

# 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 - info@astoria.com



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



## Plus4YouTS SAEP

### **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 EXPRESO**

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 Vorsch - 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) - ITALIE  
 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) DECLARAȚIE 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 valuacion de conformidad** Clasificación: Categoría 1 Procedimiento: Modulo A  
 Specifiche tecniche utilizzate: I.S.P.E.S.L. Tomo M, S, VSR y PIVG (ex E) Rev. 95

**Procédure d'évaluation de conformité** Classification: Catégorie 1 Procédure: Module A  
 Spécifications 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. MANUTENZIONE E PULIZIA .....	32
1.1 Linea guida per la lettura del Manuale.....	6	8.1 Precauzioni di sicurezza.....	32
1.2 Conservazione del Manuale .....	6	8.2 Manutenzione periodica .....	32
1.3 Metodologia di aggiornamento del Manuale di Istruzioni.....	6	8.3 Manutenzione dopo un breve periodo di inattività della macchina .....	32
1.4 Destinatari .....	7	8.4 Manutenzione programmata .....	33
1.5 Glossario e Pittogrammi.....	7	8.5 Controllo usura macine .....	33
1.6 Garanzia.....	7	8.6 Malfunzionamenti e relativi rimedi.....	34
2. PRECAUZIONI DI SICUREZZA .....	8	8.7 Operazioni di pulizia.....	36
2.1 Livello di formazione e informazione richiesto all'utente .....	8	9. PARTI DI RICAMBIO.....	37
2.2 Funzionamento.....	8	10. MESSA FUORI SERVIZIO .....	37
2.3 Manutenzione e pulizia.....	11	11. SMANTELLAMENTO .....	37
2.4 Caratteristiche del DPI.....	12	12. SMALTIMENTO.....	37
3. IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA .....	13	12.1 Informazioni per lo smaltimento.....	37
3.1 Marca e designazione del modello .....	13	12.2 Informazioni ambientali .....	38
3.2 Descrizione generale .....	13	13. GLOSSARIO .....	38
3.3 Assistenza clienti.....	13	14. INDICE ALFABETICO DEGLI ARGOMENTI.....	39
3.4 Destinazione d'uso .....	13		
3.5 Illustrazione della macchina.....	15		
3.6 Pulsantiera selezioni caffè e tè .....	16		
3.7 Pulsantiera autosteamer .....	16		
3.8 Display e tasto navigatore .....	16		
3.9 Sistema Energy Saving .....	16		
3.10 Dati e marcatura CE .....	17		
4. IMMAGAZZINAMENTO .....	18		
5. INSTALLAZIONE .....	18		
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.....	22		
7.8 Erogazione acqua calda .....	23		
7.9 Autosteamer (optional) .....	24		
7.10 Erogazione cappuccino .....	25		
7.11 Scaldatazze .....	25		
7.12 Gestione Energy Saving.....	26		
7.13 Programmazione parametri macchina .....	27		
7.14 Consigli per ottenere un buon caffè.....	31		

# 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

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

**E' 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:

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



**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. 13 a pagina 38.**

### 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 cambiate se non preventivamente concordate con il Costruttore. Tutte le prassi permesse

sono contenute in questa documentazione, qualunque operazione non elencata e descritta in questa documentazione è da ritenersi non possibile e quindi pericolosa.

## UTILIZZI NON PREVISTI

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

## SICUREZZE GENERALI

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

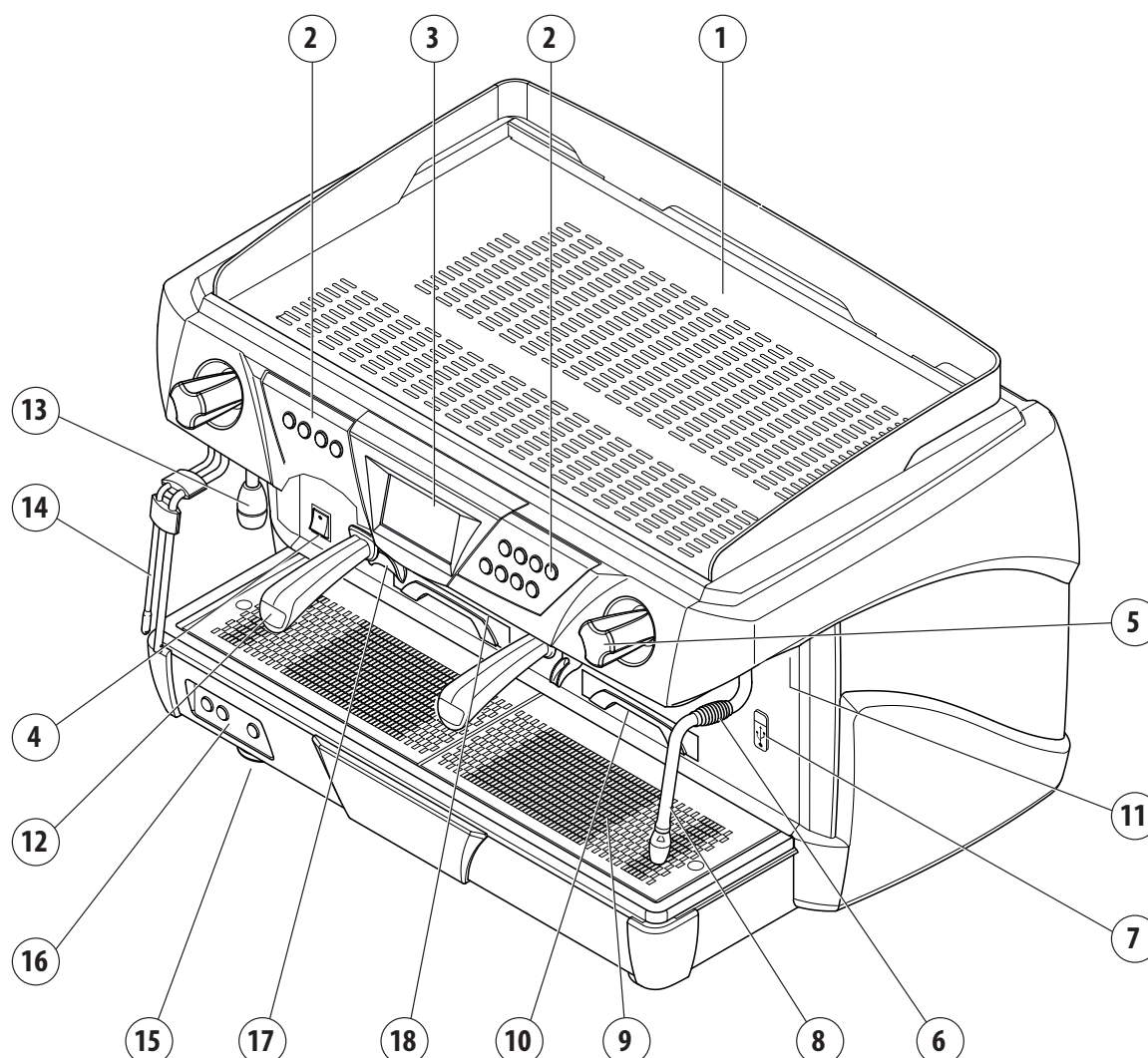
L'utilizzatore deve essere a conoscenza del funzionamento di tutti i dispositivi della macchina.

Egli deve inoltre aver letto integralmente il presente Manuale.

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

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

### 3.5 Illustrazione della macchina

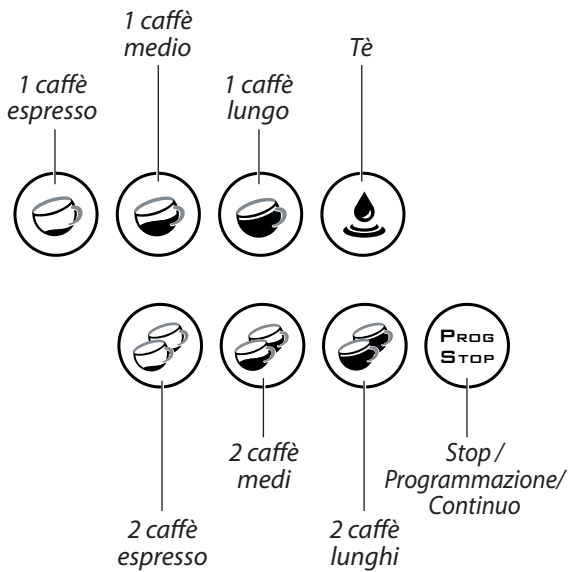


- |  |  |
|--|--|
| 1. Piano scaldatasse.                    | 13. Lancia erogazione acqua calda.       |
| 2. Pulsantiera selezioni caffè e tè.     | 14. Lancia autosteamer (opzionale).      |
| 3. Touchscreen display.                  | 15. Piedino regolabile.                  |
| 4. Interruttore accensione macchina.     | 16. Pulsantiera autosteamer (opzionale). |
| 5. Manopola vapore.                      | 17. Beccucci erogazione.                 |
| 6. Gommino antiscottatura.               | 18. Luce vano di erogazione.             |
| 7. Presa USB.                            |  |
| 8. Lancia erogazione vapore.             |  |
| 9. Bacinella e griglia appoggio tazzine. |  |
| 10. Griglia estraibile appoggio tazzine. |  |
| 11. Regolatore aria autosteamer.         |  |
| 12. Portafiltro.                         |  |

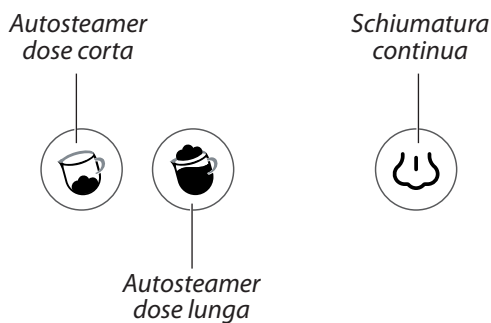


**La presa USB (7) deve essere utilizzata solo con la chiave specifica in dotazione ai Tecnici Qualificati. Non collegare la presa USB con dispositivi esterni (iPhone, iPad, PC, ecc.) perché potrebbero creare gravi problemi al software della macchina.**

### 3.6 Pulsantiera selezioni caffè e tè



### 3.7 Pulsantiera autosteamer



### 3.8 Display e tasto navigatore



### 3.9 Sistema Energy Saving

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

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

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

Nel caso in cui sia stato previsto dalla programmazione, esso mette automaticamente in standby uno o più gruppi quando diminuisce il carico di lavoro e li predispone a lavorare a pieno regime quando necessario.



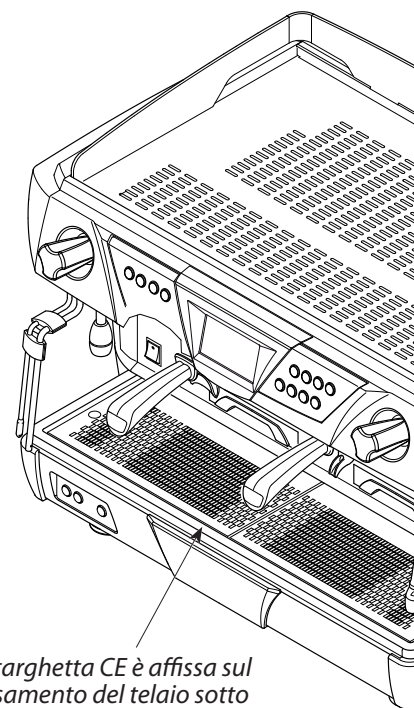
Per la gestione del sistema Energy Saving vedere il par. 7.12 a pagina 26



### 3.10 Dati e marcatura CE

I dati tecnici della macchina sono riportati nella seguente tabella:

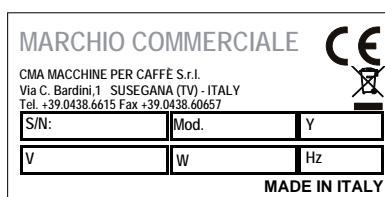
TABELLA DATI TECNICI	2GR		3GR		4GR	
Voltaggio	230/400 V	240/415 V	230/400 V	240/415 V	230/400 V	240/415 V
Frequenza	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Potenza max	4.400 W	4.700 W	5.500 W	6.100 W	7.100 W	7.700 W
Potenza gruppo	150 W x 2	165 W x 2	150 W x 3	165 W x 3	150 W x 4	165 W x 4
Potenza caldaia caffè	1.000 W x 2	1.090 W x 2	1.000 W x 3	1.090 W x 3	1.000 W x 4	1.090 W x 4
Potenza caldaia vapore	3.000 W	3.270 W	3.000 W	3.270 W	5.000 W	5.445 W
Capacità caldaia caffè	1,2 l x 2		1,2 l x 3		1,2 l x 4	
Capacità caldaia vapore	8 l		13 l		13 l	
Larghezza	830 mm		1070 mm		1310 mm	
Profondità	580 mm		580 mm		580 mm	
Altezza	575 mm		575 mm		575 mm	
Peso netto	74 kg		94 kg		110 kg	
Taratura valvola di sicurezza	1,9 bar					
Pressione esercizio caldaia vapore	0,8 - 1,4 bar					
Pressione acqua di alimentazione	1,5 - 5 bar MAX					
Pressione erogazione caffè	8 - 9 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.



**È 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 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.

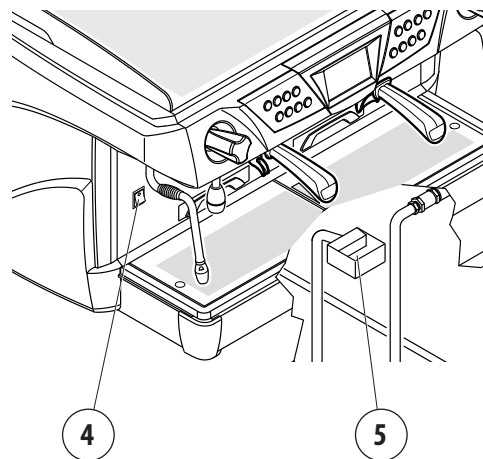
#### AMBIENTE ELETTROMAGNETICO

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 Accensione

Dopo l'allacciamento idraulico ed elettrico, accertarsi che la bacinella di scarico (5) posta sotto la griglia appoggia tazzine sia correttamente collegata allo scarico.

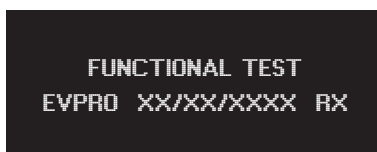


Verificare che tutti i rubinetti vapore siano chiusi. Accendere la macchina agendo sull'interruttore generale

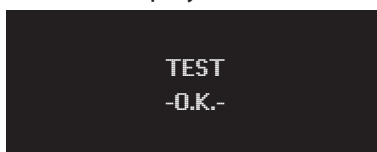
(4) e seguire le segnalazioni riportate sul display della macchina.

All'accensione la macchina effettua il test funzionale e segnala le informazioni relative al software installato:

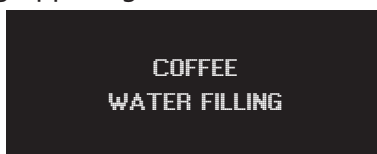
- XX.XX.XXXX : data di aggiornamento
- RY : numero di revisione



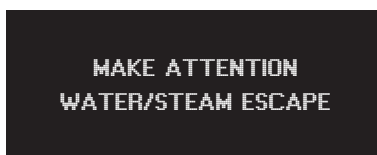
- Con esito O.K. la macchina risulta perfettamente funzionante. In caso di esito negativo vedere il messaggio di segnalazione a display;



- All'accensione della macchina viene attivata la motopompa che inizierà a riempire la caldaia servizi e i riscaldatori acqua per il caffè (presenti in egual numero ai gruppi erogazione installati nella macchina);



- Al fine di scaricare l'eventuale aria presente nei riscaldatori, ad ogni accensione vengono attivate le elettrovalvole dei gruppi facendo fuoriuscire per circa 10 secondi acqua e vapore dalla doccetta di ciascun gruppo;



- Terminata la fase di riscaldamento dei gruppi erogazione (circa 10 minuti) indicata dalla scomparsa della segnalazione "PREGO ATTENDERE", sarà possibile effettuare le selezioni caffè. Per l'erogazione di acqua calda e vapore sarà necessario attendere il completo riscaldamento della caldaia servizi;



- Durante la fase di riscaldamento della caldaia servizi (dai 95°C ai 98°C), la macchina effettuerà una leggera erogazione di acqua e vapore dalla lancia acqua;

- L'erogazione di vapore e acqua calda, e quindi il funzionamento totale della macchina, sarà possibile solo a pressione (☁) maggiore di 0,6 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.**

**A display verrà indicata la temperatura in °C, anziché la pressione, fino a che verranno raggiunti i 100 °C.**

**Successivamente il valore sarà commutato in bar (pressione).**

### 7.3.2 Spegnimento della macchina

Spegnere la macchina agendo sull'interruttore generale (4).

## 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 tutto il volume dell'acqua contenuta in ogni serbatoio;
  - scaricare tutto il volume dell'acqua calda all'interno della caldaia 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.**

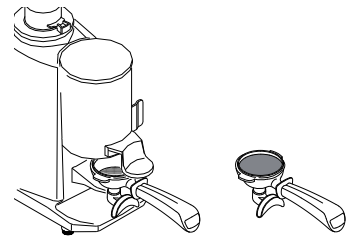
## 7.5 Predisposizione della macchina

### 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 luce del piano di lavoro

Per attivare e disattivare l'illuminazione del vano macchina, premere l'interruttore (☛).



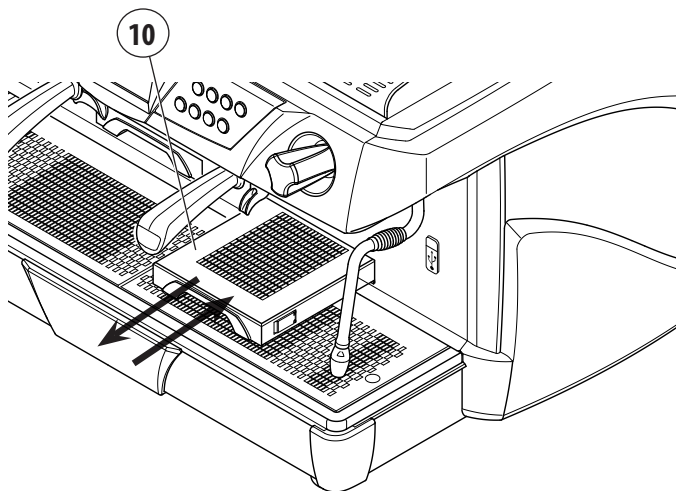
ON/OFF  
Illuminazione  
vano  
erogazione

### 7.5.4 Griglie rialzo tazze

Nel caso vi sia la necessità di utilizzare tazze di differenti altezze, è possibile utilizzare le apposite griglie a scomparsa (10) di cui è provvista la macchina.

Per utilizzare la griglia estraibile, estrarla dalla sua sede tirandola in fuori, fino al suo completo bloccaggio.

Quando non si desidera più l'utilizzo della griglia, spingerla verso la macchina, fino alla completa scomparsa in sede.

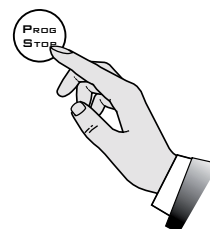
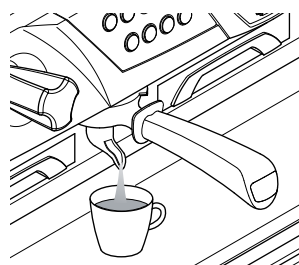
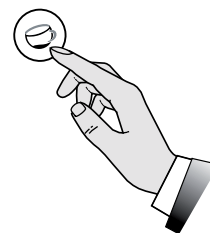
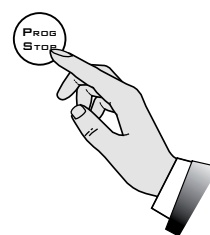
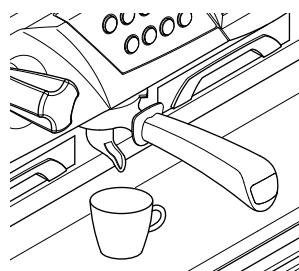


## 7.6 Erogazione del caffè

### 7.6.1 Programmazione


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

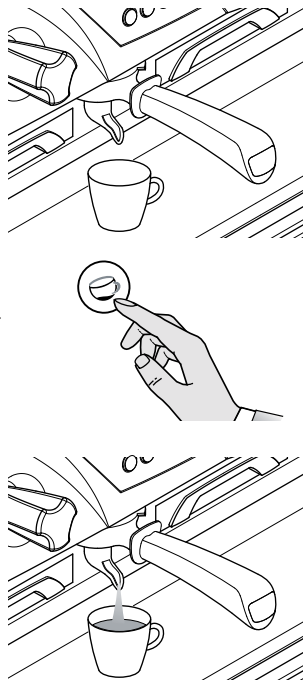
- Programmare prima sempre la pulsantiera sinistra. In questo modo si programmano automaticamente tutte le pulsantiere. Se è necessario, programmare successivamente le altre;
- premere e mantenere premuto il tasto **Prog Stop** per 5 secondi: il tasto **Prog Stop** lampeggia e si accendono tutti i tasti della pulsantiera in programmazione;
- riempire il filtro con una dose di caffè macinato e comprimerlo con l'apposito pressino;
- agganciare il portafiltro al gruppo erogatore;
- posizionare la tazzina sotto il beccuccio di erogazione;
- premere il tasto dose desiderato (esempio ☛);
- tutti i led si spengono, tranne quello del tasto dose in programmazione;
- attendere l'erogazione; per confermare la dose premere nuovamente il tasto dose o il tasto **Prog Stop**;
- ripetere l'operazione per gli altri tasti dose;
- alla conclusione della programmazione premere il tasto **Prog Stop**, per uscire volontariamente dalla programmazione dosi.



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

## 7.6.2 Erogazione caffè

- Posizionare la tazzina sotto il beccuccio di erogazione;
- premere il tasto dose desiderato (esempio ☉);
- attendere l'effettuazione dell'erogazione (spegnimento del tasto dose selezionato);
- per bloccare in anticipo l'erogazione caffè, premere il tasto ☉ oppure il tasto .



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

## 7.6.3 Visualizzazione delle informazioni

In funzione della configurazione della macchina, durante l'erogazione del caffè sul display sono visualizzate alcune informazioni.

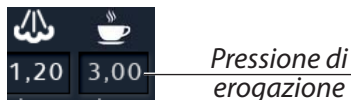


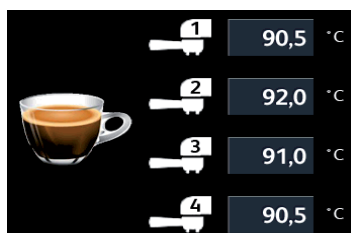
Diagramma del flusso nel tempo (ml/sec) del caffè erogato per singolo gruppo.



Visualizzazione del tempo di erogazione (sec) per tutti i gruppi.

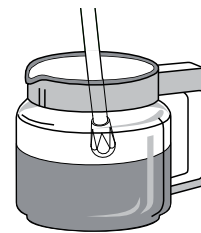


Visualizzazione della temperatura di erogazione (°C) per tutti i gruppi.



## 7.7 Erogazione vapore

- Immergere la lancia vapore nel liquido da riscaldare;
- ruotare in senso orario 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;

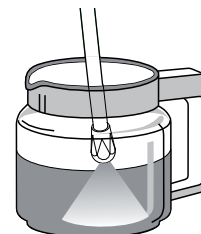
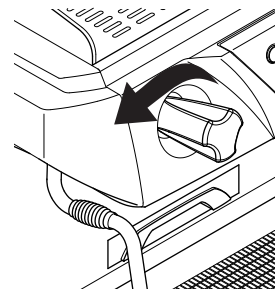


**Manovrare con prudenza la lancia vapore tramite l'apposito gommino antiscottatura (6).**

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

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

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



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

**L'utilizzo 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.**

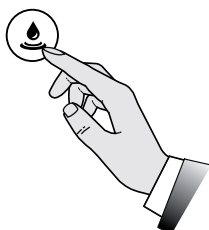
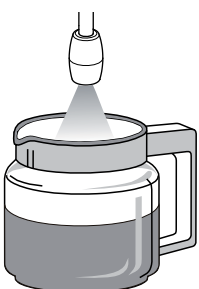
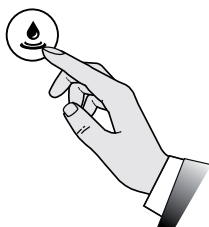
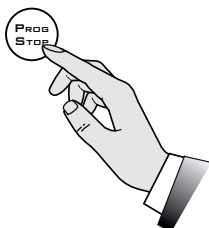
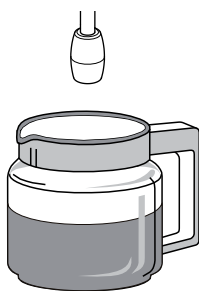


## 7.8 Erogazione acqua calda

### 7.8.1 Programmazione

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;
- sulla pulsantiera sinistra, premere e mantenere premuto il tasto  per 5 secondi: accensione di tutti i led dei tasti dose;
- premere il tasto erogazione acqua calda ;
- attendere l'erogazione; per confermare la dose premere nuovamente il tasto ;
- alla conclusione della programmazione, premere il tasto .



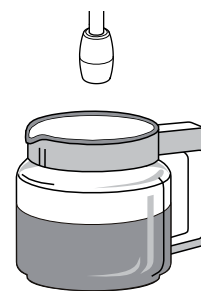
I tasti tè sono presenti su ciascuna tastiera di ogni gruppo. Essi sono programmabili singolarmente e forniscono un dosaggio indipendente l'uno dall'altro.


Nella versione 4GR, sono presenti 2 lance acqua calda.


Le 2 tastiere di sinistra comandano la lancia acqua calda sinistra, analogamente le 2 tastiere di destra comandano la lancia acqua calda destra.

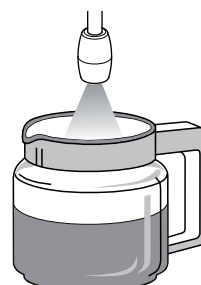
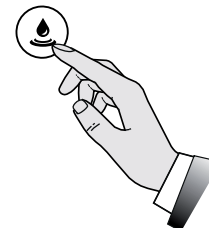
### 7.8.2 Erogazione acqua calda

- Posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda;



- premere il tasto  e attendere l'effettuazione dell'erogazione di acqua calda;

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



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

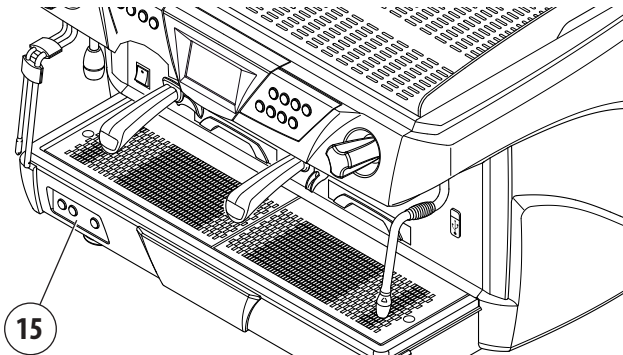


A macchina fredda (pressione inferiore a 0,6 bar) l'erogazione acqua calda non è attiva. Per modificare la temperatura dell'acqua erogata richiedere l'intervento del Tecnico Qualificato.

## 7.9 Autosteamer (optional)

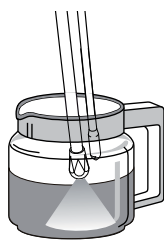
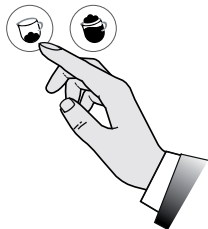
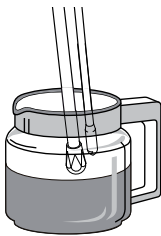
L'Autosteamer permette di effettuare automaticamente la schiumatura del latte alla temperatura programmata.

Esso è comandabile tramite l'apposita tastiera (15) collocata sulla base della macchina.



### 7.9.1 Utilizzo dell'Autosteamer

- Immergere i terminali della lancia autosteamer nel latte;
- premere il tasto o ;
- attendere fino al completamento dell'erogazione;
- per bloccare anticipatamente l'erogazione premere nuovamente il tasto o ;
- mantenendo premuto il tasto o è possibile prolungare l'erogazione di vapore oltre la temperatura programmata.



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

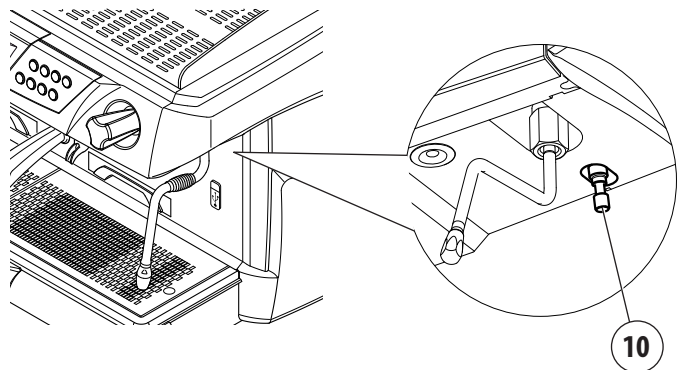


**Tenere costantemente puliti i terminali mediante un panno inumidito in acqua tiepida. Il latte può essere conservato in frigo per un tempo massimo di 3-4 giorni.**

**Il sistema prevede un time-out di funzionamento dell'autosteamer per un tempo massimo di 4 minuti.**

### 7.9.2 Regolazione della schiumatura

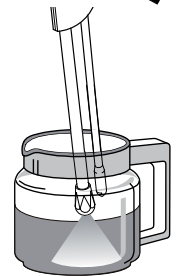
Per aumentare o diminuire la consistenza della schiuma, agire sull'apposito regolatore (10). Ruotando in senso orario la consistenza diminuirà, viceversa si avrà una schiumatura maggiore.



**La regolazione della schiumatura dell'autosteamer, viene effettuata in fabbrica, in fase di collaudo della macchina. Pertanto si consiglia di modificare la stessa, solo se strettamente necessario.**

### 7.9.3 Funzione schiumatura continua

- Immergere i terminali della lancia autosteamer nel latte;
- premere il tasto ;
- per bloccare l'erogazione premere nuovamente il tasto .



### 7.9.4 Pulizia automatica

Dopo 120 minuti di inattività, si avvia la pulizia automatica della lancia, per una durata di 15 secondi.

A display appare il messaggio "CICLO PULIZIA VAPORE". Dalla lancia uscirà una minima quantità di vapore.



**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.**

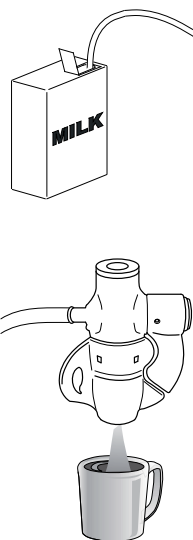


### 7.9.5 Consigli

- Riscaldare solamente la quantità di latte che si intende utilizzare; una volta riscaldato, il latte dovrà essere versato interamente dal bricco e non riscaldato di nuovo;
- l'autosteamer garantisce una precisione tra temperatura impostata e quella reale del latte di  $\pm 3^{\circ}\text{C}$ , solo partendo da latte ad una temperatura di  $4^{\circ}\text{C}$ ;
- poichè l'erogazione del vapore si arresta da sola al raggiungimento della temperatura del latte impostata, per evitare la fuoriuscita della schiuma di latte, occorre introdurre un volume di liquido non superiore ad 1/2 della capacità del bricco.
- utilizzare un contenitore dalla capacità appropriata alla quantità di latte che si vuole schiumare.

### 7.10 Erogazione cappuccino

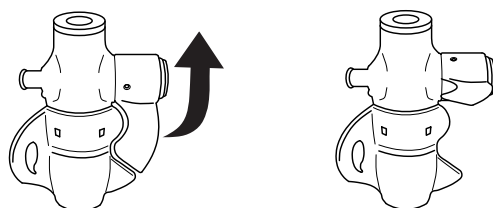
- Inserire il tubo di aspirazione nel latte;
- posizionare il bricco sotto il beccuccio del cappuccinatore;
- aprire il rubinetto del vapore, al raggiungimento della quantità desiderata chiudere il rubinetto vapore;
- versare il latte schiumato nelle tazze con il caffè.



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.

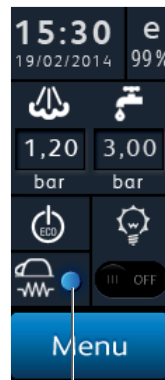
Si raccomanda di mantenere costantemente pulito il cappuccinatore secondo quanto descritto al capitolo "Pulizia".



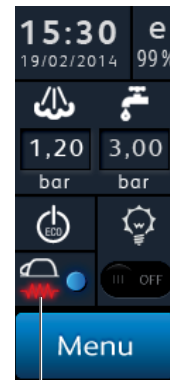
### 7.11 Scaldatasse

Posizionare le tazzine da riscaldare sul piano scaldatasse (1).

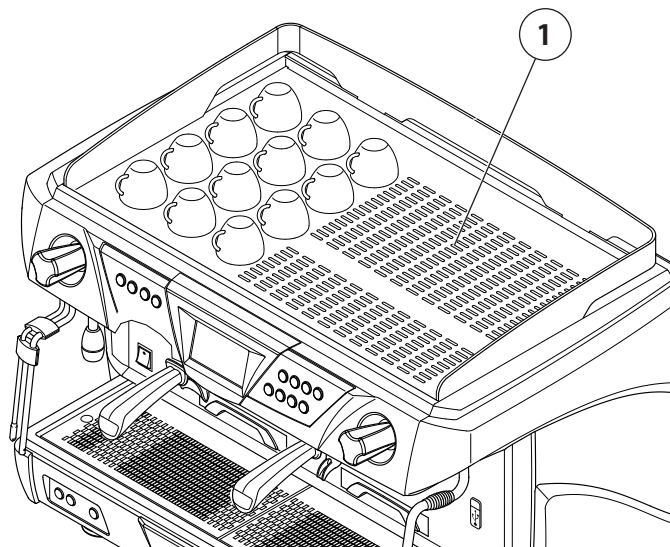
Per attivare lo scaldatasse premere il tasto . Il funzionamento dello scaldatasse è segnalata a display dal colore rosso della resistenza.



Pulsante di attivazione scaldatasse



Resistenza scaldatasse in funzione



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



Per modificare la temperatura dello scaldatasse procedere come indicato al par 7.13.4 a pagina 28.

## 7.12 Gestione Energy Saving

### 7.12.1 Energy Saving programmato

Nel caso in cui sia stato previsto dalla programmazione, esso mette automaticamente in standby uno o più gruppi quando diminuisce il carico di lavoro e li predispone a lavorare a pieno regime quando necessario.

Lo stato di Energy-saving è segnalato a display dall'apposita icona:



Per ridestare un gruppo erogatore dallo stand-by, premere e tenere premuto il relativo tasto **"PROG/STOP"** per 3 secondi.

Esso ritornerà al suo pieno funzionamento nel giro di 1-2 minuti circa.

Nel caso la macchina sia in regime di "ENERGY SAVING", verrà riattivata anche la caldaia servizi, uscendo così dallo stato di "risparmio energetico".

I gruppi erogatori e la caldaia servizi che sono stati riattivati, rimarranno operativi sino al successivo scadere del termine previsto per l'entrata in funzione dell'energy saving (macchina) o dello stand-by (gruppi erogazione).

Il sistema continuerà a seguire le impostazioni di risparmio energetico programmate.



La macchina può essere anche in stato di OFF segnalato a display dall'apposita icona:

Per riattivare la macchina premere e tenere premuto il tasto **"PROG/STOP"** per 3 secondi.

Attendere 10 minuti circa per il riscaldamento della caldaia caffè e 20 minuti circa per il riscaldamento della caldaia servizi.

Nel caso di non utilizzo per un tempo superiore a quello programmato, la macchina ritorna nello stato di OFF.





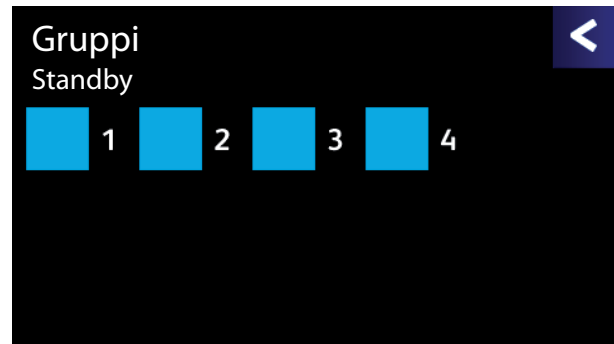
**Per modificare i parametri di intervento del sistema "Energy Saving" richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica.**

### 7.12.2 Standby gruppi erogazione

Qualora lo si desidera, è possibile porre in standby manualmente uno o più gruppi erogatori.

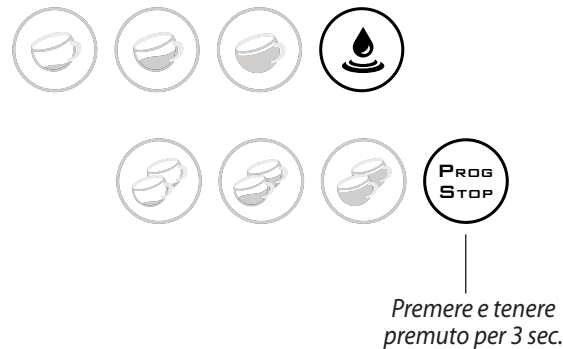
Per forzare lo standby dei gruppi:

- premere sul tasto  del display touchscreen;
- nella successiva schermata attivare i gruppi che si desidera porre in standby;
- tornare alla schermata principale col tasto .






Lo stato di standby del gruppo è segnalato dallo spegnimento dei led di selezione bevande.

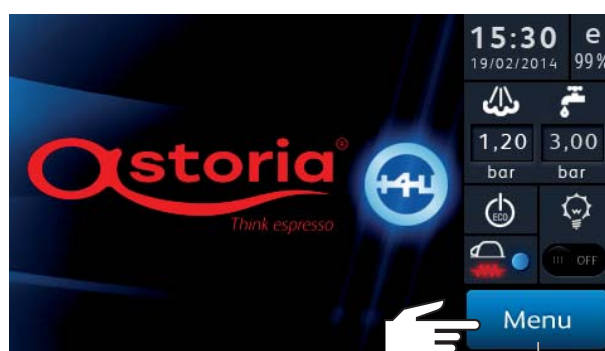
Per ridestare un gruppo erogatore dallo stand-by, premere e tenere premuto il relativo tasto **"PROG/STOP"** per 3 secondi



## 7.13 Programmazione parametri macchina

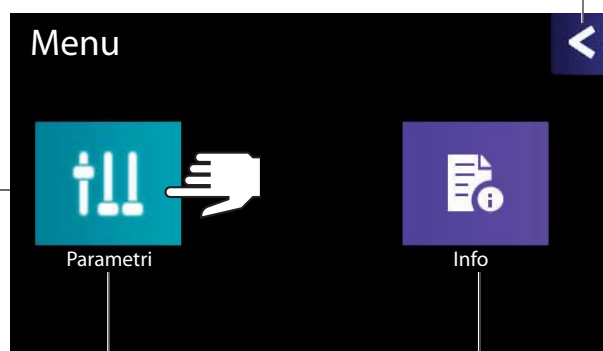
### 7.13.1 Accesso al menù

- Per accedere alla programmazione dei parametri premere il tasto  ;
- Accedere al sottomenù premendo il tasto  ;
- Per accedere alle informazioni premere il tasto  .



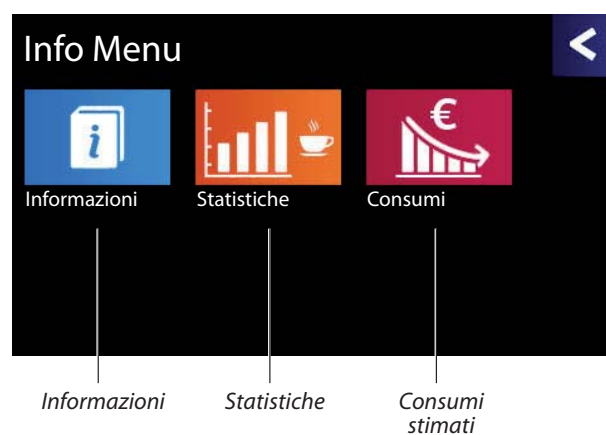
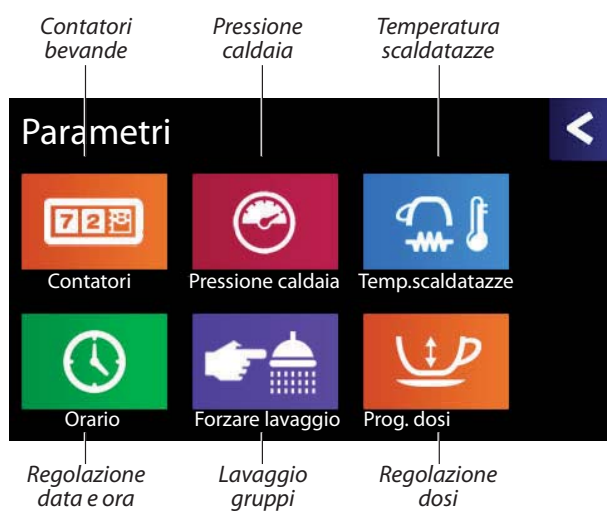
Tasto Menu

Tasto "back": permette di ritornare alla videata precedente



Tasto parametri

Tasto Info

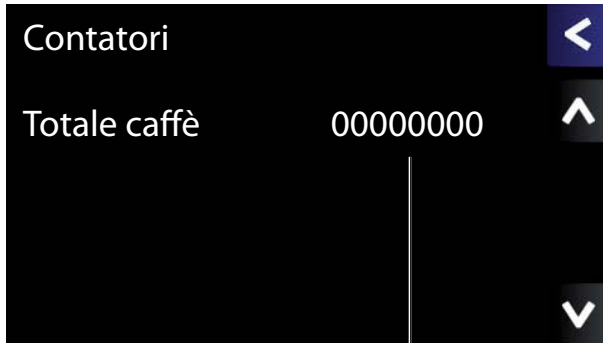


### 7.13.2 Contatori

Per visualizzare il numero delle selezioni eseguite, premere il tasto indicato.



Per ritornare al menu precedente, premere il tasto



Totale caffè erogati

Tasto dose selezionato      Caffè erogati



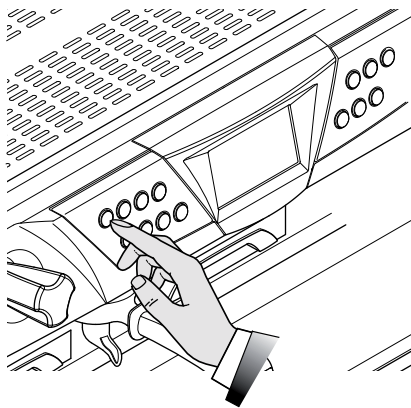
Tastiera selezionata

Premendo il tasto  o , si accede alla pagina

dei conteggi parziali:



Premendo un qualsiasi tasto dose su una delle pulsantiere della macchina, a display verrà visualizzato il conteggio dei caffè effettuati per quella selezione.



### 7.13.3 Pressione caldaia

Per modificare la pressione della caldaia, premere il tasto indicato.



Agendo sui tasti  e , impostare il valore di pressione desiderato.

Per ritornare al menu precedente, premere il tasto



### 7.13.4 Scaldatasse

Per modificare la temperatura dello scaldatasse o per escluderlo, premere il tasto indicato.

Agendo sui tasti  e , impostare il valore di temperatura desiderato.

Per ritornare al menu precedente, premere il tasto



Per spegnere lo scaldacque, posizionare il cursore completamente a sinistra (sarà evidenziato un valore di "--").



Per attivare o disattivare lo scaldacque vedi il par. 7.11 a pagina 25.

### 7.13.5 Data e ora

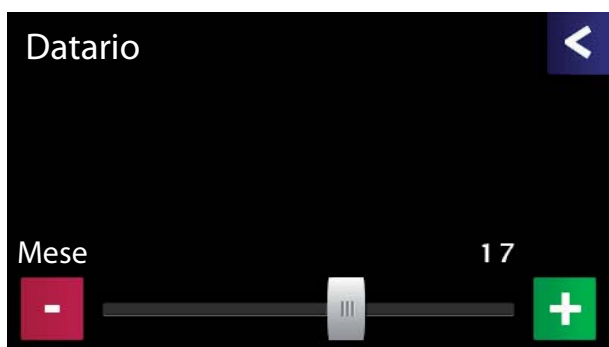
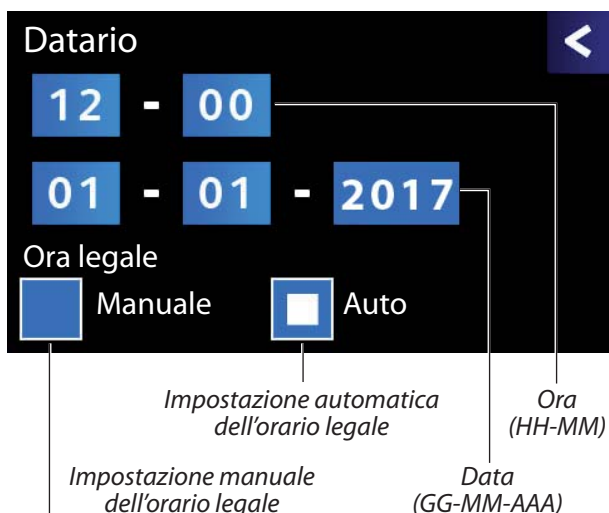
Per impostare l'ora e la data, premere il tasto indicato.



Agendo sui tasti **+** e **-**, impostare i valori desiderati.

Selezionando l'apposito tasto è possibile programmare l'orario legale o solare.

Per ritornare al menu precedente, premere il tasto **<**.



Esempio di impostazione del mese

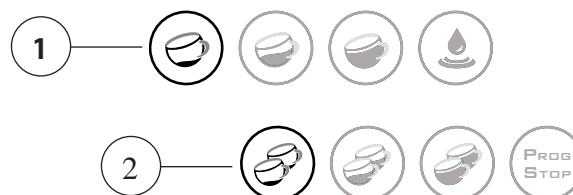
### 7.13.6 Lavaggio gruppi erogazione

Per effettuare il lavaggio dei gruppi erogazione, premere il tasto indicato.



Per avviare la procedura di lavaggio, selezionare il tasto **Sì** e procedere come segue:

- Versare l'apposito detergente nei filtri ciechi e agganciare i portafiltri ai gruppi erogazione;
- premere il tasto doppio espresso (2) di ogni gruppo;
- a display appare il messaggio "LAVAGGIO GRUPPO IN CORSO". Mentre la macchina effettua il primo ciclo di lavaggio i led dei tasti (1) e (2) lampeggiano;
- al termine del primo ciclo, i led dei tasti doppio espresso (2) lampeggiano: togliere i portafiltri dai gruppi;
- premere di nuovo i tasti doppio espresso (2) per effettuare la procedura di risciacquo;
- mentre la macchina effettua il risciacquo, i led dei tasti (1) e (2) lampeggiano;
- una volta completata la procedura di risciacquo (circa 30 secondi) la macchina è pronta per effettuare le normali erogazioni.

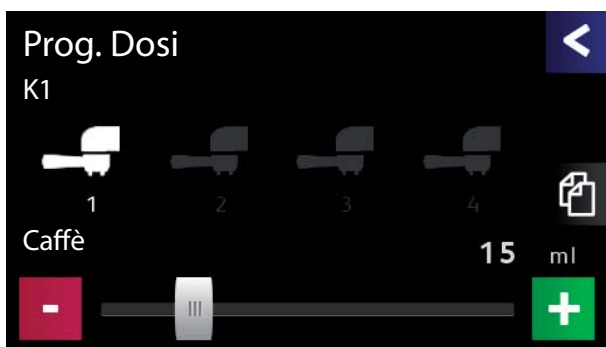
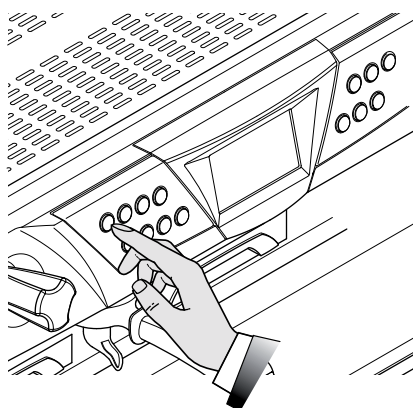


### 7.13.7 Programmazione dosi


Per modificare il dosaggio delle singole selezioni, premere il tasto indicato.



Premendo successivamente su un qualsiasi tasto dose, sarà possibile variare a display il dosaggio di caffè / acqua erogati.



Agendo sui tasti **+** e **-**, impostare i valori desiderati.

Premendo sul pulsante copia , è possibile copiare il valore impostato per la stessa selezione su tutte le rimanenti pulsantiere.




**Per le selezioni caffè, la quantità impostata è in ml (millilitri), mentre per le selezioni Té, in secondi.**

### 7.13.8 Visualizzazione informazioni

Per visualizzare le caratteristiche del software installato sulla macchina, premere il tasto indicato.



Per ritornare al menu precedente, premere il tasto .



Versione firmware scheda CPU


Versione firmware display TFT

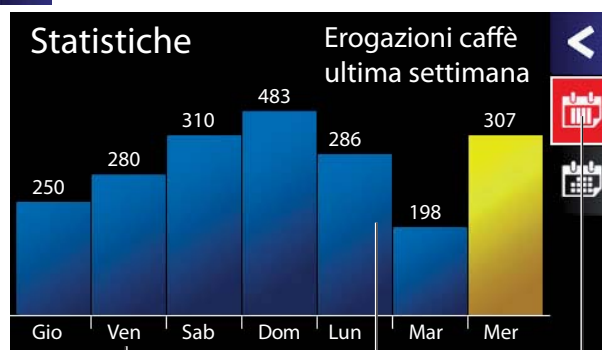
### 7.13.9 Statistiche

Per visualizzare le statistiche dei caffè erogati, premere il tasto indicato.



Selezionando i tasti  e , possono essere visualizzati rispettivamente i dati settimanali o mensili.

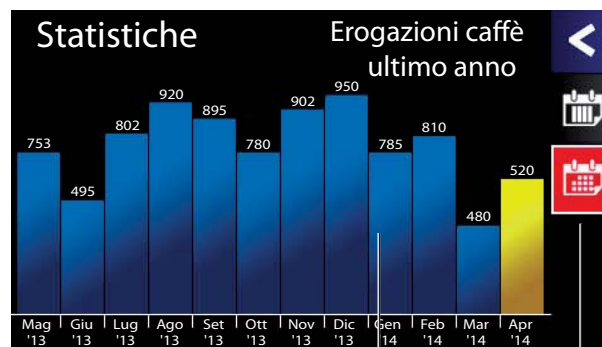
Per ritornare al menu precedente, premere il tasto .



Giorni della settimana

Numero erogazioni giornaliere

Statistica settimanale



Mesi

Numero erogazioni mensili

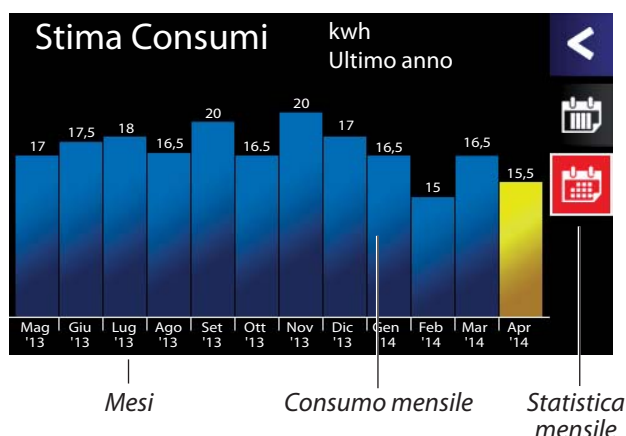
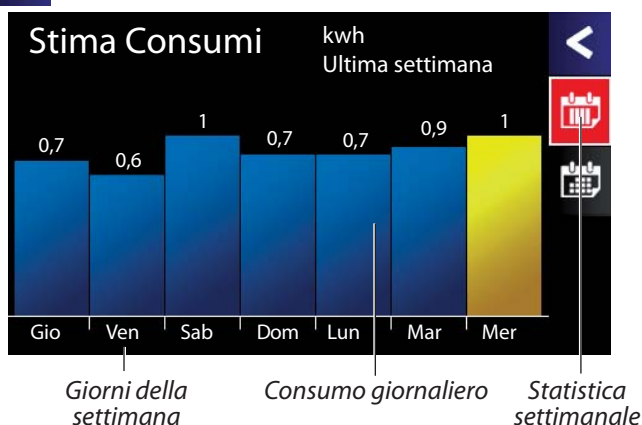
Statistica mensile

### 7.13.10 Stima consumi

Per visualizzare il consumo in kwh della macchina, premere il tasto indicato.

Selezionando i tasti  e , possono essere visualizzati rispettivamente i dati settimanali o mensili.

Per ritornare al menu precedente, premere il tasto



### 7.14 Consigli per ottenere un buon caffè

Effettuare quotidianamente il lavaggio dei filtri e portafiltri come indicato al Par. 8.7.3 a pagina 36. La mancanza di tale pulizia comporta un decadimento della qualità del caffè erogato.

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

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

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

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

## 8. MANUTENZIONE E PULIZIA

### 8.1 Precauzioni di sicurezza



Leggere attentamente le avvertenze riportate al capitolo 2 a pagina 8.

### 8.2 Manutenzione periodica

Oltre ad effettuare le seguenti attività di manutenzione con la frequenza indicata, è necessario far effettuare al Tecnico Qualificato un controllo generale della macchina ogni qualvolta sia richiesto mediante segnalazione a display come indicato al par. 8.4 a pagina 33.

Componente	Tipo intervento	Settimanale	Mensile	Trimestrale
TRASDUTTORE DI PRESSIONE	Tenere controllato il valore della pressione della caldaia indicato sul display che deve essere compresa tra 0,8 e 1,4 bar.	X		
TRASDUTTORE DI PRESSIONE	Verificare la pressione dell'acqua indicato sul display 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.		X	
CALDAIE	Si consiglia almeno ogni 3 mesi di richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica per far effettuare il rinnovo dell'acqua in caldaia.			X



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

### 8.3 Manutenzione 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. 7.4 a pagina 20.

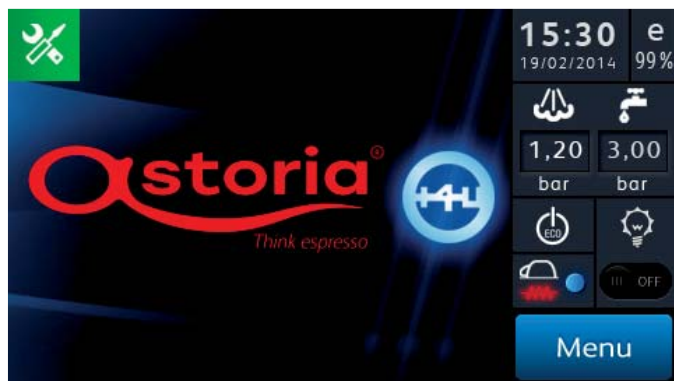
Inoltre è necessario effettuare tutte le operazioni previste per la manutenzione periodica vedi paragrafo precedente



## 8.4 Manutenzione programmata

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

Una volta raggiunto il valore della soglia programmata, sul display viene proposto il seguente messaggio:



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

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

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

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

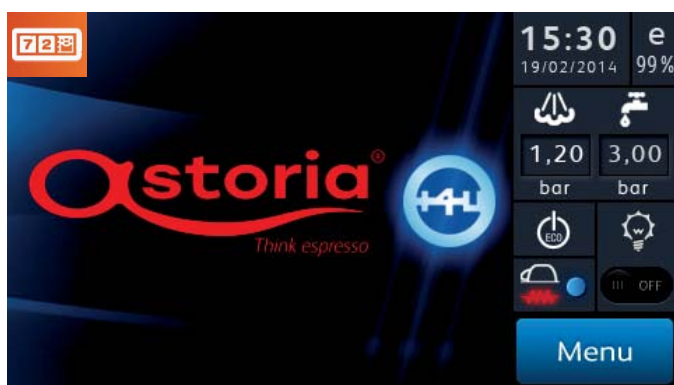
Durante il funzionamento della macchina, il sistema provvede ad incrementare sia il contatore dei cicli macchina, che il contatore del tempo trascorso dall'installazione.



**Per la programmazione contattare il Tecnico Qualificato.**

## 8.5 Controllo usura macine

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



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

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

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

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



**Il sistema funziona solamente se si abbina la macchina ad un solo macinino. Per la programmazione contattare il Tecnico Qualificato.**

## 8.6 Malfunzionamenti e relativi rimedi

Problema	Causa	Azione
MANCA POTENZA ALLA MACCHINA	La macchina è spenta.	Accendere la macchina.
MANCA ACQUA IN CALDAIA	Il rubinetto della rete idraulica è chiuso.	Aprire il rubinetto della rete idraulica.
TROPPI ACQUA IN CALDAIA	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.
DALLE LANCE VAPORE NON ESCE VAPORE	<ul style="list-style-type: none"> <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 DISPLAY INDICA UNA PRESSIONE NON CONFORME	Guasto nell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.
PRESENZA DI FONDI IN TAZZINA	<ul style="list-style-type: none"> <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</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.
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.
LA POMPA È RUMOROSA	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.



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



In caso di mancata risoluzione del malfunzionamento o nel caso di segnalazione di allarme a display, spegnere la macchina e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.



Segnalazione allarme

## 8.7 Operazioni di pulizia

### 8.7.1 Istruzioni generali

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



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

**Utilizzare sempre panni perfettamente puliti e igienizzati.**

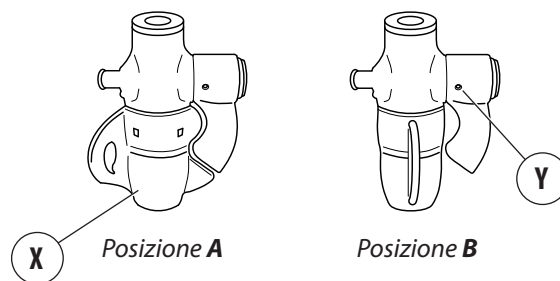
**Per il lavaggio dei filtri, dei portafiltri e di tutti i componenti della macchina utilizzare detergenti forniti dal Costruttore o prodotti specifici per la pulizia delle macchine per caffè professionali.**

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. 8.7.2 a pagina 36.	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. Effettuare la pulizia delle griglie rialzo tazzine come indicato al par. 8.7.6 a pagina 37.	X	
<b>Filtri e Portafiltri:</b> Effettuare il lavaggio giornalmente e settimanalmente come indicato al par. 8.7.3 a pagina 36.	X	X
<b>Lancia vapore:</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. 8.7.5 a pagina 37.	X	X
<b>Gruppo erogazione:</b> Effettuare il lavaggio del gruppo erogazione seguendo le indicazioni del par. 7.13.6 a pagina 29. Settimanalmente effettuare la pulizia interna come indicato al par. 8.7.4 a pagina 37.	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

### 8.7.2 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.**

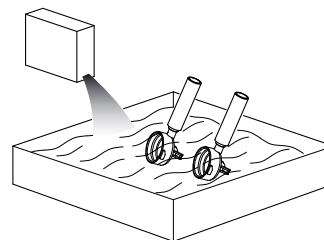
### 8.7.3 Pulizia filtri e portafiltri

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.



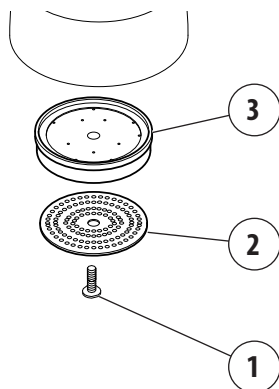
**Attenzione: immergere solo la coppa del portafiltro, evitare di immergere in acqua l'impugnatura.**

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

### 8.7.4 Pulizia doccetta e porta doccetta

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

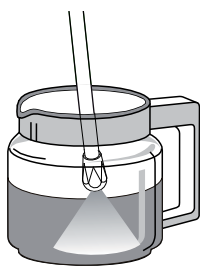
- Tramite un cacciavite allentare la vite (1);
- rimuovere la doccetta (2) e il porta doccetta (3);
- lavare i due componenti con acqua calda;
- ricollocare doccetta e porta doccetta nella posizione originale bloccando tutto con la vite.



### 8.7.5 Pulizia della lancia vapore

Settimanalmente effettuare la pulizia della lancia vapore nel seguente modo:

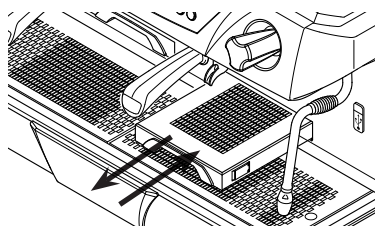
- Immergere la lancia in un bricco con acqua ed un detergente specifico secondo le istruzioni del produttore;
- riscaldare la soluzione con il vapore della lancia;
- lasciare raffreddare la lancia mantenendola immersa nella soluzione per almeno 5 minuti in modo da permettere al detergente di risalire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



### 8.7.6 Griglie rialzo tazzine

Quotidianamente effettuare la pulizia delle griglie rialzo tazzine nel seguente modo:

- Estrarre la griglia dalla sua sede forzando fino al suo completo distacco dalla macchina;
- effettuare la pulizia con un panno inumidito con acqua tiepida;
- spingere nuovamente la griglia verso la macchina fino alla sua completa scomparsa nella sede.



## 9. PARTI DI RICAMBIO

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



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

## 10. MESSA FUORI SERVIZIO

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

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



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

## 11. SMANTELLAMENTO

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

## 12. SMALTIMENTO

### 12.1 Informazioni per lo smaltimento

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



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

Il prodotto deve essere conferito a punto di raccolta designato, ad esempio il rivenditore in caso di acquisto

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

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



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

## 12.2 Informazioni ambientali

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

Smaltire la batteria in conformità alle regolamentazioni vigenti nel paese.

# 13. GLOSSARIO

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

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

### Pericolo

Una potenziale fonte di lesione o danno alla salute.

### Zona pericolosa

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

### Utente

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

### Rischio

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

### Riparo

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

### Dispositivo di protezione 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.

## 14. INDICE ALFABETICO DEGLI ARGOMENTI

<b>A</b>			
	Accensione macchina.....	18	
	Acqua calda.....	23	
	Autosteamer.....	24	
<b>B</b>			
	Batteria interna.....	38	
<b>C</b>			
	Caffè - erogazione.....	21	
	Cappuccinatore.....	25	
	CE - marchio.....	17	
	Consigli.....	25	
	Consigli per un buon caffè.....	31	
	Contatori.....	28	
<b>D</b>			
	Data e ora.....	29	
	Dati tecnici.....	17	
	Destinazione d'uso.....	13	
	Display.....	16	
	Doccetta.....	37	
<b>E</b>			
	Emissioni.....	18	
	Emissioni elettromagnetiche.....	18	
	Emissioni sonore.....	18	
	Energy Saving.....	16	
<b>F</b>			
	Filtro cieco.....	34	
	Funzionamento macchina.....	18	
<b>G</b>			
	Garanzia.....	7	
	Glossario.....	38	
	Glossario e pittogrammi.....	7	
	Griglie rialzo tazzine.....	21	
<b>I</b>			
	Identificazione della macchina.....	13	
	Immagazzinam. macchina.....	18	
	Informazioni ambientali.....	38	
	Installazione.....	18	
<b>L</b>			
	Lavaggio cappuccinatore.....	36	
	Lavaggio doccetta e porta doccetta.....	37	
	Lavaggio filtri e portafiltri.....	36	
	Lavaggio gruppi erogazione.....	29	
	Lavaggio lancia vapore.....	37	
	Luce piano di lavoro.....	21	
<b>M</b>			
	Macinatura caffè.....	20	
	Malfunzionamenti e rimedi.....	34	
	Manuale Istruzioni - Aggiornamento.....	6	
	Manutenzione e pulizia.....	32	
	Manutenzione periodica.....	32	
	Manutenzione programmata.....	33	
	Messa fuori servizio macchina.....	37	
	Messa in servizio.....	18	
<b>P</b>			
	Parti di ricambio.....	37	
	Pittogrammi.....	7	
	Porta doccetta.....	37	
	Potenza assorbita.....	17	
	Precauzioni di sicurezza.....	8	
	Programmazione parametri macchina.....	27	
	Pulizia cappuccinatore.....	36	
	Pulizia doccetta e porta doccetta.....	37	
	Pulizia lancia vapore.....	37	
	Pulizia macchina.....	36	
	Pulsantiera.....	16	
<b>R</b>			
	Ricambi.....	37	
	Rimedi.....	34	
	Rinnovo dell'acqua.....	20	
<b>S</b>			
	Scaldatazze.....	25	
	Smaltimento macchina.....	37	
	Smantellamento macchina.....	37	
	Spegnimento della macchina.....	19	
<b>T</b>			
	Targhetta CE.....	17	
<b>U</b>			
	Usura macine.....	33	
<b>V</b>			
	Vapore.....	22	
	Vibrazioni.....	18	
	Voltaggio.....	17	





# ESPRESSO COFFEE MACHINE

Use and maintenance manual. Instructions for the user.

## English

ENGLISH

### Table of contents

1. INTRODUCTION.....	42	8. MAINTENANCE AND CLEANING.....	68
1.1 Guidelines for reading the Manual.....	42	8.1 Safety precautions.....	68
1.2 Storing the Manual.....	42	8.2 Periodic Maintenance.....	68
1.3 Method for updating the Instruction Manual.....	42	8.3 Maintenance after a short period of machine inactivity.....	68
1.4 Recipients.....	43	8.4 Scheduled maintenance.....	69
1.5 Glossary and Pictograms.....	43	8.5 Grinder wear and tear check.....	69
1.6 Guarantee.....	43	8.6 Malfunctions and solutions.....	70
2. SAFETY PRECAUTIONS.....	44	8.7 Cleaning operations.....	72
2.1 Level of training and information required of the user.....	44	9. SPARE PARTS.....	73
2.2 Operation.....	44	10. DECOMMISSIONING.....	73
2.3 Maintenance and cleaning.....	47	11. DISMANTLING.....	73
2.4 PPE features.....	47	12. DISPOSAL.....	73
3. MACHINE IDENTIFICATION.....	48	12.1 Disposal information.....	73
3.1 Make and model designation.....	49	12.2 Environmental information.....	74
3.2 General description.....	49	13. GLOSSARY.....	74
3.3 Customer service.....	49	14. ALPHABETICAL INDEX OF TOPICS.....	75
3.4 Intended use.....	49		
3.5 Machine diagram.....	51		
3.6 Push-button panel for coffee and tea selections.....	52		
3.7 Steam wand push button panel.....	52		
3.8 Display and browser button.....	52		
3.9 Energy Saving System.....	52		
3.10 CE data and marking.....	53		
4. STORAGE.....	54		
5. INSTALLATION.....	54		
6. COMMISSIONING.....	54		
7. OPERATION.....	54		
7.1 Safety precautions.....	54		
7.2 Emissions.....	54		
7.3 Turning the machine on and off.....	54		
7.4 Replacing the water.....	56		
7.5 Preparing the machine.....	56		
7.6 Coffee dispensing.....	57		
7.7 Dispensing steam.....	58		
7.8 Dispensing hot water.....	59		
7.9 Steam wand (optional).....	60		
7.10 Dispensing cappuccinos.....	61		
7.11 Cup warmer.....	61		
7.12 Energy Saving Management.....	62		
7.13 Programming the machine parameters.....	63		
7.14 Tips for a good cup of coffee.....	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 machine that you have purchased has been designed and manufactured with innovative methods and technologies which ensure long lasting quality and reliability.

This Manual is the guide that will enable you to learn about the benefits gained by choosing our brand. You will find information on how to get the best out of your appliance, how to keep it running efficiently and what you should do 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 machine is installed in a location where the current work safety and hygiene standards are observed.**

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

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

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

### UNITS OF MEASUREMENT

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

### PICTOGRAMS

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

- Danger to the operator's safety;
- Injury, including serious injury 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 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 providing notice or updating the Manual that has already been received by the user.

Moreover, when substantial changes have been made to the already installed machine involving the modification of one or more chapters of the Instruction Manual, the manufacturer will 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 carrying out any work on the machine.

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

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

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

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

## 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 listed in Chap. 13 on page 74.

### 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 risk to the User, if used improperly, evaluated or deactivated incorrectly, because the prescriptions contained in this Manual were circumvented.

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

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



## ELECTRICAL HAZARD

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

- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
- Do not use the appliance barefooted;
- Do not use extension leads in rooms where there are showers or baths;
- Do not pull the power cord to disconnect the appliance;
- The appliance's power cord must not be replaced by 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 heating unit, water spout, steam nozzle and steam wand;
- 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 installed), call out one of the Qualified Technicians.**

**The gas supply system (if installed) 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 being properly connected to a hydraulic and electrical network and placed so as to be sheltered from atmospheric agents.

### 3.3 Customer service

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l.  
Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY  
Tel. +39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657  
Email: [info@astoria.com](mailto:info@astoria.com) - Website: [www.astoria.com](http://www.astoria.com)



### 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 FEATURES

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.

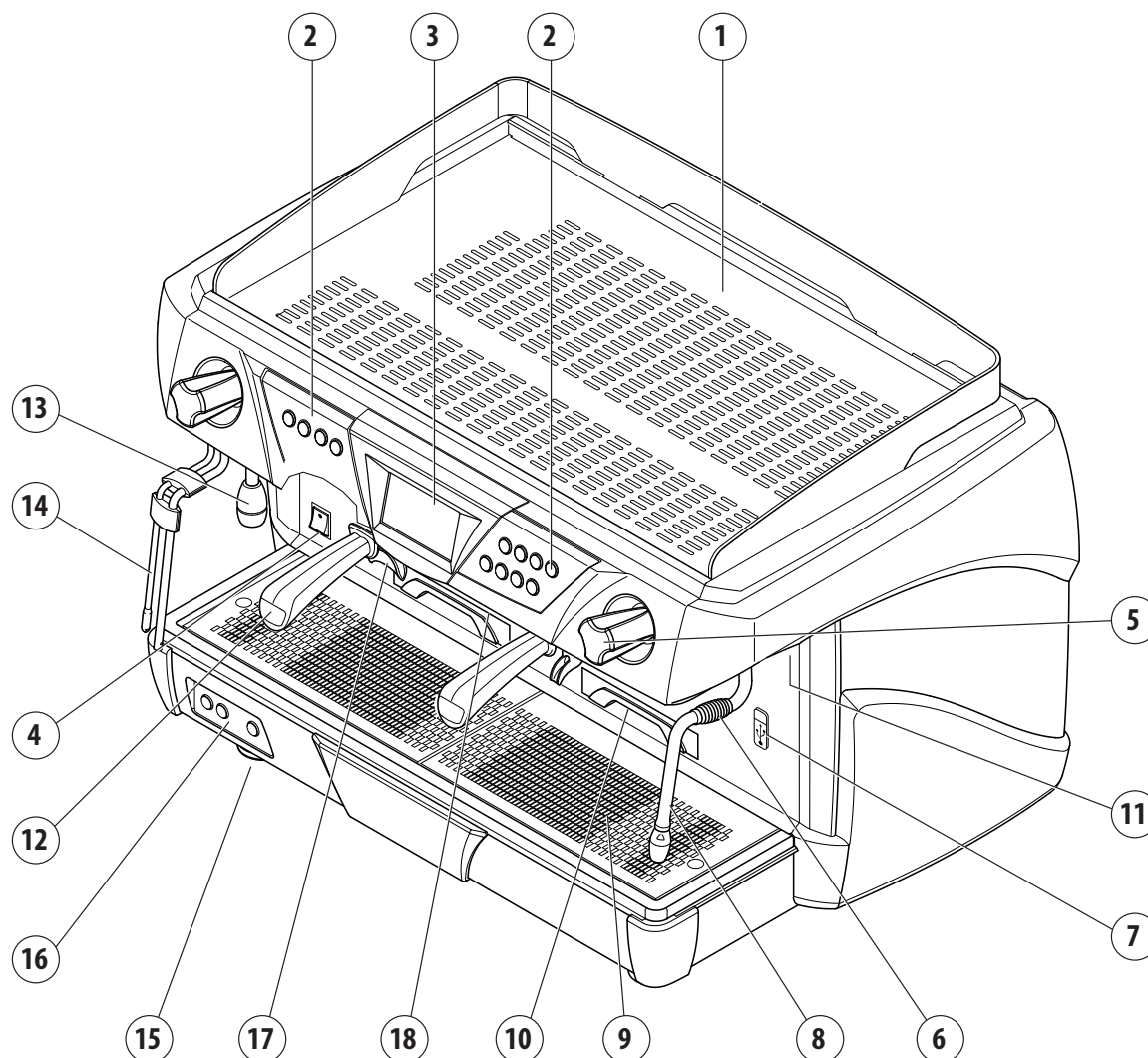
The user must know how all the machine's devices work.

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

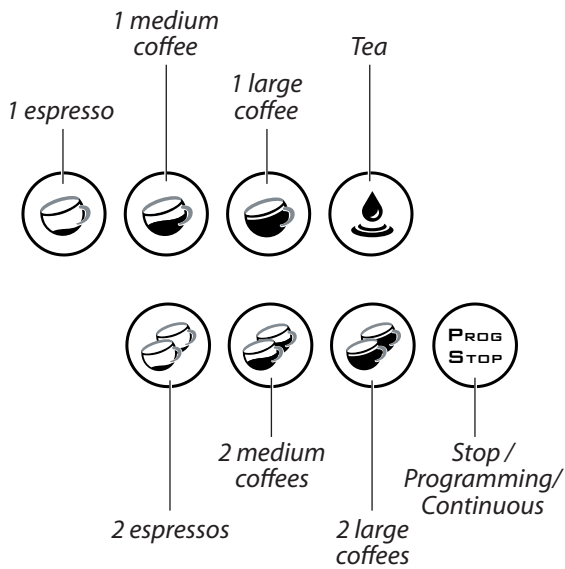


- |   |   |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cup warmer shelf.</li> <li>2. Push-button panel for coffee and tea selections.</li> <li>3. Touchscreen display.</li> <li>4. Machine ON switch.</li> <li>5. Steam knob.</li> <li>6. Anti-burn rubber seal.</li> <li>7. USB port.</li> <li>8. Steam dispensing nozzle.</li> <li>9. Tray and cup support grille.</li> <li>10. Pull-out cup support grille.</li> <li>11. Steam wand air regulator.</li> <li>12. Filter holder.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>13. Hot water dispensing spout.</li> <li>14. Steam wand nozzle (optional).</li> <li>15. Adjustable foot.</li> <li>16. Steam wand push-button panel (optional).</li> <li>17. Dispensing spouts.</li> <li>18. Dispensing compartment light.</li> </ol> |
|---|---|



**The USB stick exclusively provided to the Qualified Technicians is the only stick that can be used in the USB port (7). Do not connect external devices (iPhones, iPads, PCs, etc.) to the USB port because it could create serious machine software problems.**

### 3.6 Push-button panel for coffee and tea selections



### 3.9 Energy Saving System

The machine is provided with a software that manages the automatic standby system during breaks, the night energy saving feature and the intelligent adjustment of the temperature.

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

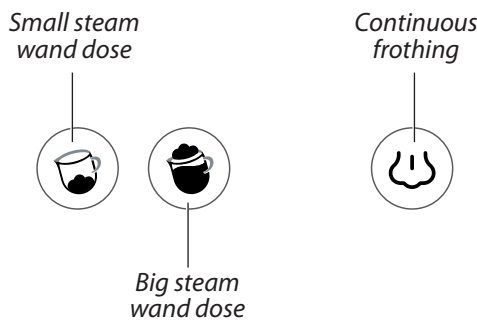
Moreover, the software only distributes the power where and when it is needed, thus allowing energy to also be saved during its normal working activity.

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

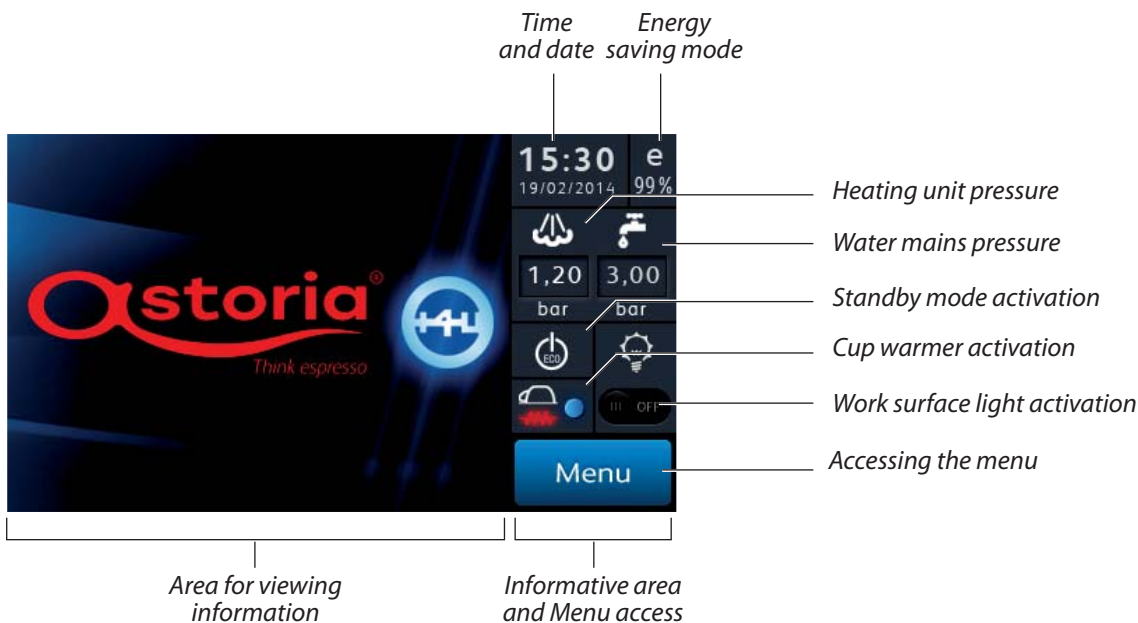


To manage the Energy Saving system, see para. 7.12 on page 62

### 3.7 Steam wand push button panel



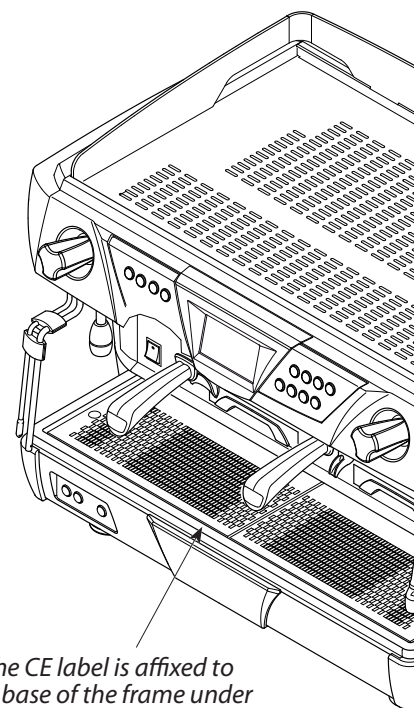
### 3.8 Display and browser button



### 3.10 CE data and marking

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

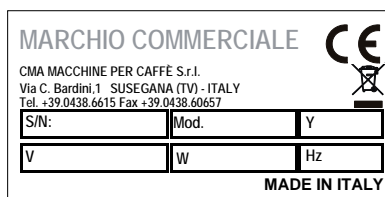
TECHNICAL DATA TABLE	2GR		3GR		4GR	
Voltage	230/400 V	240/415 V	230/400 V	240/415 V	230/400 V	240/415 V
Frequency	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Max. power	4400 W	4700 W	5500 W	6100 W	7100 W	7700 W
Group power	150 W x 2	165 W x 2	150 W x 3	165 W x 3	150 W x 4	165 W x 4
Coffee heating unit power	1000 W x 2	1090 W x 2	1000 W x 3	1090 W x 3	1000 W x 4	1090 W x 4
Steam heating unit power	3000 W	3270 W	3000 W	3270 W	5000 W	5445 W
Coffee heating unit capacity	1.2 L x 2		1.2 L x 3		1.2 L x 4	
Steam heating unit capacity	8 L		13 L		13 L	
Width	830 mm		1070 mm		1310 mm	
Depth	580 mm		580 mm		580 mm	
Height	575 mm		575 mm		575 mm	
Net weight	74 kg		94 kg		110 kg	
Safety valve calibration	1.9 bar					
Steam heating unit operating pressure	0.8 - 1.4 bar					
Mains water pressure	1.5 - 5 bar MAX.					
Coffee dispensing pressure	8 - 9 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.

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 a 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 on page 44.**

### 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.

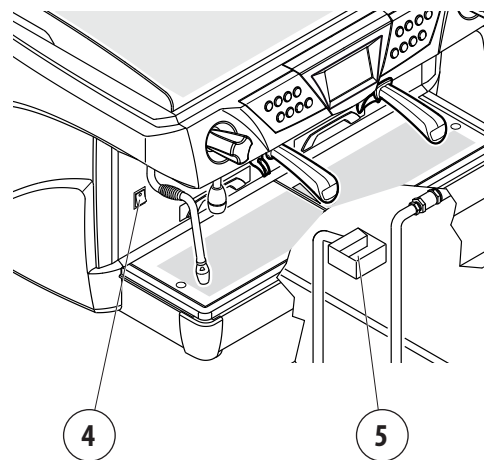
#### ELECTROMAGNETIC ENVIRONMENT

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 Start-up

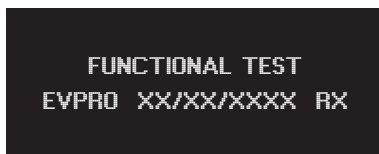
After the hydraulic and electrical mains have been connected, make sure that the drain tray (5) under the cup support grille is correctly connected to the drain.



Check that all the steam valves are closed. Turn on the machine using the main switch (4) and follow the indications on the machine's display.

When the machine turns on, it performs a functional test and reports information regarding the installed software.

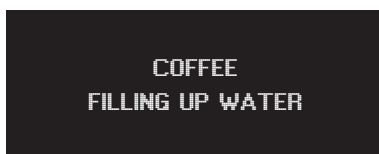
- XX.XX.XXXX: update date
- RY: revision number



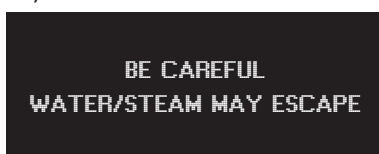
- O.K. indicates that the machine is working correctly. If there is a negative result, check the warning on the display;



- When the machine is turned on, the motor pump is activated which starts to fill the steam heating unit and the water heaters for the coffee (there are the same amount of these as there are dispensing groups in the machine);



- In order to remove the air from the heaters, each time the machine is turned on, the group solenoid valves are activated, making water and steam come out of the shower screen of each group for around 10 seconds;

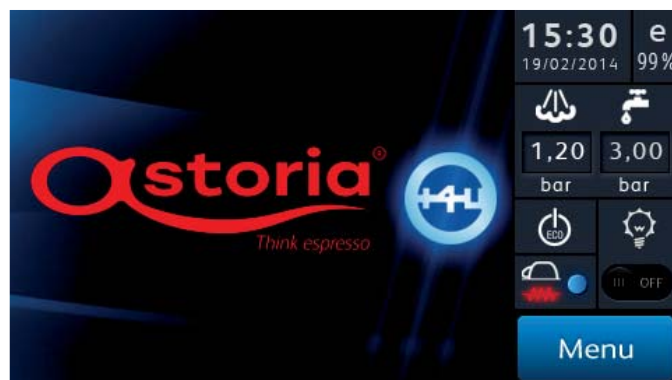


- When the heating phase of the dispensing groups has finished (after about 10 minutes), signalled by the "PLEASE WAIT" warning disappearing, it will be possible to make coffee selections. The steam heating unit needs to fully heat up before hot water or steam can be dispensed;



- During the heating phase of the steam heating unit (from 95°C to 98°C), the machine will dispense a small amount of water and steam from the water spout;

- Steam and water can only be dispensed, i.e. the machine can only be fully functional, if the pressure of the machine (🔧) is higher than 0.6 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.**

**The temperature instead of the pressure will be shown on the display in °C, until it reaches 100°C.**

**Then the value will be converted into bars (pressure).**

### 7.3.2 Turning off the machine

Turn off the machine via the main switch (4).

## 7.4 Replacing the water

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

- When the installation is complete, the appliance 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 will be dispensed:
  - Start the continuous dispensing mode for each coffee group in order to empty the tank of all its water;
  - Empty the heating unit of all its hot water by continuously dispensing through the specific spout. 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.**

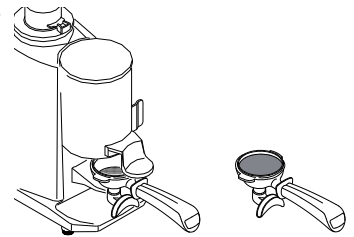
## 7.5 Preparing the machine

### 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 we recommend that you do not store 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 packs.




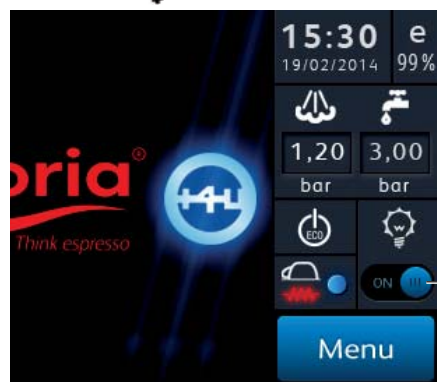
### 7.5.2 Preparing the filter holder

- Fill the filter with a dose of ground coffee (approx. 6-7 g) and compress it with the press;
- Hook the filter holder to the group without closing it too tightly in order to prevent the gasket from wearing quickly;
- For the same reason 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 work surface light

To turn the machine's compartment light on and off, press the  switch.



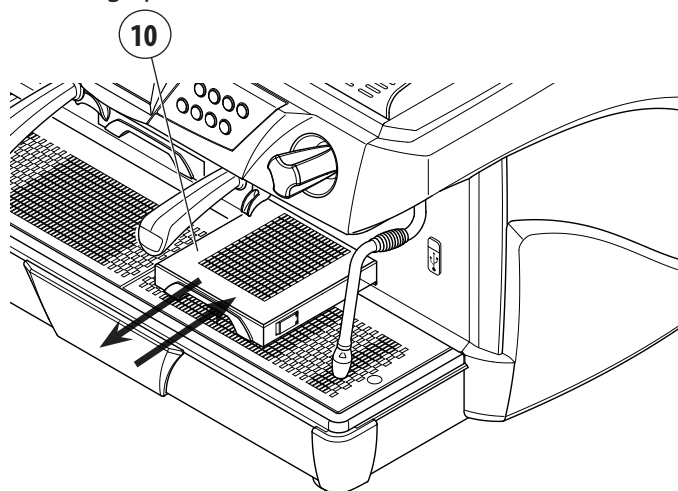
ON/OFF  
Dispensing  
compartment  
light

### 7.5.4 Raised cup grilles

When using cups with different heights, the special retractable grilles (10) that are supplied with the machine can be used.

To use the pull-out grille, extract it from its storage position by pulling it outwards until it is fully locked in position.






When the grille is no longer needed, push it back in towards the machine until it disappears completely into its storage position.

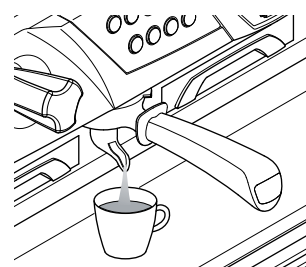
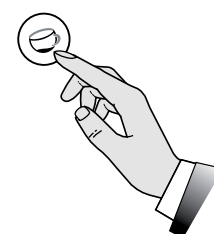
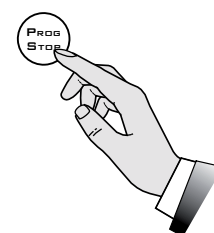
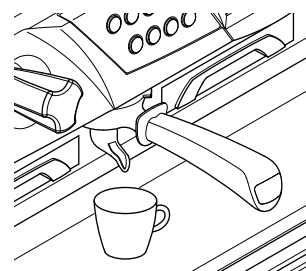


## 7.6 Coffee dispensing

### 7.6.1 Programming

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

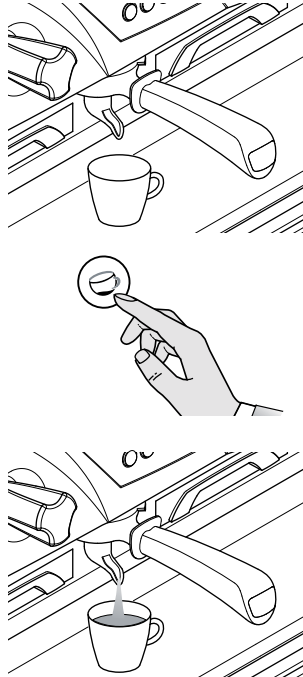
- Always programme the left push button panel first. This way, all the push button panels will be automatically programmed. If necessary, subsequently programme the others;
- Press and hold the  button down for 5 seconds: the  button will flash and all the push button panel buttons being programmed will turn on;
- Fill the filter with a dose of ground coffee and press it down using the coffee press;
- Attach the filter holder to the dispensing group;
- Place the coffee cup under the dispensing spout;
- Press the desired dose button (e.g. );
- All of the LEDs will turn off, except for the dose buttons being programmed;
- Wait for the dispensing process to finish; to confirm the dose, press the dose button again or the  button.
- Repeat this operation for the other dose buttons;
- When you have finished programming, press the  button to voluntarily exit the dose programming mode.



Every dose must be programmed with ground coffee and not previously used coffee dregs.

### 7.6.2 Coffee dispensing

- Place the coffee cup under the dispensing spout;
- Press the desired dose button (e.g. ☉);
- Wait for the machine to finish dispensing (the selected dose button will turn off);
- To stop the coffee dispensing at any time, press the ☉ or ☉<sub>Stop</sub> button.



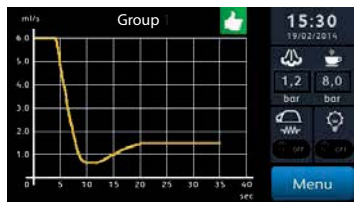
**Do not remove the filter holder from the dispensing group when coffee is being dispensed.**

### 7.6.3 Displayed information

Depending on how the machine has been configured, when the coffee is being dispensed, some information will appear on the display.



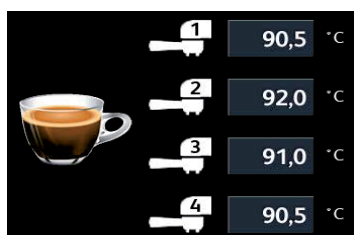
Flow diagram in time (ml/s) of coffee dispensed for a single group.



Viewing the dispensing time (secs) for all groups.

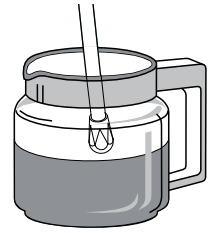


Viewing the dispensing temperature (°C) for all groups.



### 7.7 Dispensing steam

- Immerse the steam nozzle in the liquid to be heated;
- Rotate the valve's knob clockwise;
- The quantity of steam will be proportional to how much the valve is open;
- To stop dispensing, turn the valve's knob clockwise;

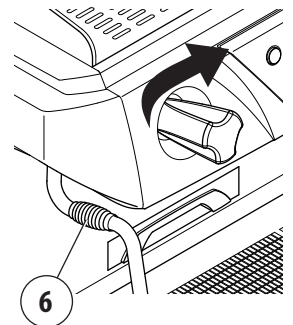
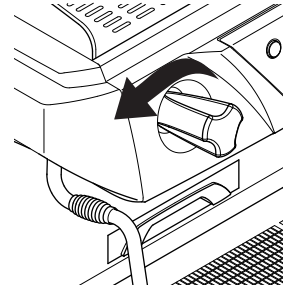


Carefully move the steam spout using the specific scald-preventing rubber grip (6).

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

To optimally froth the milk, we recommend you follow these simple rules:

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



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

Before using the steam dispensing tip (steam nozzle), the condensation draining operation must be carried out for at least 2 seconds.

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

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

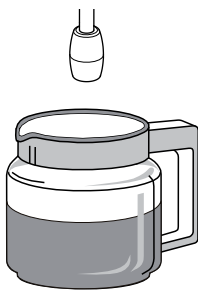


## 7.8 Dispensing hot water

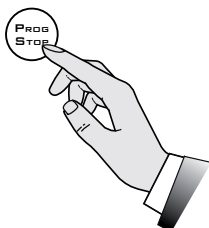
### 7.8.1 Programming


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

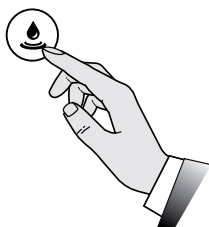
- Place the jug under the hot water spout;




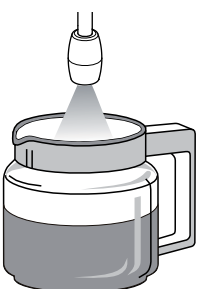
- Press and hold down the **Prog Stop** button on the left push button panel for 5 seconds: all of the dose buttons LEDs will be lit;



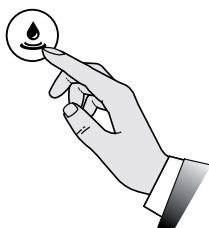
- Press the hot water dispensing button ;



- Wait for the dispensing process to finish; to confirm the dose, press the  button again;



- When you have finished programming, press the **Prog Stop** button.



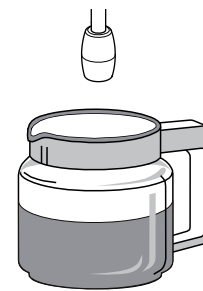
The tea buttons are on the keypads of each group. These can be programmed individually and provide doses that are independent from one another.


The 4GR version has 2 hot water spouts.


The 2 keypads on the left control the left hot water spout, while the 2 keypads on the right control the right hot water spout.

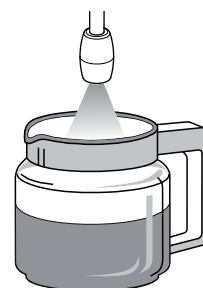
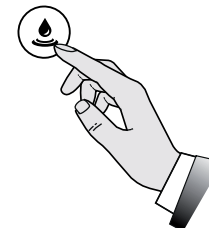
### 7.8.2 Dispensing hot water

- Place the jug under the hot water spout;



- Press the  button and wait for the hot water to be dispensed;

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



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

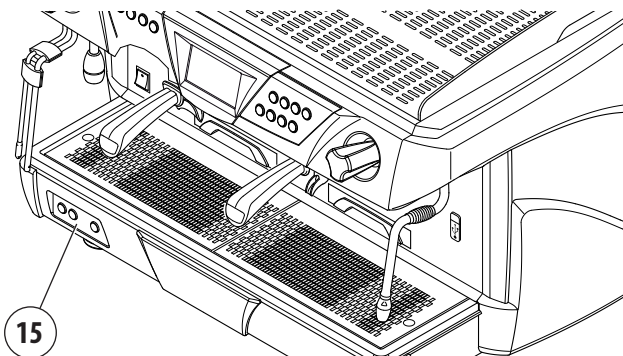


**When the machine is cool (pressure below 0.6 bar), hot water cannot be dispensed. To change the temperature of the dispensed water, request for a Qualified Technician to come out.**

## 7.9 Steam wand (optional)

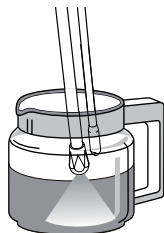
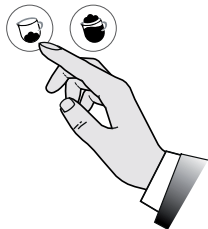
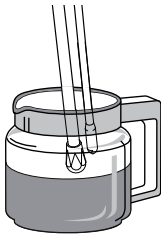
The steam wand can be used for automatically frothing milk at the programmed temperature.

It can be controlled using the keypad (15) located on the base of the machine.



### 7.9.1 Using the steam wand

- Immerse the steam wand nozzle tips into the milk;
- Press the or button;
- Wait until the dispensing process has finished;
- To stop dispensing ahead of time, press the button again or the button;
- By holding down the or button, it is possible to extend the steam dispensing time in addition to the set temperature.



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

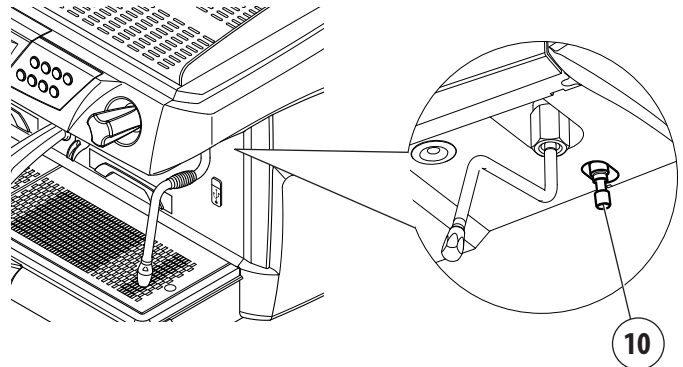


**Keep the tips clean at all times using a cloth dampened in lukewarm water. The milk can be kept in the fridge for a maximum of 3-4 days.**

**The system includes a 4 minutes maximum timeout for when the steam wand is being used.**

### 7.9.2 Adjusting the froth

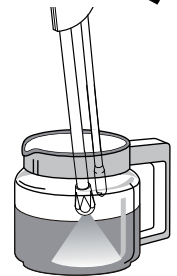
To increase or decrease the froth consistency, turn the specific regulator (10). Turning it clockwise will decrease the consistency, whilst turning it anti-clockwise will increase the amount of froth.



**The froth produced by the steam wand froth is adjusted by the factory, whilst the machine is being tested. Therefore, we recommend that you only adjust this if it is strictly necessary.**

### 7.9.3 Continuous frothing function

- Immerse the steam wand nozzle tips into the milk;
- Press the button;
- To stop dispensing, press the button again.



### 7.9.4 Automatic clean

When the machine has been idle for 120 minutes, a 15-second automatic nozzle cleaning cycle will be carried out.

The following message will appear on the display: "STEAM CLEANING CYCLE". A minimum amount of steam will come out of the nozzle.



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

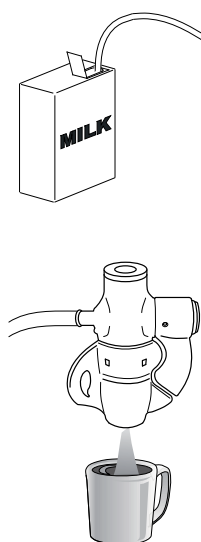
**Do not open the steam valve with the steam wand immersed in milk while the machine is switched off.**

### 7.9.5 Tips

- Only heat the amount of milk that you intend to use; once heated, the milk will have to be completely poured out of the jug and cannot be reheated;
- The steam wand guarantees a correspondence of  $\pm 3^{\circ}\text{C}$  between the set temperature and the real temperature of the milk, only if the starting milk temperature is  $4^{\circ}\text{C}$ ;
- Since the steam stops dispensing when the set milk temperature is reached, in order to prevent the milk froth from spilling out, do not fill the jug more than half way with liquid;
- Use a suitably-sized container for the amount of milk that requires frothing.

### 7.10 Dispensing cappuccinos

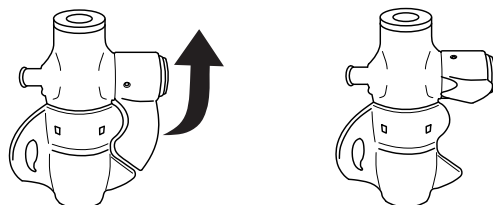
- Put the suction tube in the milk;
- Place the jug under the spout of the cappuccino maker;
- Open the steam valve, when the desired amount has been obtained, close the steam valve;
- Pour the frothed milk into the cups with the coffee.



To have hot non-frothed milk, lift the cappuccino maker flap upwards.

For better results, we suggest that you do not dispense directly into the coffee cup, but into a jug or pot, and then pour the frothed milk on top the coffee.

Make sure the cappuccino maker is kept clean at all times as described in the "Cleaning" chapter.



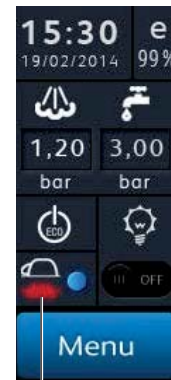
### 7.11 Cup warmer

Place the cups to be heated on the cup warmer shelf (1).

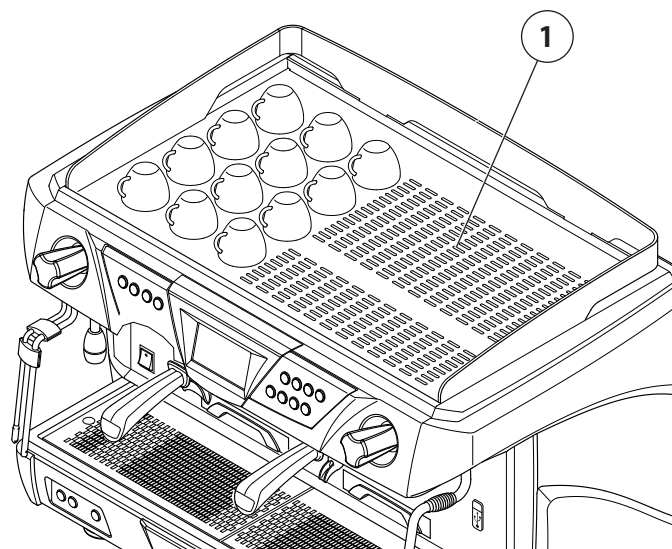
To activate the cup warmer, press the button (☰-☒). When the cup warmer is on, the display will indicate this with a red heating element.



Cup warmer activation button



Cup warmer heating element on



For safety reasons it is advisable not to place cloths or other objects on the cup warmer shelf in order to prevent the machine from overheating.



To change the temperature of the cup warmer, proceed as described in para 7.13.4 on page 64.

## 7.12 Energy Saving Management

### 7.12.1 Programmed Energy Saving mode

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

The following icon indicates the Energy Saving status on the display:



To bring a dispensing group out of the standby mode, press and hold the respective "PROG/STOP" button for 3 seconds.

It will return to full operation in about 1-2 minutes.

If the machine is in "ENERGY SAVING" mode, the steam heating unit will also be reactivated, effectively exiting from the "energy saving" mode.

The steam heating unit and the dispensing groups that have been reactivated, will remain operative until the next time limit set for the energy saving mode (machine) or the standby mode (dispensing groups) to start-up has passed.

The system will continue to follow the energy saving settings that have been programmed.



The machine can also be set to OFF status, which is indicated by the following icon on the display:

To reactivate the machine, press and hold down the "PROG/STOP" button for 3 seconds.

Wait approximately 10 minutes for the coffee heating unit to warm up and approximately 20 minutes for the steam heating unit to heat up.

If the machine is not used for a time which exceeds the limit that has been programmed, the machine will return to the OFF status.





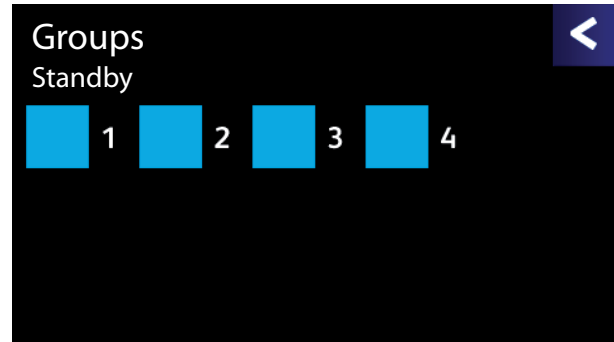
**To change the operating parameters of the "Energy saving" system, contact the technical support service.**

### 7.12.2 Dispensing group standby mode

When desired, one or multiple dispensing groups can be manually put in standby mode.

To force the groups into standby mode:

- Press the  button on the touchscreen display;
- On the next screen, activate the groups that you would like to put in standby mode;
- Return to the main screen via the  button.





When the group has been put into standby mode, this will be indicated by the beverage selection LEDs turning off.

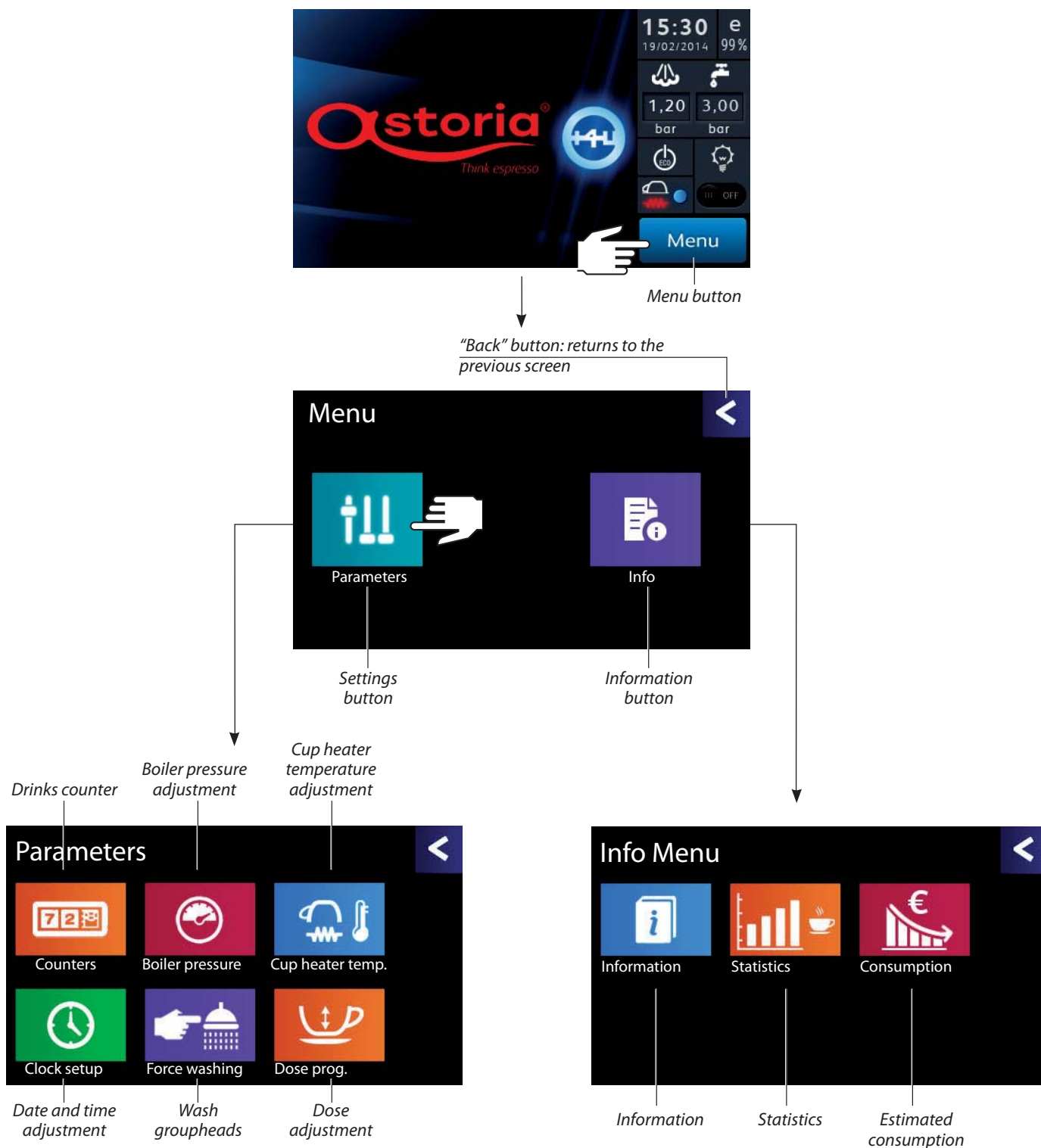
To bring a dispensing group out of the standby mode, press and hold the respective "PROG/STOP" button for 3 seconds.



## 7.13 Programming the machine parameters

### 7.13.1 Accessing the menu

- To access the parameter programming mode, press the **Menu** button;
- To access the submenu, press the  button;
- To access the information, press the  button.



### 7.13.2 Counters

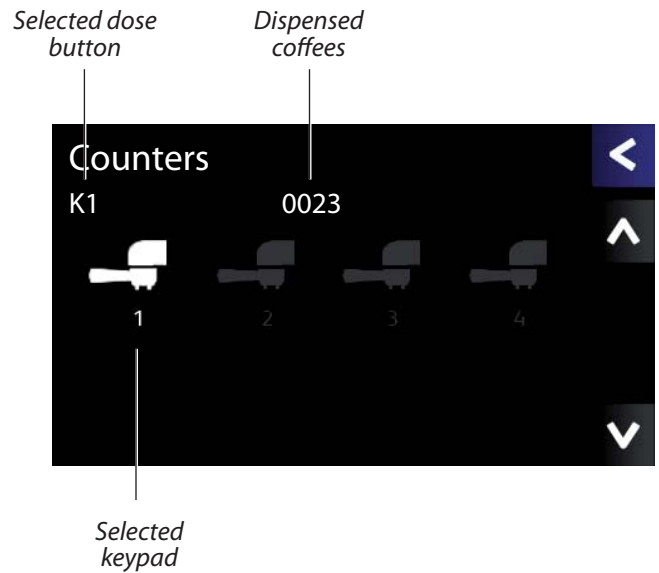
To view the number of selections made, press the indicated button.




To return to the previous menu, press the button.



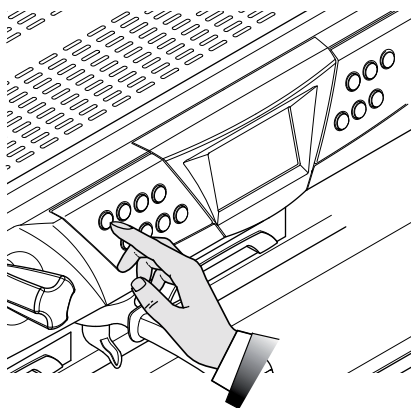
Dispensed coffee total



Press the  or  button to access the partial counts page:



Press any of the dose buttons on one of the machine's push button panels and the display will show how many coffees have been made for that selection.



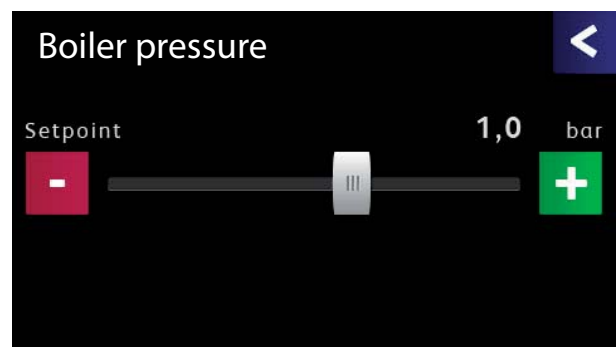
### 7.13.3 Boiler pressure



To change the heating unit pressure, press the indicated button.

Use the  and  buttons to set the desired pressure.

To return to the previous menu, press the button.

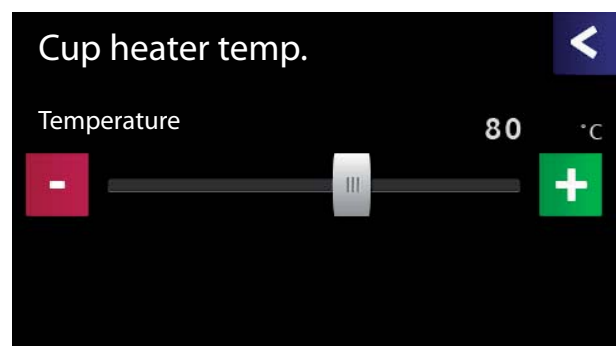


### 7.13.4 Cup warmer temperature

To change the temperature of the cup warmer or exclude it, press the indicated button.

Use the  and  buttons to set the desired temperature.

To return to the previous menu, press the button.





To turn off the cup warmer, move the cursor fully to the left (a value of "--" will be shown).



To activate or deactivate the cup warmer, see para. 7.11 on page 61.

### 7.13.5 Date and time adjustment

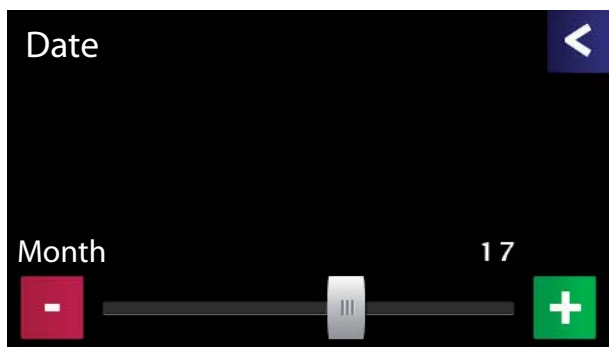
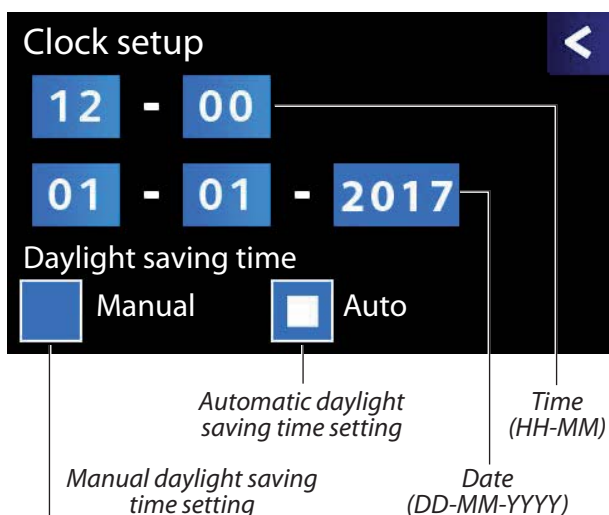
To set the time and date, press the indicated button.



Use the **+** and **-** buttons to set the desired values.

Press the corresponding button to programme the daylight saving time or standard time.

To return to the previous menu, press the **<** button.



Example of a monthly setting

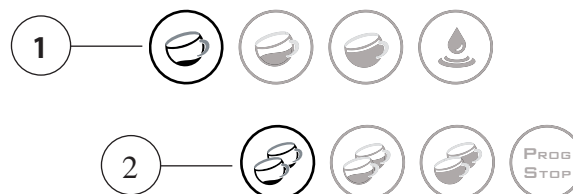
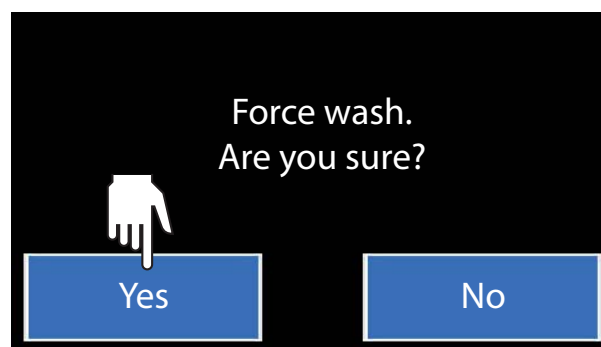
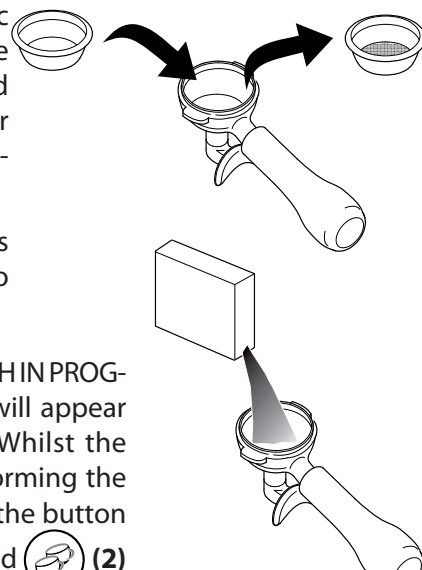
### 7.13.6 Dispensing group wash

To wash the dispensing groups, press the indicated button.



To start the washing procedure, select the **Yes** button and proceed as follows:

- Pour the specific cleaner into the blind filters and attach the filter holders to the dispensing groups;
- Press each group's double espresso button **(2)**;
- The "GROUP WASH IN PROGRESS" message will appear on the display. Whilst the machine is performing the first wash cycle, the button LEDs **(1)** and **(2)** flash;
- When the first cycle has finished, the double espresso button LEDs **(2)** flash: remove the filter holders from the groups;
- Press the double espresso buttons again **(2)** to carry out the rinsing procedure;
- Whilst the machine is performing the rinse procedure, the button LEDs **(1)** and **(2)** flash;
- Once the rinsing procedure has finished (approximately 30 seconds), the machine is ready to dispense normally.

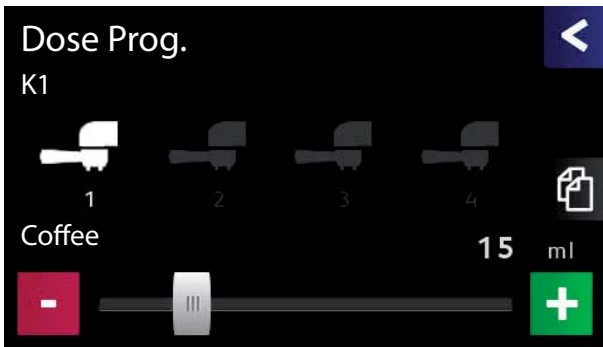
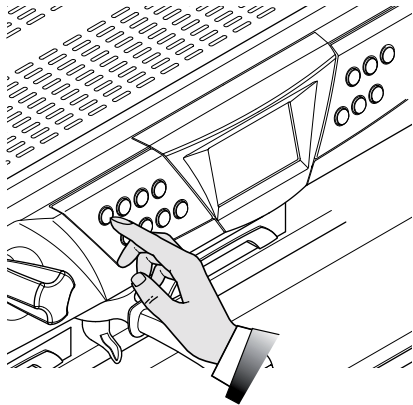



### 7.13.7 Programming doses

To modify the dose for single selections, press the indicated button.



Then press any dose button to be able to change the dispensed coffee/ water dose via the display.



Use the **+** and **-** buttons to set the desired values. Press the copy button  to be able to copy the set

value for the same selection on all the remaining push button panels.




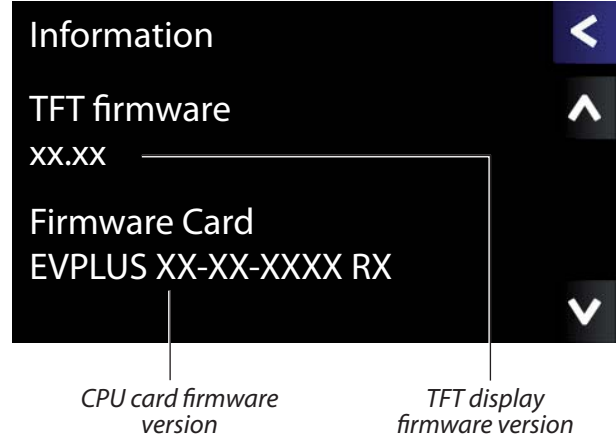
**For coffee selections, the set quantity is in ml (millilitres), whilst tea selections are in seconds.**

### 7.13.8 Viewing information

To view the specifications of the software that has been installed on the machine, press the indicated button.





To return to the previous menu, press the  button.




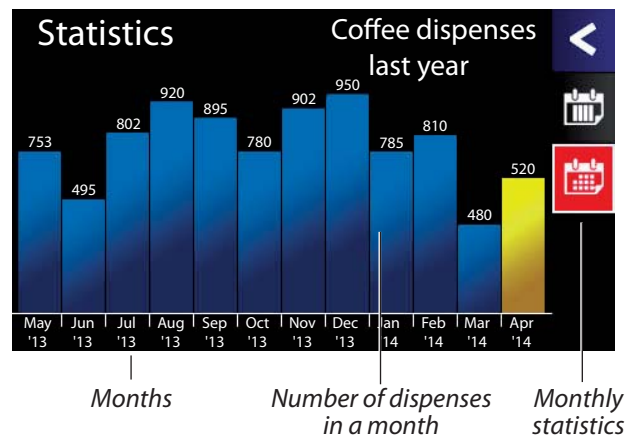
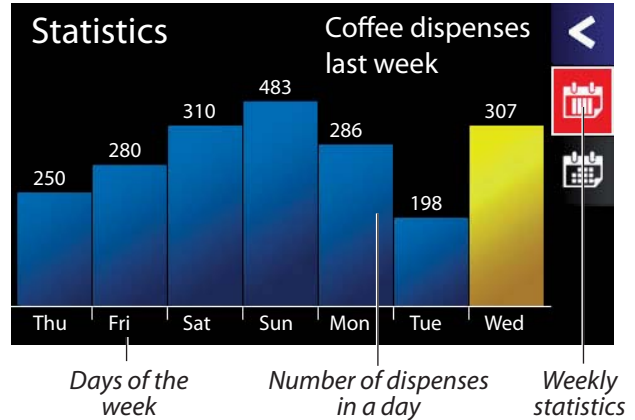
### 7.13.9 Statistics

To view the dispensed coffee statistics, press the indicated button.



Select the  and  buttons and the weekly or monthly data can be viewed respectively.



To return to the previous menu, press the  button.




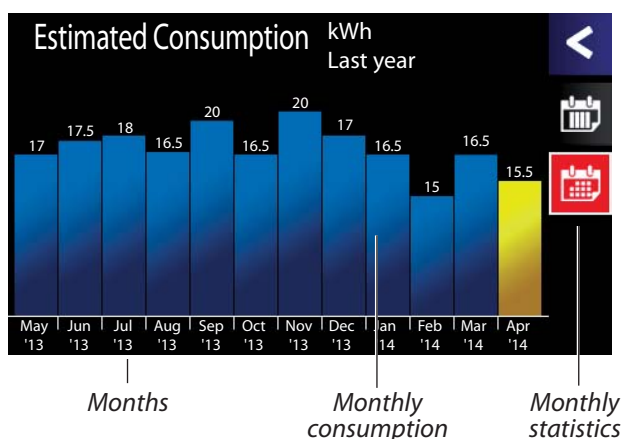
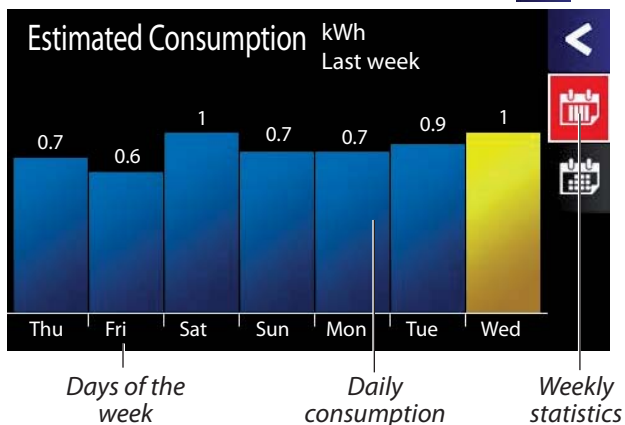
### 7.13.10 Estimated consumption

To view the machine's consumption in kWh, press the indicated button.



Select the  and  buttons and the weekly or monthly data can be viewed respectively.

To return to the previous menu, press the  button.



### 7.14 Tips for a good cup of coffee

Wash the filters and filter holders on a daily basis, as indicated in para. 8.7.3 on page 72. The failure to perform this cleaning operation will negatively affect the quality of the dispensed coffee.

To obtain high-quality coffee, it is important that the 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 dispensing runs. Make sure that the machine is constantly cleaned and periodic maintenance is carried out.

ENGLISH

## 8. MAINTENANCE AND CLEANING

### 8.1 Safety precautions



Carefully read the instructions provided in chapter 2 on page 44.

### 8.2 Periodic Maintenance

In addition to performing the following maintenance operations at the specified frequency, have the Qualified Technician perform an overall check of the machine whenever prompted by the warning on display, as indicated in para. 8.4 on page 69.

Component	Type of operation	Weekly	Monthly	Quarterly
PRESSURE TRANSDUCER	Monitor the heating unit pressure indicated on the display which must be between 0.8 and 1.4 bar.	X		
PRESSURE TRANSDUCER	Periodically check the water pressure indicated on the display when coffee is being dispensed: check the pressure indicated on the gauge, which must be between 8 and 9 bar.		X	
FILTERS AND FILTER HOLDERS	Check the condition of the filters. Check for any damage on the edge of the filters and check whether any coffee grounds settle in the coffee cup and replace the filters and/or filter holders, as required.		X	
GRINDER-DISPENSER	Check the ground coffee dose (between 6 and 7 grams per time) and check the degree of grinding. The grinders must always have sharp cutting edges. There will be too much powder in the grounds when they are deteriorating. We recommend calling out the Qualified Technician to replace the flat grinders after every 400/500 kg of coffee, or after every 800/900 kg for conical grinders.		X	
WATER FILTER WATER SOFTENER	Replace the water filter cartridge or regenerate the water softener as often as specified by the manufacturer.		X	
HEATING UNITS	We recommend that you call out the Technical Assistance at least once every three months to replace the water in the heating unit.			X



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

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

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

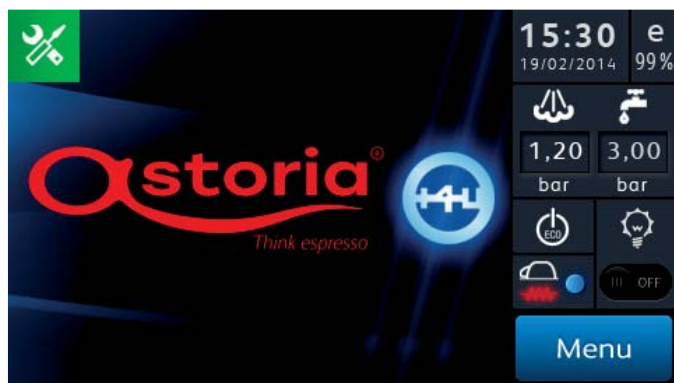
If the machine is switched back on after this period, a Qualified Technician must replace all the water inside the hydraulic circuits as indicated in para. 7.4 on page 56.

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

## 8.4 Scheduled maintenance

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

After reaching the programmed threshold value, the display shows the following message:



This message continues to be displayed until the maintenance is performed.

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

The warnings for reached/exceeded thresholds do not prevent the machine from functioning.

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

When the machine is functioning, the system increases both the machine cycle counter and the time that has passed since installation counter.



**In order to programme this, contact a Qualified Technician.**

## 8.5 Grinder wear and tear check

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



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

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

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

The count can be reset at any time (also before the alarm is triggered) and can be performed by the technician.



**The system only operates if the machine is paired with a single grinder. In order to programme this, contact a Qualified Technician.**

## 8.6 Malfunctions and solutions

Problem	Cause	Action
NO MACHINE POWER	The machine is switched off.	Turn on the machine.
NO WATER IN THE HEATING UNIT	The water mains tap is shut off.	Open the water mains tap.
TOO MUCH WATER IN THE HEATING UNIT	Electrical system or hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technical Support.
STEAM 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>
WATER OR STEAM MIXED WITH WATER COMES OUT OF THE STEAM NOZZLES	Electrical system or hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technical Support.
NOTHING IS BEING DISPENSED	<ul style="list-style-type: none"> <li>The water mains tap is shut off.</li> <li>The coffee has been ground too finely.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Open the water mains tap.</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 restore the drain pipe connection to the tray.</li> </ul>
COFFEE IS TOO HOT OR TOO COLD	Electrical system or hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technical Support.
COFFEE IS BEING DISPENSED TOO QUICKLY	The coffee has been ground too coarsely.	Adjust the coffee grinder.
COFFEE IS BEING DISPENSED TOO SLOWLY	The coffee has been ground too finely.	Adjust the coffee grinder.
THE COFFEE GROUNDS ARE WET	<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 DISPLAY INDICATES NON-CONFORMING PRESSURE	Hydraulic system fault.	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>THE LEDS OF ALL THE PUSH BUTTON PANELS ARE FLASHING</li> </ul>	<p>After a few minutes the water stops being automatically filled.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>The timeout device has cut in.</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>COFFEE IS BEING DISPENSED UNEVENLY</li> <li>THE COFFEE DOSE IS NOT CORRECT</li> <li>THE DOSE BUTTON LED IS FLASHING</li> </ul>	The coffee has been ground too finely.	Adjust the coffee grinder.
THE ELECTRONIC SYSTEM HAS SHUTDOWN	Electrical system or hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technical Support.
WATER IS LEAKING FROM THE PUMP	Pump fault.	Turn off the machine and call out the Technical Support.
THE PUMP IS NOISY	Pump fault.	Turn off the machine and call out the Technical Support.

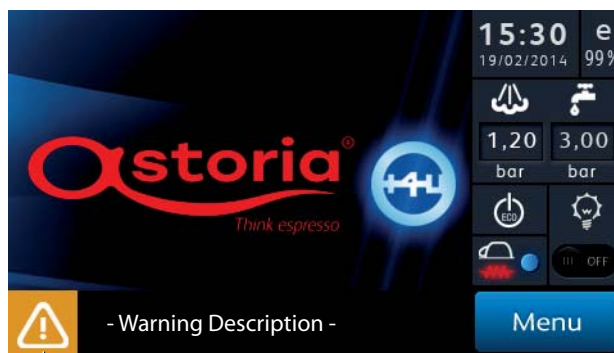
Problem	Cause	Action
THE MOTOR STOPS SUDDENLY OR THE THERMAL PROTECTOR INTERVENES DUE TO AN OVERLOAD	Pump fault.	Turn off the machine and call out the Technical Support.
THE PUMP IS WORKING BELOW THE NOMINAL FLOW RATE	Pump fault.	Turn off the machine and call out the Technical Support.



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



If the problem cannot be resolved or a warning has appeared on the display, turn the machine off and contact Technical Service.



Warning indication

## 8.7 Cleaning operations

### 8.7.1 General instructions

In order to have a perfectly sanitised 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 cleaners, solvents, alcohol or aggressive substances. The products/ cleaners that are used have to be suitable for this purpose and must not corrode the water circuit elements.**

**Do not use abrasive cleaners which may scratch the bodywork's surface.**

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

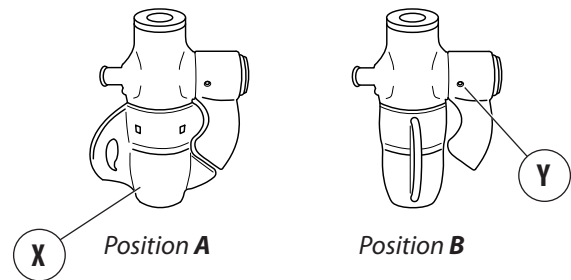
**When washing the filters, filter holders and all machine components, use Manufacturer-supplied cleaners or products specific for cleaning professional coffee machines.**

Cleaning	Daily	Weekly
<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. 8.7.2 on page 72.	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. Clean the raised cup grilles as indicated in para. 8.7.6 on page 73.	X	
<b>Filters and Filter Holders:</b> Wash the filters and filter holders on a daily and weekly basis, as indicated in para. 8.7.3 on page 72.	X	X
<b>Steam nozzle:</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. Wash these on a weekly basis, as indicated in para. 8.7.5 on page 73.	X	X
<b>Dispensing group:</b> Wash the dispensing group as described in para. 7.13.6 on page 65. Internally clean the group on a weekly basis, as specified in para. 8.7.4 on page 73.	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

### 8.7.2 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 (the milk outlet duct closes);
- Whilst holding the milk suction hose in the air, dispense steam (cappuccino maker dry run);
- Wait around 20 seconds so that the cappuccino maker can be internally cleaned and sterilised;
- Close off the steam and put the rotating body back into position A;
- If the air intake hole (Y) is blocked, clear it gently using a pin.



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

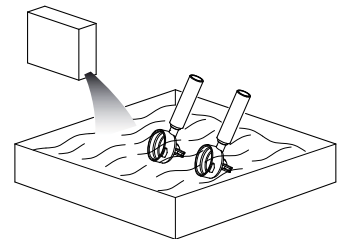
### 8.7.3 Cleaning the filters and filter holders

Daily:

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

Weekly:

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



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

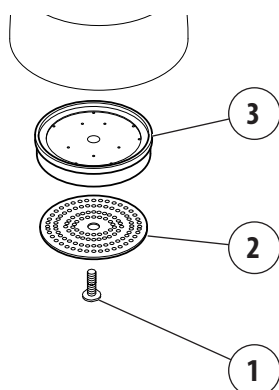
**The cleaner must be diluted in cold water in the doses indicated on the package (see the manufacturer).**



### 8.7.4 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:

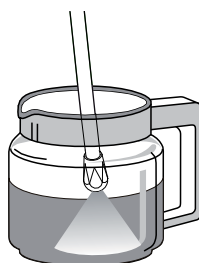
- Loosen the screw (1) using a screwdriver;
- Remove the shower screen (2) and the shower screen containment ring (3);
- Wash the two components with hot water;
- Reposition the shower screen and shower screen containment ring in their original position and lock everything in place with the screw.



### 8.7.5 Cleaning the steam nozzle

Clean the steam nozzle on a weekly basis as follows:

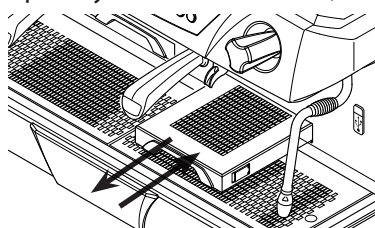
- Insert the steam wand into a jug with water and a specific cleaner, in accordance with the manufacturer's instructions;
- Heat the solution with the steam nozzle;
- Let the nozzle cool down whilst keeping it immersed in the solution for at least 5 minutes in order to allow the cleaner to rise inside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



### 8.7.6 Raised cup grilles

Clean the raised cup grilles on a daily basis as follows:

- Remove the grille from its storage position by pulling it until it detaches completely from the machine;
- Clean with a cloth dampened in luke-warm water;
- Push the grille once again until it completely disappears into its storage position.



## 9. SPARE PARTS

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



**Under no circumstances is the User authorised to replace machine components and/or parts.**

## 10. DECOMMISSIONING

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

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



**Under no circumstances is the User authorised to decommission the machine after a long period of time and/or recommission the machine.**

## 11. DISMANTLING

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

## 12. DISPOSAL

### 12.1 Disposal information

Only for the European Union and the European Economic Area.



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

The product should be handed over to a designated collection point, for example the dealer when purchasing

a new 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.**

## 12.2 Environmental information

Inside the machine 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.

# 13. GLOSSARY

This chapter 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.

### **Danger**

A potential source of injury or damage to health.

### **Dangerous area**

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

### **User**

The person or persons in charge of operating, maintaining and cleaning the machine 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 protective 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 connect, install and assemble the machine; use special equipment (hoists, forklifts, etc.); perform routine or unscheduled maintenance which would be particularly complicated or potentially dangerous if performed by the User.

### **User qualification**

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

### **Machine status**

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

### **Residual risk**

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

### **Safety component:**

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

# 14. ALPHABETICAL INDEX OF TOPICS

<b>A</b>	Absorbed power.....53	<b>M</b>	Machine disposal .....73
<b>B</b>	Blind filter.....70		Machine identification .....48
<b>C</b>	Cappuccino maker.....61		Machine operation .....54
	Cappuccino maker wash .....72		Machine storage.....54
	CE - mark .....53		Maintenance and cleaning .....68
	CE nameplate .....53		Malfunctions and solutions.....70
	Cleaning the cappuccino maker.....72	<b>P</b>	Periodic maintenance.....68
	Cleaning the machine .....72		Pictograms.....43
	Cleaning the shower screen.....73		Programming the machine parameters ..63
	Cleaning the steam nozzle .....73		Push button panels .....52
	Coffee - dispensing.....57	<b>R</b>	Raised cup grilles.....57
	Coffee grind .....56		Replacing the water .....56
	Commissioning.....54	<b>S</b>	Safety precautions .....44
	Counters .....64		Scheduled maintenance.....69
	Cup warmer.....61		Shower screen.....73
<b>D</b>	Decommissioning the machine.....73		Shower screen containment ring wash ...73
	Dismantling the machine.....73		Shower screen containment ring.....73
	Dispensing group wash .....65		Solutions .....70
	Display.....52		Sound emissions .....54
<b>E</b>	Electromagnetic emissions.....54		Spare parts.....73
	Emissions.....54		Steam.....58
	Energy Saving.....52		Steam nozzle wash .....73
	Environmental information .....74		Steam wand .....60
<b>F</b>	Filter and filter holder wash.....72	<b>T</b>	Technical data.....53
<b>G</b>	Glossary .....74		Tips .....61
	Glossary and pictograms.....43		Tips for a good cup of coffee .....67
	Grinder wear and tear.....69		Turning off the machine .....55
	Guarantee .....43		Turning the machine on.....54
<b>H</b>	Hot water .....59	<b>V</b>	Vibrations .....54
<b>I</b>	Installation.....54		Voltage.....53
	Instruction Manual - Update.....42	<b>W</b>	Work surface light.....57
	Intended use.....49		
	Internal battery .....74		



# MACHINE À CAFÉ ESPRESSO

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

## Français

### Sommaire

1. INTRODUCTION.....	78	8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....	104
1.1 Ligne directrice de lecture du manuel .....	78	8.1 Précautions de sécurité .....	104
1.2 Conservation du manuel .....	78	8.2 Entretien périodique .....	104
1.3 Méthodologie de mise à jour du manuel d'instructions .....	78	8.3 Entretien après une courte période d'inactivité de la machine.....	104
1.4 Destinataires .....	79	8.4 Entretien programmé.....	105
1.5 Glossaire et pictogrammes.....	79	8.5 Contrôle de l'usure des meules.....	105
1.6 Garantie .....	79	8.6 Dysfonctionnements et solutions.....	106
2. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ .....	80	8.7 Opérations de nettoyage.....	108
2.1 Niveau de formation et d'information demandé à l'utilisateur	80	9. PIÈCES DE RECHANGE .....	109
2.2 Fonctionnement.....	80	10. MISE HORS SERVICE.....	109
2.3 Entretien et nettoyage .....	83	11. DÉMANTÈLEMENT .....	109
2.4 CARACTÉRISTIQUES DES EPI.....	84	12. ÉLIMINATION .....	109
3. IDENTIFICATION DE LA MACHINE .....	85	12.1 Informations sur l'élimination.....	109
3.1 Marque et désignation du modèle .....	85	12.2 Informations environnementales.....	110
3.2 Description générale .....	85	13. GLOSSAIRE .....	110
3.3 Service clients .....	85	14. INDEX ALPHABÉTIQUE DES THÈMES.....	111
3.4 Destination d'usage .....	85		
3.5 Illustration de la machine.....	87		
3.6 Clavier de sélections de café et de thé.....	88		
3.7 Clavier autosteamer .....	88		
3.8 Écran et touche de navigation .....	88		
3.9 Système d'économies d'énergie Energy Saving .....	88		
3.10 Données et marquage CE .....	89		
4. STOCKAGE .....	90		
5. INSTALLATION .....	90		
6. MISE EN SERVICE .....	90		
7. FONCTIONNEMENT .....	90		
7.1 Précautions de sécurité .....	90		
7.2 Émissions .....	90		
7.3 Allumage et extinction.....	90		
7.4 Renouvellement de l'eau.....	92		
7.5 Prédiposition de la machine .....	92		
7.6 Distribution du café.....	93		
7.7 Fourniture de vapeur.....	94		
7.8 Distribution d'eau chaude .....	95		
7.9 Autosteamer (en option) .....	96		
7.10 Distribution de cappuccino .....	97		
7.11 Chauffe-tasses .....	97		
7.12 Gestion Energy Saving.....	98		
7.13 Programmation des paramètres de la machine.....	99		
7.14 Conseils pour obtenir un bon café .....	103		

# 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.

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

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



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

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

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

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

## 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

- Sect.** = Section
- Chap.** = Chapitre
- Par.** = Paragraphe
- P.** = Page
- Fig.** = Figure
- Tabl.** = 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 la mort.**



**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 soins de 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.

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

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

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

## 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 apte à utiliser la machine;
- être capables de comprendre et d'interpréter le manuel d'instructions et les consignes de sécurité;
- connaître les procédures de sécurité et savoir les appliquer;
- être capables d'utiliser la machine;
- avoir compris les procédures d'utilisation définies par le fabricant de la machine.



**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. 13 à la page 110.**

### 1.5.2 PICTOGRAMMES

PICTOGRAMME	DESCRIPTION
	Danger électrique
	Danger lié aux températures élevées
	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. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

### 2.1 Niveau de formation et d'information demandé à l'utilisateur

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

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

### 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 des enfants ou personnes incompetentes.



## DANGER LIÉ AUX TEMPÉRATURES ÉLEVÉES

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'autosteame;
- 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 non formées;
- 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 LIÉ AUX TEMPÉRATURES ÉLEVÉES

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

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

## 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 Service clients

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l.

Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIE

Tél. +39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657

E-mail : [info@astoria.com](mailto:info@astoria.com) - Site internet : [www.astoria.com](http://www.astoria.com)



### 3.4 Destination d'usage

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

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

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

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

## USAGES AUTORISÉS

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



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

## USAGES PRÉVUS

La machine est conçue exclusivement pour une utilisation professionnelle.

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

## CONTRE-INDICATIONS D'USAGE

La machine ne doit pas être utilisée:

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

## UTILISATION ERRONÉE DE LA MACHINE

Le type d'utilisation et les prestations pour lesquels cette machine est conçue impliquent un certain nombre d'opéra-

tions et de procédures ne pouvant pas être modifiées sauf accord préalable du fabricant. Toutes les interventions admissibles sont indiquées dans le présent document. Toute opération non énumérée et décrite ici est considérée comme impossible et donc dangereuse.

## USAGES NON PRÉVUS

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

## SÉCURITÉS GÉNÉRALES

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

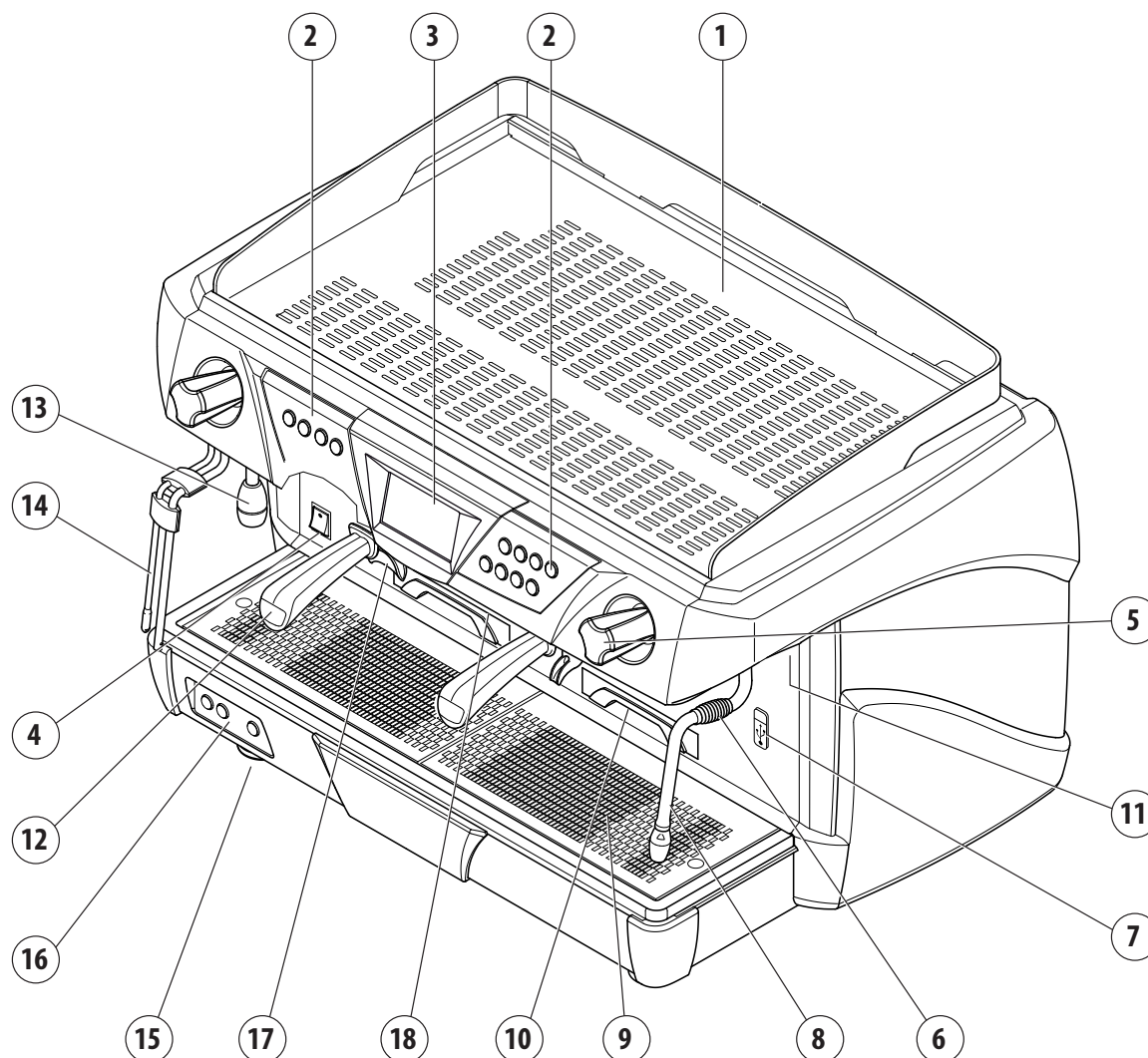
L'utilisateur doit savoir comment fonctionne tous les dispositifs de la machine.

Il doit également avoir entièrement lu ce manuel.

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

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

### 3.5 Illustration de la machine

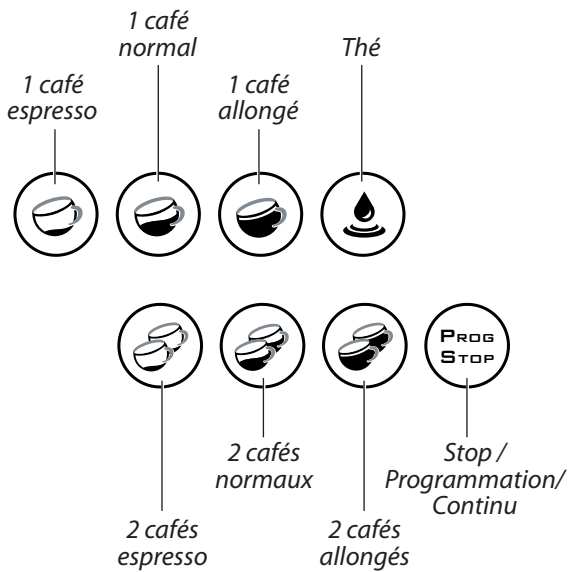


- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| 1. Plan chauffe-tasses.              | 13. Buse de distribution d'eau chaude.         |
| 2. Clavier sélections café et thé.   | 14. Buse autosteamer (en option).              |
| 3. Écran tactile.                    | 15. Pied réglable.                             |
| 4. Interrupteur d'allumage machine.  | 16. Clavier autosteamer (en option).           |
| 5. Manette de vapeur.                | 17. Becs de distribution.                      |
| 6. Caoutchouc anti-brûlures.         | 18. Éclairage du compartiment de distribution. |
| 7. Port USB.                         |  |
| 8. Buse de distribution de vapeur.   |  |
| 9. Bac et grille porte-tasses.       |  |
| 10. Grille extractible porte-tasses. |  |
| 11. Régulateur air autosteamer.      |  |
| 12. Porte-filtre.                    |  |

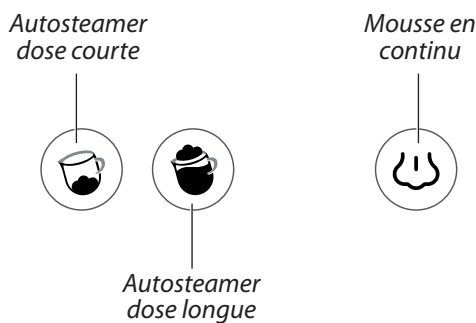


**La prise USB (7) doit être utilisée uniquement avec la clé spécifique fournie aux techniciens qualifiés. Ne pas brancher la prise USB à des dispositifs externes (iPhone, iPad, PC, etc.) car cela pourrait sérieusement endommager le logiciel de la machine.**

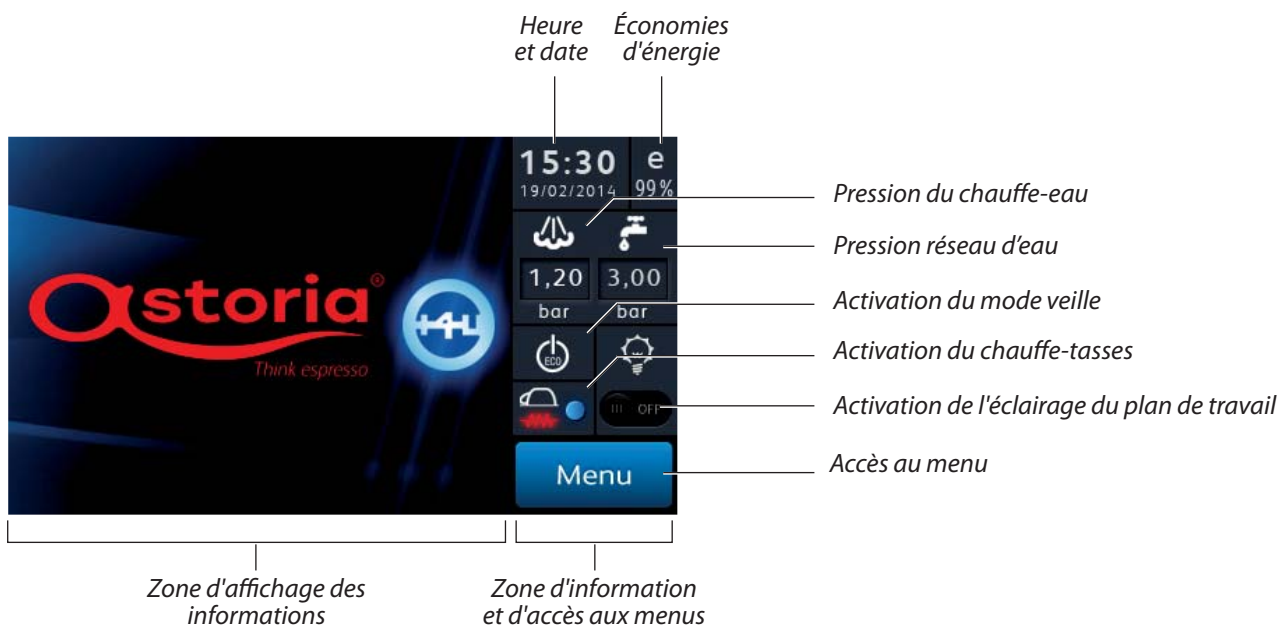
### 3.6 Clavier de sélections de café et de thé



### 3.7 Clavier autosteamer



### 3.8 Écran et touche de navigation



### 3.9 Système d'économies d'énergie Energy Saving

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

Cela permet de faire des économies d'énergie considérables, durant les pauses nocturnes, en maintenant toujours l'appareil en conditions de reprise de service rapide.

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

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



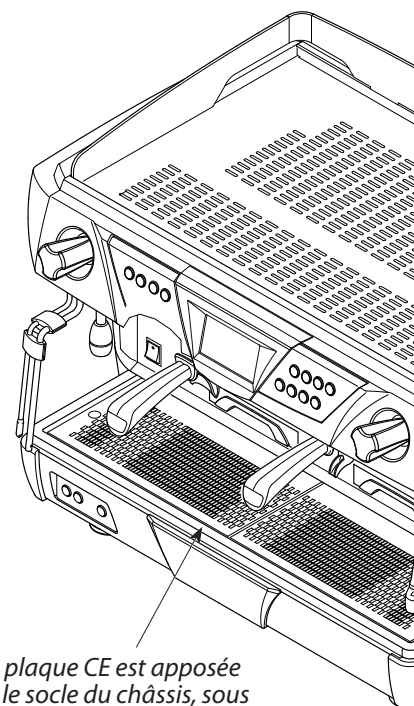
**Concernant la gestion du système d'économie d'énergie Energy Saving, voir le par. 7.12 à la page 98.**



### 3.10 Données et marquage CE

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

TABLEAU DE DONNÉES TECHNIQUES	2GR		3GR		4GR	
	Tension	230/400 V	240/415 V	230/400 V	240/415 V	230/400 V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Puissance max.	4 400 W	4 700 W	5 500 W	6 100 W	7 100 W	7 700 W
Puissance groupe	150 W x 2	165 W x 2	150 W x 3	165 W x 3	150 W x 4	165 W x 4
Puissance du chauffe-eau à café	1 000 W x 2	1 090 W x 2	1 000 W x 3	1 090 W x 3	1 000 W x 4	1 090 W x 4
Puissance chauffe-eau vapeur	3 000 W	3 270 W	3 000 W	3 270 W	5 000 W	5 445 W
Capacité du chauffe-eau à café	1,2 l x 2		1,2 l x 3		1,2 l x 4	
Capacité chauffe-eau à vapeur	8 l		13 l		13 l	
Largeur	830 mm		1 070 mm		1 310 mm	
Profondeur	580 mm		580 mm		580 mm	
Hauteur	575 mm		575 mm		575 mm	
Poids net	74 kg		94 kg		110 kg	
Tarage soupape de sécurité	1,9 bar					
Pression de fonctionnement du chauffe-eau à vapeur	0,8 - 1,4 bars					
Pression d'eau d'alimentation	1,5 - 5 bars MAX					
Pression de distribution du café	8 - 9 bars					
Température ambiante de fonctionnement	5 - 40°C 95° H.R. MAX					
Niveau de pression acoustique	< 70 dB					

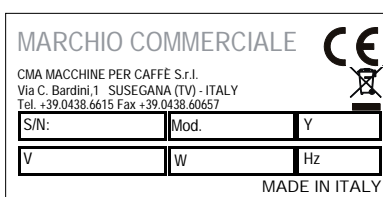


La plaque CE est apposée sur le socle du châssis, sous le bac d'évacuation

FRANÇAIS

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. STOCKAGE

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

## 5. INSTALLATION

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



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 Précautions de sécurité



Lire attentivement les consignes figurant au chapitre 2 à la page 80.

### 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.

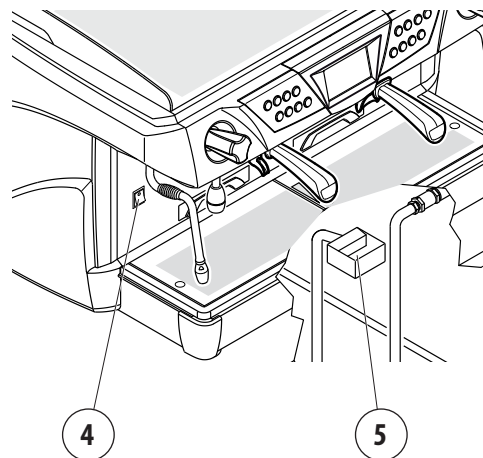
#### ENVIRONNEMENT ÉLECTROMAGNÉTIQUE

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 Allumage

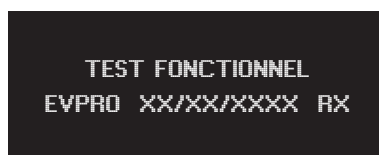
Une fois le raccordement hydraulique et le branchement électrique effectués, contrôler que le bac d'évacuation placé sous la grille porte-tasses (5) soit bien raccordé à l'évacuation.



Vérifier que tous les robinets de vapeur sont fermés. Allumer la machine en utilisant l'interrupteur général (4) et suivre les indications fournies sur l'écran de la machine.

Au moment de l'allumage, la machine effectue le test fonctionnel et indique les informations relatives au logiciel installé:

- XX-XX-XXXX : date de mise à jour
- RY : numéro de la révision



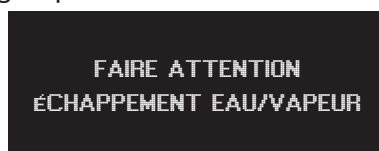
- Si le résultat indique OK, alors la machine est en parfait état de fonctionnement. En cas contraire, voir le message de signalisation sur l'écran.



- L'allumage de la machine active la motopompe qui remplira le chauffe-eau de services et les réchauffeurs d'eau pour le café (de même nombre que les groupes de distribution installés sur la machine).



- Afin d'évacuer l'air présent dans les réchauffeurs, lors de chaque allumage, la machine activera les électrovannes des groupes, en faisant sortir pendant environ 10 secondes de l'eau de la douchette de chaque groupe.

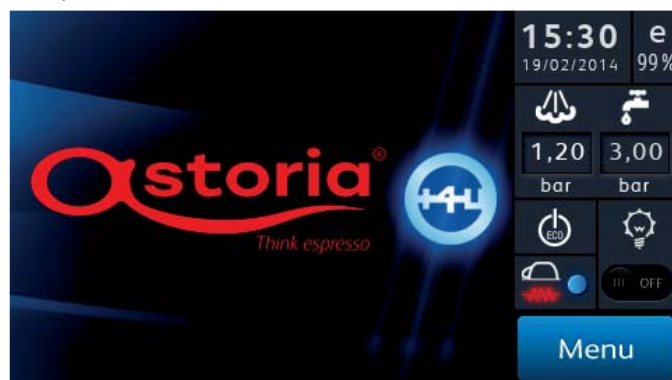


- Il sera possible d'effectuer les sélections de café dès que la phase de chauffage des groupes de distribution sera terminée (environ 10 minutes), signalée par la disparition du message «ATTENDRE S.V.P.». Pour la distribution d'eau chaude et de vapeur, il faudra attendre le chauffage complet du chauffe-eau de services.



- Pendant la phase de chauffage du chauffe-eau des services (de 95°C à 98°C), la machine effectuera une légère distribution d'eau et vapeur par la buse d'eau.

- La distribution de vapeur et d'eau chaude, et donc le fonctionnement total de la machine, sera possible uniquement avec une pression (🌀) supérieure à 0,6 bar.



**Durant 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.**

**Durant la phase de chauffage du chauffe-eau de services, la température en °C et la pression seront affichées à l'écran, jusqu'à atteindre une température de 100 °C.**

**Puis la valeur sera commutée en bars (pression).**

### 7.3.2 Extinction de la machine

- Éteindre la machine en utilisant l'interrupteur général (4).

## 7.4 Renouveaulement de l'eau

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

- une fois l'installation terminée, activer et mettre la machine en conditions nominales de fonctionnement, en la laissant pendant 30 minutes en condition «Prêt au fonctionnement»;
- puis éteindre la machine et vider complètement l'eau ayant été introduite pour la première fois dans le circuit hydraulique afin d'éliminer les éventuelles impuretés de début de processus;
- puis, la machine doit à nouveau être remplie et mise en conditions nominales de fonctionnement;
- après avoir atteint l'état de «prêt au fonctionnement», effectuer les opérations suivantes:
  - pour chaque groupe café, procéder à une distribution continue afin d'évacuer l'intégralité de l'eau contenue dans chaque réservoir;
  - vider l'intégralité de l'eau chaude se trouvant dans le chauffe-eau en activant la fonction de distribution continue de la buse concernée, 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.**

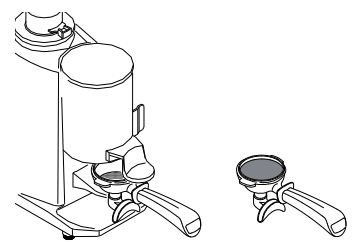
## 7.5 Prédiposition de la machine

### 7.5.1 Mouture et dosage du café

Il est important de disposer d'un moulin-doseur à côté de la machine afin de pouvoir moudre le café à utiliser quotidiennement.

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

- pour obtenir un bon café express, il est recommandé de ne pas conserver trop longtemps le café en grains. toujours respecter 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.

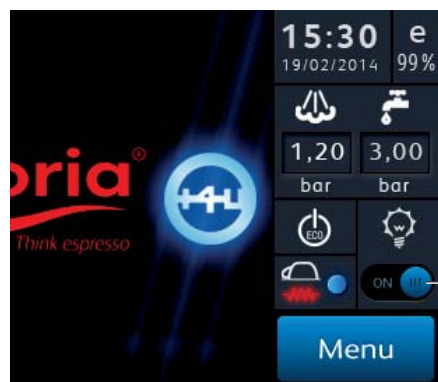


### 7.5.2 Préparation du porte-filtre

- 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 de la lumière du plan de travail

Pour activer et désactiver l'éclairage du compartiment de distribution, appuyer sur la touche (💡).



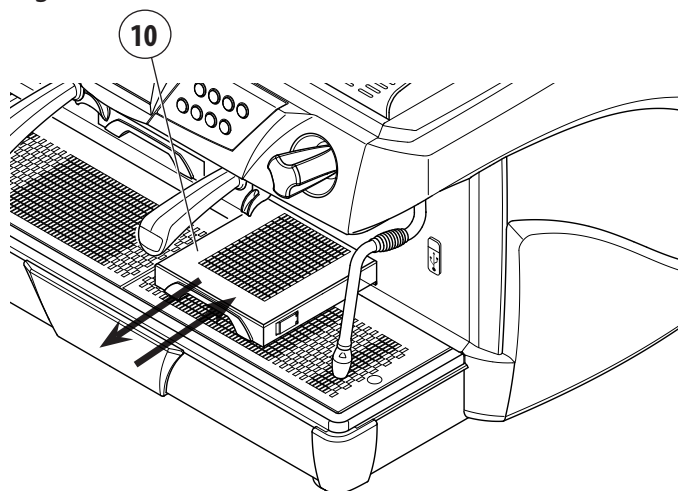
ON/OFF  
Éclairage du  
compartiment  
de distribution

### 7.5.4 Grilles de rehaussement des tasses

S'il s'avérait nécessaire d'utiliser des tasses de différentes hauteurs, des grilles rabattables spéciales (10) ont été prévues sur la machine.

Pour utiliser la grille extractible, l'extraire de son logement en la tirant à l'extérieur, jusqu'à son blocage complet.

Lorsque la grille ne sert plus, la pousser en direction de la machine jusqu'à sa disparition complète dans le logement.

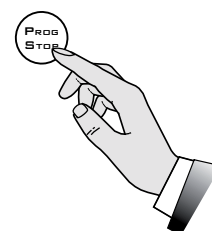
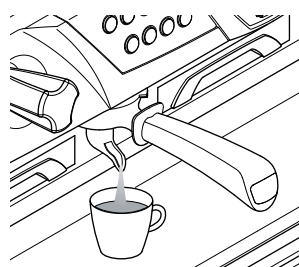
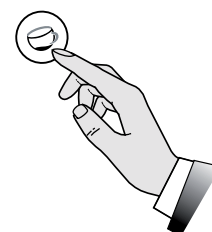
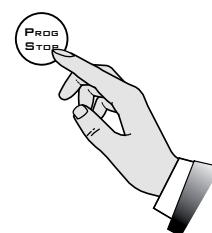
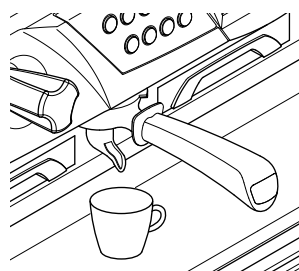


## 7.6 Distribution du café

### 7.6.1 Programmation


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

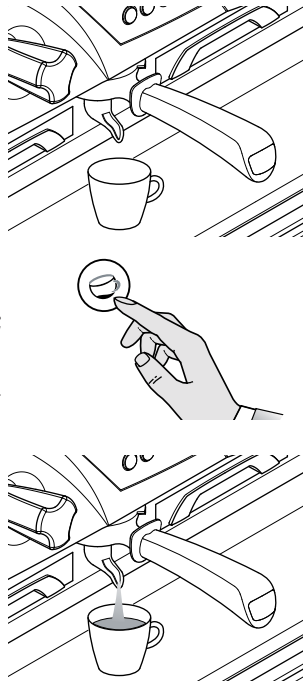
- Toujours programmer en premier le clavier de gauche. de cette manière tous les autres claviers se programmeront automatiquement, puis, si nécessaire, programmer les autres;
- appuyer et maintenir enfoncée la touche (Prog Stop) pendant 5 secondes: la touche (Prog Stop) clignote, et toutes les touches du clavier en programmation s'allument;
- remplir le filtre avec une dose de café moulu et le tasser avec le pilon prévu à cet effet;
- enclencher le porte-filtre au groupe de distributio;
- positionner la tasse sous le bec de distribution;
- appuyer sur la touche dose souhaitée (exemple ☕);
- tous les voyants s'éteignent hormis celui de la touche de dosage en programmation;
- attendre la distribution, pour confirmer la dose choisie appuyer de nouveau sur la touche dose ou la touche (Prog Stop);
- répéter l'opération pour les autres touches de dos;
- une fois la programmation terminée, appuyer sur la touche (Prog Stop), pour quitter volontairement la programmation doses.



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

### 7.6.2 Distribution café

- Positionner la tasse sous le bec de distribution;
- appuyer sur la touche dose souhaitée (exemple ☺);
- attendre que la boisson soit servie (extinction de la touche de dose sélectionnée);
- pour bloquer à l'avance la distribution du café, appuyer à nouveau sur la touche ☺ ou la touche .



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

### 7.6.3 Affichage des informations

En fonction de la configuration de la machine, certaines informations sont affichées à l'écran pendant la distribution du café.

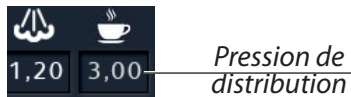
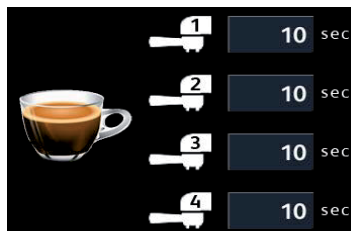


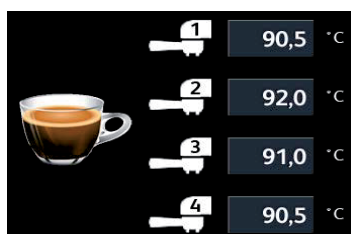
Diagramme du débit dans le temps (ml/s) du café distribué pour chaque groupe.



Affichage du temps de préparation (en secondes) pour tous les groupes.

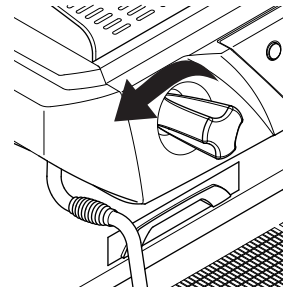
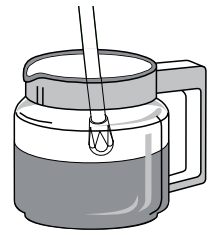


Affichage de la température de distribution (°C) pour tous les groupes.



### 7.7 Fourniture de vapeur

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



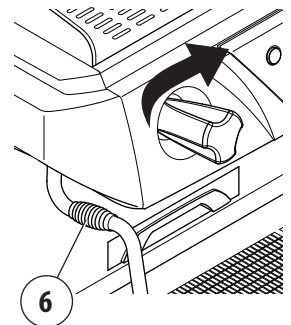
**Utiliser la buse à vapeur avec prudence en utilisant le caoutchouc anti-brûlure (6).**

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



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

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



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

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

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



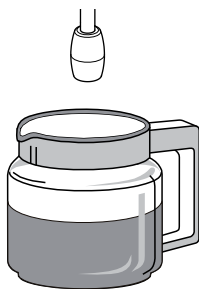
**Ne pas ouvrir le robinet de vapeur lorsque la buse à vapeur est plongée dans le lait et lorsque la machine est éteinte.**


## 7.8 Distribution d'eau chaude

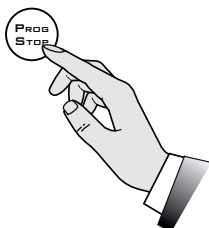
### 7.8.1 Programmation


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

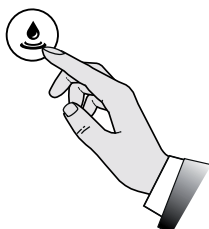
- Placer le pot sous la buse d'eau chaude;




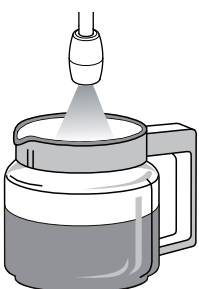
- sur le clavier de gauche, appuyer et maintenir enfoncée la touche  pendant 5 secondes: tous les voyants des touches de dose s'allument;




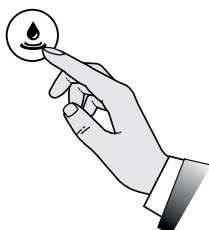
- appuyer sur la touche de distribution d'eau chaude  ;



- patienter durant la distribution de la boisson, pour confirmer la dose, appuyer à nouveau sur la touche  ;



- une fois la programmation terminée, appuyer sur la touche .



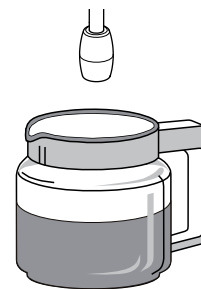
Les touches de thé sont présentes sur les claviers de chaque groupe. Elles sont programmables individuellement et fournissent un dosage indépendamment les unes des autres.


La version 4GR dispose de 2 buses à eau chaude.


Les 2 claviers de gauche commandent la buse à eau chaude de gauche, et les 2 claviers de droite commandent la buse à eau chaude de droite.

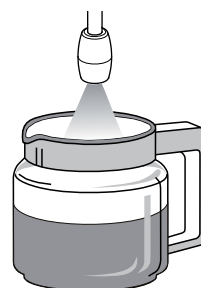
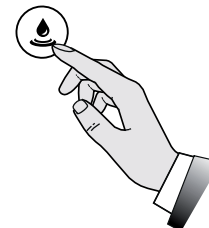
### 7.8.2 Distribution d'eau chaude

- Placer le pot sous la buse à eau chaude;



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

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



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

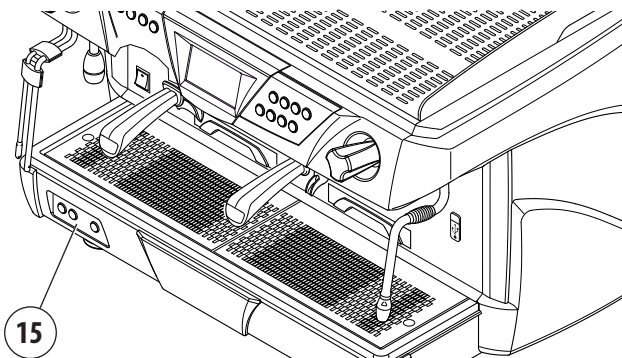


Lorsque la machine est froide (pression inférieure à 0,6 bar), la distribution d'eau chaude n'est pas active. Pour modifier la température de l'eau distribuée, demander l'intervention d'un technicien qualifié.

## 7.9 Autosteamer (en option)

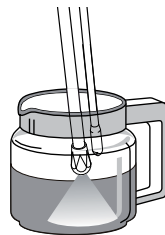
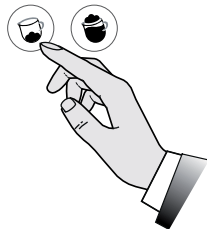
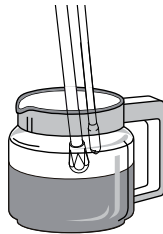
Le dispositif Autosteamer permet de faire mousser le lait automatiquement à la température programmée.

Ce dispositif est commandé à partir du clavier (15) situé sur la base de la machine.



### 7.9.1 Utilisation de l'autosteamer

- Immerger l'extrémité de la buse de l'autosteamer dans le lait;
- appuyer sur la touche ou ;
- patienter jusqu'à ce que la boisson soit servie;
- pour bloquer à l'avance la distribution, appuyer sur la touche ou ;
- en maintenant enfoncée la touche ou , il est possible de prolonger la distribution de vapeur au-delà de la température programmée.



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

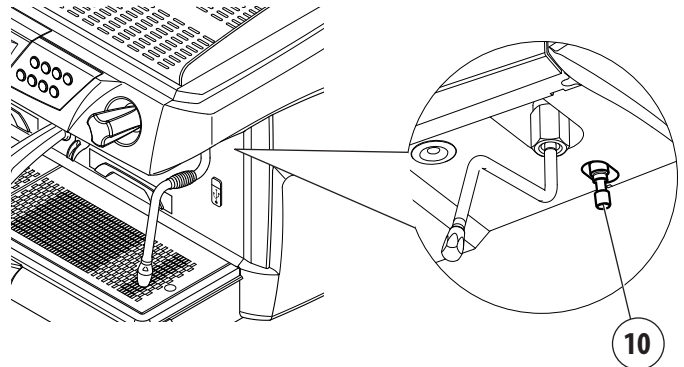


Nettoyer régulièrement les extrémités avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Suite à l'ouverture de l'emballage, le lait peut être conservé au réfrigérateur pendant une durée maximum de 3-4 jours.

Le système prévoit une durée maximum prédéfinie de fonctionnement de l'autosteamer de 4 minutes.

### 7.9.2 Réglage de la mousse de lait

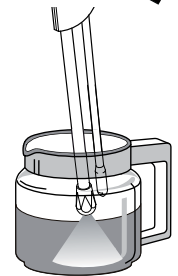
Pour augmenter ou diminuer la consistance de la mousse, agir légèrement sur le régulateur prévu à cet effet (10). En le tournant vers la droite, la consistance diminuera, elle augmentera en le tournant vers la gauche.



**Le réglage de la mousse de l'autosteamer est effectué en usine, en phase d'essai de l'appareil. Il est donc conseillé de modifier ce paramètre uniquement en cas de stricte nécessité.**

### 7.9.3 Fonction de mousse de lait en continu

- Immerger l'extrémité de la buse de l'autosteamer dans le lait;
- appuyer sur la touche ;
- pour bloquer la distribution, appuyer à nouveau sur la touche .



### 7.9.4 Nettoyage automatique

Après 120 minutes d'inactivité, le nettoyage automatique de la buse démarrera avec une durée de 15 secondes.

Le message «CYCLE NETTOYAGE VAPEUR» s'affichera à l'écran. Une petite quantité de vapeur s'échappera de la buse.



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

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

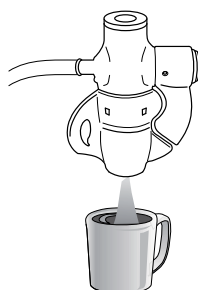


### 7.9.5 Conseils

- Réchauffer uniquement la quantité de lait à utiliser. Une fois réchauffé, le lait devra être complètement utilisé et non pas conservé dans le récipient pour être à nouveau réchauffé.
- L'autosteamer garantit une précision de  $\pm 3^{\circ}\text{C}$  entre la température paramétrée et réelle du lait à partir d'une température de base du lait de  $4^{\circ}\text{C}$ .
- Dans la mesure où la distribution de vapeur s'arrête automatiquement lorsque la température programmée du lait est atteinte et pour éviter de faire déborder la mousse, introduire un volume de lait non supérieur au 1/2 de la capacité du récipient à lait.
- Utiliser un récipient de la capacité appropriée à la quantité de lait à faire mousser.

### 7.10 Distribution de cappuccino

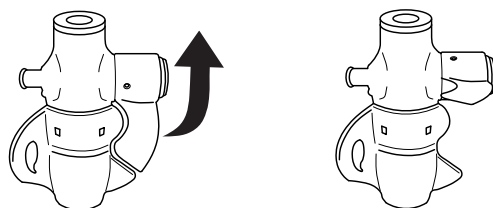
- Introduire le tuyau d'aspiration dans le lait;
- positionner le pot sous le bec du dispositif à cappuccinos;
- ouvrir le robinet de vapeur, quand la quantité souhaitée est atteinte, fermer le robinet de vapeur;
- verser le lait mousseux dans les tasses remplies de café.



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 chapitre «Nettoyage».



### 7.11 Chauffe-tasses

Positionner les tasses à chauffer sur le plan prévu à cet effet (1).

Pour activer le chauffe-tasses, appuyer sur la touche (☰).

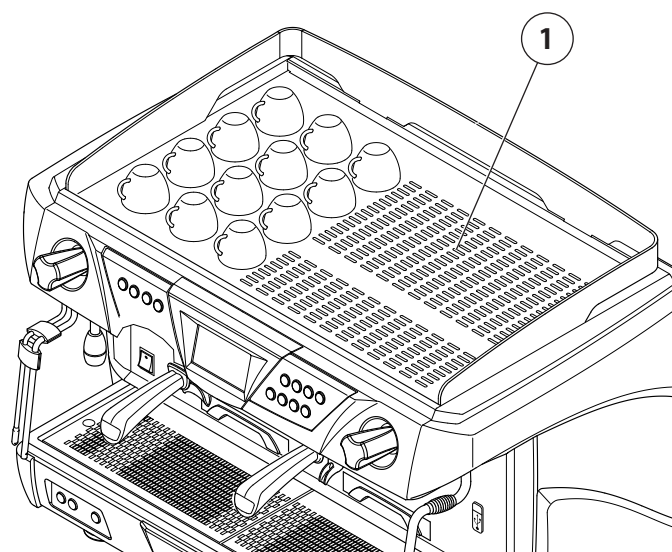
Le fonctionnement du chauffe-tasse est indiqué sur l'écran par une résistance de couleur rouge.



Bouton d'activation du chauffe-tasses



Résistance du chauffe-tasses en fonction



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.



Pour modifier la température du chauffe-tasses, procéder comme indiqué au paragraphe 7.13.4 à la page 100.

## 7.12 Gestion Energy Saving

### 7.12.1 Mode Energy Saving programmé

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

Le mode Energy-saving est indiqué sur l'écran par une icône spécifique:



Pour extraire un groupe de distribution du mode veille, appuyer et maintenir enfoncée la touche «**PROG/STOP**» relative pendant 3 secondes.

Celui-ci reprendra un fonctionnement normal en 1-2 minutes environ.

Si l'appareil est en mode «ENERGY SAVING», le chauffe-eau de services sera également réactivé, quittant ainsi le mode d'«économies d'énergie».

Les groupes de distribution et le chauffe-eau des services qui ont été réactivés resteront en fonction jusqu'à la fin du délai prévu pour l'entrée en fonction de l'energy saving (appareil), ou du stand-by (groupes de distribution).

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



La machine peut également être en mode OFF, avec affichage à l'écran de l'icône relative:

pour réactiver la machine, appuyer sur la touche «**PROG/STOP**» pendant 3 secondes.

Patienter environ 10 minutes durant le chauffage du chauffe-eau à café, et environ 20 minutes pour le chauffage du chauffe-eau de service.

En absence d'utilisation pendant une période plus longue que celle programmée, la machine repassera en mode OFF.





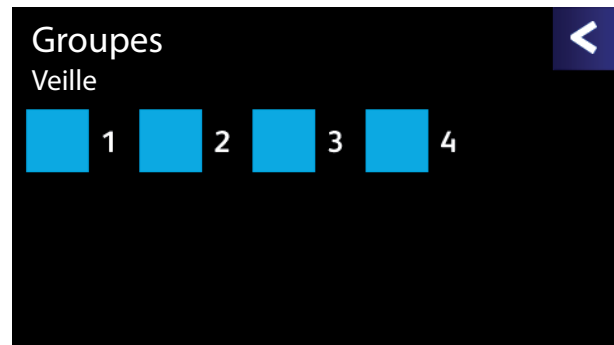
**Pour modifier les paramètres de déclenchement du système «Energy saving», demander l'intervention de l'assistance technique.**

### 7.12.2 Mode veille des groupes de distribution

Le cas échéant, il est possible de mettre un ou plusieurs groupes de distribution en mode veille.

Pour forcer les groupes en mode veille:

- appuyer sur la touche  de l'écran tactile;
- sur la page-écran suivante, activer les groupes à mettre en veille;
- revenir à la page-écran principale en utilisant la touche .



L'état de veille du groupe est signalé par l'extinction des voyants de sélection des boissons.



Pour extraire un groupe de distribution du mode veille, appuyer et maintenir enfoncée la touche «**PROG/STOP**» relative pendant 3 secondes.

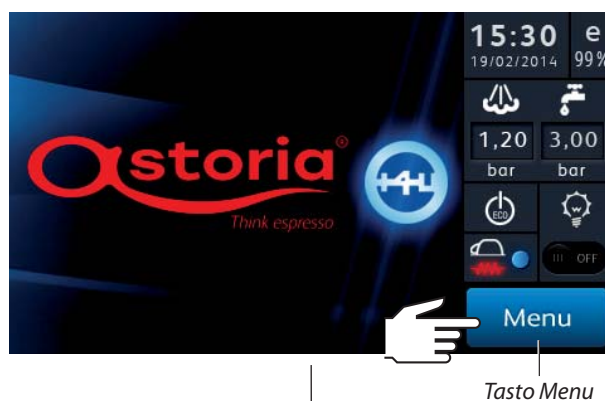


Appuyer et maintenir la touche enfoncée pendant 3 secondes.

## 7.13 Programmation des paramètres de la machine

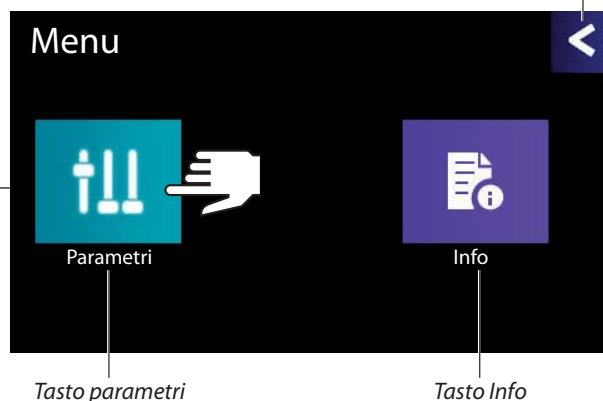
### 7.13.1 Accès au menu

- Pour accéder à la programmation des paramètres, appuyer sur la touche **Menu** ;
- Accéder au sous-menu en appuyant sur la touche  ;
- Pour accéder aux informations, appuyer sur la touche  .



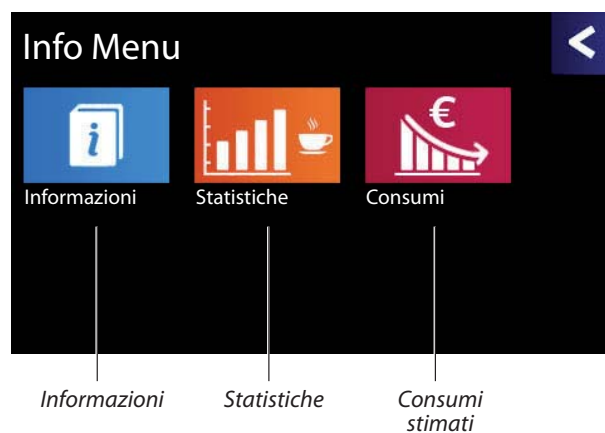
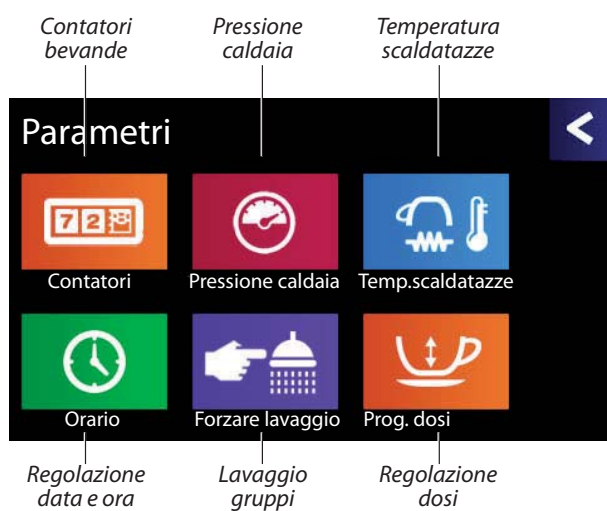
Tasto Menu

Tasto "back": permette di ritornare alla videata precedente



Tasto parametri


Tasto Info



### 7.13.2 Compteurs



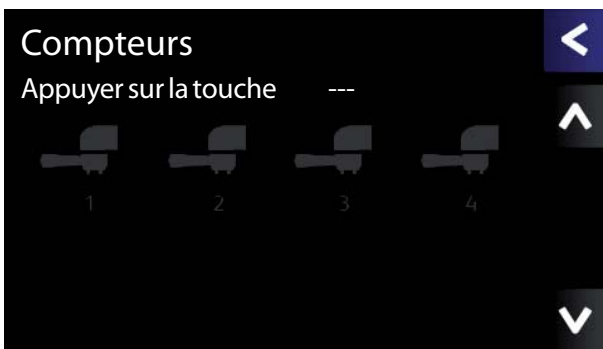
Pour visualiser le nombre de sélections effectuées, appuyer sur la touche indiquée.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur la touche .

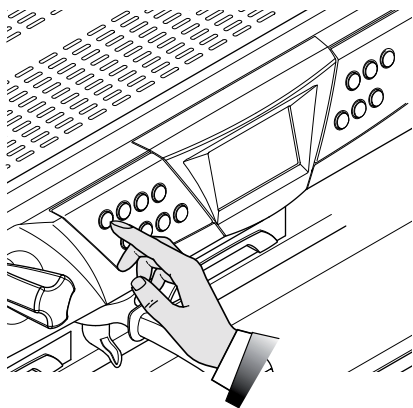


Total des cafés servis

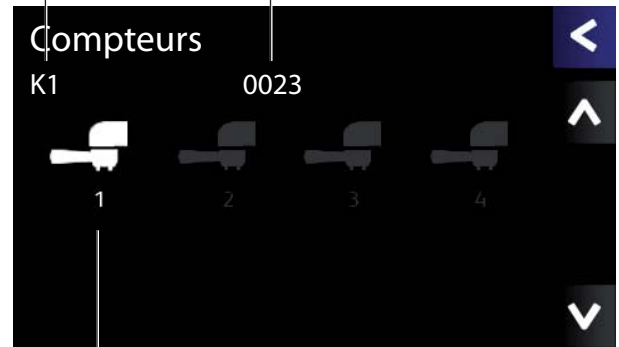
Appuyer sur la touche  ou  permet d'accéder à la première page des comptages partiels:



Appuyer sur n'importe quelle touche de dose sur un des claviers de la machine pour afficher le nombre de cafés servis pour cette sélection.



Touche dose sélectionnée      Cafés servis






Touche sélectionnée

### 7.13.3 Pression du chauffe-eau



Pour modifier la pression du chauffe-eau, appuyer sur la touche indiquée.

Configurer la valeur de pression désirée en utilisant les touches  et .


Pour revenir au menu précédent, appuyer sur la touche .

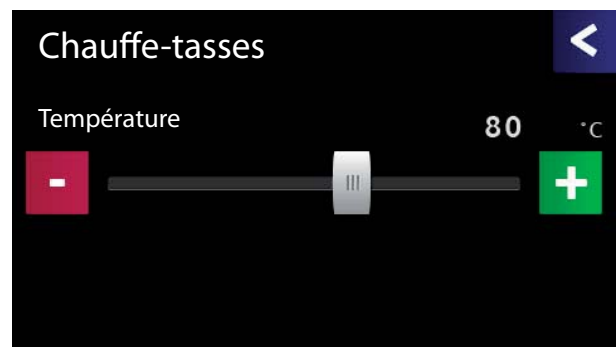


### 7.13.4 Chauffe-tasses

Pour modifier la température de chauffe-tasse ou pour l'exclure, appuyer sur la touche indiquée.

Configurer la valeur de température désirée en utilisant les touches  et .

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur la touche .



Pour désactiver la fonction chauffe-tasses, placer le curseur complètement à gauche (une valeur de «--» sera mise en évidence).



Pour activer ou désactiver le chauffe-tasses, voir le par. 7.11 à la page 97.

### 7.13.5 Date et heure

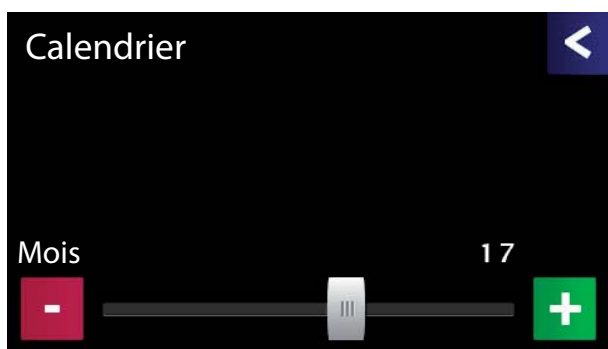
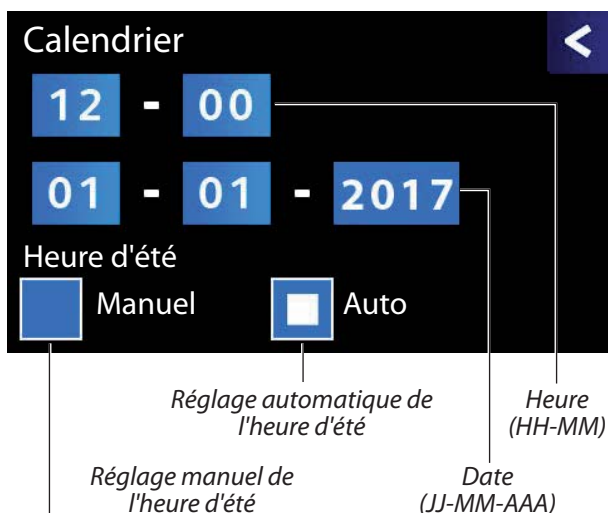
Pour configurer l'heure et la date, appuyer sur la touche indiquée.



Utiliser les touches **+** et **-** pour configurer les valeurs désirées.

En sélectionnant la touche prévue à cet effet, il est possible de programmer l'heure d'été ou d'hiver.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur la touche **<**.



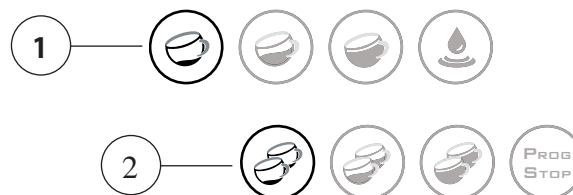
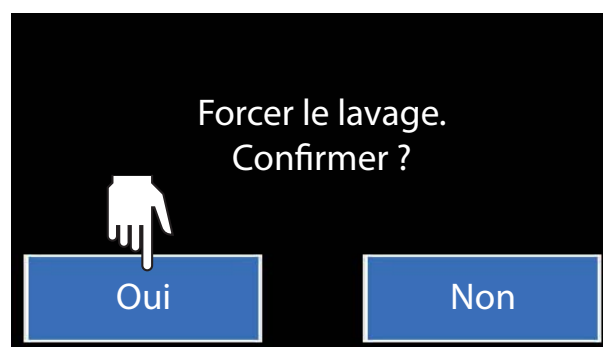
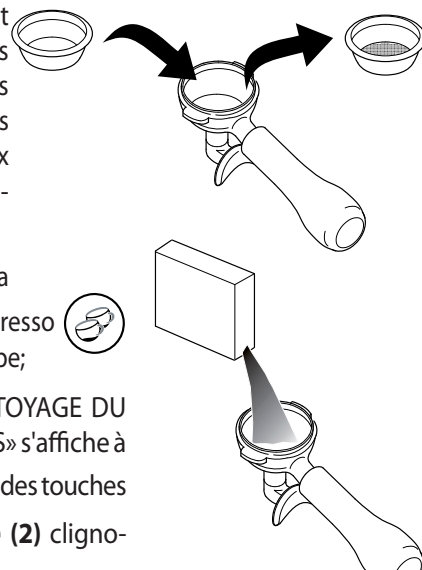
### 7.13.6 Lavage des groupes de distribution

Pour effectuer le lavage des groupes de distribution, appuyer sur la touche indiquée.



Pour lancer la procédure de lavage, sélectionner la touche **Oui** et procéder comme suit:

- Verser le détergent spécifique dans les filtres aveugles et enclencher les porte-filtres aux groupes de distribution;
- appuyer sur la touche double espresso **(2)** de chaque groupe;
- le message «NETTOYAGE DU GROUPE EN COURS» s'affiche à l'écran. Les voyants des touches **(1)** et **(2)** clignotent pendant que la machine effectue le premier cycle de lavage;
- une fois le premier cycle terminé, les voyants des touches double espresso **(2)** clignotent: retirer les porte-filtres des groupes;
- appuyer à nouveau sur les touches espresso **(2)** pour effectuer la procédure de rinçage;
- pendant que la machine effectue le rinçage, les voyants des touches **(1)** et **(2)** clignotent;
- une fois terminée la procédure de rinçage (environ 30 secondes), la machine est prête à exécuter des cycles normaux de distribution.



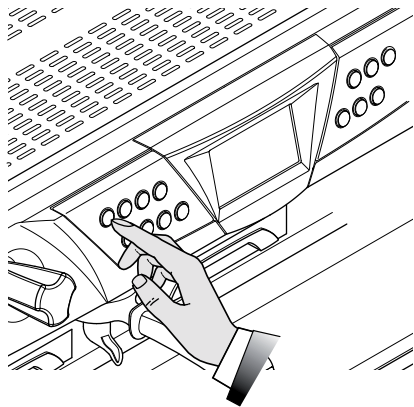
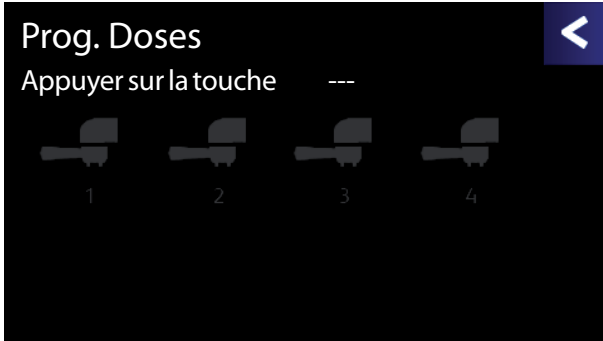
FRANÇAIS

### 7.13.7 Programmation des doses


Pour modifier le dosage des sélections, appuyer sur la touche indiquée.



En appuyant successivement sur n'importe quelle touche de dose, il sera possible de modifier la dose de café/au distribués à l'écran.



Utiliser les touches **+** et **-** pour configurer les valeurs désirées.

Appuyer sur la touche de copie  pour copier la valeur configurée pour une même sélection sur tous les claviers restants.




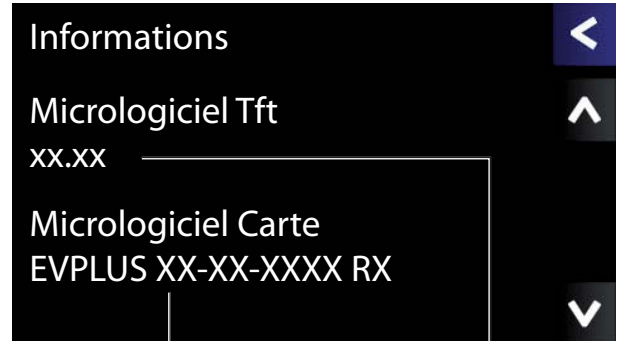
**Per les sélections de café, la quantité programmée est indiquée en ml (millilitres), tandis que pour les boissons à base de thé, la valeur est exprimée en secondes.**

### 7.13.8 Affichage des informations

Pour visualiser les caractéristiques du logiciel installé sur la machine, appuyer sur la touche indiquée.



Pour revenir au menu précédent, appuyer sur la touche .



Version du micrologiciel de la carte UC


Version du micrologiciel de l'écran TFT

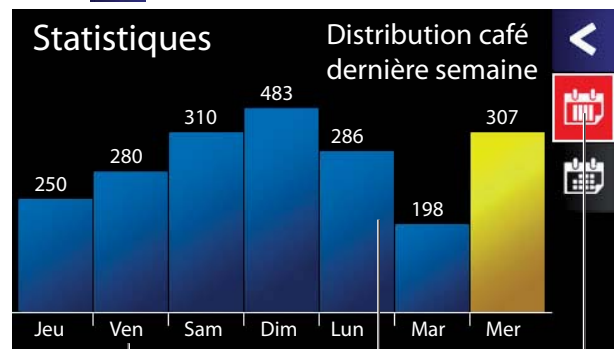
### 7.13.9 Statistiques

Pour afficher les statistiques de cafés servis, appuyer sur la touche indiquée.



Sélectionner les touches  et  pour afficher les données hebdomadaires et mensuelles, respectivement.

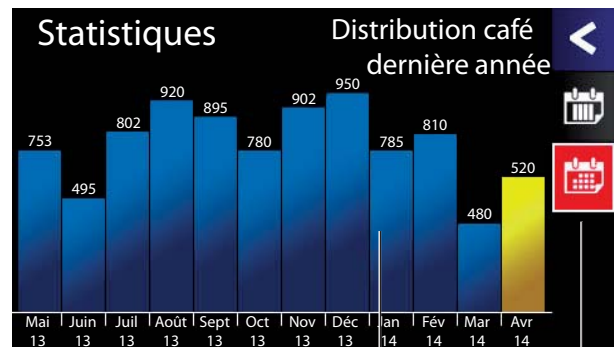
Pour revenir au menu précédent, appuyer sur la touche .



Jours de la semaine

Nombre de distributions quotidiennes

Statistiques hebdomadaires



Mois

Nombre de distributions mensuelles


Statistiques mensuelles

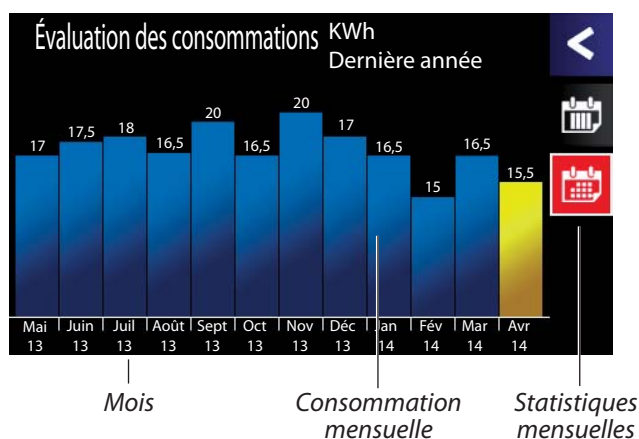
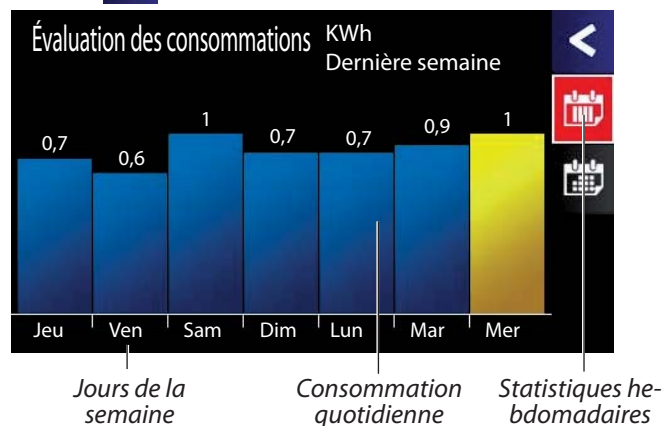
### 7.13.10 Évaluation des consommations

Pour visualiser la consommation en kWh de la machine, appuyer sur la touche indiquée.



Sélectionner les touches  et  pour afficher les données hebdomadaires et mensuelles, respectivement.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur la touche .



### 7.14 Conseils pour obtenir un bon café

Nettoyer les filtres et les porte-filtres tous les jours, comme indiqué au par. 8.7.3 à la page 108. 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.

FRANÇAIS

## 8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### 8.1 Précautions de sécurité



Lire attentivement les consignes figurant au chapitre 2 à la page 80.

### 8.2 Entretien périodique

Outre effectuer les travaux d'entretien suivants à la fréquence spécifiée, il est nécessaire de faire appel à un technicien qualifié pour un contrôle général de la machine à chaque fois que cela est demandé par le biais du signalement affiché à l'écran, comme indiqué au par. 8.4 à la page 105 .

Composant	Type d'intervention	Hebdomadaire	Mensuelle	Trimestrielle
CAPTEUR DE PRESSION	Contrôler constamment la valeur de la pression dans le chauffe-eau indiquée à l'écran laquelle doit être comprise entre 0,8 et 1,4 bar.	X		
CAPTEUR DE PRESSION	Vérifier périodiquement la pression de l'eau durant 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-DOSEUR	Vérifier la quantité de café moulu (environ 7 gr par coup) et vérifier le degré de mouture. Les meules doivent toujours être bien affilées, leur détérioration est signalée par un excès de poudre dans la mouture. Nous recommandons l'intervention d'un technicien qualifié pour remplacer les lames plates tous les 400/500 kg de café ou tous les 800/900 kg de café en cas de lames coniques.		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.		X	
CHAUFFE-EAU	Il est recommandé de demander une assistance technique au moins une fois tous les 3 mois pour procéder au renouvellement de l'eau dans le chauffe-eau.			X



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

### 8.3 Entretien 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. 7.4 à la page 92.

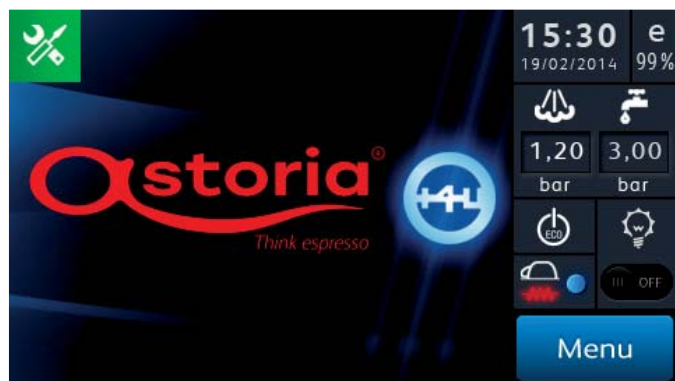
De plus, il sera nécessaire d'effectuer toutes les opérations d'entretien périodique prévues, voir le paragraphe précédent.



## 8.4 Entretien programmé

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

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



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

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

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

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

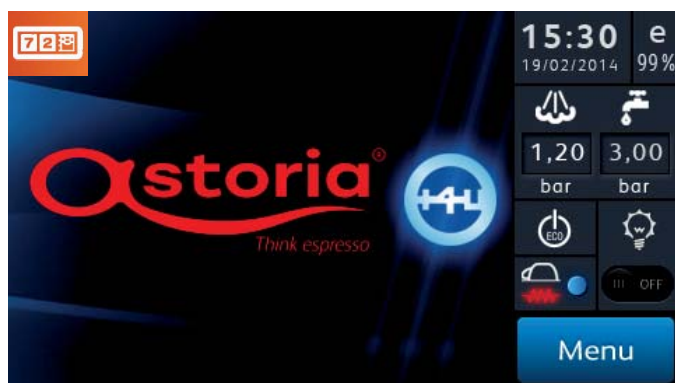
Durant le fonctionnement de la machine, le système se charge d'augmenter le nombre de cycles machine et le temps écoulé depuis l'installation sur les compteurs respectifs.



**Pour la programmation, contacter le technicien qualifié.**

## 8.5 Contrôle de l'usure des meules

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



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

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

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

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



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

## 8.6 Dysfonctionnements et solutions

Problème	Cause	Action
LA MACHINE MANQUE DE PUISSANCE	La machine est éteinte.	Allumer la machine.
IL MANQUE DE L'EAU DANS LE CHAUFFE-EAU	Le robinet du circuit d'eau est fermé.	Ouvrir le robinet du circuit d'eau.
TROP D'EAU DANS LE CHAUFFE-EAU	Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.	Éteindre la machine et demander de l'aide au service d'assistance technique.
LA BUSE À VAPEUR N'ÉMET PAS DE VAPEUR	<ul style="list-style-type: none"> <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 à vapeur.</li> <li>Allumer la machine.</li> </ul>
LA BUSE 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.
AUCUNE DISTRIBUTION	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le robinet du circuit 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 circuit 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'évacue pas l'eau.</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>
L'ÉCRAN INDIQUE UNE PRESSION NON CONFORME	Panne sur le circuit hydraulique.	Éteindre la machine et demander de l'aide au service d'assistance technique.
PRÉSENCE DE MARC DE CAFÉ DANS LA TASSE	<ul style="list-style-type: none"> <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 ÉCLA-BOUSSURES 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</li> </ul>	<p>Après quelques minutes, le remplissage automatique de l'eau se bloque.</p> <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 circuit 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.
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.
LA POMPE EST BRUYANTE	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.



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



Si le problème ne peut être résolu ou en cas de signalement d'alarme à l'écran, éteindre la machine et demander l'intervention de l'assistance technique.



Signalement alarme

## 8.7 Opérations de nettoyage

### 8.7.1 Instructions générales

Pour garantir une hygiène et une efficacité optimales de l'appareil, quelques opérations simples de nettoyage sont nécessaires. Les instructions figurant dans ce manuel ne sont valables que si la machine à café est utilisée normalement. En cas d'utilisations intensives, les opérations de nettoyage devront être effectuées plus fréquemment.



**Ne jamais utiliser de détergents alcalins, de solvants, d'alcool ou de 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.**

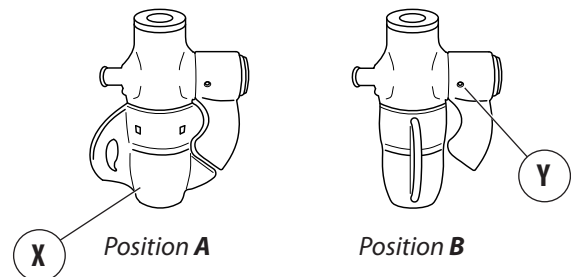
**Pour le lavage des filtres, des porte-filtres et de tous les composants de la machine, utiliser les détergents fournis par le fabricant ou des produits spécifiques de nettoyage de machines à café professionnelles.**

Nettoyage	Quotidien	Hebdomadaire
<b>Dispositif à 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. 8.7.2 à la page 108.	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. Procéder au nettoyage des grilles de rehaussement des tasses comme indiqué au par. 8.7.6 à la page 109.	X	
<b>Filtres et porte-filtres:</b> Effectuer le lavage sur une base quotidienne ou hebdomadaire comme indiqué au par. 8.7.3 à la page 108.	X	X
<b>Buse à vapeur:</b> Maintenir toujours propre le tuyau de vapeur en utilisant un chiffon imbibé d'eau tiède. Contrôler et nettoyer les extrémités de la buse à vapeur en libérant les orifices de sortie de la vapeur avec une aiguille. Procéder au lavage comme indiqué au par. 8.7.5 à la page 109.	X	X
<b>Groupe de distribution:</b> Nettoyer le groupe de distribution en suivant les indications du par. 7.13.6 à la page 101. Procéder à un lavage interne hebdomadaire comme indiqué au par. 8.7.4 à la page 109.	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

### 8.7.2 Nettoyage du dispositif à cappuccinos

Il est recommandé de faire particulièrement attention au nettoyage du dispositif à cappuccinos, et de respecter 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 à cappuccinos);
- patienter environ 20 secondes de façon à permettre le nettoyage et la stérilisation interne du dispositif à cappuccinos;
- 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.



**Nettoyer le dispositif à cappuccinos après chaque utilisation continue et au moins une fois par jour.**

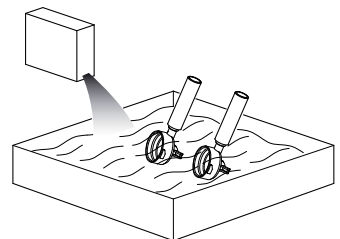
### 8.7.3 Nettoyage filtres et porte-filtres

Tous les jours:

- Immerger le filtre et le porte-filtre dans l'eau chaude 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.



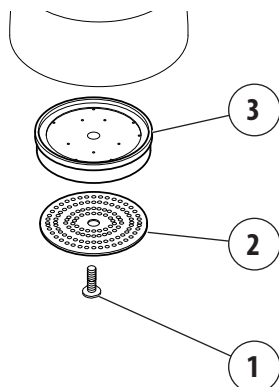
**Attention: immerger uniquement la coupelle du porte-filtre et éviter d'immerger la poignée.**

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

### 8.7.4 Nettoyage douchette et porte-douchette

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

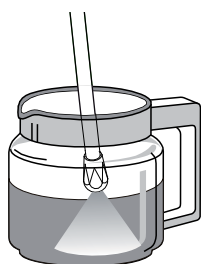
- Avec un tournevis, desserrer la vis (1);
- retirer la douchette (2) et le porte-douchette (3);
- laver les deux composants à l'eau chaude;
- replacer la douchette et le porte-douchette à leur place et serrer la vis.



### 8.7.5 Nettoyage de la buse à vapeur

Une fois par semaine, nettoyer la buse à vapeur de la manière suivante:

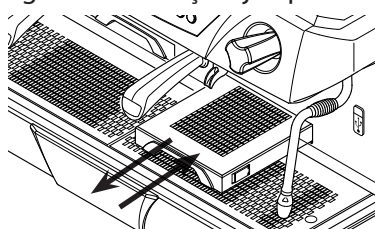
- Immerger la buse dans un pot contenant de l'eau et un détergent spécifique conformément aux instructions du fabricant;
- chauffer la solution avec la vapeur sortant de la buse;
- laisser refroidir la buse en la maintenant immergée dans la solution pendant au moins 5 minutes de façon à permettre au détergent de remonter à l'intérieur de la buse par effet du refroidissement;
- répéter l'opération 2 ou 3 fois jusqu'à ce que les distributions successives ne contiennent plus de résidus de lait.



### 8.7.6 Grilles de rehaussement des tasses

Procéder quotidiennement au nettoyage des grilles de rehaussement des tasses de la manière suivante:

- Retirer la grille de son logement en forçant jusqu'à son détachement complet de la machine;
- la nettoyer avec un chiffon imbibé d'eau tiède;
- enfoncer à nouveau la grille en direction de la machine jusqu'à sa disparition complète dans son logement.



## 9. PIÈCES DE RECHANGE

Le remplacement des composants et/ou parties de la machine doit être effectué que par un technicien qualifié agréé par le fabricant.



**L'utilisateur n'est en aucun cas autorisé à effectuer des substitutions de composants et/ou parties de la machine.**

## 10. 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 hors service de la machine pour de longues périodes, ni à sa remise en service.**

## 11. DÉMANTÈLEMENT

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

## 12. ÉLIMINATION

### 12.1 Informations sur l'élimination

Pour l'Union européenne et l'Espace économique européen uniquement.



Ce symbole indique que le produit ne peut pas être jeté avec les ordures ménagères conformément à la directive DEEE (2012/19/CE), à la directive sur les Batteries (2006/66/CE) et/ou aux lois nationales transposant ces directives.

Le produit doit être remis à un point de collecte, par exemple, au revendeur en cas d'achat d'un nouveau produit similaire ou à un site de collecte agréé pour le recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), de batteries et accumulateurs. Une mauvaise manipulation de ce type de déchets peut avoir des conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine en raison de substances potentiellement dangereuses généralement associées à ce type de déchets.

La collaboration de l'utilisateur dans le cadre de la mise au rebut de ce produit contribuera à l'utilisation efficace des ressources naturelles et permettra d'éviter d'encourir les sanctions administratives prévues par la loi. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contacter les autorités locales, l'organisme responsable de la collecte des déchets, un revendeur agréé ou votre service d'élimination des déchets ménagers.



**Pour l'élimination de la machine, il est recommandé de faire appel à un technicien qualifié agréé par le fabricant.**

## 12.2 Informations environnementales

La machine contient une pile bouton au lithium nécessaire pour l'enregistrement des données de la machine et située dans la carte électronique.

Jeter la pile conformément aux réglementations en vigueur dans le pays.

## 13. GLOSSAIRE

Ce paragraphe énumère les termes rares ou ayant un sens différent de l'ordinaire.

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

### Danger

Une source potentielle de blessures ou de risque pour la santé.

### Zone dangereuse

Toute zone à proximité d'une machine dans laquelle la présence d'une personne constitue un risque pour la sécurité et la santé de cette personne.

### Utilisateur

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

### Risque

Combinaison de la probabilité et de la gravité d'une blessure ou de dommages à la santé susceptibles de survenir dans une situation dangereuse.

### Protection

Élément de la machine spécifiquement utilisé pour garantir la protection au moyen d'une barrière physique.

### Équipement de protection individuelle (EPI)

Équipement porté ou tenu par la personne pour la protection de sa santé ou de sa 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 au raccordement, à la connexion, à l'installation et au montage de la machine, à utiliser des équipements spéciaux (palans, chariots élévateurs, etc.), à procéder aux interventions d'entretien ordinaire et extraordinaire particulièrement complexes ou potentiellement dangereuses ne pouvant pas être effectuées par l'utilisateur.

### Qualification de l'utilisateur

Niveau minimum des compétences qu'un opérateur doit avoir pour mener à bien l'opération décrite.

### État de la machine

L'état de la machine comprend le mode de fonctionnement et l'état des dispositifs de sécurité de la machine.

### Risque résiduel

Risques subsistant en dépit des mesures de protection conceptuelles adoptées et en dépit des protections et des mesures de protection complémentaires adoptées.

### Composant de sécurité:

- destiné à remplir une fonction de sécurité;
- dont la défaillance et/ou le mauvais fonctionnement implique un danger la sécurité des personnes.

# 14. INDEX ALPHABÉTIQUE DES THÈMES

<b>A</b>	Allumage de la machine..... 90	<b>L</b>	Lavage des groupes de distribution..... 101
	Autosteamer ..... 96		Lavage dispositif à cappuccinos..... 108
<b>B</b>			Lavage douchette et porte-douchette ..... 109
	Batterie interne ..... 110		Lavage filtres et porte-filtres ..... 108
<b>C</b>		<b>M</b>	
	Café - préparation ..... 93		Manuel d'instructions - Mise à jour ..... 78
	CE - marque..... 89		Mise en service..... 90
	Chauffe-tasses..... 97		Mise hors service machine..... 109
	Claviers..... 88		Mouture du café ..... 92
	Compteurs..... 100	<b>N</b>	
	Conseils..... 97		Nettoyage buse à vapeur ..... 109
	Conseils pour un bon café ..... 103		Nettoyage de la buse à vapeur ..... 109
<b>D</b>			Nettoyage de la machine ..... 108
	Date et heure ..... 101		Nettoyage douchette et porte-douchette... 109
	Démantèlement de la machine ..... 109		Nettoyage du dispositif à cappuccinos..... 108
	Destination d'usage ..... 85	<b>P</b>	
	Dispositif à cappuccinos..... 97		Pictogrammes ..... 79
	Données techniques..... 89		Pièces de rechange..... 109
	Douchette ..... 109		Plaque CE ..... 89
	Dysfonctionnements et solutions..... 106		Porte-douchette ..... 109
<b>E</b>			Précautions de sécurité..... 80
	Eau chaude..... 95		Programmation des paramètres de la machine99
	Éclairage plan de travail..... 93		Puissance absorbée..... 89
	Écran ..... 88	<b>R</b>	
	Élimination de la machine ..... 109		Renouvellement de l'eau..... 92
	Émissions..... 90	<b>S</b>	
	Émissions électromagnétiques..... 90		Solutions ..... 106
	Émissions sonores..... 90		Stockage de la machine..... 90
	Energy Saving..... 88	<b>T</b>	
	Entretien et nettoyage ..... 104		Tension..... 89
	Entretien périodique..... 104	<b>U</b>	
	Entretien programmé..... 105		Usure des meules ..... 105
	Extinction de la machine..... 91	<b>V</b>	
<b>F</b>			Vapeur ..... 94
	Filtre aveugle ..... 106		Vibrations ..... 90
	Fonctionnement de la machine..... 90		
<b>G</b>			
	Garantie ..... 79		
	Glossaire ..... 110		
	Glossaire et pictogrammes..... 79		
	Grilles de rehaussement des tasses..... 93		
<b>I</b>			
	Identification de la machine ..... 85		
	Informations environnementales..... 110		
	Installation..... 90		





### Inhaltsverzeichnis

1. EINLEITUNG.....	114	8. WARTUNG UND REINIGUNG.....	140
1.1 Leitfaden zur Auslegung des Handbuchs.....	114	8.1 Sicherheitsmaßnahmen.....	140
1.2 Aufbewahrung des Handbuchs.....	114	8.2 Planmäßige Wartung.....	140
1.3 Methode der Aktualisierung des Bedienungshandbuchs ...	114	8.3 Wartungsarbeiten nach kurzzeitigem Maschinenstillstand	140
1.4 Zielgruppe.....	115	8.4 Planmäßige Wartung.....	141
1.5 Glossar und Piktogramme.....	115	8.5 Kontrolle Mahlwerksabnutzung.....	141
1.6 Garantie.....	115	8.6 Funktionsstörungen und Abhilfen.....	142
2. SICHERHEITSMASSNAHMEN.....	116	8.7 Reinigungsarbeiten.....	144
2.1 Vom benutzer verlangter kenntnis - und informationsstand	116	9. ERSATZTEILE.....	145
2.2 Funktionsweise.....	116	10. AUSSERBETRIEBNAHME.....	145
2.3 Wartung und Reinigung.....	119	11. ABBAU.....	145
2.4 Eigenschaften der PSA.....	120	12. ENTSORGUNG.....	145
3. MASCHINENIDENTIFIKATION.....	121	12.1 Informationen zur Entsorgung.....	145
3.1 Marke und Bezeichnung des Modells.....	121	12.2 Umweltinformationen.....	146
3.2 Allgemeine Beschreibung.....	121	13. GLOSSAR.....	146
3.3 Kundendienst.....	121	14. ALPHABETISCHES THEMENVERZEICHNIS.....	147
3.4 Verwendungszweck.....	121		
3.5 Erläuterung der Maschine.....	123		
3.6 Tastenfelder Kaffee- und Teewahl.....	124		
3.7 Tastenfeld Autosteamer.....	124		
3.8 Display und Navigationstaste.....	124		
3.9 Energiesparmodus.....	124		
3.10 Daten und CE-Kennzeichnung.....	125		
4. EINLAGERUNG.....	126		
5. INSTALLATION.....	126		
6. INBETRIEBNAHME.....	126		
7. FUNKTIONSWEISE.....	126		
7.1 Sicherheitsmaßnahmen.....	126		
7.2 Emissionen.....	126		
7.3 Ein- und Ausschalten.....	126		
7.4 Wassererneuerung.....	128		
7.5 Vorbereitung der Maschine.....	128		
7.6 Kaffeeabgabe.....	129		
7.7 Dampfabgabe.....	130		
7.8 Heißwasserabgabe.....	131		
7.9 Autosteamer (optional).....	132		
7.10 Cappuccinoabgabe.....	133		
7.11 Tassenwärmer.....	133		
7.12 Verwaltung des Energiesparmodus.....	134		
7.13 Programmierung der Maschinenparameter.....	135		
7.14 Tipps für die Zubereitung eines guten Kaffees.....	139		

# 1. EINLEITUNG

Zur Optimierung der Maschinenleistungen und für einen absolut sicheren Betrieb vor dem Gebrauch des Geräts dieses Handbuch in allen seinen Teilen lesen.

Sie haben eine nach innovativen Methoden und Technologien konzipierte und hergestellte Espresso-Kaffeemaschine gekauft, die Ihnen langfristige Qualität und Zuverlässigkeit 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. Das Handbuch und alle seine Anlagen an einem gut zugänglichen und geschützten Ort aufbewahren. 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, weder ganz noch auszugsweise, vervielfältigt werden.

Der Hersteller behält sich das Recht auf Produktverbesserungen bzw. -änderungen vor. Wir garantieren, dass dieses Handbuch den aktuellen Stand der Technik zum Zeitpunkt der Vermarktung der Maschine wiedergibt.

Bei dieser Gelegenheit bitten wir die geschätzten Kunden, uns eventuelle Verbesserungsvorschläge zum Produkt oder dieser Bedienungsanleitung mitzuteilen.

## 1.1 Leitfaden zur Auslegung des Handbuchs

Dieses Handbuch wurde in eigenständige Kapitel unterteilt. Die Reihenfolge der Kapitel entspricht der zeitlichen Logik während der Lebensdauer der Maschine.

Um ein sofortiges Textverständnis zu erreichen, 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

- Absch.** = Abschnitt
- Kap.** = Kapitel
- Abs.** = Absatz
- S.** = Seite
- Abb.** = Abbildung
- Tab.** = Tabelle

### MASSEINHEITEN

Die angegebenen Maßeinheiten entsprechen denen des Internationalen Systems (IS).

### PIKTOGRAMME

Die Beschreibungen, denen diese Symbole vorausgehen, enthalten sehr wichtige Informationen bzw. Vorschriften, insbesondere in Bezug auf die Sicherheit. Die mangelnde Beachtung kann Folgendes nach sich ziehen:

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



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



**Symbol ACHTUNG, das im Fall von Gefahr von nicht schweren Verletzungen verwendet wird, die jedoch eine ärztliche Behandlung erfordern.**



**Das Symbol VORSICHT wird im Gefahrenfall von leichten Verletzungen verwendet, die sich durch Erste Hilfe oder ähnliches behandeln lassen.**



**Der Symbol HINWEIS wird zur Bereitstellung wichtiger Informationen zum behandelten Thema verwendet.**

## 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 entsprechende Änderungen vornehmen lässt.



**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, weder ganz noch auszugsweise, vervielfältigt werden.**

**Der Benutzer ist zur korrekten Einhaltung der in diesem Handbuch enthaltenen Angaben gehalten.**

**Der Hersteller haftet in keinem Fall für Probleme, die im Anschluss an eine unsachgemäße Umsetzung dieser Empfehlungen auftreten.**

## 1.4 Zielgruppe

Dieses Handbuch richtet sich an den Benutzer der Maschine, d. h., die mit ihrem Betrieb und der Ausführung der Wartung und der Reinigung der Maschine gemäß den Angaben in diesem Dokument betraute Person.

## 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 von Personen und Kindern geeignet, die über eingeschränkte körperliche, sensorische oder mentale Fähigkeiten oder über mangelnde Erfahrung oder Kenntnis verfügen, es sei denn, ihr Gebrauch der Maschine wird durch eine Person, die für deren Sicherheit verantwortlich ist, entsprechend beaufsichtigt oder angeleitet.**

## 1.5 Glossar und Piktogramme

In diesem Absatz werden die nicht allgemeinen bzw. Begriffe mit einer von ihrer allgemeinen abweichenden Bedeutung aufgeführt.

Im Anschluss werden die verwendeten Abkürzungen und die Bedeutung der die Qualifikation des Bedieners und den Maschinenstatus betreffenden Piktogramme erklärt. Ihre Verwendung gestattet eine schnelle und 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 anerkannter Fachtechniker**

Fachkraft mit entsprechender Ausbildung und Zulassung für die Durchführung von Vorgängen zum Anschließen, zur Installation und Montage der Maschine; für die Verwendung spezieller Ausrüstungen (Hebezeuge, Gabelstapler, usw.); für die Ausführung von besonders 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. 13 auf Seite 146.**

### 1.5.2 PIKTOGRAMME

PIKTOGRAMM	BESCHREIBUNG
	Elektrische Gefahr
	Gefahr durch hohe Temperatur
	Tragepflicht von Schutzhandschuhen
	Das Lesen der Unterlagen ist obligatorisch

## 1.6 Garantie

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

## 2. SICHERHEITSMASSNAHMEN

### 2.1 Vom benutzer verlangter kenntnis - und informationsstand

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:



## ELEKTRISCHE GEFAHR

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 Kinder oder eingeschränkt fähigen Personen benutzt wird.



## GEFAHR DURCH HOHE TEMPERATUR

Einige Maschinenteile können hohe Temperaturen erreichen:

- den Kontakt mit der Brühgruppe, dem Siebträgerwärmer und den Wasser-, Dampf- und Autosteamerdüsen vermeiden;
- die Hände oder andere Körperteile nie unter die Auslassöffnungen von Dampf, Heißwasser 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 (sofern vorhanden) den Einsatz des Fachtechnikers anfordern.**

**Die Gasanlage muss (sofern 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 folgende, während der Wartung und der Reinigung der Maschine bestehenden Restrisiken, die nicht beseitigt werden können, ist zu achten:



### **ELEKTRISCHE GEFAHR**

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

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



### **GEFAHR DURCH HOHE TEMPERATUR**

Während den Reinigungsarbeiten auf einige Maschinenteile achten, die hohe Temperaturen erreichen können:

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

## 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 (Siebträger, Sieb, usw.).



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

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

**Sämtliche Wartungsarbeiten dürfen erst nach Trennen der Maschine vom Stromnetz, Absperren der Wasserversorgung und vollständigen Abkühlung der Maschine durchgeführt werden.**

**Falls die Behebung einer 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 Arbeiten keine für den Lebensmittelgebrauch schädliche Substanzen frei 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-KONFORMITÄTS-ERKLÄRUNG angegeben, die der Maschine beiliegt.

### 3.2 Allgemeine Beschreibung

Die in diesem Handbuch beschriebene Maschine besteht aus mechanischen, elektrischen und elektronischen Bauteilen und dient dazu, Getränke aus Milch, Kaffee und Wasser zuzubereiten.

Dieses Produkt wird in Einklang mit den in der Maschine beiliegenden EG-KONFORMITÄTSE-ERKLÄRUNG 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 Tasse, kleine Tasse, Espresso, usw.) ausgelegt.

Das Gerät ist nicht für Privathaushalte bestimmt, sondern für gewerbliche Verwendung.

Die Maschine kann unter allen in dieser Dokumentation vorgesehenen, enthaltenen oder beschriebenen Bedingungen verwendet werden. Alle anderen Bedingungen gelten als gefährlich.

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

## 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 gewerblichen Einsatz ausgelegt.

Die Verwendung von anderen als den vom Hersteller angegebenen Produkten bzw. Materialien, die Schäden an der Maschine verursachen und zu Gefahrensituationen für den Bediener bzw. Personen in der Nähe der Maschine führen können, wird als unkorrekt und unsachgemäß betrachtet.

## SACHWIDRIGE VERWENDUNGEN

Die Maschine darf nicht eingesetzt werden:

- Für Verwendungen, die von diesem Abs. 3.4 abweichen, für andere oder in diesem Handbuch nicht erwähnte Verwendungen;
- Für Verwendung mit anderen als den in diesem Handbuch angegebenen Materialien;
- Mit ausgeschlossenen oder nicht funktionstüchtigen Sicherheitsvorrichtungen.

## FALSCHER 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 zulässigen Praktiken sind in dieser Dokumentation enthalten und jegliche nicht darin aufgeführten und beschriebenen Vorgänge sind als nicht möglich und daher als gefährlich zu betrachten.

## NICHT VORGESEHENE VERWENDUNGEN

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

## ALLGEMEINE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Der Benutzer muss über die Unfallgefahren, die für die Sicherheit vorgesehenen Vorrichtungen und die allgemeinen, von den gemeinschaftlichen Richtlinien und den Rechtsvorschriften des Lands, in dem die Linie installiert ist, vorgesehenen Unfallverhütungsbestimmungen informiert sein.

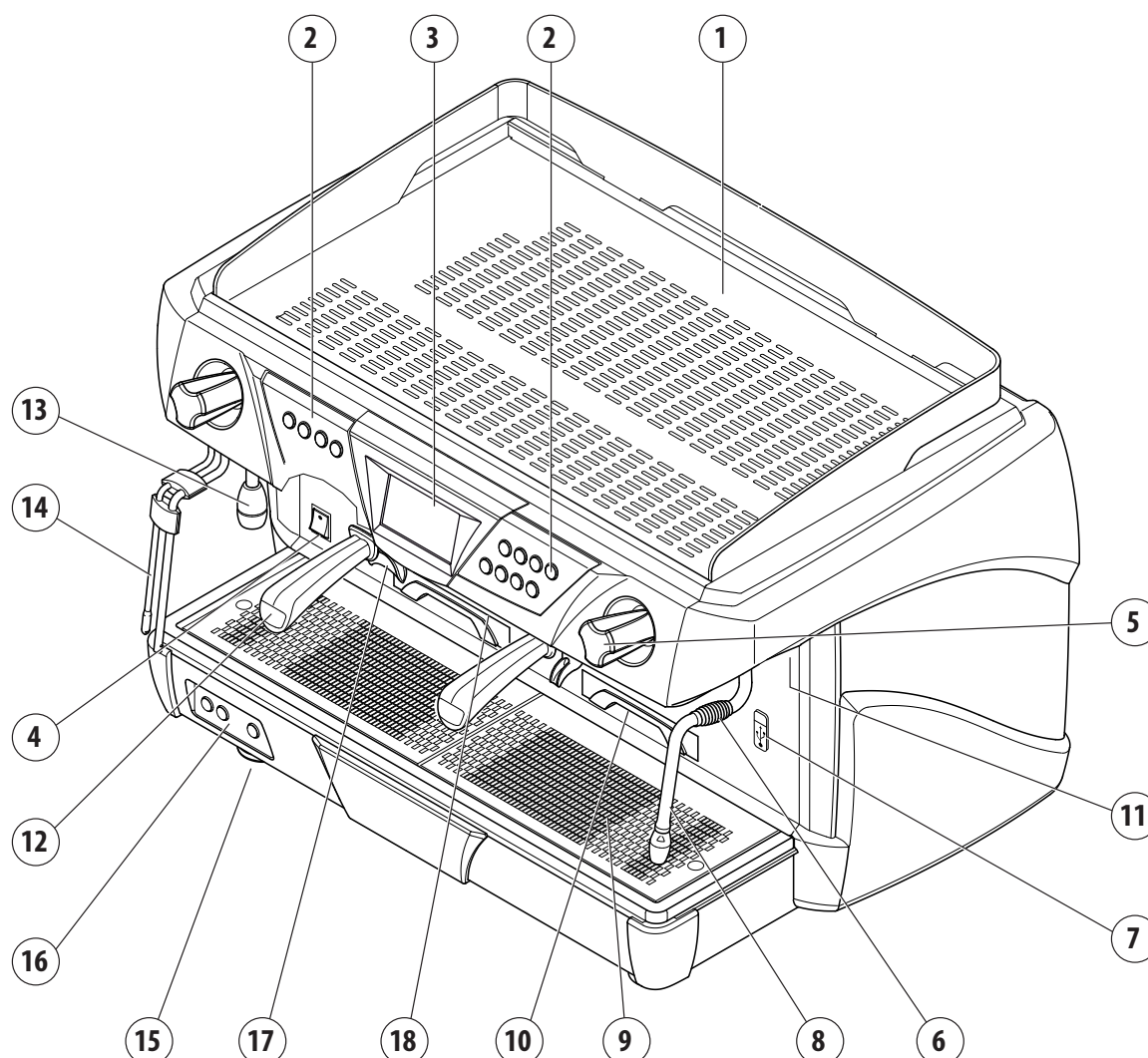
Der Benutzer muss mit der Funktionsweise aller Vorrichtungen der Maschine vertraut sein.

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 der Maschine



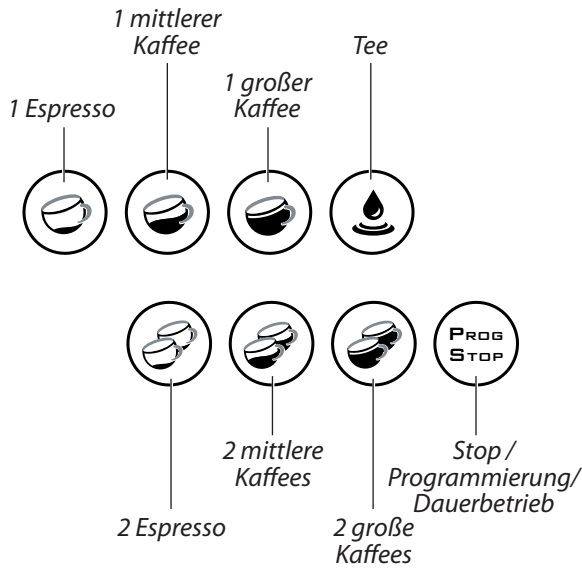
DEUTSCH

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Stellfläche Tassenwärmer.</li> <li>2. Tastenfeld Kaffee- und Teewahl.</li> <li>3. Touchscreen-Display.</li> <li>4. Schalter zur Geräteeinschaltung.</li> <li>5. Drehknopf Dampf.</li> <li>6. Verbrennungsschutzgummi.</li> <li>7. USB-Buchse.</li> <li>8. Dampfdüse.</li> <li>9. Tropfschale und Tassenstellgitter.</li> <li>10. Herausziehbares Tassenstellgitter.</li> <li>11. Luftregler Autosteamer.</li> <li>12. Siebträger.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>13. Heißwasserhahn.</li> <li>14. Düse Autosteamer (optional).</li> <li>15. Einstellbarer Fuß.</li> <li>16. Tastenfeld Autosteamer (optional).</li> <li>17. Auslauf.</li> <li>18. Beleuchtung Abgabebereich.</li> </ul> |
|--|---|

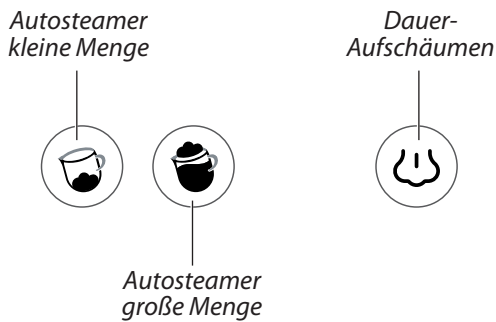


Die USB-Buchse (7) darf nur mit dem zur Ausstattung der Fachtechniker gehörenden USB-Stick verwendet werden. Keine externen Vorrichtungen an die USB-Buchse anschließen (iPhone, iPad, PC, usw.), da diese gravierende Probleme an der Maschinensoftware verursachen könnten.

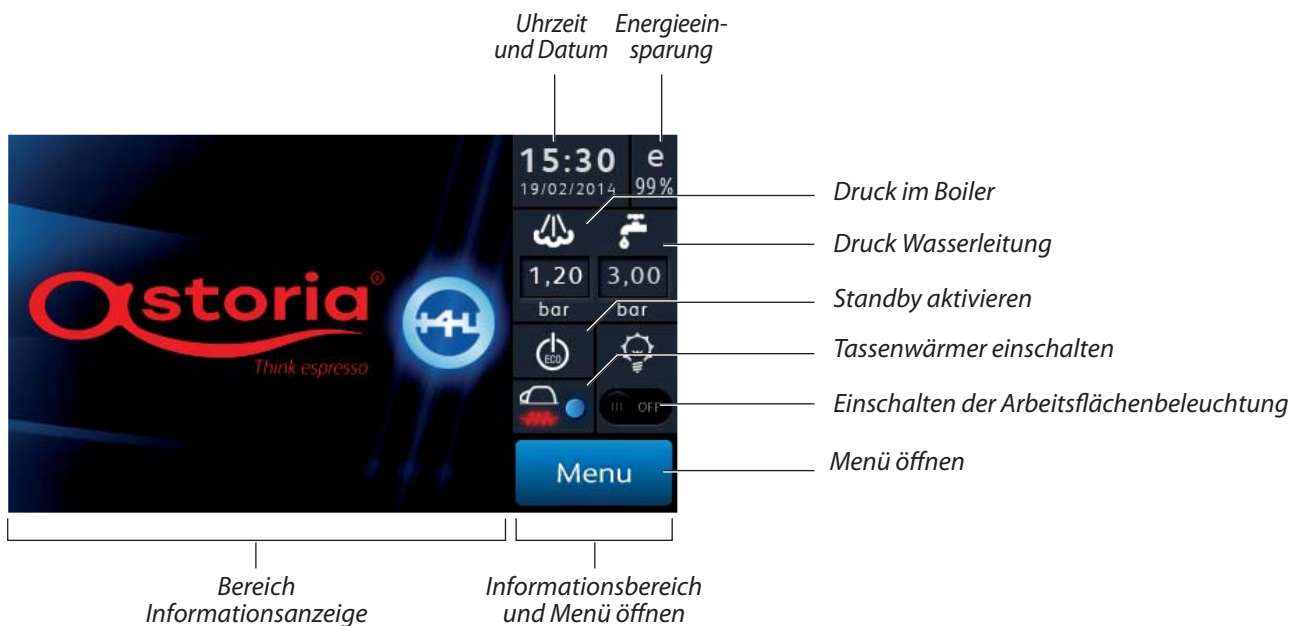
### 3.6 Tastenfelder Kaffee- und Teewahl



### 3.7 Tastenfeld Autosteamer



### 3.8 Display und Navigationstaste



### 3.9 Energiesparmodus

Die Maschine verfügt über eine Software, die während der Pausen das automatische Standby, den nächtlichen Energiesparmodus und die intelligente Temperatureinstellung regelt.

Damit erzielt man während der nächtlichen Pausen eine erhebliche Energie-Einsparung und die Maschine ist jederzeit für eine schnelle Wiederaufnahme des Betriebs bereit.

Darüber hinaus erfolgt die Leistungsausgabe über die Software nur wo und wenn sie benötigt wird, wodurch auch während des Normalbetriebs Energie eingespart wird.

Falls von der Programmierung vorgesehen, versetzt die Software bei Arbeitsrückgang eine oder mehrere Gruppen automatisch ins Standby und sorgt bei viel Betrieb für ihre volle Einsatzbereitschaft.

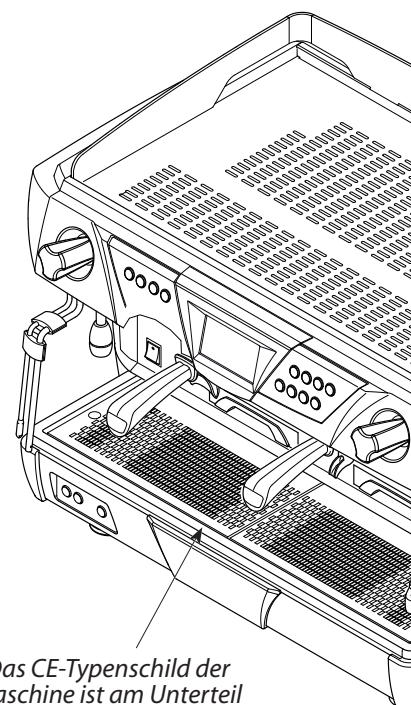


Für die Verwaltung des Energiesparmodus siehe Abs. 7.12 auf Seite 134.

### 3.10 Daten und CE-Kennzeichnung

Die technischen Daten der Maschine sind in folgender Tabelle enthalten:

TABELLE TECHNISCHE DATEN	2 GR		3 GR		4 GR	
Spannung	230/400 V	240/415 V	230/400 V	240/415 V	230/400 V	240/415 V
Frequenz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Max. Leistung	4.400 W	4.700 W	5.500 W	6.100 W	7.100 W	7.700 W
Gruppenleistung	150 W x 2	165 W x 2	150 W x 3	165 W x 3	150 W x 4	165 W x 4
Leistung Kaffeeboiler	1.000 W x 2	1.090 W x 2	1.000 W x 3	1.090 W x 3	1.000 W x 4	1.090 W x 4
Leistung Dampfboiler	3.000 W	3.270 W	3.000 W	3.270 W	5.000 W	5.445 W
Fassungsvermögen Kaffeeboiler	1,2 l x 2		1,2 l x 3		1,2 l x 4	
Fassungsvermögen Dampfboiler	8 l		13 l		13 l	
Breite	830 mm		1070 mm		1310 mm	
Tiefe	580 mm		580 mm		580 mm	
Höhe	575 mm		575 mm		575 mm	
Nettogewicht	74 kg		94 kg		110 kg	
Einstellung Sicherheitsventil	1,9 bar					
Betriebsdruck Dampfboiler	0,8 - 1,4 bar					
Wasserversorgungsdruck	MAX. 1,5 - 5 bar					
Kaffeeabgabedruck	8 - 9 bar					
Arbeitsumgebungstemperatur	5 - 40 °C 95° r.F. MAX.					
Schalldruckpegel	< 70 dB					

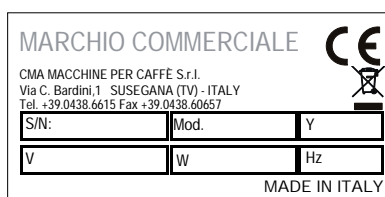


Das CE-Typenschild der Maschine ist am Unterteil des Rahmens unter der Ablaufschale angebracht.

DEUTSCH

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-Kennzeichen ist am Unterbau des Gehäuses unter der Ablaufschale angebracht und enthält die Gerätedaten. Nachstehend ist das Beispiel eines Typenschildes dargestellt:



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.



Bei der Installation der Maschine ist das Wasser in den Wasserkreisläufen vom Fachtechniker zu erneuern.



Die Stellfläche der Maschine muss vollkommen plan und eben sein.



Die Stromanlage muss mit einem ausreichend bemessenen Differentialschalter (Leitungsschutzschalter) von 30 mA 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 im Kapitel 2 auf Seite 116 aufmerksam durchlesen.

### 7.2 Emissionen

#### SCHWINGUNGEN

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

#### SCHALLEMISSIONEN

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

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

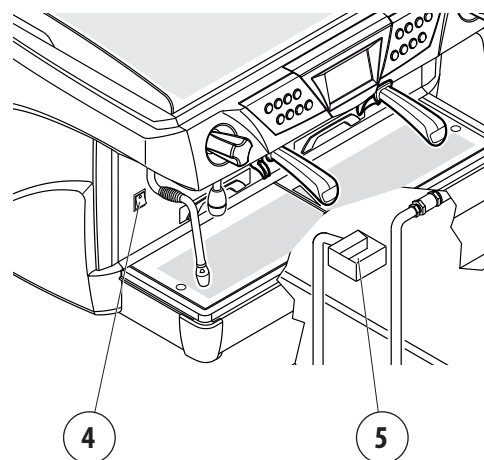
#### ELEKTROMAGNETISCHE UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

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

### 7.3 Ein- und Ausschalten

#### 7.3.1 Einschaltung

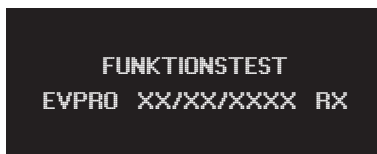
Nach dem Anschluss von Wasser und Strom sicherstellen, dass die Tropfwanne (5) unter dem Tassenstellgitter korrekt an den Ablauf angeschlossen ist.



Prüfen, ob alle Dampfahne geschlossen sind. Die Maschine mit dem Hauptschalter (4) einschalten und den Anweisungen auf dem Display der Maschine folgen.

Sobald die Maschine eingeschaltet ist, führt sie einen Funktionstest durch und leitet die entsprechenden Informationen an die installierte Software weiter:

- XX.XX.XXXX : Datum der Überarbeitung
- RY : Revisionsnummer



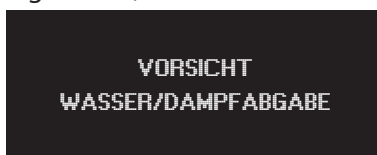
- Mit dem Ergebnis O.K. ist die Maschine voll einsatzfähig. Bei negativem Ergebnis, die Displaymeldung lesen;



- Beim Einschalten aktiviert die Maschine die Motorpumpe und beginnt, den Betriebsboiler und die Kaffeewassererhitzer zu füllen (in gleicher Anzahl, wie die in der Maschine installierten Brühgruppen vorhanden);



- Um eventuell vorhandene Luft in den Erhitzern abzulassen, werden bei jeder Einschaltung die Magnetventile der Brühgruppen aktiviert, für 10 Sekunden werden Wasser und Dampf aus der Brause jeder Gruppe abgelassen;

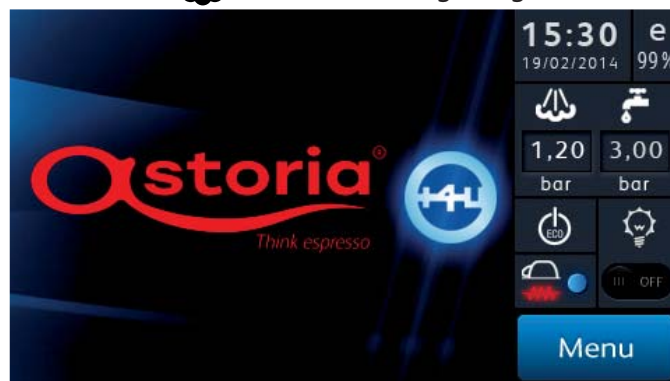


- Nach dem Aufheizen der Brühgruppen (etwa 10 Minuten), deren Ende durch das Erlöschen der Anzeige "BITTE WARTEN" angezeigt wird, kann man ein Kaffeegetränk wählen. Für die Heißwasser- und Dampfabgabe muss die vollständige Aufheizung des Betriebsboilers abgewartet werden;



- Während der Heizphase des Betriebsboilers (von 95°C bis 98°C) nimmt die Maschine eine kleine Wasser- und Dampfabgabe über die Wasserdüse vor;

- Die Dampf- und Heißwasserabgabe und damit der gesamte Betrieb der Maschine ist erst möglich, wenn der Druck (☞) auf über 0,6 bar gestiegen ist.



Während der Aufheizphase der Maschine (ca. 20 Minuten) lässt das Unterdruckschutzventil für einige Sekunden Dampf ab, und schließt sich dann wieder.

Auf dem Display wird statt des Drucks die Temperatur in °C angezeigt, bis 100°C erreicht sind.

Danach wechselt der angezeigte Wert in bar (Druck).

### 7.3.2 Ausschalten der Maschine

Die Maschine durch Betätigung des Hauptschalters (4) ausschalten.

## 7.4 Wassererneuerung

Während der Installation der Maschine muss der Fachtechniker das Wasser in den Wasserkreisläufen erneuern und dabei wie folgt vorgehen:

- Nach der Installation muss das Gerät eingeschaltet, auf Nennbetriebsbedingungen gebracht und 30 Minuten lang „betriebsbereit“ gehalten werden;
- anschließend muss das Gerät ausgeschaltet und das erste eingelaufene Wasser aus dem gesamten Wasserkreislauf vollkommen abgelassen werden, damit eventuelle anfängliche Verschmutzungen beseitigt werden;
- danach wird das Gerät wieder gefüllt und auf Nennbetriebsbedingungen gebracht;
- nach Erreichen des Status „betriebsbereit“ sind folgende Abgaben durchzuführen:
  - an jeder Kaffeegruppe eine Dauer-Abgabe vornehmen, damit die gesamte in jedem Kaffeewasserbehälter enthaltene Wassermenge abläuft;
  - durch eine Dauerabgabe an der entsprechenden Düse die gesamte Warmwassermenge im Boiler ablaufen lassen; Falls mehrere Abgabestellen vorhanden sind, die betreffende Menge nach der Anzahl der Brühgruppen aufteilen;
  - den Dampf mindestens 1 Minute pro Dampfaustritt 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.**

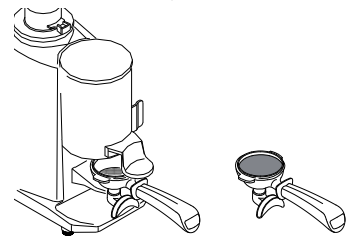
## 7.5 Vorbereitung der Maschine

### 7.5.1 Mahlen und Dosieren des Kaffees

Es ist wichtig, neben der Maschine ein Mahl-/Dosiergerät zu haben, mit dem der täglich verwendete Kaffee gemahlen wird.

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 Vorbereitung des Siebträgers

- Das Sieb mit einer Portion gemahlene Kaffees (ca. 6-7 g) füllen und mit der Presse festdrücken;
- Den Siebträger an der Brühgruppe einsetzen und nicht zu stark anziehen, damit die Dichtung nicht zu schnell abgenutzt wird;
- Aus dem gleichen Grund sollte der Siebrand gereinigt werden, bevor der Siebträger an der Brühgruppe eingesetzt wird;
- Den Anweisungen des Herstellers des Mahl-/Dosiergeräts folgen.



### 7.5.3 Einschalten der Arbeitsflächenbeleuchtung

Zum Ein- und Ausschalten der Beleuchtung den Schalter (💡) drücken.



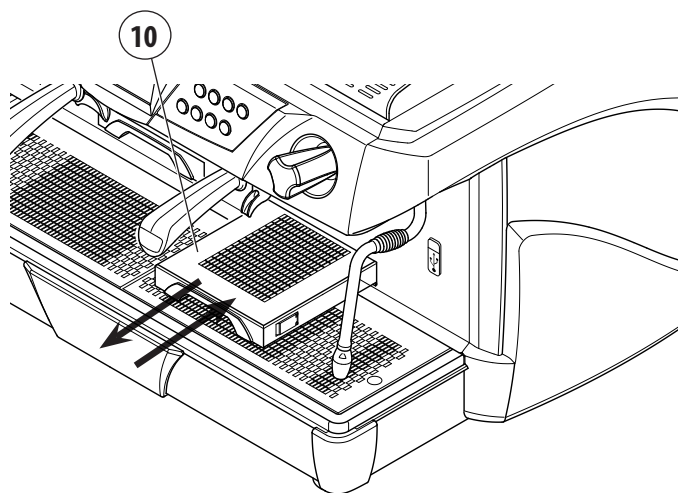
ON/OFF  
Beleuchtung  
Ausgabebe-  
reich.

### 7.5.4 Tassenstellgitter

Falls Tassen unterschiedlicher Höhe verwendet werden, kann das zur Maschinenausstattung gehörende versenkbare Gitter (10) verwendet werden.

Zur Verwendung des herausziehbaren Gitters, dieses so weit aus seinem normalen Platz ziehen, bis es fest sitzt.

Wenn das Gitter nicht mehr benötigt wird, dieses in Richtung Maschine schieben, bis es sich wieder ganz an seinem normalen Platz befindet.

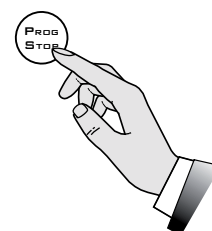
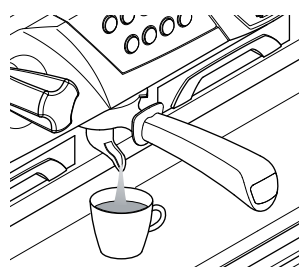
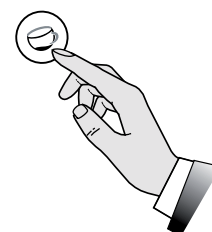
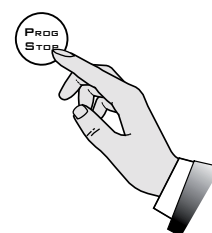
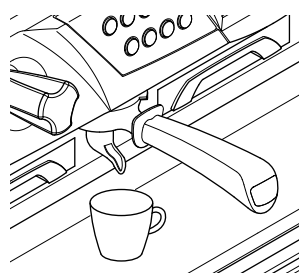


## 7.6 Kaffeeabgabe

### 7.6.1 Programmierung

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

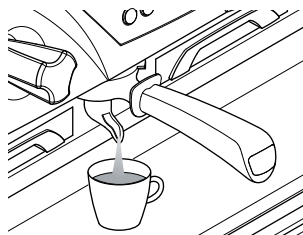
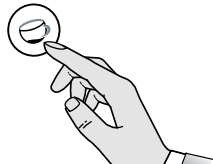
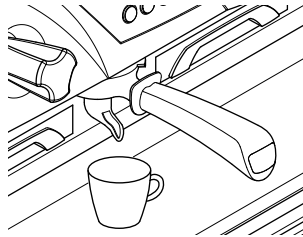
- Immer zuerst das linke Tastenfeld programmieren. Auf diese Weise werden automatisch alle Tastenfelder programmiert. Die anderen, wenn erforderlich, anschließend programmieren;
- Die Taste (Press Stop) 5 Sekunden lang gedrückt halten: Die Taste (Press Stop) blinkt, und es leuchten alle Tasten des Tastenfelds zur Programmierung auf;
- Das Sieb mit einer Menge gemahlene Kaffees füllen und mit der Presse festdrücken;
- Den Siebträger an der Brühgruppe einsetzen;
- Die Tasse unter den Auslauf stellen;
- Die Taste der gewünschten Menge drücken (Beispiel ☺);
- Alle LED gehen mit Ausnahme der Mengentaste in Programmierung aus;
- Die Abgabe abwarten; zur Bestätigung der Menge, erneut die Mengentaste oder die Taste (Press Stop) drücken;
- Den Vorgang an den anderen Mengentasten wiederholen;
- Zum Abschluss der Programmierung die Taste (Press Stop) drücken, um die Mengenprogrammierung zu verlassen.



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

### 7.6.2 Kaffeeabgabe

- Die Tasse unter den Auslauf stellen;
- die Taste der gewünschten Menge drücken (Beispiel );
- die Durchführung der Abgabe abwarten (die gewählte Mengentaste erlischt);
- um die Kaffeeabgabe vorzeitig zu unterbrechen, die Taste bzw. die Taste betätigen.



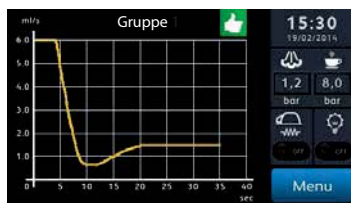
Während der Kaffeeabgabe den Siebträger nicht von der Brühgruppe entfernen.

### 7.6.3 Informationsanzeige

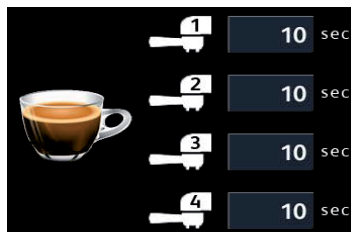
Je nach Maschinenkonfiguration werden während der Kaffeeabgabe auf dem Display einige Informationen angezeigt.



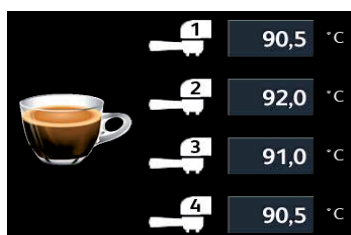
Durchlaufdiagramm in der Zeit (ml/sec) des abgegebenen Kaffees pro Brühgruppe.



Anzeige der Abgabezeit (Sek.) für alle Gruppen.

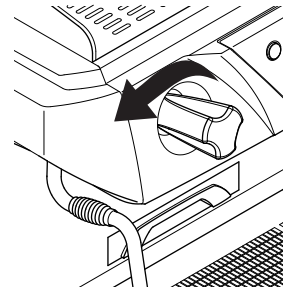
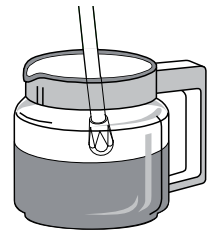


Anzeige der Abgabetemperatur (°C) für alle Gruppen.



### 7.7 Dampfabgabe

- Die Dampfdüse in die zu erwärmende Flüssigkeit tauchen;
- den Regler des Hahns im Uhrzeigersinn drehen;
- die Dampfabgabe erfolgt proportional zur Öffnung des Hahns;
- zum Unterbrechen der Abgabe den Regler des Hahns im Uhrzeigersinn drehen;



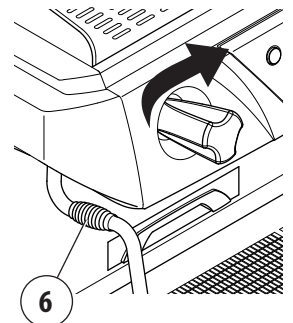
Die Dampfdüse mit ihrem Verbrennungsschutzgummi (6) vorsichtig handhaben.

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



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 aufzuschäumende Milch sollte eine Temperatur von ca. 4°C haben.



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

Der Benutzung der Dampfabgabe (Dampfduise) muss stets ein mindestens 2 Sekunden langer Spülgang des Kondenswassers 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.

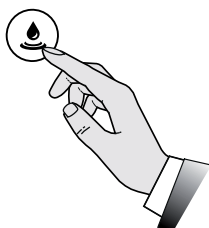
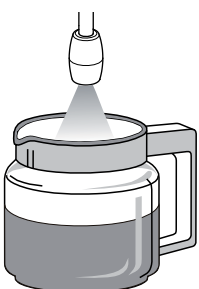
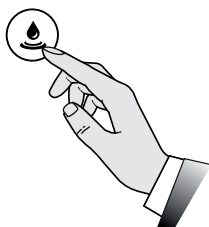
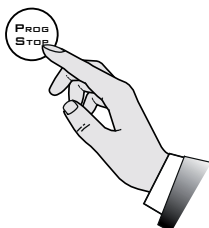
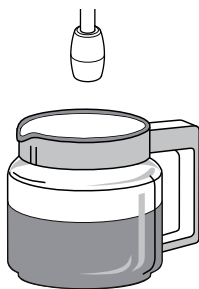


## 7.8 Heißwasserabgabe

### 7.8.1 Programmierung

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

- Das Kännchen unter die Heißwasserdüse stellen.
- auf der linken Tastatur die Taste  5 Sekunden lang gedrückt halten: Alle LED der Mengentasten leuchten auf;
- die Taste der Heißwasserausgabe  betätigen;
- die Ausgabe abwarten; zur Bestätigung der Menge, erneut die Taste  drücken;
- zum Abschluss der Programmierung die Taste  drücken.





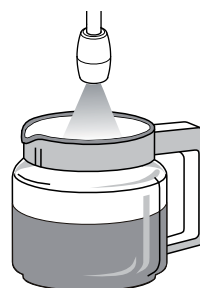
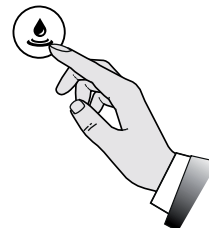
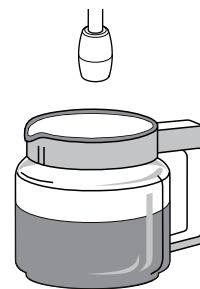
Die Teetasten sind auf jedem Tastenfeld der einzelnen Gruppen vorhanden. Sie sind einzeln und unabhängig voneinander programmierbar.

Beim Modell 4GR gibt es 2 Heißwasserdüsen.

Die 2 linken Tastenfelder regeln die linke Heißwasserdüse und die rechten 2 Tastenfelder die rechte Heißwasserdüse.

### 7.8.2 Heißwasserabgabe

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



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

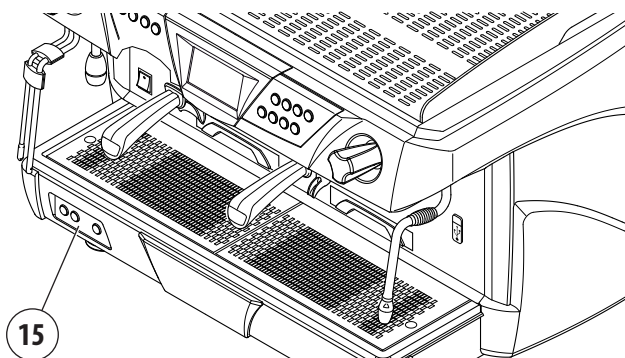


Bei kalter Maschine (Druck unter 0,6 bar) funktioniert die Heißwasserausgabe nicht. Die Temperatur des abgegebenen Wassers ist ggf. von einem qualifizierten Techniker zu ändern.

## 7.9 Autosteamer (optional)

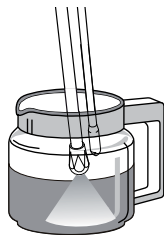
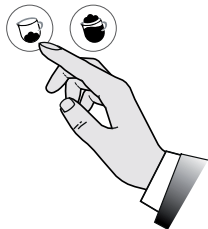
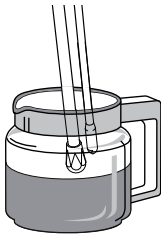
Der Autosteamer ermöglicht das automatische Aufschäumen von Milch bei programmierter Temperatur.

Er kann mit dem Tastenfeld (15) am Unterbau der Maschine geregelt werden.



### 7.9.1 Benutzung des Autosteamers

- Die Enden der Autosteamerdüse in die Milch tauchen;
- die Taste oder drücken;
- das Ende der Abgabe abwarten;
- um die Abgabe vorzeitig zu unterbrechen, erneut die Taste oder drücken;
- durch Gedrückthalten der Taste oder kann die Dampfabgabe über die programmierte Temperatur hinaus verlängert werden.



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

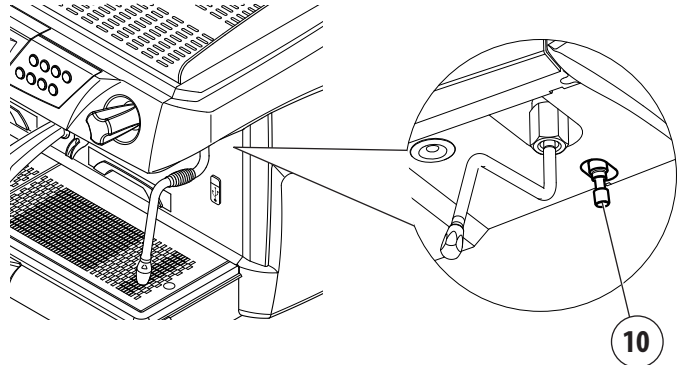


Die Enden immer mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch sauber halten. Die Milch darf maximal 3-4 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Das System sieht ein Betriebs-Timeout des Autosteamers von maximal 4 Minuten vor.

### 7.9.2 Regulierung der Schäumung

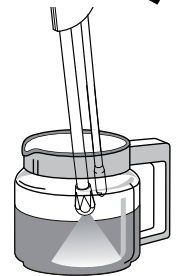
Damit wird die Dichte des Milchschaums am betreffenden Regler (10) erhöht oder gesenkt. Durch Drehen im Uhrzeigersinn, nimmt die Dichte ab, umgekehrt erhält man eine stärkere Schäumung.



Die Einstellung des Autosteamers erfolgt im Werk während der Endabnahme der Maschine. Sie sollte nur geändert werden, wenn es unbedingt nötig ist.

### 7.9.3 Funktion Dauerschäumung

- Die Enden der Autosteamerdüse in die Milch tauchen;
- die Taste betätigen;
- um die Abgabe zu unterbrechen, erneut die Taste drücken.



### 7.9.4 Automatische Reinigung

Nach 120 Minuten Stillstand schaltet sich die automatische Reinigung der Düse für die Dauer von 15 Sekunden ein.

Auf dem Display erscheint die Meldung "DAMPFREINIGUNGSZYKLUS". Aus der Düse tritt eine minimale Dampfmenge aus.



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

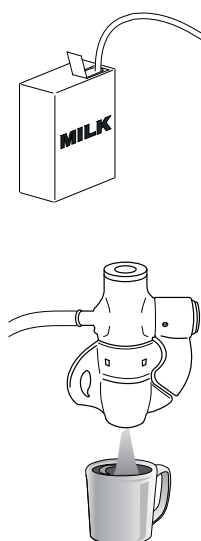
Den Dampfahn nicht mit in die Milch getauchter Dampfduise und bei ausgeschalteter Maschine öffnen.

### 7.9.5 Tipps

- Nur soviel Milch erwärmen, wie verwendet werden soll. Einmal erwärmte Milch nicht nochmals erwärmen, sondern vollständig aus dem Kännchen ausgießen;
- nur bei Verwendung von Milch bei einer Temperatur von 4°C garantiert der Autosteamer bei einer Abweichung von  $\pm 3^{\circ}\text{C}$  die Übereinstimmung der eingestellten und der tatsächlichen Milchttemperatur;
- Beim Erreichen der eingestellten Milchttemperatur bricht die Dampfausgabe automatisch ab. Damit der Milchschaum nicht überläuft, darf man die Milchkanne nur zur Hälfte mit Flüssigkeit füllen;
- Einen Behälter verwenden, der für die Milchmenge, die aufgeschäumt werden soll, ausreicht.

### 7.10 Cappuccinoabgabe

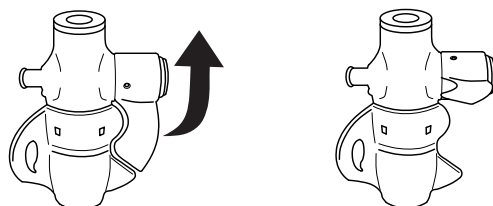
- Das Saugrohr in die Milch tauchen;
- das Kännchen unter den Auslauf des Cappuccino-Zubereiters stellen;
- den Dampfhahn öffnen und beim Erreichen der gewünschten Menge wieder schließen;
- die aufgeschäumte Milch in die Tassen mit dem Kaffee gießen.



Zur Abgabe 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.

Der Cappuccino-Zubereiter sollte immer sauber gehalten werden, wie dies im Kapitel "Reinigung" beschrieben ist.



### 7.11 Tassenwärmer

Die aufzuwärmenden Tassen auf den Tassenwärmer stellen (1).

Um den Tassenwärmer einzuschalten, die Taste (☰) betätigen.

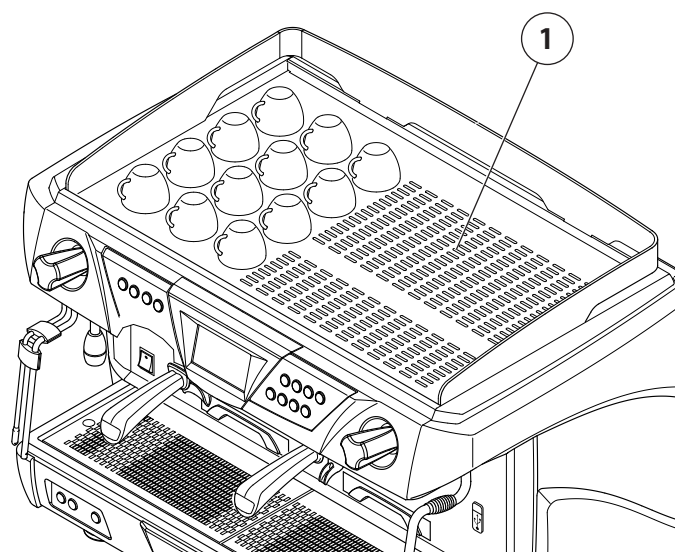
Der Betrieb des Tassenwärmers wird auf dem Display mit roter Heizspirale angezeigt.



Einschalttaste Tassenwärmer



Heizelement Tassenwärmer in Betrieb



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



Um die Temperatur des Tassenwärmers zu ändern, den Angaben folgen aus Abs. 7.13.4 auf Seite 136.

## 7.12 Verwaltung des Energiesparmodus

### 7.12.1 Programmierter Energiesparmodus

Falls von der Programmierung vorgesehen, stellt die Software bei Arbeitsrückgang eine oder mehrere Gruppen automatisch ins Standby und sorgt bei viel Betrieb für ihre volle Einsatzbereitschaft.

Der Status des Energiesparmodus wird auf dem Display mit dem entsprechenden Symbol angezeigt:



Für die Rückkehr einer Brühgruppe aus dem Standby, die Taste **"PROG/STOP"** 3 Sekunden lang drücken.

Innerhalb von 1-2 Minuten nimmt sie ihren vollen Betrieb wieder auf.

Falls sich die Maschine im "ENERGIESPARMODUS" befindet, wird auch der Betriebsboiler wieder aktiviert und der Status "Energiesparmodus" ist aufgehoben.

Die wieder aktivierten Brühgruppen und der Betriebsboiler bleiben bis zum nächsten für den Energiesparmodus (Maschine) oder Standby vorgesehen Zeitpunkt (Brühgruppen) voll im Einsatz.

Das System folgt weiterhin den Einstellungen des programmierten Energiesparmodus.



Die Maschine kann sich auch im Status OFF befinden, der auf dem Display mit entsprechendem Symbol angezeigt wird:

Um die Maschine wieder zu aktivieren, die Taste **"PROG/STOP"** 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Etwa 10 Minuten warten, bis der Kaffeeboiler aufgeheizt hat und 20 Minuten für den Heizvorgang des Betriebsboilers.

Bei einer Nichtbenutzung, die über die programmierte Zeit hinausgeht, kehrt die Maschine in den Status OFF zurück.





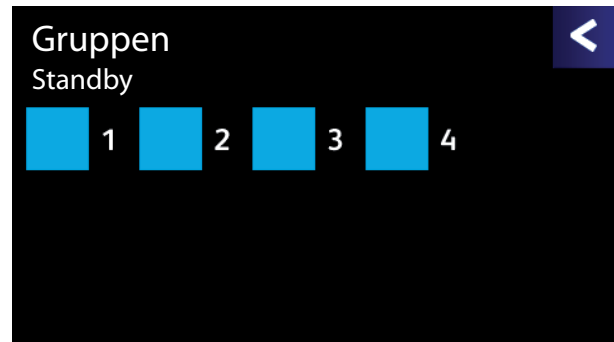
**Zum Ändern der Parameter für die Freigabe des Energiesparmodus ist der technische Kundendienst anzufordern.**

### 7.12.2 Standby Brühgruppen

Bei Bedarf kann manuell eine oder mehr Brühgruppen auf Standby gestellt werden.

Zur Standby-Einstellung der Gruppen:

- auf die Taste  des Display-Touchscreen drücken;
- auf der nächsten Seite die Gruppen aktivieren, die auf Standby gestellt werden sollen;
- mit der Taste  auf die Startseite zurückkehren.



Der Standby-Status der Gruppe wird mit dem Erlöschen der Getränkewahl-LED angezeigt.




Für die Rückkehr einer Brühgruppe aus dem Standby, die Taste **"PROG/STOP"** 3 Sekunden lang drücken

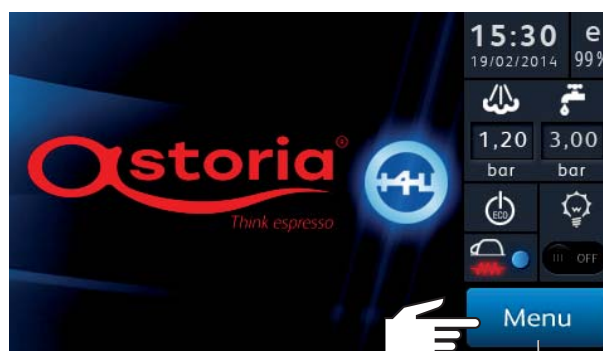


Drücken und 3 Sekunden gedrückt halten

## 7.13 Programmierung der Maschinenparameter

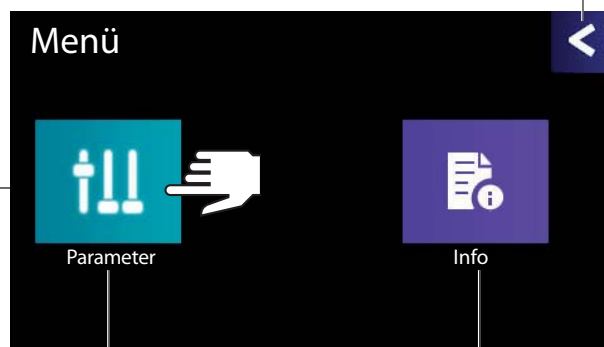
### 7.13.1 Menüzugriff

- Über die Taste  öffnet man das Programm der Parameter;
- Über die Taste  öffnet man das Untermenü;
- Zu den Informationen gelangt man über die Taste .



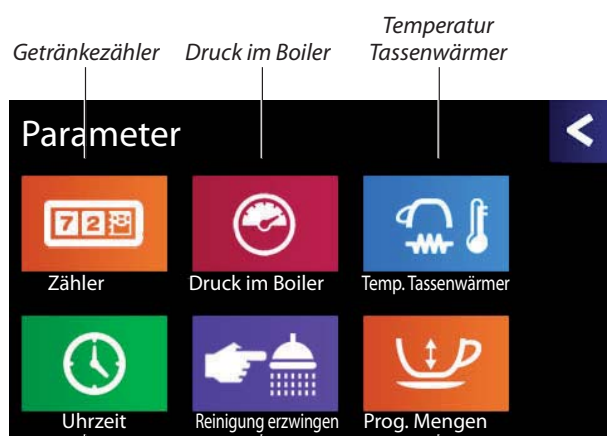
Menütaste

Taste "Back": ermöglicht das Zurückkehren zur vorherigen Bildschirmansicht



Parametertaste

Taste Infos



Einstellung von Datum und Uhrzeit

Reinigung der Gruppen

Mengeneinstellung



Informationen

Statistiken

Geschätzter Verbrauch

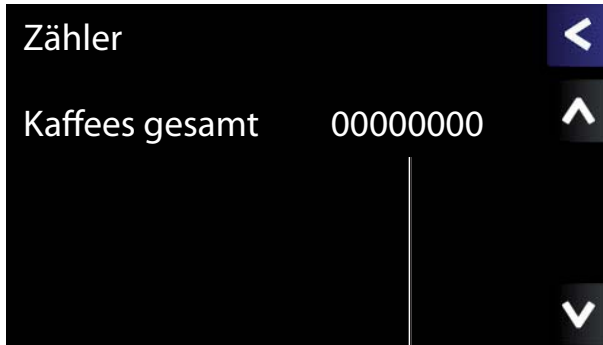
DEUTSCH

### 7.13.2 Zähler



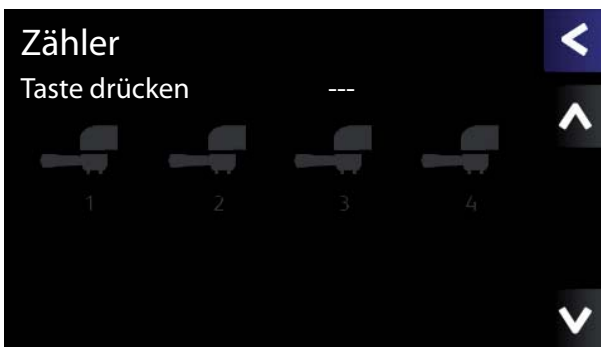
Um die Zahl der abgegebenen Getränkewahlen anzuzeigen, die angegebene Taste drücken.

Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, die Taste drücken.

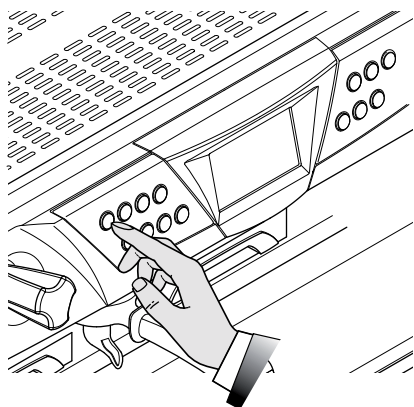


Abgegebene Kaffees gesamt

Mit Betätigung der Taste oder öffnet man die Seite der Teilzählungen:



Drückt man eine beliebige Mengentaste auf einem der Tastenfelder der Maschine, wird auf dem Display die Zahl der für diese Getränkewahl abgegebenen Kaffees angezeigt.



Gewählte Mengentaste      Abgegebene Kaffees



Gewähltes Tastenfeld

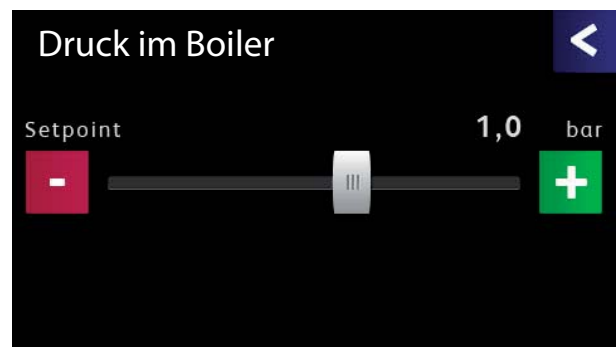
### 7.13.3 Druck im Boiler



Den Druck im Boiler mit der angegebenen Taste ändern.

Über die Tasten und den gewünschten Wert einstellen.

Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, die Taste drücken.



### 7.13.4 Tassenwärmer

Über die angegebene Taste kann die Temperatur des Tassenwärmers geändert oder die Funktion abgestellt werden.

Über die Tasten und die gewünschte Temperatur einstellen.

Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, die Taste drücken.





Um den Tassenwärmer abzuschalten, den Cursor ganz nach links stellen (es wird der Wert "--" angezeigt).



**Zum Ein- und Abschalten der Funktion Tassenwärmer Bezug nehmen auf Abs. 7.11 auf Seite 133**

### 7.13.5 Datum und Uhrzeit

Zum Einstellen von Uhrzeit und Datum, die angegebene Taste drücken.



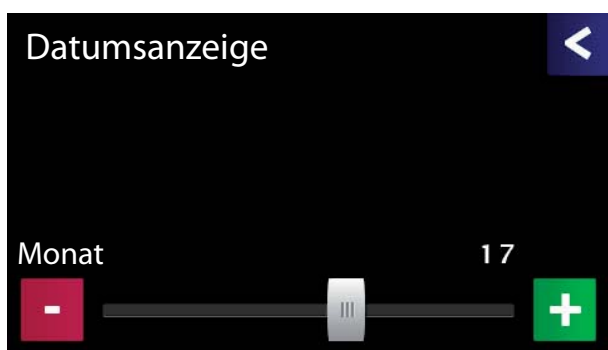
Über die Tasten **+** und **-** die gewünschten Werte einstellen.

Mit der entsprechenden Taste kann die Sommer- und Winterzeit programmiert werden.

Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, die Taste **<** drücken.



Manuelle Einstellung Sommerzeit  
 Automatische Einstellung Sommerzeit  
 Datum (TT-MM-JJJJ)  
 Stunde (HH-MM)



Beispiel zur Einstellung des Monats

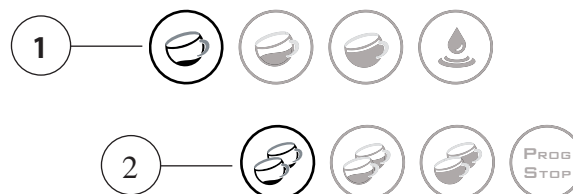
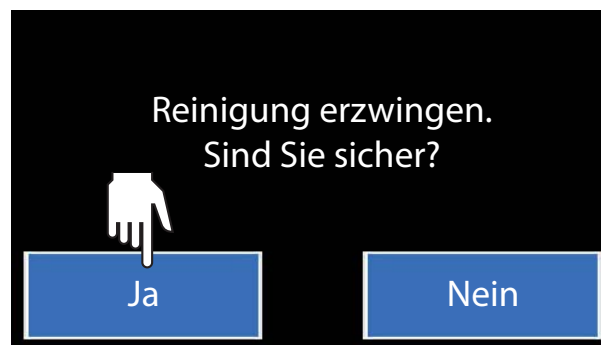
### 7.13.6 Reinigung der Brühgruppen

Zum Reinigen der Brühgruppen wie nachfolgend beschrieben vorgehen:



Zum Starten der Reinigung die Taste **Ja** drücken und folgendermaßen vorgehen:

- Das vorgesehene Reinigungsmittel in das Blindsieb füllen und die Siebträger in die Brühgruppen einsetzen;
- an jeder Gruppe die Taste doppelter Espresso (2) drücken;
- auf dem Display erscheint die Meldung "REINIGUNG DER GRUPPEN LÄUFT". Während an der Maschine der erste Reinigungsdurchgang läuft, blinken die Tasten (1) und (2);
- nach dem ersten Durchgang blinken die Tasten doppelter Espresso (2): die Siebträger aus den Gruppen nehmen;
- erneut die Tasten doppelter Espresso (2) drücken, um einen Spülgang durchzuführen;
- während die Maschine den Spülgang durchführt, blinken die Tasten (1) und (2);
- nach dem Spülgang (ca. 30 Sekunden) ist die Maschine wieder für den normalen Betrieb bereit.



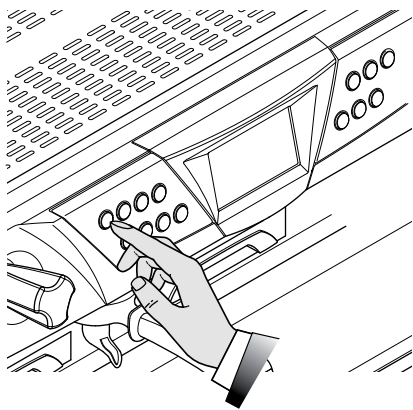
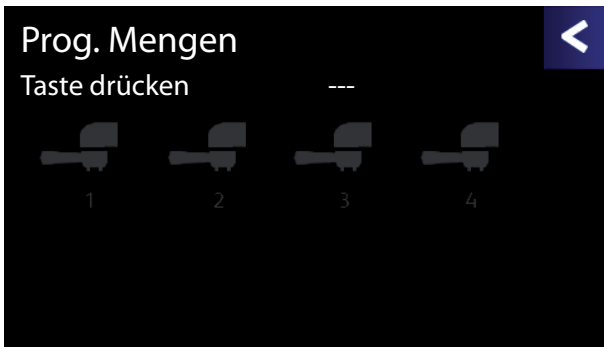
DEUTSCH

### 7.13.7 Programmierung der Mengen


Um die Mengen der einzelnen Getränkewahlen zu ändern, die angezeigte Taste drücken.



Wenn man danach eine beliebige Mengentaste drückt, kann man auf dem Display die Mengendosierung von Kaffee / Wasser ändern.



Über die Tasten **+** und **-** die gewünschten Werte einstellen.

Drückt man die Taste Kopieren  kann man die eingestellten Werte für dieselbe Getränkewahl auf die anderen Tastenfelder kopieren.



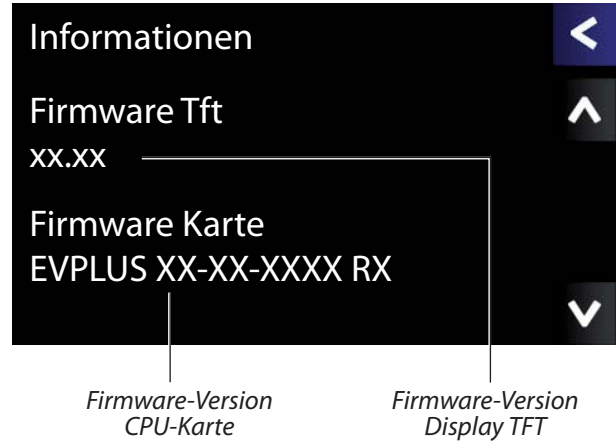
**Bei den Kaffee-Getränkewahlen ist die Menge in ml (Milliliter) angegeben, bei Tees sind es Sekunden.**

### 7.13.8 Anzeige von Informationen

Zur Anzeige der Eigenschaften der installierten Software, die angegebene Taste drücken.



Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, die Taste  drücken.



Firmware-Version CPU-Karte


Firmware-Version Display TFT

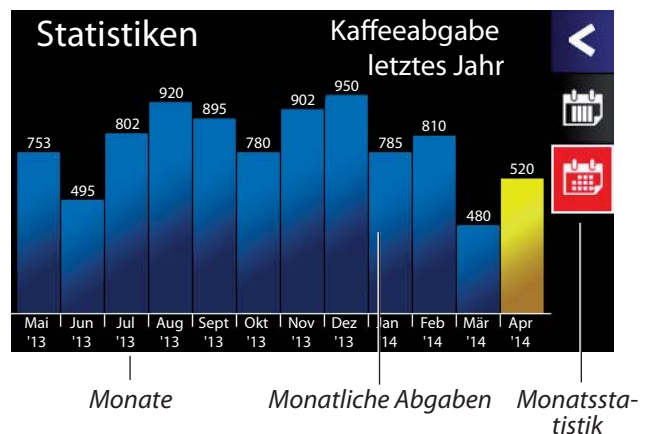
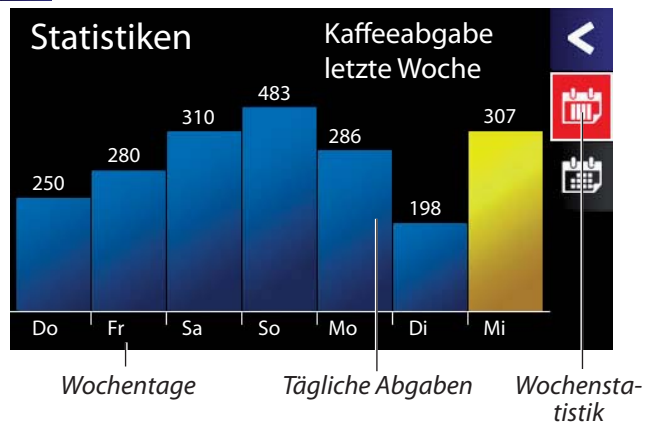
### 7.13.9 Statistiken

Um die Statistiken der abgegebenen Getränkewahlen anzuzeigen, die angegebene Taste drücken.



Mit den Tasten  und  können jeweils die wöchentlichen bzw. monatlichen Daten angezeigt werden.



Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, die Taste  drücken.




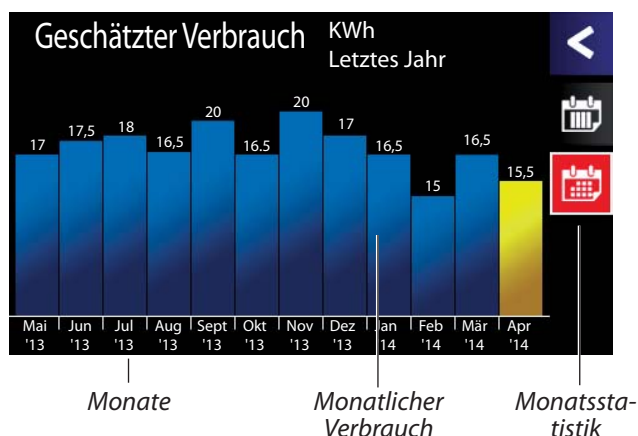
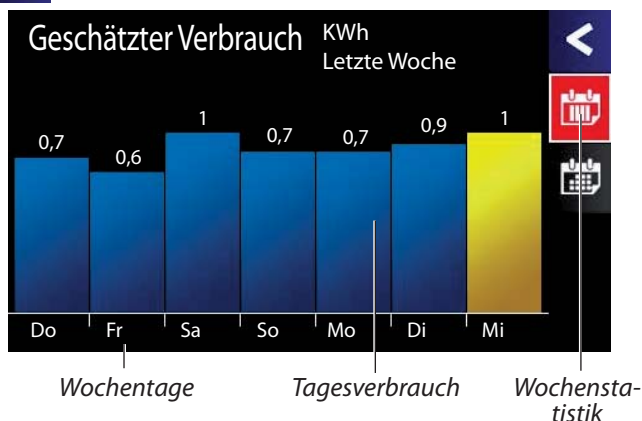
### 7.13.10 Geschätzter Verbrauch

Für die Anzeige des Verbrauchs in kWh der Maschine, die angegebene Taste drücken.



Mit den Tasten  und  können jeweils die wöchentlichen bzw. monatlichen Daten angezeigt werden.

Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, die Taste  drücken.



### 7.14 Tipps für die Zubereitung eines guten Kaffees

Täglich Sieb und Siebträger waschen, siehe Abs. 8.7.3 auf Seite 144. Erfolgt diese Reinigung nicht täglich, verschlechtert sich die Qualität des abgegebenen Kaffees.

Für einen qualitativ guten Kaffee ist es wichtig, dass das verwendete Wasser einen Carbonatwert von 6-7 °F (französische Grad) aufweist. Sollte die Wasserhärte diese Werte übersteigen, ist ein Wasserfilter oder ein Enthärter zu verwenden. Ein Enthärter sollte nicht verwendet werden, wenn die 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 planmäßige Wartung regelmäßig vornehmen.

# 8. WARTUNG UND REINIGUNG

## 8.1 Sicherheitsmaßnahmen



Die Hinweise im Kapitel 2 auf Seite 116 aufmerksam durchlesen.

## 8.2 Planmäßige Wartung

Neben den anschließend beschriebenen Wartungsarbeiten in den angegebenen Abständen ist vom Fachtechniker immer dann eine allgemeine Kontrolle der Maschine durchführen zu lassen, wenn die entsprechende Anzeige im Display erscheint, siehe Abs. 8.4 auf Seite 141 .

Bauteil	Art des Eingriffs	Wöchentlich	Monatlich	Vierteljährlich
DRUCKWANDLER	Den auf dem Display angezeigten Druckwert im Boiler überwachen, der zwischen 0,8 und 1,4 bar liegen muss.	X		
DRUCKWANDLER	Den auf dem Display angezeigten Wasserdruck während der Kaffeeabgabe prüfen: den auf dem Manometer angezeigten Druck kontrollieren, er muss zwischen 8 und 9 bar liegen.		X	
SIEB UND SIEBTRÄGER	Die Abnutzung und eine mögliche Kantenbeschädigung der Siebe prüfen. Außerdem sind eventuelle Kaffeesatzreste in der Tasse zu kontrollieren und eventuell die Siebe bzw. Siebträger zu ersetzen.		X	
MAHL-/DOSIEREINHEIT	In regelmäßigen Zeitabständen 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 Enthärters sollte in den vom Hersteller angegebenen Abständen erfolgen.		X	
BOILER	Es wird empfohlen, mindestens alle drei Monate den Technischen Kundendienst mit der Erneuerung des Wassers im Boiler zu beauftragen.			X



Die Anzeige von Problemen an den Bauteilen auf grauem Hintergrund macht das Ausschalten der Maschine und einen Eingriff des Fachtechnikers erforderlich.

## 8.3 Wartungsarbeiten nach kurzzeitigem Maschinenstillstand

Unter „kurztem Maschinenstillstand“ wird ein Zeitraum von mehr als einer Arbeitswoche verstanden.

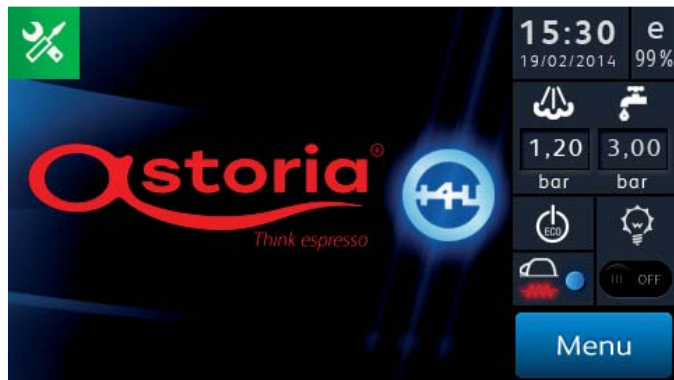
Im Fall der erneuten Aktivierung der Maschine nach diesem Zeitraum muss vom Fachtechniker das Ersetzen des gesamten in den Wasserkreisläufen enthaltenen Wassers durchgeführt werden. Siehe hierzu Abs. 7.4 auf Seite 128

Außerdem sind alle bei der regelmäßigen Wartung vorgesehenen Vorgänge auszuführen. Siehe hierzu den vorherigen Absatz

## 8.4 Planmäßige Wartung

Bei Aktivierung gestattet diese Funktion das Einblenden einer Meldung auf dem Display, um den Benutzer zu benachrichtigen, wenn die planmäßige Wartung erforderlich wird.

Sobald der programmierte Grenzwert erreicht ist, erscheint auf dem Display die folgende Meldung:



Diese Meldung wird bis zur erfolgten Wartung auf dem Display eingeblendet.

Wurden diese aktiviert, können auf dem Display verschiedene Grenzwerte der planmäßigen Wartung eingeblendet werden.

Die Anzeige des erreichten bzw. überschrittenen Grenzwerts beeinträchtigt den Maschinenbetrieb nicht.

Die Nullstellung der Meldungen auf dem Display ist jederzeit möglich (auch vor Beginn der Signalisierungen) und kann vom Techniker ausgeführt werden.

Während des Maschinenbetriebs sorgt das System dafür, sowohl den Zähler der Maschinenzyklen als auch den Zähler der seit der Installation verstrichenen Zeit zu erhöhen.



**Zur Programmierung dieser Funktion Kontakt mit dem Fachtechniker aufnehmen.**

## 8.5 Kontrolle Mahlwerksabnutzung

Wurde diese Funktion aktiviert, gestattet sie das Einblenden einer Meldung auf dem Display, um den Benutzer zu benachrichtigen, wenn das Ersetzen der Mahlwerke der Mahl-/Dosiervorrichtung erforderlich wird.



Die Signalisierung erscheint, wenn die verbrauchte Kaffeemenge (kg) den programmierten Grenzwert erreicht.

Die Meldung bleibt während der Wartezeit bis zur Auswahl oder Programmierung eingeblendet.

Der Alarm des erreichten/überschrittenen Grenzwerts beeinträchtigt den Maschinenbetrieb nicht.

Die Zählungen können jederzeit vom Techniker (auch vor der Alarmanzeige) auf null gestellt werden.



**Das System funktioniert nur, wenn die Maschine mit nur einem Mahlwerk kombiniert wird. Zur Programmierung dieser Funktion Kontakt mit dem Fachtechniker aufnehmen.**

## 8.6 Funktionsstörungen und Abhilfen

Problem	Ursache	Vorgehen
SCHWACHE MASCHINENLEISTUNG	Die Maschine ist ausgeschaltet.	Die Maschine einschalten.
IM BOILER FEHLT WASSER	Der Hahn der Wasserleitung ist geschlossen.	Den Wasserleitungshahn öffnen.
ZUVIEL WASSER IM BOILER	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und den Technischen Kundendienst anfordern.
AUS DEN DAMPFHÄHNEN TRITT KEIN DAMPF AUS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Sprühvorrichtung des Hahns ist verstopft.</li> <li>Die Maschine ist ausgeschaltet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Den Sprüher des Dampfahns reinigen.</li> <li>Die Maschine einschalten.</li> </ul>
AUS DEN DAMPFHÄHNEN TRITT MIT WASSER VERMISCHTER DAMPF AUS	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und den Technischen Kundendienst anfordern.
KEINE ABGABE	<ul style="list-style-type: none"> <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 Ablaufschlauch ist beschädigt oder abgelöst oder der Wasserabfluss ist behindert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Ablaufleitung kontrollieren.</li> <li>Den Anschluss des Ablaufschlauchs 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 Technischen Kundendienst anfordern.
ZU SCHNELLE KAFFEEABGABE	Der Kaffee ist zu grob gemahlen.	Die Mahlung des Kaffees einstellen.
ZU LANGSAME KAFFEEABGABE	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Die Mahlung des Kaffees einstellen.
NASSER KAFFEESATZ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brühgruppe verschmutzt.</li> <li>Die Brühgruppe 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 Reinigung der Gruppe mit dem Blindsieb 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>
DAS DISPLAY ZEIGT EINEN UNGEEIGNETEN DRUCK	Störung in der hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und den Technischen Kundendienst anfordern.
KAFFEESATZ IN DER TASSE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Siebträger ist verschmutzt.</li> <li>Die Sieböffnungen sind abgenutzt.</li> <li>Die Mahlung des Kaffees stimmt nicht.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Den Siebträger reinigen.</li> <li>Das Sieb 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 Siebrand ist beschädigt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Mahlung des Kaffees einstellen.</li> <li>Das Sieb austauschen.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>DIE LED ALLER TASTENFELDER BLINKEN</li> </ul>	<p>Die automatische Wasserzufuhr blockiert nach wenigen Minuten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Vorrichtung Time-out wird ausgelöst.</li> <li>In der Leitung ist kein Wasser.</li> </ul>	<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 KAFFEEABGABE ERFOLGT NICHT WIE GEWÜNSCHT</li> <li>DIE KAFFEEMENGE WIRD NICHT EINGEHALTEN</li> <li>DIE LED DER MENGENTASTE BLINKT</li> </ul>	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Die Mahlung des Kaffees einstellen.
BLOCKIERUNG DES ELEKTRONISCHEN SYSTEMS	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und den Technischen Kundendienst anfordern.
DIE PUMPE VERLIERT WASSER	Pumpe defekt.	Die Maschine ausschalten und den Technischen Kundendienst anfordern.
DIE PUMPE ARBEITET GERÄUSCHVOLL	Pumpe defekt.	Die Maschine ausschalten und den Technischen Kundendienst anfordern.

Problem	Ursache	Vorgehen
DER MOTOR BLEIBT PLÖTZLICH STEHEN ODER DIE THERMOSCHUTZVORRICHTUNG WIRD AUFGRUND EINER ÜBERLASTUNG AUSGELÖST	Pumpe defekt.	Die Maschine ausschalten und den Technischen Kundendienst anfordern.
DIE PUMPE ARBEITET UNTER IHRER NENNLEISTUNG	Pumpe defekt.	Die Maschine ausschalten und den Technischen Kundendienst anfordern.



Die Anzeige von Problemen an den Bauteilen auf grauem Hintergrund macht das Ausschalten der Maschine und einen Eingriff des Fachtechnikers erforderlich.



Falls die Betriebsstörung nicht behoben werden kann oder bei Alarmmeldungen auf dem Display, die Maschine ausschalten und den Technischen Kundendienst anfordern.



Alarmanzeige

## 8.7 Reinigungsarbeiten

### 8.7.1 Allgemeine Anweisungen

Für eine gute 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 scharfe Substanzen verwenden. Die verwendeten Produkte/Reiniger müssen für den Zweck tauglich sein und dürfen das Material der Wasserkreisläufe nicht angreifen.**

**Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, die zu Kratzern auf der Gehäuseoberfläche führen könnten.**

**Stets perfekt saubere und entkeimte Tücher verwenden.**

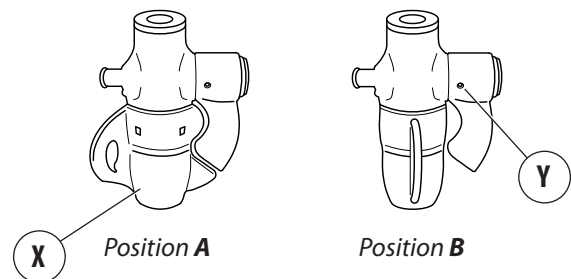
**Zum Waschen der Siebe, der Siebträger und aller Maschinenteile die vom Hersteller gelieferten Reinigungsmittel oder spezifische Produkte zum Reinigen von gewerblichen Kaffeemaschinen verwenden.**

Reinigung	Täglich	Wöchentl.
<b>Cappuccino-Zubereiter:</b> Die Reinigung mindestens ein Mal pro Tag, bei kontinuierlicher Verwendung auch mehrmals pro Tag vornehmen, siehe Abs. 8.7.2 auf Seite 144.	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. Die Reinigung der Tassenstellgitter vornehmen. Siehe hierzu Abs. 8.7.6 auf Seite 145.	X	
<b>Sieb und Siebträger:</b> Täglich und wöchentlich waschen, siehe Abs. 8.7.3 auf Seite 144.	X	X
<b>Dampfdüse:</b> Mit einem mit lauwarmem Wasser befeuchteten Tuch die Düse regelmäßig säubern. Die Enden der Düse kontrollieren und reinigen und dabei die Dampfauslassöffnungen mit einer kleinen Nadel aufstechen. Wöchentlich reinigen, siehe Abs. 8.7.5 auf Seite 145.	X	X
<b>Brühgruppe:</b> Die Brühgruppe reinigen, siehe Abs. 7.13.6 auf Seite 137. Wöchentlich die innere Reinigung vornehmen, siehe Abs. 8.7.4 auf Seite 145.	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

### 8.7.2 Reinigung des Cappuccino-Zubereiters

Der Cappuccino-Zubereiter sollte, wie nachstehend beschrieben, mit besonderer Sorgfalt gereinigt werden:

- eine erste Reinigung durchführen, wobei das Ansaugrohr in Wasser getaucht und einige Sekunden lang eine Abgabe durchgeführt wird;
- den Drehkörper (X) um 90° drehen und in Position B bringen (Schließen der Leitung für den Milchaustritt);
- dabei das Rohr der Milchansaugung in die Luft halten und eine Dampfabgabe 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.**

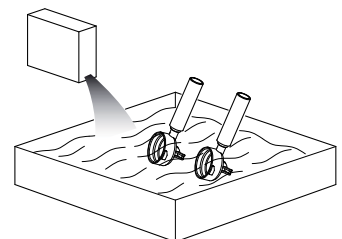
### 8.7.3 Reinigung Sieb und Siebträger

Täglich:

- Sieb und Siebträger 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 das Sieb vom Siebträger lösen;
- sieb und Siebträger 10 Minuten lang in heißes Wasser mit Spezialreiniger tauchen;
- anschließend alle Teile mit lauwarmem Wasser abspülen.



**Achtung: Nur die Schale des Siebträgers eintauchen, das Eintauchen des Griffs in Wasser vermeiden.**

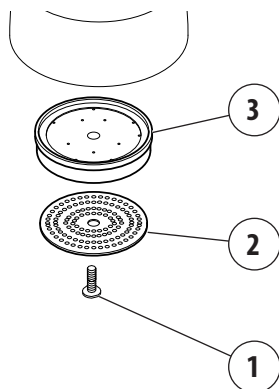
**Das Reinigungsmittel muss in den auf der Packung angegebenen Dosierungen mit kaltem Wasser verdünnt werden (siehe Hersteller).**



### 8.7.4 Reinigung der Brause und der Brausenhalterung

Einmal in der Woche die Brause und die Brausenhalterung reinigen und dazu wie folgt vorgehen:

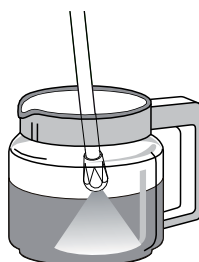
- Mit einem Schraubendreher die Schraube (1) lösen;
- die Brause (2) und die Brausenhalterung (3) entfernen;
- die beiden Teile mit warmem Wasser abspülen;
- die Brause und die Brausenhalterung wieder in ihrer ursprünglichen Position anbringen und alles mit der Schraube festziehen.



### 8.7.5 Reinigung der Dampfdüse

Einmal in der Woche die Dampfdüse reinigen und dazu wie folgt vorgehen:

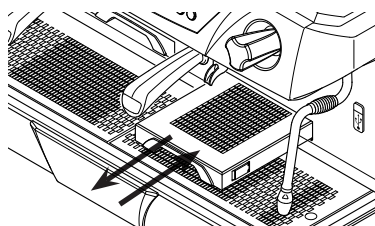
- die Düse entsprechend den Herstellerangaben in ein Kännchen mit Wasser und Spezialreiniger tauchen;
- die Lösung mit dem Dampf aus der Düse erwärmen;
- die Düse mindestens 5 Minuten lang in der Lösung lassen, damit der Reiniger durch die Abkühlung im Inneren der Düse nach oben steigen und wirken kann;
- den Vorgang 2- oder 3-mal wiederholen bis bei den nachfolgenden Abgaben keine Milchreste mehr austreten.



### 8.7.6 Tassenstellgitter

Das Tassenstellgitter sollte täglich folgendermaßen gereinigt werden:

- Das Gitter herausnehmen; dabei so viel Kraft aufwenden, bis es sich aus der Maschine löst;
- die Reinigung mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch vornehmen;
- das Gitter wieder an seinen Platz stellen und drücken, bis es im Rahmen versenkt ist.



## 9. ERSATZTEILE

Das Ersetzen von Bauteilen bzw. Teilen der Maschine darf ausschließlich von einem vom Hersteller qualifizierten Techniker ausgeführt werden.



**Der Benutzer ist in keinem Fall befugt, Arbeiten zum Ersetzen von Bauteilen bzw. Teilen der Maschine auszuführen.**

## 10. AUSSERBETRIEBNAHME

Zur Außerbetriebnahme der Maschine ist der Einsatz eines Fachmanns des Herstellers anzufordern, da das Gerät von der Strom- und Wasserversorgung abgetrennt werden muss und alle internen Kreisläufe zu leeren sind.

Die Wiederinbetriebnahme der Maschine nach diesem Zeitraum darf nur durch einen Fachtechniker des Herstellers erfolgen.



**Der Benutzer ist in keinem Fall befugt, die Arbeiten zur Außerbetriebnahme und der Wiederinbetriebnahme der Maschine auszuführen.**

## 11. ABBAU

Es wird empfohlen, die Stilllegung der Maschine vom Fachtechniker des Herstellers durchführen zu lassen.

## 12. ENTSORGUNG

### 12.1 Informationen zur Entsorgung

Nur für die Europäische Union und den Europäischen Wirtschaftsraum.



Dieses Symbol gibt an, dass das Produkt gemäß Richtlinie WEEE (2012/19/EG), der Batterienrichtlinie (2006/66/EG) bzw. den jeweiligen nationalen Gesetzen zur Umsetzung dieser Richtlinien nicht als Hausmüll entsorgt werden darf.

Das Produkt muss bei einer entsprechenden Sammelstelle abgegeben werden, zum Beispiel beim Händler

beim Kauf eines neuen, ähnlichen Produkts oder bei einer autorisierten Sammelstelle zum Recycling von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall (WEEE) sowie Batterien und Akkumulatoren. Eine unsachgemäße Entsorgung dieser Abfälle kann sich durch die normalerweise in diesen Abfällen enthaltenen potentiell schädlichen Substanzen negativ auf die Umwelt und die Gesundheit des Menschen auswirken.

Die Mitarbeit des Benutzers bei der korrekten Entsorgung dieses Produkts trägt zu einer effizienten Nutzung der natürlichen Ressourcen bei und vermeidet die Auferlegung der von den geltenden Bestimmungen vorgesehenen Verwaltungsstrafen. Für weitere Informationen zum Recyceln dieses Produkts wenden Sie sich bitte an die Behörden vor Ort, die für die Abfallsammlung zuständige Stelle, einen autorisierten Händler oder die Müllabfuhr.



**Zum Entsorgen der Maschine beziehen Sie sich bitte auf den Fachtechniker des Herstellers.**

## 12.2 Umweltinformationen

Im Inneren der Maschine befindet sich eine Lithium-Knopfzelle zur Speicherung der Maschinendaten, die sich in der Leiterkarte befindet.

Diese Zelle entsprechend den im jeweiligen Land geltenden Vorschriften entsorgen.

## 13. GLOSSAR

In diesem Kapitel werden die nicht allgemeinen bzw. Begriffe mit einer von ihrer allgemeinen abweichenden Bedeutung aufgeführt.

Im Anschluss werden die verwendeten Abkürzungen und die Bedeutung der die Qualifikation des Bedieners und den Maschinenstatus betreffenden Piktogramme erklärt. Ihre Verwendung gestattet eine schnelle und 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 anerkannter Fachtechniker

Fachkraft mit entsprechender Ausbildung und Zulassung für die Durchführung von Vorgängen zum Anschließen, zur Installation und Montage der Maschine; die Verwendung spezieller Ausrüstungen (Hebezeuge, Gabelstapler, usw.); die Ausführung von besonders komplizierten oder potentiell gefährlichen Eingriffen der plan- und außerplanmäßigen Wartung, die nicht vom Benutzer erledigt werden dürfen.

### Qualifikation des Benutzers

Mindestkenntnisstand des Bedieners zum Ausführen des beschriebenen Vorgangs.

### 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.

# 14. ALPHABETISCHES THEMENVERZEICHNIS

<b>A</b>	Abbau der Maschine..... 145	<b>M</b>	Maschineneinschaltung ..... 126
	Abhilfen ..... 142		Maschinenentsorgung..... 145
	Abnutzung Mahlwerk..... 141		Maschinenidentifikation ..... 121
	Arbeitsflächenbeleuchtung ..... 129		Maschinenreinigung..... 144
	Ausschalten der Maschine ..... 127	<b>P</b>	
	Außerbetriebnahme der Maschine ..... 145		Piktogramme ..... 115
	Autosteamer ..... 132		Planmäßige Wartung..... 140
<b>B</b>			Programmierung der Maschinenparameter ..... 135
	Bedienungshandbuch - Aktualisierung..... 114	<b>R</b>	
	Blindsieb..... 142		Reinigung der Brause und der Brausenhalterung 145
	Brause..... 145		Reinigung der Brühgruppen..... 137
	Brausenhalterung ..... 145		Reinigung der Dampfdüsen..... 145
<b>C</b>			Reinigung des Cappuccino-Zubereiters..... 144
	Cappuccino-Zubereiter..... 133		Reinigung von Sieb und Siebträger ..... 144
	CE-Kennzeichen..... 125	<b>S</b>	
	CE-Kennzeichnung ..... 125		Säubern des Cappuccino-Zubereiters..... 144
<b>D</b>			Schallemissionen ..... 126
	Dampf..... 130		Schwingungen ..... 126
	Datum und Uhrzeit..... 137		Sicherheitsmaßnahmen ..... 116
	Display..... 124		Spannung ..... 125
<b>E</b>			Spülen Brause und Brausenhalterung..... 145
	Einlagerung der Maschine ..... 126		Spülen Dampfdüse..... 145
	Elektromagnetische Emissionen ..... 126	<b>T</b>	
	Emissionen ..... 126		Tassenstellgitter ..... 129
	Energiesparmodus..... 124		Tassenwärmer..... 133
	Ersatzteile..... 145		Tastenfelder..... 124
<b>F</b>			Technische Daten..... 125
	Funktionsstörungen und Abhilfen ..... 142		Tipps ..... 133
	Funktionsweise der Maschine ..... 126		Tipps für einen guten Kaffee..... 139
<b>G</b>		<b>U</b>	
	Garantie ..... 115		Umweltinformationen..... 146
	Glossar..... 146	<b>V</b>	
	Glossar und Piktogramme ..... 115		Verwendungszweck..... 121
<b>H</b>		<b>W</b>	
	Heißwasser ..... 131		Wartung und Reinigung..... 140
<b>I</b>			Wassererneuerung ..... 128
	Inbetriebnahme..... 126	<b>Z</b>	
	Installation..... 126		Zähler ..... 136
	Interne Batterie ..... 146		
<b>K</b>			
	Kaffeeabgabe ..... 129		
	Kaffee mahlen ..... 128		
<b>L</b>			
	Leistungsaufnahme..... 125		



# MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRESO

Manual de uso y mantenimiento. Instrucciones para el usuario.

## Español

### Índice

1. INTRODUCCIÓN.....	150	8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA .....	176
1.1 Líneas guía para la lectura del manual .....	150	8.1 Precauciones de seguridad .....	176
1.2 Conservación del manual .....	150	8.2 Mantenimiento periódico.....	176
1.3 Metodología de actualización del manual de instrucciones.....	150	8.3 Mantenimiento tras un breve periodo de inactividad de la máquina.....	176
1.4 Destinatarios.....	151	8.4 Mantenimiento programado.....	177
1.5 Glosario y pictogramas.....	151	8.5 Control del desgaste de las muelas.....	177
2. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD.....	152	8.6 Fallos de funcionamiento y soluciones .....	178
2.1 Nivel de formación e información solicitado por el usuario .....	152	8.7 Operaciones de limpieza .....	180
2.2 Funcionamiento .....	152	9. PIEZAS DE RECAMBIO .....	181
2.3 Mantenimiento y limpieza .....	155	10. PUESTA FUERA DE SERVICIO .....	181
2.4 CARACTERÍSTICAS DE LOS EPI .....	156	11. DESGUACE .....	181
3. IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA .....	157	12. ELIMINACIÓN.....	181
3.1 Marca y designación del modelo .....	157	12.1 Información acerca de la eliminación .....	181
3.2 Descripción general.....	157	12.2 Información acerca del medio ambiente .....	182
3.3 Atención al cliente.....	157	13. GLOSARIO.....	182
3.4 Uso previsto .....	157	14. ÍNDICE ALFABÉTICO DE LOS TEMAS TRATADOS.....	183
3.5 Descripción de la máquina .....	159		
3.6 Botoneras de selecciones de café y de té .....	160		
3.7 Botonera autosteamer .....	160		
3.8 Pantalla y botón de navegación .....	160		
3.9 Sistema de Ahorro energético .....	160		
3.10 Datos y marcado CE.....	161		
4. ALMACENAMIENTO.....	162		
5. INSTALACIÓN.....	162		
6. PUESTA EN SERVICIO .....	162		
7. FUNCIONAMIENTO.....	162		
7.1 Precauciones de seguridad.....	162		
7.2 Emisiones.....	162		
7.3 Encendido y apagado .....	162		
7.4 Renovación del agua .....	164		
7.5 Predisposición de la máquina.....	164		
7.6 Suministro de café .....	165		
7.7 Suministro vapor.....	166		
7.8 Suministro de agua caliente .....	167		
7.9 Autosteamer (opcional) .....	168		
7.10 Suministro capuchino .....	169		
7.11 Calienta tazas.....	169		
7.12 Gestión Ahorro energético.....	170		
7.13 Programación parámetros máquina.....	171		
7.14 Consejos para obtener un buen café.....	175		

# 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 de sustitución al fabricante.



**Antes de utilizar la máquina, lea detenidamente las instrucciones que se encuentran en este manual y cumpla con todas las indicaciones aquí presentes. Conserve este manual y, todos los documentos adjuntos, en un lugar accesible y protegido. Este documento supone que en las instalaciones, en las que se haya instalado la máquina, se observen las normas de seguridad y en materia de higiene laboral vigentes.**

Las instrucciones, los dibujos y la documentación contenidos en este manual son de naturaleza técnica reservada y estricta propiedad del fabricante; se prohíbe su reproducción, total o parcial, por cualquier medio.

El fabricante se reserva el derecho de realizar mejoras y/o modificaciones del producto. Se garantiza que este manual refleja el estado de la técnica en el momento de la comercialización de la máquina.

Aprovechamos la ocasión para invitar a nuestros estimados clientes a comunicarnos posibles propuestas de mejora, tanto del producto como del Manual.

## 1.1 Líneas guía para la lectura del manual

El manual consta de capítulos autónomos. La secuencia de los capítulos responde a la lógica temporal de la vida de la máquina.

Para que el texto sea fácil y rápido de entender, se han utilizado términos, abreviaturas y pictogramas.

El manual está constituido por una portada, un índice y una serie de capítulos. Cada capítulo cuenta con una numeración progresiva. A pie de página se encuentra el número de la página.

En la primera página se encuentran los datos de identificación de la máquina, en la última página se encuentran la fecha y la revisión del Manual de Instrucciones.

### ABREVIATURAS

- Sec.** = Sección
- Cap.** = Capítulo
- Apdo.** = Apartado
- Pág.** = Página
- Fig.** = Figura
- Tab.** = Tabla

### UNIDADES DE MEDIDA

Las unidades de medida presentes son las establecidas por el Sistema Internacional (SI).

### PICTOGRAMAS

Las descripciones precedidas por estos símbolos contienen información/indicaciones muy importantes, especialmente en lo que se refiere a la seguridad. Su incumplimiento puede conllevar:

- peligros para la seguridad del usuario;
- lesiones, incluso graves, al usuario de la máquina (en algunos casos incluso su fallecimiento);
- la pérdida de la garantía contractual;
- la exención del fabricante de sus responsabilidades.



**Símbolo de PELIGRO utilizado en caso de peligro de lesión grave permanente, que requiere hospitalización, o en casos extremos causante de muerte.**



**Símbolo de ATENCIÓN utilizado en caso de peligro de lesión no grave, pero que necesita de atención médica por profesionales.**



**Símbolo de ADVERTENCIA utilizado en caso de peligro de lesión no grave que puede curarse con medidas de primeros auxilios o similares.**



**Símbolo de NOTA utilizado para proporcionar información importante relativa al tema tratado.**

## 1.2 Conservación del manual

El Manual de Instrucciones debe guardarse con atención además de tener que acompañar la máquina durante posibles cambios de propiedad que la misma podría experimentar durante su vida.

La conservación se verá favorecida si se maneja con atención, con las manos limpias, y no apoyándolo en superficies sucias. No arranque, rompa ni modifique arbitrariamente partes del documento.

El Manual debe archivar en un ambiente protegido de la humedad, del calor y, cerca de la máquina a la que se refiere.

El Fabricante, bajo solicitud del usuario, puede proporcionar otros ejemplares del Manual de Instrucciones de la máquina.

## 1.3 Metodología de actualización del manual de instrucciones

El Fabricante se reserva el derecho de modificar o realizar mejoras a la máquina sin comunicarlo y sin actualizar el Manual ya entregado al usuario.

Además, en caso de modificaciones sustanciales a la máquina ya instalada que conlleven la modificación de uno o más capítulos del Manual de Instrucciones, será tarea del Fabricante enviar a los usuarios interesados los capítulos modificados o la revisión de todo el Manual.

Es responsabilidad del usuario, sustituir la documentación antigua por la de nueva revisión.

El fabricante se considera responsable de las descripciones realizadas en italiano; las traducciones no pueden comprobarse completamente, por lo que, en caso de que se detecten incongruencias, se debe tomar como referencia

el italiano y, de ser necesario, ponerse en contacto con el fabricante, quien se encargará de efectuar la modificación que considere oportuna.



**Si el Manual se convirtiera en ilegible o, de 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 arrancar o reescribir partes del manual.**

**Las instrucciones, los dibujos y la documentación contenidos en este manual son de naturaleza reservada y estricta propiedad del fabricante; se prohíbe su reproducción, total o parcial, por cualquier medio sin autorización previa.**

**El Usuario debe cumplir con las indicaciones que se encuentran en este Manual.**

**En caso de que se presente un inconveniente tras un uso incorrecto de dichas recomendaciones, el fabricante rehúsa todo tipo de responsabilidad.**

## 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 encomendado 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 apartado se listan los términos no frecuentes o con un significado diferente del común.

A continuación, se explican los términos utilizados y el significado de los pictogramas para indicar la cualificación del operador y el estado de la máquina; su empleo permite proporcionar rápidamente y de manera unívoca la información necesaria para el uso correcto de la máquina en condiciones de seguridad.

### 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 entradas se encuentran en el Cap. 13 en la página 182.

### 1.5.2 PICTOGRAMAS

PICTOGRAMA	DESCRIPCIÓN
	Peligro eléctrico
	Peligro por temperatura elevada
	Obligación de utilizar guantes de protección
	Obligación de leer la documentación

Garantía La máquina tiene una garantía de 12 meses para todos los componentes, excluidos los componentes eléctricos y electrónicos así como las piezas sometidas a desgaste.

## 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 señalizaciones colocadas en las zonas a riesgo residual que deben cumplirse escrupulosamente.

Es necesario prestar atención a estos riesgos residuales durante el funcionamiento y el uso de la máquina, puesto que no pueden eliminarse:





## PELIGRO ELÉCTRICO

Los aparatos eléctricos deben utilizarse según las normas de conducta y de seguridad:

- no toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos;
- no use el aparato con los pies descalzos;
- no use prolongadores en locales destinados a ducha o baño;
- no tirar del cable de alimentación para desenchufar el aparato;
- el usuario no debe sustituir el cable de alimentación del aparato. Si se estropea el cable, apague la máquina y póngase en contacto solo con el Técnico Cualificado.
- no deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
- no acceda adentro de la máquina;
- no vierta líquidos encima de la máquina;
- no permita que niños o personas discapacitadas utilicen el aparato.



## PELIGRO POR TEMPERATURA ELEVADA

Algunas de las partes de la máquina pueden alcanzar temperaturas elevadas:

- evite el contacto con el grupo de suministro, el calentador portafiltro y las lanzas del agua, vapor y autosteamer;
- no exponga 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 al Fabricante en el caso en que detecte defectos y/o falla en el funcionamiento de la máquina, de los sistemas de protección ideados para prevenir accidentes y de cualquier situación de peligro que llegara a conocer. 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 del local).**

**Están prohibidas todo tipo de modificaciones respecto a la máquina y sus funciones, además de cambios de este documento.**



**Periódicamente, hacer de manera que el Técnico Cualificado efectúe el mantenimiento periódico y controle todos los dispositivos de seguridad.**



**La manipulación no autorizada de cualquier parte de la máquina invalida cualquier garantía.**

## 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 realizarse según las normas de conducta y de seguridad:

- no lleve a cabo operaciones de mantenimiento con la máquina en funcionamiento;
- no sumerja la máquina en agua;
- no vierta líquidos sobre la máquina ni utilice chorros de agua para la limpieza;
- no permita que las operaciones de mantenimiento y de limpieza sean llevadas a cabo por niños o discapacitados;
- no quite las protecciones y/o partes de la carcasa;
- no acceda adentro de la máquina;
- no efectúe operaciones de mantenimiento y de limpieza diferentes de lo indicado en este Manual.



### PELIGRO POR TEMPERATURA ELEVADA

Durante las operaciones de limpieza, tenga cuidado con aquellas partes de la máquina que pueden alcanzar altas temperaturas:

- evite el contacto con el grupo de suministro y las lanzas de agua y vapor;
- no exponga nunca las manos u otras partes del cuerpo en la dirección de los terminales de suministro de vapor, agua caliente o leche.

## 2.4 CARACTERÍSTICAS DE LOS EPI

En las fases de mantenimiento y limpieza de la máquina es necesario utilizar estos EPI:

### **Guantes**

Para proteger todas las partes en contacto con los alimentos (portafiltros, filtros, etc.).



**Efectúe solo las operaciones de mantenimiento y limpieza que se indican en este manual.**

**Todas las operaciones de mantenimiento y limpieza no tratadas en este documento deben efectuarse solo y exclusivamente por el Técnico Cualificado por el Fabricante.**

**Todas las operaciones de mantenimiento deben llevarse a cabo previa desconexión de la corriente eléctrica, cierre de la alimentación hidráulica y enfriamiento completo de la máquina.**

**En caso de que no se encuentre una solución para una posible falla de funcionamiento, apague la máquina y solicite la intervención del Técnico Cualificado. No intente efectuar ninguna reparación.**

**Las desincrustaciones del equipo deben ser realizadas por el Técnico Cualificado por el Fabricante para que dichas operaciones no provoquen la liberación de materiales nocivos para el uso alimentario.**



**La manipulación no autorizada de cualquier parte de la máquina invalida cualquier garantía.**

## 3. IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA

### 3.1 Marca y designación del modelo

La identificación de la máquina y del modelo se indican en la PLACA DE DATOS de la máquina y en la DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE que la acompaña.

### 3.2 Descripción general

La máquina objeto de este manual está constituida por componentes mecánicos, eléctricos y electrónicos cuya acción conjunta permite realizar bebidas a base de leche, café y agua.

Este producto se ha fabricado de conformidad con las directivas, los reglamentos y las normas comunitarias indicadas en la DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE que acompaña la máquina.

La máquina funcionará adecuadamente solo si conecta correctamente a la red hidráulica y eléctrica y si se coloca en un lugar protegido de los agentes atmosféricos.

### 3.3 Atención al cliente



### 3.4 Uso previsto

La máquina para café expreso está destinada a la preparación profesional de bebidas calientes como té, capuchinos y cafés en sus variantes largo, corto, expreso, etc.

El aparato no está destinado a un uso doméstico, sino solo a un uso profesional.

La máquina puede utilizarse en todas las condiciones previstas, incluidas o descritas en este documento; debe considerarse peligrosa cualquier otra condición.

La máquina debe instalarse en un lugar cuyo acceso esté reservado a personal cualificado y debidamente formado (bares, restaurantes, etc.).

## USOS PERMITIDOS

Son todos aquellos que respetan las características técnicas de la máquina, las operaciones y los usos descritos en este documento; dichos usos no ponen en peligro la integridad del usuario ni pueden provocar daños a la máquina o al entorno que la rodea.



**Todos los usos no específicamente indicados en este manual están prohibidos y deben ser autorizados expresamente por el fabricante.**

## USOS PREVISTOS

La máquina está diseñada exclusivamente para el uso profesional.

El uso de productos/materiales diferentes de los especificados por el fabricante, que puedan provocar daños a la máquina y situaciones de peligro para el operador y/o las personas que se encuentren cerca de la máquina, se considera incorrecto o inadecuado.

## CONTRAINDICACIONES

La máquina no debe utilizarse:

- Para usos distintos a los expuestos en el apdo. 3.4 ni para usos no mencionados en este manual;
- utilizando materiales diferentes a los que se indican en este manual;
- con los dispositivos de seguridad inhabilitados o no operativos.

## USO ERRÓNEO DE LA MÁQUINA

El tipo de uso y las prestaciones para los que está diseñada esta máquina imponen una serie de operaciones y procedimientos que no pueden cambiarse a menos

que previamente se acuerden con el fabricante. Todas las prácticas permitidas se encuentran en este documento; cualquier otra operación no enumerada y descrita en este documento debe considerarse no posible y, por lo tanto, peligrosa.

## USOS NO PREVISTOS

Los únicos usos permitidos son los descritos en este manual; cualquier otro uso debe considerarse no posible y, por lo tanto, peligroso.

## PRECAUCIONES GENERALES

El usuario debe estar informado acerca de los riesgos de accidente, de los dispositivos pensados para la seguridad y de las reglas generales en materia de prevención de accidentes previstas por las directivas comunitarias y la legislación del país de instalación del aparato.

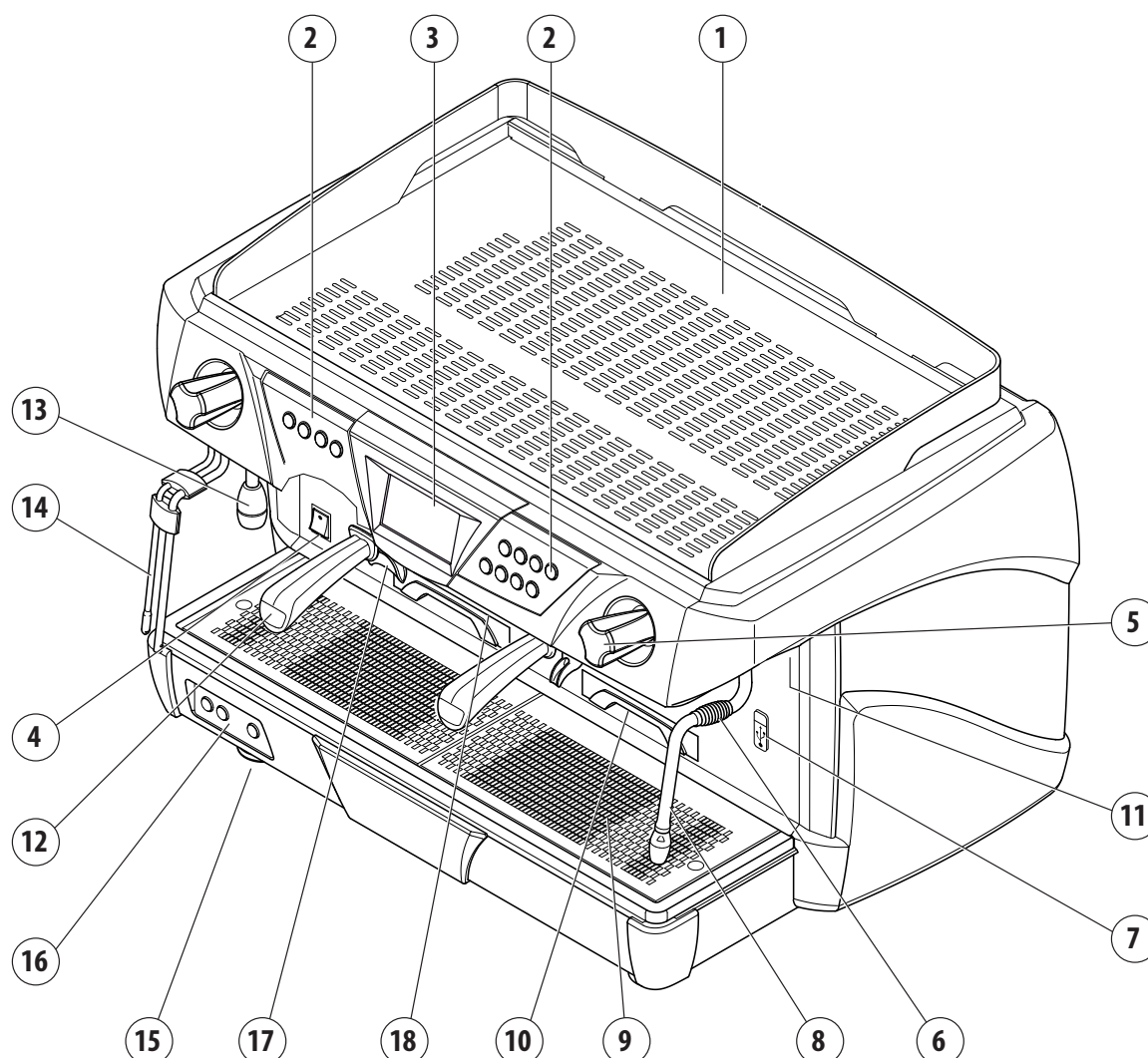
El usuario debe conocer el funcionamiento de todos los dispositivos de la máquina.

Además, debe haber leído íntegramente este manual.

Las intervenciones de mantenimiento deben ser llevadas a cabo por técnicos cualificados, tras haber preparado la máquina de manera adecuada.

La alteración o la sustitución no autorizada de uno o varios componentes de la máquina, el uso de accesorios que modifiquen su funcionamiento y el empleo de materiales diferentes a los recomendados en este manual pueden ser causa de riesgos de accidente.

### 3.5 Descripción de la máquina

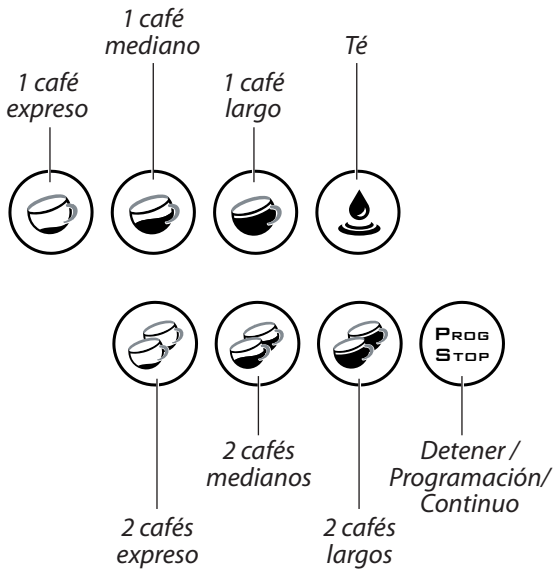


- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Superficie caliente tazas.</li> <li>2. Botonera de selecciones de café y de té.</li> <li>3. Pantalla táctil.</li> <li>4. Interruptor de encendido de la máquina.</li> <li>5. Mando del vapor.</li> <li>6. Protección contra las quemaduras.</li> <li>7. Toma USB.</li> <li>8. Lanza de suministro de vapor.</li> <li>9. Bandeja y rejilla de apoyo de tazas.</li> <li>10. Rejilla extraíble de apoyo de tazas.</li> <li>11. Regulador de aire autosteamer.</li> <li>12. Portafiltro.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>13. Lanza de suministro de agua caliente.</li> <li>14. Lanza autosteamer (opcional).</li> <li>15. Pata regulable.</li> <li>16. Botonera autosteamer (opcional).</li> <li>17. Boquillas de suministro.</li> <li>18. Luz del compartimento de suministro.</li> </ul> |
|---|---|

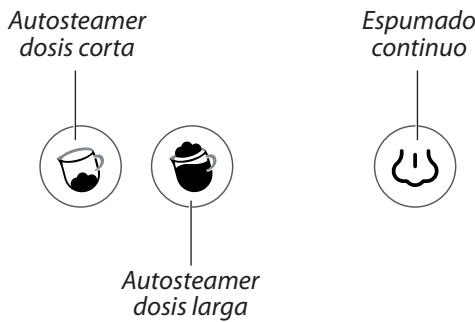


**La toma USB (7) debe utilizarse únicamente con la llave específica suministrada a los técnicos cualificados. No conecte a la toma USB dispositivos externos (iPhone, iPad, PC, etc.) puesto que esto podría provocar problemas graves al software de la máquina.**

### 3.6 Botoneras de selecciones de café y de té



### 3.7 Botonera autosteamer



### 3.8 Pantalla y botón de navegación



### 3.9 Sistema de Ahorro energético

La máquina dispone de un software que gestiona el sistema automático de la espera durante las pausas, la función de ahorro energético nocturno y la regulación inteligente de la temperatura.

Esto permite ahorrar una considerable cantidad de energía durante las pausas nocturnas, manteniendo la máquina siempre en condiciones de reanudar rápidamente el servicio.

Además, el software distribuye la potencia solo donde y cuando hace falta, lo que reporta un ahorro energético incluso durante la actividad laboral normal.

Si está previsto en la programación, pone automáticamente en espera uno o varios grupos cuando disminuye la carga de trabajo y los prepara para funcionar a pleno rendimiento cuando sea necesario.



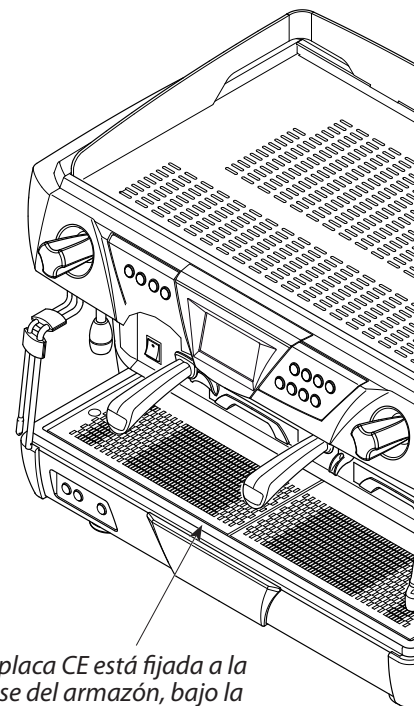
Para la gestión del sistema de Ahorro energético véase el apdo. 7.12 en la página 170



### 3.10 Datos y marcado CE

En la siguiente tabla se indican los datos técnicos de la máquina:

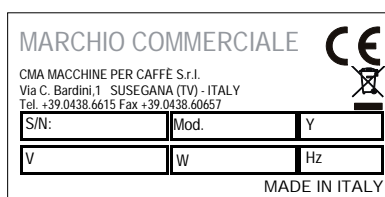
TABLA DE DATOS TÉCNICOS	2GR		3GR		4GR	
Voltaje	230/400 V	240/415 V	230/400 V	240/415 V	230/400 V	240/415 V
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Potencia máx.	4.400 W	4.700 W	5.500 W	6.100 W	7.100 W	7.700 W
Potencia por grupo	150 W x 2	165 W x 2	150 W x 3	165 W x 3	150 W x 4	165 W x 4
Potencia de la caldera de café	1000 W x 2	1090 W x 2	1000 W x 3	1090 W x 3	1000 W x 4	1090 W x 4
Potencia de la caldera de vapor	3000 W	3270 W	3000 W	3270 W	5000 W	5445 W
Capacidad de la caldera de café	1,2 l x 2		1,2 l x 3		1,2 l x 4	
Capacidad de la caldera de vapor	8 l		13 l		13 l	
Anchura	830 mm		1070 mm		1310 mm	
Profundidad	580 mm		580 mm		580 mm	
Altura	575 mm		575 mm		575 mm	
Peso neto	74 kg		94 kg		110 kg	
Calibración válvula de seguridad	1,9 bar					
Presión de funcionamiento de la caldera de vapor	0,8 - 1,4 bar					
Presión agua de alimentación	1,5 - 5 bar MÁX.					
Presión del suministro del café	8 - 9 bar					
Temperatura del ambiente de trabajo	5 - 40 °C 95° H.R. MÁX.					
Nivel presión acústica	< 70 dB					



La placa CE está fijada a la base del armazón, bajo la bandeja de descarga

De acuerdo con la directiva 2006/42/CE, la máquina está marcada con la sigla CE, mediante la que el fabricante declara, bajo su propia responsabilidad, que la máquina es segura para las personas y los bienes.

La placa CE se encuentra en la base del armazón, debajo de la bandeja de descarga, y recoge los datos de identificación. A continuación, se muestra un ejemplo de placa de datos:



Para cualquier comunicación con el fabricante en relación con la máquina, indique siempre estos datos:

- S/N - número de serie de la máquina;
- Mod. - modelo de la máquina;
- Y - fecha de fabricación.

Los datos del aparato también pueden consultarse en la etiqueta aplicada al embalaje de la máquina.



**Se prohíbe quitar o deteriorar la placa de datos. En caso necesario, sustitúyala con la máxima urgencia contactando siempre y exclusivamente con el fabricante.**

## 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 SERVICIO

La puesta en marcha de la máquina debe realizarse exclusivamente por un Técnico Cualificado por el Fabricante.

## 7. FUNCIONAMIENTO

### 7.1 Precauciones de seguridad



**Lea atentamente las advertencias indicadas en el capítulo 2 en la página 152.**

### 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.

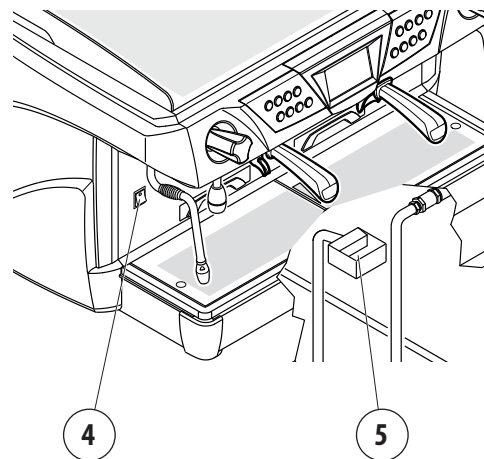
#### ENTORNO ELECTROMAGNÉTICO

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 Encendido

Después de las conexiones hidráulica y eléctrica, compruebe que la bandeja de desagüe (5) que se encuentra bajo la rejilla para apoyar tazas esté correctamente conectada al desagüe.

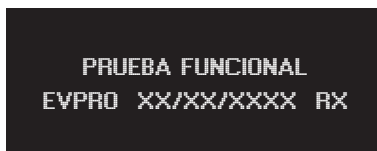


Compruebe que todas las llaves de vapor estén cerradas. Encienda la máquina usando el interruptor general

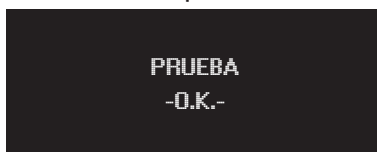
(4) y siga las indicaciones que se dan en la pantalla de la máquina.

Cuando se enciende, la máquina realiza una prueba de funcionamiento e indica la información correspondiente al software instalado:

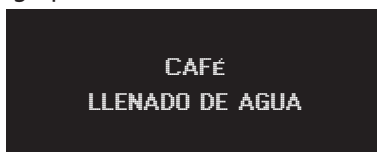
- XX.XX.XXXX: fecha de actualización
- RY: número de revisión



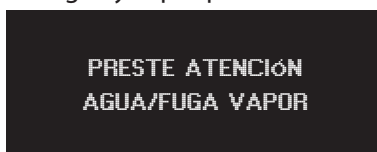
- Con resultado O.K, la máquina funciona a la perfección. En caso de resultado negativo, consulte el mensaje indicado en la pantalla;



- Cuando se enciende la máquina, se activa la bomba, que comienza a llenar la caldera de servicios y los calentadores de agua para el café (hay el mismo número de calentadores que de grupos de suministro instalados en la máquina);



- Para evacuar el aire que pueda haber en los calentadores, cada vez que se enciende la máquina se activan las electroválvulas de los grupos, haciendo salir durante unos 10 segundos agua y vapor por la ducha de cada grupo;

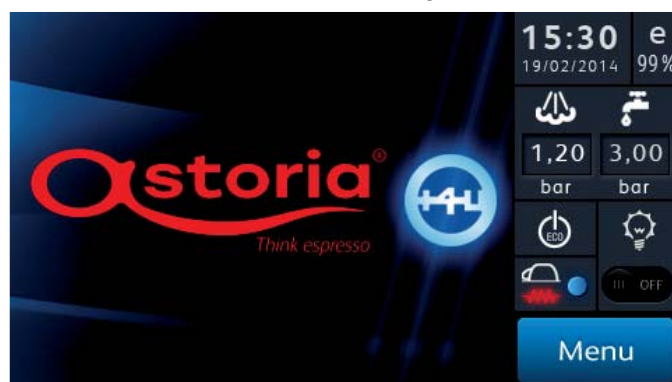


- Una vez acabada la fase de calentamiento de los grupos de suministro (10 minutos aproximadamente) indicada por la desaparición del mensaje "ESPERE POR FAVOR", será posible realizar las selecciones de café. Para el suministro de agua caliente y vapor, será necesario esperar al calentamiento completo de la caldera de servicios;



- Durante la fase de calentamiento de la caldera de servicios (de los 95 °C a los 98 °C), la máquina realizará un pequeño suministro de agua y vapor por la lanza de agua;

- El suministro de vapor y de agua caliente y, por lo tanto, el funcionamiento total de la máquina, será posible solo con una presión (☁) superior a 0,6 bar.



En la fase de calentamiento de la máquina (unos 20 minutos), la válvula antidepresión liberará vapor durante algunos segundos hasta que la válvula se cierre.

En la pantalla aparecerá la temperatura en °C, en lugar de la presión, hasta que alcance los 100 °C.

Luego, el valor será convertido en bar (presión).

### 7.3.2 Apagado de la máquina

Apagar la máquina actuando en el interruptor general (4).

## 7.4 Renovación del agua

Durante la instalación de la máquina, el técnico cualificado debe llevar a cabo las operaciones de renovación del agua contenida en los circuitos hidráulicos siguiendo este procedimiento:

- tras la instalación, active el aparato y déjelo 30 minutos en el estado de "listo para el funcionamiento" para que alcance las condiciones nominales de funcionamiento;
- a continuación, apague el equipo y vacíe completamente el agua contenida en todo el circuito hidráulico para eliminar las posibles impurezas iniciales;
- después cargue de nuevo el aparato y póngalo en las condiciones nominales de funcionamiento;
- una vez alcanzado el estado de "listo para el funcionamiento", realice los siguientes suministros:
  - por cada grupo de café haga un suministro continuo, para descargar todo el volumen de agua contenido en cada depósito;
  - descargue todo el volumen de agua caliente dentro de la caldera mediante el suministro continuo a través de la correspondiente lanza. Si hay varios puntos de suministro, divida dicho volumen en función de su número;
  - descargue vapor de forma continuada durante al menos 1 minuto mediante cada punto de suministro de vapor.



**Si se producen pausas superiores a 1 semana, es necesario que el Técnico Cualificado cambie el 100% del agua contenida en los circuitos hidráulicos de la máquina, como se acaba de indicar.**

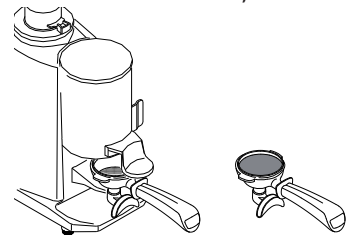
## 7.5 Predisposición de la máquina

### 7.5.1 Moledura y dosificación del café

Es importante disponer de un molinillo dosificador cerca de la máquina, con el cual moler el café para utilizar diariamente.

La moledura y dosificación del café deben ser realizadas según lo indicado por el fabricante del molinillo dosificador; no obstante, hay que tener en cuenta los siguientes puntos:

- para obtener un buen café expreso se aconseja no conservar grandes reservas de café en grano. Respete siempre la fecha de caducidad indicada por el productor;
- no muele nunca grandes cantidades de café; se recomienda preparar solo la cantidad de café contenida en el dosificador y utilizarla, a ser posible, ese mismo día;
- no compre, 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 luz de la superficie de trabajo

Para activar o desactivar la iluminación del compartimento de la máquina, pulse el interruptor (💡).



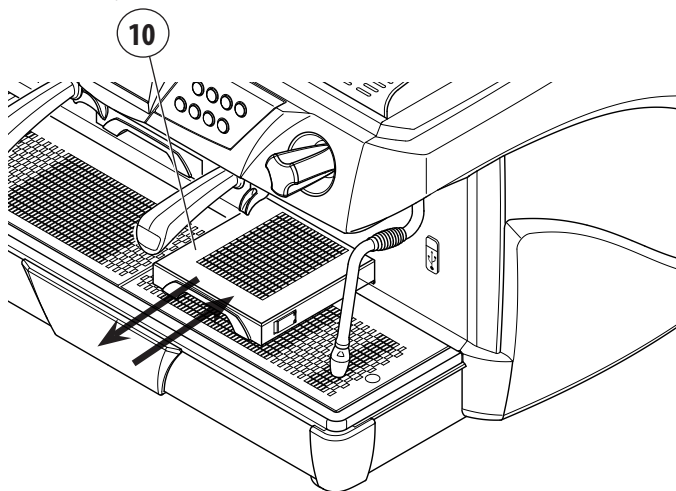
ON/OFF  
Iluminación del  
compartimento  
suministro

### 7.5.4 Rejillas de elevación para tazas pequeñas

Si fuese necesario usar tazas de diferentes tamaños, es posible usar las rejillas escamoteables (10) que incluye la máquina.

Para usar la rejilla extraíble, sáquela de su alojamiento tirando hacia afuera, hasta que se bloquee por completo.






Cuando se desee dejar de usar la rejilla, empújela hacia la máquina, hasta que desaparezca por completo en su alojamiento.

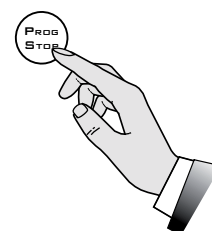
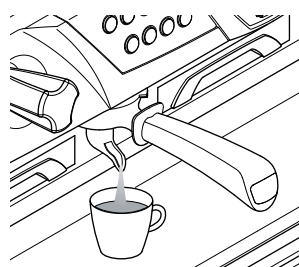
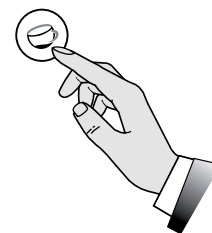
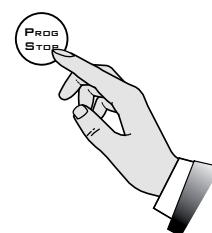
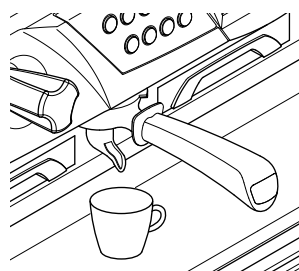


## 7.6 Suministro de café

### 7.6.1 Programación




La máquina ya salió configurada de la fábrica. Si se desean modificar las dosis de café, seguir como indicado a continuación:

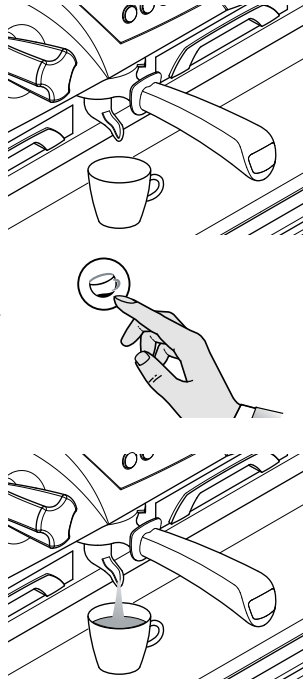
- Antes, configurar siempre la botonera de la izquierda. De esta manera, se configuran automáticamente todas las botoneras. Si es necesario, a continuación, configurar las demás;
- pulse y mantenga pulsado el botón  durante 5 segundos: el botón  parpadeará y se encenderán todos los botones de la botonera en programación;
- llene el filtro con una dosis de café molido y comprímala con el prensador;
- enganche el portafiltro al grupo de suministro;
- coloque la taza debajo de la boquilla de suministro;
- pulse el botón de dosis deseado (ejemplo );
- todos los led se apagarán, excepto el del botón de dosis en programación;
- espere a que se realice el suministro; para confirmar la dosis vuelva a pulsar el botón de dosis o el botón ;
- repita la operación para los otros botones de dosis;
- cuando concluya la programación, pulse el botón , para salir de la programación de las dosis.



La programación de cada dosis debe ser realizada con café molido y no con posos de café utilizados anteriormente.

### 7.6.2 Suministro de café

- Coloque la taza debajo de la boquilla de suministro;
- pulse el botón de dosis deseado (ejemplo );
- espere a que se realice el suministro (se apague el botón de la dosis seleccionado);
- para interrumpir con antelación el suministro de café, pulse de nuevo el botón  o el botón .



**Durante el suministro de café, no quite el portafiltro del grupo de suministro.**

### 7.6.3 Visualización de la información

En función de la configuración de la máquina, durante el suministro de café, en la pantalla se observan algunos datos.



Presión de suministro

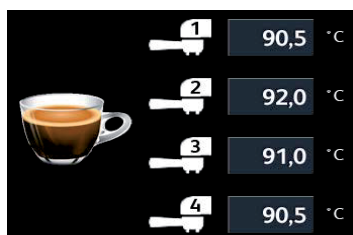
Diagrama de flujo en el tiempo (ml/seg) del café suministrado por cada grupo.



Visualización del tiempo de suministro (seg) para todos los grupos.

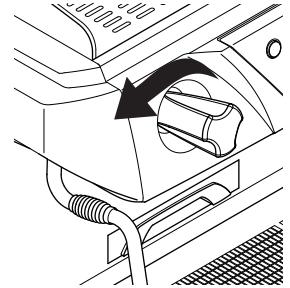
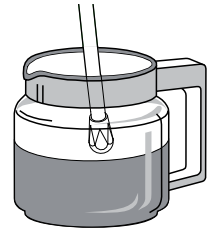


Visualización de la temperatura de suministro (°C) para todos los grupos.



### 7.7 Suministro vapor

- Sumerja la lanza de vapor en el líquido que desea calentar;
- gire en el sentido 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;

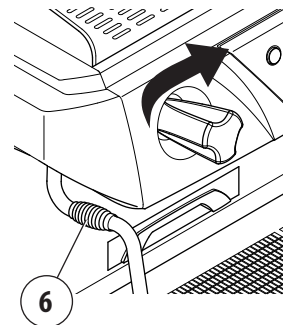


**Maneje con cuidado la lanza de vapor mediante la goma antiquemaduras prevista (6).**

**Evite el contacto con las lanzas de vapor, no exponer manos u otras partes del cuerpo en dirección de los terminales de las lanzas de vapor.**

Para lograr un espumado perfecto, se recomienda seguir estas sencillas reglas:

- caliente solo la cantidad de leche que pretende utilizar; una vez calentada, deberá verterse completamente con la jarra y no calentarse de nuevo;
- espume la leche empezando por una temperatura de unos 4°C.



**Para mantener siempre la perfecta eficiencia de los terminales de las lanzas de vapor, se recomienda efectuar un breve suministro en vacío al final de cada uso. Mantenga siempre limpios los terminales utilizando un paño humedecido con agua templada.**

**El uso 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 solo el tiempo necesario para calentarla.**

**No abra el grifo de vapor con la lanza de vapor introducida en la leche y la máquina apagada.**

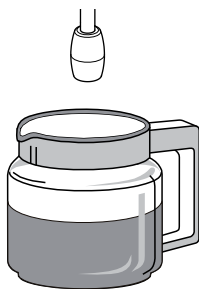


## 7.8 Suministro de agua caliente

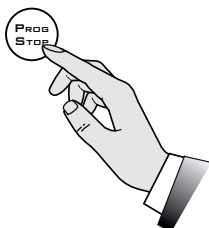
### 7.8.1 Programación


La máquina ya salió configurada de la fábrica. Si se desean modificar las dosis del agua caliente, seguir como indicado a continuación:

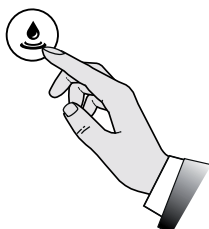
- Coloque la jarra bajo la lanza de agua caliente;




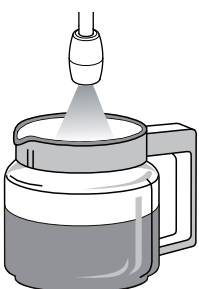
- en la botonera izquierda, pulse el botón **Prog Stop** durante 5 segundos hasta que se enciendan todos los leds de los botones de dosis;



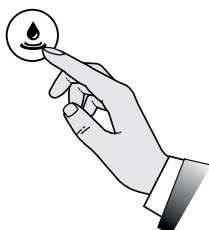
- pulse el botón de suministro de agua caliente .



- esperar el suministro; para confirmar la dosis pulse otra vez el botón .



- una vez se haya concluido la programación pulse la tecla **Prog Stop**.



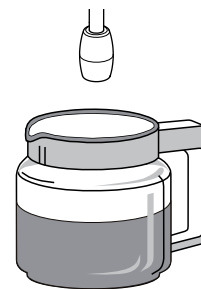
Los botones de té están en las botoneras de cada grupo. Estos se pueden programar por separado y proporcionan dosificaciones independientes uno de otro.


En la versión 4GR hay dos lanzas de agua caliente.


Las dos botoneras de la izquierda controlan la lanza de agua caliente izquierda, y las dos botoneras de la derecha controlan la lanza de agua caliente derecha.

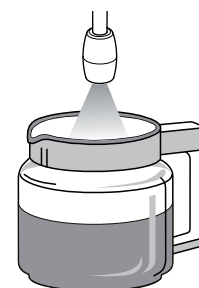
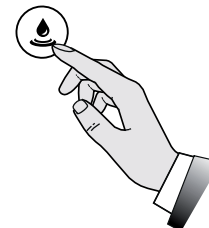
### 7.8.2 Suministro de agua caliente

- Coloque la jarra bajo la lanza de agua caliente;



- Pulse el botón  y espere a que se efectúe el suministro de agua caliente;

- para interrumpir antes de tiempo el suministro, vuelva a pulsar el botón .



Evite el contacto con la lanza del agua caliente, no exponer manos u otras partes del cuerpo en dirección de los terminales de la lanza del agua caliente.

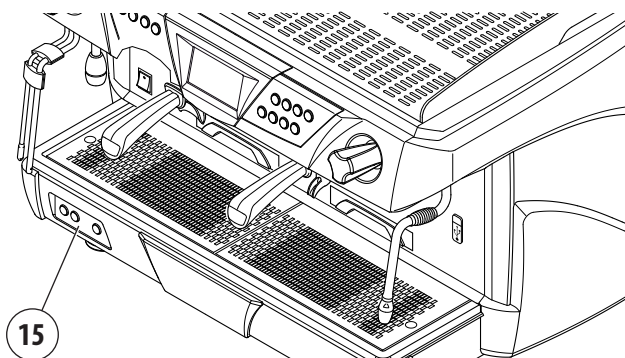


Con la máquina en frío (presión por debajo de 0,6 bar), el suministro de agua caliente no está activo. Para modificar la temperatura del agua suministrada, solicite la intervención del Técnico cualificado.

## 7.9 Autosteamer (opcional)

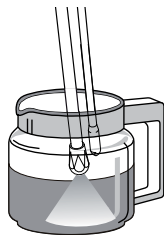
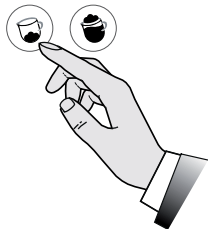
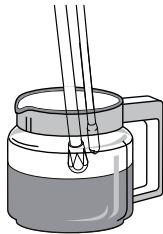
El Autosteamer permite efectuar automáticamente un espumado de la leche a la temperatura programada.

Se puede controlar por medio de la botonera prevista (15) que se encuentra en la base de la máquina.



### 7.9.1 Uso del Autosteamer

- Sumerja los terminales de la lanza autosteamer en la leche;
- pulse el botón o ;
- espere a que se complete el suministro;
- para detener de forma anticipada el suministro, pulse de nuevo el botón o ;
- manteniendo pulsado el botón o se puede prolongar el suministro de vapor por encima de la temperatura programada.



**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.**

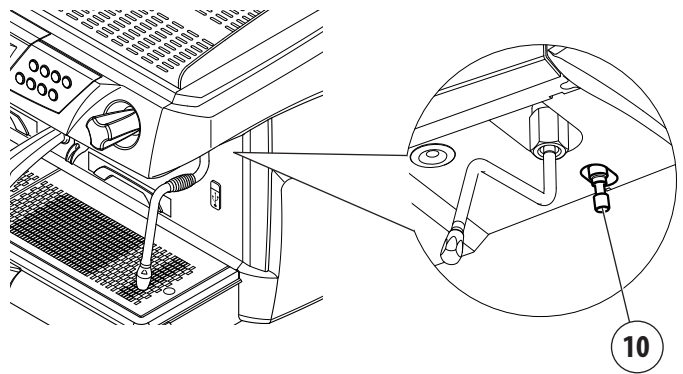


**Mantenga siempre limpios los terminales utilizando un paño humedecido con agua templada. La leche puede guardarse en la nevera durante un tiempo máximo de 3-4 días.**

**El sistema incluye un tiempo límite máximo de funcionamiento del autosteamer de 4 minutos.**

### 7.9.2 Regulación del espumado de la leche

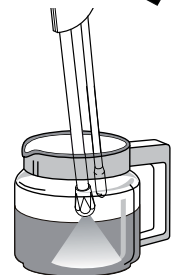
Para aumentar o disminuir la consistencia de la espuma, mueva levemente el regulador adecuado (10). Girando en el sentido de las agujas del reloj, disminuirá la consistencia, y girando en sentido contrario el espumado será mayor.



**La regulación del espumado del autosteamer se realiza en fábrica, durante el ensayo de la máquina. Por lo tanto, se recomienda modificarla solo en caso estrictamente necesario.**

### 7.9.3 Función espumado continuo

- Sumerja los terminales de la lanza autosteamer en la leche;
- Pulse el botón ;
- para interrumpir el suministro, vuelva a pulsar el botón .



### 7.9.4 Limpieza automática

Después de 120 minutos de inactividad, se pone en marcha la limpieza automática de la lanza durante 15 segundos.

En la pantalla aparece el mensaje "CICLO LIMPIEZA VAPOR". De la lanza saldrá una cantidad mínima de vapor.



**Deje la lanza de vapor sumergida en la leche solo el tiempo necesario para calentarla.**

**No abra el grifo de vapor con la lanza de vapor introducida en la leche y la máquina apagada.**

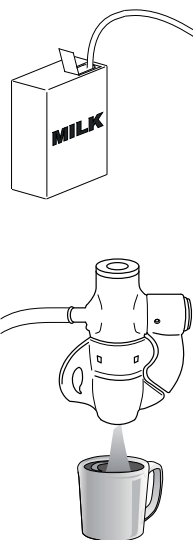


### 7.9.5 Consejos

- Caliente solo la cantidad de leche que pretende utilizar; una vez calentada, deberá verterse completamente la leche con la jarra y no calentarse de nuevo;
- el autosteamer garantiza una precisión entre la temperatura ajustada y la real de la leche de  $\pm 3^{\circ}\text{C}$ , solo si la temperatura inicial de la leche es de  $4^{\circ}\text{C}$ ;
- como el suministro del vapor se detiene automáticamente cuando se alcanza la temperatura de la leche ajustada, para evitar que se derrame la espuma de la leche, el volumen de líquido introducido no debe ser superior a 1/2 de la capacidad de la jarra.
- utilizar un contenedor cuyo caudal sea adecuado a la cantidad de leche que se desea espumar.

### 7.10 Suministro capuchino

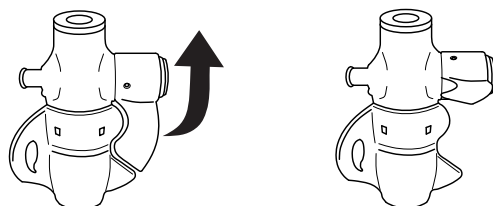
- Introduzca el tubo de aspiración en la leche;
- coloque la jarra bajo la boquilla del capuchinador;
- abra la llave del vapor; al alcanzar la cantidad deseada cierre la llave del vapor;
- vierta la leche con espuma en las tazas con café.



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 debe mantener siempre limpio el capuchinador, según lo descrito en el capítulo "Limpieza".



### 7.11 Calienta tazas

Coloque las tazas que desea calentar en la superficie calienta tazas (1).

Para activar el calienta tazas, pulse el botón (☰).

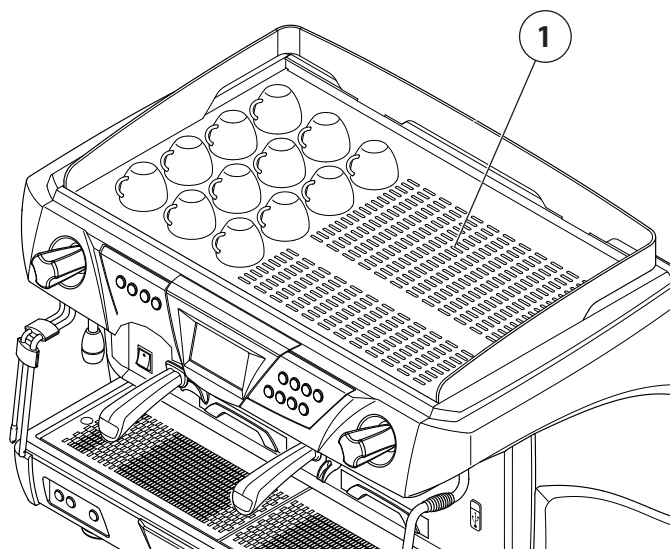
El funcionamiento del calienta tazas está señalado en la pantalla con el color rojo de la resistencia.



Botón de activación del calienta tazas



Resistencia del calienta tazas en función



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.



Para modificar la temperatura del calienta tazas, siga las instrucciones como se indica en el apdo. 7.13.4 en la página 172.

## 7.12 Gestión Ahorro energético

### 7.12.1 Ahorro energético programado

Si está previsto en la programación, pone automáticamente en espera uno o varios grupos cuando disminuye la carga de trabajo y los prepara para funcionar a pleno rendimiento cuando sea necesario.

El estado de Ahorro energético está señalado en la pantalla con el ícono correspondiente:



Para sacar un grupo de suministro del estado de espera, mantenga pulsado el botón **"PROG/STOP"** correspondiente durante 3 segundos.

Volverá al estado de pleno funcionamiento en aproximadamente 1-2 minutos.

Si la máquina está en estado de "AHORRO ENERGÉTICO", se reactivará también la caldera de servicios, con lo que saldrá del estado de "ahorro energético".

Los grupos de suministro y la caldera de servicios que se han reactivado permanecerán operativos hasta que expire el siguiente plazo previsto para la entrada en funcionamiento del ahorro energético (máquina), o de la espera (grupos de suministro).

A continuación, el sistema seguirá con los ajustes de ahorro energético programados.



La máquina puede estar también en estado OFF señalado en la pantalla con el ícono correspondiente:

Para reactivar la máquina mantenga pulsado el botón **"PROG/STOP"** durante al menos 3 segundos.

Espere aprox. 10 minutos para el calentamiento de la caldera de café y aprox. 20 minutos para el calentamiento de la caldera de servicios.

En el caso que no se utilice por un tiempo superior al programado, la máquina regresa al estado de OFF.





Para modificar los parámetros de activación del sistema "Ahorro energético", solicite la intervención de la asistencia técnica.

### 7.12.2 Espera de los grupos de suministro

Cuando lo desee, es posible poner en espera manualmente uno o más grupos de suministro.

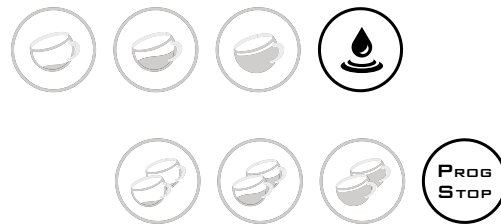
Para forzar la espera de los grupos:

- presione el botón  de la pantalla táctil;
- en la siguiente pantalla activar los grupos que se desea poner en espera;
- volver a la pantalla principal con el botón .



El estado de espera del grupo se indica con el apagado de los led de selección de las bebidas.




Para sacar un grupo de suministro del estado de espera, mantenga pulsado el botón **"PROG/STOP"** correspondiente durante 3 segundos

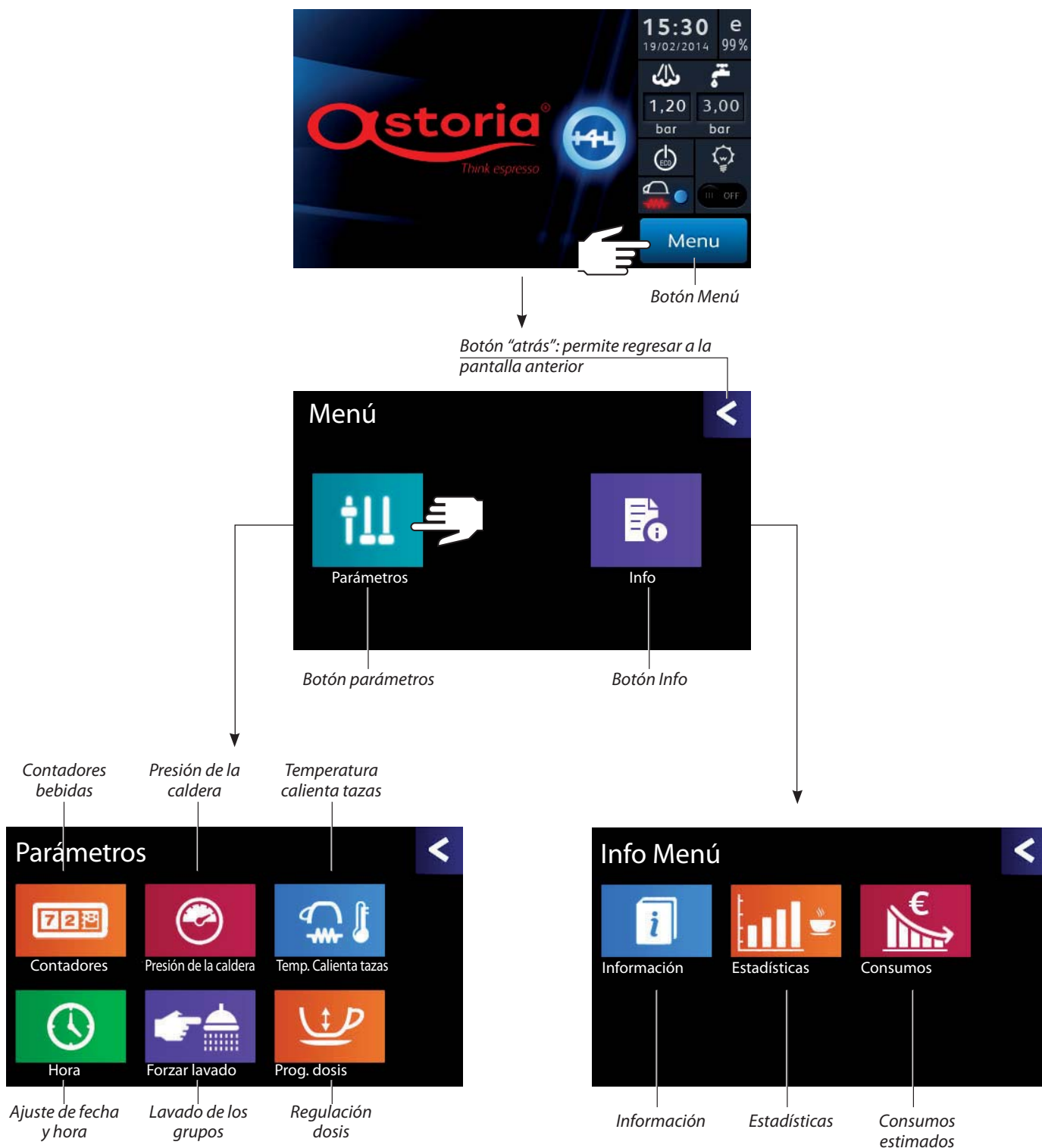


Mantenga pulsado durante al menos 3 segundos.

## 7.13 Programación parámetros máquina

### 7.13.1 Acceso al menú

- Para acceder a la programación de los parámetros, pulse el botón  ;
- Acceder al submenú pulsando el botón  ;
- Para acceder a la información pulse el botón  .

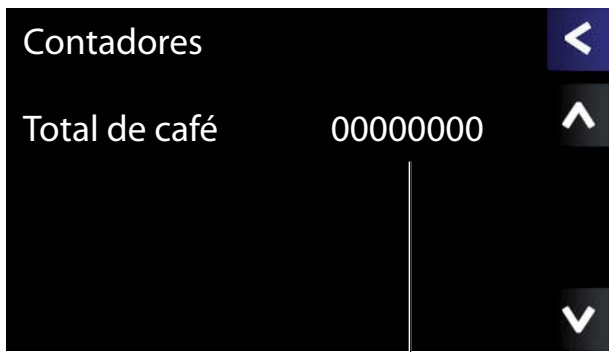


### 7.13.2 Contadores

Para visualizar el número de las selecciones realizadas, pulse el botón indicado.



Para volver al menú anterior, pulse el botón

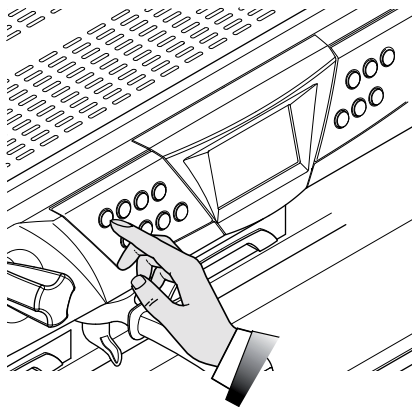


Total de café suministrado

Pulsando el botón o , se accede a la página de los contadores parciales:



Pulsando cualquier botón de dosis en una botonera de la máquina, en pantalla se visualizará el conteo de los cafés efectuados para esa selección.



Botón de dosis seleccionado      Cafés suministrados



Botonera seleccionada

### 7.13.3 Presión de la caldera



Para modificar la presión de la caldera, pulse el botón indicado.

Usando los botones y , configure el valor de presión deseado.

Para volver al menú anterior, pulse el botón



### 7.13.4 Calienta tazas

Para modificar la temperatura del calienta tazas o para excluirlo, pulse el botón indicado.

Usando los botones y , configure el valor de temperatura deseado.

Para volver al menú anterior, pulse el botón



Para apagar el caliente tazas, coloque el cursor completamente a la izquierda (se visualizará un valor de "--").



Para activar o desactivar el caliente tazas vea el apdo. 7.11 en la página 169.

### 7.13.5 Fecha y hora

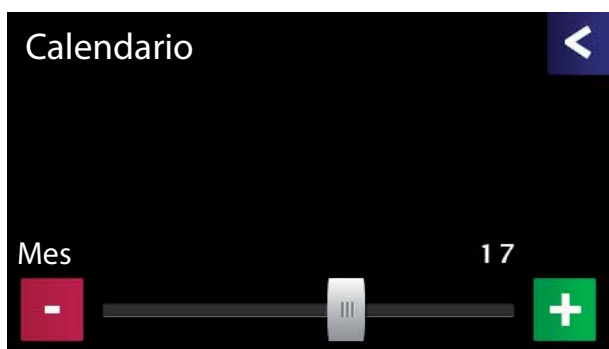
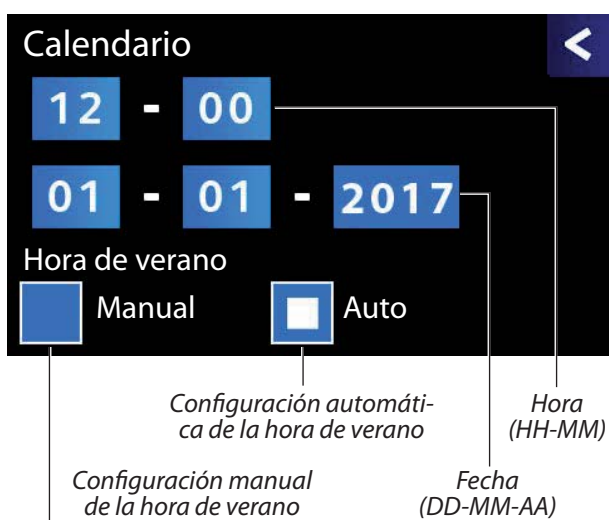
Para programar la fecha y la hora, pulse en botón indicado.



Usando los botones **+** y **-**, configure los valores deseados.

Seleccionando el botón correspondiente es posible programar el horario de verano o de invierno.

Para volver al menú anterior, pulse el botón



Ejemplo de configuración del mes

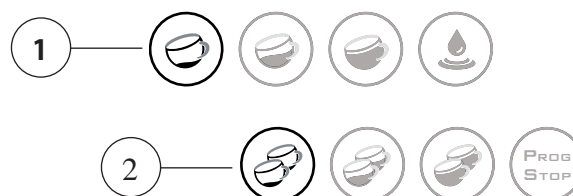
### 7.13.6 Lavado de los grupos de suministro

Para llevar a cabo el lavado de los grupos de suministro, pulse el botón indicado.



Para iniciar el procedimiento de lavado, seleccione el botón **Sí** y siga estas instrucciones:

- Vierta el detergente en los filtros ciegos y en-ganche los portafiltros a los grupos de suministro;
- pulse el botón expreso doble (2) de cada grupo;
- en la pantalla aparece el mensaje "LAVADO GRUPO EN CURSO". Mientras la máquina efectúa el primer ciclo de lavado los leds de los botones (1) y (2) parpadean,
- al finalizar el primer ciclo, los leds de los botones expreso doble (2) parpadean: quite los portafiltros de los grupos;
- pulse de nuevo los botones expreso doble (2) para efectuar el procedimiento de enjuague;
- mientras la máquina efectúa el enjuague, los leds de los botones (1) y (2) parpadean;
- una vez completado el procedimiento de enjuague (aprox. 30 segundos) la máquina está lista para realizar los suministros normales.

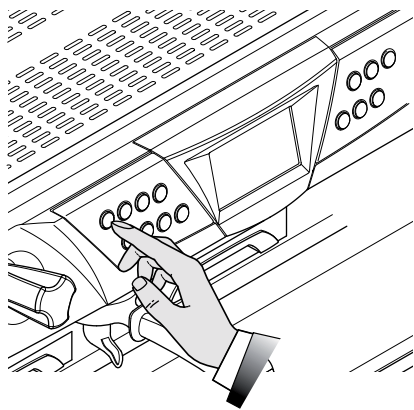
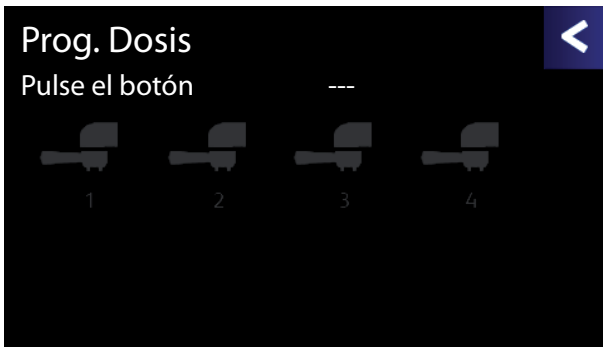


### 7.13.7 Programación de las dosis


Para modificar la dosificación de las selecciones individuales, pulse el botón indicado.



Pulsando a continuación cualquier botón de dosis, será posible cambiar en la pantalla la dosificación de café / agua suministrado.



Usando los botones **+** y **-**, configure los valores deseados.

Pulsando el botón copia , es posible copiar el valor configurado para la misma selección en todas las botoneras restantes.




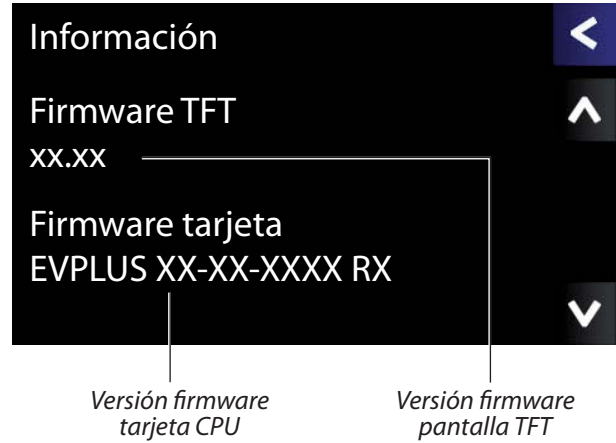
Para las selecciones de café, la cantidad configurada está en ml (milímetros), mientras que para las selecciones de Té, en segundos.

### 7.13.8 Visualización de la información

Para visualizar las características del software instalado en la máquina, pulse el botón indicado.



Para volver al menú anterior, pulse el botón .




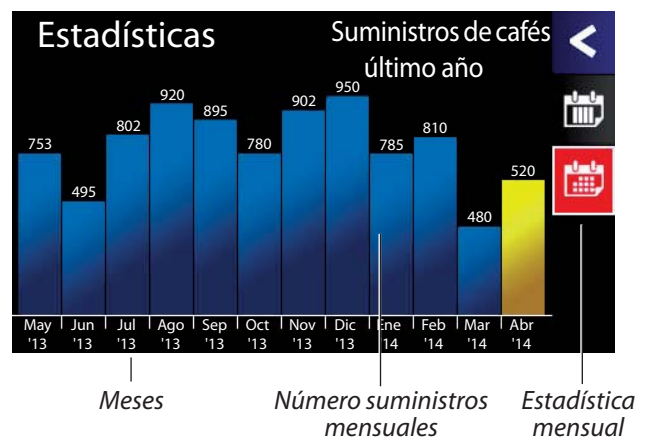
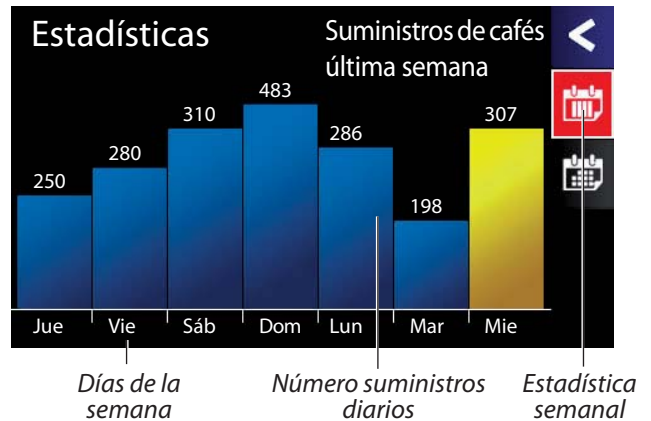
### 7.13.9 Estadísticas

Para visualizar las estadísticas de los cafés suministrados, pulse el botón indicado.



Seleccionando los botones  y , se pueden visualizar respectivamente los datos semanales o mensuales.


Para volver al menú anterior, pulse el botón .

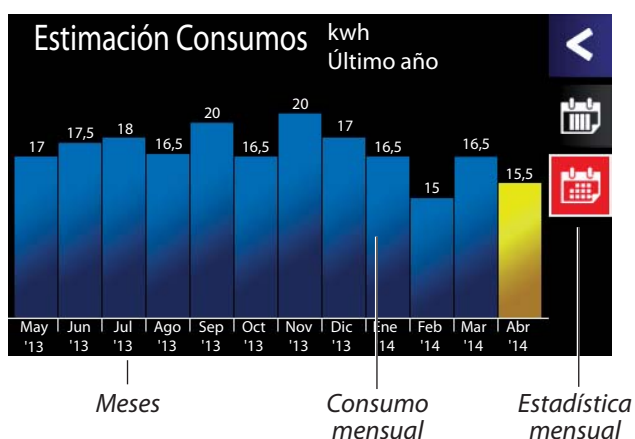
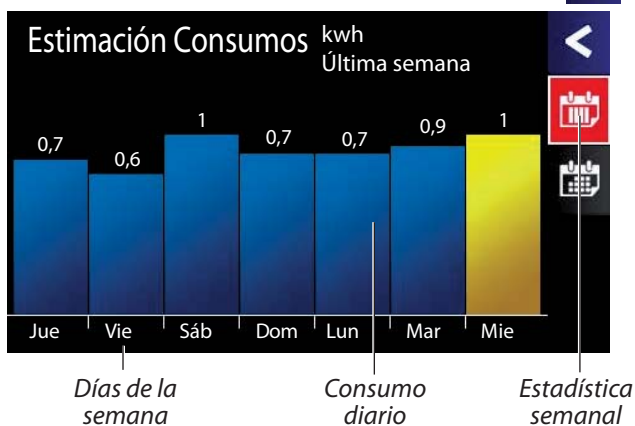


### 7.13.10 Estimación Consumos

Para visualizar el consumo en kwh de la máquina, pulse el botón indicado.

Seleccionando los botones  y , se pueden visualizar respectivamente los datos semanales o mensuales.

Para volver al menú anterior, pulse el botón .



### 7.14 Consejos para obtener un buen café

Lavar diariamente los filtros y los portafiltros como se indica en el apdo. 8.7.3 en la página 180. La falta de limpieza habitual conlleva la disminución de la calidad del café suministrado.

Para obtener un café con una calidad válida, es importante que el grado de dureza del agua usada tenga un valor de 6-7 °f (grados franceses). Si la dureza supera estos valores, se recomienda usar el filtro del agua o un suavizador. Evite emplear el suavizador en casos de dureza de agua por debajo de los 4 °f.

Si el sabor a cloro en el agua resulta demasiado evidente, se recomienda instalar un filtro específico.

Se recomienda no conservar grandes reservas de café en grano. En caso de cambio del tipo de café, se recomienda ponerse en contacto con el Técnico Cualificado por el Fabricante para la regulación de la temperatura del agua y de la molidura.

Tras un periodo relativamente largo de inactividad de la máquina (de 2-3 horas), efectúe algunos suministros en vacío. Efectúe siempre la limpieza y el mantenimiento periódico.

## 8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### 8.1 Precauciones de seguridad



Lea atentamente las advertencias indicadas en el capítulo 2 en la página 152.

### 8.2 Mantenimiento periódico

Además de llevar a cabo dichas actividades de mantenimiento con la frecuencia indicada, es necesario hacer efectuar al Técnico Cualificado un control general de la máquina cada vez que se solicite mediante el indicador en la pantalla como se muestra en el apdo. 8.4 en la página 177.

Componente	Tipo de intervención	Semanal	Mensual	Trimestral
TRANSDUCTOR DE PRESIÓN	Mantenga controlado el valor de la presión en la caldera indicado en la pantalla, que debe estar comprendida entre 0,8 y 1,4 bar.	X		
TRANSDUCTOR DE PRESIÓN	Compruebe la presión del agua indicado en la pantalla durante el suministro de café: controlar la presión indicada en el manómetro, que debe estar comprendida entre 8 y 9 bar.		X	
FILTROS y PORTAFILTROS	Compruebe el estado de desgaste de los filtros, controlando si el borde de los filtros presenta daños y comprobando la presencia de restos de posos de café en la taza; en ese caso, sustituya los filtros y/o los portafiltros.		X	
MOLINILLO DOSIFICADOR	Compruebe la dosis de café molido (comprendida entre 6 y 7 gr. por dosificación) y realizar el control del grado de molidura. Las muelas deben tener los filos siempre bien afilados, su deterioro se aprecia por la presencia de demasiado polvo en la molienda. Se recomienda solicitar la intervención del Técnico Cualificado para hacer sustituir las muelas planas cada 400/500 kg de café o cada 800/900 kg de café en el caso de muelas cónicas.		X	
FILTRO DE AGUA SUAVIZADOR	Sustituir el cartucho del filtro del agua o la regeneración del suavizador con la frecuencia indicada por el fabricante.		X	
CALDERAS	Se recomienda solicitar la intervención de la Asistencia Técnica, por lo menos, cada 3 meses para cambiar el agua de la caldera.			X



Si se evidencian los problemas de los componentes evidenciados en gris significa que hay que apagar la máquina y se precisa solicitar la intervención del Técnico Cualificado.

### 8.3 Mantenimiento tras un breve periodo de inactividad de la máquina

Por "breve período de inactividad" se entiende un plazo superior a una semana laboral.

En caso de reactivación de la máquina después de este plazo de tiempo, es necesario que el Técnico Cualificado efectúe el cambio de toda el agua que se encuentra en los circuitos hidráulicos como se indica en el apdo. 7.4 en la página 164.

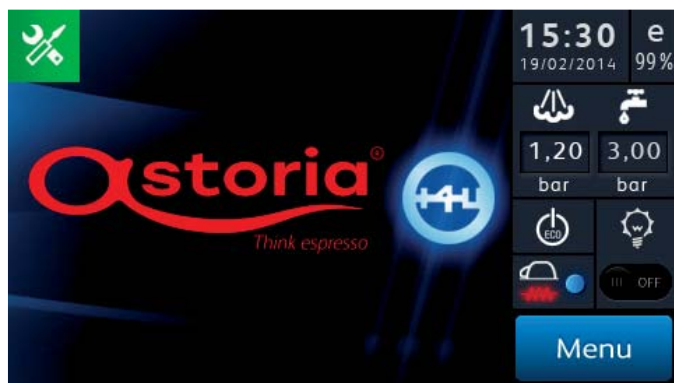
Además, es necesario llevar a cabo todas las operaciones previstas por el mantenimiento periódico, vea el apartado anterior.



## 8.4 Mantenimiento programado

Si ha sido activada, esta función permite visualizar en la pantalla un mensaje para avisar al usuario cuando hay que seguir con el mantenimiento ordinario programado.

Una vez logrado el valor del umbral programado, en la pantalla aparece este mensaje:



Este mensaje sigue en la pantalla hasta que no se lleva a cabo el mantenimiento.

Si se activan, en la pantalla pueden visualizarse diferentes umbrales de mantenimiento programado.

Las indicaciones de umbral alcanzado/superado no alteran el servicio de la máquina.

La anulación de los mensajes en la pantalla es posible en cualquier momento (incluso antes del comienzo de las indicaciones) y puede efectuarse por el técnico.

Durante el funcionamiento de la máquina, el sistema trabaja para aumentar tanto el contador de los ciclos máquina como el contador del tiempo pasado desde la instalación.



**Para la programación, póngase en contacto con el Técnico Cualificado.**

## 8.5 Control del desgaste de las muelas

Si ha sido activada, esta función permite visualizar en la pantalla un mensaje para avisar el usuario cuando es necesaria la sustitución de las muelas del molinillo dosificador.



La indicación aparece cuando la cantidad de café (kg) utilizado, alcanza el umbral límite programado.

El mensaje persiste en la pantalla en la fase de espera de selección o en espera de programación.

Las alarmas de umbral alcanzado/superado no inhiben el servicio de la máquina.

La puesta a cero de la cuenta se puede realizar en cualquier momento (incluso antes de las indicaciones de alarma) y el encargado de dicha tarea es el técnico.



**El sistema funciona solo asociando la máquina a un único molinillo. Para la programación, póngase en contacto con el Técnico Cualificado.**

## 8.6 Fallos de funcionamiento y soluciones

Problema	Causa	Acción
LA MÁQUINA NO RECIBE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	La máquina está apagada.	Encienda la máquina.
FALTA AGUA EN LA CALDERA	La llave de la red hidráulica está cerrada.	Abra la llave de la red hidráulica.
DEMASIADA AGUA EN LA CALDERA	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención de la Asistencia Técnica.
DE LAS LANZAS DE VAPOR NO SALE VAPOR	<ul style="list-style-type: none"> <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>La llave de la red hidráulica está cerrada.</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 bandeja no desagua.</li> <li>El tubo de descarga está roto o desacoplado, o presenta obstáculos para el flujo del agua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controle el desagüe.</li> <li>Compruebe y restablezca el acoplamiento del tubo de descarga en la bandeja.</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 CON MUCHA AGUA	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grupo de 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 café fresco.</li> </ul>
LA PANTALLA INDICA UNA PRESIÓN NO CONFORME	Avería en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención de la Asistencia Técnica.
PRESENCIA DE POSOS EN LA TAZA	<ul style="list-style-type: none"> <li>El portafiltro está sucio.</li> <li>Los orificios del filtro están en mal estado.</li> <li>El grado de molienda del café no es adecuado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpie el portafiltro.</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</li> </ul>	Después de pocos minutos el llenado automático del agua se bloquea. <ul style="list-style-type: none"> <li>Ha intervenido el dispositivo Tiempo máximo..</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.
BLOQUEO DEL SISTEMA ELECTRÓNICO	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención de la Asistencia Técnica.
LA BOMBA PIERDE AGUA	Avería de la bomba.	Apague la máquina y solicite la intervención de la Asistencia Técnica.
LA BOMBA HACE RUIDO	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.



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.



En caso de que no se encuentre una solución para el fallo del funcionamiento o en el caso de señalización de alarma en la pantalla, apague la máquina y solicite la intervención de la asistencia técnica.



*Indicación alarma*

## 8.7 Operaciones de limpieza

### 8.7.1 Instrucciones generales

Para lograr una higiene perfecta y obtener la máxima eficiencia de la máquina es necesario llevar a cabo algunas sencillas operaciones de limpieza. Las indicaciones incluidas a continuación son válidas para un uso normal de la máquina de café. En caso de uso continuo de la máquina, las operaciones de limpieza deben efectuarse con una mayor frecuencia.



**No utilice detergentes alcalinos, disolventes, alcohol ni sustancias agresivas. Los productos/detergentes utilizados deben ser aptos para el fin con el que se utilicen y no deben dañar los materiales de los circuitos hidráulicos. No use detergentes abrasivos que puedan deteriorar la superficie de la carcasa.**

**Utilice siempre paños perfectamente limpios y desinfectados.**

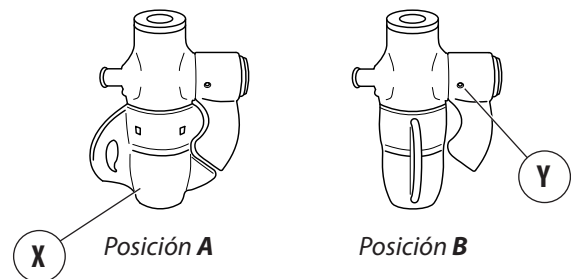
**Para lavar los filtros, los portafiltros y todos los componentes de la máquina, utilice detergentes suministrados por el fabricante o productos específicos para la limpieza de máquinas de café profesionales.**

Limpieza	Diariam.	Seman.
<b>Capuchinador:</b> Realizar la limpieza del Capuchinador al menos una vez al día o más veces en caso de uso continuado con arreglo a las indicaciones del apdo. 8.7.2 en la página 180.	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 apoya tazas y lávelas con agua caliente. Realice la limpieza de las rejillas de elevación para tazas pequeñas según lo indicado en el apdo. 8.7.6 en la página 181.	X	
<b>Filtros y portafiltros:</b> Lávalos diaria y semanalmente con arreglo a lo indicado en el apdo. 8.7.3 en la página 180.	X	X
<b>Lanza de vapor:</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 del vapor con una pequeña aguja. Una vez por semana, realice la limpieza indicada en el apdo. 8.7.5 en la página 181.	X	X
<b>Grupo de suministro:</b> Efectúe el lavado del grupo de suministro según las indicaciones del apdo. 7.13.6 en la página 173. Una vez por semana, realice la limpieza interna según lo indicado en el apdo. 8.7.4 en la página 181.	X	X
<b>Molinillo dosificador y tolva:</b> Usando un paño humedecido con agua templada, limpie interna y externamente la tolva y el dosificador. Después, secar todo cuidadosamente.		X

### 8.7.2 Lavado del Capuchinador

Se recomienda poner un especial cuidado en la limpieza del Capuchinador, siguiendo los procedimientos indicados a continuación:

- realice un primer lavado sumergiendo el tubo de aspiración en agua y efectúe un suministro durante unos segundos;
- gire 90° el cuerpo giratorio (X) hasta la posición B (cierre del conducto de salida de la leche);
- manteniendo el tubo de aspiración de leche levantado, realice un suministro de vapor (funcionamiento en vacío del Capuchinador);
- espere unos 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), libérela delicadamente con una aguja.



**Limpie el Capuchinador tras cada uso continuado y, en cualquier caso, al menos una vez al día.**

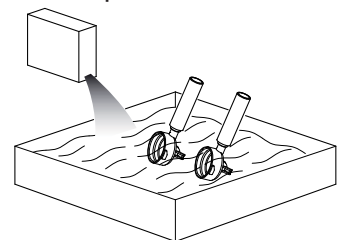
### 8.7.3 Limpieza de los filtros y portafiltros

Cada día:

- Sumerja el filtro y el portafiltro en agua caliente durante toda la noche, de manera que se disuelvan los depósitos grasos de café;
- enjuáguelo todo con agua fría.

Cada semana:

- con la ayuda de un destornillador, separe el filtro del portafiltro;
- sumerja el filtro y el portafiltro durante 10 minutos en agua caliente y detergente adecuado;
- enjuáguelo todo con agua fría.



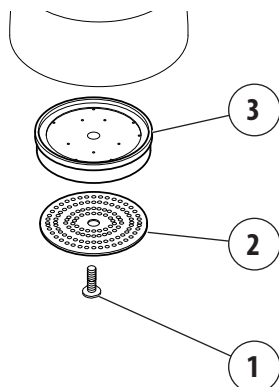
**Atención: Sumergir solo la copa del portafiltro, evitando sumergir en el agua la empuñadura.**

**El detergente debe diluirse en agua fría de acuerdo con las dosis indicadas por el fabricante en el envase.**

### 8.7.4 Limpieza de la ducha y del portaducha

Una vez a la semana, efectúe la limpieza de la ducha y del portaducha del siguiente modo:

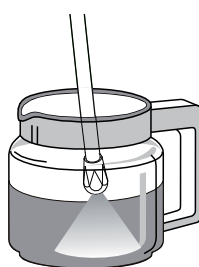
- afloje el tornillo (1) con un destornillador;
- quite la ducha (2) y el portaducha (3);
- lave los dos componentes con agua caliente;
- vuelva a colocar la ducha y el portaducha en la posición original bloqueando todo el conjunto con el tornillo.



### 8.7.5 Limpieza de la lanza de vapor

Una vez a la semana, efectúe la limpieza de la lanza de vapor actuando de esta manera:

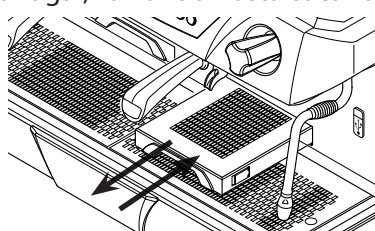
- sumerja la lanza en una jarra con agua y un detergente específico de acuerdo con las instrucciones del fabricante;
- caliente la solución con el vapor de la lanza;
- deje que se enfríe la lanza manteniéndola sumergida en la solución durante al menos 5 minutos de manera que el detergente vaya subiendo por el interior de la lanza por efecto del enfriamiento;
- repita la operación 2 o 3 veces hasta que en los siguientes suministros no salgan restos de leche.



### 8.7.6 Rejillas de elevación para tazas pequeñas

Diariamente realice la limpieza de las rejillas de elevación para tazas pequeñas de la siguiente manera:

- Extraer la rejilla de su lugar, forzando hasta sacarlo completamente de la máquina;
- realice la limpieza con un paño humedecido con agua templada;
- empuje nuevamente la rejilla hacia la máquina hasta que desaparezca por completo en su lugar de origen.



## 9. PIEZAS DE RECAMBIO

La sustitución de componentes y/o partes de la máquina debe realizarse exclusivamente por un Técnico Cualificado por el Fabricante.



**Por ningún motivo el Usuario está autorizado a realizar las operaciones de sustituciones de componentes y/o partes de la máquina.**

## 10. PUESTA FUERA DE SERVICIO

Es necesario desactivar la máquina solicitando la intervención del Técnico Cualificado por el Fabricante puesto que es necesario desconectar la red eléctrica e hidráulica y vaciar del agua todos los circuitos internos.

La siguiente puesta en marcha tras este periodo puede realizarse solo por el Técnico Cualificado por el Fabricante.



**Por ningún motivo el Usuario está autorizado a realizar las operaciones de desactivación por largos plazos de tiempo y la siguiente puesta en servicio de la máquina.**

## 11. DESGUACE

Se recomienda hacer realizar el desmantelamiento de la máquina al Técnico Cualificado por el Fabricante.

## 12. ELIMINACIÓN

### 12.1 Información acerca de la eliminación

Solo para la Unión Europea y el Espacio Económico Europeo.



Este símbolo indica que el producto no puede eliminarse junto con los residuos domésticos, de acuerdo con la Directiva RAEE (2012/19/CE), la Directiva sobre pilas (2006/66/CE) y/o las leyes nacionales que transpongan dichas directivas.

El producto debe entregarse a un punto de recogida designado, por ejemplo, al distribuidor en caso de que se

adquiera un nuevo producto similar o a un centro de recogida autorizado para el reciclaje de residuos de equipos eléctricos y electrónicos (RAEE) así como de pilas y acumuladores. Un tratamiento incorrecto de dichos residuos puede conllevar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana puesto que estos residuos contienen sustancias potencialmente nocivas.

La colaboración del usuario para una eliminación correcta de este producto contribuirá a un uso eficaz de los recursos naturales y evitará posibles sanciones administrativas previstas por las leyes vigentes. Para más información sobre el reciclaje este producto, contacte con las autoridades locales, el ente responsable de la recogida de los residuos, un distribuidor autorizado o el servicio de recogida de residuos domésticos.



**Para eliminar la máquina, se recomienda consultar al Técnico Cualificado por el Fabricante.**

## 12.2 Información acerca del medio ambiente

Dentro de la máquina hay una pila de botón de litio necesaria para memorizar los datos de la máquina, colocada en la tarjeta electrónica.

Elimine la pila de acuerdo con las normas vigentes en su país.

## 13. GLOSARIO

En este capítulo se listan términos no frecuentes o, de todas formas, con significado diferente de lo común.

A continuación, se explican los términos utilizados y el significado de los pictogramas para indicar la cualificación del operador y el estado de la máquina; su empleo permite proporcionar rápidamente y de manera unívoca la información necesaria para el uso correcto de la máquina en condiciones de seguridad.

### **Peligro**

Posible lesión o perjuicio para la salud.

### **Zona peligrosa**

Cualquier zona en los alrededores de una máquina, en la que la presencia de una persona constituya un riesgo para la seguridad y la salud de dicha persona.

### **Usuario**

La o las personas encargadas del funcionamiento, del mantenimiento y de la limpieza indicadas en este manual.

### **Riesgo**

Combinación entre la probabilidad y la gravedad de una lesión o de un perjuicio para la salud que puede surgir de una situación peligrosa.

### **Protección**

Elemento de la máquina utilizado específicamente para asegurar la protección a través de una barrera material.

### **Equipo de protección individual (EPI)**

Equipo que una persona lleva puesto o sostiene para proteger su salud o seguridad.

### **Uso previsto**

El uso de la máquina de acuerdo con la información proporcionada en las instrucciones de uso.

### **Técnico cualificado por el fabricante**

Persona especializada, adecuadamente formada y habilitada para llevar a cabo las operaciones de conexión, instalación y montaje de la máquina; utilizar equipos especiales (elevadores, carretillas, etc.); llevar a cabo intervenciones de mantenimiento ordinario o extraordinario especialmente complicadas o potencialmente peligrosas para el usuario.

### **Cualificación del Usuario**

Nivel mínimo de competencias que tiene que poseer el operador para desempeñar la operación descrita.

### **Estado de la máquina**

El estado de la máquina incluye el modo de funcionamiento y el estado de los dispositivos de seguridad presentes en la máquina.

### **Riesgo residual**

Riesgos que siguen existiendo a pesar de las medidas de protección incluidas en el diseño de la máquina y de las protecciones y las medidas de protección adicionales adoptadas.

### **Componente de seguridad:**

- destinado a desempeñar una función de seguridad;
- su avería y/o falla en el funcionamiento pone en riesgo la seguridad de las personas.

# 14. ÍNDICE ALFABÉTICO DE LOS TEMAS TRATADOS

<b>A</b>	Agua caliente.....167	<b>L</b>	Lavado de la ducha y del portaducha .....181
	Ahorro energético.....160		Lavado de la lanza de vapor.....181
	Almacenam. máquina .....162		Lavado del Capuchinador .....180
	Apagado de la máquina .....163		Lavado de los filtros y portafiltros.....180
	Autosteamer .....168		Lavado de los grupos de suministro .....173
<b>B</b>			Limpieza de la ducha y del portaducha.....181
	Botoneras.....160		Limpieza de la lanza de vapor .....181
<b>C</b>			Limpieza de la máquina.....180
	Café - suministro.....165		Limpieza del Capuchinador .....180
	Calienta tazas.....169		Luz de la superficie de trabajo .....165
	Capuchinador.....169	<b>M</b>	
	CE - marca .....161		Mantenimiento periódico .....176
	Consejos .....169		Mantenimiento programado.....177
	Consejos para un buen café .....175		Mantenimiento y limpieza.....176
	Contadores .....172		Manual de instrucciones - actualización .....150
<b>D</b>			Moledura del café .....164
	Datos técnicos.....161	<b>P</b>	
	Desgaste muelas .....177		Pantalla .....160
	Desguace de la máquina.....181		Pictogramas .....151
	Ducha .....181		Piezas de recambio.....181
<b>E</b>			Pila interna.....182
	Eliminación de la máquina .....181		Placa CE.....161
	Emisiones .....162		Portaducha .....181
	Emisiones electromagnéticas.....162		Potencia absorbida.....161
	Emisiones sonoras .....162		Precauciones de seguridad .....152
	Encendido de la máquina .....162		Programación parámetros máquina .....171
<b>F</b>			Puesta en servicio .....162
	Fallos de funcionamiento y soluciones .....178		Puesta fuera de servicio máquina .....181
	Fecha y hora.....173	<b>R</b>	
	Filtro ciego.....178		Recambios .....181
	Funcionamiento máquina .....162		Rejillas de elevación para tazas pequeñas...165
<b>G</b>			Renovación del agua .....164
	Garantía .....151	<b>S</b>	
	Glosario.....182		Soluciones .....178
	Glosario y pictogramas .....151	<b>U</b>	
<b>I</b>			Uso previsto .....157
	Identificación de la máquina .....157	<b>V</b>	
	Información acerca del medio ambiente .....182		Vapor .....166
	Instalación .....162		Vibraciones.....162
			Voltaje .....161





# MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRESSO

Manual de uso e manutenção. Instruções para o usuário.

## Português

### Índice

1. INTRODUÇÃO.....	186	8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	212
1.1 Orientações para a leitura do Manual.....	186	8.1 Precauções de segurança.....	212
1.2 Conservação do Manual.....	186	8.2 Manutenção periódica.....	212
1.3 Metodologia de atualização do Manual de Instruções.....	186	8.3 Manutenção após um breve período de inatividade da máquina.....	212
1.4 Destinatários.....	187	8.4 Manutenção programada.....	213
1.5 Glossário e Pictogramas.....	187	8.5 Controle desgaste discos moedores.....	213
1.6 Garantia.....	187	8.6 Problemas e respectivas soluções.....	214
2. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA.....	188	8.7 Operações de limpeza.....	216
2.1 Nível de formação e informação solicitado ao Usuário.....	188	9. PEÇAS DE REPOSIÇÃO.....	217
2.2 FUNCIONAMENTO.....	188	10. COLOCAR FORA DE SERVIÇO.....	217
2.3 Manutenção e limpeza.....	191	11. DESMANTELAMENTO.....	217
2.4 Características dos EPI.....	192	12. ELIMINAÇÃO.....	217
3. IDENTIFICAÇÃO DA MÁQUINA.....	193	12.1 Informações para a eliminação.....	217
3.1 Marca e modelo.....	193	12.2 Informações ambientais.....	218
3.2 Descrição geral.....	193	13. GLOSSÁRIO.....	218
3.3 Assistência clientes.....	193	14. ÍNDICE ALFABÉTICO DOS ASSUNTOS.....	219
3.4 Destino de uso.....	193		
3.5 Ilustração da máquina.....	195		
3.6 Painéis seleções café e chá.....	196		
3.7 Painel de comandos vaporizador.....	196		
3.8 VISOR e botão navegador.....	196		
3.9 Sistema Economia de energia.....	196		
3.10 Dados e marcação CE.....	197		
4. ARMAZENAMENTO.....	198		
5. INSTALAÇÃO.....	198		
6. COLOCAR EM SERVIÇO.....	198		
7. FUNCIONAMENTO.....	198		
7.1 Precauções de segurança.....	198		
7.2 Emissões.....	198		
7.3 Ligar e desligar.....	198		
7.4 Renovação da água.....	200		
7.5 Preparação da máquina.....	200		
7.6 Distribuição do café.....	201		
7.7 Emissão vapor.....	202		
7.8 Emissão água quente.....	203		
7.9 Vaporizador (opcional).....	204		
7.10 Emissão cappuccino.....	205		
7.11 Aquecedor de xícaras.....	205		
7.12 Gestão Economia de energia.....	206		
7.13 Programação parâmetros máquina.....	207		
7.14 Conselhos para obter um bom café.....	211		

# 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 de conhecer as vantagens obtidas por ter escolhido a nossa marca. Aqui são encontradas as informações sobre como utilizar da melhor forma possível as potencialidades da máquina, sobre como manter a mesma em condições de eficiência, e ainda sobre como se comportar no caso de dificuldades.

Conserve cuidadosamente este Manual em um lugar seguro. Em caso de extravio deste, é possível solicitar uma cópia ao Fabricante.



**Antes de utilizar a máquina leia com muita atenção as instruções incluídas neste documento e siga as indicações descritas. Conserve este manual e todos os documentos fornecidos em um local acessível e protegido. Este documento presume que nos estabelecimentos, onde a máquina está instalada, são cumpridas todas as normas de segurança e higiene no trabalho em vigor.**

As instruções, os desenhos e a documentação incluída em este Manual são de natureza técnica reservada, de propriedade do Fabricante e não podem ser reproduzidas de forma alguma, no todo e em parte.

O Fabricante se reserva o direito de efetuar quaisquer melhorias e/ou alterações no produto. Garantimos que este Manual reflete o estado técnico da máquina no momento de comercialização da mesma.

Aproveitamos esta oportunidade para solicitar aos nossos clientes quaisquer sugestões com relação ao melhoramento tanto do produto como do Manual.

## 1.1 Orientações para a leitura do Manual

O Manual foi subdividido em capítulos independentes. A sequência dos capítulos corresponde com a lógica temporal da vida útil da máquina.

Para facilitar a compreensão imediata do texto são empregados termos, abreviações e pictogramas.

Este manual é formado por uma capa, um índice e uma série de capítulos. Cada capítulo apresenta uma numeração progressiva. No rodapé consta o número da página.

Na página inicial são exibidos os dados de identificação da máquina e na última página a data e a revisão do Manual de Instruções.

### ABREVIACÕES

<b>Sez.</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 não cumprimento pode causar:

- riscos para a segurança do usuário;
- ferimentos graves ao usuário da máquina (em alguns casos até mesmo a morte);
- extinção do contrato de garantia;
- 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 assunto 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 melhor o conservar recomendamos manusear com cuidado, com as mãos limpas e não pisar sobre superfícies sujas. Nenhuma das suas partes devem ser removidas, arrancadas ou arbitrariamente modificadas.

O Manual deve ser arquivado em um ambiente protegido da umidade e calor e nas perto da respectiva máquina.

O Fabricante, a pedido do usuário pode fornecer outras cópias do Manual de Instruções da máquina.

## 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 de responsabilidade do usuário substituir a documentação antiga com a nova.

O Fabricante é responsável pelas descrições em língua italiana. As traduções não podem ser verificadas totalmente, portanto, se for verificada alguma in-

congruência é preciso seguir a descrição em italiano e, eventualmente, contactar o Fabricante, o qual providenciará as alterações que considerar oportunas.



**Se o Manual se tornar ilegível ou apresentar qualquer outro problema dificultando a consulta, é obrigatório que o usuário solicite uma cópia nova ao Fabricante antes de realizar qualquer outra operação na máquina.**

**É absolutamente proibido remover ou reescrever partes do Manual.**

**As instruções, os desenhos e a documentação incluída em este manual são de natureza reservada, de propriedade do Fabricante e não podem ser reproduzidas de forma alguma, no todo e em parte, sem a prévia autorização do mesmo.**

**O Usuário tem a obrigação de seguir todas as instruções existentes neste Manual.**

**Para quaisquer inconvenientes que possam surgir devido ao uso incorreto de tais recomendações, o Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade.**

## 1.4 Destinatários

O Manual em questão é destinado ao Usuário da máquina, isto é, a pessoa encarregada de colocá-la em funcionamento, realizar a manutenção e a limpeza conforme descrito neste documento.

### QUALIFICAÇÃO DOS DESTINATÁRIOS DA MÁQUINA

A máquina é destinada ao uso profissional e não generalizado, logo, pode ser utilizada apenas por pessoas qualificadas, em especial que:

- Atingiram a 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 reduzidas, ou ainda que não tenham experiência ou conhecimento, exceto se auxiliadas por intermédio de uma pessoa responsável pela segurança das mesmas, sob supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho.**

## 1.5 Glossário e Pictogramas

Em este parágrafo são exibidos os termos menos comuns ou com significado diferente do comum.

Veja a seguir a explicação das abreviações utilizadas e o significado dos pictogramas para indicar a qualificação do operador e o estado da máquina, o seu emprego permite fornecer rapidamente e de forma unívoca as informações necessárias para utilizar a máquina de forma correta em condições de segurança.

### 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 pelo Fabricante

Pessoa qualificada, adequadamente treinada e habilitada para realizar operações de ligação, instalação e montagem da máquina; utilizar equipamentos especiais (como guindastes, empilhadeiras, etc.); realizar operações de manutenção ordinária ou extraordinária, particularmente complicadas ou potencialmente perigosas para serem executadas pelo usuário e sempre considerando os aspectos de segurança e higiene.



**Para as demais opções do glossário consulte o Cap. 13 na página 218.**

### 1.5.2 PICTOGRAMAS

PICTOGRAMA	DESCRIÇÃO
	Perigo elétrico
	Perigo alta temperatura
	Uso obrigatório de luvas de proteção
	Obrigatório ler a documentação

## 1.6 Garantia

A máquina está coberta por uma garantia de 12 meses para todos os componentes exceto aqueles elétricos e eletrônicos e as peças sujeitas a desgaste.

## 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 os possíveis riscos ao usuário durante o uso, esta ainda apresenta alguns riscos residuais.

Estes riscos residuais assim denominados estão relacionados com algumas partes da máquina que podem representar um perigo para o Usuário se este usar a mesma de forma incorreta ou cometer um erro de avaliação ou de desativação caso não siga as precauções contidas neste Manual.

A máquina também possui alguns avisos colocados nas áreas de risco residual que devem ser escrupulosamente respeitados.

É necessário prestar muita atenção aos seguintes riscos residuais presentes durante o funcionamento e uso da máquina, os quais não podem ser eliminados:



## PERIGO ELÉTRICO

O uso de um aparelho elétrico está sujeito a algumas normas comportamentais de segurança:

- não toque o aparelho se as mãos ou pés estiverem molhados ou úmidos;
- não use o aparelho com pés descalços;
- não use extensões em 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 permitir o acesso ao interior da máquina;
- não derrame nenhum tipo de líquido sobre a máquina;
- não permita que crianças ou pessoas com deficiências usem o aparelho.



## PERIGO ALTA TEMPERATURA

Algumas partes da máquina podem atingir temperaturas altas:

- portanto, evite o contato com o grupo de distribuição, o aquecedor porta-filtro e os tubos de emissão água, vapor e vaporizador;
- 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 perceber 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 limpeza da máquina, os quais não podem ser eliminados:



### PERIGO ELÉTRICO

As operações de manutenção e limpeza estão sujeitas às normas comportamentais de segurança:

- não realize as operações de manutenção com a máquina funcionando;
- não mergulhe a máquina na água;
- não derrame nenhum tipo de líquido sobre a máquina e não utilize jatos de água para a limpeza;
- não permita que crianças ou pessoas não treinadas realizem as operações de manutenção e limpeza;
- não remova as proteções e/ou partes da carcaça;
- não permitir o acesso ao interior da máquina;
- não realize operações de manutenção e limpeza diferentes do que consta neste Manual.



### PERIGO ALTA TEMPERATURA

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 dos EPI

Nas fases de manutenção e limpeza da máquina é necessário utilizar os seguintes EPI:

### **Luvas**

Para a proteção de todas as partes da máquina que estão em contato com os alimentos (porta-filtros, filtros, etc.).



**Realize apenas as operações de manutenção e limpeza indicadas em este manual.**

**Todas as operações de manutenção e limpeza não indicadas 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 desligada e após o arrefecimento completo da máquina.**

**No caso de não resolução do funcionamento irregular, desligue a máquina e solicite a assistência do Técnico Qualificado do Fabricante. Não tente realizar algum tipo de reparação.**

**As operações de desincrustações do aparelho devem ser realizadas pelo Técnico Qualificado do Fabricante de forma que tais operações não soltem materiais nocivos para o uso alimentar.**



**A adulteração não autorizada de qualquer parte da máquina faz decair qualquer garantia.**



## 3. IDENTIFICAÇÃO DA MÁQUINA

### 3.1 Marca e modelo

Os dados de identificação e o respectivo modelo da máquina estão descritos na PLACA DADOS DE IDENTIFICAÇÃO e na DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE que acompanha a máquina.

### 3.2 Descrição geral

A máquina objeto deste Manual é constituída por componentes mecânicos, elétricos e eletrônicos cuja ação combinada permitem preparar bebidas a base de leite, café e água.

Este produto foi fabricado de acordo com as Diretivas, e com os Regulamentos e as Normas Comunitárias indicadas na DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE que acompanha a máquina.

Esta máquina foi projetada e fabricada para funcionar somente após ter sido ligada de forma correta em uma rede hidráulica e elétrica e posicionada em um local protegido da ação dos agentes atmosféricos.

### 3.3 Assistência clientes



### 3.4 Destino de uso

Esta máquina de café expresso foi projetada para a preparação profissional de bebidas quentes tais como chá, cappuccino, café nas variantes longo, curto, expresso, etc.

O aparelho não é destinado para utilização doméstica, mas somente profissional.

A máquina pode ser utilizada em todas as condições previstas, incluídas ou descritas em esta documentação; portanto, qualquer outra condição deve ser considerada perigosa.

A máquina deve ser instalada em locais com acesso reservado a pessoal habilitado com formação adequada (Botecos, Restaurantes, etc).

## USOS PERMITIDOS

São todos aqueles que respeitando as características técnicas, as operações e os empregos descritos em esta documentação não colocam em perigo a segurança do Usuário ou causam danos à máquina ou ao meio ambiente.



**Todos os usos não indicados em este Manual são proibidos e devem ser expressamente autorizados pelo Fabricante.**

## USOS PREVISTOS

A máquina foi projetada exclusivamente para uso profissional.

O uso de produtos/materiais diferentes dos especificados pelo Fabricante, que possam criar danos à máquina e situações de perigo para o operador e/ou pessoas nas proximidades da Máquina, é considerado incorreto ou indevido.

## CONTRAINDICAÇÕES DE USO

A máquina não pode ser utilizada:

- Para fins diferentes dos expostos no par. 3.4, e também diferentes ou não mencionados em este Manual;
- Com o uso de material diferente daquele indicado em este Manual;
- Sem os dispositivos de segurança ou não funcionantes.

## USO INCORRETO DA MÁQUINA

O tipo de uso e desempenho para o qual esta máquina foi realizada requer uma série de operações e procedimentos que não podem ser alteradas se não previamente concordadas com o Fabricante. Todas as operações permitidas estão in-

cluídas em esta documentação, qualquer outra operação não mencionada nem aqui descrita é considerada impossível e, portanto, perigosa.

## USOS NÃO PREVISTOS

Os únicos tipos de usos permitidos estão descritos no Manual, qualquer outro tipo de uso é considerado impossível e, portanto, perigoso.

## SEGURANÇA GERAL

O usuário deve estar ciente sobre os riscos de acidentes, sobre o equipamento projetado para a segurança e sobre as regras gerais relativos a prevenção de acidentes conforme previsto pelas diretrizes comunitárias e pela legislação no país onde a linha está instalada.

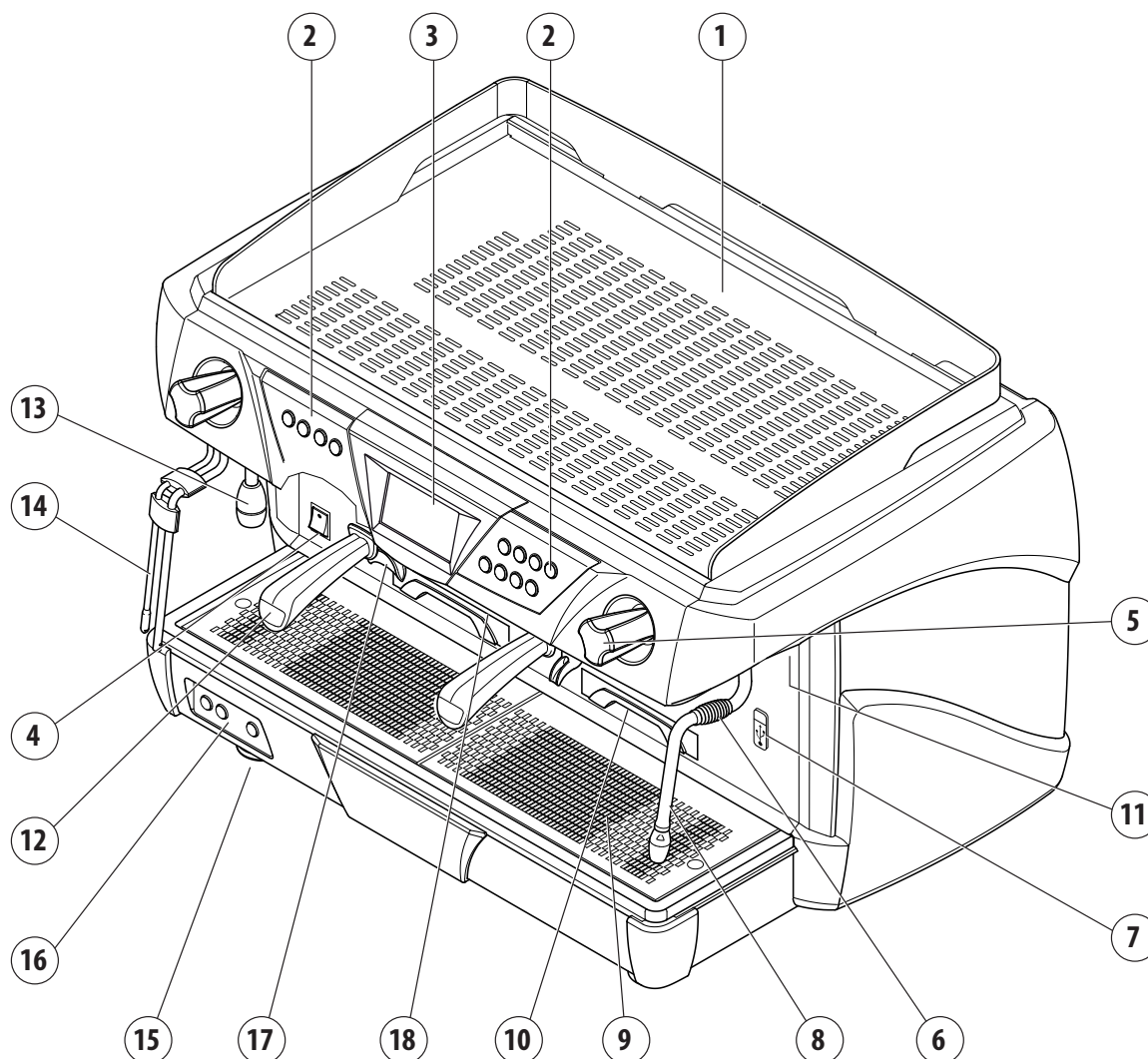
O usuário deve ter pleno conhecimento do funcionamento de todos os dispositivos da máquina.

Além disso, ele também deve ter lido inteiramente este Manual.

As operações de manutenção devem ser realizadas por técnicos qualificados após preparar a máquina adequadamente.

A adulteração ou a substituição não autorizada de uma ou mais partes da máquina, o uso de acessórios que modificam o seu uso e o emprego de materiais diferentes dos recomendados em este Manual, podem ser causa de riscos de acidentes.

### 3.5 Ilustração da máquina



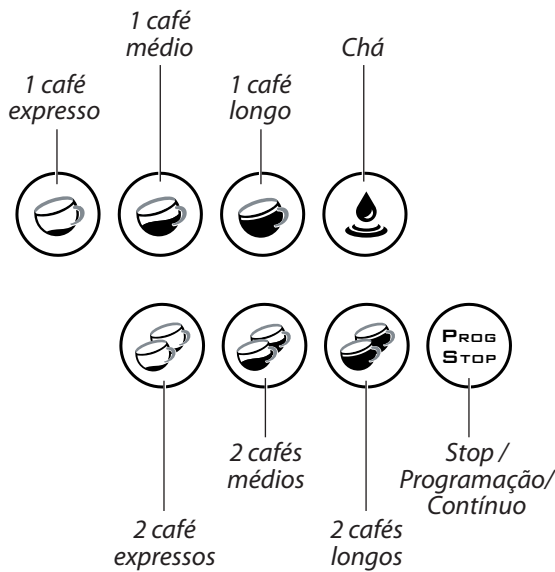
1. Superfície aquecedor de xícaras.
2. Painel de comandos seleções café e chá.
3. Visor de toque.
4. Interruptor acendimento máquina.
5. Manípulo do vapor.
6. Borracha de proteção contra queimadura.
7. Conector USB.
8. Bico emissão vapor.
9. Bandeja e grelha para apoiar as xícaras.
10. Grelha extraível para apoiar as xícaras.
11. Regulador ar vaporizador.
12. Porta-filtro.

13. Bico emissão água quente.
14. Tubo vaporizador (opcional).
15. Pé regulável.
16. Painel Vaporizador (opcional).
17. Bicos de emissão.
18. Luz área de emissão.

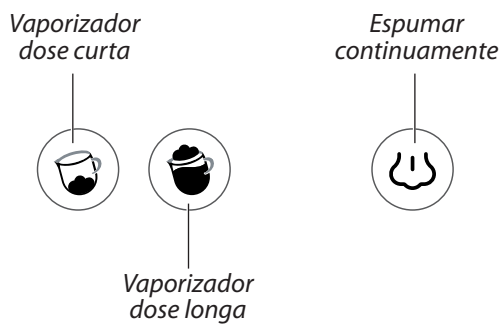


**O conector USB (7) deve ser utilizado apenas com a chave específica fornecida aos Técnicos Qualificados. Não conecte dispositivos externos no conector USB (tais como iPhone, iPad, PC, etc.), pois podem criar sérios problemas no software da máquina.**

### 3.6 Painéis seleções café e chá



### 3.7 Painel de comandos vaporizador



### 3.8 VISOR e botão navegador



### 3.9 Sistema Economia de energia

A máquina dispõe de um software que controla o sistema automático de espera durante as pausas, a função Economia de energia noturna, e a regulação inteligente da temperatura.

Isto permite economizar significativamente energia, durante as pausas noturnas, mantendo a máquina sempre em condições de um rápido retorno ao serviço.

Além disso, o software distribui energia apenas onde e quando serve, permitindo desta forma economizar energia mesmo durante a atividade normal.

E, se previsto na programação, este coloca automaticamente em espera um ou mais grupos quando diminui a carga de trabalho e os prepara para trabalhar em plena capacidade quando necessário.

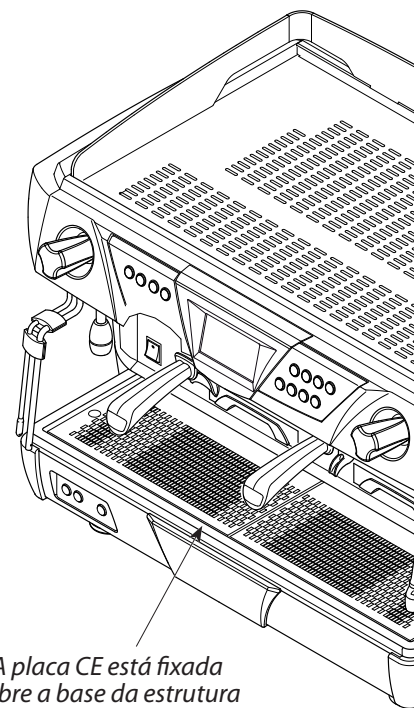


Para a gestão do sistema Economia de energia consulte o par. 7.12 na página 206.

### 3.10 Dados e marcação CE

Os dados técnicos da máquina são exibidos na seguinte tabela:

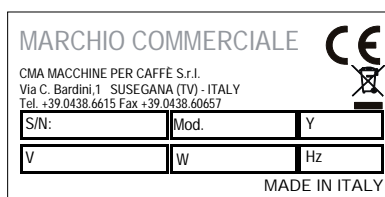
TABELA DADOS TÉCNICOS	2GR		3GR		4GR	
Voltagem	230/400 V	240/415 V	230/400 V	240/415 V	230/400 V	240/415 V
Frequência	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Potência máx	4.400 W	4.700 W	5.500 W	6.100 W	7.100 W	7.700 W
Potência grupo	150 W x 2	165 W x 2	150 W x 3	165 W x 3	150 W x 4	165 W x 4
Potência caldeira café	1.000 W x 2	1.090 W x 2	1.000 W x 3	1.090 W x 3	1.000 W x 4	1.090 W x 4
Potência caldeira vapor	3.000 W	3.270 W	3.000 W	3.270 W	5.000 W	5.445 W
Capacidade caldeira café	1,2 l x 2		1,2 l x 3		1,2 l x 4	
Capacidade caldeira vapor	8 l		13 l		13 l	
Largura	830 mm		1070 mm		1310 mm	
Comprimento	580 mm		580 mm		580 mm	
Altura	575 mm		575 mm		575 mm	
Peso líquido	74 kg		94 kg		110 kg	
Calibração válvula de segurança	1,9 bar					
Pressão de funcionamento caldeira vapor	0,8 - 1,4 bar					
Pressão água de alimentação	1,5 - 5 bar MÁX					
Pressão de emissão do café	8 - 9 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 da bandeja 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 marcação CE está fixada sobre a base da estrutura embaixo da bandeja de descarga e na qual estão presentes os dados de identificação da máquina. Veja aqui embaixo um exemplo da placa com os dados de identificação:



Para qualquer comunicação com o Fabricante, indique sempre os seguintes dados:

- S/N - número de série da máquina;
- Mod. - modelo da máquina;
- Y - data de fabricação.

Os dados do aparelho também são visíveis na etiqueta na embalagem da máquina.



**É proibido remover ou deteriorar a placa dos dados de identificação. Se necessário, substitua com a máxima urgência solicitando diretamente ao Fabricante.**

## 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 hídricos.



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 na página 188.

### 7.2 Emissões

#### VIBRAÇÕES

Em condições de emprego em conformidade com as indicações de uso correto, fornecidas neste manual, as possíveis vibrações detectadas não são em condições de gerar situações perigosas.

#### 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 comunicar o fabricante.

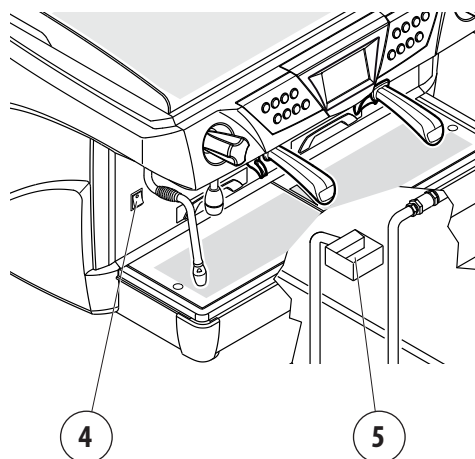
#### AMBIENTE ELETROMAGNÉTICO

A máquina foi projetada para funcionar corretamente em um ambiente eletromagnético de tipo industrial, dentro dos limites de Emissão e de Imunidade em conformidade com as Normas em vigor.

### 7.3 Ligar e desligar

#### 7.3.1 Ligar

Após a ligação hidráulica e elétrica, certifique-se de que a bandeja de descarga (5) localizada debaixo da grelha para apoiar as xícaras esteja devidamente ligada à descarga.

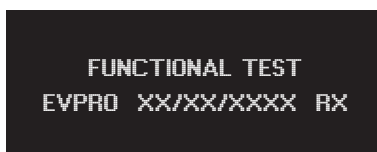


Verifique também se todas as torneiras de vapor estão fechadas. Para ligar a máquina pressione o interruptor

geral (4) e siga as sinalizações descritas na tela da máquina.

Durante a ligação a máquina realiza o teste funcional e mostra as informações referentes ao software instalado:

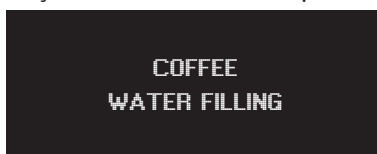
- XX.XX.XXXX: data de atualização
- RY: número de revisão



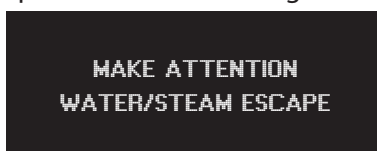
- Significa que a máquina está funcionando perfeitamente. No caso de resultado negativo veja a respectiva mensagem no visor;



- Ao ligar a máquina, a motobomba é ativada para encher a caldeira serviços e os aquecedores da água para o café (presentes em número igual aos grupos de distribuição instalados na máquina);



- A fim de descarregar o ar presente nos aquecedores a cada ligação, as eletroválvulas dos grupos são ativadas por cerca 10 segundos para deixar sair a água e o vapor presente no filtro de água de cada grupo;

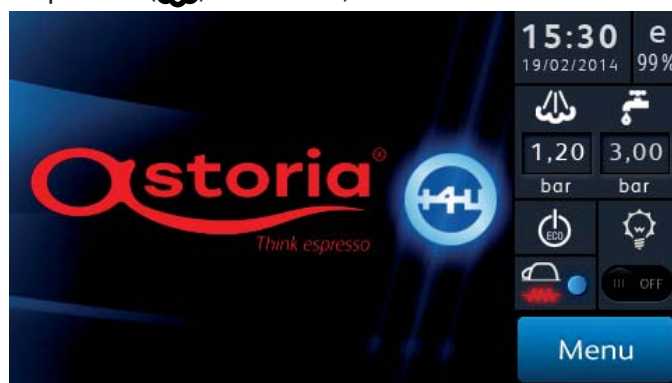


- Assim que concluída a fase de aquecimento dos grupos de distribuição (cerca 10 minutos), assinalada pelo desaparecimento da mensagem "POR FAVOR, AGUARDE", será possível efetuar as seleções do café. Para a emissão de água quente e vapor será necessário aguardar o aquecimento completo da caldeira de serviço;



- Durante a fase de aquecimento da caldeira serviços (de 95°C a 98°C) a máquina efetua uma ligeira emissão de água e vapor do tubo de água;

- A emissão de vapor e água quente, logo o funcionamento total da máquina, só é possível com uma pressão (☁) maior de 0,6 bar.



**Durante a fase de aquecimento da máquina (cerca de 20 minutos), a válvula anti-depressão solta vapor durante alguns segundos até a própria válvula fechar.**

**No visor será indicada a temperatura em °C, em vez da pressão, até chegar a 100 °C.**

**A seguir, o valor será comutado em bar (pressão).**

### 7.3.2 Desligar a máquina

Para desligar a máquina pressione o interruptor geral (4).

## 7.4 Renovação da água

No curso da instalação da máquina, o Técnico Qualificado deve realizar as operações de renovação da água contida nos circuitos hidráulicos seguindo o procedimento a seguir:

- assim que concluída a instalação, o aparelho deve ser ativado e colocado na condição nominal de funcionamento deixando-o por 30 minutos na condição de “pronto para funcionar”;
- logo depois, desligue o aparelho e remova completamente a primeira água colocada no circuito hidráulico para eliminar as impurezas iniciais;
- em seguida, carregue o aparelho novamente e coloque-o nas condições nominais de funcionamento;
- quando chegar ao estado de “pronto para o funcionamento” se devem efetuar as seguintes emissões:
  - para cada grupo café faça uma emissão contínua de forma que seja possível descarregar todo o volume da água contida em cada reservatório;
  - descarregue todo o volume de água quente de dentro da caldeira fazendo uma distribuição contínua através do respectivo tubo. 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.**

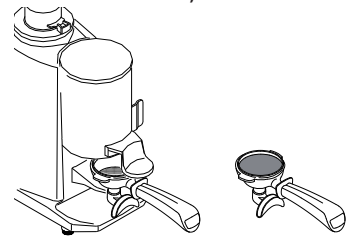
## 7.5 Preparação da máquina

### 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-doseador; além disso, também é necessário considerar os seguintes itens:

- para obter um bom expresso recomendamos não armazenar grandes quantidades de café em grão. Respeitar sempre a data de vencimento indicada pelo produtor;
- evite moer grandes quantidades de café, recomendamos preparar a quantidade para o doseador e utilizá-la no mesmo dia;
- evite o café já moído, pois este se deteriora rapidamente. Se necessário compre-o em pequenas embalagens a vácuo.



### 7.5.2 Preparação do porta-filtro

- Encha o filtro com uma dose de café moído (cerca de 6-7 gramas) e aperte com um calcador apropriado;
- encaixe o porta-filtro no grupo, sem apertar muito, para evitar um desgaste muito rápido da guarnição;
- pelo mesmo motivo é recomendável limpar as bordas do filtro antes de encaixar o porta-filtro no grupo distribuidor;
- siga as instruções do fabricante do moedor-doseador.



### 7.5.3 Ligação luz superfície de trabalho

Para acender e apagar a iluminação da área de preparação da máquina pressione o interruptor (💡).



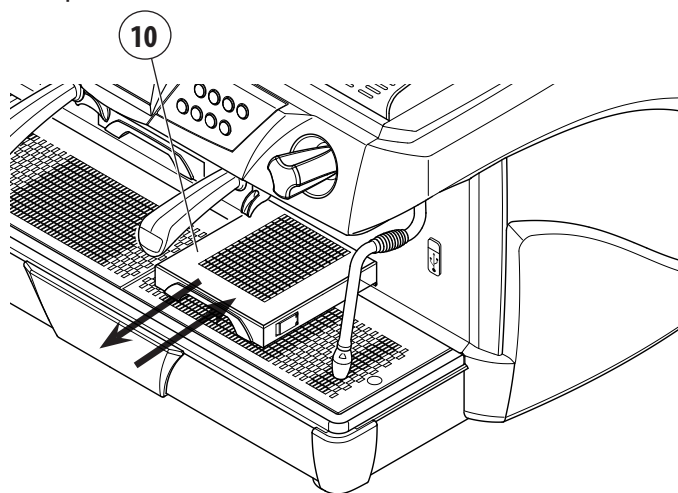
ON/OFF  
Iluminação  
área  
distribuição

### 7.5.4 Grelhas p/soerguer as xícaras

Caso for necessário utilizar xícaras de alturas diferentes utilize as grelhas embutidas (10) disponíveis na máquina.

Para utilizar a grelha embutida extraível basta puxar a mesma para fora até que se bloqueie completamente.






Quando não desejar mais utilizar a grelha basta empurrá-la na direção da máquina até que se encaixe completamente.

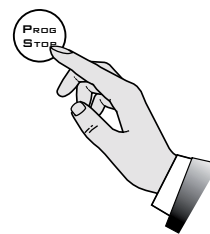
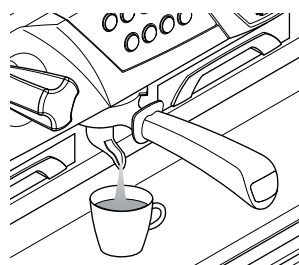
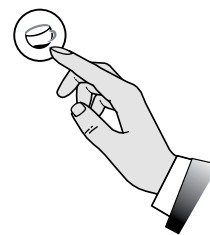
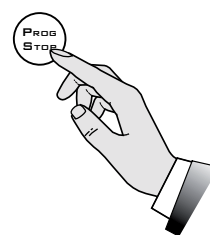
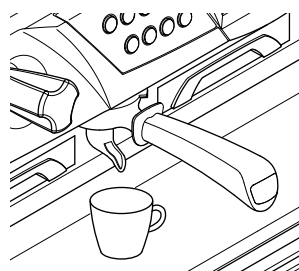


## 7.6 Distribuição do café

### 7.6.1 Programação


A máquina já foi programada na fábrica. Porém, se desejar modificar as doses do café, proceda conforme descrito a seguir:

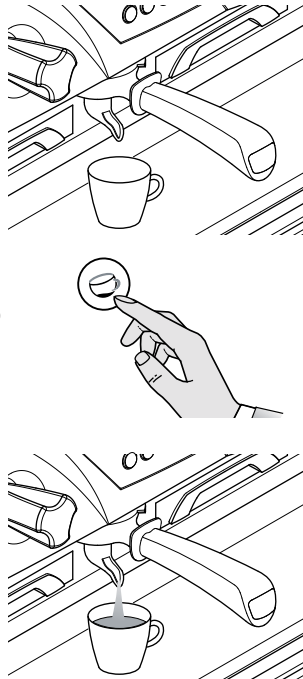
- Primeiro programe o painel de comando esquerdo. Desta forma todos os painéis de comando são programados automaticamente. Se necessário, programe a seguir os outros;
- pressione e mantenha pressionado o botão  por 5 segundos: o botão  começa a piscar e todos os botões do painel que está sendo programado se acendem;
- encha o filtro com uma dose de café moído e aperte com um calcador apropriado;
- encaixe o porta-filtro no grupo distribuidor;
- posicione a xícara embaixo do bico de emissão;
- pressione o botão dose desejado, (por exemplo );
- todos os leds apagam, exceto aquele do botão da dose que está sendo programada;
- aguarde a distribuição; para confirmar a dose pressione novamente o botão dose a tecla ;
- repita a operação para os outros botões dose;
- assim que concluída a programação pressione o botão , para sair voluntariamente da programação doses.



A programação de cada dose deve ser efetuada com café moído e não com borra de café utilizada anteriormente.

### 7.6.2 Distribuição café

- Posicione a xícara embaixo do bico de emissão;
- pressione o botão dose desejado, (por exemplo ☺);
- aguarde a conclusão da distribuição (até que o botão dose selecionado apague);
- para interromper a distribuição do café antecipadamente, pressione o botão ☺ ou o botão 



**Durante a distribuição de café, não retire o porta-filtro do grupo distribuidor.**

### 7.6.3 Visualização das informações

Dependendo da configuração da máquina, durante a distribuição do café na tela são exibidas algumas informações.



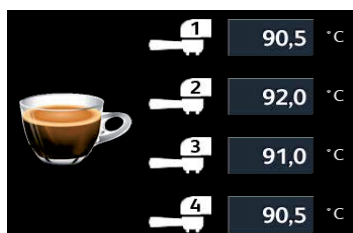
Diagrama do fluxo no tempo (ml/sec) do café preparado para cada grupo.



Visualização do tempo de distribuição (sec) para todos os grupos.

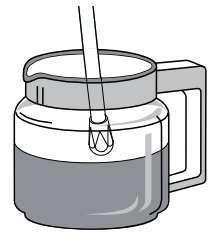


Visualização da temperatura de distribuição (°C) durante todos os grupos.



### 7.7 Emissão vapor

- Mergulhe o tubo vaporizador no líquido que se pretende aquecer;
- gire em sentido horário o botão da torneira;
- a saída de vapor será proporcional à abertura da torneira;
- para terminar a emissão, gire em sentido horário o botão da torneira.

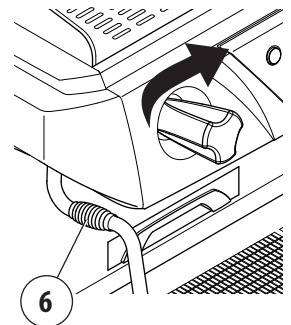
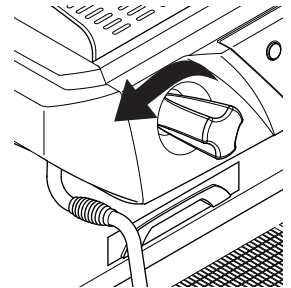


**Manuseie com cuidado o bico vaporizador segurando-o pela borracha de proteção contra queimaduras (6).**

**Evite o contato com os bicos vaporizadores, não exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais dos bicos de emissão do vapor.**

Para obter uma ótima formação de espuma, siga estas simples regras:

- aqueça apenas a quantidade de leite necessária, uma vez aquecido, este deverá ser despejado integralmente da leiteira e não deve ser aquecido novamente;
- espumar o leite partindo de uma temperatura de cerca 4°C.



**Para manter sempre em perfeita eficiência os bicos vaporizadores, recomenda-se deixar o vapor sair rapidamente sem nenhum produto no final de cada utilização. Mantenha os terminais dos bicos sempre limpos, utilize um pano umedecido em água morna.**

**O uso do ponto de emissão do vapor (bico vaporizador) deve ser precedido da operação de expurgo da condensação pelo menos por 2 segundos.**

**Deixe o bico vaporizador mergulhado no leite somente o tempo necessário para o aquecimento.**

**Não abra a torneira do vapor com o bico vaporizador mergulhado no leite e com a máquina desligada.**

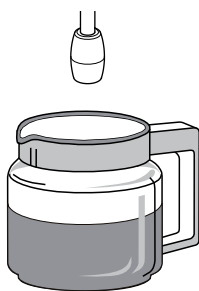


## 7.8 Emissão água quente

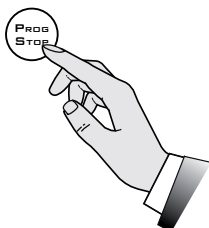
### 7.8.1 Programação


A máquina já foi programada na fábrica. Porém, se desejar modificar as doses de água quente, proceda conforme descrito a seguir:

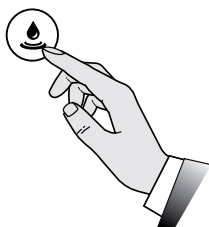
- Coloque um bule embaixo do tubo de água quente;




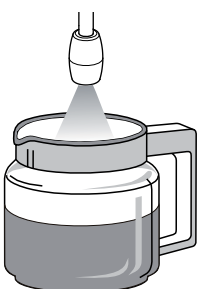
- no painel de comando esquerdo, pressione e mantenha pressionado o botão **Prog Stop** por 5 segundos: todos os leds dos botões dose se acendem;



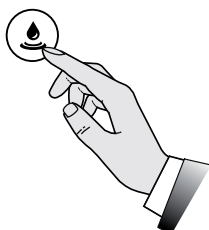
- pressione o botão para a emissão de água quente ;



- aguarde a distribuição; para confirmar a dose aperte de novo o botão ;



- assim que concluída a programação pressione o botão **Prog Stop**.



Os botões chá estão presentes em cada um dos teclados de cada grupo. Estes são programáveis individualmente e fornecem dosagem independente.


Na versão 4GR tem 2 bicos de água quente.


Os dois teclados esquerdos comandam o tubo de água quente esquerdo e, respectivamente os dois teclados direitos comandam o tubo de água quente direito.

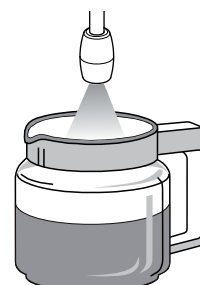
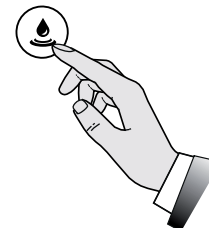
### 7.8.2 Emissão água quente

- Coloque um bule embaixo do tubo de água quente;



- pressione o botão  e aguarde a conclusão da emissão de água quente;

- para interromper a emissão antecipadamente, pressione novamente o botão .



Evite o contato com o tubo de água quente, não exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais do tubo de água quente.

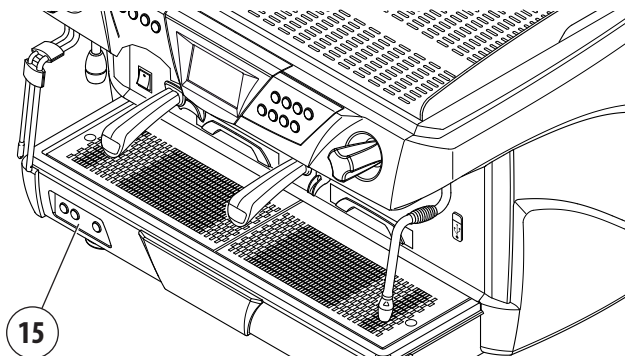


Com a máquina fria (pressão inferior a 0,6 bar) a emissão de água quente não está ativa. Para modificar a temperatura da água solicite a assistência de um Técnico Qualificado.







## 7.9 Vaporizador (opcional)

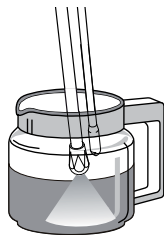
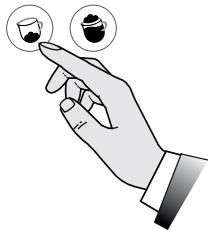
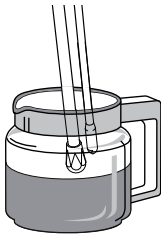
O Vaporizador permite espumar o leite automaticamente na temperatura programada.

Este pode ser controlado através do respectivo teclado (15) situado na base da máquina.



### 7.9.1 Utilização do Vaporizador

- Mergulhe os terminais do bico vaporizador no leite;
- pressione o botão  ou  ;
- aguarde até completar a emissão;
- para interromper antecipadamente pressione novamente o botão ou  ou  ;
- mantendo pressionado o botão  ou  é possível prolongar a emissão do vapor além da temperatura programada.



**Evite o contato com os bicos vaporizadores, não exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais dos bicos de emissão do vapor.**

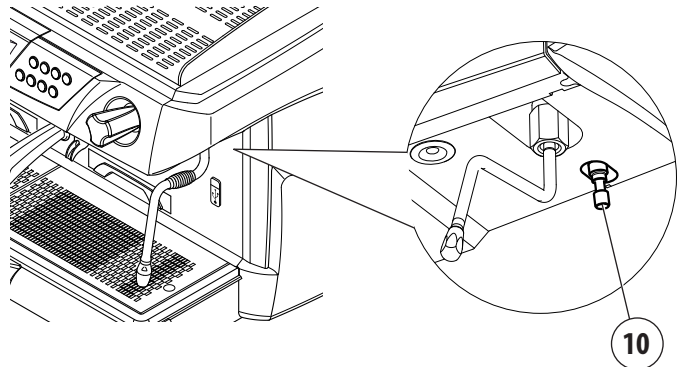


**Mantenha os terminais dos bicos sempre limpos, utilize um pano umedecido em água morna. O leite pode ser conservado na geladeira por 3-4 dias no máximo.**

**O sistema prevê um limite máximo de tempo de 4 minutos para o funcionamento do dispositivo Vaporizador.**



### 7.9.2 Regulação formação de espuma

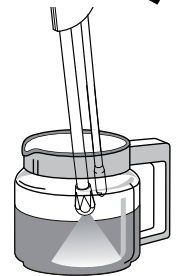
Para aumentar ou diminuir a consistência da espuma, utilize o respectivo regulador (10). Gire em sentido horário para diminuir a consistência e vice-versa para obter mais espuma.



**A regulação da espuma produzida pelo vaporizador é realizada na fábrica, durante os testes da máquina. Portanto, modifique a mesma apenas se estritamente necessário.**

### 7.9.3 FUNÇÃO espumar continuamente

- Mergulhe os terminais do bico vaporizador no leite;
- pressione o botão  ;
- para interromper a emissão pressione novamente o botão  .



### 7.9.4 Limpeza automática

Após 120 minutos de inatividade inicia a limpeza automática do tubo, por cerca de 15 segundos.

Na tela aparece a seguinte mensagem "CICLO DE LIMPEZA VAPOR". Do tubo sai uma quantidade mínima de vapor.



**Deixe o bico vaporizador mergulhado no leite somente o tempo necessário para o aquecimento.**

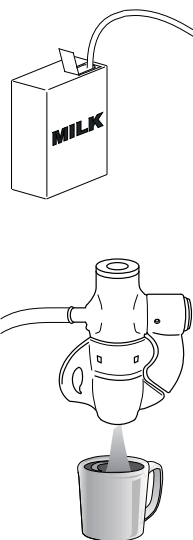
**Não abra a torneira do vapor com o bico vaporizador mergulhado no leite e com a máquina desligada.**

### 7.9.5 Conselhos

- Aqueça apenas a quantidade de leite necessária, uma vez aquecido, este deverá ser despejado integralmente da leiteira e não deve ser aquecido novamente;
- autosteamer garante a precisão de indicação da temperatura do leite  $\pm 3^{\circ}\text{C}$ , somente a partir do leite a uma temperatura de  $4^{\circ}\text{C}$ ;
- visto que a emissão do vapor se interrompe assim que o leite alcança a temperatura programada, para evitar que a espuma do leite derrame, introduza uma quantidade de líquido que não exceda a metade da capacidade da leiteira;
- utilize um recipiente com a capacidade adequada para a quantidade de leite que se deseja espumar.

### 7.10 Emissão cappuccino

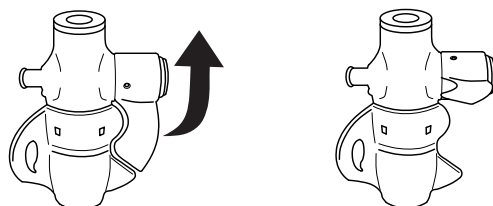
- Introduza o tubo de aspiração no leite;
- posicione a leiteira embaixo do bico do cappuccinatore;
- abra a válvula do vapor, assim que atingir a quantidade desejada feche a válvula do vapor;
- sirva o leite espumado nas xícaras com o café.



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.

Aconselha-se manter constantemente limpo o cappuccinatore, conforme especificado no capítulo "Limpeza".



### 7.11 Aquecedor de xícaras

Posicione as xícaras sobre o aquecedor de xícaras (1). Para ativar o aquecedor de xícaras pressione o botão (1).

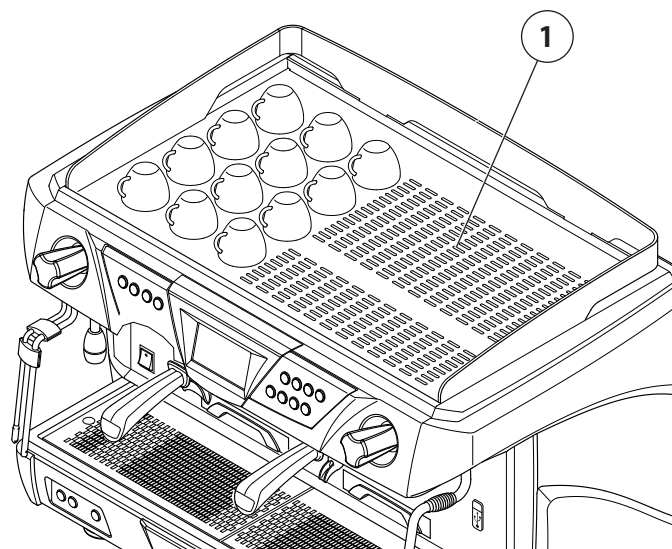
O funcionamento do aquecedor de xícaras é exibido na tela através da cor vermelha da resistência.



Botão de ativação aquecedor de xícaras



Resistência aquecedor de xícaras in função



Por razões de segurança recomendamos não colocar panos ou outros objetos sobre a superfície do aquecedor de xícaras para evitar o sub aquecimento da máquina.



Para modificar a temperatura do aquecedor de xícaras proceda conforme descrito no par. 7.13.4 na página 208.

## 7.12 Gestão Economia de energia

### 7.12.1 Economia de energia programado

E, se previsto na programação, este coloca automaticamente em espera um ou mais grupos quando diminui a carga de trabalho e os prepara para trabalhar em plena capacidade quando necessário.

O estado da função Energy-saving é exibido na tela mediante o respectivo ícone:



Para reativar o grupo distribuidor do estado de stand-by, pressione e mantenha pressionado o respectivo botão **"PROG/STOP"** por 3 segundos.

Este voltará ao seu pleno funcionamento dentro de 1 ou 2 minutos.

Se a máquina estiver em regime de "ENERGY SAVING", também será reativada a caldeira serviços, saindo desta forma do estado de "economia de energia".

Os grupos de distribuição e a caldeira serviços que foram reativados permanecerão funcionando até a próxima expiração do tempo para entrar em funcionamento a opção Energy Saving (máquina), ou então, a opção stand-by (grupos distribuição).

O sistema continuará seguindo as configurações programadas na opção economia de energia.



O estado da máquina também pode ser OFF conforme exibido na tela mediante o ícone:

Para reativar a máquina pressione e mantenha pressionado o botão **"PROG/STOP"** por 3 segundos.

Aguarde cerca 10 minutos para o aquecimento da caldeira café e cerca 20 minutos para o aquecimento da caldeira serviços.

Se a máquina não for utilizada dentro do tempo programado esta volta para o estado OFF.





Para alterar os parâmetros do sistema "Energy Saving" chame a Assistência Técnica.

### 7.12.2 Stand-by (pausa) grupo de distribuição

Se desejar, é possível colocar manualmente em stand-by um ou mais grupos de distribuição.

Para forçar o stand-by dos grupos:

- aperte a tecla  do visor de toque;
- ative na tela a seguir os grupos que se desejar colocar em stand-by;
- voltar à tela principal com a tecla .



O estado pausa do grupo é assinalado pelo desligamento dos leds de seleção bebidas.



Para reativar um grupo distribuidor do estado de stand-by, aperte e mantenha apertado o respectivo botão **"PROG/STOP"** por 3 segundos.

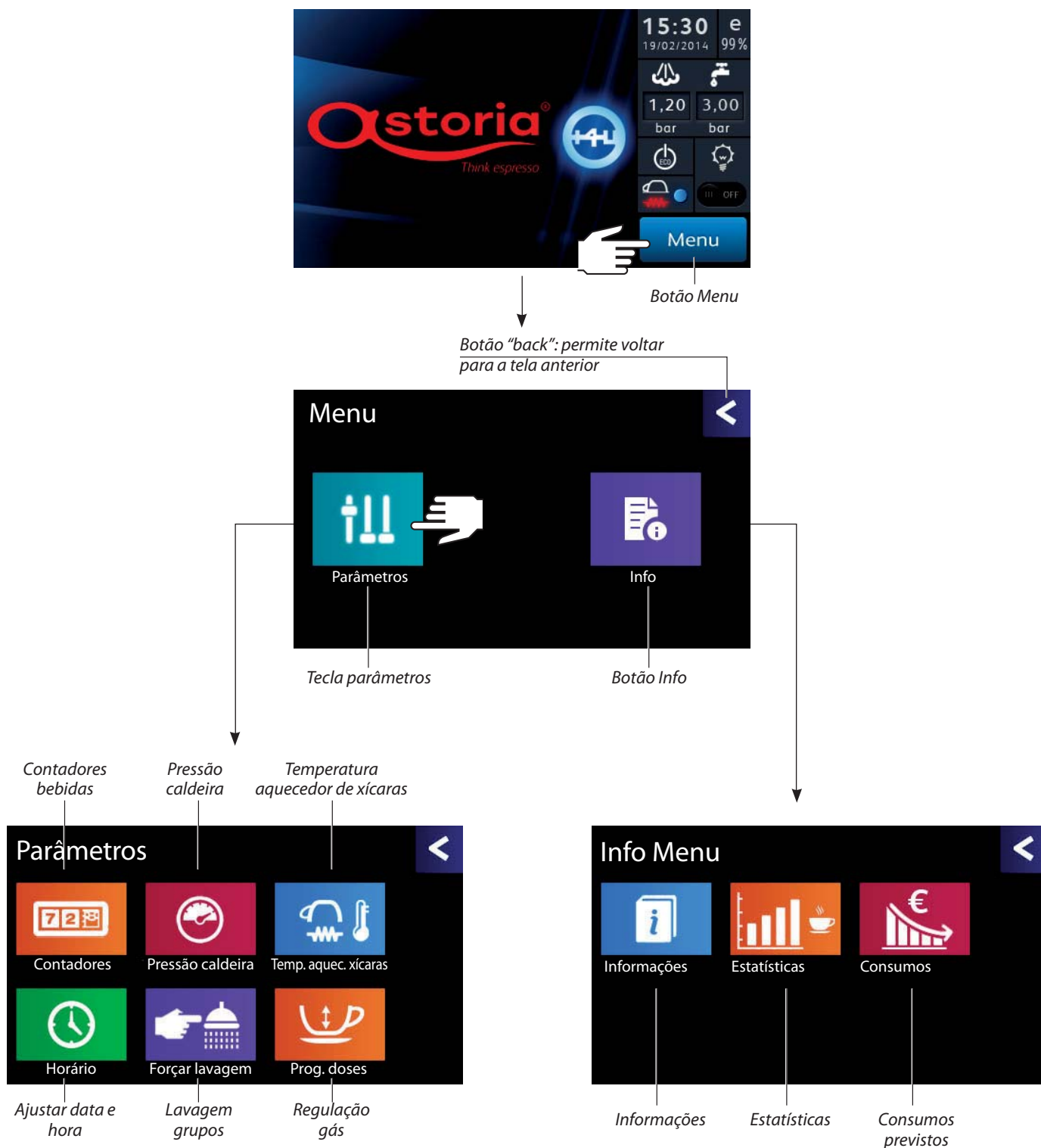


Pressione e mantenha pressionado por 3 seg.

## 7.13 Programação parâmetros máquina

### 7.13.1 Acesso ao menu

- Para acessar a programação dei parâmetros pressione o botão **Menu** ;
- Para acessar o submenu pressione o botão  ;
- Para acessar as informações pressione o botão  .

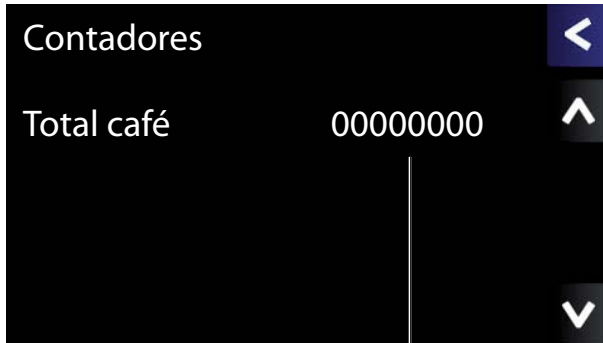


### 7.13.2 Contadores

Para visualizar o número das seleções realizadas pressione o botão indicado.



Para voltar ao menu anterior pressione o botão





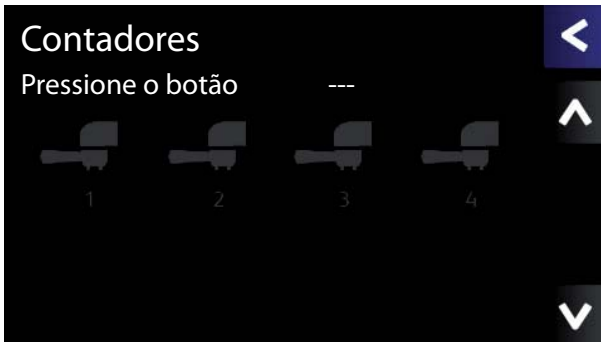
Total café emitidos

Botão dose selecionada      Cafés distribuídos

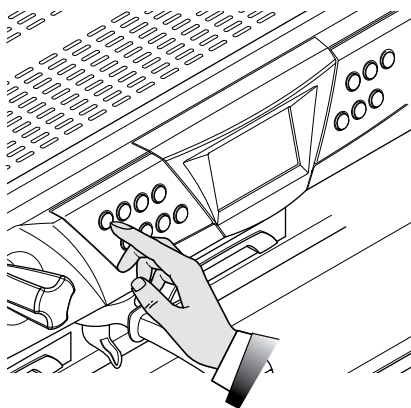


Teclado de seleção

Apertando a tecla  ou  se acessa a página das contagens parciais:



Apertando qualquer tecla dose em um teclado da máquina, se vê no visor a contagem dos cafés efetuados para aquela seleção.



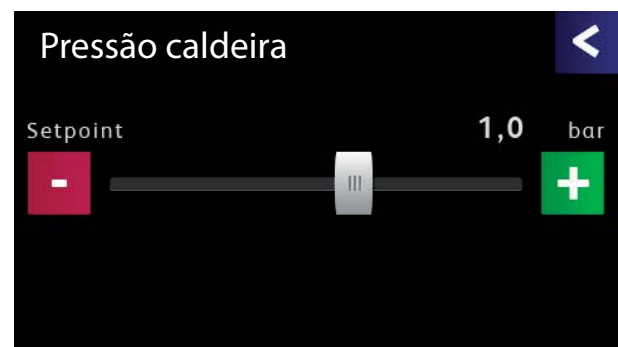
### 7.13.3 Pressão caldeira

Para modificar a pressão da caldeira pressione o botão indicado.



Com os botões  e  programe a pressão desejada.

Para voltar ao menu anterior pressione o botão

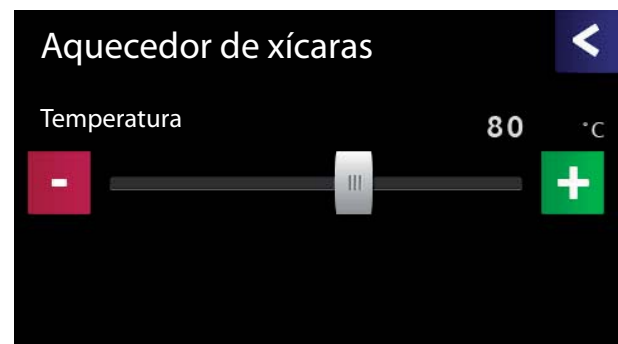


### 7.13.4 Aquecedor de xícaras

Para mudar a temperatura do aquecedor de xícaras ou para excluí-lo, pressione o botão indicado.

Com os botões  e  programe a temperatura desejada.

Para voltar ao menu anterior pressione o botão





Para desligar o aquecedor de xícaras posicione o cursor completamente à esquerda (será realizado o valor "--").



Para ativar ou desativar o aquecedor de xícaras veja o par. 7.11 na página 205.

### 7.13.5 DATA e hora

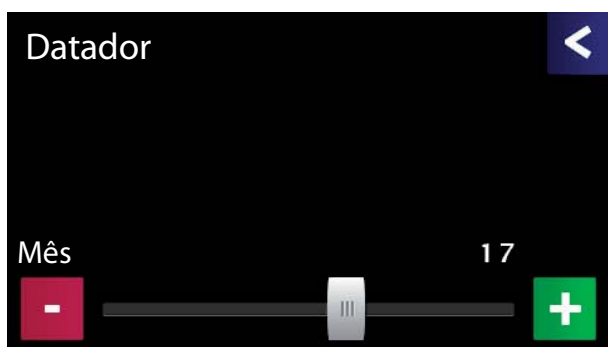
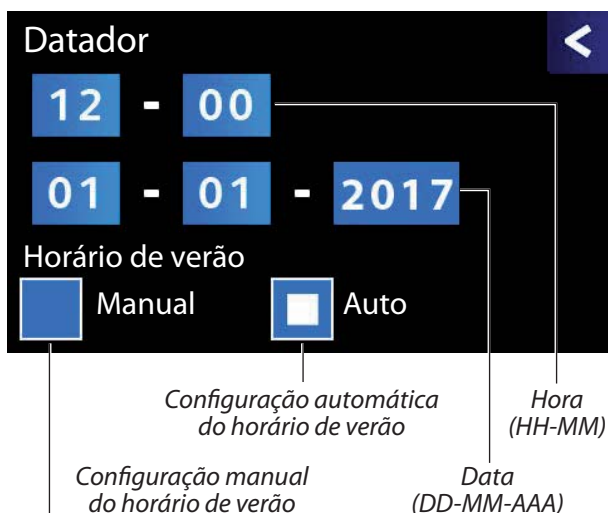
Para configurar a hora e a data pressione o botão indicado.



Com os botões **+** e **-** programe os valores desejados.

Ao seleccionar o respectivo botão é possível programar o horário de verão ou solar.

Para voltar ao menu anterior pressione o botão **<**.



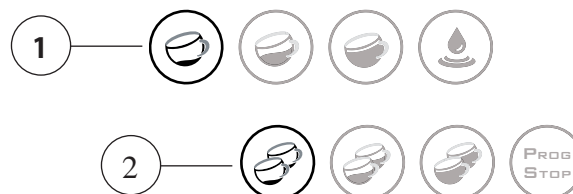
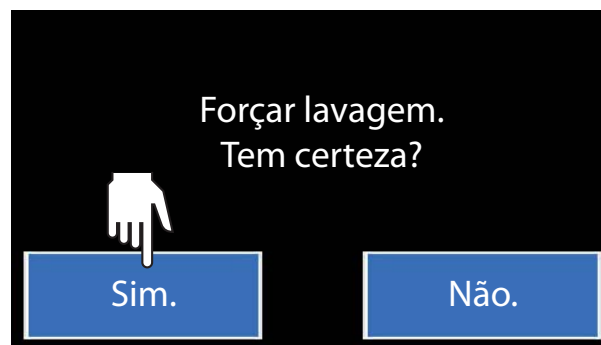
### 7.13.6 Lavagem grupos distribuição

Para lavar os grupos de distribuição pressione o botão indicado.



Para iniciar o processo de lavagem, seleccione o botão **Sim.** e proceda da seguinte forma:

- Coloque detergente nos filtros cegos e encaixe os porta-filtros nos grupos de distribuição;
- pressione o botão expresso duplo **(2)** de cada grupo;
- na tela aparece a seguinte mensagem "LAVAGEM GRUPO EM CURSO". Enquanto a máquina efetua o primeiro ciclo de lavagem os leds dos botões **(1)** e **(2)** piscam;
- assim que concluído o primeiro ciclo, o led dos botões expresso duplo **(2)** piscam: retire os porta-filtros dos grupos;
- pressione de novo os botões expresso duplo **(2)** para efetuar o procedimento de enxágue;
- enquanto a máquina enxágua, os leds dos botões **(1)** e **(2)** piscam;
- assim que completado o procedimento de enxágue (cerca 30 segundos) a máquina está pronta para efetuar distribuições normais.

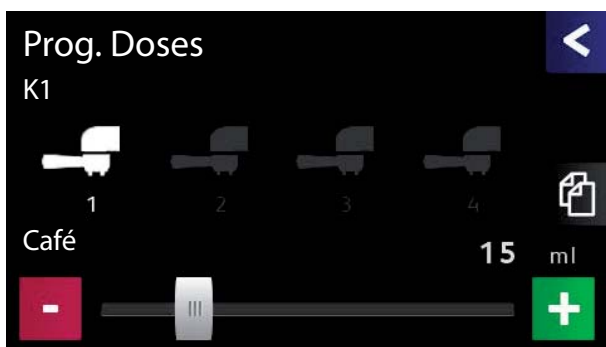
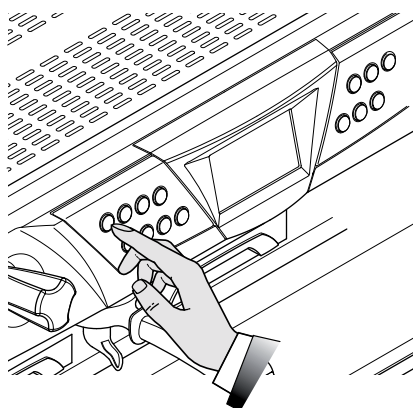
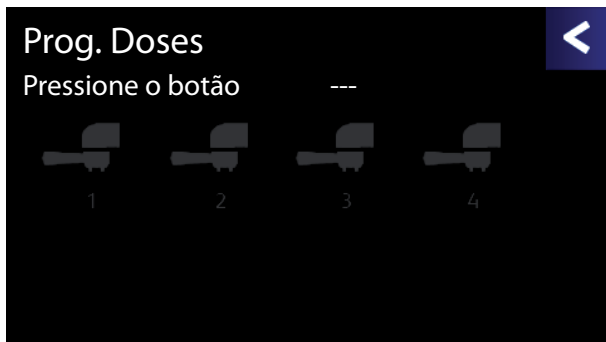


### 7.13.7 Programação doses

Para modificar a dosagem de cada seleção aperte a tecla indicada.



Aperte de seguida em qualquer tecla dose e poderá variar no visor a dosagem de café / água distribuídos.



Com os botões e programe os valores desejados.

Apertando no botão cópia é possível copiar o valor definido para a mesma seleção em todos os outros teclados.



Para as seleções de café, a quantidade definida é em ml (mililitros), enquanto para a seleção Chá, em segundos.

### 7.13.8 Visualização informações

Para visualizar as características do software instalado na máquina pressione o botão indicado.



Para voltar ao menu anterior pressione o botão .



Versão firmware placa CPU

Versão firmware tela TFT

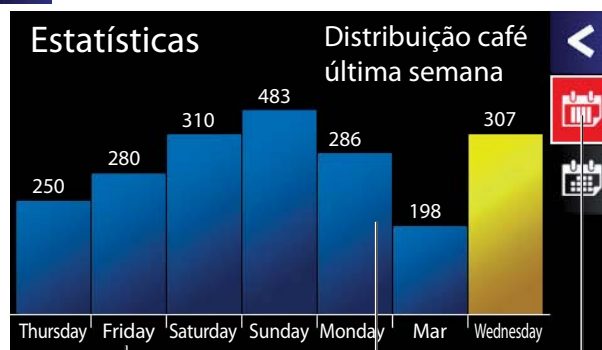
### 7.13.9 Estatísticas

Para visualizar o gráfico com as estatísticas dos cafés preparados pressione o botão indicado.



Selecionando ao invés os botões e podem ser visualizados respectivamente os dados semanais ou mensais.

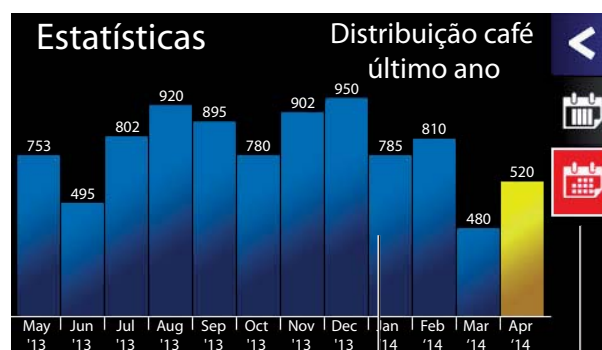
Para voltar ao menu anterior pressione o botão .



Dias da semana

Qtde. preparações diárias

Estatística semanal



Meses

Qtde. preparações mensais

Estatística mensal

### 7.13.10 Estimativa consumos

Para visualizar o número das seleções realizadas pressione o botão indicado.

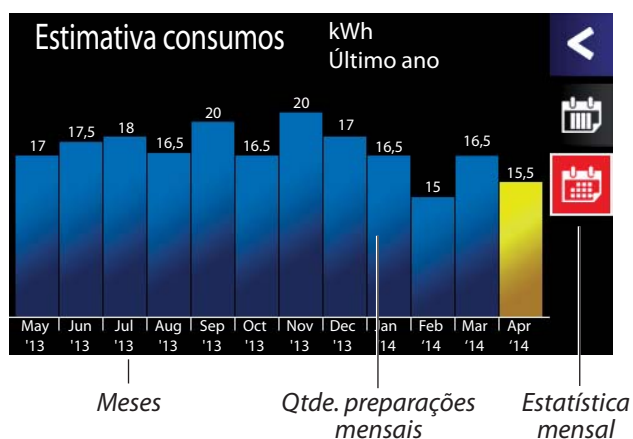
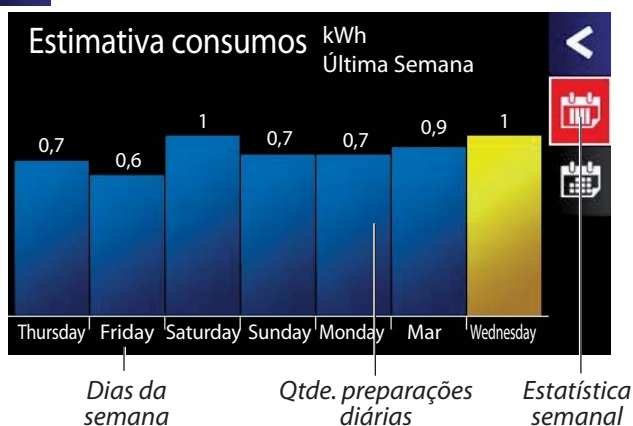


Selecionando ao invés os botões



podem ser visualizados respectivamente os dados semanais ou mensais.

Para voltar ao menu anterior pressione o botão



### 7.14 Conselhos para obter um bom café

Lave quotidianamente os filtros e porta-filtros conforme descrito no Par. 8.7.3 na página 216. 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 utilizar um filtro de água ou um abrandador. Evite utilizar o abrandador se o valor de dureza da água for inferior a 4 °F.

Se o sabor de cloro na água for particularmente evidente, recomendamos instalar um filtro específico.

Recomendamos não armazenar grandes quantidades de café em grão. Se desejar mudar o tipo de café, recomendamos entrar em contato com o Técnico Qualificado do Fabricante para ajustar a temperatura da água e da moagem.

Após um período relativamente longo de inatividade da máquina (2-3 horas) deixe-a funcionar sem nenhum produto. Efetue constantemente a limpeza e a manutenção periódica.

## 8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### 8.1 Precauções de segurança



Leia atentamente as advertências presentes no capítulo 2 na página 188.

### 8.2 Manutenção periódica

Além de realizar as operações de manutenção na frequência indicada, é necessário solicitar ao Técnico Qualificado uma inspeção geral da máquina sempre que exibido na tela tal sinalização conforme descrito no par. 8.4 na página 213.

Componente	Tipo de operação	Semanal	Mensal	Trimestral
TRANSDUTOR DE PRESSÃO	Mantenha sob controle o valor da pressão da caldeira, conforme exibido na tela, a qual deve estar entre 0,8 e 1,4 bar.	X		
TRANSDUTOR DE PRESSÃO	Verifique a pressão da água exibida na tela durante a distribuição do café: controle a pressão indicada no manômetro, a qual 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 filtros e/ou porta-filtros.		X	
MOEDORDOSADOR	Controle a dose de café moído (entre 6 e 7 gramas por batida) e controle do grau de moagem. Os moedores devem ter lâminas sempre bem afiadas, sua deterioração é indicada pela presença de muito pó na moagem. Recomendamos chamar um Técnico Qualificado para substituir os moedores planos a cada 400/500 kg de café ou a cada 800/900 kg de café no caso de moedores cônicos.		X	
FILTRO DE ÁGUA ABRANDADOR	Substitua o cartucho do filtro da água ou a regeneração do abrandador com a frequência indicada pelo produtor.		X	
CALDEIRAS	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 de cinza requerem o desligamento da máquina e a assistência de um Técnico Qualificado.

### 8.3 Manutenção após um breve período de inatividade da máquina

Por "breve período de inatividade" entendemos um período de tempo superior a uma semana de trabalho.

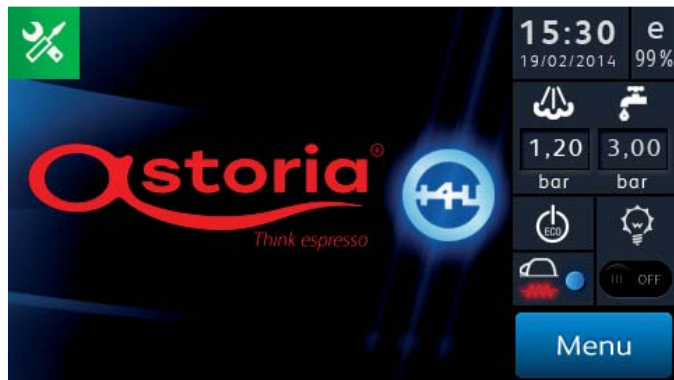
No caso de reativação da máquina após este período, é necessário solicitar ao Técnico Qualificado a troca de toda a água contida nos circuitos hidráulicos da máquina conforme descrito no par. 7.4 na página 200.

Além disso, também é necessário realizar todas as operações previstas para a manutenção periódica, veja parágrafo anterior.

## 8.4 Manutenção programada

Se ativada, esta função permite exibir na tela uma mensagem para alertar o usuário quando é necessário realizar a manutenção ordinária programada.

Assim que atingido o valor do limite programado, na tela é exibida a seguinte mensagem:



Esta mensagem persiste na tela até a conclusão da manutenção.

Se ativadas, na tela podem ser visualizados diversos limites de manutenção programada.

As sinalizações de limite atingido/ excedido não inibem o funcionamento da máquina.

É possível cancelar as mensagens na tela a qualquer momento (inclusive antes das sinalizações) e pode ser efetuado pelo técnico.

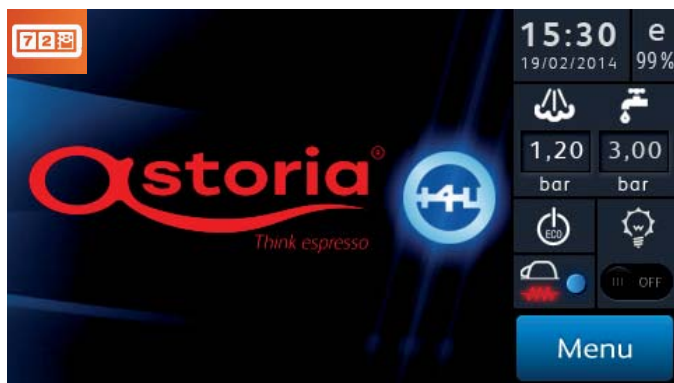
Durante o funcionamento da máquina o sistema incrementa tanto o contador dos ciclos da máquina, como o contador do tempo decorrido desde a instalação.



Para a programação contate um Técnico Qualificado.

## 8.5 Controle desgaste discos moedores

Se ativada, esta função permite exibir na tela uma mensagem para alertar o usuário quando é necessário realizar a substituição dos discos moedores do moedor-dosador.



A sinalização aparece quando a quantidade de café (kg) utilizado atinge o limite programado.

A mensagem persiste na tela durante a fase de espera da seleção ou na fase de espera da programação.

O alarme de limite atingido/ excedido não inibe o funcionamento da máquina.

É possível cancelar a contagem a qualquer momento (inclusive antes da sinalização do alarme) e pode ser efetuado pelo técnico.



O sistema funciona apenas se a máquina for associada a um só moedor. Para a programação contate um Técnico Qualificado.

## 8.6 Problemas e respectivas soluções

Problema	Causa	Solução
MÁQUINA SEM ALIMENTAÇÃO	A máquina está desligada.	Ligue a máquina.
FALTA ÁGUA NA CALDEIRA	A torneira da rede hidráulica está fechado.	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 TUBO 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 de vapor.</li> <li>Ligue a máquina.</li> </ul>
SAI ÁGUA OU VAPOR COM ÁGUA DO TUBO 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 fechado.</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>A bandeja 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 a bandeja.</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>Efetuar a lavagem do grupo com o filtro cego.</li> <li>Aguarde o completo aquecimento do grupo.</li> <li>Regule a moagem do café.</li> <li>Substitua o café com café fresco.</li> </ul>
O VISOR INDICA UMA PRESSÃO IRREGULAR	Falha no circuito hidráulico.	Desligue a máquina e chame a Assistência Técnica.
PRESENÇA DE BORRAS NA XÍCARA	<ul style="list-style-type: none"> <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 XICARAZINHA 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 COMANDO ESTÃO INTERMITENTES</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>EMISSÃO 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.
BLOQUEIO DO SISTEMA ELETRÔNICO	Falha no circuito elétrico ou no circuito hidráulico.	Desligue a máquina e chame a Assistência Técnica.
A BOMBA PERDE ÁGUA	Falha na bomba.	Desligue a máquina e chame a Assistência Técnica.
A BOMBA É BARULHENTA	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 existência de problemas nos componentes destacados de cinza requerem o desligamento da máquina e a assistência de um Técnico Qualificado.



Se não foi possível resolver o problema ou surgir uma mensagem de alarme na tela, desligue a máquina e chame a Assistência Técnica.



Sinalização alarme

## 8.7 Operações de limpeza

### 8.7.1 Instruções gerais

Para uma perfeita higiene e eficiência do aparelho são necessárias algumas simples operações de limpeza. As indicações aqui presentes devem ser consideradas válidas para o uso normal da máquina de café, nos casos de utilização intensiva da máquina, as operações de limpeza devem ser efetuadas com maior frequência.



**Não utilize detergentes alcalinos, solventes, álcool ou substâncias agressivas. Os produtos/detergentes utilizados devem ser apropriados para tal finalidade e não devem corroer os materiais dos circuitos hidráulicos.**

**Não use detergentes abrasivos que poderiam riscar a superfície externa da máquina.**

**Utilize sempre panos perfeitamente limpos e higienizados.**

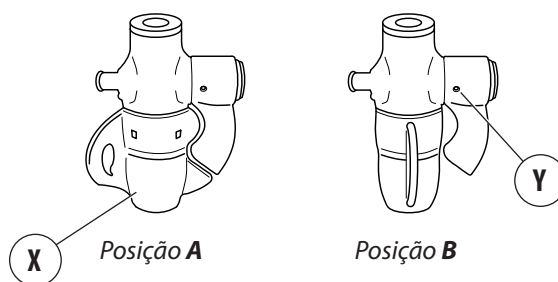
**Para lavar os filtros, os porta-filtros e todos os componentes da máquina utilize os detergentes fornecidos pelo Fabricante ou então produtos específicos para limpar máquinas de café profissionais.**

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. 8.7.2 na página 216.	X	
<b>Carcaça e Grelhas:</b> Limpe os painéis exteriores da carcaça com um pano umedecido em água morna. Retire a bandeja e a grelha para apoiar as xícaras e lave com água quente. Limpe também as grelhas para soerguer as xícaras conforme descrito no par. 8.7.6 na página 217.	X	
<b>Filtros e porta-filtros:</b> Lave diária e semanalmente conforme indicado no par. 8.7.3 na página 216.	X	X
<b>Bico vapor:</b> Mantenha os bicos sempre limpos, utilize um pano umedecido em água morna. Controle e limpe a ponta do bico desobstruindo os furos de saída do vapor com uma pequena agulha. Lave semanalmente conforme descrito no par. 8.7.5 na página 217.	X	X
<b>Grupos de distribuição:</b> Lave o grupo de distribuição conforme descrito nos par. 7.13.6 na página 209. Efetue semanalmente a limpeza interior conforme descrito no par. 8.7.4 na página 217.	X	X
<b>Moedordosador e Tremonha:</b> Limpe o interior e exterior da tremonha e do doseador com pano umedecido em água morna. Ao terminar, seque tudo cuidadosamente.		X

### 8.7.2 Lavagem do Cappuccinatore

Limpe cuidadosamente o cappuccinatore, seguindo as instruções abaixo:

- faça uma primeira lavagem mergulhando o tubo de aspiração na água e a deixe fluir por alguns segundos;
- gire o corpo rotativo (X) 90° para a posição B (para fechar o conduto 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 recoloca 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.**

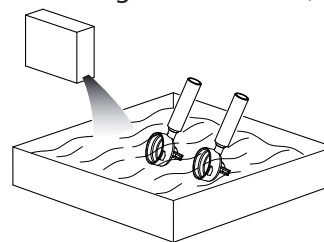
### 8.7.3 Limpeza filtros e porta-filtros

Diariamente:

- Mergulhe o filtro e o porta-filtro na água quente por uma noite inteira para dissolver a gordura do café;
- 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.**

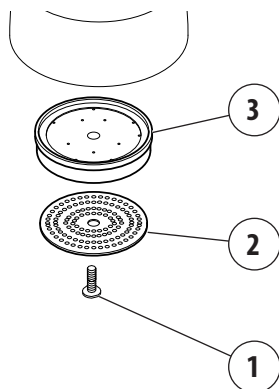
**O detergente deve ser diluído em água fria nas doses indicadas na embalagem (ver fabricante).**



### 8.7.4 Limpeza filtro de água e porta-filtro de água

Limpe semanalmente o filtro de água e o porta-filtro de água da seguinte forma:

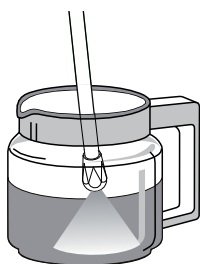
- Com uma chave de fenda afrouxe o parafuso (1);
- retire o filtro de água (2) e o porta-filtro de água (3);
- lave os dois componentes com água quente;
- recoloque o filtro de água e o porta-filtro de água na posição original bloqueando tudo com o parafuso.



### 8.7.5 Limpeza do bico vapor

Limpe semanalmente o tubo vaporizador da seguinte forma:

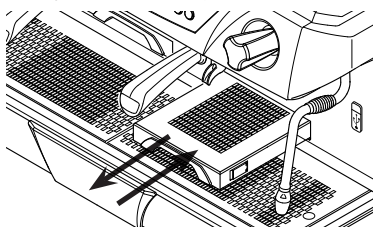
- Mergulhe o bico em um bule com água e detergente específico conforme as instruções do fabricante;
- esquite a solução com o vapor que sai do bico;
- deixe o bico esfriar mantendo-o dentro da solução pelo menos por 5 minutos para permitir que o detergente entre no bico devido ao efeito do arrefecimento;
- repita a operação 2 ou 3 vezes até que não solte mais resíduos de leite.



### 8.7.6 Grelhas p/soerguer as xícaras

Limpe diariamente as grelhas que servem para soerguer as xícaras da seguinte forma:

- Extraia a grelha do seu alojamento forçando até desprender completamente da máquina;
- limpe com um pano umedecido em água morna;
- empurre novamente a grelha na direção da máquina até que se encaixe no seu alojamento.



## 9. PEÇAS DE REPOSIÇÃO

A substituição dos componentes e/ou partes da máquina deve ser realizada exclusivamente pelo Técnico Qualificado do Fabricante.



**Por motivo algum o Usuário está autorizado a efetuar operações de substituições dos componentes e/ou partes da máquina.**

## 10. 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.**

## 11. DESMANTELAMENTO

Recomendamos que o desmantelamento da máquina venha realizado pelo Técnico Qualificado do Fabricante.

## 12. ELIMINAÇÃO

### 12.1 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 a Diretiva RAEE (2012/19/CE), da Diretiva sobre as Pilhas (2006/66/CE) e/ou das leis nacionais que atuam tais Diretivas.

O produto deve ser levado ao ponto de coleta designado, por exemplo, o revendedor no caso de aquisição de um produto semelhante novo, ou então para um centro

de coleta autorizado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE) e também de pilhas e acumuladores. O tratamento inadequado deste tipo de lixo pode trazer consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde dos seres humanos por causa das substâncias potencialmente prejudiciais normalmente contidas em tais tipos de resíduos.

A colaboração do usuário para o tratamento correto deste produto contribuirá para a utilização eficaz dos recursos naturais e evitará incorrer em sanções administrativas previstas pelas normas em vigor. Para mais informações sobre a reciclagem deste produto, contate as autoridades locais, o órgão responsável pela coleta dos resíduos, um revendedor autorizado ou o serviço de coleta de lixo doméstico.



**Para a eliminação da máquina recomendamos consultar o Técnico Qualificado do Fabricante.**

## 12.2 Informações ambientais

Dentro da máquina existe uma pilha botão de lítio, necessária para a memorização dos dados da máquina e está situada na placa eletrônica.

Elimine a pilha de acordo com as regulamentações em vigor no país.

# 13. GLOSSÁRIO

Neste capítulo são exibidos os termos menos comuns ou com significado diferente do comum.

Veja a seguir a explicação das abreviações utilizadas e o significado dos pictogramas para indicar a qualificação do operador e o estado da máquina, o seu emprego permite fornecer rapidamente e de forma unívoca as informações necessárias para utilizar a máquina de forma correta em condições de segurança.

### Perigo

Uma potencial fonte de lesões ou danos para a saúde.

### Área perigosa

Qualquer área na proximidade de uma máquina, cuja presença de uma pessoa constitui um risco para a segurança e a saúde dessa pessoa.

### Usuário

As pessoas ou a pessoa encarregada de colocar em funcionamento, realizar a manutenção e a limpeza da máquina conforme descrito neste manual.

### Risco

Combinação da probabilidade e da gravidade de uma lesão ou de um dano para a saúde que possa surgir numa situação perigosa.

### Proteção

Elemento da máquina utilizado especificamente para garantir a proteção por meio de uma barreira material.

### Equipamento de proteção individual (EPI)

Equipamento utilizado ou roupa que a pessoa usa para proteger a sua saúde e segurança.

### Uso previsto

O uso da máquina de acordo com as informações fornecidas nas instruções de uso.

### Técnico Qualificado pelo Fabricante

Pessoa qualificada, adequadamente treinada e habilitada para realizar operações de ligação, instalação e montagem da máquina; utilizar equipamentos especiais (como guindastes, empilhadeiras, etc.); realizar operações de manutenção ordinária ou extraordinária, particularmente complicadas ou potencialmente perigosas para serem executadas pelo usuário.

### Qualificação do Usuário

Nível mínimo das competências que o operador deve possuir para realizar a operação descrita.

### Estado da máquina

O estado da máquina compreende o modo de funcionamento e as condições de segurança presentes na máquina.

### Risco residual

Riscos que permanecem apesar de terem sido tomadas todas as medidas de proteção integradas no projeto da máquina e apesar das proteções e medidas de proteção complementares adotadas.

### Componente de segurança:

- serve para garantir uma função de segurança;
- cuja falha e/ou irregularidade coloque em perigo a segurança das pessoas.

# 14. ÍNDICE ALFABÉTICO DOS ASSUNTOS

<b>A</b>	Água quente ..... 203	<b>L</b>	Lavagem cappuccinatore..... 216
	Aquecedor de xícaras ..... 205		Lavagem do bico de vapor ..... 217
	Armazenam. máquina ..... 198		Lavagem filtro de água e porta-filtro de água.. 217
<b>B</b>			Lavagem filtros e porta-filtros ..... 216
	Bateria interior..... 218		Lavagem grupos distribuição ..... 209
<b>C</b>			Ligação da máquina..... 198
	Café - distribuição ..... 201		Limpeza cappuccinatore ..... 216
	Cappuccinatore ..... 205		Limpeza filtro de água e porta-filtro de água... 217
	CE - marca ..... 197		Limpeza máquina ..... 216
	Colocar em serviço ..... 198		Limpeza tubo vapor ..... 217
	Colocar máquina fora de serviço..... 217		Luz superfície de trabalho ..... 201
	Conselhos..... 205	<b>M</b>	
	Conselhos para obter um bom café ..... 211		Manual de Instruções - Atualização ..... 186
	Contadores ..... 208		Manutenção e limpeza..... 212
<b>D</b>			Manutenção periódica ..... 212
	Dados técnicos..... 197		Manutenção programada ..... 213
	Data e hora ..... 209		Moagem café..... 200
	Desgaste discos moedores ..... 213	<b>P</b>	
	Desligar a máquina..... 199		Painéis de comando ..... 196
	Desmantelamento máquina..... 217		Peças de reposição ..... 217
	Destino de uso ..... 193		Pictogramas ..... 187
<b>E</b>			Placa de identificação CE..... 197
	Economia de energia ..... 196		Porta-filtro de água ..... 217
	Eliminação máquina ..... 217		Potência absorvida ..... 197
	Emissões ..... 198		Precauções de segurança..... 188
	Emissões eletromagnéticas ..... 198		Problemas e soluções ..... 214
	Emissões sonoras ..... 198		Programação parâmetros máquina..... 207
<b>F</b>		<b>R</b>	
	Filtro cego ..... 214		Renovação da água ..... 200
	Filtro de água..... 217	<b>S</b>	
	Funcionamento máquina..... 198		Soluções ..... 214
<b>G</b>		<b>V</b>	
	Garantia ..... 187		Vapor ..... 202
	Glossário ..... 218		Vaporizador ..... 204
	Glossário e pictogramas ..... 187		Vibrações ..... 198
	Grelhas p/soerguer as xícaras ..... 201		Visor ..... 196
<b>I</b>			Voltagem..... 197
	Identificação da máquina ..... 193		
	Informações ambientais ..... 218		
	Instalação ..... 198		



# МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ ЭСПРЕССО

Руководство по эксплуатации и техобслуживанию. Инструкции для пользователя.

## Русский

## Оглавление

1. ВВЕДЕНИЕ .....	222	8. ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА .....	248
1.1 Указания по ознакомлению с Руководством по эксплуатации 222		8.1 Меры по обеспечению безопасности.....	248
1.2 Хранение Руководства по эксплуатации.....	222	8.2 Периодическое техобслуживание.....	248
1.3 Редактирование текста Руководства по эксплуатации ..	222	8.3 Техобслуживание после краткосрочного периода бездействия оборудования .....	248
1.4 Целевая аудитория .....	223	8.4 Плановое техобслуживание .....	249
1.5 Словарь терминов и Пиктограммы .....	223	8.5 Проверка степени изношенности жерновов.....	249
1.6 Гарантия.....	223	8.6 Неисправности в работе кофемашины и способы их устранения.....	250
2. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ .....	224	8.7 Чистка кофемашины.....	252
2.1 Уровень подготовки и информирования, которым должен обладать Пользователь .....	224	9. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ .....	253
2.2 Функционирование .....	224	10. ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ .....	253
2.3 Техобслуживание и чистка.....	227	11. ДЕМОНТАЖ ОБОРУДОВАНИЯ .....	253
2.4 Характеристика средств индивидуальной защиты .....	228	12. УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ .....	253
3. ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ НОМЕР КОФЕМАШИНЫ .....	229	12.1 Информация об утилизации.....	253
3.1 Марка и модель машины.....	229	12.2 Экологическая справка.....	254
3.2 Общее описание .....	229	13. СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ.....	254
3.3 Послепродажное обслуживание .....	229	14. АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ .....	255
3.4 Целевое назначение .....	229		
3.5 Элементы конструкции кофемашины .....	231		
3.6 Кнопочные панели выбора кофе и чая.....	232		
3.7 Кнопочная панель парового автомата Autosteamer .....	232		
3.8 Дисплей и навигационная клавиша .....	232		
3.9 Система энергосбережения.....	232		
3.10 Технические данные и метка CE .....	233		
4. ХРАНЕНИЕ.....	234		
5. УСТАНОВКА.....	234		
6. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ .....	234		
7. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ .....	234		
7.1 Меры по обеспечению безопасности.....	234		
7.2 Излучения.....	234		
7.3 Включение и выключение.....	234		
7.4 Замена воды.....	236		
7.5 Подготовка кофемашины к эксплуатации .....	236		
7.6 Приготовление кофе .....	237		
7.7 Подача пара.....	238		
7.8 Подача горячей воды.....	239		
7.9 Паровой автомат Autosteamer (опция) .....	240		
7.10 Приготовление капучино .....	241		
7.11 Подогреватель чашек.....	241		
7.12 Регулирование системы энергосбережения .....	242		
7.13 Программирование параметров машины .....	243		
7.14 Советы для получения отличного кофе .....	247		

# 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 безосновательно 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 прочесть 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. 13 на странице 254.

### 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 повреждения кабеля питания, выключить машину и вызвать Квалифицированного техника.
- не оставлять аппарат под воздействием атмосферных осадков (дождь, солнце и пр.);
- не вскрывать корпус машины;
- не проливать жидкости на поверхность машины;
- не допускать к пользованию устройством детей и недееспособных лиц.



## ВНИМАНИЕ! ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Некоторые детали машины могут нагреваться до высоких температур:

- избегать контакта с заварочным блоком, нагревателем фильтродержателя и насадками для выпуска воды, пара, а также с паровым автоматом Autosteamer;
- 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 Техобслуживание и чистка

Необходимо обратить внимание на следующие остаточные риски, присутствующие во время техобслуживания и чистки кофемашины, которые не могут быть исключены:



### УГРОЗА ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

Работы по техобслуживанию и чистке аппарата должны осуществляться в соответствии с правилами техники безопасности:

- не осуществлять работы по техобслуживанию при включенной машине;
- не погружать машину в воду;
- не разливать жидкости на машину; не поливать машину из шланга при чистке;
- не допускать к проведению операций по техобслуживанию или чистке детей и недееспособных лиц;
- не снимать защитные щитки и/или детали корпуса машины;
- не вскрывать корпус машины;
- не выполнять работы по техобслуживанию и чистке аппарата, непредусмотренные данным Руководством по эксплуатации.



### ВНИМАНИЕ! ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Во время проведения чистки машины следует обратить внимание на то, что некоторые ее детали могут нагреваться до высоких температур:

- избегать контакта с заварочным блоком и насадками для выпуска воды и пара;
- не подставлять руки и другие части тела в направлении выпускных отверстий насадок для выпуска пара, горячей воды или молока.

## 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

Кофемашина предназначена для профессионального приготовления 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.

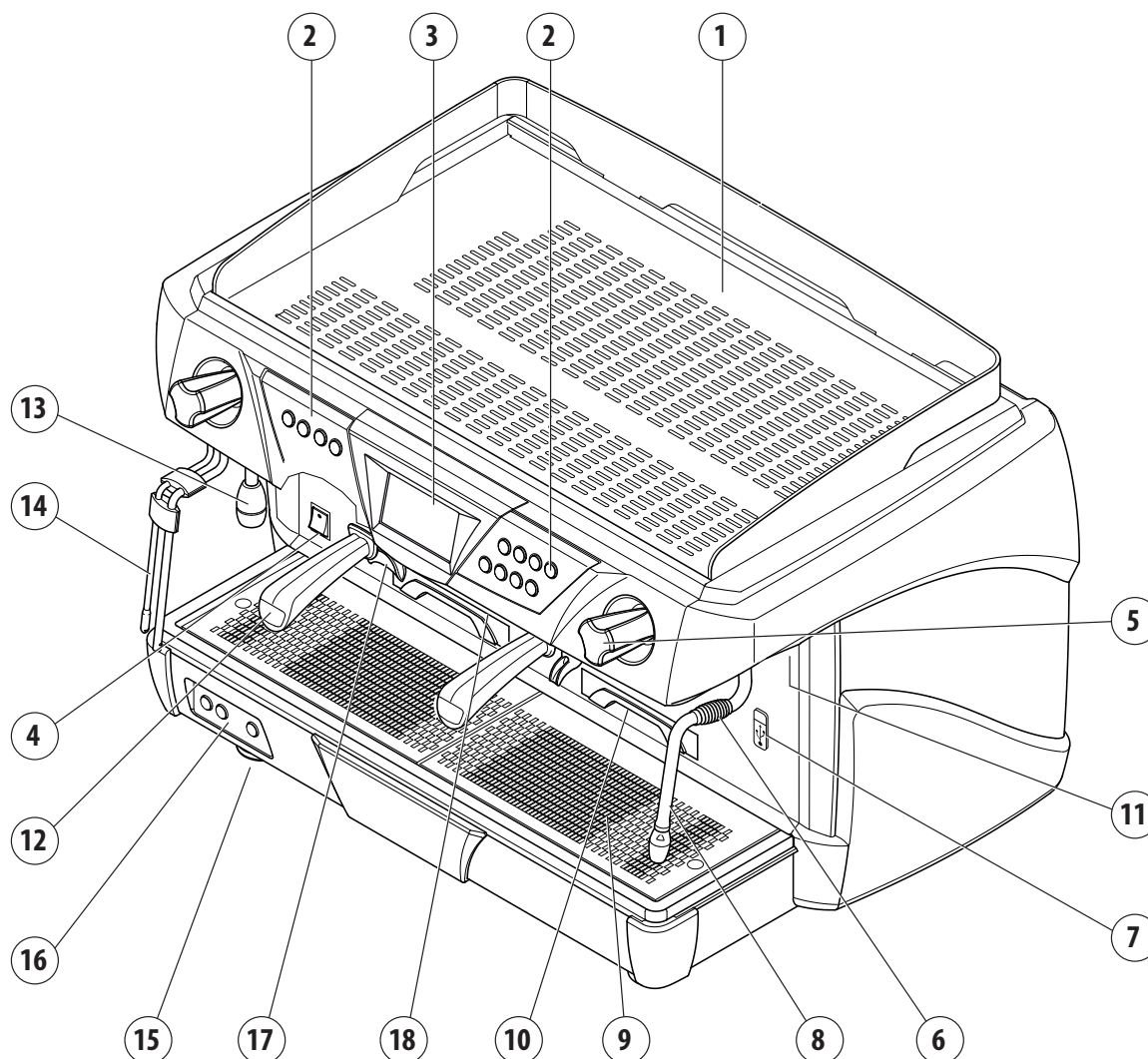
Пользователь должен знать принцип работы всех устройств кофемашины.

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

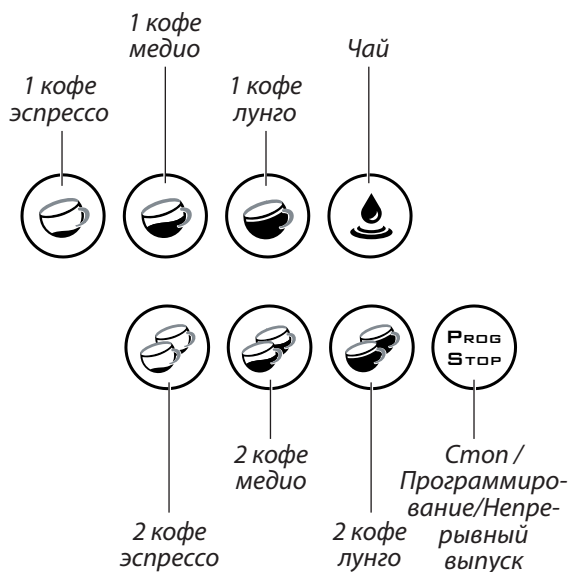


- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Поверхность подогревателя чашек.</li> <li>2. Панель выбора кофе и чая.</li> <li>3. Сенсорный дисплей.</li> <li>4. Включатель/Выключатель кофемашины.</li> <li>5. Ручка пара.</li> <li>6. Защитная насадка.</li> <li>7. Гнездо для USB.</li> <li>8. Насадка для выпуска пара.</li> <li>9. Поддон для сбора капель (каплеуловитель) и решетка-подставка для чашек.</li> <li>10. Выдвижная решетка-подставка для чашек.</li> <li>11. Регулятор воздуха парового автомата Autosteamer.</li> <li>12. Фильтродержатель.</li> <li>13. Трубка выпуска горячей воды.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>14. Насадка парового автомата Autosteamer (опция).</li> <li>15. Регулируемая ножка.</li> <li>16. Кнопочная панель парового автомата Autosteamer (опция).</li> <li>17. Носики выпуска.</li> <li>18. Лампа освещения выпуска.</li> </ul> |
|--|---|

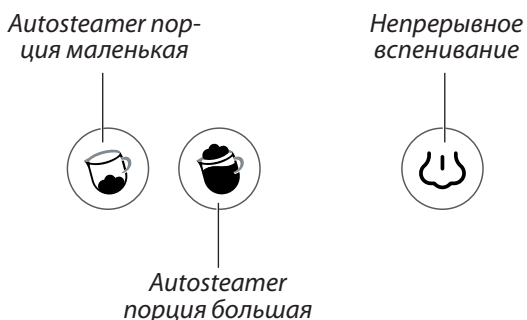


Гнездо для USB (7) должно использоваться только с определенным ключом (имеется в комплекте у квалифицированных техников). Запрещено подсоединять к гнезду USB внешние устройства (iPhone, iPad, компьютеры и пр.), так как это может привести к повреждению программного обеспечения кофемашины.

### 3.6 Кнопочные панели выбора кофе и чая



### 3.7 Кнопочная панель парового автомата Autosteamer



### 3.8 Дисплей и навигационная клавиша



### 3.9 Система энергосбережения

Машина располагает программой, которая управляет системой автоматического режима ожидания на протяжении пауз, функцией энергосбережения в ночной период и разумным регулированием температуры.

Это позволяет сохранять энергию на протяжении ночных пауз, поддерживая машину всегда в условиях быстрого возвращения в рабочее состояние.

Кроме того, программа распределяет мощность только тогда, когда это необходимо, позволяя таким образом экономить энергию в течение обычного режима работы аппарата.

В случае, когда это предусмотрено программой, можно автоматически привести в состояние уменьшения загрузки и установить машину для работы в полном режиме тогда, когда это необходимо.



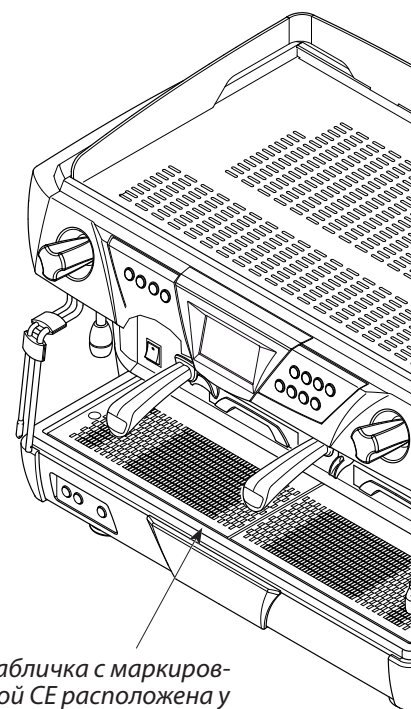
Программирование системы энергосбережения - см. пар. 7.12 на странице 242.



### 3.10 Технические данные и метка CE

Технические данные машины представлены в следующей таблице:

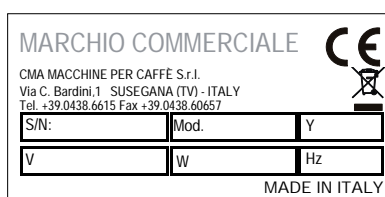
ТАБЛИЦА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ	2GR		3GR		4GR	
	Напряжение	230/400 В	240/415 В	230/400 В	240/415 В	230/400 В
Частота	50/60 Гц	50/60 Гц	50/60 Гц	50/60 Гц	50/60 Гц	50/60 Гц
Макс. мощность	4 400 Вт	4 700 Вт	5 500 Вт	6 100 Вт	7 100 Вт	7 700 Вт
Мощность заварочного блока	150 Вт x 2	165 Вт x 2	150 Вт x 3	165 Вт x 3	150 Вт x 4	165 Вт x 4
Мощность бойлера кофе	1 000 Вт x 2	1 090 Вт x 2	1 000 Вт x 3	1 090 Вт x 3	1 000 Вт x 4	1 090 Вт x 4
Мощность парового бойлера	3 000 Вт	3 270 Вт	3 000 Вт	3 270 Вт	5 000 Вт	5 445 Вт
Вместимость бойлера кофе	1,2 л x 2		1,2 л x 3		1,2 л x 4	
Вместимость парового бойлера	8 л		13 л		13 л	
Ширина	830 мм		1070 мм		1310 мм	
Глубина	580 мм		580 мм		580 мм	
Высота	575 мм		575 мм		575 мм	
Вес нетто	74 кг		94 кг		110 кг	
Калибровка предохранительного клапана	1,9 бар					
Рабочее давление в паровом бойлере	0,8 - 1,4 бар					
Давление подаваемой воды	1,5 - 5 бар МАКС					
Давление при выпуске кофе	8 - 9 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 Директивой 2006/42/CE аппарат маркирован знаком CE, согласно которому производитель под собственную ответственность заявляет, что машина является безопасной для пользователей и окружающей среды.

Табличка с маркировкой CE расположена 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;
- Mod. - 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

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 на странице 224.

### 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.

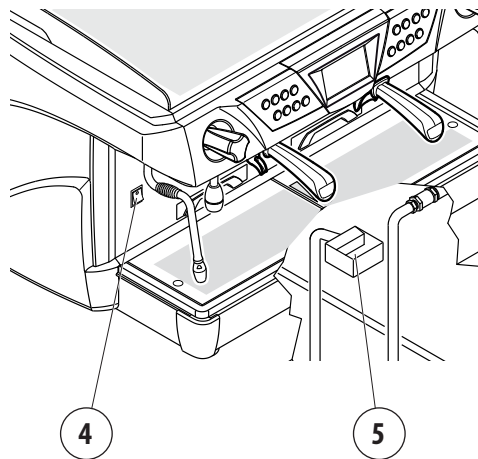
#### ЭЛЕКТРОМАГНИТНАЯ ОБСТАНОВКА

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 Включение

После подключения к гидравлической и электрической сетям убедитесь, чтобы поддон для сбора капель (каплеуловитель) (5), расположенный под решеткой-подставкой для чашек, был правильно подсоединен к сливному отверстию.

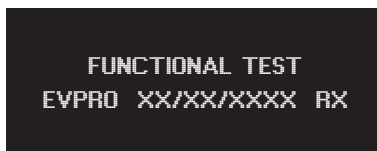


Проверьте, чтобы все краны пара были закрыты. Включите машину при помощи общего выключателя (4)

и следуйте сигналам, которые будут передаваться через дисплей машины.

При включении машина запустит проверку функционирования и просигнализирует про информацию, касающуюся установленной программы:

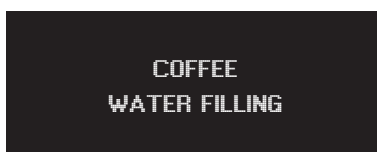
- XX.XX.XXXX : дата обновления
- RY : номер версии



- Результат O.K. означает идеальное функционирование машины. В случае негативного результата смотрите сигнальное сообщение на дисплее;



- При включении машины активируется мотопомпа, которая начинает наполнять общий бойлер и нагреватели воды для кофе (их число соответствует числу заварочных блоков, установленных на машине);



- Для выпуска воздуха, который может присутствовать в нагревателях, при каждом включении активируются электроклапаны заварочных блоков, выпускающие в течение около 10 секунд воду и пар из сетки каждого заварочного блока;

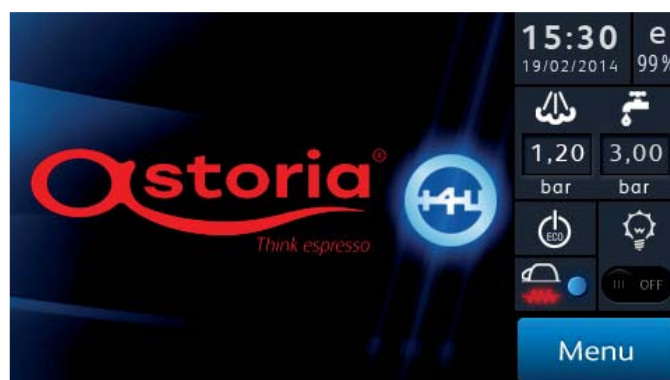


- После завершения фазы нагревания заварочных блоков (около 10 минут), о чем свидетельствует исчезновение надписи "PLEASE WAIT", будет возможно выполнить выбор кофе. Для подачи горячей воды и пара необходимо дождаться полного нагревания общего бойлера;



- Во время фазы нагревания общего бойлера (от 95°C до 98°C), машина произведет небольшой выпуск воды и пара из выпускной трубки воды;

- Выпуск пара и горячей воды, а значит, полное функционирование машины, возможно только при давлении (☁), превышающем 0,6 бар.



**Во время нагревания кофемашины (приблизительно 20 минут) клапан, препятствующий понижению давления, будет выпускать пар на протяжении нескольких секунд до своего полного закрытия. На дисплее будет отображаться температура в °C, а не давление, до достижения 100 °C.**

**После этого на дисплее будет отображаться давление в барах.**

### 7.3.2 Выключение машины

Выключите кофемашину путем нажатия на кнопку главного выключателя (4).

## 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:
  - для каждого заварочного блока кофе произвести непрерывный выпуск для того, чтобы выгрузить весь объем воды, содержащейся в каждом резервуаре;
  - выгрузить весь объем горячей воды, содержащейся внутри бойлера, производя непрерывный выпуск 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.**

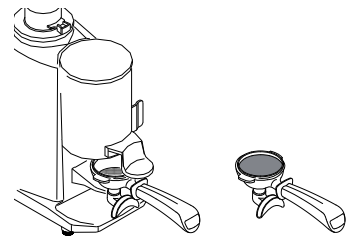
## 7.5 Подготовка кофемашины к эксплуатации

### 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 Включение освещения рабочей площади

Для активации и деактивации освещения машины используется выключатель (14).



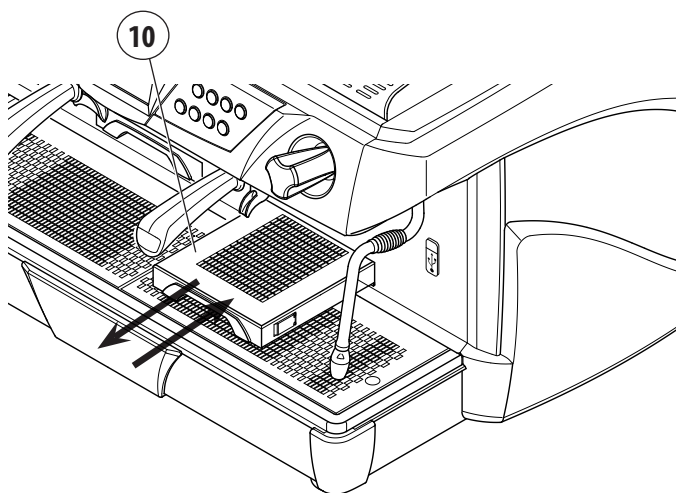
ВКЛ/ВЫКЛ  
Освещение  
отсека  
выпуска

### 7.5.4 Решетки-подставки для чашек

В случае, когда необходимо наполнить чашки различной высоты, используются специальные выдвижные решетки (10), которыми оснащена машина.

Для установки выдвижной решетки, необходимо извлечь ее из корпуса машины, потянув на себя до полной ее блокировки.

Когда нет необходимости в использовании решетки, закройте ее по направлению к машине.

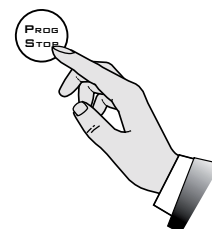
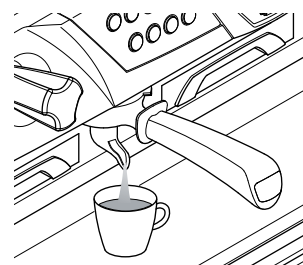
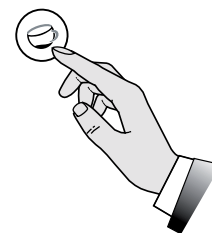
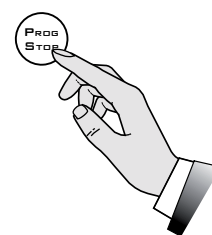
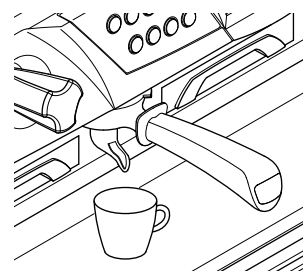


## 7.6 Приготовление кофе

### 7.6.1 Программирование

Машина уже запрограммирована Изготовителем. Если Вы хотите изменить порции кофе, выполните следующие действия:

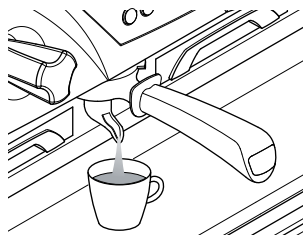
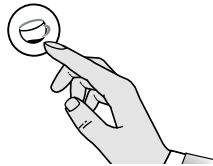
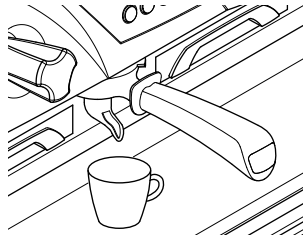
- Сначала необходимо настроить левую кнопочную панель. Таким образом будут автоматически настроены все кнопочные панели. Если необходимо, затем настроить остальные кнопочные панели;
- нажмите и удерживайте нажатой кнопку **Prog Stop** в течение 5 секунд: замигает кнопка **Prog Stop** и засветятся все кнопки программируемой панели;
- заполните фильтр порцией молотого кофе и сдавите его соответствующим прессом;
- присоедините держатель фильтра к заварочному блоку;
- расположите чашечку под носиком выпуска;
- нажмите на кнопку желаемой порции (например **☺**);
- все светодиоды погаснут, кроме светодиода программируемой кнопки порции;
- подождите, пока начнется выпуск; для подтверждения порции нажмите снова кнопку порции или кнопку **Prog Stop**;
- повторите операцию для других кнопок порции;
- после окончания программирования нажмите кнопку **Prog Stop** для свободного выхода из программирования порций.



**Программирование каждой порции производится молотым кофе, а не ранее использованной кофейной гущей.**

## 7.6.2 Приготовление кофе

- Расположите чашечку под носиком выпуска;
- нажмите на кнопку желаемой порции (например );
- дождитесь выполнения выпуска (выключится выбранная кнопка порции);
- чтобы заранее отменить приготовление кофе, нажмите кнопку или кнопку



Не снимайте фильтродержатель с заварочного блока во время подачи кофе.

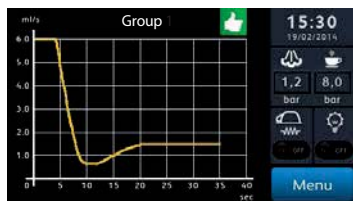
## 7.6.3 Отображение информации

В зависимости от конфигурации машины, в процессе выпуска кофе на дисплее отображается некоторая информация.

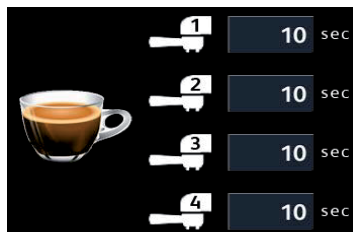


Давление выпуска

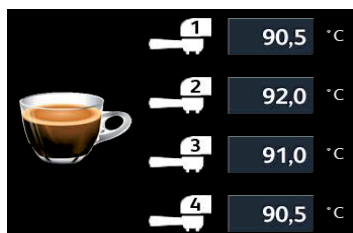
Диаграмма потока во времени (мл/сек) кофе, приготовленного отдельным заварочным блоком.



Отображение времени приготовления (сек) для всех заварочных блоков.

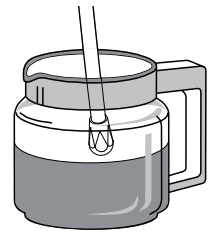


Отображение температуры выпуска (°C) для всех заварочных блоков.



## 7.7 Поддача пара

- Погрузите насадку для выпуска пара в жидкость для нагревания;
- поверните ручку крана по часовой стрелке;
- выход пара будет пропорционален открытию крана;
- для завершения подачи горячей воды поверните ручку крана по часовой стрелке;

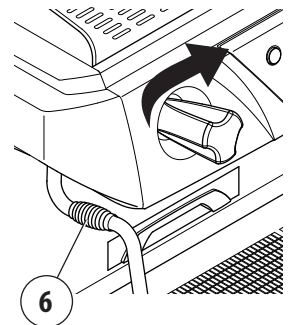
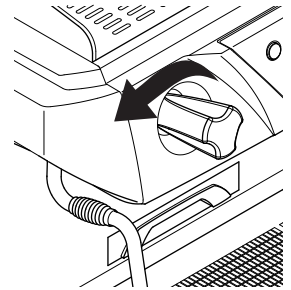


Манипулируйте осторожно с насадкой для выпуска пара; при работе держите ее за специальную резиновую насадку (6).

Избегайте контакта с насадками для выпуска пара; не подставляйте руки или другие части тела под выпускное отверстие насадок для выпуска пара.

Для оптимального вспенивания следуйте следующим правилам:

- нагревайте всегда только то количество молока, которое намереваетесь использовать; после нагревания молоко должно быть полностью вылито из кувшина; запрещено нагревать молоко заново;
- вспенивание молока должно начинаться при температуре примерно 4°C.



Для поддержания в отличном состоянии выпускных отверстий насадок для выпуска пара рекомендуется производить непродолжительную подачу пара вхолостую после каждого их использования. Для чистки отверстий насадок для выпуска пара используйте тряпку, смоченную в теплой воде.

Перед использованием насадки для выпуска пара необходимо произвести действия по слитию конденсата (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.

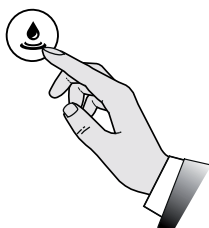
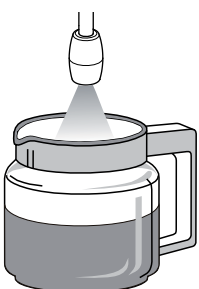
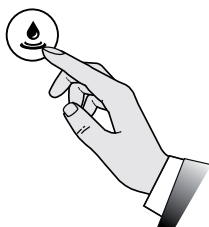
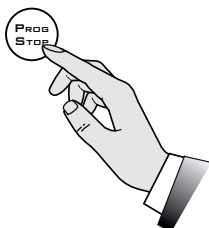
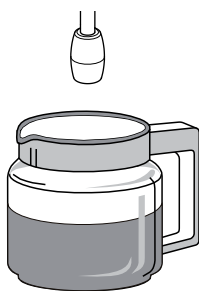


## 7.8 Подача горячей воды

### 7.8.1 Программирование

Машина уже запрограммирована Изготовителем. Если Вы хотите изменить порции горячей воды, выполните следующие действия:

- Поместите кувшин под выпускную трубку горячей воды;
- на кнопочной панели слева нажмите и удерживайте нажатой кнопку  в течение 5 секунд; засветятся все светодиоды кнопок порций;
- нажмите кнопку выпуска горячей воды ;
- дождитесь выпуска; чтобы подтвердить желаемую порцию, нажмите снова кнопку ;
- по завершении программирования нажмите кнопку .





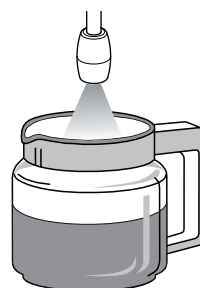
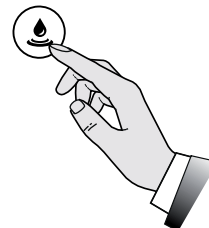
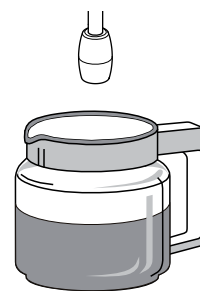
Кнопки чай присутствуют на всех панелях всех заварочных блоков. Они могут программироваться отдельно и устанавливать порцию независимо друг от друга.

В версии 4GR имеются 2 насадки горячей воды.

2 кнопочные панели слева служат для управления насадкой горячей воды слева, и аналогично, 2 кнопочные панели справа служат для управления насадкой горячей воды справа.

### 7.8.2 Подача горячей воды

- Поместите кувшин под выпускную трубку горячей воды;
- нажмите кнопку  и ожидайте выпуск горячей воды;
- чтобы заранее отменить выпуск, снова нажмите кнопку .



Избегайте контакта с выпускной трубкой горячей воды; не подставляйте руки или другие части тела под выпускное отверстие горячей воды.

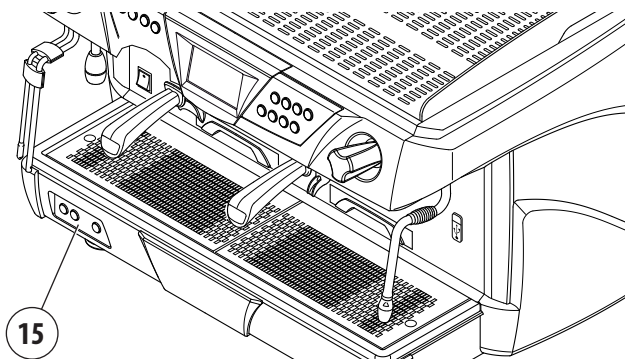


На холодной машине (давление ниже 0,6 бар) выпуск горячей воды неактивен. Для изменения температуры выпускаемой воды обратитесь к Квалифицированному технику.

## 7.9 Паровой автомат Autosteamer (опция)

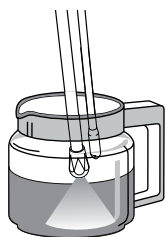
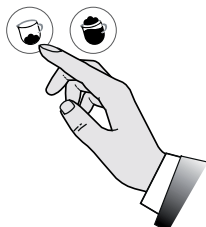
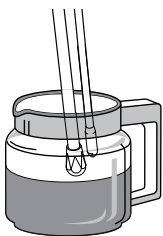
Система парового автомата Autosteamer позволяет автоматически осуществлять вспенивание молока при запрограммированной температуре.

Им можно управлять при помощи соответствующей панели (15), расположенной в основании машины.



### 7.9.1 Использование парового автомата Autosteamer

- Погрузите отверстия насадки парового автомата Autosteamer в молоко;
- нажмите кнопку или ;
- дождитесь окончания выпуска;
- чтобы заранее прекратить выпуск, нажмите снова кнопку или ;
- удерживая нажатой кнопку или можно продлить выпуск пара не по запрограммированной температуре.



Избегайте контакта с насадками для выпуска пара; не подставляйте руки или другие части тела под выпускное отверстие насадок для выпуска пара.

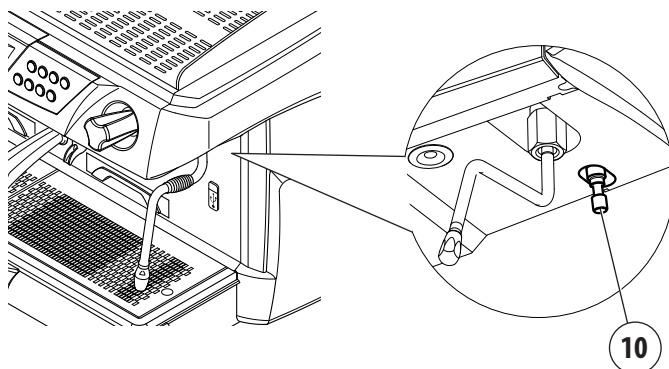


Для чистки отверстий насадок для выпуска пара используйте тряпку, смоченную в теплой воде. Молоко может храниться в холодильнике максимум в течение 3-4 дней.

Система предусматривает тайм-аут функционирования парового автомата Autosteamer в течение максимального времени 4 минуты.

### 7.9.2 Регулировка вспенивания молока

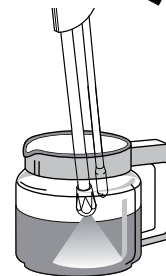
Для увеличения или уменьшения консистенции пены необходимо повернуть соответствующий регулятор (10). При его повороте по часовой стрелке консистенция вспенивания уменьшается, при повороте против часовой стрелки - увеличивается.



Регулировка вспенивания молока паровым автоматом Autosteamer выполняется на заводе-изготовителе на этапе проверки машины. Поэтому рекомендуется ее изменять только в случае крайней необходимости.

### 7.9.3 Функция непрерывного вспенивания

- Погрузите отверстия насадки парового автомата Autosteamer в молоко;
- нажмите кнопку ;
- чтобы заранее прекратить выпуск, нажмите снова кнопку .



### 7.9.4 Автоматическая очистка

После 120 минут неактивного состояния включается автоматическая очистка насадки в течение 15 секунд.

На дисплее появится сообщение: "ЦИКЛ ОЧИСТКИ ПА-РОМ". Из насадки выйдет минимальное количество пара.



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.

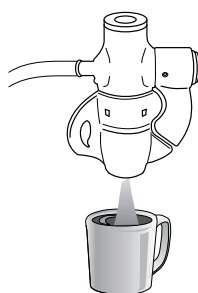


### 7.9.5 Советы

- Нагревайте всегда только то количество молока, которое намереваетесь использовать; после нагревания молоко должно быть полностью вылито из кувшина; запрещено нагревать молоко заново;
- паровой автомат Autosteamer гарантирует погрешность  $\pm 3^{\circ}\text{C}$  между заданной температурой и реальной температурой молока только при условии, что вспенивание молока начинается при температуре  $4^{\circ}\text{C}$ ;
- поэтому выпуск пара прекратится только после достижения установленной температуры молока, для избежания выхода наружу пенки молока; следует вводить объем жидкости, не превышающий 1/2 вместимости кувшина.
- используйте емкость, объем которой соответствует количеству вспениваемого молока.

### 7.10 Приготовление капучино

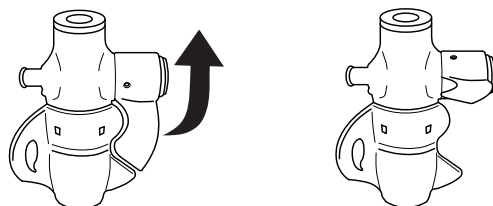
- Вставьте всасывающую трубку в молоко;
- расположите кувшин под выпускное отверстие капучинатора;
- откройте кран пара, при достижении желаемого количества закройте кран пара;
- вылейте вспененное молоко в чашки с кофе.



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 главе «Очистка».



### 7.11 Подогреватель чашек

Расположите чашки для нагрева на поверхность подогревателя чашек(1).

Для включения подогревателя чашек нажмите кнопку (1).

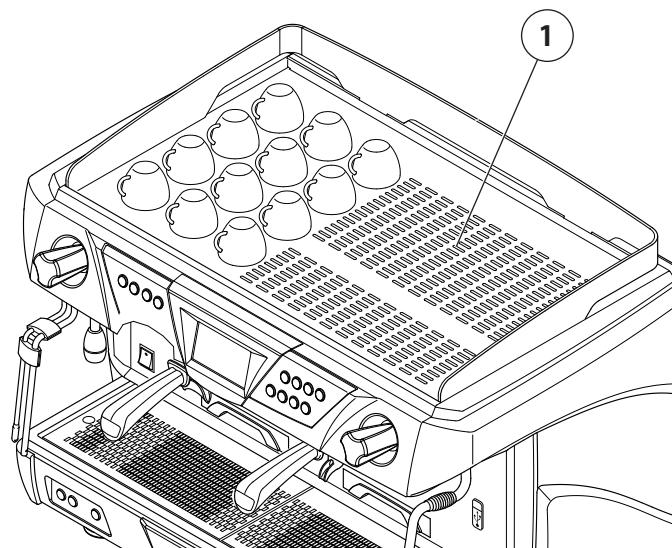
О работе подогревателя чашек свидетельствует красный цвет нагревателя на дисплее.



Кнопка активации подогревателя чашек



Электронагреватель подогревателя чашек работает



В целях безопасности не рекомендуется класть тряпки и другие предметы на поверхность подогревателя чашек, чтобы избежать перегрева кофемашины.



Для изменения температуры подогревателя чашек выполните действия, указанные в пар. 7.13.4 на странице 244.

## 7.12 Регулирование системы энергосбережения

### 7.12.1 Запрограммированное энергосбережение

Если это предусмотрено конфигурацией, при уменьшении объема работы программное обеспечение автоматически переводит в режим ожидания один либо несколько заварочных блоков кофемашины, а затем вводит их в полный режим работы, когда это необходимо.

Состояние энергосбережения обозначается на дисплее специальной иконкой:



Для возврата заварочного блока из режима ожидания, нажать и удерживать нажатой кнопку **“PROG/STOP”** в течение 3 секунд.

Машина вернется в режим полного функционирования в течение 1-2 минут.

Если машина находится в режиме «ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ», происходит активация также общего бойлера, и таким образом выход из режима «экономии энергии».

Заварочные блоки и общий бойлер, которые были заново активированы, остаются во включенном состоянии, пока не закончится период времени, установленный для входа в режим энергосбережения (для машины) или режим ожидания (для заварочных блоков).

Система продолжит следовать установкам экономии энергии, которые были запрограммированы.



Машина может также находиться в состоянии ВЫКЛ, которое обозначается на дисплее специальной иконкой:

Чтобы снова активировать машину, нажмите и удерживайте нажатой кнопку **“PROG/STOP”** в течение 3 секунд.

Подождите примерно 10 минут для нагрева бойлера кофе и примерно 20 минут для нагрева общего бойлера.

В случае неиспользования машины по истечении запрограммированного времени, машина возвращается в состояние ВЫКЛ.





Для изменения параметров срабатывания режима «Энергосбережения» обратитесь за помощью в техническую поддержку.

### 7.12.2 Режим ожидания заварочных блоков

При необходимости, можно вручную поместить в режим ожидания один или несколько заварочных блоков.

Для принудительного перевода в режим ожидания заварочных блоков:

- нажать на кнопку  на дисплее сенсорного экрана;
- на следующей странице активировать заварочные блоки, которые вы хотите поместить в режим ожидания;
- вернуться на главную страницу с помощью кнопки .



Состояние режима ожидания заварочного блока обозначается выключением светодиодов выбора напитков.




Для возврата заварочного блока из режима ожидания, нажать и удерживать нажатой кнопку **“PROG/STOP”** в течение 3 секунд



Нажмите и удерживайте нажатой в течение 3 сек.

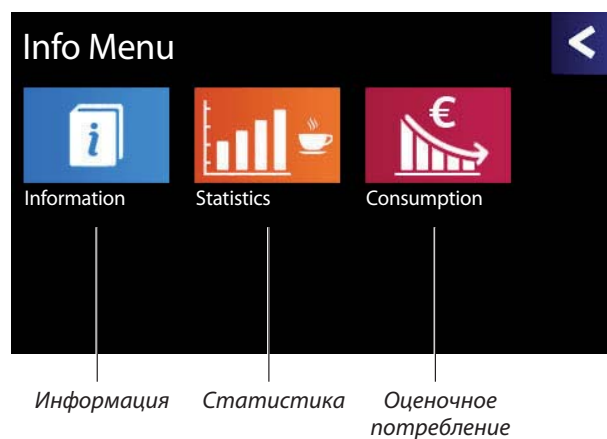
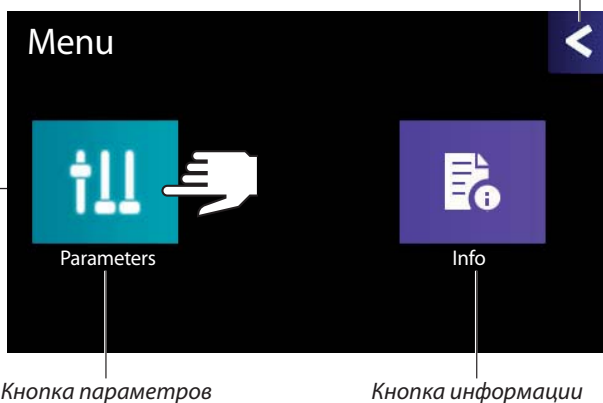
## 7.13 Программирование параметров машины

### 7.13.1 Вход в меню

- Для входа в меню программирования параметров нажмите кнопку  Menu ;
- Для входа в подменю нажмите кнопку  ;
- Нажмите просмотра информации нажмите кнопку  .



Кнопка «назад»: позволяет вернуться на предыдущую страницу

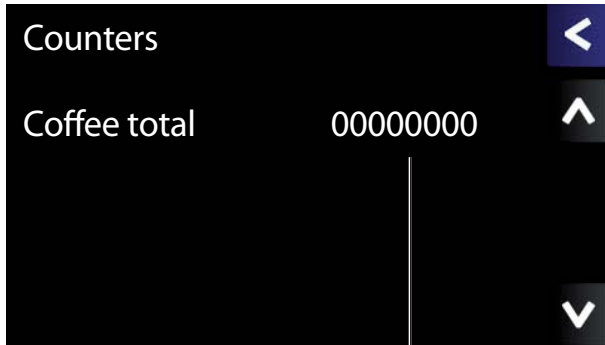


### 7.13.2 Счетчики

Для просмотра количества выполненных выборов нажмите показанную кнопку.

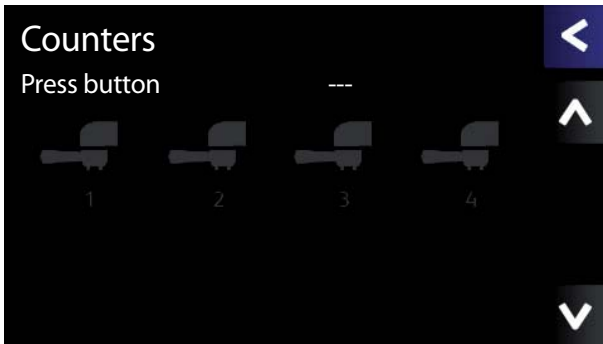


Для возврата в предыдущее меню нажмите кнопку

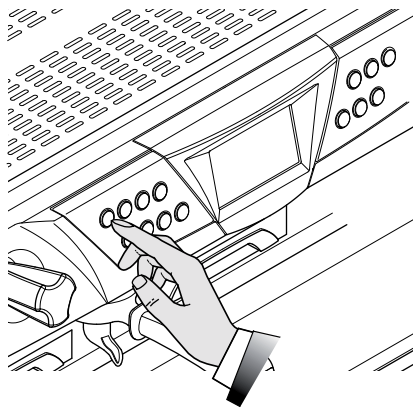


Всего приготовлено кофе

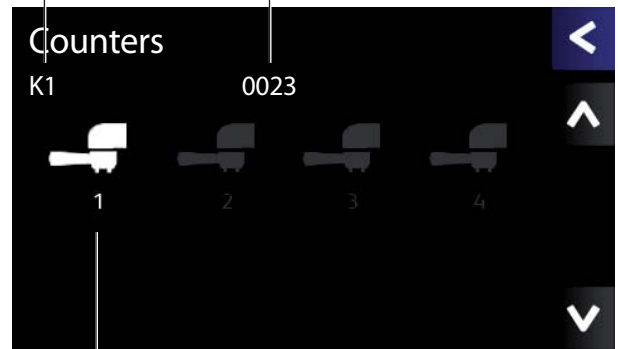
При нажатии кнопки  или , происходит переход на страницу частичных подсчетов:



При нажатии любой кнопки порции на любой кнопочной панели машины, на дисплее будет показан подсчет количества кофе, приготовленного для этого выбора.



Кнопка выбранной порции      Приготовлено кофе



Выбранная кнопочная панель

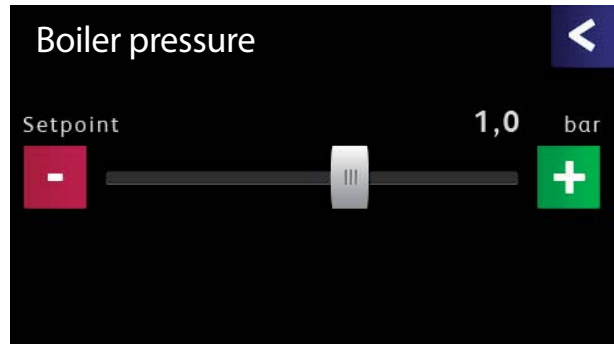
### 7.13.3 Давление в бойлере



Для изменения давления в бойлере нажмите показанную кнопку.

С помощью кнопок  и  установите значение необходимого давления.

Для возврата в предыдущее меню нажмите кнопку

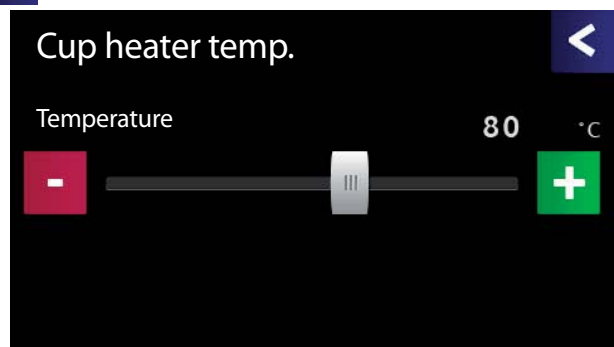


### 7.13.4 Подогреватель чашек

Для изменения температуры подогревателя чашек или для его исключения, нажмите показанную кнопку.

С помощью кнопок  и  установите значение необходимой температуры.

Для возврата в предыдущее меню нажмите кнопку



Для выключения подогревателя чашек, установите курсор полностью влево (будет показано значение «--»).



Для активации или дезактивации подогревателя чашек см. пар. 7.11 на странице 241.

### 7.13.5 Дата и время

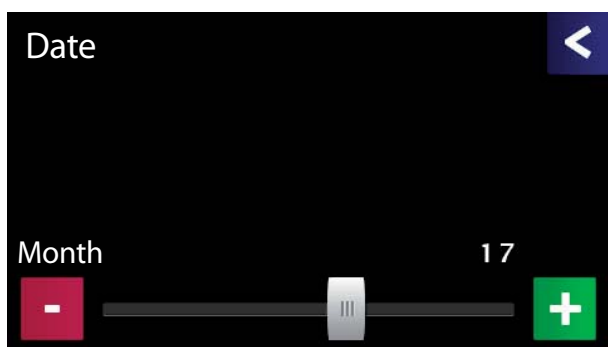
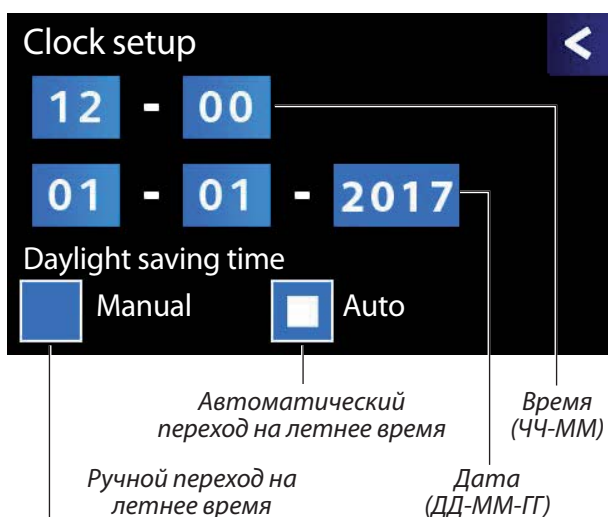
Для установки времени и даты нажмите показанную кнопку.



С помощью кнопок **+** и **-** установите необходимые значения.

С помощью соответствующей кнопки можно запрограммировать зимнее или летнее время.

Для возврата в предыдущее меню нажмите кнопку




Пример настройки месяца

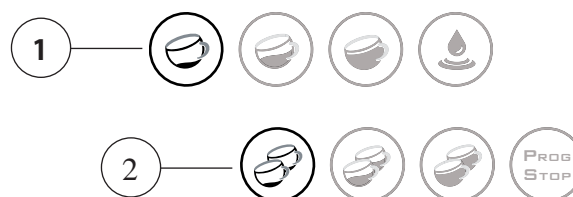
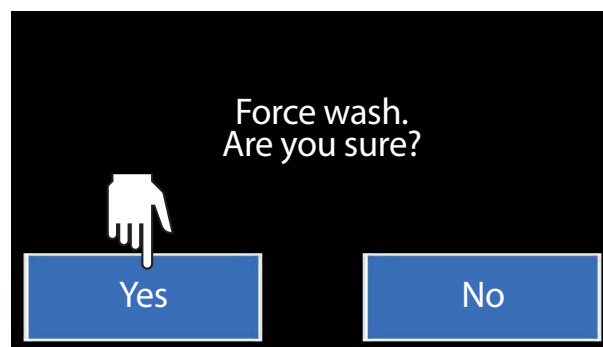
### 7.13.6 Промывка заварочных блоков

Для выполнения промывки заварочных блоков нажмите показанную кнопку.



Для запуска процедуры промывки, нажмите кнопку **Yes** и выполните следующие действия:

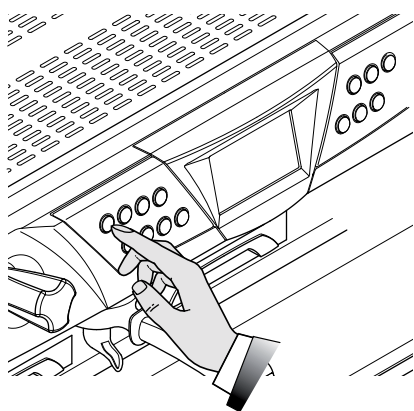
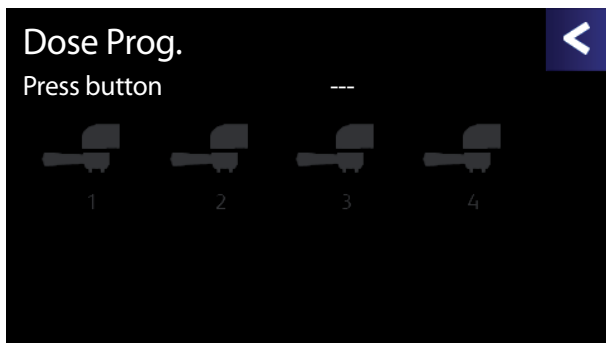
- Засыпьте специальное моющее средство в глухие фильтры и вставьте фильтродержатели в заварочные блоки; 
- нажмите кнопку двойного эспрессо  (2) на каждом заварочном блоке;
- на дисплее появится сообщение: «LAVAGGIO GRUPPO IN CORSO». Во время первого цикла промывки светодиоды кнопок  (1) и  (2) мигают; 
- после окончания первого цикла замигают светодиоды двойного эспрессо  (2): снимите фильтродержатели с заварочных блоков;
- снова нажмите кнопки двойного эспрессо  (2) для выполнения процедуры ополаскивания;
- во время ополаскивания светодиоды кнопок  (1) и  (2) мигают;
- после завершения процедуры ополаскивания (около 30 секунд), машина готова к выпуску напитков.




### 7.13.7 Программирование порций

Чтобы изменить порцию отдельных напитков, нажмите показанную кнопку.

При последующем нажатии любой кнопки порции, можно изменить на дисплее порцию выпускаемого кофе/воды.



С помощью кнопок **+** и **-** установите необходимые значения.


При нажатии кнопки копирования , можно скопировать значение, установленное для одного и того же выбора на все остальные кнопочные панели.

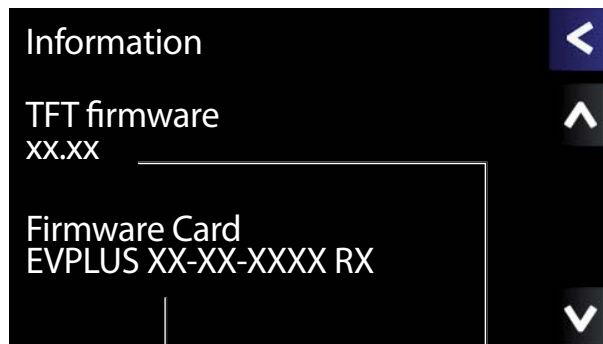


Для выбора кофе количество устанавливается в мл (миллилитрах), а для выбора чая - в секундах.

### 7.13.8 Отображение информации

Для просмотра характеристик программного обеспечения, установленного на машине, нажмите показанную кнопку.

Для возврата в предыдущее меню нажмите кнопку .




Встроенное программное обеспечение материнской платы ЦПУ

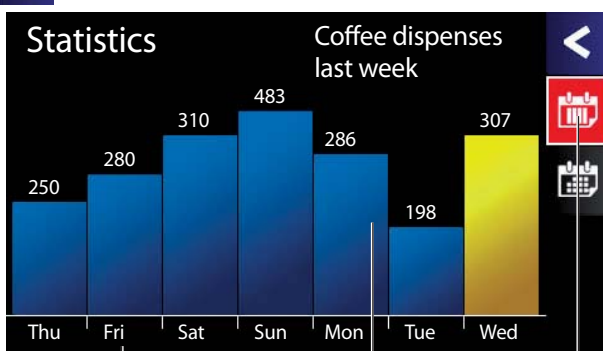
Версия встроенного программного обеспечения дисплея TFT

### 7.13.9 Статистика

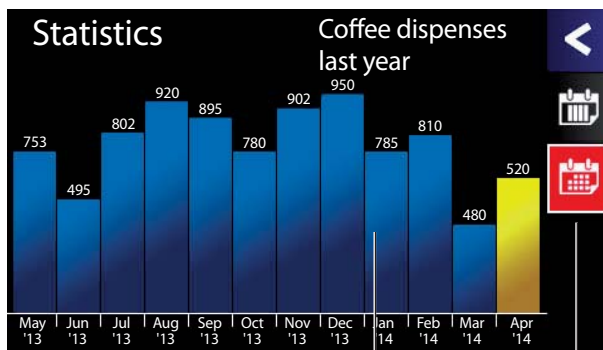
Для просмотра статистики приготовленного кофе, нажмите показанную кнопку.

С помощью кнопок  и  можно просмотреть соответствующие данные за неделю и месяц.

Для возврата в предыдущее меню нажмите кнопку .



Дни недели      Количество приготовления за день      Статистика за неделю



Месяцы      Количество приготовления за месяц      Статистика за месяц

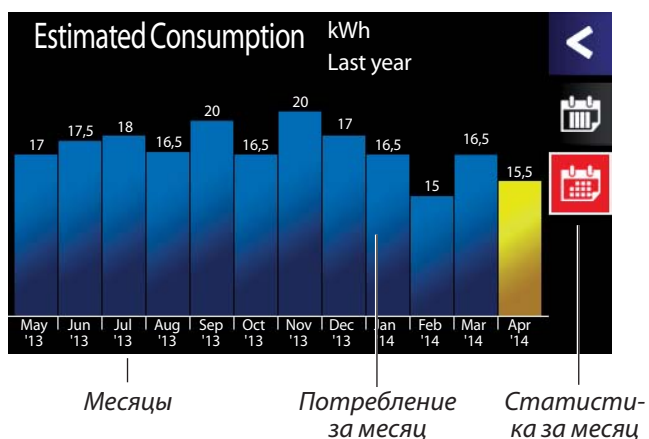
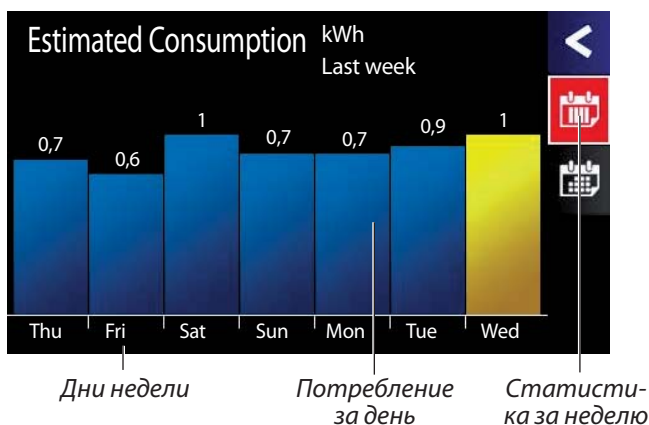
### 7.13.10 Оценка потребления

Для просмотра энергопотребления машины в кВт/ч, нажмите показанную кнопку.



С помощью кнопок  и  можно просмотреть соответствующие данные за неделю и месяц.

Для возврата в предыдущее меню нажмите кнопку



### 7.14 Советы для получения отличного кофе

Ежедневно промывайте фильтры и фильтродержатели, как это указано в пар. 8.7.3 на странице 252. 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. ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

### 8.1 Меры по обеспечению безопасности



Внимательно ознакомьтесь с мерами предосторожности, указанными в главе 2 на странице 224.

### 8.2 Периодическое техобслуживание

Ниже представлена таблица с описанием работ по периодическому техобслуживанию аппарата и указанием частоты их проведения. Кроме этого, необходимо вызывать Квалифицированного техника для общего контроля машины каждый раз, когда на дисплее появляются сообщения, указанные в пар. 8.4 на странице 249.

Деталь	Вид операции	Еженедельно	Ежемесячно	Каждые три месяца
ДАТЧИК ДАВЛЕНИЯ	Держать под контролем уровень давления в бойлере, показанный на дисплее, который должен находиться в пределах от 0,8 до 1,4 бар.	X		
ДАТЧИК ДАВЛЕНИЯ	Проверять давление воды, показанное на дисплее, 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	
КОФЕМОЛКА С ДОЗАТОРОМ	Проверять порции молотого кофе (6-7 гр. на одну порцию) и выполнять контроль степени помола зерен. Жернова кофемолки должны быть острыми и хорошо 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.		X	
БОЙЛЕРЫ	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.

### 8.3 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. 7.4 на странице 236.

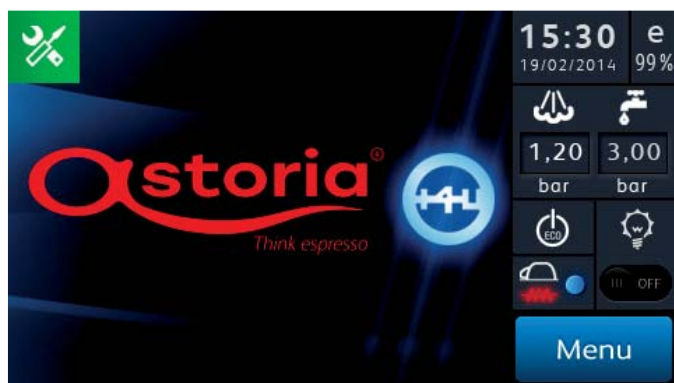
Кроме того, необходимо осуществить все операции по периодическому техническому ремонту машины, см. предыдущий параграф.



## 8.4 Плановое техобслуживание

При активации функции уведомления о плановом техническом обслуживании система отправляет Пользователю на дисплей сообщение о необходимости такого обслуживания.

Как только будет достигнут запрограммированный предельный уровень, на дисплее появится следующее сообщение:



Данное сообщение будет оставаться на экране до тех пор, пока не будет осуществлено техническое обслуживание аппарата.

Если активированы, на дисплее могут появляться различные предельные уровни планового технического обслуживания.

Уведомления о достижении/превышении предельного уровня не препятствуют работе кофемашины.

В любой момент можно удалить уведомления (в том числе до их поступления). Данная процедура выполняется техником.

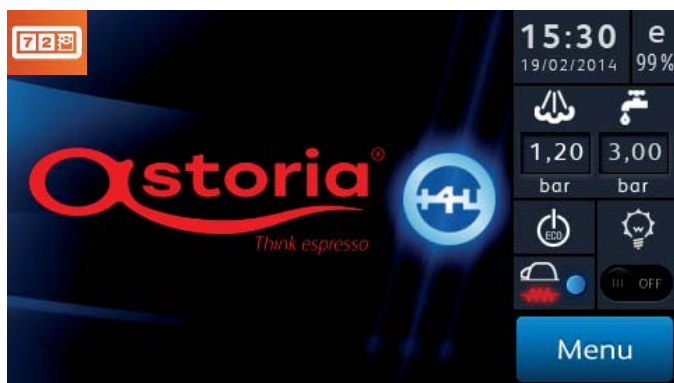
Во время работы кофемашины система производит подсчет выполненных машиной циклов и времени, прошедшего с момента установки аппарата.



Для программирования необходимо связаться с Квалифицированным техником.

## 8.5 Проверка степени изношенности жерновов

При активации функции уведомления об износе жерновов система отправляет на дисплей сообщение о необходимости замены жерновов дозатора молотого кофе.



Уведомление появляется, когда количество использованного кофе (в кг) достигнет запрограммированного предельного уровня.

Сообщение остается на экране, если система находится в стадии ожидания выбора либо в стадии ожидания программирования.

Оповещение о достижении/превышении предельного уровня не препятствует работе кофемашины.

В любой момент можно обнулить счетчик (в том числе до поступления оповещений). Данная процедура выполняется техником.



Система функционирует только, если кофемашина соединена с одной кофемолкой. Для программирования необходимо связаться с Квалифицированным техником.

## 8.6 Неисправности в работе кофемашины и способы их устранения

Неисправность	Причина	Способ устранения
ОТСУТСТВУЕТ ПИТАНИЕ МАШИНЫ	Машина выключена.	Включить машину.
ОТСУТСТВУЕТ ВОДА В БОЙЛЕРЕ	Кран гидравлической сети закрыт.	Открыть кран гидравлической сети.
СЛИШКОМ МНОГО ВОДЫ В БОЙЛЕРЕ	Повреждение электрической или гидравлической установки.	Выключить кофемашину и обратиться в Службу технической поддержки.
НЕ ВЫХОДИТ ПАР ИЗ НАСАДОК ДЛЯ ВЫПУСКА ПАРА	<ul style="list-style-type: none"> <li>Распылитель насадки закупорен.</li> <li>Машина выключена.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Очистить распылитель насадки для выпуска 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>Перепополнен 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 канализационную трубу.</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 с глухим фильтром.</li> <li>Дождаться полного нагревания заварочного блока.</li> <li>Отрегулировать степень помола кофе.</li> <li>Заменить кофе свежим.</li> </ul>
ДИСПЛЕЙ ПОКАЗЫВАЕТ НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕЕ ДАВЛЕНИЕ	Повреждение гидравлической установки.	Выключить кофемашину и обратиться в Службу технической поддержки.
НАЛИЧИЕ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ В ЧАШКЕ	<ul style="list-style-type: none"> <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 СВЕТОДИОДНЫЕ ИНДИКАТОРЫ ВСЕХ КНОПЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ</li> </ul>	<p>Через несколько минут прекратится автоматическая подача воды.</p> <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.
ЗАБЛОКИРОВАНА ЭЛЕКТРОННАЯ СИСТЕМА	Повреждение электрической или гидравлической установки.	Выключить кофемашину и обратиться в Службу технической поддержки.
УТЕЧКА ВОДЫ ИЗ НАСОСА	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и обратиться в Службу технической поддержки.
ШУМ ПРИ РАБОТЕ НАСОСА	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и обратиться в Службу технической поддержки.

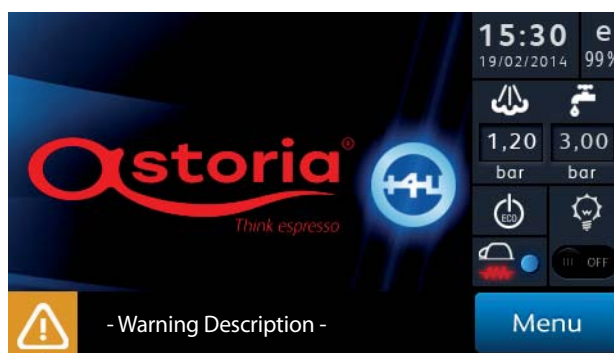
Неисправность	Причина	Способ устранения
МОТОР РЕЗКО ОСТАНОВЛИВАЕТСЯ ИЛИ ТЕПЛОВОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ СРАБАТЫВАЕТ ПО ПРИЧИНЕ ПЕРЕГРУЗКИ	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и обратиться в Службу технической поддержки.
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ НАСОСА НИЖЕ НОМИНАЛЬНОЙ	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и обратиться в Службу технической поддержки.



При возникновении проблем с компонентами аппарата, выделенными серым цветом, необходимо выключить кофемашину и вызвать Квалифицированного техника.



Если не удалось устранить неполадки в работе аппарата или если аварийный сигнал не исчезает с дисплея, необходимо выключить машину и обратиться в Службу технической помощи.



*Уведомление об аварийном сигнале*

## 8.7 Чистка кофемашины

### 8.7.1 Общие указания

Для идеальной гигиены и эффективного функционирования оборудования необходимо производить следующие простые операции по уходу за ним. 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.**

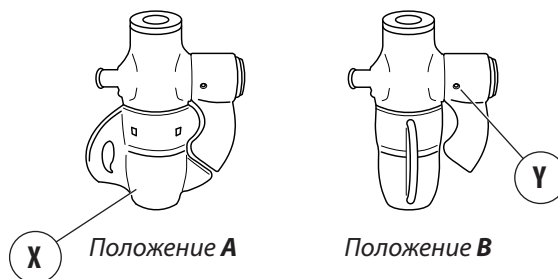
**Для промывки фильтров, фильтродержателей и прочих компонентов кофемашины используйте только моющие средства, рекомендуемые Изготовителем, либо специальные средства для чистки профессиональных машин для приготовления кофе.**

Чистка	Ежедн.	Еженед.
<b>Капучинатор:</b> Осуществлять очистку капучинатора по крайней мере один раз в сутки, а в случае его постоянного использования несколько раз в сутки, следуя указаниям пар. 8.7.2 на странице 252.	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. Осуществлять чистку решеток-подставок для чашек, следуя указаниям пар. 8.7.6 на странице 253.	X	
<b>Фильтры и фильтродержатели:</b> Промывать ежедневно и еженедельно, как это указано в пар. 8.7.3 на странице 252.	X	X
<b>Насадка для выпуска пара:</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. 8.7.5 на странице 253.	X	X
<b>Заварочный блок:</b> Осуществлять промывку заварочных блоков следуя указаниям пар. 7.13.6 на странице 245. Еженедельно проводить промывку заварочных блоков, как это указано в пар. 8.7.4 на странице 253.	X	X
<b>Кофемолка с дозатором 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

### 8.7.2 Промывка капучинатора

Рекомендуется очищать 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 B (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 A;
- 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.**

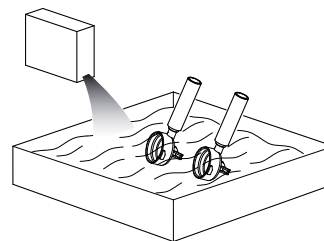
### 8.7.3 Чистка фильтров и фильтродержателей

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 фильтры 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.**

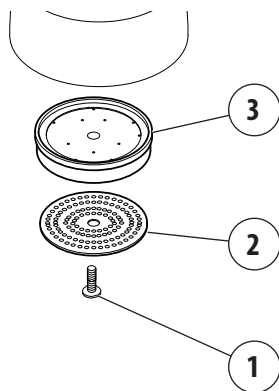
**Моющее средство должно быть растворено в холодной воде в про-**

порции, указанной на упаковке (см. инструкцию производителя).

### 8.7.4 Чистка сетки заварочного блока и держателя сетки

Еженедельно необходимо осуществлять чистку сетки заварочного блока и держателя сетки следующим образом:

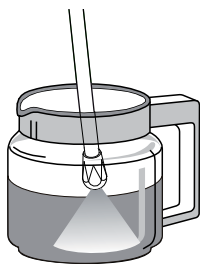
- С помощью отвертки ослабить винт (1);
- снять сетку (2) и держатель сетки (3);
- промыть обе детали горячей водой;
- вернуть сетку и держатель сетки в начальное положение, закрепив их при помощи винта.



### 8.7.5 Чистка насадки для выпуска пара

Еженедельно необходимо осуществлять чистку насадки для выпуска пара следующим образом:

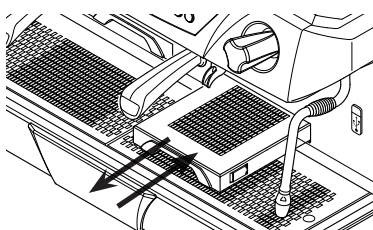
- Поместить насадку в кувшин с водой, предварительно добавив в него специальное моющее средство (согласно инструкциям производителя);
- нагреть раствор с помощью пара насадки;
- дать насадке остыть, оставив ее погруженной в раствор как минимум на 5 минут; за это время моющее средство поднимется внутрь насадки из-за эффекта охлаждения;
- повторить операцию 2 либо 3 раза, пока остатки молока не будут удалены.



### 8.7.6 Решетки-подставки для чашек

Ежедневно выполнять очистку решеток-подставок для чашек, действуя следующим образом:

- Извлечь решетку из посадочного места, полностью отсоединив ее от машины;
- выполнить очистку решетки влажной тряпкой, смоченной в теплой воде;
- вставить решетку обратно в машину, полностью зафиксировав ее в посадочном месте.



## 9. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Замена компонентов и/или частей машины должна осуществляться исключительно специалистом, квалифицированным Компанией-изготовителем.



**Пользователь не имеет права совершать работы по замене компонентов и/или частей машины.**

## 10. ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Вывод кофемашины из эксплуатации должен осуществляться Квалифицированным техником Изготовителя, так как необходимо будет отключить аппарат от электрической и гидравлической цепей, а также слить воду из внутренней цепи оборудования.

Введение в эксплуатацию машины после этого периода должно осуществляться Квалифицированным техником Изготовителя.



**Пользователь не имеет права совершать работы по выводу кофемашины из эксплуатации на долгий период и по введению ее в эксплуатацию после этого периода.**

## 11. ДЕМОНТАЖ ОБОРУДОВАНИЯ

При демонтаже оборудования рекомендуется прибегнуть к услугам Квалифицированного техника Изготовителя.

## 12. УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

### 12.1 Информация об утилизации

Только для стран Европейского Союза и Европейского экономического пространства.



Данный символ указывает на то, что продукт нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами в соответствии с Директивой ЕС об отходах электрического и электронного оборудования RAEE (2012/19/CE) и Директивой ЕС об утилизации батареек и аккумуляторов (2006/66/CE), а также в соответствии с национальными законами, приводящими в действие данные Директивы.

Аппарат должен быть передан в специальный пункт сбора отходов, например, дилеру при покупке нового аналогичного

оборудования либо в авторизованный центр сбора, занимающийся переработкой отходов электрического и электронного оборудования (РАЕЕ), а также утилизацией батареек и аккумуляторов. Неправильное обращение с отходами подобного типа может иметь негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека из-за потенциально опасных веществ, которые, как правило, содержатся в данных отходах.

Правильная утилизация данного продукта со стороны пользователя будет способствовать эффективному использованию природных ресурсов и позволит избежать административных санкций, предусмотренных действующими законами. Для получения дополнительной информации по утилизации данного продукта просим обращаться в органы местной власти либо органы, ответственные за сбор отходов, а также к авторизованным дилерам и в службу сбора бытовых отходов.



Для утилизации кофемашины рекомендуется обратиться к Квалифицированному технику Компании-изготовителя.

## 12.2 Экологическая справка

Внутри кофемашины расположена литиевая батарея кнопочного типа, необходимая для хранения данных машины. Она помещена в электронную плату.

Необходимо утилизировать батарею в соответствии с действующими законами страны.

# 13. СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ

В данной части перечислены особые термины либо термины со значением, отличным от обычного.

Ниже объяснены используемые в Руководстве по эксплуатации сокращения, а также значения пиктограмм, указывающих на квалификацию оператора либо состояние машины. Их использование позволяет быстро и однозначно представить информацию, необходимую для правильной эксплуатации кофемашины в безопасных условиях.

### Опасность

Потенциальный источник травмы либо ущерба здоровью.

### Опасная зона

Любая зона в непосредственной близости от машины, присутствие человека в которой представляет риск для безопасности и здоровья этого человека.

### Пользователь

Упомянутые в Руководстве по эксплуатации лицо либо лица, ответственные за настройку, техническое обслуживание и чистку кофемашины.

### Риск

Сочетание вероятности и последствий наступления неблагоприятных событий (травмы либо ущерба здоровью), которые могут возникнуть в опасной ситуации.

### Предохранительное устройство

Деталь машины, специально используемая для того, чтобы гарантировать защиту посредством материального барьера.

### 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 несмотря на то, что при проектировании машины были учтены все требования безопасности и несмотря на то, что при работе с ней были приняты все дополнительные меры по защите.

### Компонент безопасности:

- компонент, предназначенный для выполнения предохранительных функций;
- компонент, поломка и/или неисправность которого ставит под угрозу безопасность физических лиц.

## 14. АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

<b>Б</b>	Промывка фильтров и фильтродержателей .....	252
Батарея внутренняя .....		254
<b>В</b>	<b>Р</b>	
Ввод в эксплуатацию .....	Решетки-подставки для чашек .....	237
Вибрации .....	Руководство по эксплуатации - Корректировка .....	222
Включение машины .....	<b>С</b>	
Выход кофемашины из эксплуатации .....	Сетка заварочного блока .....	253
Выключение машины .....	Словарь терминов .....	254
<b>Г</b>	Словарь терминов и пиктограммы .....	223
Гарантия .....	Советы .....	241
Глухой фильтр .....	Советы для получения отличного кофе .....	247
Горячая вода .....	Способы устранения неисправностей .....	250
<b>Д</b>	Степень изношенности жерновов .....	249
Дата и время .....	Счетчики .....	244
Демонтаж машины .....	<b>Т</b>	
Держатель сетки заварочного блока .....	Табличка с маркировкой CE .....	233
Дисплей .....	Технические данные .....	233
<b>З</b>	Техобслуживание и чистка .....	248
Замена воды .....	<b>У</b>	
Запасные части .....	Установка .....	234
<b>И</b>	Утилизация машины .....	253
Идентификационный номер кофемашины .....	<b>Ф</b>	
Излучения .....	Функционирование машины .....	234
<b>К</b>	<b>Х</b>	
Капучинатор .....	Хранение кофемашины .....	234
Кнопочные панели .....	<b>Ц</b>	
Кофе - приготовление .....	Целевое назначение .....	229
<b>М</b>	<b>Ч</b>	
Маркировка CE .....	Чистка кофемашины .....	252
Меры по обеспечению безопасности .....	Чистка сетки заварочного блока и держателя сетки .....	253
<b>Н</b>	<b>Ш</b>	
Напряжение .....	Шумоизлучение .....	234
Неисправности и способы их устранения .....	<b>Э</b>	
<b>О</b>	Экологическая справка .....	254
Освещение рабочей площади .....	Электромагнитные излучения .....	234
Очистка капучинатора .....	Энергосбережение .....	232
Очистка насадки для выпуска пара .....		
<b>П</b>		
Пар .....		
Паровой автомат Autosteamer .....		
Периодическое техобслуживание .....		
Пиктограммы .....		
Плановое техобслуживание .....		
Подогреватель чашек .....		
Помол кофе .....		
Потребляемая мощность .....		
Программирование параметров машины .....		
Промывка заварочных блоков .....		
Промывка капучинатора .....		
Промывка насадки для выпуска пара .....		
Промывка сетки заварочного блока и держателя сетки .....		253













**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. 02000713 - Rev. 00 - 03/2017