

MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO

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

IT

ESPRESSO COFFEE MACHINE

Use and maintenance manual. Instructions for the user.

EN

MACHINE A CAFÉ ESPRESSO

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

FR

ESPRESSO-KAFFEEMASCHINE

Bedienungs- und wartungsanleitung. Anweisungen für den Benutzer.

DE

MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRESO

Manual de uso y mantenimiento. Instrucciones para el usuario.

ES

МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ ЭСПРЕССО

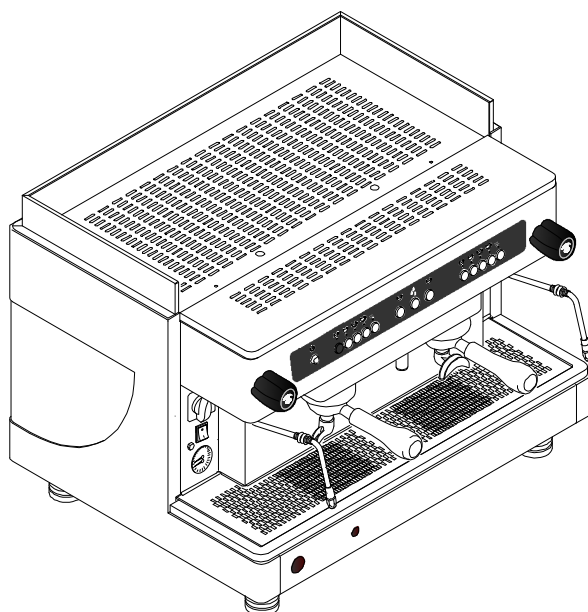
инструкции для пользователя.

RU

APARATE DE PREPARAT CAFEA ESPRESSO

Manual de utilizare și întreținere

RO



ITALIANO.....	8
ENGLISH.....	27
ESPANOL.....	49
FRANCAIS.....	71
DEUTSCH.....	93
РУССКИЙ.....	115
ROMÂNĂ.....	137

MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO

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

ITALIANO

SOMMARIO

Leggere attentamente	8
Come utilizzare questo manuale.....	8
Avvertenze generali.....	8
Presentazione	10
1. Avvertenze per l'installatore.....	11
1.1 Alimentazione.....	11
1.2 Materiali da utilizzare.....	11
1.3 Collegamenti idraulici.....	11
1.4 Rapporto di installazione.....	11
1.5 Manutenzione e riparazione	11
2. Descrizione generale	12
3. Preparazione della macchina.....	14
4. Attivazione della macchina	14
5. Preparazione del caffè	15
5.1 Macinatura e dosatura.....	15
5.2 Preparazione del caffè	15
6. Rinnovo dell'acqua	15
7. Utilizzo della macchina	16
7.1 Versione AEP.....	16
7.2 Versione SAE.....	16
8. Preparazione bevande calde.....	17
8.1 Erogazione acqua calda	17
8.2 Erogazione vapore	18
9. Scaldatasse	18
10. Accessori	19
10.1 Cappuccinatore.....	19
10.2 Lancia montalatte	19
11. Addolcitore	20
12. Controlli e manutenzione.....	21
13. Consigli per ottenere un buon caffè	21
14. Pulizia	22
15. Malfunzionamenti e relativi rimedi	24
16. Elenco dei rischi.....	26

Leggere attentamente

in ogni sua parte questo manuale prima di utilizzare il prodotto.

La macchina per caffè espresso che avete acquistato è stata progettata 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 questo prodotto. 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 questo manuale in un luogo protetto. In caso di smarrimento del presente, può essere richiesta copia sostitutiva al costruttore.

BUONA LETTURA E ... BUON CAFFÉ

Come utilizzare questo manuale

Il fabbricante 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 del prodotto.

Si coglie l'occasione per invitare la gentile clientela a segnalare eventuali proposte di miglioramento, sia del prodotto sia del manuale.

Avvertenze generali

- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio; in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi direttamente al rivenditore.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto fonte di potenziale pericolo. Si consiglia di conservare l'imballaggio fino alla scadenza della garanzia.
- Prima di utilizzare la macchina, accertarsi che la tensione della rete corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta dati della macchina.
- L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme di sicurezza vigenti e da personale qualificato e preparato. Un'installazione errata può causare danni a persone, cose o animali.
- La sicurezza di questo apparecchio è totale solo quando è collegato ad un efficace impianto di messa a terra, eseguito come previsto dalle attuali norme di sicurezza. L'impianto elettrico deve essere dotato di un adeguato interruttore differenziale (salvavita). È importante far verificare questi requisiti e in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato all'impianto da parte di personale qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile di eventuali danni causati da un impianto elettrico inadeguato.
- All'installazione dell'apparecchio occorre far montare da personale qualificato un interruttore generale di protezione come previsto dalle normative di sicurezza vigenti, con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.
- È sconsigliabile l'uso di prolunghe o adattatori elettrici con prese multiple. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile, utilizzare solamente adattatori semplici o multipli, e prolunghe rispondenti alle vigenti norme di sicurezza. Non superare mai il valore di potenza in kW indicato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe e quello di potenza massima indicato sull'adattatore.
- La macchina per caffè espresso è destinata alla preparazione di bevande calde quali caffè, tè, latte caldo. Questo apparecchio dovrà essere destinato strettamente all'uso per il quale è stato costruito. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e pertanto pericoloso. Il costruttore non può ritenersi responsabile di eventuali danni causati da un uso errato ed irragionevole.

- 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 dalla presa di corrente;
 - non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);
 - non permettere che l'apparecchio sia utilizzato da bambini o da incapaci.
- Assicurarsi che la macchina sia utilizzata in un locale sufficientemente illuminato, areato e igienico.
- Devono essere lasciati liberi gli spazi di accesso alla macchina e all'interruttore generale, per consentire all'utente di poter intervenire senza alcuna costrizione ed anche di poter abbandonare immediatamente l'area in caso di necessità.
- Per la pulizia non utilizzare getti di acqua sulla macchina. Le operazioni di pulizia quotidiana devono essere eseguite secondo quanto indicato nel presente manuale.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disattivare l'apparecchio dalla rete elettrica tramite l'interruttore generale.
- Per le operazioni di pulizia quotidiana, attenersi specificamente a quanto indicato nel presente manuale.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio, non tentare nessun intervento di riparazione ma chiamare il tecnico specializzato.
- Eventuali riparazioni dovranno essere effettuate solamente dalla casa costruttrice o da un centro di assistenza autorizzato, utilizzando esclusivamente ricambi originali. Il mancato rispetto di questa norma compromette la sicurezza dell'apparecchio e fa decadere la garanzia.
- All'interno dell'apparecchiatura è presente una pila a bottone al litio per evitare la perdita dei dati di programmazione.
- Il cavo di alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento del cavo, spegnere la macchina e rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.
- In caso si decidesse di non utilizzare più l'apparecchio si raccomanda di farlo scollegare dalla rete elettrica e di farlo svuotare dall'acqua da personale qualificato.
- Per garantire l'efficienza della macchina e per il suo corretto funzionamento, è indispensabile attenersi alle indicazioni del costruttore, facendo eseguire da personale qualificato le operazioni di manutenzione periodica e un controllo su tutti i dispositivi di sicurezza.
- Non esporre le mani o altre parti del corpo in direzione dei beccucci erogatori di caffè, o in direzione dei terminali di erogazione vapore ed acqua calda. Il vapore e l'acqua che escono dalle lance, possono provocare ustioni.
- In condizioni di funzionamento, le lance vapore e acqua e le coppette portafiltro sono surriscaldate e vanno maneggiate con cura solo nei punti previsti.
- Tazze e tazzine devono essere appoggiate sull'apposito piano scaldatasse solo dopo essere state accuratamente asciugate.
- Sul piano scaldatasse vanno collocate le stoviglie inerenti alla macchina stessa. La collocazione di qualsiasi altro oggetto non previsto è da considerarsi errata.
- L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) 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.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- La macchina per caffè deve essere utilizzata ad una temperatura compresa tra 5°C e 40°C.
- La manomissione non autorizzata di qualsiasi parte della macchina, fa decadere qualunque garanzia.

**GARANZIA**

A 15 mesi su tutti i componenti esclusi i componenti elettrici ed elettronici nonché i pezzi d'usura.

Presentazione

Questo prodotto è costruito in conformità ai requisiti richiesti per le macchine agroalimentari come indicato dal par. 2.1 della Direttiva 2006/42/CE.

La macchina per caffè espresso è destinata ad un uso prettamente professionale; essa è progettata per la preparazione di bevande calde quali tè, cappuccini, caffè nelle varianti lungo, corto, espresso, ecc. Se il modello dispone di due o più gruppi, l'utilizzo può essere svolto da parte di due o più persone contemporaneamente; questa caratteristica, unita al fatto che la macchina è in grado di erogare bevande senza soluzione di continuità, garantisce un uso intensivo della stessa.

Di seguito vengono riportate le istruzioni per un corretto utilizzo della macchina.



L'utilizzatore deve possedere un'istruzione sufficiente a far funzionare correttamente la macchina. Si raccomanda inoltre di non effettuare interventi sulla stessa che possano manomettere o alterare la funzionalità.

A MACCHINA OPERATIVA, LA CALDAIA CONTIENE VAPORE E ACQUA CALDA IN PRESSIONE.

1. Avvertenze per l'installatore

1.1 Alimentazione

L'alimentazione idraulica dell'apparecchio deve essere effettuata con acqua idonea al consumo umano conformemente alle disposizioni vigenti nel luogo di installazione. Il proprietario / gestore dell'impianto deve dare conferma all'installatore che l'acqua rispetti i requisiti sopra indicati.

1.2 Materiali da utilizzare

Durante l'installazione dell'apparecchio devono essere utilizzati i componenti e i materiali in dotazione all'apparecchio stesso. Qualora fosse necessario l'utilizzo di altra componentistica, l'installatore deve verificare l'idoneità dello stesso ad essere utilizzato a contatto con l'acqua per consumo umano.

1.3 Collegamenti idraulici

L'installatore deve eseguire i collegamenti idraulici rispettando le norme di igiene e sicurezza idraulica di tutela ambientale vigenti nel luogo di installazione.

1.4 Rapporto di installazione

Al termine dell'installazione l'apparecchio deve essere attivato e portato fino alla condizione nominale di lavoro lasciandolo per 30 minuti nella condizione di "pronto al funzionamento".

Successivamente l'apparecchio va spento e va svuotato completamente dalla prima acqua immessa in tutto il circuito idraulico, in modo da eliminare eventuali impurità iniziali.

In seguito l'apparecchio va nuovamente caricato e portato fino alle condizioni nominali di funzionamento.

Dopo il raggiungimento dello stato di "pronto al funzionamento" vanno effettuati le seguenti erogazioni:

- Per ogni gruppo caffè fare un'erogazione continua in modo da scaricare almeno 0,5 litri del circuito caffè. Nel caso di più punti di erogazione abbinati allo stesso scambiatore/caldaia caffè suddividere tale volume in funzione del numero di punti di erogazione;
- Scaricare tutto il volume dell'acqua calda all'interno della caldaia (3 litri per 1GR, 6 litri per 2GR, 8 litri per 3GR, 11 litri per 4GR) facendo un'erogazione continua dall'apposita lancia. Nel caso di più punti di erogazione, suddividere tale volume in funzione del numero di punti di erogazione;
- Scaricare in continuo vapore per almeno 1 minuto per ogni punto di erogazione vapore.

I Al termine dell'installazione della macchina, l'installatore è tenuto a compilare la "Scheda di installazione" che accompagna la macchina.

Su tale modulo devono essere confermate le condizioni previste dalle norme di igiene e sicurezza vigenti nel luogo di installazione e devono essere segnalate eventuali note relative a modifiche o interventi necessari per il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.

Le copie compilate della Scheda d'installazione devono essere conservate dall'utente e dall'installatore fino al termine della vita della macchina.

Nel caso di ritiro della macchina, l'installatore deve provvedere al ritiro della Scheda d'installazione dell'utente.

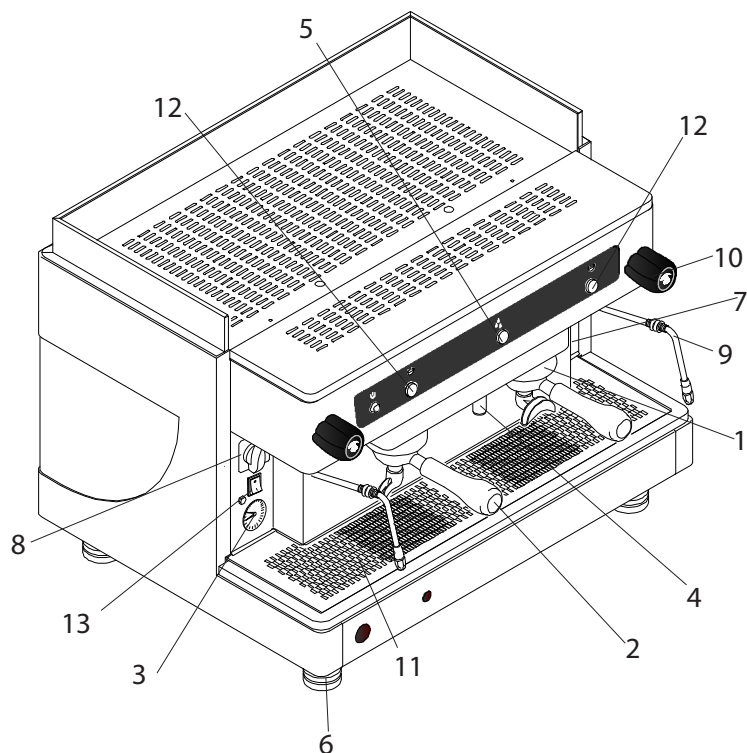
1.5 Manutenzione e riparazione

Dopo una manutenzione e/o riparazione, i componenti utilizzati devono garantire di mantenere i requisiti di igiene e sicurezza previsti inizialmente per l'apparecchio. Questo si realizza utilizzando solo ricambi originali.

Dopo una riparazione o una sostituzione di componenti che riguardano parti a contatto con acqua e alimenti, deve essere effettuata la procedura di lavaggio come fosse una prima installazione.

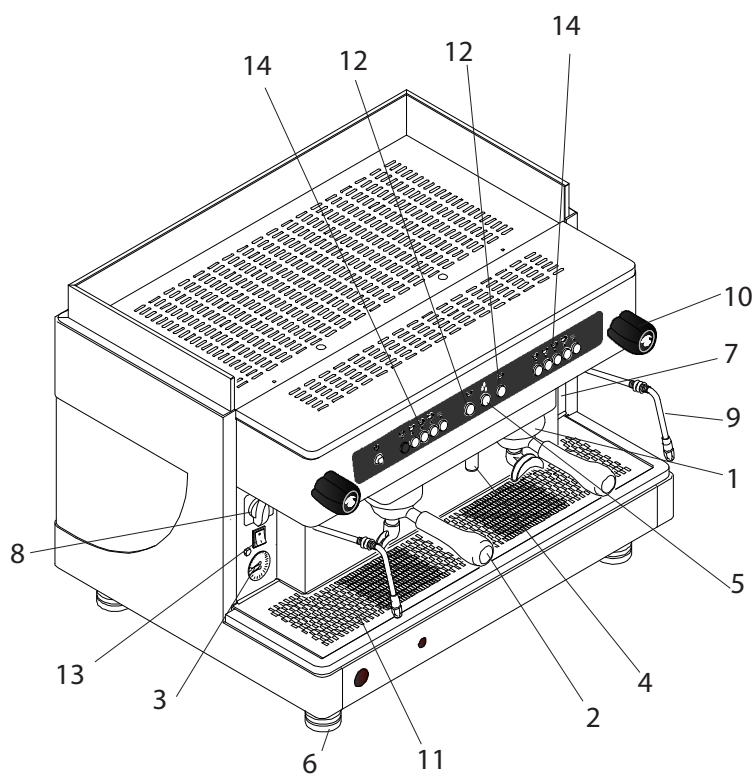
2. Descrizione generale

AEP

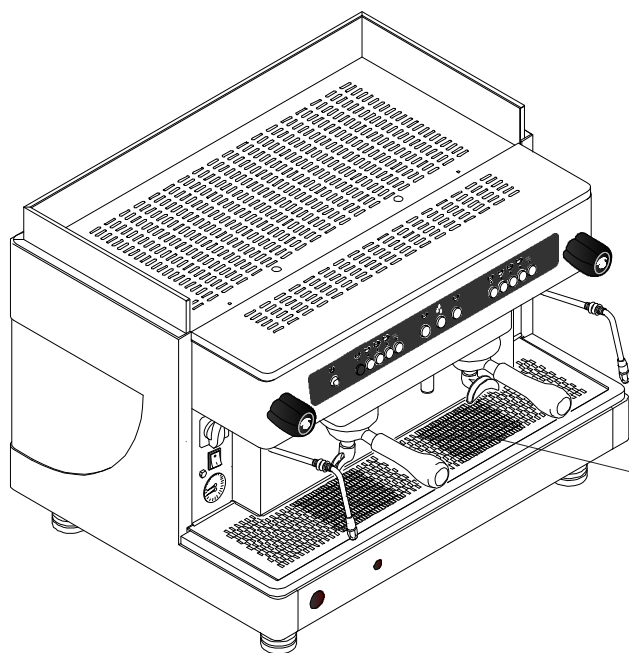


1. Gruppo erogazione
2. Portafiltro
3. Manometro press. caldaia e pompa
4. Lancia acqua calda
5. Pulsante acqua calda
6. Piedino regolabile
7. Livello ottico acqua caldaia (*)
8. Interruttore accensione macchina
9. Lancia vapore
10. Manopola vapore
11. Piano appoggio tazzine
12. Interruttori erogazione manuale
13. Interruttore scaldatasse (opzionale)
14. Pulsantiere erogazione volumetrica

SAE



(*) In alcune versioni il livello ottico è sostituito da una spia verde.



La targa dati della macchina è fissata sul basamento del telaio sotto la bacinella di scarico. I dati dell'apparecchiatura sono visibili anche sull'etichetta posta sull'imballo della macchina.

DATI TECNICI

VERSIONE		1 GRUPPO	2 GRUPPI	3 GRUPPI
Tensione alimentazione	V	120-230 240-400	120-230 240-400	120-230 240-400
Potenza assorbita	W	2.300 3.000	3.700 3.900	5.300
Capacità caldaia	L / gal UK	6-8 / 1.3-1.7	10.5-14 / 2.3-3.1	17-21 / 3,7-4.6
Taratura valvola di sicurezza	bar / psi	1.9 / 27.6		
Pressione esercizio caldaia	bar / psi	0.8-1.4 / 11.6-20.3		
Pressione acqua di alimentaz.	bar / psi	1.5-5 (MAX) / 21.8-72.5 (MAX)		
Pressione erogazione caffè	bar / psi	8-9 / 116-130.5		
Condizioni di funzionamento	°C / °F	5-40 / 41-104		

3. Preparazione della macchina

La preparazione della macchina e le operazioni di installazione devono essere effettuate esclusivamente dal personale qualificato. L'installatore deve osservare scrupolosamente le indicazioni riportate al cap. 1 "Avvertenze per l'installatore".



L'utilizzo della macchina senza l'effettuazione di tutte le operazioni di installazione da parte del personale tecnico può comportare gravi danni all'apparecchiatura.

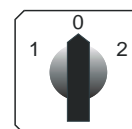
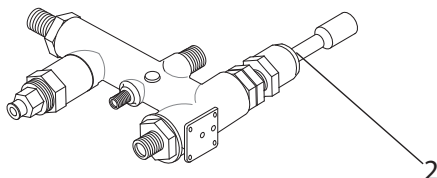
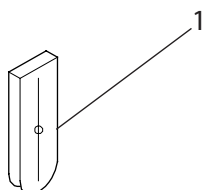
4. Attivazione della macchina

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

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

Procedere come segue:

- Aprire il rubinetto acqua della rete idrica e dell'addolcitore.
- Caricare acqua (2) in caldaia fino al ripristino del livello ottimale.
- Ruotare l'interruttore nella posizione "1" (alimentazione elettrica della pompa per il riempimento automatico della caldaia e dei servizi della macchina) e attendere il caricamento automatico dell'acqua in caldaia.
- Ruotare l'interruttore nella posizione "2" (alimentazione elettrica totale compresa la resistenza in caldaia) e attendere il completo riscaldamento della macchina.



- Durante la fase di riscaldamento della macchina (circa 20 minuti), la valvola antirisucchio rilascerà vapore per alcuni secondi fino alla chiusura della valvola stessa.
- Prima di utilizzare la macchina, effettuare erogazioni a vuoto con i portafiltri agganciati per alcuni secondi, allo scopo di far uscire l'eventuale aria presente nel circuito, permettendo il completo riscaldamento dei gruppi erogatori.
- Prima di utilizzare la macchina in modalità costante, effettuare l'erogazione di alcuni caffè per prove di macinatura e per controllare la pressione di esercizio della macchina.

5. Preparazione del caffè

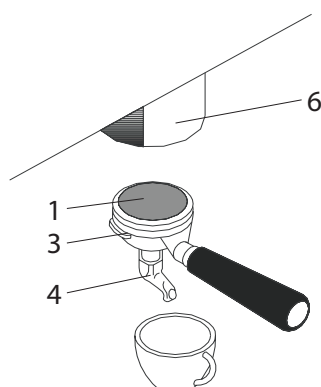
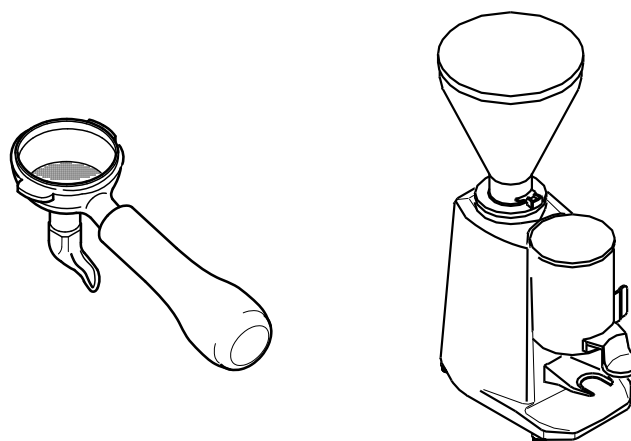
5.1 Macinatura e dosatura

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:

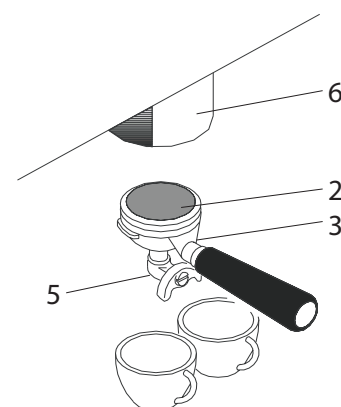
- per ottenere un buon espresso si consiglia di non conservare grandi scorte di caffè in grani. Rispettare comunque la data di scadenza indicata dal produttore;
- non macinare mai grandi volumi di caffè, si consiglia di predisporre la quantità contenuta nel dosatore ed utilizzarla possibilmente in giornata;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

5.2 Preparazione del caffè

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



1. Filtro per una tazzina
2. Filtro per due tazzine
3. Portafiltro
4. Beccuccio per una tazzina
5. Beccuccio per due tazzine
6. Gruppo erogazione



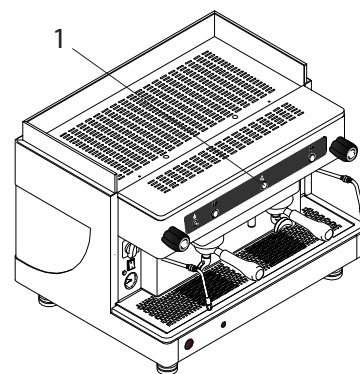
6. Rinnovo dell'acqua

Nel caso in cui vi siano pause maggiori di 1 settimana, è necessario effettuare il ricambio del 100% dell'acqua contenuta nei circuiti idraulici della macchina utilizzando i punti di erogazione preposti secondo quanto indicato al par. 1.4 "Rapporto di installazione".

7. Utilizzo della macchina

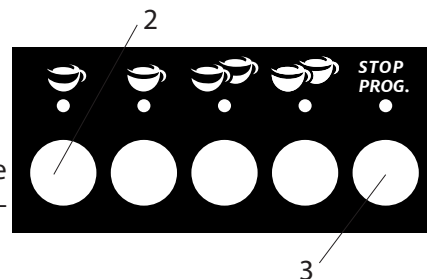
7.1 Versione AEP

- riempire il filtro con la dose di caffè macinato e pressarlo col pressino;
- agganciare il portafiltro al gruppo erogatore;
- premere l'interruttore di erogazione desiderato (1). Si otterrà l'erogazione, che potrà essere bloccata tramite il medesimo interruttore al raggiungimento della quantità desiderata di caffè in tazza.



7.2 Versione SAE

- riempire il filtro con la dose di caffè macinato e pressarlo col pressino;
- agganciare il portafiltro al gruppo erogatore;
- premere uno dei tasti dose (2). Se si desidera fermare in anticipo l'erogazione premere STOP (3) o lo stesso tasto. In caso di anomalie o blocco della pulsantiera usare l'interruttore ausiliario (1).



Ad ogni pressione di un pulsante, il relativo led si accenderà sino ad operazione conclusa. Nel caso di lampeggio di uno o più led rivolgersi al personale qualificato.

Programmazione

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

Programmando per prima la pulsantiera di destra, si programmano automaticamente le altre. E' consigliabile comunque programmare autonomamente le pulsantiere facendo attenzione a iniziare sempre dalla pulsantiera di destra.

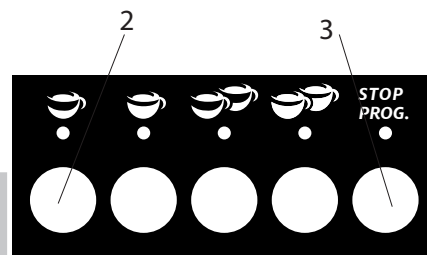
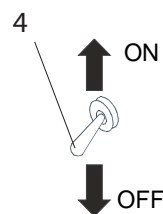
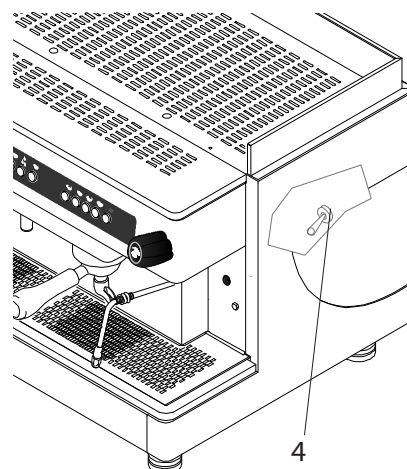
L'interruttore che abilita la programmazione delle dosi (4) si trova sul frontale del telaio, rivolto verso l'utilizzatore.

Procedere come segue:

- Commutare in posizione di ON l'interruttore (4). Attenzione a non toccare la lancia vapore che potrebbe essere calda
- Effettuare la programmazione secondo quanto descritto successivamente.
- Disattivare l'interruttore (4)

Per la programmazione seguire queste indicazioni :

- Premere il tasto "progr." (3) per un tempo minimo di 5 sec. : accensione di tutti i led della pulsantiera
- Premere uno dei tasti dose (2): il caffè comincerà ad uscire.
- Confermare la dose premendo nuovamente il tasto dose selezionato (2) oppure il tasto "progr." (3)
- Ripetere l'operazione per le altre dosi caffè.



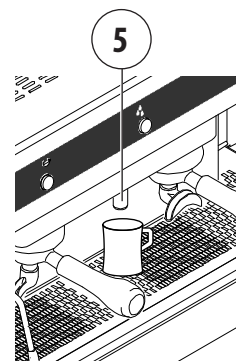
La macchina esce automaticamente dallo stato di programmazione dopo circa 5 secondi dall'ultima operazione.

8. Preparazione bevande calde

8.1 Erogazione acqua calda

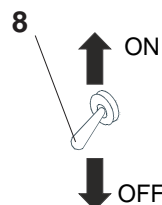
Versione AEP

- posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda (5);
- premere il tasto acqua calda (☉);
- per bloccare l'erogazione, premere nuovamente il tasto erogazione acqua calda.



Versione SAE

Programmazione



- Commutare in posizione di **ON** l'interruttore (8);
- posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda (5);
- premere il tasto **STOP/PROG.** (STOP PROG.) della pulsantiera destra sino all'accensione di tutti i led dei tasti dose;
- premere il tasto erogazione acqua calda (☉);
- raggiunta la dose desiderata confermare premendo nuovamente il tasto erogazione acqua calda (☉);
- a fine programmazione, premere il tasto **STOP/PROG.** (STOP PROG.) per uscire dalla fase di programmazione e girare la chiave di programmazione (8) in posizione di **OFF**.

Erogazione

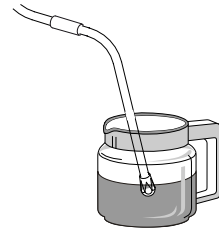
- Posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda (5);
- premere il tasto acqua calda (☉): attendere l'effettuazione della erogazione di acqua;
- per bloccare in anticipo l'erogazione, premere nuovamente il tasto erogazione acqua calda (☉) o premere il tasto **STOP/PROG.** (STOP PROG.) .



Non toccare la lancia acqua calda: il contatto con la lancia o con l'acqua calda può provocare danni a persone, cose o animali.

8.2 Erogazione vapore

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



i

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

i

Lasciare immersa la lancia vapore nel latte solamente il tempo necessario al riscaldamento. Non aprire il rubinetto vapore con la lancia vapore immersa nel latte e macchina spenta.

i

Manovrare con prudenza la lancia vapore tramite l'apposito gommino antiscottatura e non toccare la lancia acqua calda: il contatto con il vapore e l'acqua calda può provocare danni a persone, cose o animali.

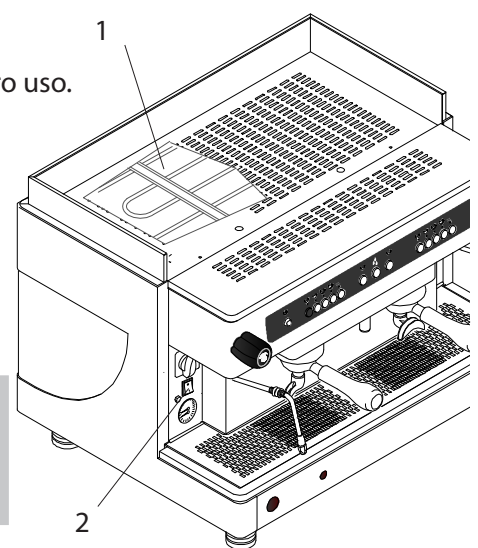
9. Scaldatasse (dove presente)

Il dispositivo scaldatasse ha la funzione di riscaldare le tazzine prima del loro uso.

- riporre le tazzine su piano superiore (1) della macchina per caffè;
- attivare la resistenza elettrica mediante l'interruttore (2).

i

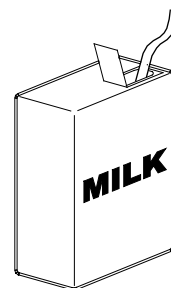
Per ragioni di sicurezza si consiglia di non mettere panni o altri oggetti sul piano dello scaldatasse (1) per evitare il surriscaldamento della macchina.



10. Accessori

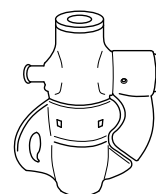
10.1 Cappuccinatore

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

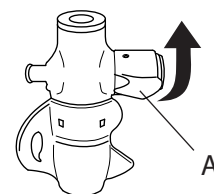


i

Per ottenere un'erogazione di latte caldo senza schiuma, sollevare l'aletta **(A)** 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 mettere il latte schiumato sul caffè. Si raccomanda di mantenere costantemente pulito il cappuccinatore secondo quanto descritto al cap. "Pulizia".



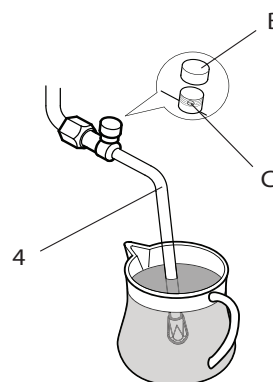
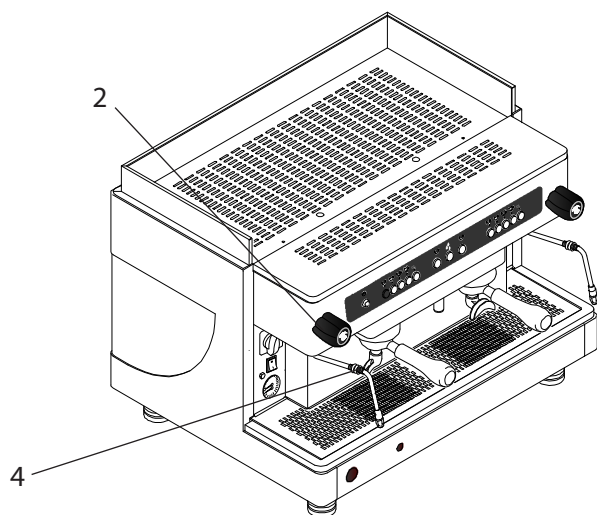
**posizione
Cappuccino**



**posizione
Latte caldo**

10.2 Lancia montalatte

- Inserire la lancia **(4)** nel latte in modo tale da coprire completamente lo spruzzatore;
- ruotare il rubinetto del vapore **(2)** in senso antiorario;
- attendere il riscaldamento e la schiumatura del latte;
- al raggiungimento della temperatura e della schiumatura desiderata, ruotare il rubinetto vapore **(2)** in senso orario;
- Per modificare la schiumatura del latte: svitare il cappuccio **(B)** del regolatore e con un cacciavite agire sulla vite **(C)**. Per aumentare la schiumatura girare in senso antiorario, per ridurre la schiumatura girare in senso orario.



i

Per mantenere sempre in perfetta efficienza il montalatte, si consiglia di effettuare una breve erogazione a vuoto al termine di ogni utilizzo. Tenere costantemente puliti i terminali della lancia mediante un panno inumidito in acqua tiepida. Prestare la massima attenzione nell'impiego della lancia montalatte per il pericolo dovuto alla presenza di vapore ad alta temperatura.

11. Addolcitore

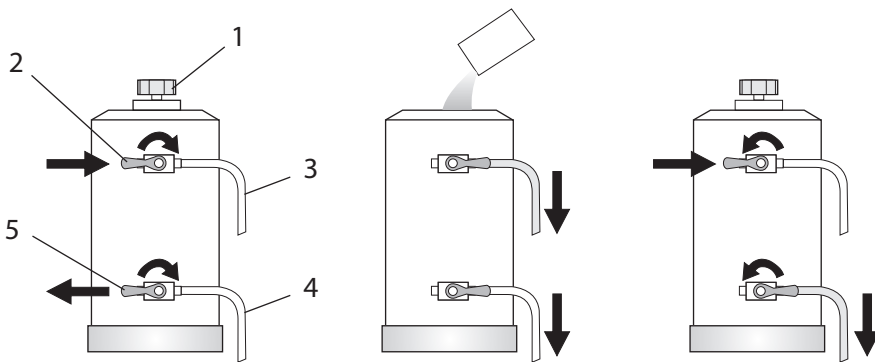
Nell'acqua di rete sono presenti dei sali non solubili, responsabili della formazione di calcare in caldaia ed in altre parti della macchina. L'addolcitore permette di eliminare o ridurre sensibilmente la presenza di questi sali minerali. L'addolcitore a resine ha la proprietà di trattenere il calcio presente nell'acqua. Per questo motivo, dopo un certo periodo le resine si saturano e vanno rigenerate con sale grosso da cucina (NaCl, cloruro di sodio) o sale specifico per addolcitori. È molto importante rigenerare l'addolcitore alle scadenze previste.

La rigenerazione va effettuata regolarmente ogni 15 giorni. Tuttavia, in luoghi dove l'acqua è molto dura, occorrerà rigenerare ad intervalli più corti. La stessa regola è applicabile in luoghi nei quali si ha un grande consumo di acqua calda per tè o altro.

Rigenerazione dell'addolcitore

Procedere come segue:

- spostare la levetta **(2)** e **(5)** da sinistra verso destra;
- togliere il coperchio svitando il pomolo **(1)**;
- far uscire l'acqua dal tubo **(3)** quanto basta per far posto al sale da introdurre nella quantità prescritta in funzione del modello (vedi tabella);
- pulire la guarnizione situata sul coperchio da eventuali residui di sale o resina;
- rimettere il coperchio avvitando il pomolo **(1)** in modo sicuro e riportare la levetta **(2)** da destra verso sinistra;
- lasciare scaricare l'acqua salata dal tubetto **(4)** sino a che l'acqua non è più salata (30-60 minuti circa), il sale permette di rilasciare i sali minerali accumulati;
- riportare la levetta **(5)** da destra verso sinistra in posizione iniziale.



Modello addolcitore	Quantità di sale
8 litri	1,0 kg
12 litri	1,5 kg
16 litri	2,0 kg

i

La formazione di calcare nel circuito idraulico e nella caldaia inibiscono lo scambio termico pregiudicando il buon funzionamento della macchina. La presenza di forti incrostazioni in caldaia può causare lunghi periodi di blocco della macchina e comunque annulla qualsiasi garanzia perché significa che la rigenerazione è stata trascurata.

Allo scopo di mantenere sempre in perfetta efficienza l'addolcitore e quindi la macchina, è necessario effettuare la rigenerazione periodicamente in base all'utilizzo dell'addolcitore e alla durezza dell'acqua impiegata.

La tabella qui a fianco riporta i valori di quantità di acqua addolcita in funzione della durezza dell'acqua espressa nelle varie unità di misura:

- f°: grado francese
- D°: grado tedesco = 1,8 °f
- mg CaCO₃

Per maggiori dettagli sulle modalità di installazione, messa in funzione e rigenerazione dell'addolcitore, si rimanda alla consultazione del relativo manuale istruzioni.

Quantità di acqua addolcita in funzione della durezza					
f°	30°	40°	60°	80°	sale
D°	16,5°	22°	33°	44°	
mg CaCO ₃	30	40	60	80	
8 litri	1000 lt	900 lt	700 lt	500 lt	1,0 kg
12 litri	1500 lt	1350 lt	1050 lt	750 lt	1,5 kg
16 litri	2100 lt	1800 lt	1400 lt	1000 lt	2,0 kg

12. Controlli e manutenzione

Per assicurare una perfetta efficienza e la sicurezza dell'apparecchio nel tempo, si rendono necessarie attività di manutenzione. In particolare si consiglia di richiedere al Servizio di Assistenza un controllo generale della macchina almeno 1 volta all'anno.

INTERVENTO	Settim.	Mensile
MANOMETRO Tenere controllato il valore della pressione in caldaia che deve essere compresa tra 0,8 e 1,4 bar.	X	
MANOMETRO Verificare la pressione dell'acqua durante l'erogazione caffè: controllare la pressione indicata dal manometro che deve essere compresa tra 8 e 9 bar.		X
FILTRI e PORTAFILTRI Verificare lo stato di usura dei filtri, controllare l'eventuale danneggiamento del bordo dei filtri e verificare la presenza di eventuali residui di fondi di caffè nella tazzina.		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 la sostituzione delle macine piane ogni 400/500 kg di caffè oppure ogni 800/900 kg di caffè nel caso di macine coniche.		X
ADDOLCITORE La formazione di calcare nel circuito idraulico della macchina indica che la rigenerazione è stata trascurata. Fare attenzione nei luoghi dove l'acqua è molto dura, occorrerà rigenerare ad intervalli più corti, così pure nei casi di grandi consumi di acqua calda per tè o altro.		X



In caso di mancata risoluzione del malfunzionamento, spegnere la macchina e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica. Non tentare nessun intervento di riparazione.



Le disincrostazioni dell'apparecchiatura vanno fatte dai tecnici specializzati in modo che tali operazioni non comportino rilasci di materiali nocivi per l'uso alimentare.

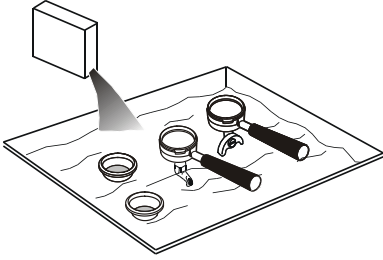
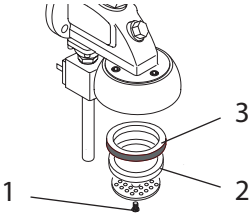
13. Consigli per ottenere un buon caffè

- Per poter ottenere un caffè qualitativamente valido è importante che il grado di durezza dell'acqua utilizzata abbia un valore di 4-5 °f (gradi francesi). Nel caso in cui la durezza superi tali valori si consiglia di utilizzare 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; non macinare mai grandi volumi di caffè: predisporre la quantità contenuta nel dosatore ed utilizzarla possibilmente in giornata; non acquistare caffè già macinato in quanto esso deperisce rapidamente.
- 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.

14. Pulizia

Per una perfetta igiene ed efficienza dell'apparecchio si rendono necessarie alcune semplici operazioni di pulizia delle parti funzionali e degli accessori nonché dei pannelli della carrozzeria. 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.

Prima di pulire la macchina, è indispensabile spegnere la macchina ed aspettare che si raffreddi.

Pulizia	Giornal.	Settim.
<p>FILTRI e PORTAFILTRI Quotidianamente si rende necessario pulire i filtri e i portafiltri in acqua calda. L'ideale è lasciarli immersi nell'acqua calda tutta la notte, in modo da permettere ai depositi grassi di caffè di sciogliersi. E' consigliabile aggiungere all'acqua apposito detergente e successivamente risciacquare il tutto con acqua. La mancanza della pulizia quotidiana dei portafiltri comporta un decadimento della qualità del caffè erogato e del corretto funzionamento del portafiltro.</p> 	X	
<p>CARROZZERIA Effettuare la pulizia dei pannelli della carrozzeria con un panno inumidito con acqua tiepida. Evitare l'impiego di detersivi abrasivi che potrebbero graffiare la superficie della carrozzeria.</p>	X	
<p>LANCIA VAPORE Effettuare la pulizia delle lance vapore effettuando una breve erogazione a vuoto dopo ogni utilizzo e pulire la lancia con un panno inumidito con acqua tiepida.</p>	X	
<p>GRUPPO EROGAZIONE Effettuare il lavaggio dei gruppi come qui indicato : 1. utilizzare il portafiltro cieco; 2. versare l'apposito detergente (vedi ricambi) nel filtro cieco e agganciare il portafiltro; 3. effettuare una serie di erogazioni finché dallo scarico uscirà acqua pulita; 4. togliere il portafiltro dal gruppo ed effettuare almeno una erogazione in modo da eliminare i residui di detergente.</p>	X	
<p>DOCCETTA e PORTADOCCETTA Provvedere alla pulizia della doccetta (2) e del portadoccetta (3) in acqua calda. Ciò è possibile allentando la vite (1) e togliendo i due componenti dal gruppo erogazione.</p> 		X
<p>LANCIA VAPORE Controllare i terminali e pulirli ripristinando i fori di uscita con un piccolo ago.</p>		X
<p>MACINADOSATORE Ogni settimana pulire esternamente ed internamente la campana e il dosatore con un panno imbevuto in acqua tiepida e asciugare.</p>		X

i

- Per le operazioni di pulizia utilizzare sempre panni perfettamente puliti ed igienizzati.
- Per garantire un corretto funzionamento ed una corretta igiene del distributore di bevande calde, occorre seguire le modalità di pulizia e i prodotti idonei a tale scopo.
- Non immergere la macchina nell'acqua.
- Mai utilizzare detergenti alcalini, solventi, alcol o sostanze aggressive.
- Le disincrostazioni dell'apparecchiatura vanno fatte dai tecnici specializzati smontando i componenti incrostati in modo da non mettere in circolo scorie di disincrostazione. I prodotti/detergenti utilizzati devono essere idonei per lo scopo e tali da non intaccare i materiali dei circuiti idraulici.

Cappuccinatore

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

1. eseguire un primo lavaggio immergendo il tubo di aspirazione in acqua ed effettuare una erogazione per qualche secondo;
2. ruotare il corpo rotante **(1)** di 90° in **pos. B** (chiusura del condotto di fuoriuscita del latte);
3. tenendo il tubo di aspirazione latte in aria, effettuare l'erogazione di vapore (funzionamento a vuoto del cappuccinatore);
4. attendere circa 20 secondi in modo da permettere la pulizia e sterilizzazione interna del cappuccinatore;
5. chiudere il vapore e riportare il corpo rotante in **pos. A**;
6. nel caso di ostruzione del foro di prelievo dell'aria **(2)**, liberatelo delicatamente con uno spillo.

**i**

Si consiglia di effettuare la pulizia del cappuccinatore dopo ogni uso in modo da evitare anomalie di funzionamento e garantire un elevato grado di igiene del sistema. Evitare di svitare il cappuccinatore dal tubo vapore.

15. Malfunzionamenti e relativi rimedi

Problema	Causa	Rimedio
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	Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica
DALLE LANCE VAPORE NON ESCE VAPORE	1) Lo spruzzatore della lancia è ostruito 2) La macchina è spenta	1) Pulire lo spruzzatore della lancia vapore 2) Accendere la macchina
DALLE LANCE VAPORE ESCE VAPORE MISTO AD ACQUA	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico	Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica
EROGAZIONE ASSENTE	Il rubinetto della rete idraulica è chiuso	Aprire il rubinetto della rete idraulica
PERDITE DI ACQUA DALLA MACCHINA	1) La vaschetta non scarica 2) Il tubo di scarico è rotto o staccato o con impedimenti nel deflusso dell'acqua	1) Controllare lo scarico fognario 2) Verificare e ripristinare il collegamento del tubo di scarico alla vaschetta
CAFFÈ TROPPO CALDO o TROPPO FREDDO	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico	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 fine	Regolare la macinatura del caffè
FONDI DI CAFFÈ BAGNATI	1) Gruppo erogazione sporco 2) Il gruppo erogazione è troppo freddo 3) Il caffè è macinato troppo fine 4) Il caffè utilizzato è troppo vecchio	1) Eseguire il lavaggio del gruppo con il filtro cieco 2) Attendere il completo riscaldamento gruppo 3) Regolare la macinatura del caffè 4) Sostituire il caffè con quello fresco
IL MANOMETRO INDICA UNA PRESSIONE NON CONFORME	Guasto nell'impianto idraulico	Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica
PRESENZA DI FONDI IN TAZZINA	1) Il portafiltro è sporco 2) I fori del filtro sono usurati 3) La macinatura del caffè non è conforme	1) Pulire il portafiltro 2) Sostituire il filtro 3) Regolare la macinatura in modo adeguato

Problema	Causa	Rimedio
LA TAZZINA E' SPORCATA DAGLI SCHIZZI DI CAFFE'	1) Il caffè è macinato troppo grosso 2) Il bordo del filtro è danneggiato	1) Regolare la macinatura del caffè 2) Sostituire il filtro
per SAE: I LED DI TUTTE LE PULSANTIERE LAMPEGGIANO per AEP IL LED FRONTALE LAMPEGGIA	Dopo pochi minuti il caricamento automatico dell'acqua si blocca 1) Intervento del dispositivo Time-out 2) Manca l'acqua in rete	1) Spegnerla la macchina e riaccenderla 2) Aprire il rubinetto della rete idraulica
EROGAZIONE CAFFE' NON CONFORME LA DOSE CAFFE' NON VIENE RISPETTATA IL LED DEL PULSANTE DOSE LAMPEGGIA	Il caffè è macinato troppo fine	Regolare la macinatura del caffè
EROGAZIONE CAFFE' SOLO MEDIANTE IL TASTO MANUALE	Guasto nell'impianto elettronico	Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica
BLOCCO DEL SISTEMA ELETTRONICO	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico	Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica
LA POMPA PERDE ACQUA	Guasto della pompa	Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica
IL MOTORE SI FERMA BRUSCAMENTE O IL PROTETTORE TERMICO INTERVIENE PER UN SOVRACCARICO	Guasto della pompa	Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica
LA POMPA FUNZIONA AL DI SOTTO DELLA PORTATA NOMINALE	Guasto della pompa	Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica
LA POMPA E' RUMOROSA	Guasto della pompa	Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica



In caso di mancata risoluzione del malfunzionamento, spegnere la macchina e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica. Non tentare nessun intervento di riparazione.

16. Elenco dei rischi

In questo capitolo vengono presentati alcuni rischi ai quali l'utente può andare incontro se non si attiene alle norme specifiche di sicurezza (descritte nel presente manuale).

L'apparecchio dev'essere collegato ad un efficiente sistema di messa a terra

Se questo non viene eseguito, l'apparecchio può rivelarsi fonte di pericolose scariche elettriche in quanto non è più in grado di scaricare a terra eventuali perdite di elettricità.

Non utilizzare acqua corrente per il lavaggio

L'utilizzo di acqua in pressione direttamente sulla macchina può danneggiare in modo grave le apparecchiature elettriche. Non utilizzare mai getti d'acqua per il lavaggio di nessuna parte dell'apparecchio.

Fare attenzione alle lance vapore e acqua calda

Con l'uso le lance vapore ed acqua calda, si surriscaldano e costituiscono quindi fonte di potenziale pericolo. Maneggiare con cura tali parti. Non indirizzare mai getti di vapore o acqua calda direttamente su parti del corpo.

Non intervenire sulla macchina in tensione

Prima di effettuare qualsiasi intervento sull'apparecchio occorre spegnerlo agendo sull'interruttore generale di rete, o meglio scollegare i terminali dall'allacciamento in rete. Non togliere mai nessun pannello della carrozzeria quando la macchina è in tensione.

Non agire mai sull'impianto idraulico prima di averlo svuotato

Sono da evitare tutti gli interventi inerenti l'impianto idraulico e la relativa caldaia quando vi è ancora acqua e pressione nell'impianto. Occorre quindi svuotarlo preventivamente chiudendo il rubinetto di rete e facendo funzionare per breve tempo il gruppo erogatore a vuoto. Spegner la macchina e aprire tutti i rubinetti vapore e acqua. A pressione zero, svuotare la caldaia completamente aprendo l'apposito rubinetto situato nella parte inferiore della stessa. Se quanto detto sopra non viene correttamente eseguito, l'apertura di una qualsiasi parte dell'impianto idraulico può provocare la brusca fuoriuscita di acqua surriscaldata in pressione.

Macchine a leva

Non abbassare mai la leva senza la presenza di caffè nel filtro, o senza portafiltro montato sul gruppo: il repentino ritorno della leva verso l'alto può causare danni all'apparecchiatura e può provocare ferimenti a persone.

Macchine a gas

Controllare periodicamente la presenza di eventuali perdite di gas nell'impianto passando sulle condutture una soluzione saponosa.

Per ragioni di sicurezza, chiudere l'impianto di riscaldamento a gas durante i periodi d'inattività della macchina (ore notturne, chiusura del locale).

Utilizzo apparecchiatura

Questa macchina per caffè espresso, è un apparecchiatura destinata ad un uso esclusivamente professionale. Ogni altro utilizzo è da considerarsi errato e pertanto pericoloso. Non permettere mai l'utilizzo da parte di bambini o persone incapaci.

Il non rispetto delle norme sopra descritte può provocare seri danni a persone, cose o animali.

Non intervenire mai sull'apparato elettronico quando la macchina è ancora in tensione.

Disattivare completamente la macchina scollegandola dalla rete prima di effettuare qualsiasi operazione.

ESPRESSO COFFEE MACHINE

Use and maintenance manual. Instructions for the user.

ENGLISH

INDEX

Read carefully	30
How to use this manual.....	30
General warnings.....	30
Presentation	32
1. Warnings for the installer	33
1.1 Power	33
1.2 Materials to be used.....	33
1.3 Hydraulic connections.....	33
1.4 Installation report	33
1.5 Maintenance and repairs.....	33
2. General description	34
3. Preparation of the machine.....	36
4. Start-up of the machine.....	36
5. Coffee preparation.....	37
5.1 Grinding and dosing.....	37
5.2 Coffee preparation.....	37
6. Water renewal.....	37
7. Use of the machine.....	38
7.1 AEP version	38
7.2 SAE version	38
8. Preparation of hot beverage	39
8.1 Dispensing of hot water	39
8.2 Dispensing steam.....	40
9. Cup heater	40
10. Accessories	41
10.1 Cappuccino maker.....	41
10.2 Milk foaming nozzle.....	41
11. Softener	42
12. Checks and Maintenance.....	43
13. Suggestions on how to obtain a good cup of coffee	43
14. Cleaning	44
15. Malfunctions and solutions.....	46
16. List of hazards	48

Read carefully

all parts of this manual before using the product.

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

This manual will guide you in discovering the advantages of selecting this product. You will find information on how to get the best out of your machine, how to always keep it efficient and what to do if you should have any problems.

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

ENJOY YOUR READING ... AND YOUR COFFEE

How to use this manual

The manufacturer reserves the right to make any improvements and/or modifications to the product. We also guarantee that this manual reflects the technical state of the product at the time it is marketed.

We would like to take this opportunity to invite customers to make any suggestions to improve the product or the manual.

General warnings

- After removing the packaging, check the condition of the appliance. If in doubt, do not use it but contact the retailer directly.
- The packaging material must not be left within the reach of children since it is a potential source of danger. It is advisable to keep the packaging until after the guarantee has expired.
- Before using the machine, make sure that the mains voltage corresponds to the information on the data plate of the machine.
- The installation must be done in accordance with the safety standards in force and by qualified and trained personnel. Incorrect installation may be harmful to people, property or animals.
- This appliance is completely safe only if it is connected to an effective grounding system, executed as required by current safety standards. The electric system must be equipped with a suitable differential circuit breaker. It is important to have compliance with these requirements checked. If in doubt, have the system carefully checked by qualified personnel. The manufacturer cannot be considered responsible for any damage caused by an inadequate electric system.
- Upon installation of the machine, qualified personnel will be required to install a main switch as required by current safety regulations, with a distance of contact aperture greater than or equal to 3 mm.
- It is not advisable to use extensions or electrical adaptors with multiple outlets. If their use is indispensable, use only simple or multiple plug adaptors and extensions which are in accordance with the safety standards in force. Never exceed the power value in kW indicated on the simple adaptor and on the extensions and the maximum power value indicated on the adaptor.
- The espresso coffee machine is intended for the preparation of hot beverages such as coffee, tea or warm milk. This appliance is to be used only for its intended purpose. Any other use is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damage caused by incorrect and unreasonable use.

- When using the electrical appliance, several safety standards must be observed:
 - do not touch the appliance when hands or feet are wet or damp;
 - do not use the appliance in bare feet;
 - do not use extensions in rooms where there are showers or baths;
 - do not pull on the power cord to disconnect the appliance from the power outlet;
 - do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.);
 - do not allow the appliance to be used by children or the disabled.
- Make sure that the machine is used in a room that is sufficiently lit, aerated, and hygienic.
- The spaces accessing the machine and the main switch must be left clear, in order to allow the user to intervene without any constriction and to be able to leave the area immediately in the case of necessity.
- Do not spray water on the machine to clean it. Clean daily following the instructions given in this manual.
- Before any maintenance, disconnect the appliance from the electrical mains through the main switch.
- For daily cleaning, follow the instructions in this manual.
- In case of breakdowns or poor functioning, turn off the appliance and unplug it. Do not attempt any repairs; call for specialised technical service.
- Any repairs must be done only by the manufacturer or an authorised service centre using original spare parts only. If this requirement is not observed, the safety of the appliance is compromised and the guarantee becomes void.
- The power cord of the appliance must not be replaced by the user. If the cord is damaged, turn the machine off and contact professionally qualified personnel only.
- Inside the device is a lithium button battery to prevent programming data loss.
- If you should decide not to use the appliance any longer, unplug it and have it drained of water by qualified personnel.
- To guarantee that the machine is efficient and to keep it operating correctly, it is indispensable to follow the manufacturer's instructions, having periodical maintenance and a check of all the safety devices performed by qualified personnel.
- Do not expose your hands or other body parts in the direction of the coffee dispensing spouts or in the direction of the steam and hot water dispensing terminals. The steam and the water that exit the nozzles can cause burns.
- When in operation, the steam and water nozzles and the filter-holder cups are extremely hot and should be handled with care only in the indicated parts.
- Cups must be placed on the special cup-heating surface only after having been thoroughly dried.
- The dishes belonging to the machine itself are to be placed on the cup-heater surface. It is incorrect to place any other object on this surface.
- The appliance must not be used by people (including children) with reduced physical, sensorial or mental capacities or by people without experience or knowledge, unless they can be supervised by or receive instructions regarding appliance use from a person who is responsible for their safety.
- Children must be supervised, to make sure they do not play with the appliance.
- The coffee machine must be used at a temperature between 5°C and 40°C.
- Any unauthorised tampering with any parts of the machine renders any guarantee null and void.

**GUARANTEE**

15 months on all components except electrical and electronic components and expendable pieces.

Presentation

This product has been manufactured in compliance with the regulations for foodstuff machinery according to par. 2.1 of Directive 2006/42/EC.

The espresso coffee machine is strictly for professional use only. It is designed for the preparation of hot drinks such as tea, cappuccinos and long, short and espresso coffee, etc.

If the model has two or more groups, it can be used by two or more people simultaneously. This characteristic, together with the fact that the machine is able to deliver drinks continuously without any problems, guarantees its intensive use.

The instructions for a proper use of the machine are provided below.



The user must be sufficiently informed to operate the machine correctly. It is recommended not to carry out any operations on the machine which may modify or alter its operation.

WHEN THE MACHINE IS IN OPERATION, THE BOILER CONTAINS STEAM AND HOT WATER UNDER PRESSURE.

1. Warnings for the installer

1.1 Power

The water supply of the appliance must be carried out with water which is suitable for human consumption, in compliance with the regulations in force in the place of installation. The owner / manager of the system must confirm to the installer that the water meets the above listed requirements.

1.2 Materials to be used

During the installation of the appliance the components and materials that were provided with the appliance are to be used. Should the use of other components be necessary, the installer must verify their suitability to be used in contact with water used for human consumption.

1.3 Hydraulic connections

The installer must carry out the hydraulic connections in accordance with the hygiene norms and the hydraulic safety norms for environmental protection in force in the place of installation.

1.4 Installation report

When installation is complete, the appliance has to be started, brought to the nominal working condition and left for 30 minutes in the "ready to operate" condition.

Afterwards, the appliance has to be turned off and emptied of the first water introduced in the whole hydraulic circuit, to eliminate possible initial impurities.

Then the appliance must be once again loaded and brought to the nominal working conditions.

After having reached the "ready to operate" condition, the following deliveries have to be performed:

- For each coffee unit, carry out a continuous delivery, in order to release at least 0.5 liters of the coffee circuit. In the case of several dispensing points matched with the same exchanger/coffee boiler, divide the volume on the base of the number of the dispensing points;
- Release the whole volume of hot water inside the boiler (3 liters for 1GR, 6 liters for 2GR, 8 liters for 3GR, 11 liters for 4GR), by performing a continuous delivery from the appropriate nozzle. In the case of several dispensing points, divide the volume on the base of the number of the dispensing points;
- Continuously release steam for at least 1 minute for each steam dispensing point;

i After installing the machine, the installer is required to fill in the "Installation Form" that goes with the machine.

On this form must be met the hygiene and safety requirements in force on the installation site and must be reported any notes relating to changes or interventions necessary for the proper functioning of the equipment.

Filled copies of the Installation form must be kept by the user and by the installer until the end of life of the machine.

In case of withdrawal of the machine, the installer must also provide for the withdrawal of the user's Installation form.

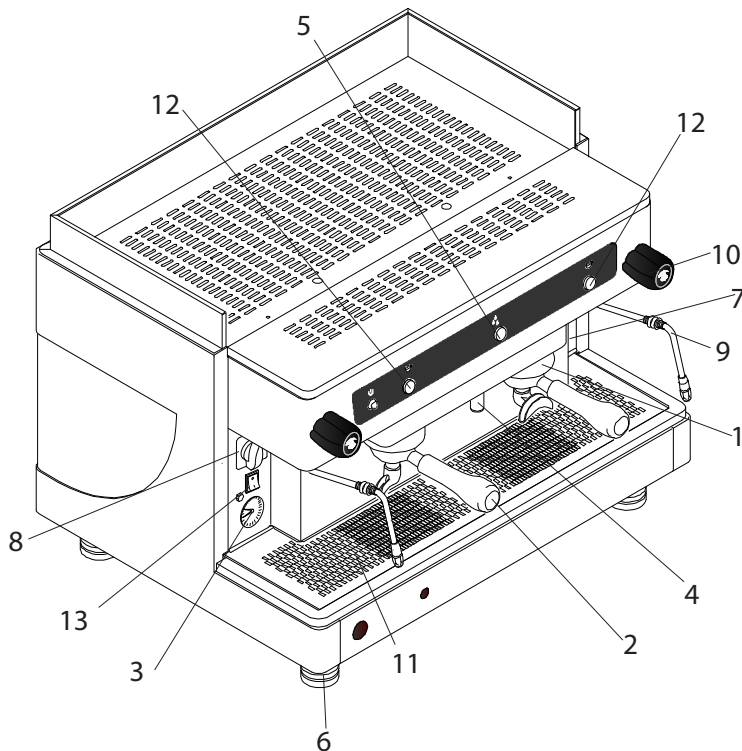
1.5 Maintenance and repairs

After a maintenance and/or repair intervention, the components used must ensure that the hygiene and safety requirements initially foreseen for the appliance are still met. These are met by using original spare parts only.

After a repair or a substitution of components related to parts in direct contact with water and food, a washing procedure has to be carried out, as in the case of first installation.

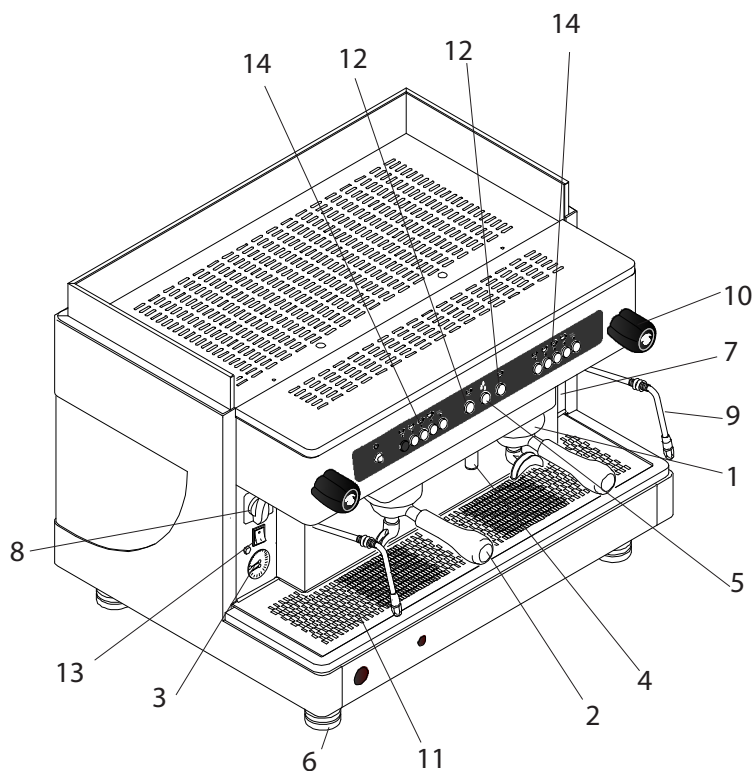
2. General description

AEP

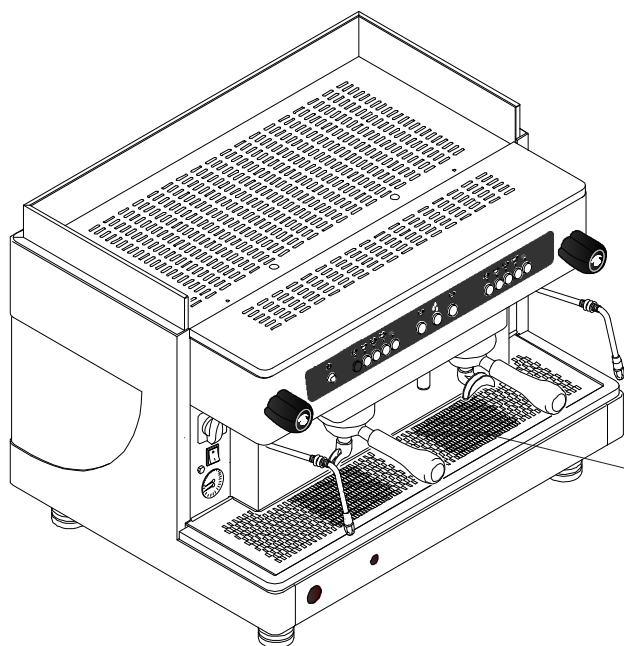


1. Delivery group
2. Filter holder
3. Boiler/pump pressure gauge
4. Hot water nozzle
5. Hot water button
6. Adjustable feet
7. Water level indicator (*)
8. Main switch
9. Steam nozzle
10. Steam knob
11. Cup placing plane
12. Switch for coffee delivery
13. Cup heater switch (optional)
14. Volumetric delivery push-button

SAE



(*) In some versions the optical level is replaced by a green light.



The nameplate of the machine is fixed on the base of the frame under the drain pan. The data of the appliance can be seen also on the label located on the package of the machine.

TECHNICAL DATA

VERSION		1 GROUP	2 GROUPS	3 GROUPS
Power supply voltage	V	120-230 240-400	120-230 240-400	120-230 240-400
Absorbed power	W	2.300 3.000	3.700 3.900	5.300
Steam boiler capacity	L / gal UK	6-8 / 1.3-1.7	10.5-14 / 2.3-3.1	17-21 / 3,7-4.6
Safety valve calibration (bar)	bar / psi	1.9 / 27.6		
Boiler operating pressure	bar / psi	0.8-1.4 / 11.6-20.3		
Feedwater pressure	bar / psi	1.5-5 (MAX) / 21.8-72.5 (MAX)		
Coffee dispensing pressure	bar / psi	8-9 / 116-130.5		
Operating conditions	°C / °F	5-40 / 41-104		

3. Preparation of the machine

The preparation of the machine and the installation operations must be carried out by qualified personnel only. The installer must strictly follow the indications provided in chap. 1 "Warnings for the Installer".



Use of the machine without all the installation operations having been carried out by technical personnel could damage it seriously.

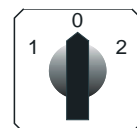
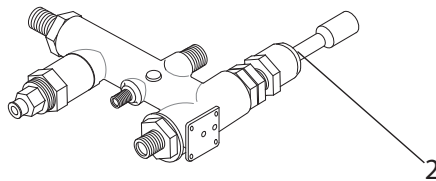
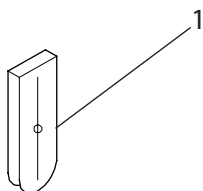
4. Start - up of the machine

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

If there is no water (first installation or after boiler maintenance), it is necessary to fill the boiler in advance, so as to prevent overheating of the heating element.

Proceed as follows:

- Open the water tap of the water mains and of the softener;
- Using manual fill (2), fill the boiler with water until the waterlevel is above the minimum.
- Turn the switch to position "1" (electrical power supplied to the pump for automatic boiler filling and machine services) and wait for the boiler to be automatically filled with water.
- Turn the switch to position "2" (full electrical power supplied, including the heating element in the boiler) and wait for the machine to warm up completely.



- During the machine's warm-up phase (roughly 20 minutes), the anti-eddy pressure valve will release steam for a few seconds until the valve itself closes.
- Before using the machine, run deliveries dry with the filter holder attached for a few seconds to release any air which may be in the circuit, so that the brewing groups are completely heated.
- Before constant use of the machine, dispense a few servings of coffee to test the grinding and to check the operating pressure of the machine.

5. Coffee preparation

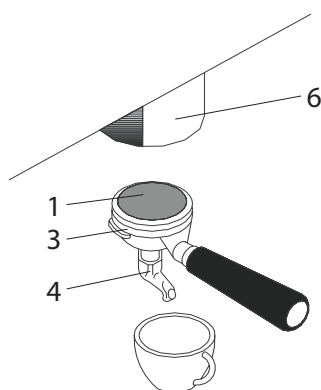
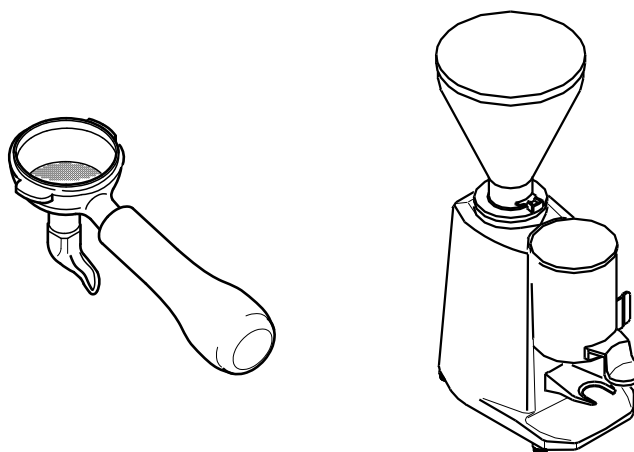
5.1 Grinding and dosing

It is important to have a dosing-grinding device next to the machine with which to grind the coffee to use daily. The grinding and the dosing of the coffee must be done according to that indicated by the manufacturer of the dosing-grinding device. The following points are also to be kept in mind:

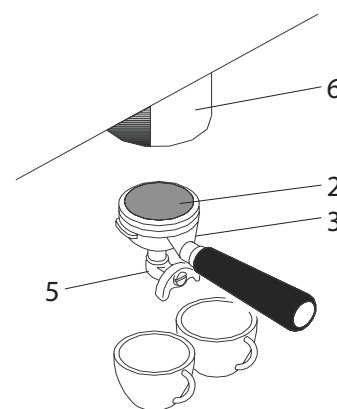
- to obtain a good espresso it is recommended not to keep large stocks of coffee grains. Observe the expiry date indicated by the producer.
- never grind large volumes of coffee, it is advisable would be to have the quantity contained in the dosing device and use it if possible by the end of the day.
- if possible, never buy coffee that is already ground as it expires quickly. if necessary, to buy it in small vacuum-sealed packages.

5.2 Coffee preparation

- Fill the filter with a dose of ground coffee (circa 6-7 gr.) and press it with the press;
- hook the filter-holder to the unit without closing it too tightly in order to avoid excessive wear of the gasket;
- for the same reason it is recommended to clean the edge of the filter before attaching the filter holder to the dispensing unit;
- follow the procedures specified by the manufacturer of the grinder.



1. Filter for 1 cup
2. Filter for 2 cups
3. Filter holder (piston)
4. Outlet for 1 cup
5. Outlet for 2 cups
6. Socket of the brewing group



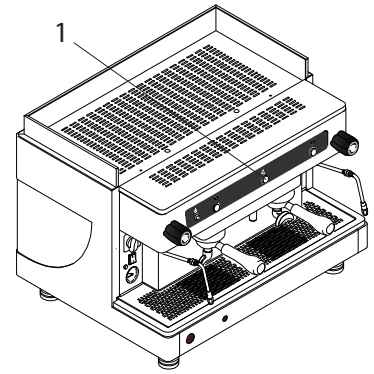
6. Water renewal

In case of breaks longer than 1 week, it is necessary to perform the changing of the 100% of the water contained in the hydraulic circuits of the machine, by using the appropriate dispensing points, as described in the Par. 1.4 "Installation report".

7. Use of the machine

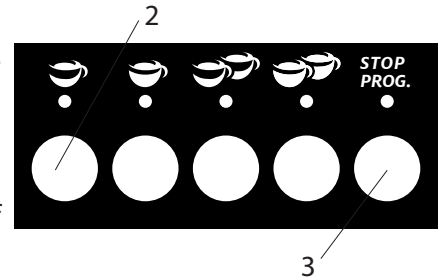
7.1 AEP version

- fill the filter holder with a portion of ground coffee and press it with the pressing appliance.
- fix the filter holder to the socket.
- press push-button (1). The coffee starts pouring and can be stopped using the same push-button, when the desired amount of coffee has been delivered.



7.2 SAE version

- fill the filter holder with a portion of ground coffee and press it with the pressing appliance.
- fix the handle to the socket.
- press one of the selection keys (2). Press Stop (3) or the same button, if you want to stop brewing coffee. In case of abnormal operation or blocking of the panel, press the button for manual brewing (1).



Each time a key is pressed the respective indicator will be activated until the operation is completed. If more than one indicator is lit simultaneously, call for service.

Programming

Each cup of coffee must be prepared with a new portion of coffee, not with a used one.

If you have a machine with two or three brewing groups, you have to program the selection keys on the panel starting with the right panel first, the rest is programmed automatically. In any case it is recommended to program each group separately, always starting from the right side panel.

The switch for programming of the cup volume is to be found on the front of the machine.

Proceed as follows:

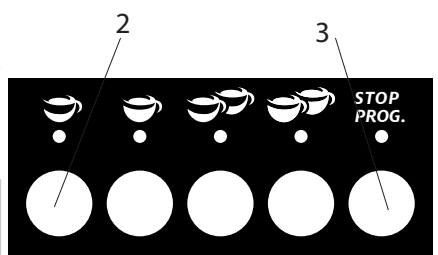
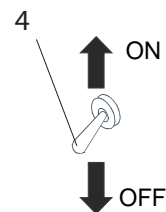
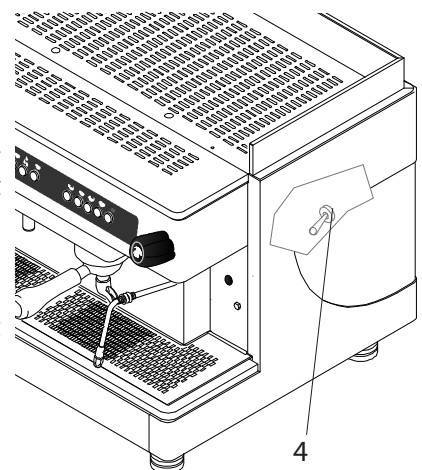
- Turn the programming mode switch (4) to position ON. Be careful not to touch the steam outlet, which may be hot.
- Carry out the programming as described in the paragraph below.
- Turn the switch back (4).

Program according to the following instructions:

- Press programming key "Progr." (3) for at least 5 seconds (all indicators will light on).
- Press one of the selection keys (2): the coffee starts pouring.
- In order to confirm the portion, press either the selection key again or press programming key "Progr." (3).
- Repeat this sequence for the other selection keys.



The system will automatically exit from the program mode in about 5 seconds after the last operation.

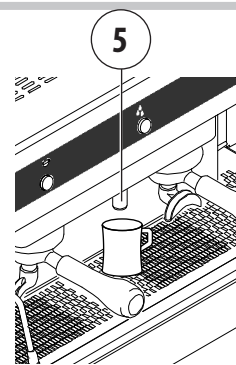


8. Preparing hot beverages

8.1 Dispensing of hot water

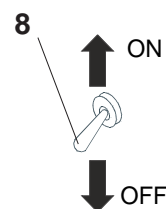
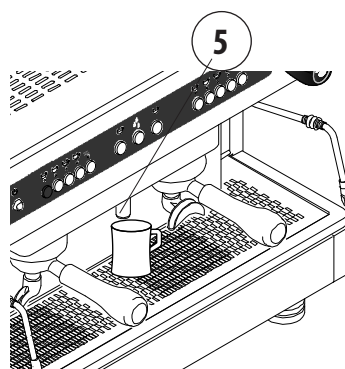
AEP version

- place the jug under the hot water nozzle (5);
- press the hot water dispensing button (☉);
- to stop delivery in advance, press the hot water button again.



SAE version

Programming



- Turn the programming key (8) to the **ON** position;
- place the jug under the hot water nozzle (5);
- Press the **STOP/PROG.** (STOP PROG.) button. of the right push-button panel until all the dose button leds light up;
- press the hot water dispensing button (☉);
- upon reaching the desired dose, confirm by pressing the hot water dispensing button (☉) again ;
- upon completion of the programming, press the **STOP/PROG.** (STOP PROG.) button to exit the programming phase and turn the programming key (8) to the **OFF** position.

Dispensing

- place the jug under the hot water nozzle (5);
- Press the hot water button (☉): wait for the water to be dispensed.
- to stop delivery in advance, press the hot water delivery button (☉) again or press the **STOP/PROG.** (STOP PROG.) button.



Do not touch the hot water nozzle: contact with the nozzle or the steam may be harmful to people, animals or property.

8.2 Dispensing steam

- immerse the steam-dispensing nozzle in the liquid to heat;
- turn the tap knob counterclockwise: the steam coming out of the nozzle will be proportional to the opening of the tap;
- to interrupt the steam dispensing turn the knob counter-clockwise.



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



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



Carefully operate the steam nozzle using the anti-burn rubber **(6)**: contact with the steam may be harmful to people, animals or property.

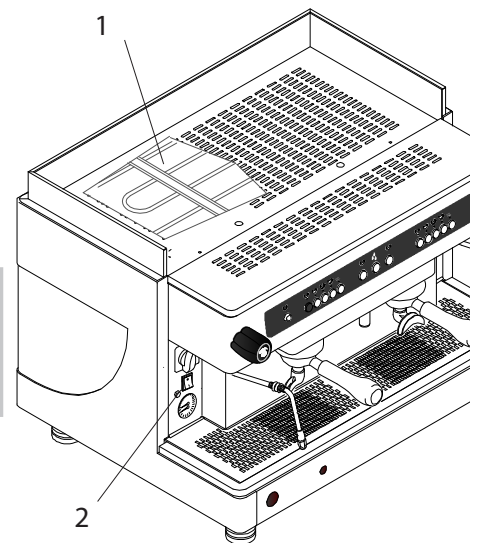
9. Cup heater (where available)

The cup heating device is for heating cups before they are used.

- place the cups on the upper surface (1) of the coffee machine;
- start the electric heating element with the switch (2).



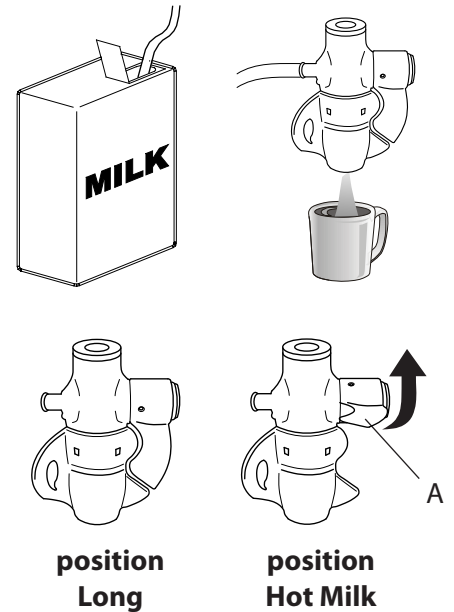
For safety reasons we advise against putting cloths or other objects on the upper surface of the machine as they could obstruct normal air circulation.



10. Accessories

10.1 Cappuccino maker

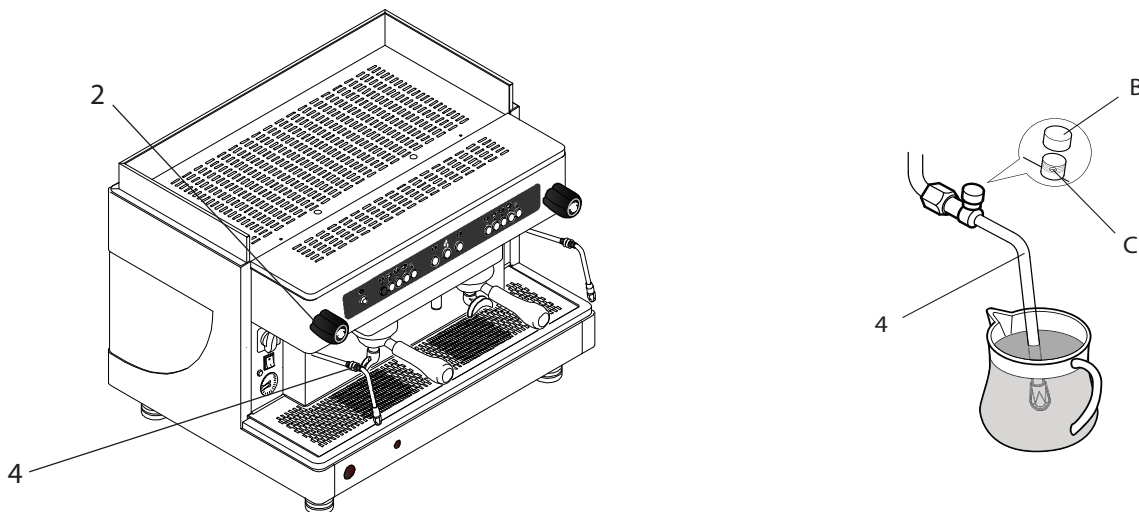
- Put the suction tube inside the milk;
- place the jug under the spout of the cappuccino maker;
- turn the steam tap counterclockwise, when the desired amount is reached close the steam tap;
- pour the latte into the cups with the coffee.



i To obtain delivery of warm milk without foam, lift the tab **(A)** upwards.
 For better results, we suggest not dispensing directly into the coffee cup, but into a jug or pot, then pouring the foamed milk on the coffee.
 Make sure the cappuccino maker is kept clean as described in the chapter "**Cleaning**".

10.2 Milk foaming nozzle

- Insert the nozzle **(4)** in the milk so that the sprayer is completely covered;
- turn the steam tap **(2)** counter-clockwise;
- wait for the milk to heat and foam;
- upon reaching the desired temperature and foaming, turn the steam tap **(2)** clockwise;
- To adjust the foaming of the milk: unscrew the cap **(B)** of the regulator and use a screwdriver on the screw **(C)**. To increase foaming, turn counterclockwise; to reduce foaming, turn clockwise.



i To keep the milk foaming device in perfect working order, it is advisable to carry out a delivery dry run after each use.
 Keep the ends of the nozzle clean at all times by means of a cloth dampened in lukewarm water.
 Use the utmost caution with the milk foaming nozzle, as high-temperature steam is present.

11. Softener

Mains water contains insoluble salts, which cause the build-up of lime scale deposits in the boiler and in other parts of the machine. The softener makes it possible to eliminate or substantially reduce the presence of these mineral salts.

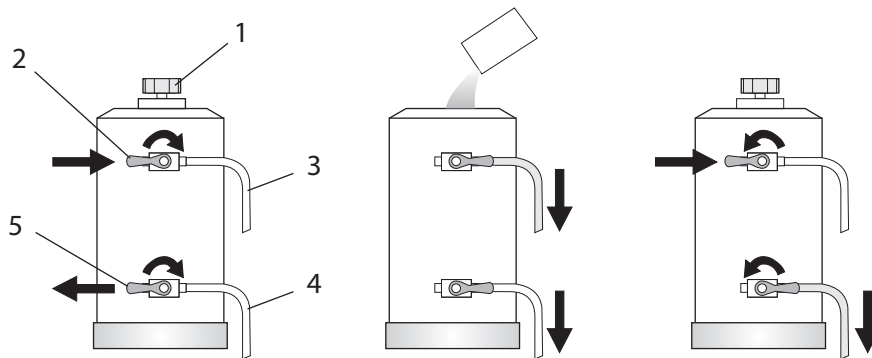
The resin softener has the property of retaining the calcium contained in the water. For this reason, the resins become saturated after a certain period and must be regenerated with coarse kitchen salt (NaCl, sodium chloride) or special water softening salt. It is very important to regenerate the softener within the established times.

The regeneration is to be done regularly every 15 days. However, in locations with very hard water, it will be necessary to regenerate more frequently. The same rule can be applied to places where there is a large consumption of hot water for tea or other uses.

Softener regeneration

Proceed as follows:

- move levers **(2)** and **(5)** from left to right;
- Remove the lid by loosening the knob **(1)**;
- Release enough water through the pipe **(3)** to make room for the amount of salt as required depending on the model (see table);
- clean any salt or resin residue from the gasket located on the lid;
- put the lid back in place by screwing the knob **(1)** down securely and move the lever **(2)** back from right to left;
- let the salt water drain from the small tube **(4)** until the water is no longer salty (about 30-60 minutes). The salt allows the accumulated mineral salts to be released;
- bring the lever **(5)** from right to left back to its initial position.



Model softener	Amount of salt
8 litres	1.0 kg
12 litres	1.5 kg
16 litres	2.0 kg

i

The build-up of lime scale deposits in the hydraulic circuit and boiler inhibits thermal exchange, thus compromising proper operation of the machine. Heavy incrustation in the boiler may cause long machine shutdowns and in any case invalidate any guarantee, because this symptom indicates that regeneration has been neglected.

In order to keep the softener and hence the machine in perfect operating condition, it is necessary to perform regeneration periodically based on the use of the softener and the hardness of the water that is used.

The table alongside shows the quantity of softened water based on the hardness of the water in the various units of measure:

- f°: French degree
- D°: German degree = 1.8 °f
- mg CaCO₃

For further information on installation, start-up and regeneration of the softener, refer to the relative instruction manual.

Amount of softened water based on hardness					
f°	30°	40°	60°	80°	salt
D°	16.5°	22°	33°	44°	
mg CaCO ₃	30	40	60	80	
8 litres	1000 lt	900 lt	700 lt	500 lt	1.0 kg
12 litres	1500 lt	1350 lt	1050 lt	750 lt	1.5 kg
16 litres	2100 lt	1800 lt	1400 lt	1000 lt	2.0 kg

12. Checks and Maintenance

Maintenance must be carried out in order to ensure perfect safety and efficiency of the machine over time. In particular, it is advisable to ask the Technical Service to carry out an overall check of the machine at least once a year.

Intervention	Weekly	Monthly
GAUGE Keep the boiler pressure between 0.8 and 1.4 bar.	X	
GAUGE Periodically check water pressure during coffee delivery: check the pressure indicated on the gauge, which must be between 8 and 9 bar inclusive.		X
FILTERS and PORTAFILTERS 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.		X
GRINDER-DOSER Check the dose of ground coffee (between 6 and 7 gr. per stroke) and check the degree of grinding. The grinders must always have sharp cutting edges. Their deterioration is indicated by the presence of too much powder in the grounds. You should replace the flat grinders after every 400/500 kg of coffee. For conical grinders, replace every 800/900 kg.		X
SOFTENER The build-up of lime scale deposits in the hydraulic circuit of the machine indicates that regeneration has been neglected. Use care in areas where the water is very hard. It will be necessary to regenerate at more frequent intervals, likewise if there is high consumption of hot water for tea and so forth.		X



If the problem cannot be resolved, turn the machine off and contact Technical Service. Do not attempt any sort of repairs.



The descaling of the machine must be carried out by professional technicians to ensure that such operation does not lead to release of hazardous materials for food use.

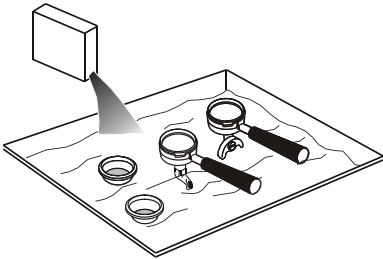
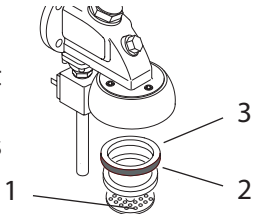
13. Suggestions on how to obtain a good cup of coffee

- To obtain high-quality coffee, it is important that the hardness of the water used does not exceed 4-5 °f (French degrees). If the water hardness exceeds these values, it is advisable to use a water 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.
- it is not advisable to keep large stores of coffee beans. Never grind large amounts of coffee. Use the amount the doser holds and if possible use it by the end of the day. Never purchase ground coffee as it expires quickly.
- after the machine has not been used for a period of time (2-3 hours) make a few dry runs.
- make sure to carry out regular cleaning and maintenance.

14. Cleaning

For perfect cleaning and efficiency of the appliance, several simple cleaning operations are necessary on the functional parts and accessories as well as the body panels. The indications given here are applicable for normal use of the coffee machine. If the machine is used continuously, then cleaning should be performed more frequently.

Before cleaning the machine, turn it off the machine and let it cool off.

Cleaning	Daily	Weekly
<p>FILTERS and PORTAFILTERS The filters and filter-holders must be cleaned daily in hot water. The best thing to do is to let them soak in hot water overnight so that the fatty coffee deposits can dissolve. It is advisable to add special detergent to the water, and then to rinse everything off with water. Failure to clean the filter holders daily will compromise the quality of the coffee and the filterholder correct operation.</p> 	X	
<p>BODY Clean the panels of the body with a cloth dampened in lukewarm water. Do not use abrasive detergents which may scratch the surface of the body.</p>	X	
<p>STEAM NOZZLE Clean the steam nozzles making a quick delivery till empty after each use and clean with a cloth dampened with warm water.</p>	X	
<p>DELIVERY GROUP Wash the units as indicated: 1. use the solid portafilter; 2. pour the special detergent (see spare parts) into the solid filter and attach the filter holder; 3. carry out a series of deliveries until the water comes out clean; 4. remove the portafilter from the unit and carry out at least one delivery so as to eliminate the detergent residue.</p>	X	
<p>PERFORATED DISK and CONTAINMENT RING Clean the perforated disk (2) and its containment ring (3) in hot water. To do this, loosen the screw (1) and remove the two elements from the dispensing unit.</p> 		X
<p>STEAM NOZZLE Check and clean the terminals of the steam nozzles, using a small needle to reopen the exit holes.</p>		X
<p>GRINDER-DOSER Every week clean the bell jar and the dosing device with a cloth soaked in lukewarm water, both inside and out, then dry it.</p>		X

i

- When cleaning, always use cloths that are completely clean and hygienic.
- To guarantee the correct operation and hygiene of the hot beverages dispenser, it is necessary to use the cleaning methods and products suitable for this purpose.
- Do not immerse the machine into water.
- Never use alkaline detergents, solvents, alcohol or aggressive substances.
- The descaling of the machine has to be performed by specialized technicians, by dismantling the components with deposits, so that no descaling debris are put into circulation. The used products/ detergents have to be suitable for this purpose and must not corrode the materials of the hydraulic circuits.

Cappuccino maker

Use special care in cleaning the cappuccino maker, following the procedures indicated below:

1. perform a first washing by immersing the suction tube in water and run a delivery for a few seconds;
2. turn the rotating body **(1)** 90° to **pos. B** (closure of milk outlet duct);
3. holding the milk suction tube in the air, dispense steam (cappuccino maker dry run);
4. wait about 20 seconds to allow for internal cleaning and sterilisation of the cappuccino maker;
5. close the steam and put the rotating body back in **pos. A**;
6. if the air intake hole **(2)** is blocked, clear it gently with a pin.

**i**

It is advisable to clean the cappuccino maker after each use so as to avoid malfunctions and to ensure the hygiene of the system
Do not unscrew the cappuccino maker from the steam tube.

15. Malfunctions and solutions

Problem	Cause	Solution
MACHINE LACKING POWER	The machine is off	Turn on the machine
NO WATER IN BOILER	The water mains tap is closed	Open the water mains tap
TOO MUCH WATER IN BOILER	Malfunction of the electrical system or hydraulic system	Contact Technical Support
STEAM DOES NOT COME OUT OF STEAM SPOUTS	1) The nozzle sprayer is clogged 2) The machine is off	1) Clean the steam nozzle sprayer 2) Turn on the machine
STEAM MIXED WITH WATER COMES OUT OF THE NOZZLES	Malfunction of the electrical system or hydraulic system.	Contact Technical Support
NO DISPENSING	The water mains tap is closed	Open the water mains tap
WATER LEAKS FROM THE MACHINE	1) The tub does not drain 2) The drain tube is broken or detached or has an obstruction in the water flow	1) Check the sewer drain 2) Check and restore the connection of the drain tube to the tub
COFFEE IS TOO HOT or TOO COLD	Malfunction of the electrical system or hydraulic system	Contact Technical Support
COFFEE DISPENSED TOO QUICKLY	Coffee is ground too finely	Adjust the grinding of the coffee
COFFEE DISPENSED TOO SLOWLY	Coffee is ground too finely	Adjust the grinding of the coffee
WET COFFEE GROUNDS	1) Dispensing group dirty 2) The dispensing unit is too cold 3) Coffee is ground too finely 4) Coffee is too old	1) Wash the unit with the solid filter 2) Wait for the machine to heat up completely request 3) Adjust the grinding of the coffee 4) Replace with fresh coffee
THE GAUGE SHOWS AN UNACCEPTABLE PRESSURE	Failure in the hydraulic system	Contact Technical Support
GROUND IN CUP	1) The filter holder is dirty 2) The filter holes are worn 3) The coffee is not ground evenly	1) Clean the filter holder 2) Replace the filter 3) Adjust the grinding suitably

Problem	Cause	Solution
THE CUP IS DIRTY WITH SPLASHED COFFEE	1) Coffee is ground too coarsely 2) The filter edge is damaged	1) Adjust the grinding of the coffee 2) Replace the filter
for SAE: ALL THE LED'S OF ALL THE PUSH BUTTON PANELS ARE FLASHING for AEP: THE FRONT LED IS FLASHING	After a few minutes, automatic filling with water is stopped 1) Time control device has cut in 2) No water in mains	1) Turn the machine off and then back on 2) Open the water mains tap
INCORRECT COFFEE DELIVERY THE COFFEE DOSE IS NOT MET THE LED OF THE DOSE BUTTON FLASHES	Coffee is ground too finely	Adjust the grinding of the coffee
COFFEE DELIVERY OCCURS ONLY USING THE MANUAL BUTTON	Failure in the electronic system	Contact Technical Support
SHUTDOWN OF THE ELECTRONIC SYSTEM	Malfunction of the electrical system or hydraulic system.	Contact Technical Support
THE PUMP LEAKS WATER	Pump malfunction.	Contact Technical Support
THE MOTOR STOPS SUDDENLY OR THE THERMAL PROTECTOR INTERVENES DUE TO OVERLOAD	Pump malfunction.	Contact Technical Support
THE PUMP FUNCTIONS BELOW NOMINAL CAPACITY	Pump malfunction.	Contact Technical Support
THE PUMP IS NOISY	Pump malfunction.	Contact Technical Support



If the problem cannot be resolved, turn the machine off and contact Technical Service. Do not attempt any sort of repairs.

16. List of hazards

This chapter describes possible hazards for the user if the specific safety standards (described in this manual) are not adhered to.

The appliance must be connected to an efficient grounding system

If this is not done, the appliance can be a source of dangerous electrical discharges as it is no longer able to discharge electricity to earth.

Do not use running water for washing

The use of pressurized water directly on the machine can seriously damage the electrical equipment. Never use water jets to wash any part of the appliance.

Be careful of the steam and hot water nozzles

During use, the steam and hot water nozzles become very hot and are thus a potential source of danger. Handle these parts carefully. Never direct steam or hot water jets directly on parts of the body.

Do not work on the machine when it is supplied with electrical power

Before carrying out any maintenance or repair work on the machine you must turn it off using the main switch or, better yet, disconnecting the mains connection terminals. Never remove any body panel when the machine is supplied with electrical power.

Never work on the hydraulic system before having emptied it

All work regarding the hydraulic system and the related boiler is to be avoided when there is still water and pressure in the system. Thus you must empty it beforehand by closing the mains tap and dry-running the delivery group for a short time. Switch off the machine and turn on all the steam and water taps. When the pressure is zero, empty the boiler completely by unscrewing the special pipe fitting located on the lower part of boiler.

If the above procedure is not carried out correctly, opening any part of the hydraulic system can cause a sudden outburst of superheated water under pressure.

Lever machines

Never lower the lever if there is no coffee in the filter, or if the filter holder is not installed on the group: the sudden upwards movement of the lever may damage the appliance and injure individuals.

Gas machines

Periodically check for gas leaks in the system by applying a soapy solution to the ducts.

For safety reasons, close the gas heating system when the machine is not in use (at night or during hours of closure)

Use of the appliance

This espresso coffee machine is an appliance for professional use only. Any other type of use is considered incorrect and therefore dangerous. Never allow children or people not familiar with it to use the machine.

Non-observance of the above-described standards can cause serious harm to people, property or animals.

Never work on the electronic apparatus when the machine is still supplied with electrical energy.

Shut down the machine completely by disconnecting it from the mains before carrying out any operation.

MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRESO

Manual de uso y mantenimiento. Instrucciones para el usuario.

ESPAÑOL

ÍNDICE

Lea detenidamente	52
Cómo utilizar este manual.....	52
Advertencias generales	32
Presentación	54
1. Advertencias para el instalador.....	55
1.1 Alimentación.....	55
1.2 Materiales que se deben utilizar	55
1.3 Conexiones hidráulicas.....	55
1.4 Informe de instalación.....	55
1.5 Mantenimiento y reparación.....	55
2. Descripción general	56
3. Preparación de la máquina.....	58
4. Encendido de la máquina	58
5. Preparación del café.....	59
5.1 Moledura y dosificación.....	59
5.2 Preparación del café	59
6. Cambio del agua.....	59
7. Uso de la máquina	60
7.1 Versión AEP.....	60
7.2 Versión SAE.....	60
8. Preparación de bebidas calientes.....	61
8.1 Suministro de agua caliente	61
8.2 Suministro de vapor.....	62
9. Calienta-tazas	62
10. Accesorios.....	63
10.1 Capuchinador.....	63
10.2 Lanza para montar leche	63
11. Suavizador.....	64
12. Comprobaciones y mantenimiento	65
13. Consejos para obtener un buen café.....	65
14. Limpieza	66
15. Mal funcionamiento y remedios correspondientesi.....	68
16. Lista de riesgos	70

Lea detenidamente

en su totalidad este manual antes de usar el producto.

La máquina para café expreso que ha adquirido ha sido diseñada y fabricada con métodos y tecnologías innovadores que aseguran calidad y fiabilidad duraderas.

Este manual es la guía que le permitirá conocer las ventajas de haber escogido nuestro producto. Aquí encontrará información útil para sacar el máximo provecho de la máquina, mantenerla en perfectas condiciones y hacer frente a los posibles problemas.

Conserve con cuidado este manual en un sitio protegido. En caso de extravío, se puede solicitar otro ejemplar al fabricante.

QUE DISFRUTE DEL MANUAL... Y DEL CAFÉ

Cómo utilizar este manual

El fabricante se reserva el derecho de realizar mejoras y modificaciones del producto. Se garantiza que este manual refleja el estado de la técnica en el momento de la puesta a la venta del producto.

Se aprovecha la ocasión para invitar a la amable clientela a que proponga mejoras tanto para el producto como para el manual.

Advertencias generales

- Después de retirar el embalaje, compruebe el buen estado del aparato. En caso de duda, no lo utilice: diríjase directamente al distribuidor.
- Los componentes del embalaje no deben dejarse al alcance de los niños, puesto que pueden representar un peligro. Se recomienda conservar el embalaje hasta que expire la garantía.
- Antes de usar la máquina, compruebe que la tensión de la red coincida con las indicaciones que se muestran en la placa de datos de la máquina.
- La instalación debe ser realizada por personal cualificado y preparado en conformidad con las normas de seguridad vigentes. Una instalación incorrecta puede causar daños a personas, animales o cosas.
- La seguridad de este aparato es total sólo cuando está conectado a una instalación de puesta a tierra, tal y como indican las actuales normas de seguridad. Es necesario incorporar en la instalación eléctrica un interruptor diferencial adecuado (cortacircuitos). Es importante hacer comprobar estos requisitos y, en caso de duda, solicitar una revisión exhaustiva de la instalación por parte de personal cualificado. El fabricante no podrá ser considerado responsable de posibles daños ocasionados por una instalación eléctrica inadecuada.
- Durante la instalación del aparato es necesario encargar a personal cualificado el montaje de un interruptor general de protección, como prevén las normas de seguridad vigentes, con una apertura de contactos igual o superior a 3 mm.
- Se desaconseja utilizar prolongadores o adaptadores eléctricos con tomas múltiples. Si su uso fuera indispensable, utilice solamente adaptadores simples o múltiples y prolongadores que se ajusten a las normas de seguridad vigentes. No supere nunca el valor de potencia indicado en kW en el adaptador simple y en los prolongadores, o el de potencia máxima indicado en el adaptador.
- Esta máquina de café expreso está destinada a la preparación de bebidas calientes como café, té o leche caliente. Debe destinarse exclusivamente al uso para el que ha sido fabricada. Cualquier otro uso debe considerarse impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no podrá ser considerado responsable de los daños ocasionados por un uso incorrecto e irracional.

- Los aparatos eléctricos deben utilizarse según las normas de conducta de seguridad:
 - no toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos;
 - no use el aparato con los pies descalzos;
 - no utilice prolongadores en lugares destinados a la ducha o al baño;
 - no tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato de la toma de corriente;
 - no deje el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)
 - no permita que niños o personas discapacitadas utilicen el aparato.
- Asegúrese de que la máquina se utilice en un local lo suficientemente iluminado, aireado e higiénico.
- Deben dejarse libres los espacios de acceso a la máquina y al interruptor general, para que el usuario pueda intervenir sin obstáculos y para poder abandonar inmediatamente la zona en caso necesario.
- Para la limpieza no utilice chorros de agua contra la máquina. Las operaciones de limpieza diaria deben ser efectuadas según las indicaciones de este manual.
- Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, desconecte el aparato de la red eléctrica por medio del interruptor general.
- Para su limpieza cotidiana, atégase estrictamente a lo indicado en el presente manual.
- En caso de avería o de funcionamiento defectuoso, apague el aparato y no intente efectuar ninguna operación de reparación. Llame a un técnico especializado.
- Cualquier posible reparación debe ser efectuada solamente por el fabricante o por un centro de asistencia técnica autorizado, empleando repuestos originales exclusivamente. El incumplimiento de esta norma compromete la seguridad del aparato y anula la garantía.
- 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 personal cualificado.
- Dentro del equipo hay una pila de botón de litio para evitar la pérdida de los datos de programación.
- Si se decide dejar de usar el aparato, es aconsejable encargar a personal cualificado de desconectarlo de la red eléctrica y de vaciarlo.
- Para garantizar la eficacia de la máquina y su correcto funcionamiento, es indispensable atenerse a las indicaciones del fabricante y encargar a personal cualificado las operaciones de mantenimiento periódicas y el control de todos los dispositivos de seguridad.
- No exponga las manos o cualquier otra parte del cuerpo a los pitones de suministro de café o en la dirección de los terminales de suministro de vapor y de agua caliente. El vapor y el agua que salen de los tubos pueden provocar quemaduras.
- Durante el funcionamiento de la máquina las lanzas del vapor y del agua están muy calientes, por lo que han de ser manejadas con cuidado y sólo en los puntos previstos.
- Tazas y tacitas deben apoyarse en la superficie caliente-tazas adecuada, sólo después de haberlas secado minuciosamente.
- Sobre la superficie caliente-tazas se debe colocar la vajilla propia de la máquina. La colocación de cualquier otro objeto diferente se considerará incorrecto.
- El aparato no está destinado a ser usado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales se hallen disminuidas 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.
- Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- La máquina para café se debe utilizar a una temperatura ambiente de entre 5 °C y 40 °C.
- La modificación ilícita y no autorizada de cualquier parte de la máquina anula cualquier garantía.



GARANTÍA

De 15 meses para todos los componentes, a excepción de los componentes eléctricos y electrónicos, así como aquéllos sujetos a desgaste.

Presentación

Este producto ha sido fabricado conforme a los requisitos establecidos para las máquinas agroalimentarias, tal y como se indica en el punto 2.1 de la Directiva CEE 2006/42/CE.

La máquina de café expreso está destinada únicamente a uso profesional. Ha sido diseñada para la preparación de bebidas calientes tales como té, capuchinos, café en todas sus variedades, largo, corto, expreso, etc.

Si el modelo dispone de dos o más grupos, puede ser utilizado por dos o más personas simultáneamente. Esta característica y el hecho de que la máquina es capaz de suministrar bebidas ininterrumpidamente garantizan un uso intensivo de ella.

A continuación se dan las instrucciones para el correcto uso de la máquina.

i El usuario debe contar con una formación suficiente para poder utilizar correctamente la máquina. No se deben realizar intervenciones en ella que puedan alterar o modificar su funcionamiento. **CON LA MÁQUINA EN FUNCIONAMIENTO, LA CALDERA CONTIENE VAPOR Y AGUA A PRESIÓN.**

1. Advertencias para el instalador

1.1 Alimentación

La alimentación hidráulica del aparato debe realizarse con agua apta para el consumo humano conforme a las disposiciones vigentes en el lugar de instalación. El propietario / gestor de la instalación debe confirmar al instalador que el agua cumple los requisitos indicados.

1.2 Materiales que se deben utilizar

Durante la instalación del aparato se deben utilizar los componentes y los materiales incluidos con el aparato. Si fuese necesario utilizar otros componentes, el instalador deberá comprobar que sean aptos para ser empleados en contacto con el agua para consumo humano.

1.3 Conexiones hidráulicas

El instalador debe realizar las conexiones hidráulicas cumpliendo las normas de higiene y seguridad hidráulica para la protección del medio ambiente vigentes en el lugar de instalación.

1.4 Informe de instalación

Al concluir la instalación, el aparato debe ser activado y puesto en condiciones nominales de funcionamiento, dejándolo 30 minutos en el estado de "listo para el funcionamiento".

Después debe apagarse el aparato y vaciar completamente el agua introducida en todo el circuito hidráulico, para eliminar las posibles impurezas iniciales.

A continuación es necesario volver a cargar el aparato y ponerlo en condiciones nominales de funcionamiento. Una vez alcanzado el estado de "listo para el funcionamiento" deben realizarse los siguientes suministros:

- Realice un suministro continuo con cada grupo de café, para descargar al menos 0,5 litros del circuito de café. Si hay varios puntos de suministro asignados al mismo intercambiador/caldera de café, divida este volumen en función de su número;
- Vacíe todo el volumen de agua caliente contenido en la caldera (3 litros para 1GR, 6 litros para 2GR, 8 litros para 3GR, 11 litros para 4GR) realizando un suministro continuo mediante la lanza prevista. Si hay varios puntos de suministro, divida este volumen en función de su número;
- Descargue vapor continuamente durante al menos 1 minuto por cada punto de suministro de vapor.

i

Al finalizar la instalación de la máquina, el instalador deberá cubrir la "Ficha de instalación" que acompaña a la máquina.

En dicho formulario se deben confirmar las condiciones previstas por las normas de higiene y seguridad vigentes en el lugar de instalación y, en su caso, se deben incluir notas relacionadas con las modificaciones o intervenciones necesarias para el correcto funcionamiento del equipo. Las copias cubiertas de la Ficha de instalación deben ser conservadas por el usuario y por el instalador durante toda la vida útil de la máquina.

En caso de retirada de la máquina, el instalador deberá retirar la Ficha de instalación del usuario.

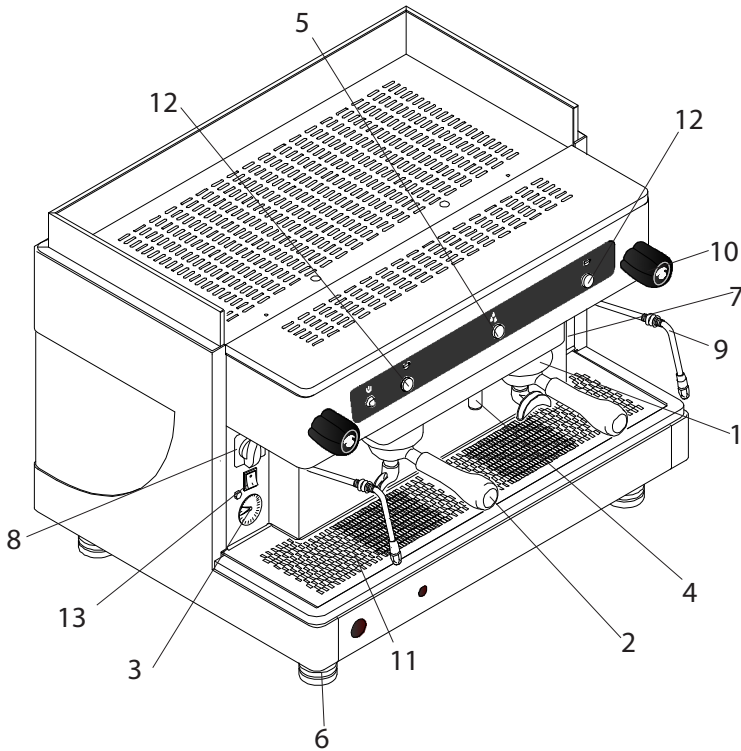
1.5 Mantenimiento y reparación

Tras una operación de mantenimiento y/o reparación, los componentes utilizados deben garantizar que se mantengan los requisitos de higiene y seguridad previstos inicialmente para el aparato. Esto solo es posible si se utilizan repuestos originales.

Tras una operación de reparación o sustitución de componentes que afecte a piezas en contacto con agua y alimentos, debe realizarse el proceso de lavado como si se tratase de la primera instalación.

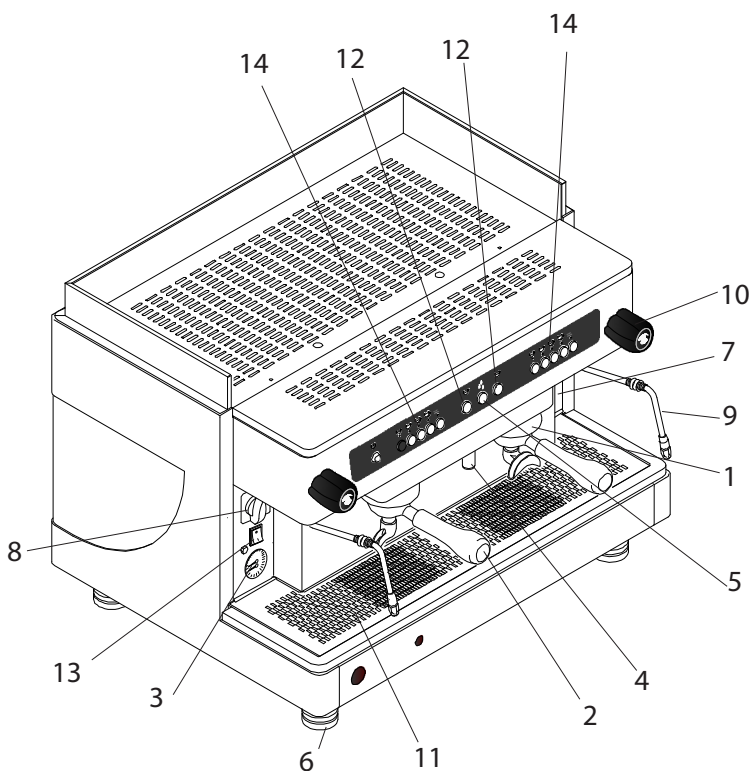
2. Descripción general

AEP

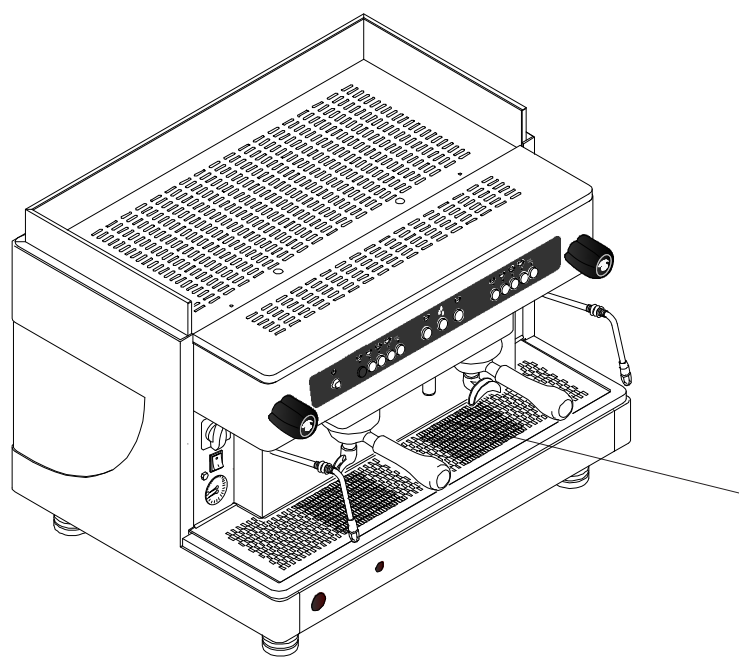


1. Grupo de erogación
2. Porta filtro
3. Manómetro pres. caldera y bomba
4. Salida agua caliente
5. Botón salida agua caliente
6. Pies regulables
7. Nivel óptico caldera (*)
8. Interruptor encendido máquina
9. Lanza vapor
10. Botón calentatazas
11. Plano apoyo tazas
12. Botón de erogación manual
13. Interruptor calienta-tazas
14. Botonera erogación volumétrica

SAE



(*) En algunas versiones el nivel óptico es sustituido por un piloto verde.



La placa de datos de la máquina está fijada a la base del armazón bajo la bandeja de desagüe. Los datos del equipo pueden consultarse también en la etiqueta aplicada al embalaje de la máquina.

DATOS TÉCNICOS

VERSIÓN		1 GRUPO	2 GRUPOS	3 GRUPOS
Tensión de alimentación	V	120-230	120-230	120-230
Potencia absorbida	W	2.300	3.700	5.300
Capacidad caldera	L / gal UK	6-8 / 1.3-1.7	10.5-14 / 2.3-3.1	17-21 / 3,7-4.6
Calibración válvula seguridad	bar/psi	1.9 / 27.6		
Presión ejercicio caldera	bar/psi	0.8-1.4 / 11.6-20.3		
Presión agua de alimentac.	bar/psi	1.5-5 (MAX) / 21.8-72.5 (MAX)		
Presión de suministro del café	bar/psi	8-9 / 116-130.5		
Condiciones de funcionamiento	°C - °F	5-40 / 41-104		

3. Preparación de la máquina

La preparación de la máquina y las operaciones de instalación deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado. El instalador debe seguir estrictamente las indicaciones dadas en el cap. 1 "Advertencias para el instalador".



El uso de la máquina sin que el personal técnico haya realizado todas las operaciones de instalación puede conllevar graves daños para el aparato.

4. Activación de la máquina

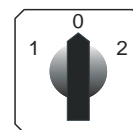
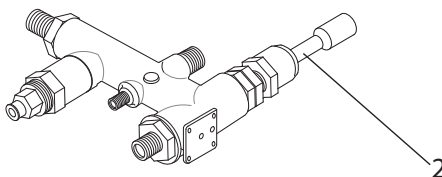
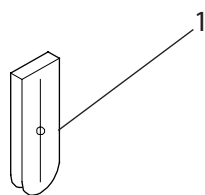
Antes de encender la máquina, asegúrese de que el nivel de agua de la caldera sea superior al mínimo indicado por el nivel óptico (1).

En caso de que falte agua (primera instalación o después de realizar las operaciones de mantenimiento de la caldera) es necesario llenar previamente la caldera, a fin de evitar el sobrecalentamiento de la resistencia.

Siga estas instrucciones:

Proceda de la siguiente:

- Abra la llave de la red de agua y del suavizador.
- Rellenar con agua (2) en la caldera hasta que la restauración del nivel óptico
- Gire el interruptor hasta la posición "1" (alimentación eléctrica de la bomba para el llenado automático de la caldera y de los servicios de la máquina) y espere a que se cargue automáticamente el agua en la caldera.
- Gire el interruptor hasta la posición "2" (alimentación eléctrica total, incluida la resistencia en la caldera) y espere a que la máquina se caliente completamente.



- en la fase de calentamiento de la máquina (unos 20 minutos), la válvula anti-depresión liberará vapor durante algunos segundos hasta cerrarse;
- antes de utilizar la máquina, efectúe durante unos segundos algunos suministros en vacío con los porta-filtros enganchados para permitir que salga el aire presente en el circuito y que se calienten completamente los grupos de suministro;
- antes de utilizar la máquina, efectúe el suministro de algunos cafés para probar el grado del molidura y para comprobar la presión de funcionamiento de la máquina.

5. Preparación del café

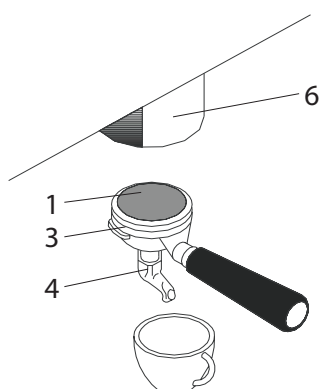
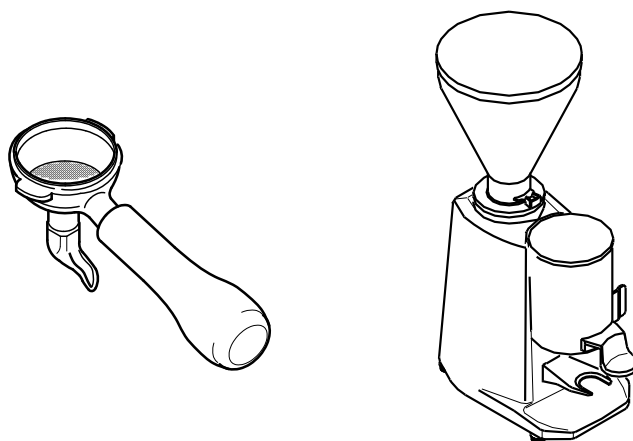
5.1 Moledura y dosificación

Es importante disponer de un molinillo cerca de la máquina con el que moler el café para utilizar diariamente. La moledura y dosificación del café deben ser realizadas según lo indicado por el fabricante del molinillo dosificador; no obstante, hay que tener en cuenta los siguientes puntos:

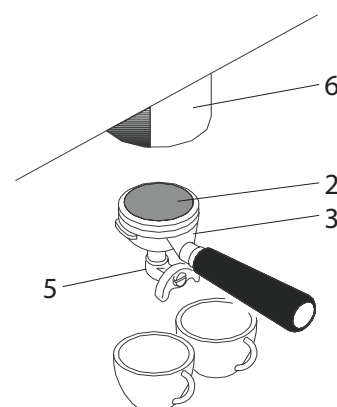
- para obtener un buen café expreso se aconseja no conservar grandes reservas de café en grano. Respete siempre la fecha de caducidad indicada por el productor.
- no muele nunca grandes cantidades de café; se recomienda preparar solo la cantidad de café contenida en el dosificador y utilizarla, a ser posible, ese mismo día.
- No compre, si es posible, café ya molido, puesto que caduca rápidamente. Si es necesario, adquiéralo en pequeños paquetes envasados al vacío.

5.2 Preparación del café

- 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.



1. Filtro para una tacita
2. Filtro para dos tacitas
3. Portafiltro
4. Erogador para una tacita
5. Erogador para dos tacitas
6. Grupo de erogación



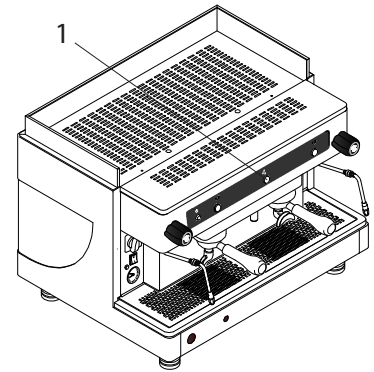
6. Cambio del agua

Si se producen pausas superiores a 1 semana, es necesario cambiar el 100% del agua contenida en los circuitos hidráulicos de la máquina utilizando los puntos de suministro previstos, según las instrucciones del apart. 1.4 "Informe de instalación".

7. Uso de la máquina

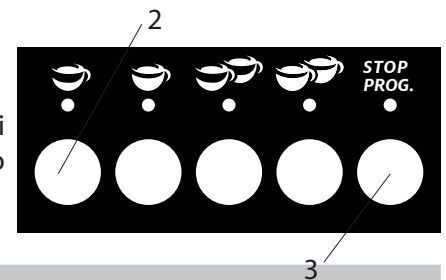
7.1 Versión AEP

- llenar el filtro con la dosis de café molido y prensarlo con el prensador.
- enganchar el portafiltro en el grupo de erogación.
- eprimir el botón de erogación deseado (1). Se conseguirá la erogación, que se podrá interrumpir mediante el mismo botón al alcanzar la cantidad deseada de café en la taza.



7.2 Versión SAE

- llenar el filtro con la dosis de café molido y prensarlo con el prensador.
- enganchar el portafiltro en el grupo de erogación.
- oprimir una de las teclas de las dosis (2). Presionar STOP (3) o la misma tecla si se quiere detener la erogación con antelación. En caso de mal funcionamiento o bloqueo de la botonera utilizar el botón auxiliar (1).



Cada vez que se pulsa un botón el piloto correspondiente se enciende hasta que se termine la operación. En caso de que uno o más pilotos estén centelleantes, dirigirse al personal cualificado.

Programación

La programmazione di ogni dose deve essere effettuata con caffè macinato e la programación de cada dosis se debe efectuar con café molido y no con posos anteriormente utilizados.

Programando primero la botonera de la derecha, se programan automáticamente las otras. En todo caso se aconseja programar autónomamente las botoneras, empezando siempre con la botonera de la derecha.

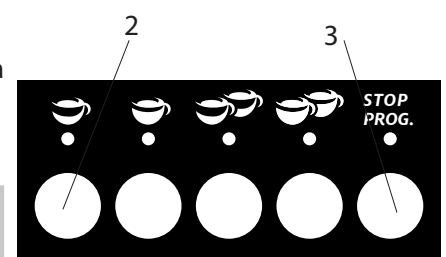
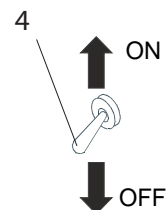
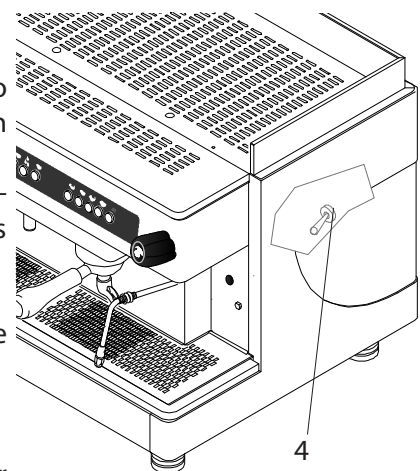
El botón que habilita la programación de las dosis se encuentra en el frente de la carcasa, hacia el usuario.

Actuar como está indicado a continuación:

- Colocar en la Pos. ON el botón (4). Cuidar que no se toque el vaporizador que podría estar caliente.
- Realizar la programación según lo detallado en el párrafo siguiente.
- Desactivar el botón (4).

Para la programación realizar estas operaciones:

- Presionar la tecla Progr (3) durante 5 seg. como mínimo (se encienden todos los pilotos de la botonera).
- Oprimir una de las teclas de las dosis (2): el café empezará a salir.
- Para confirmar la dosis, pulsar la tecla de las dosis seleccionada o bien la tecla Progr (3).
- Repetir esta operación para las demás dosis de café.



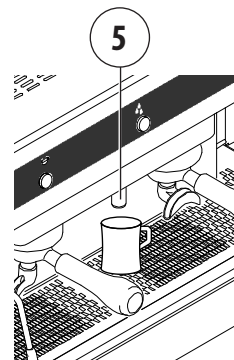
El sistema sale automáticamente de la condición de programación unos 5 segundos después de la última operación.

8. Preparación de bebidas calientes

8.1 Suministro de agua caliente

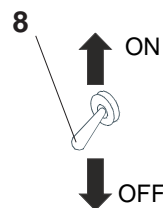
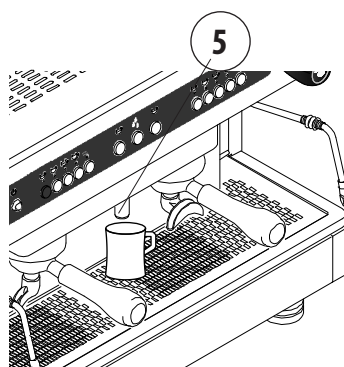
Versión AEP

- coloque la jarra bajo la lanza de agua caliente (5);
- pulse el botón de suministro de agua caliente (🔥);
- para interrumpir antes de tiempo el suministro, vuelva a pulsar el botón de agua caliente.



Versión SAE

Programación



- Ponga la llave de programación (8) en **ON**;
- coloque la jarra bajo la lanza de agua caliente (5);
- Pulse el botón **STOP/PROG.** (STOP PROG.) de la botonera hasta que no se enciendan todos los led de las teclas dosis;
- pulse el botón de suministro de agua caliente (🔥);
- una vez alcanzada la dosis deseada, confirme pulsando de nuevo el botón de suministro de agua caliente (🔥);
- cuando acabe la programación, pulse el botón **STOP/PROG.** (STOP PROG.) para salir de la fase de programación y girar la llave de programación (8) en posición de **OFF**.

Suministro

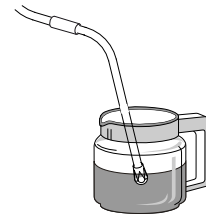
- Coloque la jarra bajo la lanza de agua caliente (5);
- pulse el botón de agua caliente (🔥): espere a que se realice el suministro de agua;
- para interrumpir antes de tiempo el suministro, pulse de nuevo el botón de suministro de agua caliente (🔥) o pulse el botón **STOP/PROG.** (STOP PROG.).



No toque la lanza de agua caliente: el contacto con la lanza o con el agua caliente puede ocasionar daños a personas, animales o cosas.

8.2 Erogazione vapore

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



i 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.

i 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.

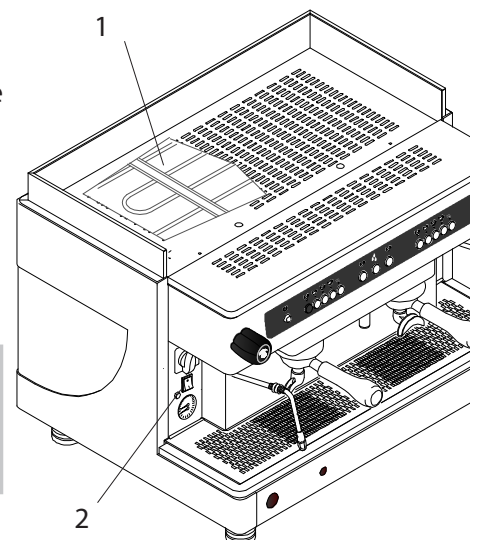
i Maneje con cuidado la lanza de vapor mediante la goma antiquemaduras prevista : el contacto con la lanza o con el vapor puede ocasionar daños a personas, animales o cosas.

9. Calienta-tazas (en su caso)

El dispositivo calienta-tazas tiene la función de calentar las tazas antes de su uso.

- pose las tazas en la superficie superior (1) de la máquina de café;
- active la resistencia eléctrica mediante el interruptor (2).

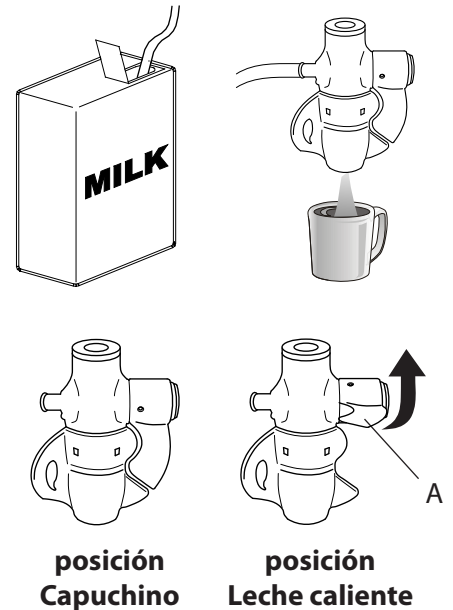
i Por razones de seguridad, se recomienda no poner paños u otros objetos sobre lo calienta-tazas (1), lo que impediría la circulación de aire normal.



10. Accesorios

10.1 Capuchinador

- Introduzca el tubo de aspiración en la leche;
- coloque la jarra bajo el pitón del capuchinador;
- gire la llave del vapor en sentido contrario al de las agujas del reloj; al alcanzar la cantidad deseada cierre la llave del vapor;
- vierta la leche con espuma en las tazas con café.



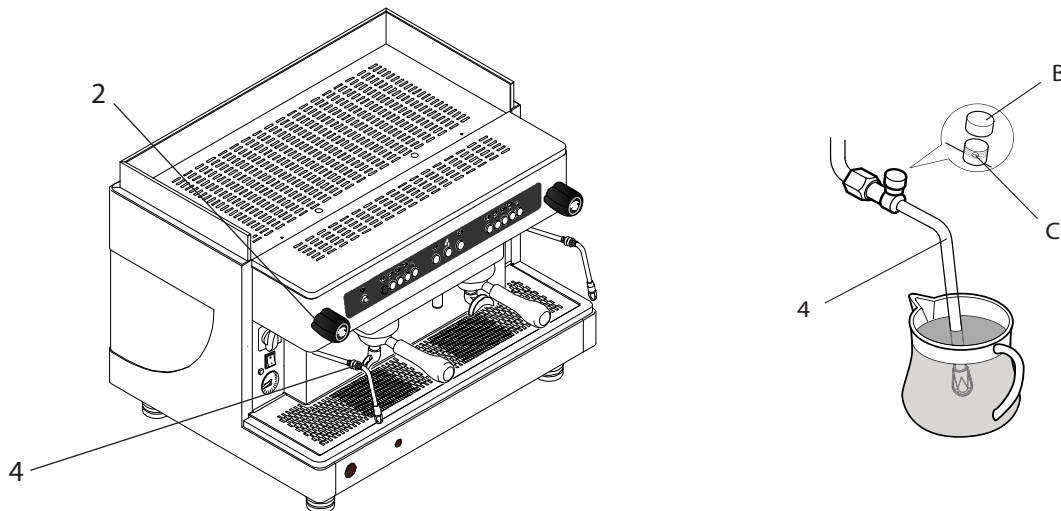
i

Para obtener un suministro de leche caliente sin espuma, levante la aleta (A). Para obtener un mejor resultado, se aconseja no efectuar el suministro directamente en la taza de café, sino en una jarra para, a continuación, poner la leche con espuma en el café.

Se debe tener siempre limpio el capuchinador, según lo descrito en el cap. "Limpieza".

10.2 Lanza para montar leche

- Introduzca la lanza (4) en la leche de tal forma que quede cubierto completamente el pulverizador;
- gire la llave de vapor (2) en sentido contrario al de las agujas del reloj;
- espere al espumado de la leche y a que ésta se caliente;
- cuando se alcance la temperatura y el espumado deseados, gire la llave de vapor (2) en el sentido de las agujas del reloj;
- Para modificar el espumado de la leche, desenrosque la tapa (B) del regulador y, usando un destornillador, modifique la posición del tornillo (C). Para aumentar el espumado, gire en el sentido contrario al de las agujas del reloj; para reducirlo, gire en el sentido de las agujas del reloj.



i

Para mantener siempre en perfecta eficiencia la lanza para montar leche, se recomienda efectuar un breve suministro en vacío al final de cada uso.

Mantenga siempre limpios los terminales de la lanza mediante un paño humedecido con agua templada.

Preste mucha atención durante el uso de la lanza para montar leche, ya que existen peligros derivados de la presencia de vapor a alta temperatura.

11. Suavizador

En el agua de la red hay sales no solubles, responsables de la formación de cal en la caldera y en otras partes de la máquina. El suavizador permite eliminar o reducir notablemente la presencia de estas sales minerales.

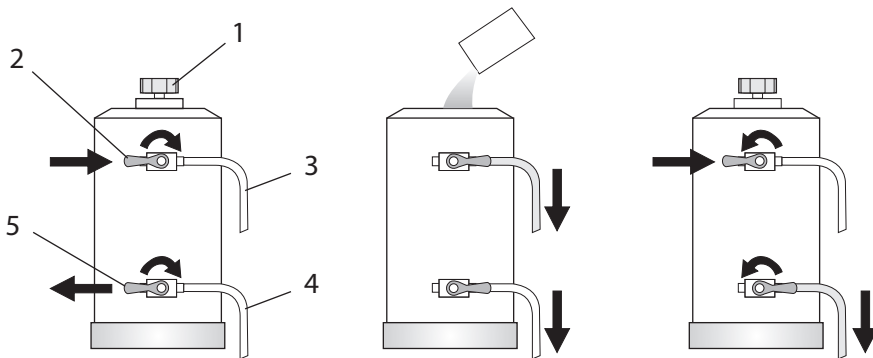
El suavizador de resinas tiene la propiedad de retener el calcio presente en el agua. Por este motivo, después de un cierto periodo, las resinas se saturan y deben regenerarse con sal gorda de cocina (NaCl, cloruro de sodio) o sal específica para suavizadores. Es muy importante regenerar el suavizador en los plazos previstos.

La regeneración se debe efectuar regularmente cada 15 días. No obstante, en lugares en los que el agua es especialmente dura, será necesario efectuar la regeneración con una mayor frecuencia. La misma regla se aplica a los lugares en los que se da un gran consumo de agua caliente para té u otras bebidas.

Regeneración del suavizador

Siga estas instrucciones:

- desplace las palancas **(2)** y **(5)** de izquierda a derecha;
- quite la tapa desenroscando el pomo **(1)**;
- haga salir el agua del tubo **(3)** lo suficiente para hacer sitio para la sal, que se introducirá en la cantidad prescrita en función del modelo (véase el cuadro);
- Limpie de posibles residuos de sal o resina la junta situada en la tapa;
- vuelva a colocar la tapa enroscando el pomo **(1)** firmemente y desplace la palanca **(2)** de derecha a izquierda;
- deje que salga el agua salada del tubo **(4)** hasta que el agua deje de ser salada (30-60 minutos aproximadamente). La sal hace que se liberen las sales minerales acumuladas;
- mueva la palanca **(5)** de derecha a izquierda hasta volver a la posición inicial.



modelo suavizador	Cantidad de sal
8 litros	1,0 kg
12 litros	1,5 kg
16 litros	2,0 kg

i

La formación de incrustaciones de cal en el circuito hidráulico y en la caldera inhibe el intercambio térmico y perjudica el buen funcionamiento de la máquina. La presencia de fuertes incrustaciones en la caldera puede causar largos periodos de bloqueo de la máquina y anula toda posible garantía puesto que significa que se ha descuidado la regeneración.

Para mantener siempre en condiciones de máxima eficiencia el suavizador y, por tanto, la máquina, es necesario efectuar la regeneración periódicamente, según el uso que se haga del suavizador y la dureza del agua que se emplea.

El cuadro de al lado presenta los valores de cantidad de agua suavizada en función de la dureza del agua expresada en las distintas unidades de medida:

- f°: grado francés
- D°: grado alemán = 1,8 °f
- mg CaCO₃

Para obtener más detalles sobre las modalidades de instalación, puesta en funcionamiento y regeneración del suavizador, consulte el manual de instrucciones correspondiente.

Cantidad de agua suavizada en función de la dureza					
f°	30°	40°	60°	80°	sal
D°	16,5°	22°	33°	44°	
mg CaCO ₃	30	40	60	80	
8 litros	1.000 litros	900 litros	700 litros	500 litros	1,0 kg
12 litros	1.500 litros	1.350 litros	1.050 litros	750 litros	1,5 kg
16 litros	2.100 litros	1.800 litros	1.400 litros	1.000 litros	2,0 kg

12. Comprobaciones y mantenimiento

Para asegurar una perfecta eficiencia y la máxima seguridad del aparato, es necesario efectuar algunas actividades de mantenimiento. En particular, se recomienda solicitar al Servicio de Asistencia una revisión general de la máquina por lo menos una vez al año.

Intervención	Semanal	Mensual
MANÓMETRO Mantenga controlado el valor de la presión en la caldera, que debe estar comprendida siempre entre 0,8 y 1,4 bar.	X	
MANÓMETRO Compruebe la presión del agua durante el suministro de café: consulte la presión indicada en el manómetro, que debe estar comprendida siempre entre 8 y 9 bar.		X
FILTROS y PORTAFILTROS Compruebe el estado de desgaste de los filtros, vea si el borde de los filtros presenta daños y compruebe si hay posos de café en la taza.		X
MOLINILLO DOSIFICADOR Compruebe la dosis de café molido (comprendida entre 6 y 7 gr. por dosificación) y compruebe el grado de moledura. Las muelas deben tener los filos siempre bien afilados; su deterioro se aprecia por la presencia de demasiado polvo en la molienda. Se recomienda cambiar las muelas planas cada 400/500 kg de café o cada 800/900 kg de café en el caso de las muelas cónicas.		X
SUAVIZADOR La formación de cal en el circuito hidráulico de la máquina indica que se ha descuidado la regeneración. En aquellos lugares en los que el agua sea muy dura, será necesario realizar la regeneración a intervalos más cortos, al igual que en caso de altos consumos de agua caliente para té o demás.		X



En caso de que no se encuentre una solución para el fallo de funcionamiento, apague la máquina y solicite la ayuda de la asistencia técnica. No intente efectuar ninguna reparación.



Las desincrustaciones del equipo deben ser realizadas por los técnicos especializados para que dichas operaciones no provoquen la liberación de materiales nocivos para el uso alimentario.

13. Consejos para obtener un buen café

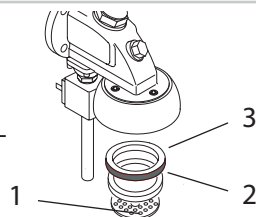
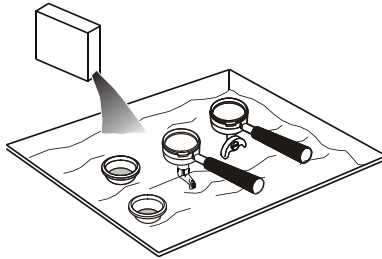
- Para obtener un café con una calidad válida, es importante que el grado de dureza del agua usada tenga un valor de 4-5 °f (grados franceses). Si la dureza supera estos valores, se aconseja usar un suavizador.
- evite emplear el suavizador en casos de dureza de agua por debajo de los 4 °f.
- si el sabor a cloro en el agua resulta demasiado evidente, se recomienda instalar un filtro específico.
- se recomienda no conservar grandes reservas de café en grano; no muele grandes volúmenes de café: prepare la cantidad contenida en el dosificador y utilícela, si es posible, el mismo día; no compre café molido, ya que éste caduca rápidamente.
- tras un periodo relativamente largo de inactividad de la máquina (de 2 a 3 horas), efectúe algunos suministros en vacío.
- efectúe siempre la limpieza y el mantenimiento periódico.

14. Limpieza

Para mantener una perfecta higiene y eficacia del aparato, es necesario realizar algunas operaciones sencillas de limpieza en las partes funcionantes y en los accesorios, así como en los paneles de la carcasa. Las indicaciones presentadas a continuación deben considerarse válidas para un uso normal de la máquina de café. En caso de uso continuo de la máquina, las operaciones de limpieza deben ser efectuadas más a menudo.

Antes de limpiar la máquina es indispensable apagarla y esperar a que se enfríe.

Limpieza	Diaria	Semanal
<p>FILTROS y PORTAFILTROS</p> <p>Es necesario limpiar a diario los filtros y sus porta-filtros con agua caliente.</p> <p>Lo ideal es dejarlos en agua caliente toda la noche, de manera que se disuelvan los depósitos grasos del café.</p> <p>Se recomienda añadir al agua un detergente adecuado y luego aclarar el conjunto con agua.</p> <p>Si no se realiza la limpieza diaria de los portafiltros se perjudica la calidad del café suministrado y el correcto funcionamiento del portafiltro.</p>	X	
<p>CARCASA</p> <p>Efectúe la limpieza de los paneles de la carcasa con un paño humedecido con agua templada.</p> <p>No use detergentes abrasivos que podrían arañar la superficie de la carcasa.</p>	X	
<p>LANZA DE VAPOR</p> <p>Realice la limpieza de las lanzas de vapor mediante un breve suministro en vacío tras cada uso y limpie la lanza con un paño empapado en agua templada.</p>	X	
<p>GRUPO DE SUMINISTRO</p> <p>Efectúe el lavado de los grupos de la manera indicada aquí:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. utilice el portafiltro ciego; 2. vierta el detergente (ver recambios) en el filtro ciego y enganche el portafiltro; 3. efectúe una serie de suministros hasta que por el desagüe salga agua limpia; 4. quite el porta-filtro del grupo y efectúe al menos un suministro para eliminar los residuos de detergente. 	X	
<p>DUCHA Y PORTA-DUCHA</p> <p>Limpie la ducha (2) y el porta-ducha (3) en agua caliente.</p> <p>Para ello hay que aflojar el tornillo (1) y quitar los dos componentes del grupo de suministro.</p>		X
<p>LANZA DE VAPOR</p> <p>Compruebe los terminales y límpielos introduciendo en los orificios de salida una pequeña aguja.</p>		X
<p>MOLINILLO DOSIFICADOR</p> <p>Limpie cada semana por dentro y por fuera la campana y el dosificador con un paño empapado en agua templada y seque.</p>		X



i

- Para las operaciones de limpieza, use siempre paños perfectamente limpios e higienizados.
- Para garantizar un correcto funcionamiento y una correcta higiene del distribuidor de bebidas calientes, es necesario adoptar modalidades de limpieza y productos aptos para tal fin.
- No sumerja la máquina en agua.
- No utilice nunca detergentes alcalinos, disolventes alcohol o sustancias agresivas.
- La eliminación de las incrustaciones del equipo debe ser realizada por técnicos especializados desmontando los componentes que presenten incrustaciones, para no poner en circulación residuos de desincrustación. Los productos/detergentes utilizados deben ser aptos para tal fin y no deben atacar los materiales de los circuitos hidráulicos.

Capuchinador

Se tener especial cuidado al limpiar el capuchinador, siguiendo las modalidades que se citan aquí:

1. realice un primer lavado sumergiendo el tubo de aspiración en agua y efectuando un suministro durante unos segundos;
2. gire 90° el cuerpo giratorio (1) hasta la **pos. B** (cierre del conducto de salida de leche);
3. manteniendo el tubo de aspiración de leche levantado, realice un suministro de vapor (funcionamiento en vacío del capuchinador);
4. espere aproximadamente 20 segundos para permitir la limpieza y esterilización interna del capuchinador;
5. cierre el vapor y devuelva el cuerpo giratorio a la **pos. A**;
6. en caso de obstrucción del orificio de toma de aire (2), libérelolo delicadamente con una aguja.



i

Se aconseja efectuar la limpieza del capuchinador después de cada uso, para evitar anomalías de funcionamiento y garantizar un alto grado de higiene del sistema.
No desenrosque el capuchinador del tubo de vapor.

15. Mal funcionamiento y remedios correspondientes

Problema	Causa	Remedio
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	Solicite la intervención de la asistencia técnica.
NO SALE VAPOR DE LAS LANZAS DE VAPOR	1) El pulverizador de la lanza está obstruido 2) La máquina está apagada	1) Limpie el pulverizador de la lanza de vapor 2) Encienda la máquina
SALE VAPOR MEZCLADO CON AGUA DE LAS LANZAS DE VAPOR	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica	Solicite la intervención de la asistencia técnica.
NO SE PRODUCE EL SUMINISTRO	La llave de la red hidráulica está cerrada	Abra la llave de la red hidráulica
PÉRDIDAS DE AGUA EN LA MÁQUINA	1) La bandeja no se desagua 2) El tubo de desagüe está roto o desconectado, o presenta obstáculos para el flujo del agua	1) Compruebe el desagüe de aguas residuales 2) Compruebe y restablezca la conexión del tubo de desagüe a la cubeta
CAFÉ CALIENTE O DEMASIADO FRÍO	Avería de la instalación eléctrica o de la instalación hidráulica	Solicite la intervención de la asistencia técnica
SUMINISTRO DEL CAFÉ DEMASIADO RÁPIDO	El café se ha molido demasiado grueso	Ajuste el grado de molidura del café
SUMINISTRO DEL CAFÉ DEMASIADO LENTO	El café se ha molido demasiado fino	Ajuste el grado de molidura del café
POSOS DE CAFÉ MOJADOS	1) Grupo de suministro sucio 2) El grupo de suministro está demasiado frío 3) El café se ha molido demasiado fino 4) El café utilizado es demasiado viejo	1) Lave el grupo con el filtro ciego 2) Espere a que el grupo se caliente completamente 3) Ajuste el grado de molidura del café 4) Sustituya el café por el fresco
EL MANÓMETRO INDICA UNA PRESIÓN NO ADECUADA	Avería en la instalación hidráulica	Solicite la intervención de la asistencia técnica.
PRESENCIA DE POSOS EN LA TAZA	1) El porta-filtro está sucio 2) Los orificios del filtro están desgastados 3) El grado de molidura del café no es adecuado	1) Limpie el porta-filtro 2) Sustituya el filtro 3) Ajuste el grado de molidura adecuadamente

Problema	Causa	Remedio
LA TAZA ESTÁ MANCHADA DE SALPICADURAS DE CAFÉ	1) El café se ha molido demasiado grueso 2) El borde del filtro está dañado	1) Ajuste el grado de molidura del café 2) Sustituya el filtro
para SAE LOS LEDS DE TODAS LAS BOTONERAS PARPADEAN para AEP: EL LED FRONTAL PARPADEA	Después de pocos minutos el llenado automático del agua se bloquea 1) Ha intervenido el dispositivo Time-out 2) Falta agua en la red	1) Apague y vuelva a encender la máquina 2) Abra la llave de la red hidráulica
SUMINISTRO DE CAFÉ NO CONFORME NO SE RESPETA LA DOSIS DEL CAFÉ EL LED DEL BOTÓN DE DOSIS PARPADEA	El café se ha molido demasiado fino	Ajuste el grado de molidura del café
SUMINISTRO DE CAFÉ SOLO CON EL BOTÓN MANUAL	Avería en la instalación electrónica	Solicite la intervención de la asistencia técnica.
BLOQUEO DEL SISTEMA ELECTRÓNICO	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica	Solicite la intervención de la asistencia técnica.
LA BOMBA PIERDE ACQUA	Avería de la bomba	Solicite la intervención de la asistencia técnica.
EL MOTOR SE DETIENE BRUSCAMENTE O LA PROTECCIÓN TÉRMICA SE DISPARA POR UNA SOBRECARGA	Avería de la bomba	Solicite la intervención de la asistencia técnica.
LA BOMBA FUNCIONA POR DEBAJO DEL CAUDAL NOMINAL	Avería de la bomba	Solicite la intervención de la asistencia técnica.
LA BOMBA HACE RUIDO	Avería de la bomba	Solicite la intervención de la asistencia técnica.



En caso de que no se encuentre una solución para el fallo de funcionamiento, apague la máquina y solicite la ayuda de la asistencia técnica. No intente efectuar ninguna reparación.

16. Lista de riesgos

En este capítulo se presentan algunos riesgos a los cuales estará expuesto el usuario si no cumple las normas de seguridad especificadas (descritas en el presente manual).

El aparato debe ser conectado a un sistema de puesta a tierra eficiente.

De lo contrario, el aparato puede constituir una fuente de peligrosas descargas eléctricas, ya que no podrá descargar a tierra las posibles pérdidas de electricidad.

No utilice agua corriente para el lavado.

La utilización de agua a presión directamente sobre la máquina puede dañar gravemente las partes eléctricas. No utilice nunca chorros de agua para lavar ninguna de las partes del aparato.

Tenga cuidado con las lanzas de vapor y agua caliente.

Con el uso, las lanzas de vapor y de agua caliente se recalientan, por lo que constituyen una fuente potencial de peligro. Maneje con cuidado estas partes. No dirija nunca chorros de vapor o de agua caliente directamente al cuerpo.

No realice intervenciones en la máquina mientras esté enchufada.

Antes de efectuar cualquier operación en el aparato es necesario apagarlo mediante el interruptor general de la red o, mejor aún, desconectando los terminales de la conexión a red. No retire nunca ningún panel de la carcasa cuando la máquina esté recibiendo alimentación.

No efectúe ninguna operación en la instalación hidráulica antes de haberla vaciado.

Se deben evitar todas las operaciones relacionadas con la instalación hidráulica y la caldera mientras todavía haya agua y presión en la instalación. Habrá que vaciarla previamente cerrando la llave de la red y haciendo funcionar al vacío el grupo de suministro durante un tiempo breve. Apague la máquina y abra todos los grifos de vapor y de agua. Con la presión a cero, vacíe la caldera completamente abriendo el grifo correspondiente que está situado en la parte inferior de esta.

Si lo indicado arriba no se realiza correctamente, la apertura de cualquier parte de la instalación hidráulica podrá provocar una brusca salida de agua caliente a presión.

Máquinas con palanca

No baje nunca la palanca sin que haya café en el filtro, o sin el portafiltro montado en el grupo: el retorno repentino de la palanca hacia arriba puede ocasionar daños al equipo y lesiones a las personas.

Máquinas de gas

Compruebe periódicamente si hay pérdidas de gas en la instalación aplicando una solución jabonosa a los conductos. Por motivos de seguridad, cierre la instalación de calentamiento de gas durante los periodos de inactividad de la máquina (horas nocturnas, cierre del local).

Uso del equipo

Esta máquina para café expreso es un equipo destinado a un uso exclusivamente profesional. Cualquier otro uso debe considerarse incorrecto y por lo tanto peligroso. No permita su uso por parte de niños o personas discapacitadas.

El incumplimiento de las normas descritas anteriormente puede provocar graves daños a personas, animales o cosas.

No intervenga nunca en el sistema electrónico cuando la máquina esté recibiendo alimentación.

Desactive completamente la máquina desconectándola de la red antes de efectuar cualquier operación..

MACHINE A CAFÉ ESPRESSO

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

FRANÇAIS

SOMMAIRE

Lire attentivement	74
Comment utiliser cette notice.....	74
Avertissements généraux	74
Présentation	76
1. Avertissements pour l'installateur.....	77
1.1 Alimentation	77
1.2 Matériel à utiliser.....	77
1.3 Raccordements hydrauliques.....	77
1.4 Rapport d'installation	77
1.5 Entretien et réparation	77
2. Description générale.....	78
3. Préparation de la machine	80
4. Allumage de la machine	80
5. Préparation du café	81
5.1 Mouture et dosage	81
5.2 Préparation du café.....	81
6. Renouvellement de l'eau	81
7. Utilisation de la machine	82
7.1 Version AEP.....	82
7.2 Version SAE.....	82
8. Préparation boissons chaudes.....	83
8.1 Distribution d'eau chaude	83
8.2 Distribution vapor.....	84
9. Chauffe-tasses	84
10. Accessoires	85
10.1 Dispositif pour cappuccino	85
10.2 Buse monte-lait.....	85
11. Adoucisseur	86
12. Contrôles et entretien	87
13. Conseils pour obtenir un bon café	87
14. Nettoyage.....	88
15. Mauvais fonctionnements et solutions	90
16. Liste des risques	92

Lire attentivement

chaque partie de ce manuel avant d'utiliser le produit.

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

Ce manuel est un guide qui vous permettra de connaître les nombreux avantages de ce produit. Vous y trouverez les informations nécessaires pour utiliser au mieux votre machine, pour l'entretenir afin d'avoir toujours un excellent rendement et pour savoir comment intervenir en cas de difficulté.

Conservez soigneusement le présent manuel et rangez-le en lieu sûr. En cas de perte, demandez-en une copie au fabricant.

BONNE LECTURE ET ... BON CAFÉ

Comment utiliser ce manuel

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des améliorations et/ou des modifications au produit. Nous garantissons que la présente notice respecte l'état des techniques au moment de la commercialisation de la machine.

Nous profitons de cette occasion pour inviter la clientèle à nous proposer d'éventuelles modifications en vue d'améliorer aussi bien le produit que le manuel.

Avertissements généraux

- Après avoir déballé l'appareil, s'assurer de son intégrité ; en cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser directement au revendeur.
- Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils peuvent être dangereux. Nous conseillons de conserver l'emballage jusqu'à l'échéance de la garantie.
- Avant d'utiliser la machine, s'assurer que la tension du réseau correspond aux indications reportées sur la plaque signalétique de la machine.
- L'installation doit être effectuée dans le respect des normes de sécurité en vigueur et par du personnel qualifié et préparé. Une installation erronée pourrait causer des dommages aux personnes, aux biens ou aux animaux.
- Cet appareil n'est vraiment sûr que lorsqu'il est branché à une installation efficace de mise à la terre, effectuée conformément aux normes de sécurité en vigueur. L'installation électrique doit être équipée d'un interrupteur différentiel approprié. Il est important de vérifier ces critères et en cas de doute, demander à du personnel qualifié de contrôler soigneusement votre installation. Le fabricant ne peut pas être considéré comme responsable d'éventuels dommages provoqués par une installation électrique non appropriée.
- Lors de l'installation de l'appareil, faire monter par du personnel qualifié un interrupteur général de protection conformément aux normes de sécurité en vigueur, avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm.
- Il est déconseillé d'utiliser des rallonges ou des adaptateurs électriques pour prises multiples. Si vous ne pouvez pas faire autrement, utilisez uniquement des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur. Ne jamais dépasser la valeur de la puissance en kW indiquée sur l'adaptateur simple et sur les rallonges de même que la puissance maximale indiquée sur l'adaptateur.
- La machine pour café espresso est destinée à la préparation de boissons chaudes telles que café, thé, lait chaud. Cet appareil est destiné uniquement à l'utilisation pour laquelle il a été conçu. Toute autre utilisation sera considérée impropre et par conséquent dangereuse. Le fabricant déclinera toute responsabilité en cas d'éventuels dommages causés par un usage erroné ou irrationnel.

- L'usage d'un appareil électrique doit être conforme aux normes comportementales de sécurité:
 - ne pas toucher l'appareil avec des mains ou des pieds mouillés ou humides;
 - ne pas utiliser l'appareil pieds nus;
 - ne pas utiliser de rallonges dans les salles de bains;
 - ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise de courant;
 - ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);
 - ne pas permettre aux enfants, ni aux personnes incompetentes, d'utiliser l'appareil.
- S'assurer que la machine est utilisée dans une pièce suffisamment éclairée, aérée et hygiénique.
- Les espaces d'accès à la machine et à l'interrupteur général doivent être bien dégagés pour permettre à l'utilisateur de pouvoir intervenir facilement et aussi de quitter immédiatement la zone s'il y a lieu.
- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de jets d'eau. Les opérations de nettoyage quotidien devront être effectuées en suivant les indications contenues dans la présente notice.
- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, débrancher l'appareil du réseau électrique moyennant l'interrupteur général.
- Pour le nettoyage quotidien, suivre rigoureusement les indications de la présente notice.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil, ne tenter aucune intervention de réparation mais appeler un technicien spécialisé.
- Toute réparation ne devra être effectuée que par le fabricant ou par un service d'assistance agréé, en utilisant exclusivement des pièces détachées originales. Le non-respect de cette norme peut compromettre la sécurité de l'appareil et entraîne la déchéance de la garantie.
- 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 à du personnel qualifié.
- Au cas où vous décideriez de ne plus utiliser l'appareil, il est recommandé de le débrancher et de le faire vidanger par du personnel qualifié.
- L'appareil est équipé d'une pile au lithium pour éviter toute perte des données de programmation.
- Pour que la machine ait un bon rendement et qu'elle fonctionne correctement, il est indispensable de suivre rigoureusement les instructions du fabricant, en faisant intervenir du personnel qualifié pour les opérations d'entretien périodique et pour le contrôle de tous les dispositifs de sécurité.
- Ne jamais mettre les mains ou d'autres parties du corps en direction des becs verseurs de café ou de la partie terminale des tuyaux d'où sortent la vapeur et l'eau chaude. La vapeur et l'eau chaude qui sortent de ces tuyaux peuvent provoquer des brûlures.
- Lorsque l'appareil est en marche, les tuyaux de sortie vapeur et eau et les coupelles porte-filtre sont surchauffés : il faut donc faire attention à ne toucher que les endroits prévus.
- Après les avoir bien essuyées, les petites et les grandes tasses doivent être placées sur le plan chauffe-tasses prévu à cet effet.
- Sur le plan chauffe-tasses, vous devez ranger uniquement la vaisselle qui va avec la machine. C'est une erreur que de mettre tout autre objet non prévu.
- 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 n'aient pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés pour contrôler qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- La machine à café doit être utilisée à une température comprise entre 5 °C et 40°C.
- La manipulation non autorisée d'une partie quelconque de la machine annule la garantie.



GARANTIE

15 mois sur tous les composants sauf les pièces électriques et électroniques et les pièces d'usure.

Présentation

Ce produit est construit conformément aux conditions requises pour les machines à usage agroalimentaire, comme indiqué au paragraphe 2.1 de la Directive CEE 2006/42/CE.

La machine à café espresso est destinée à un usage strictement professionnel. Elle a été conçue pour préparer des boissons chaudes comme par exemple le thé, le cappuccino, le café long ou court, le café espresso, etc. Si le modèle dispose de deux ou de plusieurs groupes, la machine peut être utilisée simultanément par deux ou par plusieurs personnes. Ajoutons à cette caractéristique que la machine est en mesure de distribuer des boissons sans continuité, garantissant un emploi intensif de celle-ci.

Ci-dessous sont reportées les instructions pour une utilisation correcte de la machine.

i

L'utilisateur doit avoir une bonne connaissance des instructions pour pouvoir utiliser correctement la machine. En outre, nous vous recommandons de ne pas effectuer d'interventions qui pourraient l'endommager ou en altérer le fonctionnement.

APENDANT LE FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE, LA CHAUDIÈRE CONTIENT DE LA VAPEUR ET DE L'EAU CHAUDE SOUS PRESSION.

1. Avertissements pour l'installateur

1.1 Alimentation

L'alimentation en eau de l'appareil doit être effectuée avec de l'eau appropriée à la consommation, conformément aux dispositions en vigueur dans le lieu d'installation. Le propriétaire / gérant de l'installation doit confirmer à l'installateur de l'eau respecte les critères ci-dessus.

1.2 Matériel à utiliser

Pendant l'installation de l'appareil, il faut utiliser les composants et le matériel fourni avec l'appareil. S'il y a la nécessité d'utiliser d'autres composants, l'installateur doit vérifier qu'ils sont adaptés à être utilisés au contact de l'eau pour la consommation humaine.

1.3 Raccordements hydrauliques

L'installateur doit réaliser les raccordements hydrauliques en respectant les normes d'hygiène et de sécurité hydraulique de protection de l'environnement, en vigueur dans le lieu d'installation.

1.4 Rapport d'installation

A la fin de l'installation, l'appareil doit être activé et porté jusqu'à la condition nominale de fonctionnement, en le laissant pendant 30 minutes dans la condition de "prêt au fonctionnement".

Ensuite, il faut éteindre l'appareil et le vider complètement de la première eau qui a été introduite dans tout le circuit hydraulique, afin d'éliminer d'éventuelles impuretés initiales.

Puis, l'appareil doit, de nouveau, être chargé et porté aux conditions nominales de fonctionnement.

Après avoir atteint l'état de «prêt au fonctionnement», il faut effectuer les distributions suivantes:

- Pour chaque groupe café, faire une distribution continue afin d'évacuer au moins 0,5 litre du circuit du café. En cas de plusieurs points de distribution associés à un même échangeur/chaudière café, diviser ce volume en fonction du nombre de points de distribution;
- Évacuer tout le volume de l'eau chaude à l'intérieur de la chaudière (3 litres pour 1GR, 6 litres pour 2GR, 8 litres pour 3GR, 11 litres pour 4GR) en faisant une distribution continue avec la buse correspondante. S'il y a plusieurs points de distribution, diviser ce volume en fonction du nombre de points de distribution;
- Évacuer en continu la vapeur pendant au moins 1 minute pour chaque point de distribution de la vapeur.

i

Une fois l'installation terminée, l'installateur doit remplir, la "Fiche d'installation" jointe à la machine.

L'installateur devra attester sur le module le respect des normes en matière d'hygiène et de sécurité en vigueur sur le lieu d'installation et il faut signaler d'éventuelles notes concernant toute modification ou intervention nécessaire pour le bon fonctionnement de l'appareil.

L'utilisateur doit conserver les différentes copies de la Fiche d'installation jusqu'à la fin de la durée de vie de la machine.

En cas de retrait de la machine, l'installateur doit également retirer la Fiche d'installation conservée par l'utilisateur.

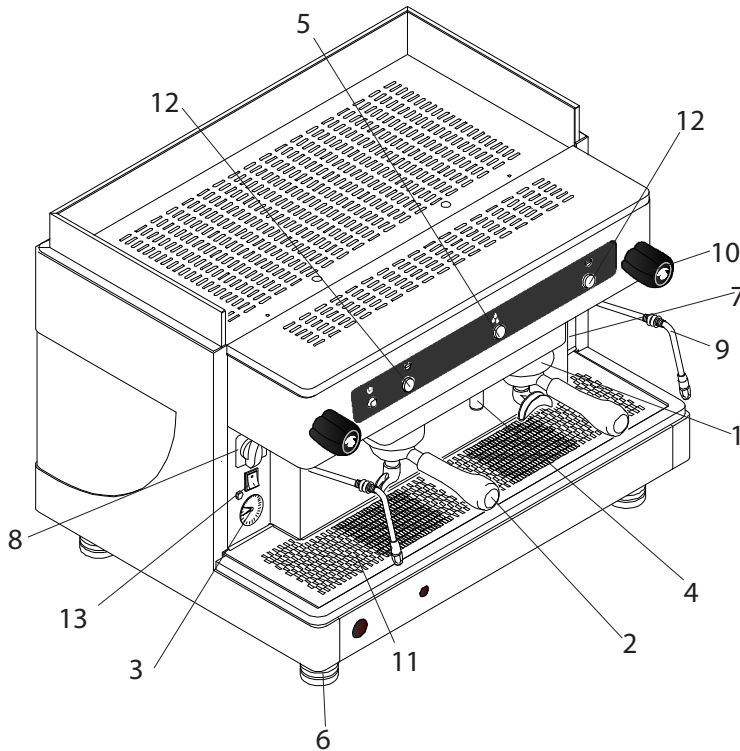
1.5 Entretien et réparation

Après un entretien et/ou une réparation, les composants utilisés doivent garantir de conserver les critères d'hygiène et de sécurité, prévus initialement pour l'appareil. Cela est réalisé en utilisant uniquement des pièces de rechange d'origine.

Après une réparation ou un remplacement de composants qui concernent des parties au contact de l'eau et d'aliments, il faut effectuer la procédure de lavage, comme si c'était une première installation.

2. Description générale

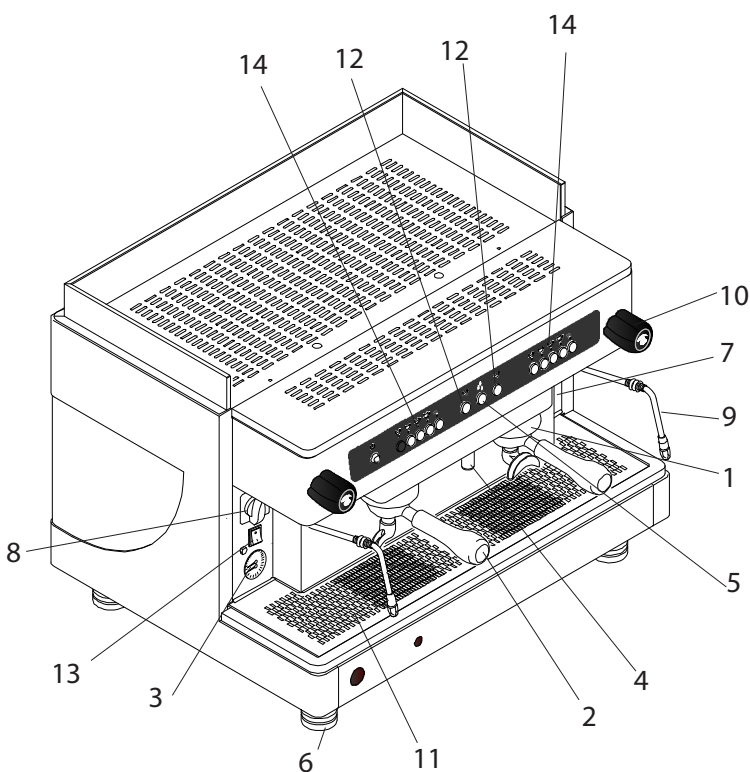
AEP

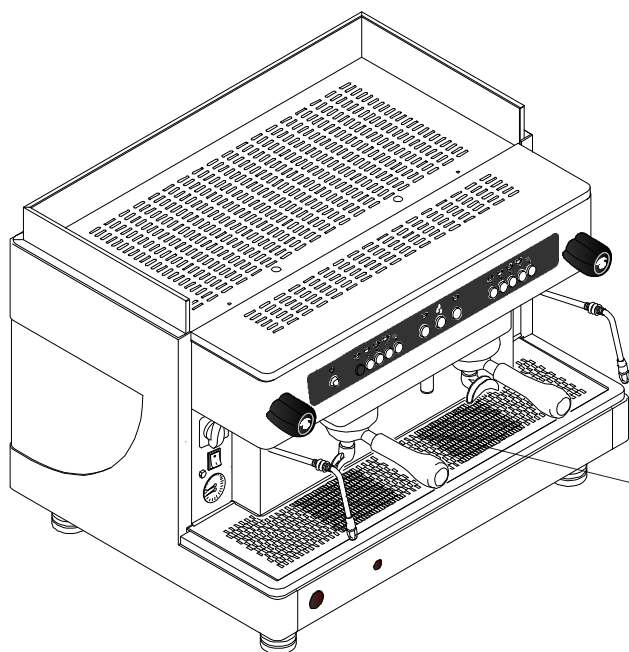


1. Groupe distributeur
2. Porte-filtre
3. Manomètre contrôle pression chaudière
4. Tuyau sortie eau chaude
5. Bouton eau chaude
6. Pieds réglables
7. Niveau optique chaudière (*)
8. Interrupteur allumage machine
9. Tuyau sortie vapeur
10. Manette vapeur
11. Emplacement pour poser les tasses
12. Commutateur pour mode d'opération à la main
13. Interrupteur du chauffe-tasses (optionnel)
14. Clavier pour la programmation des portions

(*) Sur certains modèles, le niveau optique est remplacé par un voyant vert.

SAE





La plaque des données de la machine est fixée sur la base du châssis sous le bac d'évacuation. Les données de l'appareil sont aussi visibles sur l'étiquette placée sur l'emballage de la machine.

DONNÉES TECHNIQUES

VERSION		1 GROUPE	2 GROUPE S	3 GROUPE S
Tension d'alimentation	V	120-230 240-400	120-230 240-400	120-230 240-400
Puissance absorbée	W	2.300 3.000	3.700 3.900	5.300
Capacité chaudière	L / gal UK	6-8 / 1.3-1.7	10.5-14 / 2.3-3.1	17-21 / 3,7-4.6
Tarage soupape de sécurité	bar / psi	1.9 / 27.6		
Pression fonctionn. chauffe-eau	bar / psi	0.8-1.4 / 11.6-20.3		
Pression de l'eau dans la charge.	bar / psi	1.5-5 (MAX) / 21.8-72.5 (MAX)		
Pression de distribution du café	bar / psi	8-9 / 116-130.5		
Conditions de fonctionnement	°C / °F	5-40 / 41-104		

3. Préparation de la machine

La préparation de la machine et les opérations d'installation ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié. L'installateur doit suivre scrupuleusement les indications reportées au chapitre 1 "Avertissements pour l'installateur".



L'utilisation de la machine sans avoir auparavant fait effectuer toutes les opérations d'installation par des techniciens peut comporter de graves dommages à l'appareil.

4. Activation de la machine

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

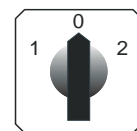
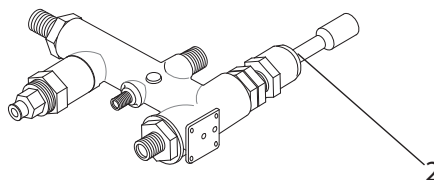
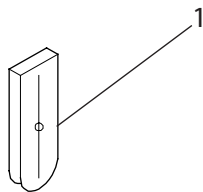
En cas de manque d'eau (première installation ou suite à des opérations d'entretien de la chaudière), il est nécessaire d'effectuer au préalable un remplissage de la chaudière, de façon à éviter la surchauffe de la résistance.

Procéder de la façon suivante:

Ouvrir le robinet d'eau du réseau de distribution et de l'adoucisseur.

Tourner l'interrupteur sur la position "1" (alimentation électrique de la pompe pour le remplissage automatique de la chaudière et des auxiliaires de la machine) et attendre le remplissage automatique de la chaudière.

Tourner l'interrupteur sur la position "2" (alimentation électrique totale, y compris la résistance de la chaudière) puis attendre que la machine soit complètement chauffée.



- au cours de la phase de chauffage de la machine (20 minutes environ), la soupape anti-dépression émettra de la vapeur pendant quelques secondes jusqu'à sa fermeture;
- avant d'utiliser la machine, effectuer des distributions à vide avec les porte-filtres enclenchés pendant quelques secondes dans le but de faire sortir l'air éventuellement présent dans le circuit et permettre le chauffage complet des groupes de distribution;
- avant d'utiliser la machine, effectuer la distribution d'un certain nombre de cafés pour tester la mouture et pour contrôler la pression d'exercice de la machine.

5. Préparation du café

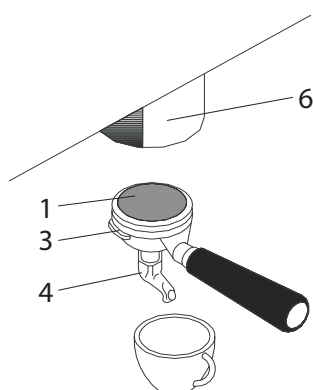
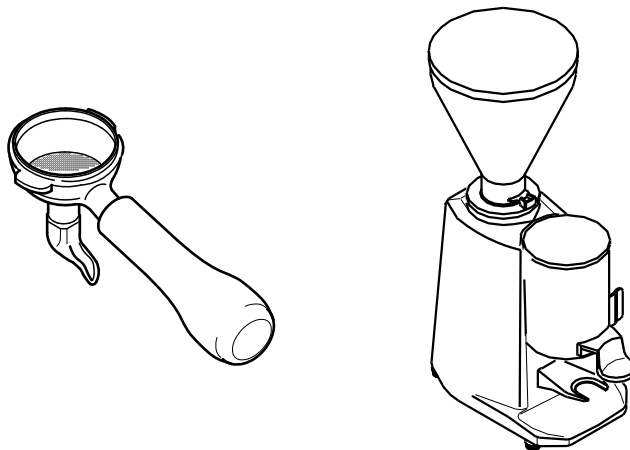
5.1 Mouture et dosage

Il est important d'avoir à côté de la machine, un moulin à café-doseur, afin de moudre le café dont on a besoin quotidiennement. Il faut moudre et doser le café comme le fabricant du moulin à café-doseur l'indique. En outre, il faut se rappeler des points suivants :

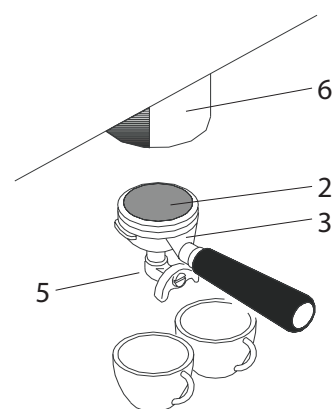
- Pour obtenir un bon café espresso, il est recommandé de ne pas conserver de grosses réserves de café en grains. Respecter toujours la date d'échéance indiquée par le producteur ;
- ne jamais moudre de grosses quantités de café, il est conseillé de prévoir la quantité à moudre dans le doseur et de l'utiliser, si possible, dans la journée ;
- si possible, ne jamais acheter de café déjà moulu car il perd son arôme rapidement. Si nécessaire l'acheter en petite quantité sous-vide.

5.2 Préparation du café

- 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.



1. Filtre pour une tasse
2. Filtre pour deux tasses
3. Porte-filtre
4. Bec pour une tasse
5. Bec pour deux tasses
6. Groupe distributeur



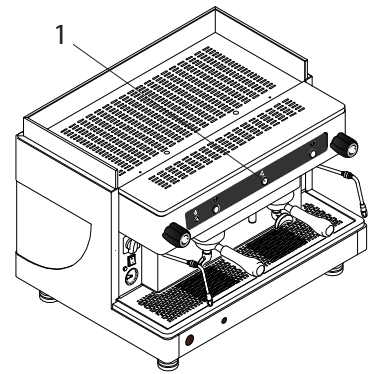
6. Renouvellement de l'eau

En cas de période d'inutilisation supérieure à une semaine, il faut renouveler complètement l'eau contenue dans les circuits hydrauliques de la machine en utilisant les points de distribution prévus, selon les indications du Paragraphe 1.4 "Rapport d'installation".

7. Utilisation de la machine

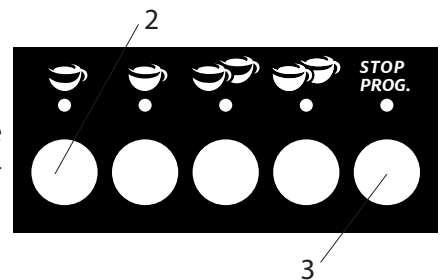
7.1 Version AEP

- remplissez le filtre avec une dose de café moulu et pressez-le avec le pilon.
- enclenchez le porte-filtre au groupe distributeur.
- appuyez sur l'interrupteur de distribution désiré (1). Après l'infusion, vous pourrez faire couler le café et dès que vous aurez atteint la quantité de café souhaitée, vous pourrez arrêter la distribution à l'aide du même interrupteur.



7.2 Version SAE

- remplissez le filtre avec une dose de café moulu et pressez-le avec le pilon.
- enclenchez le porte-filtre au groupe distributeur.
- appuyez sur un des boutons de dosage (2). Appuyez sur Stop (3) ou sur le même bouton quand vous désirez d'arrêter de faire du café. Au cas d'opération anormale ou de blocage du clavier, utilisez le bouton-poussoir (1).



Chaque fois que vous appuyez sur un bouton, la lampe indicatrice concernée sera activée jusqu'à ce que l'opération est terminée. Si plus qu'un indicateur est allumé au même temps, contactez un spécialiste.

Programmazione

Chaque tasse de café doit être préparée avec une nouvelle portion; n'utilisez jamais une portion pour plusieurs tasses.

Si vous avez une machine à deux ou trois sockets, vous devez programmer le clavier à la droite d'abord, le reste est programmé automatiquement. En tout cas il est recommandé de programmer séparément chaque porte-filtre, en commençant toujours à la droite.

Le porte-filtre pour la programmation du dosage se trouve sur le devant de la machine.

Procédez comme suite:

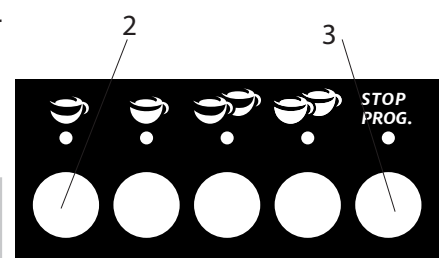
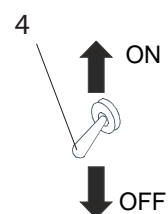
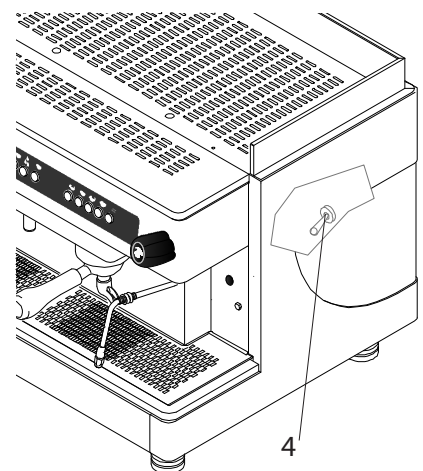
- Tournez le commutateur (4) à la position ON. Faites attention de ne pas toucher le tuyau de la vapeur, puisqu'il peut être très chaud.
- Effectuez la programmation comme décrit dans le paragraphe ci-bas.
- Désactivez le commutateur (4).

Programmez en accord aux instructions suivantes:

- Appuyez sur le bouton-poussoir "Progr." (3) (le commutateur pour tous boutons) pendant au moins 5 secondes.
- Appuyez sur un des boutons de dosage (2): le café commence à écouler.
- Pour confirmer la portion, appuyez sur un des boutons de dosage (2) ou sur le bouton "Progr." (3).
- Pour les portions suivantes de café, répétez les mêmes actions.



Le système quittera automatiquement la mode de programmation quelques 5 secondes après la dernière opération.

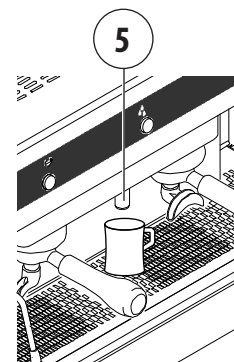


8. Préparation boissons chaudes

8.1 Distribution d'eau chaude

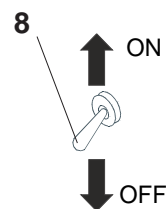
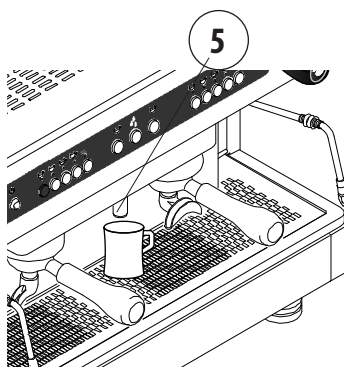
Version AEP

- positionner le pot sous la buse d'eau chaude (5)
- appuyer sur la touche d'eau chaude (🔥)
- pour bloquer la distribution, appuyer à nouveau sur la touche de distribution d'eau chaude



Version SAE

Programmation



- Positionner la clé de programmation (8) sur **ON**
- positionner le pot sous la buse d'eau chaude (5)
- appuyer sur la touche **STOP/PROG.** (**STOP PROG.**) du clavier de droite jusqu'à l'allumage de tous les voyants dose
- appuyer sur la touche de distribution d'eau chaude (🔥)
- une fois atteinte la dose souhaitée, confirmer en appuyant de nouveau sur la touche de distribution d'eau chaude (🔥)
- une fois la programmation terminée, appuyer sur la touche **STOP/PROG.** (**STOP PROG.**) pour quitter le mode de programmation et tourner la clé de programmation (8) sur **OFF**.

Distribution

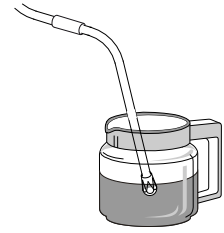
- positionner le pot sous la buse d'eau chaude (5)
- appuyer sur la touche d'eau chaude (🔥): attendre que la distribution d'eau soit terminée
- pour bloquer à l'avance la distribution, appuyer de nouveau sur la touche de distribution d'eau chaude (🔥) ou appuyer sur la touche **STOP/PROG.** (**STOP PROG.**).



Ne pas toucher la buse d'eau chaude : le contact avec la buse ou l'eau chaude peut causer des dommages aux biens, aux personnes ou aux animaux.

8.2 Distribution de vapeur

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



i

L'utilisation du point de distribution de la vapeur (buse vapeur) doit toujours être précédée par l'opération de purge de la condensation pendant au moins 2 secondes.

i

Laisser la buse de vapeur plongée dans le lait uniquement le temps nécessaire pour la chauffer. Ne pas ouvrir le robinet de vapeur lorsque la buse de vapeur est plongée dans le lait et lorsque la machine est éteinte.

i

Manœuvrer avec précaution la buse de vapeur à l'aide du clip anti-brûlure: tout contact avec la buse ou la vapeur peut provoquer des dommages aux biens, aux personnes ou aux animaux.

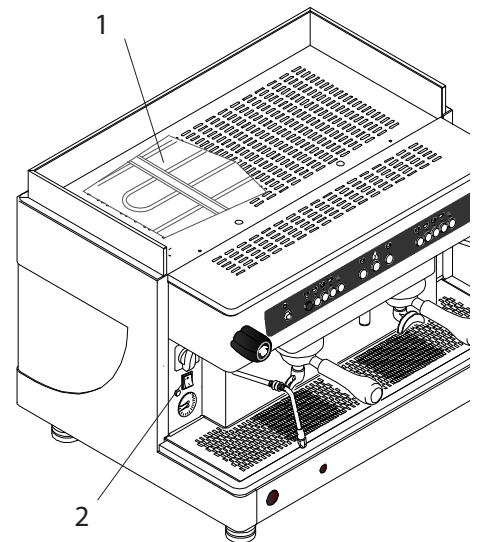
9. Dispositif chauffe-tasses (si présent)

Le dispositif chauffe-tasses sert à préchauffer les tasses avant leur emploi.

- poser les tasses sur le dessus (1) de la machine à café;
- activer la résistance électrique avec l'interrupteur (2).

i

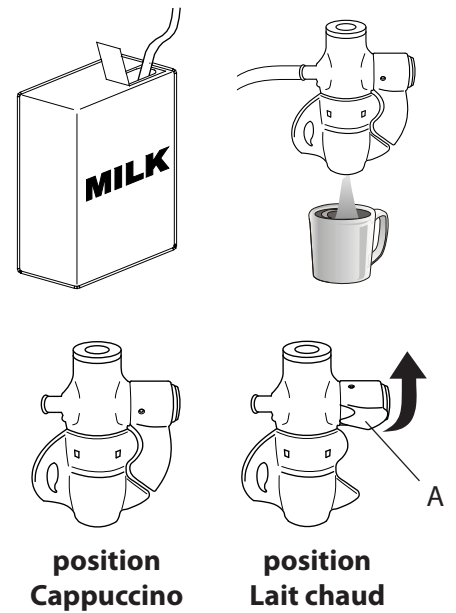
Pour des raisons de sécurité, il est recommandé de ne pas placer des torchons ou autres objets sur le dessus de la machine car cela empêcherait la circulation régulière de l'air.



10. Accessoires

10.1 Dispositif pour cappuccino

- Introduire le tuyau d'aspiration dans le lait;
- placer le pot sous le bec du dispositif pour cappuccino;
- ouvrir le robinet de vapeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre puis le refermer dès l'atteinte de la quantité souhaitée
- verser le lait moussé dans les tasses remplies de café.



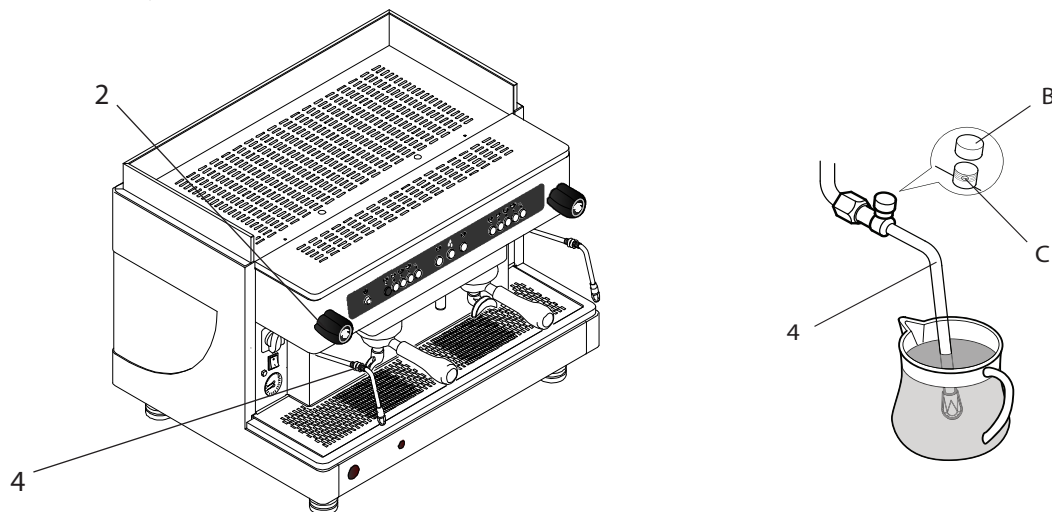
i

Pour obtenir du lait chaud sans mousse, soulever l'ailette (A) 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 moussé sur le café.

Nous recommandons de maintenir toujours propre le dispositif pour cappuccino, en suivant les indications reportées au chapitre "Nettoyage".

10.2 Buse monte-lait

- Introduire la buse (4) dans le lait de façon à couvrir complètement le gicleur;
- tourner le robinet de la vapeur (2) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre;
- attendre que le lait chauffe et commence à mousser;
- une fois que l'on a atteint la température et obtenu la mousse souhaitée, tourner le robinet vapeur (2) dans le sens des aiguilles d'une montre;
- Pour modifier le niveau de mousse du lait : dévisser le capuchon du régulateur (B) et intervenir sur la vis (C) avec un tournevis. Pour réduire la mousse, tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre, la tourner en sens contraire pour l'augmenter.



i

Pour que le monte-lait fonctionne toujours parfaitement, il est conseillé d'effectuer une brève distribution à vide à la fin de chaque utilisation. Nettoyer régulièrement les terminaux de la buse avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Utiliser avec précaution la buse monte-lait à cause des risques dus à la présence de vapeur à température élevée.

11. Adoucisseur

L'eau du réseau contient des sels non solubles qui sont responsables de la formation de calcaire dans la chaudière et dans d'autres parties de la machine. L'adoucisseur permet d'éliminer ou de réduire sensiblement la présence de ces sels minéraux.

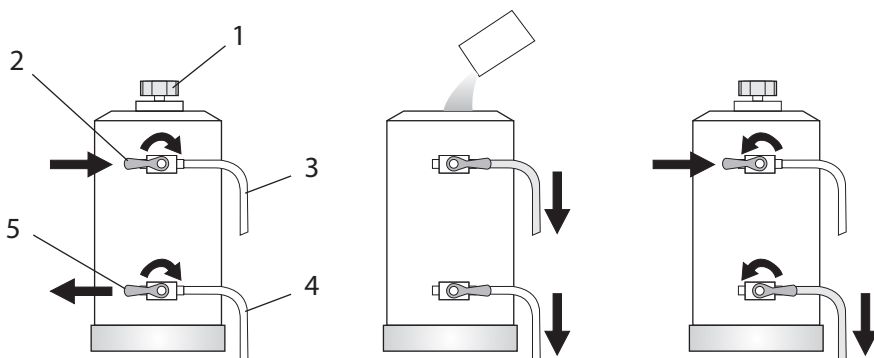
L'adoucisseur à résines a la propriété de retenir le calcaire de l'eau. Pour cette raison, après un certain temps, les résines se saturent et doivent être régénérées avec du gros sel de cuisine (NaCl, chlorure de sodium) ou du sel spécial pour adoucisseurs. Il est très important de régénérer l'adoucisseur dans les délais prévus.

La régénération doit être effectuée régulièrement tous les 15 jours. Cependant, dans les régions où l'eau est particulièrement dure, il faudra régénérer à intervalles plus courts. Cette même règle vaut lorsqu'une grande quantité d'eau chaude est consommée pour la préparation de thé ou autre boisson.

Régénération de l'adoucisseur

Procéder de la façon suivante :

- déplacer le levier **(2)** et **(5)** de gauche à droite ;
- retirer le couvercle en dévissant le pommeau **(1)** ;
- faire sortir assez d'eau du tuyau **(3)** pour pouvoir faire place à la quantité de sel prescrite en fonction du modèle employé (voir le tableau) ;
- nettoyer le joint situé sur le couvercle de toutes traces de sel ou de résines ;
- replacer le couvercle en vissant bien le pommeau **(1)** et reporter le levier **(2)** de la droite vers la gauche ;
- laisser s'écouler l'eau salée du tuyau **(4)** jusqu'à ce que l'eau ne soit plus salée (30-60 minutes environ) ; le sel permet de libérer les sels minéraux accumulés ;
- reporter le levier **(5)** de la droite vers la gauche dans la position initiale.



Modèle adoucisseur	Quantité de sel
8 litres	1,0 kg
12 litres	1,5 kg
16 litres	2,0 kg

i

La formation de tartre dans le circuit hydraulique et dans la chaudière entrave l'échange thermique et compromet le bon fonctionnement de la machine. La présence de fortes incrustations dans la chaudière peut causer de longues périodes de blocage de la machine et annulera de fait la garantie car le tartre indique que la régénération n'a pas été exécutée.

A fin de conserver l'adoucisseur et par conséquent la machine dans les meilleures conditions de fonctionnement possibles, effectuer périodiquement la régénération en fonction de la fréquence d'utilisation de l'adoucisseur et de la dureté de l'eau utilisée.

Le tableau ci-contre reporte les valeurs en quantité de l'eau adoucie en fonction de la dureté de l'eau, exprimées selon différentes unités de mesure :

- f° : degré français
- D° : degré allemand = 1,8 °f
- mg CaCO₃

Pour plus de détails sur les modalités d'installation, de mise en service et de régénération de l'adoucisseur, se reporter au manuel relatif d'instructions.

Quantité d'eau adoucie en fonction de la dureté					
f°	30°	40°	60°	80°	sel
D°	16,5°	22°	33°	44°	
mg CaCO ₃	30	40	60	80	
8 litres	1000 l	900 l	700 l	500 l	1,0 kg
12 litres	1500 l	1350 l	1050 l	750 l	1,5 kg
16 litres	2100 l	1800 l	1400 l	1000 l	2,0 kg

12. Contrôles et entretien

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de l'appareil de façon durable, des opérations d'entretien sont nécessaires. En particulier, il est conseillé de faire effectuer au Service d'Assistance un contrôle général de la machine au moins 1 fois par an.

Intervention	Hebdo.	Mensuelle
MANOMÈTRE Contrôler constamment la valeur de la pression dans la chaudière qui doit être comprise entre 0,8 et 1,4 bar.	X	
MANOMÈTRE Vérifier la pression de l'eau pendant la distribution du café: contrôler la pression indiquée par le manomètre qui doit être comprise entre 8 et 9 bars.		X
FILTRES et PORTE-FILTRES Vérifier l'état d'usure des filtres, contrôler l'éventuel endommagement du bord des filtres et vérifier la présence d'éventuels traces de marc de café au fond de la tasse.		X
MOULIN À CAFÉ-DOSEUR Vérifier la dose de café moulu (comprise entre 6 et 7 g par service) et contrôler le degré de mouture. Les meules doivent toujours être bien affilées, leur détérioration étant signalée par un excès de poudre dans la mouture. Il est recommandé de remplacer les meules plates tous les 400/500 kg de café ou tous les 800/900 kg de café en cas de meules coniques.		X
ADOUCCISSEUR La formation de calcaire dans le circuit hydraulique de la machine indique que la régénération a été négligée. Dans les régions où l'eau est très dure, ainsi qu'en cas d'importante consommation d'eau chaude pour le thé ou autre, il sera nécessaire de procéder à des régénérations plus fréquentes.		X



Si le problème persiste, éteindre la machine et demander l'assistance du Service Après-Vente. Ne tenter aucune intervention de réparation.



Les opérations de détartrage de l'appareil doivent être effectuées par des techniciens spécialisés pour éviter toute délivrance de matériel nocif pour l'usage alimentaire.

13. Conseils pour obtenir un bon café

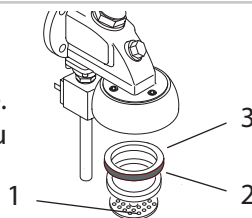
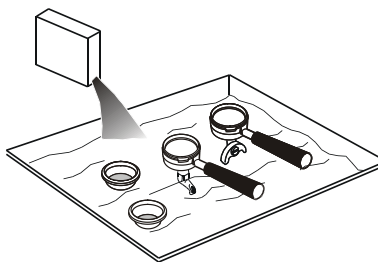
- Pour obtenir un café de bonne qualité, il est important que le degré de dureté de l'eau utilisée ait une valeur de 4-5 °f (degrés français). Si la dureté dépasse ces valeurs, nous conseillons d'utiliser un adoucisseur.
- éviter d'utiliser l'adoucisseur si les valeurs de dureté de l'eau sont inférieures à 4 °f.
- si l'eau utilisée a un goût chloré particulièrement évident, nous conseillons d'installer un filtre spécifique.
- Nous conseillons de ne pas conserver de grosses quantités de café en grains ; ne jamais moulin de grands volumes de café : préparer la quantité contenue dans le doseur et si possible, l'utiliser dans la journée ; ne pas acheter de café déjà moulu car il perd rapidement son arôme.
- après un arrêt relativement prolongé de la machine (2-3 heures), effectuer quelques distributions à vide.
- effectuer constamment le nettoyage et l'entretien périodique.

14. Nettoyage

Pour garantir une hygiène et une efficacité optimale de l'appareil, il faut effectuer quelques simples opérations de nettoyage des parties fonctionnelles et des accessoires ainsi que des panneaux de la carrosserie. Les instructions ci-indiquées ne sont valables que si la machine à café est utilisée normalement. En cas d'utilisation intensive, les opérations de nettoyage devront être effectuées plus fréquemment.

Avant de nettoyer la machine, il faut l'éteindre et en attendre le refroidissement.

Nettoyage	Journ.	Hebdo.
<p>FILTRES et PORTE-FILTRES</p> <p>Nettoyer chaque jour les filtres et leurs porte-filtres avec de l'eau chaude.</p> <p>L'idéal serait de les laisser tremper toute la nuit dans de l'eau chaude, afin que les dépôts gras de café puissent se dissoudre.</p> <p>Il est conseillé d'ajouter du détergent spécifique dans l'eau, puis de rincer le tout avec de l'eau.</p> <p>L'absence de nettoyage quotidien des porte-filtres comporte une dégradation de la qualité du café versé et du bon fonctionnement du porte-filtre.</p>	X	
<p>CARROSSERIE</p> <p>Nettoyer les panneaux de la carrosserie avec un chiffon imbibé d'eau tiède.</p> <p>Éviter l'emploi de détergents abrasifs qui pourraient rayer la surface de la carrosserie.</p>	X	
<p>BUSE VAPEUR</p> <p>Nettoyer les buses de vapeur en effectuant une brève distribution à vide après chaque utilisation, puis la nettoyer avec un chiffon imbibé d'eau tiède.</p>	X	
<p>GROUPE DE DISTRIBUTION</p> <p>Effectuer le lavage des groupes comme indiqué ci-contre :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. utiliser le porte-filtre aveugle ; 2. verser du détergent spécifique (voir pièces de rechange) dans le filtre aveugle et enclencher le porte-filtre ; 3. effectuer une série de distributions jusqu'à ce que l'eau écoulée soit parfaitement propre ; 4. retirer le porte-filtre du groupe et effectuer au moins une distribution de manière à éliminer les résidus de détergent. 	X	
<p>DOUCHETTE et PORTE-DOUCHETTE</p> <p>Nettoyer la douchette (2) et le porte-douchette (3) à l'eau chaude.</p> <p>Pour ce faire, desserrer la vis (1) et enlever les deux éléments du groupe de distribution.</p>		X
<p>BUSE VAPEUR</p> <p>Contrôler l'extrémité des tuyaux de vapeur et nettoyer les orifices de sortie avec une petite aiguille.</p>		X
<p>MOULIN À CAFÉ-DOSEUR</p> <p>Nettoyer chaque semaine l'intérieur et l'extérieur de la cloche et du doseur avec un chiffon imbibé d'eau tiède et essuyer.</p>		X



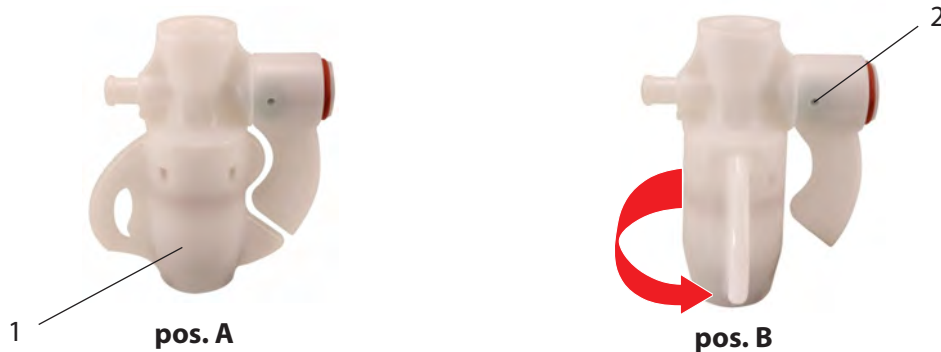
i

- Pour les opérations de nettoyage, utiliser toujours des chiffons parfaitement propres et désinfectés.
- Pour garantir un fonctionnement correct et une hygiène correcte du distributeur de boissons chaudes, il faut suivre les modalités de nettoyage et utiliser les produits appropriés.
- Ne pas plonger la machine dans l'eau.
- Ne jamais utiliser de détergents alcalins, de solvants, d'alcool ou des substances agressives.
- Les opérations de détartrage de l'appareil doivent être effectuées par des techniciens spécialisés en démontant les composants incrustés afin de ne pas remettre en circulation les résidus du détartrage. Les produits/détergents utilisés doivent être adaptés à cette utilisation et ne doivent pas endommager les matériaux des circuits hydrauliques.

Dispositif pour cappuccino

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

1. effectuer un premier nettoyage en plongeant le tuyau d'aspiration dans l'eau et effectuer une distribution pendant quelques secondes ;
2. tourner le corps rotatif **(1)** de 90° sur **pos.B** (fermeture du conduit de sortie du lait);
3. en tenant le tuyau d'aspiration lait vers le haut, éjecter de la vapeur (fonctionnement à vide du dispositif pour cappuccino) ;
4. attendre environ 20 secondes de façon à permettre le nettoyage et la stérilisation interne du dispositif pour cappuccino ;
5. fermer la vapeur et replacer le corps rotatif sur **pos. A**;
6. en cas d'obstruction de l'orifice de prélèvement de l'air **(2)**, le déboucher délicatement avec une épingle.

**i**

Nous conseillons de nettoyer le dispositif pour cappuccino après chaque utilisation afin d'éviter toute anomalie de fonctionnement et garantir ainsi le bon niveau d'hygiène du système. Éviter de dévisser le dispositif du cappuccino de la buse de vapeur.

15. Mauvais fonctionnements et solutions

Problème	Cause	Solution
LA MACHINE MANQUE DE PUISSANCE	La machine est éteinte	Allumer la machine
IL MANQUE DE L'EAU DANS LA CHAUDIÈRE	Le robinet du réseau hydraulique est fermé	Ouvrir le robinet d'eau du réseau hydraulique
TROP D'EAU DANS LA CHAUDIÈRE	Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique	Demander assistance au Service Après-Vente
LA VAPEUR NE SORT PAS DES BUSES	1) Le gicleur de la buse est obstrué 2) La machine est éteinte	1) Nettoyer le gicleur de la buse de vapeur 2) Allumer la machine
DE LA VAPEUR MÉLANGÉE À DE L'EAU SORT DE BUSES	Panne sur l'installation électrique ou du système hydraulique	Demander assistance au Service Après-Vente
PAS DE DISTRIBUTION	Le robinet du réseau hydraulique est fermé	Ouvrir le robinet d'eau du réseau hydraulique
FUITES D'EAU PROVENANT DE LA MACHINE	1) La cuvette n'évacue pas 2) Le tuyau d'évacuation est endommagé ou décroché ou quelque chose entrave le flux de l'eau	1) Contrôler l'évacuation des eaux usées 2) Vérifier et raccorder le tuyau d'évacuation au bac
CAFÉ TROP CHAUD ou TROP FROID	Panne au niveau de l'installation électrique ou de l'installation hydraulique	Demander assistance au Service Après-Vente
DISTRIBUTION DU CAFÉ TROP RAPIDE	Le café est moulu trop gros	Régler la mouture du café
DISTRIBUTION DU CAFÉ TROP LENTE	Le café est moulu trop fin	Régler la mouture du café
MARC DE CAFÉ MOUILLÉ	1) Groupe de distribution sale 2) Le groupe de distribution est trop froid 3) Le café est moulu trop fin 4) Le café utilisé est trop vieux	1) Effectuer le lavage du groupe avec le filtre aveugle 2) Attendre le réchauffement complet du groupe 3) Régler la mouture du café 4) Remplacer avec du café frais
LE MANOMÈTRE INDIQUE UNE PRESSION NON CONFORME	Panne au niveau de l'installation hydraulique	Demander assistance au Service Après-Vente
PRÉSENCE DE MARC DE CAFÉ DANS LES TASSES	1) Le porte-filtre est sale 2) Les orifices du filtre sont usés 3) La mouture du café n'est pas appropriée	1) Nettoyer le porte-filtre 2) Remplacer le filtre 3) Régler la mouture de manière adéquate

Problème	Cause	Solution
LA TASSE EST SALIE PAR DES ÉCLABOUSSURES DE CAFÉ	1) Le café est moulu trop gros 2) Le bord du filtre est endommagé	1) Régler la mouture du café 2) Remplacer le filtre
pour SAE : LES DEL DE TOUS LES CLAVIERS CLIGNOTENT pour AEP LA LED FRONTALE CLIGNOTE	Après quelques minutes, le remplissage automatique de l'eau se bloque 1) Déclenchement du dispositif Time-out 2) Absence d'eau sur le réseau	1) Éteindre la machine puis la rallumer 2) Ouvrir le robinet d'eau du réseau hydraulique
DISTRIBUTION DE CAFÉ CONFORME DOSE DE CAFÉ NON RESPECTÉE LA led DE LA TOUCHE DOSE CLIGNOTE	Le café est moulu trop fin	Régler la mouture du café
DISTRIBUTION DE CAFÉ UNIQUEMENT AVEC LA TOUCHE MANUELLE	Panne au niveau du système électronique	Demander assistance au Service Après-Vente
BLOCAGE DU SYSTÈME ÉLECTRONIQUE	Panne sur l'installation électrique ou du système hydraulique	Demander assistance au Service Après-Vente
LA POMPE PERD DE L'EAU	Panne de la pompe	Demander assistance au Service Après-Vente
LE MOTEUR S'ARRÊTE BRUSQUEMENT OU LE PROTECTEUR THERMIQUE INTERVIENT POUR UNE SURCHARGE	Panne de la pompe	Demander assistance au Service Après-Vente
LA POMPE FONCTIONNE AU-DESSOUS DU DÉBIT NOMINAL	Panne de la pompe	Demander assistance au Service Après-Vente
LA POMPE FAIT DU BRUIT	Panne de la pompe	Demander assistance au Service Après-Vente



Si le problème persiste, éteindre la machine et demander l'assistance du Service Après-Vente. Ne tenter aucune intervention de réparation.

16. Liste des risques

Ce chapitre présente une série de risques auxquels l'utilisateur peut s'exposer en cas de non-respect des normes de sécurité (décrites dans le manuel présent).

L'appareil doit être raccordé à un système de mise à la terre efficace.

Si ce raccordement n'est pas effectué, l'appareil peut provoquer des décharges électriques dangereuses, dans la mesure où il ne peut plus décharger à terre les éventuelles dispersions de courant.

Ne pas utiliser de l'eau courante pour nettoyer la machine.

L'emploi d'eau sous pression dirigée directement sur la machine peut endommager sérieusement les éléments électriques. Ne jamais utiliser de jets d'eau pour le nettoyage de parties de l'appareil.

Faire attention aux buses de vapeur et d'eau chaude.

Avec l'usage, les buses de vapeur et d'eau chaude surchauffent et constituent par conséquent une source de danger potentielle. Les manier avec soin. Ne jamais diriger directement des jets de vapeur ou d'eau chaude sur les parties du corps.

Ne pas intervenir sur la machine lorsqu'elle est branchée.

Éteindre l'appareil en utilisant l'interrupteur général du réseau avant d'effectuer toute opération, de quelque nature que ce soit, ou mieux, débrancher les prises d'alimentation au secteur. Ne pas enlever les panneaux de la carrosserie lorsque la machine est branchée.

Ne jamais intervenir sur le circuit hydraulique avant de l'avoir vidangé.

Éviter toute intervention sur le circuit hydraulique et sur la chaudière en présence d'eau et/ou de pression dans l'installation. Par conséquent, les vider au préalable, en fermant le robinet de distribution et en faisant fonctionner le groupe distributeur à vide pendant quelques instants. Éteindre la machine et ouvrir tous les robinets de vapeur et d'eau. Lorsque la pression est à zéro, vider complètement la chaudière en ouvrant le robinet prévu à cet effet au bas de celle-ci.

Si les opérations indiquées ci-dessus ne sont pas exécutées correctement, l'ouverture d'une des parties du circuit hydraulique pourrait provoquer une brusque sortie d'eau chaude sous pression.

Machines à levier

Ne jamais baisser le levier en absence de café dans le filtre, ou si le porte-filtre n'est pas fixé au groupe : le brusque retour du levier vers le haut pourrait causer des dommages à l'appareil et blesser des personnes.

Machines à gaz

Contrôler périodiquement la présence éventuelle de fuite de gaz dans l'installation en passant une solution d'eau savonneuse sur les conduites.

Pour des raisons de sécurité, fermer le gaz pendant les périodes d'inutilisation de la machine (heures nocturnes, fermeture du local).

Utilisation de l'appareil.

Cette machine à café espresso est un appareil destiné à un usage exclusivement professionnel. Toute autre utilisation doit être considérée comme incorrecte et par conséquent dangereuse. Ne jamais permettre à des enfants ou à des personnes incompetentes d'utiliser la machine.

Le non-respect des prescriptions décrites ci-dessus peut entraîner de sérieux dommages corporels et matériels aux personnes, aux choses ou aux animaux.

Ne jamais intervenir sur le circuit électronique lorsque la machine est encore sous tension.

Désactiver complètement la machine en la débranchant du réseau électrique avant d'effectuer toute opération, de quelque nature que ce soit.

ESPRESSO-KAFFEEMASCHINE

Bedienungs- und wartungsanleitung. Anweisungen für den Benutzer.

DEUTSCH

INHALTSVERZEICHNIS

Sorgfältig durchlesen	96
Wie diese Bedienungsanleitung zu verwenden ist	96
Allgemeine Hinweise.....	96
Einleitung	98
1. Hinweise für den Installateur	99
1.1 Versorgung	99
1.2 Zu benutzendes Material	99
1.3 Wasseranschlüsse.....	99
1.4 Installationsbericht.....	99
1.5 Wartung und Reparatur	99
2. Allgemeine Beschreibung.....	100
3. Vorbereitung der Maschine	102
4. Einschalten der Maschine	102
5. Kaffeezubereitung	103
5.1 Mahlen und Dosierung	103
5.2 Kaffeezubereitung	103
6. Wassererneuerung	103
7. Gebrauch der Maschine.....	104
7.1 Version AEP.....	104
7.2 Version SAE.....	104
8. Zubereitung heisser getränke	105
8.1 Heisswasserabgabe	105
8.2 Dampfabgabe	106
9. Tassenwärmer	106
10. Zubehörteile.....	107
10.1 Cappuccinozubereiter	107
10.2 Milchschaumdüse	107
11. Enthärter	108
12. Kontrollen und wartung.....	109
13. Ratschläge zur bereitung eines guten kaffee	109
14. Reinigung	110
15. Funktionsstorungen und abhilfe.....	112
16. Risikoauflistung	114

Sorgfältig durchlesen

Vor der Benutzung des Produktes dieses Handbuch ganz durchlesen.

Die Espresso-Kaffeemaschine, die Sie gekauft haben, wurde nach modernsten Methoden und innovativen Technologien entwickelt und hergestellt, die Ihnen Qualität und Zuverlässigkeit über Jahre garantieren.

Dieses Handbuch erläutert Ihnen die Vorteile, die Sie mit diesem Produkt erworben haben. Sie finden hier alle Anleitungen, wie Sie die Vorzüge des Gerätes optimal einsetzen können, wie Sie dessen Leistungsfähigkeit erhalten, und was im Falle von Problemen zu tun ist.

Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig und an einem geschützten Ort auf. Sollte es verloren gehen, fordern Sie bitte beim Hersteller ein Ersatzexemplar an.

VIEL SPASS BEIM LESEN UND ... EINEN GUTEN KAFFEE

Wie diese Bedienungsanleitung zu verwenden ist

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Verbesserungen und/oder Änderungen am Produkt vorzunehmen. Wir garantieren, dass dieses Handbuch den aktuellen Stand der Technik zum Zeitpunkt der Vermarktung der Maschine wiedergibt.

Bei dieser Gelegenheit bitten wir unsere Kunden, sich mit Verbesserungsvorschlägen zum Produkt oder diesem Handbuch direkt an uns zu wenden.

Allgemeine Hinweise

- Vergewissern Sie sich nach Entfernung der Verpackung, dass das Gerät in unversehrtem Zustand ist, im Zweifelsfall das Gerät nicht in Betrieb nehmen und den Verkäufer verständigen.
- Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern verwahren, da es sich um eine potentielle Gefahrenquelle handelt. Die Verpackung sollte bis zum Ablauf der Garantie aufbewahrt werden.
- Vor Inbetriebnahme der Maschine prüfen, ob die Netzspannung den angegebenen Daten auf dem Typenschild der Maschine entspricht.
- Die Installation muss unter Beachtung der gültigen Sicherheitsnormen und durch qualifiziertes, ausgebildetes Fachpersonal vorgenommen werden. Eine unsachgemäße Installation kann Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen verursachen.
- Die absolute Sicherheit dieses Gerätes ist nur gewährleistet, wenn es an eine leistungsfähige geerdete Anlage angeschlossen wird und der Anschluss entsprechend den gültigen Sicherheitsvorschriften vorgenommen wird. Die Stromanlage muss mit einem ausreichend bemessenen Differentialschalter (Leitungsschutzschalter) ausgerüstet sein. Es ist wichtig, diese Voraussetzungen zu überprüfen, und im Zweifelsfall eine sorgfältige Kontrolle der Anlage durch qualifiziertes Fachpersonal durchführen zu lassen. Für Schäden, die durch eine ungeeignete Stromanlage entstehen, haftet der Hersteller in keiner Weise.
- Bei der Installation des Gerätes muss durch Fachpersonal ein allgemeiner Schutzschalter laut geltender Sicherheitsvorschriften montiert werden, dieser muss einen Abstand der Kontaktöffnungen von 3 mm oder darüber haben.
- Die Verwendung von Verlängerungskabeln oder elektrischen Adaptern mit Mehrfachsteckdosen ist nicht empfehlenswert. Wenn sich deren Verwendung als notwendig erweisen sollte, sind nur Einfach- oder Mehrfach-Adapter und Verlängerungen zu verwenden, die den gültigen Sicherheitsvorschriften entsprechen. Der auf dem einfachen Adapter, auf den Verlängerungen und für die Höchstleistung angegebene Wert in kW darf niemals überschritten werden.
- Die Espresso-Kaffeemaschine ist für die Zubereitung von warmen Getränken wie Kaffee, Tee und heißer Milch bestimmt. Dieses Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Jede andere Verwendung ist als unsachgemäß und daher als gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund einer falschen bzw. unvernünftigen Benutzung entstehen.

- Die Benutzung eines Elektrogeräts muss unter Befolgung der Sicherheitsverhaltensregeln erfolgen:
 - Gerät nicht berühren, wenn Hände oder Füße nass oder feucht sind;
 - Gerät nicht barfuss benutzen;
 - keine Verlängerungskabel in Badezimmern benutzen;
 - nicht am Netzkabel ziehen, um das Gerät von der Steckdose zu trennen;
 - das Gerät keinen Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne usw.);
 - achten Sie darauf, dass das Gerät nicht von Kinder oder unfähigen Personen benutzt wird.
- Prüfen, dass die Maschine in einem ausreichend beleuchteten, gelüfteten und sauberen Raum benutzt wird.
- Damit der Benutzer ohne Einengungen eingreifen und nötigenfalls den Bereich sofort verlassen kann, dürfen die Freiräume für den Zugriff auf Maschine und den Hauptschalter nicht verstellt werden.
- Das Gerät nicht mit einem direkten Wasserstrahl reinigen. Die tägliche Reinigung muss nach den Anweisungen dieser Gebrauchsanleitung erfolgen.
- Vor der Durchführung jeglicher Wartungsarbeiten ist das Gerät durch den Hauptschalter vom Stromnetz zu trennen.
- Für die täglichen Reinigungsarbeiten halten Sie sich bitte genau an die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Bei Schaden oder Betriebsstörung Gerät sofort abschalten, keine Reparaturversuche durchführen, sondern einen qualifizierten Techniker rufen.
- Eine eventuelle Reparatur des Geräts darf nur durch die Herstellerfirma oder von einem autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, wobei ausschließlich Originalersatzteile zu verwenden sind. Die Nichtbeachtung dieser Vorschrift kann die Gerätesicherheit beeinträchtigen und führt zu Garantieverlust.
- Das Stromkabel darf nicht durch den Benutzer ausgetauscht werden. Im Falle einer Beschädigung des Stromkabels Gerät abschalten und sich ausschließlich an qualifiziertes Fachpersonal wenden.
- Im Gerät befindet sich eine Lithium-Knopfzelle, die verhindert, dass die Programmierdaten verloren gehen.
- Sollte das Gerät nicht mehr benutzt werden, wird geraten, es vom Stromnetz zu trennen und das Wasser durch Fachpersonal entleeren zu lassen.
- Um die Leistungsfähigkeit und die korrekte Funktionsweise des Gerätes zu garantieren, ist es unbedingt notwendig, sich an die Anweisungen des Herstellers zu halten und die periodischen Wartungsarbeiten sowie eine Überprüfung sämtlicher Sicherheitsvorrichtungen durch qualifiziertes Fachpersonal vornehmen zu lassen.
- Hände oder andere Körperteile nicht in die Nähe der Ausgüsse der Kaffeeausgabe oder in Richtung der Düsenenden der Dampf- oder Warmwasserausgabe bringen. Der Dampf oder das Wasser, die aus den Düsen ausströmen, können Verbrennungen hervorrufen.
- Während des Betriebes sind die Dampf- und Wasserdüsen sowie die Filterschalen sehr heiß und dürfen daher nur an den vorgesehen Stellen angefasst werden.
- Die Tassen und Tässchen müssen sorgfältig abgetrocknet werden, bevor sie auf die Abstellfläche gestellt werden.
- Auf der Abstellfläche des Tassenwärmers darf nur zum Gerät selbst gehörendes Geschirr platziert werden. Das Abstellen anderer Gegenstände ist nicht erlaubt.
- Die Maschine ist nicht für den Gebrauch von Personen (einschließlich 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.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit der Maschine spielen.
- Die Kaffeemaschine muss bei einer Raumtemperatur zwischen 5°C und 40°C verwendet werden.
- Ein nicht befugter Eingriff an einem Maschinenteil führt zum Verfall jeglicher Garantie.



GARANTIE

15 Monate auf alle Bauteile, ausgenommen elektrische und elektronische Teile und Teile die Verschleiß unterliegen.

Einleitung

Dieses Produkt wurde unter Einhaltung der geforderten Auflagen für Lebensmittelgeräte nach Par. 2.1 der EU-Richtlinie 2006/42/EG hergestellt.

Die Espresso-Kaffeemaschine ist ausdrücklich für gewerbliche Zwecke bestimmt, sie wurde zur Herstellung von heißen Getränken, wie Tee, Cappuccino, Kaffee in den unterschiedlichen Zubereitungsarten langer, kurzer Kaffee, Espresso usw. geplant.

Wenn das Modell über zwei oder mehrere Einheiten verfügt, kann es gleichzeitig von zwei oder mehreren Personen benutzt werden. Dieses Merkmal gewährleistet zusammen mit der Tatsache, dass die Maschine in der Lage ist, ununterbrochen Getränke abzugeben, eine intensive Benutzung des Gerätes.

Nachfolgend finden Sie die Anweisungen für den korrekten Gebrauch der Maschine.



Der Benutzer muss eine ausreichende Einweisung erhalten, um die Maschine korrekt betätigen zu können. Wir empfehlen darüber hinaus nichts zu unternehmen, was die Funktionsweise verändern oder beeinträchtigen könnte.

WENN DAS GERÄT EINGESCHALTET IST, ENTHÄLT DER HEIZKESSEL DAMPF UND WASSER, DIE UNTER DRUCK STEHEN.

1. Hinweise für den Installateur

1.1 Versorgung

Die Wasserversorgung des Gerätes muss mit Wasser erfolgen, das sich gemäß den geltenden Bestimmungen des Installationsorts für den menschlichen Gebrauch eignet. Der Eigentümer / Betreiber der Anlage muss dem Installateur bestätigen, dass das Wasser den oben genannten Anforderungen entspricht.

1.2 Zu benutzendes Material

Während der Installation der Maschine müssen die beiliegenden Komponenten und Materialien benutzt werden. Falls man andere Teile benutzen muss, hat der Installateur zu prüfen, ob diese sich zur Berührung des Wassers für den menschlichen Gebrauch eignen.

1.3 Wasseranschlüsse

Der Installateur muss die Wasseranschlüsse unter Beachtung der geltenden Hygienevorschriften und der hydraulischen Sicherheit zum Umweltschutz am Installationsort ausführen.

1.4 Installationsbericht

Nach der Installation muss die Maschine eingeschaltet und auf Nennbetriebsbedingungen gebracht und für 30 Minuten "betriebsbereit" gehalten werden.

Anschließend die Maschine ausschalten und das erste eingelaufene Wasser aus dem gesamten Wasserkreislauf vollkommen ablaufen lassen, damit eventuelle anfängliche Verschmutzungen beseitigt werden.

Danach wird die Maschine wieder gefüllt und auf Nenn-Betriebsbedingungen gebracht.

Nach Erreichen des Status "betriebsbereit" sind folgende Abgaben durchzuführen:

- An jeder Kaffeegruppe eine fortlaufende Abgabe vornehmen, damit mindestens 0,5 Liter des Kaffeekreislaufs ablaufen. Sind mehrere Abgabepunkte mit dem gleichen Wärmetauscher/Kaffeewasserkessel verbunden, die genannte Menge auf die einzelnen Abgabepunkte verteilen.
- Mit einer Dauerabgabe der jeweiligen Düse die gesamte Heißwassermenge aus dem Kessel ablaufen lassen (3 Liter für 1GR, 6 Liter für 2GR, 8 Liter für 3GR, 11 Liter für 4GR). Falls mehrere Abgaben vorhanden sind, die betreffende Menge nach der Anzahl der Abgabegruppen aufteilen.
- Den Dampf fortlaufend für mindestens 1 Minute pro Dampfabgabe ausströmen lassen.

i

Nach Installation der Maschine muss der Installateur die "Installationskarte" ausfüllen, die zur Maschine gehört.

Auf dem betreffenden Formular müssen die Bedingungen der Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen am Installationsort bestätigt werden. Vermerke zu Änderungen oder zu Eingriffen für den sachgerechten Gerätebetrieb müssen ebenfalls eingetragen werden.

Der Betreiber und der Installateur müssen die Kopien der Installationskarte bis zum Ende der Nutzbarkeit des Gerätes aufbewahren.

Bei einer Abholung der Maschine muss der Installateur auch die Installationskarte des Betreibers einziehen.

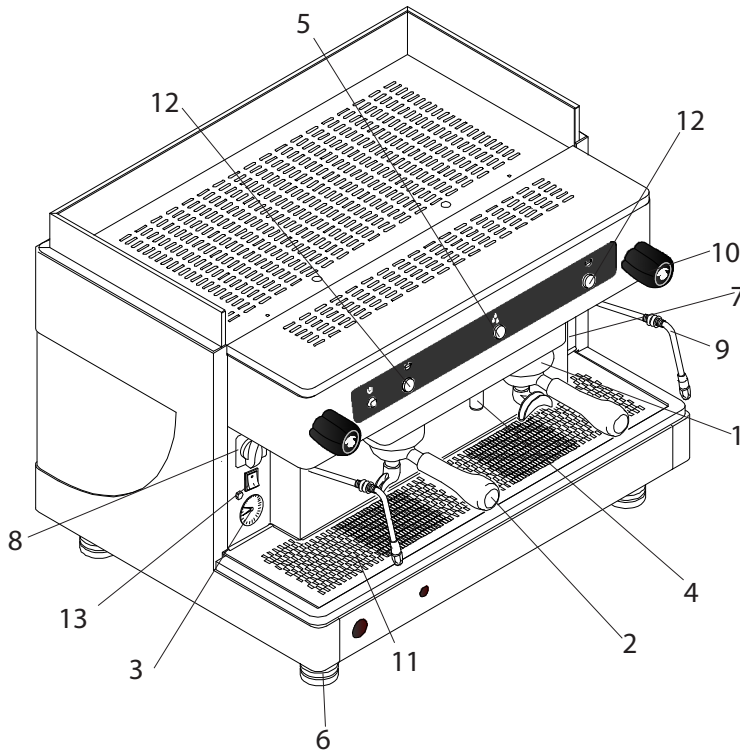
1.5 Wartung und Reparatur

Nach einer Wartung und/oder Reparatur müssen die verwendeten Bauteile gewährleisten, dass die Anforderungen an Hygiene und Sicherheit, die anfangs für die Maschine vorgesehen waren, beibehalten werden. Dies ist der Fall, wenn man Original-Ersatzteile verwendet..

Nach einer Reparatur oder einem Austausch von Bauteilen, die mit Wasser oder Lebensmitteln in Berührung kommen, muss das Durchspülen genau wie bei der Erstinstallation durchgeführt werden.

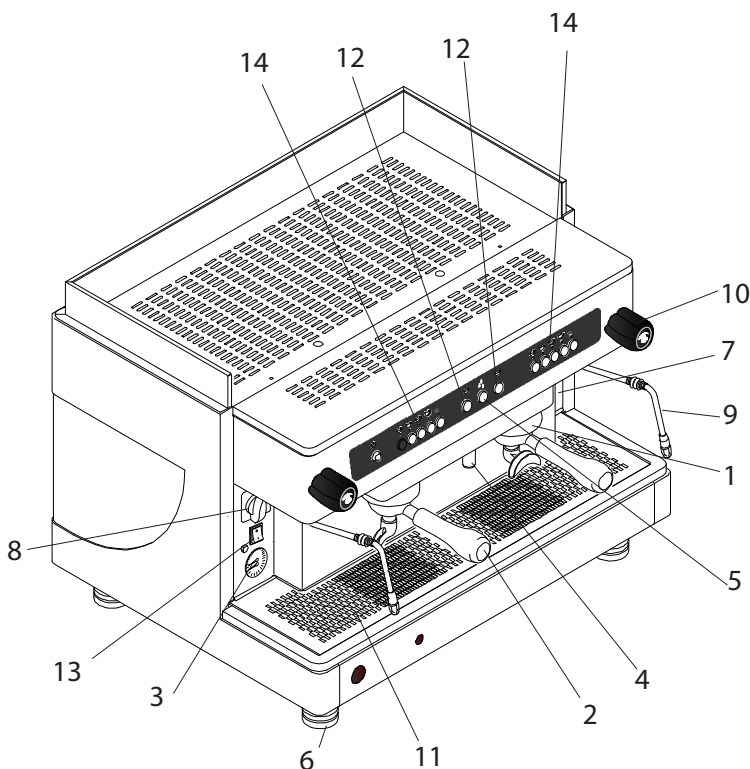
2. Allgemeine Beschreibung

AEP

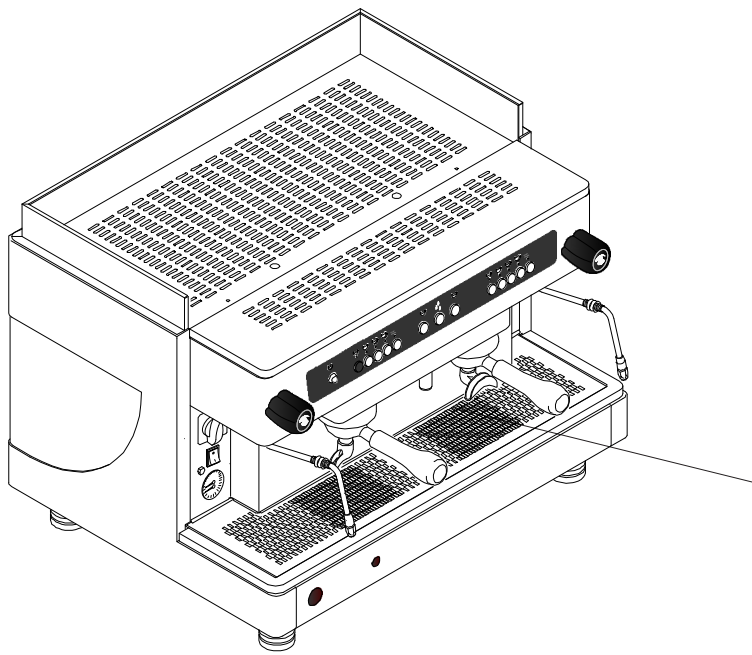


1. Brühgruppe
2. Filterbehälter
3. Manometer Kessel-und Pumpendruck
4. Heißwasserauslauf
5. Drehknopf Warmwasser
6. Verstellbaren Fuß
7. Nivo-anzeige Kessel
8. Schalter zur Geräteeinschaltung
9. Dampf-Strahlvorrichtung
10. Drehknopf Dampf
11. Abstellfläche Tässchen
12. Taste für manuelle Bedienung
13. Tassenwärmer-Schalter
14. Bedienungsfeld.

SAE



- (*) Bei einigen Modellen ersetzt eine grüne Leuchtanzeige die Niveauanzeige.



Das Typenschild der Maschine befindet sich am Unterteil des Rahmens unter der Ablaufschale. Die Maschinendaten sind auch auf dem Etikett der Verpackung der Maschine enthalten.

TECHNISCHEN DATEN

VERSION		1GRUPPE	2GRUPPEN	3GRUPPEN
Versorgungsspannung	V	120-230 240-400	120-230 240-400	120-230 240-400
Leistungsaufnahme	W	2.300 3.000	3.700 3.900	5.300
Fassungsvermögen des Kessels	l / gal UK	6-8 / 1.3-1.7	10.5-14 / 2.3-3.1	17-21 / 3,7-4.6
Einstellung Sicherheitsventil	Bar / PSI	1.9 / 27.6		
Kesselbetriebsdruck	Bar / PSI	0.8-1.4 / 11.6-20.3		
Wasserversorgungsdruck.	Bar / PSI	1.5-5 (MAX) / 21.8-72.5 (MAX)		
Kaffeeabgabedruck	Bar / PSI	8-9 / 116-130.5		
Betriebsbedingungen	°C - °F	5-40 / 41-104		

3. Vorbereitung der Maschine

Die Vorbereitung der Maschine und deren Anschlussarbeiten sind von Fachpersonal vorzunehmen. Der Installateur muss genau den "Hinweisen für den Installateur" im Kap. 1 folgen.



Der Einsatz der Maschine ohne Ausführung aller Installationsarbeiten durch Fachpersonal kann zu schweren Beschädigungen des Gerätes führen.

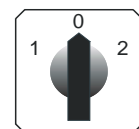
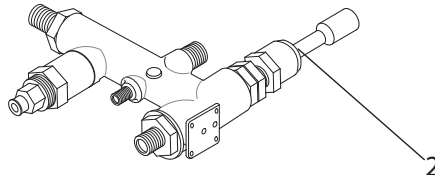
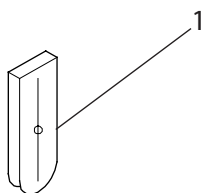
4. Einschalten der Maschine

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

Wenn kein Wasser vorhanden ist (erste Installation oder nach der Kesselwartung), muss der Kessel vorbeugend gefüllt werden, damit sich der Heizwiderstand nicht überhitzt.

Wie folgt vorgehen:

- Den Wasserhahn der Wasserleitung (2) und des Enthärter öffnen.
- Den Schalter in die Stellung "1" (Stromversorgung der Pumpe für die automatische Heizkesselfüllung und die Betriebsabläufe der Maschine) bringen und den automatischen Wassereinfluss in den Heizkessel abwarten.
- Den Schalter in die Stellung "2" (volle Stromversorgung einschließlich des Heizkesselwiderstandes) bringen und die vollständige Aufheizung der Maschine abwarten.



- Während der Aufheizphase der Maschine (zirka 20 Minuten) lässt das Druckventil für einige Sekunden Dampf ab, bis es von selbst wieder schließt.
- Vor dem Einsatz der Maschine für einige Sekunden Leerläufe der Abgabe mit eingehängtem Filterhalter vornehmen, damit eventuell vorhandene Luft aus dem Kreislauf austreten und die Aufheizung der Abgabegruppen vervollständigt werden kann.
- Vor dem Einsatz der Maschine einige Kaffees als Probe der Mahlung und Kontrolle des Betriebsdrucks der Maschine ausgeben.

5. Kaffeezubereitung

5.1 Mahlen und Dosierung

Es ist wichtig, dass Sie neben Ihrer Maschine über ein Mahl-/Dosiergerät verfügen, mit dem Sie den Kaffee, welchen Sie täglich verwenden, mahlen. Das Mahlen und Dosieren des Kaffees ist entsprechend den Herstellerangaben der Mahl-/Dosiergeräte durchzuführen, darüber hinaus sind folgende Punkte zu beachten:

- Für einen guten Espresso ist es empfehlenswert, keinen großen Kaffeevorrat anzulegen. Es ist auf jeden Fall immer 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 aufgebraucht werden;
- keinen bereits gemahlene Kaffee kaufen, da dieser sehr schnell verrottet. Falls nötig, kleine Vakuumpackungen kaufen.

5.2 Kaffeezubereitung

- Den Filter mit einer Menge gemahlene Kaffees (etwa 6-7 gr.) füllen und mit der Presse festdrücken.
- Den Filterhalter an der Einheit einhängen und nicht zu stark anziehen, damit die Dichtung nicht zu schnell verschlissen wird.
- Aus dem gleichen Grund sollte der Filterrand gereinigt werden, bevor der Filterhalter an der Abgabeeinheit eingehängt wird.
- Den Anweisungen des Herstellers der Mahldosierung folgen.



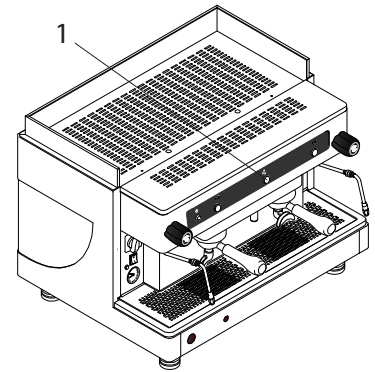
6. Wassererneuerung

Falls eine Ausschaltung länger als 1 Woche dauert, muss das Wasser in den Wasserkreisläufen der Maschine vollständig ausgetauscht werden. Für den Ablauf werden die Abgaben, wie im Abschnitt 1.4 "Installationsbericht" beschrieben, benutzt.

7. Gebrauch dermaschine

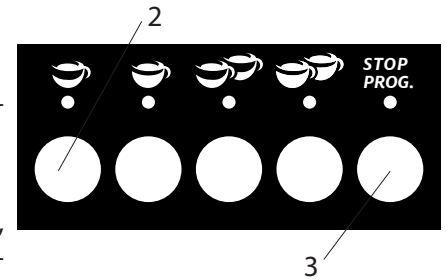
7.1 Versio AEP

- die gewünschte Kaffeemenge in den Filter füllen und mit der Presse festdrücken.
- den Filterhalter an der Abgabeeinheit befestigen.
- füllen Sie den Filter mit der Menge gemahlene Kaffees auf und gleichen Sie mit der kleinen Presse aus. Drücken Sie nun den gewünschten Abgabeschalter (1). Nach dem Aufguß erfolgt die Abgabe, die wiederum mit Hilfe des entsprechenden Schalters, bei Erreichung der gewünschten Kaffeemenge, blockiert werden kann.



7.2 Versio SAE

- die gewünschte Kaffeemenge in den Filter füllen und mit der Presse festdrücken.
- den Filterhalter an der Abgabeeinheit befestigen.
- einer der Tasten (2) drücken. Wenn Sie aufhören wollen Kaffee zu bereiten, drücken Sie auf STOP (3) oder wieder die selbe Taste. Im Falle von abnormalen Vorfällen oder Blockierung vom Bedienungsfeld, benutzen Sie Drücktaste (1).



Wenn man eine Taste eindrückt, wird den dazu gehörenden Indikator aufleuchten so lange die Operation dauert. Wenn einer der Indikatoren nicht mehr simultan läuft mit der Dauer der Operationen, wenden Sie sich bitte an einem Spezialisten.

Benutzung

Filter mit einer Portion gemahlene Kaffee füllen und mit der Presse andrücken. Hebel des Behälters zum Schlitten der Brühgruppe drehen. Jede Tasse Kaffee sollte bereitet werden mit eine neue Portion Kaffee, nicht mit eine bereits benutzte. Wenn Sie ein Gerät haben mit zwei oder drei Brühgruppen sollten Sie zuerst das Bedienungsfeld an der rechten Seite programmieren, den Rest wird automatisch programmiert. Im Falle Sie jeden Behälter separat programmieren möchten, fangen Sie bitte immer an der rechten Seite an.

Der Schalter für Programmierung der Dosierung befindet sich an der Vorderseite des Gerätes.

Procedere come segue:

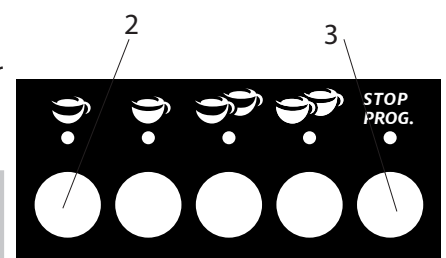
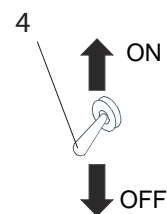
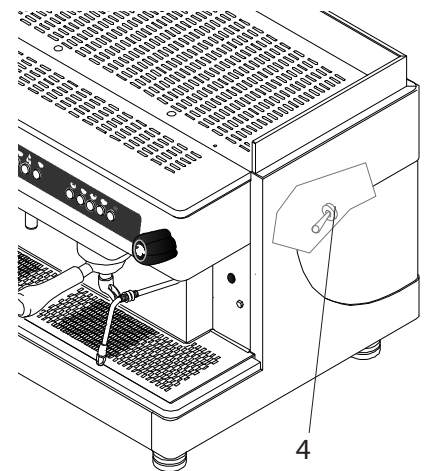
- Schalter (4) zu Position ON drehen. Seihen Sie vorsichtig das Sie den Dampf auslauf nicht berühren weil der sehr heiß sein kann.
- Setzen Sie die Programmierung fort sowie beschrieben im nächsten Paragraph.
- Schalter zurückdrehen (OFF)

Programmieren Sie weiter sowie nächste Hinweise vorschreiben :

- Taste "Progr." (3) für mindestens 5 Sekunden drücken (die Haupttaste für alle andere Tasten)
- Einer der Tasten (2) drücken; der Kaffee läuft.
- Um die Portion zu Konfirmieren, auf einer der entsprechende Tasten (2) oder Taste "Progr." (3) drücken
- Für die nächsten Portionen Kaffee wiederholen Sie diese Handlungen.



Das System schaltet das Programm automatisch aus 5 Sekunden nach der letzten Operation.

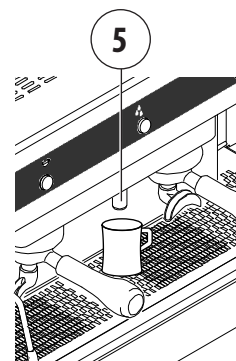


8. Zubereitung heisser Getränke

8.1 Heisswasserabgabe von hand

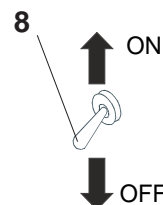
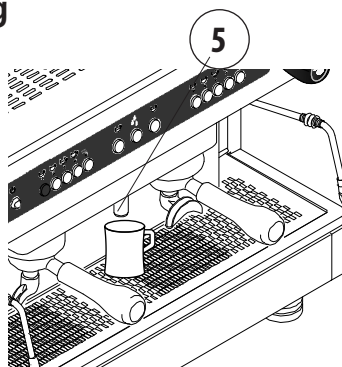
Modell AEP

- Das Kännchen unter die Heißwasserdüse (5) stellen,
- die Taste Heißwasserabgabe (☹️) drücken;
- um die Abgabe zu unterbrechen, erneut die Heißwassertaste drücken.



Modell SAE

Programmierung



- den Programmierschlüssel (8) auf die Stellung **ON** drehen.
- Das Kännchen unter die Heißwasserdüse (5) stellen,
- die Taste **STOP/PROG** (STOP PROG.) der rechten Tastatur drücken bis alle LED-Leuchten der Mengentasten eingeschaltet sind;
- Die Taste Heißwasserabgabe (☹️) drücken;
- nach Erreichen der gewünschten Menge zur Bestätigung erneut die Taste Heißwasserabgabe (☹️) drücken;
- zum Schließen der Programmierphase am Ende die Taste **STOP/PROG** (STOP PROG.) drücken und den Programmierschlüssel (8) auf **OFF** drehen.

Abgabe

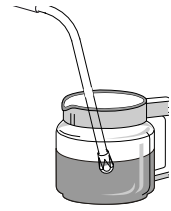
- Das Kännchen unter die Heißwasserdüse (5) stellen,
- Die Heißwassertaste (☹️) drücken: die Heißwasserabgabe abwarten;
- zur vorzeitigen Unterbrechung der Abgabe erneut die Abgabetaste Heißwasser (☹️) oder die Taste **STOP/PROG** (STOP PROG.) drücken.



Nicht die Heißwasserdüse berühren: die Berührung der Düse oder des heißen Wassers kann Verletzungen bei Personen und Tieren sowie Sachschäden hervorrufen.

8.2 Dampfabgabe

- die Dampfzange (4) in die zu erwärmende Flüssigkeit tauchen;
- den Drehknopf des Wasserhahns (3) gegen den Uhrzeigersinn drehen: der Austritt aus der Dampfzange richtet sich nach der Öffnung des Hahnes.
- Zum Unterbrechen der Abgabe den Drehknopf des Hahns (3) im Uhrzeigersinn drehen.



Der Benutzung der Dampfzange (Dampfzange) muss immer für mindestens 2 Sekunden das Ausspülen des Kondensats vorausgehen.



Die Dampfzange nur für die Erwärmungszeit in der Milch lassen. Nicht den Dampfzange mit in die Milch getauchter Dampfzange und bei ausgeschalteter Maschine öffnen.



Die Dampfzange mit dem Verbrennungsschutzgummi vorsichtig bewegen: die Berührung der Zange oder des Dampfes kann Schäden an Personen, Tieren und Gegenständen verursachen.

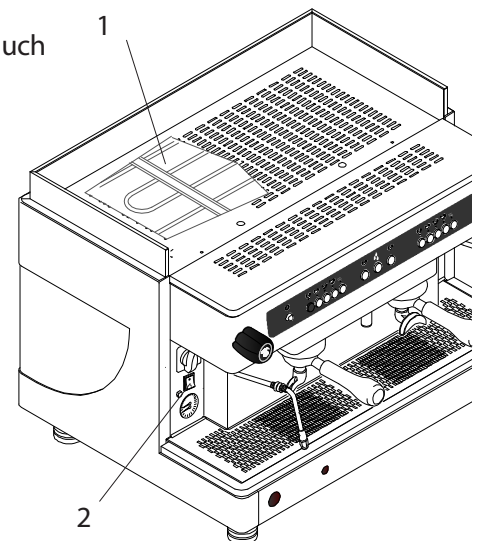
9. Tassenwärmervorrichtung (wo vorhanden)

Die Vorrichtung Tassenwärmer hat die Aufgabe, die Tassen vor ihrem Gebrauch aufzuwärmen.

- die Tassen auf der oberen Fläche (1) der Kaffeemaschine abstellen;
- mit dem Schalter (2) den elektrischen Heizwiderstand aktivieren.



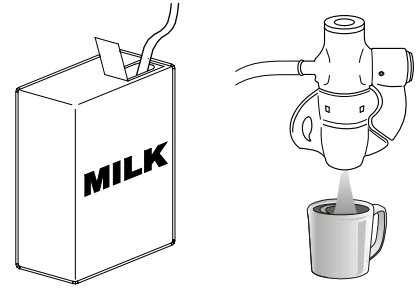
Aus Sicherheitsgründen ist davon abzuraten, Lappen oder andere Gegenstände auf die Tassenablage zu legen, um eine einwandfrei Luftumwälzung zu gewährleisten.



10. Zubehörteile

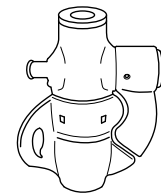
10.1 Cappuccino-Zubereiter

- Das Saugrohr in die Milch tauchen.
- Das Kännchen unter den Auslass des Cappuccino-Zubereiters stellen.
- den Dampfhahn gegen den Uhrzeigersinn drehen, beim Erreichen der gewünschten Menge den Dampfhahn wieder schließen;
- Die geschäumte Milch in die Tassen mit dem Kaffee geben.

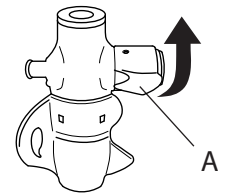


i

Für die Ausgabe heißer Milch ohne Schaum den Flügel (A) nach oben ziehen. Für ein noch besseres Ergebnis empfiehlt es sich, die Milch nicht direkt in der Tasse aufzuschäumen, sondern in einem Kännchen, anschließend die geschäumte Milch auf den Kaffee geben. Der Cappuccino-Zubereiter sollte, wie im Kapitel "Reinigung" beschrieben, immer sauber gehalten werden.



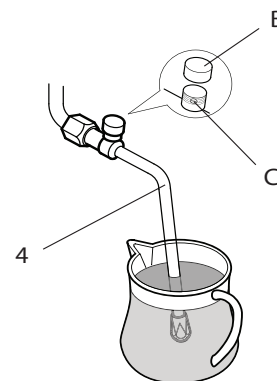
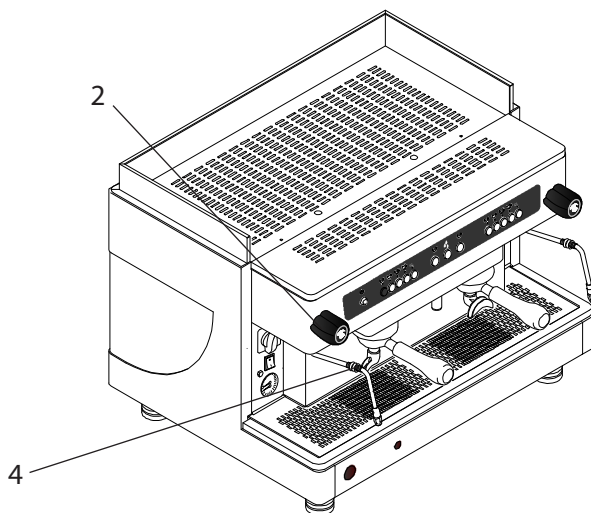
**Stellung
Cappuccino**



**Stellung
Warme Milch**

10.2 Milchschaumdüse

- Das Rohr (4) so in die Milch tauchen, dass die Spritzdüse vollkommen bedeckt ist.
- Den Dampfhahn (2) gegen den Uhrzeigersinn drehen,
- die Erwärmung und Schäumung der Milch abwarten;
- Nach Erreichen der gewünschten Temperatur und Schäumung den Dampfhahn (2) im Uhrzeigersinn drehen.
- Um die Milchschaumung zu ändern: die Kappe (B) des Reglers abschrauben und mit einem Schraubenzieher die Schraube (C) betätigen: Zum Erhöhen der Schäumung gegen den Uhrzeigersinn drehen, für weniger Schaum im Uhrzeigersinn drehen.



i

Um die Milchaufschäumdüse immer leistungsfähig zu erhalten, wird eine kurze Leerabgabe am Ende einer jeden Benutzung empfohlen. Mit einem in lauwarmes Wasser getauchtem Tuch die Enden des Autosteamer regelmäßig säubern. Bei der Benutzung des Autosteamer muss wegen der hohen Temperatur des Dampfes sehr vorsichtig vorgegangen werden.

11. Enthärter

Im Leitungswasser sind unlösliche Salze enthalten, die für die Kalkbildung im Heizkessel und in anderen Teilen der Maschine verantwortlich sind. Der Enthärter ermöglicht die Beseitigung oder deutliche Reduzierung dieser Mineralsalze.

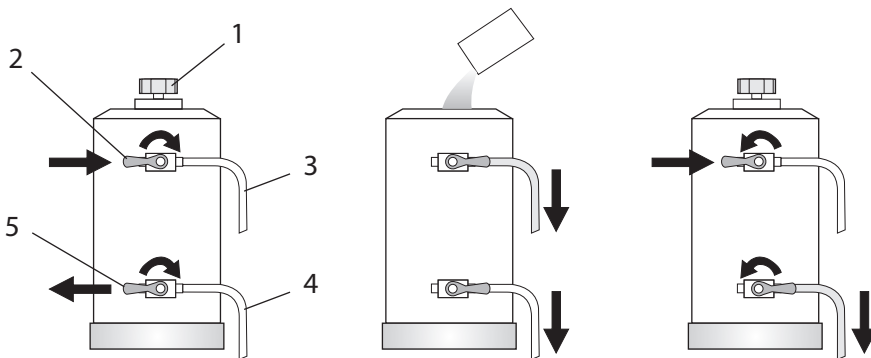
Der Harzenthärter hat die Eigenschaft, den Kalk aus dem Wasser herauszufiltern. Dieses Granulat sättigt sich nach einiger Zeit und muss mit Hilfe von grobem Kochsalz (NaCl, Natriumchlorid) oder geeignetem Salz für Enthärter regeneriert werden. Es ist sehr wichtig, den Wasserenthärter nach Ablauf der vorgesehenen Zeit zu regenerieren.

Die Regenerierung muss regelmäßig alle 15 Tage durchgeführt werden. In Gegenden mit sehr hartem Wasser muss die Regenerierung in kürzeren Zeitabständen durchgeführt werden. Dasselbe gilt, wenn große Mengen heißen Wassers zur Teezubereitung oder für Anderes notwendig sind.

Regenerierung des Enthärters

Wie folgt vorgehen:

- den Hebel **(2)** und **(5)** von links nach rechts verstellen;
- Den Deckel durch Ausschrauben des Knaufs **(1)** abnehmen.
- Soviel Wasser aus dem Rohr **(3)** laufen lassen, wie Platz für die Salzmenge notwendig ist, die entsprechend dem Modell vorgeschrieben ist (siehe Tabelle);
- Die auf dem Deckel befindliche Dichtung von eventuellen Salz- oder Harzresten befreien.
- den Deckel wieder auflegen und den Knauf **(1)** wieder sicher einschrauben und den Hebel **(2)** von rechts nach links stellen;
- Das Salzwasser aus dem Röhrchen **(4)** ausfließen lassen bis das Wasser nicht mehr salzhaltig ist (etwa 30 - 60 Minuten), das Salz ermöglicht die Freisetzung der sich angesammelten Mineralsalze.
- Den Hebel **(5)** von rechts nach links in die Anfangsposition zurückbringen.



Modell Enthärter	Menge Salz
8 Liter	1,0 kg
12 Liter	1,5 kg
16 Liter	2,0 kg

i

Die Kalkablagerungen im Wasserkreislauf und im Kessel behindern den Wärmeaustausch und damit den einwandfreien Maschinenbetrieb. Das Vorhandensein starker Verkrustungen im Kessel kann zu langen Ausfallzeiten der Maschine führen und bringt in jedem Fall den Verfall der Garantie mit sich, da dies auf die Vernachlässigung der Regenerierung hinweist.

Um den Enthärter und folglich die Maschine einwandfrei leistungsfähig zu halten, muss je nach Einsatz des Enthärters und der Wasserhärte in regelmäßigen Abständen die Regenerierung durchgeführt werden.

Die hier seitlich stehende Tabelle zeigt die Mengeneinheiten des enthärteten Wassers in den einzelnen

Messeinheiten je nach Wasserhärte an:

- f°: Französischer Grad
- D°: Deutscher Grad = 1,8 °f
- mg CaCO₃

Für weitere Einzelheiten zur Installation, zur Inbetriebnahme und Regenerierung des Enthärters wird auf die entsprechenden Anweisungen im Handbuch verwiesen.

Enthärtete Wassermenge je nach Härtegrad					
f°	30°	40°	60°	80°	Salz
D°	16,5°	22°	33°	44°	
mg CaCO ₃	30	40	60	80	
8 Liter	1000 l	900 l	700 l	500 l	1,0 kg
12 Liter	1500 l	1350 l	1050 l	750 l	1,5 kg
16 Liter	2100 l	1800 l	1400 l	1000 l	2,0 kg

12. Kontrolle und Wartung

Um die einwandfreie Leistungsfähigkeit und Sicherheit der Maschine für lange Zeit zu erhalten, sind einige normale, vorsorgliche und außergewöhnliche Wartungsarbeiten notwendig. Besonders empfohlen wird wenigstens einmal pro Jahr die allgemeine Kontrolle der Maschine.

Eingriff	Wöchentlich	Monatlich
MANOMETER Den Druckwert im Kessel im Auge behalten er muss zwischen 0,8 und 1,4 Bar liegen.	X	
MANOMETER Den Wasserdruck während der Kaffeeabgabe prüfen: den auf dem Manometer angezeigten Druck kontrollieren, er muss zwischen 8 und 9 Bar liegen.		X
FILTER und FILTERHALTER Die Abnutzung der Filter und eine mögliche Kantenbeschädigung der Filter prüfen, ebenfalls ist ein eventueller Kaffeesatz in der Tasse zu kontrollieren.		X
MAHLDOSIERUNG Die gemahlene Kaffeemenge (zwischen 6 und 7 gr. pro Vorgang) und den Feinheitsgrad der Mahlung prüfen. Die Mahlmesser müssen immer sehr scharf sein, ihre Abnutzung erkennt man, wenn zuviel Pulver im Mahlgut vorhanden ist. Die flachen Mahlwerke sollten nach jeweils 400/500 kg Kaffee oder bei konischen Mahlwerken nach jeweils 800/900 kg Kaffee ausgetauscht werden.		X
ENTHÄRTER Die Kalkablagerung im Wasserkreislauf der Maschine deutet darauf hin, dass die Regenerierung vernachlässigt wurde. Bitte beachten, dass in Gegenden mit sehr hartem Wasser die Regenerierung in kürzeren Zeitabständen durchgeführt werden muss, das gleiche gilt bei einem großen Wasserverbrauch für die Zubereitung von Tee oder ähnlichem.		X



Falls die Behebung der Betriebsstörung nicht möglich sein sollte, die Maschine ausschalten und den Technischen Kundendienst anfordern. Keine Reparaturversuche unternehmen.



Das Entkrusten der Maschine muss durch spezialisierte Techniker erfolgen, da bei diesen Vorgängen keine für den Lebensmittelgebrauch schädliche Substanzen freigesetzt werden dürfen.

13. Ratschläge für die Zubereitung eines guten Kaffees

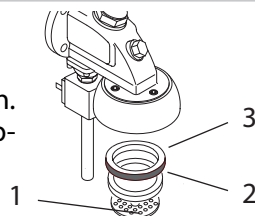
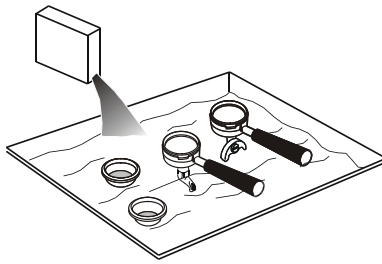
- Für einen qualitativ guten Kaffee ist es wichtig, dass das verwendete Wasser einen Härtegrad von 4-5 °f (französische Grad) hat. Falls die Wasserhärte diese Werte übersteigt, ist ein Enthärter zu empfehlen.
- Ein Enthärter sollte nicht verwendet werden, wenn die Härtewerte des Wassers unter 4 °f liegen.
- Sollte der Chlorgeschmack des Wassers sehr stark sein, ist ein Spezialfilter zu installieren.
- Es empfiehlt sich, keinen großen Vorrat an Kaffeebohnen zu halten und keine großen Kaffeemengen zu mahlen: Den Dosierer füllen und den Inhalt möglichst an einem Tag verbrauchen; keinen bereits gemahlene Kaffee kaufen, da dieser schnell an Geschmack verliert.
- Nach einem längeren Stillstand der Maschine (2-3 Stunden) einige Leerläufe durchführen.
- Die Reinigung und die regelmäßige Wartung konstant vornehmen.

14. Reinigung

Für eine perfekte Hygiene und Leistungsfähigkeit des Gerätes, sind einige einfache Reinigungsarbeiten an den Funktions- und Zubehöerteilen, sowie an den Außenwänden, notwendig. Die hier angeführten Anweisungen gelten für einen normalen Gebrauch der Kaffeemaschine. Der ständige Einsatz der Maschine erfordert auch häufigere Reinigungen.

Vor der Reinigung der Maschine muss sie ausgeschaltet und ihre Abkühlung abgewartet werden.

Reinigung	Täglich	Wöchent.
<p>FILTER und FILTERHALTER Die Filter und Filterhalter sind täglich in warmem Wasser zu reinigen. Ideal wäre es, sie die ganze Nacht über im warmen Wasser zu lassen, so dass sich die fetthaltigen Kaffeeablagerungen lösen können. Dem Wasser sollte ein geeignetes Reinigungsmittel beigegeben werden, anschließend mit Wasser nachspülen. Werden die Filterhalter nicht täglich gereinigt, verschlechtert sich die Qualität des abgegebenen Kaffees und der sachgerechte Betrieb des Filterhalters.</p>	X	
<p>GEHÄUSE Die Gehäusepaneele mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch abwischen. Die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln, die Kratzer auf der Gehäuseoberfläche verursachen könnten, vermeiden.</p>	X	
<p>DAMPFDÜSE Nach jeder Benutzung die Dampfdüsen mit einer kurzen Leerabgabe reinigen und mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch abwischen.</p>	X	
<p>ABGABEGRUPPE Die Spülung der Einheit wie nachfolgend beschrieben vornehmen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Die Blindfilterhalterung benutzen; 2. das entsprechende Reinigungsmittel (siehe Ersatzteile) in den Blindfilter gießen und die Filterhalterung einhängen; 3. eine Reihe von Ausgaben veranlassen, bis aus dem Auslauf sauberes Wasser austritt. 4. Die Filterhalterung von der Gruppe abnehmen und zumindest eine Abgabe durchführen, um die Spülmittelreste zu beseitigen. 	X	
<p>BRAUSE und BRAUSENHALTER Die Brause (2) und ihre Halterung (3) in warmem Wasser abspülen. Dafür die Schraube (1) lockern und die beiden Teile von der Abgabeeinheit nehmen.</p>		X
<p>DAMPFDÜSE Die Enden der Dampfdüsen kontrollieren und mit einer kleinen Nadel die Austrittsöffnungen durchstechen.</p>		X
<p>MAHLDOSIERUNG Wöchentlich die Haube innen und außen und die Dosiervorrichtung mit einem mit warmem Wasser angefeuchteten Tuch reinigen und abtrocknen.</p>		X



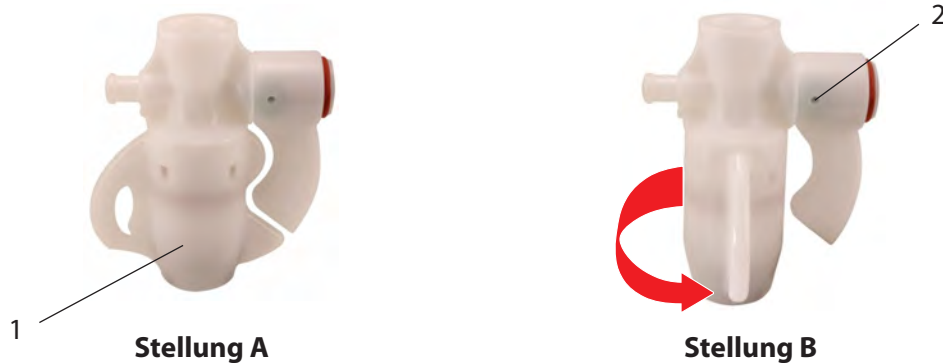
i

- Für die Reinigungsarbeiten immer vollkommen saubere und keimfreie Lappen verwenden.
- Für einen einwandfreien Betrieb und eine sachgerechte Hygiene des Automaten für warme Getränke, die Reinigungsmodi befolgen und für diesen Zweck geeignete Produkte verwenden.
- Die Maschine nicht in Wasser tauchen.
- Niemals alkalische Reiniger, Alkohol oder aggressive Substanzen verwenden.
- Das Entkrusten der Maschine muss durch spezialisierte Techniker erfolgen, die verkrusteten Bauteile so herausnehmen, dass keine Schlacken der Entkrustung in Umlauf gesetzt werden. Die benutzten Produkte/Reiniger müssen zweckentsprechend sein und dürfen das Material der Wasserkreisläufe nicht angreifen.

Cappuccino-Zubereiter

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

1. Eine erste Spülung vornehmen, indem das Ansaugrohr in Wasser getaucht wird, und für einige Sekunden eine Ausgabe veranlassen.
2. den Drehkörper (**1**) um 90° auf die **Stellung B** drehen (Schließung des Rohrs für den Milchaustritt);
3. Dabei das Rohr der Milchansaugung in die Luft halten, und eine Dampfabgabe vornehmen (Leerlauf des Cappuccino-Zubereiters).
4. Etwa 20 Sekunden für die Reinigung und interne Sterilisation des Cappuccino-Zubereiters abwarten.
5. Den Dampf schließen und den Drehkörper in die **Stellung A** bringen;
6. falls die Öffnung des Luftansaugers (**2**) verstopft ist, mit einer Nadel vorsichtig öffnen.

**i**

Um Betriebsstörungen zu vermeiden und die einwandfreie Hygiene des Systems zu garantieren, wird die Reinigung des Cappuccino-Zubereiters nach jeder Benutzung empfohlen. Den Cappuccino-Zubereiter nicht vom Dampfrohr abschrauben.

15. Funktionsstörungen und Abhilfe

Problem	Ursache	Abhilfe
SCHWACHE MASCHINENLEISTUNG	Die Maschine ist ausgeschaltet	Die Maschine einschalten
IM KESSEL FEHLT WASSER	Der Hahn der Wasserleitung ist geschlossen	Den Wasserleitungshahn öffnen
ZUVIEL WASSER IM KESSEL	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage	Den Technischen Kundendienst anfordern
AUS DEN DAMPFDÜSE TRITT KEIN DAMPF AUS	1) Die Spritzvorrichtung der Düse ist verstopft 2) Die Maschine ist ausgeschalten	1) Die Sprühvorrichtung der Dampfdüse reinigen 2) Die Maschine einschalten
AUS DEN DAMPFDÜSE TRITT MIT WASSER VERMISCHTER DAMPF AUS	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage	Den Technischen Kundendienst anfordern
KEINE ABGABE	Der Hahn der Wasserleitung ist geschlossen	Den Wasserleitungshahn öffnen
WASSERAUSTRITT AN DER MASCHINE	1) Die Auffangschale leitet nicht ab 2) Das Abflussrohr ist beschädigt oder abgelöst oder der Wasserablauf ist behindert	1) Die Abflussleitung kontrollieren 2) Den Anschluss des Abflussrohrs an der Ablaufschale prüfen und wieder herstellen
ZU HEISSER oder ZU KALTER KAFFEE	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage	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	1) Abgabegruppe verschmutzt 2) Die Abgabegruppe ist zu kalt 3) Der Kaffee ist zu fein gemahlen 4) Der benutzte Kaffee ist zu alt	1) Die Gruppe mit dem Blindfilter durchspülen 2) Die vollständige Aufheizung der Gruppe abwarten 3) Die Mahlung des Kaffees einstellen 4) Den Kaffee durch frischen ersetzen
DAS MANOMETER ZEIGT EINEN UNGEEIGNETEN DRUCK	Störung in der hydraulischen Anlage	Den Technischen Kundendienst anfordern
KAFFEESATZ IN DER TASSE	1) Der Filterhalter ist verschmutzt 2) Die Filteröffnungen sind abgenutzt 3) Die Mahlung des Kaffees stimmt nicht	1) Den Filterhalter reinigen 2) Den Filter auswechseln 3) Den Mahlvorgang entsprechend einstellen

Problem	Ursache	Abhilfe
DIE TASSE IST MIT KAFFEESPRITZERN VERSCHMUTZT	1) Der Kaffee ist zu grob gemahlen 2) Der Filterrand ist beschädigt	1) Die Mahlung des Kaffees einstellen 2) Den Filter austauschen
für SAE: DIE LED ALLER TASTATUREN BLINKEN für AEP: DIE VORDERE LEDANZEIGE BLINKT	Die automatische Wasserzufuhr blockiert sich nach wenigen Minuten 1) Eingriff der Vorrichtung Time-out 2) In der Leitung ist kein Wasser	1) Die Maschine aus- und wieder einschalten 2) Den Wasserleitungshahn öffnen
FALSCHER KAFFEEABGABE DIE KAFFEEMENGE WIRD NICHT EINGEHALTEN DIE LED DER MENGENTASTE BLINKT	Der Kaffee ist zu fein gemahlen	Die Mahlung des Kaffees einstellen.
KAFFEEAUSGABE NUR ÜBER MANUELLE TASTE	Störung der elektronischen Anlage	Den Technischen Kundendienst anfordern
BLOCKIERUNG DES ELEKTRONISCHEN SYSTEMS	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage	Den Technischen Kundendienst anfordern
DIE PUMPE VERLIERT WASSER	Pumpe beschädigt	Den Technischen Kundendienst anfordern
DER MOTOR BLEIBT PLÖTZLICH STEHEN ODER DIE THERMOSCHUTZVORRICHTUNG SPRICHT AUFGRUND EINER ÜBERLASTUNG AN	Pumpe beschädigt	Den Technischen Kundendienst anfordern
DIE PUMPE ARBEITET UNTER IHRER NENNLEISTUNG	Pumpe beschädigt	Den Technischen Kundendienst anfordern
DIE PUMPE ARBEITET LAUT	Pumpe beschädigt	Den Technischen Kundendienst anfordern

i Falls die Behebung der Betriebsstörung nicht möglich sein sollte, die Maschine ausschalten und den Technischen Kundendienst anfordern. Keine Reparaturversuche unternehmen.

16. Risikoauflistung

In diesem Kapitel werden einzelne Risiken beschrieben, mit denen sich der Benutzer konfrontiert sehen könnte, wenn er sich nicht an die speziellen Sicherheitsvorschriften hält (die in der vorliegenden Bedienungsanleitung aufgeführt sind).

Das Gerät muss an ein wirkungsvolles Erdungssystem angeschlossen werden.

Ist dies nicht der Fall, kann das Gerät durch elektrische Entladungen zu einer Gefahrenquelle werden, weil eventuelle Stromverluste nicht mehr in die Erde entladen werden können.

Kein fließendes Wasser zur Reinigung verwenden.

Die direkte Verwendung von Druckwasser an der Maschine kann zu einer schweren Beschädigung der elektrischen Teile führen. Niemals einen Wasserstrahl zum Abwaschen irgendwelcher Geräteteile benutzen.

Achten Sie auf die Dampf- und Warmwasserdüsen

Die Dampf- und Warmwasserdüsen erhitzen sich beim Gebrauch und werden zu einer potentiellen Gefahr. Mit diesen Teilen vorsichtig umgehen. Den Dampf- oder Heißwasserstrahl niemals direkt auf Körperteile richten.

Eingriffe niemals an unter Spannung stehendem Gerät vornehmen.

Vor der Durchführung jeglichen Eingriffs muss das Gerät durch Betätigung des Netzhauptschalters abgeschaltet werden, noch besser den Netzanschluss abtrennen. Entfernen Sie niemals eine Außenwand, während das Gerät unter Spannung steht.

Keine Arbeiten an der Wasseranlage vornehmen, bevor diese nicht entleert worden ist.

Sämtliche Eingriffe an der Wasseranlage und dem dazugehörigen Heizkessel sind zu vermeiden, solange sich noch Wasser in der Anlage befindet bzw. die Anlage unter Druck steht. Die Anlage muss also vorher entleert werden, wobei der Hahn zur Wasserleitung zu schließen ist, und danach muss die Abgabegruppe leer betrieben werden. Die Maschine abstellen und alle Dampf- und Wasserhähne öffnen. Wenn sich der Druck auf Null befindet, ist der Heizkessel durch völliges Öffnen des Hahns, der sich im unteren Teil des Kessels befindet, vollständig zu entleeren. Wenn die oben erwähnte Vorgangsweise nicht ausdrücklich befolgt wird, kann die Öffnung eines Teils der Wasseranlage zum plötzlichen Austritt von heißem, unter Druck stehendem Wasser führen.

Maschinen mit Hebel

Niemals den Hebel senken ohne dass Kaffee im Filter ist und ohne dass der Filterhalter auf der Gruppe montiert ist: der Rückschlag des Hebels nach oben kann das Gerät beschädigen und Personen verletzen.

Gasbetriebene Maschinen

In regelmäßigen Zeitabständen prüfen, ob Gaslecks vorhanden sind, dazu eine Seifenlauge auf die Leitung auftragen. Die Gasheizeanlage während der Stillstandzeiten der Maschine aus Sicherheitsgründen schließen (nachts, Lokalschließung).

Verwendung der Maschine

Diese Espressokaffeemaschine ist ein Gerät, das ausschließlich für gewerbliche Zwecke bestimmt ist. Jede andere Verwendung ist als falsch und daher als gefährlich anzusehen. Lassen Sie keinen Gebrauch des Gerätes durch Kinder oder dazu nicht fähigen Personen zu.

Die Nichtbeachtung oben genannter Vorschriften kann zu schwerwiegenden Schäden an Personen, Gegenständen oder Tieren führen.

Keine Eingriffe an der Elektronik des Gerätes vornehmen, solange es noch unter Spannung steht.

Vor jedem Eingriff die Maschine ganz abstellen und vom Stromnetz trennen.

МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ ЭСПРЕССО
РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКЕ
инструкции для пользователя.

РУССКИЙ

Содержание

ПРОЧИТАЙТЕ ВНИМАТЕЛЬНО	118
КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭТИМ РУКОВОДСТВОМ.....	118
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	118
ПРЕЗЕНТАЦИЯ.....	120
1. ПОЛОЖЕНИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА	121
1.1 ПИТАНИЕ.....	121
1.2 МАТЕРИАЛЫ для ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	121
1.3 ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ	121
1.4 СООТВЕТСТВИЕ УСТАНОВКИ.....	121
1.5 ОБСЛУЖИВАНИЕ и РЕМОНТ.....	121
2. ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ.....	122
3. ПОДГОТОВКА МАШИНЫ.....	124
4. АКТИВАЦИЯ МАШИНЫ	124
5. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ	125
5.1 ПОМОЛ и ДОЗИРОВКА.....	125
5.2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ.....	125
6. ЗАМЕНА ВОДЫ.....	125
7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МАШИНЫ	126
7.1 ВЕРСИЯ AEP.....	126
7.2 ВЕРСИЯ SAE.....	126
8. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ	127
8.1 ВЫПУСК ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ	127
8.2 ВЫПУСКА ПАРА	128
9. УСТРОЙСТВО НАГРЕВАНИЯ ЧАШЕК.....	128
10. КОМПЛЕКТУЮЩИЕ.....	129
10.1 КАПУЧЧИНАТОР	129
10.2 НАСАДКА ПОЛОКА.....	129
11. СМЯГЧИТЕЛЬ.....	130
12. КОНТРОЛЬ и ПОДДЕРЖКА	130
13. РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ХОРОШЕГО КОФЕ.....	130
14. ОЧИСТКА	132
15. НЕПОЛАДКИ и их УСТРАНЕНИЕ.....	134
16. ПЕРЕЧЕНЬ РИСКОВ.....	136

ПРОЧИТАЙТЕ ВНИМАТЕЛЬНО

каждый раздел данного руководства перед использованием изделия.

Машина для приготовления кофе-эспрессо, которую Вы приобрели, была разработана и собрана в соответствии с инновационными технологиями, которые послужат гарантией качества машины и ее надежности в работе.

Это руководство поможет Вам увидеть все преимущества, которые Вы получите, приобретя нашу машину. Здесь Вы найдете указания, как наиболее оптимально использовать машину и как вести себя в случае возникновения неполадок.

Сохраните данное руководство в надежном месте. В случае утери данного руководства можно запросить сменную копию у производителя.

ПРИЯТНОГО ЧТЕНИЯ ... ХОРОШЕГО КОФЕ

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭТИМ РУКОВОДСТВОМ

Производитель обязуется напрямую модернизировать и/или совершенствовать продукт. В данном руководстве отображается реальное техническое состояние машины на момент ее продажи.

Пользуясь случаем, приглашаем наших уважаемых клиентов внести существенные предложения по улучшению как данного продукта, так и данного руководства.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- После того, как Вы сняли упаковку, убедитесь в целостности устройства; если возникают сомнения, не используйте устройство и обратитесь напрямую к дистрибьютору.
- Не оставляйте элементы упаковки в зоне досягаемости детей, поскольку они могут послужить источником опасности. Рекомендуется хранить упаковку, пока не истечет срок гарантии.
- Перед использованием механизма убедитесь, что напряжение в сети соответствует указаниям, приведенным на этикетке с техническими характеристиками машины.
- Установка должна производиться в соответствии с нормами безопасности и только специально подготовленным специалистом. Неправильная установка может послужить причиной нанесения вреда людям, предметам либо животным.
- Безопасность данного устройства может быть гарантирована лишь в том случае, если оно установлено на специальном приспособлении на земле, и если установка была произведена квалифицированным персоналом с соблюдением всех норм безопасности. Электрооборудование должно быть снабжено соответствующим выключателем (устройство защитного выключения). Необходимо проверить данные элементы и если возникают сомнения, потребовать проведения соответствующей проверки оборудования квалифицированным персоналом. Разработчик не несет ответственности за повреждения, причиненные неправильной установкой устройства.
- При установке прибора квалифицированный персонал должен также вмонтировать общий выключатель защиты, как предусмотрено нормами безопасности, на расстоянии 3 мм от общих либо верхних соединений.
- Не рекомендуется применение удлинителей либо электрических адаптеров на несколько гнезд. Если же их использование неизбежно, применяйте лишь простые адаптеры либо адаптеры на несколько гнезд и удлинители в соответствии с нормами безопасности. Не превышайте значение мощности в КВ, указанное на простом адаптере либо удлинителе, и максимальной мощности, указанной на адаптере.
- Данная машина для приготовления кофе-эспрессо предназначена для приготовления горячих напитков таких как кофе, чай, горячего молока. Данное устройство должно применяться только в тех целях, для которых оно было разработано. Использование в любых других целях будет рассматриваться как несоответствующее и вредоносное. Производитель не несет ответственности за вред, причиненный в результате неправильного использования.

- Пользование данного электрического устройства должно производиться в соответствии с нормами безопасности:
 - не касаться устройства мокрыми или влажными руками или ногами;
 - не использовать устройство, предварительно не обувшись;
 - не использовать удлинители, предназначенные для душа или ванной;
 - не вытягивать кабель питания из розетки при разборке устройства;
 - не подвергать устройство атмосферному воздействию (дождь, солнце и т.д.)
 - не разрешать детям и людям с ограниченными возможностями пользоваться устройством.
- Убедитесь, что машина расположена в достаточно светлом, проветриваемом и освещаемом месте.
- Нужно оставить достаточно места для доступа к выключателям машины для возможности беспрепятственного вмешательства пользователя и для возможности немедленно оставить место в случае необходимости.
- При очистке следите, чтобы вода не попадала в машину. Операции ежедневной очистки должны производиться лишь способом, указанным в данном руководстве.
- Перед проведением операций по технич. поддержке выключите прибор из электросети при помощи общего выключателя.
- Для проведения операций ежедневной очистки придержив. спец. указаний, приведенных в данном руководстве.
- В случае неисправности или неверного функционирования выключите прибор, не осуществляйте никаких действий по ремонту, а позвоните технику-специалисту.
- Ремонтные работы должны производиться только либо производителем, либо авторизованным центром, и только оригинальными запчастями. В случае несоблюдения данной нормы гарантия на прибор не сохраняется.
- Замена кабеля питания устройства не должна производиться пользователем. В случае повреждения выключить машину и обратиться исключительно к специально обученному персоналу.
- В случае, если Вы решите не использовать прибор, рекомендуется отключить его от электрической сети, вылить воду, действия должны производиться квалифицированным персоналом.
- Для того, чтобы гарантировать эффективную работу машины и верное ее функционирование, необходимо придерживаться указаний производителя и пользоваться услугами только квалифицированного персонала для периодического технического обслуживания и осуществлению контроля за защитными устройствами.
- Не выставлять руки и другие части тела в направлении носиков выпуска кофе или в направлении терминалов выпуска пара и горячей воды. Пар и вода, которые выходят из насадок, могут послужить причиной ожогов.
- В условиях функционирования насадки пара и воды и стаканы фильтродержателя перегреваются и с ними производятся действия по возобновлению лишь в специально предназначенных местах.
- Чашки и чашечки ставятся на соответствующую поверхность нагрева только после того, как они будут аккуратно вытерты.
- На поверхности нагрева может располагаться только та посуда, которая относится к данной машине. Расположение любого другого не предусмотренного предмета будет рассматриваться как нарушение.
- Устройство не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими возможностями, сенсорными нарушениями, либо людьми с недостаточным опытом и знаниями, неплохо, если будет кто-то, ответственный за безопасность, присмотр либо кто-то, кто мог бы дать инструктаж по использованию прибора.
- Присматривайте за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Машина для кофе должна использоваться при температуре от 5°C до 40°C.
- Неавторизованное вскрытие частей машины аннулирует гарантийные обязательства.



ГАРАНТИЯ

15 месяцев на все компоненты, кроме электрических и электронных компонентов и также отдельные элементы.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Этот продукт разработан в соответствии со всеми требованиями к машинам, работающим с пищевыми продуктами, как указано в пар. 2.1 директивы 2006/42/СЕ.

Данная машина для приготовления кофе-эспрессо предназначена для профессионального использования; она разработана для приготовления таких горячих напитков, как чай, капучино, горячее молоко и кофе лунго, корто, эспрессо. и т.д... Если модель располагает двумя или более модулями, использование может производиться двумя или более людьми одновременно; эта характеристика позволяет машине выпускать напитки без перерывов и гарантирует интенсивное использование данной машины.

Для правильного использования машины нужно следовать инструкциям.



Пользователь должен владеть инструкциями на надлежащем уровне для того, чтобы обеспечить правильное функционирование машины. Рекомендуется не вмешиваться в функционирование машины, чтобы избежать нарушений или изменений в ее функционировании.

1. ПОЛОЖЕНИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

1.1 ПИТАНИЕ

- Гидравлическое питание осуществляется подходящей водой, которая соответствует нормам использования в соответствии с действующими предписаниями в месте установки машины. Владелец/руководитель объекта должен дать подтверждение, что вода соответствует вышеуказанным требованиям.

1.2 МАТЕРИАЛЫ для ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- При установке прибора должны использоваться компоненты и материалы, которые входят в комплектацию прибора. Если возникла необходимость в использовании других компонентов, установщик должен проверить их пригодность для использования людьми при контакте с водой.

1.3 ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

Установщик должен выполнять гидравлические соединения в соответствии с нормами гигиены и гидравлической безопасности и контроля, действующими в месте установки прибора.

1.4 СООТВЕТСТВИЕ УСТАНОВКИ

В соответствии с условиями установки устройство должно быть активировано и проверено до номинального рабочего состояния, устройство нужно оставить на протяжении 30 минут в состоянии «готово к работе». В дальнейшем устройство выключается и полностью удаляется вода, присутствующая в гидравлической цепи, для того, чтобы избежать первоначальных загрязнений.

Далее устройство заново загружается и приводится в номинальное состояние функционирования.

После достижения состояния «готова к работе» производятся следующие выпуски:

- для каждого модуля кофе произведите выпуск, чтобы выгрузить как минимум 0.5 литра из цепи кофе. В случае нескольких выпусков, комбинированных на одном смесителе/котле кофе, распределите их объем на число выпусков;
- выгрузите полный объем горячей воды внутри котла (3 литра для 1М, 6 литров для 2М, 8 литров для 3М, 11 литров для 4М) продолжая выпуск из соответствующей насадки. В случае нескольких выпусков, распределите их объем на её число выпусков;
- выпустите пар как минимум на 1 минуту для каждого выпуска пара.

И При установке машины установщик должен заполнить «Карту установки», которая прилагается к машине.

В таком бланке должны быть подтверждены условия, предусмотренные нормами гигиены и безопасности, действующие в месте установки, также должны быть указаны значимые записи, касающиеся модификаций, необходимых для правильного функционирования машины.

Копии, составленные с Карты установки должны храниться пользователем до срока истечения службы машины.

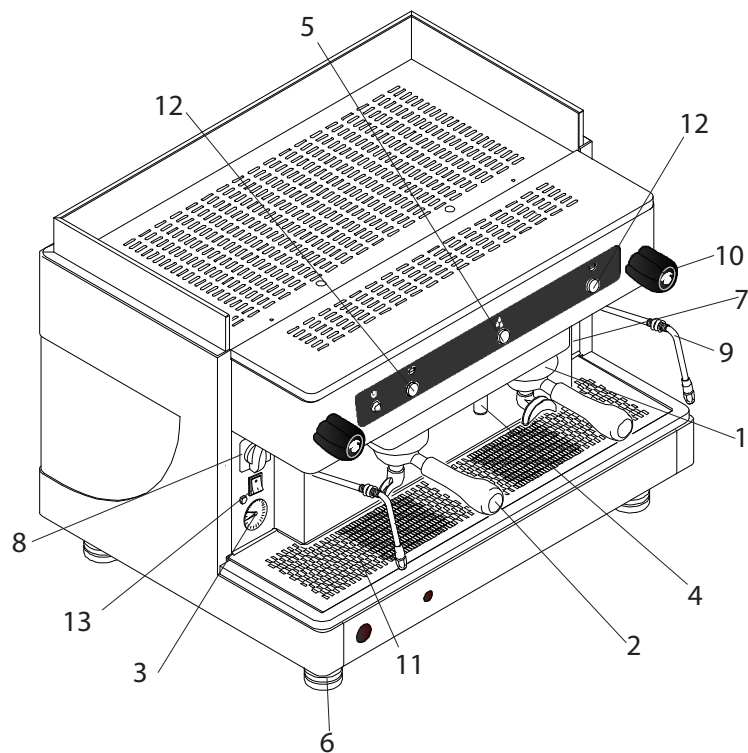
В случае изъятия из обращения машины установщик должен указать изъятие также в Карте установки пользователя

1.5 ОБСЛУЖИВАНИЕ и РЕМОНТ

После обслуживания и/или ремонта все используемые компоненты должны соответствовать нормам гигиены и безопасности, предусмотренным для данного прибора. Осуществляется исключительно оригинальными запчастями. После ремонта или замены компонентов, которые предусматривают контакт с водой и продуктами, должна производиться процедура промывки как при первой установке.

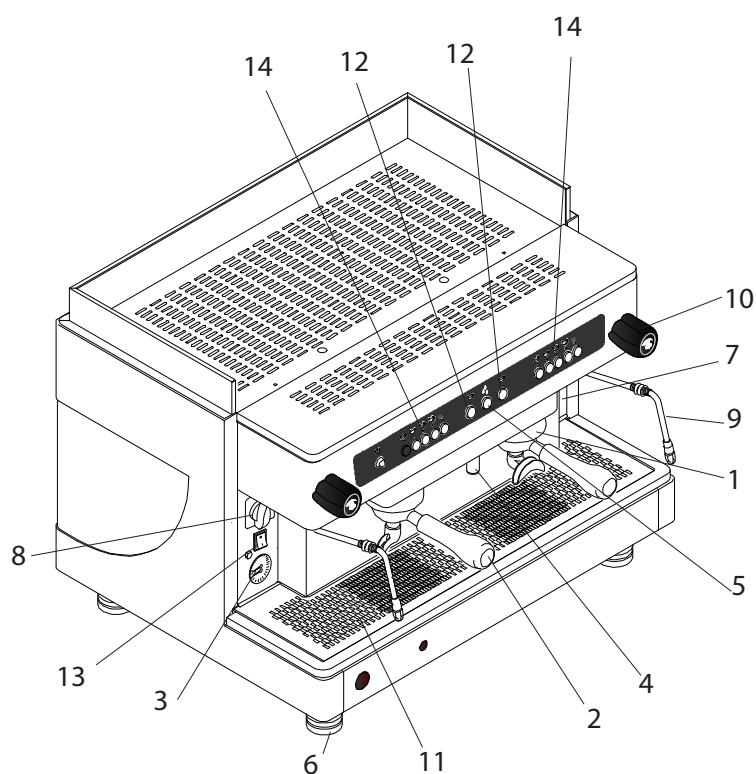
2. ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

АЕР

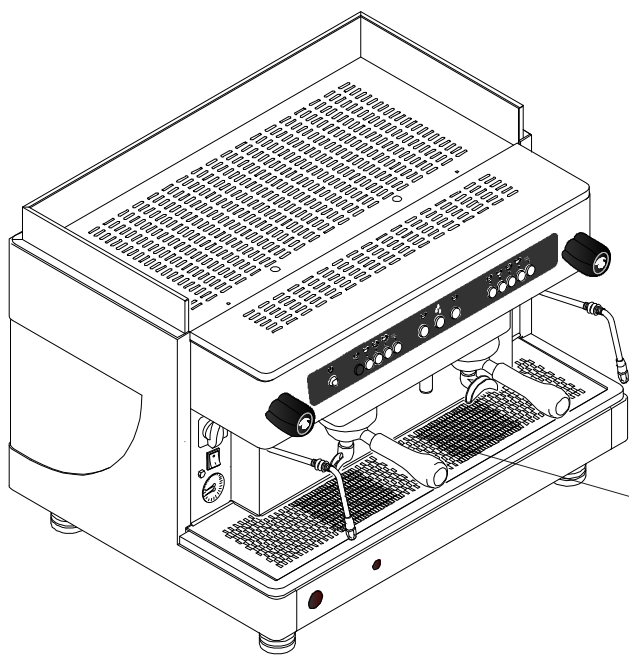


1. Модуль Выпуска
2. Держатель
3. Манометр
4. Насадка горячей воды
5. Ручка горячей воды
6. Регулируемая ножка
7. Оптич. уровень воды в котле (*)
8. Выключ. / Переключатель включения
9. Насадка пара
10. Ручка пара
11. План поддержки для чашек
12. Выключатели ручного выпуска
13. Выключатель нагрева чашек

SAE



(*) В некоторых версиях оптический уровень заменен зеленой лампочкой.



Паспортные данные машины зафиксированы на основе каркаса под емкостью разгрузки.
Данные устройства также можно увидеть на этикетке, расположенной на упаковке машины.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ВЕРСИЯ		1 МОДУЛЬ	2 МОДУЛЯ	3 МОДУЛЯ
Натяжение подачи	3	120-230 240-400	120-230 240-400	120-230 240-400
Мощность всасывания	Вт	2.300 3.000	3.700 3.900	5.300
Вместимость котла	Л / галл	6-8 / 1.3-1.7	10.5-14 / 2.3-3.1	17-21 / 3,7-4.6
Калибровка защитного клапана	бар/пси	1.9 / 27.6		
Проверка давления котла	бар/пси	0.8-1.4 / 11.6-20.3		
Давление подаваемой воды.	бар/пси	1.5-5 / 21.8-72.5		
Давление выпуска кофе	бар/пси	8-9 / 116-130.5		
Условия функционирования	°C / °F	5-40 / 41-104		

3. ПОДГОТОВКА МАШИНЫ

Подготовка машины и операции по установке должны проводиться исключительно квалифицированным персоналом. Установщик должен точно следовать указаниям, приведенным в разд. 2 "Положения установщика".



Использование машины без установки квалифицированным техником всех операций может привести к серьезным повреждениям устройства.

4. АКТИВАЦИЯ МАШИНЫ

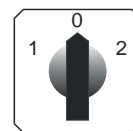
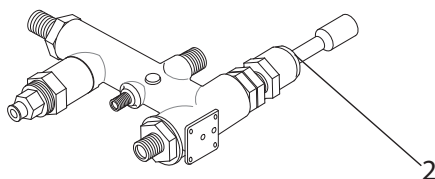
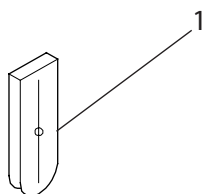
Перед включением машины убедитесь, что уровень воды в котле превышает минимальный уровень, указанный в оптическом уровне (1).

В случае недостатка воды (перед установкой и после обслуживания котла) необходимо выполнить превентивную очистку котла, чтобы избежать перегрева сопротивления.

Произведите следующие действия:

Переключатель

- Откройте кран (2) подачи воды гидравлической сети и смягчителя.
- Поверните выключатель в позицию "1" (электрическое питание помпы для автоматического наполнения котла и обслуживания машины) и подождите автоматического наполнения котла водой.
- Поверните переключатель в позицию "2" (полное электрическое питание включая сопротивление котла) и подождите, пока машина полностью не нагреется.



- на протяжении фазы разогрева машины (приблизительно 20 минут) клапан давления будет выпускать пар на протяжении нескольких секунд до закрытия данного клапана.
- перед использованием машины произведите выпуски впустую с фильтродержателями, соединенными на несколько секунд, для того, чтобы позволить выйти воздуху, находящемуся в цепи, позволяя полностью разогреться модулям выпуска.
- перед использованием машины произведите несколько выпусков кофе для того, чтобы проверить помол и проконтролировать давление работы машины

5. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ

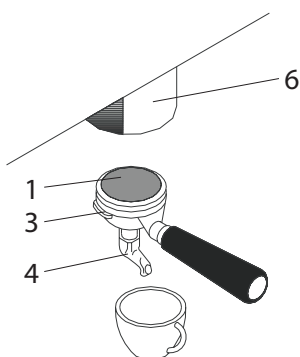
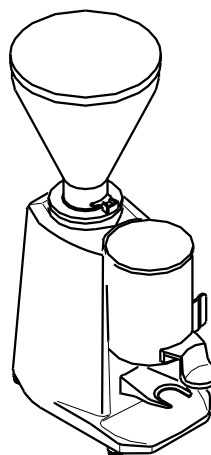
5.1 ПОМОЛ и ДОЗИРОВКА

Важно устанавливать дозатор рядом с машиной, которая перемалывает кофе для повседневного использования. Помол и дозировка кофе должна проводиться в соответствии с указаниями производителя дозатора; нужно придерживаться следующих пунктов:

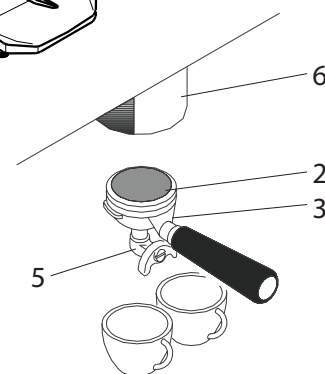
- Для того, чтобы получить хороший кофе эспрессо, не рекомендуется хранить зерна кофе на протяжении длительного периода. Принимайте во внимание срок годности, указанный производителем.
- не перемалывайте большие объемы кофе, рекомендуется подготовить количество, необходимое для дозатора и использовать его по возможности на протяжении дня;
- не покупайте молотый кофе, поскольку он скорее портится. Если необходимо, покупайте в маленьких упаковках.

5.2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ'

- Заполните фильтр порцией молотого кофе (приблизительно 6-7 гр.) и сдавите его соответствующим прессом;
- сцепите держатель фильтра с модулем не закрывая его слишком сильно, чтобы избежать быстрого износа гарнитуры;
- по той же причине рекомендуется чистить края фильтра перед тем как присоединять к нему держатель модуля выпуска;
- производить действия в последовательности, указанной производителем дозатора.



1. Фильтр Для Чашки
2. Фильтр Для Двух Чашек
3. Держатель
4. Насадка для чашки
5. Насадка для двух чашек
6. Модуль Выпуска



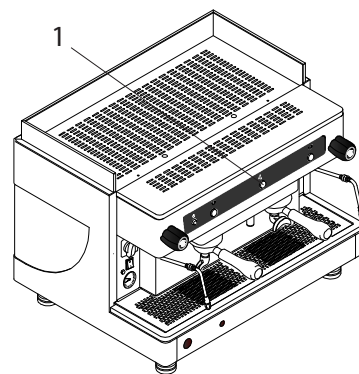
6. ЗАМЕНА ВОДЫ

При наличии перерывов длиннее чем одна неделя, необходимо произвести 100% замену воды, содержащейся в гидравлических цепях машины, используя выпуски так, как указано в параграфе 2.4 "Отчет установки"..

7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МАШИНЫ

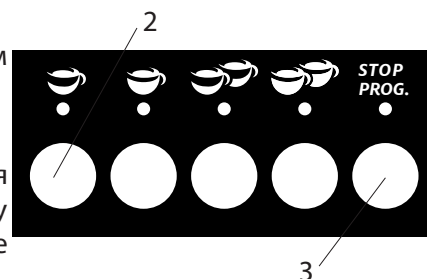
7.1 ВЕРСИЯ АЕР

- Заполните фильтр порцией молотого кофе и сдавите его соответствующим прессом;
- сцепите держатель фильтра с модулем;
- нажмите выключатель желаемого выпуска (1) произойдет выпуск кофе, который можно заблокировать посредством выключателя при достижении желательного количества кофе в чашке.



7.2 ВЕРСИЯ SAE

- Заполните фильтр порцией молотого кофе и сдавите его соответствующим прессом;
- сцепите держатель фильтра с модулем;
- нажмите на кнопку желаемой порции (2). Для блокировки ожидания выпуска кофе снова нажмите на клавишу выпуска или нажмите на клавишу СТОП (3). В случае отклонений или блокировки кнопки используйте ручной выключатель (1).



Каждое нажатие на кнопку, ее светодиод загорится, когда закончите. В случае мигает один или несколько светодиодов обратитесь в Техническую Службу.

Программирование

Программирование каждой порции должно производиться с молотым кофе а не с использованными остатками.

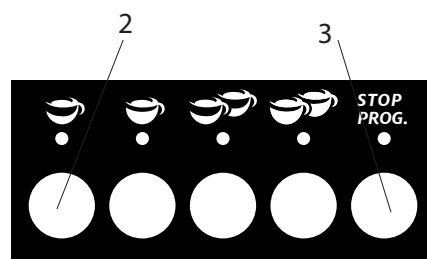
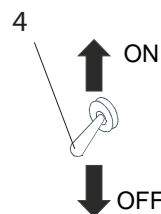
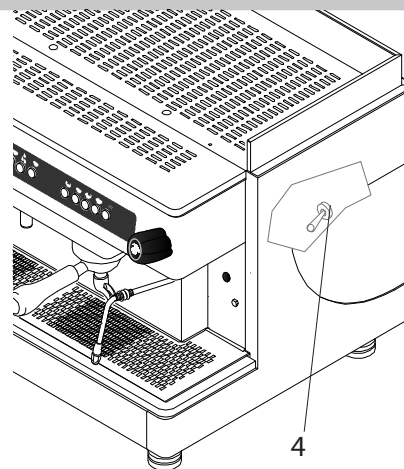
При программировании первой панели справа, автоматически программируются все другие. Можно и рекомендуется автономно программировать панели, уделяя внимание тому, чтобы всегда начинать с правой панели. Переключатель, который позволяет программировать доз (4) расположены на передней части корпуса, стоящих перед пользователем.

Произведите следующие действия:

- Привести в положение ВКЛ выключатель (4). И при этом не трогайте насадку выпуска пара что может быть горячей
- Сделать программирования как описано ниже.
- Расположить Выключатель (4) в позицию ВЫКЛ.

Для программирование произведите следующие действия:

- Нажмите на кнопку ПРОГ (3) на протяжении 5 секунд: зажигание все светодиоды панели.
- Нажмите на кнопку желаемой порции (2): кофе начнет появляться.
- Для подтверждения нажмите снова кнопку (2) или кнопку ПРОГ (3)
- Повторите операцию для других кнопок порций кофе;




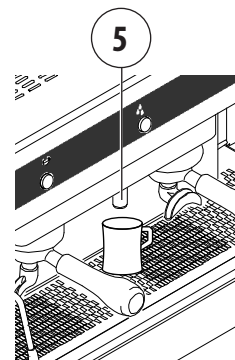
Машина автоматически выйдет из фазы программирования через 5 секунд после того как была выполнена последняя операция.

8. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ

8.1 ВЫПУСК ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

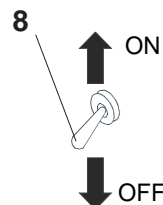
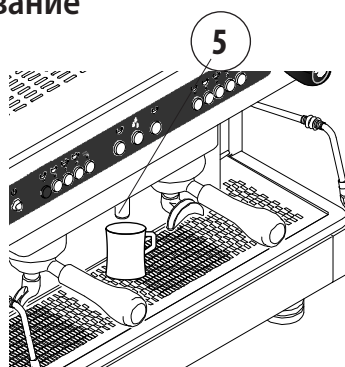
Версия АЕР

- расположить кофейник под насадкой выпуска горячей воды (5);
- нажмите кнопку выпуска горячей воды 
- для блокировки предварительного выпуска снова нажмите клавишу выпуска горячей воды .



Версия SAE


Программирование





- Расположить ключ программирования (8) в позицию **ВКЛ**;
- расположить кофейник под насадкой выпуска горячей воды (5);
- Снова нажмите кнопку **СТОП/ПРОГ.** () правой кнопочной панели, пока не включатся все кнопки порций;
- нажмите кнопку выпуска горячей воды 
- при достижении желаемой порции подтвердите нажатием кнопки выпуска горячей воды 
- в конце программирования нажмите кнопку **ПРОГ/СТОП.** () для выхода из стадии программирования поверните ключ программирования (8) в позицию **ВЫКЛ.**

Выпуск

расположить кофейник под насадкой выпуска горячей воды (5);

нажать на кнопку горячей воды : подождать включения выпуска воды;

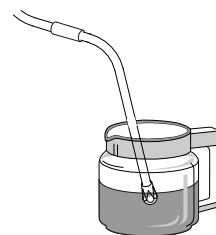
для предварительной блокировки выпуска снова нажмите кнопку выпуска горячей воды  или нажмите кнопку **СТОП/ПРОГ.** (



Не прикасаться к горячей насадке либо горячей воде, так как это может нанести вред людям, предметам либо животным.

8.2 ВЫПУСКА ПАРА

- Погрузите насадку пара в жидкость для нагревания,
- поверните против Часовой стрелки ручку крана : выход из насадки пара будет пропорциональным открытию крана.
- Для блокировки выпуска повернуть ручку крана в направлении часовой стрелки.



i Использование во время выпуска пара (насадка пара) должна всегда предшествовать операции продувания конденсата как минимум на протяжении 2 секунд.

i Оставьте насадку погруженной в молоко только а время, необходимое для нагревания. Не открывайте кран пара с насадкой пара, погруженной в молоко и выключеной машиной.

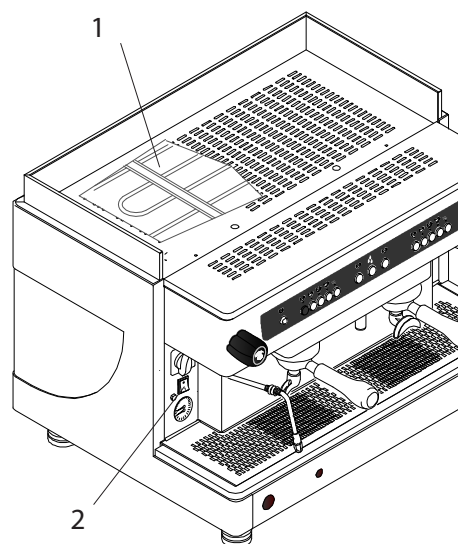
i Осторожно маневрируйте с насадкой пара посредством соответствующей прокладки против обжига и при этом не трогайте насадку горячей воды: контакт с паром и горячей водой может причинить вред людям, предметам или животным.

9. УСТРОЙСТВО НАГРЕВАНИЯ ЧАШЕК (если имеет. в налич.)

Устройство нагрева чашек имеет функцию нагрев. чашки перед их использованием:

- Установите чашки на верхнюю поверхность **(1)** машины для пригот. кофе;
- активировать электр. сопротивление посредством выключателя **(2)**.

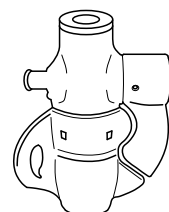
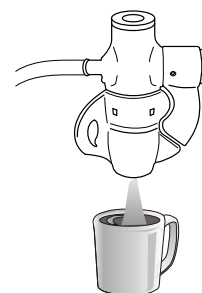
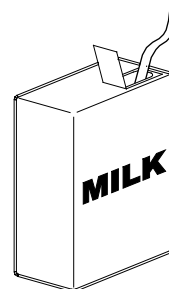
i В целях безопасности не рекомендуется класть ткань или другие объекты на верхнюю поверхность машины, что помешало бы свободной циркуляции воздуха.



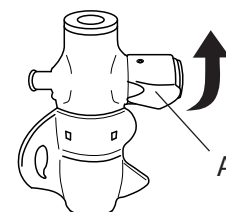
10. КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

10.1 КАПУЧЧИНАТОР

- Вставить трубку аспирации молока;
- расположить кофейник под носиком капуччинатора;
- повернуть кран пара поворачивая его в направл. против часовой стрелки, по достижении желаемого колич. закрыть кран пара;
- налейте молоко с пенкой в чашки с кофе.



позиция
Капуччино



позиция
Горячее Молоко

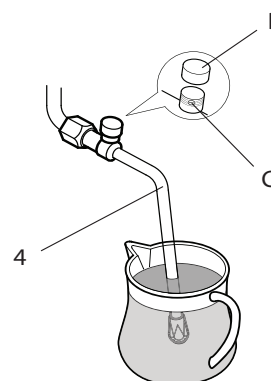
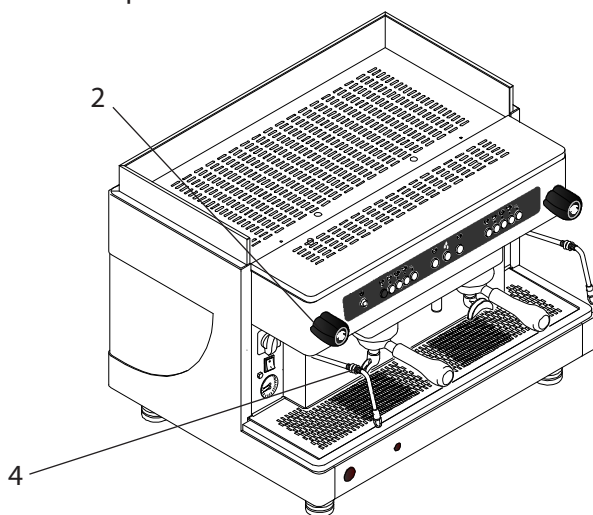
i

Для выпуска горячего молока без пенки поднимите рычаг (A) вверх. Для получения наилучшего результата рекомендуется не производить выпуск непосредственно в чашку с кофе, но сначала в кофейник, затем добавить молоко с пенкой в кофе.

Рекомендуется постоянно содержать в чистоте капуччинатора так, как описано в разд. "Очистка".

10.2 Насадка молока

- Вставить насадку (4) в молоко так, чтобы полностью закрыть распыскиватель;
- повернуть кран пара (2) против часовой стрелки;
- подождать нагревания пенки молока;
- при достижении желаемой температуры и желаемого пенообразования повернуть кран пара (2) по часовой стрелке;
- Для изменения пенки молока: отвинтить колпак (B) регулятора и отверткой повернуть винт (C). Для увеличения пенообразования повернуть в направлении по часовой стрелке, для уменьшения пенообразования - по часовой стрелке.



i

Для поддержания всегда прекрасного функционирования рекомендуется произвести короткий выпуск вхолостую при каждом использовании.

Постоянно поддерживайте в чистоте терминалы насадки при помощи тряпки, намоченной в теплой воде.

Уделяйте максимум внимания поверхности насадок из-за присутствия в них пара высокой температуры.

11. СМЯГЧИТЕЛЬ

В воде из водопровода могут быть нерастворяющиеся соли, которые могут послужить причиной образования известкового налета в котле и на других частях машины. Смягчитель позволяет устранить или значительно уменьшить присутствие этих минералов солей.

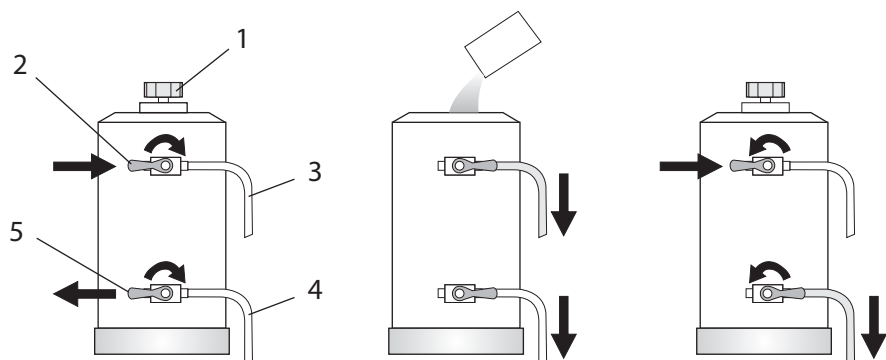
Смягчитель из резины позволяет задерживать налет, который содержится в воде. По этой причине после определенного периода резина насыщается и обновляется простой поваренной солью (NaCl, хлорид соды) или с помощью соли, предназначенной специально для смягчителя. Очень важно обновлять смягчитель после предусмотренного срока.

Обновление должно проводиться постоянно каждые 15 дней. Там же, где вода долго выдерживается, обновление следует проводить более часто. То же самое правило действует для мест с высоким потреблением горячей воды для чая или других напитков.

Обновление смягчителя

Произведите следующие действия:

- передвиньте рычажки **(2)** и **(5)** слева направо;
- снимите крышку отвинтив ручку **(1)**;
- выпустите воду из трубки **(3)** чтобы освободить место, достаточное для количества соли, указанного в функциях модели (смотри таблицу);
- почистить гарнитуру, расположенную на крышке от осадка соли или резины;
- снова наденьте крышку привинтив ручку **(1)** безопасным образом и передвиньте рычажок **(2)** справа влево;
- дать выйти соленой воде из трубки **(4)** пока вода не станет снова пресной (30-60 минут приблизительно), позволит уменьшить накопившиеся минеральные соли;
- передвиньте рычажок **(5)** справа налево в изначальную позицию.



Модель смягчитель	Количество соли
8 литров	1,0 кг
12 литров	1,5 kg
16 литров	2,0 кг

i

Образование налета в гидравлической цепи и в котле препятствует термическому обмену, нанося вред верному функционированию машины. Присутствие накипи в котле может послужить причиной блокировки работы машины и таким образом аннулировать всякую гарантию, поскольку обновление было проигнорировано.

С целью поддерживать в прекрасном состоянии смягчитель и, следовательно, и машину, необходимо проводить обновление периодически в зависимости от интенсивности использования смягчителя и выдержки воды. Таблица сбоку показывает значения количества смягченной воды в функционировании с выдержанной водой, выраженной в различных единицах измерения:

- f°: градус французский
- D°: градус немецкий = 1.8 °f
- мг CaCO₃

Для деталей больших по размеру при установке, при введении в эксплуатацию и при обновлении смягчителя следует обращаться за инструкциями к соответствующему руководству.

Количество воды смягчителя в функции отстаивания					
f°	30°	40°	60°	80°	соль
D°	16,5°	22°	33°	44°	
мш CaCO ₃	30	40	60	80	
8 литров	1000 лт	900 лт	700 лт	500 лт	1,0 кг
12 литров	1500 лт	1350 лт	1050 лт	750 лт	1,5 кг
16 литров	2100 лт	1800 лт	1400 лт	1000 лт	2,0 кг

12. Контроль и поддержка

Для обеспечения безупречной эффективности и безопасности устройства необходимы следующие действия по осуществлению технической поддержки. Особенно рекомендуется обращаться в Техническую Службу для общей проверки машины как минимум раз в год.

Вмешательство	Нед.	Ежемесячный
МАНОМЕТР Держите под контролем значения давления в котле, которые должны варьироваться между 0.8 и 1.4 бар.	X	
МАНОМЕТР Проверьте давление воды на протяжении выпуска кофе: проконтролируйте давление, указанное на манометре, которое должно варьироваться между 8 и 9 бар.		X
ФИЛЬТРЫ и ФИЛЬТРОДЕРЖАТЕЛИ Проверить степень изношенности фильтров, проверить наличие повреждений краев фильтров и проверить наличие остатков кофе в чашке.		X
ДОЗАТОР МАШИНЫ Проверить порции молотого кофе (между 6 и 7 гр. на подачу) и выполнить контроль степени помола. Машина должна иметь остро заточенные резцы, на их износ указывает присутствие большого количества порошка в помоле. Рекомендуется заменять поверхность на каждые 400/500 кг кофе или на каждые 800/900 кг в случае конических машин.		X
СМЯГЧИТЕЛЬ Образование налета в гидравлической цепи машины указывает на то, что очистка была просрочена. Обращайте внимание на те места, где вода долго выдерживается, там очистку нужно проводить с более короткими промежутками, по тому же принципу действуйте, если воды много используется для приготовления чая или других напитков.		X



В случае если машина функционирует неправильно, выключите машину и обратитесь в Техническую Службу. Не пытайтесь проводить ремонтные работы.



Очистка оборудования должна производиться техническими специалистами, таким образом, чтобы данные процедуры не повлекли за собой ослабление которые размонтируют облицовочные компоненты таким образом, чтобы отравляющие вещества не попали в продукты.

13. Рекомендации для получения хорошего кофе

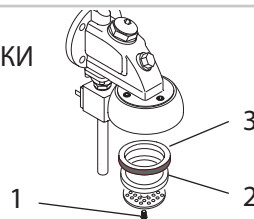
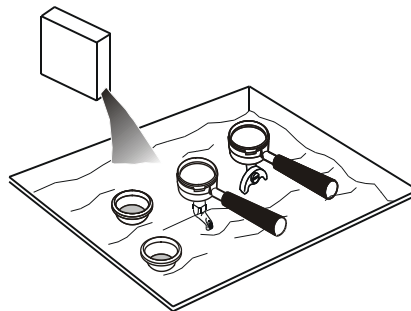
- Для получения качественного кофе рекомендуется, чтобы степень выдержки используемой воды колебалась в пределах значения 4-5 °f (французские градусы). В случае если выдержка превысит данное значение рекомендуется использовать смягчитель.
- избегайте использование смягчителя в случае если значение выдержки воды ниже чем 4 °f.
- в случае если хлорный характер в воде особенно очевиден, рекомендуется использовать специальный фильтр.
- не рекомендуется хранить большие запасы кофе в зернах; не перемалывайте большие объемы кофе; подготавливайте ограниченное количество в дозаторе и использовать его по возможности на протяжении дня; не приобретать молотый кофе, поскольку он быстро портится.
- после относительно длинного периода неактивного состояния машины (2-3 часа) произвести некоторые выпуски вхолостую.
- постоянно производить очистку и периодическую техническую поддержку.

14. Очистка

Для образцовой гигиены и эффективности работы устройства необходимо проводить некоторые простые операции по очистке функциональных частей и таких комплектующих как панель каркаса. Необходимо придерживаться данных указаний для нормального функционирования машины для приготовления кофе, в случае длительного использования машины операции по очистке следует проводить более часто.

Перед тем как производить очистку машины необходимо машину отключить и подождать, пока она остынет.

Очистка	Ежедн.	Нед.
<p>ФИЛЬТРЫ и ФИЛЬТРОДЕРЖАТЕЛИ В повседневном использовании рекомендуется чистить фильтры и держатели фильтров в горячей воде. Лучше всего оставить его в горячей воде на всю ночь, чтобы смылись жирные отложения кофе. Рекомендуется добавлять в воду соответствующее моющее средство и растворить его в воде. Недостаточная повседневная очистка держателей фильтров влечет за собой потерю качества выпущенного кофе и нарушение правильного функционирования держателя фильтра.</p>	X	
<p>КАРКАС Производите очистку панелей каркаса тряпкой, смоченной в теплой воде. Избегайте применения абразивных чистящих средств, которые могут поцарапать поверхность каркаса.</p>	X	
<p>НАСАДКА ПАРА Проводить очистку насадки пара после короткого выпуска вхолостую после каждого использования, почистить насадку тряпкой, намоченной в теплой воде.</p>	X	
<p>МОДУЛЬ ВЫПУСКА Включить промывку модулей так, как указано здесь: использовать глухой держатель фильтра; добавить соответствующее моющее средство (смотри замена частей) в глухом фильтре и подсоединить держатель фильтра; произвести серию выпусков пока не будет выходить чистая вода; снимите держатель фильтра с модуля и произведите как минимум один выпуск для того чтобы устранить остатки моющего средства.</p>	X	
<p>ПРОМЫВОЧНАЯ НАСАДКА и ДЕРЖАТЕЛЬ ПРОМЫВОЧНОЙ НАСАДКИ Проводить очистку насадки (2) и держателя промывочной насадки (3) в теплой воде. Если возможно, ослабить винт (1) и отсоединить два компонента модуля выпуска.</p>		X
<p>НАСАДКА ПАРА Проверьте терминалы и произведите очистку отверстий выхода при помощи Маленькой иглы.</p>		X
<p>ДОЗАТОР МАШИНЫ Каждую неделю очищать внешнюю часть колпака дозатора тряпкой, смоченной в теплой воде и вытирать.</p>		X





- Для проведения операций очистки использовать только чистые тряпки.
- Для гарантии правильного функционирования и правильной гигиены распределителя горячих напитков необходимо следовать последовательности очистки и использовать подходящие продукты.
- Не погружать машину в воду.
- Никогда не использовать алкаиновые моющие средства, растворители, алкоголь или другие агрессивные вещества.
- очистка оборудования должна производиться техническими специалистами, которые размонтируют облицовочные компоненты таким образом, чтобы элементы очистки не попали в оборот. Продукты/моющие средства, которые используются, должны быть предназначены для данных целей, чтобы не повредить материалы гидравлических цепей.

Капучинатор

Рекомендуется особый уход за капучинатором в соответствии с указанной последовательностью:

- выполнить первую промывку, погрузив трубу аспирации в воду и произведя выпуск на протяжении нескольких секунд;
- повернуть вращающийся механизм **(1)** 90° в поз. В (закрытие протока выхода молока);
- держа трубу аспирации молока в воздухе, произвести выпуск пара (работа при пустом капучинаторе);
- подождать приблизительно 20 чтобы произошла очистка и стерилизация внутренней части капучинатора;
- закрыть выход пара и повернуть вращающийся механизм в **поз. А**;
- в случае закупорки отверстия выхода воздуха (2), аккуратно освободите его при помощи шпильки.



Рекомендуется производить очистку капучинатора после каждого использования для того, чтобы избежать неполадок в работе и гарантировать высокий уровень гигиеничности системы. Избегать отвинчивания капучинатора от трубы пара.

15. НЕПОЛАДКИ и их УСТРАНЕНИЕ

Проблема	Причина	Устранение
НЕДОСТАТОЧНО МОЩНОСТИ В МАШИНЕ	1) Переключатель машины в позиции "0" или "1" 2) Выключатель сети в позиции ВЫКЛ	1) Повернуть переключатель машины в позицию "2" 2) Переключить выключатель сети в позицию ВКЛ
НЕДОСТАТОЧНО ВОДЫ В КОТЛЕ	Кран гидравлической сети закрыт	Открыть кран гидравлической сети
СЛИШКОМ МНОГО ВОДЫ В КОТЛЕ	Повреждение электрической или гидравлической поверхности	Обратиться за помощью в Техническую Службу
ИЗ НАСАДКИ НЕ ВЫХОДИТ ПАР	1) Распыскиватель насадки закупорен 2) Повернуть переключатель машины в позицию "1"	1) Почистить распыскиватель насадки пара 2) Повернуть переключатель машины в позицию "2"
ИЗ НАСАДКИ ВЫХОДИТ ПАР СМЕШАННЫЙ С ВОДОЙ	Повреждение электрической или гидравлической поверхности	Обратиться за помощью в Техническую Службу
ВЫПУСК ОТСУТСТВУЕТ	Кран гидравлической сети закрыт	Открыть кран гидравлической сети
ВЫХОД ВОДЫ ИЗ МАШИНЫ	1) Поддон не разгружается 2) Труба разгрузки испорчена или закупорена загрязнениями при выходе воды	1) Проверить выгрузку отвода воды 2) Проверить и переустановить соединение трубы разгрузки поддона
КОФЕ СЛИШКОМ ГОРЯЧИЙ ЛИБО СЛИШКОМ ХОЛОДНЫЙ	Повреждение электрической или гидравлической поверхности	Обратиться за помощью в Техническую Службу
ВЫПУСК КОФЕ ПРОИСХОДИТ СЛИШКОМ БЫСТРО	Помол кофе слишком грубый	Отрегулировать помол кофе
ВЫПУСК КОФЕ ПРОИСХОДИТ СЛИШКОМ МЕДЛЕННО	Помол кофе слишком тонкий	Отрегулировать помол кофе
ОСТАТКИ КОФЕ МОКРЫЕ	1) Модуль выпуска загрязнен 2) Модуль выпуска слишком холодный 3) Помол кофе слишком тонкий 4) Использованный кофе слишком старый	1) Осуществить промывку модуля глухим фильтром 2) Подождать полного нагревания модуля 3) Отрегулировать помол кофе 4) Заменить кофе свежим
ЧАШКА ЗАГРЯЗНЕНА БРЫЗГАМИ КОФЕ	Повреждение гидравлической поверхности	Обратиться за помощью в Техническую Службу
НАЛИЧИЕ ОСТАТКОВ В ЧАШКЕ	1) Держатель фильтра загрязнен 2) Отверстия фильтра износились 3) Помол кофе не соответствует	1) Почистить фильтр 2) Заменить фильтр 3) Отрегулировать помол соответствующим образом

Проблема	Причина	Устранение
ЧАШКА ЗАГРЯЗНЕНА БРЫЗГАМИ КОФЕ	1) Помол кофе слишком грубый 2) Край фильтра поврежден	1) Отрегулировать помол кофе 2) Заменить фильтр
для SAE: СВЕТОДИОД И ДРУГИЕ КНОПКИ МИГАЮТ для AEP: ПЕРЕДНИЙ СВЕТОДИОД МИГАЕТ	Через несколько минут автоматическая подача воды блокируется: 1) Вмешательство приспособления Тайм-аут 2) Недостаточно воды в сети	1) Выключить и снова включить машину 2) Открыть кран гидравлической сети
ВЫПУСК КОФЕ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ПОРЦИЯ КОФЕ НЕ УЧИТЫВАЕТСЯ СВЕТОДИОД КНОПКИ ПОРЦИИ МИГАЕТ	Помол кофе слишком тонкий	Отрегулировать помол соответствующим образом
ВЫПУСК КОФЕ ТОЛЬКО ПРИ ПОМОЩИ КНОПКИ ВРУЧНУЮ	Поломка электронной поверхности	Обратиться за помощью в Техническую Службу
БЛОКИРОВКА ЭЛЕКТРОННОЙ СИСТЕМЫ	Повреждение электрической или гидравлической поверхности	Обратиться за помощью в Техническую Службу
ПОМПА ТЕРЯЕТ ВОДУ	Повреждение помпы	Обратиться за помощью в Техническую Службу
ДВИГАТЕЛЬ РЕЗКО ОСТАНАВЛИВАЕТСЯ ИЛИ ТЕРМИЧЕСКИЙ ПРОТЕКТОР СРАБАТЫВАЕТ В СЛУЧАЕ ПЕРЕГРУЗКИ	Повреждение помпы	Обратиться за помощью в Техническую Службу
ПОМПА ФУНКЦИОНИРУЕТ НА УРОВНЕ НИЖЕ СВОЕЙ НОМИНАЛЬНОЙ ПРОДУКТИВНОСТИ	Повреждение помпы	Обратиться за помощью в Техническую Службу
ПОМПА ШУМИТ	Повреждение помпы	Обратиться за помощью в Техническую Службу



В случае невозможности устранить неполадку выключите машину и обратитесь за помощью в Техническую Службу. Не производите никаких ремонтных работ.

16. ПЕРЕЧЕНЬ РИСКОВ

В данном разделе представлены некоторые факторы риска с которыми может столкнуться пользователь и которые не относятся к специфическим нормам безопасности (описаны в данном руководстве).

Устройство должно быть собрано на соответствующей основе, расположенной на земле.

Если это не произойдет, в устройстве могут проявиться опасные очаги электрических разрядов, если они не смогут разрядиться в землю и сбросить электрический ток.

Не использовать проточную воду для промывки

Использование воды под прямым давлением в машине может сказаться вредоносным образом на электрическом оборудовании. Не промывать ни одну часть устройства струей воды.

Обращайте внимание на насадки пара и горячей воды.

При использовании насадок пара и горячей воды перегреваются и проявляют себя данные элементы потенциальной опасности. Управление данными элементами. Не промывать части корпуса прямой струей воды.

Не вмешиваться в работу машины под давлением

Перед тем, как производить какие-либо вмешательства в устройство необходимо выключить его при помощи общего выключателя из сети, или, еще лучше, отсоединить терминалы соединения в сети. Не отсоединять ни одну панель корпуса пока машина находится под напряжением.

Не производите действия с гидравлической поверхностью пока не опустошите ее

Нужно избегать всех вмешательств связанных с гидравлической поверхностью и касающиеся котла когда там еще есть вода и давление в поверхности. Поэтому необходимо его опустошить, поворачивая кран и заставляя работать на короткое время модуль выпуска вхолостую. Выключить машину и открыть все краны пара и воды. При нулевом давлении опустошите котел, полностью открыв соответствующий кран, расположенный в нижней части машины.

Если вышеуказанные предписания не выполнить, открытие любой части гидравлической поверхности может спровоцировать резкий выход перегревшейся воды под давлением.

Машина с рычагом

Никогда не опускайте рычаг без наличия кофе в фильтре, либо если держатель фильтра не был вмонтирован в модуль: повторное возвращение рычага в положение кверху может нанести вред устройству и может спровоцировать травмы для людей.

Машина на газу

Периодически проверять наличие утечки газа в поверхности, нанося на переключатель мыльный раствор. С целью обеспечения безопасности поверхности разогрева газа на протяжении периодических перерывов в работе машины (ночные часы, закрытие магазина).

Использование устройства

Эта машина для приготовления кофе эспрессо является устройством, предназначенным для исключительно профессионального использования. Использование в любых других целях будет рассматриваться как несоответствующее и вредоносное. Не предназначена для использования детьми и особами с ограниченными способностями.

Несоблюдение вышеописанных норм может причинить вред людям, предметам или животным.

Не производить вмешательство в электронное оснащение машины когда машина еще под напряжением.

Полностью отключить машину, отсоединив ее от сети перед тем, как осуществить некоторые действия.

APARAT DE PREPARAT CAFEA ESPRESSO

Manual de utilizare și întreținere. Instrucțiuni pentru utilizator.

ROMÂNĂ

CUPRINS

Citiți cu atenție	140
Cum să utilizați acest manual	140
Instrucțiunile generale.....	140
Prezentarea	142
1. Instrucțiunile pentru instalator	143
1.1 Alimentarea.....	143
1.2 Materialele utilizate	143
1.3 Conexiuni hidraulice.....	143
1.4 Raportul de instalare.....	143
1.5 Întreținerea și repararea	143
2. Descrierea generală.....	144
3. Pregătirea aparatului.....	146
4. Punerea în funcțiune.....	146
5. Prepararea cafelei.....	147
5.1 Măcinarea și dozarea	147
5.2 Prepararea cafelei.....	147
6. Reînnoirea apei	147
7. Utilizarea aparatului	148
7.1 Versiunea AEP.....	148
7.2 Versiunea SAE.....	148
8. Prepararea băuturilor calde.....	149
8.1 Distribuirea apei calde	149
8.2 Distribuirea vaporilor	150
9. Sistemul de încălzire a ceștilor	150
10. Accesoriile	151
10.1 Kitul pentru capucino	151
10.2 Tubul de vaporii pentru înspumarea laptelui	151
11. Depuratorul.....	152
12. Verificarea și întreținerea.....	153
13. Sfaturi pentru a obține o cafea bună.....	153
14. Curățarea	154
15. Funcționările defectoase și remediile.....	156
16. Lista riscurilor	158

Citiți cu atenție

acest manual în întregime înainte de a utiliza produsul.

Aparatul pentru prepararea cafelei espresso achiziționat de dvs. a fost proiectat și fabricat cu metode tehnologice inovative care asigură calitatea și fiabilitatea de-a lungul timpului.

Acest manual este ghidul care vă va permite să cunoașteți avantajele obținute prin alegerea acestui produs. Aici veți găsi îndrumări despre cum să utilizați în cel mai bun mod aparatul, despre cum să îl mențineți în bună stare și cum să acționați în diferite momente mai dificile.

Păstrați cu grijă acest manual într-un loc protejat. În cazul pierderii manualului puteți cere o copie fabricantului.

LECTURĂ PLACUTĂ ȘI ... SAVURAȚI-VĂ CAFEAUA !

Cum să utilizați acest manual

Fabricantul își rezervă dreptul de a aduce eventuale îmbunătățiri și/sau modificări ale produsului. Se garantează că prezentul manual descrie caracteristicile tehnice din momentul achiziției produsului.

Cu această ocazie, invităm distinsa clientelă să ne indice eventualele propuneri de îmbunătățire atât a produsului cât și a manualului.

Instrucțiunile generale

- După ce s-a îndepărtat ambalajul trebuie să vă asigurați de integritatea aparatului, în cazul în care nu corespunde trebuie să nu îl utilizați și să contactați imediat vânzătorul.
- Ambalajul nu trebuie să fie lăsat la îndemâna copiilor, deoarece poate prezenta un potențial pericol. Vă sfătuim să păstrați ambalajul până la ieșirea din garanție a produsului.
- Înainte de a utiliza aparatul, asigurați-vă că valorile indicate pe placa aparatului corespund cu cele de la rețeaua electrică.
- Instalarea trebuie efectuată în conformitate cu normele de siguranță în vigoare și de către personalul calificat și instruit. O instalare greșită poate provoca daune persoanelor, bunurilor sau animalelor.
- Siguranța acestui aparat este totală doar dacă este conectat o instalație de împământare adecvată, conform actualelor norme de siguranță. Sistemul electric trebuie să aibă un întrerupător diferențial adecvat (salva vita). Dacă nu sunteți siguri de instalația dvs., cereți un control amănunțit al acestuia personalului specializat. Producătorul nu poate fi considerat vinovat pentru eventualele daune cauzate de un sistem electric inadecvat.
- La instalarea aparatului este necesar să se prevadă un întrerupător general omnipolar conform normativelor de siguranță prevăzute de legea în vigoare, cu distanța de deschidere a contactelor egală sau mai mare de 3 mm.
- Nu se recomandă folosirea prelungitoarelor sau adaptoarelor electrice pentru prize multiple. În cazul în care folosirea acestora este indispensabilă folosiți doar adaptoare simple sau multiple și prelungitoare conforme normelor de siguranță în vigoare. Nu depășiți niciodată valoarea sarcinii indicate pe adaptoarele simple sau pe prelungitoare și nici cea de putere maximă indicată pe adaptor.
- Aparatul pentru cafea espresso este destinat preparării băuturilor calde precum cafea, ceai, lapte cald. Acest produs trebuie întrebuințat strict pentru uzul pentru care a fost conceput. Orice altă utilizare va fi considerată improprie și periculoasă. Fabricantul nu poate fi considerat responsabil pentru eventualele daune cauzate de o folosire eronată și irațională.
- Folosirea aparaturii electrice trebuie să fie conformă cu normele comportamentale de siguranță:

- nu atingeți aparatul având mâinile sau picioarele ude;
- nu folosiți aparatul având picioarele goale;
- nu folosiți prelungitoare în locurile destinate dușurilor sau băilor;
- nu trageți de cablul de alimentare pentru deconectarea aparatului;
- nu lăsați aparatul expus la agenții atmosferici (ploaie, soare etc.);
- nu permiteți ca aparatul să fie folosit de către copii sau de către persoane cu incapacități.
- Asigurați-vă că aparatul este utilizat într-un spațiu suficient luminat, aerisit și igienic.
- Trebuie să fie lăsat spațiu de acces la aparat și la priza la care este conectat, pentru a putea părăsi imediat zona în caz de urgență sau pentru a putea fi scos din priză fără nici un problemă atunci când este nevoie.
- Pentru curățare nu folosiți jetul de apă direct pe aparat. Operațiunile de curățare zilnică trebuie să fie conform celor indicate în acest manual.
- Înainte de a efectua o operațiune de întreținere, scoateți aparatul din priză.
- Pentru operațiunile de curățare zilnică urmați indicațiile din prezentul manual.
- În caz de defecțiune sau de funcționare eronată, opriți aparatul și nu încercați nici un fel de intervenție asupra acestuia.
- Eventualele reparații vor trebui efectuate doar de către fabricant sau de către un centru de asistență autorizat, folosind exclusiv piese de schimb originale. Încălcarea acestei norme compromite siguranța aparatului și duce la încetarea garanției.
- În interiorul aparatului există o baterie din litiu pentru a evita pierderea datelor programate.
- Cablul de alimentare al aparatului nu trebuie să fie înlocuit de către utilizator. În cazul distrugerii cablului, opriți aparatul și adresați-vă direct personalului calificat profesional.
- În cazul în care vă hotărâți să nu mai folosiți aparatul se recomandă să-l deconectați de la rețeaua electrică și să-l goliți de apă cu ajutorul personalului calificat.
- Pentru a garanta eficiența aparatului și pentru o corectă funcționarea, este indispensabil să urmați indicațiile fabricantului, cerând efectuarea de către personalul calificat a operațiunilor de întreținere periodică și un control al tuturor dispozitivelor de siguranță.
- Nu expuneți mâinile sau alte părți ale corpului în direcția grupului de erogare în funcțiune sau în direcția terminală a robinetilor de aburi sa de apă caldă. Aburii și apa caldă pot provoca arsuri.
- În condiții de funcționare, robinetii de vapori și de apă, filtrele pentru cafea cât și suportul acestora sunt supraîncălzite, deci vor fi manipulate cu grijă și doar în locurile amenajate pentru această operațiune.
- Cănille și ceștile vor fi puse în locurile special prevăzute doar după ce vor fi uscate cu grijă.
- Pe locul prevăzut pentru încălzirea cănilor și cestilor vor fi puse și vasele aparținând aparatului. Punerea oricărui alt obiect neprevăzut este considerată incorectă.
- Aparatul nu este destinat să fi utilizat de persoane (inclusiv copii) a căror capacitate fizică sau mentală este redusă sau cu lipsă de experiență, ele putând fi utilizate doar de persoane care au fost instruite cum trebuie utilizat aparatul, de un responsabil pentru siguranța lor , de supraveghere, sau după citirea instrucțiunilor de utilizare a aparatului.
- Copiii trebuie să fie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Aparatul pentru prepararea cafelei espresso trebuie utilizat la o temperatură cuprinsă între 5°C până la 40°C.
- Intervenția neautorizată la orice componentă a aparatului duce la anularea garanției.



GARANȚIA

15 luni pentru toate componentele, excepție făcând cele electrice și electronice cât și consumabilele.

Prezentarea

Acest produs este construit în conformitate cu cerințele necesare pentru realizarea unui aparat agroalimentar cum este indicat în paragraful 2.1 din Directiva 2006/42/CE.

Acest aparat pentru prepararea cafelei este destinat în special pentru uzul profesional, fiind proiectat pentru prepararea băuturilor calde ca ceaiuri, capuccino, cafea de tip lung, scurt, espresso, etc. Dacă aparatul este cu doua sau mai multe grupuri, el poate fi utilizat de doua sau chiar mai multe persoane în acelaș timp; această caracteristică împreună cu faptul că aparatul poate să furnizeze băuturi fără întrerupere, garantează utilizarea intensivă a acestuia. În continuare urmează instrucțiunile pentru utilizarea corectă a aparatului.



Utilizatorul trebuie să fie instruit pentru a folosi corect aparatul.

Nu se recomandă intervenți asupra acestuia ce ar putea periclita buna funcționare.

CÂND APARATUL ESTE ÎN FUNCȚIUNE, CAZANUL CONȚINE ABURI ȘI APĂ SUB PRESIUNE.

1. Instrucțiunile pentru instalator

1.1 Alimentarea

Alimentarea hidraulică a aparatului trebuie să fie realizată cu apă potabilă conform dispozitivelor în vigoare din locul de instalare. Proprietarul/utilizatorul aparatului trebuie să îi confirme instalatorului că apa respectă cerințele mai sus indicate.

1.2 Materialele utilizate

În timpul instalării aparatului trebuie să fie utilizate doar componentele și materialele furnizate odată cu aparatul. În cazul în care este nevoie de utilizarea altor componente, instalatorul trebuie să verifice potrivirea acestuia și dacă poate fi utilizat în contact cu apa pentru consumul uman.

1.3 Conexiunile hidraulice

Instalatorul trebuie să urmeze conexiunile la apă respectând normele de igienă și siguranță hidraulică a legislației de protecție a mediului în locul de instalare.

1.4 Raportul de instalare

La finalul instalării aparatul trebuie să fie pornit și lăsat 30 de minute în starea "gata de funcționare".

Ulterior, aparatul se șterge și se golește de prima apă conținută în tot circuitul hidraulic, astfel eliminându-se eventualele impurități.

După aceea aparatul vine din nou încărcat și adus la condițiile normale de funcționare.

După ce ajunge în starea "gata de utilizat" se vor efectua următoarele etape la grupul de erogare:

- Pentru fiecare grup se va face o distribuție continuă pentru a descărca cel puțin 0,5 litri din circuitul de cafea. În cazul mai multor puncte de distribuție concetate la același schimbator/cazan volumul de cafea se împarte în funcție de numărul de puncte de distribuție;
- Descărcați tot volumul de apă caldă în interiorul cazanului (3 litri pentru 1 GR, 6 litri pentru 2 GR, 8 litri pentru 3 GR, 11 litri pentru 4 GR) făcând o distribuție continuă de la robinetul special. În cazul în care există mai multe puncte de distribuție, împărțiți volumul în funcție de numărul de puncte de distribuție;
- Descărcați aburul în continuu cel puțin 1 minut pentru fiecare punct de distribuție a vaporilor.

La terminarea instalării aparatului, instalatorul trebuie să completeze "Fișa de instalare" care însoțește aparatul.

În formularul "Fișa de instalare" trebuie să fie confirmate condițiile prevăzute de normele de igienă și siguranță în vigoare din locul de instalare și trebuie să fie semnalate eventuale note de modificare sau intervenții necesare pentru funcționarea corectă a aparatului.

Copiile Fișei de instalare trebuie să fie păstrate de utilizator și de instalator până la sfârșitul duratei de viață a aparatului.

În caz de retragere a aparatului, instalatorul trebuie să furnizeze și Fișa de instalare a utilizatorului.

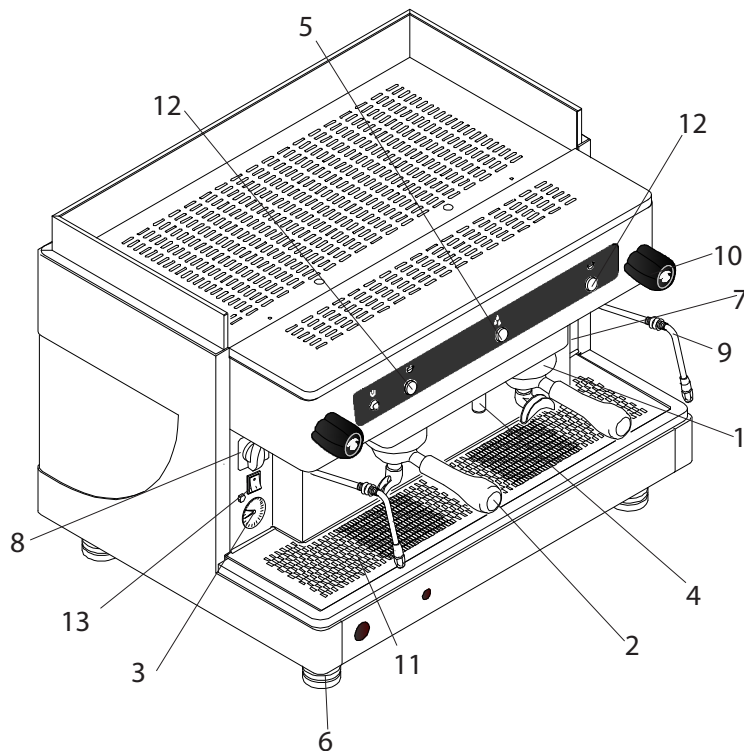
1.5 Întreținerea și repararea

După întreținere sau/și reparare, componentele utilizate trebuie să garanteze menținerea cerințelor de igienă și siguranță prevăzute inițial pentru aparat. Acest lucru se realizează utilizând doar produse originale.

După o reparare sau o înlocuire a componentelor care au părți care intră în contact cu apa sau cu alimente, trebuie să fie efectuată procedura de spălare ca și cum ar fi prima instalare.

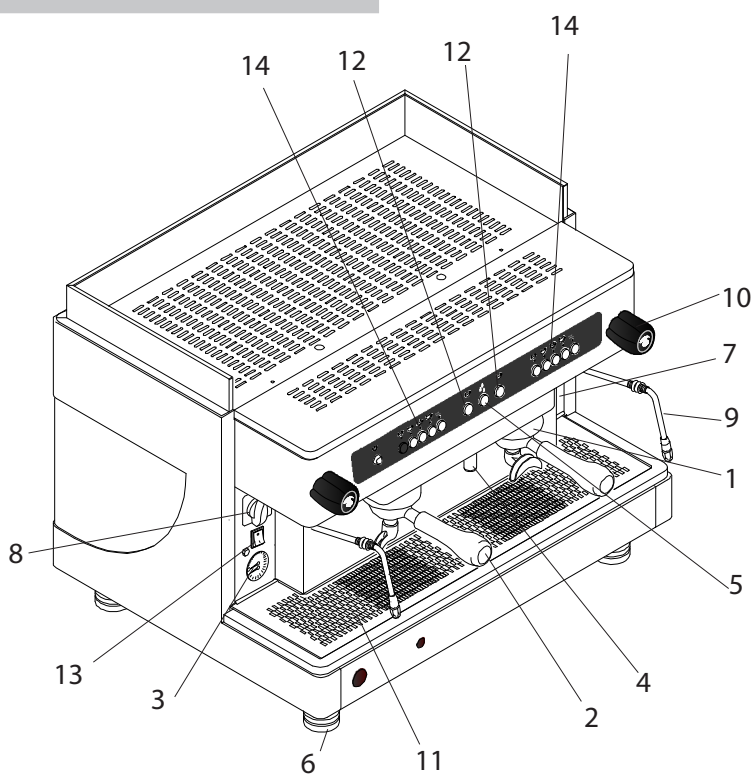
2. Descrierea generală

AEP

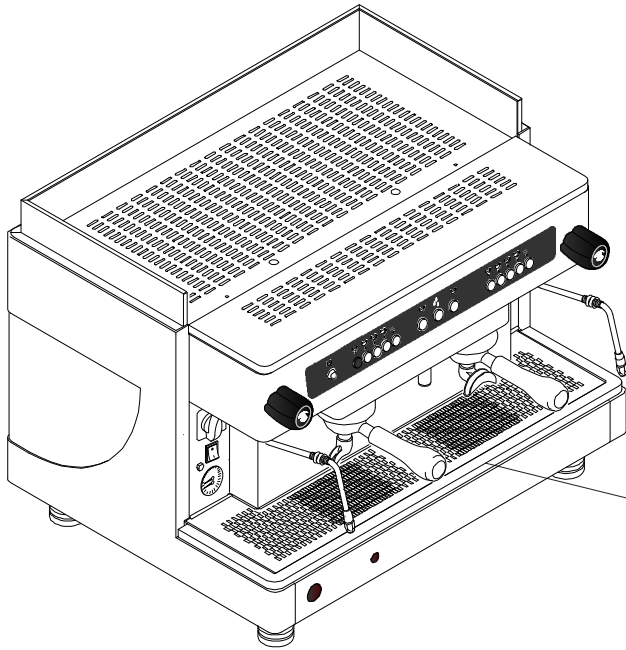


1. Grup erogare
2. Portfiltru
3. Manometru presiune apa caldă și pompă
4. Robinet apă caldă
5. Mâner robinet apă caldă
6. Piciorușe reglabile
7. Nivel optic cazan (*)
8. Întrerupător pornire aparat
9. Tub vaporii
10. Mâner tub vaporii
11. Suport cești
12. Întrerupător manual distribuție apă
13. Întrerupător sistem de încălzire cești (opțional)
14. Tastatură

SAE



(*) În unele cazuri nivelul optic este înlocuit cu un LED verde.



Eticheta de identificare a aparatului este fixată pe cadrul de bază sub tăvița de colectare. Datele aparatului se găsesc și pe eticheta de pe ambalajul aparatului.

DATE TEHNICE

VERSIUNEA		1 GRUP	2 GRUPURI	3 GRUPURI
Tensiune de alimentare	V	120-230 240-400	120-230 240-400	120-230 240-400
Putere	W	2.300 3.000	3.700 3.900	5.300
Capacitate cazan	L / gal UK	6-8 / 1.3-1.7	10.5-14 / 2.3-3.1	17-21 / 3,7-4.6
Reglare supapa de siguranță	bar / psi	1.9 / 27.6		
Pressione esercizio caldaia	bar / psi	0.8-1.4 / 11.6-20.3		
Presiunea apei de alimentare.	bar / psi	1.5-5 (MAX) / 21.8-72.5 (MAX)		
Presiune cafea	bar / psi	8-9 / 116-130.5		
Câmp de lucru și condiții de înmagazinare	°C / °F	5-40 / 41-104		

3. Pregătirea aparatului

Pregătirea aparatului și operațiunile de instalare trebuie efectuate de către personalul calificat. Instalatorul trebuie să respecte cu strictețe indicațiile din Cap. 1 "Avertismente pentru instalator".



Utilizarea aparatului fără ca operațiunile de instalare să fie complet efectuate de către personalul calificat poate periclita buna funcționare a acestuia.

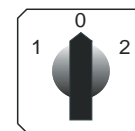
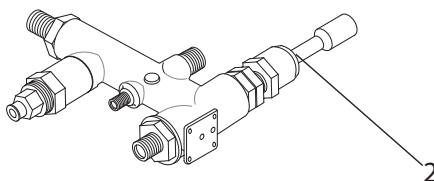
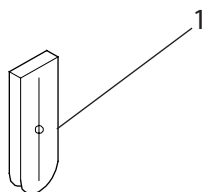
4. Punerea în funcțiune

Înainte de a porni aparatul, asigurați-vă că nivelul apei în cazan depășește cantitatea minimă inscripționată pe nivelul optic al cazanului (1).

În cazul în care nu este îndeplinită această condiție (prima instalare a aparatului sau întreținerea cazanului), este obligatoriu a introduce apă în cazan pentru a preveni supraîncălzirea rezistenței.

Procedați după cum urmează:

- Deschideți robinetul de la rețeaua de apă și de la depurator;
- Utilizând încărcarea manuală (2), introduceți apă în boiler până când nivelul optim este atins;
- Rotiți întrerupătorul în poziția "1" (alimentarea electrică a pompei pentru încărcarea automată a cazanului și pentru revizia aparatului).
- Rotiți întrerupătorul în poziția "2" (alimentarea electrică a întregului aparat, incluzând și rezistența din cazan) și așteptați până ce aparatul intră în presiune.



- În timpul intrării în presiune (în jur de 20 de minute), valva antiretur va elimina aburi câteva secunde până când se va închide singură
- Înainte de a utiliza aparatul, lăsați să curgă apă fără cafea însă cu portfiltrul atașat pentru câteva secunde astfel încât să se elimine aerul ce ar putea fi prezent în circuit, permițând astfel și grupurilor de erogare să ajungă la temperatura corectă
- Înainte de a utiliza aparatul, preparați câteva cafele pentru a testa gradul de măcinare și presiunea la care funcționează aparatul.

5. Prepararea cafelei

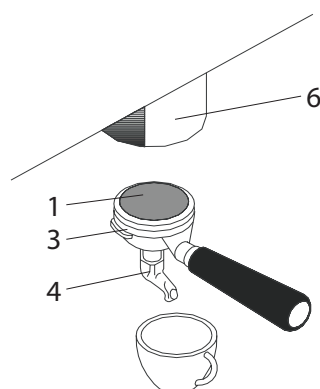
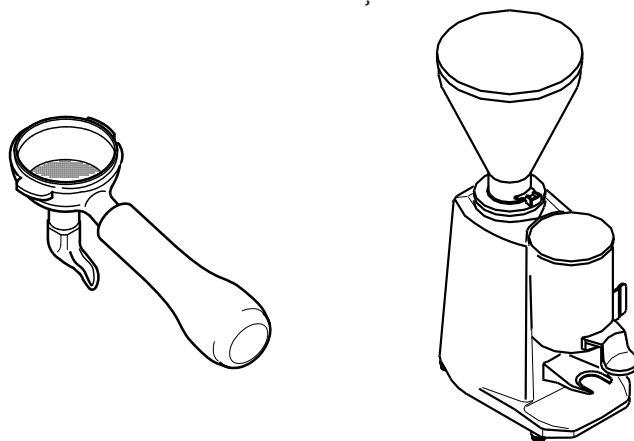
5.1 Măcinarea și dozarea

Este important să dispuneți de o râșniță cu dozator în apropierea aparatului cu care să măcinați cafeaua pentru uzul zilnic. Pentru măcinarea și dozarea cafelei trebuie să țineți cont de indicațiile fabricantului râșniței, având în vedere următoarele aspecte:

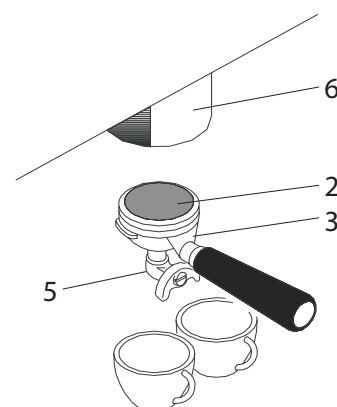
- pentru obținerea unui espresso de calitate vă sfătuim să nu aveți stocuri mari de cafea boabe. Respectați întotdeauna data de expirare indicată de producător;
- nu măcinați niciodată cantități mari de cafea. ideal ar fi să măcinați cantitatea necesară;
- dacă este posibil nu cumpărați cafea deja măcinată, deoarece aceasta își pierde rapid calitățile. dacă nu se poate altfel, cumpărați-o în ambalaje în vid și cu gramaj redus.

5.2 Prepararea cafelei

- Umpleți filtrul cu o doză de cafea măcinată (aproximativ 6/7 gr.) apoi presați cantitatea cu presătorul din dotarea aparatului.
- atașați portfiltrul la grup, fără să-l strângeți prea tare, pentru evitarea uzurii rapide a garniturii.
- pentru același motiv este recomandabil să curățați marginea filtrului înainte de a atașa portfiltrul la grupul de erogare.
- urmați instrucțiunile furnizate de către fabricantul râșniței.



1. Filtru pentru o ceașcă
2. Filtru pentru două cești
3. Portfiltru
4. Cioc pentru o ceașcă
5. Cioc pentru două cești
6. Grup de erogare



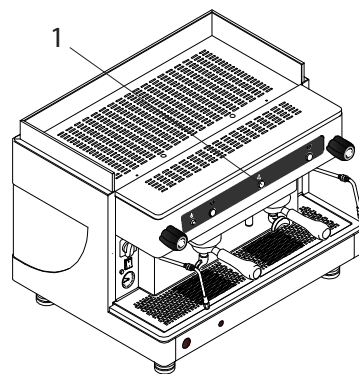
6. Reînnoirea apei

În cazul în care sunt pauze de utilizare a aparatului mai mari de o săptămână, este necesară schimbarea apei în totalitate conținute în circuitele hidraulice ale aparatului utilizând punctele de distribuție indicați la paragraful 1.4 "Raport de instalare".

7. Utilizarea aparatului

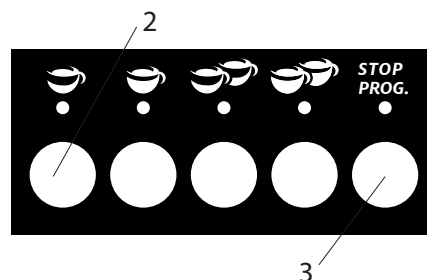
7.1 Versiunea AEP

- umpleți filtrul cu o doză de cafea măcinată, apoi folosiți presătorul;
- atașați portfiltrul la grupul de erogare;
- apăsați întrerupătorul dorit pentru eliberarea apei necesară preparării cafelei (1). După ce a-ți obținut cantitatea de cafea dorită în ceașcă, operațiunea de infuzie poate fi oprită prin apăsarea în sens invers a aceluiași întrerupător.



7.2 Versiunea SAE

- umpleți filtrul cu o doză de cafea măcinată, apoi folosiți presătorul;
- atașați portfiltrul la grupul de erogare;
- apăsați una din tastele pentru dozare (2). Dacă se dorește oprirea anticipată a infuziei apăsați STOP (3) sau aceeași tastă. În caz de anomalii sau de blocare a tastaturii, folosiți întrerupătorul auxiliar (1).



La fiecare apăsare a tastaturii, ledul aferent acesteia se va aprinde și va rămâne aprins până la încheierea operațiunii. În cazul iluminării intermitente a unui sau mai multor leduri, adesați-vă personalului calificat.

Programarea

Programarea fiecărei doze trebuie efectuată cu cafea măcinată și nu cu resturi deja folosite.

Programând prima tastatură din dreapta, se programează automat toate celelalte. Vă sfătuim totuși să programați independent fiecare tastatură în parte, având grijă să începeți întotdeauna de la tastatura din dreapta.

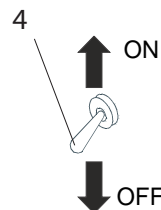
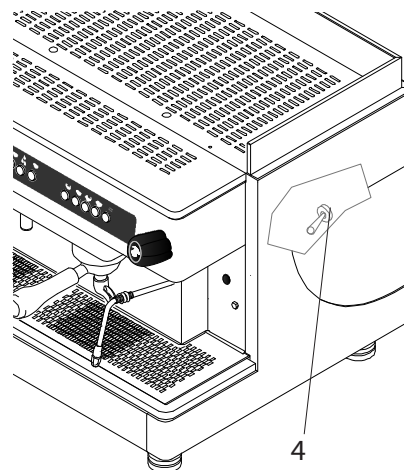
Întrerupătorul care permite programarea dozelor se găsește pe partea frontală a șasiului îndreptat către utilizator.

Procedați în felul următor:

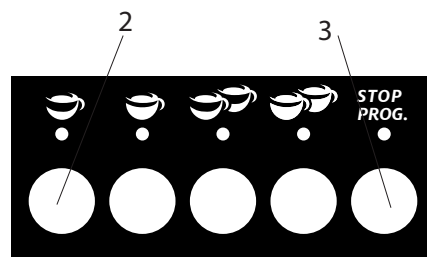
- Comutați întrerupătorul în poziția ON (4). Atenție să nu atingeți robinetul de vapori care ar putea fi cald
- Efectuați programarea ținând cont de cele ce urmează
- Dezactivați întrerupătorul (4)

Pentru programare urmați aceste indicații:

- Apăsați tasta "progr." (3) pentru cel puțin 5 sec.: se vor aprinde toate ledurile tastaturii
- Apăsați una din tastele de dozare (2): cafeaua va începe să curgă
- Confirmați doza apăsând din nou tasta de dozare selecționată (2) sau tasta "progr." (3)
- Repetați operațiunea pentru celelalte doze de cafea



Aparatul iese automat din starea de programare după aproximativ 5 secunde de la ultima programare.

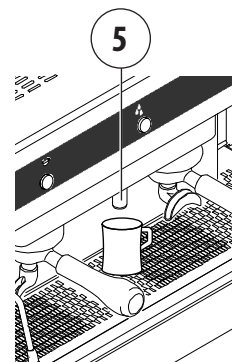


8. Prepararea băuturilor calde

8.1 Distribuirea apei calde

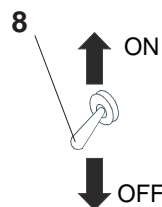
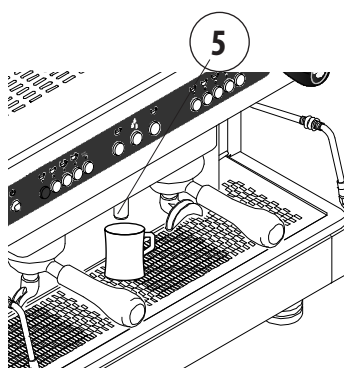
Versiunea AEP

- poziționați ceașca sub robinetul de eliberare a apei calde (5);
- apăsați tasta de dozare a apei calde (☉);
- dacă se dorește oprirea anticipată a distribuției de apă caldă apăsați din nou tasta de dozare a apei calde.



Versiunea SAE

Programarea



- Comutați întrerupătorul în poziția ON (8);
- poziționați ceașca sub robinetul de eliberare a apei calde (5);
- apăsați tasta **STOP/PROG.** (STOP PROG.) a tastaturii din partea dreapta până la aprinderea tuturor ledurilor tastelor;
- apăsați tasta de dozare a apei calde (☉);
- Confirmați doza apăsând din nou tasta (☉);
- la sfârșitul programării apăsați tasta **STOP/PROG.** (STOP PROG.) și comutați întrerupătorul în poziția OFF (8).

Erogazione

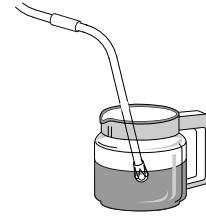
- Posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda (5);
- premere il tasto acqua calda (☉): attendere l'effettuazione della erogazione di acqua;
- per bloccare in anticipo l'erogazione, premere nuovamente il tasto erogazione acqua calda (☉) o premere il tasto **STOP/PROG.** (STOP PROG.).



Nu atingeți robinetul de apă caldă: contactul cu robinetul sau cu apa caldă poate provoca răni persoanelor, lucrurilor sau animalelor.

8.2 Distribuirea vaporilor

- scufundați dispozitivul de distribuire al vaporilor în lichidul care trebuie să fie încălzit;
- rotiți în sens invers acelor de ceasornic robinetul de vaporii: cantitatea de aburi produsă de dispozitivul va fi direct proporțională cu deschiderea robinetului;
- pentru a opri dispozitivul de distribuire al vaporilor rotiți în sensul acelor de ceasornic robinetul pentru vaporii.



Utilizarea dispozitivului de distribuire a vaporilor trebuie să fie întotdeauna precedat de operațiunea de evacuare a condensului pentru cel puțin 2 secunde.



Nu lăsați dispozitivul de distribuire al vaporilor în laptele din ceașcă mai mult decât este necesar ca acesta să se încălzească. Nu deschideți robinetul de vaporii atunci când aparatul este oprit sau când mânerul pentru aburi este în ceașca cu lapte.

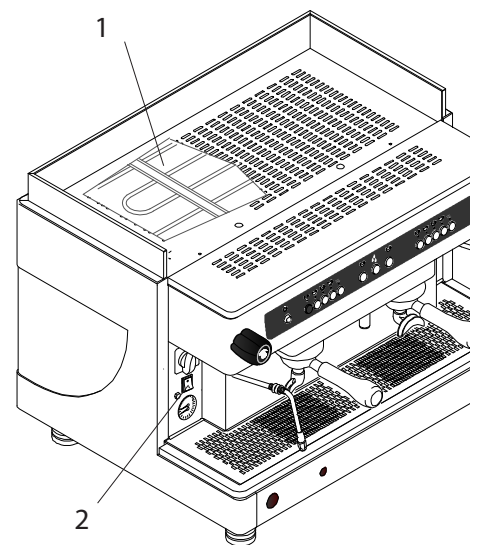


Utilizați robinetul de vaporii cu grijă, folosindu-vă de mânerul de cauciuc pentru a nu vă arde și nu atingeți robinetul de apă caldă. Contactul direct cu aburul sau apa fierbinte poate cauza daune permanente persoanelor, lucrurilor sau animalelor.

9. Sistemul de încălzire a ceștilor (opțional)

Sistemul de încălzire a ceștilor este utilizat pentru încălzirea ceștilor.

- poziționați ceștile pe zona superioară (1) a aparatului.
- porniți rezistența de la sistemul de încălzire a ceștilor prin rotirea întrerupătorului (2).

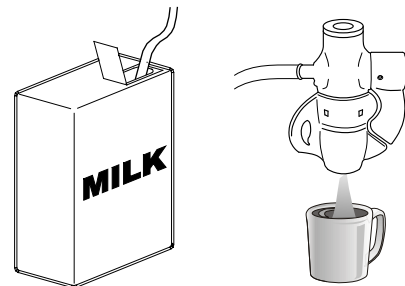


Punerea pe zona superioară (1) a aparatului a oricărui alt obiect neprevăzut este considerată incorectă, acest lucru obstrucționând circulația normală a aerului.

10. Accesorii

10.1 Kitul pentru capuccino

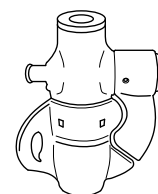
- Introduceți tubul de silicon în lapte;
- poziționați ibricul în partea inferioară a kit-ului de capuccino;
- rotiți mânerul robinetului în sens invers acelor de ceasornic. După ce ați atins nivelul dorit, închideți robinetul de aburi;
- turnați spuma de lapte în ceașca cu cafea.



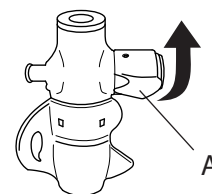
i

Pentru obținerea laptelui cald fără spumă, ridicați mânerul (A). Pentru cele mai bune rezultate vă recomandăm să nu încălziți direct în cană, ci într-un ibric și apoi puneți laptele spumat peste cafea.

Păstrați kit-ul pentru capuccino curat, prin modalitățile prezentate în capitolul "Curățirea".



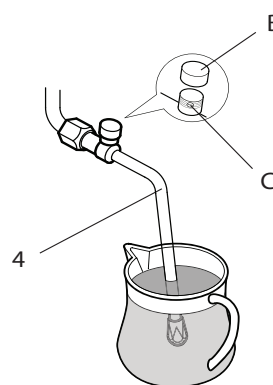
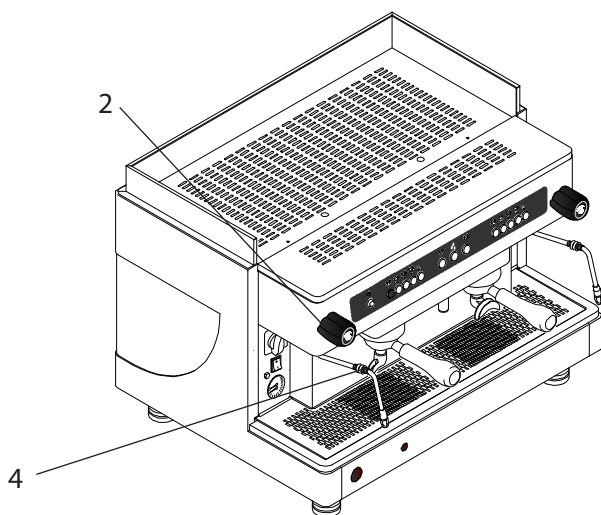
**poziție
Cappuccino**



**poziție
Latte caldo**

10.2 Tubul de vapori pentru înspumarea laptelui

- introduceți dispozitivul de eliberare vapori (4) în lapte astfel încât terminațiile tubului să fie complet acoperite;
- rotiți robinetul de vapori (2) în sens invers acelor de ceasornic;
- așteptați până ce laptele este însputat și a ajuns la temperatura dorită;
- în momentul în care laptele este însputat și atinge temperatura dorită, rotiți robinetul de vapori (2) în sensul acelor de ceasornic.
- Pentru a regla cantitatea de vapori folosită pentru însputarea laptelui: deșurubati capacul (B) al regulatorului și cu o șurubelniță acționați asupra șurubului (C). Pentru a crește cantitatea de vapori rotiți în sens invers acelor de ceasornic, iar pentru a reduce cantitatea de vapori, rotiți în sensul acelor de ceasornic.



i

Pentru a păstra tubul în perfectă stare de funcționare, este indicat ca după utilizare să dați drumul la tubul de vapori în gol.

Păstrați tot timpul terminațiile tubului curate, ajutându-vă de o lavetă îmbibată în apă caldă. Utilizați robinetul de vapori cu grijă, folosindu-vă de mânerul de cauciuc pentru a nu vă arde.

11. Depuratorul

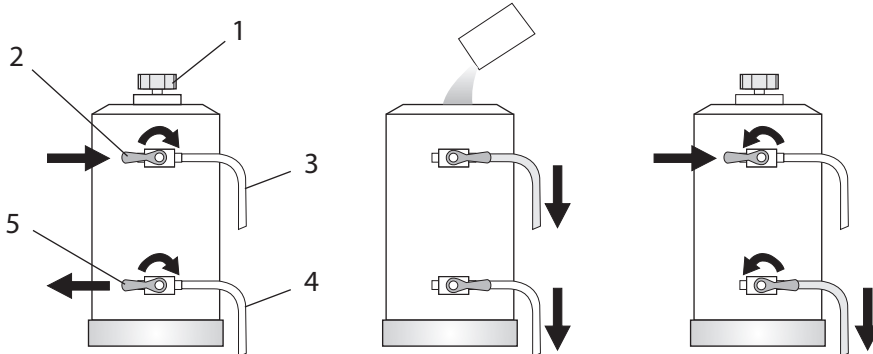
Apa de la rețea conține săruri insolubile în apă, care cauzează depuneri de calcar în cazan și în alte părți ale aparatului. Depuratorul face posibilă eliminarea sau reducerea substanțială a prezentei sărurilor minerale. Depuratorul pe bază de rășini cationice are proprietatea de a reține calcarul din apă. Din acest motiv, după o anumită perioadă, rășinile ajung la gradul de saturație și este necesară efectuarea regenerării acestora cu sare mare de bucătărie (NaCl, clorura de sodiu) sau sare specială pentru dedurizarea apei. Este foarte important a regenera depuratorul la scadențele prevăzute.

Regenerarea trebuie efectuată în mod regulat la fiecare 15 zile. Totuși, în localurile cu apă foarte dură este necesară a se face regenerarea depuratorului mai des. Aceeași regulă se va aplica și în cazul localurilor cu un consum mai mare de apă caldă pentru ceai sau pentru alte utilizări.

Regenerarea depuratorului

Procedați în felul următor:

- mutați mânerul **(2)** și **(5)** de la stânga spre dreapta.
- îndepărtați capacul deșurubând mânerul **(1)**.
- scoateți apa din depurator prin tubul **(3)** astfel încât să se diminueze presiunea din interiorul depuratorului și pentru a face loc cantității de sare necesară, în funcție de model (vezi model).
- curățați garnitura aflată pe capac de eventualele resturi de sare sau de rășini.
- repuneți capacul însurubând mânerul **(1)** astfel încât închiderea să se facă etanșă și mutați mânerul **(2)** din dreapta spre stânga.
- lăsați să curgă apa sărată prin tubul **(4)** până când apa devine potabilă (circa 30-60 minute). sarea permite eliminarea sărurilor minerale acumulate.
- mutați mânerul **(5)** din dreapta spre stânga, în poziția inițială.



Model depurator	Cantitate sare
8 litri	1,0 kg
12 litri	1,5 kg
16 litri	2,0 kg

i

Depunerile de calcar inhibă schimbul de căldură prejudicând buna funcționare a aparatului. Prezența unor cruste groase în cazan anulează orice garanție deoarece demonstrează că regenerarea a fost neglijată.

Pentru a păstra atât depuratorul cât și aparatul în condiții perfecte de funcționare, este necesar a se face periodic regenerarea depuratorului, perioada de regenerare fiind calculată în funcție de utilizarea depuratorului și de duritatea apei. În tabelul alăturat sunt prezentate valorile cantitative de apă dedurizată în funcție de duritatea apei, prezentată în diverse unități de măsură:

- F°: grade franceze
- D°: grade germane = 1,8 °F
- mg CaCO₃

Pentru informații ulterioare referitor la instalare, pornire și regenerare a depuratorului, vă recomandăm consultarea relativă a manualului de utilizare.

Cantitatea de apă regenerată în funcție de duritate					
f°	30°	40°	60°	80°	sare
D°	16,5°	22°	33°	44°	
mg CaCO ₃	30	40	60	80	
8 litri	1000 l	900 l	700 l	500 l	1,0 kg
12 litri	1500 l	1350 l	1050 l	750 l	1,5 kg
16 litri	2100 l	1800 l	1400 l	1000 l	2,0 kg

12. Verificarea și întreținerea

Pentru a asigura perfecta siguranță și eficiență în timp a aparatului, este necesar a îndeplini o întreținere de rutină și preventivă. În particular, este indicat a efectua o verificare completă a aparatului cel puțin o dată pe an.

Intervenții	Săptăm.	Lunar
MANOMETRU Țineți sub control valoarea presiunii în cazan care trebuie să fie cuprinsă între 0,8 și 1,4 bar.	X	
MANOMETRU Verificați presiunea apei în timpul erogării cafelei: controlați presiunea indicată pe manometru, aceasta trebuie să fie cuprinsă între 8 și 9 bar.		X
FILTRE ȘI PORTFILTRE Verificați uzura filtrelor, controlați eventualele daune ale marginilor filtrelor și verificați prezența eventualelor reziduri de zaț de cafea în ceașcă.		X
RÂȘNIȚĂ Verificați doza de cafea măcinată (aproximativ 6 - 7 gr./bautură) și verificați gradul de măcinare. Râșnițele trebuie să aibă mereu lamele bine ascuțite, deteriorarea lor este dată de prezența pulberii în exces în râșniță. Se recomandă schimbarea râșniței la fiecare 400/500 kg de cafea măcinată sau 800/900 kg în cazul râșnițelor conice.		X
DEDURIZATOR Formarea calcarului în circuitul hidraulic al aparatului indică faptul că regenerarea nu a fost realizată. Fi-ți atenți la locurile unde apa este foarte dură, va trebui să regenerați la intervale mai scurte, de asemenea în cazurile de consum mare de apă caldă pentru ceai sau pentru altceva.		X



Dacă problema nu a fost rezolvată, închideți aparatul și adresați-vă personalului specializat. Nu întreprindeți nici un fel de reparații.



Îndepărtarea depunerilor de piatră din aparat trebuie realizată de tehnicieni specializați astfel încât aceste operațiuni să nu ducă la emisii de materiale periculoase pentru uzul alimentar.

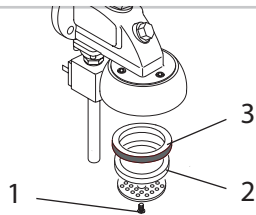
13. Sfaturi pentru a obține o cafea bună

- Pentru prepararea unei cafele de calitate, gradul de duritate al apei trebuie să fie în jur de 5-10°F (grade franceze). În locurile în care apa depășește această valoare, depuratorul constituie deja un accesoriu necesar.
- evitați utilizarea depuratorului dacă duritatea apei este mai mică de 4°F.
- dacă apa are un gust pronunțat de clor, este indicat a se instala un filtru special pentru reținerea clorului.
- nu este indicat a avea stocuri foarte mari de cafea boabe sau a măcina cantități mari de cafea. Ideal ar fi să măcinați cantitatea necesară umplerii dozatorului, pe care să o utilizați pe cât posibil în aceeași zi. Nu cumpărați cafea deja măcinată, deoarece aceasta își pierde rapid calitățile.
- după o perioadă de 2-3 ore de inactivitatea aparatului lăsați să curgă apă fără cafea pentru aproximativ 20 de secunde.
- întreținerea și curățarea aparatului, a râșniței și a accesoriilor sunt determinante pentru prepararea unei cafele de o calitate superioară.

14. Curățarea

Pentru o perfectă igienă și eficiență a aparatului sunt necesare anumite operațiuni simple de curățare a părților funcționale și a accesoriilor cât și a panourilor caroseriei. Indicațiile mai jos menționate sunt aplicabile pentru o funcționare normală a aparatului, în cazul în care aparatul este utilizat intensiv, curățarea ar trebui să fie efectuată mai des.

Înainte de curățare aparatul trebuie oprit și lăsat să se răcească.

Curățare	Zilnic	Săptăm.
<p>FILTRE și PORTFILTRE</p> <p>Este necesară curățarea zilnică a filtrelor și suporturilor acestora cu apă caldă.</p> <p>Ideal ar fi să le lăsați în apă caldă toată noaptea, astfel încât să permiteți îndepărtarea grăsimilor depuse.</p> <p>Vă sfătuim să adăugați în apă un plic sau o tabletă de detergent special, iar apoi să clătiți foarte bine cu apă.</p> <p>Lipsa curățării zilnice a filtrelor va compromite calitatea cafelei și funcționarea corectă a filtrelor.</p>	X	
<p>CAROSERIA</p> <p>Este necesară curățarea zilnică a caroseriei cu o cârpă înmuiată în apa caldă.</p> <p>Evitați folosirea agenților de curățare abrazivi care pot zgâria suprafața caroseriei.</p>	X	
<p>CURĂȚAREA ROBINETELOR DE ABURI</p> <p>Este necesară curățarea zilnică a robinetelor de aburi făcând o eliberare a aburilor în gol după fiecare utilizare și apoi curățați robinetii cu o cârpă înmuiată în apă caldă.</p>	X	
<p>GRUPURILE DE EROGARE</p> <p>Efectuați curățarea grupurilor de erogare se realizează astfel:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. utilizați filtrul orb, negăurit; 2. introduceți o cantitate corespunzătoare de detergent (vezi schimb) în filtrul orb și atașați filtrul la grup; 3. efectuați o serie de erogari până când va începe să elimine apă curată; 4. îndepărtează filtrul din grupul de erogare și realizează cel puțin o erogare pentru a elimina resturile de detergent. 	X	
<p>SITA și SUPORTUL SITEI</p> <p>Este necesară curățarea săptămânală atât a sitei (2) cât și a suportului sitei (3) cu apă caldă. Pentru a efectua această operațiune, desfaceți șurubul (1) și îndepărtați cele două elemente de la grupul de erogare.</p>		X
<p>CURĂȚAREA ROBINETELOR DE ABURI</p> <p>Verificați terminațiile robinetelor de aburi și curățați-le eliberând găurile de ieșire cu un ac.</p>		X
<p>RĂȘNIȚĂ</p> <p>În fiecare săptămână curățați pe interior și pe exterior atât recipientul râșniței cât și cel al dozatorului cu un prosop îmbibat în apă căduță și apoi uscați-l.</p>		X

i

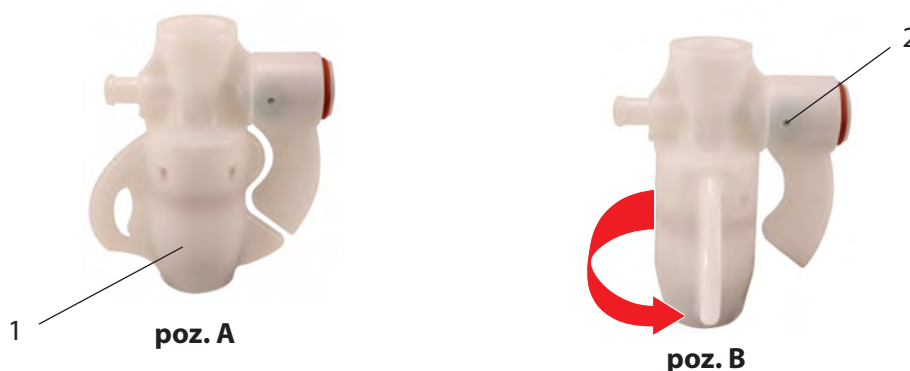
- Când faceți curățare, folosiți întotdeauna materiale curate și igienice.
- Pentru a garanta o funcționare și igienă corectă a aparatului trebuie să urmați procedurile de curățare și să folosiți produsele potrivite pentru acest scop.
- Nu scufundați aparatul în apă.
- Nu folosiți niciodată detergenți alcalini, solvenți, alcool sau substanțe agresive.
- Pentru a garanta o funcționare și igienă corectă a aparatului trebuie să urmați procedurile de curățare și să folosiți produsele potrivite pentru acest scop. Îndepărtarea depunerilor de calcar trebuie efectuată de către tehnicienii specializați în dezasamblarea componentelor pentru a nu pune în circulație depunerile de calcar. Produsele/detergenții utilizați trebuie să fie adecvate pentru acest scop și să nu afecteze materialele din circuitele hidraulice.

Kit pentru capuccino

Se recomandă o atenție specială în ceea ce privește curățarea kit-ului de capuccino.

Procedați în felul următor:

1. spălați mai întâi tubul pentru lapte, introducându-l într-un pahar cu apă și apoi lăsând kit-ul de capuccino să funcționeze pentru câteva secunde;
2. rotiți cu 90° corpul (1) până în poz. B (închiderea tubului de ieșire a laptelui);
3. țineți tubul de aspirație al laptelui în aer. Eliberați aburul (funcționare în gol a kit-ului de capuccino);
4. așteptați aproximativ 20 secunde pentru a permite curățarea și sterilizarea;
5. închideți tubul de vapori și rotiți corpul kit-ului în poz. A;
6. în cazul în care orificiul prin care intră aerul este înfundat (2), curățați-l cu grijă cu un ac.

**i**

Este indicat a se face curățarea kit-ului de capuccino de fiecare dată când a fost folosit pentru o perioadă mai lungă de timp. Aceasta va ajuta la evitarea defecțiunilor de funcționare și la asigurarea unui nivel ridicat de igienă a sistemului.
Evitați să deșurubați kit-ul de cappuccino de la tubul de vapori.

15. Funcționările defectoase și remediile

Probleme	Cauze	Soluții
APARATUL NU ESTE ALIMENTAT CU ENERGIE	Aparatul este oprit	Porniți aparatul
LIPSEȘTE APA ÎN CAZAN	Robinetul de la rețea este închis	Deschideți robinetul de la rețea
PREA MULTĂ APĂ ÎN CAZAN	Defecțiune în sistemul electric sau hidraulic	Adresați-vă personalului specializat
DIN ROBINET NU IES VAPORI	1) Robinetul este înfundat 2) Aparatul este oprit	1) Curățați robinetul 2) Porniți aparatul
ABURI AMESTECAȚI CU APĂ IES DIN ROBINET	Defecțiune în sistemul electric sau hidraulic	Adresați-vă personalului specializat
GRUPUL NU DISTRIBUȚIE APĂ	Robinetul de la rețea este închis	Deschideți robinetul de la rețea
PIERDERI APĂ PE PULT	1) Canalul de scurgere este obturat 2) Tubul de scurgere este desprins, fisurat sau obturat	1) Verificați scurgerea 2) Verificați și refaceți conexiunea între tubul de scurgere și canalul colector
CAFEAUA ESTE PREA CALDĂ/RECE	Defecțiune în sistemul electric sau hidraulic	Adresați-vă personalului specializat
DISTRIBUȚIA APEI PREA RAPIDĂ	Cafeaua este măcinată prea gros	Reglați gradul de măcinare
DISTRIBUȚIA APEI PREA LENTĂ	Cafeaua este măcinată prea fin	Reglați gradul de măcinare
RESTURILE DE CAFEA CU MULTĂ APĂ	1) Grupul de erogare este murdar 2) Grupul de erogare este rece 3) Cafeaua este măcinată mult prea fin 4) Cafeaua folosită este prea veche	1) Curățați părțile interne ale grupului, utilizând filtrul orb 2) Așteptați până ce grupul se încălzește complet 3) Reglați gradul de măcinare 4) Înlocuiți cafeaua veche cu alta nouă
MANOMETRUL ARATĂ O PRESIUNE ANORMALĂ	Defecțiune în sistemul hidraulic	Adresați-vă personalului specializat
ZAȚ ÎN CEAȘCĂ	1) Portfiltrul este murdar 2) Orificiile de la filtru sunt uzate 3) Cafeaua nu este măcinată uniform	1) Curățați portfiltrele 2) Schimbați filtrele 3) Schimbați cuțitele de măcinare

Probleme	Cauze	Soluții
CEAȘCA ESTE MURD- ARA DE RESTURI DE CAFEA	1) Cafeaua este măcinată prea gros 2) Marginea filtrului este stricată	1) Schimbați cuțitele de măcinare 2) Schimbați filtrul
•pentru versiunile SAE: TOATE LED- URILE TASTATURILOR LUMINEAZĂ INTER- MITENT •pentru versiunile AEP: LEDUL DE PE PARTEA FRONTALĂ LUMINEAZĂ INTER- MITENT	După câteva minute alimentarea automată cu apă s-a oprit: 1) Dispozitivul Time-out a intervenit 2) Nu este apă la rețea	1) Opriți și reporniți aparatul 2) Deschideți robinetul de la rețea
EROGAREA CAFELEI ESTE INCORECTĂ CANTITATEA DE CAFEA NU A FOST RESPECTATĂ LED-UL TASTEI RE- SPECTIVE LUMINE- AZĂ INTERMITENT	Cafeaua este măcinată prea fin	Reglați gradul de măcinare
PREPARAREA CAFEA NUMAI CU ÎNTRUPĂ- TORUL MANUAL	Defecțiuni în sistemul electric	Adresați-vă personalului specializat
SISTEMUL ELEC- TRONIC S-A OPRIT	Defecțiuni în sistemul electric sau hidraulic	Adresați-vă personalului specializat
POMPA ARE PIERDERI DE APĂ	Defecțiune a pompei	Adresați-vă personalului specializat
MOTORUL S-A OPRIT SUBITSAU PROTECȚIA TERMICĂ INTERVINE DATORITĂ UNEI SU- PRAÎNCĂRCĂRI	Defecțiune a pompei	Adresați-vă personalului specializat
POMPA FUNCȚIO- NEAZĂ SUB CAPACI- TATEA NORMALĂ	Defecțiune a pompei	Adresați-vă personalului specializat
POMPA PRODUCE UN ZGOMOT NEOBIS- NUIT	Defecțiune a pompei	Adresați-vă personalului specializat



Dacă problema nu a fost rezolvată închideți aparatul și adresați-vă personalului specializat. Nu întreprindeți nici un fel de reparații.

16. Lista riscurilor

În acest capitol vă sunt prezentate anumite riscuri cu care utilizatorul se poate întâlni în cazul în care nu respectă normele specifice de siguranță.

Aparatul trebuie conectat la un sistem eficient de împământare

Dacă nu se îndeplinește această clauză, aparatul se poate confrunta cu descărcări electrice periculoase, nefiind în măsură să le descarce în pământ.

Nu utilizați jet de apă pentru a spăla aparatul

Utilizarea apei sub presiune direct asupra aparatului poate distruge grav aparatura electrică. Nu utilizați niciodată jetul de apă pentru a spăla nici una din părțile aparatului; consultați capitolul curățiri.

Atenție cu robinetii de apă caldă și cu cei de aburi

Folosind aparatul, robinetii de apă caldă și cei de aburi cât și inelele pentru atasarea portfiltrelor la grup se încălzesc și constituie sursă de potențial pericol. Manipulați cu grijă aceste părți. Nu îndreptați niciodată jetul de aburi sau apă caldă direct spre părțile corpului.

Nu interveniți asupra aparatului aflat sub tensiune

Înainte de a efectua orice intervenție asupra aparatului este necesar să îl scoateți din funcțiune, acționând direct asupra întrerupătorului de rețea. Nu îndepărtați niciodată nici un panou al carcasei când aparatul se află sub tensiune.

Nu interveniți asupra sistemului hidraulic înainte de a-l goli

Înainte de a efectua orice intervenție asupra sistemului hidraulic și relativ asupra cazanului este necesar să eliminați toată apa și presiunea din sistem. Închideți robinetul de la rețeaua de apă și lăsați să curgă apa fără cafea. Închideți aparatul și deschideți toate tuburile de vapori și robinetul de apă caldă. Odată ce presiunea a ajuns la zero, goliți complet apa din cazan, deschizând conducta specială pentru eliminarea apei din sistemul hidraulic, conductă ce este poziționată în partea inferioară a cazanului.

Dacă cel puțin una din procedurile mai sus menționate nu a fost corect executată, deschiderea oricărei părți din sistemul hidraulic poate cauza evacuarea apei fierbinți aflată sub presiune.

Aparate cu pârghie

Niciodată nu trageți pârghia în jos când nu este cafea în filtru sau când nu sunt atașate portfiltrele la grupul de erogare: mișcarea ascendentă bruscă poate cauza daune aparatului și persoanelor.

Aparate pe gaz

Verificați periodic să nu existe scurgeri de gaz, aplicând pe conductă o soluție pe bază de săpun.

Pentru motive de siguranță încălzirea pe gaz trebuie oprită în perioadele de inactivitate ale aparatului (în timpul nopții sau când localul este închis).

Utilizarea aparaturii

Acest aparat pentru preparat cafea espresso este destinat exclusiv uzului profesional. Orice altă utilizare este considerată greșită și, deci, periculoasă. Nu permiteți utilizarea acestuia de către copii sau persoane cu incapacități.

Nerespectarea normelor mai sus menționate poate provoca serioase daune persoanelor, lucrurilor sau animalelor.

Nu efectuați intervenții asupra părții de electricitate a aparatului când acesta este sub tensiune.

Înainte de a efectua orice intervenție asupra aparatului este necesar să îl scoateți din funcțiune, acționând direct asupra întrerupătorului.

