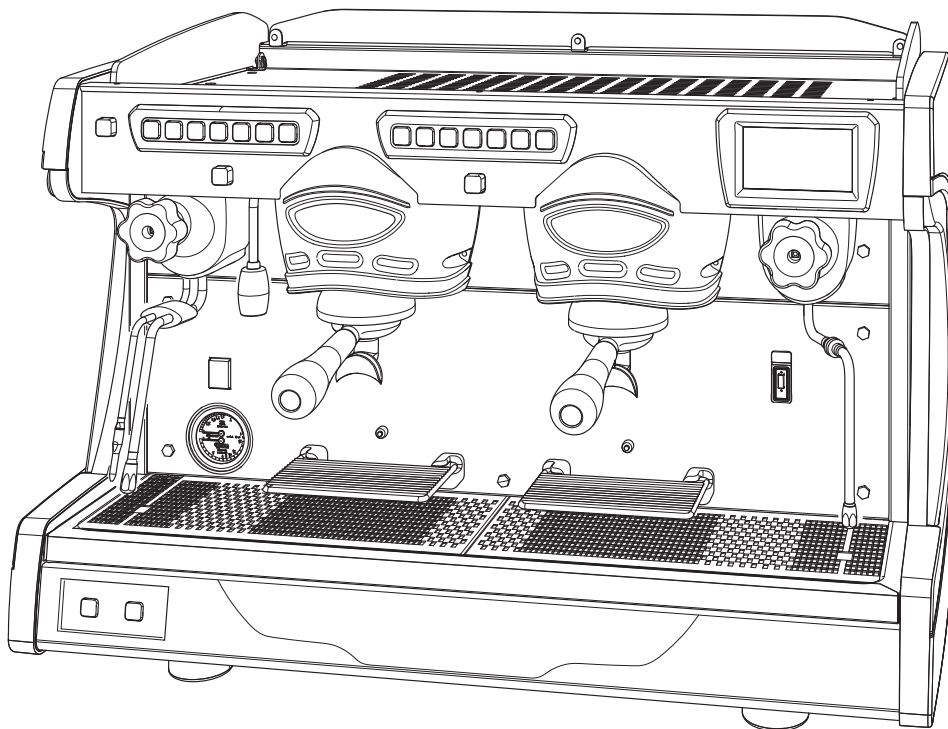


Sabrina

SAE DISPLAY



IT **MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO**

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

EN **ESPRESSO COFFEE MACHINE**

Use and maintenance manual. Instructions for the user.

FR **MACHINE A CAFÉ ESPRESSO**

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

DE **ESPRESSO-KAFFEEMASCHINE**

Bedienungs- und wartungsanleitung. Anweisungen für den Benutzer.

ES **MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRESO**

Manual de uso y mantenimiento. Instrucciones para el usuario.

PT **MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO**

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

RU **МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ ЭСПРЕССО**

инструкции для пользователя.



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

IMPORTANT: Read carefully before use. Store for future reference

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

I. PRECAUZIONI DI SICUREZZA

I.I. LIVELLO DI FORMAZIONE E INFORMAZIONE RICHIESTO ALL'UTENTE

L'Utente:

- è la persona incaricata a far funzionare la macchina e ad effettuare le ordinarie operazioni di pulizia indicate in questo manuale.
- deve essere adeguatamente formato e informato sul funzionamento e sui rischi residui presenti durante il funzionamento della macchina.
- deve essere in grado di agire in conformità alle norme che regolano i principi dell'igiene alimentare in vigore nel paese d'utilizzo della macchina stessa.

i La manomissione non autorizzata di qualsiasi parte della macchina fa decadere la garanzia e la responsabilità del costruttore in caso di guasti della macchina e infortuni dell'utente.

I.II. FUNZIONAMENTO

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

Questi rischi residui così denominati sono relativi a parti della macchina che possono rappresentare pericolo per l'Utente qualora:

- ne faccia un uso scorretto;
- commetta un errore di valutazione;
- disattivi le sicurezze installate eludendo le prescrizioni contenute nel presente Manuale.

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

È necessario far attenzione ai rischi residui, elencati in seguito, presenti durante il funzionamento e l'utilizzo della macchina, che non possono essere eliminati.

È vietato:

- utilizzare la macchina in condizioni psicofisiche alterate; sotto l'influenza di droghe, alcool, psicofarmaci, ecc;
- l'utilizzo della macchina in atmosfera a rischio d'incendio;
- L'utilizzo della macchina in atmosfera esplosiva, aggressiva o ad alta concentrazione di polveri o sostanze oleose in sospensione nell'aria.



PERICOLO ELETTRICO

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

- non toccare l'apparecchio quando si hanno mani o piedi bagnati o umidi;
- non usare l'apparecchio a piedi nudi;
- non utilizzare prolungh;
- non utilizzare in locali adibiti a doccia o bagno;
- non tirare il cavo d'alimentazione per scollegare l'apparecchio;
- il cavo d'alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento del cavo, spegnere la macchina e rivolgersi esclusivamente al Tecnico;
- non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...);
- non accedere all'interno della macchina;
- non effettuare versamenti di liquidi sulla macchina;
- non permettere che il cavo elettrico possa essere schiacciato e/o possa entrare in contatto con superfici taglienti;
- non permettere che l'apparecchio sia utilizzato da persone non istruite sul suo utilizzo.

**PERICOLO ALTA TEMPERATURA**

Alcune parti della macchina possono raggiungere alte temperature e possono provocare ustioni, per cui devono essere prese le presenti precauzioni:

- evitare il contatto con il gruppo erogazione, il riscaldatore portafiltro e le lance acqua, vapore e autosteamer;
- non dirigere il vapore, l'acqua calda o il latte in direzione delle mani o altre parti del corpo.



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

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

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

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

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



Far eseguire dal Tecnico la manutenzione periodica annuale e il controllo di tutti i dispositivi di sicurezza.

I.III. MANUTENZIONE E PULIZIA

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

È vietato lavare la macchina con benzina e/o solventi di qualsiasi natura.

**PERICOLO ELETTRICO**

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

- durante le operazioni di pulizia la macchina deve essere spenta e si deve essere sicuri che tutti i componenti siano a temperatura ambiente.
- non immergere la macchina nell'acqua;
- non effettuare versamenti di liquidi sulla macchina né utilizzare getti d'acqua per la pulizia;
- non permettere che le operazioni di manutenzione e di pulizia siano effettuate da bambini o persone non adeguatamente istruite;
- non rimuovere le protezioni e/o parti della carrozzeria;
- non accedere all'interno della macchina;
- non effettuare operazioni di manutenzione e di pulizia diverse da quanto indicato nel presente Manuale.

**PERICOLO ALTA TEMPERATURA**

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

- evitare il contatto con il gruppo erogazione e le lance acqua e vapore;
- non dirigere mai verso le mani o le altre parti del corpo i terminali di erogazione vapore, acqua calda o latte.

I.IV. CARATTERISTICHE DEL DPI

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

Guanti



Per la protezione dell'utente da tutte le parti della macchina ad alta temperatura e a contatto con gli alimenti (portafiltri, filtri, ecc.).



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

Solo un Tecnico specializzato ed autorizzato può eseguire operazioni di manutenzione e pulizia non indicate in questo documento.

Tutte le operazioni di manutenzione devono essere effettuate previo:

- distacco dell'alimentazione elettrica;
- chiusura dell'alimentazione idraulica;
- chiusura dell'impianto di alimentazione del gas;
- dopo il completo raffreddamento della macchina.

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

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

I.V. SITUAZIONI DI EMERGENZA

Nel caso si verifichi una situazione di emergenza causata da un guasto della macchina, adottare le misure previste dal piano di emergenza del locale e comunque procedere immediatamente all'effettuazione delle azioni in base al tipo di problema.

INCENDIO PER CORTO CIRCUITO

In caso di incendio causato da un guasto dell'impianto elettrico della macchina, adottare i seguenti comportamenti:

- Scollegare elettricamente la macchina tramite l'interruttore generale;
- Chiamare i Vigili del fuoco;
- Far allontanare le persone dal locale;
- Spegnere le fiamme utilizzando un estintore a CO₂.

FUGA DI GAS

Nel caso si individui una perdita di gas causata da un guasto dell'impianto della macchina, adottare i seguenti comportamenti:

- Interrompere l'erogazione di gas chiudendo il rubinetto a monte della macchina;
- Far allontanare le persone dal locale;
- Ventilare il locale;
- Chiamare il Tecnico che ha installato la macchina;
- In caso di necessità chiamare i Vigili del fuoco.

INCENDIO PER FUGA DI GAS

In caso di incendio causato da un guasto dell'impianto gas della macchina, adottare i seguenti comportamenti:

- Interrompere l'erogazione di gas chiudendo il rubinetto a monte della macchina;
- Scollegare elettricamente la macchina tramite l'interruttore generale;
- Chiamare i Vigili del fuoco;
- Far allontanare le persone dal locale;
- Spegnere le fiamme utilizzando un estintore a CO₂.

Sommario generale

1. INTRODUZIONE	7	6.11 Programmazione parametri macchina (versione DISPLAY)	19
1.1 Linea guida per la lettura del Manuale	7	6.11.1 Accesso al menù	19
1.2 Conservazione del Manuale	7	6.11.2 Contatori	19
1.3 Metodologia di aggiornamento del Manuale di Istruzioni	7	6.11.3 Pressione caldaia	19
1.4 Destinatari	7	6.11.4 Temperatura scaldatozze	20
1.5 Glossario e Pittogrammi	8	6.11.5 Regolazione data e ora	20
1.5.1 Glossario	8	6.11.6 Visualizzazione informazioni	20
1.5.2 Pittogrammi	8	6.11.7 Lavaggio gruppi erogazione	20
1.6 Garanzia	8	6.11.8 Statistiche	21
2. IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA	9	6.12 Consigli per ottenere un buon caffè	21
2.1 Marca e designazione del modello	9	7. MANUTENZIONE E PULIZIA	21
2.2 Descrizione generale	9	7.1 Precauzioni di sicurezza	21
2.3 Servizio assistenza clienti del costruttore	9	7.2 Manutenzione periodica	21
2.4 Destinazione d'uso	10	7.3 Manutenzione dopo un breve periodo di inattività della macchina	21
2.5 Illustrazione della macchina	11	7.4 Malfunzionamenti e relativi rimedi	21
2.6 Pulsantiera fronte comandi	12	7.5 Operazioni di pulizia	24
2.7 Spie di segnalazione (Solo Mod. SAE)	12	7.5.1 Istruzioni generali	24
2.8 Display touchscreen (Solo Mod. SAE Display)	12	7.5.2 Lavaggio del cappuccinatore	24
2.9 Dati e marcatura	13	7.5.3 Pulizia filtri e portafiltri	24
3. IMMAGAZZINAMENTO	13	7.5.4 Lavaggio gruppo erogazione Versione SAE	25
4. INSTALLAZIONE	13	7.5.5 Lavaggio gruppi erogazione Versione SAE-DISPLAY	25
5. MESSA IN SERVIZIO	13	7.5.6 Pulizia doccette gruppo, porta doccetta e portafiltro	26
6. FUNZIONAMENTO	13	7.5.7 Pulizia della lancia vapore	26
6.1 Precauzioni di sicurezza	13	7.5.8 Pulizia griglie rialzo tazzine	26
6.2 Emissioni	13	8. PARTI DI RICAMBIO	27
6.3 Accensione e spegnimento	14	9. MESSA FUORI SERVIZIO	27
6.3.1 Versione SAE	14	10. SMANTELLAMENTO	27
6.3.2 Versione SAE DISPLAY	14	11. SMALTIMENTO	27
6.3.3 Spegnimento della macchina	14	11.1 Informazioni per lo smaltimento	27
6.4 Predisposizione della macchina	14	11.2 Informazioni ambientali	27
6.4.1 Macinatura e dosatura del caffè	14		
6.4.2 Illuminazione	14		
6.4.3 Griglie rialzo tazzine	15		
6.5 Erogazione del caffè	15		
6.5.1 Preparazione del portafiltro	15		
6.5.2 Erogazione	15		
6.5.3 Programmazione caffè	15		
6.5.4 Visualizzazione delle informazioni	16		
6.6 Erogazione vapore	16		
6.7 Acqua calda	17		
6.7.1 Erogazione acqua calda	17		
6.7.2 Programmazione acqua calda	17		
6.8 Erogazione con l'Autosteamer	17		
6.8.1 Consigli per l'utilizzo	17		
6.8.2 Erogazione	17		
6.9 Erogazione cappuccino	18		
6.10 Scaldatozze	18		
6.10.1 Versione SAE	18		
6.10.2 Versione DISPLAY	18		

1. INTRODUZIONE

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

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

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



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

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

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

1.1 Linea guida per la lettura del Manuale

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

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

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

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

Abbreviazioni

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

Unità di misura

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

1.2 Conservazione del Manuale

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

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

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

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

1.3 Metodologia di aggiornamento del Manuale di Istruzioni

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



Se il Manuale dovesse diventare illeggibile o comunque di problematica consultazione, è fatto obbligo all'Utente di richiederne una nuova copia al

Costruttore prima d'eseguire qualunque intervento sulla macchina.

E' assolutamente proibito asportare o riscrivere parti del Manuale.

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

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

Questo manuale è disponibile anche sul sito web del costruttore tramite accesso riservato.

1.4 Destinatari

Il Manuale in oggetto è rivolto all'Utente.

Qualifica dei destinatari della macchina

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

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

1.5 Glossario e Pittogrammi

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

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

1.5.1 Glossario

Utente

Persona incaricata a far funzionare la macchina e ad effettuare le ordinarie operazioni di pulizia indicate in questo manuale.

Tecnico

Persona specializzata, appositamente addestrata ed abilitata ad effettuare secondo le norme vigenti le operazioni di: trasporto e movimentazione, immagazzinamento, installazione, messa in servizio, manutenzione, messa fuori servizio, smantellamento e smaltimento della macchina.

Pericolo

Una potenziale fonte di lesione o danno alla salute.

Zona pericolosa

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

Rischio

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

Riparo

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

Dispositivo di protezione individuale (DPI)

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

Uso previsto

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

Qualifica dell'Utente

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

Stato della macchina

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

Rischio residuo

Rischi che permangono, malgrado siano state adottate le mi-

sure di protezione integrate nella progettazione della macchina e malgrado le protezioni e le misure di protezione complementari adottate.

Componente di sicurezza:

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

1.5.2 Pittogrammi

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

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



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



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



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



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



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



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



Simbolo di Obbligo d'utilizzo dei guanti di protezione, utilizzato in caso di pericolo di lesione grave permanente, che necessita di ricovero ospedaliero.



Simbolo di Obbligo di lettura della documentazione, utilizzato per sensibilizzare l'utente dell'importanza di tale azione per la sua sicurezza.

1.6 Garanzia

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

2. IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA

2.1 Marca e designazione del modello

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

2.2 Descrizione generale

La macchina oggetto del presente Manuale è costituita da componenti meccanici, elettrici ed elettronici la cui azione combinata consente di realizzare bevande a base di latte, caffè e acqua. Questo prodotto è costruito in conformità alle Direttive, ai Regolamenti e alle Norme Comunitarie indicate nella DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ' UE che accompagna la macchina.

2.3 Servizio assistenza clienti del costruttore



ASTORIA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
Via Condotti Bardini, 1
31058 SUSEGANA (TV) - ITALY
Tel. +39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657
E-mail: service@astoria.com
Web-site: www.astoria.com

2.4 Destinazione d'uso

La macchina per caffè espresso è progettata per la preparazione professionale di bevande calde quali tè, cappuccini, caffè nelle varianti lungo, corto, espresso, ecc. L'apparecchio non è destinato ad uso domestico, ma solo ad uso professionale. La macchina può essere utilizzata in tutte le condizioni previste, contenute o descritte in questa documentazione; deve ritenersi pericolosa ogni altra condizione. La macchina deve essere installata in luoghi in cui l'accesso sia riservato a personale qualificato che abbia ricevuto un'adeguata formazione (Bar, Ristoranti, ecc.).

Utilizzi permessi

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



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

Utilizzi previsti

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

Controindicazioni d'uso

La macchina non deve essere utilizzata:

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

Utilizzo errato della macchina

Il tipo di utilizzo e le prestazioni per cui è stata realizzata questa macchina impongono una serie di operazioni e di procedure che non possono essere cambiate se non preventivamente concordate con il Costruttore. Tutti i comportamenti permessi sono contenuti in questa documentazione, qualunque operazione non elencata e descritta in questa documentazione è da ritenersi non possibile e quindi pericolosa.

Utilizzi non previsti

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

Sicurezze generali

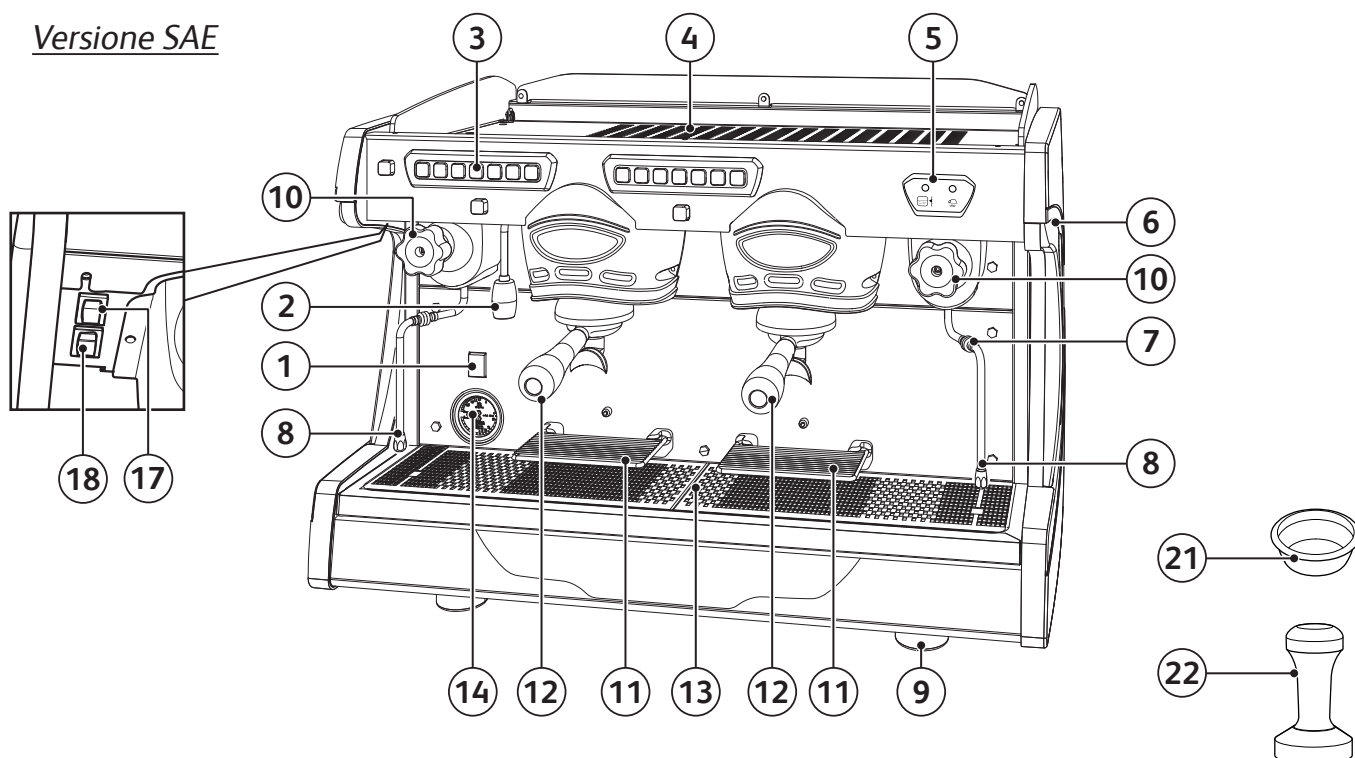
L'Utente deve essere a conoscenza sui rischi d'infortunio, sui dispositivi predisposti per la sicurezza e sulle regole generali in tema di antinfortunistica prevista dalle direttive comunitarie e dalla legislazione del paese dove la macchina è installata.

L'Utente deve essere a conoscenza del funzionamento di tutti i dispositivi della macchina. Egli deve inoltre aver letto e ben compreso integralmente il presente Manuale. Gli interventi di manutenzione devono essere effettuati dal Tecnico dopo aver predisposto opportunamente la macchina. La manomissione o la sostituzione non autorizzata di una o più parti della macchina, l'adozione di accessori che ne modificano l'uso e l'impiego di materiali diversi da quelli consigliati nel presente Manuale, possono divenire causa di rischi d'infortunio.

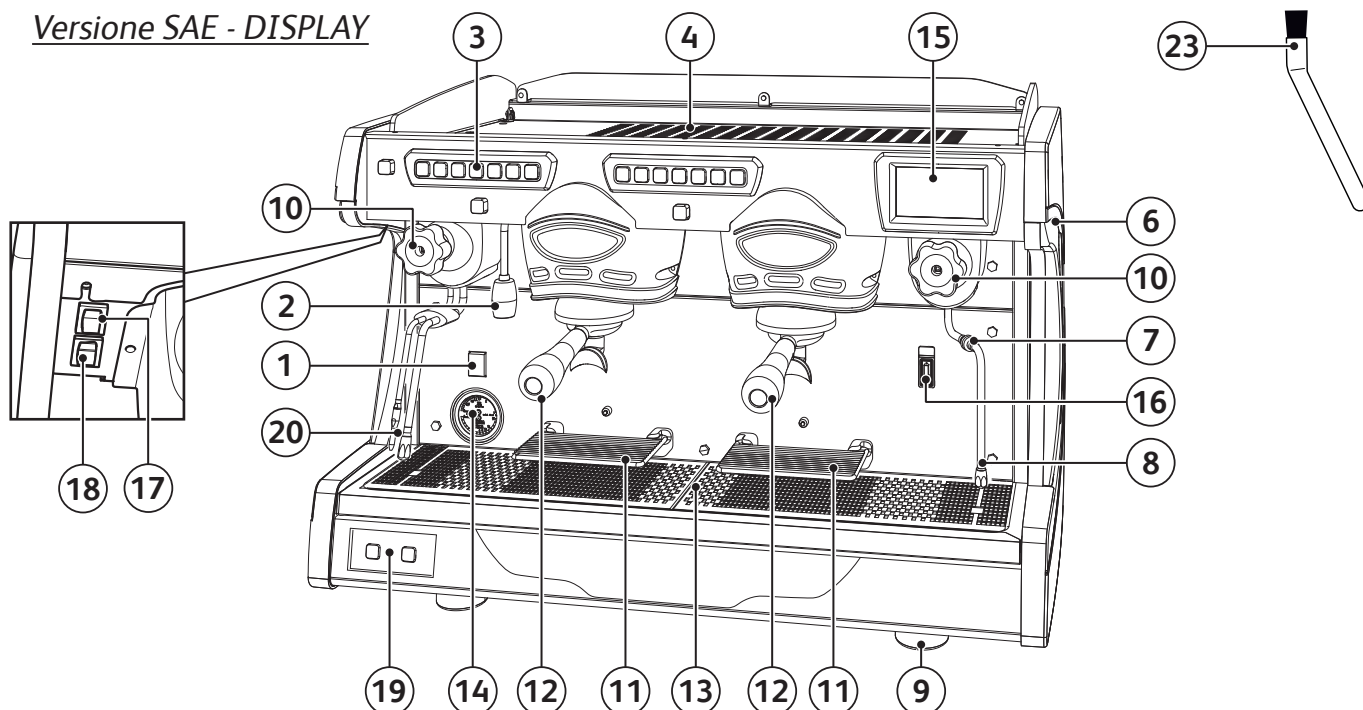
2.5 Illustrazione della macchina

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. Interruttore accensione. | 13. Griglia appoggia tazze. |
| 2. Lancia acqua calda. | 14. Manometro. |
| 3. Fronte comandi. | 15. Display LCD (Mod SAE Display). |
| 4. Piano scaldatasse. | 16. Presa USB (Solo per il Tecnico). |
| 5. Spie di segnalazione (mod. SAE). | 17. Interruttore luce fianchi. |
| 6. Fianco illuminato. | 18. Interruttore luce piano lavoro. |
| 7. Protezione antiscottatura. | 19. Pulsantiera Autosteamer (Opzionale). |
| 8. Lancia vapore. | 20. Lancia Autosteamer (Opzionale). |
| 9. Piedino regolabile. | 21. Filtro Cieco |
| 10. Manopola vapore. | 22. Pressino |
| 11. Griglia a ribalta rialzo tazzine. | 23. Spazzolino di pulizia |
| 12. Portafiltro. | |

Versione SAE

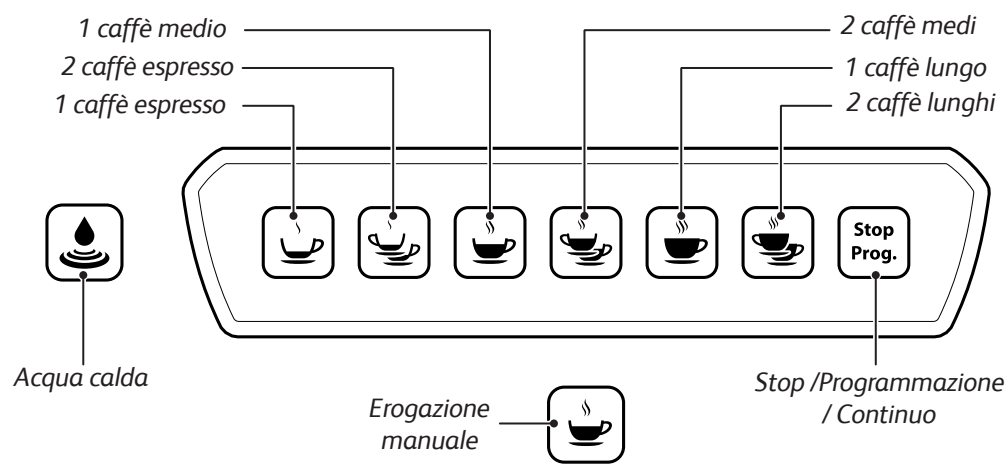


Versione SAE - DISPLAY

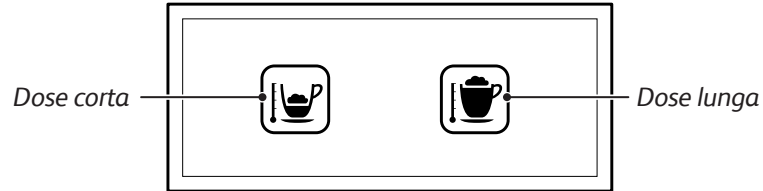


2.6 Pulsantiera fronte comandi

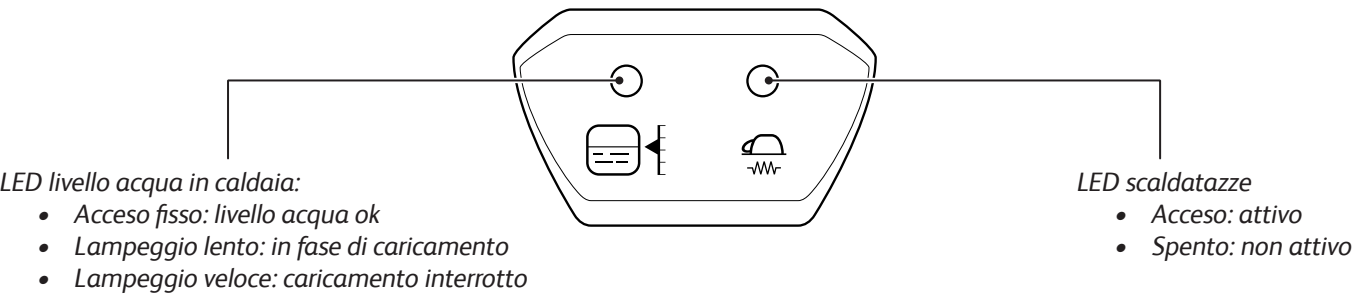
Pulsantiera gruppo erogazione caffè



Pulsantiera Autostramer (Opzionale)



2.7 Spie di segnalazione (Solo Mod. SAE)



2.8 Display touchscreen (Solo Mod. SAE Display)



2.9 Dati e marcatura

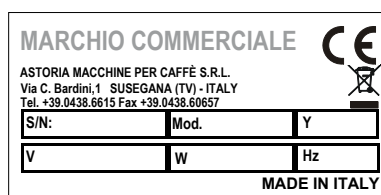
I dati tecnici generali delle macchine sono riportati nella seguente tabella:

DATI TECNICI	2GR	3GR	4GR
120 V	2600-2930 W	---	---
220-240 V	3000-6650 W	4500-6700 W	5000-7350 W
380-415 V			
Frequenza	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Caldaia	10,5-14 l	17-21 l	23 l
Taratura valvola di sicurezza	0,19 MPa (1,9 bar)		
Pressione esercizio caldaia	0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)		
Pressione acqua di alimentazione	0,15 - 0,6 MPa MAX (1,5 - 6 bar MAX)		
Pressione erogazione caffè	0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)		
Temperatura ambiente di lavoro	5 - 35°C 95° U.R.MAX		
Livello pressione acustica	< 70 dB		

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

Possono essere applicate marcature alternative a seconda dei mercati di destinazione in conformità alle normative di prodotto vigenti. La targa dati con le opportune marcature sulla quale sono riportati i dati d'identificazione e i dati tecnici specifici dell'apparecchiatura, è affissa sotto la bacinella di scarico.

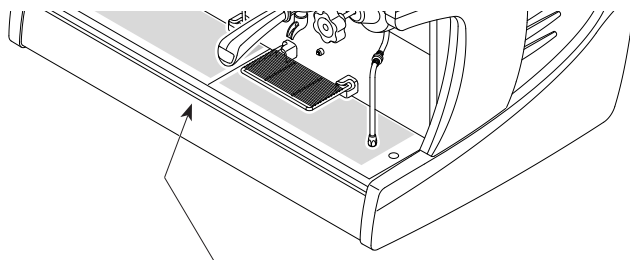
Qui sotto un è riportato un esempio della targa dati.



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

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

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



La targa dati è affissa sotto la bacinella di scarico



E' vietato rimuovere o alterare la targa dati. In caso sia deteriorata o illeggibile, rivolgersi al Tecnico o al Costruttore.

3. IMMAGAZZINAMENTO

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

4. INSTALLAZIONE

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



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



La base d'appoggio della macchina deve essere perfettamente in piano, non superare i 2° d'inclinazione e senza irregolarità.



L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di protezione differenziale con intensità di corrente differenziale in conformità alle leggi e norme di sicurezza vigenti.

5. MESSA IN SERVIZIO

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

6. FUNZIONAMENTO

6.1 Precauzioni di sicurezza



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

6.2 Emissioni

Vibrazioni

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

Emissioni sonore

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

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

Ambiente elettromagnetico

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

6.3 Accensione e spegnimento



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

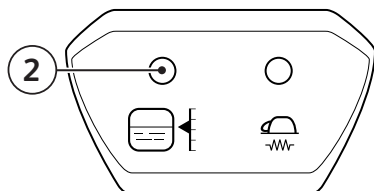
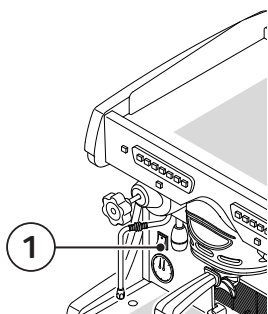


Nel caso in cui la macchina rimanga inattiva per più di 1 settimana, è necessario far effettuare dal Tecnico il ricambio del 100% dell'acqua contenuta nei circuiti idraulici.

6.3.1 Versione SAE

Procedere come segue :

- Aprire il rubinetto acqua della rete idrica e dell'addolcitore;
- posizionare in ON l'interruttore generale d'accensione (1), la spia di livello acqua in caldaia (2) comincerà a lampeggiare lentamente;
- attendere che il caricamento automatico dell'acqua in caldaia sia stato completato: la spia livello acqua in caldaia (2) rimane accesa.

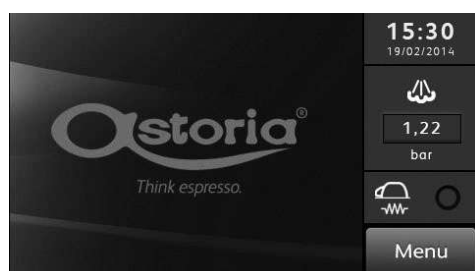


6.3.2 Versione SAE DISPLAY

- Premere l'interruttore generale (1) della macchina;
- attendere che il caricamento automatico dell'acqua in caldaia sia stato completato (appare il simbolo indicato);



- rimanere in attesa ancora qualche secondo per l'esecuzione dell'auto-test;
- la macchina risulta pronta per l'utilizzo quando sul display appare la seguente videata:



6.3.3 Spegnimento della macchina

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

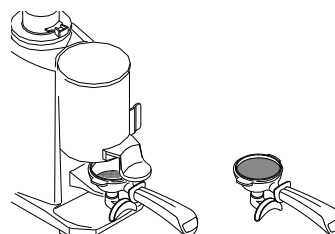
6.4 Predisposizione della macchina

6.4.1 Macinatura e dosatura del caffè

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

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

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



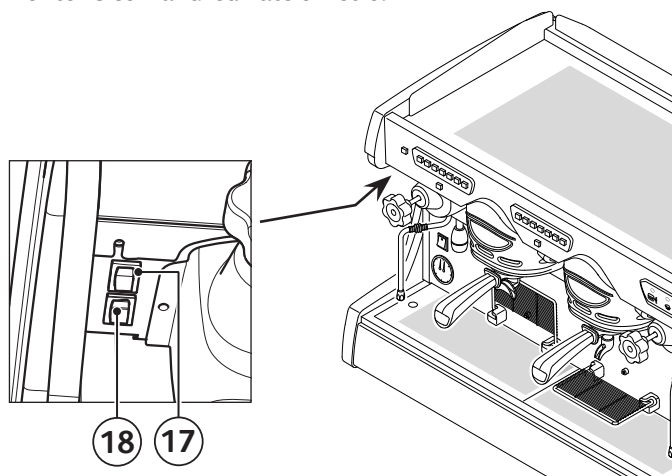
6.4.2 Illuminazione

Piano di lavoro

Per attivare e disattivare l'illuminazione del piano di lavoro, premere l'interruttore (18), situato anteriormente sotto il frontone comandi sul lato sinistro.

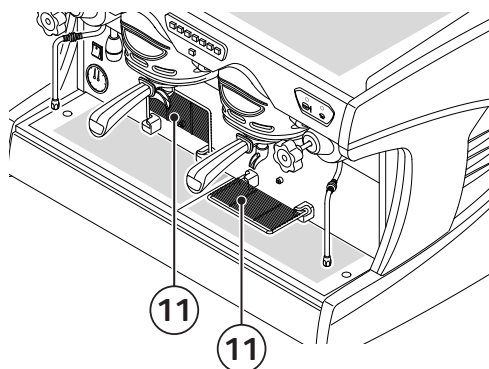
Fianchi

Per attivare e disattivare l'illuminazione dei fianchi laterali, premere l'interruttore (17), situato posteriormente sotto il frontone comandi sul lato sinistro.



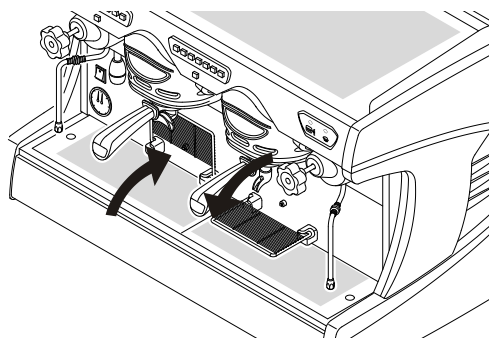
6.4.3 Griglie rialzo tazzine

Nel caso vi sia la necessità d'utilizzare tazze di differenti altezze, è possibile servirsi delle apposite griglie a ribalta (11) di cui è provvista la macchina.



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

Quando non è più necessaria, ruotarla verso l'alto, fino al completo aggancio nell'apposito fermo installato sulla macchina.



Per la pulizia delle griglie consultare il paragrafo 7.5.8.

6.5 Erogazione del caffè

6.5.1 Preparazione del portafiltro



Prima di riempire il portafiltro, assicurarsi che questo sia vuoto e che il filtro sia pulito da eventuali residui di caffè precedenti.

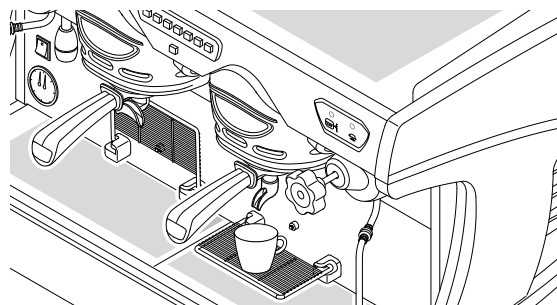
- Riempire il filtro con una dose di caffè macinato (circa 6-7 gr.); seguire le modalità indicate dal costruttore del macinadosatore;
- comprimere il caffè con l'apposito pressino;
- pulire il bordo del filtro dal caffè macinato prima d'agganciare il portafiltro al gruppo erogatore;
- agganciare il portafiltro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

6.5.2 Erogazione

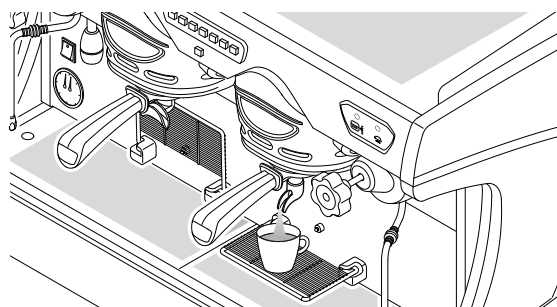


Durante l'erogazione del caffè, non togliere il portafiltro dal gruppo erogatore.

- Posizionare la tazza sotto il beccuccio d'erogazione;



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



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



In caso d'anomalie o blocco della pulsantiera, utilizzare il tasto d'erogazione manuale .

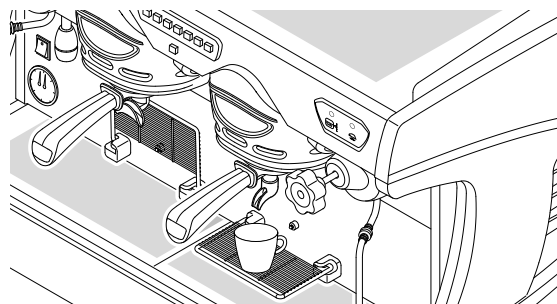
6.5.3 Programmazione caffè



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

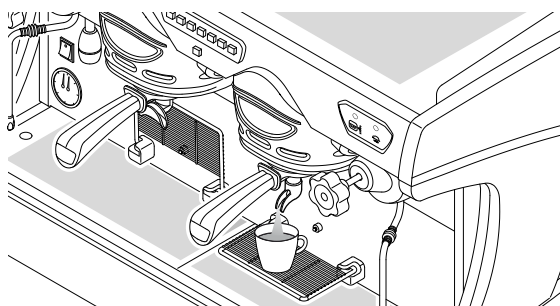
La macchina è già programmata dalla fabbrica. Qualora si desideri modificare le dosi del caffè, procedere come segue:

- Programmare prima sempre la pulsantiera del gruppo che si trova più a destra. In questo modo si programmano automaticamente tutte le pulsantiere. Se è necessario, programmare successivamente le altre;
- posizionare una tazza/tazzina sotto il beccuccio erogazione del gruppo;



- premere il tasto  per almeno 5 secondi: il tasto inizierà a lampeggiare;
- tutti i tasti sono accesi; questo significa che la quantità che erogano è quella impostata in fabbrica;
- premere il tasto dose che si desidera programmare, per

esempio ☕ (durante la programmazione il tasto lampeggia);



- per confermare la dose premere nuovamente il tasto ☕ oppure il tasto **Stop Prog.**;
- in questo caso, il tasto ☕ si spegne ad indicare che è già stato programmato;
- se si desidera, ripetere l'operazione per gli altri tasti dose;
- alla conclusione della programmazione di tutti i tasti premere il tasto **Stop Prog.**.

i Ora tutti i gruppi sono programmati come questo. Nel caso in cui si voglia una programmazione differente, per i gruppi che si trovano sulla sinistra, procedere con la programmazione singola dei gruppi, uno ad uno come appena illustrato.

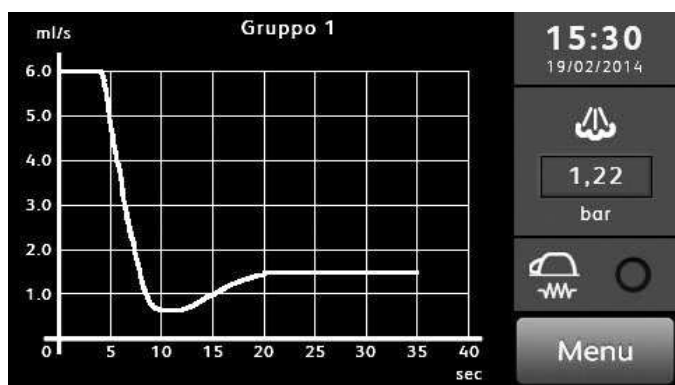
6.5.4 Visualizzazione delle informazioni

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



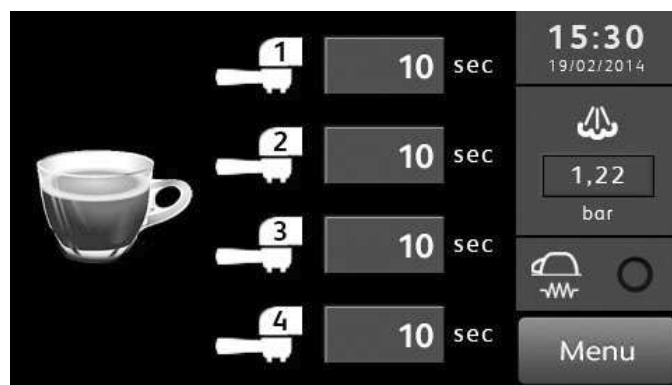
Valore della pressione del circuito idraulico durante l'erogazione di caffè.

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



i Per una comprensione migliore del grafico del diagramma di flusso, è consigliato scaricare l'opuscolo che trovate sul nostro sito.

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



6.6 Erogazione vapore



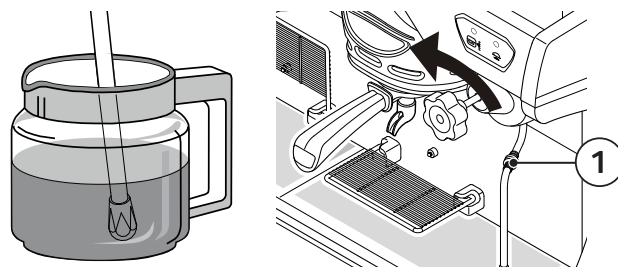
Manovrare con prudenza la lancia vapore tramite l'apposito gommino antiscottatura (1).

Evitare di dirigere il vapore verso le mani o altre parti del corpo. Non toccare le lance vapore con le mani nude; utilizzare i DPI adeguati.

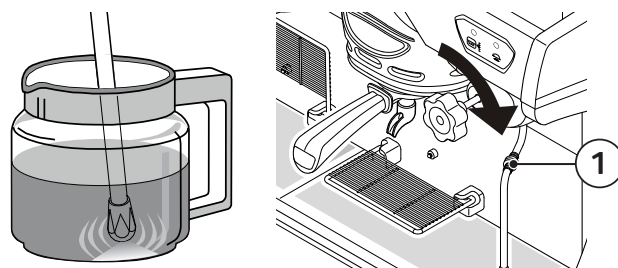


L'utilizzo della lancia vapore deve essere sempre preceduto dall'operazione di spurgo della condensa per almeno 2 secondi.

- Immergere la lancia vapore nel liquido da riscaldare;
- ruotare in senso antiorario la manopola del rubinetto;



- la fuoriuscita di vapore sarà proporzionale all'apertura del rubinetto;
- per terminare l'erogazione, ruotare in senso orario la manopola del rubinetto.



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

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



Per mantenere sempre in perfetta efficienza i terminali delle lance vapore, si consiglia di effettuare una breve erogazione a vuoto al termine di ogni utilizzo. Tenere costantemente puliti i terminali mediante un panno inumidito in acqua tiepida. Lasciare immersa la lancia vapore nel latte solamente per il tempo necessario al riscaldamento.



Non aprire il rubinetto vapore con la lancia vapore immersa nel latte e macchina spenta perchè quest'ultima aspirerebbe il latte all'interno delle tubazioni.

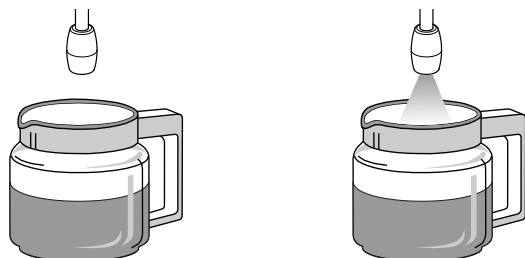
6.7 Acqua calda

6.7.1 Erogazione acqua calda



Pericolo di scottature. Evitare di dirigere l'acqua calda verso le mani o altre parti del corpo. Non toccare le lancia acqua calda con le mani nude; utilizzare i DPI adeguati.

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



6.7.2 Programmazione acqua calda

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

- Posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda;
- premere il tasto  (della tastiera più a destra) per almeno 5 secondi: il tasto inizierà a lampeggiare;
- premere il tasto erogazione acqua calda  per avviare l'erogazione;
- Quando è stata raggiunta la quantità di acqua desiderata, per confermare la dose premere nuovamente il tasto .
- alla conclusione della programmazione premere il tasto  per uscire.

6.8 Erogazione con l'Autosteamer

6.8.1 Consigli per l'utilizzo

- Schiumare solamente la quantità di latte che si intende utilizzare, una volta riscaldato, il latte dovrà essere versato interamente dal bricco e non riscaldato di nuovo;
- l'autosteamer garantisce una precisione tra temperatura impostata e quella reale del latte di $\pm 3^{\circ}\text{C}$, solo partendo da latte ad una temperatura di 4°C ;
- poichè l'erogazione del vapore si arresta da sola al raggiungimento della temperatura del latte impostata, per evitare la fuoriuscita della schiuma di latte, occorre introdurre un volume di liquido non superiore ad 1/2 della capacità del bricco.
- utilizzare un contenitore dalla capacità appropriata alla quantità di latte che si vuole schiumare (consigliati 200 ml circa), e di forma cilindrica non conica (vedi disegno).

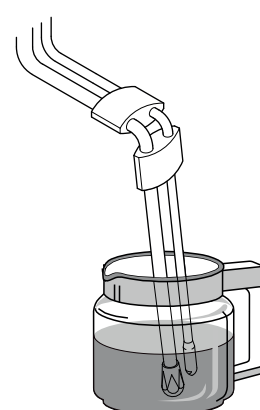
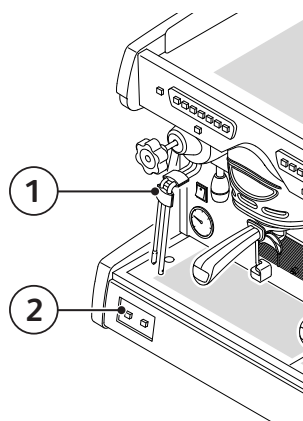


6.8.2 Erogazione



Evitare di dirigere il vapore verso le mani o altre parti del corpo. Non toccare le lance vapore con le mani nude; utilizzare i DPI adeguati.

- Immergere i terminali della lancia dell'autosteamer (1) nel latte;



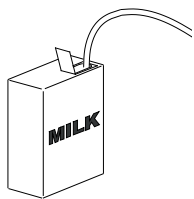
- premere il tasto  o  nella pulsantiera (2);
- attendere fino al completamento dell'erogazione;
- per bloccare anticipatamente l'erogazione premere il medesimo tasto  o  premuto in precedenza.



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

6.9 Erogazione cappuccino

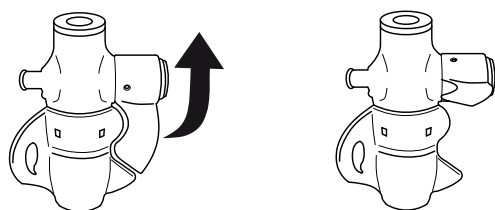
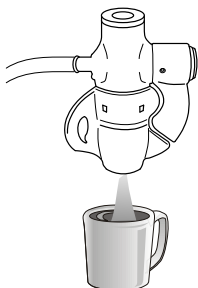
- Inserire il tubo d'aspirazione nel latte;
- posizionare il bricco sotto il beccuccio del cappuccinatore;
- aprire il rubinetto del vapore, al raggiungimento della quantità desiderata chiudere il rubinetto vapore;
- versare il latte schiumato nelle tazze con il caffè.



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

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

Si raccomanda di mantenere costantemente pulito il cappuccinatore secondo quanto descritto al paragrafo "7.5 Operazioni di pulizia" a pagina 24.



6.10 Scaldatasse



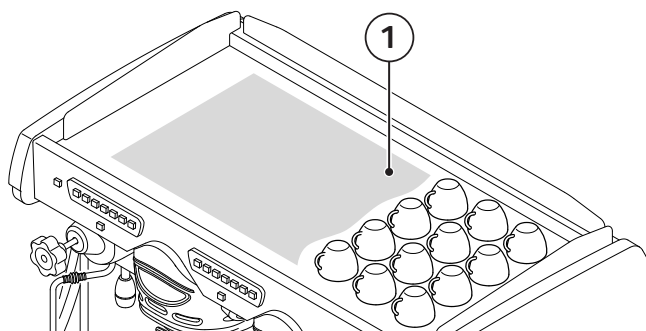
china.

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



PERICOLO ALTA TEMPERATURA: lo scaldatasse può raggiungere temperature che possono provocare ustioni. Prestare molta attenzione.

Riporre le tazzine su piano scaldatasse (1) della macchina per caffè.



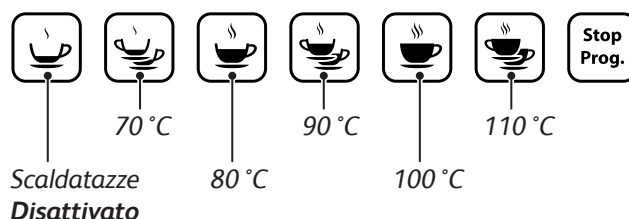
La temperatura dello scaldatasse può essere impostata in funzione delle esigenze personali. Di seguito viene descritta la procedura per attivare e regolare lo scaldatasse in funzione del modello in vostro possesso.

6.10.1 Versione SAE

Per regolare la temperatura dello scaldatasse o per disattivarlo procedere nel seguente modo:

- All'accensione della macchina mantenere premuto il tasto **Stop Prog.** sulla pulsantiera di destra: il led lampeggiante indicherà l'attuale configurazione dello scaldatasse secondo quanto indicato nei disegni sotto riportati;
- mantenere premuto il tasto **Stop Prog.** finché sulla tastiera il led da lampeggiante passa a luce fissa;
- premere il tasto corrispondente alla configurazione desiderata;
- confermare l'operazione premendo il tasto **Stop Prog.**.

La spia luminosa sul fronte pulsanti, segnala l'attivazione o meno dello scaldatasse.



6.10.2 Versione DISPLAY

- Premere sul display dove appare l'icona dello scaldatasse ;
- l'accensione dello scaldatasse è segnalata a display nelle modalità qui sotto indicate.



Scaldatasse attivato



Scaldatasse attivato e resistenza in funzione

Per regolare la temperatura dello scaldatasse consultare il paragrafo 6.11.4.



Per la disattivazione dello scaldatasse premere nuovamente sull'icona indicata precedentemente.

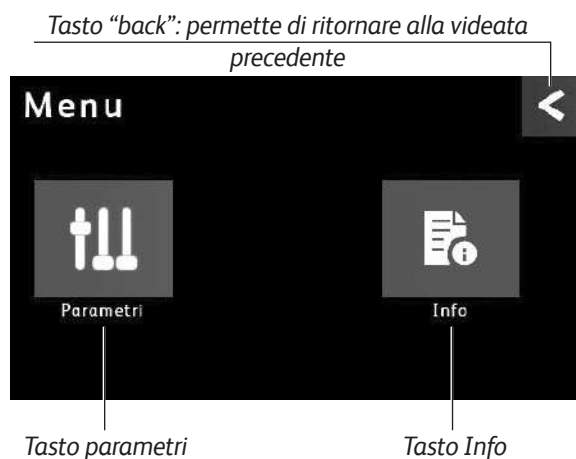
6.11 Programmazione parametri macchina (versione DISPLAY)

6.11.1 Accesso al menù

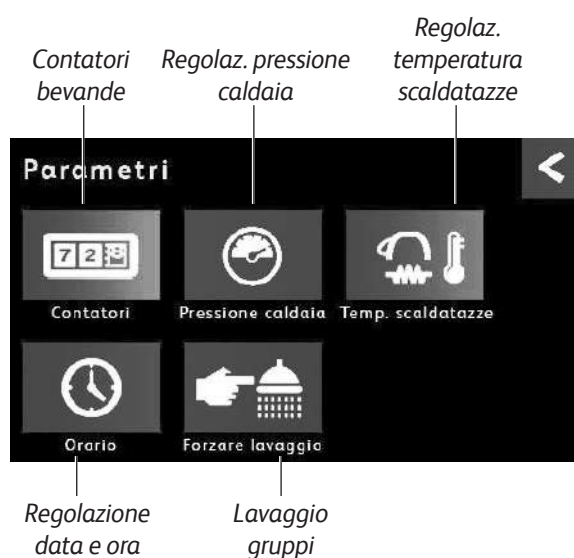
1. Per accedere al menu premere il tasto in basso a destra nella schermata principale del display touchscreen;



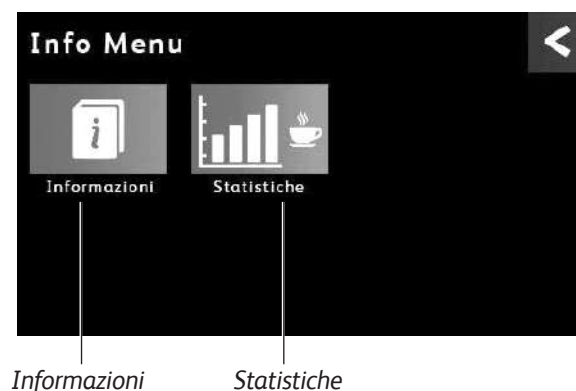
2. comparirà la schermata di menu:



3. premere il tasto "Parametri", per accedere all'apposito sottomenu:



4. oppure premere il tasto "Info", per accedere al sottomenu informazioni:



6.11.2 Contatori

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



Totale selezioni té erogate lancia acqua destra (solo 4GR)

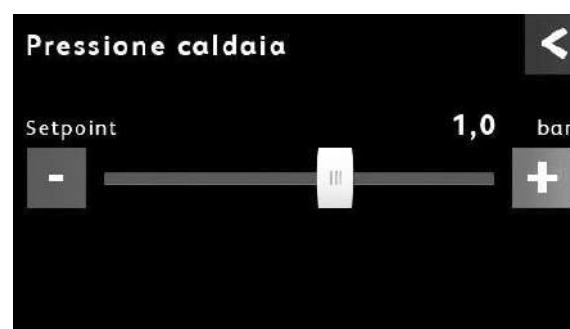
Totale selezioni té erogate (lancia acqua sinistra)

Totale caffè erogati

Per ritornare la menu precedente, premere il tasto

6.11.3 Pressione caldaia

Per modificare la pressione, premere il tasto indicato.

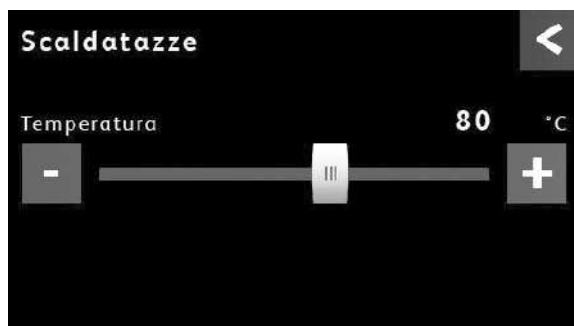


Agendo sui tasti e , impostare il valore di pressione desiderato.

Per ritornare la menu precedente, premere il tasto

6.11.4 Temperatura scaldatazze

Per regolare la temperatura di esercizio dello scaldatazze, o per escluderlo, premere il tasto indicato.



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

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



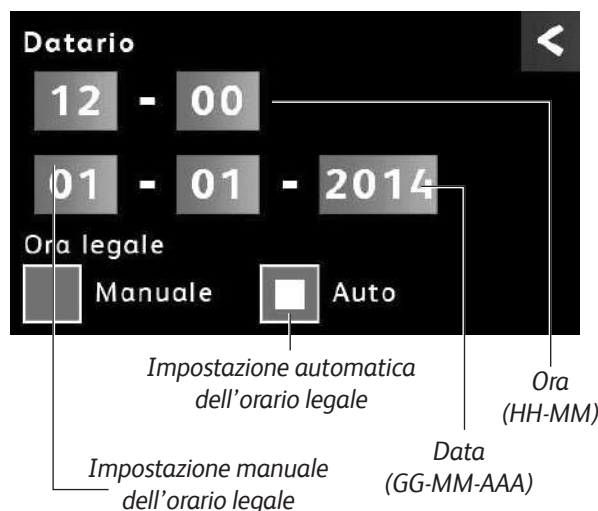
L'accensione dello scaldatazze è segnalata dall'apposita spia a display.



PERICOLO ALTA TEMPERATURA: Si deve essere consapevole che una temperatura molto alta può provocare ustioni molto gravi.

6.11.5 Regolazione data e ora

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



Agendo sui tasti **+** e **-**, impostare il valore di desiderato.

Per impostare manualmente o automaticamente l'orario legale selezionare il tasto desiderato.

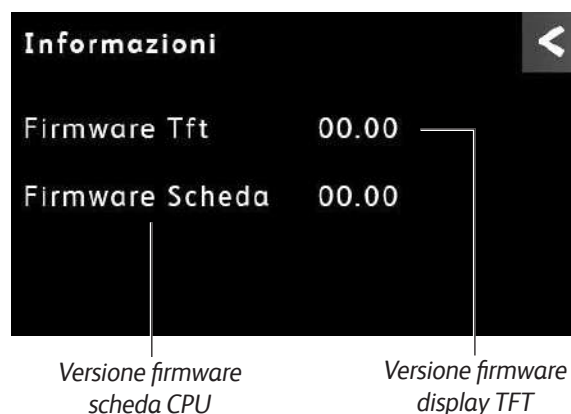


Esempio di impostazione del mese

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

6.11.6 Visualizzazione informazioni

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



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

6.11.7 Lavaggio gruppi erogazione

Quotidianamente effettuare il lavaggio dei gruppi erogazione.



Per avviare il lavaggio premere il pulsante .

Seguire la procedura indicata al paragrafo 7.5.5.



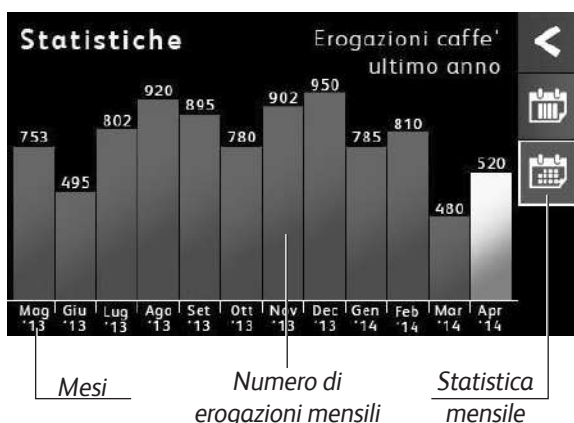
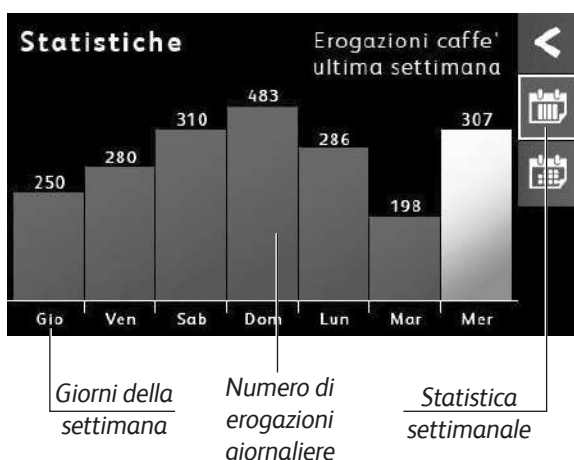
Con questa procedura viene effettuato il lavaggio contemporaneamente di tutti i gruppi; ogni tastiera comanda il gruppo di riferimento.

6.11.8 Statistiche

Per visualizzare il numero di erogazioni caffè eseguite, premere il tasto indicato.



In funzione del tasto selezionato possono essere visualizzati i dati settimanali o mensili.



Per ritornare la menu precedente, premere il tasto

6.12 Consigli per ottenere un buon caffè

Effettuare quotidianamente il lavaggio dei filtri e portafiltri come indicato al par. 7.5.3 a pagina 24. La mancanza di tale pulizia comporta un decadimento della qualità del caffè erogato.

Per poter ottenere un caffè qualitativamente valido è importante che il grado di durezza dell'acqua utilizzata abbia un valore di 6-7 °f (gradi francesi). Nel caso in cui la durezza superi tali valori si consiglia d'utilizzare il filtro acqua o un addolcitore. Evitare d'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 d'installare un filtro specifico. Si consiglia di non conservare grandi scorte di caffè in grani. In caso di cambio del tipo di caffè si consiglia di rivolgersi al Tecnico per la regolazione della temperatura dell'acqua e della macinatura.

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

7. MANUTENZIONE E PULIZIA

7.1 Precauzioni di sicurezza



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

7.2 Manutenzione periodica

Oltre ad effettuare le attività di manutenzione secondo la frequenza indicata nella "Tabella Manutenzione periodica", è necessario far effettuare almeno 1 volta all'anno un controllo generale della macchina da parte di un Tecnico.

7.3 Manutenzione dopo un breve periodo di inattività della macchina

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

In caso di riattivazione della macchina dopo questo periodo, è necessario far effettuare dal Tecnico il ricambio dei tutta l'acqua contenuta nei circuiti idraulici come indicato al par. "7.2 Manutenzione periodica".

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



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

7.4 Malfunzionamenti e relativi rimedi

La macchina fornisce all'utente i messaggi importanti sul suo stato di funzionamento.

Nella parte inferiore vengono riportati i messaggi relativi agli allarmi che si possono presentare durante il funzionamento.

Nella "Tabella Malfunzionamenti e relativi rimedi" sono presenti gli allarmi e le azioni per risolvere il problema segnalato.



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



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

Tabella Manutenzione periodica

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



Segnalazione allarme

Tabella Malfunzionamenti e relativi rimedi

Problema	Causa	Azione
MANCA L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA ALLA MACCHINA	La macchina è spenta.	Accendere la macchina.
MANCA ACQUA IN CALDAIA	Il rubinetto della rete idraulica è chiuso.	Aprire il rubinetto della rete idraulica.
TROPPI ACQUA IN CALDAIA	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.
DALLE LANCE VAPORE NON ESCE VAPORE	Lo spruzzatore della lancia è ostruito. La macchina è spenta.	Pulire lo spruzzatore della lancia vapore. Accendere la macchina.
DALLE LANCE VAPORE ESCE ACQUA O VAPORE MISTO AD ACQUA	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.

Problema	Causa	Azione
PERDITE DI ACQUA DALLA MACCHINA	La vaschetta non scarica. Il tubo di scarico è rotto o staccato o con impedimenti nel deflusso dell'acqua.	Controllare lo scarico fognario. Verificare e ripristinare il collegamento del tubo di scarico alla vaschetta.
CAFFÈ TROPPO CALDO O TROPPO FREDDO	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.
EROGAZIONE DEL CAFFÈ TROPPO VELOCE	Il caffè è macinato troppo grosso.	Regolare la macinatura del caffè.
EROGAZIONE ASSENTE	Il rubinetto della rete idraulica è chiuso. La macinatura del caffè è troppo fine.	Aprire il rubinetto della rete idraulica. Regolare la macinatura del caffè.
EROGAZIONE DEL CAFFÈ TROPPO LENTA	Il caffè è macinato troppo finemente.	Regolare la macinatura del caffè.
FONDI DI CAFFÈ BAGNATI	Gruppo erogazione sporco. Il gruppo erogazione è troppo freddo. Il caffè è macinato troppo fine. Il caffè utilizzato è troppo vecchio.	Eseguire il lavaggio del gruppo con il filtro cieco. Attendere il completo riscaldamento gruppo. Regolare la macinatura del caffè. Sostituire il caffè con quello fresco.
IL DISPLAY INDICA UNA PRESSIONE NON CONFORME	Guasto nell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.
PRESENZA DI FONDI IN TAZZINA	Il portafiltro è sporco. I fori del filtro sono usurati. La macinatura del caffè non è conforme.	Pulire il portafiltro. Sostituire il filtro. Regolare la macinatura in modo adeguato.
LA TAZZINA È SPORCATA DAGLI SCHIZZI DI CAFFÈ	Il caffè è macinato troppo grosso. Il bordo del filtro è danneggiato.	Regolare la macinatura del caffè. Sostituire il filtro.
I LED DI TUTTE LE PULSANTIERE LAMPEGGIANO	Dopo pochi minuti il caricamento automatico dell'acqua si blocca. Intervento del dispositivo Time-out. Manca l'acqua in rete.	Spegnere la macchina e riaccenderla. Aprire il rubinetto della rete idraulica.
L'EROGAZIONE DEL CAFFÈ NON È CONFORME LA DOSE CAFFÈ NON VIENE RISPETTATA IL LED DEL PULSANTE DOSE LAMPEGGIA	Il caffè è macinato troppo finemente.	Regolare la macinatura del caffè.
EROGAZIONE CAFFÈ SOLO MEDIANTE IL TASTO MANUALE	Guasto nell'impianto elettronico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.
BLOCCO DEL SISTEMA ELETTRONICO	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.
IL MOTORE SI FERMA BRUSCAMENTE O IL PROTETTORE TERMICO INTERVIENE PER UN SOVRACCARICO	Guasto della pompa.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.
LA POMPA PERDE ACQUA	Guasto della pompa.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.
LA POMPA FUNZIONA AL DI SOTTO DELLA PORTATA NOMINALE	Guasto della pompa.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.
LA POMPA È RUMOROSA	Guasto della pompa.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.

7.5 Operazioni di pulizia

7.5.1 Istruzioni generali

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

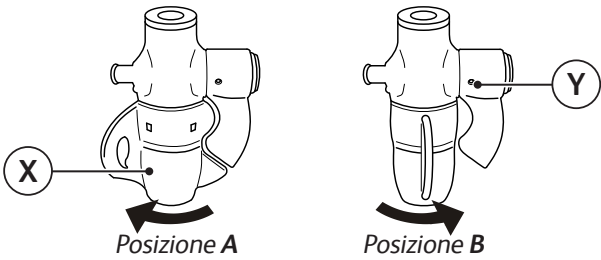
Non utilizzare detergenti alcalini, solventi, alcol o sostanze aggressive. I prodotti/detergenti utilizzati devono essere idonei per lo scopo e tali da non intaccare i materiali dei circuiti idraulici.
Non utilizzare detersivi abrasivi che potrebbero graffiare la superficie della carrozzeria.
Utilizzare sempre panni perfettamente puliti e igienizzati.
Per il lavaggio dei filtri, dei portafiltri e di tutti i componenti della macchina utilizzare detergenti forniti dal Costruttore o prodotti specifici per la pulizia delle macchine per caffè professionali.

Pulizia	Giornaliera	Settiman.
Cappuccinatore: Effettuare la pulizia almeno una volta al giorno o più volte in caso di un uso continuativo del cappuccinatore seguendo le indicazioni del par. 7.5.2 a pagina 24.	X	
Carrozzeria e Griglie: Effettuare la pulizia dei pannelli della carrozzeria utilizzando un panno inumidito in acqua tiepida. Togliere la bacinella e la griglia appoggia tazze e lavarle con acqua calda. Effettuare la pulizia delle griglie rialzo tazzine come indicato al par. 7.5.8	X	
Filtri e Portafiltri: Effettuare il lavaggio giornalmente e settimanalmente come indicato al par. 7.5.3. Giornalmente effettuare la pulizia come indicato al par. 7.5.6.	X	X
Lancia vapore: Tenere costantemente pulita la lancia mediante un panno inumidito con acqua tiepida. Controllare e pulire i terminali della lancia ripristinando i fori di uscita del vapore con un piccolo ago. Settimanalmente effettuare il lavaggio come indicato al par. 7.5.7.	X	X
Gruppo erogazione: Effettuare il lavaggio del gruppo erogazione seguendo le indicazioni del par. 7.5.4 o 7.5.5. Giornalmente effettuare la pulizia come indicato al par. 7.5.6. Settimanalmente effettuare la pulizia interna come indicato al par. 7.5.6.	X	X
Macinadosatore e Tramoggia: Tramite un panno con acqua tiepida, effettuare la pulizia interna ed esterna della tramoggia e del dosatore. Al termine asciugare tutto accuratamente.		X

7.5.2 Lavaggio del cappuccinatore

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

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



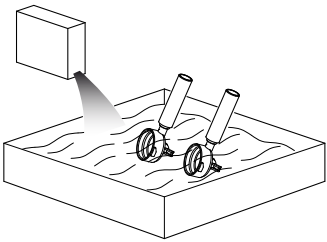
Effettuare la pulizia del cappuccinatore dopo ogni uso continuativo e comunque almeno una volta al giorno.

7.5.3 Pulizia filtri e portafiltri

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

Quotidianamente:

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



Settimanalmente:

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

7.5.4 Lavaggio gruppo erogazione

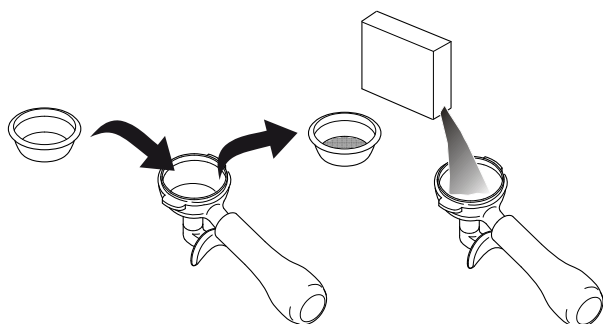
Versione SAE



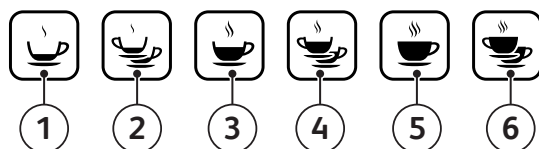
Le operazioni di lavaggio possono essere effettuate anche contemporaneamente su più gruppi erogazione. Per uscire dalla fase di lavaggio, devono essere completati i lavaggi su tutti i gruppi.

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

- Dal portafiltro, rimuovere il filtro e collocare un filtro cieco (vedi dotazione di serie);



- premere e tenere premuto il tasto doppio espresso (2) della pulsantiera relativa al gruppo che si desidera pulire, per 10 secondi, finché il led del tasto lampeggia;
- versare l'apposito detergente (vedi ricambi) nel portafiltro con il filtro cieco e agganciare al gruppo erogazione;
- premere di nuovo il tasto doppio espresso (2) ;
- mentre la macchina effettua il primo ciclo di lavaggio i led dei tasti (1) e (2) lampeggiano;
- al termine del primo ciclo, il led del tasto doppio espresso (2) lampeggia: togliere il portafiltro dal gruppo;
- premere di nuovo il tasto doppio espresso (2) per effettuare la procedura di risciacquo;
- mentre la macchina effettua il risciacquo, i led dei tasti (1) e (2) lampeggiano;
- una volta completata la procedura di risciacquo (circa 30 secondi) la macchina è pronta per effettuare le normali erogazioni.



7.5.5 Lavaggio gruppi erogazione Versione SAE-DISPLAY



Con questa procedura viene effettuato il lavaggio contemporaneamente di tutti i gruppi; ogni tastiera comanda il gruppo di riferimento. Per accedere al menu, fare riferimento al Paragrafo "6.11.7 Lavaggio gruppi erogazione".

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

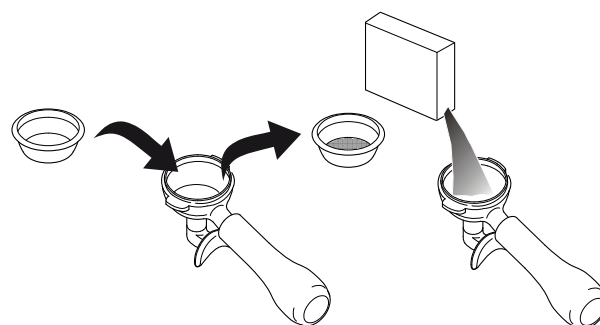
Per effettuare il lavaggio dei gruppi erogazione, premere il tasto indicato.



Per avviare la procedura di lavaggio premere il tasto "SI" e procedere come segue :



- Dal portafiltro, rimuovere il filtro e collocare un filtro cieco (vedi dotazione di serie);



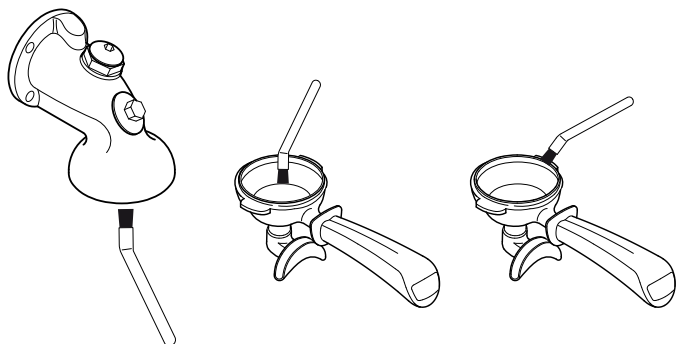
- Versare l'apposito detergente nei filtri ciechi e agganciare i portafiltri ai gruppi erogazione;
- premere il tasto doppio espresso (2) di ogni gruppo;
- a display appare il messaggio "LAVAGGIO GRUPPO IN CORSO". Mentre la macchina effettua il primo ciclo di lavaggio i led dei tasti (1) e (2) lampeggiano;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

7.5.6 Pulizia doccette gruppo, porta doccetta e portafiltro

Giornalmente

Effettuare la pulizia delle doccette del gruppo erogatore e del portafiltro con l'apposito spazzolino.

Pulire accuratamente l'interno dell'anello agganciato e del portafiltro; e il bordo e le alette del portafiltro, in modo da eliminare tutti gli eventuali residui di caffè accumulati.



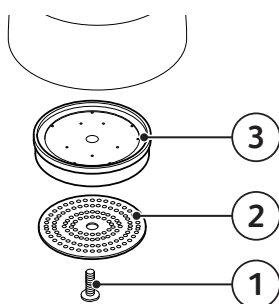
Settimanalmente



Utilizzare l'apposito spazzolino fornito in dotazione (vedi catalogo ricambi).

Effettuare la pulizia della doccetta e del porta doccetta nel seguente modo:

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



7.5.7 Pulizia della lancia vapore

Settimanalmente

Effettuare la pulizia della lancia vapore nel seguente modo:

- Immergere la lancia in un bricco con acqua ed un detergente specifico secondo le istruzioni del produttore;



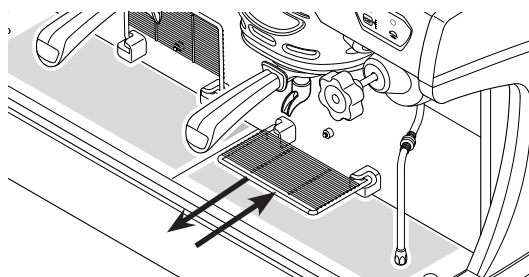
- riscaldare la soluzione con il vapore della lancia;
- lasciare raffreddare la lancia mantenendola immersa nella soluzione per almeno 5 minuti in modo da permettere al detergente di risalire all'interno della lancia per effetto del raffreddamento;
- ripetere l'operazione 2 o 3 volte fintanto che alle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

7.5.8 Pulizia griglie rialzo tazzine

Quotidianamente

Effettuare la pulizia delle griglie rialzo tazzine nel seguente modo:

- Estrarre la griglia dalla sua sede forzando fino al suo completo distacco dalla macchina;



- effettuare la pulizia con un panno inumidito con acqua tiepida;
- spingere nuovamente la griglia verso la macchina fino al suo completo aggancio.

8. PARTI DI RICAMBIO

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



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

9. MESSA FUORI SERVIZIO

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

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



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

10. SMANTELLAMENTO

Lo smantellamento della macchina deve essere eseguita esclusivamente dal Tecnico.

11. SMALTIMENTO

11.1 Informazioni per lo smaltimento

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



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

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

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



Per lo smaltimento della macchina fare riferimento al Tecnico e/o alla ditta venditrice.

11.2 Informazioni ambientali

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

Smaltire la batteria in conformità alle regolamentazioni vigenti nel paese.

I. SAFETY PRECAUTIONS

I.I. LEVEL OF TRAINING AND KNOWLEDGE REQUIRED OF THE USER

The User:

- is the person in charge of operating the machine and performing the routine cleaning operations indicated in this manual.
- must be properly trained and knowledgeable about how the machine works and any residual risks present during its operation.
- must be able to act in accordance with the rules governing the principles of food hygiene in force in the country where the machine itself is being used.

 Any unauthorised tampering with any parts of the machine renders the guarantee null and void and relieves the manufacturer of any liability should the machine malfunction or any user accidents occur.

I.II. OPERATION

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

These so-called residual risks refer to the parts of the machine that may pose a risk to the User if:

- used incorrectly.
- assessed incorrectly.
- the installed safety devices are deactivated by circumventing the provisions contained in this Manual.

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

The below-listed residual risks, present when the machine is in operation and being used, must be observed as they cannot be eliminated.

The following is prohibited:

- using the machine in altered psycho-physical conditions; under the influence of drugs, alcohol, psychotropic medications, etc.
- using the machine in an environment at risk of fire.
- Using the machine in an explosive atmospheres, aggressive atmospheres or those with a high concentration of dust or oily substances suspended in the air.



ELECTRICAL HAZARD

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

- Do not touch the appliance with wet/damp hands or feet.
- Do not use the appliance barefooted.
- Do not use extension leads.
- Do not use in rooms where there are showers or baths.
- Do not pull the power cord to disconnect the appliance.
- The appliance's power cord must not be replaced by the user. If the cord is damaged, turn the appliance off and contact a Technician.
- Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.).
- Do not access the inside of the machine.
- Do not spill liquids on the machine.
- Do not allow the electric cable to become crushed and/or come into contact with sharp surfaces.
- Do not allow the appliance to be used by persons that have not been trained to use it.

**HIGH TEMPERATURE HAZARD**

Some parts of the machine can reach high temperatures and cause burns; therefore, the following precautions must be taken:

- Avoid contact with the dispensing group, filter holder heater and water, steam and steam wand nozzles.
- Do not direct the steam, hot water or milk towards hands or other parts of the body.



The appliance can be used by people (including children under 8 years old) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or those who lack the required experience or knowledge, provided they are being supervised, or have received instructions regarding how to safely operate the appliance and understand the risks involved. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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

Should an anomaly occur in the gas supply system (if installed), call out a Technician.

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

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



Make sure that the Technician performs the annual routine maintenance and inspects all the safety devices.

I.III. MAINTENANCE AND CLEANING

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

It is prohibited to wash the machine with petrol and/or solvents of any kind.

**ELECTRICAL HAZARD**

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

- During the cleaning operations, the machine must be turned off and you must make sure that all the components are at room temperature.
- Do not immerse the machine in water.
- Do not pour liquids onto the machine or use water jets when cleaning.
- Do not allow maintenance and cleaning operations to be carried out by children or persons that have not been properly trained.
- Do not remove the guards and/or parts of the body.
- Do not access the inside of the machine.
- Do not perform maintenance and cleaning operations other than those described in this Manual.

**HIGH TEMPERATURE HAZARD**

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

- Avoid contact with the dispensing group, water spouts and steam nozzles.
- Never direct the steam, hot water or milk dispensing nozzle tips towards hands and other body parts.

I.IV. PPE FEATURES

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

Gloves



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



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

Any maintenance and cleaning operations not indicated in this document can only be performed by a specialised and authorised Technician.

All maintenance operations can only be carried out once:

- the power supply has been disconnected.
- the water supply has been shut off.
- the gas supply system has been shut off.
- the machine has fully cooled down.

If a malfunction cannot be resolved, turn the machine off and call out the Technician. Do not attempt any repairs.

The appliance must be descaled by the Technician in order to prevent materials that are hazardous for food use from being released.

I.V. EMERGENCY SITUATIONS

Should an emergency situation occur as a result of a machine malfunction, adopt the measures provided for in the emergency plan posted in the premises and in any case, proceed to immediately carry out the actions based on the type of problem.

SHORT CIRCUIT FIRE

In the event of a fire caused by the machine's electrical system malfunctioning, adopt the following behaviours:

- Disconnect the machine from the power mains via the main switch.
- Call the fire and rescue service.
- Get everyone a safe distance away from the premises.
- Extinguish the flames using a CO₂ fire extinguisher.

GAS LEAK

In the event of a fire caused by the machine's system malfunctioning, adopt the following behaviours:

- Shut off the gas supply by closing the valve upstream of the machine.
- Get everyone a safe distance away from the premises.
- Ventilate the premises.
- Call the technician that installed the machine.
- If necessary, call the fire and rescue service.

GAS LEAK FIRE

In the event of a fire caused by the machine's gas system malfunctioning, adopt the following behaviours:

- Shut off the gas supply by closing the valve upstream of the machine.
- Disconnect the machine from the power mains via the main switch.
- Call the fire and rescue service.
- Get everyone a safe distance away from the premises.
- Extinguish the flames using a CO₂ fire extinguisher.

Sommario generale

1. INTRODUCTION.....	33	6.11 Programming the machine parameters (DISPLAY version).....	45
1.1 Guidelines for reading the Manual.....	33	6.11.1 Accessing the menu.....	45
1.2 Storing the Manual.....	33	6.11.2 Counters.....	45
1.3 Method for updating the Instruction Manual.....	33	6.11.3 Heating unit pressure.....	45
1.4 Recipients.....	33	6.11.4 Cup warmer temperature.....	46
1.5 Glossary and Pictograms.....	34	6.11.5 Adjusting the time and date.....	46
1.5.1 Glossary.....	34	6.11.6 Viewing information.....	46
1.5.2 Pictograms.....	34	6.11.7 Dispensing group wash.....	46
1.6 Guarantee.....	34	6.11.8 Statistics.....	47
2. MACHINE IDENTIFICATION.....	35	6.12 Tips for a good cup of coffee.....	47
2.1 Make and model designation.....	35	7. MAINTENANCE AND CLEANING.....	47
2.2 General description.....	35	7.1 Safety precautions.....	47
2.3 The manufacturer's customer service.....	35	7.2 Periodic maintenance.....	47
2.4 Intended use.....	36	7.3 Maintenance after a short period of machine inactivity.....	47
2.5 Machine diagram.....	37	7.4 Malfunctions and solutions.....	47
2.6 Front command pushbutton panel.....	38	7.5 Cleaning operations.....	50
2.7 Warning indicators (SAE Mod. only).....	38	7.5.1 General instructions.....	50
2.8 Touchscreen display (SAE Display Mod. only).....	38	7.5.2 Washing the cappuccino maker.....	50
2.9 Data and marking.....	39	7.5.3 Cleaning the filters and filter holders.....	50
3. STORAGE.....	39	7.5.4 Dispensing group wash.....	51
4. INSTALLATION.....	39	SAE version.....	51
5. COMMISSIONING.....	39	7.5.5 Dispensing group wash SAE-DISPLAY version.....	51
6. OPERATION.....	39	7.5.6 Cleaning the group shower screen, shower screen containment ring and filter holder.....	52
6.1 Safety precautions.....	39	7.5.7 Cleaning the steam nozzle.....	52
6.2 Emissions.....	39	7.5.8 Cleaning the raised cup grilles.....	52
6.3 Turning the machine on and off.....	40	8. SPARE PARTS.....	53
6.3.1 SAE version.....	40	9. DECOMMISSIONING.....	53
6.3.2 SAE DISPLAY version.....	40	10. DISASSEMBLY.....	53
6.3.3 Turning off the machine.....	40	11. DISPOSAL.....	53
6.4 Preparing the machine.....	40	11.1 Disposal information.....	53
6.4.1 Grinding and dosing coffee.....	40	11.2 Environmental information.....	53
6.4.2 Lighting.....	40		
6.4.3 Raised cup grilles.....	41		
6.5 Dispensing coffee.....	41		
6.5.1 Preparing the filter holder.....	41		
6.5.2 Dispensing.....	41		
6.5.3 Programming the coffee.....	41		
6.5.4 Displaying information.....	42		
6.6 Dispensing steam.....	42		
6.7 Hot water.....	43		
6.7.1 Dispensing hot water.....	43		
6.7.2 Programming the hot water.....	43		
6.8 Dispensing with the Steam wand.....	43		
6.8.1 Tips regarding its use.....	43		
6.8.2 Dispensing.....	43		
6.9 Dispensing cappuccinos.....	44		
6.10 Cup warmer.....	44		
6.10.1 SAE version.....	44		
6.10.2 DISPLAY version.....	44		

1. INTRODUCTION

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

The espresso coffee machine you have purchased has been designed and manufactured with innovative methods and technologies which ensure long lasting quality and reliability. This Manual is the guide that will enable you to learn about the benefits of choosing our brand. You will find information on how to get the best out of your appliance, how to keep it running efficiently and what you should do if problems occur.



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

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

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

1.1 Guidelines for reading the Manual

This Manual is divided into separate chapters. The chapter order is linked to the temporal logic of the life of the machine. Terms, abbreviations and pictograms are used to facilitate the immediate understanding of the text.

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

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

Abbreviations

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

Units of measurement

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

1.2 Storing the Manual

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

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

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

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

1.3 Method for updating the Instruction Manual

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



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

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

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

Should any incident occur as a result of these recommendations being used incorrectly, the Manufacturer declines any liability.

This manual is also available on the manufacturer's website via a restricted-access page.

1.4 Recipients

This Manual is intended for the User.

Machine recipient qualifications

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

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

1.5 Glossary and Pictograms

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

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

1.5.1 Glossary

User

The person in charge of operating the machine and performing the routine cleaning operations indicated in this manual.

Technician

A specialised person who has been specially trained and authorised to carry out the following operations in accordance with current regulations: transport and handling, storage, installation, commissioning, maintenance, decommissioning, dismantling and disposal of the machine.

Danger

A potential source of injury or damage to health.

Dangerous area

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

Risk

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

Guard

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

Personal protective equipment (PPE)

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

Intended use

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

User qualification

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

Machine status

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

Residual risk

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

Safety component:

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

1.5.2 Pictograms

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

- A safety risk for those operating the machine.
- User injury, including serious injury (in some cases even death).
- The guarantee being rendered null and void.
- The Manufacturer waiving liability.



death.

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



death.

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



even cause death.

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



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



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



NOTE symbol used to provide important information about the topic.



tion.

Mandatory symbol indicating that safety gloves must be worn; used when there is a risk of permanent serious injury that would require hospitalisation.



Mandatory symbol indicating that the documentation must be read; used to make the user aware of the importance of this action for their safety.

1.6 Guarantee

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

2. MACHINE IDENTIFICATION

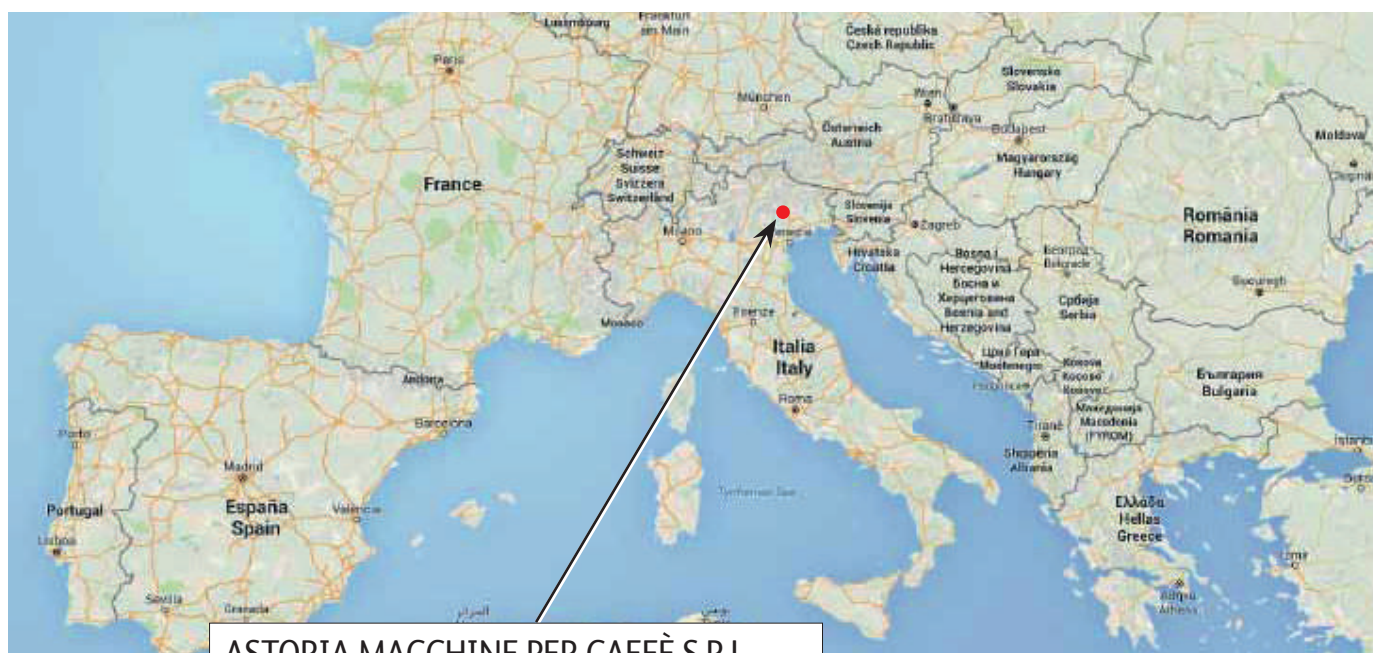
2.1 Make and model designation

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

2.2 General description

The machine described in this Manual consists of mechanical, electrical, and electronic components which, when used together, produce milk, coffee and water-based beverages. This product is manufactured in compliance with the EU Directives, Regulations and Standards indicated in the EU DECLARATION OF CONFORMITY provided with the machine.

2.3 The manufacturer's customer service



ASTORIA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
Via Condotti Bardini, 1
31058 SUSEGANA (TV) - ITALY
Tel. +39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657
Email: service@astoria.com
Website: www.astoria.com

2.4 Intended use

The espresso coffee machine has been designed to professionally prepare hot beverages such as tea, cappuccinos and weak, strong and espresso coffee, etc. The appliance is not intended for domestic use, it is intended for professional purposes only.

The machine can be used under all the conditions set forth, contained or described in this document; any other conditions must be considered dangerous. The machine must be installed in a place where its access is restricted to qualified personnel only who have received suitable training (coffee shops, restaurants, etc.).

Permitted uses

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



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

Intended uses

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

Contraindications of use

The machine must not be used:

- for uses other than those indicated in this paragraph or for uses that differ from or are not mentioned in this Manual.
- with materials other than those listed in this Manual.
- with safety devices that have been disabled or are not working.

Incorrect use of the machine

The type of application and performance that this machine has been designed for, requires a number of operations and procedures that cannot be changed, unless previously agreed with the Manufacturer. All permitted behaviours are indicated in this document; any operation not listed and described herein is to be considered improper and therefore, hazardous.

Improper use

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

General safety features

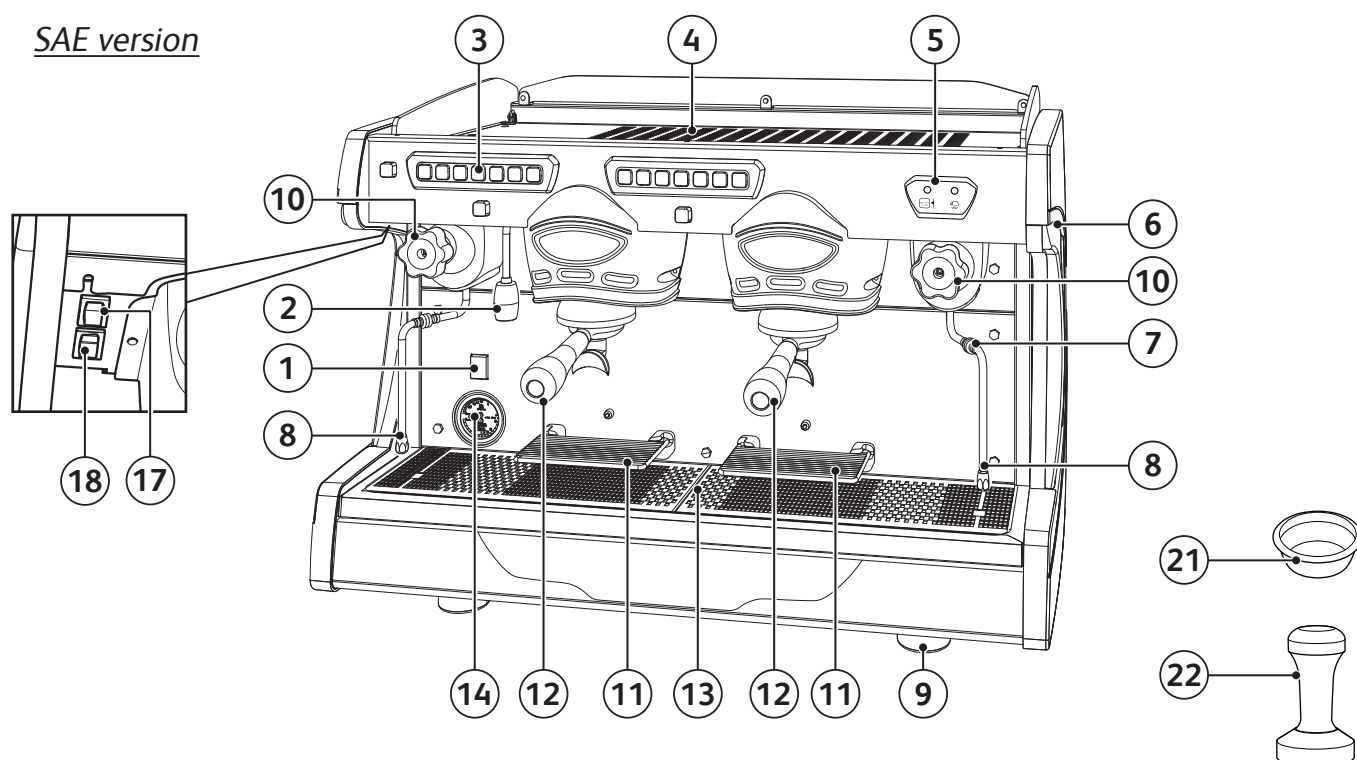
The User must be aware of accident risks, safety devices and the general safety rules set forth in EU directives and by the legislation of the country where the machine is installed.

The User must know how all the machine's devices work. They must also have read and fully understood this Manual's contents. Maintenance work must be performed by the Technician after the machine has been properly prepared. The tampering or unauthorised replacement of one or more machine components, the use of accessories which modify its use and the use of materials other than those recommended in this Manual, can cause accidents.

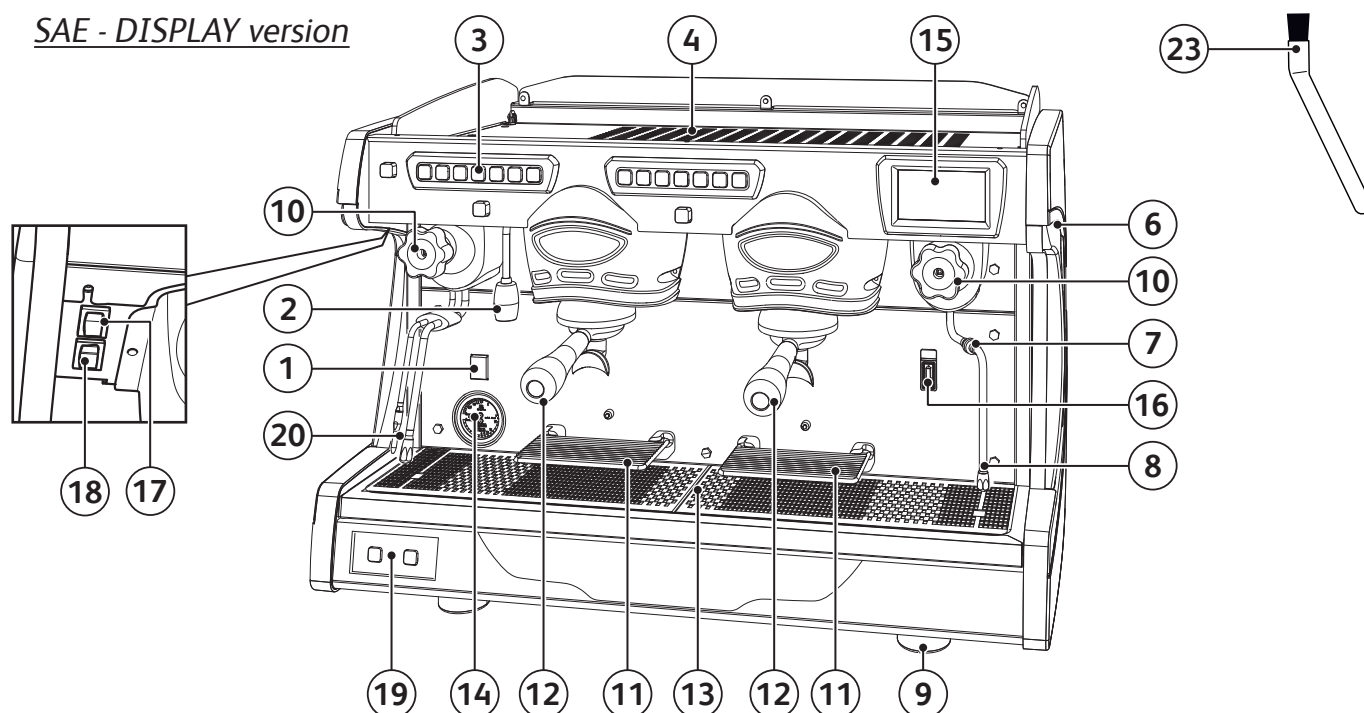
2.5 Machine diagram

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1. ON switch | 13. Cup holder grille |
| 2. Hot water spout | 14. Pressure gauge |
| 3. Front commands | 15. LCD display (SAE Display Mod.) |
| 4. Cup warmer shelf | 16. USB port (for Technician use only) |
| 5. Warning indicators (SAE mod.) | 17. Side panel light switch |
| 6. Illuminated side panel | 18. Work surface light switch |
| 7. Scald protection | 19. Steam wand pushbutton panel (optional) |
| 8. Steam nozzle | 20. Steam wand nozzle (optional) |
| 9. Adjustable foot | 21. Blind filter |
| 10. Steam knob | 22. Presser |
| 11. Flip-up raised cup grilles. | 23. Cleaning brush |
| 12. Filter holder | |

SAE version

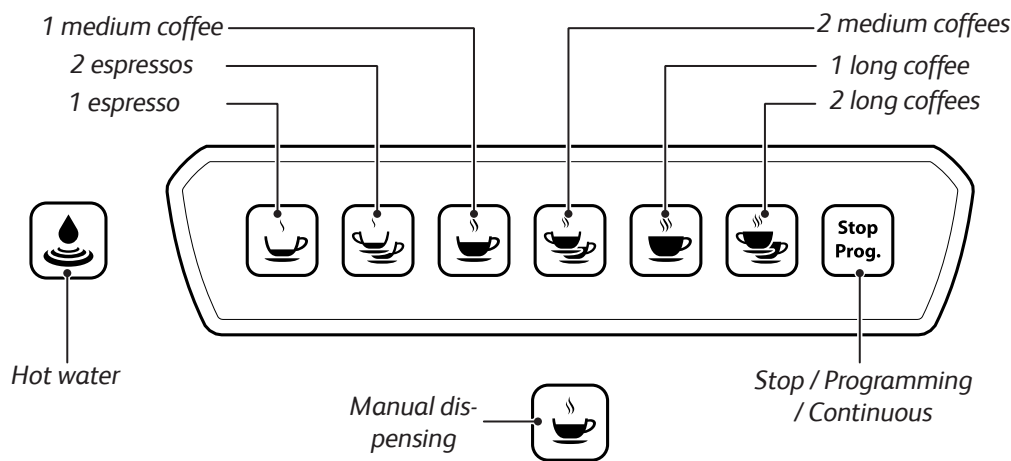


SAE - DISPLAY version

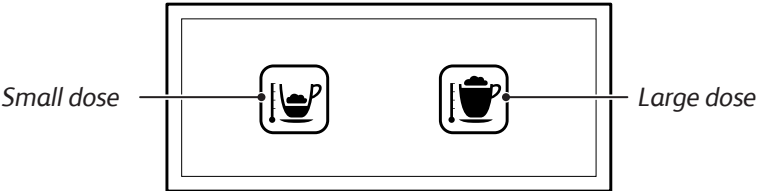


2.6 Front command pushbutton panel

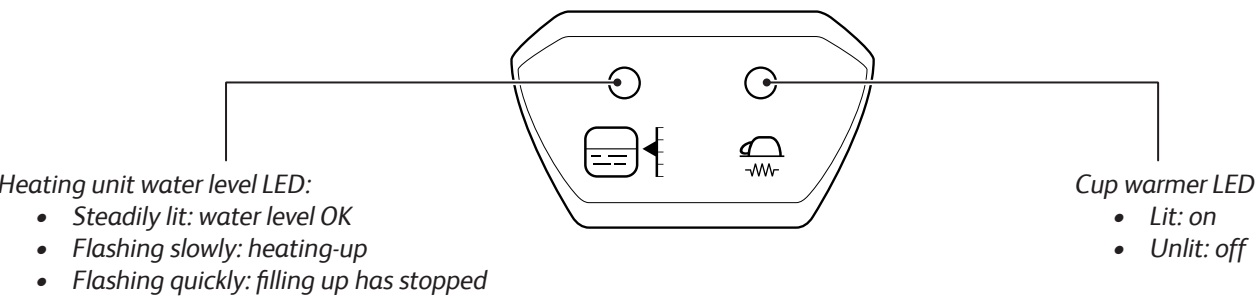
Coffee dispensing group pushbutton panel



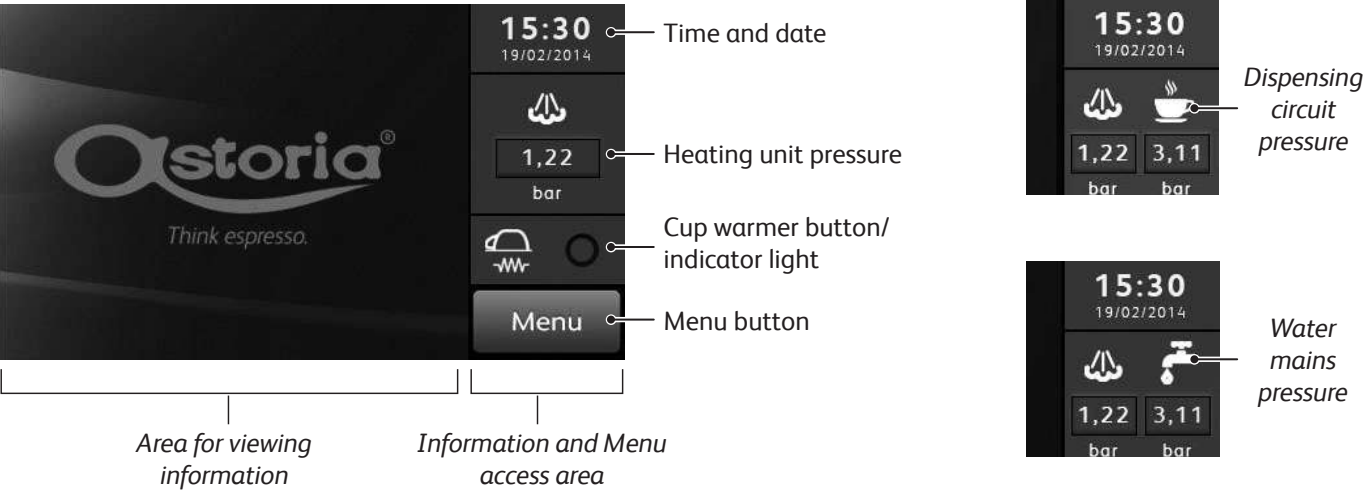
Steam wand pushbutton panel (optional)



2.7 Warning indicators (SAE Mod. only)



2.8 Touchscreen display (SAE Display Mod. only)



2.9 Data and marking

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

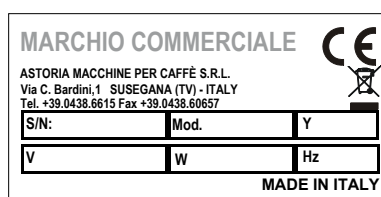
TECHNICAL DATA	2GR	3GR	4GR
120 V	2600-2930 W	---	---
220-240 V	3000-6650 W	4500-6700 W	5000-7350 W
380-415 V			
Frequency	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Heating unit	10.5-14 l	17-21 l	23 l
Safety valve calibration	0.19 MPa (1.9 bar)		
Heating unit operating pressure	0.08 - 0.14 MPa (0.8 - 1.4 bar)		
Mains water pressure	0.15 - 0.6 MPa max. (1.5 - 6 bar max.)		
Coffee dispensing pressure	0.8 - 0.9 MPa (8 - 9 bar)		
Working environment temperature	5 - 35°C 95° MAX. R.H.		
Sound pressure level	< 70 dB		

In compliance with directive 2006/42/CE, the machine is marked with the CE code with which the manufacturer declares under his responsibility that the machine is safe for persons and things.

Alternative markings can be affixed according to the target markets, provided they comply with current product regulations.

The nameplate which provides the appropriate markings, identification data and specific technical data, is affixed under the drain tray.

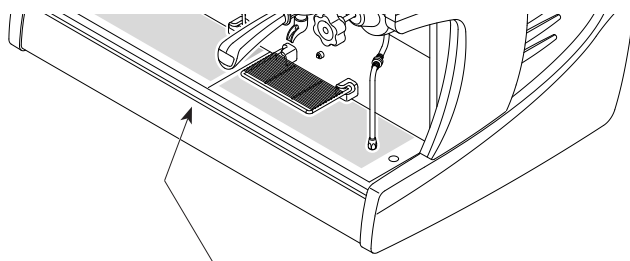
An example of a nameplate is provided below.



When contacting the Manufacturer, always provide the following information:

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

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



The nameplate is affixed under the drain tray



It is forbidden to remove or modify the nameplate. Should it deteriorate or become illegible, contact the Technician or Manufacturer.

3. STORAGE

The machine is stored by the Manufacturer or Technician.

4. INSTALLATION

The machine must only be installed by the Technician.



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



The machine's support base must be perfectly flat, not incline by more than 2° and have no irregularities.



The electrical system must be equipped with a suitable residual-current device in compliance with current laws and safety regulations.

5. COMMISSIONING

The machine must only be commissioned by the Technician.

6. OPERATION

6.1 Safety precautions



Carefully read the instructions provided in chapter "I. SAFETY PRECAUTIONS" on page 29.

6.2 Emissions

Vibrations

In operating conditions that comply with the indications of correct use provided in this manual, any detected vibrations do not give rise to dangerous situations.

Sound emissions

The noise level emitted by the machine is on average lower than 70 dB; therefore, the use of personal protective equipment to prevent hearing damage is not compulsory.

If the machine emits any unusual sounds, the Technician must be notified.

Electromagnetic environment

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

6.3 Turning the machine on and off



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

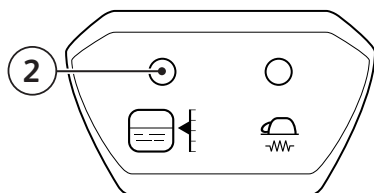
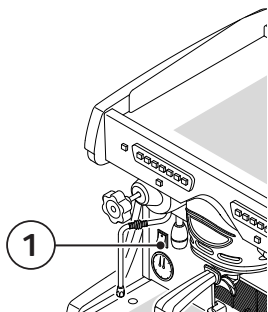


If the machine is inactive for longer than a week, the Technician must replace 100% of the water inside the hydraulic circuits.

6.3.1 SAE version

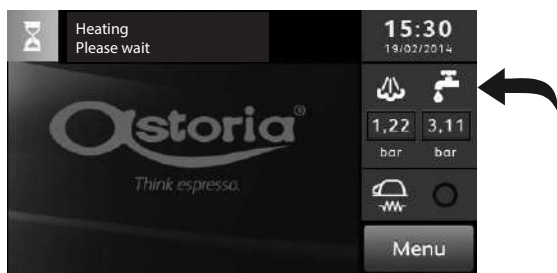
Proceed as follows:

- Open the water valve of the water mains and softener.
- Turn the main power switch (1) to the ON position; the heating unit water level indicator will start to flash slowly (2).
- Wait for the heating unit automatic water filling process to be completed: the heating unit water level indicator (2) will remain lit.

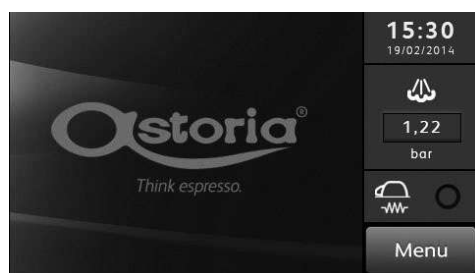


6.3.2 SAE DISPLAY version

- Press the machine's main switch (1).
- Wait for the heating unit automatic water filling process to be completed (the indicated symbol will appear).



- Wait another second or so for the automatic test to be carried out.
- The machine is ready for use when the following screen appears on the display:



6.3.3 Turning off the machine

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

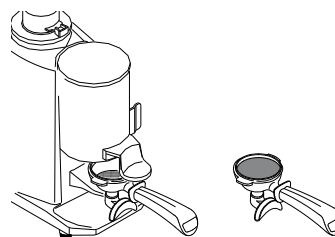
6.4 Preparing the machine

6.4.1 Grinding and dosing coffee

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

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

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



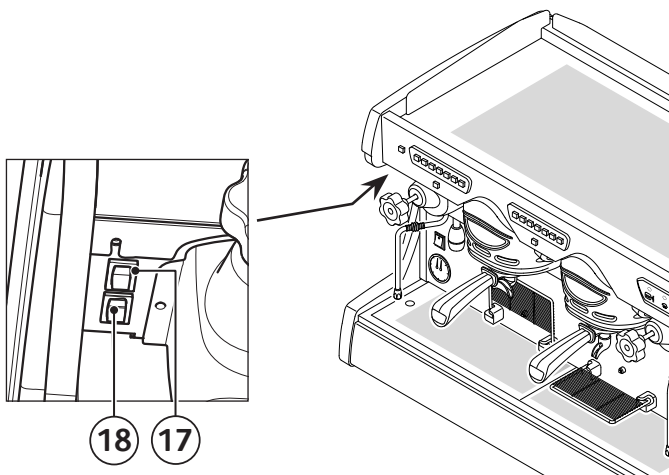
6.4.2 Lighting

Work surface

To turn the machine's work surface lighting on and off, press the switch (18) located at the front under the front control panel on the left-hand side.

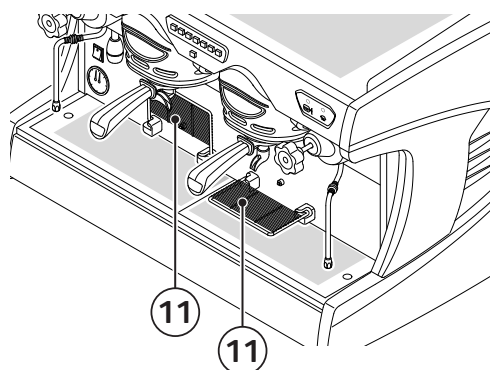
Side panels

To turn the side panel lighting on and off, press the switch (17) located at the back under the front control panel on the left-hand side.



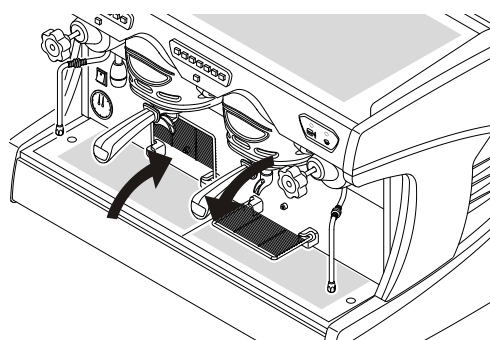
6.4.3 Raised cup grilles

When using cups with different heights, the special flip-up grilles (11) that are supplied with the machine can be used.



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

When it is no longer needed, rotate it upwards until it fully latches onto the latch installed on the machine.



To clean the grilles, see paragraph 7.5.8.

6.5 Dispensing coffee

6.5.1 Preparing the filter holder



Before filling the filter holder, make sure it is empty and any previous coffee residue has been removed.

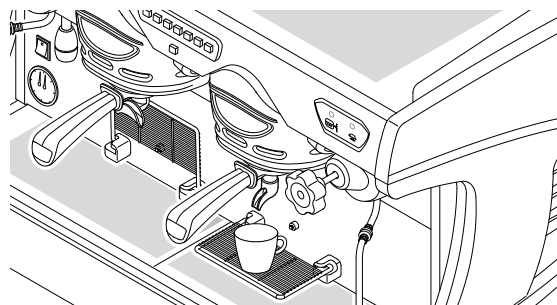
- Fill the filter with a dose of ground coffee (approx. 6-7 g); follow the procedures specified by the manufacturer of the grinder-dispenser.
- Compress the coffee with the special press.
- Clean the rim of the ground coffee filter before attaching the filter holder to the dispensing group.
- Hook the filter holder to the group without closing it too tightly in order to prevent the gasket from wearing quickly.

6.5.2 Dispensing

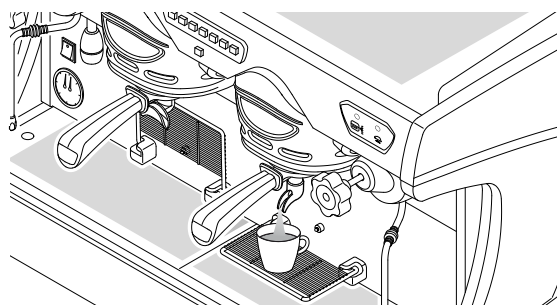


Do not remove the filter holder from the dispensing group when coffee is being dispensed.

- Place the cup under the dispensing spout.



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



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



Should an anomaly occur or the pushbutton panel freeze, use the manual dispensing button .

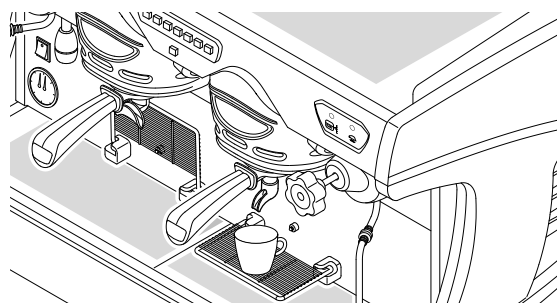
6.5.3 Programming the coffee



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

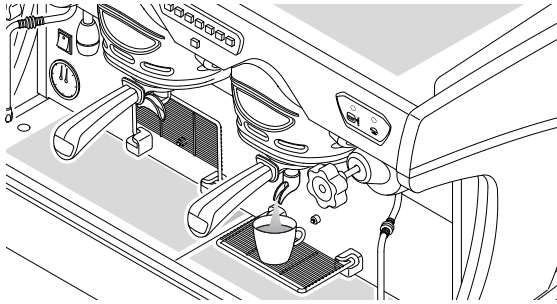
The machine is programmed by default. Should the coffee doses need to be modified, proceed as follows:

- Always programme the pushbutton panel of the right-most group first. This way, all the pushbutton panels will be automatically programmed. If necessary, subsequently programme the others.
- Place a cup/demitasse under the group's dispensing spout.



- Press and hold the button for at least 5 seconds: the button will start to flash.
- All the buttons are lit; this means that they dispense the factory-set quantity.

- Press the dose button that you would like to programme, e.g.  (the button will flash whilst it is being programmed).



- To confirm the dose, press the  button again or the  button.
- In this case, the  button will go off to indicate that it has already been programmed.
- If desired, repeat this operation for the other dose buttons.
- When all the buttons have been programmed, press the  button.

i All the groups will now be programmed this way. Should you wish to programme them differently, proceed to singularly programme the left-hand groups one by one as illustrated above.

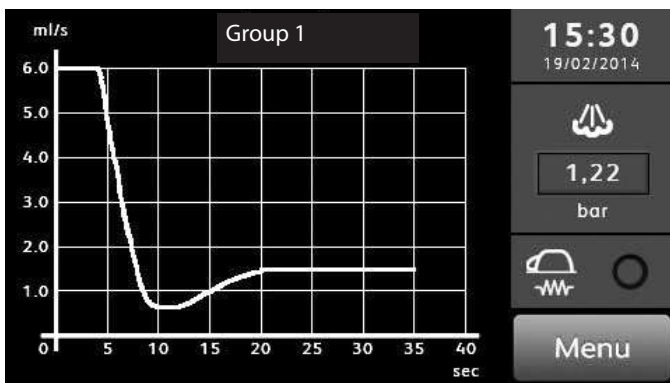
6.5.4 Displaying information

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



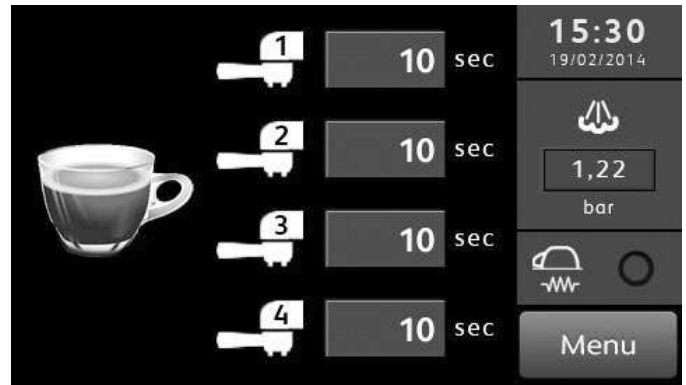
Hydraulic circuit pressure value while coffee is being dispensed.

Flow diagram of the time taken (ml/s) to dispense coffee per individual group.



i To better understand the flowchart diagram, we recommend downloading the information leaflet found on our website.

Viewing the dispensing time (secs) for all groups.



6.6 Dispensing steam



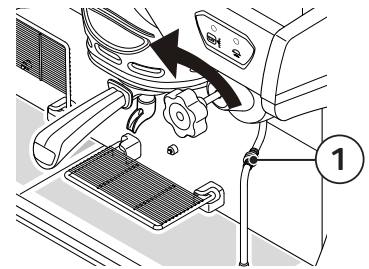
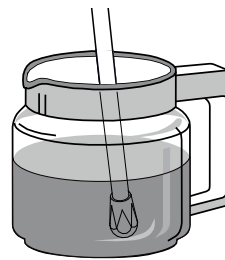
Carefully move the steam nozzle using the specific anti-scald rubber grip (1).

Do not direct the steam towards hands or other parts of the body. Do not touch the steam nozzles with bare hands; use the appropriate PPE.

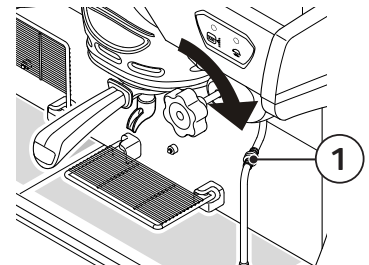
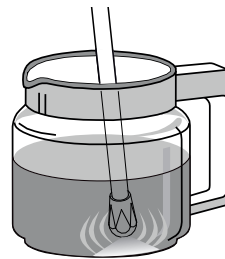


Before using the steam nozzle, the condensation draining operation must always be carried out for at least 2 seconds.

- Immerse the steam nozzle into the liquid to be heated.
- Rotate the valve knob anticlockwise.



- The quantity of steam will be proportional to how open the valve is.
- To stop dispensing, turn the valve's knob clockwise.



To optimally froth the milk, follow these simple rules:

- Heat only the amount of milk you intend to use; once heated, it will have to be completely poured from the jug and not heated again.
- Froth the milk which should be at a temperature of around 4°C.



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



Do not open the steam valve with the steam wand immersed in milk and the machine switched off, as the latter would suck milk into the pipes.

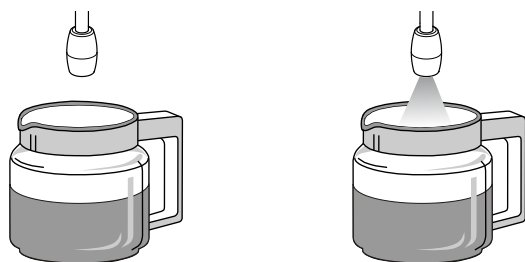
6.7 Hot water

6.7.1 Dispensing hot water



Danger of scalding. Do not direct hot water towards hands or other parts of the body. Do not touch the hot water nozzle with bare hands; use the appropriate PPE.

- Place the jug under the hot water nozzle.
- Press the water button and wait for the hot water to be dispensed.
- The machine dispenses a programmed quantity of hot water; to stop it from dispensing ahead of time, press the hot water dispensing button again or press the button.



6.7.2 Programming the hot water

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

- Place the pot under the hot water spout.
- Press and hold the button (the rightmost keypad) for at least 5 seconds: the button will start to flash.
- Press the hot water dispensing button to start dispensing.
- When the desired amount of water has been reached, press the button again to confirm the dose.
- When you have finished programming, press the button to exit.

6.8 Dispensing with the Steam wand

6.8.1 Tips regarding its use

- Only froth the amount of milk that you intend to use; once heated, the milk will have to be completely poured out of the jug and cannot be reheated.
- The steam wand only guarantees an accuracy of $\pm 3^{\circ}\text{C}$ between the set temperature and the actual milk temperature, if the starting milk temperature is 4°C .
- As the steam automatically stops dispensing when the set milk temperature is reached, only fill the jug half way in order to prevent the milk froth from spilling out.
- Use a suitably-sized jug for the amount of milk that requires frothing (approx. 200 ml is recommended) and make sure that it is circular and not conical (see the image).

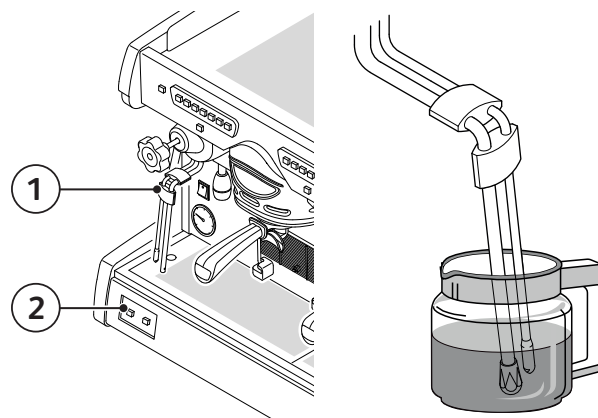


6.8.2 Dispensing



Do not direct the steam towards hands or other parts of the body. Do not touch the steam nozzles with bare hands; use the appropriate PPE.

- Immerse the steam wand nozzle tips (1) into the milk.



- Press the or button on the pushbutton panel (2).
- Wait until the dispensing process has been completed.
- To stop dispensing ahead of time, press the same or button again.



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

6.9 Dispensing cappuccinos

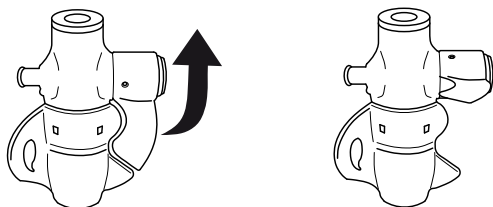
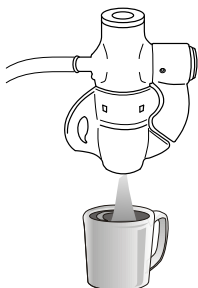
- Insert the suction tube in the milk.
- Place the jug under the spout of the cappuccino maker.
- Open the steam valve and when the desired amount has been obtained, close the steam valve.
- Pour the frothed milk into the cups with the coffee.



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

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

Be sure to constantly keep the cappuccino maker clean, by following the instructions provided in paragraph "7.5 Cleaning operations" on page 50.



6.10 Cup warmer

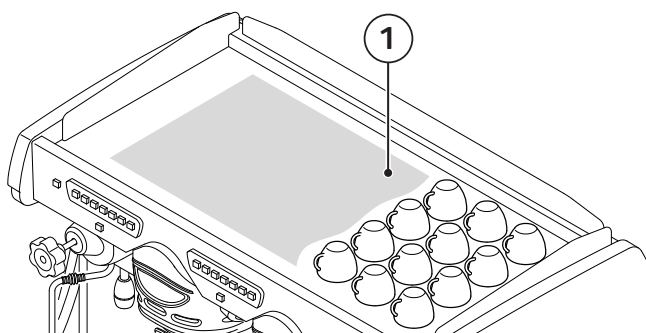


For safety reasons, we do not recommend placing cloths or other objects on the cup warmer shelf in order to prevent the machine from overheating.



HIGH TEMPERATURE HAZARD: the cup warmer can reach temperatures that may cause burns. Be very careful.

Place the cups on the cup warmer (1) shelf of the coffee machine.



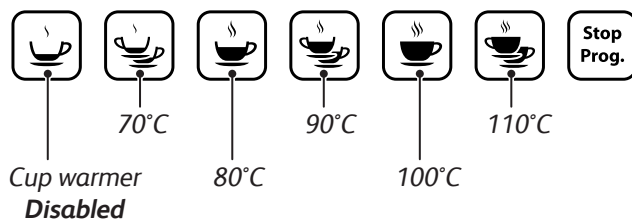
The cup warmer temperature can be set according to personal requirements. The procedure for activating and adjusting the cup warmer according to the model in your possession, is described below.

6.10.1 SAE version

To adjust the cup warmer temperature or deactivate it, proceed as follows:

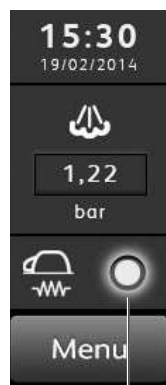
- When the machine is switched on, press the **Stop Prog.** button on the right pushbutton panel: the flashing LED will indicate the current cup warmer configuration, as indicated in the images below.
- Hold down the **Stop Prog.** button until the LED on the panel goes from a flashing to a steady light.
- Press the key that corresponds to the desired configuration.
- Press the **Stop Prog.** button to confirm the operation.

The indicator light on the front button panel will indicate whether or not the cup warmer is on.



6.10.2 DISPLAY version

- Press the cup warmer icon  on the display.
- When the cup warmer is on, the display will indicate this in the manner illustrated below.



Cup warmer on



Cup warmer on and heating element in operation

To adjust the cup warmer temperature, see paragraph 6.11.4.

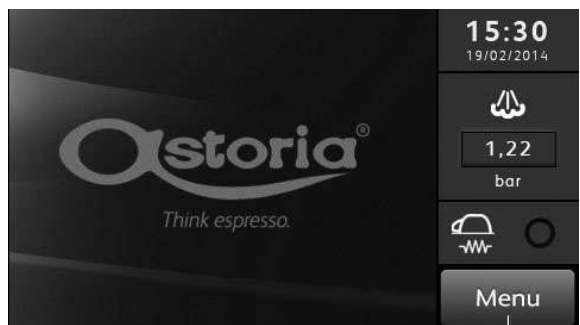


To deactivate the cup warmer, press the previously-indicated icon again.

6.11 Programming the machine parameters (DISPLAY version)

6.11.1 Accessing the menu

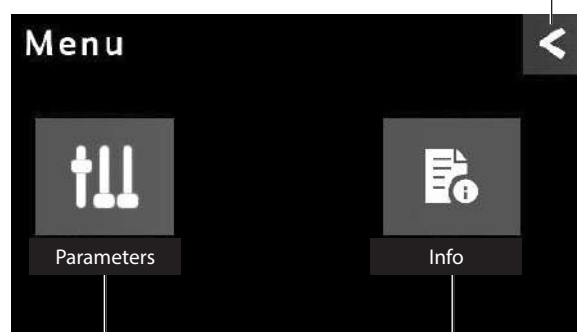
1. To access the menu, press the bottom right button on the main screen of the touchscreen display.



Menu button

2. The following menu screen will open:

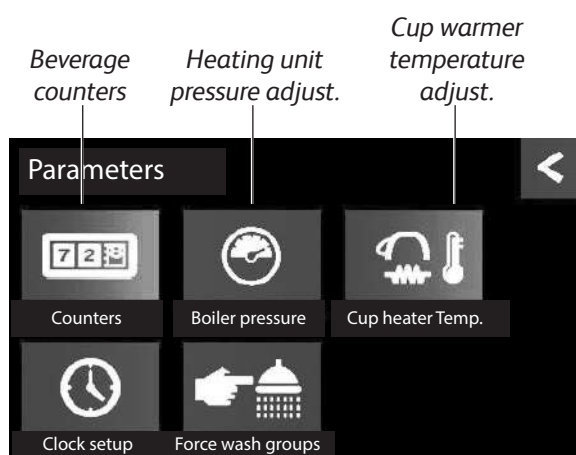
"Back" button: returns to the previous screen



Parameter button

Info button

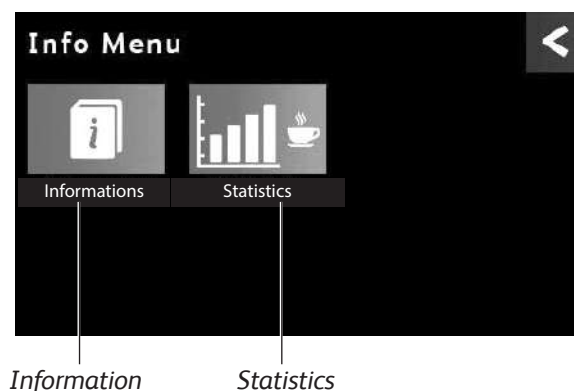
3. Press the "Parameters" button to access the appropriate submenu:



Time and date adjustment

Group wash

4. Or press the "Info" button to access the information submenu:

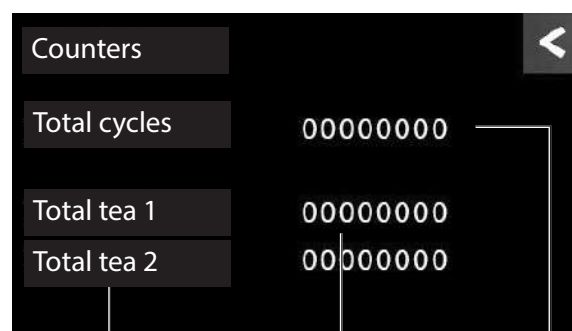


Information

Statistics

6.11.2 Counters

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



Total tea selections dispensed by the right water nozzle (4GR version only)

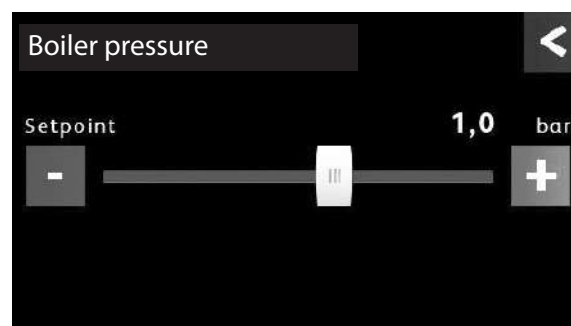
Total tea selections dispensed (left water nozzle)

Dispensed coffee total

To return to the previous menu, press the  button.

6.11.3 Heating unit pressure

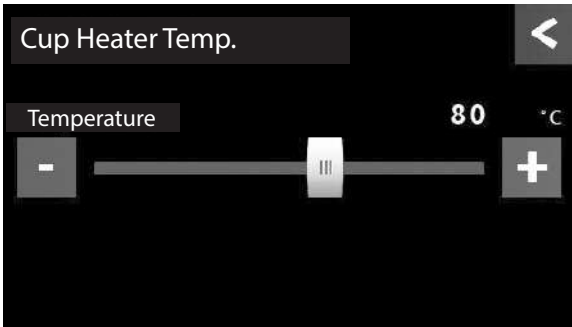
To change the pressure, press the indicated button.



Use the  and  buttons to set the desired pressure. To return to the previous menu, press the  button.

6.11.4 Cup warmer temperature

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



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

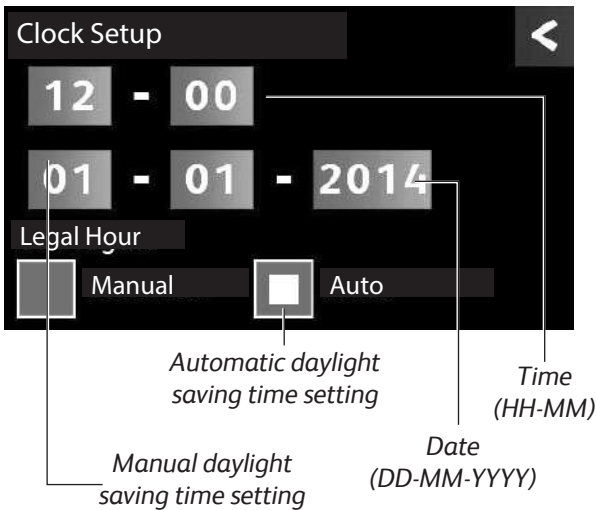
To return to the previous menu, press the **<** button.

i Whenever the cup warmer is on, an indicator will appear on the display.

⚠ **HIGH TEMPERATURE HAZARD:** Please remember that a very high temperature can cause very serious burns.

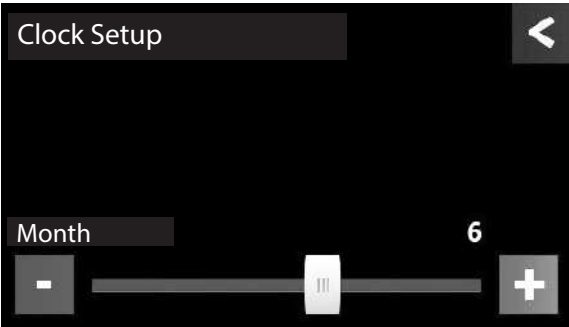
6.11.5 Adjusting the time and date

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



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

To manually or automatically set the daylight saving time, select the desired button.



Example of a monthly setting

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

6.11.6 Viewing information

To view the current versions of the software installed on the machine, press the indicated button.



CPU card
firmware version

TFT display
firmware version

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

6.11.7 Dispensing group wash

Wash the dispensing groups on a daily basis.



To start the wash, press the  button.

Follow the procedure indicated in paragraph 7.5.5.

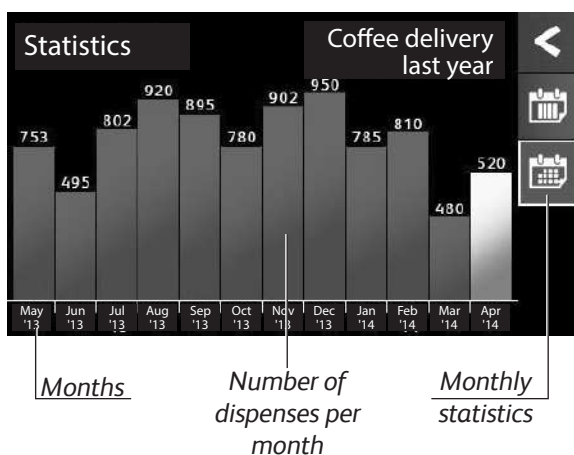
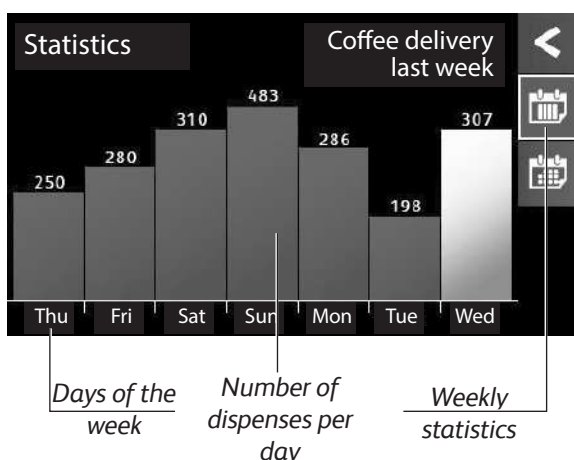
i With this procedure, all of the groups are washed at the same time; each keypad controls the reference group.

6.11.8 Statistics

To view the number of dispensed coffees, press the indicated button.



Depending on the selected key, the weekly or monthly data can be viewed.



To return to the previous menu, press the  button.

6.12 Tips for a good cup of coffee

Wash the filters and filter holders on a daily basis, as indicated in para. 7.5.3 on page 50. The failure to perform this cleaning operation will negatively affect the quality of the dispensed coffee.

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

If the taste of chlorine in the water is particularly strong, we recommend installing a special filter.

Do not to keep large amounts of coffee beans on hand. If you change the type of coffee, we recommend calling out the Technician to adjust the water temperature and coffee grinder.

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

7. MAINTENANCE AND CLEANING

7.1 Safety precautions



Carefully read the instructions provided in chapter "I. SAFETY PRECAUTIONS" on page 29.

7.2 Periodic maintenance

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

7.3 Maintenance after a short period of machine inactivity

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

If the machine is switched back on after this period, the Technician must replace all the water inside the hydraulic circuits as indicated in para. "7.2 Periodic maintenance".

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



Component problems highlighted in grey require the machine to be switched off and the Technician to be called out.

7.4 Malfunctions and solutions

The machine provides the user with important messages regarding its operating status.

Messages regarding the alarms that may occur during operation are displayed on the bottom of the screen.

In the "Malfunctions and solutions table", alarms and actions to carry out in order to try and resolve the reported problem are provided.



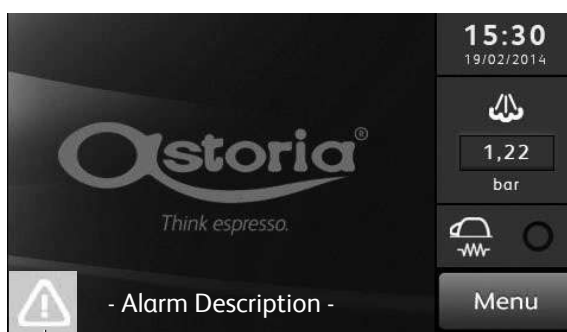
Problems highlighted in grey require the machine to be switched off and the Technician to be called out.



If the malfunction cannot be resolved or an alarm signal has appeared on the display, turn off the machine off and call out the Technician.

Periodic maintenance table

Component	Type of operation	Weekly	Monthly	Quarterly
PRESSURE TRANSDUCER	Keep the heating unit pressure between 0.08 and 0.14 MPa (0.8 and 1.4 bar).	X		
PRESSURE TRANSDUCER	Periodically check the water pressure when coffee is being dispensed: check the pressure indicated on the gauge, which must be in the range of 0.8 - 0.9 MPa (8 and 9 bar).		X	
FILTERS AND FILTER HOLDERS	Check the condition of the filters. Check for any damage on the edge of the filters and check whether any coffee grounds settle in the coffee cup, and replace the filters and/or filter holders, as required.		X	
GRINDER-DISPENSER	Check the ground coffee dose (between 6 and 7 grams per time) and check the degree of grinding. Grinders must always have sharp cutting edges. Too much powder in the grounds is an indication that the coffee is deteriorating. We recommend contacting the Technician to replace the flat burrs after every 400/500 kg of coffee, or after every 800/900 kg for conical burrs.		X	
WATER FILTER WATER SOFTENER	Replace the water filter cartridge or regenerate the water softener as often as specified by the manufacturer.		X	
HEATING UNIT	We recommend calling out the Technician at least once every three months to replace the water in the heating unit.			X



Alarm signal

Malfunctions and solutions table

Problem	Cause	Action
NO MACHINE POWER	The machine is switched off.	Turn on the machine.
NO WATER IN THE HEATING UNIT	The water mains valve is shut off.	Open the water mains valve.
TOO MUCH WATER IN THE HEATING UNIT	Electrical system or hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
WATER OR STEAM MIXED FROM NOZZLE	The nozzle sprayer is clogged. The machine is switched off.	Clean the steam nozzle sprayer. Turn on the machine.
STEAM NOZZLES RELEASE WATER OR STEAM MIXED WITH WATER	Electrical system or hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technician.

Problem	Cause	Action
WATER IS LEAKING FROM THE MACHINE	The tray is not draining. The drain pipe is broken, has detached, or the water flow is obstructed.	Check the sewer drain. Check and restore the drain pipe connection to the tray.
THE COFFEE IS TOO HOT OR TOO COLD	Electrical system or hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
COFFEE IS BEING DISPENSED TOO QUICKLY	The coffee has been ground too coarsely.	Adjust the coffee grind.
NO BEVERAGES ARE BEING DISPENSED	The water mains valve is shut off. The coffee has been ground too finely.	Open the water mains valve. Adjust the coffee grind.
COFFEE IS BEING DISPENSED TOO SLOWLY	The coffee has been ground too finely.	Adjust the coffee grind.
THE COFFEE GROUNDS ARE WET	The dispensing group is dirty. The dispensing group is too cold. The coffee has been ground too finely. The coffee is too old.	Wash the group with the blind filter. Wait for the group to fully heat up. Adjust the coffee grind. Replace with fresh coffee.
THE DISPLAY INDICATES NON-COMPLIANT PRESSURE	Hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
COFFEE GROUNDS FOUND IN CUPS	The filter holder is dirty. The filter holes are worn. The coffee has not been ground evenly.	Clean the filter holder. Replace the filter. Adjust the grind as appropriate.
THE CUP IS DIRTY WITH COFFEE SPLASHES	The coffee has been ground too coarsely. The filter's edge is damaged.	Adjust the coffee grind. Replace the filter.
THE LEDS OF ALL THE PUSHBUTTON PANELS ARE FLASHING	After a few minutes, the water stops being automatically filled. The timeout device has cut in. There is no water in the mains.	Turn the machine off and then back on. Open the water mains valve.
COFFEE IS BEING DISPENSED UNEVENLY	The coffee has been ground too finely.	Adjust the coffee grind.
THE COFFEE DOSE IS NOT CORRECT		
THE DOSE BUTTON LED IS FLASHING		
COFFEE IS ONLY DISPENSING VIA THE MANUAL BUTTON	Electronic system fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
THE ELECTRONIC SYSTEM HAS SHUTDOWN	Electrical system or hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
THE MOTOR STOPS SUDDENLY OR THE THERMAL PROTECTOR IS TRIGGERED BY A POWER OVERLOAD	Pump fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
WATER IS LEAKING FROM THE PUMP	Pump fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
THE PUMP IS WORKING BELOW THE NOMINAL FLOW RATE	Pump fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
THE PUMP IS NOISY	Pump fault.	Turn off the machine and call out the Technician.

7.5 Cleaning operations

7.5.1 General instructions

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



Do not use alkaline cleaners, solvents, alcohol or aggressive substances. The products/cleaners used must be suitable for this purpose and not corrode the water circuit elements.

Do not use abrasive cleaners which may scratch the body-work's surface.

Always use clean and sanitised cloths when cleaning.

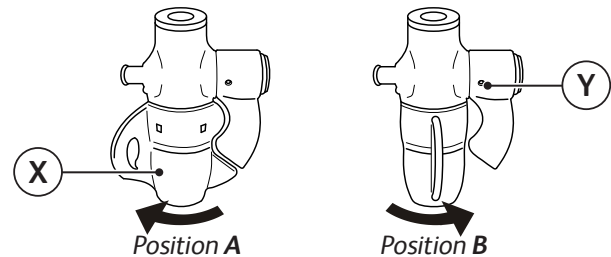
When washing the filters, filter holders and all machine components, use Manufacturer-supplied cleaners or products specific for cleaning professional coffee machines.

Cleaning	Daily	Weekly
Cappuccino maker: Clean the cappuccino maker at least once a day or more often if it is used constantly, by following the instructions in para. 7.5.2 on page 50.	X	
Body and Grilles: Clean the panels of the body with a cloth dampened in lukewarm water. Remove the drip tray and cup holder grille and wash with hot water. Clean the raised cup grilles as indicated in para. 7.5.8	X	
Filters and Filter Holders: Wash the filters and filter holders on a daily and weekly basis, as indicated in para. 7.5.3. Perform the cleaning operations on a daily basis as indicated in para. 7.5.6.	X	X
Steam nozzle: Keep the nozzle clean at all times using a cloth dampened in lukewarm water. Check and clean the nozzle tips, by clearing the steam outlet holes with a small needle. Perform the wash on a weekly basis , as indicated in para. 7.5.7.	X	X
Dispensing group: Wash the dispensing group as described in para. 7.5.4 or 7.5.5. Perform the cleaning operations on a daily basis as indicated in para. 7.5.6. Internally clean the group on a weekly basis , as indicated in para. 7.5.6.	X	X
Grinder-dispenser and Hopper: Clean the hopper and the dispenser inside and out with a cloth dampened with warm water. When finished, dry all parts thoroughly.		X

7.5.2 Washing the cappuccino maker

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

- Perform an initial wash by immersing the suction hose in water and dispensing for a few seconds.
- Turn the rotating body (X) 90° to position B (the milk outlet duct closes).
- Whilst holding the milk suction hose in the air, dispense steam (cappuccino maker dry run).
- wait around 20 seconds so that the cappuccino maker can be internally cleaned and sterilised.
- Shut off the steam and put the rotating body back into position A.
- If the air intake hole (Y) is blocked, clear it gently using a pin.



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

7.5.3 Cleaning the filters and filter holders

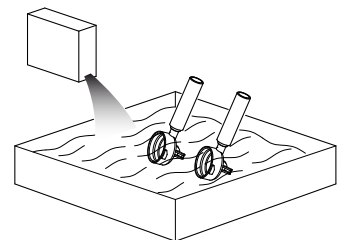


Caution: only immerse the filter holder cup in water and try not to get the handle wet.

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

Daily:

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



Weekly:

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

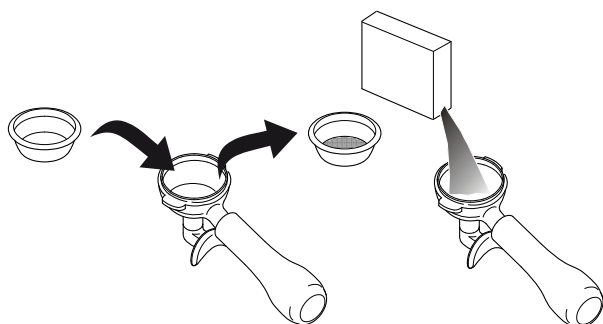
7.5.4 Dispensing group wash SAE version



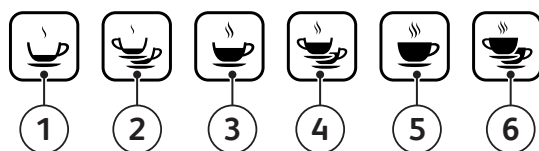
The washing operations can also be carried out simultaneously on multiple dispensing groups. To exit the washing phase, the washing procedure must have been completed on all groups.

Wash the dispensing groups on a daily basis as indicated below:

- Remove the filter from the filter holder and fit a blind filter (see the standard supplied parts).



- Press and hold the double espresso button (2) on the pushbutton panel of the group that you would like to clean, for 10 seconds until the button's LED starts to flash.
- Pour the specific cleaner (see spare parts) into the filter holder with the blind filter and hook it to the dispensing group.
- Press the double espresso button (2) again.
- Whilst the machine is performing the first wash cycle, the (1) and (2) button LEDs flash.
- When the first cycle has finished, the double espresso button LED (2) will flash: remove the filter holder from the group.
- Press the double espresso button (2) again to carry out the rinse procedure.
- Whilst the machine is performing the rinse cycle, the (1) and (2) button LEDs flash.
- Once the rinsing procedure has finished (approximately 30 seconds), the machine is ready to dispense normally.



7.5.5 Dispensing group wash SAE-DISPLAY version



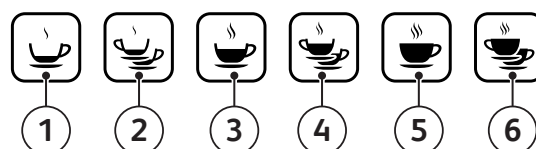
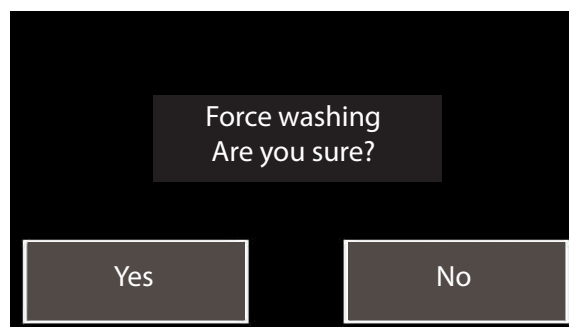
With this procedure, all of the groups are washed at the same time; each keypad controls the reference group. To access the menu, please refer to Paragraph "6.11.7 Dispensing group wash".

Wash the dispensing groups on a daily basis as indicated below.

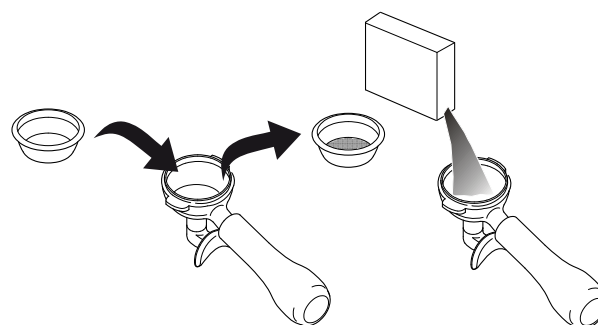
To wash the dispensing groups, press the indicated button.



To start the washing procedure, press the "YES" button and proceed as follows:



- Remove the filter from the filter holder and fit a blind filter (see the standard supplied parts).

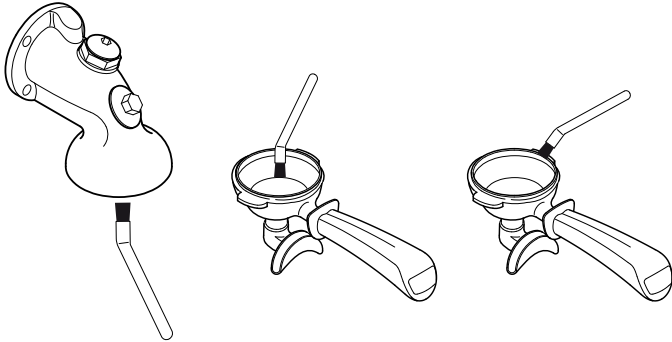


- Pour the specific cleaner into the blind filters and attach the filter holders to the dispensing groups.
- Press each group's double espresso button (2).
- The "GROUP WASH IN PROGRESS" message will appear on the display. Whilst the machine is performing the first wash cycle, the button LEDs (1) and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

7.5.6 *Cleaning the group shower screen, shower screen containment ring and filter holder*

Daily

Clean the dispensing group and filter holder shower screens with the supplied brush on a daily basis. Thoroughly clean the inside of the coupling ring and filter holder, as well as the edge and the wings of the filter holder, so as to eliminate any accumulated coffee residues.



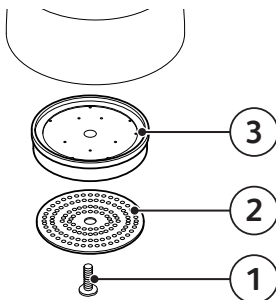
Weekly



Use the special toothbrush supplied (see the Spare Parts Catalogue).

Clean the shower screen and shower screen containment ring as follows:

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



7.5.7 *Cleaning the steam nozzle*

Weekly

Clean the steam nozzle as follows:

- Insert the steam wand into a jug with water and a specific cleaner, in accordance with the manufacturer's instructions.



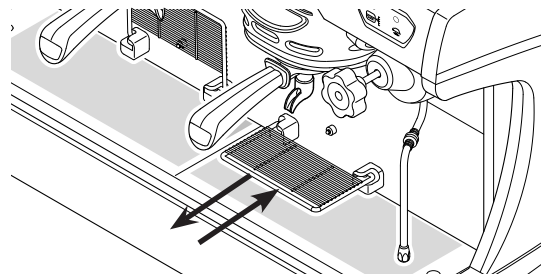
- Heat the solution with the steam nozzle.
- Let the nozzle cool down whilst keeping it immersed in the solution for at least 5 minutes, so that cleaner can rise inside the nozzle due to the cooling effect.
- Repeat the operation 2 or 3 times until no more milk residue is dispensed.

7.5.8 *Cleaning the raised cup grilles*

Daily

Clean the raised cup grilles as follows:

- Remove the grille from its housing by pulling it until it is fully unlatched.



- Clean with a cloth dampened in lukewarm water.
- Push the grille back towards the machine until it is fully latched.

8. SPARE PARTS

Machine components and/or parts must only be replaced by the Technician.



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

9. DECOMMISSIONING

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

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



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

10. DISASSEMBLY

The machine must only be dismantled by the Technician.

11. DISPOSAL

11.1 Disposal information

For the European Union and the European Economic Area only.



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

The product should be handed over to a designated collection

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

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



Before disposing of the machine, we recommend seeking advice from the Technician and/or the seller.

11.2 Environmental information

The machine features an internal lithium button battery, which is located in the circuit board and ensures data storage. Dispose of the battery in accordance with current national regulations.

I. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

I.I. NIVEAU DE FORMATION ET D'INFORMATION DEMANDÉ À L'UTILISATEUR

L'Utilisateur :

- est la personne chargée de faire fonctionner la machine et d'effectuer les opérations ordinaires de nettoyage indiquées dans le présent manuel.
- doit être correctement formé et informé sur son fonctionnement et sur les risques résiduels présents durant le fonctionnement de la machine.
- doit pouvoir agir conformément aux normes régissant les principes d'hygiène alimentaire en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine.

i La manipulation non autorisée d'une partie quelconque de la machine fait déchoir la garantie et la responsabilité du fabricant en cas de pannes de la machines et d'accidents de l'utilisateur.

I.II. FONCTIONNEMENT

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

Ces risques dits résiduels sont liés aux pièces de la machine susceptibles de présenter un danger pour l'Utilisateur si :

- en fait mauvais usage ;
- commet une erreur de jugement ;
- désactive la sécurité installée en contournant les exigences contenues dans ce manuel.

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

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

Il est interdit :

- d'utiliser la machine dans des conditions psychophysiques altérées ; sous l'influence de drogues, d'alcool, de psycholeptiques etc. ;
- l'utilisation de la machine dans une atmosphère à risque d'incendie ;
- L'utilisation de la machine dans une atmosphère explosive, agressive ou à forte teneur de poussières ou de substances huileuses en suspension dans l'air.



DANGER ÉLECTRIQUE

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

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

**DANGER HAUTE TEMPÉRATURE**

Certaines parties de la machine peuvent atteindre des températures élevées et peuvent provoquer des brûlures, si bien que les précautions présentes doivent être prises :

- éviter tout contact avec le groupe de distribution, le dispositif de chauffage du porte-filtre et les buses d'eau, de vapeur et l'autosteamer ;
- ne pas diriger la vapeur, l'eau chaude et le lait vers les mains ou d'autres parties du corps.



L'appareil peut être utilisé par des personnes (y compris des enfants de moins de 8 ans) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ou connaissances, sous surveillance, ou après avoir reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et après avoir compris les dangers encourus. Les enfants doivent être surveillés pour contrôler qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

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

En cas d'anomalie du circuit de gaz (si présent) demander l'intervention du Technicien. Le circuit de gaz (si présent) doit être désactivé pendant les longues périodes d'inactivité de la machine (nuit ou fermeture du local).

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



Faire exécuter l'entretien périodique annuel et le contrôle de tous les dispositifs de sécurité par le Technicien.

I.III. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

Il est interdit de verser la machine avec de l'essence et/ou des solvants de quelque nature.

**DANGER ÉLECTRIQUE**

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

- pendant les opérations de nettoyage, la machine doit être éteinte et il faut s'assurer que tous les composants sont à température ambiante.
- ne pas plonger la machine dans l'eau ;
- ne pas verser de liquides sur la machine et ne pas utiliser de jets d'Eau pour la nettoyer ;
- les opérations d'entretien et de nettoyage ne doivent pas être effectuées par des enfants ou personnes non formées ;
- ne pas retirer les protections et/ou parties de la carrosserie ;
- ne pas accéder à l'intérieur de la machine ;
- ne pas effectuer d'opérations d'entretien et de nettoyage différentes de celles indiquées dans le présent Manuel.

**DANGER HAUTE TEMPÉRATURE**

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

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

I.IV. CARACTÉRISTIQUES DES EPI

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

Gants



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



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

Seul un Technicien spécialisé et autorisé peut effectuer les opérations d'entretien et de nettoyage non indiquées dans le présent document.

Toutes les opérations d'entretien doivent être effectuées sous les réserves suivantes :

- débranchement de l'alimentation électrique ;
- coupure de l'alimentation hydraulique ;
- coupure de l'installation d'alimentation du gaz ;
- après le refroidissement complet de la machine.

En cas de non-résolution du dysfonctionnement, éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien. Ne tenter aucune intervention de réparation.

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

I.V. SITUATIONS D'URGENCE

En cas de situation d'urgence causée par une panne de machine, prendre les mesures prévues par le plan d'urgence du local et procéder immédiatement à la mise en place systématique des actions en fonction des types de problème.

INCENDIE PROVOQUÉ PAR COURT-CIRCUIT

En cas d'incendie causé par une panne du système électrique de la machine, adopter les comportements suivants :

- Mettre la machine hors tension à l'aide de l'interrupteur général ;
- Appeler les pompiers ;
- Éloigner les personnes du local ;
- Éteindre les flammes à l'aide d'un extincteur CO₂.

FUITE DE GAZ

Si l'on constate une fuite de gaz causée par une panne du système de la machine, adopter les comportements suivants :

- Interrompre l'approvisionnement en gaz en fermant le robinet en amont de la machine ;
- Éloigner les personnes du local ;
- Ventiler le local ;
- Appeler le Technicien qui a installé la machine ;
- Appeler les pompiers si nécessaire.

INCENDIE PROVOQUÉ PAR FUITE DE GAZ

En cas d'incendie causé par une panne du système de gaz de la machine, adopter les comportements suivants :

- Interrompre l'approvisionnement en gaz en fermant le robinet en amont de la machine ;
- Mettre la machine hors tension à l'aide de l'interrupteur général ;
- Appeler les pompiers ;
- Éloigner les personnes du local ;
- Éteindre les flammes à l'aide d'un extincteur CO₂.

Sommaire generale

1. INTRODUCTION.....	59	6.11 Programmation des paramètres de la machine (version ÉCRAN D'AFFICHAGE).....	71
1.1 Ligne directrice de lecture du manuel.....	59	6.11.1 Accès au menu.....	71
1.2 Conservation du manuel.....	59	6.11.2 Compteurs.....	71
1.3 Méthodologie de mise à jour du Manuel d'instructions.....	59	6.11.3 Pression de la chaudière.....	71
1.4 Destinataires.....	59	6.11.4 Température chauffe-tasses.....	72
1.5 Glossaire et pictogrammes.....	60	6.11.5 Réglage de la date et de l'heure.....	72
1.5.1 Glossaire.....	60	6.11.6 Affichage des informations.....	72
1.5.2 Pictogrammes.....	60	6.11.7 Lavage des groupes de distribution.....	72
1.6 Garantie.....	60	6.11.8 Statistiques.....	73
2. IDENTIFICATION DE LA MACHINE.....	61	6.12 Conseils pour obtenir un bon café.....	73
2.1 Marque et désignation du modèle.....	61	7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	73
2.2 Description générale.....	61	7.1 Précautions de sécurité.....	73
2.3 Service d'assistance à la clientèle du fabricant.....	61	7.2 Entretien périodique.....	73
2.4 Usage destiné.....	62	7.3 Entretien après une courte période d'inactivité de la machine.....	73
2.5 Illustration de la machine.....	63	7.4 Dysfonctionnements et remèdes relatifs.....	73
2.6 Clavier commandes frontales.....	64	7.5 Opérations de nettoyage.....	76
2.7 Voyants de signalement (Seulement Mod. SAE).....	64	7.5.1 Instructions générales.....	76
2.8 Écran tactile d'affichage (Seulement Mod. SAE Écran d'affichage).....	64	7.5.2 Nettoyage du dispositif à cappuccinos.....	76
2.9 Données et marquage.....	65	7.5.3 Nettoyage filtres et porte-filtres.....	76
3. STOCKAGE.....	65	7.5.4 Lavage du groupe de distribution.....	77
4. INSTALLATION.....	65	Version SAE.....	77
5. MISE EN SERVICE.....	65	7.5.5 Lavage groupe de distribution Version SAE-ÉCRAN D'AFFI- CHAGE.....	77
6. FONCTIONNEMENT.....	65	7.5.6 Nettoyage des douchettes du groupe du porte-douche et du porte-filtre.....	78
6.1 Précautions de sécurité.....	65	7.5.7 Nettoyage de la buse à vapeur.....	78
6.2 Émissions.....	65	7.5.8 Nettoyage des grilles de rehaussement des tasses.....	78
6.3 Allumage et extinction.....	66	8. PIÈCES DE RECHANGE.....	79
6.3.1 Version SAE.....	66	9. MISE HORS SERVICE.....	79
6.3.2 Version SAE - ÉCRAN D'AFFICHAGE.....	66	10. DÉMANTÈLEMENT.....	79
6.3.3 Extinction de la machine.....	66	11. ÉLIMINATION.....	79
6.4 Prédistribution de la machine.....	66	11.1 Informations sur l'élimination.....	79
6.4.1 Mouture et dosage du café.....	66	11.2 Informations environnementales.....	79
6.4.2 Éclairage.....	66		
6.4.3 Grilles de rehaussement des tasses.....	67		
6.5 Distribution du café.....	67		
6.5.1 Préparation du porte-filtre.....	67		
6.5.2 Distribution.....	67		
6.5.3 Programmation café.....	67		
6.5.4 Affichage des informations.....	68		
6.6 Distribution vapeur.....	68		
6.7 Eau chaude.....	69		
6.7.1 Distribution eau chaude.....	69		
6.7.2 Programmation de l'eau chaude.....	69		
6.8 Distribution avec l'Autosteamer.....	69		
6.8.1 Conseils d'utilisation.....	69		
6.8.2 Distribution.....	69		
6.9 Distribution de cappuccino.....	70		
6.10 Chauffe-tasses.....	70		
6.10.1 Version SAE.....	70		
6.10.2 Version ÉCRAN D'AFFICHAGE.....	70		

1. INTRODUCTION

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

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

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



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

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

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

1.1 Ligne directrice de lecture du manuel

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

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

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

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

Abréviations

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

Unité de mesure

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

1.2 Conservation du manuel

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

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

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

Le Fabricant peut, à la demande de l'Utilisateur, fournir des copies supplémentaires du manuel d'instructions de la machine.

1.3 Méthodologie de mise à jour du Manuel d'instructions

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



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

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

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

Ce manuel est aussi disponible sur le site Internet du fabricant en accès réservé.

1.4 Destinataires

Le Manuel en objet s'adresse à l'Utilisateur.

Qualification des destinataires de la machine

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

- Avoir atteint l'âge de la majorité ;
- Être physiquement et mentalement aptes à utiliser la machine ;
- Être capables de comprendre et d'interpréter le manuel d'instructions et les consignes de sécurité ;
- Connaître les procédures de sécurité et savoir les appliquer ;
- Être capables d'utiliser la machine ;
- Avoir compris les procédures d'Utilisation définies par le Fabricant de la machine.

1.5 Glossaire et pictogrammes

Ce paragraphe dresse la liste des termes non communs ou dans tous les cas ayant un sens différent de l'ordinaire. Les abréviations utilisées sont indiquées ci-dessous, ainsi que la signification des pictogrammes indiquant le niveau de qualification de l'opérateur et l'état de la machine. Leur utilisation permet de fournir rapidement et de manière univoque les informations nécessaires pour une bonne utilisation de la machine en toute sécurité.

1.5.1 Glossaire

Utilisateur

Personne chargée de faire fonctionner la machine et d'effectuer les opérations ordinaires de nettoyage indiquées dans le présent manuel.

Technicien

Une personne spécialisée, spécialement formée et autorisée à effectuer selon les normes en vigueur les opérations de : transport et manutention, stockage, installation, mise en service, entretien, mise hors service, démantèlement et élimination de la machine.

Danger

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

Zone dangereuse

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

Risque

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

Carter

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

Équipement de protection individuelle (EPI)

Équipement porté ou tenu par la personne pour la protection de sa santé ou de sa sécurité.

Usage prévu

L'utilisation de la machine en fonction des informations fournies dans la notice d'utilisation.

Qualification de l'utilisateur

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

État de la machine

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

Risque résiduel

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

Composant de sécurité :

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

1.5.2 Pictogrammes

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

- risques pour la sécurité des personnes travaillant sur la machine ;
- des blessures, éventuellement graves, causées à l'Utilisateur (voire dans certains cas la mort) ;
- perte de la garantie contractuelle ;
- déclinaison des responsabilités du fabricant.



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



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



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



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



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



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



Symbole Obligation d'utilisation des gants de protection, utilisé en cas de risque de blessure grave et permanente nécessitant une hospitalisation et, dans les cas extrêmes, pouvant impliquer le décès.



Symbole d'Obligation de lecture de la documentation, utilisé pour sensibiliser l'utilisateur de l'importance cette action pour sa sécurité.

1.6 Garantie

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

2. IDENTIFICATION DE LA MACHINE

2.1 Marque et désignation du modèle

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

2.2 Description générale

La machine décrite dans ce manuel dispose de composants mécaniques, électriques et électroniques dont l'action combinée permet de réaliser des boissons à base de lait, café et eau. Ce produit est fabriqué conformément aux directives, règlements et normes de la Communauté européenne figurant dans la Déclaration de conformité accompagnant la machine.

2.3 Service d'assistance à la clientèle du fabricant



ASTORIA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
 Via Condotti Bardini, 1
 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY
 Tel. +39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657
 E-mail: service@astoria.com
 Web-site: www.astoria.com

2.4 Usage destiné

Cette machine à café expresso est destinée à la préparation de boissons chaudes, tels que le thé, cappuccino, café long ou serré, café expresso etc. L'appareil n'est pas destiné à un usage domestique, mais uniquement à un usage professionnel.

La machine peut être utilisée dans toutes les conditions de fonctionnement prévues, figurant et décrites dans ce présent document. Tout autre usage doit être considéré comme dangereux. La machine doit être installée dans un lieu dont l'accès est réservé uniquement au personnel qualifié ayant reçu une formation appropriée (bars, restaurants, etc.).

Usages autorisés

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



Tous les usages non spécifiquement mentionnés dans ce manuel sont interdits et doivent être expressément autorisés par le fabricant.

Usages prévus

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

Contre-indications d'usage

La machine ne doit pas être utilisée :

- pour des usages autres que ceux énoncés au dans ce paragraphe, pour différentes utilisations ou non mentionnées dans ce Manuel ;
- avec l'utilisation de produit différent de ceux indiqués dans ce Manuel ;
- avec des dispositifs de sécurité exclus ou non fonctionnels.

Utilisation erronée de la machine

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

Usages non prévus

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

Sécurités générales

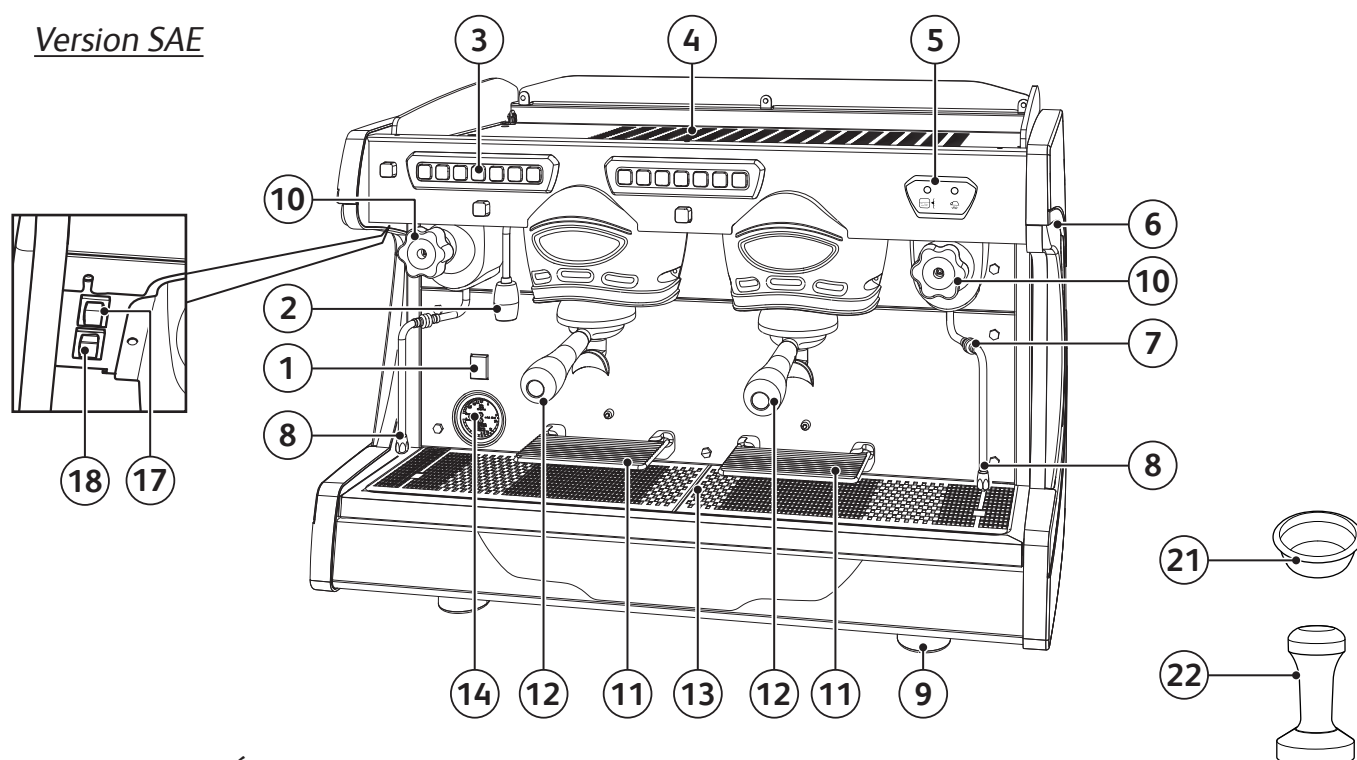
L'utilisateur doit connaître les risques d'accidents, les dispositifs conçus pour la sécurité et les règles générales de protection prescrites par les directives communautaires et la législation du pays d'installation de la machine.

L'utilisateur doit savoir comment fonctionne tous les dispositifs de la machine. Celui-ci doit aussi avoir bien lu et compris le présent Manuel dans son intégralité. Les travaux d'entretien doivent être effectués par le Technicien après avoir opportunément préparé la machine à l'intervention. La modification ou la substitution non autorisée d'une ou plusieurs parties de la machine, l'utilisation d'accessoires modifiant l'usage et l'utilisation de matériaux autres que ceux recommandés dans ce manuel peuvent être cause d'Accidents.

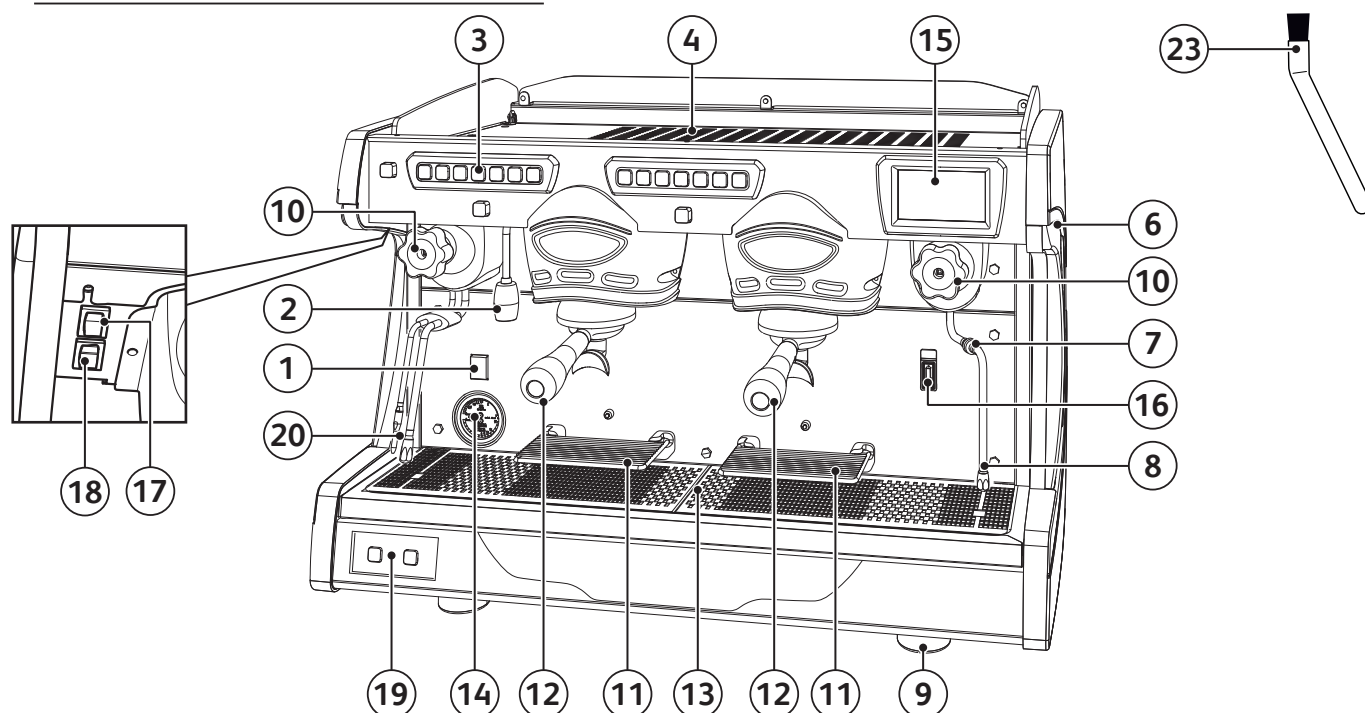
2.5 Illustration de la machine

- | | |
|---|--|
| 1. Interrupteur d'allumage. | 13. Grille porte-tasses. |
| 2. Buse à eau chaude. | 14. Manomètre. |
| 3. Commandes frontales. | 15. Écran d'affichage LCD (Mod SAE Écran d'affichage). |
| 4. Plan du chauffe-tasses. | 16. Prise USB (Seulement pour le Technicien). |
| 5. Voyants de signalement (mod. SAE). | 17. Interrupteur d'éclairage latéral. |
| 6. Côté éclairé. | 18. Interrupteur d'éclairage du plan de travail. |
| 7. Protection anti-brûlure. | 19. Clavier autosteamer (en option). |
| 8. Buse à vapeur. | 20. Buse Autosteamer (en option). |
| 9. Pied réglable. | 21. Filtre aveugle |
| 10. Manette de vapeur. | 22. Pilon |
| 11. Grille rabattable de relèvement des tasses. | 23. Brosse de nettoyage |
| 12. Porte-filtre. | |

Version SAE

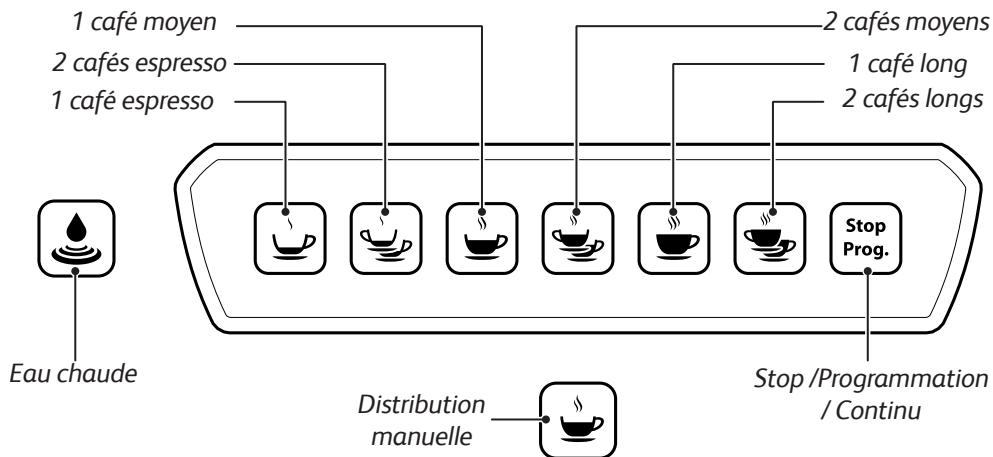


Version SAE - ÉCRAN D'AFFICHAGE

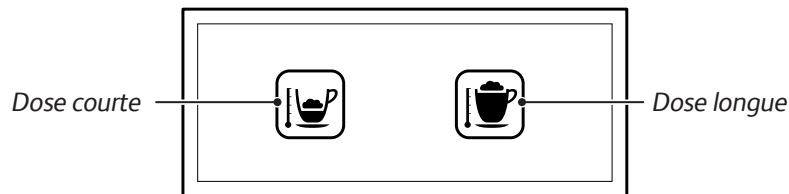


2.6 Clavier commandes frontales

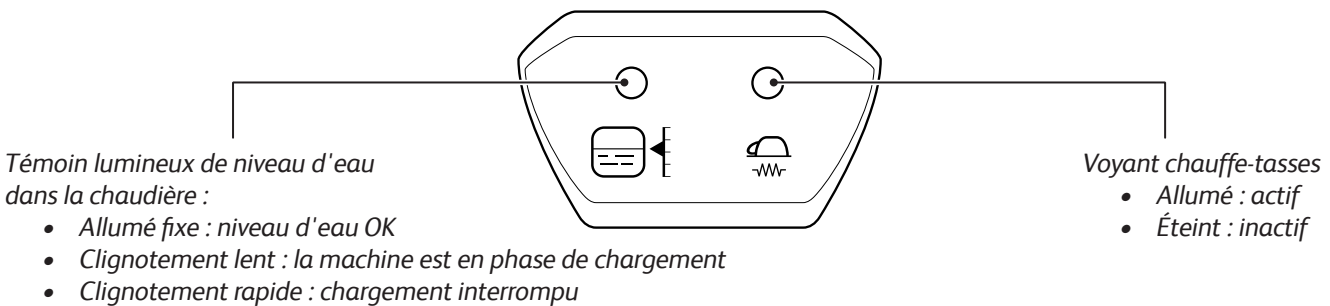
Clavier groupe de distribution de café



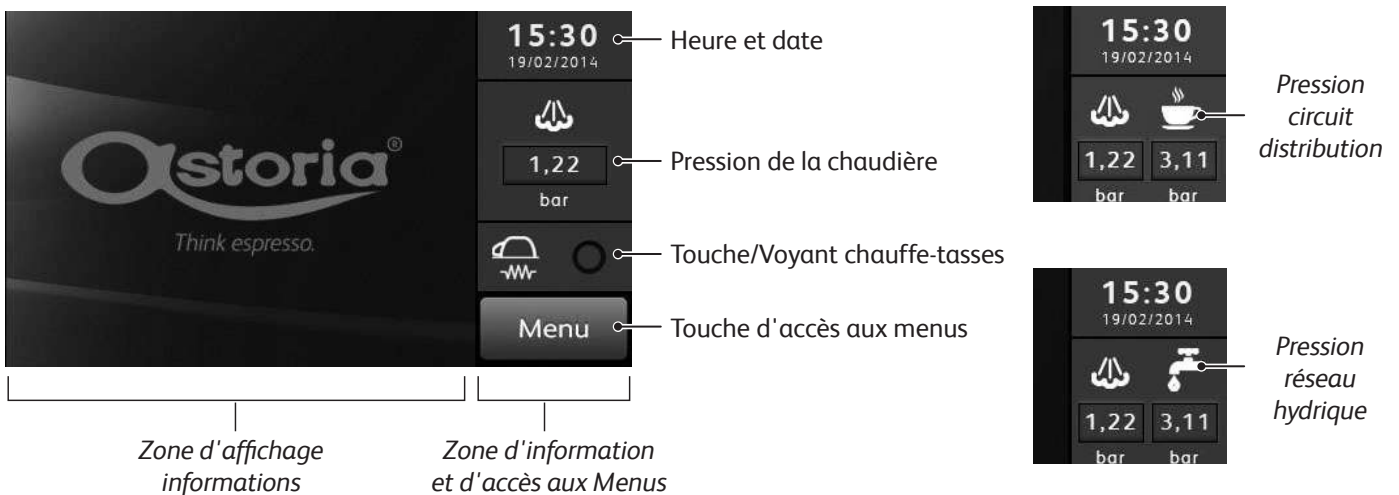
Clavier autosteamer (en option)



2.7 Voyants de signalement (Seulement Mod. SAE)



2.8 Écran tactile d'affichage (Seulement Mod. SAE Écran d'affichage)



2.9 Données et marquage

Les données techniques générales des machines sont indiquées dans le tableau suivant :

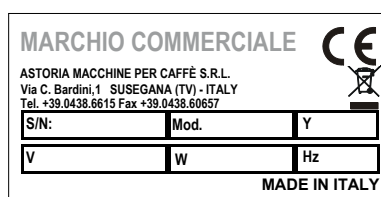
DONNÉES TECHNIQUES	2GR	3GR	4GR
120 V	2600-2930 W	---	---
220-240 V	3000-6650 W	4500-6700 W	5000-7350 W
380-415 V			
Fréquence	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Chauffe-eau	10,5-14 l	17-21 l	23 l
Tarage soupape de sécurité	0,19 MPa (1,9 bar)		
Pression de fonctionnement du chauffe-eau	0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)		
Pression de l'eau de alimentation	0,15 - 0,6 MPa MAX (1,5 - 6 bar MAX)		
Pression distribution café	0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)		
Température environnement de fonctionnement	5 - 35°C 95° H.R. MAX		
Niveau de pression acoustique	< 70 dB		

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

Des marques alternatives peuvent être appliquées en fonction des marchés cibles conformément à la réglementation applicable en matière de produits.

La plaque signalétique, avec les marquages pertinents, où sont les données d'identification et les données techniques spécifiques de l'équipement, est apposée sous le bac d'évacuation et contient les données d'identification de la machine.

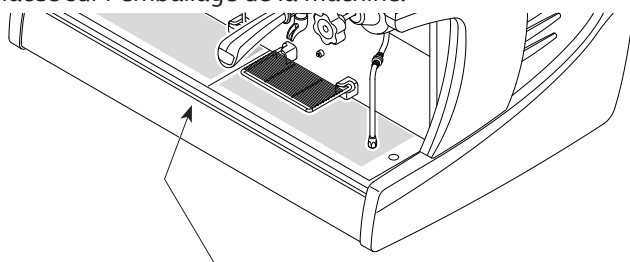
Un exemple de plaque signalétique est fourni ci-après.



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

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

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



La plaque signalétique est située sous le bac d'évacuation



Il est interdit de retirer ou de détériorer la plaque signalétique. Si elle est détériorée ou illisible, communiquez avec le Technicien ou le Constructeur.

3. STOCKAGE

Le stockage de la machine est effectué par le Fabricant ou le Technicien.

4. INSTALLATION

L'installation de la machine doit être effectuée exclusivement par le Technicien.



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



La base d'appui de la machine doit être parfaitement à niveau, pas supérieure à 2° d'inclinaison et sans irrégularités.



Le système électrique doit être équipé d'un dispositif de protection différentiel avec une intensité de courant différentiel conformément aux lois et règlements de sécurité applicables.

5. MISE EN SERVICE

La mise en service de la machine doit être effectuée exclusivement par le Technicien.

6. FONCTIONNEMENT

6.1 Précautions de sécurité



Lire attentivement les avertissements figurant au chapitre « I. PRECAUZIONI DI SICUREZZA » sur la page 55.

6.2 Émissions

Vibrations

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

Émissions sonores

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

Si la machine émet des bruits inhabituels, il faut avertir le Technicien.

Environnement électromagnétique

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

6.3 Allumage et extinction



Durant la phase de chauffage de la machine (20 minutes environ) la soupape anti-dépression émettra de la vapeur pendant quelques secondes jusqu'à sa fermeture.

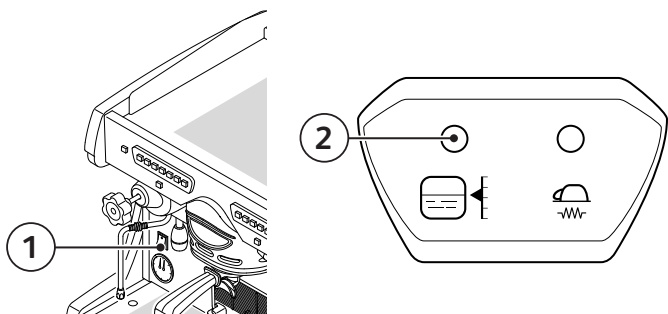


Si la machine reste inactive pendant plus d'1 semaine, le Technicien devra obligatoirement procéder au renouvellement de 100 % de l'eau contenue dans les circuits hydrauliques.

6.3.1 Version SAE

Procéder de la façon suivante :

- Ouvrir le robinet d'eau du réseau de distribution et de l'adoucisseur ;
- mettre l'interrupteur général d'allumage sur ON (1), le voyant de niveau d'eau dans la chaudière (2) se mettra à clignoter lentement ;
- attendre la fin du chargement automatique de l'eau dans la chaudière : le voyant de niveau d'eau dans la chaudière (2) reste allumé.

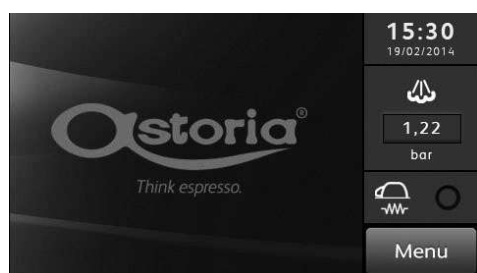


6.3.2 Version SAE - ÉCRAN D'AFFICHAGE

- Appuyer sur l'interrupteur général (1) de la machine ;
- attendre que le chargement automatique de l'eau dans la chaudière soit terminé (le symbole indiqué apparaîtra) ;



- attendre encore quelques secondes pour l'exécution de l'auto-test ;
- la machine est prête à l'emploi lorsque l'écran d'affichage affiche la page-écran suivante :



6.3.3 Extinction de la machine

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

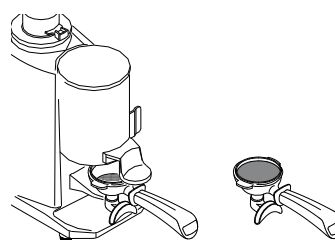
6.4 Prédiposition de la machine

6.4.1 Mouture et dosage du café

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

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

- pour obtenir un bon café expresso, il est recommandé de ne pas conserver trop longtemps le café en grains. Toujours respecter la date d'expiration 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 ;
- ne jamais acheter de café déjà moulu car il perd son arôme rapidement. Si nécessaire l'acheter en petite quantité sous vide.



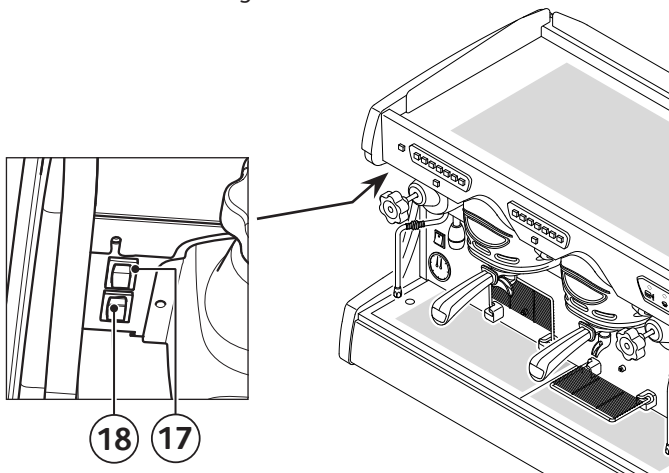
6.4.2 Éclairage

Plan de travail

Pour activer et désactiver l'éclairage du plan de travail, appuyer sur l'interrupteur (18) situé à l'avant, sous le panneau des commandes du côté gauche.

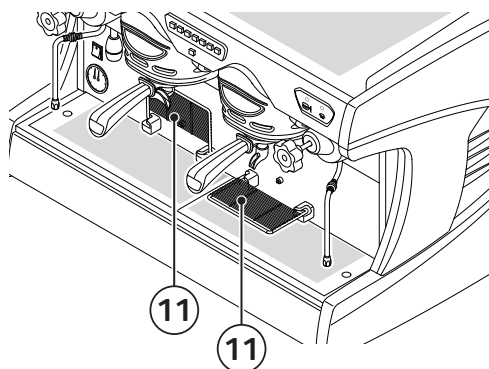
Côtés

Pour activer et désactiver l'éclairage des zones latérales, enfoncer l'interrupteur (17) situé à l'arrière, sous le panneau des commandes du côté gauche.



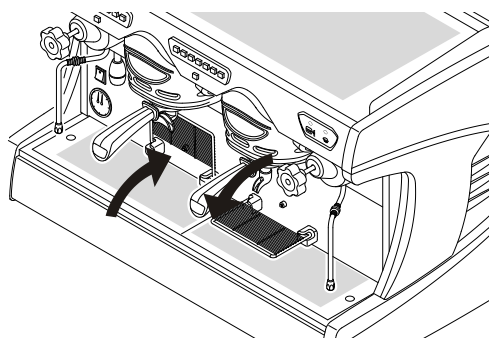
6.4.3 Grilles de rehaussement des tasses

Dans le cas où il serait nécessaire d'utiliser des tasses de différentes hauteurs, vous pouvez utiliser les grilles rabattables spéciales (11) dont la machine est équipée.



Pour utiliser la grille, la décrocher de son attache et la tourner en position horizontale.

Lorsque celle-ci n'est plus nécessaire, la tourner vers le haut jusqu'à ce qu'elle se bloque en position de rangement.



Pour nettoyer les grilles, voir le paragraphe 7.5.8.

6.5 Distribution du café

6.5.1 Préparation du porte-filtre



Avant de remplir le porte-filtre, s'assurer qu'il est vide et que le filtre est débarrassé de tous les résidus de café précédents.

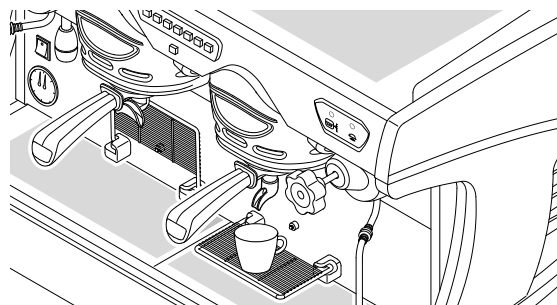
- Remplir le filtre avec une dose de café moulu (environ 6-7 g) ; suivre les modalités indiquées par le fabricant du moulin-doseur ;
- comprimer le café dans le pilon prévu à cet effet ;
- nettoyer le bord du filtre de café moulu avant d'enclencher le porte-filtre au groupe distributeur ;
- enclencher le porte-filtre au groupe, sans trop le serrer pour éviter une usure trop rapide du joint.

6.5.2 Distribution

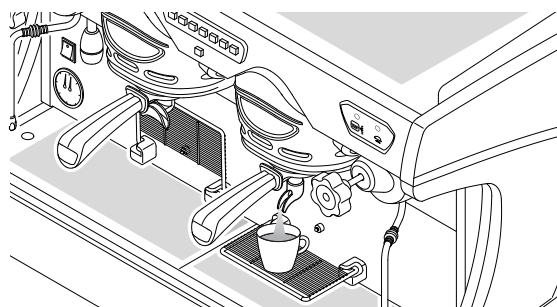


Durant la distribution du café, ne pas retirer le porte-filtre du groupe de distribution.

- Positionner la tasse sous le bec verseur de distribution ;



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



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



En cas d'anomalie ou de blocage du clavier utiliser la touche de distribution manuelle .

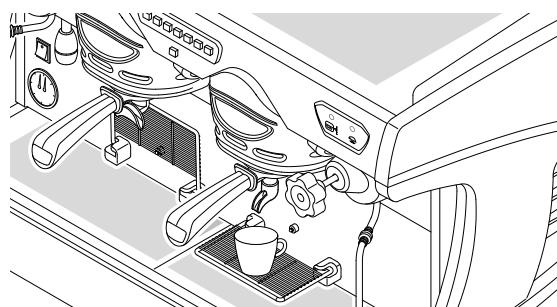
6.5.3 Programmation café



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

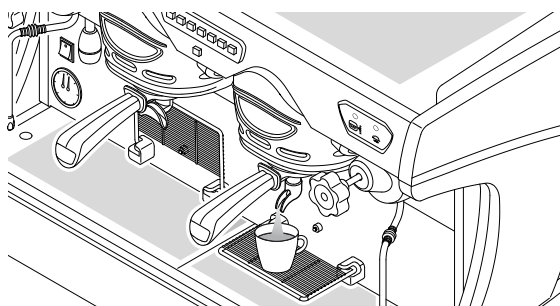
La machine est déjà programmée en usine. Si l'on souhaite modifier les doses de café, procéder de la manière suivante :

- Toujours programmer en premier le clavier du groupe qui est le plus à droite. De cette manière, tous les autres claviers se programmeront automatiquement. Si nécessaire, programmer les autres ;
- placer une tasse/tasse à café sous le bec verseur du groupe ;



- appuyer sur la touche  pendant au moins 5 secondes : la touche se mettra à clignoter ;
- toutes les touches sont allumées ; cela signifie que la quantité qu'elles distribuent est celle prédéfinie à l'usine ;

- appuyer sur la touche à programmer, par exemple (pendant la programmation, la touche clignote) ;



- pour confirmer la dose, appuyer à nouveau sur la touche ou sur la touche **Stop Prog.** ;
- dans ce cas, la touche s'éteint pour indiquer qu'elle a déjà été programmée ;
- au choix, répéter l'opération pour les autres touches de dose ;
- une fois la programmation de toutes les touches terminée, appuyer sur la touche **Stop Prog.**.

i Tous les groupes sont désormais programmés comme celui-ci. Si vous voulez une programmation différente, pour les groupes de gauche, procéder à la programmation de groupe unique, un par un comme indiqué ci-dessus.

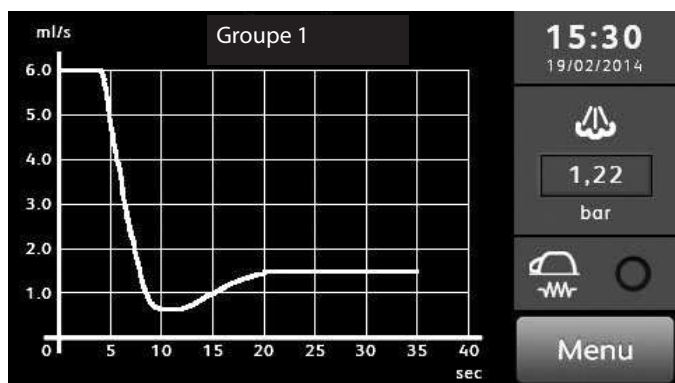
6.5.4 Affichage des informations

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



Valeur de pression du circuit hydraulique pendant la distribution du café.

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



i Pour une meilleure compréhension du diagramme de flux, il est recommandé de télécharger la brochure que vous trouverez sur notre site.

Affichage du temps de distribution (sec) pour tous les groupes.



6.6 Distribution vapeur



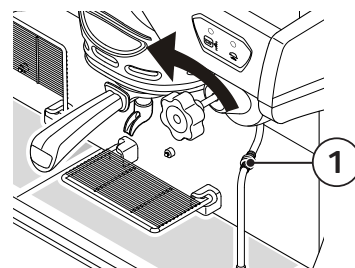
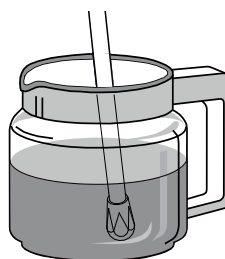
Manier la buse à vapeur avec prudence en utilisant le caoutchouc anti-brûlure (1).

Éviter de diriger la vapeur vers les mains ou d'autres parties du corps. Ne pas toucher les buses à vapeur à mains nues ; utiliser les EPP adéquats.

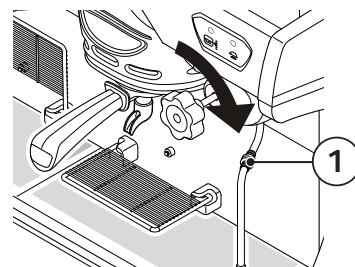
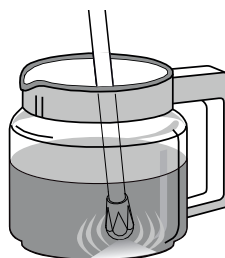


L'utilisation de la buse à vapeur doit toujours être précédée par une opération de vidange de la condensation pendant au moins 2 secondes.

- Plonger la buse à vapeur dans le liquide à chauffer ;
- actionner la molette du robinet dans les sens des aiguilles d'une montre ;



- l'échappement de la vapeur sera proportionnel à l'ouverture du robinet ;
- pour bloquer la distribution, tourner la manette du robinet dans le sens des aiguilles d'une montre.



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

- Réchauffer uniquement la quantité de lait à utiliser, puis une fois chauffé, le verser intégralement du pot sans le réchauffer ultérieurement ;
- faire mousser le lait à partir d'une température d'environ 4°C.



Pour que les extrémités des buses à vapeur fonctionnent toujours parfaitement, il est recommandé d'effectuer une brève distribution à vide à la fin de chaque utilisation. Nettoyer régulièrement les embouts avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Laisser la buse à vapeur plongée dans le lait uniquement le temps nécessaire pour le chauffer.



Ne pas ouvrir le robinet de vapeur lorsque la buse à vapeur est plongée dans le lait et lorsque la machine est éteinte car cette dernière aspirerait le lait à l'intérieur des tuyaux.

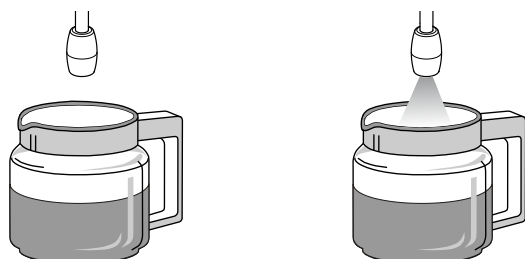
6.7 Eau chaude

6.7.1 Distribution eau chaude



Danger de brûlures. Éviter de diriger l'eau chaude vers les mains ou d'autres parties du corps. Ne pas toucher les buses à eau chaude à mains nues ; utiliser les EPP adéquats.

- Placer le pot sous la buse à eau chaude ;
- appuyer sur la touche d'eau et attendre la distribution de l'eau chaude ;
- la machine distribue une quantité d'eau chaude programmée pour bloquer à l'avance la distribution du café, appuyer à nouveau sur la touche de distribution eau chaude ou appuyer sur la touche .



6.7.2 Programmation de l'eau chaude

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

- Placer le pot sous la buse à eau chaude ;
- appuyer sur la touche (depuis le clavier le plus à droite) pendant au moins 5 secondes : la touche se mettra à clignoter ;
- appuyer sur la touche de distribution d'eau chaude pour lancer la distribution ;
- Une fois la quantité d'eau souhaitée atteinte, pour confirmer la dose, appuyer à nouveau sur la touche ;
- une fois la programmation terminée, appuyer sur la touche pour quitter.

6.8 Distribution avec l'Autosteamer

6.8.1 Conseils d'utilisation

- Faire mousser uniquement la quantité de lait à utiliser, une fois réchauffé, le lait devra être complètement utilisé et non pas conservé dans le récipient pour être à nouveau réchauffé ;
- l'autosteamer garantit une précision de $\pm 3^{\circ}\text{C}$ entre la température paramétrée et réelle du lait à partir d'une température de base du lait de 4°C ;
- dans la mesure où la distribution de vapeur s'arrête automatiquement lorsque la température programmée du lait est atteinte et pour éviter de faire déborder la mousse, introduire un volume de lait non supérieur au 1/2 de la capacité du récipient à lait.
- utiliser un récipient de la capacité appropriée à la quantité de lait à faire mousser (200 ml environ conseillés), et en forme cylindrique non conique (voir dessin).

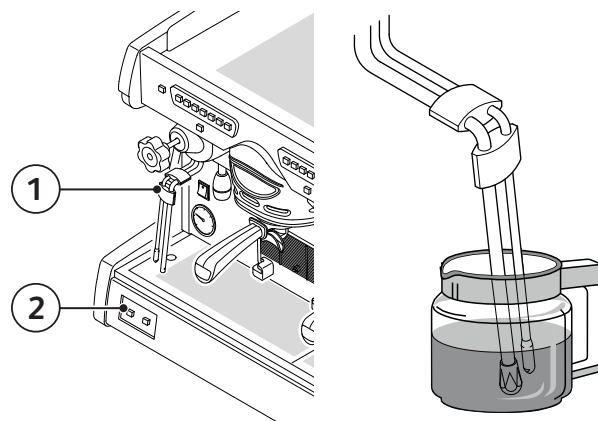


6.8.2 Distribution



Éviter de diriger la vapeur vers les mains ou d'autres parties du corps. Ne pas toucher les buses à vapeur à mains nues ; utiliser les EPP adéquats.

- Plonger les extrémités de la buse à autosteamer (1) dans le lait ;



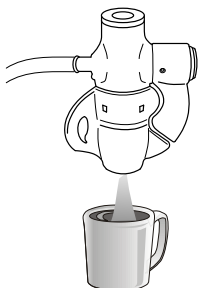
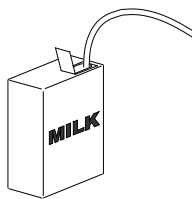
- appuyer sur la touche ou du clavier (2) ;
- patienter jusqu'à ce que la boisson soit servie ;
- pour bloquer la distribution de façon anticipée, appuyer à nouveau sur cette touche ou préalablement enfoncée.



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

6.9 Distribution de cappuccino

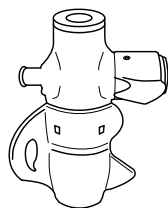
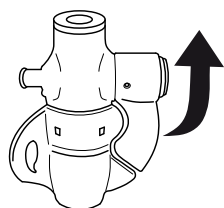
- Introduire le tuyau d'aspiration dans le lait ;
- positionner le pot sous le bec du dispositif à cappuccinos ;
- ouvrir le robinet de vapeur, quand la quantité souhaitée est atteinte, fermer le robinet de vapeur ;
- verser le lait mousseux dans les tasses remplies de café.



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

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

Nous recommandons de maintenir le dispositif à cappuccino en bon état de propreté, en suivant les indications figurant au paragraphe « 7.5 Opérations de nettoyage » sur la page 76.



6.10 Chauffe-tasses

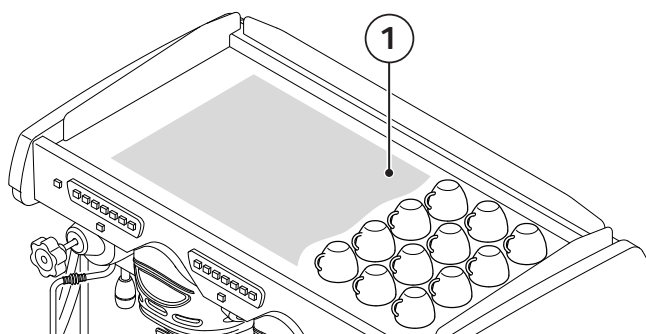


Pour des raisons de sécurité, il est conseillé de ne pas poser de chiffons ni d'autres objets sur le plan du chauffe-tasses afin d'éviter que la machine ne surchauffe.



DANGER HAUTE TEMPÉRATURE : le chauffe-tasses peut atteindre des températures qui peuvent causer des brûlures. Faire très attention.

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



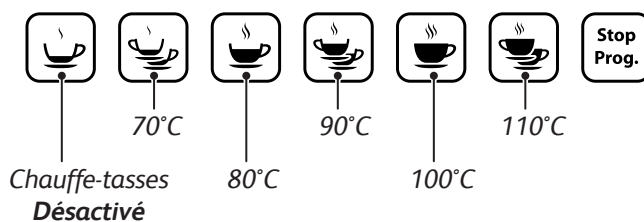
La température du chauffe-tasses peut être configurée au gré des exigences personnelles. La procédure d'activation et de réglage du chauffe-tasses est décrite ci-dessous, selon le modèle en votre possession.

6.10.1 Version SAE

Pour régler la température du chauffe-tasses ou pour le désactiver, procéder de la façon suivante :

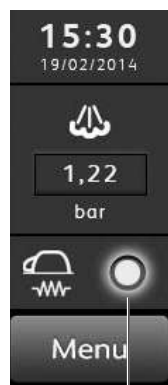
- Lors de l'allumage de la machine, maintenir enfoncée la touche **Stop Prog.** sur le clavier de droite : la led clignotante indiquera l'actuelle configuration du chauffe-tasses selon ce qui est indiqué sur les dessins reportés ci-dessous ;
- maintenir la touche **Stop Prog.** enfoncée jusqu'à ce que sur l'écran le voyant clignotant devienne à lumière fixe ;
- appuyer sur la touche correspondant à la configuration souhaitée ;
- confirmer l'opération en appuyant sur la touche **Stop Prog.**.

Le voyant lumineux sur le panneau avant des commandes signale l'activation ou non du chauffe-tasses.



6.10.2 Version ÉCRAN D'AFFICHAGE

- Appuyez sur l'écran d'affichage où apparaît l'icône du chauffe-tasses  ;
- l'allumage du chauffe-tasses est signalé sur l'écran d'affichage selon les modalités indiquées ci-dessous.



Chauffe-tasses
activé



Chauffe-tasses activé et
résistance en fonction

Pour régler la température du chauffe-tasses, consulter le paragraphe 6.11.4.

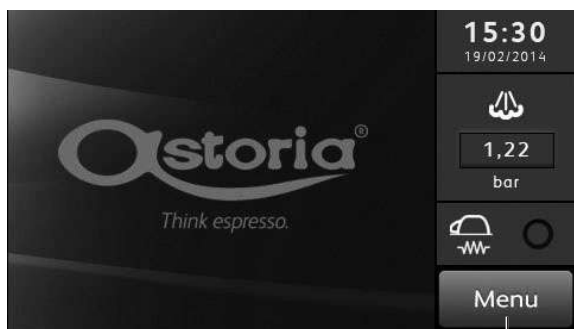


Pour la désactivation du chauffe-tasses, appuyer à nouveau sur l'icône préalablement indiquée.

6.11 Programmation des paramètres de la machine (version ÉCRAN D'AFFICHAGE)

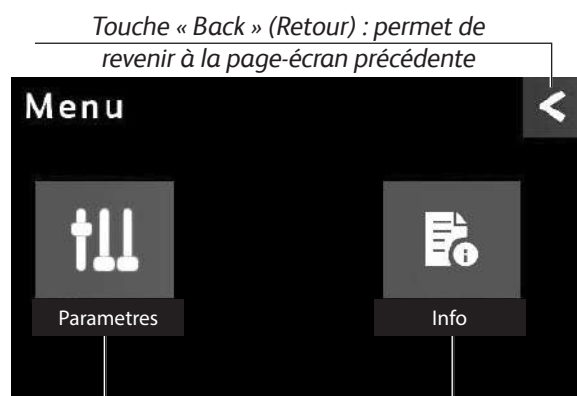
6.11.1 Accès au menu

1. Pour accéder au menu, appuyer sur la touche en bas à droite de l'écran principal de l'affichage tactile ;



Touche Menu

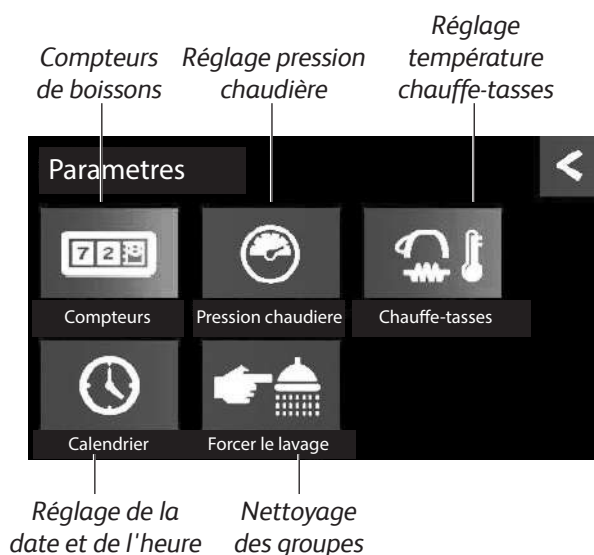
2. l'écran de menu s'affichera :



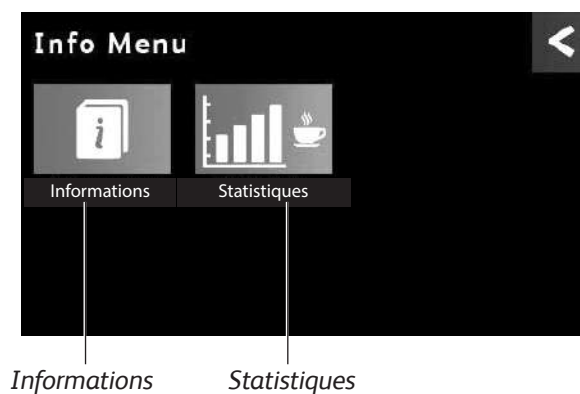
Touche Paramètres

Touche Info

3. appuyer sur la touche « Paramètres » pour accéder au sous-menu correspondant :

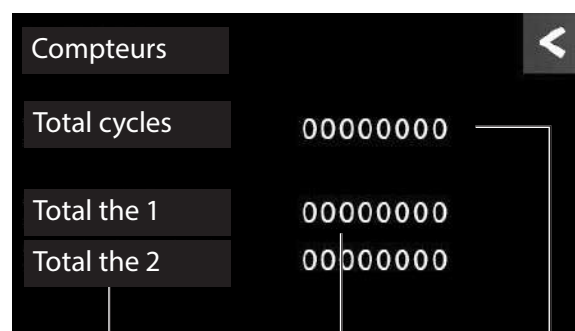


4. ou appuyer sur la touche « Info » pour accéder au sous-menu des informations :



6.11.2 Compteurs

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



Total des sélections de thé distribuées buse d'eau droite (4 gr seulement)

Total des sélections de thé distribuées (buse d'eau gauche)

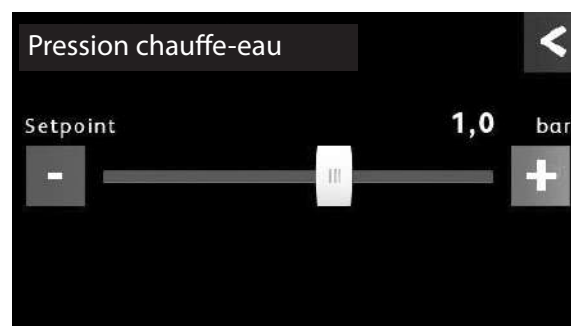
Total des cafés servis

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur la touche



6.11.3 Pression de la chaudière

Pour modifier la pression, appuyer sur la touche indiquée.



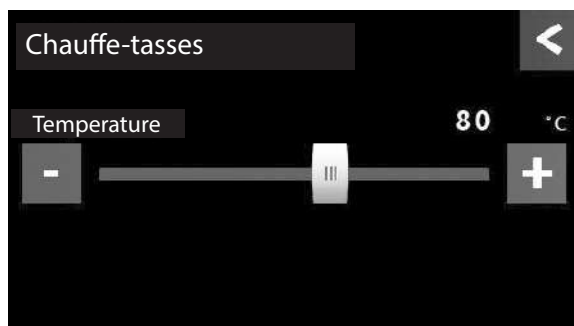
Configurer la valeur de pression désirée en utilisant les touches + et -.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur la touche



6.11.4 Température chauffe-tasses

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



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

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



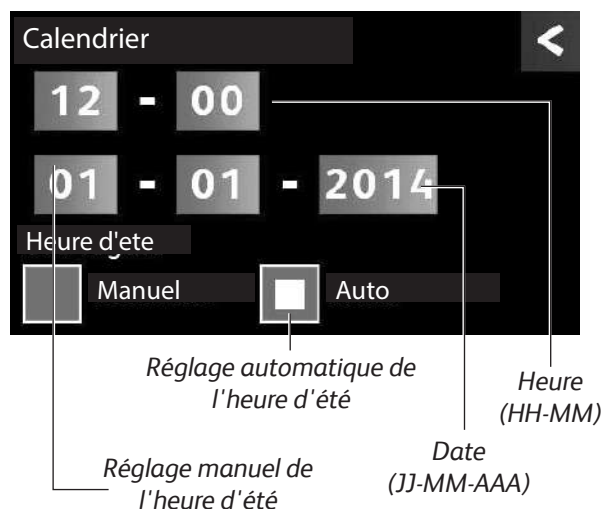
L'allumage du chauffe-tasses est indiqué par l'éclairage du voyant à l'écran d'affichage.



DANGER HAUTE TEMPÉRATURE : Il faut tenir compte du fait qu'une température très élevée peut causer des brûlures très graves.

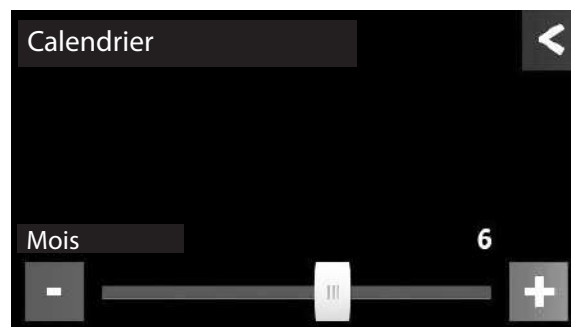
6.11.5 Réglage de la date et de l'heure

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



Configurer la valeur souhaitée en utilisant les touches **+** et **-**.

Pour régler l'heure légale manuellement ou automatiquement, sélectionner la touche souhaitée.

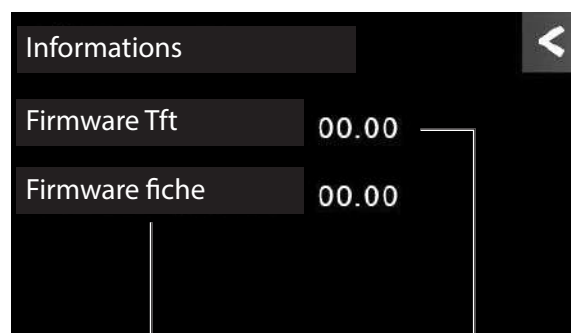


Exemple de configuration du mois

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

6.11.6 Affichage des informations

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



Version du micrologiciel de la carte UC

Version du micrologiciel de l'écran TFT

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

6.11.7 Lavage des groupes de distribution

Effectuer tous les jours le nettoyage des groupes de distribution.



Pour commencer le lavage, appuyer sur le bouton .

Suivre la procédure décrite au paragraphe 7.5.5.



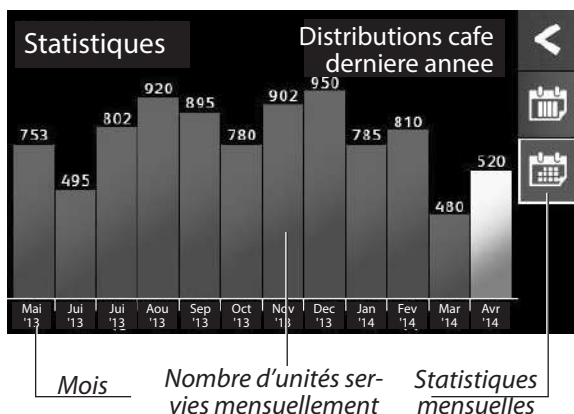
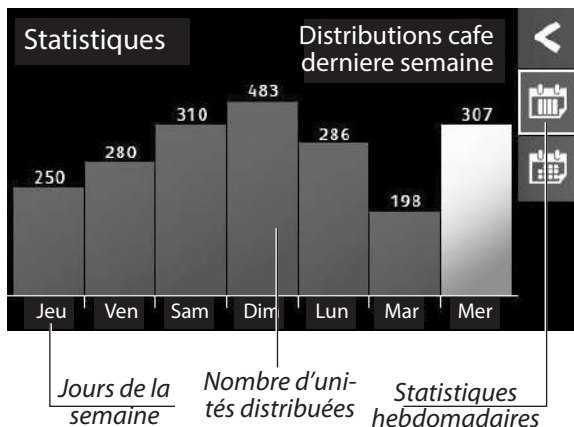
Cette procédure permet d'exécuter le lavage simultané de tous les groupes ; chaque clavier commande le groupe de référence.

6.11.8 Statistiques

Pour afficher le nombre de distributions de café effectuées, appuyer sur la touche indiquée.



Selon la touche sélectionnée, il est possible d'afficher les données hebdomadaires ou mensuelles.



Pour revenir au menu précédent, appuyer sur la touche .

6.12 Conseils pour obtenir un bon café

Nettoyer les filtres et les porte-filtres tous les jours, comme indiqué au par. 7.5.3 sur la page 76. L'absence de nettoyage entraîne une dégradation de la qualité du café servi.

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

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

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

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

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Précautions de sécurité



Lire attentivement les avertissements figurant au chapitre « I. PRECAUZIONI DI SICUREZZA » sur la page 55.

7.2 Entretien périodique

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

7.3 Entretien après une courte période d'inactivité de la machine

Une « courte période d'inactivité » signifie une période de temps supérieure à une semaine de travail.

En cas de réactivation de la machine après cette période, il est nécessaire de faire appel au Technicien afin de renouveler l'eau contenue dans les circuits hydrauliques comme indiqué au par. « 7.2 Entretien périodique ».

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



Les problèmes soulevés mis en évidence en gris exigent l'extinction de la machine et l'intervention du Technicien.

7.4 Dysfonctionnements et remèdes relatifs

La machine donne à l'utilisateur des messages importantes sur son état de fonctionnement.

Il y a dans la partie inférieure des messages d'alarme qui peuvent se produire pendant le fonctionnement.

Dans le « Tableau Dysfonctionnements et remèdes relatifs » les alarmes et les actions sont présentes pour résoudre le problème signalé.



Les problèmes mis en évidence en gris nécessitent l'extinction de la machine et l'intervention du Technicien.



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

Tableau d'entretien périodique

Composant	Type d'intervention	Hebdomadaire	Mensuelle	Trimestrielle
TRANSDUCTEUR DE PRESSION	Contrôler constamment la valeur de la pression dans la chaudière qui doit être comprise entre 0,08 et 0,14 MPa (0,8 et 1,4 bar).	X		
TRANSDUCTEUR DE PRESSION	Vérifier la pression de l'eau durant la préparation du café : vérifier la pression indiquée par le manomètre, laquelle doit être comprise entre 0,8 - 0,9 MPa (8 et 9 bars).		X	
FILTRES et PORTE-FILTRES	Vérifier l'usure des filtres, vérifier la présence d'éventuels dommages sur le bord des filtres et vérifier la présence de marc de café dans la tasse et éventuellement remplacer les filtres et/ou porte-filtres.		X	
MOULIN-DOSEUR	Vérifier la quantité de café moulu (environ 6-7 g par coup) et vérifier le degré de mouture. Les meules doivent toujours être bien affilées, leur détérioration est signalée par un excès de poudre dans la mouture. Il est recommandé de demander l'intervention du Technicien pour remplacer les lames plates tous les 400/500 kg de café ou tous les 800/900 kg de café en cas de lames coniques.		X	
FILTRE À EAU ADOUCISSEUR	Effectuer le remplacement de la cartouche du filtre à eau ou la régénération de l'adoucisseur d'eau à la fréquence indiquée par le fabricant.		X	
CHAUFFE-EAU	Il est recommandé de demander une intervention du Technicien au moins une fois tous les 3 mois pour procéder au renouvellement de l'eau dans la chaudière.			X



Signallement alarme

Tableau Dysfonctionnements et remèdes relatifs

Problème	Cause	Action
ABSENCE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE À LA MACHINE	La machine est éteinte.	Allumer la machine.
IL MANQUE DE L'EAU DANS LE CHAUFFE-EAU	Le robinet du circuit d'eau est fermé.	Ouvrir le robinet du circuit d'eau.
TROP D'EAU DANS LE CHAUFFE-EAU	Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.	Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.
DES BUSES À VAPEUR NE DÉGAGENT PAS DE VAPEUR	Le gicleur de la buse est obstrué. La machine est éteinte.	Nettoyer le gicleur de la buse à vapeur. Allumer la machine.
LA BUSE À VAPEUR ÉMET DE L'EAU OU DE LA VAPEUR MÉLANGÉE À DE L'EAU	Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.	Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.

Problème	Cause	Action
FUITES D'EAU DE LA MACHINE	Le bac n'est pas vidangé. Le tuyau d'évacuation est endommagé ou débranché, ou le flux d'eau est entravé.	Contrôler l'évacuation des eaux usées. Vérifier et rétablir le raccordement du tuyau d'évacuation sur le bac.
CAFÉ TROP CHAUD OU TROP FROID	Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.	Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.
DISTRIBUTION DU CAFÉ TROP RAPIDE	Le café moulu n'est pas assez fin.	Régler la mouture du café.
PAS DE DISTRIBUTION	Le robinet du circuit d'eau est fermé. La mouture du café est trop fine.	Ouvrir le robinet du circuit d'eau. Régler la mouture du café.
DISTRIBUTION DU CAFÉ TROP LENTE	Le café est moulu trop fin.	Régler la mouture du café.
MARCS DE CAFÉ MOUILLÉ	Groupe de distribution sale. Le groupe de distribution est trop froid. Le café est moulu trop fin. Le café utilisé est trop vieux.	Nettoyer le groupe avec le filtre aveugle. Attendre le réchauffement complet du groupe. Régler la mouture du café. Remplacer le café par du café frais.
L'ÉCRAN INDIQUE UNE PRESSION NON CONFORME	Panne sur le circuit hydraulique.	Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.
PRÉSENCE DE MARC DE CAFÉ DANS LA TASSE	Le porte-filtre est sale. Les orifices du filtre sont usés. La mouture du café n'est pas appropriée.	Nettoyer le porte-filtre. Remplacer le filtre. Régler la mouture de manière adéquate.
LA TASSE EST SALIE PAR DES ÉCLABOUSSURES DE CAFÉ	Le café moulu n'est pas assez fin. Le bord du filtre est endommagé.	Régler la mouture du café. Remplacer le filtre.
LES VOYANTS DE TOUS LES CLAVIERS CLIGNOTENT	Après quelques minutes, le remplissage automatique de l'eau se bloque. Déclenchement du dispositif Time-out. Absence d'eau dans le réseau.	Éteindre la machine et la rallumer. Ouvrir le robinet du circuit d'eau.
LA DISTRIBUTION DU CAFÉ N'EST PAS CONFORME LA DOSE DE CAFÉ N'EST PAS RESPECTÉE LE VOYANT DE LA TOUCHE DOSE CLIGNOTE	Le café est moulu trop fin.	Régler la mouture du café.
DISTRIBUTION DE CAFÉ UNIQUEMENT A PARTIR DE LA TOUCHE MANUELLE	Panne du système électronique.	Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.
BLOCAGE DU SYSTÈME ÉLECTRONIQUE	Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.	Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.
LE MOTEUR S'ARRÊTE BRUSQUEMENT OU LE PROTECTEUR THERMIQUE INTERVIENT POUR UNE SURCHARGE	Panne de la pompe.	Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.
LA POMPE PERD DE L'EAU	Panne de la pompe.	Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.
LA POMPE FONCTIONNE EN DESSOUS DU DÉBIT NOMINAL	Panne de la pompe.	Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.
LA POMPE EST BRUYANTE	Panne de la pompe.	Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.

7.5 Opérations de nettoyage

7.5.1 Instructions générales

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



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

Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs susceptibles de rayer la machine.

Toujours utiliser des chiffons parfaitement propres et désinfectés.

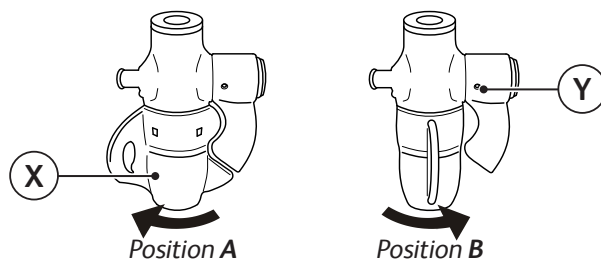
Pour le lavage des filtres, des porte-filtres et de tous les composants de la machine, utiliser les détergents fournis par le fabricant ou des produits spécifiques de nettoyage de machines à café professionnelles.

Nettoyage	Quotidienne	Hebdomadaire
Dispositif à cappuccinos : Nettoyer le dispositif au moins une fois par jour ou plusieurs fois en cas d'utilisation continue en suivant les instructions du par. 7.5.2 sur la page 76.	X	
Carrosserie et grilles : Nettoyer les panneaux de la carrosserie avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Retirer le bac d'égouttage et la grille de support de tasses et les laver à l'eau chaude. Procéder au nettoyage des grilles de rehaussement des tasses comme indiqué au par. 7.5.8	X	
Filtres et Porte-filtres : Effectuer le lavage sur une base quotidienne ou hebdomadaire comme indiqué au paragraphe 7.5.3. Tous les jours , procéder au nettoyage quotidien comme indiqué au par. 7.5.6 .	X	X
Buse à vapeur : Maintenir toujours propre la buse en utilisant un chiffon imbibé d'eau tiède. Contrôler et nettoyer les extrémités de la buse à vapeur en libérant les orifices de sortie de la vapeur avec une aiguille. Toutes les semaines , Procéder au lavage comme indiqué au par. 7.5.7.	X	X
Groupe de distribution : Nettoyer le groupe de distribution en suivant les indications du par. 7.5.4 ou 7.5.5. Tous les jours , procéder au nettoyage quotidien comme indiqué au par. 7.5.6 . Toutes les semaines , procéder à un lavage interne hebdomadaire comme indiqué au par. 7.5.6 .	X	X
Moulin-doseur et trémie : Avec un chiffon et de l'eau tiède, nettoyer la trémie et le doseur à l'intérieur et à l'extérieur. Puis sécher soigneusement.		X

7.5.2 Nettoyage du dispositif à cappuccinos

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

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



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

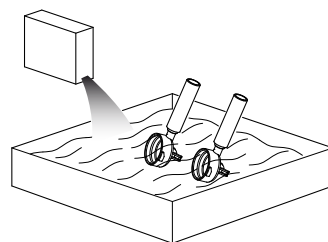
7.5.3 Nettoyage filtres et porte-filtres



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

Tous les jours :

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



Une fois par semaine :

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

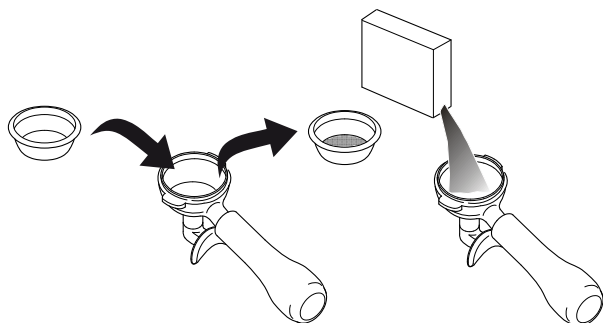
7.5.4 Lavage du groupe de distribution Version SAE



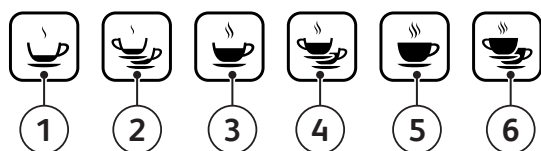
Les opérations de lavage peuvent aussi être effectuées simultanément sur plusieurs groupes de distribution. Pour quitter la phase de lavage, les opérations de lavage sur chaque groupe doivent être terminées.

Effectuer quotidiennement le nettoyage des groupes de distribution comme indiqué ci-dessous :

- Enlever le filtre du porte-filtre et placer un filtre aveugle (voir équipement standard) ;



- appuyer et maintenir enfoncée pendant 10 secondes la touche double espresso (2)  du clavier relatif au groupe que vous souhaitez nettoyer, jusqu'à ce que la LED de la touche clignote ;
- verser du détergent spécifique (voir pièces de rechange) dans le porte-filtre avec le filtre aveugle et l'enclencher au groupe de distribution ;
- appuyer à nouveau sur la touche double espresso (2)  ;
- les voyants des touches  (1) et  (2) clignotent pendant que la machine effectue le premier cycle de lavage ;
- à la fin du premier cycle, la LED de la touche double espresso  (2) clignote : retirer le porte-filtre du groupe ;
- appuyer à nouveau sur la touche double espresso  (2) pour exécuter la procédure de rinçage ;
- tandis que la machine effectue le rinçage, les LED des touches  (1) et  (2) clignotent ;
- une fois terminée la procédure de rinçage (environ 30 secondes), la machine est prête à exécuter des cycles normaux de distribution.



7.5.5 Lavage groupe de distribution Version SAE-ÉCRAN D'AFFICHAGE



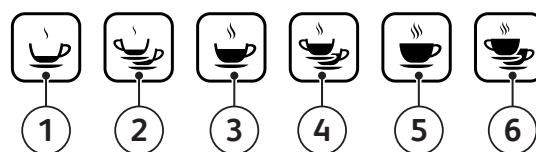
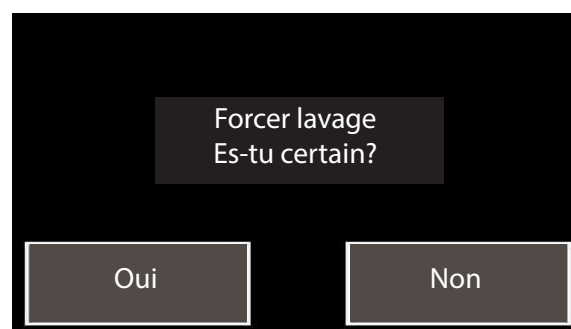
Cette procédure permet d'exécuter le lavage simultané de tous les groupes ; chaque clavier commande le groupe de référence. Pour accéder au menu, faire référence au Paragraphe « 6.11.7 Lavage des groupes de distribution ».

Effectuer tous les jours le nettoyage des groupes de distribution comme indiqué ci-dessous.

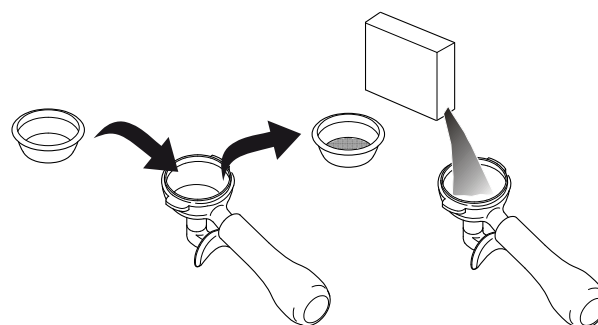
Pour effectuer le lavage des groupes de distribution, appuyer sur la touche indiquée.



Pour lancer la procédure de lavage, appuyer sur la touche « oui » et procéder comme suit :



- Enlever le filtre du porte-filtre et placer un filtre aveugle (voir équipement standard) ;



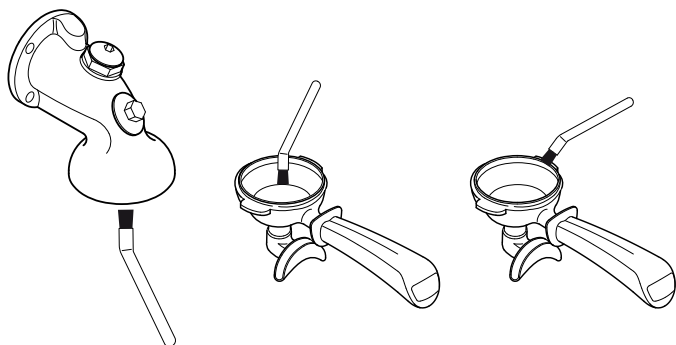
- Verser le détergent spécifique dans les filtres aveugles et enclencher les porte-filtres aux groupes de distribution ;
- appuyer sur la touche double espresso  (2) de chaque groupe ;
- le message « NETTOYAGE DU GROUPE EN COURS » s'affiche à l'écran. Les voyants des touches  (1) et  (2) clignotent pendant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

7.5.6 Nettoyage des douchettes du groupe du porte-douchette et du porte-filtre

Quotidiennement

Nettoyer les douchettes du groupe de distribution et du porte-filtre avec la brosse prévue à cet effet.

Nettoyer soigneusement l'intérieur de la bague d'accrochage et du porte-filtre, ainsi que le bord et les ailettes du porte-filtre afin d'éliminer toute trace de résidu de café.



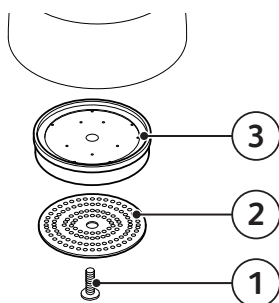
Hebdomadaire



Utiliser la brosse fournie en dotation prévue à cet effet (voir catalogue de pièces détachées).

Nettoyer la douchette et le porte-douchette comme indiqué ci-dessous :

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



7.5.7 Nettoyage de la buse à vapeur

Hebdomadaire

Nettoyer la buse à vapeur de la manière suivante :

- Plonger la buse dans un pot contenant de l'eau et un détergent spécifique conformément aux instructions du fabricant ;



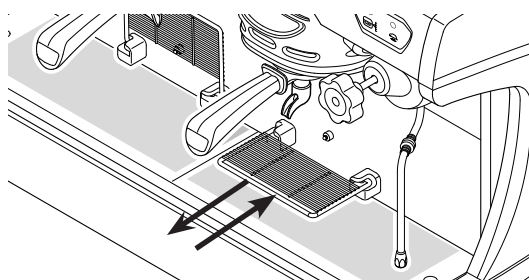
- chauffer la solution avec la vapeur de la buse ;
- laisser refroidir la buse en la maintenant plongée dans la solution pendant au moins 5 minutes de façon à permettre au détergent de remonter à l'intérieur de la buse par effet du refroidissement ;
- répéter l'opération 2 ou 3 fois jusqu'à ce que les distributions successives ne contiennent plus de résidus de lait.

7.5.8 Nettoyage des grilles de rehaussement des tasses

Tous les jours

Procéder au nettoyage des grilles de rehaussement des tasses de la manière suivant :

- Retirer la grille de son logement en forçant jusqu'à son détachement complet de la machine ;



- la nettoyer avec un chiffon imbibé d'eau tiède ;
- enfoncer à nouveau la grille en direction de la machine jusqu'à son déclenchement complet.

8. PIÈCES DE RECHANGE

Le remplacement des composants et/ou des pièces de la machine doit être effectué exclusivement par le Technicien.



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

9. MISE HORS SERVICE

Pour mettre la machine hors service, il est nécessaire de faire appel au Technicien car la machine doit être débranchée du circuit d'alimentation hydraulique et électrique, et tous les circuits contenant de l'eau doivent être vidés.

La remise en service de la machine après cette période peut être effectuée uniquement par un Technicien.



L'utilisateur n'est en aucun cas autorisé à procéder à la mise hors service de la machine pour de longues périodes, ni à sa remise en service.

10. DÉMANTÈLEMENT

Le démontage de la machine doit être effectué exclusivement par le Technicien.

11. ÉLIMINATION

11.1 Informations sur l'élimination

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



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

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

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



Pour l'élimination de la machine, il est recommandé de faire appel au Technicien et/ou à votre revendeur.

11.2 Informations environnementales

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

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

I. SICHERHEITSMÄßNAHMEN

I.I. VOM BENUTZER VERLANGTER KENNTNIS- UND INFORMATIONSTAND

Der Benutzer:

- ist die Person, die für die Bedienung der Maschine und die Durchführung der in diesem Handbuch angegebenen Reinigungsarbeiten verantwortlich ist.
- muss hinsichtlich der Funktionsweise und der während des Betriebs bestehenden Restrisiken angemessen eingewiesen und informiert werden.
- muss im Einklang mit den im Einsatzland der Maschine geltenden Grundsätzen der Lebensmittelhygiene handeln können.

i Unbefugte Eingriffe an sämtlichen Maschinenteilen führen zum Erlöschen der Garantie und der Haftung des Herstellers im Falle von Störungen an der Maschine und Verletzungen des Benutzers.

I.II. FUNKTIONSWEISE

Auch wenn an der Maschine alle Sicherheitsvorkehrungen getroffen wurden, die auf die Beseitigung eventueller Risiken beim Gebrauch durch den Benutzer abzielen, verbleiben dennoch einige Restrisiken.

Diese so genannten Restrisiken beziehen sich auf Maschinenteile, die eine Gefahr für den Benutzer darstellen können, wenn dieser:

- sie nicht korrekt einsetzt;
- sie fehlschätzt;
- die eingebauten Sicherheitsvorrichtungen abschaltet und dabei die in diesem Handbuch beschriebenen Vorschriften umgeht.

Die Maschine ist außerdem mit entsprechenden Hinweisen an den Bereichen mit Restrisiko ausgestattet, die streng beachtet werden müssen.

Auf nachstehend aufgelistete Restrisiken, die während des Betriebs und der Bedienung der Maschine bestehen und nicht beseitigt werden können, ist zu achten:

Es ist verboten:

- die Maschine in einem durch Drogen, Alkohol, Psychopharmaka usw. beeinträchtigten geistigen und körperlichen Zustand zu verwenden;
- die Maschine in einer brandgefährdeten Atmosphäre zu verwenden;
- die Maschine in einer explosionsgefährdeten, aggressiven Atmosphäre oder bei einer hohen Konzentration an Staub oder ölhaltigen Stoffen in der Luft zu verwenden.



GEFAHR DURCH STROM

Die Benutzung eines Elektrogeräts muss unter Befolgung der Verhaltensregeln zur Sicherheit erfolgen:

- Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
- Das Gerät nicht barfuß benutzen;
- Keine Verlängerungskabel benutzen;
- Nicht in einem Bade- oder Duschraum verwenden;
- Nicht am Stromkabel ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen;
- Das Stromkabel des Geräts darf nicht vom Benutzer ausgetauscht werden. Im Falle einer Kabelbeschädigung die Maschine abschalten und sich ausschließlich an den Techniker wenden;
- Das Gerät keinen Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne usw.);
- Die Maschine nicht öffnen;
- Keine Flüssigkeiten auf die Maschine gießen;
- Verhindern, dass das Stromkabel gequetscht wird und/oder mit scharfen Oberflächen in Berührung kommen kann;
- Nicht zulassen, dass das Gerät von Personen verwendet wird, die nicht in seine Bedienung eingewiesen wurden.



GEFAHR DURCH HOHE TEMPERATUR

Einige Maschinenteile können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen. Daher sind folgende Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

- Den Kontakt mit der Brühgruppe, dem Siebträger-Erhitzer und den Wasser-, Dampf- und Autosteamer-Düsen vermeiden;
- Dampf, Heißwasser oder Milch nicht auf Hände oder andere Körperteile richten.



Das Gerät kann von körperlich und geistig beeinträchtigten Personen oder anderen, denen die nötige Erfahrung oder Kenntnis fehlt (einschließlich Kindern unter 8 Jahre) nur benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder nachdem sie die entsprechenden Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

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

Bei Störungen der Gasanlage (sofern vorhanden) den Einsatz des Technikers anfordern.

Die Gasanlage muss (sofern vorhanden) bei einer längeren Nichtbenutzung der Maschine (nachts oder bei Lokalschluss) abgeschaltet werden.

Es ist strengstens untersagt, jegliche Änderungen, gleich welchen Umfangs, an der Maschine und ihren Funktionen sowie an diesem Dokument vorzunehmen.



Den Techniker jährlich mit der planmäßigen Wartung und Kontrolle aller Sicherheitsvorrichtungen beauftragen.

I.III. WARTUNG UND REINIGUNG

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

Es ist verboten, die Maschine mit Benzin und/oder Lösungsmitteln jeglicher Art zu reinigen.



GEFAHR DURCH STROM

Die Wartungs- und Reinigungsarbeiten müssen unter Einhaltung von Verhaltensregeln zur Sicherheit erfolgen:

- Die Maschine muss während der Reinigungsarbeiten ausgeschaltet sein; sicherstellen, dass alle Teile auf Raumtemperatur sind.
- Maschine nicht in Wasser tauchen;
- Weder Flüssigkeiten auf die Maschine gießen noch Wasserstrahlen verwenden, um sie zu reinigen;
- Nicht zulassen, dass unzureichend ausgebildete Personen oder Kinder Wartungs- und Reinigungsarbeiten ausführen;
- Schutzvorrichtungen bzw. Gehäuseteile nicht entfernen;
- Maschine nicht öffnen;
- Keine anderen Wartungs- und Reinigungsarbeiten als die in diesem Handbuch genannten ausführen.



GEFAHR DURCH HOHE TEMPERATUR

Während der Reinigungsarbeiten ist auf einige Maschinenteile achten, die sehr heiß werden können:

- Den Kontakt mit der Brühgruppe und den Wasser- und Dampfdufen vermeiden;
- Die Auslassöffnungen von Dampf, Heißwasser oder Milch nie auf Hände oder andere Körperteile richten.

I.IV. EIGENSCHAFTEN DER PSA

Während der Wartung und Reinigung der Maschine ist die folgende PSA zu verwenden:

Handschuhe



Zum Schutz des Benutzers vor allen Maschinenteilen, die eine hohe Temperatur aufweisen und mit Lebensmitteln in Berührung kommen (Siebträger, Siebe usw.).



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

Alle nicht in diesem Dokument genannten Wartungs- und Reinigungsarbeiten dürfen ausschließlich von einem dazu befugten Fachtechniker ausgeführt werden.

Die Wartungsarbeiten dürfen nur dann ausgeführt werden, wenn:

- die Maschine vom Stromnetz getrennt wurde;
- die Wasserzufuhr gesperrt wurde;
- die Gasanlage abgeschaltet wurde;
- die Maschine vollständig abgekühlt ist.

Falls die Behebung einer Betriebsstörung nicht möglich sein sollte, die Maschine ausschalten und sich an den Techniker wenden. Keine Reparaturversuche unternehmen.

Das Entkrusten des Geräts muss durch den Techniker erfolgen, da bei diesen Vorgängen keine für den Lebensmittelgebrauch schädlichen Substanzen freigesetzt werden dürfen.

I.V. NOTFÄLLE

Wenn durch eine Störung an der Maschine ein Notfall verursacht wird, sind die Maßnahmen des Notfallplans vor Ort zu ergreifen und jedenfalls umgehend die zur Behebung des Problems nötigen Schritte einzuleiten.

BRAND BEI KURZSCHLUSS

Wenn durch eine Störung an der Elektroanlage der Maschine ein Brand ausgelöst wird, ist wie folgt vorzugehen:

- Die Maschine über den Hauptschalter vom Stromnetz trennen;
- Die Feuerwehr rufen;
- Die Personen aus dem Raum evakuieren;
- Die Flammen mit einem CO₂-Feuerlöscher löschen.

GASLECK

Wenn ein Gasleck durch eine Störung an der Anlage festgestellt wird, ist wie folgt vorzugehen:

- Die Gaszufuhr unterbrechen, indem der Gashahn zur Maschine geschlossen wird;
- Die Personen aus dem Raum evakuieren;
- Den Raum lüften;
- Den Techniker kontaktieren, der für den Maschineneinbau zuständig war.
- Im Bedarfsfall die Feuerwehr rufen.

BRAND BEI GASLECK

Wenn durch eine Störung an der Gasanlage der Maschine ein Brand ausgelöst wird, ist wie folgt vorzugehen:

- Die Gaszufuhr unterbrechen, indem der Gashahn zur Maschine geschlossen wird;
- Die Maschine über den Hauptschalter vom Stromnetz trennen;
- Die Feuerwehr rufen;
- Die Personen aus dem Raum evakuieren;
- Die Flammen mit einem CO₂-Feuerlöscher löschen.

Sommario generale

1. EINLEITUNG	85	6.11 Programmierung der Maschinenparameter (Modell DISPLAY)	97
1.1 Leitfaden zur Auslegung des Handbuchs	85	6.11.1 Menüzugriff	97
1.2 Aufbewahrung des Handbuchs	85	6.11.2 Zähler	97
1.3 Methode der Aktualisierung des Bedienungshandbuchs	85	6.11.3 Heizkesseldruck	97
1.4 Zielgruppe	85	6.11.4 Tassenwärmertemperatur	98
1.5 Glossar und Piktogramme	86	6.11.5 Einstellung von Datum und Uhrzeit	98
1.5.1 Glossar	86	6.11.6 Anzeige von Informationen	98
1.5.2 Piktogramme	86	6.11.7 Reinigung der Brühgruppen	98
1.6 Garantie	86	6.11.8 Statistiken	99
2. MASCHINENIDENTIFIKATION	87	6.12 Tipps für die Zubereitung eines guten Kaffees	99
2.1 Marke und Bezeichnung des Modells	87	7. WARTUNG UND REINIGUNG	99
2.2 Allgemeine Beschreibung	87	7.1 Sicherheitsmaßnahmen	99
2.3 Kundendienst des Herstellers	87	7.2 Planmäßige Wartung	99
2.4 Verwendungszweck	88	7.3 Wartungsarbeiten nach kurzer Maschinenstandzeit	99
2.5 Erläuterung der Maschine	89	7.4 Funktionsstörungen und Abhilfen	99
2.6 Bedienblende	90	7.5 Reinigungsverfahren	102
2.7 Leuchtanzeigen (nur Mod. SAE)	90	7.5.1 Allgemeine Anweisungen	102
2.8 Touchscreen-Display (nur Mod. SAE Display)	90	7.5.2 Reinigung des Cappuccino-Zubereiters	102
2.9 Daten und Kennzeichnung	91	7.5.3 Reinigung von Sieb und Siebträger	102
3. EINLAGERUNG	91	7.5.4 Reinigung der Brühgruppe	103
4. INSTALLATION	91	Modell SAE	103
5. INBETRIEBNAHME	91	7.5.5 Reinigung der Brühgruppen Modell SAE-DISPLAY	103
6. FUNKTIONSWEISE	91	7.5.6 Reinigung von Brause, Brausenhalterung und Siebträger	104
6.1 Sicherheitsmaßnahmen	91	7.5.7 Reinigung der Dampfdüse	104
6.2 Emissionen	91	7.5.8 Reinigung der Tassenauflagegitter	104
6.3 Ein- und Ausschalten	92	8. ERSATZTEILE	105
6.3.1 Modell SAE	92	9. AUßERBETRIEBNAHME	105
6.3.2 Modell SAE DISPLAY	92	10. ABBAU	105
6.3.3 Ausschalten der Maschine	92	11. ENTSORGUNG	105
6.4 Vorbereitung der Maschine	92	11.1 Informationen zur Entsorgung	105
6.4.1 Mahlen und Dosieren des Kaffees	92	11.2 Umweltinformationen	105
6.4.2 Beleuchtung	92		
6.4.3 Tassenauflagegitter	93		
6.5 Kaffeeabgabe	93		
6.5.1 Vorbereitung des Siebträgers	93		
6.5.2 Abgabe	93		
6.5.3 Kaffeeprogrammierung	93		
6.5.4 Informationsanzeige	94		
6.6 Dampfabgabe	94		
6.7 Heißwasser	95		
6.7.1 Heißwasserabgabe	95		
6.7.2 Heißwasserprogrammierung	95		
6.8 Abgabe mit Autosteamer	95		
6.8.1 Einsatztipps	95		
6.8.2 Abgabe	95		
6.9 Cappuccino-Abgabe	96		
6.10 Tassenwärmer	96		
6.10.1 Modell SAE	96		
6.10.2 Modell DISPLAY	96		

1. EINLEITUNG

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

Sie haben eine nach innovativen Methoden und Technologien konzipierte und hergestellte Espresso-Kaffeemaschine gekauft, die Ihnen langfristige Qualität und Zuverlässigkeit garantiert.

Dieses Handbuch ermöglicht Ihnen, mehr über die Vorteile zu erfahren, die Ihnen durch die Wahl unserer Marke geboten werden. Sie finden hier alle Hinweise zur optimalen Nutzung des Potentials der Maschine, zur Erhaltung ihrer Leistungsfähigkeit und dazu, was im Problemfall zu tun ist.



Vor dem Gebrauch der Maschine die in dieser Broschüre enthaltenen Anweisungen aufmerksam befolgen und alle Hinweise genau beachten. Bewahren Sie dieses Handbuch und seine Anlagen an einem leicht zugänglichen und geschützten Ort auf. In diesem Dokument wird vorausgesetzt, dass in den Anlagen, in denen die Maschine installiert wird, die geltenden Sicherheits- und Hygienevorschriften am Arbeitsplatz eingehalten werden.

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

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

1.1 Leitfaden zur Auslegung des Handbuchs

Dieses Handbuch wurde in unabhängige Kapitel unterteilt. Die Reihenfolge der Kapitel entspricht der zeitlichen Abfolge während der Lebensdauer der Maschine.

Um ein umgehendes Textverständnis zu erleichtern, werden bestimmte Begriffe, Abkürzungen und Piktogramme verwendet.

Das Handbuch umfasst ein Deckblatt, ein Inhaltsverzeichnis und eine Reihe von Kapiteln. Die Kapitel sind fortlaufend nummeriert. In der Fußzeile der Seite ist die Seitennummer angegeben.

Auf der ersten Seite sind die Kenndaten der Maschine und auf der letzten das Datum und die Überarbeitung des Bedienungshandbuchs angegeben.

Abkürzungen

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

Maßeinheit

Die angegebenen Maßeinheiten entsprechen dem Internationalen System (IS).

1.2 Aufbewahrung des Handbuchs

Das Bedienungshandbuch ist sorgfältig aufzubewahren und muss die Maschine bei jedem Besitzerwechsel während ihrer gesamten Lebensdauer begleiten.

Seine Unversehrtheit muss durch sorgsame Handhabung mit sauberen Händen und Vermeidung des Ablegens auf verschmutzten Flächen gewährleistet werden. Es dürfen keinerlei Teile entfernt, zerrissen oder willkürlich geändert werden.

Das Handbuch muss vor Feuchtigkeit und Wärme geschützt in der Nähe der Maschine, zu der es gehört, aufbewahrt werden. Der Hersteller kann auf Anfrage des Benutzers weitere Exemplare des Bedienungshandbuchs der Maschine zur Verfügung stellen.

1.3 Methode der Aktualisierung des Bedienungshandbuchs

Der Hersteller behält sich das Recht auf Änderungen und Verbesserungen der Maschine ohne Vorankündigung und ohne Aktualisierung des dem Benutzer bereits übergebenen Handbuchs vor.



Sollte das Handbuch unleserlich werden oder das Nachschlagen darin problematisch sein, ist der Benutzer verpflichtet, vor dem Ausführen jeglicher

Eingriffe an der Maschine beim Hersteller ein neues Exemplar anzufordern.

Es ist strengstens untersagt, Teile des Handbuchs zu entfernen oder umzuschreiben.

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

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

Dieses Handbuch ist auch im geschützten Zugriffsbereich der Hersteller-Webseite einsehbar.

1.4 Zielgruppe

Das Handbuch richtet sich an den Benutzer.

Berufliche Qualifikation der Zielgruppe der Maschine

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

- volljährig sind;
- physisch und psychisch in der Lage sind, die Maschine zu bedienen;
- in der Lage sind, das Bedienungshandbuch und die Sicherheitsvorschriften zu verstehen und anzuwenden;
- die Sicherheitsvorgänge und ihre Ausführung kennen;
- die Fähigkeit zur Benutzung der Maschine mitbringen;
- die vom Maschinenhersteller festgelegten Vorgehensweisen zur Bedienung der Maschine verstanden haben.

1.5 Glossar und Piktogramme

In diesem Absatz werden die nicht allgemeinen bzw. Begriffe mit einer vom allgemeinen Sprachgebrauch abweichenden Bedeutung aufgeführt.

Im Anschluss werden die verwendeten Abkürzungen und die Bedeutung der die Qualifikation des Bedieners und den Maschinenzustand betreffenden Piktogramme erklärt. Ihre Verwendung gestattet einen schnellen und korrekten Gebrauch der Maschine unter sicheren Bedingungen.

1.5.1 Glossar

Benutzer

Die Person, die für die Bedienung der Maschine und die Durchführung der in diesem Handbuch angegebenen üblichen Reinigungsarbeiten verantwortlich ist.

Techniker

Eine Fachkraft, die speziell ausgebildet und befugt ist, folgende Tätigkeiten in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften auszuführen: Transport und Handhabung, Lagerung, Installation, Inbetriebnahme, Wartung, Außerbetriebnahme, Abbau und Entsorgung der Maschine.

Gefahr

Eine potentielle Quelle von Verletzungen oder Gesundheitsschäden.

Gefahrenbereich

Jeder Bereich in der Nähe einer Maschine, in dem die Anwesenheit einer Person eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit derselben Person darstellt.

Risiko

Kombination der Wahrscheinlichkeit und der Schwere einer Verletzung oder eines gesundheitlichen Schadens, die in einer Gefahrensituation eintreten können.

Schutzvorrichtung

Eigens dazu verwendetes Maschinenelement, den Schutz durch eine materielle Barriere zu gewährleisten.

Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

Ausrüstung, die von der Person, deren Gesundheit und Unversehrtheit zu schützen ist, verwendet werden muss.

Verwendungszweck

Die Verwendung der Maschine im Einklang mit den in der Bedienungsanleitung erteilten Informationen.

Qualifikation des Benutzers

Mindestkenntnisstand des Bedieners zum Ausführen des beschriebenen Vorgangs.

Maschinenzustand

Der Maschinenzustand umfasst die Betriebsart und den Zustand der auf der Maschine vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen.

Restrisiko

Risiken, die weiterhin bestehen, obwohl die bei der Planung der Maschine vorgesehenen Schutzmaßnahmen ergriffen

wurden und die Schutzvorrichtungen und Schutzmaßnahmen in vollem Umfang eingesetzt werden.

Sicherheitsbauteil:

- Zur Ausübung einer Sicherheitsfunktion bestimmt;
- dessen Defekt bzw. Funktionsstörung die Sicherheit von Personen gefährdet.

1.5.2 Piktogramme

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

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



Das Symbol **ALLGEMEINE GEFAHR** wird im Gefahrenfall von schweren, dauerhaften Verletzungen verwendet, die einen Krankenhausaufenthalt erfordern und in Extremfällen den Tod verursachen können.



Das Symbol **GEFAHR DURCH STROM** wird im Gefahrenfall von schweren, dauerhaften Verletzungen verwendet, die einen Krankenhausaufenthalt erfordern und in Extremfällen den Tod verursachen können.



Das Symbol **GEFAHR DURCH HOHE TEMPERATUR** wird im Gefahrenfall von schweren, dauerhaften Verletzungen verwendet, die einen Krankenhausaufenthalt erfordern und in Extremfällen den Tod verursachen können.



Das Symbol **ACHTUNG** wird im Gefahrenfall von leichten Verletzungen verwendet, die jedoch eine ärztliche Behandlung erfordern.



Das Symbol **VORSICHT** wird im Gefahrenfall von leichten Verletzungen verwendet, die durch Erste Hilfe oder Ähnliches behandelt werden können.



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



Das Symbol **Schutzhandschuhpflicht** wird im Gefahrenfall von schweren, dauerhaften Verletzungen verwendet, die einen Krankenhausaufenthalt erfordern.



Das Symbol **Lesepflicht der Unterlagen** wird verwendet, um den Benutzer auf die Bedeutung dieser Handlung für seine Sicherheit aufmerksam zu machen.

1.6 Garantie

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

2. MASCHINENIDENTIFIKATION

2.1 Marke und Bezeichnung des Modells

Die Identifikation der Maschine und des Modells wird auf dem TYPENSCHILD der Maschine und in der EU-KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG angegeben, die der Maschine beiliegt.

2.2 Allgemeine Beschreibung

Die in diesem Handbuch beschriebene Maschine besteht aus mechanischen, elektrischen und elektronischen Bauteilen und dient dazu, Getränke aus Milch, Kaffee und Wasser zuzubereiten. Dieses Produkt wird in Einklang mit den in der der Maschine beiliegenden EU-KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG genannten Richtlinien, Regelungen und dem Gemeinschaftsrecht hergestellt.

2.3 Kundendienst des Herstellers



ASTORIA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
 Via Condotti Bardini, 1
 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY
 Tel. +39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657
 E-Mail: service@astoria.com
 Website: www.astoria.com

2.4 Verwendungszweck

Die Espresso-Kaffeemaschine wurde für die gewerbliche Zubereitung von heißen Getränken wie Tee, Cappuccino, Kaffee in den unterschiedlichen Zubereitungsarten (Kaffee, extrastark, Espresso, usw.) ausgelegt. Das Gerät ist nicht für Privathaushalte bestimmt, sondern ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch.

Die Maschine kann unter allen in dieser Dokumentation vorgesehenen, enthaltenen oder beschriebenen Bedingungen verwendet werden. Alle anderen Bedingungen gelten als gefährlich. Die Maschine ist an Orten zu installieren, zu denen nur qualifiziertes Fachpersonal mit angemessener Schulung Zugang hat (Bars, Restaurants usw.).

Zulässige Verwendungen

Damit sind Verwendungen gemeint, die unter Beachtung der in dieser Dokumentation beschriebenen technischen Eigenschaften, Vorgänge und Verwendungen keine Gefahr für die Unversehrtheit des Benutzers darstellen und keine Schäden an der Maschine und in ihrer Umgebung verursachen.



Alle nicht spezifisch in diesem Handbuch beschriebenen Verwendungen sind nicht gestattet und müssen vom Hersteller ausdrücklich genehmigt werden.

Vorgesehene Verwendungen

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

Gegenanzeigen bei der Verwendung

Die Maschine darf nicht eingesetzt werden:

- für Verwendungen, die von diesem Absatz abweichen, für andere oder in diesem Handbuch nicht erwähnte Verwendungen;
- unter Verwendung von anderen als den in diesem Handbuch angegebenen Materialien;
- bei ausgeschlossenen oder nicht funktionstüchtigen Sicherheitsvorrichtungen.

Fehlerhafte Verwendung der Maschine

Die Verwendungsart und die Leistungen, für die diese Maschine ausgelegt wurde, schreiben eine Reihe von Vorgängen und Verfahren vor, die ohne vorherige Vereinbarung mit dem Hersteller nicht geändert werden dürfen. Alle gestatteten Vorgehensweisen sind in dieser Dokumentation enthalten. Jegliche nicht darin aufgeführten und beschriebenen Vorgänge sind als nicht möglich und daher als gefährlich einzustufen.

Nicht vorgesehene Verwendungen

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

Allgemeine Sicherheitsvorrichtungen

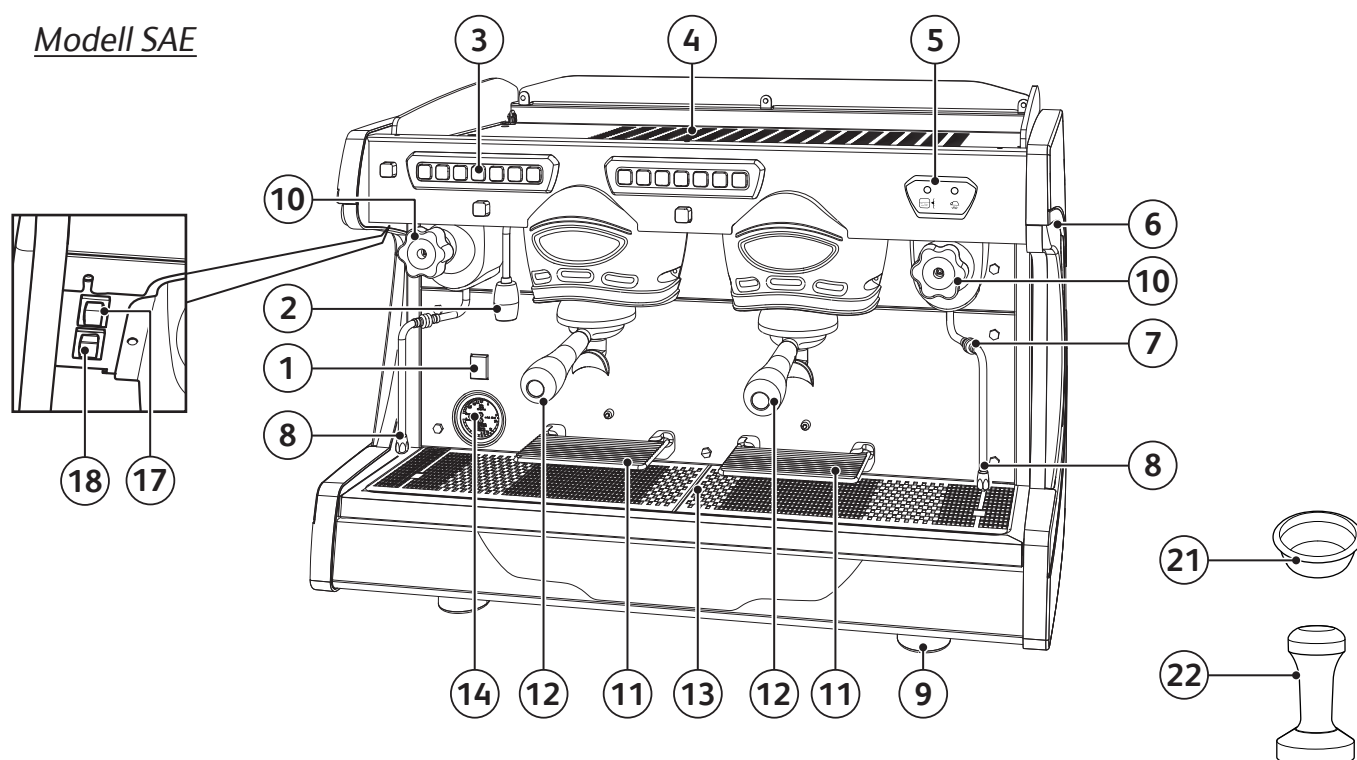
Der Benutzer muss über die Unfallgefahren, die für die Sicherheit vorgesehenen Vorrichtungen und die allgemeinen, von den europäischen Richtlinien und den Rechtsvorschriften des Landes, in dem die Maschine installiert ist, vorgesehenen Unfallverhütungsbestimmungen informiert sein.

Der Benutzer muss mit der Funktionsweise aller Vorrichtungen der Maschine vertraut sein. Er muss auch dieses Handbuch gelesen und vollständig verstanden haben. Die Wartungseingriffe müssen vom Techniker nach der entsprechenden Einrichtung der Maschine durchgeführt werden. Das nicht autorisierte Ersetzen oder Überbrücken eines oder mehrerer Teile der Maschine, die Verwendung von Zubehör, die ihren Gebrauch verändern und der Einsatz von anderen als den in diesem Handbuch empfohlenen Materialien können zu Unfallgefahren führen.

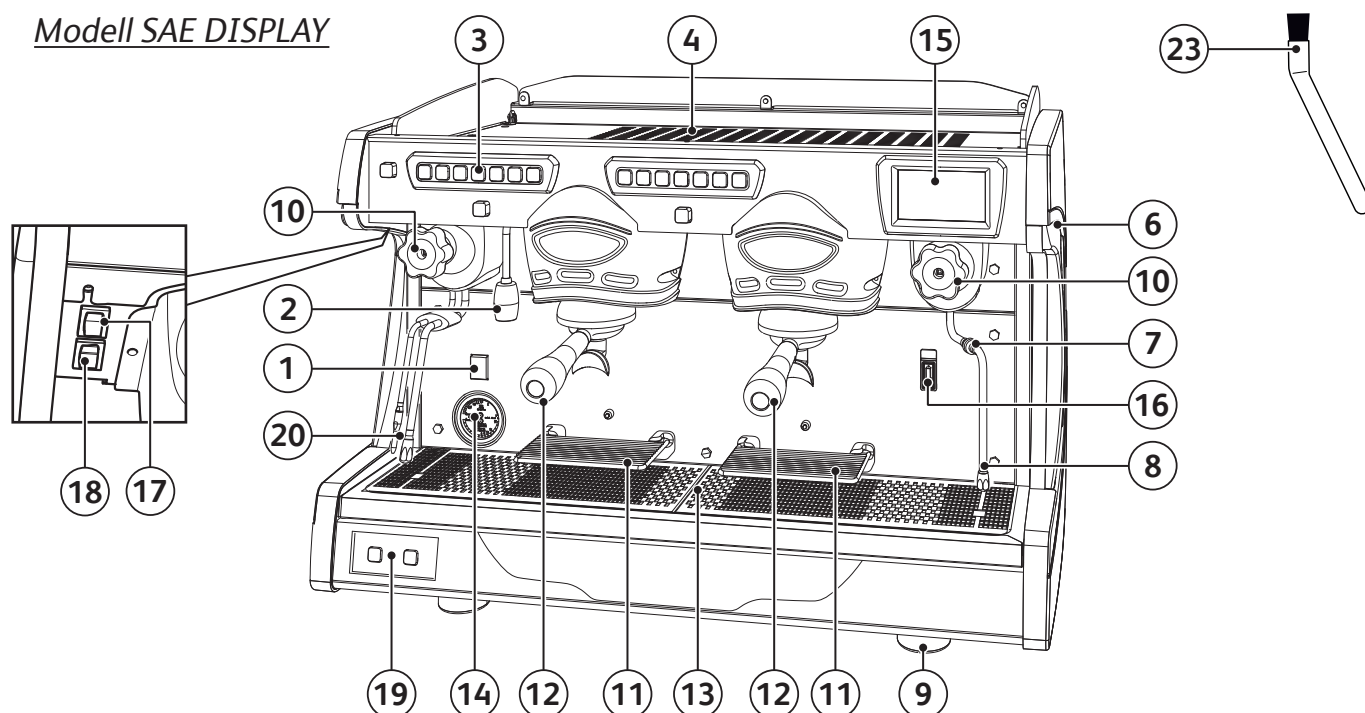
2.5 Erläuterung der Maschine

- | | |
|--|--|
| 1. Betriebsschalter. | 13. Tassenabstellgitter. |
| 2. Heißwasserdüse. | 14. Manometer. |
| 3. Bedienblende. | 15. Display LCD (Mod. SAE Display). |
| 4. Tassenwärmer. | 16. USB-Buchse (nur für Techniker). |
| 5. Leuchtanzeigen (Mod. SAE). | 17. Schalter Seitenbeleuchtung. |
| 6. Beleuchtete Außenseite. | 18. Schalter Arbeitsflächenbeleuchtung. |
| 7. Verbrennungsschutz. | 19. Bedienblende Autosteamer (optional). |
| 8. Dampfdüse. | 20. Autosteamer-Düse (optional). |
| 9. Verstellbarer Fuß. | 21. Blindsieb |
| 10. Dampf-Drehknopf. | 22. Kaffeepressor |
| 11. Klappbares Aufsatzgitter für Tassen. | 23. Reinigungsbürste |
| 12. Siebträger. | |

Modell SAE

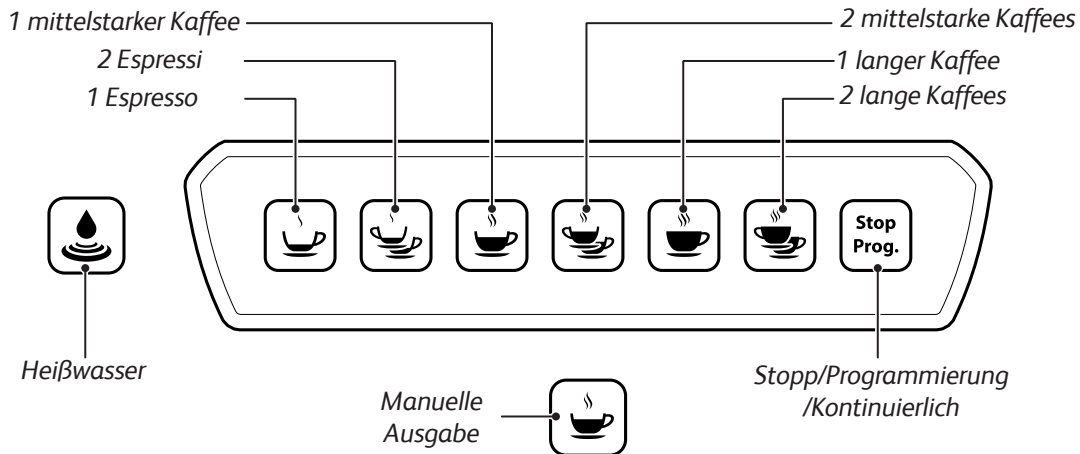


Modell SAE DISPLAY

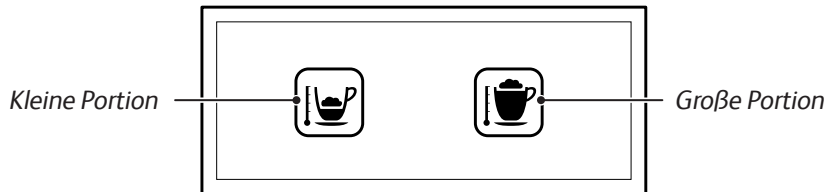


2.6 Bedienblende

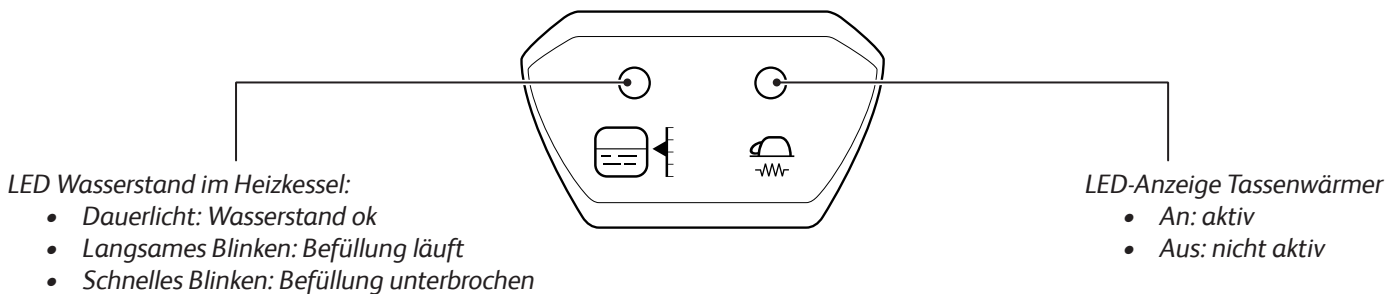
Bedienblende Brühgruppe



Bedienblende Autosteamer (optional)



2.7 Leuchtanzeigen (nur Mod. SAE)



2.8 Touchscreen-Display (nur Mod. SAE Display)



2.9 Daten und Kennzeichnung

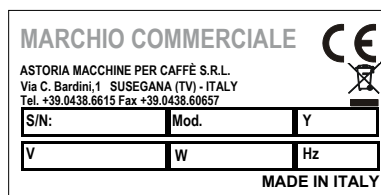
Nachstehende Tabelle beinhaltet die technischen Maschinendaten:

TECHNISCHE DATEN	2 GR	3 GR	4 GR
120 V	2600-2930 W	---	---
220-240 V	3000-6650 W	4500-6700 W	5000-7350 W
380-415 V			
Frequenz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Heizkessel	10,5-14 l	17-21 l	23 l
Einstellung Sicherheitsventil	0,19 MPa (1,9 bar)		
Betriebsdruck Heizkessel	0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)		
Druck Wasserversorgung	0,15 - 0,6 MPa MAX. (1,5 - 6 bar MAX.)		
Druck Kaffeeausgabe	0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)		
Temperatur am Arbeitsplatz	5 - 35 °C 95° MAX. rel. Luftfeuchtigkeit		
Schalldruckpegel	< 70 dB		

Gemäß der Richtlinie 2006/42/EG ist die Maschine mit dem CE-Kennzeichen ausgestattet, mit dem der Hersteller unter seiner Verantwortung erklärt, dass die Maschine für Personen und Sachgegenstände sicher ist.

Je nach den Zielmärkten können gemäß den geltenden Produktvorschriften alternative Kennzeichen angebracht werden. Das Typenschild und die entsprechenden Kennzeichen befindet sich unter der Ablaufschale. Es enthält die Kenndaten und technischen Geräteangaben.

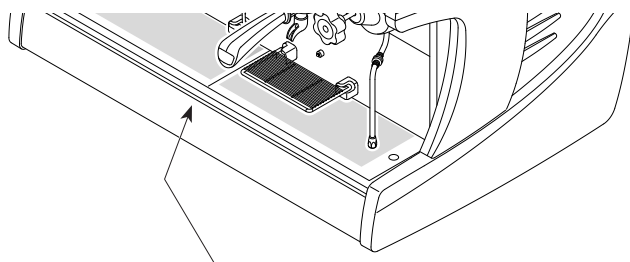
Hier unten das Beispiel eines Typenschilds:



Für eventuelle Mitteilungen an den Hersteller bitte stets folgende Daten angeben:

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

Die Gerätedaten sind auch auf dem Etikett auf der Maschinenverpackung angegeben.



Das Typenschild befindet sich unter der Ablaufschale



Es ist untersagt, das Typenschild zu entfernen oder zu verändern. Sich an den Techniker oder Hersteller wenden, sofern es beschädigt oder unleserlich sein sollte.

3. EINLAGERUNG

Die Einlagerung der Maschine erfolgt durch den Hersteller oder Techniker.

4. INSTALLATION

Die Installation der Maschine ist ausschließlich Aufgabe des Technikers.



Bei der Installation der Maschine muss der Techniker das Wasser in den Wasserkreisläufen erneuern.



Die Stellfläche der Maschine muss vollkommen plan und eben sein. Die Neigung darf nicht über 2° liegen.



Die Elektroanlage muss mit einer Fehlerstromschutzeinrichtung ausgestattet sein, deren Differenzstromstärke im Einklang mit den geltenden Sicherheitsgesetzen und -vorschriften steht.

5. INBETRIEBNAHME

Die Inbetriebnahme der Maschine ist ausschließlich Aufgabe des Technikers.

6. FUNKTIONSWEISE

6.1 Sicherheitsmaßnahmen



Die in Kapitel "I. SICHERHEITSMABNAHMEN" Auf Seite 81 aufgeführten Hinweise aufmerksam lesen.

6.2 Emissionen

Schwingungen

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

Schallemissionen

Der Schallpegel der Maschine liegt im Durchschnitt unter 70 dB. Daher besteht keinerlei Verpflichtung zum Tragen eines persönlichen Gehörschutzes.

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

Elektromagnetische Umgebungsbedingungen

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

6.3 Ein- und Ausschalten



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

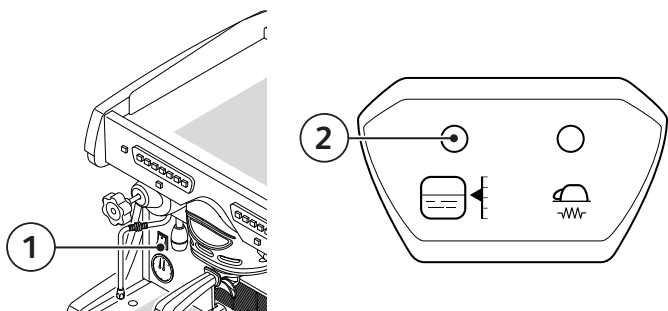


Sollte die Maschine länger als eine Woche unbenutzt bleiben, muss das gesamte in den Wasserkreisläufen vorhandene Wasser vom Techniker ausgetauscht werden.

6.3.1 Modell SAE

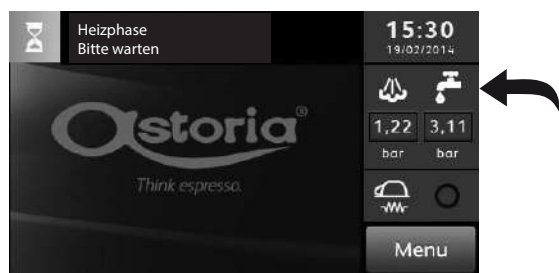
Wie folgt vorgehen:

- Den Wasserhahn der Wasserleitung und des Enthärter öffnen;
- Den Hauptschalter (1) der Maschine auf ON stellen, die Wasserstandanzeige des Heizkessels (2) beginnt langsam zu blinken;
- Warten, bis der Heizkessel automatisch mit Wasser befüllt wurde: Die Wasserstandanzeige des Heizkessels (2) bleibt eingeschaltet.

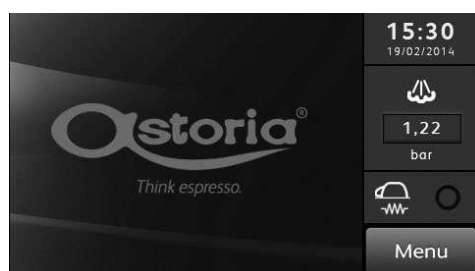


6.3.2 Modell SAE DISPLAY

- Den Hauptschalter (1) der Maschine drücken;
- Warten, bis der Heizkessel automatisch mit Wasser befüllt wurde (es erscheint das angezeigte Symbol);



- Für die Durchführung des Selbsttests noch einige Sekunden warten;
- Die Maschine ist einsatzbereit, sobald auf dem Display folgende Anzeige erscheint:



6.3.3 Ausschalten der Maschine

Die Maschine durch Betätigen des Hauptschalters oder des Hauptumschalters ausschalten.

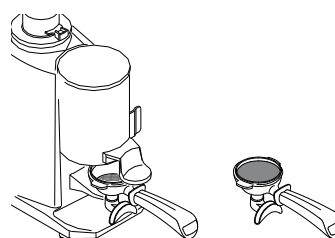
6.4 Vorbereitung der Maschine

6.4.1 Mahlen und Dosieren des Kaffees

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

Das Mahlen und Dosieren des Kaffees sind entsprechend den Herstellerangaben des Mahl-/Dosiergeräts durchzuführen. Darüber hinaus sind folgende Punkte zu beachten:

- für einen guten Espresso ist es empfehlenswert, keinen großen Kaffeebohnenvorrat anzulegen. Es ist auf jeden Fall stets das vom Hersteller angegebene Verfallsdatum zu beachten;
- nie zu große Kaffeemengen mahlen. Es sollte nur die im Dosiergerät enthaltene Menge vorbereitet und im Laufe des Tages verbraucht werden;
- keinen bereits gemahlten Kaffee kaufen, da dieser sehr schnell an Aroma verliert. Falls nötig, kleine Vakuumpackungen kaufen.



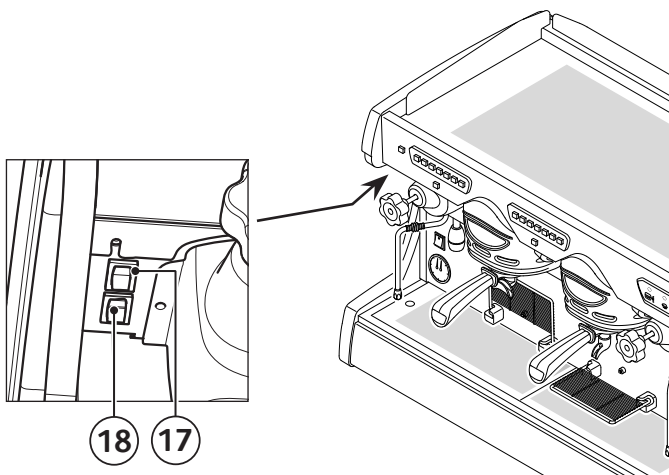
6.4.2 Beleuchtung

Arbeitsfläche

Zum Ein- und Ausschalten der Arbeitsflächenbeleuchtung den Schalter (18) drücken, der sich vorne unter der Bedienblende links befindet.

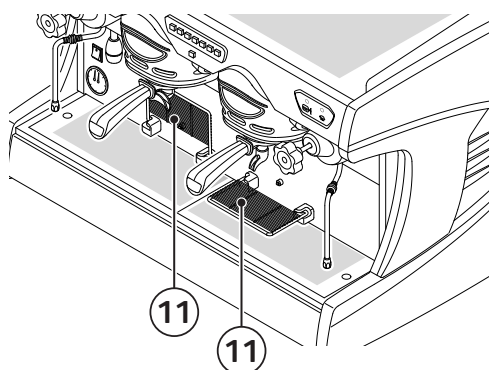
Außenseiten

Zum Ein- und Ausschalten der Beleuchtung der Seitenbereiche den Schalter (17) drücken, der sich hinten unter der Bedienblende links befindet.



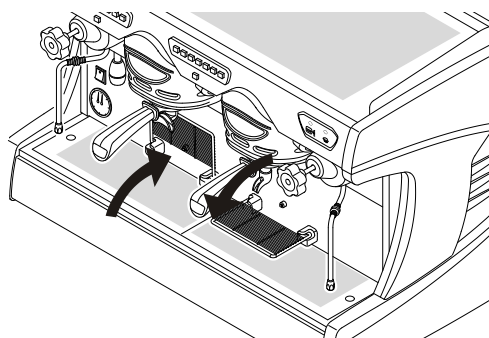
6.4.3 Tassenaufsatzgitter

Die inbegriffenen klappbaren Aufsatzgitter (11) dienen dem Einsatz unterschiedlich hoher Tassen.



Hierzu das Aufsatzgitter aushaken und in die horizontale Position drehen.

Wird es nicht mehr benötigt, einfach nach oben drehen, bis es sich in der Haltevorrichtung an der Maschine festhakt.



Zur Reinigung der Gitter siehe Abs. 7.5.8.

6.5 Kaffeeausgabe

6.5.1 Vorbereitung des Siebträgers



Bevor man den Siebträger füllt, ist sicherzustellen, dass dieser leer ist und das Sieb keine früheren Kaffeerückstände mehr aufweist.

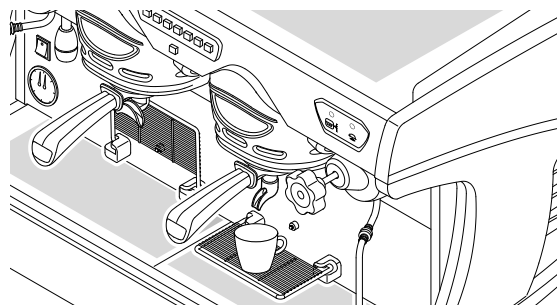
- Das Sieb mit einer Portion gemahlene Kaffees (ca. 6-7 g) füllen und den Anweisungen des Herstellers der Mahl-/Dosiereinheit folgen;
- Den Kaffee mit dem Kaffeepresser festdrücken;
- Den Siebrand reinigen, bevor der Siebträger an der Brühgruppe eingesetzt wird;
- Den Siebträger in die Brühgruppe einhängen, ohne zu fest zuzudrehen, damit sich die Dichtung nicht zu schnell abnutzt.

6.5.2 Ausgabe

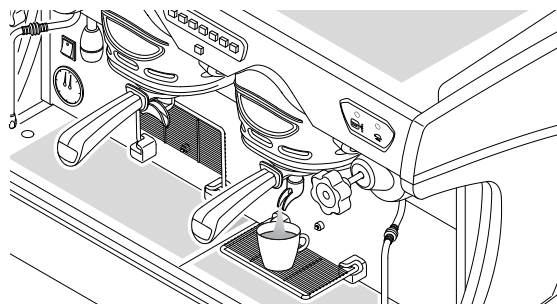


Während der Kaffeeausgabe den Siebträger nicht aus der Brühgruppe herausnehmen.

- Die Tasse unter den Auslauf stellen;



- Die Taste der gewünschten Portion betätigen, zum Beispiel , und die Kaffeeausgabe abwarten (Einschalten der LED);



- Um die Kaffeeausgabe vorzeitig zu unterbrechen, die Taste bzw. die Taste betätigen.



Bei Störungen oder Sperrung der Bedienblende die manuelle Ausgabetaste verwenden.

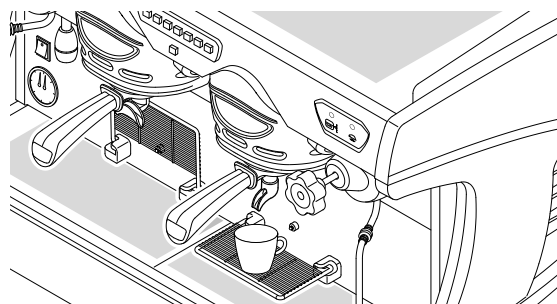
6.5.3 Kaffeeprogrammierung



Die Programmierung der einzelnen Portionen Kaffee muss mit frisch gemahlenem Kaffee und nicht mit bereits verwendetem Kaffeesatz durchgeführt werden.

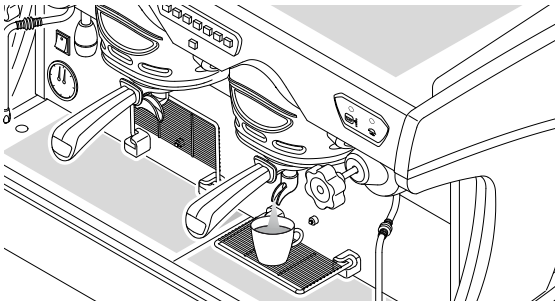
Die Maschine ist bereits werkseitig programmiert. Falls die Kaffeeportionen geändert werden sollen, wie folgt vorgehen:

- Stets zuerst die Bedienblende der Gruppe ganz rechts programmieren. Auf diese Weise werden alle Bedienblenden automatisch programmiert. Bei Bedarf nun auch die anderen programmieren;
- Eine Kaffee-/Espressotasse unter den Auslauf der Gruppe stellen;



- Die Taste für mindestens 5 Sekunden drücken, bis die Taste zu blinken beginnt;
- Alle Tasten sind eingeschaltet; dies bedeutet, dass die Ausgabemenge der werkseitig eingestellten Menge entspricht;

- Die zu programmierende Portionstaste betätigen, zum Beispiel  (während der Programmierung blinkt die Taste);



- Zur Bestätigung der Portion erneut die Taste  bzw. die Taste  betätigen;
- In diesem Fall schaltet sich die Taste  aus und zeigt damit an, dass sie bereits programmiert wurde;
- Bei Bedarf den Vorgang an den anderen Portionstasten wiederholen;
- Zum Abschluss der Tastenprogrammierung die Taste  drücken.

i Nun sind alle Gruppen wie beschrieben programmiert. Möchte man für die Gruppen der linken Seite eine andere Programmierung, so sind die Gruppen wie eben aufgezeigt einzeln zu programmieren.

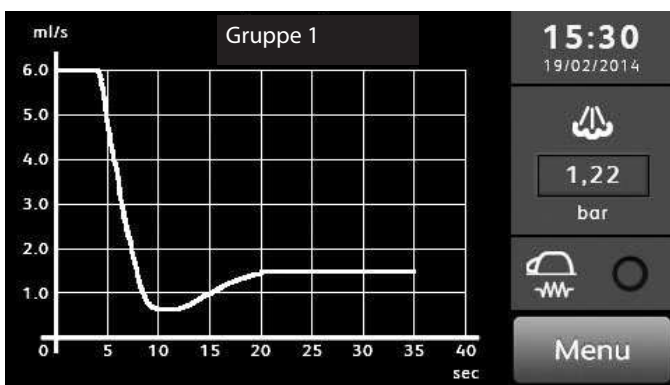
6.5.4 Informationsanzeige

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



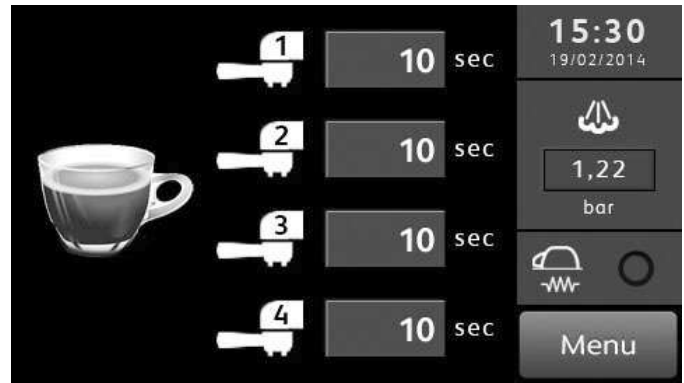
Druckwert im Wasserkreislauf bei Kaffeeausgabe.

Zeitflussdiagramm (ml/Sek.) der ausgegebenen Kaffees pro Gruppe.



i Um die Grafik des Flussdiagramms besser zu verstehen, empfiehlt es sich, die Broschüre aus der Website herunterzuladen.

Anzeige der Ausgabezeit (Sek.) für alle Gruppen.



6.6 Dampfabgabe



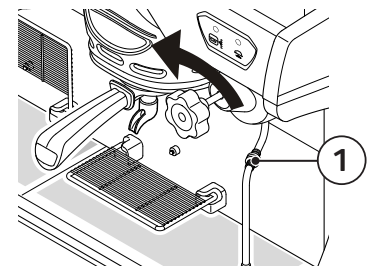
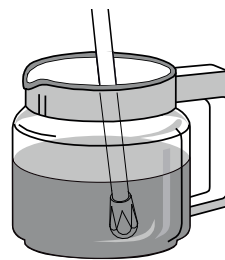
Die Dampfdüse an ihrem Verbrennungsschutzgummi (1) vorsichtig handhaben.

Den Dampf nicht auf Hände oder andere Körperteile richten. Die Dampfdüsen nicht mit bloßen Händen berühren; eine geeignete PSA verwenden.

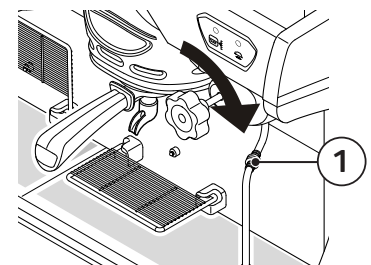


Der Benutzung der Dampfdüse muss stets ein mindestens 2 Sekunden langes Ausspülen des Kondensats vorausgehen.

- Die Dampfdüse in die zu erwärmende Flüssigkeit tauchen;
- Den Drehknopf des Hahns gegen den Uhrzeigersinn drehen;



- Die Dampfabgabe erfolgt proportional zur Öffnung des Hahns;
- Zum Beenden der Abgabe den Drehknopf des Hahns im Uhrzeigersinn drehen.



Für ein optimales Aufschäumen die folgenden einfachen Regeln befolgen:

- Nur soviel Milch erwärmen, wie verwendet werden soll. Einmal erwärmte Milch nicht nochmals erwärmen, sondern vollständig aus dem Kännchen ausgießen;
- Die Milch ist ausgehend von einer Temperatur von ca. 4 °C aufzuschäumen.



Damit die Auslassöffnungen der Dampfdüsen stets perfekt einsatzbereit sind, wird eine kurze Leerabgabe am Ende einer jeden Benutzung empfohlen. Die Auslassöffnungen immer mit einem mit lauwarmen Wasser angefeuchteten Tuch sauber halten. Die Dampfdüse nur während der notwendigen Erwärmungszeit in der Milch lassen.



Den Dampfhahn nicht mit in Milch getauchter Dampfdüse und bei ausgeschalteter Maschine öffnen, da die Maschine sonst die Milch in den Rohren aufsaugt.

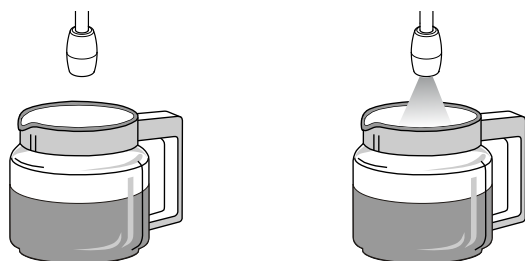
6.7 Heißwasser

6.7.1 Heißwasserabgabe



Verbrennungsgefahr. Heißwasser nicht auf Hände oder andere Körperteile richten. Die Heißwasserdüse nicht mit bloßen Händen berühren; eine geeignete PSA verwenden.

- Das Kannchen unter die Heißwasserdüse stellen;
- Die Heißwassertaste betätigen und die Abgabe abwarten;
- Die Maschine gibt die programmierte Heißwassermenge ab; um die Abgabe vorzeitig zu unterbrechen, erneut die Taste der Heißwasserabgabe oder die Taste betätigen.



6.7.2 Heißwasserprogrammierung

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

- Das Kannchen unter die Heißwasserdüse stellen;
- Die Taste (Bedienblende ganz rechts) für mindestens 5 Sekunden drücken: Die Taste beginnt zu blinken;
- Die Taste der Heißwasserabgabe betätigen, um mit der Abgabe zu beginnen;
- Bei Erreichen der gewünschten Wassermenge erneut die Taste betätigen, um die Menge zu bestätigen;
- Zum Abschluss der Programmierung die Taste drücken, um den Vorgang zu beenden.

6.8 Abgabe mit Autosteamer

6.8.1 Einsatztipps

- Nur soviel Milch aufschäumen, wie verwendet werden soll. Einmal erwärmte Milch nicht nochmals erwärmen, sondern vollständig aus dem Kannchen ausgießen;
- Der Autosteamer garantiert nur bei einer 4 °C kalten Milch eine Übereinstimmung zwischen der eingestellten und tatsächlichen Milcht Temperatur von ± 3 °C;
- Beim Erreichen der eingestellten Milcht Temperatur bricht die Dampf abgabe automatisch ab. Damit der Milchschaum nicht überläuft, darf man das Milchkännchen nur zur Hälfte mit Milch füllen.
- Einen Behälter verwenden, der für die aufzuschäumende Milchmenge (ca. 200 ml) ausreicht. Die Form sollte zylinderförmig und nicht kegelförmig sein (siehe Zeichnung).

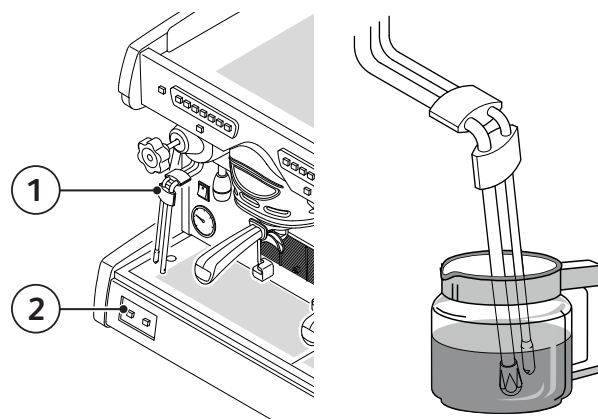


6.8.2 Abgabe



Den Dampf nicht auf Hände oder andere Körperteile richten. Die Dampfdüsen nicht mit bloßen Händen berühren; eine geeignete PSA verwenden.

- Die Auslassöffnungen der Autosteamer-Düse (1) in die Milch tauchen;



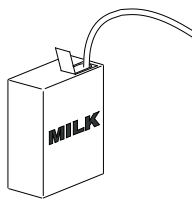
- Auf der Bedienblende (2) die Taste oder drücken;
- Das Ende der Abgabe abwarten;
- Um die Abgabe vorzeitig zu unterbrechen, die zuvor betätigte Taste oder drücken.



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

6.9 Cappuccino-Abgabe

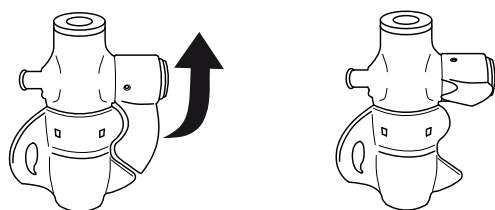
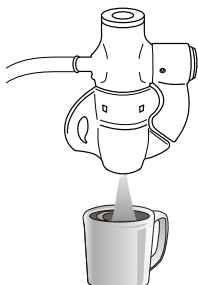
- Das Saugrohr in die Milch tauchen;
- Das Kännchen unter den Auslauf des Cappuccino-Zubereiters stellen;
- Den Dampfahh öffnen und beim Erreichen der gewünschten Menge wieder schließen;
- Die aufgeschäumte Milch in die mit Kaffee gefüllten Tassen gießen.



Zur Abgabe warmer Milch ohne Schaum den Hebel des Cappuccino-Zubereiters nach oben drücken.

Für ein noch besseres Ergebnis empfiehlt es sich, die Milch nicht direkt in der Tasse, sondern in einem Kännchen aufzuschäumen und anschließend die aufgeschäumte Milch auf den Kaffee zu geben.

Den Cappuccino-Zubereiter stets sauber halten. Siehe hierzu Absatz "7.5 Reinigungsverfahren" Auf Seite 102.



6.10 Tassenwärmer

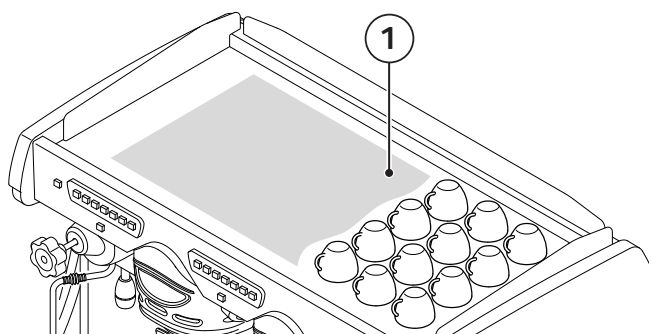


Aus Sicherheitsgründen sollten keine Tücher oder anderen Gegenstände auf den Tassenwärmer gelegt werden, um eine Überhitzung der Maschine zu vermeiden.



GEFAHR DURCH HOHE TEMPERATUR: Der Tassenwärmer kann Temperaturen erreichen, die Verbrennungen verursachen können. Sehr vorsichtig vorgehen.

Die Tassen auf den Tassenwärmer (1) der Kaffeemaschine stellen.



Die Temperatur des Tassenwärmers ist ganz nach den persönlichen Bedürfnissen einstellbar. Nachstehend wird das

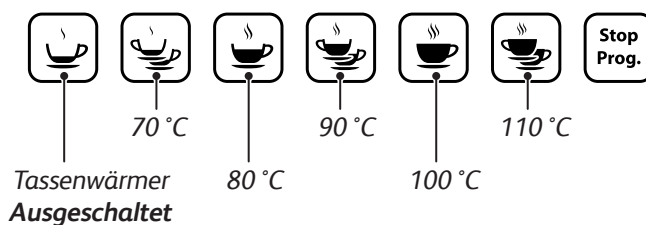
Verfahren zur Aktivierung und Einstellung des Tassenwärmers je nach Modell beschrieben.

6.10.1 Modell SAE

Um die Temperatur des Tassenwärmers einzustellen oder auszuschalten, wie folgt vorgehen:

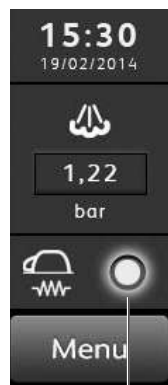
- Beim Einschalten der Maschine die Taste **Stop Prog.** auf der rechten Bedienblende gedrückt halten: Die blinkende LED-Leuchte zeigt die aktuelle Konfiguration des Tassenwärmers an, wie in den Zeichnungen unten zu erkennen ist;
- Die Taste **Stop Prog.** so lange gedrückt halten, bis die blinkende LED-Leuchte durchgehend aufleuchtet;
- Die Taste drücken, die der gewünschten Konfiguration entspricht.
- Den Vorgang durch Betätigen der Taste **Stop Prog.** bestätigen.

Die Kontrollleuchte der Bedienblende signalisiert, ob der Tassenwärmer an oder aus ist.



6.10.2 Modell DISPLAY

- Auf dem Display auf das Symbol des Tassenwärmers  drücken;
- Das Einschalten des Tassenwärmers wird auf dem Display wie unten angegeben angezeigt.



Tassenwärmer eingeschaltet



Tassenwärmer eingeschaltet und Heizelement in Betrieb

Zur Einstellung der Tassenwärmertemperatur siehe Absatz 6.11.4.

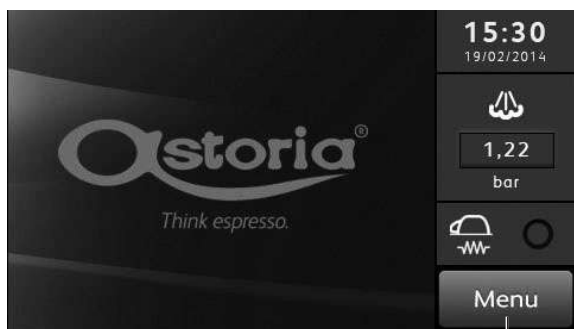


Um den Tassenwärmer auszuschalten, erneut auf das zuvor angezeigte Symbol drücken.

6.11 Programmierung der Maschinenparameter (Modell DISPLAY)

6.11.1 Menüzugriff

1. Für den Menüzugriff auf der Hauptansicht des Touchscreen-Displays die Taste unten rechts betätigen;



Menütaste

2. Es erscheint die Menüseite:

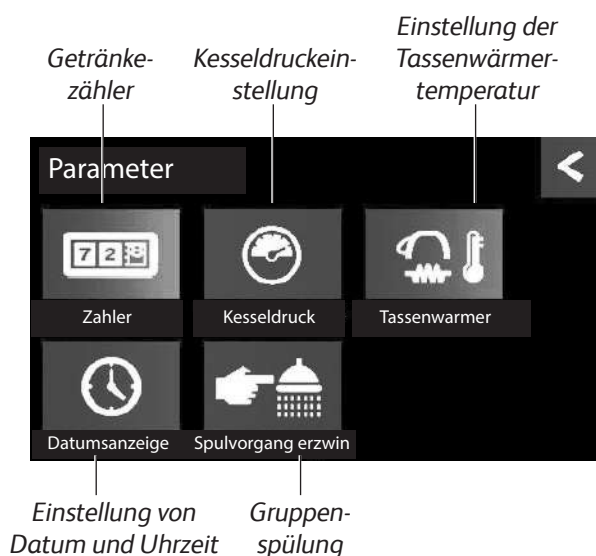
Taste "back": gestattet die Rückkehr zur vorangegangenen Ansicht



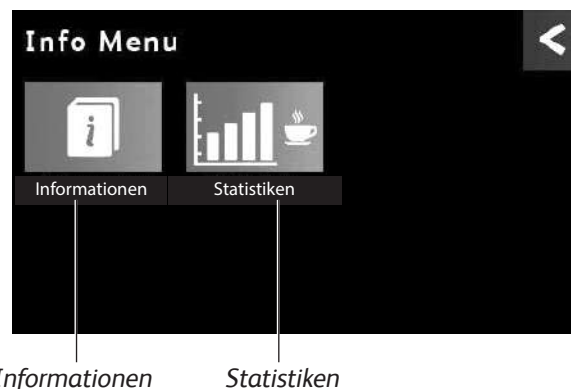
Taste Parameter

Taste Informationen

3. Die Taste „Parameter“ betätigen, um das entsprechende Untermenü einzublenden:



4. Oder die Taste „Info“ drücken, um das Untermenü der Infos einzublenden:



6.11.2 Zähler

Um die Zahl der vorgenommenen Getränkeabgaben anzuzeigen, die angegebene Taste drücken.



Gesamtanzahl der ausgegebenen Teeauswahlen rechte Wasserdüse (nur 4GR)

Gesamtanzahl der ausgegebenen Teeauswahlen (linke Wasserdüse)

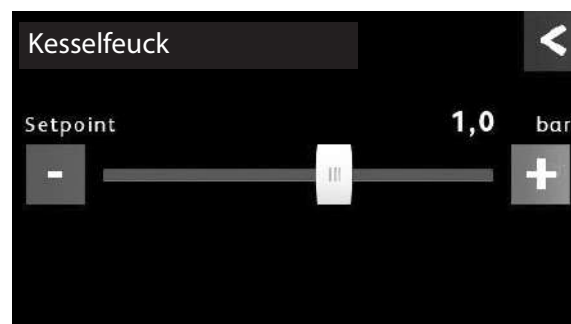
Gesamtanzahl der ausgegebenen Kaffees

Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, die Taste



6.11.3 Heizkesseldruck

Den Druck über die angegebene Taste ändern.



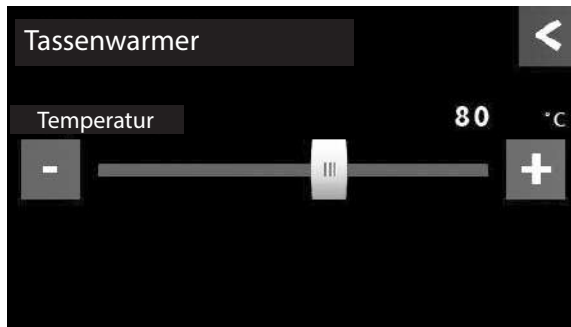
Über die Tasten **+** und **-** den gewünschten Druckwert einstellen.

Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, die Taste



6.11.4 Tassenwärmertemperatur

Über die angegebene Taste kann die Betriebstemperatur des Tassenwärmers eingestellt oder die Funktion abgestellt werden.



Über die Tasten  und  die gewünschte Temperatur einstellen.

Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, die Taste  drücken.



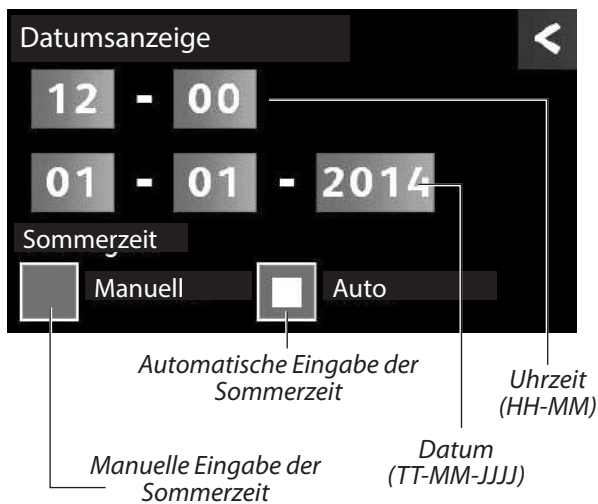
Das Einschalten des Tassenwärmers wird auf dem Display durch die Kontrollleuchte angezeigt.



GEFAHR DURCH HOHE TEMPERATUR: Nicht vergessen: Eine sehr hohe Temperatur kann sehr schwere Verbrennungen verursachen.

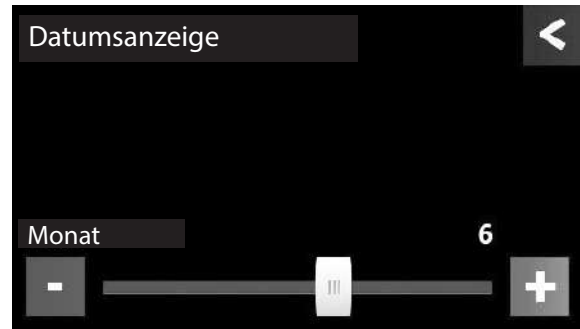
6.11.5 Einstellung von Datum und Uhrzeit

Zum Einstellen von Uhrzeit und Datum die angegebene Taste drücken.



Über die Tasten  und  den gewünschten Wert einstellen.

Um die Sommerzeit manuell oder automatisch einzustellen, die gewünschte Taste wählen.



Beisp. der Monatseingabe.

Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, die Taste  drücken.

6.11.6 Anzeige von Informationen

Zur Anzeige der installierten Softwareversion die angegebene Taste drücken.



Firmware-Version
CPU-Platine

Firmware-Version
Display TFT

Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, die Taste  drücken.

6.11.7 Reinigung der Brühgruppen

Die Brühgruppen täglich reinigen.



Zum Starten der Reinigung die Taste  betätigen.

Den im Absatz 7.5.5 angezeigten Vorgang durchführen.



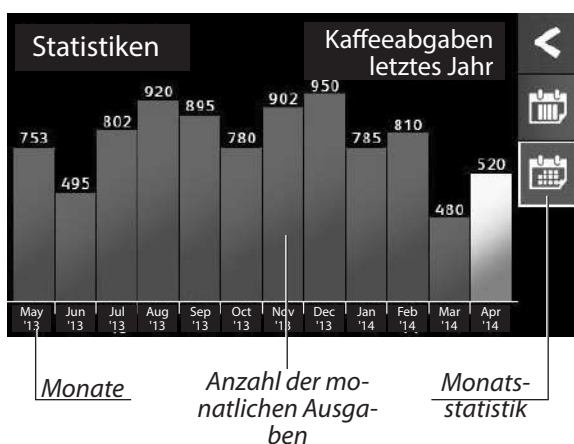
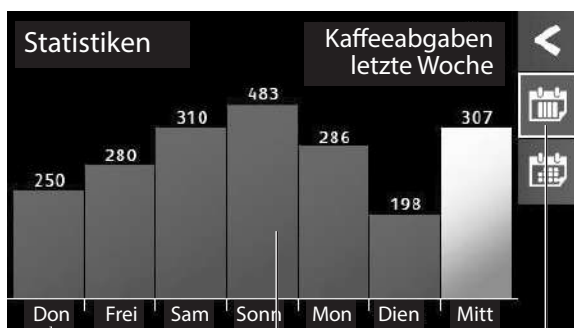
Mit diesem Vorgang wird die gleichzeitige Reinigung aller Gruppen durchgeführt; jede Bedienblende steuert ihre jeweilige Gruppe.

6.11.8 Statistiken

Um die Zahl der vorgenommenen Getränkeabgaben anzuzeigen, die angegebene Taste drücken.



Die Wochen- oder Monatsdaten werden je nach gewählter Taste angezeigt.



Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, die Taste  drücken.

6.12 Tipps für die Zubereitung eines guten Kaffees

Täglich Sieb und Siebträger reinigen, siehe hierzu Abs. 7.5.3 Auf Seite 102. Erfolgt diese Reinigung nicht täglich, verschlechtert sich die Qualität des abgegebenen Kaffees.

Für einen qualitativ einwandfreien Kaffee ist es wichtig, dass das verwendete Wasser einen Härtegrad von 6-7 °F (französische Grad) aufweist. Sollte die Wasserhärte diese Werte übersteigen, ist ein Wasserfilter oder ein Enthärter zu verwenden. Einen Enthärter nicht verwenden, wenn die Wasserhärte unter 4 °F liegt. Sollte das Wasser sehr stark nach Chlor schmecken, ist ein Spezialfilter vorzusehen.

Es wird davon abgeraten, einen großen Vorrat an Kaffeebohnen anzulegen. Beim Wechsel der Kaffeesorte sollte für die Einstellung der Wassertemperatur und der Mahlung der Techniker hinzugezogen werden.

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

7. WARTUNG UND REINIGUNG

7.1 Sicherheitsmaßnahmen



Die in Kapitel "I. SICHERHEITSSMAßNAHMEN" Auf Seite 81 aufgeführten Hinweise aufmerksam lesen.

7.2 Planmäßige Wartung

Neben den Wartungseingriffen in den in der "Tabelle für Planmäßige Wartung" angegebenen Abständen ist mindestens einmal im Jahr von einem Techniker eine allgemeine Kontrolle der Maschine ausführen zu lassen.

7.3 Wartungsarbeiten nach kurzer Maschinenstandzeit

Unter „kurzer Maschinenstandzeit“ wird ein Zeitraum von mehr als einer Arbeitswoche verstanden.

Im Fall der erneuten Einschaltung der Maschine nach diesem Zeitraum muss der Techniker das gesamte in den Wasserkreisläufen enthaltene Wasser ersetzen. Siehe hierzu Abs. "7.2 Planmäßige Wartung"

Außerdem sind alle bei der planmäßigen Wartung vorgesehenen Vorgänge auszuführen. Siehe hierzu den vorangegangenen Absatz.



Das Auftreten von Problemen an Bauteilen, die auf grauem Hintergrund angezeigt werden, setzt das Ausschalten der Maschine und einen Eingriff des Technikers voraus.

7.4 Funktionsstörungen und Abhilfen

Die Maschine teilt dem Benutzer alle wichtigen Meldungen über den Betriebszustand mit.

Der untere Bereich zeigt die Alarmmeldungen an, die während des Betriebs auftreten können.

Die "Tabelle für Funktionsstörungen und Abhilfe" listet die Alarmer und Maßnahmen zur Behebung des gemeldeten Problems auf.



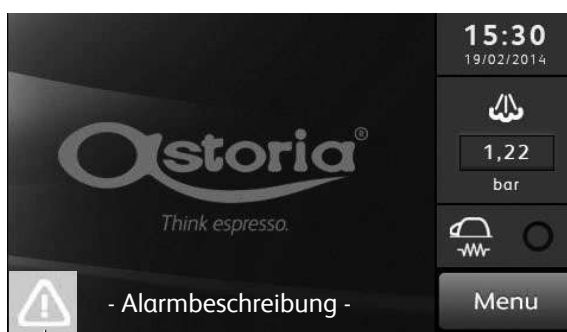
Die auf grauem Hintergrund angezeigten Probleme machen das Ausschalten der Maschine und einen Eingriff des Technikers erforderlich.



Falls die Betriebsstörung nicht behoben werden kann oder bei Alarmmeldungen auf dem Display, die Maschine ausschalten und sich an den Techniker wenden.

Tabelle für Planmäßige Wartung

Bauteil	Art des Eingriffs	Wöchentlich	Monatlich	Vierteljährlich
DRUCKWANDLER	Den Druckwert im Heizkessel im Auge behalten; er muss zwischen 0,08 und 0,14 MPa (0,8 und 1,4 bar) liegen.	X		
DRUCKWANDLER	Den Wasserdruck während der Kaffeeausgabe prüfen: Den auf dem Manometer angezeigten Druck kontrollieren, der zwischen 0,8 und 0,9 MPa (8 und 9 bar) liegen muss.		X	
SIEBE und SIEBTRÄGER	Die Abnutzung und mögliche Randbeschädigung der Siebe prüfen. Außerdem sind eventuelle Kaffeesatzreste in der Tasse zu kontrollieren und bei Bedarf die Siebe bzw. Siebträger zu ersetzen.		X	
MAHL-/DOSIERGERÄT	Die gemahlene Kaffeemenge (zwischen 6 und 7 g pro Vorgang) und den Feinheitsgrad der Mahlung prüfen. Die Mahlmesser müssen immer sehr scharf sein, ihre Abnutzung erkennt man, wenn zu viel Pulver im Mahlgut vorhanden ist. Es wird empfohlen, den Eingriff des Technikers anzufordern, um die flachen Mahlwerke nach jeweils 400/500 kg Kaffee oder konische Mahlwerke nach jeweils 800/900 kg Kaffee austauschen zu lassen.		X	
WASSERFILTER ENTHÄRTER	Das Auswechseln der Wasserfilter-Kartusche oder das Regenerieren des Enthärters sollte in den vom Hersteller angegebenen Abständen erfolgen.		X	
HEIZKESSEL	Es wird empfohlen, mindestens alle drei Monate den Techniker mit der Erneuerung des Wassers im Kessel zu beauftragen.			X



Alarmanzeige

Tabelle für Funktionsstörungen und Abhilfe

Problem	Ursache	Maßnahme
KEIN STROM AN DER MASCHINE	Die Maschine ist ausgeschaltet.	Die Maschine einschalten.
IM HEIZKESSEL FEHLT WASSER	Der Hahn der Wasserleitung ist geschlossen.	Den Wasserleitungshahn öffnen.
ZUVIEL WASSER IM KESSEL	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und sich an den Techniker wenden.
AUS DEN DAMPFDÜSEN TRITT KEIN DAMPF AUS	Die Sprühvorrichtung der Düse ist verstopft. Die Maschine ist ausgeschaltet.	Die Sprühvorrichtung der Dampfdüse reinigen. Die Maschine einschalten.
AUS DEN DAMPFDÜSEN TRITT WASSER ODER MIT WASSER VERMISCHTER DAMPF AUS	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und sich an den Techniker wenden.

Problem	Ursache	Maßnahme
WASSERLECK AN DER MASCHINE	Die Auffangschale leitet nicht ab. Der Abflussschlauch ist beschädigt oder abgelöst oder der Wasserabfluss ist behindert.	Die Abflussleitung kontrollieren. Den Anschluss des Abflussschlauchs an die Auf- fangschale prüfen und wieder herstellen.
KAFFEE ZU HEIß ODER ZU KALT	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und sich an den Techni- ker wenden.
KAFFEEAUSGABE ZU SCHNELL	Der Kaffee ist zu grob gemahlen.	Die Mahlung des Kaffees einstellen.
KEINE AUSGABE	Der Hahn der Wasserleitung ist geschlossen. Der Kaffee wird zu fein gemahlen.	Den Wasserleitungshahn öffnen. Die Mahlung des Kaffees einstellen.
KAFFEEAUSGABE ZU LANGSAM	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Die Mahlung des Kaffees einstellen.
KAFFEESATZ IST NASS	Brühgruppe verschmutzt. Die Brühgruppe ist zu kalt. Der Kaffee ist zu fein gemahlen. Der benutzte Kaffee ist zu alt.	Die Gruppe mit dem Blindsieb reinigen. Die vollständige Aufheizung der Gruppe abwarten. Die Mahlung des Kaffees einstellen. Den Kaffee durch frischen ersetzen.
DAS DISPLAY ZEIGT EINEN UNGEEIGNETEN DRUCK AN	Störung in der hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und sich an den Techni- ker wenden.
KAFFEESATZ IN DER TASSE	Der Siebträger ist verschmutzt. Die Sieböffnungen sind abgenutzt. Die Mahlung des Kaffees erfolgt nicht wie gewünscht.	Den Siebträger reinigen. Das Sieb austauschen. Den Mahlvorgang entsprechend einstellen.
DIE TASSE IST MIT KAFFEESPRITZER VERSCHMUTZT	Der Kaffee ist zu grob gemahlen. Der Siebrand ist beschädigt.	Die Mahlung des Kaffees einstellen. Das Sieb austauschen.
DIE LED ALLER BEDIEN- BLENDE BLINKEN	Die automatische Wasserzufuhr wird nach wenigen Minuten gesperrt. Die Vorrichtung Time-out wird ausgelöst. In der Leitung ist kein Wasser.	Die Maschine aus- und wieder einschalten. Den Wasserleitungshahn öffnen.
DIE KAFFEEAUSGABE ERFOLGT NICHT WIE GEWÜNSCHT DIE KAFFEEPORTION WIRD NICHT EINGEHALTEN DIE LED DER PORTI- ONSTASTE BLINKT	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Die Mahlung des Kaffees einstellen.
KAFFEEAUSGABE NUR ÜBER MANUELLE TASTE	Störung der elektronischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und sich an den Techni- ker wenden.
BLOCKIERUNG DES ELEK- TRONISCHEN SYSTEMS	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und sich an den Techni- ker wenden.
DER MOTOR BLEIBT PLÖTZLICH STEHEN ODER DIE THER- MOSCHUTZVORRICHTUNG WIRD AUFGRUND EINER ÜBERLASTUNG AUSGELÖST	Pumpe defekt.	Die Maschine ausschalten und sich an den Techni- ker wenden.
AN DER PUMPE TRITT WASSER AUS	Pumpe defekt.	Die Maschine ausschalten und sich an den Techni- ker wenden.
DIE PUMPE ARBEITET UNTER IHRER NENNLEISTUNG	Pumpe defekt.	Die Maschine ausschalten und sich an den Techni- ker wenden.
DIE PUMPE IST SEHR GERÄUSCHVOLL	Pumpe defekt.	Die Maschine ausschalten und sich an den Techni- ker wenden.

7.5 Reinigungsverfahren

7.5.1 Allgemeine Anweisungen

Für eine gute Hygiene und Leistungsfähigkeit des Geräts sind einige einfache Reinigungsarbeiten erforderlich. Die hier angeführten Anweisungen gelten für einen normalen Gebrauch der Kaffeemaschine; bei einem Dauereinsatz der Maschine müssen die Reinigungsarbeiten häufiger durchgeführt werden.

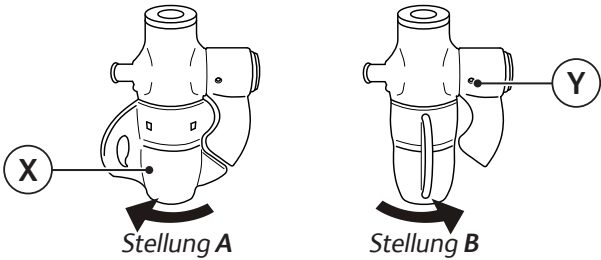
i **Niemals alkalische Reiniger, Lösungsmittel, Alkohol oder scharfe Substanzen verwenden. Die verwendeten Produkte/Reiniger müssen zwecktauglich sein und dürfen das Material der Wasserkreisläufe nicht angreifen.**
Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, die zu Kratzern auf der Gehäuseoberfläche führen könnten.
Stets perfekt saubere und keimfreie Tücher verwenden.
Zum Waschen der Siebe, der Siebträger und aller Maschinenteile die vom Hersteller gelieferten Reinigungsmittel oder spezifische Produkte zum Reinigen von gewerblichen Kaffeemaschinen verwenden.

Reinigung	Täglich	Wöchentl.
Cappuccino-Zubereiter: Die Reinigung des Cappuccino-Zubereiters mindestens ein Mal pro Tag, bei Dauereinsatz auch mehrmals pro Tag vornehmen, siehe Abs. 7.5.2 Auf Seite 102.	X	
Gehäuse und Gitter: Die Gehäuseseiten mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch reinigen. Die Schale und das Tassenabstellgitter herausnehmen und mit warmem Wasser waschen. Die Reinigung der Tassenaufsatzgitter vornehmen. Siehe hierzu Abs.7.5.8	X	
Siebe und Siebträger: Täglich und wöchentlich reinigen, siehe hierzu Abs. 7.5.3. Täglich reinigen, siehe hierzu Abs 7.5.6.	X	X
Dampfdüse: Die Düse mit einem mit lauwarmem Wasser befeuchteten Tuch regelmäßig säubern. Die Auslassöffnungen der Dampfdüse reinigen und dabei mit einer kleinen Nadel aufstechen. Wöchentlich reinigen, siehe hierzu Abs. 7.5.7.	X	X
Brühgruppe: Brühgruppe entsprechend Abs.7.5.4 oder 7.5.5 reinigen. Täglich reinigen, siehe hierzu Abs 7.5.6. Wöchentlich innen reinigen, siehe hierzu Abs. 7.5.6.	X	X
Mahl-/Dosiergerät und Trichter: Trichter und Dosiergerät mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch innen und außen reinigen. Am Ende alles sorgfältig abtrocknen.		X

7.5.2 Reinigung des Cappuccino-Zubereiters

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

- Eine erste Reinigung durchführen, indem das Ansaugrohr in Wasser getaucht und einige Sekunden lang eine Abgabe durchgeführt wird;
- Den Drehkörper (X) um 90° drehen und in Stellung B bringen (Schließen des Rohrs für den Milchaustritt);
- Dabei das Milchansaugrohr in der Luft halten und eine Dampfabgabe vornehmen (Leerlauf des Cappuccino-Zubereiters);
- Etwa 20 Sekunden für die Reinigung und interne Sterilisation des Cappuccino-Zubereiters abwarten;
- Den Dampf schließen und den Drehkörper wieder in Stellung A bringen;
- Falls die Öffnung des Luftansaugers (Y) verstopft ist, mit einer Nadel vorsichtig öffnen.



i **Den Cappuccino-Zubereiter nach jedem Dauerbetrieb und in jedem Fall einmal täglich reinigen.**

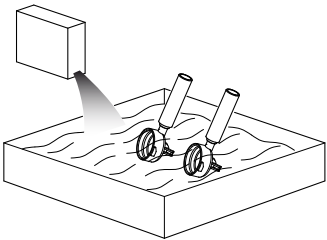
7.5.3 Reinigung von Sieb und Siebträger

i **Achtung: Nur die Schale des Siebträgers eintauchen, das Eintauchen des Griffs in Wasser vermeiden.**

Das Reinigungsmittel muss in den auf der Packung angegebenen Dosierungen mit kaltem Wasser verdünnt werden (siehe Hersteller).

Täglich:

- Sieb und Siebträger die ganze Nacht über in heißes Wasser tauchen, so dass sich die fetthaltigen Kaffeeablagerungen lösen;
- Anschließend alle Teile mit kaltem Wasser abspülen.



Wöchentlich:

- Mit Hilfe eines Schraubenziehers das Sieb vom Siebträger lösen;
- Sieb und Siebträger 10 Minuten lang in heißes Wasser mit Spezialreiniger tauchen;
- Anschließend alle Teile mit kaltem Wasser abspülen.

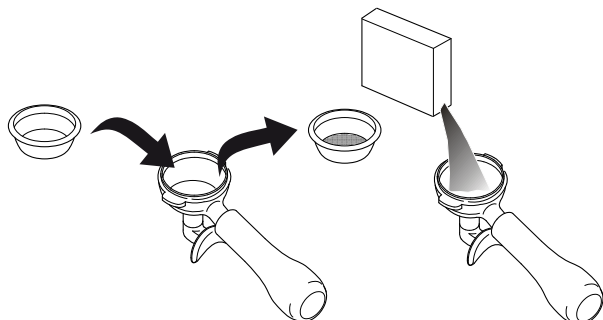
7.5.4 Reinigung der Brühgruppe Modell SAE



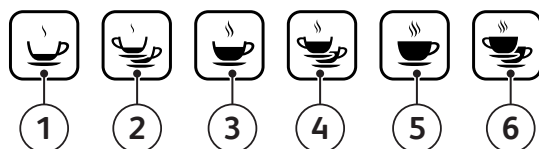
Die Reinigung kann auch gleichzeitig an mehreren Brühgruppen vorgenommen werden. Um die Reinigungsphase zu beenden, müssen alle Reinigungen an den Gruppen beendet sein.

Die Brühgruppen wie nachfolgend beschrieben täglich reinigen:

- Das Sieb aus dem Siebträger herausnehmen und ein Blindsieb einsetzen (siehe Standardausstattung);



- Die Taste Doppelter Espresso (2)  auf dem Bedienfeld der zu reinigenden Gruppe 10 Sekunden lang gedrückt halten, bis die LED blinkt;
- Das dafür vorgesehene Reinigungsmittel (siehe Ersatzteile) in den Siebträger mit Blindsieb gießen und diesen in die Brühgruppe einhängen;
- Erneut die Taste Doppelter Espresso (2)  drücken;
- Während die Maschine den ersten Spülgang durchführt, blinken die Tasten  (1) und  (2);
- Am Ende des ersten Spülgangs blinkt die LED der Taste Doppelter Espresso  (2); nun den Siebträger aus der Brühgruppe herausnehmen;
- Erneut die Taste Doppelter Espresso  (2) drücken, um nachzuspülen;
- Während die Maschine nachspült, blinken die Tasten  (1) und  (2);
- Nach dem Nachspülgang (ca. 30 Sekunden) ist die Maschine wieder betriebsbereit.



7.5.5 Reinigung der Brühgruppen Modell SAE-DISPLAY



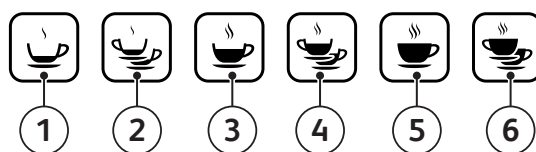
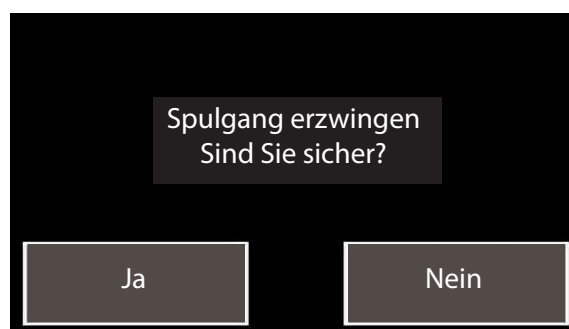
Mit diesem Vorgang wird die gleichzeitige Reinigung aller Gruppen durchgeführt; jede Bedienblende steuert ihre jeweilige Gruppe. Absatz "6.11.7 Reinigung der Brühgruppen" zeigt, wie man das Menü einblendet.

Die Brühgruppen wie nachfolgend beschrieben täglich reinigen:

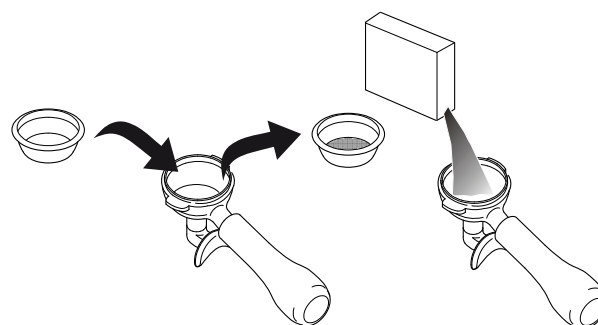
Zum Reinigen der Brühgruppen die angezeigte Taste betätigen.



Zum Starten der Reinigung die Taste „JA“ drücken und wie folgt vorgehen:



- Das Sieb aus dem Siebträger herausnehmen und ein Blindsieb einsetzen (siehe Standardausstattung);



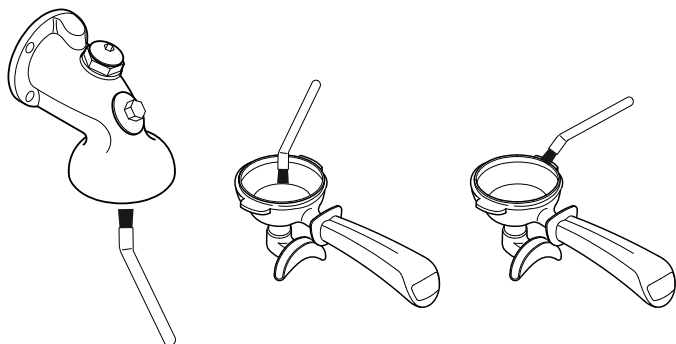
- Das dafür vorgesehene Reinigungsmittel in das Blindsieb füllen und die Siebträger in die Brühgruppen einhängen;
- Die Taste Doppelter Espresso  (2) an jeder Gruppe drücken;
- Auf dem Display erscheint die Meldung „REINIGUNG DER GRUPPE LÄUFT“. Während die Maschine den ersten Spülgang durchführt, blinken die Tasten  (1) und  (2);
- Nach dem ersten Durchgang blinken die Tasten Doppelter Espresso  (2): Die Siebträger aus den Gruppen herausnehmen;
- Erneut die Tasten Doppelter Espresso  (2) drücken, um nachzuspülen;
- Während die Maschine nachspült, blinken die Tasten  (1) und  (2);
- Nach dem Nachspülgang (ca. 30 Sekunden) ist die Maschine wieder betriebsbereit.

7.5.6 Reinigung von Brause, Brausenhalterung und Siebträger

Täglich

Die Brausen von Brühgruppe und Siebträger mit der dafür vorgesehenen Bürste reinigen.

Den Aufnahmering für den Siebträger und den Siebträger selbst innen sowie den Rand und die Rippen am Siebträger gründlich reinigen, um mögliche Kaffeereste zu entfernen.



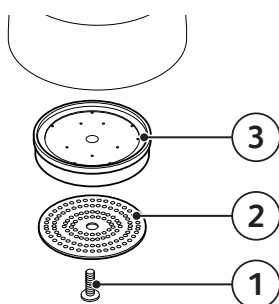
Wöchentlich



Die mitgelieferte Reinigungsbürste verwenden (siehe Ersatzteilkatalog).

Einmal in der Woche die Brause und die Brausenhalterung wie folgt reinigen:

- Mit einem Schraubendreher die Schraube (1) lösen;
- Die Brause (2) und Brausenhalterung (3) abnehmen;
- Die beiden Teile mit warmem Wasser abspülen;
- Die Brause und Brausenhalterung wieder in ihre ursprüngliche Position bringen und mit der Schraube festziehen.



7.5.7 Reinigung der Dampfdüse

Wöchentlich

Einmal in der Woche die Dampfdüse wie folgt reinigen:

- Die Düse den Herstellerangaben entsprechend in ein mit Wasser und Spezialreiniger gefülltes Kannchen tauchen;



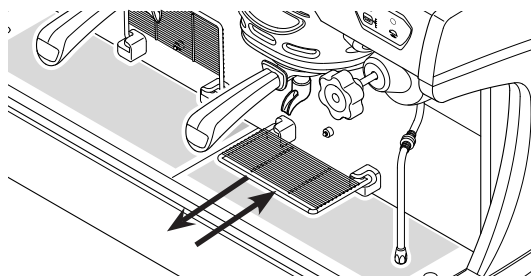
- Die Lösung mit dem aus der Düse austretenden Dampf erwärmen;
- Die Düse mindestens 5 Minuten lang in der Lösung lassen, damit der Reiniger durch den Abkühlungseffekt im Inneren der Düse nach oben steigen und wirken kann;
- Den Vorgang 2- oder 3-mal wiederholen, bis bei den nachfolgenden Abgaben keine Milchreste mehr austreten.

7.5.8 Reinigung der Tassenaufsatzgitter

Täglich

Das Tassenaufsatzgitter wie folgt reinigen:

- Das Gitter herausnehmen; dabei so viel Kraft aufwenden, bis es sich von der Maschine löst;



- Die Reinigung mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch vornehmen;
- Das Gitter wieder zur Maschine hin schieben, bis es einrastet.

8. ERSATZTEILE

Der Austausch von Bauteilen und/oder Teilen der Maschine ist ausschließlich Aufgabe des Technikers.



Der Benutzer ist in keinem Fall befugt, Arbeiten zum Ersetzen von Bauteilen bzw. Teilen der Maschine auszuführen.

9. AUßERBETRIEBNAHME

Zur Außerbetriebnahme der Maschine ist der Einsatz des Technikers anzufordern, da das Gerät von der Strom- und Wasserversorgung zu trennen und das Wasser aus allen in-nenseitigen Kreisläufen abzulassen ist.

Die Wiederinbetriebnahme der Maschine nach diesem Zeitraum darf nur durch einen Techniker erfolgen.



Der Benutzer ist in keinem Fall befugt, die Arbeiten zur Außerbetriebnahme und der Wiederinbetriebnahme der Maschine auszuführen.

10. ABBAU

Der Abbau der Maschine ist ausschließlich Aufgabe des Technikers.

11. ENTSORGUNG

11.1 Informationen zur Entsorgung

Nur für die Europäische Union und den Europäischen Wirtschaftsraum.



Dieses Symbol gibt an, dass das Produkt gemäß der Richtlinie WEEE (2012/19/EG), der Batterienrichtlinie (2006/66/EG) bzw. den jeweiligen nationalen Gesetzen zur Umsetzung dieser Richtlinien nicht als Hausmüll entsorgt werden darf.

Das Produkt muss bei einer entsprechenden Sammelstelle abgegeben werden, zum Beispiel beim Händler beim Kauf eines neuen, ähnlichen Produkts oder bei einer autorisierten Sammelstelle zum Recycling von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall (WEEE) sowie Batterien und Akkumulatoren. Eine

unsachgemäße Entsorgung dieser Abfälle kann sich durch die normalerweise in diesen Abfällen enthaltenen potentiell schädlichen Substanzen negativ auf die Umwelt und die Gesundheit des Menschen auswirken.

Die Mitwirkung an einer korrekten Entsorgung dieses Produkts trägt zu einer effizienten Nutzung der natürlichen Ressourcen bei und vermeidet die Auferlegung der von den geltenden Bestimmungen vorgesehenen Verwaltungsstrafen. Für weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an die Behörden vor Ort, die für die Abfallsammlung zuständige Stelle, einen autorisierten Händler oder die Abfallwirtschaft.



Für die Entsorgung der Maschine sich an den Techniker und/oder die Verkaufsfirma wenden.

11.2 Umweltinformationen

Im Inneren der Maschine befindet sich eine Lithium-Knopfzelle zur Speicherung der Maschinendaten. Sie befindet sich in der Platine.

Diese Batterie gemäß den jeweiligen Landesvorschriften entsorgen.

I. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

I.I. NIVEL DE FORMACIÓN E INFORMACIÓN SOLICITADO AL USUARIO

El Usuario:

- es la persona encargada del funcionamiento de la máquina y realización de las operaciones de limpieza ordinarias indicadas en este manual.
- debe estar debidamente formado e informado acerca del funcionamiento y los riesgos residuales presentes durante el funcionamiento de la máquina.
- debe ser capaz de actuar de acuerdo con las normas que rigen los principios de higiene alimentaria vigentes en el país donde se utiliza la máquina.

i La manipulación no autorizada de cualquier parte de la máquina invalidará la garantía y la responsabilidad del fabricante en caso de fallo de la máquina y lesiones del usuario.

I.II. FUNCIONAMIENTO

Aunque se hayan adoptado, en la máquina, todos los dispositivos de prevención de accidentes para eliminar los posibles riesgos relacionados con el uso por parte del Usuario, ésta presenta unos cuantos riesgos residuales.

Dichos riesgos residuales, así denominados, se refieren a partes de la máquina que pueden representar un peligro para el Usuario si:

- las utilice de manera incorrecta;
- cometa un error de evaluación;
- desactive los resguardos instalados sorteando las indicaciones que se encuentran en este Manual.

Además, la máquina dispone de señalizaciones colocadas en las zonas a riesgo residual que deben cumplirse escrupulosamente.

Es necesario prestar atención a estos riesgos residuales, enumerados a continuación, presentes durante el funcionamiento y el uso de la máquina, puesto que no pueden eliminarse: Está prohibido:

- utilizar la máquina en condiciones psicofísicas alteradas; bajo la influencia de drogas, alcohol, psicofármacos, etc;
- usar la máquina en una atmósfera con peligro de incendio;
- el uso de la máquina en una atmósfera explosiva, agresiva o con una alta concentración de polvo o sustancias aceitosas en suspensión en el aire.



PELIGRO ELÉCTRICO

Los aparatos eléctricos deben utilizarse según las normas de conducta y de seguridad:

- no toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos;
- no use el aparato con los pies descalzos;
- no use prolongadores;
- no use en locales destinados a ducha o baño;
- no tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato;
- el usuario no debe sustituir el cable de alimentación del aparato. Si se estropea el cable, apague la máquina y póngase en contacto solo con el Técnico;
- no deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
- no acceda adentro de la máquina;
- no vierta líquidos encima de la máquina;
- no permita que el cable eléctrico se aplaste y/o entre en contacto con superficies cortantes;
- no permita que el aparato sea utilizado por personas no capacitadas en su uso.

**PELIGRO POR TEMPERATURA ELEVADA**

Algunas partes de la máquina pueden alcanzar altas temperaturas y pueden causar quemaduras, por lo que deben tomarse estas precauciones:

- evite el contacto con el grupo de suministro, el calentador portafiltro y las lanzas de agua, vapor y autosteamer;
- no dirija el vapor, el agua caliente o la leche hacia las manos u otras partes del cuerpo.



El aparato puede ser utilizado por personas (incluidos niños de edad inferior a 8 años) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia o del conocimiento necesario, siempre que estén bajo vigilancia, o que hayan recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y a la comprensión de los peligros inherentes al mismo. Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

El Usuario está obligado a informar inmediatamente al Técnico en el caso en que detecte defectos y/o falla en el funcionamiento de la máquina, de los sistemas de protección ideados para prevenir accidentes y de cualquier situación de peligro que llegara a conocer.

En caso de anomalías en el sistema de gas (si existe) pida al Técnico que intervenga.

El sistema de gas (si existe) debe ser desactivado durante largos períodos de inactividad de la máquina (por la noche o cierre del local). Están prohibidas todo tipo de modificaciones respecto a la máquina y sus funciones, además de cambios de este documento.



Hacer de manera que el Técnico efectúe el mantenimiento periódico y controle todos los dispositivos de seguridad.

I.III. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Es necesario prestar atención a estos riesgos residuales presentes durante el mantenimiento y la limpieza de la máquina, puesto que no pueden eliminarse.

Está prohibido lavar la máquina con gasolina y/o disolventes de cualquier tipo.

**PELIGRO ELÉCTRICO**

Las operaciones de mantenimiento y limpieza deben realizarse según las normas de conducta y de seguridad:

- durante las operaciones de limpieza, la máquina debe estar apagada y hay que asegurarse de que todos los componentes estén a temperatura ambiente.
- no sumerja la máquina en agua;
- no vierta líquidos sobre la máquina ni utilice chorros de agua para la limpieza;
- no permita que las operaciones de mantenimiento y de limpieza sean llevadas a cabo por niños o personas que no hayan recibido una formación adecuada;
- no quite las protecciones y/o partes de la carcasa;
- no entre dentro de la máquina;
- no efectúe operaciones de mantenimiento y de limpieza diferentes de lo indicado en este Manual.

**PELIGRO POR TEMPERATURA ELEVADA**

Durante las operaciones de limpieza, tenga cuidado con aquellas partes de la máquina que pueden alcanzar altas temperaturas:

- evite el contacto con el grupo de suministro y las lanzas de agua y vapor;
- no exponga nunca las manos u otras partes del cuerpo en la dirección de los terminales de suministro de vapor, agua caliente o leche.

I.IV. CARACTERÍSTICAS DE LOS EPI

En las fases de mantenimiento y limpieza de la máquina es necesario utilizar estos EPI:

Guantes



Para la protección del usuario de todas las partes de la máquina a alta temperatura y en contacto con alimentos (portafiltros, filtros, etc.).



Efectúe solo las operaciones de mantenimiento y limpieza que se indican en este manual.

Solo un Técnico especializado y autorizado puede realizar operaciones de mantenimiento y limpieza no indicadas en este documento.

Antes de llevar a cabo todas las operaciones de mantenimiento, es necesario realizar los siguientes pasos:

- desconecte la alimentación eléctrica;
- cierre la alimentación hidráulica;
- cierre el sistema de suministro de gas;
- espere a que la máquina se haya enfriado completamente.

En caso de que no se encuentre una solución para una posible falla de funcionamiento, apague la máquina y solicite la intervención del Técnico. No intente efectuar ninguna reparación.

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

I.V. SITUACIONES DE EMERGENCIA

En caso de una situación de emergencia causada por una avería de la máquina, adopte las medidas previstas en el plan de emergencia del local y, en todo caso, proceda inmediatamente a realizar las acciones según el tipo de problema.

INCENDIO POR CORTOCIRCUITO

En caso de incendio causado por un fallo en el sistema eléctrico de la máquina, tome las siguientes medidas:

- Desconecte la máquina eléctricamente con el interruptor principal;
- Llame a los bomberos;
- Aleje a las personas del local;
- Apague las llamas usando un extintor de CO₂.

PÉRDIDA DE GAS

Si se detecta una pérdida de gas causada por un fallo en el sistema de la máquina, tome las siguientes medidas:

- Detenga el suministro de gas cerrando el grifo aguas arriba de la máquina;
- Aleje a las personas del local;
- Ventile el local;
- Llame al Técnico que instaló la máquina;
- Si fuera necesario, llame a los bomberos.

INCENDIO POR PÉRDIDA DE GAS

En caso de incendio causado por un fallo en el sistema de gas de la máquina, tome las siguientes medidas:

- Detenga el suministro de gas cerrando el grifo aguas arriba de la máquina;
- Desconecte la máquina eléctricamente con el interruptor principal;
- Llame a los bomberos;
- Aleje a las personas del local;
- Apague las llamas usando un extintor de CO₂.

Índice general

1. INTRODUCCIÓN.....	111	6.11 Programación parámetros máquina (versión DISPLAY).....	123
1.1 Líneas guía para la lectura del manual.....	111	6.11.1 Acceso al menú.....	123
1.2 Conservación del manual.....	111	6.11.2 Contadores.....	123
1.3 Metodología de actualización del manual de instrucciones.....	111	6.11.3 Presión caldera.....	123
1.4 Destinatarios.....	111	6.11.4 Temperatura calientatazas.....	124
1.5 Glosario y pictogramas.....	112	6.11.5 Ajuste de fecha y hora.....	124
1.5.1 Glosario.....	112	6.11.6 Visualización información.....	124
1.5.2 Pictogramas.....	112	6.11.7 Lavado grupos de suministro.....	124
1.6 Garantía.....	112	6.11.8 Estadísticas.....	125
2. IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA.....	113	6.12 Consejos para obtener un buen café.....	125
2.1 Marca y designación del modelo.....	113	7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	125
2.2 Descripción general.....	113	7.1 Precauciones de seguridad.....	125
2.3 Servicio de atención al cliente del fabricante.....	113	7.2 Mantenimiento periódico.....	125
2.4 Uso previsto.....	114	7.3 Mantenimiento después de un breve periodo de inactividad de la máquina.....	125
2.5 Descripción de la máquina.....	115	7.4 Fallos de funcionamiento y correspondientes soluciones.....	125
2.6 Botonera panel de mandos.....	116	7.5 Operaciones de limpieza.....	128
2.7 Indicadores de señalización (Solo Mod. SAE).....	116	7.5.1 Instrucciones generales.....	128
2.8 Pantalla táctil (Solo Mod. SAE Display).....	116	7.5.2 Lavado del capuchinador.....	128
2.9 Datos y marcado.....	117	7.5.3 Limpieza de los filtros y portafiltros.....	128
3. ALMACENAMIENTO.....	117	7.5.4 Lavado del grupo de suministro.....	129
4. INSTALACIÓN.....	117	7.5.5 Lavado de grupos de suministro Versión SAE-DISPLAY.....	129
5. PUESTA EN SERVICIO.....	117	7.5.6 Limpieza de duchas grupo, portaducha y portafiltro.....	130
6. FUNCIONAMIENTO.....	117	7.5.7 Limpieza de la lanza de vapor.....	130
6.1 Precauciones de seguridad.....	117	7.5.8 Limpieza rejillas alza tazas.....	130
6.2 Emisiones.....	117	8. PIEZAS DE RECAMBIO.....	131
6.3 Encendido y apagado.....	118	9. PUESTA FUERA DE SERVICIO.....	131
6.3.1 Versión SAE.....	118	10. DESGUACE.....	131
6.3.2 Versión SAE DISPLAY.....	118	11. ELIMINACIÓN.....	131
6.3.3 Apagado de la máquina.....	118	11.1 Información acerca de la eliminación.....	131
6.4 Predisposición de la máquina.....	118	11.2 Información acerca del medio ambiente.....	131
6.4.1 Moledura y dosificación del café.....	118		
6.4.2 Iluminación.....	118		
6.4.3 Rejillas alza tazas.....	119		
6.5 Suministro del café.....	119		
6.5.1 Preparación del portafiltro.....	119		
6.5.2 Suministro.....	119		
6.5.3 Programación café.....	119		
6.5.4 Visualización de las informaciones.....	120		
6.6 Suministro vapor.....	120		
6.7 Agua caliente.....	121		
6.7.1 Suministro agua caliente.....	121		
6.7.2 Programación de agua caliente.....	121		
6.8 Suministro con Autosteamer.....	121		
6.8.1 Consejos de uso.....	121		
6.8.2 Suministro.....	121		
6.9 Suministro capuchino.....	122		
6.10 Calientatazas.....	122		
6.10.1 Versión SAE.....	122		
6.10.2 Versión DISPLAY.....	122		

1. INTRODUCCIÓN

Lea detenidamente todas las partes de este Manual, antes de utilizar el aparato, para optimizar las prestaciones de la máquina y actuar de manera absolutamente segura.

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

Este Manual es la guía que le permitirá conocer las ventajas que brinda nuestra marca. Aquí encontrará información útil para sacar el máximo provecho de la máquina, mantenerla en perfectas condiciones y hacer frente a posibles problemas.



Antes de utilizar la máquina, lea detenidamente las instrucciones que se encuentran en este manual y cumpla con todas las indicaciones aquí presentes.

Conserve este manual y, todos los documentos adjuntos, en un lugar accesible y protegido. Este documento supone que en las instalaciones en las que se haya instalado la máquina se observen las normas de seguridad y en materia de higiene laboral vigentes.

El Fabricante se reserva el derecho de realizar mejoras y/o modificaciones del producto. Se garantiza que este manual refleja el estado de la técnica en el momento de la comercialización de la máquina.

Aprovechamos la ocasión para invitar a nuestros estimados clientes a comunicarnos posibles propuestas de mejora, tanto del producto como del Manual.

1.1 Líneas guía para la lectura del manual

El manual consta de capítulos autónomos. La secuencia de los capítulos responde a la lógica temporal de la vida de la máquina.

Para que el texto sea fácil y rápido de entender, se han utilizado términos, abreviaturas y pictogramas.

El manual está constituido por una portada, un índice y una serie de capítulos. Cada capítulo cuenta con una numeración progresiva. A pie de página se encuentra el número de la página.

En la primera página se encuentran los datos de identificación de la máquina, en la última página se encuentran la fecha y la revisión del Manual de Instrucciones.

Abreviaturas

Sez.	=	Sección
Cap.	=	Capítulo
Par.	=	Apartado
Pag.	=	Página
Fig.	=	Figura
Tab.	=	Tabla

Unidades de medida

Las unidades de medida presentes son las establecidas por el Sistema Internacional (SI).

1.2 Conservación del manual

El Manual de Instrucciones debe guardarse con atención además de tener que acompañar la máquina durante posibles cambios de propiedad que la misma podría experimentar durante su vida.

La conservación se verá favorecida si se maneja con atención, con las manos limpias, y no apoyándolo en superficies sucias. No arranque, rompa ni modifique arbitrariamente partes del documento.

El Manual debe archivar en un ambiente protegido de la humedad, del calor y cerca de la máquina a la que se refiere. El Fabricante, bajo solicitud del Usuario, puede proporcionar otros ejemplares del Manual de Instrucciones de la máquina.

1.3 Metodología de actualización del manual de instrucciones

El Fabricante se reserva el derecho de modificar o realizar mejoras a la máquina sin comunicarlo y sin actualizar el Manual ya entregado al Usuario.



Si el Manual se convirtiera en ilegible o, de cualquier modo, de difícil consulta, el usuario está obligado a solicitar un nuevo ejemplar al Fabricante antes de efectuar cualquier tipo de intervención en la máquina.

Está absolutamente prohibido romper o volver a escribir partes del Manual.

El Usuario debe cumplir con las indicaciones que se encuentran en este Manual.

En caso de que se presente un inconveniente tras un uso incorrecto de dichas recomendaciones, el Fabricante rehúsa todo tipo de responsabilidad.

Este manual está disponible también en el sitio web del Fabricante a través de un acceso reservado.

1.4 Destinatarios

Este Manual está destinado al Usuario.

Cualificación de los destinatarios de la máquina

La máquina está pensada para un uso profesional y no generalizado, por lo tanto, su uso puede ser encomendado a personas cualificadas y, en particular, que:

- Sean mayores de edad;
- Sean física y mentalmente aptas para utilizar esta máquina;
- Sean capaces de entender e interpretar el Manual de Instrucciones y las indicaciones de seguridad;
- Conozcan los procedimientos de seguridad y su actuación;
- Cuenten con la capacidad de uso de la máquina;
- Hayan entendido los procedimientos de uso definidos por el Fabricante de la máquina.

1.5 Glosario y pictogramas

En este apartado se listan los términos no frecuentes o con un significado diferente del común.

A continuación, se explican los términos utilizados y el significado de los pictogramas para indicar la cualificación del operador y el estado de la máquina; su empleo permite proporcionar rápidamente y de manera unívoca la información necesaria para el uso correcto de la máquina en condiciones de seguridad.

1.5.1 Glosario

Usuario

Persona encargada del funcionamiento de la máquina y realización de las operaciones de limpieza ordinarias indicadas en este manual.

Técnico

Persona especializada, especialmente capacitada y autorizada para realizar las siguientes operaciones de acuerdo con la normativa vigente: transporte y manipulación, almacenamiento, instalación, puesta en servicio, mantenimiento, desmantelamiento y eliminación de la máquina.

Peligro

Posible lesión o perjuicio para la salud.

Zona peligrosa

Cualquier zona en los alrededores de una máquina, en la que la presencia de una persona constituya un riesgo para la seguridad y la salud de dicha persona.

Riesgo

Combinación entre la probabilidad y la gravedad de una lesión o de un perjuicio para la salud que puede surgir de una situación peligrosa.

Protección

Elemento de la máquina utilizado específicamente para asegurar la protección a través de una barrera material.

Equipo de protección (EPI)

Equipo usado o llevado por la persona para la protección de la salud o la seguridad.

Uso previsto

El uso de la máquina de acuerdo con la información proporcionada en las instrucciones de uso.

Cualificación del Usuario

Nivel mínimo de competencias que tiene que poseer el operador para desempeñar la operación descrita.

Estado de la máquina

El estado de la máquina incluye el modo de funcionamiento y el estado de los dispositivos de seguridad presentes en la máquina.

Riesgo residual

Riesgos que siguen existiendo a pesar de las medidas de protección incluidas en el diseño de la máquina y de las protecciones y las medidas de protección adicionales adoptadas.

Componente de seguridad:

- Destinado a desempeñar una función de seguridad;
- su avería y/o falla en el funcionamiento pone en riesgo la seguridad de las personas.

1.5.2 Pictogramas

Las descripciones precedidas por estos símbolos contienen información/indicaciones muy importantes, especialmente en lo que se refiere a la seguridad. Su incumplimiento puede conllevar:

- peligros para la integridad de los que operan en la máquina;
- lesiones, incluso graves, al Usuario (en algunos casos incluso su fallecimiento);
- la pérdida de la garantía contractual;
- la exención del Fabricante de sus responsabilidades.



Símbolo de PELIGRO GENERAL utilizado en caso de peligro de lesión grave permanente, que requiere hospitalización, o en casos extremos causante de muerte.



Símbolo de PELIGRO ELÉCTRICO utilizado en caso de peligro de lesión grave permanente, que requiere hospitalización, o en casos extremos causante de muerte.



Símbolo de PELIGRO POR TEMPERATURA ELEVADA utilizado en caso de peligro de lesión grave permanente, que requiere hospitalización, o en casos extremos causante de muerte.



Símbolo de ATENCIÓN utilizado en caso de peligro de lesión no grave, pero que necesita de atención médica por profesionales.



Símbolo de ADVERTENCIA utilizado en caso de peligro de lesión no grave que puede curarse con medidas de primeros auxilios o similares.



Símbolo de NOTA utilizado para proporcionar información importante relativa al tema tratado.



Símbolo de Obligación de utilizar guantes de protección, utilizado en caso de peligro de lesión grave permanente, que requiere hospitalización.



Símbolo de Obligación de leer la documentación, utilizado para concienciar al usuario de la importancia de dicha acción para su seguridad.

1.6 Garantía

La máquina tiene una garantía de 12 meses para todos los componentes, excluidos los componentes eléctricos y electrónicos así como las piezas sometidas a desgaste.

2. IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA

2.1 Marca y designación del modelo

La identificación de la máquina y del modelo se indican en la PLACA DE DATOS de la máquina y en la DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE que la acompaña.

2.2 Descripción general

La máquina objeto de este manual está constituida por componentes mecánicos, eléctricos y electrónicos cuya acción conjunta permite realizar bebidas a base de leche, café y agua. Este producto se ha fabricado de conformidad con las directivas, los reglamentos y las normas comunitarias indicadas en la DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE que acompaña la máquina.

2.3 Servicio de atención al cliente del fabricante



ASTORIA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
Via Condotti Bardini, 1
31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA
Tel. +39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657
Correo electrónico: service@astoria.com
Sitio web: www.astoria.com

2.4 Uso previsto

La máquina para café expreso está destinada a la preparación profesional de bebidas calientes como tés, capuchinos y cafés en sus variantes largo, corto, expreso, etc. El aparato no está destinado a un uso doméstico, sino solo a un uso profesional.

La máquina puede utilizarse en todas las condiciones previstas, incluidas o descritas en este documento; debe considerarse peligrosa cualquier otra condición. La máquina debe instalarse en un lugar cuyo acceso esté reservado a personal cualificado y debidamente formado (bares, restaurantes, etc.).

Usos permitidos

Son todos aquellos que respetan las características técnicas de la máquina, las operaciones y los usos descritos en este documento; dichos usos no ponen en peligro la integridad del usuario ni pueden provocar daños a la máquina o al entorno que la rodea.



Todos los usos no específicamente indicados en este manual están prohibidos y deben ser autorizados expresamente por el Fabricante.

Usos previstos

La máquina está diseñada exclusivamente para el uso profesional. El uso de productos/materiales diferentes de los especificados por el Fabricante, que puedan provocar daños a la máquina y situaciones de peligro para el operador y/o las personas que se encuentren cerca de la máquina, se considera incorrecto o inadecuado.

Contraindicaciones

La máquina no debe utilizarse:

- para usos distintos de los descritos en este apartado, para usos distintos de los mencionados en este Manual;
- utilizando materiales diferentes a los que se indican en este manual;
- con los dispositivos de seguridad inhabilitados o no operativos.

Uso erróneo de la máquina

El tipo de uso y las prestaciones para los que está diseñada esta máquina imponen una serie de operaciones y procedimientos que no pueden cambiarse a menos que previamente se acuerden con el Fabricante. Todos los comportamientos permitidos se encuentran en este documento; cualquier otra operación no enumerada y descrita en este documento debe considerarse no posible y, por lo tanto, peligrosa.

Usos no previstos

Los únicos usos permitidos son los descritos en este manual; cualquier otro uso debe considerarse no posible y, por lo tanto, peligroso.

Precauciones generales

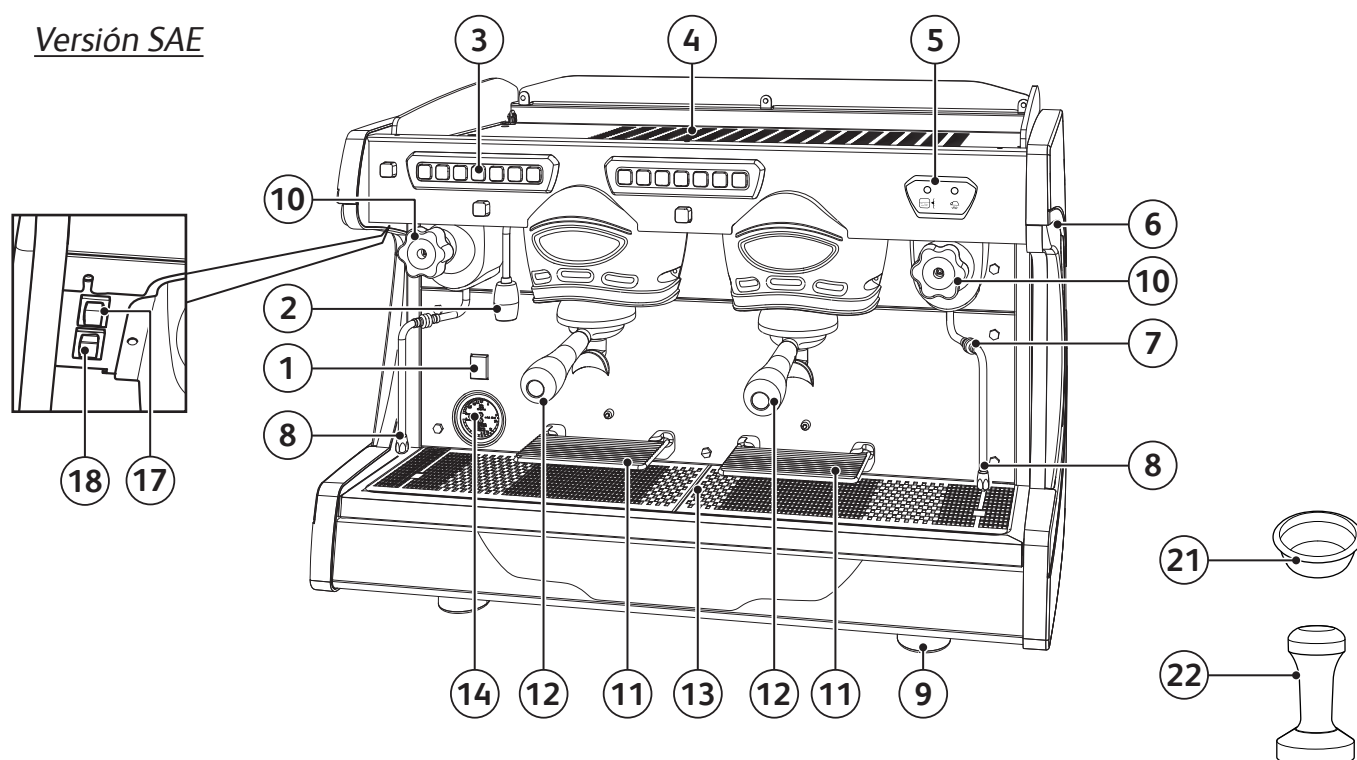
El usuario debe estar informado acerca de los riesgos de accidente, de los dispositivos pensados para la seguridad y de las reglas generales en materia de prevención de accidentes previstas por las directivas comunitarias y la legislación del país de instalación de la máquina.

El usuario debe conocer el funcionamiento de todos los dispositivos de la máquina. Además, debe haber leído íntegramente este manual. Las intervenciones de mantenimiento deben ser llevadas a cabo por técnicos, tras haber preparado la máquina de manera adecuada. La alteración o la sustitución no autorizada de uno o varios componentes de la máquina, el uso de accesorios que modifiquen su funcionamiento y el empleo de materiales diferentes a los recomendados en este manual pueden ser causa de riesgos de accidente.

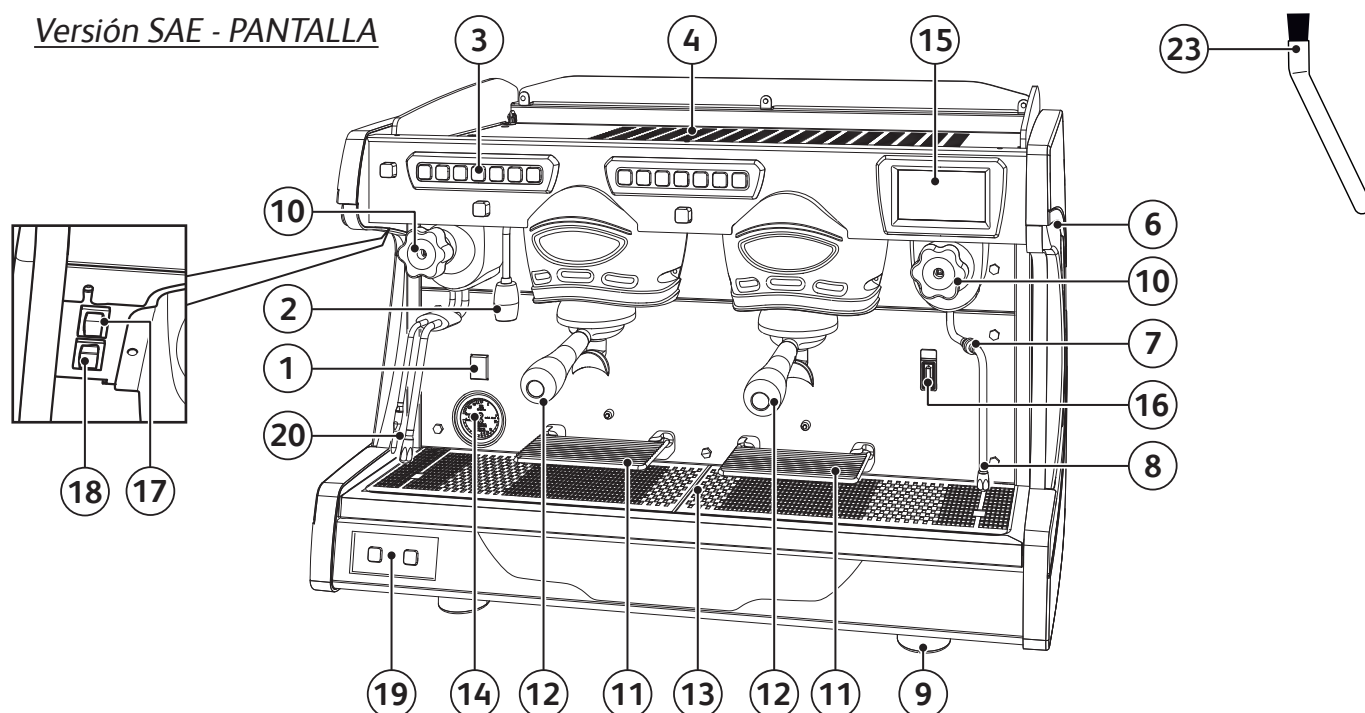
2.5 Descripción de la máquina

- | | |
|--|--|
| 1. Interruptor de encendido. | 13. Rejilla apoya tazas. |
| 2. Lanza de agua caliente. | 14. Manómetro. |
| 3. Panel de mandos. | 15. Pantalla LCD (Mód SAE Display). |
| 4. Superficie calientatazas. | 16. Toma USB (Solo para el Técnico). |
| 5. Indicadores de señalización (mód. SAE). | 17. Interruptor luz costados. |
| 6. Costado iluminado. | 18. Interruptor luz superficie de trabajo. |
| 7. Protección de quemaduras. | 19. Botonera Autosteamer (Opcional). |
| 8. Lanza de vapor. | 20. Lanza Autosteamer (Opcional). |
| 9. Pata regulable. | 21. Filtro ciego |
| 10. Mando vapor. | 22. Prensador |
| 11. Rejilla abatible alza tazas. | 23. Cepillo de limpieza |
| 12. Portafiltro. | |

Versión SAE

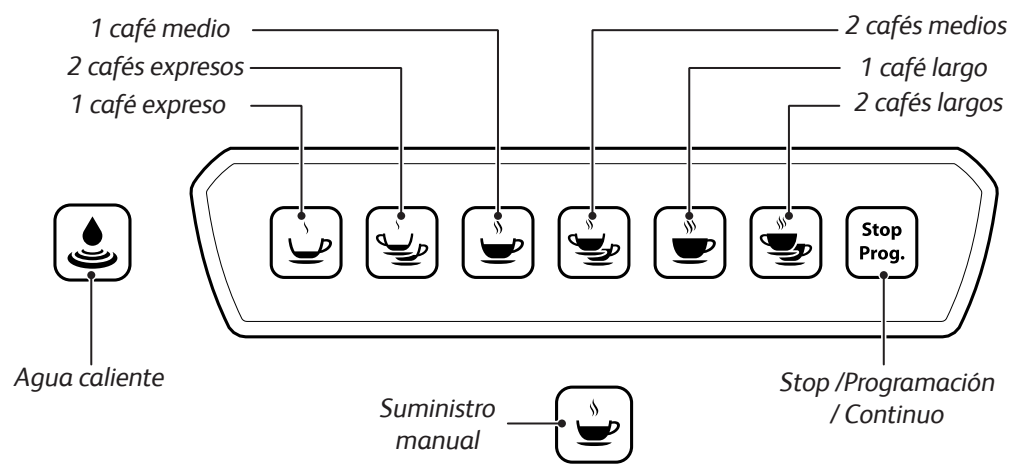


Versión SAE - PANTALLA

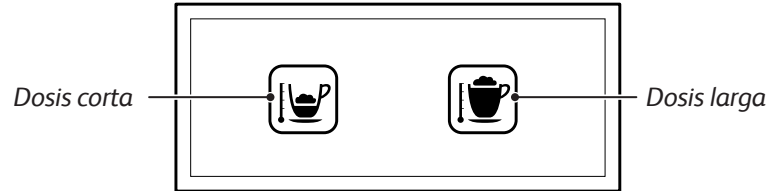


2.6 Botonera panel de mandos

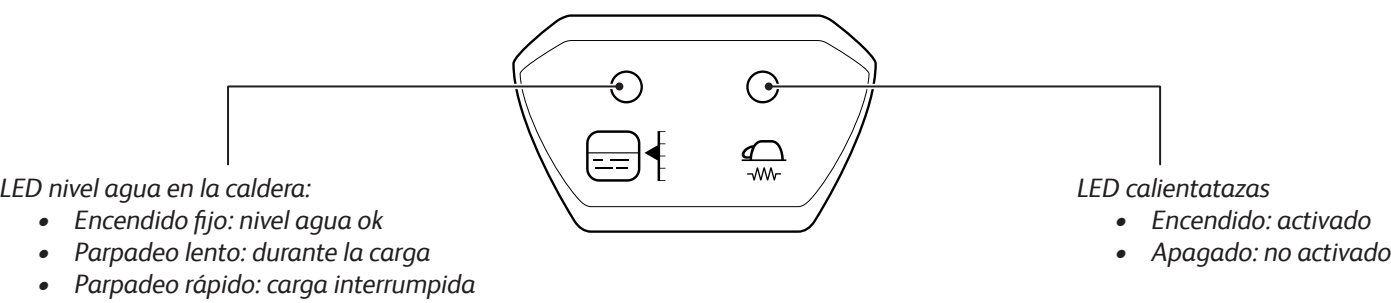
Botonera grupo suministro del café



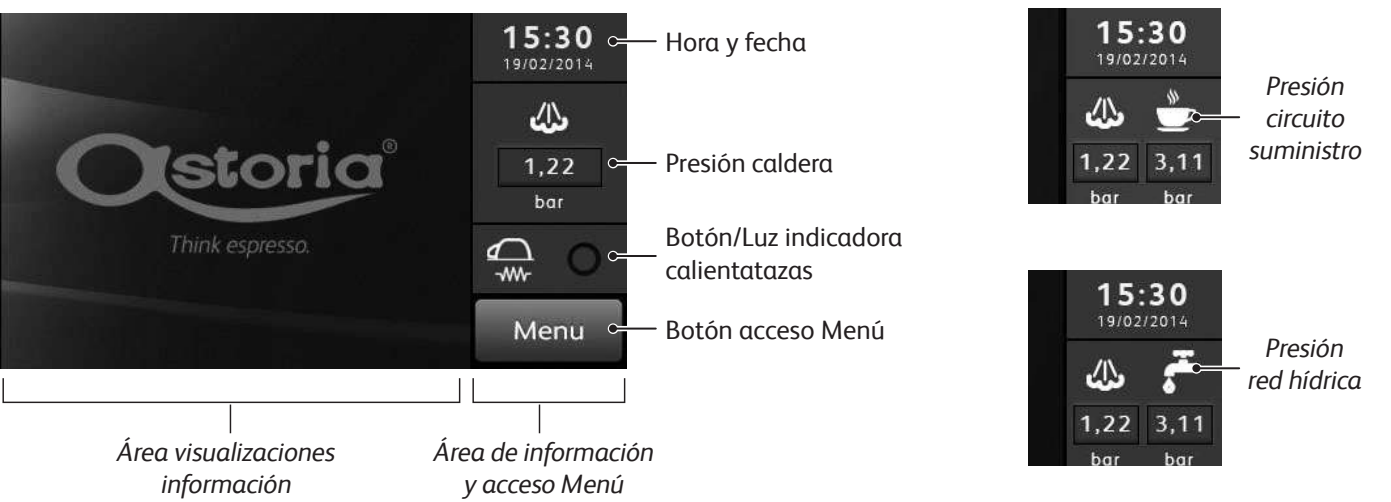
Botonera Autosteamer (Opcional)



2.7 Indicadores de señalización (Solo Mod. SAE)



2.8 Pantalla táctil (Solo Mod. SAE Display)



2.9 Datos y marcado

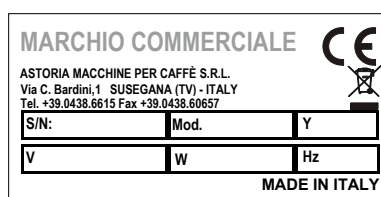
Los datos técnicos generales de las máquinas se encuentran en este cuadro:

DATOS TÉCNICOS	2GR	3GR	4GR
120 V	2600-2930 W	---	---
220/-240 V	3000-6650 W	4500-6700 W	5000-7350 W
380/-415 V			
Frecuencia	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Caldera	10,5-14 l	17-21 l	23 l
Calibración válvula de seguridad	0,19 MPa (1,9 bar)		
Presión ejercicio caldera	0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)		
Presión agua de alimentación	0,15 - 0,6 MPa MÁX (1,5 - 6 bar MÁX)		
Presión del suministro del café	0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)		
Temperatura ambiente de trabajo	5 - 35°C 95° H.R. MÁX.		
Nivel de presión acústica	< 70 dB		

De acuerdo con la directiva 2006/42/CE, la máquina está marcada con la sigla CE, mediante la que el Fabricante declara, bajo su propia responsabilidad, que la máquina es segura para las personas y los bienes.

Las marcas alternativas pueden aplicarse en función de los mercados de destino de conformidad con las normativas vigentes del producto.

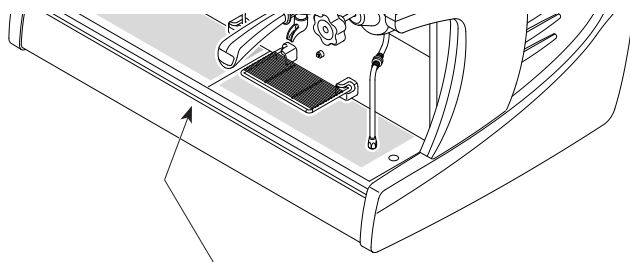
La placa de datos con los marcados apropiados en los que se indican los datos de identificación y los datos técnicos específicos del equipo, se coloca debajo de la bandeja de descarga. A continuación, se muestra un ejemplo de la placa de dato.



Para cualquier comunicación con el Fabricante en relación con la máquina, indique siempre estos datos:

- S/N - número de serie de la máquina;
- Mod. - modelo de la máquina
- Y - fecha de fabricación;

Los datos del aparato también pueden consultarse en la etiqueta aplicada al embalaje de la máquina.



La placa de datos está fijada bajo la bandeja de descarga



Se prohíbe quitar o deteriorar la placa de datos. Si está deteriorada o es ilegible, contacte con el Técnico o el Fabricante.

3. ALMACENAMIENTO

El almacenamiento de la máquina es tarea del Fabricante o del Técnico.

4. INSTALACIÓN

La instalación de la máquina debe realizarse exclusivamente por el Técnico.



Durante la instalación de la máquina, el Técnico debe llevar a cabo las operaciones de renovación del agua contenida en los circuitos hidráulicos.



La base de apoyo de la máquina debe estar nivelada perfectamente, no tener más de 2° de inclinación y sin irregularidades.



El sistema eléctrico debe estar equipado con un dispositivo de protección de corriente diferencial de acuerdo con las leyes y normas de seguridad vigentes.

5. PUESTA EN SERVICIO

La puesta en servicio de la máquina debe realizarse exclusivamente por el Técnico.

6. FUNCIONAMIENTO

6.1 Precauciones de seguridad



Lea atentamente las advertencias indicadas en el capítulo "I. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD" en la página 107.

6.2 Emisiones

Vibraciones

En condiciones de uso conforme a las indicaciones de uso correcto, presentadas en este manual, posibles vibraciones detectadas no son tales como para provocar posibles situaciones peligrosas.

Emisiones sonoras

El nivel de ruido emitido por la máquina es, en promedio, inferior a 70 dB; con lo cual no es obligatorio utilizar equipos de protección individual para el aparato auditivo.

Si la máquina emitiera ruidos anómalos es necesario informar al Técnico.

Entorno electromagnético

La máquina se ideó para actuar correctamente en un entorno electromagnético de tipo industrial, colocándose en los límites de Emisión e Inmunidad previstos por las Normas vigentes.

6.3 Encendido y apagado



Durante la fase de calentamiento de la máquina (unos 20 minutos), la válvula antidepresión liberará vapor durante unos segundos hasta que la válvula se cierre.

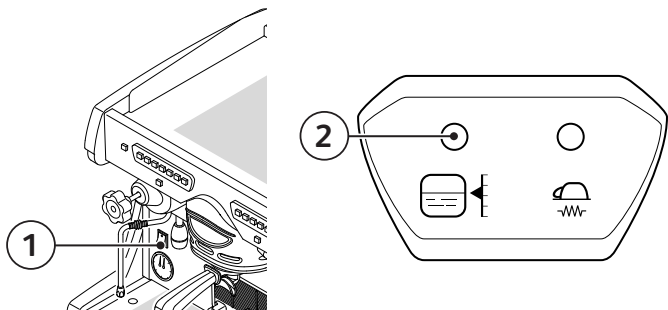


Si la máquina permanece inactiva durante más de 1 semana, es necesario que el Técnico reemplace el 100% del agua contenida en los circuitos hidráulicos.

6.3.1 Versión SAE

Proceda como se describe a continuación:

- Abra el grifo de la red de agua y el suavizador;
- lleve el interruptor principal de encendido (1) a ON, la luz indicadora del nivel de agua en la caldera (2) comenzará a parpadear lentamente;
- espere a que se complete la carga automática del agua en la caldera: la luz indicadora del nivel de agua en la caldera (2) permanecerá encendida.

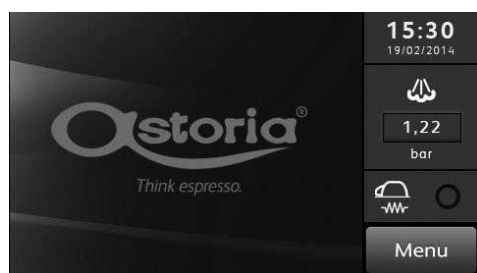


6.3.2 Versión SAE DISPLAY

- Presione el interruptor principal (1) de la máquina;
- espere a que se complete la carga automática del agua en la caldera (aparece el símbolo indicado);



- espere unos segundos más para que se lleve a cabo la autocomprobación;
- la máquina está lista para su uso cuando aparece la siguiente pantalla en el display:



6.3.3 Apagado de la máquina

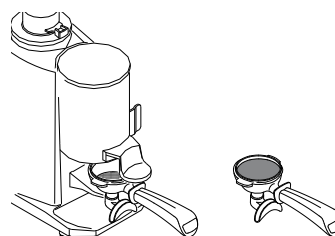
Apague la máquina con el interruptor o el interruptor principal.

6.4 Predisposición de la máquina

6.4.1 Moledura y dosificación del café

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

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



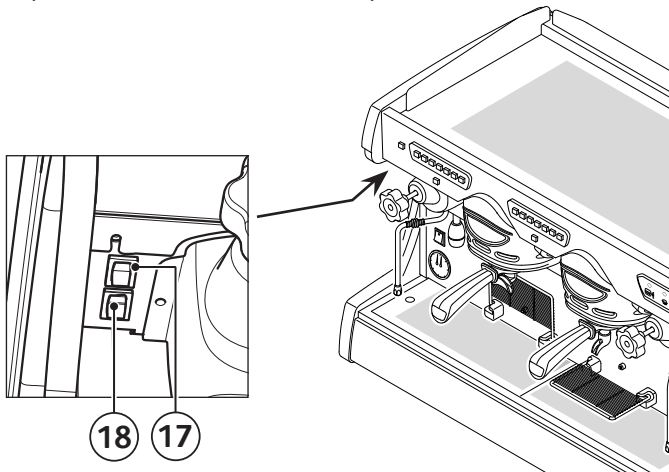
6.4.2 Iluminación

Superficie de trabajo

Para encender y apagar la iluminación de la superficie de trabajo, pulse el interruptor (18), situado en la parte delantera bajo el panel de mandos en el lado izquierdo.

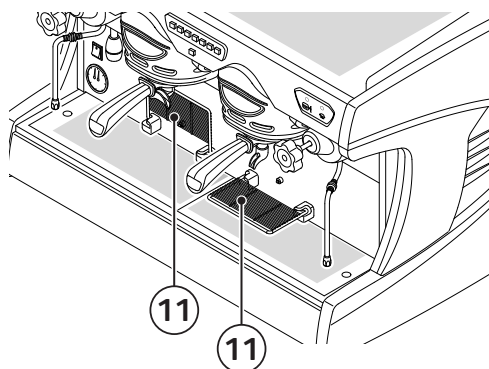
Costados

Para encender y apagar la iluminación de los costados laterales, pulse el interruptor (17), situado en la parte trasera bajo el panel de mandos en el lado izquierdo.



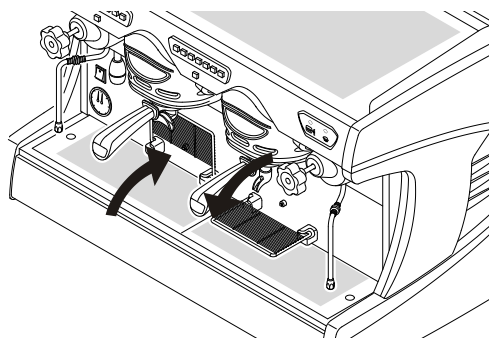
6.4.3 Rejillas alza tazas

Si fuera necesario utilizar tazas de diferentes alturas, es posible utilizar las rejillas abatibles especiales (11) que se suministran con la máquina.



Para usar la rejilla, desengancharla del tope y girarla en posición horizontal.

Cuando ya no sea necesaria, gírela hacia arriba hasta que se enganche completamente en el tope especial instalado en la máquina.



Para limpiar las rejillas, consulte el apartado 7.5.8.

6.5 Suministro del café

6.5.1 Preparación del portafiltro



Antes de llenar el portafiltro, asegúrese de que esté vacío y que el filtro esté limpio de cualquier residuo de café anterior.

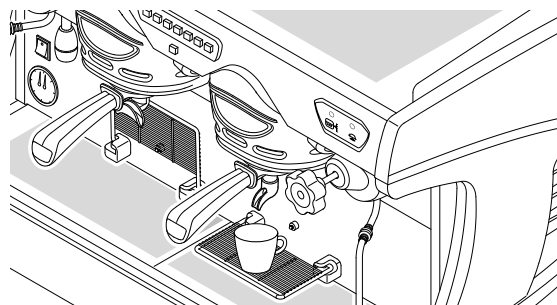
- Llene el filtro con una dosis de café molido (unos 6-7 gramos); siga las instrucciones del fabricante del molinillo dosificador;
- comprima el café con el prensador específico;
- limpie el borde del filtro del café molido antes de enganchar el portafiltro en el grupo de suministro.
- enganche el portafiltro al grupo sin cerrarlo demasiado para evitar que la junta se desgaste con rapidez.

6.5.2 Suministro

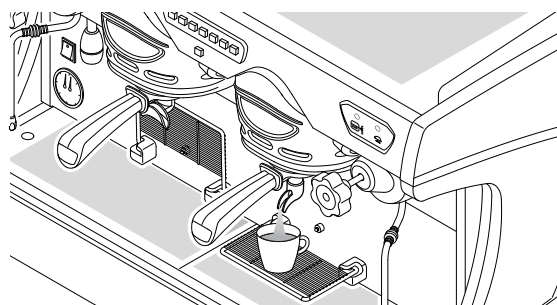


Durante el suministro de café, no quite el portafiltro del grupo de suministro.

- Coloque la taza debajo del pitón de suministro;



- pulse el botón de dosis deseado, por ejemplo  y espere el suministro de café (se enciende el led);



- Para interrumpir antes de tiempo el suministro de café, pulse el botón  o el botón .



En caso de anomalías o bloqueo de la botonera, utilice el botón de suministro manual .

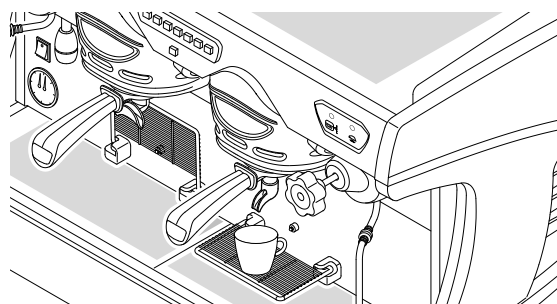
6.5.3 Programación café



La programación de cada dosis debe ser realizada con nuevo café molido y no con posos de café utilizados anteriormente

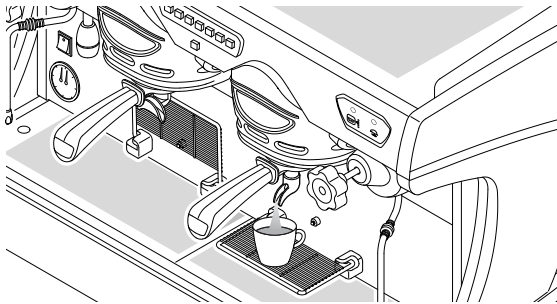
La máquina ya salió configurada de la fábrica. Si se desean modificar las dosis de café, seguir como a continuación:

- Siempre programe primero la botonera del grupo que se encuentra más a la derecha. De esta forma se programarán automáticamente todas las botoneras. Si fuera necesario, programe las demás más tarde;
- coloque una taza/tacita debajo del pitón de suministro;



- presione el botón  durante al menos 5 segundos: el botón comenzará a parpadear;
- todos los botones están encendidos; esto significa que la cantidad que suministran es la configurada en la fábrica;

- pulse el botón de la dosis que desea programar, por ejemplo  (durante la programación el botón parpadeará);



- para confirmar la dosis, vuelva a pulsar el botón  o el botón ;
- en este caso, el botón  se apaga para indicar que ya ha sido programado;
- si lo desea, repita la operación para los otros botones de dosis;
- cuando todos los botones hayan sido programados, pulse el botón .

i Ahora todos los grupos están programados como éste. Si desea una programación diferente, para los grupos que se encuentran a la izquierda, proceda con la programación individual de los grupos, uno por uno como se acaba de describir.

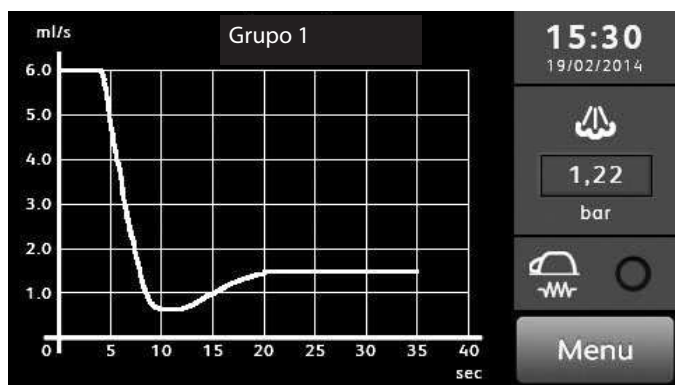
6.5.4 Visualización de las informaciones

Dependiendo de la configuración de la máquina, se muestra alguna información en la pantalla cuando se está suministrando el café.



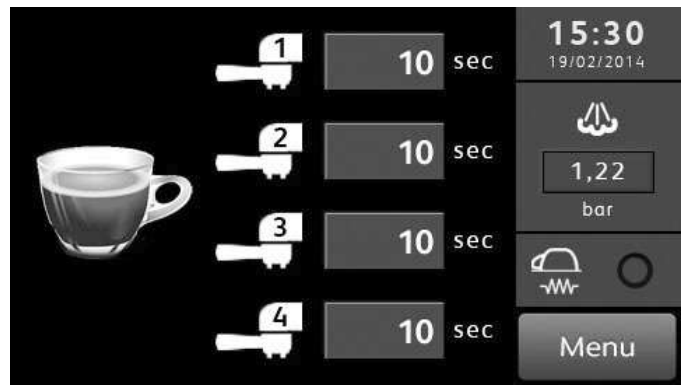
Valor de la presión del circuito hidráulico durante el suministro de café.

Diagrama de flujo en el tiempo (ml/seg) del café suministrado en cada grupo.



i Para una mejor comprensión del gráfico del diagrama de flujo, se recomienda descargar el folleto que se encuentra en nuestro sitio web.

Visualización del tiempo de suministro (seg.) para todos los grupos.



6.6 Suministro vapor



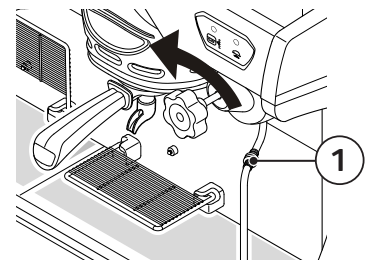
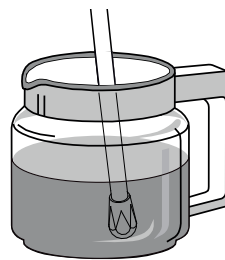
Maneje la lanza de vapor con cuidado usando la goma anti-quemaduras (1) específica.

Evite dirigir el vapor hacia las manos u otras partes del cuerpo. No toque las lanzas de vapor con las manos desnudas; use los EPI apropiados.

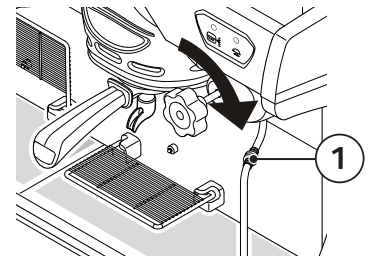
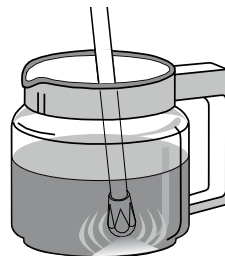


El uso de la lanza de vapor debe ir precedido siempre de la operación de purga del condensado, durante al menos 2 segundos.

- Sumerja la lanza de vapor en el líquido que desea calentar;
- gire el mando del grifo en sentido contrario a las agujas del reloj;



- la salida de vapor será proporcional a la apertura del grifo;
- para finalizar el suministro, gire el mando del grifo en el sentido de las agujas del reloj.



Para lograr un espumado perfecto, se recomienda seguir estas sencillas reglas:

- Caliente solo la cantidad de leche que pretende utilizar; una vez calentada, deberá verterse completamente con la jarra y no calentarse de nuevo;
- espume la leche empezando por una temperatura de unos 4°C.



Para mantener siempre la perfecta eficiencia de los terminales de las lanzas de vapor, se recomienda efectuar un breve suministro en vacío al final de cada uso. Mantenga siempre limpios los terminales utilizando un paño humedecido con agua templada. 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, porque esta última aspiraría la leche en las tuberías.

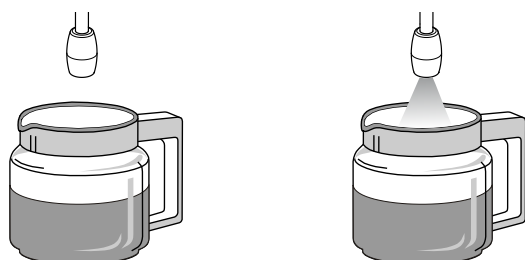
6.7 Agua caliente

6.7.1 Suministro agua caliente



Peligro de quemaduras. Evite dirigir agua caliente hacia las manos u otras partes del cuerpo. No toque las lanzas de agua caliente con las manos desnudas; use los EPI apropiados.

- Coloque la jarra bajo la lanza de agua caliente;
- pulse el botón de agua y espere el suministro del agua caliente;
- la máquina suministra una cantidad programada de agua caliente; para interrumpir antes de tiempo el suministro, vuelva a pulsar el botón de suministro agua caliente o pulse el botón .



6.7.2 Programación de agua caliente

La máquina ya salió configurada de la fábrica. Si se desean modificar las dosis del agua caliente, seguir como a continuación:

- Coloque la jarra bajo la lanza de agua caliente;
- pulse el botón (en el teclado más a la derecha) durante al menos 5 segundos: el botón comenzará a parpadear;
- pulse el botón de suministro agua caliente para iniciar el suministro;
- Cuando se haya alcanzado la cantidad de agua deseada, vuelva a pulsar el botón para confirmar la dosis;
- al final de la programación, pulse el botón para salir.

6.8 Suministro con Autosteamer

6.8.1 Consejos de uso

- Espume solo la cantidad de leche que pretende utilizar; una vez calentada, la leche deberá verterse completamente con la jarra y no calentarse de nuevo;
- el autosteamer garantiza una precisión entre la temperatura de la leche ajustada y la real de $\pm 3^{\circ}\text{C}$, solo a partir de la leche a una temperatura de 4°C ;
- puesto que el suministro de vapor se detiene por sí mismo cuando se alcanza la temperatura de la leche configurada, para evitar la salida de la espuma de la leche, es necesario introducir un volumen de líquido que no exceda la mitad de la capacidad de la jarra.
- utilice un recipiente con una capacidad adecuada a la cantidad de leche que desea espumar (se recomiendan unos 200 ml), y una forma cilíndrica no cónica (véase el dibujo).

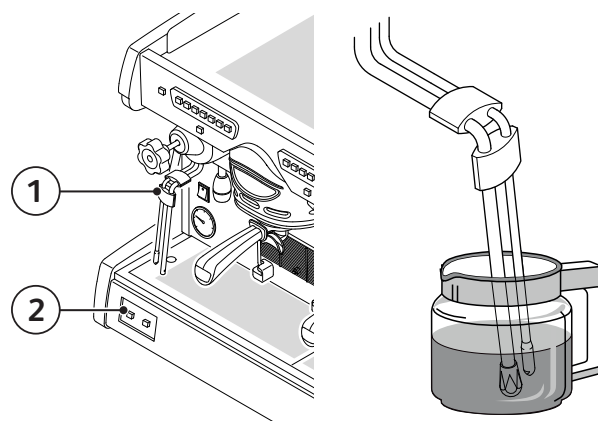


6.8.2 Suministro



Evite dirigir el vapor hacia las manos u otras partes del cuerpo. No toque las lanzas de vapor con las manos desnudas; use los EPI apropiados.

- Sumerja los terminales de la lanza del autosteamer (1) en la leche;



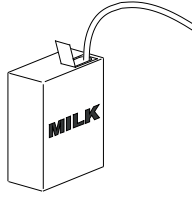
- pulse el botón o en la botonera (2);
- espere a que finalice el suministro;
- para interrumpir antes de tiempo el suministro, pulse el mismo botón o pulsado anteriormente.



Mantenga siempre limpios los terminales utilizando un paño humedecido con agua templada. La leche puede ser conservada en la nevera por un máximo de 3-4 días.

6.9 Suministro capuchino

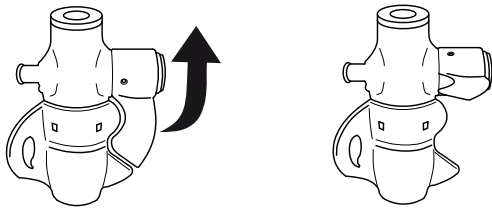
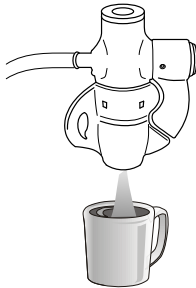
- Introduzca el tubo de aspiración en la leche;
- coloque la jarra bajo la boquilla del capuchinador;
- abra la llave del vapor; al alcanzar la cantidad deseada cierre la llave del vapor;
- vierta la leche con espuma en las tazas con café.



i Para obtener un suministro de leche caliente sin espuma, levante la aleta del capuchinador hacia arriba.

Para obtener un mejor resultado, se aconseja no efectuar el suministro directamente en la taza de café, sino en una jarra, y a continuación verter la leche con espuma en el café.

Se recomienda mantener siempre limpio el capuchinador, según lo descrito en el apartado "7.5 Operaciones de limpieza" en la página 128.



6.10 Calientatazas



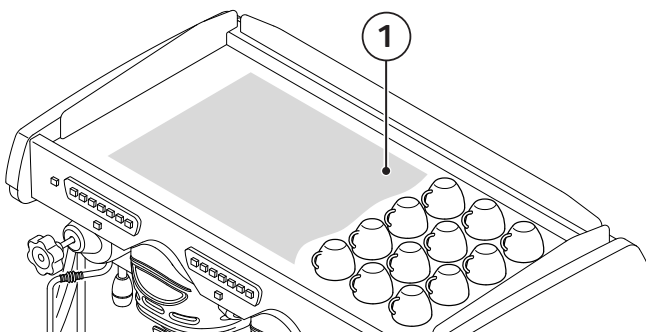
na.

Por razones de seguridad se recomienda no poner paños u otros objetos en la superficie calientatazas para evitar el sobrecalentamiento de la máquina.



PELIGRO POR TEMPERATURA ELEVADA: el calientatazas puede alcanzar temperaturas que pueden causar quemaduras. Tenga mucho cuidado.

Coloque las tazas en la superficie calientatazas (1) de la máquina de café.



La temperatura del calientatazas se puede establecer según las necesidades personales. A continuación se describe el pro-

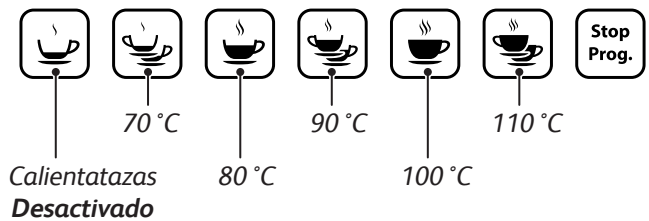
cedimiento para activar y ajustar el calientatazas según el modelo que tenga.

6.10.1 Versión SAE

Para ajustar la temperatura del calientatazas o para desactivarlo, proceda de la siguiente manera:

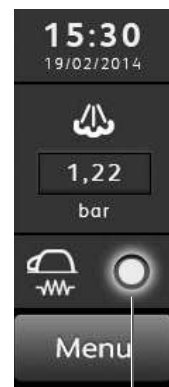
- Cuando se encienda la máquina, mantenga pulsado el botón **Stop Prog.** de la botonera derecha: el led parpadeante indicará la configuración actual del calientatazas según lo indicado en los dibujos siguientes;
- mantener pulsado el botón **Stop Prog.** hasta que el led parpadeante del teclado cambie a luz fija;
- pulse el botón correspondiente a la configuración deseada;
- confirme la operación pulsando el botón **Stop Prog.**.

La luz indicadora en el panel de mandos indica si el calientatazas está encendido o apagado.

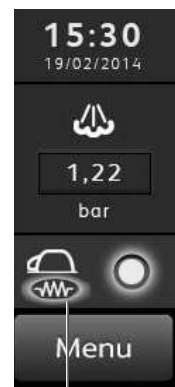


6.10.2 Versión DISPLAY

- Pulse en la pantalla donde aparece el icono del calientatazas
- el encendido del calientatazas se indica en la pantalla en los modos que se indican a continuación.



Calientatazas
activado



Calientatazas activado
y resistencia
en funcionamiento

Para ajustar la temperatura del calientatazas, consulte el apdo. 6.11.4.

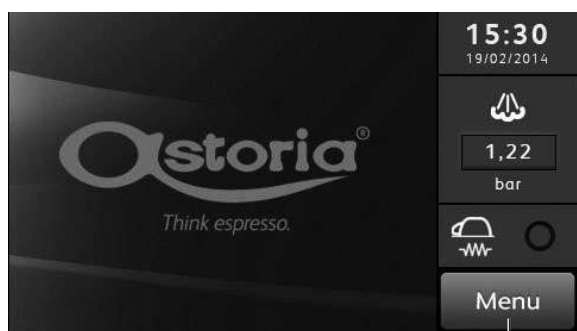


Para desactivar el calientatazas, vuelva a pulsar el icono indicado anteriormente.

6.11 Programación parámetros máquina (versión DISPLAY)

6.11.1 Acceso al menú

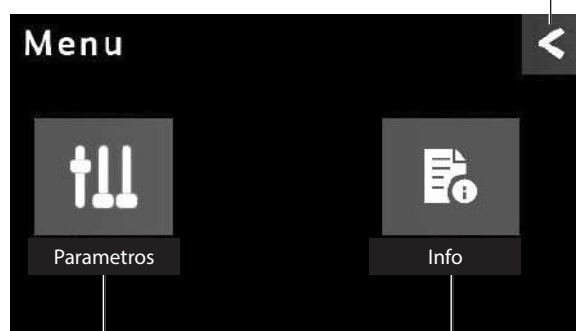
1. Para acceder al menú, pulse el botón situado en la parte inferior derecha de la pantalla principal de la pantalla táctil;



Botón Menú

2. aparecerá la pantalla del menú:

"Back" button: returns to the previous screen



Tecla parámetros

Tecla Información

3. pulse el botón "Parámetros" para acceder al submenú específico:

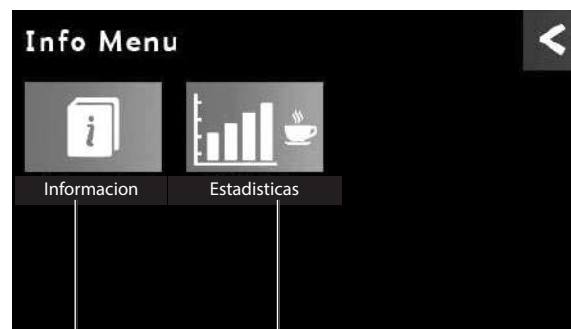
Contadores de bebidas Regulación presión caldera Regulación temper. calienta tazas



Ajuste de fecha y hora

Lavado de los grupos

4. o pulse el botón "Info", para acceder al submenú de información:



Información

Estadísticas

6.11.2 Contadores

Para ver el número de selecciones realizadas, pulse el botón indicado.



Total selección té suministrado echa agua a la derecha (sólo 4GR)

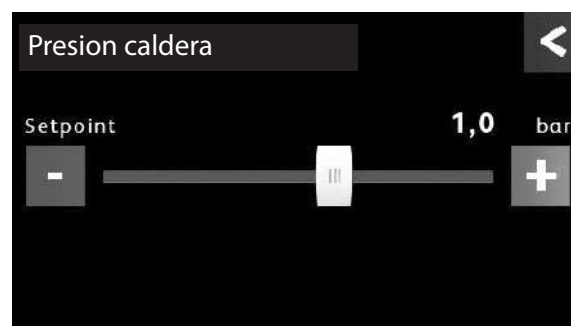
Total selección té suministrado (echa agua a la izquierda)

Total café suministrado

Para volver al menú anterior, pulse el botón .

6.11.3 Presión caldera

Para modificar la presión, pulse el botón indicado.



Mediante los botones  y , configure el valor de presión deseado.

Para volver al menú anterior, pulse el botón .

6.11.4 Temperatura calentatazas

Para ajustar la temperatura de funcionamiento del calentatazas, o para excluirlo, pulse el botón indicado.



Mediante los botones **+** y **-**, configure el valor de temperatura deseado.

Para volver al menú anterior, pulse el botón **<**.



El encendido del calentatazas se indica con la luz indicadora específica en la pantalla.



PELIGRO POR TEMPERATURA ELEVADA: Es necesario ser conscientes de que una temperatura muy alta puede causar quemaduras muy graves.

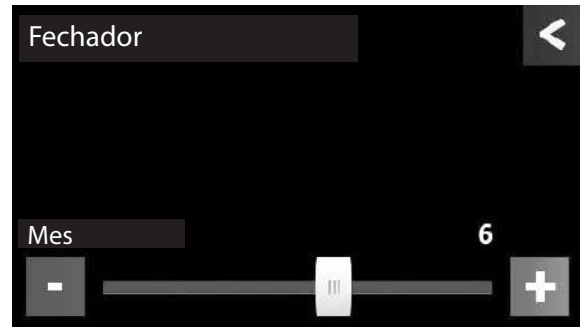
6.11.5 Ajuste de fecha y hora

Para ajustar la hora y la fecha, pulse el botón indicado.



Mediante los botones **+** y **-**, configure el valor de deseado.

Para ajustar el horario de verano de forma manual o automática, seleccione el botón deseado.

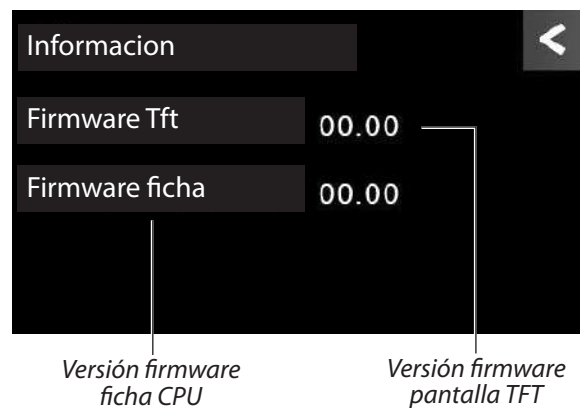


Ej. configuración del mes.

Para volver al menú anterior, pulse el botón **<**.

6.11.6 Visualización información

Para ver las versiones actuales del software instalado en la máquina, pulse el botón indicado.



Para volver al menú anterior, pulse el botón **<**.

6.11.7 Lavado grupos de suministro

Lave diariamente los grupos de suministro.



Para iniciar el lavado pulse el botón .

Siga el procedimiento descrito en el apartado 7.5.5.



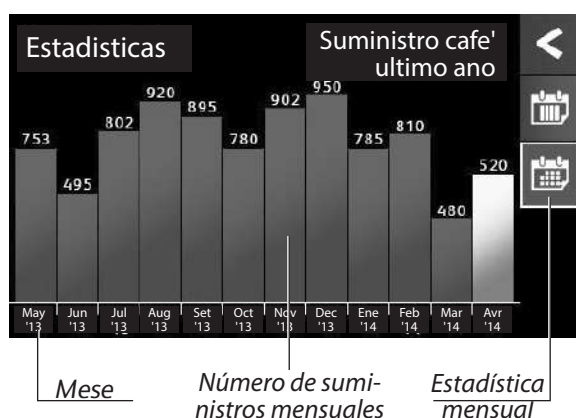
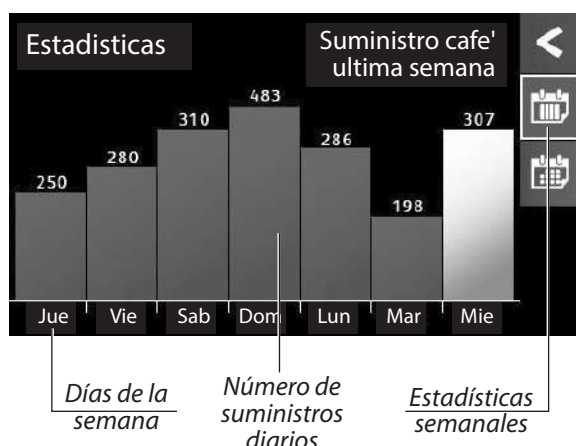
Este procedimiento se utiliza para lavar todos los grupos simultáneamente; cada teclado controla el grupo de referencia.

6.11.8 Estadísticas

Para ver el número de suministros de café realizados, pulse el botón indicado.



Dependiendo del botón seleccionado, se pueden mostrar datos semanales o mensuales.



Para volver al menú anterior, pulse el botón .

6.12 Consejos para obtener un buen café

Lave diariamente los filtros y los portafiltros como se indica en el apdo. 7.5.3 en la página 128. La falta de limpieza habitual conlleva la disminución de la calidad del café suministrado. Para obtener un café con una calidad válida, es importante que el grado de dureza del agua usada tenga un valor de 6-7 °f (grados franceses). Si la dureza supera estos valores, se recomienda usar el filtro del agua o un suavizador. Evite emplear el suavizador en casos de dureza de agua por debajo de los 4 °f.

Si el sabor a cloro en el agua resulta demasiado evidente, se recomienda instalar un filtro específico.

Se recomienda no conservar grandes reservas de café en grano. En caso de cambio del tipo de café, se recomienda ponerse en contacto con el Técnico para la regulación de la temperatura del agua y de la molienda.

Tras un periodo relativamente largo de inactividad de la máquina (de 2-3 horas), efectúe algunos suministros en vacío. Efectúe siempre la limpieza y el mantenimiento periódico.

7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

7.1 Precauciones de seguridad



Lea atentamente las advertencias indicadas en el capítulo "I. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD" en la página 107.

7.2 Mantenimiento periódico

Además de llevar a cabo las actividades de mantenimiento con la frecuencia indicada en la "Tabla Mantenimiento periódico", es necesario que un Técnico realice una inspección general de la máquina al menos una vez al año.

7.3 Mantenimiento después de un breve periodo de inactividad de la máquina

Por "breve periodo de inactividad" se entiende un plazo superior a una semana laboral.

En caso de reactivación de la máquina después de este plazo de tiempo, es necesario que el Técnico efectúe el cambio de toda el agua que se encuentra en los circuitos hidráulicos como se indica en el apdo. "7.2 Mantenimiento periódico".

Además, es necesario llevar a cabo todas las operaciones previstas por el mantenimiento periódico, véase el apartado anterior.



Si se detectan los problemas de los componentes evidenciados en gris significa que hay que apagar la máquina y se precisa solicitar la intervención del Técnico.

7.4 Fallos de funcionamiento y correspondientes soluciones

La máquina proporciona al usuario mensajes importantes sobre su estado de funcionamiento.

En la parte inferior se encuentran los mensajes relacionados con las alarmas que pueden producirse durante el funcionamiento.

En la "Tabla Fallos de funcionamiento y correspondientes soluciones" están presentes las alarmas y acciones para resolver el problema indicado.



Los problemas evidenciados en gris requieren el apagado de la máquina y la intervención del Técnico.



En caso de que no se resuelva la falla de funcionamiento o si aparece una alarma en la pantalla, apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.

Tabla Mantenimiento periódico

Componente	Tipo de intervención	Semanal	Mensual	Trimestral
TRANSDUCTOR DE PRESIÓN	Mantenga controlado el valor de la presión en la caldera, que debe estar comprendida entre 0,08 y 0,14 MPa (0,8 y 1,4 bar).	X		
TRANSDUCTOR DE PRESIÓN	Compruebe la presión del agua durante el suministro de café, controlando la presión indicada en el manómetro, que debe estar comprendida siempre entre 0,8 y 0,9 MPa (8 y 9 bar).		X	
FILTROS y PORTAFILTROS	Compruebe el estado de desgaste de los filtros, controlando si el borde de los filtros presenta daños y comprobando la presencia de restos de posos de café en la taza; en ese caso, sustituya los filtros y/o los portafiltros.		X	
MOLINILLO DOSIFICADOR	Compruebe la dosis de café molido (comprendida entre 6 y 7 gr. por dosificación) y realizar el control del grado de molienda. Las muelas deben tener los filos siempre bien afilados, su deterioro se aprecia por la presencia de demasiado polvo en la molienda. Se recomienda solicitar la intervención del Técnico para hacer sustituir las muelas planas cada 400/500kg de café o cada 800/900kg de café en el caso de muelas cónicas.		X	
FILTRO DE AGUA SUAVIZADOR	Sustituir el cartucho del filtro del agua o realizar la regeneración del suavizador con la frecuencia indicada por el fabricante.		X	
CALDERA	Se recomienda solicitar la intervención del Técnico, por lo menos cada 3 meses, para cambiar el agua de la caldera.			X



Indicación alarma

Tabla Fallos de funcionamiento y correspondientes soluciones

Problema	Causa	Acción
FALTA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA A LA MÁQUINA	La máquina está apagada.	Encienda la máquina.
FALTA AGUA EN LA CALDERA	La llave de la red hidráulica está cerrada.	Abra la llave de la red hidráulica.
DEMASIADA AGUA EN LA CALDERA	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.
DE LAS LANZAS DE VAPOR NO SALE VAPOR	El pulverizador de la lanza está obstruido. La máquina está apagada.	Limpie el pulverizador de la lanza de vapor. Encienda la máquina.
DE LAS LANZAS DE VAPOR SALE AGUA O VAPOR MEZCLADO CON AGUA	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.

Problema	Causa	Acción
PÉRDIDAS DE AGUA DE LA MÁQUINA	La bandeja no desagüa. El tubo de descarga está roto o desacoplado, o presenta obstáculos para el flujo del agua.	Controle el desagüe. Compruebe y restablezca el acoplamiento del tubo de descarga en la bandeja.
CAFÉ DEMASIADO CALIENTE O DEMASIADO FRÍO	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.
SUMINISTRO DEL CAFÉ DEMASIADO RÁPIDO	El café se ha molido demasiado grueso.	Ajuste el grado de molidura del café.
NO SE PRODUCE EL SUMINISTRO	La llave de la red hidráulica está cerrada. La molidura del café es demasiado fina.	Abra la llave de la red hidráulica. 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 CON MUCHA AGUA	Grupo de suministro sucio. El grupo de suministro está demasiado frío. El café se ha molido demasiado fino. El café utilizado es demasiado viejo.	Lave el grupo con el filtro ciego. Espere a que el grupo se caliente completamente. Ajuste el grado de molidura del café. Sustituya el café por café fresco.
LA PANTALLA INDICA UNA PRESIÓN NO CONFORME	Avería en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.
PRESENCIA DE POSOS EN LA TAZA	El portafiltro está sucio. Los orificios del filtro están en mal estado. El grado de molidura del café no es adecuado.	Limpie el portafiltro. Sustituya el filtro. Ajuste el grado de molidura adecuadamente.
LA TAZA ESTÁ MANCHADA DE SALPICADURAS DE CAFÉ	El café se ha molido demasiado grueso. El borde del filtro está dañado.	Ajuste el grado de molidura del café. Sustituya el filtro.
LOS LEDS DE TODAS LAS BOTONERAS PARPADEAN	Después de unos minutos, la carga automática de agua se detiene. Intervención del dispositivo de Time-out. Falta agua en la red.	Apague la máquina y vuelva a encenderla. Abra la llave de la red hidráulica.
EL SUMINISTRO DEL CAFÉ NO ES ADECUADO NO SE RESPETA LA DOSIS DEL CAFÉ EL LED DEL PULSADOR DOSIS PARPADEA	El café se ha molido demasiado fino.	Ajuste el grado de molidura del café.
SUMINISTRO DE CAFÉ SOLO CON BOTÓN MANUAL	Avería en la instalación electrónica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.
BLOQUEO DEL SISTEMA ELECTRÓNICO	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.
EL MOTOR SE DETIENE BRUSCAMENTE O LA PROTECCIÓN TÉRMICA SE DISPARA POR UNA SOBRECARGA	Avería de la bomba.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.
LA BOMBA PIERDE AGUA	Avería de la bomba.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.
LA BOMBA FUNCIONA POR DEBAJO DEL CAUDAL NOMINAL	Avería de la bomba.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.
LA BOMBA HACE RUIDO	Avería de la bomba.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.

7.5 Operaciones de limpieza

7.5.1 Instrucciones generales

Para lograr una higiene perfecta y obtener la máxima eficiencia de la máquina es necesario llevar a cabo algunas sencillas operaciones de limpieza. Las indicaciones incluidas a continuación son válidas para un uso normal de la máquina de café. En caso de uso continuo de la máquina, las operaciones de limpieza deben efectuarse con una mayor frecuencia.

- 

No utilice detergentes alcalinos, disolventes, alcohol ni sustancias agresivas. Los productos/detergentes utilizados deben ser aptos para el fin con el que se utilicen y no deben dañar los materiales de los circuitos hidráulicos.

No use detergentes abrasivos que puedan deteriorar la superficie de la carcasa.

Utilice siempre paños perfectamente limpios y desinfectados.

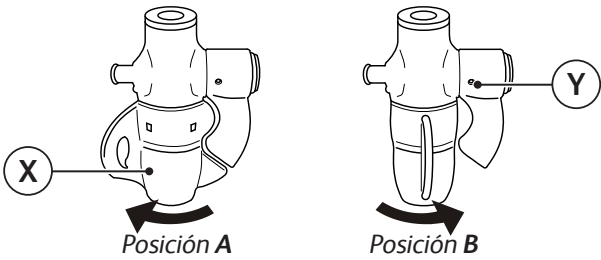
Para lavar los filtros, los portafiltros y todos los componentes de la máquina, utilice detergentes suministrados por el Fabricante o productos específicos para la limpieza de máquinas de café profesionales.

Limpieza	Diaria	Seman.
Capuchinador: Realizar la limpieza del Capuchinador al menos una vez al día o más veces en caso de uso continuado con arreglo a las indicaciones del apdo. 7.5.2 en la página 128.	X	
Carcasa y Rejillas: Efectúe la limpieza de los paneles de la carcasa con un paño humedecido con agua templada. Quite la bandeja y la rejilla apoya tazas y lávelas con agua caliente. Realice la limpieza de las rejillas alza tazas como se indica en el apdo. 7.5.8	X	
Filtros y portafiltros: Lávelos diaria y semanalmente con arreglo a lo indicado en el apdo. 7.5.3. Cada día realice la limpieza indicada en el apdo. 7.5.6 .	X	X
Lanza de vapor: Mantenga siempre limpia la lanza usando un paño humedecido con agua templada. Compruebe y limpie los terminales de la lanza liberando los orificios de salida del vapor con una pequeña aguja. Cada semana realice el lavado indicado en el apdo. 7.5.7.	X	X
Grupo de suministro: Efectúe el lavado del grupo de suministro según las indicaciones del apdo. 7.5.4 o 7.5.5. Cada día realice la limpieza indicada en el apdo. 7.5.6 . Cada semana realice la limpieza interna indicada en el apdo. 7.5.6 .	X	X
Molinillo dosificador y tolva: Usando un paño humedecido con agua templada, limpie interna y externamente la tolva y el dosificador. Después, secar todo cuidadosamente.		X

7.5.2 Lavado del capuchinador

Se recomienda poner un especial cuidado en la limpieza del capuchinador, siguiendo los procedimientos indicados a continuación:

- Realice un primer lavado sumergiendo el tubo de aspiración en agua y efectúe un suministro durante unos segundos;
- gire el cuerpo giratorio (X) 90° a la posición B (cerrando el tubo de salida de leche);
- manteniendo el tubo de aspiración de leche levantado, realice un suministro de vapor (funcionamiento en vacío del Capuchinador);
- espere unos 20 segundos para permitir la limpieza y esterilización interna del Capuchinador;
- cierre el vapor y lleve el cuerpo giratorio a la posición A;
- en caso de obstrucción del orificio de entrada de aire (Y), suéltelo suavemente con un alfiler.



- 

Limpie el capuchinador tras cada uso continuado y, en cualquier caso, al menos una vez al día.

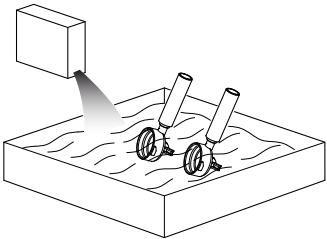
7.5.3 Limpieza de los filtros y portafiltros

- 

Atención: sumergir solo la copa del portafiltro, evitando sumergir en el agua la empuñadura. El detergente debe diluirse en agua fría de acuerdo con las dosis indicadas por el fabricante en el envase.

Cada día:

- sumerja el filtro y el portafiltro en agua caliente durante toda la noche, de manera que se disuelvan los depósitos grasos de café;
- enjuáguelo todo con agua fría.



Cada semana:

- con la ayuda de un destornillador, separe el filtro del portafiltro;
- sumerja el filtro y el portafiltro durante 10 minutos en agua caliente y detergente adecuado;
- enjuáguelo todo con agua fría.

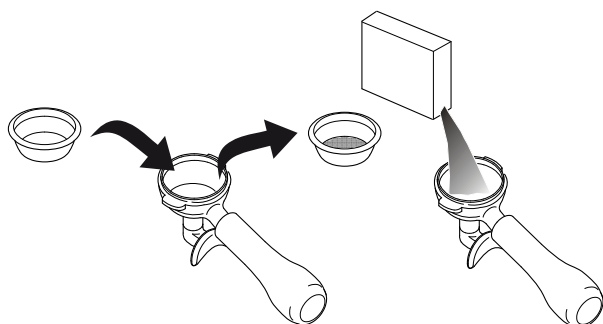
7.5.4 Lavado del grupo de suministro Versión SAE



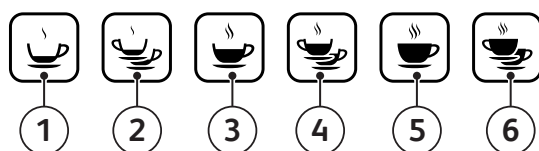
Las operaciones de lavado también pueden realizarse simultáneamente en varios grupos de suministro. Para salir de la fase de lavado, los lavados deben ser completados en todos los grupos.

Lave los grupos de suministro diariamente como se indica a continuación:

- Retire el filtro del portafiltro y coloque un filtro ciego (véase el equipo estándar);



- pulse y mantenga presionado el botón de doble expreso (2) de la botonera del grupo que desea limpiar, durante 10 segundos, hasta que el LED del botón parpadee;
- vierta el detergente apropiado (véase las piezas de repuesto) en el portafiltro con el filtro ciego y engánchelo al grupo de suministro;
- vuelva a pulsar el botón de doble expreso (2) ;
- mientras la máquina lleva a cabo el primer ciclo de lavado, los leds de los botones (1) y (2) parpadean;
- al final del primer ciclo, el led del botón de doble expreso (2) parpadea: retire el portafiltros del grupo;
- vuelva a pulsar el botón de doble expreso (2) para llevar a cabo el procedimiento de enjuague;
- mientras la máquina lleva a cabo el enjuague, los leds de los botones (1) y (2) parpadean;
- una vez que el procedimiento de enjuague se ha completado (unos 30 segundos) la máquina está lista para realizar los suministros normales.



7.5.5 Lavado de grupos de suministro Versión SAE-DISPLAY



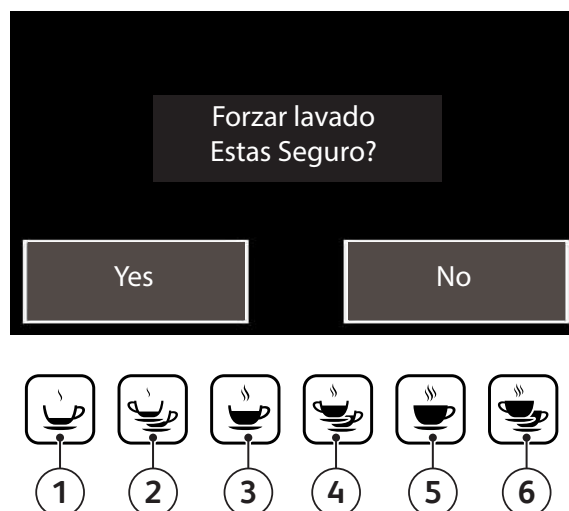
Este procedimiento se utiliza para lavar todos los grupos simultáneamente; cada teclado controla el grupo de referencia. Para acceder al menú, consulte el apartado "6.11.7 Lavado grupos de suministro".

Lave los grupos de suministro diariamente como se indica a continuación.

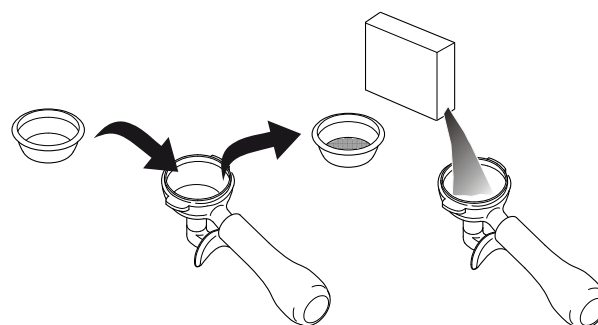
Para llevar a cabo el lavado de los grupos de suministro, pulse el botón indicado:



Para iniciar el procedimiento de lavado, pulse el botón "SI" y proceda de la siguiente manera :



- Retire el filtro del portafiltro y coloque un filtro ciego (véase el equipo estándar);



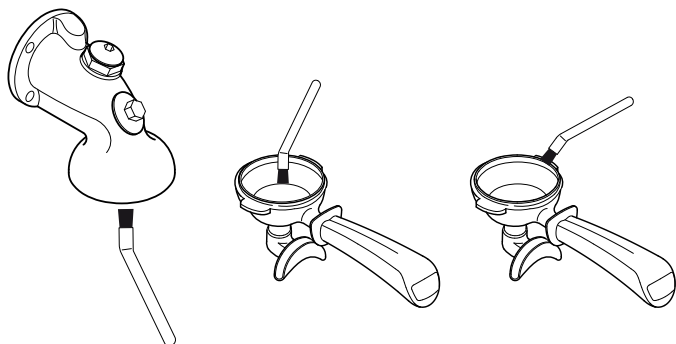
- Vierta el detergente en los filtros ciegos y enganche los portafiltros en los grupos de suministro;
- pulse el botón de doble expreso (2) de cada grupo;
- en la pantalla aparece el mensaje "LAVADO GRUPO EN CURSO". Mientras la máquina lleva a cabo el primer ciclo de lavado, los leds de los botones (1) y (2) parpadean;
- al final del primer ciclo, los leds de los botones de doble expreso (2) parpadean: retire los portafiltros de los grupos;
- vuelva a pulsar los botones de doble expreso (2) para llevar a cabo el procedimiento de enjuague;
- mientras la máquina lleva a cabo el enjuague, los leds de los botones (1) y (2) parpadean;
- una vez que el procedimiento de enjuague se ha completado (unos 30 segundos) la máquina está lista para realizar los suministros normales.

7.5.6 Limpieza de duchas grupo, porta-ducha y portafiltro

Cada día

Limpie las duchas del grupo de suministro y el portafiltro con el cepillo apropiado.

Limpie a fondo el interior del anillo de enganche y el portafiltro; y el borde y las aletas del portafiltro, para eliminar cualquier residuo de café acumulado.



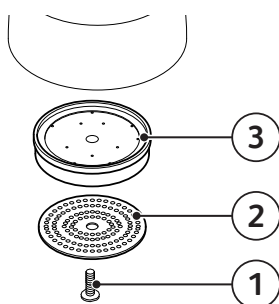
Cada semana



Utilice el cepillo apropiado suministrado (véase el catálogo de piezas de repuesto).

Efectúe la limpieza de la ducha y del portaducha del siguiente modo:

- Use un destornillador para aflojar el tornillo (1);
- retire la ducha (2) y el portaducha (3);
- lave los dos componentes con agua caliente;
- vuelva a colocar la ducha y el portaducha en la posición original bloqueando todo el conjunto con el tornillo.



7.5.7 Limpieza de la lanza de vapor

Cada semana

Efectúe la limpieza de la lanza de vapor actuando de esta manera:

- sumerja la lanza en una jarra con agua y un detergente específico de acuerdo con las instrucciones del fabricante;



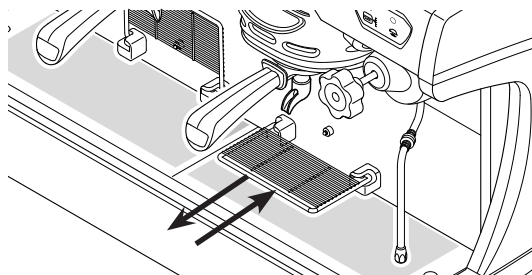
- caliente la solución con el vapor de la lanza;
- deje que se enfríe la lanza manteniéndola sumergida en la solución durante al menos 5 minutos de manera que el detergente vaya subiendo por el interior de la lanza por efecto del enfriamiento;
- repita la operación 2 o 3 veces hasta que en los siguientes suministros no salgan restos de leche.

7.5.8 Limpieza rejillas alza tazas

Cada día

Efectúe la limpieza de las rejillas alza tazas actuando de esta manera:

- Extraiga la rejilla de su asiento presionando hasta que se desprenda completamente de la máquina;



- limpie con un paño humedecido con agua templada;
- empuje de nuevo la rejilla hacia la máquina hasta que esté completamente enganchada.

8. PIEZAS DE RECAMBIO

La sustitución de componentes y/o partes de la máquina debe realizarse exclusivamente por un Técnico.



Por ningún motivo el Usuario está autorizado a realizar las operaciones de sustituciones de componentes y/o partes de la máquina.

9. PUESTA FUERA DE SERVICIO

Es necesario desactivar la máquina solicitando la intervención del Técnico puesto que es necesario desconectar la red eléctrica e hidráulica y vaciar del agua todos los circuitos internos. La siguiente puesta en marcha tras este periodo puede realizarse solo por el Técnico.



Por ningún motivo el Usuario está autorizado a realizar las operaciones de desactivación por largos plazos de tiempo y la siguiente puesta en servicio de la máquina.

10. DESGUACE

El desguace de la máquina debe realizarse exclusivamente por un Técnico.

11. ELIMINACIÓN

11.1 Información acerca de la eliminación

Solo para la Unión Europea y el Espacio Económico Europeo.



Este símbolo indica que el producto no puede eliminarse junto con los residuos domésticos, de acuerdo con la Directiva RAEE (2012/19/CE), la Directiva sobre pilas (2006/66/CE) y/o las leyes nacionales que transpongan dichas directivas. El producto debe entregarse a un punto de recogida designado, por ejemplo, al distribuidor en caso de que se adquiriera un nuevo producto similar o a un centro de recogida autorizado para el reciclaje de residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

cos (RAEE) así como de pilas y acumuladores. Un tratamiento incorrecto de dichos residuos puede conllevar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana puesto que estos residuos contienen sustancias potencialmente nocivas.

La colaboración para una eliminación correcta de este producto contribuirá a un uso eficaz de los recursos naturales y evitará posibles sanciones administrativas previstas por las leyes vigentes. Para más información sobre el reciclaje este producto, contacte con las autoridades locales, el ente responsable de la recogida de los residuos, un distribuidor autorizado o el servicio de recogida de residuos domésticos.



Para la eliminación de la máquina, contacte con el Técnico y/o a la empresa vendedora.

11.2 Información acerca del medio ambiente

Dentro de la máquina hay una pila de botón de litio necesaria para memorizar los datos de la máquina, colocada en la tarjeta electrónica.

Elimine la pila de acuerdo con las normas vigentes en su país.

I. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

I.I. NÍVEL DE FORMAÇÃO E INFORMAÇÃO SOLICITADO AO USUÁRIO

O usuário:

- pessoa responsável por fazer a máquina funcionar e pelas operações ordinárias de limpeza indicadas em este manual.
- deve ser devidamente treinada e informada sobre o funcionamento e os riscos residuais presentes durante o funcionamento da máquina.
- deve ser capaz de agir de acordo com as regras que regem os princípios de higiene alimentar vigentes no país de uso da máquina.

i A adulteração não autorizada de qualquer parte da máquina faz decair qualquer garantia e isenta o fabricante de qualquer responsabilidade em caso de falhas da mesma e acidentes de trabalho.

I.II. FUNCIONAMENTO

Mesmo com o equipamento de segurança completo aplicado para prevenir acidentes, a fim de eliminar os possíveis riscos para o Usuário durante o uso, esta ainda apresenta alguns riscos residuais.

Estes riscos residuais assim denominados estão relacionados com algumas partes da máquina que podem representar um perigo para o Usuário, se:

- fizer uso incorreto;
- fizer um erro de avaliação;
- desligar a segurança instalada contornando os requisitos contidos neste Manual.

A máquina também possui alguns avisos colocados nas áreas de risco residual que devem ser escrupulosamente respeitados.

É necessário prestar muita atenção aos seguintes riscos residuais presentes durante o funcionamento e uso da máquina, os quais não podem ser eliminados.

É proibido:

- utilizar a máquina em condições psicofísicas alteradas; sob a influência de drogas, álcool, psicofármacos, etc.;
- o uso da máquina em atmosfera com risco de incêndio;
- O uso da máquina em uma atmosfera explosiva, agressiva ou com alta concentração de poeiras ou substâncias oleosas suspensas no ar.



PERIGO ELÉTRICO

O uso de um aparelho elétrico está sujeito a algumas normas comportamentais de segurança:

- não toque o aparelho suas mãos ou pés estiverem molhados ou úmidos;
- não use o aparelho com pés descalços;
- não use extensões;
- não use em dependências com filtro da água ou no banheiro;
- não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho;
- o cabo de alimentação do aparelho não pode ser substituído pelo usuário. Se o cabo estiver danificado, desligue a máquina e contate somente o Técnico;
- não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc...);
- não permita o acesso ao interior da máquina;
- não derrame nenhum tipo de líquido sobre a máquina;
- não permita que o cabo elétrico seja esmagado e/ou possa entrar em contato com superfícies afiadas;
- não permita que o aparelho seja usado por pessoas não qualificadas.

**PERIGO ALTA TEMPERATURA**

Algumas partes da máquina podem atingir temperaturas elevadas e provocar queimaduras, portanto se devem tomar as seguintes precauções:

- evite o contato com o grupo de distribuição, o aquecedor porta-filtro e os tubos de emissão água, vapor e vaporizador;
- nunca exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem vapor, água quente ou leite.



O aparelho pode ser utilizado por pessoas (incluindo crianças de idade inferior a 8 anos) com capacidades físicas reduzidas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência nem o conhecimento necessário, mesmo que sob vigilância ou após terem recebido as instruções necessárias para o uso seguro do aparelho e compreensão dos perigos inerentes. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

O Usuário tem a obrigação de informar imediatamente o Fabricante se detectar defeitos e/ou irregularidades durante o funcionamento da máquina, dos sistemas de proteção contra acidentes, assim como qualquer situação de perigo de que tenha conhecimento. Em caso de anomalias no sistema de gás (se presente) chame um Técnico.

O sistema de gás (se presente) deve ser desligado durante os longos períodos de inatividade da máquina (de noite ou fecho do botiquim).

É estritamente proibido realizar alterações de qualquer natureza ou extensão na máquina e respectivo funcionamento, e também em este documento.



O Técnico Qualificado deve realizar manutenção periódica anual e controle de todo o equipamento de segurança.

I.III. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

É necessário prestar muita atenção aos seguintes riscos residuais presentes durante a manutenção e limpeza da máquina, os quais não podem ser eliminados.

É proibido lavar a máquina com gasolina e/ou solventes de qualquer natureza.

**PERIGO ELÉTRICO**

As operações de manutenção e limpeza estão sujeitas às normas comportamentais de segurança:

- durante as operações de limpeza, a máquina deve ser desligada e você deve ter certeza que todos os componentes estão em temperatura ambiente.
- não mergulhe a máquina na água;
- não derrame nenhum tipo de líquido sobre a máquina, nem utilize jatos de água para a limpeza;
- não permita que crianças ou pessoas não treinadas realizem as operações de manutenção e limpeza;
- não remova as proteções e/ou partes da carcaça;
- não permita o acesso ao interior da máquina;
- não realize operações de manutenção e limpeza diferentes do que consta no presente Manual.

**PERIGO ALTA TEMPERATURA**

Durante as operações de limpeza tome muito cuidado, pois algumas partes da máquina podem alcançar temperaturas elevadas:

- evite o contato com o grupo de distribuição e os bicos de emissão de água e vapor;
- nunca exponha suas mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem vapor, água quente ou leite.

I.IV. CARACTERÍSTICAS DOS EPI

Nas fases de manutenção e limpeza da máquina é necessário utilizar os seguintes EPIs:

Luvras



Para a proteção de todas as partes da máquina que estão em contato com os alimentos (porta-filtros, filtros, etc.).



Realize apenas as operações de manutenção e limpeza indicadas em este manual.

Somente um Técnico qualificado e autorizado pode realizar operações de manutenção e limpeza não mencionadas neste documento. Todas as operações de manutenção devem ser efetuadas, sem antes:

- desligar a alimentação elétrica;
- fechar a alimentação hidráulica;
- fechar o sistema de fornecimento de gás;
- depois que a máquina estiver completamente esfriando.

Caso o funcionamento irregular não se resolva, desligue a máquina e solicite a assistência do Técnico. Não tente realizar qualquer tipo de reparação.

As operações de desincrustações do aparelho devem ser realizadas pelo Técnico, de forma que tais operações não soltem materiais nocivos para o uso alimentar.

I.V. SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

Em caso de emergência causada por falha na máquina, tome as medidas previstas no plano de emergência da sala e realize imediatamente ações de acordo com o tipo de problema.

INCÊNDIO POR CURTO-CIRCUITO

No caso de um incêndio causado por uma falha do sistema elétrico da máquina, tome as seguintes medidas:

- Desligue a máquina através do interruptor geral;
- Chame os bombeiros;
- Evaque as pessoas do local;
- Apague as chamas usando um extintor de incêndio CO₂.

FUGA DE GÁS

No caso de fuga de gás causada por uma falha do sistema da máquina, tome as seguintes medidas:

- Parar o fornecimento de gás fechando a torneira a montante da máquina;
- Evaque as pessoas do local;
- Ventilar o local;
- Ligue para o Técnico que instalou a máquina;
- Em caso de necessidade chame os bombeiros.

INCÊNDIO POR FUGA DE GÁS

No caso de um incêndio causado por uma falha do sistema de gás da máquina, tome as seguintes medidas:

- Parar o fornecimento de gás fechando a torneira a montante da máquina;
- Desligue a máquina através do interruptor geral;
- Chame os bombeiros;
- Evaque as pessoas do local;
- Apague as chamas usando um extintor de incêndio CO₂.

Sumário geral

1. INTRODUÇÃO.....	137
1.1 Orientações para a leitura do Manual	137
1.2 Conservação do Manual.....	137
1.3 Metodologia de atualização do Manual de Instruções	137
1.4 Destinatários	137
1.5 Glossário e Pictogramas	138
1.5.1 Glossário	138
1.5.2 Pictogramas.....	138
1.6 Garantia.....	138
2. IDENTIFICAÇÃO DA MÁQUINA	139
2.1 Marca e modelo	139
2.2 Descrição geral	139
2.3 Serviço de assistência clientes do fabricante	139
2.4 Destino de uso	140
2.5 Ilustração da máquina.....	141
2.6 Painel de comandos frontais.....	142
2.7 Indicadores luminosos de sinalização (só Mod. SAE)	142
2.8 Tela de toque (só Mod. SAE Display)	142
2.9 Dados e marcação	143
3. ARMAZENAMENTO	143
4. INSTALAÇÃO.....	143
5. COLOCAR EM SERVIÇO.....	143
6. FUNCIONAMENTO	143
6.1 Precauções de segurança.....	143
6.2 Emissões	143
6.3 Ligar e desligar.....	144
6.3.1 Modelo SAE	144
6.3.2 Modelo SAE DISPLAY.....	144
6.3.3 Desligamento da máquina.....	144
6.4 Preparação da máquina.....	144
6.4.1 Moagem e dosagem do café	144
6.4.2 Iluminação.....	144
6.4.3 Grelhas p/soerguer as xícaras.....	145
6.5 Distribuição do café	145
6.5.1 Preparação do porta-filtro.....	145
6.5.2 Distribuição	145
6.5.3 Programação café	145
6.5.4 Visualização das informações	146
6.6 Emissão vapor	146
6.7 Água quente	147
6.7.1 Emissão água quente	147
6.7.2 Programação de água quente	147
6.8 Emissão com o Vaporizador	147
6.8.1 Conselhos para o uso	147
6.8.2 Distribuição.....	147
6.9 Emissão cappuccino	148
6.10 Aquecedor de xícaras.....	148
6.10.1 Modelo SAE	148
6.10.2 Modelo DISPLAY	148
6.11 Programação parâmetros máquina (modelo DISPLAY).....	149
6.11.1 Acesso ao menu	149
6.11.2 Contadores.....	149
6.11.3 Pressão caldeira.....	149
6.11.4 Temperatura aquecedor de xícaras	150
6.11.5 Ajustar data e hora	150
6.11.6 Visualização informações	150
6.11.7 Lavagem grupos distribuição	150
6.11.8 Estatísticas	151
6.12 Conselhos para obter um bom café.....	151
7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	151
7.1 Precauções de segurança.....	151
7.2 Manutenção periódica.....	151
7.3 Manutenção após um breve período de inatividade da máquina.....	151
7.4 Problemas e respectivas soluções	151
7.5 Operações de limpeza	154
7.5.1 Instruções gerais	154
7.5.2 Lavagem do cappuccinatore.....	154
7.5.3 Limpeza filtros e porta-filtros.....	154
7.5.4 Lavagem grupo distribuição	154
Modelo SAE	155
7.5.5 Lavagem do grupo de distribuição Modelo SAE-DISPLAY	155
7.5.6 Limpeza filtros de água do grupo, e porta-filtro de água e porta-filtro	156
7.5.7 Limpeza do bico vapor	156
7.5.8 Grelhas p/soerguer as xícaras.....	156
8. PEÇAS DE REPOSIÇÃO	157
9. COLOCAR FORA DE SERVIÇO	157
10. DESMANTELAMENTO	157
11. ELIMINAÇÃO	157
11.1 Informações para a eliminação.....	157
11.2 Informações ambientais	157

1. INTRODUÇÃO

Leia este Manual na íntegra e com muita atenção antes de utilizar o aparelho, a fim de melhorar o desempenho da máquina e operar em condições de segurança absoluta.

A máquina de café expresso adquirida foi concebida e realizada com métodos e tecnologias inovadoras que asseguram qualidade e confiança no decorrer do tempo.

Este Manual é um guia que lhe permitirá conhecer as vantagens obtidas por ter escolhido a nossa marca. Aqui encontrarão informações sobre como utilizar da melhor forma possível as potencialidades da máquina, como manter a mesma em condições de eficiência, e ainda que medidas tomar em caso de dificuldades.



Antes de utilizar a máquina leia com muita atenção as instruções contidas neste documento e siga as indicações descritas. Conserve este manual e todos os documentos fornecidos em um local acessível e protegido. Este documento presume que nos estabelecimentos, onde a máquina está instalada, são cumpridas todas as normas de segurança e de higiene no trabalho em vigor.

O Fabricante se reserva o direito de efetuar quaisquer melhorias e/ou alterações no produto. Garantimos que este Manual reflete o estado técnico da máquina no momento de comercialização da mesma.

Aproveitamos esta oportunidade para solicitar aos nossos clientes quaisquer sugestões com relação ao melhoramento tanto do produto como do Manual.

1.1 Orientações para a leitura do Manual

O Manual foi subdividido em capítulos independentes. A sequência dos capítulos corresponde com a lógica temporal da vida útil da máquina.

Para facilitar a compreensão imediata do texto são empregados termos, abreviações e pictogramas.

Este Manual é formado por uma capa, um índice e uma série de capítulos. Cada capítulo apresenta uma numeração progressiva. No rodapé consta o número da página.

Na página inicial são exibidos os dados de identificação da máquina e na última página a data e a revisão do Manual de Instruções.

Abreviaturas

Seç.	=	Seção
Cap.	=	Capítulo
Par.	=	Parágrafo
Pág.	=	Página
Fig.	=	Figura
Tab.	=	Tabela

Unidade de medida

As unidades de medida presentes são aquelas previstas pelo Sistema Internacional (SI).

1.2 Conservação do Manual

O Manual de Instruções deve ser conservado com cuidado e deve acompanhar a máquina em todas as mudanças de propriedade que a mesma poderá ter na sua vida útil.

Para melhor o conservar recomendamos manusear com cuidado, com as mãos limpas e não poisar sobre superfícies sujas. Nenhuma das suas partes devem ser removidas, arrancadas ou arbitrariamente modificadas.

O Manual deve ser arquivado em um ambiente protegido da umidade e calor e nas proximidades da respectiva máquina.

O Fabricante, a pedido do Usuário pode fornecer outras cópias do Manual de Instruções da máquina.

1.3 Metodologia de atualização do Manual de Instruções

O Fabricante reserva-se o direito de modificar e realizar melhorias na máquina sem prévia notificação, nem atualização do Manual já entregue ao Usuário.



Se o Manual se tornar ilegível ou apresentar qualquer outro problema dificultando a consulta, é obrigatório que o usuário solicite uma cópia nova ao Fabricante antes de realizar qualquer outra operação na máquina.

É absolutamente proibido remover ou reescrever partes do Manual.

O Usuário tem a obrigação de seguir todas as instruções existentes neste Manual.

Para quaisquer inconvenientes que possam surgir devido ao uso incorreto de tais recomendações, o Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade.

Este manual também está disponível no sítio de internet do fabricante através de acesso reservado.

1.4 Destinatários

O Manual em questão é destinado ao Usuário.

Qualificação dos destinatários da máquina

A máquina é destinada ao uso profissional e não generalizado, logo, pode ser utilizada apenas por pessoas qualificadas, em especial que:

- Tenham atingido a maioridade;
- Física e mentalmente aptas ao uso da máquina;
- Capazes de entender e interpretar o Manual de Instruções e as precauções de segurança;
- Conheçam os procedimentos de segurança e respectivo funcionamento;
- Possuam capacidades para utilizar a máquina;
- Tenham compreendido os procedimentos de uso definidos pelo Fabricante da máquina.

1.5 Glossário e Pictogramas

Em este parágrafo são exibidos os termos menos comuns ou com significado diferente do comum.

Veja a seguir a explicação das abreviaturas utilizadas e o significado dos pictogramas para indicar a qualificação do operador e o estado da máquina, o seu emprego permite fornecer rapidamente e de forma unívoca as informações necessárias para utilizar a máquina de forma correta em condições de segurança.

1.5.1 Glossário

Usuário

Pessoa responsável por pôr a máquina a funcionar e pelas operações ordinárias de limpeza indicadas em este manual.

Técnico

Pessoa especializada, especialmente treinada e habilitada a realizar de acordo com as regras vigentes as operações de: transporte e manuseio, armazenagem, instalação, colocação em funcionamento, manutenção, terminar o funcionamento, desmontagem e descarte da máquina.

Perigo

Uma potencial fonte de lesões ou danos para a saúde.

Área perigosa

Qualquer área na proximidade de uma máquina, cuja presença de uma pessoa constitui um risco para a segurança e a saúde dessa pessoa.

Risco

Combinação da probabilidade e da gravidade de uma lesão ou de um dano para a saúde que possa surgir numa situação perigosa.

Proteção

Elemento da máquina utilizado especificamente para garantir a proteção por meio de uma barreira material.

Equipamento de proteção individual (EPI)

Equipamento utilizado ou roupa que a pessoa usa para proteger a sua saúde e segurança.

Uso previsto

O uso da máquina de acordo com as informações fornecidas nas instruções de uso.

Qualificação do Usuário

Nível mínimo das competências que o operador deve possuir para realizar a operação descrita.

Estado da máquina

O estado da máquina inclui o modo de funcionamento e as condições de segurança presentes na máquina.

Risco residual

Riscos que permanecem apesar de terem sido tomadas todas as medidas de proteção integradas no projeto da máquina e apesar das proteções e medidas de proteção complementares adotadas.

Componente de segurança:

- Serve para garantir uma função de segurança;
- cuja falha e/ou irregularidade coloque em perigo a segurança das pessoas.

1.5.2 Pictogramas

As descrições precedidas por estes símbolos incluem informações/precauções muito importantes, especialmente com relação à segurança. O seu não cumprimento pode causar:

- riscos para a segurança de quem trabalha com a máquina;
- ferimentos graves do Usuário (em alguns casos até mesmo a morte);
- extinção do contrato de garantia;
- isenção das responsabilidades do Fabricante.



morte.



morte.



Símbolo de PERIGO ALTA TEMPERATURA utilizado no caso de risco de lesão grave permanente, que necessite de hospitalização e, em casos extremos causa de morte.



Símbolo de ATENÇÃO utilizado no caso de risco de lesão não grave, mas que necessita de cuidados médicos.



Símbolo de ADVERTÊNCIA utilizado no caso de risco de lesão não grave que pode ser tratado com medidas de pronto socorro ou similares.



Símbolo de NOTA utilizado para fornecer informações importantes referentes ao assunto tratado.



Símbolo de Obrigação de uso de luvas de proteção, utilizado no caso de risco de lesão grave permanente que necessite de hospitalização.



Símbolo da Obrigação de ler documentação, usado para consciencializar sobre a importância de tal ação para sua segurança.

1.6 Garantia

A máquina está coberta por uma garantia de 12 meses para todos os componentes exceto aqueles elétricos e eletrônicos e as peças sujeitas a desgaste.

2. IDENTIFICAÇÃO DA MÁQUINA

2.1 Marca e modelo

Os dados de identificação e o respectivo modelo da máquina estão descritos na PLACA DADOS DE IDENTIFICAÇÃO e na DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE UE que acompanha a máquina.

2.2 Descrição geral

A máquina objeto deste Manual é constituída por componentes mecânicos, elétricos e eletrônicos cuja ação combinada permitem preparar bebidas a base de leite, café e água. Este produto foi fabricado de acordo com as Diretivas, Regulamentos e Normas Comunitárias indicadas na DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE UE que acompanha a máquina.

2.3 Serviço de assistência clientes do fabricante



ASTORIA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
Via Condotti Bardini, 1
31058 Susegana (TV) – ITALY
Tel. +39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657
E-mail: service@astoria.com
Sítio: www.astoria.com

2.4 Destino de uso

Esta máquina de café expresso foi projetada para a preparação profissional de bebidas quentes tais como chá, cappuccino, café nas variantes longo, curto, expresso, etc. O dispositivo não é destinado para uso doméstico, mas apenas para uso profissional.

A máquina pode ser utilizada em todas as condições previstas, incluídas ou descritas em esta documentação; portanto, qualquer outra condição deve ser considerada perigosa. A máquina deve ser instalada em locais com acesso reservado a pessoal habilitado com formação adequada (Botecos, Restaurantes, etc).

Usos permitidos

São todos aqueles que respeitando as características técnicas, as operações e os empregos descritos em esta documentação e não colocam em perigo a segurança do Usuário ou causam danos à máquina ou ao meio ambiente.



Todos os usos não indicados em este Manual são proibidos e devem ser expressamente autorizados pelo Fabricante.

Usos previstos

A máquina foi projetada exclusivamente para uso profissional. O uso de produtos/materiais diferentes dos especificados pelo Fabricante, que possam criar danos à máquina e situações de perigo para o operador e/ou pessoas nas proximidades da Máquina, é considerado incorreto ou indevido.

Contra-indicações de uso

A máquina não pode ser utilizada:

- para fins diferentes dos expostos no neste parágrafo, para usos diversos ou não mencionados em este Manual;
- com o uso de material diferente daquele indicado em este Manual;
- sem os dispositivos de segurança ou não funcionantes.

Uso incorreto da máquina

O tipo de uso e desempenho para o qual esta máquina foi realizada requer uma série de operações e procedimentos que não podem ser alteradas se não previamente concordadas com o Fabricante. Todas as operações permitidas estão incluídas em esta documentação, qualquer outra operação não mencionada nem aqui descrita é considerada impossível e, portanto, perigosa.

Usos não previstos

Os únicos tipos de usos permitidos estão descritos no Manual, qualquer outro tipo de uso é considerado não possível e, portanto, perigoso.

Dispositivos gerais de segurança

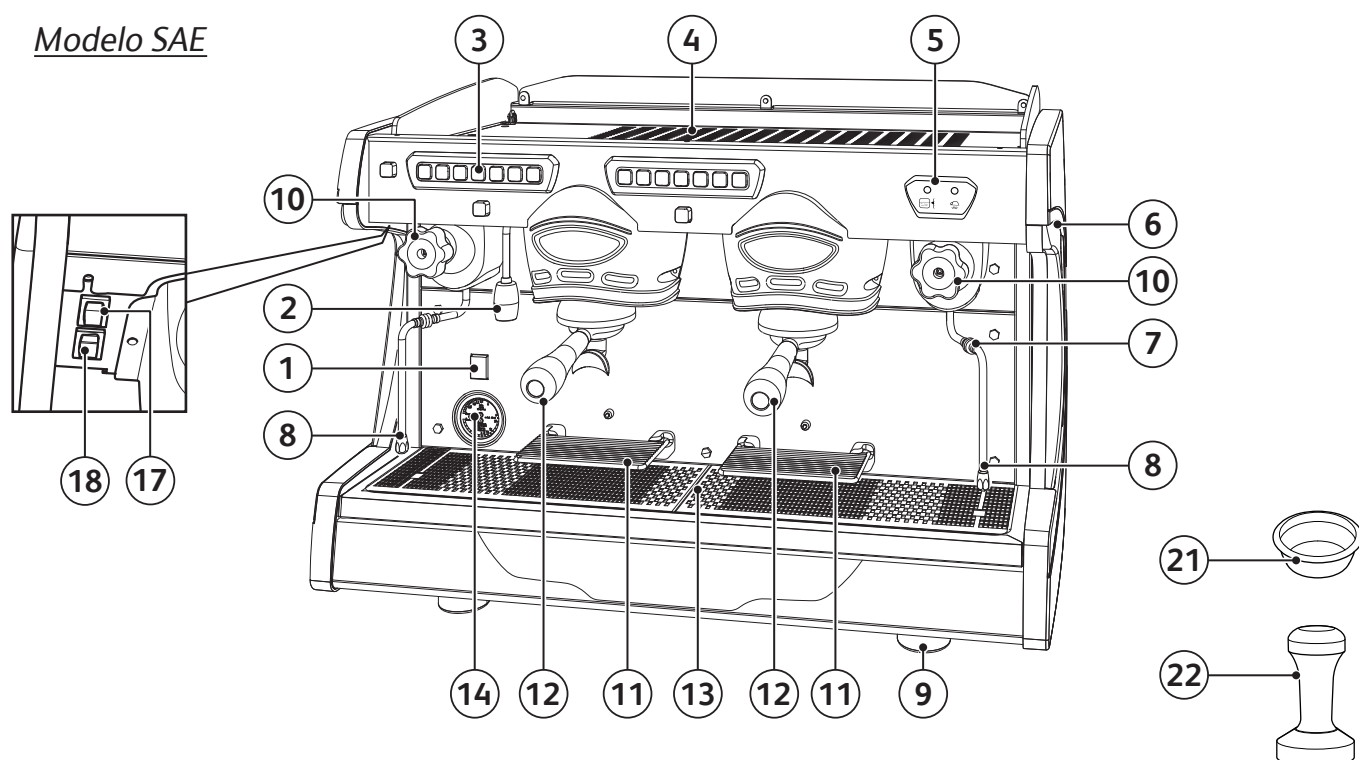
O Usuário deve estar ciente sobre os riscos de acidentes, sobre o equipamento projetado para a segurança e sobre as regras gerais relativas a prevenção de acidentes conforme previsto pelas diretivas comunitárias e pela legislação no país onde a linha está instalada.

O Usuário deve ter pleno conhecimento do funcionamento de todos os dispositivos da máquina, deve também ter lido e compreendido na totalidade este Manual. As operações de manutenção devem ser realizadas pelo Técnico após preparar a máquina adequadamente. A adulteração ou a substituição não autorizada de uma ou mais partes da máquina, o uso de acessórios que modificam o seu uso e o emprego de materiais diferentes dos recomendados em este Manual, podem ser causa de riscos de acidente.

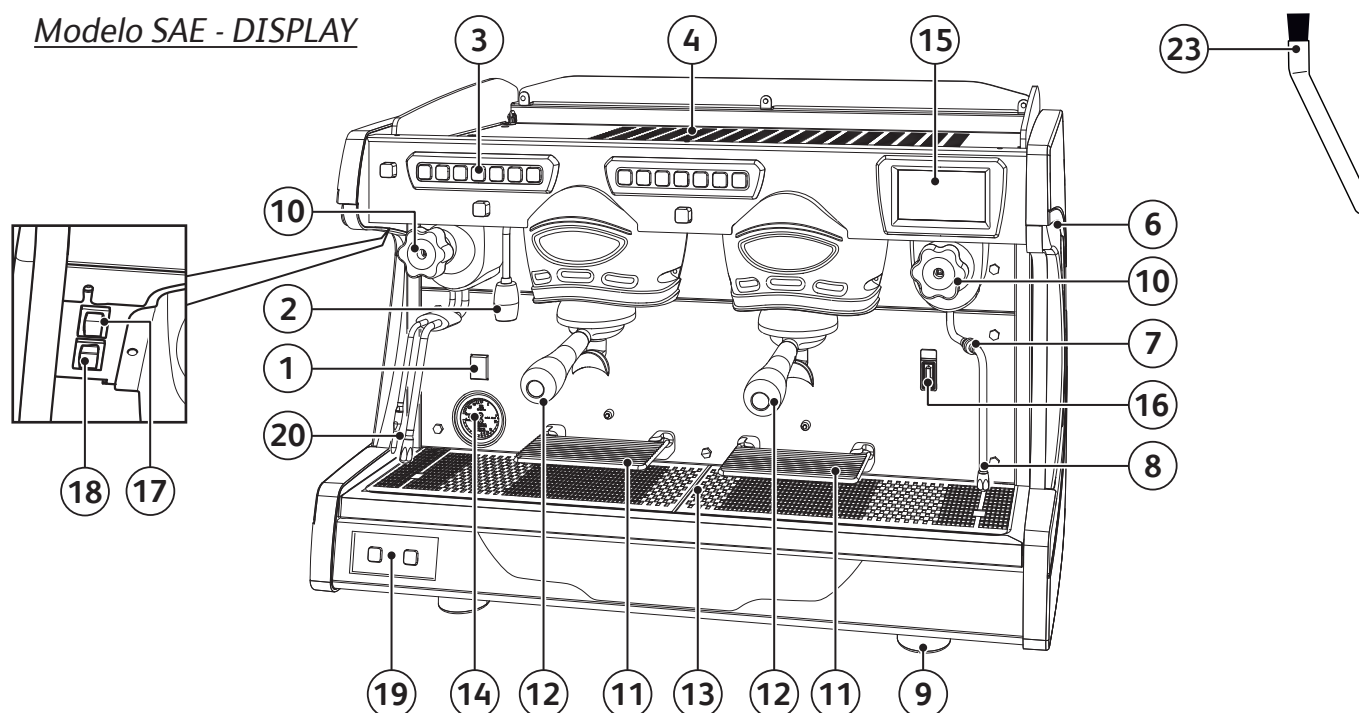
2.5 Ilustração da máquina

- | | |
|---|---|
| 1. Interruptor de ligação. | 13. Grade para apoiar xícaras. |
| 2. Bico de água quente. | 14. Manômetro. |
| 3. Comandos frontais. | 15. Tela LCD (Mod. SAE Display). |
| 4. Superfície aquecedor de xícaras. | 16. Conector USB (apenas para o Técnico). |
| 5. Indicadores luminosos de sinalização (mod. SAE). | 17. Interruptor luz laterais. |
| 6. Lateral iluminada. | 18. Interruptor luz superfície de trabalho. |
| 7. Proteção contra queimaduras. | 19. Painel vaporizador (opcional). |
| 8. Bico do vapor. | 20. Tubo vaporizador (opcional). |
| 9. Pé regulável. | 21. Filtro cego |
| 10. Manípulo do vapor. | 22. Prensa |
| 11. Grelha inclinável p/soerguer as xícaras. | 23. Escova de limpeza |
| 12. Porta-filtro. | |

Modelo SAE

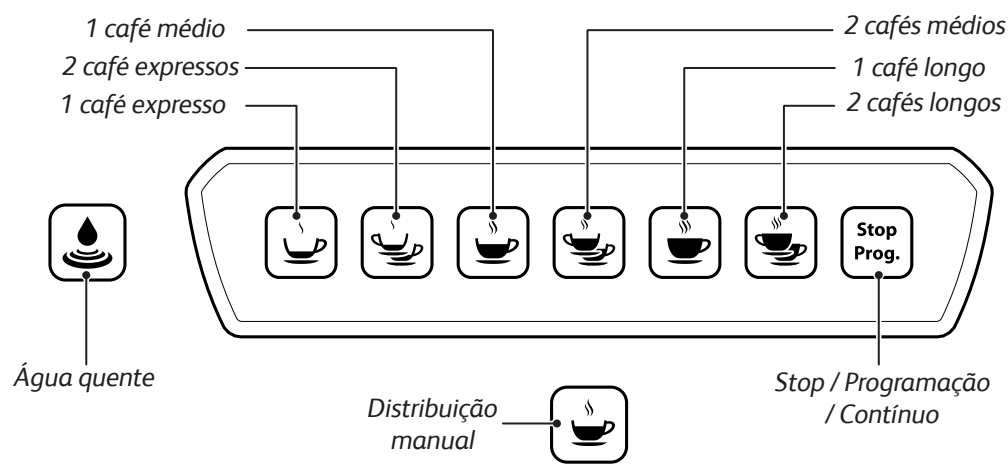


Modelo SAE - DISPLAY

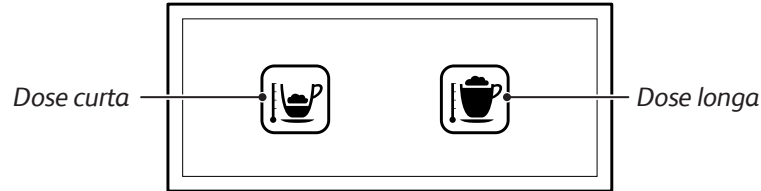


2.6 Painel de comandos frontais

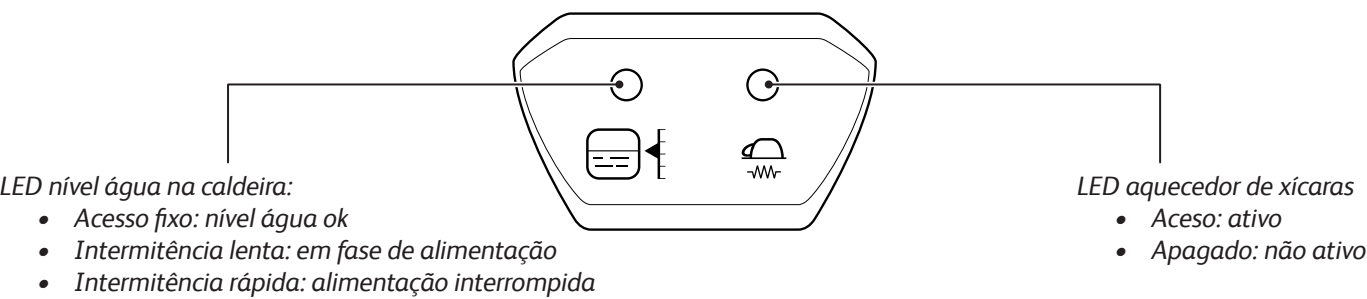
Painel de comandos do grupo de distribuição de café



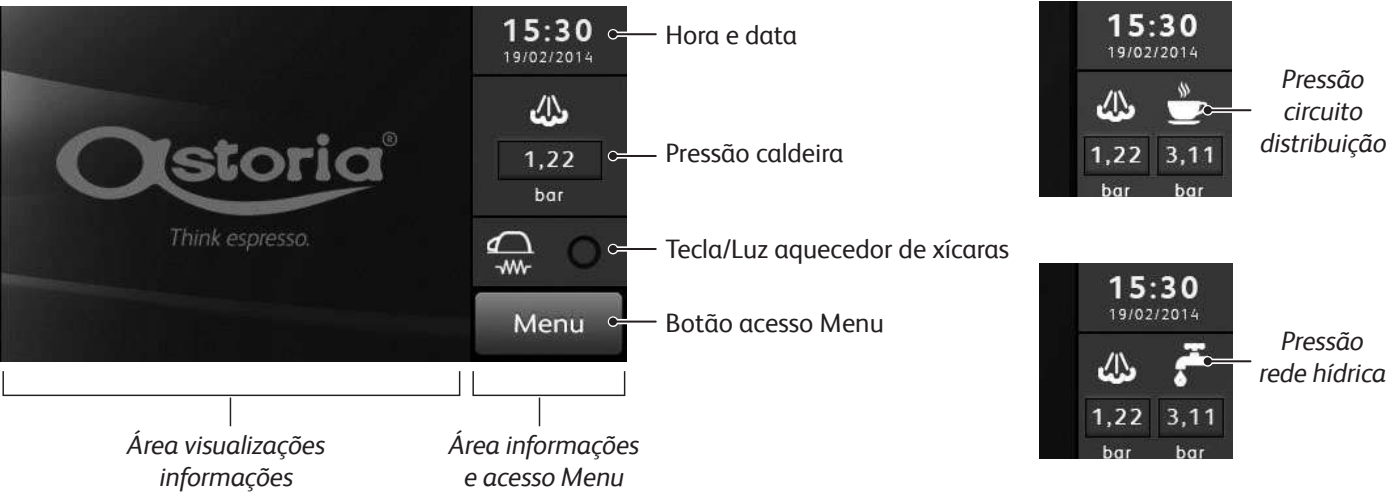
Painel vaporizador (opcional)



2.7 Indicadores luminosos de sinalização (só Mod. SAE)



2.8 Tela de toque (só Mod. SAE Display)



2.9 Dados e marcação

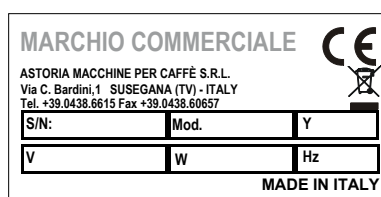
Os dados técnicos gerais da máquinas são exibidos na seguinte tabela:

DADOS TÉCNICOS	2GR	3GR	4GR
120 V	2600-2930 W	---	---
220-240 V	3000-6650 W	4500-6700 W	5000-7350 W
380-415 V			
Frequência	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Caldeira	10,5-14 l	17-21 l	23 l
Calibração válvula de segurança	0,19 Mpa (1,9 bar)		
Pressão de funcionamento caldeira	0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)		
Pressão água de alimentação	0,15 - 0,6 MPa MÁX (1,5 - 6 bar MÁX)		
Pressão distribuição café	0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)		
Temperatura ambiente de trabalho	5 - 35°C 95° U.R.MÁX		
Nível de pressão sonora	< 70 dB		

Conforme a diretiva 2006/42/CE, a máquina é marcada com a sigla CE onde o fabricante declara, sob a própria responsabilidade, que a máquina é segura para pessoas e ou coisas. As marcações alternativas podem ser aplicadas dependendo dos mercados-alvo de acordo com as regulamentações aplicáveis do produto.

A placa de dados com a marcação adequada com a identificação e dados técnicos do equipamento está fixada sobre a base da estrutura embaixo da bandeja de descarga.

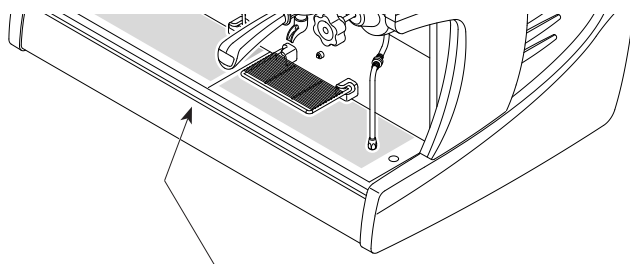
Veja aqui embaixo um exemplo da placa com os dados.



Para qualquer comunicação com o Fabricante, indique sempre os seguintes dados:

- S/N - número de série da máquina;
- Mod. - modelo da máquina
- Y - data de fabricação;

Os dados do aparelho também são visíveis na etiqueta na embalagem da máquina.



A placa dados está fixada embaixo da bandeja de descarga



É proibido remover ou alterar a placa dos dados. Se estiver deteriorado ou ilegível, entre em contato com o Técnico ou o Fabricante.

3. ARMAZENAMENTO

O armazenamento da máquina é efetuado pelo Fabricante ou pelo Técnico.

4. INSTALAÇÃO

A instalação da máquina deve ser realizada exclusivamente pelo Técnico.



No curso da instalação da máquina, o Técnico deve realizar as operações de renovação da água contida nos circuitos hidráulicos.



A base de apoio da máquina deve estar perfeitamente nivelada, não ultrapassar os 2° de inclinação, nem ter irregularidades.



O sistema elétrico deve ser equipado com um dispositivo de proteção diferencial com intensidade diferencial de corrente de acordo com as leis e regulamentos de segurança em vigor.

5. COLOCAR EM SERVIÇO

A máquina pode ser colocada em funcionamento exclusivamente pelo Técnico.

6. FUNCIONAMENTO

6.1 Precauções de segurança



Leia atentamente as advertências presentes no capítulo "I. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA" na página 133.

6.2 Emissões

Vibrações

Em condições de utilização em conformidade com as indicações de uso correto, fornecidas em este manual, as possíveis vibrações detectadas não geraram situações de perigo.

Emissões sonoras

O nível de ruído emitido pela máquina é, em média, inferior a 70 dB; portanto, não há obrigação de usar equipamento de proteção individual para o sistema auditivo.

Se a máquina emite ruídos estranhos é necessário comunicar ao Técnico.

Ambiente eletromagnético

A máquina foi projetada para funcionar corretamente em um ambiente eletromagnético de tipo industrial, dentro dos limites de Emissão e de Imunidade em conformidade com as Normas em vigor.

6.3 Ligar e desligar



fechar.

Durante a fase de aquecimento da máquina (cerca de 20 minutos), a válvula anti-depressão solta vapor durante alguns segundos até a própria válvula fechar.

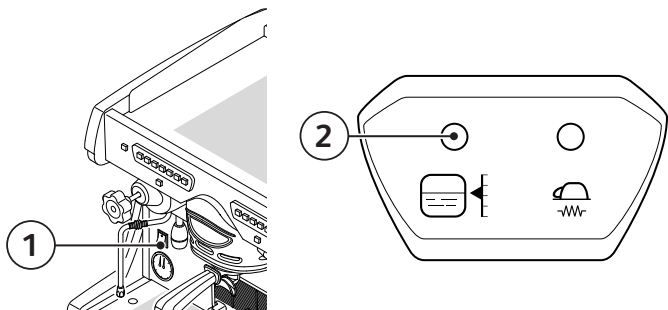


Se a máquina permanecer inativa por mais de 1 semana, é necessário solicitar ao Técnico a troca de 100% da água contida nos circuitos hídricos.

6.3.1 Modelo SAE

Proceda da seguinte forma:

- Abra a torneira da água da rede hídrica e do abrandador;
- posicione o interruptor geral de acendimento em ON (1), a luz de sinalização do nível de água da caldeira (2) ficará intermitente;
- aguarde que a alimentação automática da água na caldeira esteja completada: a luz de sinalização do nível de água na caldeira (2) fica acesa.

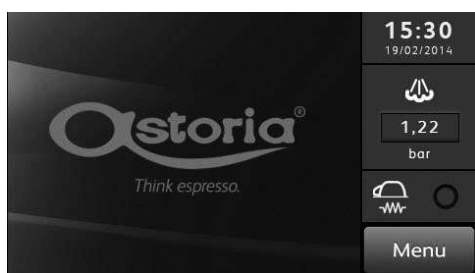


6.3.2 Modelo SAE DISPLAY

- Pressione o interruptor geral (1) da máquina;
- aguarde que a alimentação automática da água na caldeira esteja completada (aparece o símbolo indicado);



- aguarde mais alguns segundos para que efetue o auto-teste;
- a máquina está pronta para ser utilizada quando na tela aparece escrito:



6.3.3 Desligamento da máquina

Para desligar a máquina pressione o interruptor ou o comutador geral.

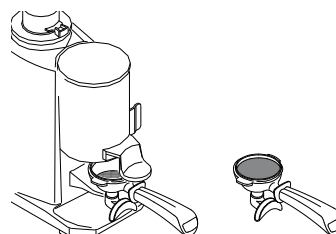
6.4 Preparação da máquina

6.4.1 Moagem e dosagem do café

É importante dispor de um moedor-doseador ao lado da máquina, com o qual moer a quantidade de café utilizada diariamente.

A moagem e a dosagem do café devem ser efetuadas conforme as instruções do fabricante do moedor-doseador; além disso, também é necessário considerar os seguintes pontos:

- para obter um bom expresso recomendamos não armazenar grandes quantidades de café em grão. Respeite sempre a data de vencimento indicada pelo produtor;
- evite moer grandes quantidades de café, recomendamos preparar a quantidade para o doseador e utilizá-la no mesmo dia;
- evite o café já moído, pois este se deteriora rapidamente. Se necessário, compre-o em pequenas embalagens a vácuo.



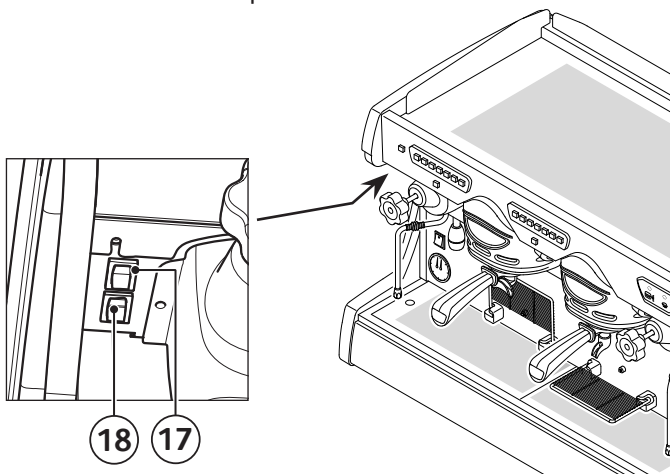
6.4.2 Iluminação

Superfície de trabalho

Para ativar e desativar a iluminação da área de trabalho, pressione o interruptor (18), situado na parte frontal logo abaixo dos comandos no lado esquerdo.

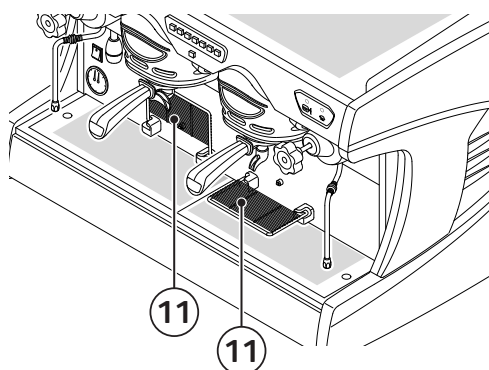
Laterais

Para ativar e desativar a iluminação das laterais, pressione o interruptor (17), situado na parte traseira logo abaixo dos comandos no lado esquerdo.



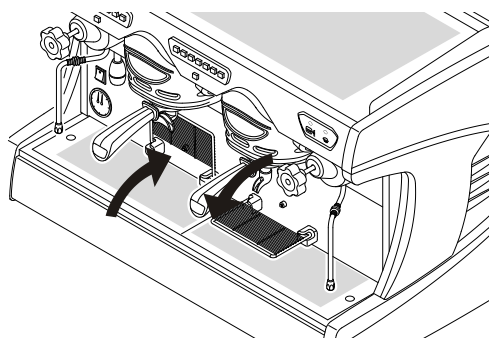
6.4.3 Grelhas p/soerguer as xícaras

Caso for necessário utilizar xícaras de alturas diferentes utilize as grelhas inclináveis (11) disponíveis na máquina.



Para utilizar a grelha desengate-a do travador e gire-a para a posição horizontal.

Se não for mais necessária empurre-a para cima, até engatar em seu alojamento.



Para limpar as grelhas consulte o parágrafo 7.5.8.

6.5 Distribuição do café

6.5.1 Preparação do porta-filtro



Antes de encher o porta-filtro, certifique-se de que está vazio e que o filtro está limpo de quaisquer resíduos de café anteriores.

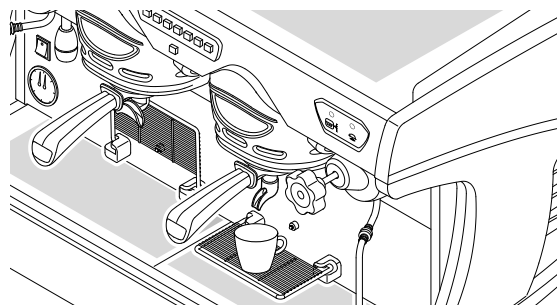
- Encha o filtro com uma dose de café moído (cerca de 6-7 gramas) e siga as instruções do fabricante do moedor-doseador;
- comprimir o café com a prensa apropriada;
- limpe as bordas do filtro antes de encaixar o porta-filtro no grupo distribuidor;
- encaixe o porta-filtro no grupo, sem apertar muito, para evitar um desgaste muito rápido da guarnição.

6.5.2 Distribuição

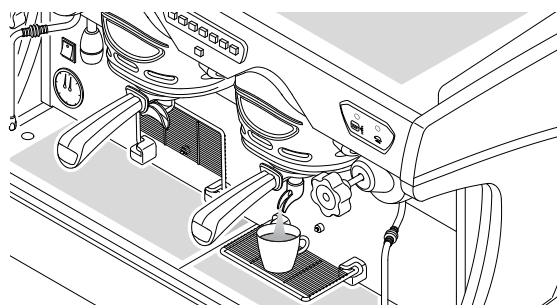


Durante a emissão do café, não retire o porta-filtro do grupo de distribuição.

- Posicione a xícara embaixo do bico de distribuição;



- pressione o botão dose desejado, por exemplo, e aguarde a distribuição do café (led aceso);



- para interromper a distribuição do café antecipadamente, pressione o botão ou o botão .



Em caso de falhas ou interrupção do painel de comandos, use o interruptor manual .

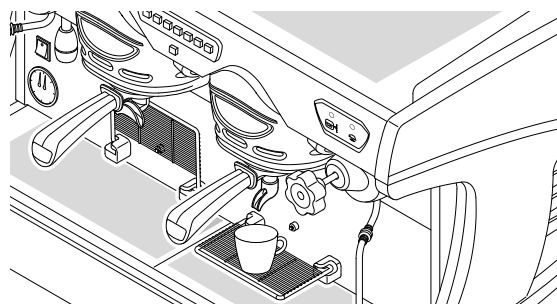
6.5.3 Programação café



A programação de cada dose deve ser efetuada com café moído e não com borra de café utilizada anteriormente.

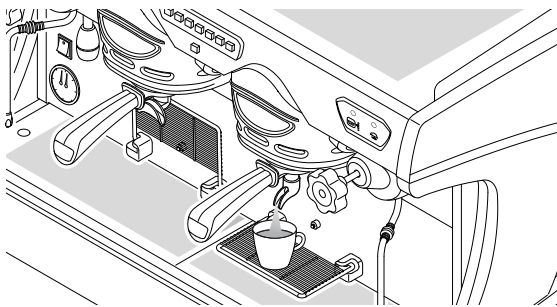
A máquina já foi programada na fábrica. Porém, se desejar modificar as doses do café, proceda conforme descrito a seguir:

- Programe sempre antes o painel de comandos mais à direita. Desta forma, todos os painéis de comando são programados automaticamente. Se necessário, programe a seguir os outros;
- posicione uma xícara embaixo do bico de emissão do grupo;



- aperte o botão por ao menos 5 segundos: o botão emitirá uma luz intermitente;
- todas as teclas estão acesas; isso significa que a quantidade de que eles distribuem é a quantidade definida na fábrica;

- pressione a tecla de dose que deseja programar, por exemplo  (enquanto programa a luz da tecla é intermitente);



- para confirmar a dose aperte de novo o botão  ou o botão ;
- em este caso, o botão  se desliga para indicar que já foi programado;
- se desejar, repita a operação para os outros botões dose;
- assim que concluída a programação de todos os botões pressione a tecla .

i Agora todos os grupos estão programados como este. Se você quiser um horário diferente, para grupos à esquerda, prossiga com agendamento de grupo único, um a um, como ilustrado acima.

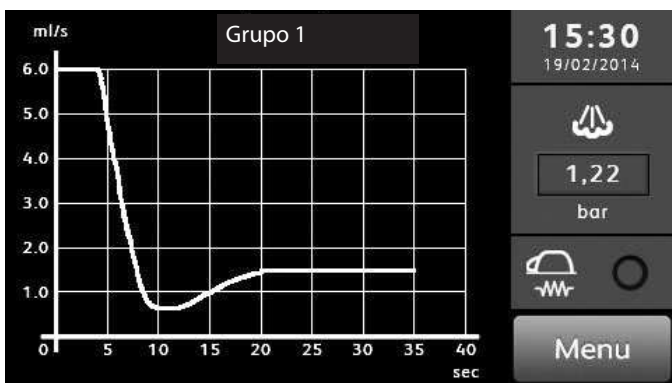
6.5.4 Visualização das informações

Dependendo da configuração da máquina, durante a distribuição do café são exibidas algumas informações na tela.



O valor da pressão do circuito hidráulico durante a distribuição do café.

Diagrama do fluxo no tempo (ml/sec) do café distribuído para o grupo individual.



i Para uma melhor compreensão do gráfico de fluxo-grama, recomenda-se baixar o folheto que você encontra em nosso site.

Visualização no decorrer do tempo de distribuição (seg) para todos os grupos.



6.6 Emissão vapor



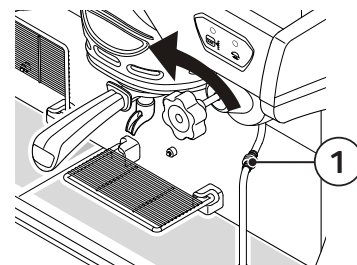
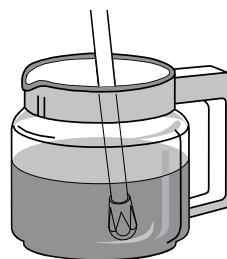
Manuseie com cuidado o bico do vapor segurando-o pela borracha de proteção contra queimaduras (1).

Nunca exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem vapor. Não toque nos bicos de vapor com as mãos nuas; utilize EPI apropriado.

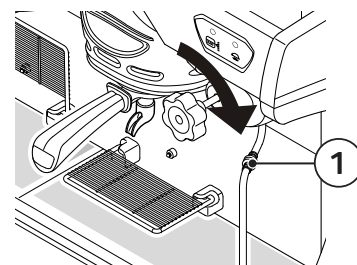
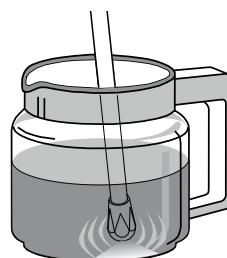


O uso do bico de vapor deve ser sempre precedido da operação de expurgo da condensação pelo menos por 2 segundos.

- Mergulhe o bico de vapor no líquido que se pretende aquecer;
- gire em sentido horário o manipulador da válvula;



- a saída de vapor será proporcional à abertura da válvula;
- para terminar a emissão, gire o manipulador da válvula em sentido horário.



Para obter uma ótima formação de espuma, siga estas simples regras:

- Aqueça apenas a quantidade de leite necessária, uma vez aquecido, este deverá ser despejado integralmente da leiteira e não deve ser aquecido novamente;
- espumar o leite iniciando de uma temperatura de cerca 4°C.



Para manter sempre em perfeita eficiência os bicos de vapor, recomenda-se deixar o vapor sair rapidamente sem nenhum produto no final de cada utilização. Mantenha os terminais dos bicos sempre limpos, utilize um pano umedecido em água morna. Deixe o bico de vapor mergulhado no leite somente o tempo necessário para o aquecer.



Não abra a válvula do vapor com o bico de vapor mergulhado no leite e com a máquina desligada, pois esta aspiraria o leite para dentro dos tubos.

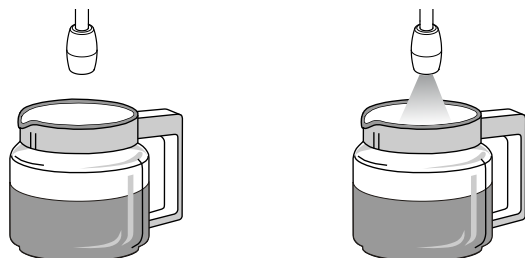
6.7 Água quente

6.7.1 Emissão água quente



Perigo de queimaduras. Nunca exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem água quente. Não toque nos bicos de água quente com as mãos nuas; utilize EPI apropriado.

- Coloque uma leiteira embaixo do bico de água quente;
- pressione o botão água e aguarde a distribuição da água quente;
- a máquina distribui uma quantidade de água quente programada; para interromper o fornecimento, pressione novamente o botão de fornecimento água quente ou pressione o botão .



6.7.2 Programação de água quente

A máquina já foi programada na fábrica. Porém, se desejar modificar as doses de água quente, proceda conforme descrito a seguir:

- Coloque um bule embaixo do bico de água quente;
- aperte o botão (do painel de teclas mais à direita) por ao menos 5 segundos: o botão emitirá uma luz intermitente;
- pressione o botão para a emissão de água quente ;
- Quando se atinge a quantidade de água quente desejada, para confirmar a dose aperte de novo o botão ;
- assim que concluída a programação pressione o botão para sair.

6.8 Emissão com o Vaporizador

6.8.1 Conselhos para o uso

- Espume somente a quantidade de leite que pretende utilizar, uma vez aquecido o leite deverá ser vertido na totalidade do bule e não deverá ser aquecido novamente;
- o vaporizador garante a precisão de indicação entre da temperatura definida e a verdadeira do leite de $\pm 3^{\circ}\text{C}$, somente começando pelo leite a uma temperatura de 4°C ;
- visto que a emissão do vapor se interrompe assim que o leite alcança a temperatura programada, para evitar que a espuma do leite derrame, introduza uma quantidade de líquido que não exceda a metade da capacidade da leiteira.
- utilize um recipiente com a capacidade adequada para a quantidade de leite que se deseja espumar (aconselhado cerca de 200 ml), com forma cilíndrica e não cônica (veja desenho).

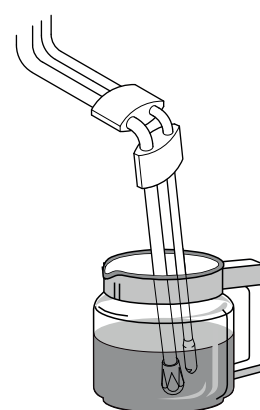
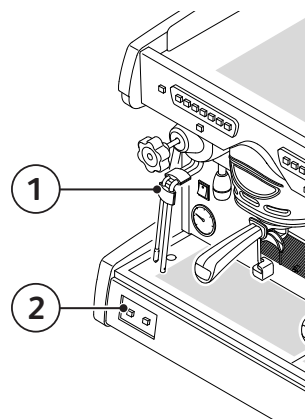


6.8.2 Distribuição



Nunca exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem vapor. Não toque nos bicos de vapor com as mãos nuas; utilize EPI apropriado.

- Mergulhe os terminais do bico do vaporizador (1) no leite;



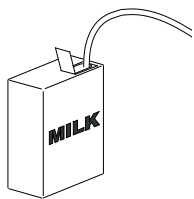
- pressione o botão ou no painel de comandos (2);
- aguarde até completar a emissão;
- para interromper a distribuição antecipadamente, pressione o mesmo botão ou pressionado antes.



Mantenha os terminais dos bicos sempre limpos, utilize um pano umedecido em água morna. O leite pode ser conservado na geladeira por 3-4 dias no máximo.

6.9 Emissão cappuccino

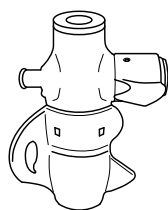
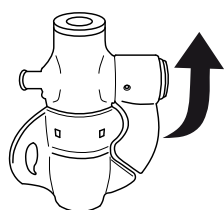
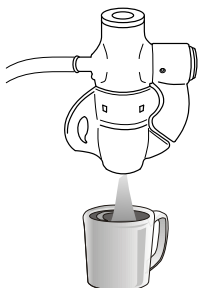
- Introduza o tubo de aspiração no leite;
- posicione a leiteira embaixo do bico do cappuccinatore;
- abra a válvula do vapor, assim que atingir a quantidade desejada feche a válvula do vapor;
- sirva o leite espumado nas xícaras com o café.



Para obter o leite quente sem espuma, eleve a patilha do cappuccinatore para cima.

Para obter um melhor resultado, recomendamos não preparar a espuma diretamente na xícara de café, mas em uma leiteira e, em seguida, servir o leite espumado no café.

Recomendamos manter o cappuccinatore constantemente limpo, conforme especificado no parágrafo "7.5 Operações de limpeza" na página 154.



6.10 Aquecedor de xícaras

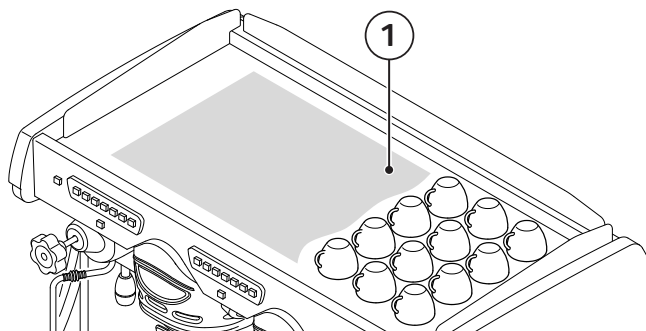


Por razões de segurança recomendamos não colocar panos ou outros objetos sobre a superfície do aquecedor de xícaras para evitar o sub aquecimento da máquina.



PERIGO ALTA TEMPERATURA: o aquecedor de xícaras pode atingir temperaturas que podem causar queimaduras. Tenha muito cuidado.

Coloque as xícaras na superfície aquecedora de xícaras (1) da máquina de café;



A temperatura do aquecedor de xícaras pode ser definida de acordo com suas necessidades pessoais. O procedimento

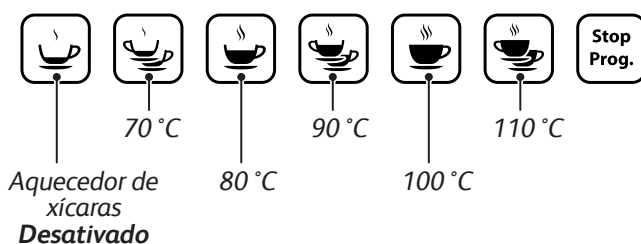
para ativar e ajustar o aquecedor de xícaras é descrito abaixo, dependendo do modelo que você tem.

6.10.1 Modelo SAE

Para ajustar a temperatura do aquecedor de xícaras, proceda da seguinte forma:

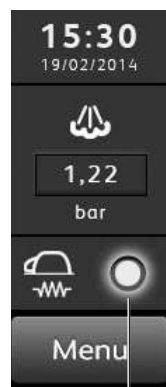
- Ao ligar a máquina manter pressionado o botão **Stop Prog.** no painel de comandos à direita: o led intermitente indicará a configuração atual do aquecedor de xícaras conforme indicado no desenho ilustrado embaixo;
- mantenha pressionado o botão **Stop Prog.** até que o led do teclado passe de intermitente para fixo;
- apertar o botão correspondente à configuração desejada;
- para confirmar a operação, aperte o botão **Stop Prog.**.

A luz nos botões dianteiros, sinaliza se o aquecedor de xícaras está ligado ou não.

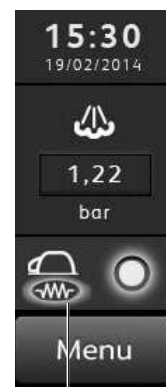


6.10.2 Modelo DISPLAY

- Aperte na tela onde o ícone do aquecedor de xícaras é exibido ;
- a ligação do aquecedor de xícaras é sinalizado na tela através do modo a seguir indicado.



Aquecedor de xícaras ativado



Aquecedor de xícaras ativado e resistência em operação

Para modificar a temperatura do aquecedor de xícaras veja o parágrafo 6.11.4.

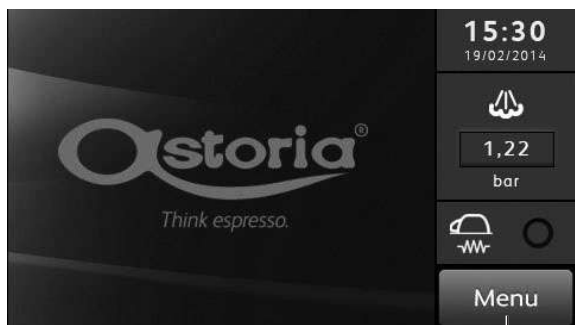


Para desligar o aquecedor de xícaras, pressione o ícone acima novamente.

6.11 Programação parâmetros máquina (modelo DISPLAY)

6.11.1 Acesso ao menu

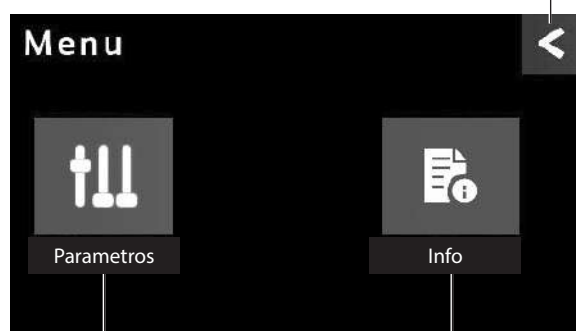
1. Para acessar o menu, aperte o botão no canto inferior direito da tela principal do visor de toque;



Botão Menu

2. a tela do menu aparecerá:

A tecla "back" (retroceder) permite regressar à página anterior



Tecla Parâmetros

Tecla Informações

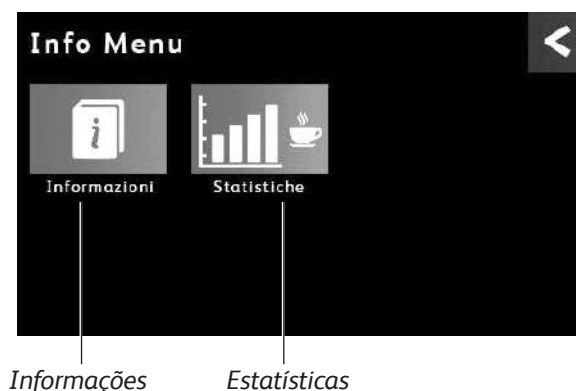
3. para acessar o relativo submenu, aperte o botão "Parâmetros":



Regulação da data e hora

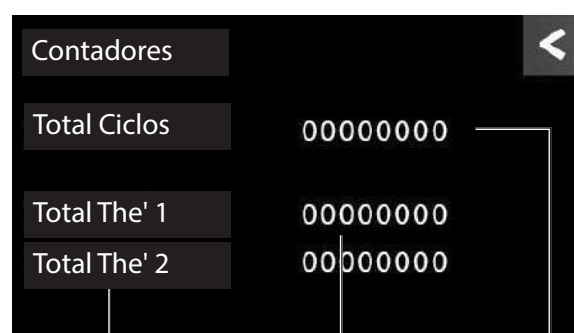
Lavagem dos grupos

4. ou para acessar o submenu informações, aperte o botão "Info":



6.11.2 Contadores

Para visualizar o número das seleções realizadas, aperte o botão indicado.



Total de seleções de chá distribuído pelo tubo de água direito (apenas 4GR)

Total de seleções de chá distribuído (tubo de água esquerdo)

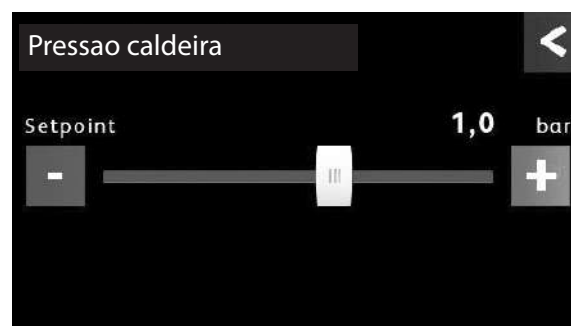
Total de cafés distribuídos

Para voltar ao menu anterior, aperte o botão



6.11.3 Pressão caldeira

Para modificar a pressão, aperte o botão indicado.



Nos botões  e  programa os valores da pressão desejada.

Para voltar ao menu anterior, aperte o botão



6.11.4 Temperatura aquecedor de xícaras

Para ajustar a temperatura do aquecedor de xícaras ou para excluí-lo, aperte o botão indicado.



Com os botões **+** e **-** programe a temperatura desejada.

Para voltar ao menu anterior, aperte o botão **<**.



A ligação do aquecedor de xícaras é sinalizado na tela pela luz específica.



PERIGO ALTA TEMPERATURA: Deve estar ciente de que uma temperatura muito alta pode causar queimaduras muito graves.

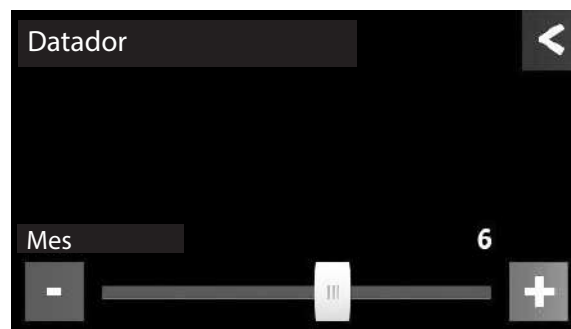
6.11.5 Ajustar data e hora

Para configurar a hora e a data aperte o botão indicado.



Com os botões **+** e **-** programe o valor desejado.

Para definir manualmente ou automaticamente o horário legal, selecione a tecla desejada.

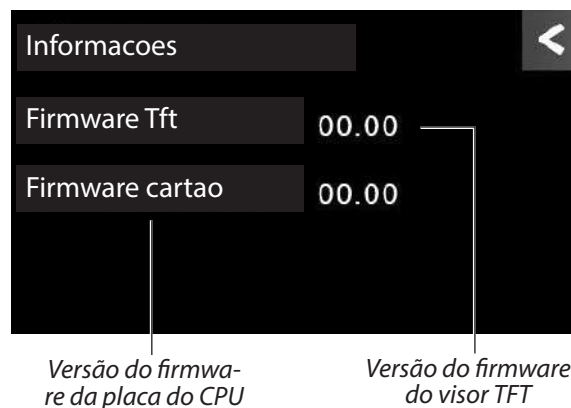


Exemplo de definição do mês.

Para voltar ao menu anterior, aperte o botão **<**.

6.11.6 Visualização informações

Para visualizar as características do software instalado na máquina aperte o botão indicado.



Versão do firmware da placa do CPU

Versão do firmware do visor TFT

Para voltar ao menu anterior, aperte o botão **<**.

6.11.7 Lavagem grupos distribuição

Efetue cotidianamente a lavagem dos grupos de distribuição.



Para iniciar a lavagem aperte o botão .

Efetue o procedimento indicado no parágrafo 7.5.5.



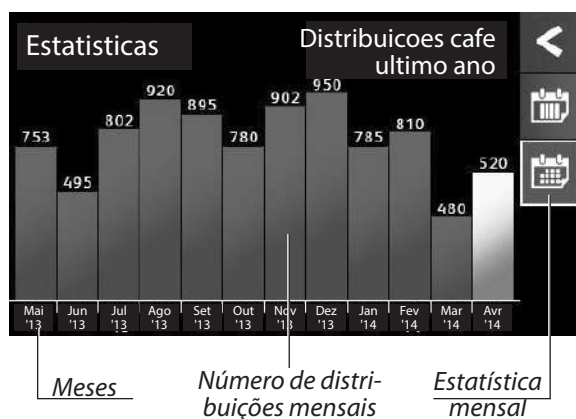
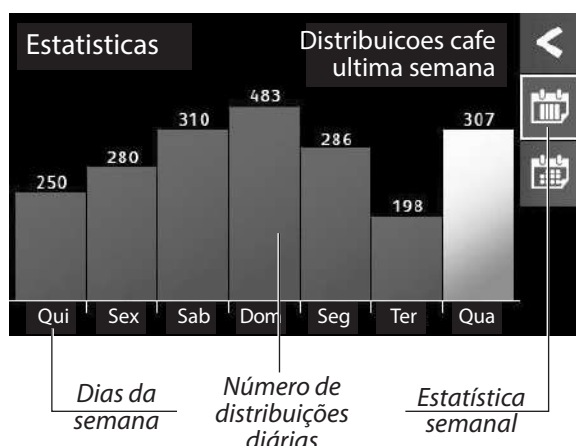
Com este procedimento é efetuada a lavagem de todos os grupos simultaneamente, cada teclado comanda o grupo de referência.

6.11.8 Estatísticas

Para visualizar o número das distribuições de café realizadas, aperte o botão indicado.



Em função do botão selecionado podem ser visualizados respectivamente os dados semanais ou mensais.



Para voltar ao menu anterior, aperte o botão .

6.12 Conselhos para obter um bom café

Lave cotidianamente os filtros e porta-filtros conforme descrito no par. 7.5.3 na página 154. A falta de limpeza diária reduz a qualidade do café distribuído.

Para poder obter um café qualitativamente bom é importante que o grau de dureza da água utilizada tenha um valor de 6-7 °F (graus franceses). Caso tal dureza ultrapasse esses valores, recomendamos utilizar um filtro de água ou um abrandador. Evite utilizar o abrandador se o valor de dureza da água for inferior a 4 °F.

Se o sabor a cloro na água for particularmente evidente, recomendamos instalar um filtro específico.

Recomendamos não armazenar grandes quantidades de café em grão. Se desejar mudar o tipo de café, recomendamos entrar em contato com o Técnico para ajustar a temperatura da água e da moagem.

Após um período relativamente comprido de inatividade da máquina (2-3 horas) deixe-a funcionar sem nenhum produto. Efetue constantemente a limpeza e a manutenção periódica.

7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

7.1 Precauções de segurança



Leia atentamente as advertências presentes no capítulo "I. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA" na página 133.

7.2 Manutenção periódica

Além de realizar as operações de manutenção na frequência indicada na "Tabela Manutenção periódica", chame o Técnico para um controle geral da máquina 1 vez por ano, pelo menos.

7.3 Manutenção após um breve período de inatividade da máquina

Por "breve período de inatividade" entendemos um período de tempo superior a uma semana útil.

No caso de reativação da máquina após este período, é necessário solicitar ao Técnico a troca de toda a água contida nos circuitos hidráulicos da máquina conforme descrito no par. "7.2 Manutenção periódica".

Além disso, também é necessário realizar todas as operações previstas para a manutenção periódica, ver parágrafo anterior.



A existência de problemas nos componentes destacados de gris requerem o desligamento da máquina e a assistência do Técnico.

7.4 Problemas e respectivas soluções

A máquina fornece ao usuário mensagens importantes sobre seu status de operação.

Na parte inferior estão mensagens de alarme que podem ocorrer durante a operação.

Na "Tabela Problemas e respectivas soluções" há alarmes e ações para resolver o problema relatado.



Os problemas destacados de gris requerem o desligamento da máquina e a assistência de um Técnico.



Se não foi possível resolver o problema ou surgir uma mensagem de alarme na tela, desligue a máquina e chame um Técnico.

Tabela Manutenção periódica

Componente	Tipo de operação	Semanal	Mensal	Trimestral
TRANSDUTOR DE PRESSÃO	Mantenha sob controle o valor da pressão da caldeira que deve estar entre 0,08 e 0,14 MPa (0,8 e 1,4 bar).	X		
TRANSDUTOR DE PRESSÃO	Controle a pressão da água durante a distribuição do café: verifique a pressão indicada pelo manômetro que deve estar entre 0,8 e 0,9 Mpa (8 e 9 bar).		X	
FILTROS e PORTA-FILTROS	Verifique o estado de desgaste dos filtros, controle se a borda dos filtros está danificada e a presença de quaisquer resíduos de borras de café na xícara e, se necessário substitua filtros e/ou porta-filtros.		X	
MOEDOR DO SEADOR	Verifique a dose de café moído (entre 6 e 7 gramas por batida) e controle do grau de moagem. Os moedores devem ter lâminas sempre bem afiadas, sua deterioração é indicada pela presença de muito pó na moagem. Recomendamos chamar um Técnico para substituir os moedores planos a cada 400/500 kg de café ou a cada 800/900 kg de café no caso de moedores cônicos.		X	
FILTRO DE ÁGUA ABRANDADOR	Substitua o cartucho do filtro da água ou a regeneração do abrandador com a frequência indicada pelo produtor.		X	
CALDEIRA	Recomendamos solicitar a Assistência Técnica pelo menos a cada 3 meses para realizar a renovação da água na caldeira.			X



Sinalização alarme

Tabella Problemas e respectivas soluções

Problema	Causa	Solução
SEM ENERGIA PARA A MÁQUINA	A máquina está desligada.	Ligue a máquina.
FALTA ÁGUA NA CALDEIRA	A torneira da rede hidráulica está fechada.	Abra a torneira da rede hidráulica.
EXCESSO DE ÁGUA NA CALDEIRA	Falha no circuito elétrico ou no circuito hidráulico.	Desligue a máquina e chame o Técnico.
DO BICO DO VAPOR NÃO SAI VAPOR	O pulverizador do bico está obstruído. A máquina está desligada.	Limpe o pulverizador do bico de vapor. Ligue a máquina.
DO BICO DO VAPOR SAI ÁGUA OU VAPOR MISTO COM ÁGUA	Falha no circuito elétrico ou no circuito hidráulico.	Desligue a máquina e chame o Técnico.

Problema	Causa	Solução
PERDAS DE ÁGUA DA MÁQUINA	A bandeja não descarrega. Tubo de descarga quebrado ou desprendido ou com problemas no escoamento da água.	Verifique a descarga dos esgotos. Verifique e restabeleça a ligação do tubo de descarga para a bandeja.
CAFÉ MUITO QUENTE OU MUITO FRIO	Falha no circuito elétrico ou no circuito hidráulico.	Desligue a máquina e chame o Técnico.
DISTRIBUIÇÃO DO CAFÉ MUITO RÁPIDO	O café moído é muito grosso.	Ajuste a moagem do café.
DISTRIBUIÇÃO AUSENTE	A torneira da rede hidráulica está fechada. A moagem do café é muito fina.	Abra a torneira da rede hidráulica. Ajuste a moagem do café.
DISTRIBUIÇÃO DO CAFÉ MUITO LENTA	O café é moído muito fino.	Ajuste a moagem do café.
BORRAS DE CAFÉ MOLHADAS	Grupo distribuidor sujo. O grupo de distribuição está muito frio. O café moído é muito fino. O café utilizado é muito velho.	Lave o grupo com o filtro cego. Aguarde o completo aquecimento do grupo. Ajuste a moagem do café. Substitua o café com café fresco.
O VISOR INDICA UMA PRESSÃO IRREGULAR	Falha no circuito hidráulico.	Desligue a máquina e chame o Técnico.
PRESENÇA DE BORRAS NA XÍCARA	O porta-filtro está sujo. Os furos do filtro estão desgastados. A moagem do café não é adequada.	Limpe o porta-filtro. Substitua o filtro. Ajuste a moagem de forma adequada.
A XÍCARA ESTÁ SUJA DE PINGOS DE CAFÉ	O café moído é muito grosso. A borda do filtro está danificada.	Ajuste a moagem do café. Substitua o filtro.
OS LEDS DE TODOS OS PAINÉIS DE COMANDO ESTÃO INTERMITENTES	Após poucos minutos o abastecimento automático da água se interrompe. Atuação do dispositivo Time-out. Falta água na rede.	Desligue a máquina e ligue-a novamente. Abra a torneira da rede hidráulica.
EMIÇÃO CAFÉ IRREGULAR A DOSE DE CAFÉ NÃO FOI RESPEITADA O LED DO BOTÃO DOSE ESTÁ INTERMITENTE	O café é moído muito fino.	Ajuste a moagem do café.
DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ SÓ ATRAVÉS DO BOTÃO MANUAL	Falha no circuito eletrônico.	Desligue a máquina e chame o Técnico.
BLOQUEIO DO SISTEMA ELETRÔNICO	Falha no circuito elétrico ou no circuito hidráulico.	Desligue a máquina e chame o Técnico.
O MOTOR PÁRA REPENTINAMENTE OU O PROTETOR TÉRMICO É ACIONADO DEVIDO A UMA SOBRECARGA	Falha na bomba.	Desligue a máquina e chame o Técnico.
A BOMBA VAZA ÁGUA	Falha na bomba.	Desligue a máquina e chame o Técnico.
A BOMBA FUNCIONA ABAIXO DA CAPACIDADE NOMINAL	Falha na bomba.	Desligue a máquina e chame o Técnico.
A BOMBA FAZ BARULHO.	Falha na bomba.	Desligue a máquina e chame o Técnico.

7.5 Operações de limpeza

7.5.1 Instruções gerais

Para uma perfeita higiene e eficiência do aparelho são necessárias algumas simples operações de limpeza. As indicações aqui presentes devem ser consideradas válidas para o uso normal da máquina de café, nos casos de utilização intensiva da máquina, as operações de limpeza devem ser efetuadas com maior frequência.



Não utilize detergentes alcalinos, solventes, álcool ou substâncias agressivas. Os produtos/detergentes utilizados devem ser apropriados para tal finalidade e não devem corroer os materiais dos circuitos hidráulicos.

Não use detergentes abrasivos que possam riscar a superfície da carcaça da máquina.

Utilize sempre panos perfeitamente limpos e higienizados.

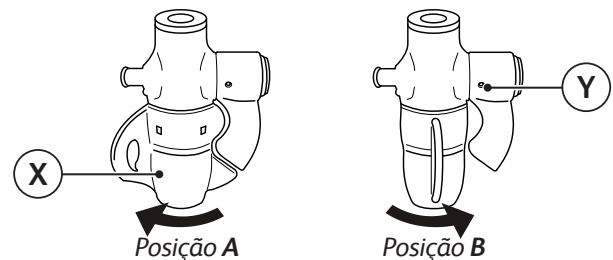
Para lavar os filtros, os porta-filtros e todos os componentes da máquina utilize os detergentes fornecidos pelo Fabricante ou então produtos específicos para limpar máquinas de café profissionais.

Limpeza	Diária	Semanal
Cappuccinatore: Limpe pelo menos uma vez por dia ou mais vezes no caso de uso contínuo do cappuccinatore seguindo as indicações do par. 7.5.2 na página 154.	X	
Carcaça e Grelhas: Limpe os painéis da carcaça com um pano umedecido em água morna. Retire a bandeja e a grelha para apoiar as xícaras e lave com água quente. Limpe também as grelhas para soerguer as xícaras conforme descrito no par. 7.5.8	X	
Filtros e porta-filtros: Lave diária e semanalmente conforme indicado no par. 7.5.3. Limpe diariamente conforme descrito no par. 7.5.6.	X	X
Bico vapor: Mantenha os bicos sempre limpos, utilize um pano umedecido em água morna. Controle e limpe a ponta do bico desobstruindo os furos de saída do vapor com uma pequena agulha. Lave semanalmente conforme descrito no par. 7.5.7.	X	X
Grupo de distribuição: Lave o grupo de distribuição conforme descrito no par. 7.5.4 ou 7.5.5. Limpe diariamente conforme descrito no par. 7.5.6. Limpe semanalmente a parte interna conforme descrito no par. 7.5.6.	X	X
Moedordoseador e tremonha: Limpe o interior e exterior da tremonha e do doseador com pano umedecido em água morna. Ao terminar, seque tudo cuidadosamente.		X

7.5.2 Lavagem do cappuccinatore

Limpe cuidadosamente o cappuccinatore, seguindo as instruções abaixo:

- Faça uma primeira lavagem mergulhando o tubo de aspiração na água e a deixe fluir por alguns segundos;
- gire o corpo rotativo (X) 90° para a posição B (para fechar a conduta de saída do leite);
- mantendo o tubo de aspiração do leite no ar, deixe o vapor fluir (funcionamento do cappuccinatore sem produto);
- aguarde cerca de 20 segundos para permitir a limpeza e esterilização interna do cappuccinatore;
- feche o vapor e recoloque o corpo rotativo na posição A;
- no caso de obstrução do furo de aspiração do ar (Y), limpe-o delicadamente com um alfinete.



Limpe o cappuccinatore após cada uso continuado e, pelo menos uma vez por dia.

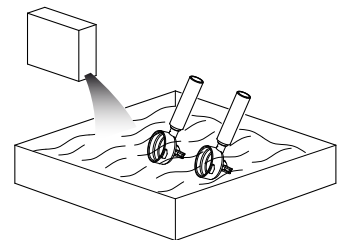
7.5.3 Limpeza filtros e porta-filtros



Atenção: mergulhe apenas a copa do porta-filtro, evite mergulhar o cabo na água. O detergente deve ser diluído em água fria nas doses indicadas na embalagem (ver fabricante).

Diariamente:

- Mergulhe o filtro e o porta-filtro na água quente por uma noite inteira para dissolver a gordura do café;
- enxágue tudo com água fria.



Semanalmente:

- Com a ajuda de uma chave de fenda remova o filtro do porta-filtro;
- mergulhe o filtro e o porta-filtro por 10 minutos em água quente e detergente apropriado;
- enxágue tudo com água fria.

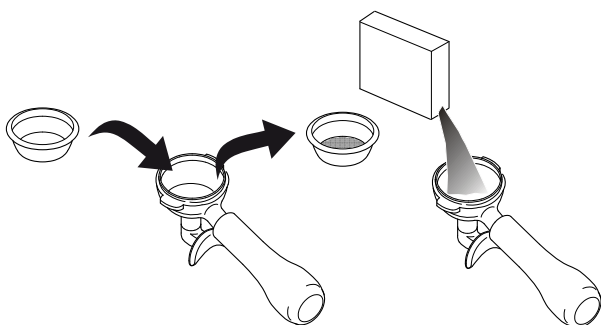
7.5.4 Lavagem grupo distribuição Modelo SAE



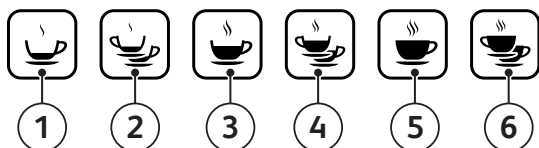
As operações de lavagem também podem ser realizadas simultaneamente em vários grupos de distribuição. Para sair da fase de lavagem, primeiro é preciso concluir a lavagem de todos os grupos.

Efetue cotidianamente a lavagem dos grupos de distribuição, como indicado aqui a seguir:

- Remova o filtro do porta-filtro, e coloque um filtro cego (ver equipamento de série);



- aperte e mantenha apertado o botão expresso duplo (2) do painel de comandos relativo ao grupo que se deseja limpar por 10 segundos, até o led do botão estar intermitente;
- coloque o respectivo detergente (ver peças de reposição) no porta-filtro com filtro cego e encaixe no grupo de distribuição;
- pressione de novo o botão expresso duplo (2) ;
- enquanto a máquina efetua o primeiro ciclo de lavagem os leds dos botões (1) e (2) piscam;
- no final do primeiro ciclo de lavagem indicado pelo led intermitente do botão (2), retire o porta-filtro cego do grupo;
- pressione de novo o botão expresso duplo (2) para efetuar o processo de enxágue;
- enquanto a máquina enxágua, os leds dos botões (1) e (2) piscam;
- assim que completado o procedimento de enxágue (cerca de 30 segundos) a máquina está pronta para efetuar distribuições normais.



7.5.5 Lavagem do grupo de distribuição Modelo SAE-DISPLAY



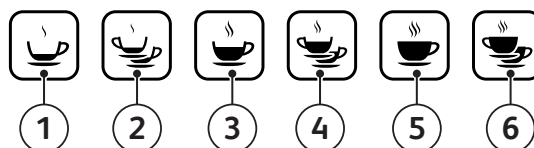
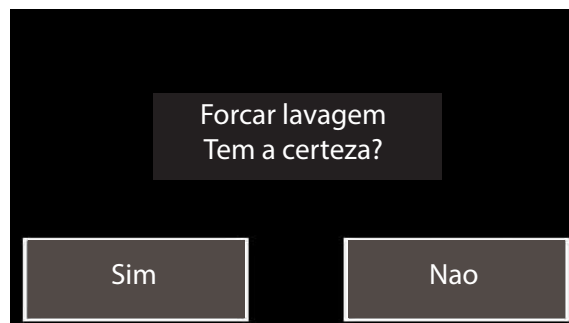
Com este procedimento é efetuada a lavagem de todos os grupos simultaneamente, cada teclado comanda o grupo de referência. Para acessar o menu, consulte o parágrafo "6.11.7 Lavagem grupos distribuição".

Efetue cotidianamente a lavagem dos grupos de distribuição, como indicado aqui a seguir:

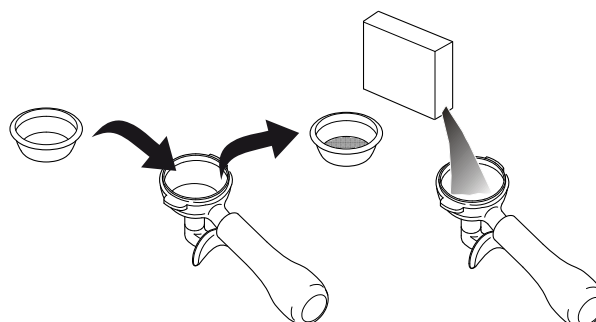
Para lavar os grupos de distribuição pressione o botão indicado.



Para iniciar o processo de lavagem aperte o botão "SIM" e proceda como indicado:



- Remova o filtro do porta-filtro, e coloque um filtro cego (ver equipamento de série);



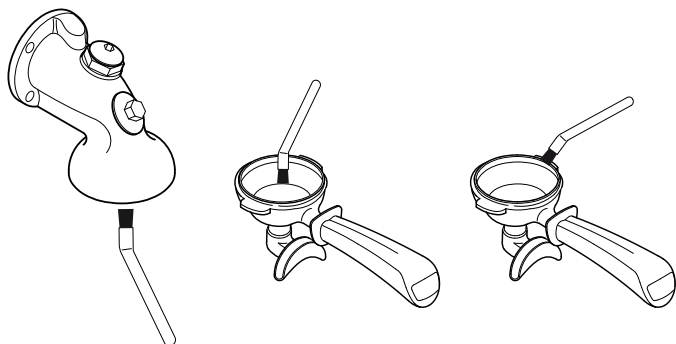
- Coloque detergente nos filtros cegos e encaixe os porta-filtros nos grupos de distribuição;
- pressione o botão expresso duplo (2) de cada grupo;
- na tela aparece a seguinte mensagem "LAVAGEM GRUPO EM CURSO". Enquanto a máquina efetua o primeiro ciclo de lavagem os leds dos botões (1) e (2) piscam;
- assim que concluído o primeiro ciclo, o led dos botões expresso duplo (2) piscam: retire os porta-filtros dos grupos;
- pressione de novo os botões expresso duplo (2) para efetuar o procedimento de enxágue;
- enquanto a máquina enxágua, os leds dos botões (1) e (2) piscam;
- assim que completado o procedimento de enxágue (cerca de 30 segundos) a máquina está pronta para efetuar distribuições normais.

7.5.6 Limpeza filtros de água do grupo, e porta-filtro de água e porta-filtro

Diária

Limpe diariamente os filtros de água do grupo distribuidor e do porta-filtro com a escovinha específica.

Limpe cuidadosamente o interior do anel de engate e do porta-filtro; bem como as bordas e asas do porta-filtro, de forma a eliminar todos os resíduos de café acumulados.



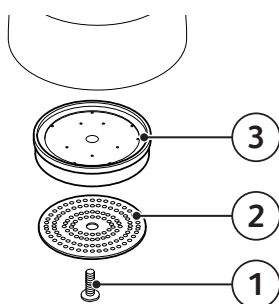
Semanalmente:



Utilize a escovinha específica fornecida com o aparelho (ver catálogo de peças de reposição).

Limpe o filtro de água e o porta-filtro de água da seguinte forma:

- Com uma chave de fenda afrouxe o parafuso (1);
- retire o filtro de água (2) e o porta-filtro de água (3);
- lave os dois componentes com água quente;
- recoloque o filtro de água e o porta-filtro de água na posição original bloqueando tudo com o parafuso.



7.5.7 Limpeza do bico vapor

Semanalmente:

Limpe semanalmente o tubo vaporizador da seguinte forma:

- Mergulhe o bico em um bule com água e detergente específico conforme as instruções do fabricante;



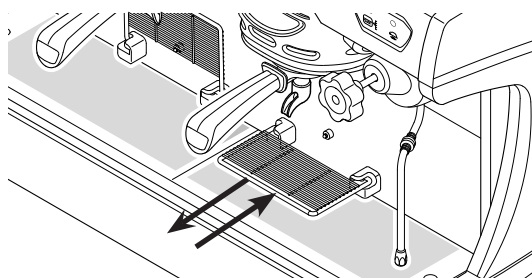
- esquite a solução com o vapor que sai do bico;
- deixe o bico esfriar mantendo-o dentro da solução pelo menos por 5 minutos para permitir que o detergente entre no bico devido ao efeito do arrefecimento;
- repita a operação 2 ou 3 vezes até que nas distribuições seguintes que não solte mais resíduos de leite.

7.5.8 Grelhas p/soerguer as xícaras

Diariamente

Limpe diariamente as grelhas para soerguer as xícaras da seguinte forma:

- Extraia a grelha do seu alojamento forçando até desprender completamente da máquina;



- limpe com um pano umedecido em água morna;
- empurre novamente a grelha na direção da máquina até que se encaixe no seu alojamento.

8. PEÇAS DE REPOSIÇÃO

A substituição de componentes e/ou peças da máquina deve ser realizada exclusivamente pelo Técnico.



Por motivo algum o Usuário está autorizado a efetuar operações de substituições dos componentes e/ou partes da máquina.

9. COLOCAR FORA DE SERVIÇO

Para colocar a máquina fora de serviço é necessário chamar um Técnico Qualificado do Fabricante, pois é preciso desligar o equipamento da rede de energia elétrica e hidráulica e remover a água de todos os circuitos internos.

Depois deste período, apenas o Técnico pode recolocar a máquina em serviço.



Por motivo algum o Usuário está autorizado a efetuar operações de desativação por longos períodos e depois recolocar a máquina em serviço.

10. DESMANTELAMENTO

O desmontar da máquina deve ser realizado exclusivamente pelo Técnico.

11. ELIMINAÇÃO

11.1 Informações para a eliminação

Somente para a União Europeia e o Espaço Econômico Europeu.



Este símbolo indica que o produto não poderá ser eliminado junto com o lixo doméstico, conforme a Diretiva RAEE (2012/19/CE), da Diretiva sobre Pilhas (2006/66/CE) e/ou das leis nacionais que atuam tais Diretivas.

O produto deve ser levado ao ponto de coleta designado, por exemplo, o revendedor no caso de aquisição de um produto novo semelhante, ou para um centro de coleta autorizado

para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE) e também de pilhas e acumuladores. O tratamento inadequado deste tipo de lixo pode trazer consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde dos seres humanos devido às substâncias potencialmente prejudiciais normalmente contidas em tais resíduos.

A colaboração para o tratamento correto deste produto contribuirá para a utilização eficaz dos recursos naturais e evitará incorrer em sanções administrativas previstas pelas normas em vigor. Para mais informações sobre a reciclagem deste produto, contate as autoridades locais, o órgão responsável pela coleta dos resíduos, um revendedor autorizado ou o serviço de coleta de lixo doméstico.



Para a eliminação da máquina recomendamos consultar o Técnico e/ou a empresa vendedora.

11.2 Informações ambientais

Dentro da máquina existe uma pilha botão de lítio, necessária para a memorização dos dados da máquina e está situada na placa eletrônica.

Elimine a pilha de acordo com as regulamentações em vigor no país.

I. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

I.I. УРОВЕНЬ ПОДГОТОВКИ И ИНФОРМИРОВАНИЯ, КОТОРЫМ ДОЛЖЕН ОБЛАДАТЬ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ

Пользователь:

- это лицо, ответственное за эксплуатацию машины и выполнение обычных операций чистки, указанных в данном руководстве.
- должен быть надлежащим образом обучен и проинформирован о принципах работы машины и об остаточных рисках, присутствующих во время её эксплуатации.
- должен быть в состоянии действовать в соответствии с правилами, регулирующими принципы гигиены пищевых продуктов, действующие в стране использования машины.



Несанкционированное вскрытие любой части машины влечет за собой аннулирование гарантии и отмену ответственности изготовителя в случае поломки машины и травмирования пользователя.

I.II. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

Несмотря на то, что кофемашина оснащена всеми возможными защитными механизмами, предназначенными для обеспечения безопасности работы Пользователя, не исключены остаточные риски.

Так называемые остаточные риски связаны с элементами конструкции машины, которые могут представлять опасность для Пользователя в случае:

- их неправильной эксплуатации;
- ошибки оценки их опасности;
- дезактивации установленных устройств безопасности в обход предписаний, содержащихся в данном Руководстве.

На машине, зоны остаточного риска помечены специальными предупредительными знаками, которым необходимо тщательно следовать.

Необходимо обратить внимание на перечисленные ниже остаточные риски, присутствующие во время работы и эксплуатации кофемашины, которые не могут быть исключены.

Запрещается:

- использовать машину в измененных психофизических условиях; под воздействием наркотиков, алкоголя, психотропных веществ и т.д;
- использовать машину в атмосфере, где существует опасность возгорания;
- использовать машину во взрывоопасной, агрессивной атмосфере или в атмосфере с высокой концентрацией пыли или маслянистых веществ, взвешенных в воздухе.



УГРОЗА ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

Эксплуатация электрического оборудования должна осуществляться в соответствии с правилами техники безопасности:

- не прикасаться к аппарату мокрыми или влажными руками или ногами;
- не работать с аппаратом без обуви;
- не использовать удлинители;
- не использовать в помещениях, предназначенных для душа или ванны;
- при отсоединении аппарата не тянуть за шнур питания;
- замена шнура питания аппарата не должна производиться пользователем. В случае повреждения шнура питания, выключить машину и вызвать Техника;
- не оставлять аппарат под воздействием атмосферных осадков (дождь, солнце и пр.);
- не вскрывать корпус машины;
- не проливать жидкости на поверхность машины;
- не допускать заземления электрического шнура и/или его контакта с острыми поверхностями;
- не допускать к пользованию аппаратом лиц, не обученных правилам его эксплуатации.



ВНИМАНИЕ! ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Некоторые детали машины могут нагреваться до высоких температур и могут вызывать ожоги, поэтому необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- избегать контакта с заварочным блоком, нагревателем фильтродержателя и насадками для выпуска воды, пара, а также с паровым автоматом Autosteamer;
- не направлять пар, горячую воду или молоко в направлении рук или других частей тела.



Аппарат может использоваться лицами (включая детей в возрасте до 8 лет) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта или необходимых знаний, если они находятся под надзором или получили инструкции по безопасному использованию аппарата и осознают связанные с ним опасности. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.

Пользователь должен немедленно проинформировать Техника в случае обнаружения дефектов и/или неполадок в работе кофемашины и системы обеспечения безопасности, а также о любой возникающей потенциально опасной ситуации.

В случае аномалий в системе газоснабжения (если установлена) необходимо обратиться к Технику.

Система газоснабжения (если установлена) должна быть отключена в периоды длительного бездействия машины (ночью либо в случае закрытия заведения). Строго запрещено вносить любые изменения в устройство кофемашины и ее функционирование, а также в данный документ.



Выполнять, прибегая к услугам Техника, периодическое ежегодное техническое обслуживание машины и проверку функционирования всех устройств безопасности.

I.III. ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

Необходимо обратить внимание на следующие остаточные риски, присутствующие во время техобслуживания и чистки кофемашины, которые не могут быть исключены. Запрещается мыть аппарат бензином и/или растворителями любого вида.



УГРОЗА ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

Работы по техобслуживанию и чистке аппарата должны осуществляться в соответствии с правилами техники безопасности:

- при выполнении операций по чистке машина должна быть выключена, а все ее компоненты должны быть комнатной температуры;
- не погружать машину в воду;
- не разливать жидкости на машину; не использовать струи воды для чистки;
- не допускать к проведению операций по техобслуживанию или чистке детей и лиц, не обученных должным образом;
- не снимать защитные щитки и/или детали корпуса машины;
- не вскрывать корпус машины;
- не выполнять работы по техобслуживанию и чистке аппарата, непредусмотренные данным Руководством.



ВНИМАНИЕ! ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Во время проведения чистки машины следует обратить внимание на то, что некоторые ее детали могут нагреваться до высоких температур:

- избегать контакта с заварочным блоком и насадками для выпуска воды и пара;
- никогда не направлять на руки или другие части тела выпускные отверстия насадок для выпуска пара, горячей воды или молока.

I.IV. ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДСТВ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ

Во время техобслуживания и чистки кофемашины необходимо использовать следующие средства индивидуальной защиты:

Перчатки



Для защиты пользователя от всех деталей машины, которые имеют высокую температуру и непосредственный контакт с пищевыми продуктами (фильтродержатели, фильтры и пр.).



Выполняйте только действия по техобслуживанию кофемашины, указанные в данном Руководстве по эксплуатации.

Только специализированный и уполномоченный Техник может выполнять операции по техническому обслуживанию и чистке, не указанные в данном документе.

Все операции по техническому обслуживанию должны производиться после:

- отключения электропитания;
- закрытия гидравлической сети;
- закрытия системы газоснабжения;
- после того, как машина полностью остынет.

Если не удалось урегулировать сбой в работе аппарата, необходимо выключить машину и вызвать Техника. Запрещено самостоятельно производить ремонтные работы.

Удаление накипи на аппарате должно осуществляться Техником. Это позволит исключить поступление в пищу вредных веществ, используемых в ходе данной операции.

I.V. ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ СИТУАЦИИ

В случае возникновения чрезвычайной ситуации, вызванной поломкой машины, необходимо принять меры, предусмотренные планом действий на случай чрезвычайной ситуации в помещении, и немедленно выполнить действия в соответствии с типом проблемы.

ПОЖАР ИЗ-ЗА КОРОТКОГО ЗАМЫКАНИЯ

В случае пожара, вызванного неисправностью в электрической системе машины, принять следующие меры:

- Отсоединить машину от электрической сети с помощью главного выключателя;
- Вызвать пожарную службу;
- Вывести людей из помещения;
- Потушить пламя с помощью углекислотного огнетушителя (CO₂).

УТЕЧКА ГАЗА

При обнаружении утечки газа, вызванной неисправностью в системе машины, принять следующие меры:

- Остановить подачу газа, закрыв кран перед машиной;
- Вывести людей из помещения;
- Проветрить помещение;
- Вызвать Техника, который устанавливал машину;
- При необходимости вызвать пожарную службу.

ПОЖАР ИЗ-ЗА УТЕЧКИ ГАЗА

В случае пожара, вызванного неисправностью в газовой системе машины, принять следующие меры:

- Остановить подачу газа, закрыв кран перед машиной;
- Отсоединить машину от электрической сети с помощью главного выключателя;
- Вызвать пожарную службу;
- Вывести людей из помещения;
- Потушить пламя с помощью углекислотного огнетушителя (CO₂).

Sommario generale

1. ВВЕДЕНИЕ.....	163	6.10	Подогреватель чашек	174
1.1	Указания по ознакомлению с Руководством по эксплуатации	6.10.1	Версия SAE.....	174
1.2	Хранение Руководства по эксплуатации	6.10.2	Версия DISPLAY	174
1.3	Редактирование текста Руководства по эксплуатации	6.11	Программирование параметров машины (версия DISPLAY).....	175
1.4	Целевая аудитория.....	6.11.1	Доступ в меню	175
1.5	Словарь терминов и Пиктограммы	6.11.2	Счетчики	175
1.5.1	Словарь терминов.....	6.11.3	Давление в бойлере.....	175
1.5.2	Пиктограммы	6.11.4	Температура подогревателя чашек.....	176
1.6	Гарантия	6.11.5	Регулировка даты и времени.....	176
2. ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ НОМЕР КОФЕМАШИНЫ 164		6.11.6	Отображение информации	176
2.1	Марка и модель машины.....	6.11.7	Промывка заварочных блоков	176
2.2	Общее описание.....	6.11.8	Статистика	177
2.3	Послепродажное обслуживание клиентов.....	6.12	Советы для получения отличного кофе	177
2.4	Целевое назначение	7. ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА	177	
2.5	Элементы конструкции кофемашины	7.1	Меры по обеспечению безопасности	177
2.6	Передняя кнопочная панель управления.....	7.2	Периодическое техобслуживание	177
2.7	Сигнальные лампы (только Мод. SAE)	7.3	Техобслуживание после краткосрочного периода бездействия машины	177
2.8	Сенсорный дисплей (только Мод. SAE Display).....	7.4	Неисправности в работе кофемашины и способы их устранения	177
2.9	Технические данные и маркировка	7.5	Чистка кофемашины	180
3. ХРАНЕНИЕ	169	7.5.1	Общие указания	180
4. УСТАНОВКА.....	169	7.5.2	Промывка капучинатора	180
5. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ.....	169	7.5.3	Чистка фильтров и фильтродержателей	180
6. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ	169	7.5.4	Промывка заварочного блока	181
6.1	Меры по обеспечению безопасности	7.5.5	Версия SAE.....	181
6.2	Излучения	7.5.6	Промывка заварочных блоков Версия SAE-DISPLAY	181
6.3	Включение и выключение	7.5.7	Очистка сетки заварочного блока, держателя сетки и фильтродержателя	182
6.3.1	Версия SAE.....	7.5.8	Чистка насадки для выпуска пара.....	182
6.3.2	Версия SAE DISPLAY		Очистка решетки-подставки для чашек	182
6.3.3	Выключение машины	8. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ	183	
6.4	Подготовка кофемашины к эксплуатации.....	9. ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	183	
6.4.1	Помол и дозирование кофе	10. ДЕМОНТАЖ	183	
6.4.2	Освещение	11. УТИЛИЗАЦИЯ.....	183	
6.4.3	Решетки-подставки для чашек.....	11.1	Информация об утилизации.....	183
6.5	Приготовление кофе	11.2	Экологическая справка.....	183
6.5.1	Подготовка фильтродержателя.....			
6.5.2	Приготовление			
6.5.3	Программирование кофе.....			
6.5.4	Отображение информации			
6.6	Подача пара			
6.7	Горячая вода			
6.7.1	Подача горячей воды.....			
6.7.2	Программирование горячей воды.....			
6.8	Приготовление с паровым автоматом Autosteamer 173			
6.8.1	Рекомендации по использованию.....			
6.8.2	Приготовление.....			
6.9	Приготовление капучино			

1. ВВЕДЕНИЕ

Перед началом использования кофемашины внимательно ознакомьтесь с данным Руководством по эксплуатации; это позволит оптимизировать работу машины и обеспечит безопасность Вашей работы.

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

В данном Руководстве по эксплуатации представлены все преимущества, которые Вы можете получить, выбрав нашу торговую марку. Здесь Вы найдете указания, как наиболее оптимально использовать машину и как вести себя в случае возникновения неполадок.



Перед началом использования кофемашины внимательно ознакомьтесь с содержащимися в данном издании инструкциями и следуйте представленным указаниям. Храните данное Руководство по эксплуатации и приложенные технические документы в доступном и надежном месте. Данный документ предполагает, что в месте, где будет установлена кофемашина, соблюдаются все действующие правила техники безопасности и гигиены труда.

Изготовитель оставляет за собой право на усовершенствование и/или модификацию продукта. Изготовитель гарантирует, что в данном Руководстве по эксплуатации отражено техническое состояние машины на момент ее введения в торговый оборот.

Компания-изготовитель обращается к своим клиентам с просьбой присылать предложения о возможном усовершенствовании как продукта, так и Руководства по его использованию.

1.1 Указания по ознакомлению с Руководством по эксплуатации

Руководство по эксплуатации разделено на главы. Последовательность глав соответствует временной логике продолжительности работы машины.

Для облегчения непосредственного понимания текста используются термины, сокращения и пиктограммы.

Руководство по эксплуатации включает обложку, содержание и ряд глав. Каждая глава имеет последовательную нумерацию. Номер страницы расположен в нижнем колонтитуле. На первой странице Руководства по эксплуатации расположены идентификационные данные кофемашины, на последней странице - дата редактирования инструкции.

Сокращения

Разд.	=	Раздел
Гл.	=	Глава
Пар.	=	Параграф
Стр.	=	Страница
Рис.	=	Рисунок
Табл.	=	Таблица

Единица измерения

Единицы измерения, представленные в руководстве по эксплуатации, предусмотрены Международной системой.

1.2 Хранение Руководства по эксплуатации

Руководство по эксплуатации должно бережно храниться и передаваться в случае возможного перехода собственности кофемашины.

Чтобы сохранить целостность Руководства по эксплуатации рекомендуем бережно с ним обращаться, мыть руки перед использованием и не класть на грязную поверхность. Запрещается удалять, вырывать страницы или безосновательно вносить изменения в Руководство по эксплуатации.

Руководство по эксплуатации должно храниться в защищенном от влаги и огня месте, рядом с кофемашиной.

По запросу Пользователя Компания-изготовитель может предоставить копии Руководства по эксплуатации кофемашины.

1.3 Редактирование текста Руководства по эксплуатации

Компания-изготовитель оставляет за собой право на модификацию и усовершенствование модели кофемашины без предварительного уведомления; Руководство по эксплуатации, находящееся у Пользователя, обновлению не подлежит.



В случае порчи Руководства по эксплуатации (невозможно прочесть написанное и т.п.) Пользователь обязан запросить его новую копию у Компании-изготовителя до осуществления каких-либо работ по обслуживанию машины.

Запрещено удалять либо переписывать части Руководства по эксплуатации.

Пользователь обязан следовать указаниям, представленным в настоящем Руководстве по эксплуатации.

Компания-изготовитель не несет никакой ответственности за неисправность прибора, вызванную неправильным использованием представленных рекомендаций.

Данное руководство доступно также на веб-сайте компании-изготовителя через личный кабинет.

1.4 Целевая аудитория

Данное Руководство предназначено для Пользователя.

Категории пользователей кофемашиной

Кофемашина предназначена для профессионального использования; в связи с этим работать с ней могут только квалифицированные лица, которые, в частности:

- Достигли совершеннолетнего возраста;
- Физически и психически способны работать с аппаратом;
- Способны понять и истолковать Руководство по эксплуатации и правила техники безопасности;
- Знают правила техники безопасности и могут ими пользоваться;
- Способны работать с кофемашиной;
- Знают определенные Изготовителем правила эксплуатации кофемашины.

1.5 Словарь терминов и Пиктограммы

В данном параграфе перечислены особые термины либо термины со значением, отличным от обычного.

Ниже объяснены используемые в Руководстве по эксплуа-

тации сокращения, а также значения пиктограмм, указывающих на квалификацию оператора либо состояние машины. Их использование позволяет быстро и однозначно представить информацию, необходимую для правильной эксплуатации кофемашины в безопасных условиях.

1.5.1 Словарь терминов

Пользователь

Лицо, ответственное за эксплуатацию машины и выполнение обычных операций чистки, указанных в данном руководстве.

Техник

Специалист, специально обученный и уполномоченный на выполнение в соответствии с действующими правилами следующих операций: транспортировка и перемещение, хранение, установка, ввод в эксплуатацию, техническое обслуживание, вывод из эксплуатации, демонтаж и утилизация машины.

Опасность

Потенциальный источник травмы либо ущерба здоровью.

Опасная зона

Любая зона в непосредственной близости от машины, присутствие человека в которой представляет риск для безопасности и здоровья этого человека.

Риск

Сочетание вероятности и последствий наступления неблагоприятных событий (травмы либо ущерба здоровью), которые могут возникнуть в опасной ситуации.

Предохранительное устройство

Деталь машины, специально используемая для того, чтобы гарантировать защиту посредством материального барьера.

Средства индивидуальной защиты (СИЗ)

Специальная защитная одежда либо средства защиты, используемые работником для защиты здоровья и безопасности.

Использование по назначению

Использование машины в соответствии с информацией, предоставленной в инструкции к применению.

Квалификация Пользователя

Минимальный уровень знаний, которым должен обладать оператор, чтобы выполнять определенные операции.

Состояние машины

Состояние машины включает в себя режим работы и условия безопасности машины.

Остаточный риск

Риски, которые остаются несмотря на то, что при проектировании машины были учтены все требования безопасности и несмотря на то, что при работе с ней были приняты все дополнительные меры по защите.

Компонент безопасности:

- Компонент, предназначенный для выполнения предохранительных функций;

- компонент, поломка и/или неисправность которого ставит под угрозу безопасность физических лиц.

1.5.2 Пиктограммы

Предписания, которым предшествуют данные символы, содержат очень важную информацию, в частности, в том, что касается безопасности работы с аппаратом. Несоблюдение данных требований может привести:

- к возникновению опасности для жизни пользователей кофемашиной;
- к телесным повреждениям Пользователя, в том числе серьезным (в некоторых случаях к смерти);
- к потере права на гарантийное обслуживание товара;
- к снятию ответственности с Изготовителя.



Символ ОПАСНОСТИ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА указывает на наличие возможного риска получения тяжелого телесного повреждения, которое может привести к госпитализации, а в крайних случаях к смерти.



Символ ОПАСНОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ХАРАКТЕРА указывает на наличие возможного риска получения тяжелого телесного повреждения, которое может привести к госпитализации, а в крайних случаях к смерти.



Символ ВНИМАНИЕ! ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА указывает на наличие возможного риска получения тяжелого телесного повреждения, которое может привести к госпитализации, а в крайних случаях к смерти.



Символ ВНИМАНИЕ указывает на наличие возможного риска получения телесного повреждения средней тяжести, которое потребует профессиональной медицинской помощи.



Символ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ указывает на наличие возможного риска получения легкого телесного повреждения, которое потребует вмешательства службы скорой помощи и т.п.



Символ ИНФОРМАЦИЯ указывает на важную информацию относительно того или иного аргумента.



Символ Обязательства использования защитных перчаток, применяемый в случае наличия возможного риска получения тяжелого телесного повреждения, которое может привести к госпитализации.



Символ Обязательства прочтения документации, используемый для уведомления пользователя о важности этого действия для его безопасности.

1.6 Гарантия

Кофемашина имеет действительную в течение 12 месяцев гарантию на все детали, за исключением электрических и электронных элементов, а также быстроизнашиваемых деталей.

2. ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ НОМЕР КОФЕМАШИНЫ

2.1 Марка и модель машины

Идентификационный номер и модель кофемашины указаны на ЗАВОДСКОЙ ТАБЛИЧКЕ аппарата и в прилагаемой к нему ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ НОРМАМ ЕС.

2.2 Общее описание

Кофемашина, представленная в данном Руководстве по эксплуатации, состоит из механических, электрических и электронных элементов. Их совместная работа позволяет создавать напитки на основе молока, кофе и воды. Данный аппарат произведен в соответствии с Директивами, Правилами и Нормами Европейского Союза, указанными в прилагаемой к нему ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ НОРМАМ ЕС.

2.3 Послепродажное обслуживание клиентов



ASTORIA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
Via Condotti Bardini, 1
31058 SUSEGANA (TV) - ИТАЛИЯ
Тел. +39.0438.6615 - Факс +39.0438.60657
Эл. почта: service@astoria.com
Веб-сайт: www.astoria.com

2.4 Целевое назначение

Кофемашина предназначена для приготовления профессиональных горячих напитков, таких как чай, капучино, кофе в различных его вариантах (некрепкий, крепкий, эспрессо и т.д.). Аппарат не предназначен для использования в домашних условиях, он разработан исключительно для профессионального пользования.

Кофемашина может быть использована в условиях, определенных, указанных и описанных в данном Руководстве по эксплуатации; любое другое условие эксплуатации будет считаться потенциально опасным. Машина должна быть установлена в месте, доступ к которому имеет исключительно квалифицированный персонал, обладающий необходимым уровнем подготовки (бар, ресторан и пр.).

Разрешенные условия эксплуатации

Все, которые соответствуют техническим характеристикам кофемашины, операциям и способам ее применения, описанным в данной документации, а также не ставят под угрозу безопасность Пользователя, и не способны привести к повреждению машины или нанести ущерб окружающей среде.



Все прочие условия использования аппарата, специально не указанные в данном Руководстве по эксплуатации, запрещены и должны быть авторизованы Компанией-изготовителем.

Назначение кофемашины

Кофемашина произведена исключительно для профессионального пользования. Использование продуктов/материалов, отличных от указанных Компанией-изготовителем, считается неправильным и ненадлежащим, так как может привести к повреждению машины и к созданию ситуаций, опасных для оператора и/или лиц, находящихся вблизи него.

Противопоказания использования

Кофемашина не должна быть использована:

- в целях, отличных от указанных в данном параграфе, в прочих целях и целях, не указанных в данном Руководстве по эксплуатации;
- с применением материалов, отличных от указанных в данном Руководстве по эксплуатации;
- без устройств безопасности либо с неработающими устройствами безопасности.

Неправильное использование кофемашины

Способ использования и область применения, для которых была произведена настоящая кофемашина, предполагают ряд операций и процедур, которые не могут быть изменены без предварительного согласования с Компанией-изготовителем. Все разрешенные действия указаны в данной документации; любая операция, неуказанная либо неописанная в данном документе, считается невозможной и опасной.

Использование не по назначению

Все разрешенные применения аппарата описаны в Руководстве по эксплуатации; любое другое использование считается невозможным, а значит, опасным.

Общие условия безопасности

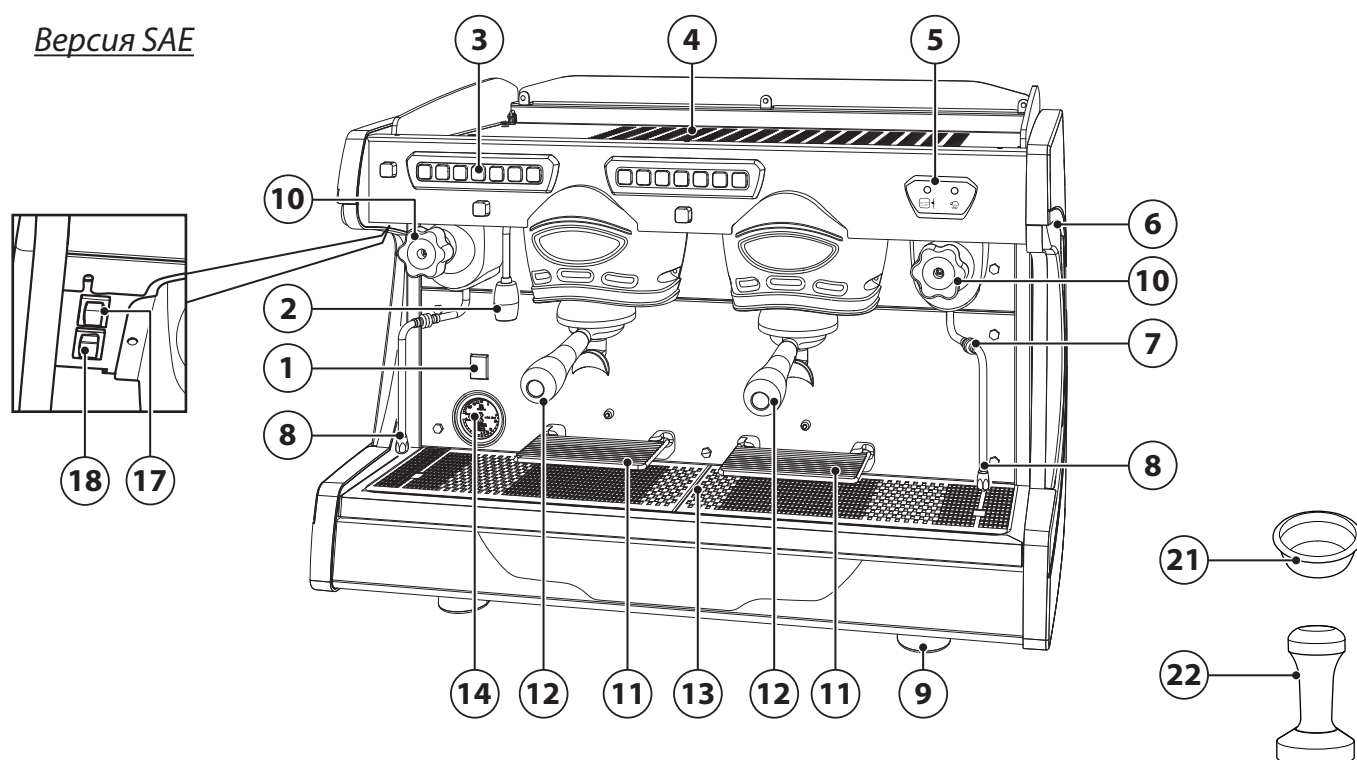
Пользователь должен знать о риске возникновения несчастных случаев, об устройствах, предназначенных для обеспечения безопасности, а также общие правила техники безопасности, предусмотренные Директивами ЕС и законодательством страны, где будет установлена машина.

Пользователь должен знать принцип работы всех устройств кофемашины. Он также должен прочитать и полностью понять данное Руководство. Техническое обслуживание аппарата должно осуществляться только Техником после подготовки машины надлежащим образом. Нарушение целостности аппарата, несанкционированная замена одной либо нескольких деталей машины, использование принадлежностей, изменяющих способ эксплуатации машины, а также использование материалов, отличных от рекомендованных данным Руководством по эксплуатации, могут стать причиной возникновения несчастных случаев.

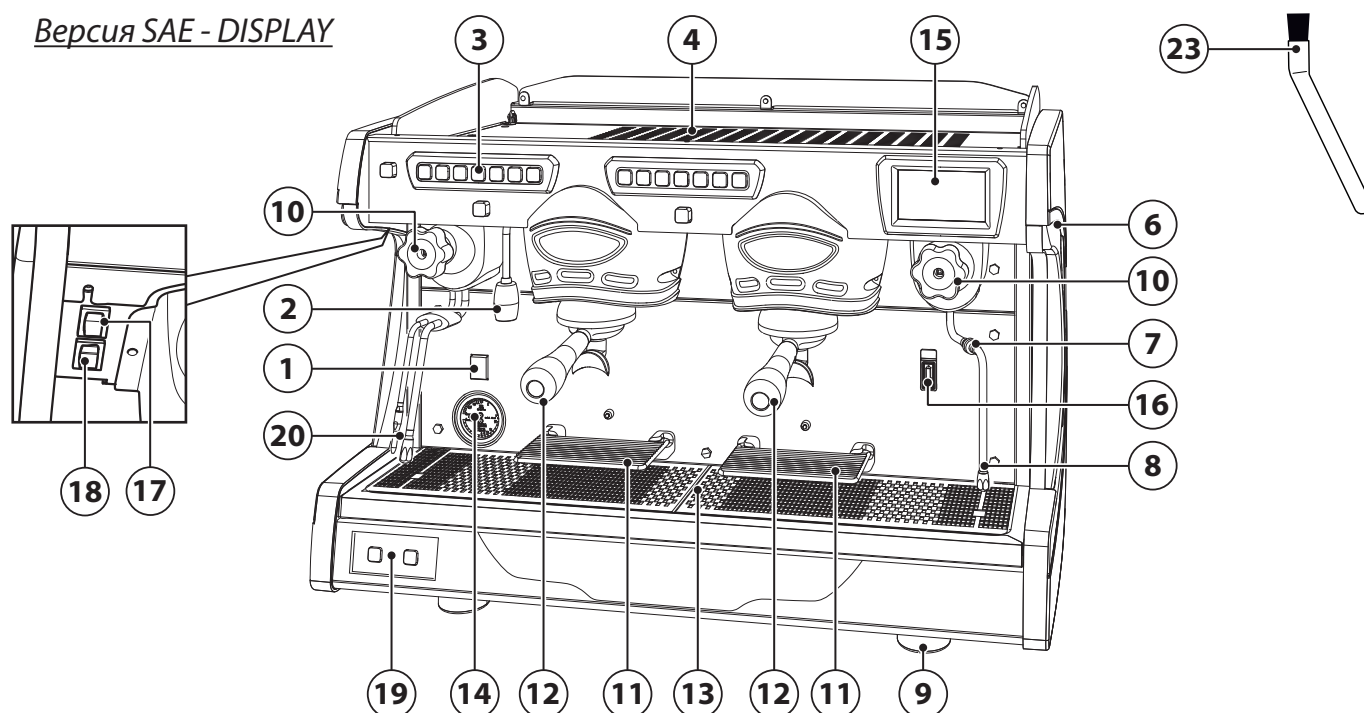
2.5 Элементы конструкции кофемашины

- | | |
|---|---|
| 1. Выключатель. | 13. Решетка-подставка для чашек. |
| 2. Насадка для подачи горячей воды. | 14. Манометр. |
| 3. Передняя панель управления. | 15. Дисплей LCD (Мод. SAE Display). |
| 4. Поверхность подогревателя чашек. | 16. Гнездо USB (только для Техника). |
| 5. Сигнальные лампы (мод. SAE). | 17. Выключатель освещения боковых сторон корпуса. |
| 6. Боковая сторона с подсветкой. | 18. Выключатель освещения рабочей площади. |
| 7. Защитная насадка. | 19. Кнопочная панель парового автомата Autosteamer (опция). |
| 8. Насадка для выпуска пара. | 20. Насадка парового автомата Autosteamer (опция). |
| 9. Регулируемая ножка. | 21. Глухой фильтр |
| 10. Ручка пара. | 22. Темпер |
| 11. Откидная решетка-подставка для чашек. | 23. Щёточка для чистки |
| 12. Фильтродержатель. | |

Версия SAE

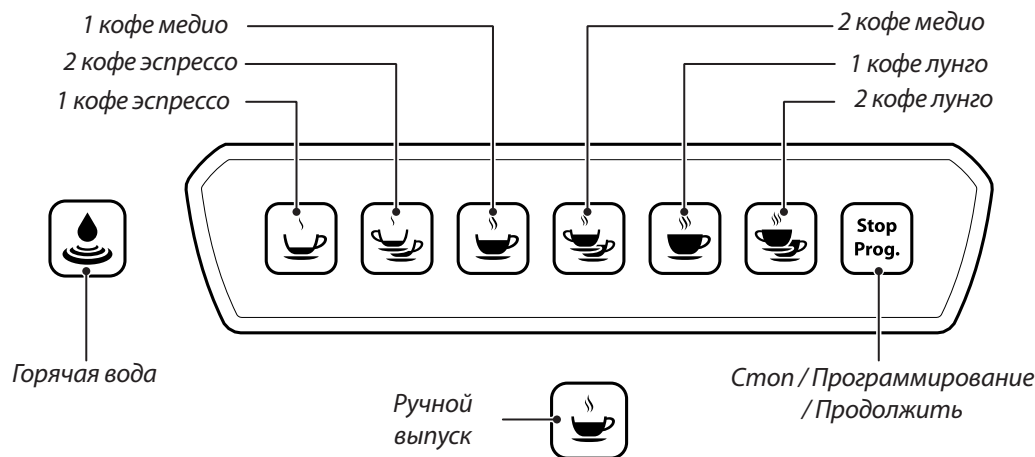


Версия SAE - DISPLAY

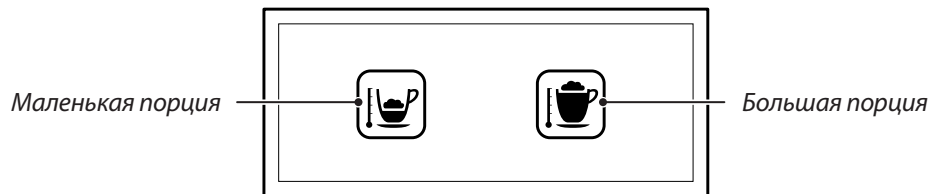


2.6 Передняя кнопочная панель управления

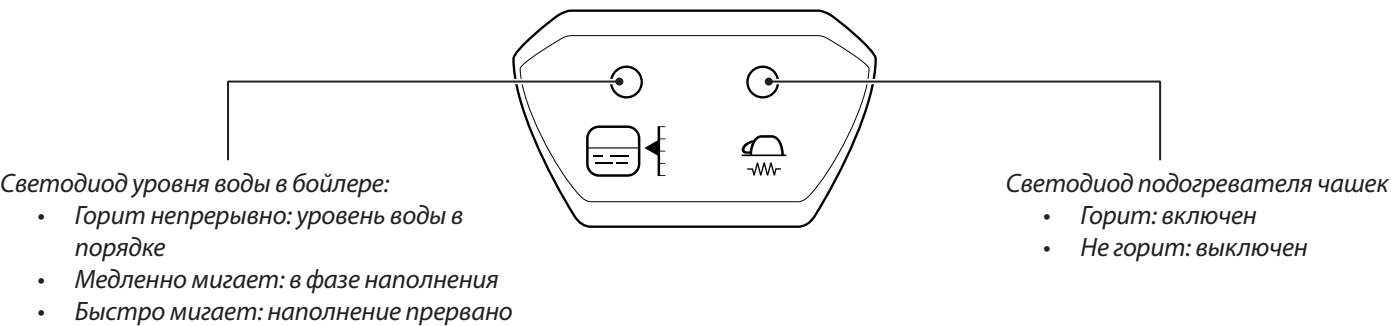
Кнопочная панель заварочного блока кофе



Кнопочная панель парового автомата Autosteamer (опция)



2.7 Сигнальные лампы (только Мод. SAE)



2.8 Сенсорный дисплей (только Мод. SAE Display)



2.9 Технические данные и маркировка

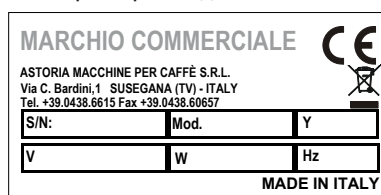
Общие технические данные машины представлены в следующей таблице:

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	2GR	3GR	4GR
120 В	2600-2930 Вт	---	---
220-240 В	3000-6650 Вт	4500-6700 Вт	5000-7350 Вт
380-415 В			
Частота	50-60 Гц	50-60 Гц	50-60 Гц
Бойлер	10,5-14 л	17-21 л	23 л
Калибровка предохранительного клапана	0,19 МПа (1,9 бар)		
Рабочее давление в бойлере	0,08 - 0,14 МПа (0,8 - 1,4 бар)		
Давление подаваемой воды	0,15 - 0,6 МПа МАКС. (1,5 - 6 бар МАКС.)		
Давление выпуска кофе	0,8 - 0,9 МПа (8 - 9 бар)		
Температура рабочей среды	5 - 35°C 95° макс. отн. влажность		
Уровень звукового давления	<70 дБ		

В соответствии с Директивой 2006/42/ЕС аппарат маркирован знаком СЕ, согласно которому производитель под собственную ответственность заявляет, что машина является безопасной для пользователей и окружающей среды.

Альтернативная маркировка может быть применена в зависимости от целевого рынка в соответствии с действующими нормами в отношении изделий.

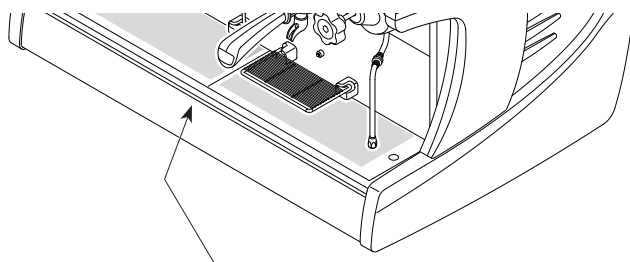
Заводская табличка с соответствующей маркировкой, на которой указаны идентификационные данные и специфические технические данные прибора, прикреплена под каплеуловителем. Ниже представлен пример заводской таблички кофемашины.



При любом обращении к Изготовителю необходимо указать следующие данные:

- S/N - серийный номер кофемашины;
- Mod. - модель машины
- Y - дата изготовления;

Данные прибора указаны также на этикетке, расположенной на упаковке машины.



Заводская табличка расположена под поддоном для сбора капель (каплеуловителем)



Запрещается удалять или изменять заводскую табличку. В случае её повреждения или неразборчивости обратитесь к Технику или Изготовителю.

3. ХРАНЕНИЕ

Складское хранение кофемашины осуществляется либо Компанией-изготовителем, либо Техником.

4. УСТАНОВКА

Установка кофемашины должна осуществляться исключительно Техником.



Во время установки кофемашины Техник должен выполнить операции по замене воды, содержащейся в гидравлической цепи.



Кофемашина должна быть установлена на совершенно горизонтальную поверхность, не более 2° наклона, и должны быть исключены любые неровности на этой поверхности.



Электрическая система должна быть оснащена устройством дифференциальной защиты с силой дифференциального тока в соответствии с действующими законами и правилами техники безопасности.

5. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Ввод кофемашины в эксплуатацию должен осуществляться исключительно Техником.

6. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

6.1 Меры по обеспечению безопасности



Внимательно ознакомьтесь с мерами предосторожности, указанными в главе «I. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ» на странице 159.

6.2 Излучения

Вибрации

При использовании аппарата в соответствии с указаниями правильной эксплуатации, представленными в данном Руководстве по эксплуатации, возможные обнаруженные вибрации не являются сигналом к возникновению потенциально опасных ситуаций.

Шумоизлучение

Уровень шумоизлучения машины в среднем составляет менее 70 дБ; это означает, что нет необходимости в использовании индивидуальных средств защиты слухового аппарата. Если машина начнет издавать отклоняющиеся от нормы шумы, необходимо сообщить об этом Технику.

Электромагнитная обстановка

Кофемашина произведена для корректной работы в электромагнитной обстановке промышленного типа, и соответствует действующим стандартам по электромагнитной совместимости и помехоустойчивости.

6.3 Включение и выключение



Во время нагревания кофемашины (приблизительно 20 минут) клапан, препятствующий понижению давления, будет выпускать пар на протяжении нескольких секунд до своего полного закрытия.

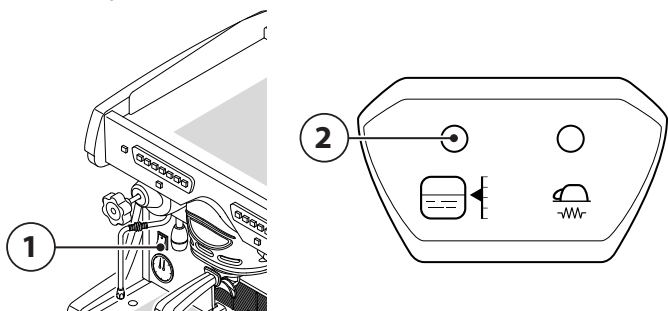


Если машина остается в нерабочем состоянии в течение более 1 недели, необходимо чтобы Техник произвел полную замену воды (100%), содержащейся в гидравлической цепи.

6.3.1 Версия SAE

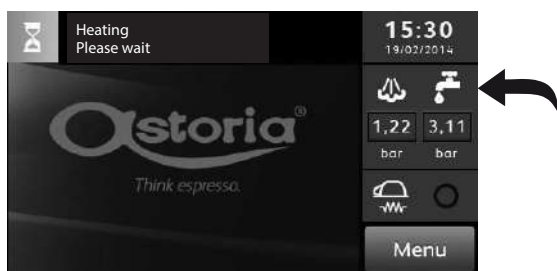
Произведите следующие действия:

- Откройте кран подачи воды гидравлической сети и умягчителя;
- установите главный выключатель (1) в положение ON; медленно замигает лампочка уровня воды в бойлере (2);
- дождитесь завершения автоматического наполнения бойлера водой: лампочка уровня воды в бойлере (2) будет гореть.

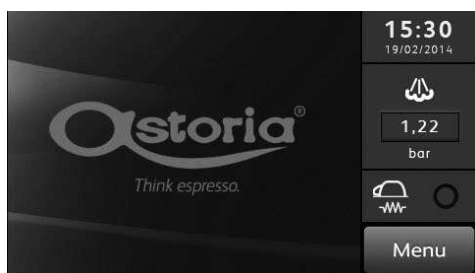


6.3.2 Версия SAE DISPLAY

- Нажмите общий выключатель (1) машины;
- дождитесь завершения автоматического наполнения бойлера водой (появится указанный символ);



- подождите несколько секунд для завершения автоматического тестирования;
- кофемашина будет готова к эксплуатации, когда появится следующая страница дисплея:



6.3.3 Выключение машины

Кофемашина выключается путем нажатия на кнопку выключателя либо на кнопку главного выключателя.

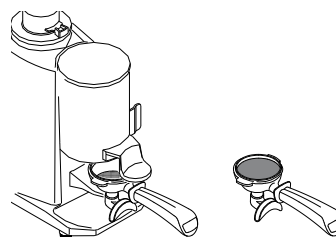
6.4 Подготовка кофемашины к эксплуатации

6.4.1 Помол и дозирование кофе

Кофемолка с дозатором, используемая повседневно для помола кофе, должна располагаться рядом с кофемашиной.

Помол и дозирование кофе должны осуществляться в соответствии с указаниями изготовителя кофемолки с дозатором; кроме того, необходимо придерживаться следующих правил:

- чтобы получить отличный кофе эспрессо, не рекомендуется хранить зерна кофе на протяжении длительного периода. Необходимо соблюдать предельный срок хранения, указанный производителем;
- не рекомендуется молоть большие объемы кофе; желательно подготовить его в количестве, которое вмещает дозатор, и использовать по возможности в течение дня;
- не покупайте молотый кофе, поскольку он быстро теряет свои вкусовые качества. Если необходимо, покупайте его в небольших вакуумных упаковках.



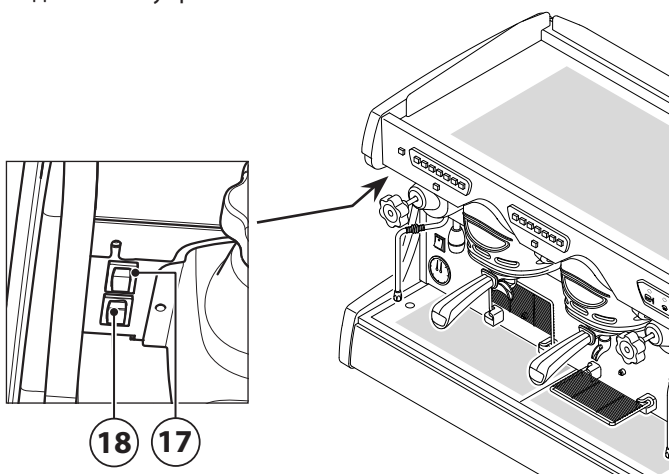
6.4.2 Освещение

Рабочая поверхность

Для включения либо выключения освещения рабочей поверхности нажмите переключатель (18), расположенный с левой стороны корпуса кофемашины спереди под панелью управления.

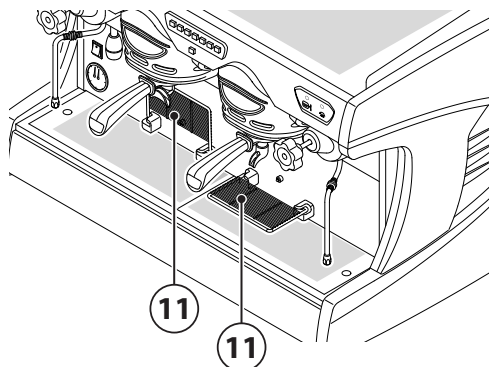
Боковые стороны корпуса

Для включения либо выключения освещения боковых сторон корпуса кофемашины нажмите переключатель (17), расположенный с левой стороны корпуса кофемашины сзади под панелью управления.

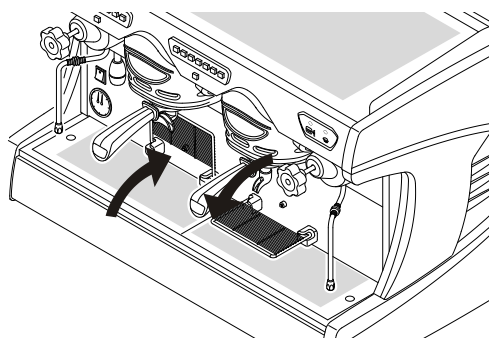


6.4.3 Решетки-подставки для чашек

В случае, когда необходимо наполнить чашки различной высоты, используются специальные откидные опорные решетки (11), которыми оснащена машина.



Для использования решетки необходимо снять ее с фиксатора и установить в горизонтальном положении. Когда решетка больше не нужна, необходимо повернуть ее вверх до полной фиксации в специальном фиксаторе, установленном на машине.



Информация по чистке решеток представлена в параграфе 7.5.8.

6.5 Приготовление кофе

6.5.1 Подготовка фильтродержателя



Перед заполнением фильтродержателя убедитесь, что он пустой и что фильтр очищен от предыдущих остатков кофе.

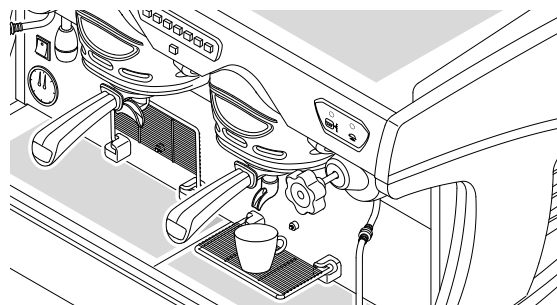
- Заполните фильтр одной порцией молотого кофе (примерно 6-7 гр.); следуйте инструкциям изготовителя кофемолки с дозатором;
- прижмите кофе с помощью специального темперы;
- очистите края фильтра от молотого кофе, перед тем как вставить фильтродержатель в заварочный блок;
- вставьте фильтродержатель в заварочный блок, при этом не закрывая его слишком сильно, чтобы избежать быстрого износа уплотнителей.

6.5.2 Приготовление

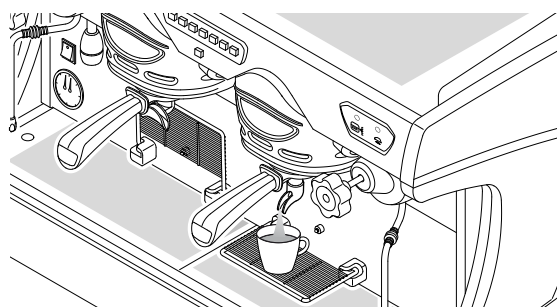


Во время приготовления кофе не снимайте фильтродержатель с заварочного блока.

- Поставьте чашку под носик выпускного отверстия заварочного блока;



- нажмите кнопку необходимой порции кофе, например , и ожидайте приготовления кофе (загорится светодиодный индикатор);



- чтобы заранее отменить приготовление кофе, нажмите кнопку  или кнопку .



В случае сбоя в работе или блокировки кнопочной панели используйте кнопку ручного приготовления .

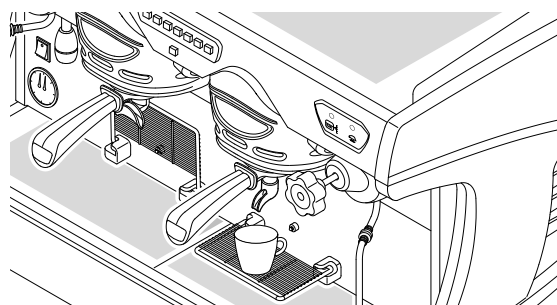
6.5.3 Программирование кофе



Программирование каждой порции производится новым молотым кофе, а не кофейной гущей ранее использованного кофе.

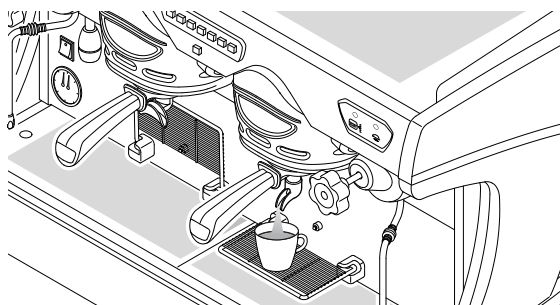
Машина уже запрограммирована Изготовителем. Если Вы хотите изменить порции кофе, выполните следующие действия:

- Сначала необходимо запрограммировать самую правую кнопочную панель блока. Так будут автоматически запрограммированы все кнопочные панели. При необходимости, затем запрограммировать остальные кнопочные панели;
- поставьте чашку/чашечку под носик выпускного отверстия блока;



- нажмите и удерживайте кнопку  не менее 5 секунд: кнопка начнет мигать;
- все кнопки горят; это означает, что выпускаемое количество было установлено на заводе;

- нажмите кнопку порции, которую Вы хотите запрограммировать, например  (во время программирования кнопка мигает);



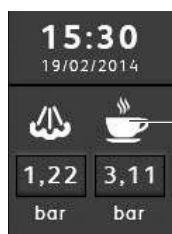
- для подтверждения выбранной порции кофе нажмите снова кнопку  или кнопку ;
- в этом случае кнопка  выключается, указывая на то, что она уже запрограммирована;
- при необходимости, повторите операцию для других кнопок порции;
- по завершении программирования всех кнопок нажмите кнопку .



Теперь все заварочные блоки запрограммированы таким же образом. Если Вам необходимо другое программирование для блоков слева, выполните одиночное программирование блоков, поочередно, как описано выше.

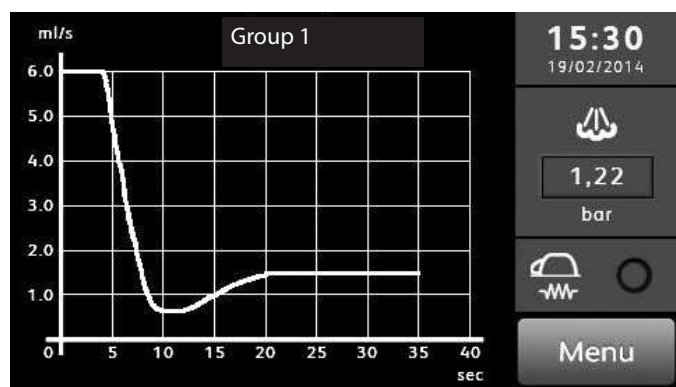
6.5.4 Отображение информации

В зависимости от конфигурации машины, в процессе выпуска кофе на дисплее отображается некоторая информация.



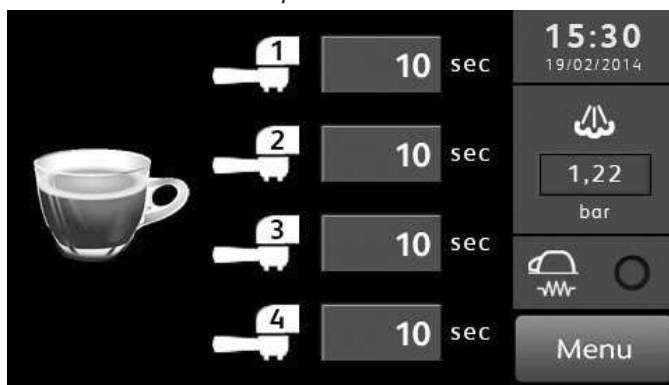
Значение давления гидравлической цепи во время приготовления кофе.

График технологического процесса по времени (мл/с) приготовленного кофе для отдельного заварочного блока.



Для лучшего понимания графика технологического процесса рекомендуется скачать брошюру, которую вы найдете на нашем сайте.

Отображение времени приготовления (сек) для всех заварочных блоков.



6.6 Поддача пара



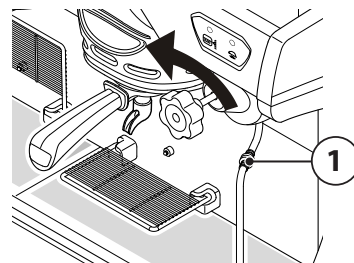
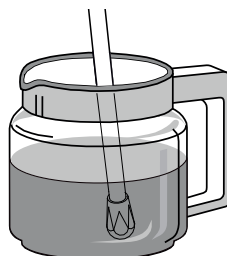
Манипулируйте осторожно с насадкой для выпуска пара; при работе держите ее за специальную резиновую защиту (1).

Не направляйте пар на руки или другие части тела. Не прикасайтесь к насадкам для выпуска пара голыми руками; используйте соответствующие средства индивидуальной защиты.

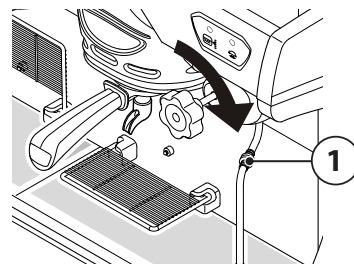
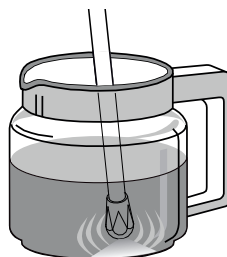


Перед использованием насадки для выпуска пара необходимо произвести действия по слитию конденсата в течение не менее 2 секунд.

- Погрузите насадку для выпуска пара в жидкость для нагревания;
- поверните ручку крана против часовой стрелки;



- выход пара будет пропорционален открытию крана;
- для завершения подачи поверните ручку крана по часовой стрелке.



Для оптимального вспенивания следуйте следующим правилам:

- Нагревайте всегда только то количество молока, которое Вы намереваетесь использовать; после нагревания молоко должно быть полностью вылит из кувшина; не нагревайте молоко повторно;
- вспенивание молока должно начинаться при температуре примерно 4°C.



Для поддержания в отличном состоянии выпускных отверстий насадок для выпуска пара рекомендуется производить непродолжительную подачу пара вхолостую после каждого их использования. Для чистки отверстий насадок для выпуска пара используйте тряпку, смоченную в теплой воде. Насадка для выпуска пара должна находиться погруженной в молоко только на время, необходимое для его нагревания.



Не открывайте кран пара, если насадка для выпуска пара погружена в молоко, а машина выключена, так как последний будет всасывать молоко в трубы.

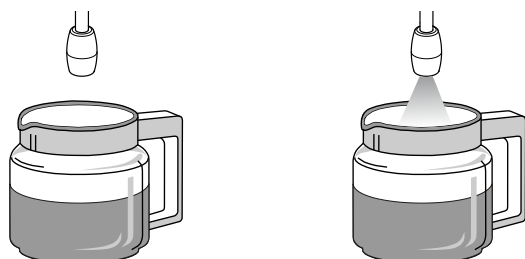
6.7 Горячая вода

6.7.1 Поддача горячей воды



Опасность ожогов. Не направляйте горячую воду на руки или другие части тела. Не прикасайтесь к насадкам для подачи горячей воды голыми руками; используйте соответствующие средства индивидуальной защиты.

- Поместите кувшин под выпускную трубку горячей воды;
- нажмите кнопку воды и ожидайте подачи горячей воды;
- машина подаст запрограммированное количество горячей воды; для остановки подачи горячей воды раньше нажмите повторно кнопку подачи горячей воды или кнопку .



6.7.2 Программирование горячей воды

Машина уже запрограммирована Изготовителем. Если Вы хотите изменить порции горячей воды, выполните следующие действия:

- Поместите кувшин под насадку для подачи горячей воды;
- нажмите и удерживайте кнопку (самой правой кнопочной панели) не менее 5 секунд: кнопка начнет мигать;
- нажмите кнопку подачи горячей воды , чтобы запустить подачу;
- Когда необходимое количество воды будет достигнуто, для подтверждения порции нажмите снова кнопку .
- по завершении программирования нажмите кнопку для выхода.

6.8 Приготовление с паровым автоматом Autosteamer

6.8.1 Рекомендации по использованию

- Вспенивайте только то количество молока, которое Вы намереваетесь использовать; после нагревания молоко должно быть полностью вылито из кувшина; не нагревайте молоко повторно;
- паровой автомат Autosteamer гарантирует погрешность $\pm 3^{\circ}\text{C}$ между заданной температурой и реальной температурой молока только при условии, что вспенивание молока начинается при температуре 4°C ;
- поэтому выпуск пара прекратится только после достижения установленной температуры молока для предотвращения выхода наружу пенки молока; следует вводить объем жидкости, не превышающий 1/2 вместимости кувшина.
- используйте емкость, объем которой соответствует количеству вспениваемого молока (рекомендуется около 200 мл), и имеет цилиндрическую неконическую форму (см. рисунок).

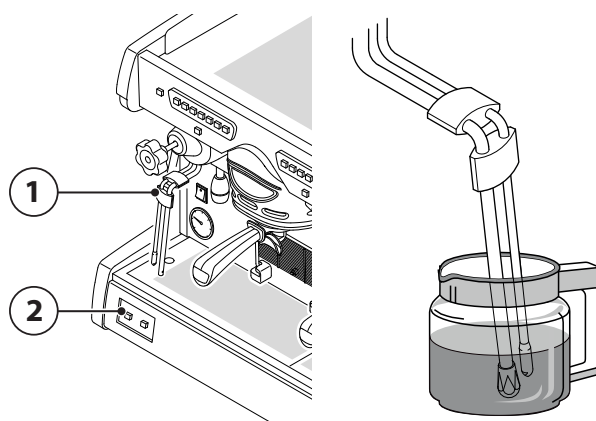


6.8.2 Приготовление



Не направляйте пар на руки или другие части тела. Не прикасайтесь к насадкам для выпуска пара голыми руками; используйте соответствующие средства индивидуальной защиты.

- Погрузите отверстия насадки парового автомата Autosteamer (1) в молоко;



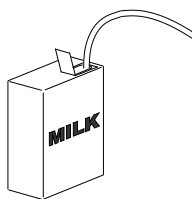
- нажмите кнопку или на кнопочной панели (2);
- дождитесь окончания выпуска;
- чтобы остановить выпуск раньше, повторно нажмите на эту же кнопку или , ранее нажатую.



Для чистки отверстий насадок для выпуска пара используйте тряпку, смоченную в теплой воде. Молоко может храниться в холодильнике максимум в течение 3-4 дней.

6.9 Приготовление капучино

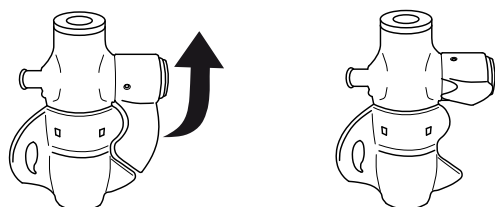
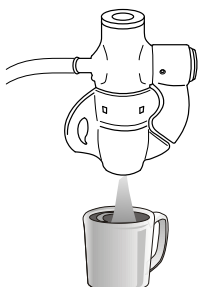
- Вставьте всасывающую трубку в молоко;
- поместите кувшин под выпускное отверстие капучинатора;
- откройте кран пара, после достижения желаемого количества закройте кран пара;
- вылейте вспененное молоко в чашки с кофе.



Чтобы приготовить горячее молоко без пены, приподнимите лопасть капучинатора вверх.

Для получения лучшего результата рекомендуется подавать молоко из капучинатора не непосредственно в чашку с кофе, а в кувшин, и затем добавлять вспененное молоко в кофе.

Рекомендуется содержать капучинатор в чистоте согласно правилам, представленным в параграфе «7.5 Чистка кофемашины» на странице 180.



6.10 Подогреватель чашек

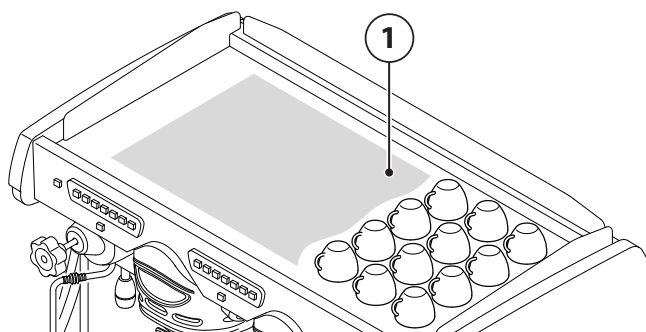


В целях безопасности не рекомендуется класть тряпки и другие предметы на поверхность подогревателя чашек, чтобы избежать перегрева кофемашины.



ВНИМАНИЕ! ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА: подогреватель чашек может достигать температур, которые могут привести к ожогам. Будьте очень осторожны.

Расположите чашки на поверхности подогревателя чашек (1) кофемашины;



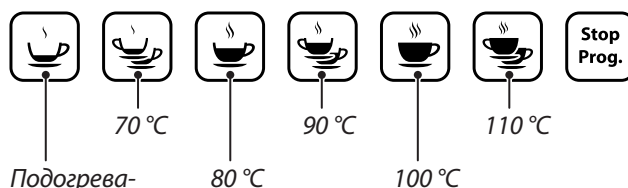
Температура подогревателя чашек может быть установлена в зависимости от личных предпочтений. Далее описана процедура активации и регулировки подогревателя чашек в зависимости от имеющейся у Вас модели.

6.10.1 Версия SAE

Для регулировки температуры подогревателя чашек или его дезактивации действуйте следующим образом:

- При включении машины удерживайте нажатой клавишу  на кнопочной панели справа: мигающий светодиод укажет на актуальные конфигурации подогревателя чашек, как показано на рисунках ниже;
- удерживайте нажатой кнопку , пока мигающий светодиод на кнопочной панели не будет гореть непрерывным светом;
- нажмите кнопку, соответствующую желаемой конфигурации;
- подтвердите операцию нажатием кнопки .

Сигнальная лампа на передней панели кнопок показывает, включен подогреватель чашек или нет.



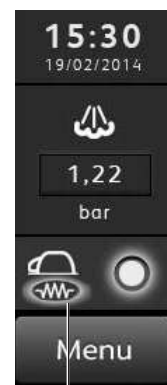
Подогреватель чашек
Отключен

6.10.2 Версия DISPLAY

- Нажмите на дисплей, на котором появится иконка подогревателя чашек .
- включение подогревателя чашек сигнализируется на дисплее указанным ниже образом.



Подогреватель чашек включен



Подогреватель чашек включен и нагреватель работает

Для регулировки температуры подогревателя чашек см. параграф 6.11.4.

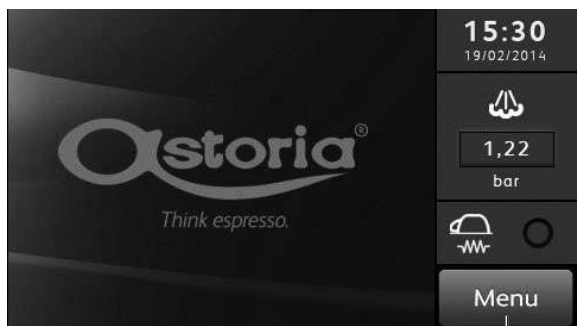


Чтобы выключить подогреватель чашек, снова нажмите на иконку, указанную выше.

6.11 Программирование параметров машины (версия DISPLAY)

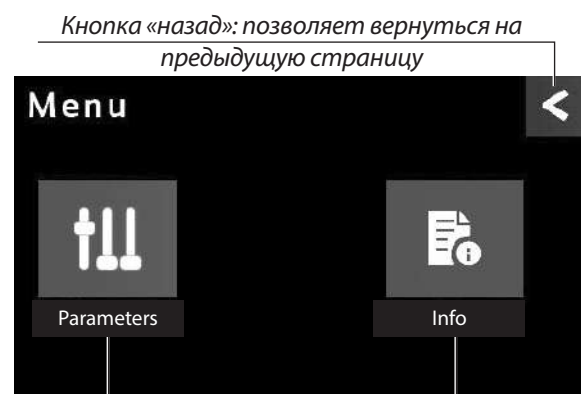
6.11.1 Доступ в меню

1. Для доступа в меню нажмите кнопку в правом нижнем углу главной страницы сенсорного экрана;



Кнопка Меню

2. появится страница меню:



Кнопка параметров

Кнопка информации

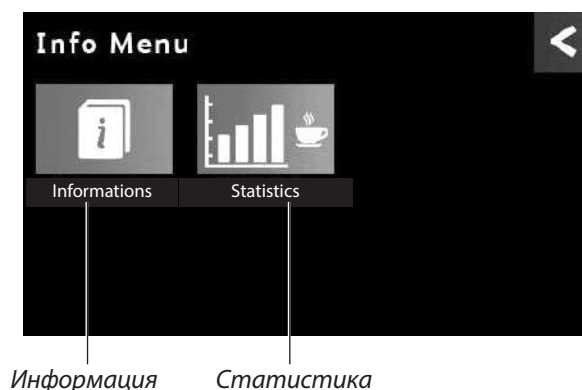
3. нажмите кнопку «Параметры» для входа в соответствующее подменю:



Регулировка даты и времени

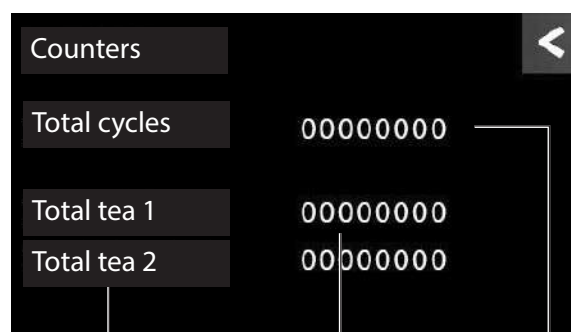
Промывка заварочных блоков

4. или нажмите кнопку «Инфо» для входа в подменю информации:



6.11.2 Счетчики

Для просмотра количества выполненных выборов нажмите указанную кнопку.



Всего приготовлено чая правая насадка для воды (только 4GR)

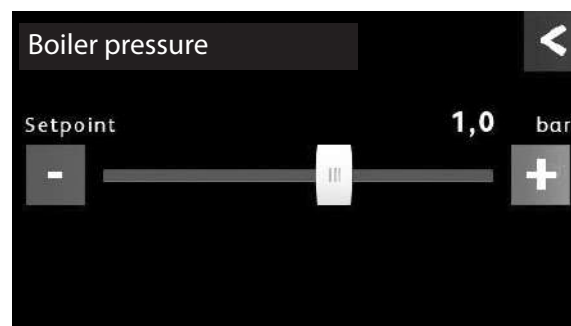
Всего приготовлено чая (левая насадка для воды)

Всего приготовлено кофе

Для возврата в предыдущее меню нажмите кнопку .

6.11.3 Давление в бойлере

Для изменения давления нажмите указанную кнопку.

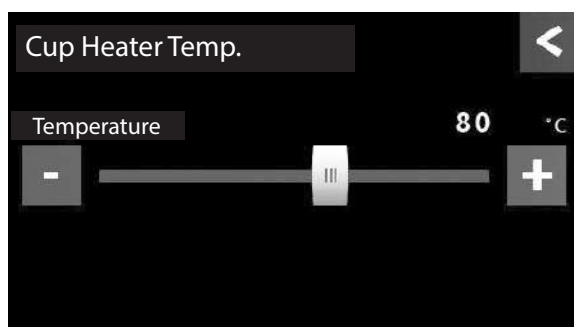


С помощью кнопок  и  установите необходимое значение давления.

Для возврата в предыдущее меню нажмите кнопку .

6.11.4 Температура подогревателя чашек

Для регулировки рабочей температуры подогревателя чашек или для его исключения нажмите указанную кнопку.



С помощью кнопок **+** и **-** установите необходимое значение температуры. Для возврата в предыдущее меню нажмите кнопку **<**.



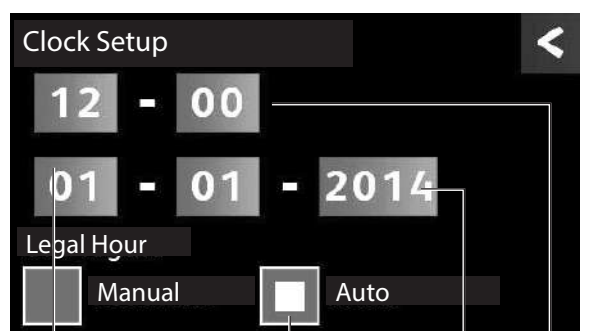
Включение подогревателя чашек сигнализирует-ся специальной лампочкой на дисплее.



ВНИМАНИЕ! ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА: Необходимо помнить, что высокая температура может вызвать очень серьезные ожоги.

6.11.5 Регулировка даты и времени

Для установки времени и даты нажмите указанную кнопку.



Автоматический переход на летнее время

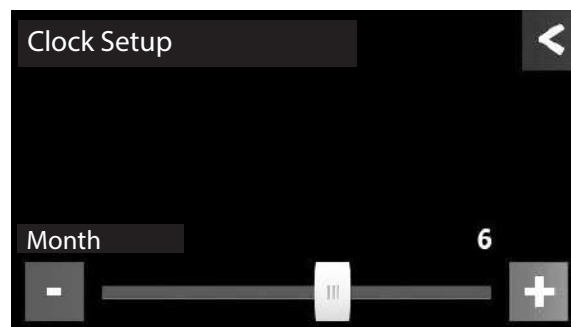
Время (ЧЧ-ММ)

Дата (ДД-ММ-ГГГГ)

Ручной переход на летнее время

С помощью кнопок **+** и **-** установите необходимое значение.

Для перехода на летнее время вручную или автоматически выберите необходимую кнопку.

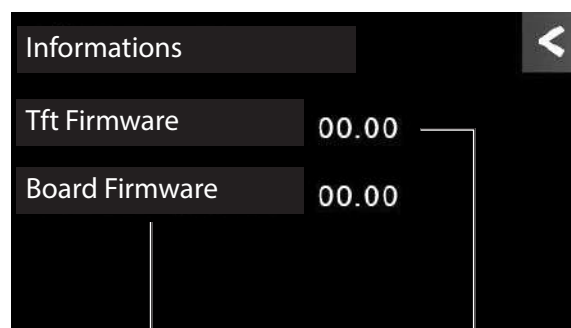


Пример настройки месяца

Для возврата в предыдущее меню нажмите кнопку **<**.

6.11.6 Отображение информации

Для просмотра текущих версий программного обеспечения, установленного на машине, нажмите указанную кнопку.



Версия прошив-
ки платы ЦПУ

Версия прошив-
ки TFT-дисплея

Для возврата в предыдущее меню нажмите кнопку **<**.

6.11.7 Промывка заварочных блоков

Ежедневно выполняйте промывку заварочных блоков.



Для запуска промывки нажмите кнопку .

Выполните процедуру, указанную в параграфе 7.5.5.



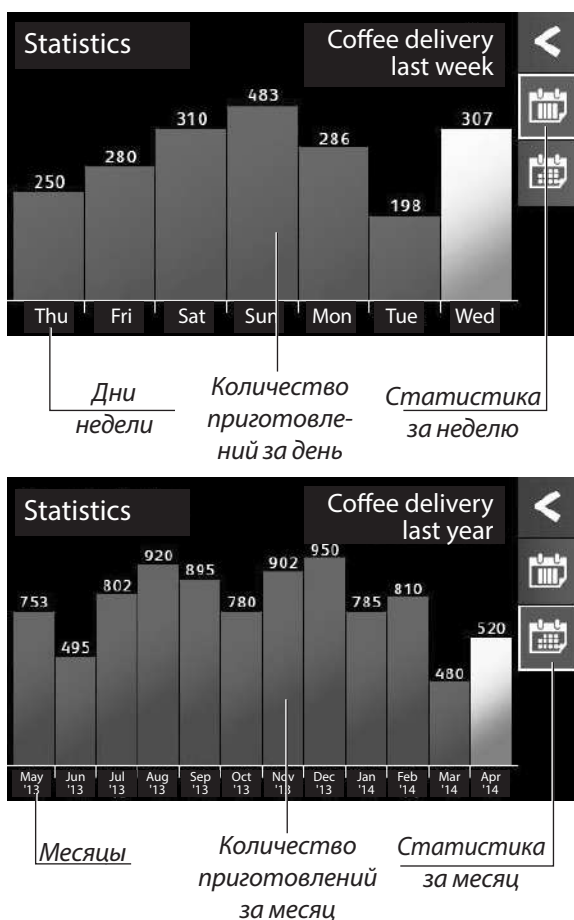
С помощью данной процедуры осуществляется одновременная промывка всех заварочных блоков; каждая кнопочная панель управляет определенным заварочным блоком.

6.11.8 Статистика

Для просмотра количества выполненных приготовлений кофе нажмите показанную кнопку.



В зависимости от выбранной кнопки можно просматривать данные за неделю или за месяц.



Для возврата в предыдущее меню нажмите кнопку



6.12 Советы для получения отличного кофе

Ежедневно промывайте фильтры и фильтродержатели, как указано в пар. 7.5.3 на странице 180. Невыполнение такой очистки приводит к ухудшению качества приготовленного кофе.

Для получения качественного кофе рекомендуется, чтобы степень жесткости используемой воды находилась в пределах 6-7 °f (французская мера измерения жесткости воды). В случае если жесткость воды превышает данное значение, рекомендуется использовать фильтр для воды либо умягчитель. Избегайте использования умягчителя воды, если жесткость воды ниже 4 °f.

В случае если вкус хлора в воде чувствуется особенно, рекомендуется установить специальный фильтр.

Не рекомендуется хранить зерна кофе на протяжении длительного периода. В случае замены сорта кофе рекомендуется обратиться к Технику для регулировки температуры воды и степени помола зерен.

После относительно длительного периода бездействия кофемашины (2-3 часа) рекомендуется приготовить несколько чашек кофе вхолостую. Следует постоянно производить чистку аппарата и периодическое техобслуживание.

7. ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

7.1 Меры по обеспечению безопасности



Внимательно ознакомьтесь с мерами предосторожности, указанными в главе «I. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ» на странице 159.

7.2 Периодическое техобслуживание

Кроме выполнения операций по техническому обслуживанию кофемашины с периодичностью, указанной в «Таблица Периодического техобслуживания», необходимо не реже одного раза в год вызывать Техника для проведения общего контроля машины.

7.3 Техобслуживание после краткосрочного периода бездействия машины

Под «краткосрочным периодом бездействия машины» понимается период времени, превышающий одну рабочую неделю.

В случае возобновления работы машины после этого периода, необходимо чтобы Техник произвел замену всей воды, содержащейся в гидравлической цепи, как указано в пар. «7.2 Периодическое техобслуживание».

Кроме того, необходимо выполнить все операции по периодическому техобслуживанию машины, см. предыдущий параграф.



При возникновении проблем с компонентами аппарата, выделенными серым цветом, необходимо выключить кофемашину и вызвать Техника.

7.4 Неисправности в работе кофемашины и способы их устранения

Машина подает пользователю важные сообщения о состоянии её работы.

Внизу отображаются сообщения, относящиеся к аварийным сигналам, которые могут возникнуть во время работы.

В «Таблица Неполадки и их устранение» перечислены аварийные сигналы и действия по решению возникшей проблемы.



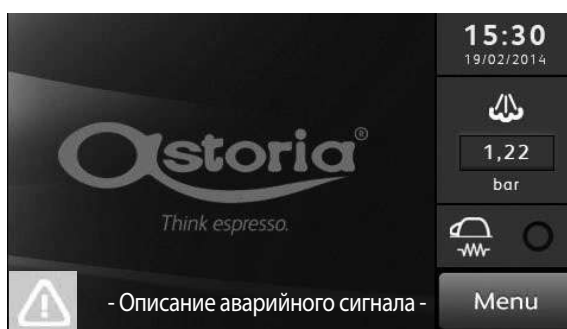
При возникновении неисправностей, выделенных серым цветом, необходимо выключить кофемашину и вызвать Техника.



Если не удалось устранить неисправности в работе аппарата или если аварийный сигнал не исчезает с дисплея, необходимо выключить машину и вызвать Техника.

Таблица Периодического техобслуживания

Деталь	Вид операции	Еженедельно	Ежемесячно	Каждые три месяца
ДАТЧИК ДАВЛЕНИЯ	Держать под контролем уровень давления в бойлере, который должен находиться в пределах от 0,08 до 0,14 МПа (0,8-1,4 бар).	X		
ДАТЧИК ДАВЛЕНИЯ	Проверять давление воды во время приготовления кофе: держать под контролем уровень давления, указанный на манометре, который должен находиться в пределах от 0,8 до 0,9 МПа (8-9 бар).		X	
ФИЛЬТРЫ и ФИЛЬТРОДЕРЖАТЕЛИ	Проверять уровень износа фильтров, возможные повреждения краев фильтров, а также наличие в них остатков кофейной гущи. При необходимости заменить фильтры и/или фильтродержатели.		X	
КОФЕМОЛКА С ДОЗАТОРОМ	Проверять порции молотого кофе (6-7 гр. на одну порцию) и выполнять контроль степени помола зерен. Жернова кофемолки должны быть острыми и хорошо заточенными; об их износе свидетельствует наличие слишком большого количества пыли в молотом кофе. Рекомендуется вызывать Техника для замены жерновов кофемолки каждые 400-500 кг молотого кофе либо каждые 800-900 кг молотого кофе (если установлены конические жернова).		X	
ФИЛЬТР ДЛЯ ВОДЫ УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ	Осуществлять замену картриджа фильтра для воды либо регенерацию умягчителя согласно инструкциям изготовителя.		X	
БОЙЛЕР	Рекомендуется не менее одного раза в 3 месяца вызывать Техника для замены воды в бойлере.			X



Уведомление об
аварийном сигнале

Таблица Неполадки и их устранение

Неисправность	Причина	Способ устранения
ОТСУТСТВУЕТ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ МАШИНЫ	Машина выключена.	Включить машину.
ОТСУТСТВУЕТ ВОДА В БОЙЛЕРЕ	Кран гидравлической сети закрыт.	Открыть кран гидравлической сети.
СЛИШКОМ МНОГО ВОДЫ В БОЙЛЕРЕ	Повреждение электрической или гидравлической системы.	Выключить кофемашину и вызвать Техника.
ИЗ НАСАДОК ДЛЯ ВЫПУСКА ПАРА НЕ ВЫХОДИТ ПАР	Распылитель насадки закупорен. Машина выключена.	Очистить распылитель насадки для выпуска пара. Включить машину.
ИЗ НАСАДОК ДЛЯ ВЫПУСКА ПАРА ВЫХОДИТ ВОДА ЛИБО ПАР С ВОДОЙ	Повреждение электрической или гидравлической системы.	Выключить кофемашину и вызвать Техника.

Неисправность	Причина	Способ устранения
УТЕЧКА ВОДЫ ИЗ КОФЕМАШИНЫ	Поддон для сбора капель (каплеуловитель) не разгружается. Сливной шланг сломан, отошел либо засорен, что препятствует сливу воды.	Проверить слив воды в канализационную трубу. Проверить и подсоединить сливной шланг к каплеуловителю.
КОФЕ СЛИШКОМ ГОРЯЧИЙ ЛИБО СЛИШКОМ ХОЛОДНЫЙ	Повреждение электрической или гидравлической системы.	Выключить кофемашину и вызвать Техника.
КОФЕ ИЗ ЗАВАРОЧНОГО БЛОКА ПОДАЕТСЯ СЛИШКОМ БЫСТРО	Помол кофе слишком грубый.	Отрегулировать степень помола кофе.
ОТСУТСТВИЕ ПОДАЧИ КОФЕ ИЗ ЗАВАРОЧНОГО БЛОКА	Кран гидравлической сети закрыт. Слишком мелкий помол кофе.	Открыть кран гидравлической сети. Отрегулировать степень помола кофе.
КОФЕ ИЗ ЗАВАРОЧНОГО БЛОКА ПОДАЕТСЯ СЛИШКОМ МЕДЛЕННО	Помол кофе слишком мелкий.	Отрегулировать степень помола кофе.
ВЛАЖНАЯ КОФЕЙНАЯ ГУЩА	Загрязнен заварочный блок. Заварочный блок слишком холодный. Помол кофе слишком мелкий. Использованный кофе слишком старый.	Осуществить промывку заварочного блока с глухим фильтром. Дождаться полного нагревания заварочного блока. Отрегулировать степень помола кофе. Заменить кофе свежим.
ДИСПЛЕЙ ПОКАЗЫВАЕТ НЕСО- ОТВЕТСТВУЮЩЕЕ ДАВЛЕНИЕ	Повреждение гидравлической системы.	Выключить кофемашину и вызвать Техника.
НАЛИЧИЕ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ В ЧАШКЕ	Фильтродержатель загрязнен. Отверстия фильтра износились. Несоответствующий помол кофе.	Очистить фильтродержатель. Заменить фильтр. Отрегулировать степень помола кофе соответствующим образом.
КОФЕ ПОДАЕТСЯ БРЫЗГАМИ	Помол кофе слишком грубый. Поврежден край фильтра.	Отрегулировать степень помола кофе. Заменить фильтр.
МИГАЮТ СВЕТОДИОДЫ ВСЕХ КНОПЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ	Через несколько минут автоматическая подача воды останавливается. Срабатывание устройства Тайм-аут. Отсутствие воды в сети.	Выключить и снова включить машину. Открыть кран гидравлической сети.
ПРИГОТОВЛЕННОЕ КОФЕ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ НОРМАМ НЕ СОБЛЮДАЮТСЯ ПОРЦИИ КОФЕ МИГАЕТ СВЕТОДИОД КНОПКИ ПОРЦИИ	Помол кофе слишком мелкий.	Отрегулировать степень помола кофе.
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ ТОЛЬКО ПРИ ПОМОЩИ РУЧНОЙ КНОПКИ	Поломка в электронной системе.	Выключить кофемашину и вызвать Техника.
ЗАБЛОКИРОВАНА ЭЛЕКТРОННАЯ СИСТЕМА	Повреждение электрической или гидравлической системы.	Выключить кофемашину и вызвать Техника.
ДВИГАТЕЛЬ РЕЗКО ОСТАНАВ- ЛИВАЕТСЯ ИЛИ ТЕПЛОВОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ СРАБАТЫВАЕТ ПО ПРИЧИНЕ ПЕРЕГРУЗКИ	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и вызвать Техника.
УТЕЧКА ВОДЫ ИЗ НАСОСА	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и вызвать Техника.
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ НАСОСА НИЖЕ НОМИНАЛЬНОЙ	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и вызвать Техника.
ШУМ ПРИ РАБОТЕ НАСОСА	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и вызвать Техника.

7.5 Чистка кофемашины

7.5.1 Общие указания

Для идеальной гигиены и эффективного функционирования аппарата необходимо производить следующие операции чистки. При обычном использовании кофемашины необходимо придерживаться данных указаний, а в случае длительного непрерывного использования кофемашины операции по чистке следует проводить чаще.

Не используйте щелочные моющие средства, растворители, спирт либо агрессивные вещества. Используемые при чистке продукты/моющие средства должны быть предназначены для данных целей, чтобы не повредить материалы гидравлических цепей.

Не используйте абразивные чистящие средства, которые могут повредить поверхность корпуса машины.

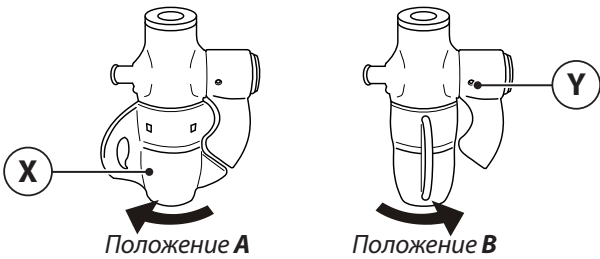
Всегда используйте только чистые и гигиеничные тряпки. Для промывки фильтров, фильтродержателей и прочих компонентов кофемашины используйте только моющие средства, рекомендуемые Изготовителем, либо специальные средства для чистки профессиональных машин для приготовления кофе.

Чистка	Ежедневно	Еженедельно
Капучинатор: Выполнять чистку капучинатора не реже одного раз в день, а в случае его постоянного использования - несколько раз в день, следуя указаниям пар. 7.5.2 на странице 180.	X	
Корпус и решетки: Выполнить чистку панелей корпуса аппарата, используя тряпку, смоченную в теплой воде. Снять поддон и решетку-подставку для чашек и промыть их горячей водой. Выполнить чистку решеток-подставок для чашек, следуя указаниям пар. 7.5.8	X	
Фильтры и фильтродержатели: Ежедневно и еженедельно выполнять промывку, как указано в пар. 7.5.3. Ежедневно выполнять чистку, как указано в пар. 7.5.6.	X	X
Насадка для выпуска пара: Постоянно поддерживать в чистоте насадку для выпуска пара; для чистки использовать тряпку, смоченную в теплой воде. Проверять и чистить отверстия выхода пара насадки при помощи небольшой иглы. Еженедельно проводить промывку, как указано в пар. 7.5.7.	X	X
Заварочный блок: Выполнять промывку заварочного блока следуя указаниям пар. 7.5.4 или 7.5.5. Ежедневно выполнять чистку, как указано в пар. 7.5.6. Еженедельно выполнять внутреннюю чистку, как указано в пар. 7.5.6.	X	X
Кофемолка с дозатором и воронка: При помощи тряпки, смоченной в теплой воде, осуществлять чистку внутренней и внешней частей воронки кофемолки и дозатора. Затем тщательно просушить их.		X

7.5.2 Промывка капучинатора

Рекомендуется очищать капучинатор с особой тщательностью, выполняя следующие действия:

- Выполнить первую промывку, погрузив всасывающую трубку капучинатора в воду и приводя его в действие на несколько секунд;
- повернуть вращающийся механизм (X) на 90° в положение В (закрытие протока выхода молока);
- держа всасывающую трубку капучинатора в воздухе, выполнить выпуск пара (при холостой работе капучинатора);
- процедура должна занимать примерно 20 секунд; она способствует очистке и стерилизации внутренней части капучинатора;
- прекратить подачу пара и повернуть вращающийся механизм в положение А;
- в случае закупорки отверстия выхода воздуха (Y), аккуратно освободить его при помощи шпильки.



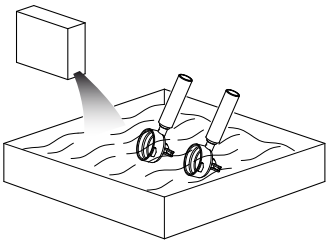
Выполняйте чистку капучинатора после каждого использования или, в любом случае, не реже одного раза в день.

7.5.3 Чистка фильтров и фильтродержателей

Внимание: погружать в воду только чашу фильтродержателя; не погружать в воду его ручку. Моющее средство должно быть растворено в холодной воде в пропорции, указанной на упаковке (см. инструкцию производителя).

Ежедневно:

- Погрузить фильтр и фильтродержатель в горячую воду на всю ночь (это способствует растворению кофейных жиров);
- промыть всё холодной водой.



Еженедельно:

- При помощи отвертки отсоединить фильтр от фильтродержателя;
- погрузить фильтр и фильтродержатель в горячую воду на 10 минут, добавив в нее специальное моющее средство;
- промыть всё холодной водой.

7.5.4 Промывка заварочного блока

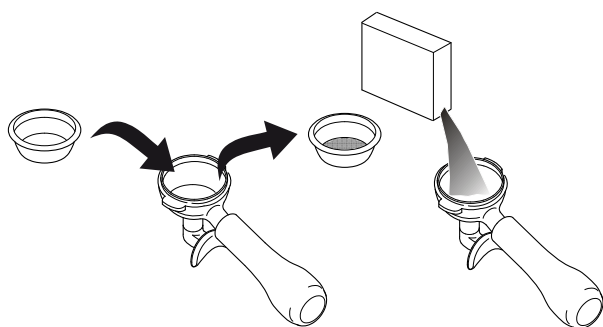
Версия SAE



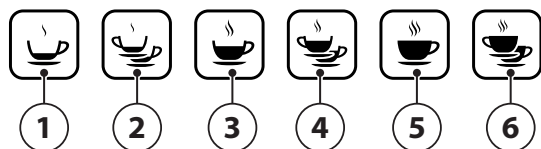
Операции промывки можно выполнять одновременно на нескольких заварочных блоках. Для выхода из фазы промывки, промывка должна быть завершена на всех заварочных блоках.

Ежедневно осуществлять промывку заварочных блоков следующим образом:

- Снимите фильтр с фильтродержателя и установите глухой фильтр (см. стандартное оснащение);



- нажмите и удерживайте нажатой кнопку двойного эспрессо (2) на кнопочной панели заварочного блока, который необходимо очистить, в течение 10 секунд, пока не начнет мигать светодиод кнопки;
- добавьте специальное моющее средство (см. запасные части) в фильтродержатель с глухим фильтром и вставьте фильтродержатель в заварочный блок;
- снова нажмите кнопку двойного эспрессо (2) ;
- во время первого цикла промывки светодиоды кнопок (1) и (2) мигают;
- по окончании первого цикла светодиод кнопки двойного эспрессо (2) мигает: снимите фильтродержатель с заварочного блока;
- снова нажмите кнопку двойного эспрессо (2) для выполнения процедуры ополаскивания;
- во время ополаскивания светодиоды кнопок (1) и (2) мигают;
- после завершения процедуры ополаскивания (около 30 секунд), машина готова к приготовлению напитков.



7.5.5 Промывка заварочных блоков

Версия SAE-DISPLAY



С помощью данной процедуры осуществляется одновременная промывка всех заварочных блоков; каждая кнопочная панель управляет определенным заварочным блоком. Для доступа в меню см. параграф «6.11.7 Промывка заварочных блоков».

Ежедневно осуществлять промывку заварочных блоков следующим образом.

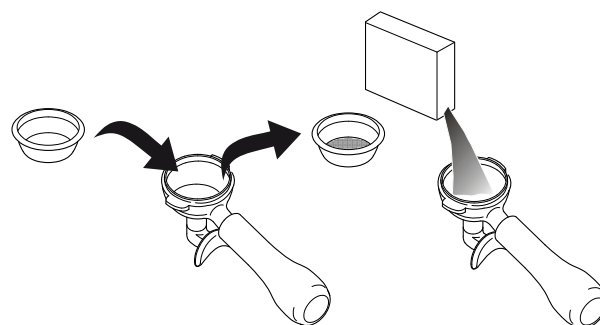
Для выполнения промывки заварочных блоков нажмите указанную кнопку.



Для запуска процедуры промывки нажмите кнопку «SI» (Да) и выполните следующие действия:



- Снимите фильтр с фильтродержателя и установите глухой фильтр (см. стандартное оснащение);



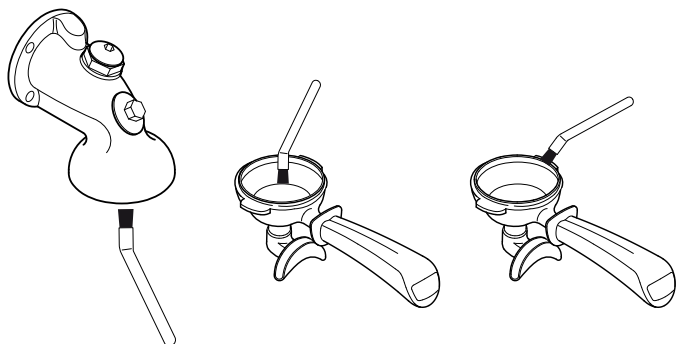
- Засыпьте специальное моющее средство в глухие фильтры и вставьте фильтродержатели в заварочные блоки;
- нажмите кнопку двойного эспрессо (2) на каждом заварочном блоке;
- на дисплее появится сообщение: «LAVAGGIO GRUPPO IN CORSO» (Выполняется промывка заварочного блока). Во время первого цикла промывки светодиоды кнопок (1) и (2) мигают;
- после окончания первого цикла светодиоды кнопки двойного эспрессо (2) мигают: снимите фильтродержатели с заварочных блоков;
- снова нажмите кнопки двойного эспрессо (2) для выполнения процедуры ополаскивания;
- во время ополаскивания светодиоды кнопок (1) и (2) мигают;
- после завершения процедуры ополаскивания (около 30 секунд), машина готова к приготовлению напитков.

7.5.6 Очистка сетки заварочного блока, держателя сетки и фильтродержателя

Ежедневно

Выполнить очистку сеток заварочного блока и фильтродержателя специальной щеточкой.

Тщательно очистить внутреннюю часть соединительного кольца и фильтродержателя, а также край и пластины фильтродержателя для удаления возможных остатков кофе.



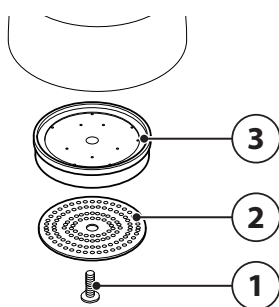
Еженедельно



Использовать специальную щетку, поставляемую в комплекте (см. каталог запасных частей).

Очистить сетку заварочного блока и держатель сетки следующим образом:

- С помощью отвертки ослабить винт (1);
- снять сетку (2) и держатель сетки (3);
- промыть обе детали горячей водой;
- вернуть сетку и держатель сетки в начальное положение, закрепив их при помощи винта.



7.5.7 Чистка насадки для выпуска пара

Еженедельно

Очистить насадку для выпуска пара следующим образом:

- Поместить насадку в кувшин с водой со специальным моющим средством (согласно инструкциям производителя);



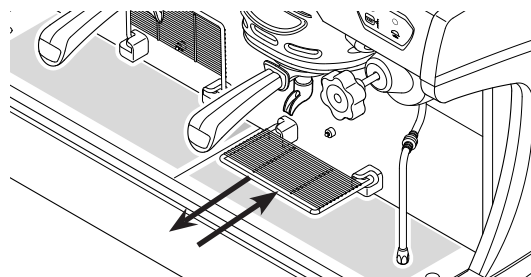
- нагреть раствор паром из насадки;
- дать насадке охладиться, оставив ее погруженной в раствор как минимум на 5 минут; за это время моющее средство поднимется внутрь насадки из-за эффекта охлаждения;
- повторить операцию 2 либо 3 раза, пока остатки молока не будут удалены.

7.5.8 Очистка решетки-подставки для чашек

Ежедневно

Выполнить очистку решеток-подставок для чашек, действуя следующим образом:

- Извлечь решетку из посадочного места, полностью отсоединив ее от машины;



- выполнить очистку решетки влажной тряпкой, смоченной в теплой воде;
- вставить решетку обратно в машину до ее полной фиксации.

8. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Замена компонентов и/или частей машины должна осуществляться исключительно Техником.



Пользователь не имеет права совершать работы по замене компонентов и/или частей машины.

9. ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Вывод из эксплуатации машины должен осуществляться Техником, поскольку необходимо отключить аппарат от электрической и гидравлической цепей, а также слить воду из внутренней цепи машины.

Повторный ввод в машины эксплуатацию после этого периода должен осуществляться исключительно Техником.



Пользователь не имеет права совершать работы по выводу кофемашины из эксплуатации на долгий период и по вводу ее в эксплуатацию после этого периода.

10. ДЕМОНТАЖ

Демонтаж кофемашины должен осуществляться исключительно Техником.

11. УТИЛИЗАЦИЯ

11.1 Информация об утилизации

Только для стран Европейского Союза и Европейской экономической зоны.



Данный символ указывает на то, что продукт нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами в соответствии с Директивой ЕС об отходах электрического и электронного оборудования RAEE (2012/19/EC) и Директивой ЕС об утилизации батареек и аккумуляторов (2006/66/EC), а также в соответствии с национальными законами, приводящими в действие данные Директивы.

Аппарат должен быть передан в специальный пункт сбора отходов, например, дилеру при покупке нового аналогич-

ного оборудования либо в авторизованный центр сбора, занимающийся переработкой отходов электрического и электронного оборудования (RAEE), а также утилизацией батареек и аккумуляторов. Неправильное обращение с отходами подобного типа может иметь негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека из-за потенциально опасных веществ, которые, как правило, содержатся в данных отходах.

Правильная утилизация данного продукта будет способствовать эффективному использованию природных ресурсов и позволит избежать административных санкций, предусмотренных действующими законами. Для получения дополнительной информации по утилизации данного продукта просим обращаться в органы местной власти либо органы, ответственные за сбор отходов, а также к авторизованным дилерам и в службу сбора бытовых отходов.



Для утилизации машины обращайтесь к Технику и/или компании-продавцу.

11.2 Экологическая справка

Внутри кофемашины имеется литиевая батарея кнопочного типа, необходимая для хранения данных машины. Она помещена в электронную плату.

Необходимо утилизировать батарею в соответствии с действующими законами страны.

Ogni macchina è corredata dalla **Dichiarazione di Conformità CE** di cui qui sotto è riportato un esempio

Each machine is accompanied by the **EC Declaration of Conformity** - see example below

Chaque machine est accompagnée d'une **Déclaration de conformité CE** dont vous trouverez un exemple ci-dessous

Jeder Maschine liegt die **EG-Konformitätserklärung** bei, die hier unten als Beispiel abgebildet ist

Cada máquina se suministra junto con la **Declaración de Conformidad CE** cuyo ejemplo se muestra a continuación

A máquina é fornecida com uma **Declaração de Conformidade CE** veja abaixo um exemplo

К каждой кофемашине прилагается **Декларация о соответствии нормам ЕС**. Ниже представлен пример данной Декларации

IT FR DE RO ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ НОРМАМ ЕС DECLARATION DE CONFORMITÉ CE EG - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG DECLARATIE DE CONFORMITATE CE	ES EN PT DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE EC DECLARATION OF CONFORMITY DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE	CE
---	--	--------------------------

Astoria®

Think espresso

ASTORIA MACCHINE PER CAFFE' S.R.L.

Via Condotti Bardini, 1

31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA

Тип - Type - Typ - Тір:

Кофемашинa - Cafeteras Machines a cafe

Coffee machines - Kaffeemaschinen

Máquina de café - Aparat de preparat cafea

Модель - Model - Modell - Modelo:

Серийный номер - Matricula - N° de serie

Serial No - Seriennummer

N° de série - Numar de fabrica:

- в качестве производителя КОФЕМАШИН, заявляет, что изделие:

- como fabricante de CAFETERAS, declara que el producto:

- en tant que constructeur de MACHINES A CAFE, déclare que le produit:

- being the manufacturer of COFFEE MACHINES, hereby declares that the product:

- erklärt als Hersteller von KAFFEEMASCHINEN, daß das Gerät:

- como fabricante de MAQUINAS DE CAFE, declara que a máquina:

- in calitate de producator de APARATE PENTRU PREPARAT CAFEA, declara ca produsul:

- к которой относится данная декларация, соответствует требованиям следующих ДИРЕКТИВ и РЕГЛАМЕНТОВ с последующими изменениями и дополнениями:

- al que se refere esta declaración es conforme con lo que disponen las siguientes DIRECTIVAS y REGLAMENTOS y siguientes modificaciones y correcciones:

- auquel se réfère cette déclaration est conforme aux exigences essentielles de DIRECTIVES et RELEMENTS et modifications et ajouts successifs:

- to which this declaration refers, complies with the requirements set forth by the following DIRECTIVES and REGULATIONS and subsequent amendments:

- auf welches sich diese Erklärung bezieht, gemäß den folgenden EG-Vorschriften gebaut ist VORSCHRIFTEN und REGELUNGEN sowie nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen:

- referida nesta declaração, é conforme aos requisitos previstos pelas seguintes DIRECTIVAS e REGULAMENTOS e sucessivas modificações e integrações:

- la care se refera această declaratie, este conform cu prevederile DIRECTIVELOR si REGULATEMENTE cu modificarile si completarile ulterioare:

2006/42/EC

Директива о безопасности машин и оборудования - Directiva sobre las m-quinas - Директивные машины - Директива о машинах

Maschinenrichtlinie - Directiva sobre máquinas - Directiva privind echipamentele tehnice

2014/30/EC

Директива по электромагнитной совместимости EMC - Directiva compatibilidad electromagnética EMC - Directive de compatibilité électromagnétique EMC

Electromagnetic compatibility EMC Directive - Richtlinie elektromagnetische Verträglichkeit EMV

Directiva sobre a compatibilidade electromagnética EMC - Directiva privind compatibilitatea electromagnetica EMC

2014/35/EC

Директива по низковольтному оборудованию - Directiva baja tensión - Directive de basse tension - Low voltage Directive

Niederspannungsrichtlinie - Directiva sobre baixa tensão - Directiva privind joasa tensiune

2012/19/EC

Директива об отходах электрического и электронного оборудования - Directiva RAEE - Directive DEEE - WEEE Directive

Directiva RAEE - Directiva DEEE (Deseuile de echipamente electrice si electronice)

2011/65/EC

Директива по ограничению использования опасных веществ - Directiva RoHS - Directive RoHS - RoHS Directive

RoHS-Richtlinie - Directiva RoHS - Directiva privind interzicerea substantelor periculoase (RoHS)

2009/142/EC (*)

Директива по газовому оборудованию - Directiva aparatos de gas - Directive pour les appareils au gaz - Gas appliances Directive

Richtlinie für Gasverbrauchseinrichtungen - Directiva sobre aparelhos a gás - Directiva privind aparatele consumatoare de combustibili gazosi

(*) применяется только для моделей с газом - aplicable solamente a los modelos con gas - applicable seulement aux modèles avec gaz - applicable for models with gas kit only

nur für die Ausfertigung mit Gas erforderlich - aplicável somente para os modelos com gás - aplicabilă numai în cazul modelelor cu gaz

2014/53/EC (**)

Директива по радиооборудованию - Directiva RED - Directive RED - RED Directive - Directiva RED

(**) применяется только для моделей с радиомодулем - aplicable sólo a los modelos con módulo radio - applicable uniquement pour les modèles avec module radio - applicable only

for models with radio module anwendbar nur für Modelle mit Radiomodul - aplicável apenas nos modelos com módulo de rádio - aplicabilă numai în cazul modelelor cu modul radio

1935/2004

Регламент в отношении материалов, контактирующих с пищевыми продуктами - Reglamentos sobre los materiales en contacto con los productos alimenticios

Règlement sur les matériaux en contact avec les denrées alimentaires - Regulation on food contact materials

Regelung für Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen - Regulamento sobre materiais em contacto com os produtos alimentares

Regulamentul privind materialele care intră în contact cu produsele alimentare

в соответствии со стандартами - en conformidate de las normas - en conformité avec les normes - in complyce with standards

gemäß den Vorsch - em conformidade com as normas - in conformitate cu normele:

EN 60335-1, EN 60335-2-75, EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 301 489-1, EN 301 489-17, EN 300 328

Обязанность по составлению и хранению технической документации возложена на компанию ASTORIA MC S.R.L. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA

La responsabilidad de elaborar y conservar el expediente técnico corresponde alla ASTORIA MC S.R.L. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA

La tâche de constituer et de conserver le dossier technique est confiée à la ASTORIA MC S.R.L. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA

The ASTORIA MC S.R.L. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY is responsible for establishing and maintaining the technical file

Die Aufgabe der Einrichtung und Aufrechterhaltung des technischen Unterlagen anvertraut ist, die ASTORIA MC S.R.L. Via Condotti Bardini, 1-31058 SUSEGANA (TV) - ITALIEN

A responsabilidade de criar e guardar o fasciculo técnico é confiada à la ASTORIA MC S.R.L. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA

Sarcina constituirii si pastrarii dosarului tehnic este incredintata ASTORIA MC S.R.L. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA

Данная декларация теряет свою силу в случае внесения изменений в прибор без явного разрешения компании-изготовителя или в случае установки или использования прибора не в соответствии с руководством и инструкциями по эксплуатации - La presente declaración pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa autorización del constructor, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado en el manual de uso y en las instrucciones - La présente déclaration sera considérée comme nulle et non avenue si l'appareil est modifié sans l'autorisation du fabricant ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel d'utilisation et d'installation - This declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in a way that does not comply with indications in the users' manual and the instructions - Die vorliegende Konformitätserklärung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät ohne ausdrückliche Genehmigung des Herstellers modifiziert werden sollte oder falls es nicht gemäß den im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten - A presente declaração deixa de ter validade no caso em que o aparelho seja modificado sem autorização do construtor ou se instalado ou utilizado de maneira não conforme ao indicado no manual de uso e nas instruções - Această declarație își pierde valabilitatea dacă dispozitivul este modificat fără autorizarea expresă a producătorului sau dacă este instalat sau folosit în alt scop decât cel specificat în manualul și în instrucțiunile de utilizare.

Дата выдачи - Fecha de emisión

Date d'émission - Date of Issue

Ausstellungsdatum - Data de emissão

Data emiterii

г. Сусегана,

Управляющий директор

Подпись

Ogni macchina è corredata dalla **Dichiarazione di Conformità PED** di cui qui sotto è riportato un esempio

Each machine is accompanied by the **PED Declaration of Conformity** - see example below

Chaque machine est accompagnée d'une **Déclaration de conformité PED** dont vous trouverez un exemple ci-dessous

Jeder Maschine liegt die **PED-Konformitätserklärung** bei, die hier unten als Beispiel abgebildet ist

Cada máquina se suministra junto con la **Declaración de Conformidad PED** cuyo ejemplo se muestra a continuación

A máquina é fornecida com uma **Declaração de Conformidade PED** veja abaixo um exemplo

К каждой кофемашине прилагается **Директива для оборудования, работающего под давлением**. Ниже представлен пример данной Директивы

IT

FR

DE

RO

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ НОРМАМ ЕС
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE
EG - KONFORMITÄTSERLÄRUNG
DECLARATIE DE CONFORMITATE CE

ES

EN

PT

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE
EC DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

CE

ЛОГОТИП ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

MANUFACTURER'S LOGO

Адрес производителя

Адрес производителя

в качестве производителя ПАРОВЫХ БОЙЛЕРОВ для кофемашин и ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫХ КЛАПАНОВ (для их защиты) заявляет, что описанное ниже изделие соответствует требованиям ДИРЕКТИВЫ

como fabricante de calderas a vapor para maquinas de café y valvulas de seguridad (que las protegen) declara que el producto abajo descrito, es conforme a los requisitos previstos en la DIRECTIVA

en qualité de fabricant de chaudières à vapeur pour machines à café et de soupapes de sécurité (qui protègent la chaudière) déclare que, le produit ci-dessous reporté, est conforme aux normes prévues par la DIRECTIVE

as manufacturer of boilers for espresso coffee machines and of security valves for their safety hereby declares that the item described here below is manufactured according to the norms laid down in DIRECTIVE

als Hersteller von Dampfkessel für Kaffeemaschinen und Sicherheitsventile, erklärt dass die unten genannten Produkte gemäss dem Erfordernis der EG-Vorschrift hergestellt sind

como fabricante de CALDEIRAS A VAPOR para máquinas de café e VÁLVULAS DE SEGURANÇA (que as protegem) declara que o produto descrito abaixo, é conforme com os requisitos previstos pela DIRECTIVA

in calitate de producator de cazane pentru MASINI DE PREPARAT CAFEA si de supape de siguranta, declara ca produsul cu descrierea de mai jos este fabricat conform normelor scrise in DIRECTIVE 2014/68/EC

БОЙЛЕР - CALDERA - CHAUDIÈRE - BOILER - KESSEL - CALDEIRA - CAZANE

Модель - Modelo - Modele - Model - Modelo - Modell

Серийный номер - Matricula - N° de serie - Serial No
Seriennummer - N° de série - Seria

Партия - Lote - Lot - Lote - Warenposten

КЛАПАН - VALVULA - SOUPAPE - VALVE - VENTILE - VÁLVULA - SUPAPE

Модель - Modelo - Modele - Model - Modelo - Modell

Серийный номер - Matricula - N° de serie - Serial No
Seriennummer - N° de série - Seria

Год изготовления - Año de fabricación
Année de fabrication - Year of production
Baujahr - Ano de fabrico - An de fabricatie

Процедура оценки соответствия

Применяемые технические спецификации: I.S.P.E.S.L. Сборник M, S, VSR и PIVG (ex E) ред. 95

Процедура: Форма A

Procedimiento de valuacion de conformidad

Clasificación: Categoría 1
Применяемые технические спецификации: I.S.P.E.S.L. Tomo M, S, VSR y PIVG (ex E) Ред. 95

Procedimiento: Forma A

Procédure d'évaluation de conformité

Classification: Catégorie 1
Spécifications technique appliquées: I.S.P.E.S.L. Tome M, S, VSR et PIVG (ex E) Rév. 95

Procédure: Module A

Conformity evaluation procedure

Classification: Category 1
Technical specification applied: I.S.P.E.S.L. Tomes M, S, VSR and PIVG (ex E) rev. 95

Procedure: Form A

Bewertungübereinstimmungsverfahren

Wertung: Klasse 1
Technische Angaben gemäss: I.S.P.E.S.L. Band M, S, VSR und PIVG (ex E) Rev. 95

Verfahren: Modul A

Processo de avaliação da conformidade

Classificação: Categoria 1
Características técnicas utilizadas: I.S.P.E.S.L. Fascículo M, S, VSR e PIVG (ex E) rev. 95

Procedimento: Módulo A

Procedura de evaluare a conformitatii

Classificare: Categorie 1
Specificatii tehnice aplicate: I.S.P.E.S.L. Culegere M, S, VSR si PIVG (ex E) Rev. 95

Procedura: Forma A

г. Сусегана,

Управляющий директор



ASTORIA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.

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

Tel. +39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657

www.astoria.com - info@astoria.com

Cod. 02000711 - Rev. 02 - 05/2020