

# ASTORIA

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.

## AB200

## SAE

### 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.

ITALIANO

ENGLISH

FRANÇAIS

DEUTSCH

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

РУССКИЙ



**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.

 **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. INSTALLAZIONE

Le operazioni di installazione vanno eseguite sempre ed in via esclusiva dal Tecnico ed in conformità alle norme di sicurezza e salute vigenti.

### I.III. 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 prolunghe;
- 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 bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone 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.**



**E' compito del Tecnico informare l'Utente sulle modalità di collaudo periodico delle attrezzature in pressione e dei dispositivi di sicurezza in accordo alla normativa vigente nel paese di installazione.**

**Far eseguire al Tecnico la manutenzione periodica e il controllo di tutti i dispositivi di sicurezza.**

## **I.IV. 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.V. CARATTERISTICHE DEL DPI**

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

**Guanti**

Per la protezione dell'utente contro in tagli e le abrasioni e 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;
- 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.VI. SITUAZIONI DI EMERGENZA**

Nel caso si verifichi una situazione di emergenza, 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 al quale è allacciata la 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 CO<sub>2</sub>.

## Sommario generale

|                                                                  |           |                                                                                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. INTRODUZIONE .....</b>                                     | <b>7</b>  | <b>7. PROGRAMMAZIONE PARAMETRI</b>                                                                                               |           |
| 1.1 Linea guida per la lettura del Manuale .....                 | 7         | <b>VERSIONE CON DISPLAY .....</b>                                                                                                | <b>20</b> |
| 1.2 Conservazione del Manuale.....                               | 7         | 7.1 Logica di funzionamento .....                                                                                                | 20        |
| 1.3 Metodologia di aggiornamento del Manuale di Istruzioni ..... | 7         | 7.2 Accesso al menù.....                                                                                                         | 20        |
| 1.4 Destinatari .....                                            | 7         | 7.2.1 Unità di misura / Informazioni  .....   | 21        |
| 1.5 Glossario e Pittogrammi .....                                | 8         | 7.2.2 Impostazione dosaggi  .....             | 22        |
| 1.5.1 Glossario.....                                             | 8         | 7.2.3 Impostazione autosteamer  .....         | 23        |
| 1.5.2 Pittogrammi.....                                           | 8         | 7.2.4 Regolazione pressione caldaia  .....    | 23        |
| 1.6 Garanzia .....                                               | 8         | 7.2.5 Impostazione ora / data  .....          | 24        |
| <b>2. IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA .....</b>                   | <b>9</b>  | 7.2.6 Illuminazione  .....                    | 24        |
| 2.1 Marca e designazione del modello.....                        | 9         | 7.2.7 Scaldatazze  .....                      | 24        |
| 2.2 Descrizione generale.....                                    | 9         | 7.2.8 Programmazione orari di servizio  ..... | 25        |
| 2.3 Servizio assistenza clienti del costruttore...               | 9         | 7.2.9 Lavaggio gruppi erogazione  .....       | 26        |
| 2.4 Destinazione d'uso .....                                     | 9         | 7.2.10 Pulizia display touchscreen  .....     | 27        |
| 2.5 Illustrazione della macchina .....                           | 10        | 7.2.11 Modalità risparmio energetico  .....   | 27        |
| 2.6 Pulsantiera caffè .....                                      | 11        | 7.2.12 Contatori  .....                       | 28        |
| 2.7 Pulsantiera servizi .....                                    | 11        | <b>8. MANUTENZIONE E PULIZIA .....</b>                                                                                           | <b>29</b> |
| 2.8 Display touchscreen .....                                    | 11        | 8.1 Precauzioni di sicurezza .....                                                                                               | 29        |
| 2.9 Dati e marcatura.....                                        | 12        | 8.2 Manutenzione periodica .....                                                                                                 | 29        |
| <b>3. IMMAGAZZINAMENTO.....</b>                                  | <b>13</b> | 8.3 Manutenzione dopo un breve periodo di inattività della macchina.....                                                         | 29        |
| <b>4. INSTALLAZIONE .....</b>                                    | <b>13</b> | 8.4 Malfunzionamenti e relativi rimedi .....                                                                                     | 29        |
| <b>5. MESSA IN SERVIZIO.....</b>                                 | <b>13</b> | 8.5 Operazioni di pulizia .....                                                                                                  | 32        |
| <b>6. FUNZIONAMENTO .....</b>                                    | <b>13</b> | 8.5.1 Istruzioni generali .....                                                                                                  | 32        |
| 6.1 Precauzioni di sicurezza .....                               | 13        | 8.5.2 Pulizia filtri e portafiltri .....                                                                                         | 32        |
| 6.2 Emissioni .....                                              | 13        | 8.5.3 Lavaggio gruppo erogazione .....                                                                                           | 32        |
| 6.3 Accensione e spegnimento.....                                | 13        | 8.5.4 Pulizia doccette gruppo, porta doccetta e portafiltro .....                                                                | 33        |
| 6.3.1 Riscaldamento elettrico .....                              | 13        | 8.5.5 Pulizia della lancia vapore.....                                                                                           | 34        |
| 6.3.2 Spegnimento della macchina.....                            | 14        | 8.6 Consigli per ottenere un buon caffè .....                                                                                    | 34        |
| 6.4 Predisposizione della macchina .....                         | 14        | <b>9. PARTI DI RICAMBIO .....</b>                                                                                                | <b>34</b> |
| 6.4.1 Ricambio acqua interno.....                                | 14        | <b>10. MESSA FUORI SERVIZIO.....</b>                                                                                             | <b>34</b> |
| 6.4.2 Macinatura e dosatura del caffè.....                       | 14        | <b>11. SMANTELLAMENTO .....</b>                                                                                                  | <b>34</b> |
| 6.4.3 Griglia appoggia tazze regolabile.....                     | 14        | <b>12. SMALTIMENTO .....</b>                                                                                                     | <b>34</b> |
| 6.4.4 Illuminazione .....                                        | 15        | 12.1 Informazioni per lo smaltimento .....                                                                                       | 34        |
| 6.4.5 Scaldatazze .....                                          | 15        | 12.2 Informazioni ambientali.....                                                                                                | 34        |
| 6.4.6 Regolazione pressione caldaia.....                         | 16        |                                                                                                                                  |           |
| 6.5 Erogazione del caffè.....                                    | 17        |                                                                                                                                  |           |
| 6.5.1 Preparazione del portafiltro .....                         | 17        |                                                                                                                                  |           |
| 6.5.2 Erogazione.....                                            | 17        |                                                                                                                                  |           |
| 6.5.3 Programmazione.....                                        | 17        |                                                                                                                                  |           |
| 6.6 Erogazione vapore .....                                      | 17        |                                                                                                                                  |           |
| 6.7 Erogazione acqua calda .....                                 | 18        |                                                                                                                                  |           |
| 6.7.1 Versioni senza display touchscreen.....                    | 18        |                                                                                                                                  |           |
| 6.7.2 Versioni con display touchscreen .....                     | 19        |                                                                                                                                  |           |
| 6.8 Erogazione con Autosteamer .....                             | 19        |                                                                                                                                  |           |
| 6.8.1 Consigli per l'utilizzo.....                               | 19        |                                                                                                                                  |           |
| 6.8.2 Erogazione.....                                            | 19        |                                                                                                                                  |           |



## 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

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

#### Unità di misura

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

### 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 riportato sulla copertina del manuale.**

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

#### Componente di sicurezza:

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

### 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

CMA 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](mailto:service@astoria.com)  
Web-site: [www.astoria.com](http://www.astoria.com)

RCW INTERNATIONAL LIMITED  
Flat/Rm 12 07/F, Peninsula Centre, 67 Mody Road  
Tsim sha tsui East, KOWLOON - HONG KONG  
Web-site: [www.astoria.com](http://www.astoria.com)

RCW USA  
1597 Post Rd Fairfield  
CONNECTICUT 06824 - USA  
Web-site: [www.astoria.com](http://www.astoria.com)

RCW GERMANY GMBH  
Schleifwiesenstrasse, 27  
71723 GROSSBOTTWAR - GERMANY  
Tel. +49 7148 1629-991 - Fax +49 7148 1629-992  
E-mail: [info@rcwgermany.de](mailto:info@rcwgermany.de)  
Web-site: [www.astoria.com](http://www.astoria.com)

RCW ROMANIA S.R.L.  
Str. Parma nr. 2, O.P. 1, C.P. 446  
300518 TIMISOARA TIMIS - ROMANIA  
Tel. +40 256 306 492/4 - Fax +40 256 306 496  
E-mail: [service@rcwromania.ro](mailto:service@rcwromania.ro)  
Web-site: [www.astoria.com](http://www.astoria.com)

RCW RUS LLC  
Business Center PORTPLAZA  
Proektiruemy proezd 4062, 6/16  
115432 MOSCOW - RUSSIA  
Tel. +7(495) 925 75 56  
Web-site: [www.astoria.com](http://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

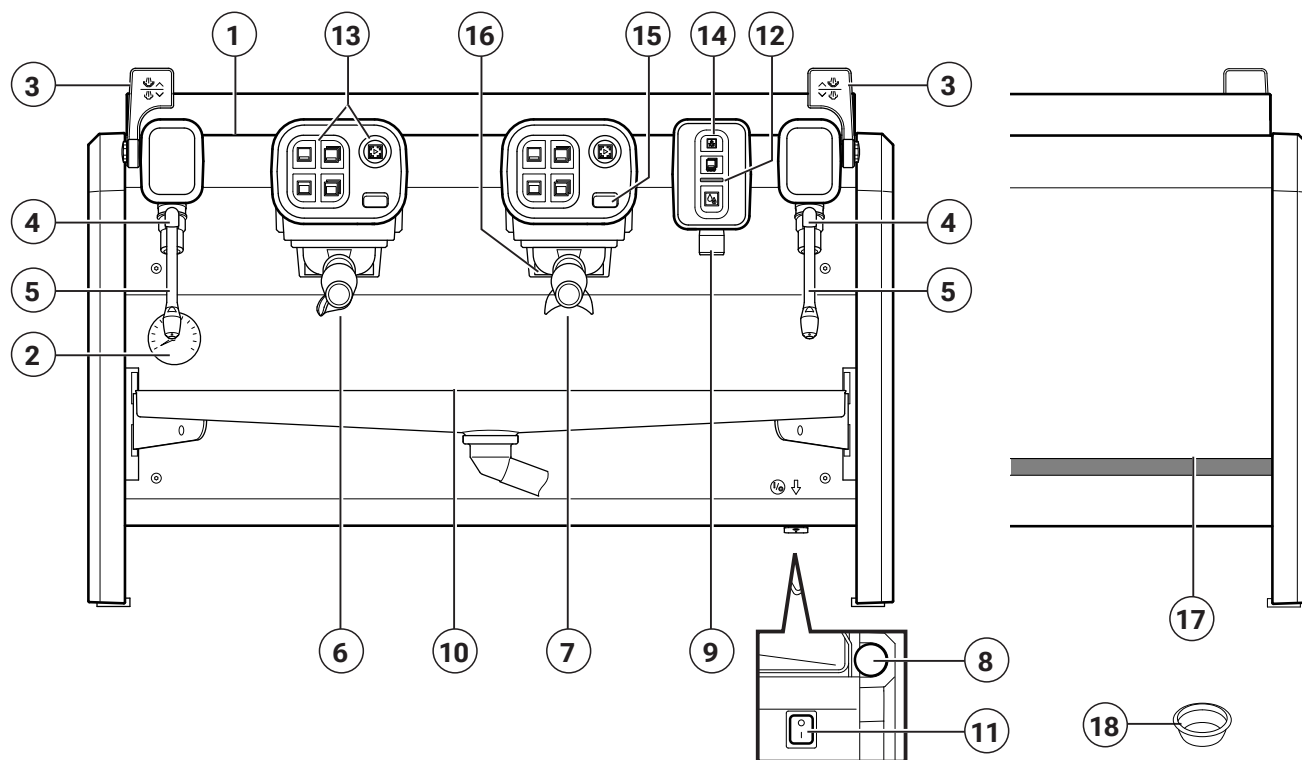
Gli unici utilizzi permessi sono descritti nel Manuale, ogni altro impiego è da ritenersi non possibile e quindi pericoloso.

#### 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

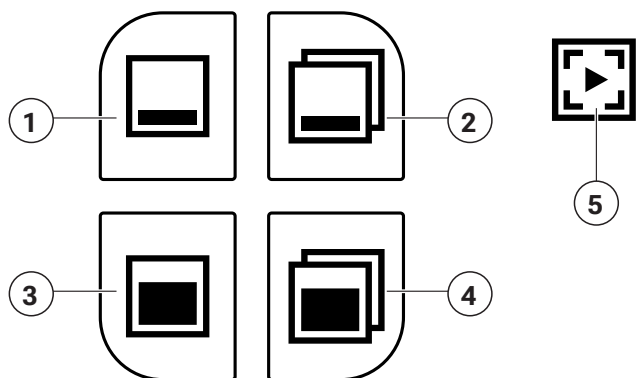


1. Piano scaldatasse.
2. Manometro.
3. Manopola vapore.
4. Protezione antiscottatura.
5. Lancia vapore.
6. Portafiltro 1 tazza.
7. Portafiltro 2 tazze.
8. Piedino regolabile.
9. Lancia acqua calda.
10. Griglia appoggia tazze regolabile.

\* a seconda della versione.

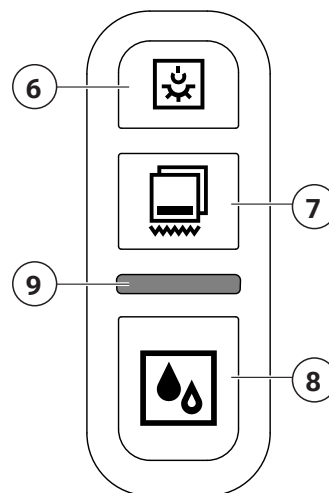
11. Interruttore accensione.
12. Spia accensione macchina / livello caldaia\*.
13. Pulsantiera caffè.
14. Pulsantiera servizi / Display touchscreen\*.
15. Display crono.
16. Illuminazione piano lavoro.
17. Illuminazione posteriore\*.
18. Filtro cieco.

## 2.6 Pulsantiera caffè



1. 1 caffè espresso;
2. 2 caffè espresso;
3. 1 caffè lungo;
4. 2 caffè lunghi;
5. Stop / Programmazione / Continuo / Risciacquo

## 2.7 Pulsantiera servizi



6. Accensione / Spegnimento illuminazione;
7. Scaldatasse\*;
8. Erogazione acqua calda;
9. Spia accensione macchina / livello caldaia (vedi sotto);

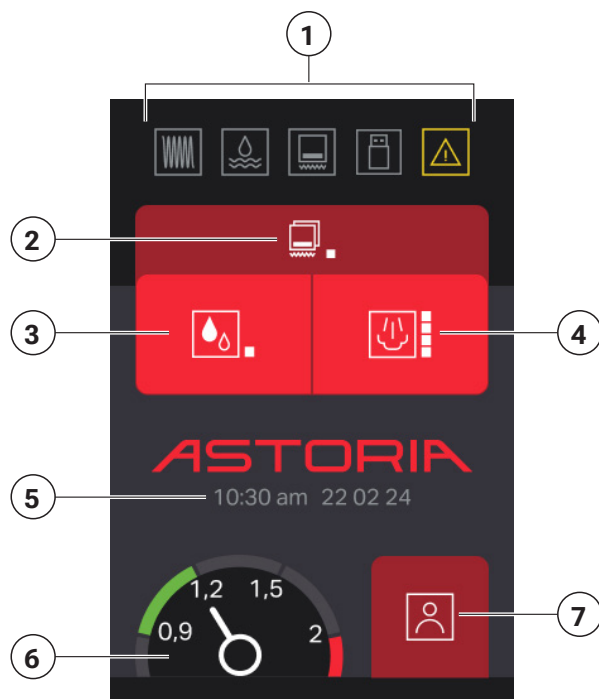
| Colore Spia         | Indicazione                                                                |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Bianco fisso        | Macchina accesa: condizione normale                                        |
| Bianco lampeggiante | Caricamento acqua in caldaia in corso                                      |
| Blu fisso           | Riscaldamento caldaia in corso                                             |
| Magenta fisso       | Modalità programmazione tasti dose                                         |
| Ciano fisso         | Programmazione caldaia servizi                                             |
| Rosso lampeggiante  | Avaria: consultare "Tabella Malfunzionamenti e relativi rimedi" a pag. 30. |

\* a seconda della versione.

## 2.8 Display touchscreen

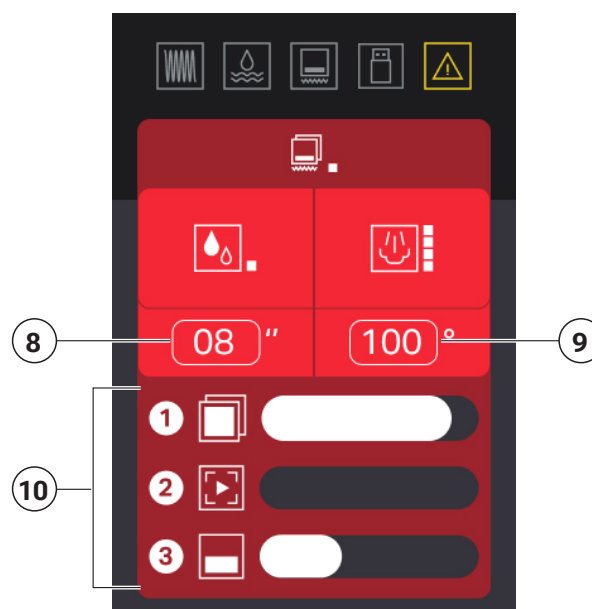
Il display touchscreen, permette di controllare e programmare diverse funzioni della macchina (vedi par. 7 a pag. 20).

Con macchina pronta, ecco come appare il display:



1. Icone servizi.
2. Scaldatasse\*.
3. Erogazione acqua calda.
4. Erogazione autosteamer\*.
5. Ora / data.
6. Indicatore pressione caldaia.
7. Accesso menu programmazione.

Con macchina in fase di erogazione:



8. Tempo rimanente erogazione acqua calda.
9. Temperatura funzionamento autosteamer\*.
10. Timer erogazione gruppi.

\* a seconda della versione.

Tabella Spia (1)

| Spia | Indicazione                                                        |
|------|--------------------------------------------------------------------|
|      | Resistenza caldaia: BIANCO=inattiva; VERDE=in riscaldamento.       |
|      | Livello acqua in caldaia: BIANCO=in caricamento; VERDE=livello OK. |
|      | Resistenza scaldatasse: BIANCO=inattiva; VERDE=in riscaldamento.   |
|      | Presenza penna USB (riservato al Tecnico).                         |
|      | Avviso di allarme: consultare par 8.4 a pag. 29.                   |

## 2.9 Dati e marcatura

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

| TABELLA DATI TECNICI            |                   | 2GR                                  | 3GR            |
|---------------------------------|-------------------|--------------------------------------|----------------|
| Potenza massima                 | 208-240 V (US/CA) | 3900-5200 W                          | 5200-6900 W    |
|                                 | 220-240 V         | 2800-3300 W                          | 5800-6900 W    |
|                                 | 380-415 V         | 4400-5200 W                          |                |
| Frequenza                       |                   | 50 - 60 Hz                           | 50 - 60 Hz     |
| Caldaia                         |                   | 8,5 L                                | 13,5 L         |
| Dimensioni LxPxH                |                   | 770x633x490 mm                       | 990x633x490 mm |
| Peso Netto / Lordo              |                   | 56 / 72 kg                           | 72 / 90 kg     |
| Taratura valvola di sicurezza   |                   | 0,19 MPa (1,9 bar) +/- 0,015 MPa     |                |
| Pressione esercizio caldaia     |                   | 0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)      |                |
| Pressione acqua d'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, i dati tecnici specifici dell'apparecchiatura e il paese di produzione, è affissa sotto la bacinella di scarico.

Qui a lato è riportato un esempio della targa dati.

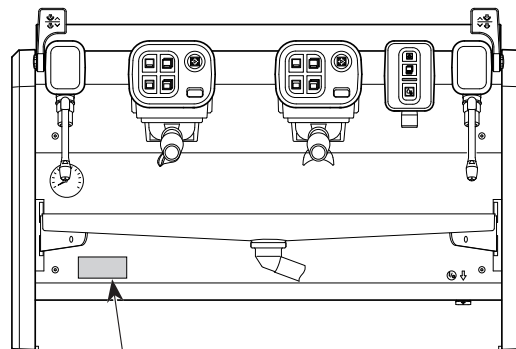
Per eventuali comunicazione con il Costruttore, segnalare sempre i seguenti dati:

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

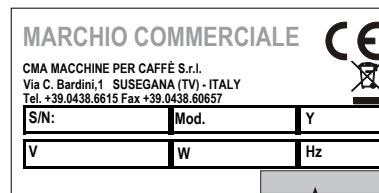
I dati dell'apparecchiatura sono visibili anche sull'etichetta posta sull'imballo della macchina.



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



La targa dati è affissa sotto la bacinella di scarico



Paese di produzione della macchina

| Indicazione          | Paese   |
|----------------------|---------|
| <b>MADE IN ITALY</b> | ITALIA  |
| <b>R</b>             | ROMANIA |



### 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 pag. 3.

#### 6.2 Emissioni

##### Vibrazioni

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

##### Emissioni sonore

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

Qualora la macchina emetta rumori anomali è necessario avvertire il 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 (variabile in funzione del modello), la valvola anti depressione rilascerà vapore per alcuni secondi fino alla chiusura della valvola stessa.

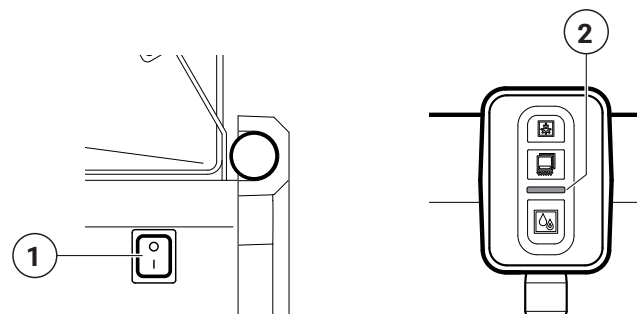


Quotidianamente è necessario effettuare il ricambio dell'acqua interna della macchina come indicato al par. 6.4.1.

##### 6.3.1 Riscaldamento elettrico

###### Modello senza display touchscreen

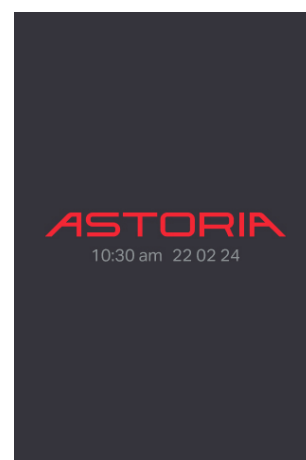
- Aprire il rubinetto acqua della rete idrica;



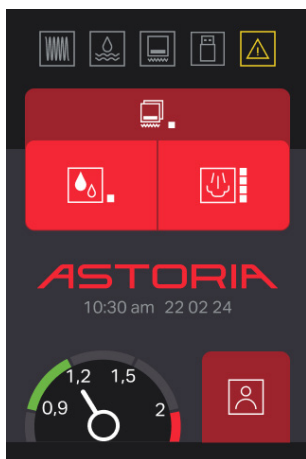
- posizionare in ON l'interruttore generale d'accensione (1),
- accensione della spia di livello acqua in caldaia (2) di colore blu;
- attendere il caricamento automatico dell'acqua in caldaia e il successivo riscaldamento
- quando la spia livello acqua in caldaia (2) diventa di colore bianco la macchina è pronta all'utilizzo.

###### Modello con display touchscreen

- Aprire il rubinetto acqua della rete idrica;
- posizionare in ON l'interruttore generale d'accensione (1),
- rimanere in attesa e seguire le indicazioni a display;



- la macchina risulta pronta per l'utilizzo quando il display appare come sotto:



### 6.3.2 Spegnimento della macchina

Spegnere la macchina agendo sull'interruttore generale.

## 6.4 Predisposizione della macchina

### 6.4.1 Ricambio acqua interno



Quotidianamente è necessario effettuare il ricambio dell'acqua contenuta nei circuiti idraulici interni.

Utilizzando i vari comandi, procedere come segue:

#### GRUPPI

- Agganciare un portafiltro senza filtro al gruppo erogazione;
- posizionare un bricco sotto i beccucci del portafiltro;
- effettuare l'erogazione di acqua di almeno 1 litro;
- ripetere l'operazione per ogni gruppo.

#### LANCIA ACQUA CALDA

- Posizionare un bricco sufficientemente capiente sotto la lancia acqua calda;
- effettuare l'erogazione di acqua calda per la quantità indicata in tabella:

|         |         |
|---------|---------|
| 2GR     | 3GR     |
| 5 litri | 8 litri |

Nel caso di intervento del sistema Time-out, spegnere la macchina e riaccenderla e proseguire con le erogazioni.

Qualora si riscontri un calo di pressione della macchina durante le operazioni di erogazione, attendere il tempo necessario per ripristinare le condizioni iniziali e proseguire fino alla completa erogazione della quantità di acqua indicata.

#### LANCE VAPORE

- Inserire la lancia vapore dentro un bricco;
- effettuare l'erogazione di vapore per almeno 1 minuto;
- se presente, ripetere l'operazione con l'altra lancia vapore.



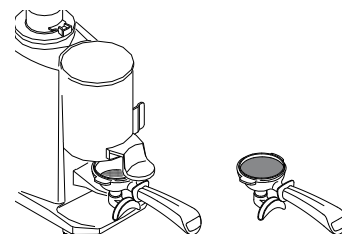
**Pericolo di scottature.** Evitare di dirigere il vapore e l'acqua calda verso le mani o altre parti del corpo. Non toccare la lancia vapore e la lancia acqua calda con le mani nude; utilizzare i DPI adeguati.

### 6.4.2 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:

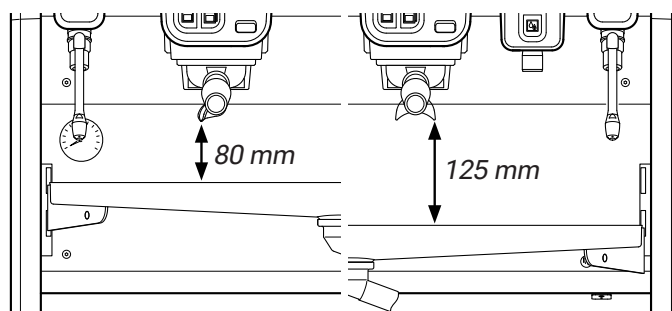
- Per ottenere un buon espresso si consiglia di non conservare grandi scorte di caffè in grani. Rispettare comunque la data di scadenza indicata dal produttore;
- non macinare mai grandi volumi di caffè, si consiglia di predisporre la quantità contenuta nel dosatore ed utilizzarla possibilmente in giornata;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



### 6.4.3 Griglia appoggia tazze regolabile

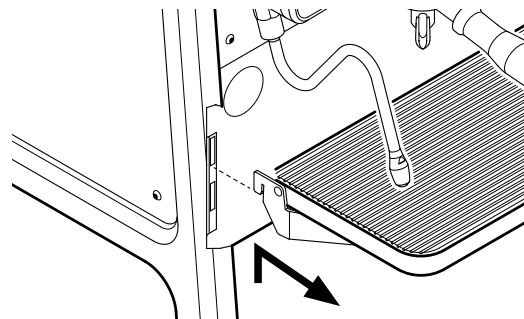
Nel caso vi sia la necessità d'utilizzare tazze di differenti altezze, è possibile servirsi delle due regolazioni della griglia appoggia tazze.

Nello schema sottostante sono riportate le dimensioni di utilizzo.



Per cambiare la posizione della griglia, estrarla alzandola leggermente e sganciarla tirando verso l'operatore.

Agganciarla quindi nella nuova posizione.



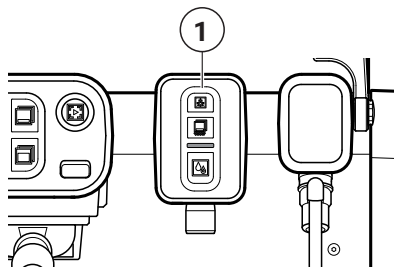
**Durante le operazioni di spostamento, porre sempre attenzione al tubo di scarico avvitato sotto la bacinella.**



#### 6.4.4 Illuminazione

Il tasto illuminazione, consente di accendere / spegnere le luci della macchina. Seguire le istruzioni in funzione del modello che si sta utilizzando.

##### Modello senza display touchscreen



Per attivare le varie illuminazioni premere il tasto  sulla pulsantiera servizi (1).

- Alla prima pressione, il tasto esegue un lampeggio, poi rimane acceso fisso e vengono attivate le luci gruppo che illuminano il piano di lavoro;
- alla seconda pressione esegue due lampeggi (rimanendo poi acceso) e attiva anche le luci di illuminazione della carrozzeria della macchina\*;
- alla terza pressione analogamente esegue tre lampeggi e rimangono attive solo le luci di illuminazione macchina\*;
- premendolo una quarta volta, vengono spente tutte le luci.

\* presente a seconda della versione.

##### **Variazione intensità luci**

E' possibile variare l'intensità delle luci in questo modo:

- premere e tenere premuto il tasto  (1), per almeno 5 secondi;
- premere nuovamente il tasto  (1): ad ogni pressione l'intensità delle luci in quel momento accese verrà impostata come segue:

1. Bassa;
2. Media;
3. Alta;
4. Massima (default).

##### Modello con display touchscreen



Per accendere e regolare l'illuminazione in questo modello, seguire le istruzioni riportate nel paragrafo 7.2.6 a pag. 24.

#### 6.4.5 Scaldatazze



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



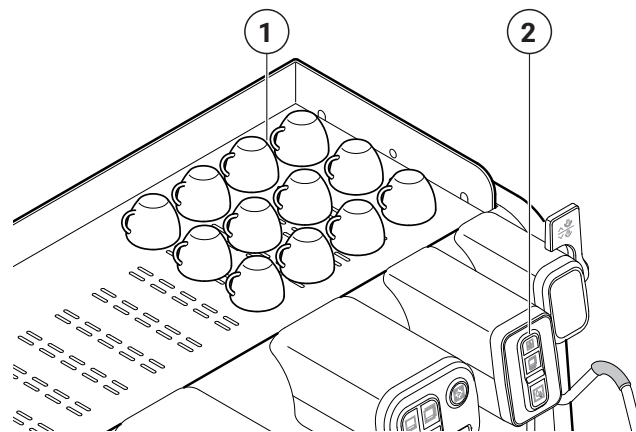
**PERICOLO ALTA TEMPERATURA:** lo scaldatazze può raggiungere temperature che posso provocare ustioni. Prestare molta attenzione.

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

##### Modello senza display touchscreen

Per utilizzare lo scaldatazze con questa versione di macchina procedere come segue:

- Riporre le tazzine sul piano scaldatazze (1) della macchina per caffè;
- premere il tasto  sulla pulsantiera servizi (2).



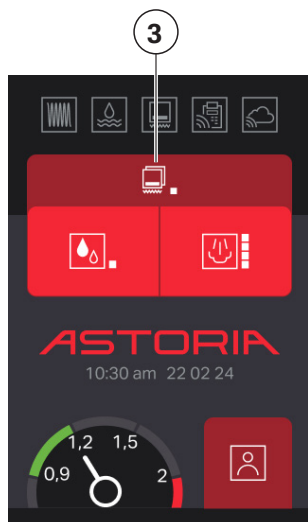
Per regolare l'intensità di riscaldamento dello scaldatazze, premere nuovamente il tasto : ogni lampeggio del medesimo, indica lo stato in esecuzione:

1. Riscaldamento basso;
2. Riscaldamento medio;
3. Riscaldamento alto;
4. Spento.

### Modello con display touchscreen

Per utilizzare lo scaldatasse con questa versione di macchina procedere come segue :

- Riporre le tazzine sul piano scaldatasse **(1)** della macchina per caffè;
- premere il tasto scaldatasse  **(3)** sul display touchscreen



- premere nuovamente il tasto  **(3)**, per variare l'intensità di riscaldamento;
- il display touchscreen indica quale livello si trova in funzione:



Scaldatasse spento



Scaldatasse livello basso



Scaldatasse livello medio



Scaldatasse livello alto

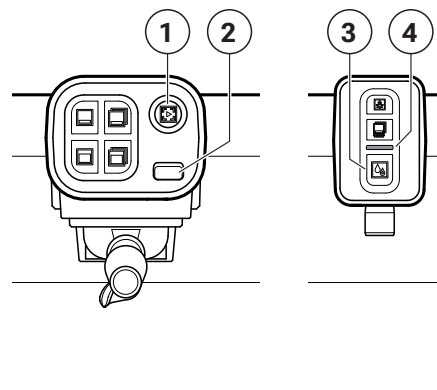


La medesima funzione è presente nel menù utente, vedi paragrafo 7.2.7 a pag. 24.

### 6.4.6 Regolazione pressione caldaia

E' possibile programmare la pressione della caldaia per l'erogazione del vapore. Seguire le istruzioni in funzione del modello che si sta utilizzando.

#### Modello senza display touchscreen



Procedere come segue:

- premere e mantenere premuto il tasto  **(1)**, del gruppo erogatore più a sinistra e in rapida successione (entro 5 secondi), premere e tenere premuto per almeno 5 secondi anche il tasto erogazione acqua calda  **(3)**;
- il display crono **(2)** del gruppo di sinistra, visualizzerà il valore della pressione di lavoro attualmente impostato;
- premere ripetutamente il tasto  **(3)**, per modificarlo;
- una volta visualizzato sul display il valore desiderato, per confermare premere e mantenere premuto il tasto  **(1)**, del gruppo erogatore più a sinistra: il display crono **(2)** visualizzerà il nuovo valore impostato.

#### Modello con display touchscreen



Per regolare la pressione della caldaia in questo modello, seguire le istruzioni riportate nel paragrafo 7.2.4 a pag. 23.



## 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.

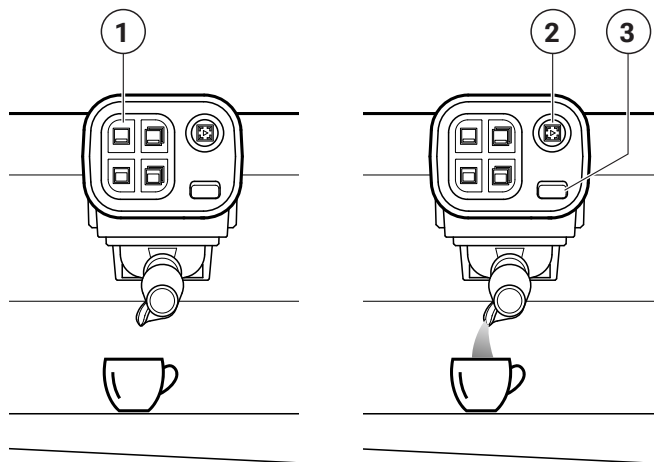
- Riempire il filtro con una dose di caffè macinato (circa 6-7 gr.); seguire le modalità indicate dal costruttore del macinadosatore;
- comprimere il caffè con l'apposito pressino;
- pulire il bordo del filtro dal caffè macinato prima d'agganciare il portafiltro al gruppo erogatore;
- agganciare il portafiltro 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 una tazza/tazzina sotto il beccuccio erogazione del gruppo;
- premere il tasto dose desiderato, per esempio  (1) e attendere l'erogazione del caffè (accensione del led);



- per bloccare in anticipo l'erogazione caffè, premere il tasto  oppure il tasto  (2).



Il display crono (3) effettuerà il conteggio in secondi dell'erogazione.

### 6.5.3 Programmazione

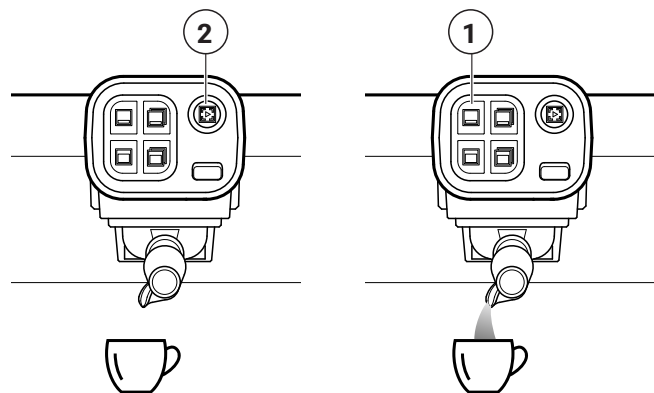


La programmazione di ogni dose deve essere effettuata con caffè macinato nuovo e non con fondi di caffè precedentemente utilizzati.

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 sinistra. 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 e tenere premuto il tasto  (2), per almeno 5 secondi fino allo spegnimento di tutti i led dei tasti dose;

- premere il tasto dose che si desidera programmare, per esempio  (durante la programmazione il tasto lampeggia);



- per confermare la dose premere nuovamente il tasto  (1), oppure il tasto  (2);
- se si desidera, ripetere l'operazione per gli altri tasti dose;
- alla conclusione della programmazione premere e tenere premuto il tasto  (2) per 5 secondi.



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



Dopo 60 secondi di inattività dall'ultima pressione di un tasto il sistema esce automaticamente dalla modalità di programmazione.

## 6.6 Erogazione vapore

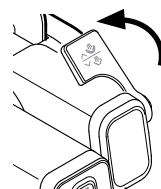


Manovrare con prudenza la lancia vapore tramite l'apposito gommino antiscottatura (2).

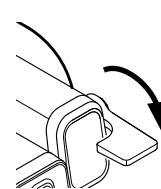
Evitare di dirigere il vapore verso le mani o altre parti del corpo. Non toccare le lance vapore con le mani nude; utilizzare i DPI adeguati.



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

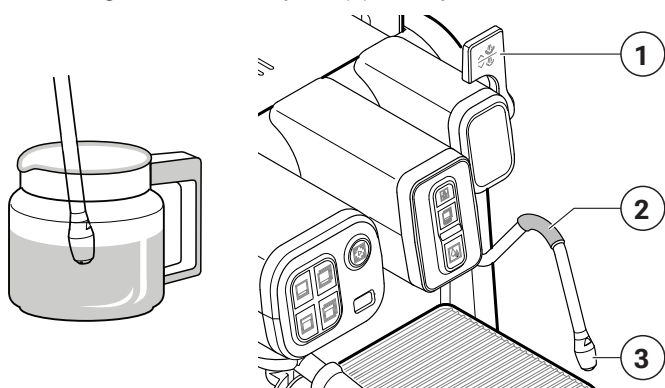


Funzione "PURGE"

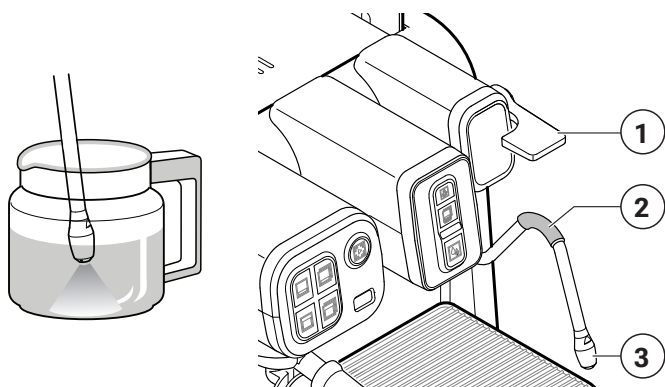


Vapore ON/OFF

- Immergere la lancia vapore (3) nel liquido da riscaldare;



- abbassare la leva del rubinetto (1) tirandola in avanti;



- la quantità di vapore erogato sarà proporzionale allo spostamento della leva;
- per terminare l'erogazione, riportare la leva (1) in posizione verticale.

**i** Per ottenere una erogazione continua di vapore, ruotare la leva fino a raggiungere la posizione di blocco agganciandola in posizione di apertura costante. Per terminare l'erogazione, riportare la leva (1) in posizione verticale

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.

In ogni caso, prima di procedere all'erogazione del vapore si devono sempre seguire le precauzioni che sono riportate di seguito.

**i** 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.

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

## 6.7 Erogazione acqua calda



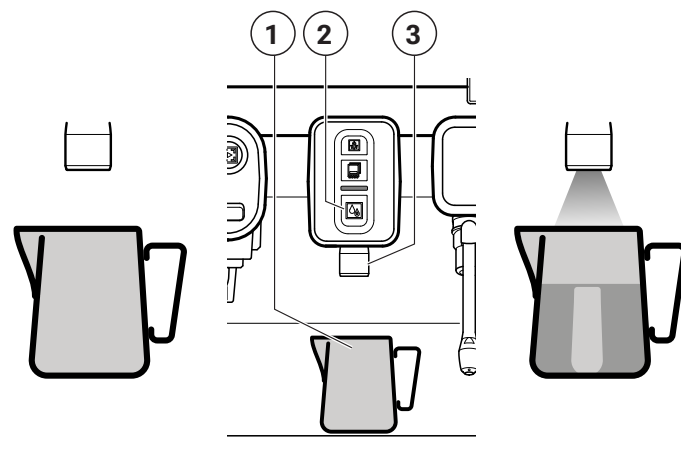
**Pericolo di scottature.** Evitare di dirigere l'acqua calda verso le mani o altre parti del corpo. Non toccare le lancia acqua calda con le mani nude; utilizzare i DPI adeguati.

La modalità d'erogazione dell'acqua calda è differente per ogni tipologia di macchina per cui si devono seguire le istruzioni in funzione del modello che si sta utilizzando.

### 6.7.1 Versioni senza display touchscreen

#### Erogazione

- Posizionare il bricco (1) sotto la lancia acqua calda (3);
- premere il tasto erogazione acqua calda (2) sulla pulsantiera servizi e attendere l'erogazione di acqua calda;



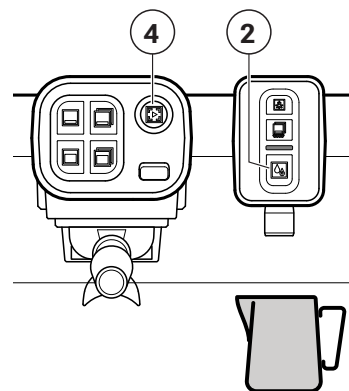
- la macchina eroga una quantità di acqua calda programmata; per bloccare in anticipo l'erogazione, premere nuovamente il tasto erogazione acqua calda (2).

**i** Per effettuare un'erogazione continua, premere e tenere premuto il tasto (2). Per terminare l'erogazione rilasciare il tasto.

#### Programmazione

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

- Posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda;



- premere e tenere premuto il tasto (4), per almeno 5 secondi fino allo spegnimento di tutti i led dei tasti dose;
- premere il tasto erogazione acqua calda (2) per avvia-



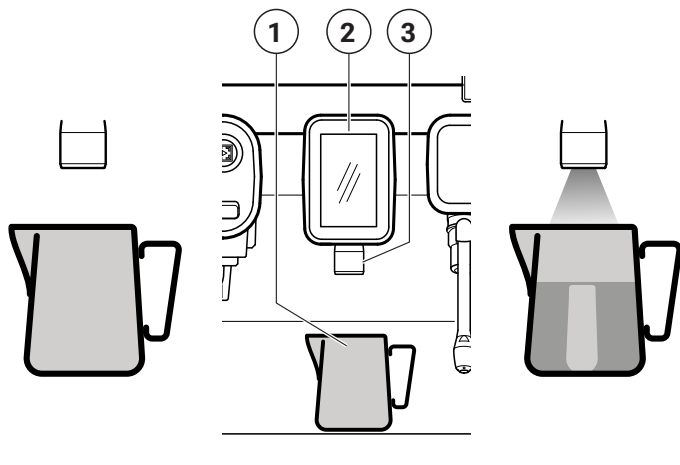
re l'erogazione;

- quando è stata raggiunta la quantità di acqua desiderata, per confermare la dose premere nuovamente il tasto  (2);
- alla conclusione della programmazione premere e tenere premuto il tasto  (4) per 5 secondi.

### 6.7.2 Versioni con display touchscreen

#### Erogazione

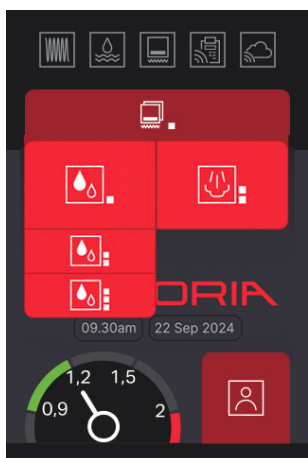
- Posizionare il bricco (1) sotto la lancia acqua calda (3);
- premere il tasto erogazione acqua  sul display touchscreen (2) e attendere l'erogazione di acqua calda;



- la macchina eroga una quantità di acqua calda programmata; per bloccare in anticipo l'erogazione, premere nuovamente il tasto erogazione acqua calda .

In questo modello, il tasto acqua dispone di 3 modalità differenti di erogazione.

Per utilizzare le varie modalità procedere come segue:



- premere e tenere premuto il tasto acqua calda  sul display, comparirà un sottomenu a tendina;
- selezionare una delle 3 diverse regolazioni;
- premere di nuovo il tasto acqua calda  per effettuare l'erogazione.



Per la programmazione dei tasti acqua consultare il par. 7.2.2 a pag. 22.

## 6.8 Erogazione con 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  $4^{\circ}\text{C}$ ;
- poiché 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).

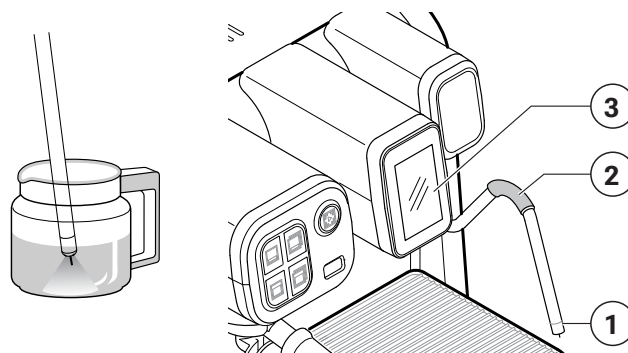


### 6.8.2 Erogazione



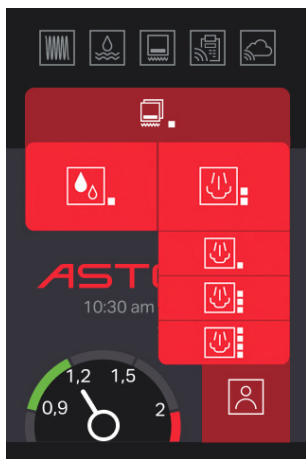
Evitare di dirigere il vapore verso le mani o altre parti del corpo. Non toccare le lance vapore con le mani nude; utilizzare i DPI adeguati.

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



- premere il tasto autosteamer  sul display touchscreen (3);
- attendere fino al completamento dell'erogazione;
- per bloccare anticipatamente l'erogazione premere il medesimo tasto .

E' possibile utilizzare 4 differenti modalità di erogazione autosteamer (ricette), procedere come segue:



- premere e tenere premuto il tasto autosteamer  sul display. Comparirà un sottomenu a tendina. Selezionare una delle 4 ricette es.: .
- premere di nuovo il tasto autosteamer  per effettuare l'erogazione.



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.



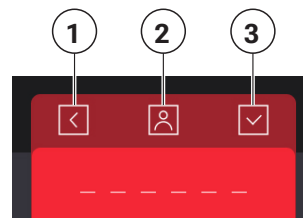
Per regolare la temperatura d'intervento e il grado di schiumatura dell'autosteamer seguire le istruzioni riportate nel paragrafo 7.2.3 a pag.

23

## 7. PROGRAMMAZIONE PARAMETRI VERSIONE CON DISPLAY

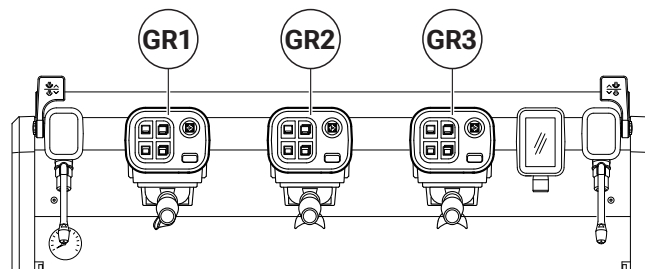
### 7.1 Logica di funzionamento

Nelle varie schermate, utilizzare i seguenti tasti per navigare tra i menu:



1. Premere per tornare al menu precedente;
2. icona indicante il menu attuale;
3. premere per confermare una modifica o l'inserimento della password.

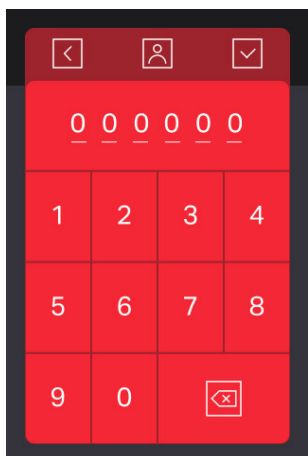
Nei menù "Dosaggi", "Contatori" e "Lavaggio", la numerazione dei gruppi va da sinistra a destra (vedi schema qui sotto).



### 7.2 Accesso ai menù

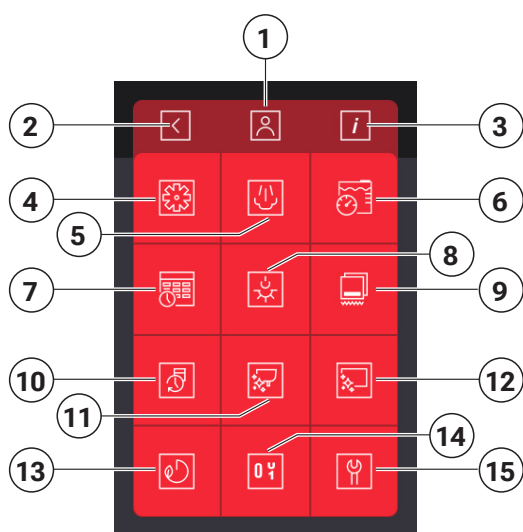


- Per accedere al menù di programmazione premere il tasto  sul display touchscreen;



- se necessario, inserire la password numerica e confermare con il tasto 

 Per impostare o modificare la password, rivolgersi al tecnico.



Menu Utente

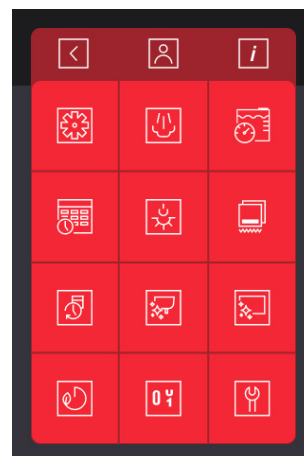
- |    |                                             |    |
|----|---------------------------------------------|----|
| 1  | Indicatore menù visualizzato;               |    |
| 2  | torna al menù precedente;                   |    |
| 3  | unità di misura / informazioni;             | 21 |
| 4  | impostazione dosaggi caffè / acqua calda;   | 22 |
| 5  | impostazione autosteamer;                   | 23 |
| 6  | regolazione pressione caldaia;              | 23 |
| 7  | impostazione data / ora;                    | 24 |
| 8  | illuminazione;                              | 24 |
| 9  | scaldacqua;                                 | 24 |
| 10 | programmazione giorni / orari di servizio;  | 25 |
| 11 | lavaggio gruppi erogazione;                 | 26 |
| 12 | pulizia display;                            | 27 |
| 13 | modalità risparmio energetico;              | 27 |
| 14 | contatori;                                  | 28 |
| 15 | accesso menu tecnico (riservato al tecnico) |    |

 Questo manuale descrive il menu disponibile al momento della pubblicazione, e può presentare lievi differenze rispetto a quello realmente installato. Può inoltre capitare che il software venga aggiornato anche in fase di manutenzione per migliorarne le prestazioni.

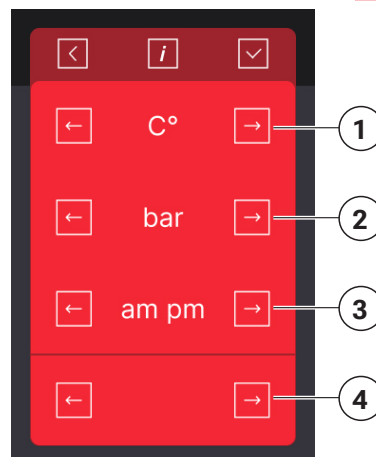
## 7.2.1 Unità di misura / Informazioni

Questo menu permette di settare le unità di misura utilizzate dalla macchina.

Fornisce inoltre informazioni quali es. n° di matricola della macchina, versione del software, ecc... utili qualora vengano richieste dal tecnico per un eventuale intervento.

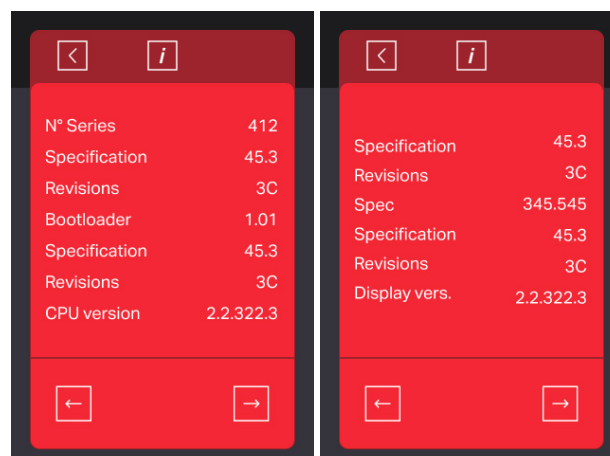


- all'interno del menu utente, premere il tasto 



- il menu permette di modificare rispettivamente:

- 1 unità di misura della temperatura (°C / °F);
- 2 unità di misura della pressione (bar / PSI);
- 3 visualizzazione tipo di orario (12 / 24 h);
- 4 utilizzare questi tasti per passare alle 2 successive videate informative:

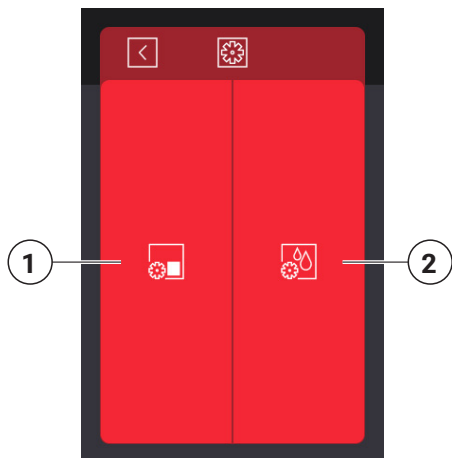


- confermare le modifiche con il tasto 
- per uscire senza salvare premere il tasto 

## 7.2.2 Impostazione dosaggi ☼

Utilizzare questo menu per regolare i dosaggi dei tasti caffè e acqua calda. Procedere come segue:

- all'interno del menu utente, premere il tasto ☼;

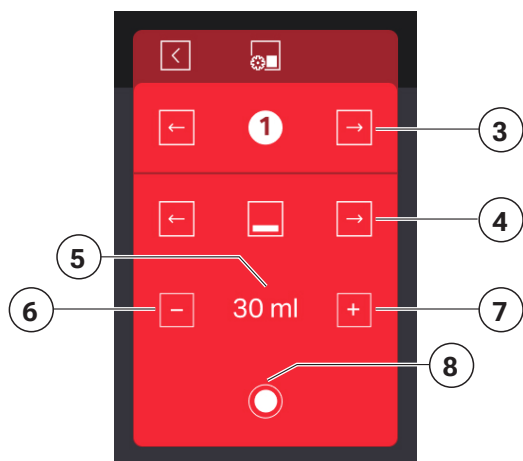


- il menu permette di modificare rispettivamente:

- 1 dosi caffè;
- 2 dosi acqua calda;

### Regolazione dosi caffè:

- premere il tasto ☼ (1);
- apparirà la pantalla seguente:

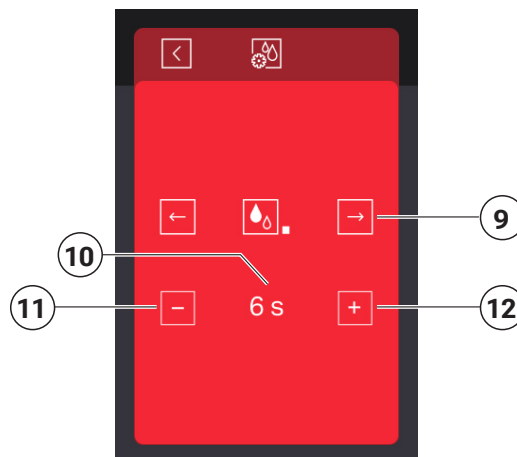


- 3 selezione del gruppo di erogazione;
- 4 selezione del tasto dose relativo;
- 5 quantità di caffè erogata;
- 6 diminuzione quantità dose (passi di 5 ml);
- 7 aumento quantità dose (passi di 5 ml);
- 8 passa alla programmazione per autoapprendimento (vedi par. 6.5.3 a pag. 17).

- regolare la dose desiderata, quindi premere il tasto ✓, per confermare;
- una volta confermato, al posto del tasto ✓, compare il tasto ☼; quest'ultimo se premuto memorizza i parametri della dose attualmente visualizzata (tasto copia);
- spostarsi sulla dose del gruppo in cui si intende copiare la quantità e premere il tasto ☼ (incolla);
- confermare con il tasto ✓.

### Regolazione dosi acqua calda:

- premere il tasto (2), comparirà la schermata sottostante:



- 9 selezione della dose da regolare;
- 10 tempo di erogazione;
- 11 diminuzione tempo in secondi;
- 12 aumento tempo in secondi;

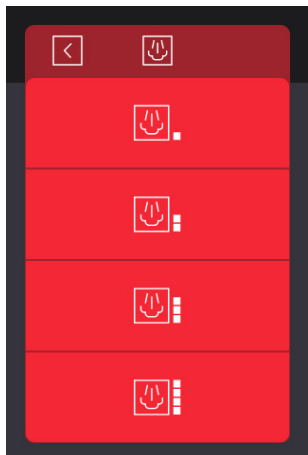
- Regolare la dose desiderata, quindi premere il tasto ✓, per confermare;
- per uscire dal menu premere il tasto <.



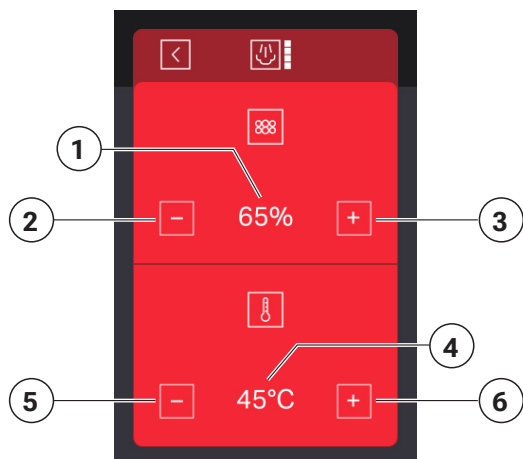
### 7.2.3 Impostazione autosteamer

Utilizzare questo menu per regolare la schiumatura e la temperatura di riscaldamento del latte per le varie ricette di vapore autosteamer.

- All'interno del menu utente, premere il tasto 



- selezionare la ricetta che si desidera regolare;



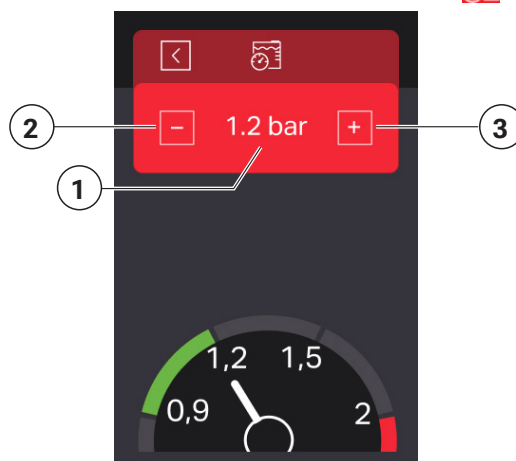
- 1 percentuale di schiumatura latte;
- 2 diminuzione schiumatura;
- 3 aumento schiumatura;
- 4 temperatura di riscaldamento;
- 5 diminuzione temperatura;
- 6 aumento temperatura;

- regolare il livello di schiumatura e la temperatura di riscaldamento, quindi premere il tasto , per confermare;
- selezionare un'altra ricetta da regolare o premere il tasto  per uscire.

### 7.2.4 Regolazione pressione caldaia

Questo menu permette di variare la pressione di esercizio della caldaia.

- All'interno del menu utente, premere il tasto 



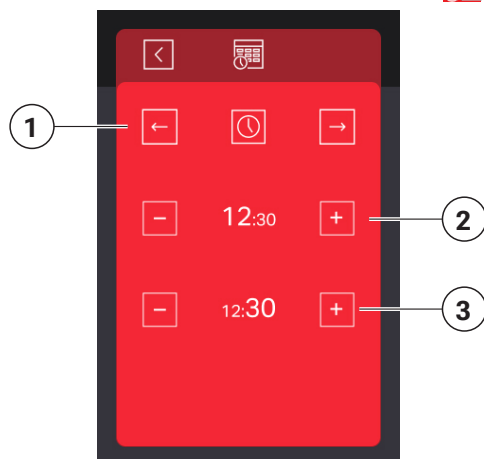
- 1 pressione attuale in caldaia;
- 2 diminuzione pressione;
- 3 aumento pressione;

- agire sui tasti  /  per regolare la pressione, quindi premere il tasto , per confermare e uscire dal menu;
- per uscire senza salvare premere il tasto .

## 7.2.5 Impostazione ora / data

Utilizzare questo menu per regolare la data e l'ora attuali.

- All'interno del menu utente, premere il tasto ;

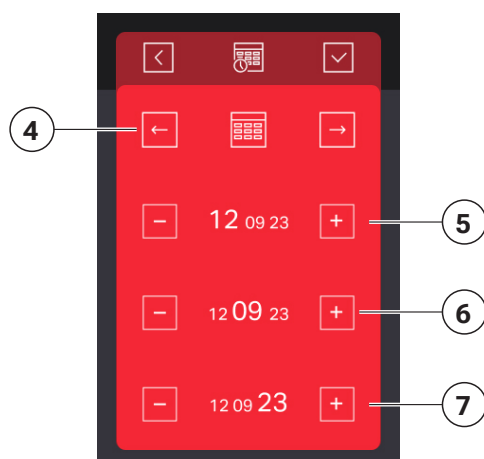


1 Passa a regolazione data;

2 ore;

3 minuti;

- agire sui rispettivi tasti  /  per regolare l'orario;
- al termine premere il tasto  o , per passare alla schermata successiva:



4 Passa a regolazione ora;

5 giorno;

6 mese;

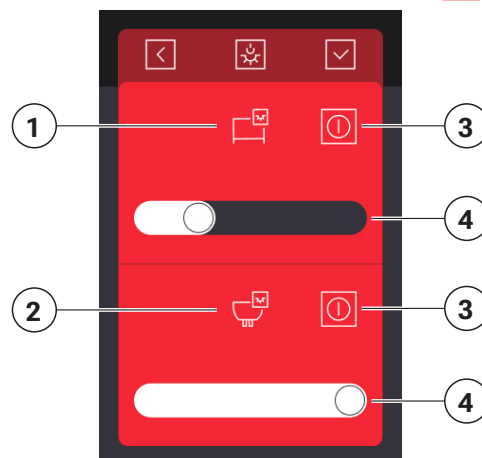
7 anno;

- agire sui rispettivi tasti  /  per regolare la data;
- al termine premere il tasto  o , per tornare alla schermata precedente;
- oppure confermare con il tasto  e uscire dal menu;
- per uscire senza salvare premere il tasto .

## 7.2.6 Illuminazione

Per attivare l'illuminazione delle varie zone, procedere come segue:

- all'interno del menu utente, premere il tasto ;



1 Illuminazione carrozzeria;

2 Illuminazione piano lavoro;

- attivare/disattivare l'illuminazione desiderata con il tasto  /  (3);

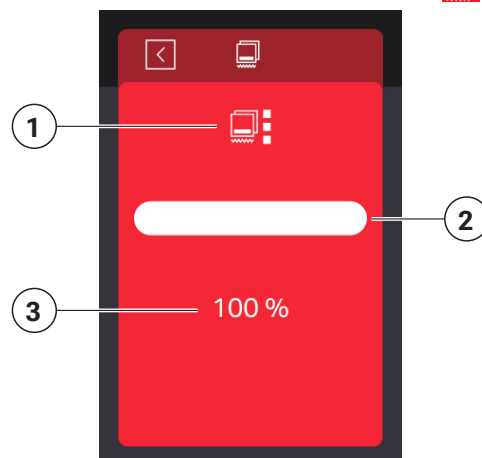
- regolare l'intensità luminosa delle rispettive zone, con l'apposita barra orizzontale (4), quindi confermare con il tasto .

- per uscire dal menu premere il tasto .

## 7.2.7 Scaldatasse

Questo menù permette di attivare e regolare il dispositivo scaldatasse, procedere come segue:

- all'interno del menu utente, premere il tasto .



1 Indicazione livello di riscaldamento;

2 Regolazione livello di riscaldamento;

3 Percentuale livello di riscaldamento.

- per attivare e regolare il livello di riscaldamento desiderato, scorrere il cursore (2);

- l'icona (1) mostra il livello attualmente impostato, mentre la percentuale di riscaldamento è indicata in basso (3);

- per uscire dal menu premere il tasto .



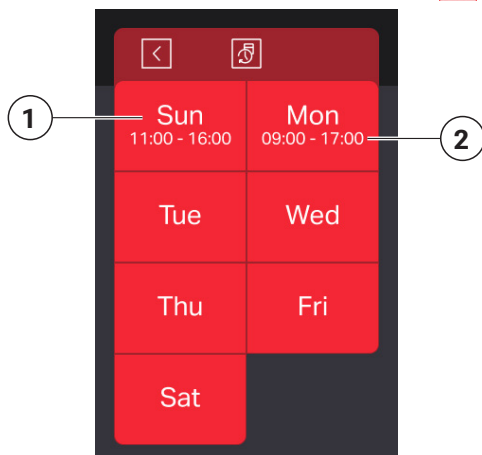
La stessa funzione è presente nella schermata principale, vedi par.: 6.4.5 a pag. 15



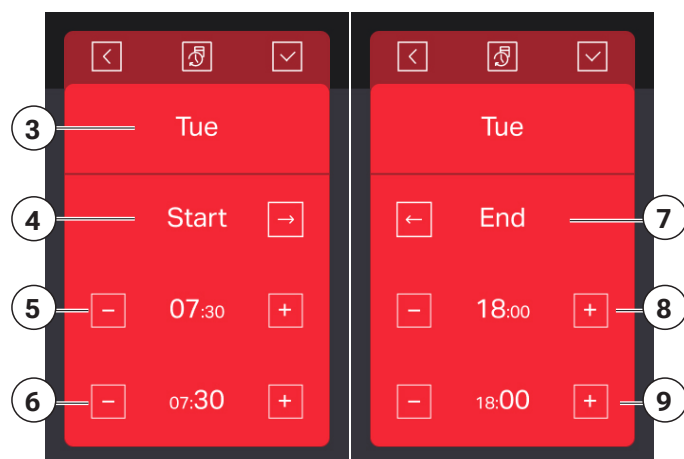
### 7.2.8 Programmazione orari di servizio

Questo menu serve per programmare l'accensione e lo spegnimento automatico della macchina, per ogni giorno della settimana. Procedere come segue:

- all'interno del menu utente, premere il tasto 



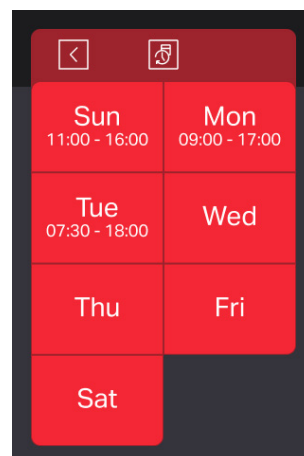
- Giorno della settimana (da domenica a sabato);
  - intervallo orario durante il quale la macchina è in funzione;
- per modificare l'accensione e lo spegnimento, premere sul giorno della settimana desiderato (per es. martedì), e seguire le indicazioni qui sotto:



- Giorno della settimana che si sta programmando;
- orario di accensione;
- regolazione ora di accensione;
- regolazione minuto di accensione;
- orario di spegnimento;
- regolazione ora di spegnimento
- regolazione minuto di spegnimento

- agire sui rispettivi tasti  /  per regolare l'orario;
- per passare dalla schermata di accensione a quella di spegnimento e viceversa, premere il tasto  o 
- una volta definiti gli orari, confermare con il tasto 

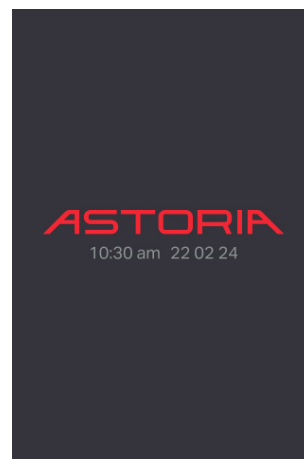
Una volta impostati e confermati gli orari, questi vengono mostrati nella schermata riepilogativa dei giorni della settimana, sotto al giorno appena programmato:



- per uscire premere il tasto 



**Quando la macchina è in fase di spegnimento programmato, sul display touchscreen, appare la schermata sottostante.**



## 7.2.9 Lavaggio gruppi erogazione



Prima di effettuare le operazioni descritte qui sotto, preparare il portafiltro per il lavaggio come indicato al par.: 8.5.3 a pag. 32.

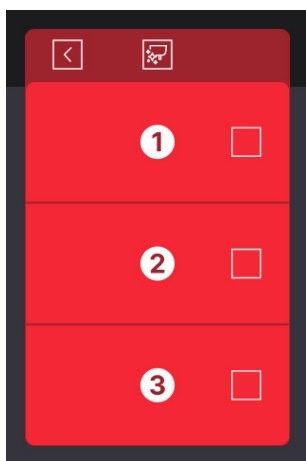


Durante la fase di lavaggio tutte le selezioni caffè del/i gruppo/i interessato/i sono disabilitate.

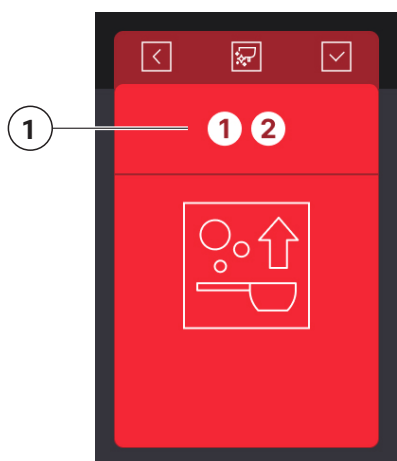
Nel caso di interruzione del lavaggio per lo spegnimento della macchina, alla riaccensione verrà riattivato automaticamente.

Tramite questo menù, è possibile effettuare il lavaggio dei gruppi di erogazione. Seguire la procedura indicata qui sotto:

- all'interno del menu utente, premere il tasto ;

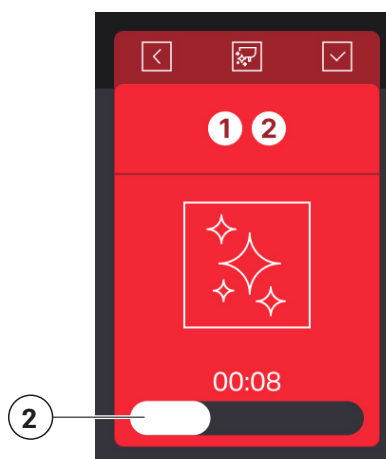


- nella schermata che appare, selezionare il/i gruppo/i di cui si desidera effettuare il lavaggio, premendo sulla spunta a destra dell'indicatore numero gruppo: ;
- premere il tasto , per confermare, compare la videata sottostante:



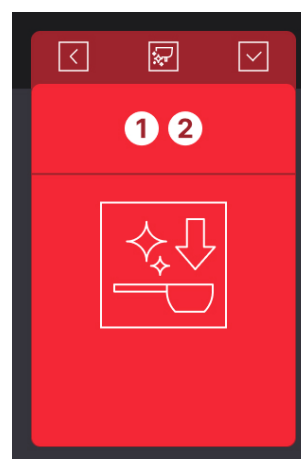
- 1 indicatore gruppo/i in fase di lavaggio;

- agganciare il/i portafiltro precedentemente preparato/i con il filtro cieco, e premere il tasto , per confermare;

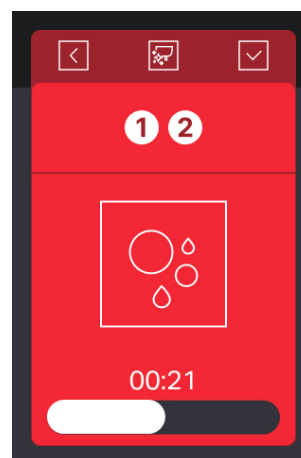


- 2 tempo rimanente;

- attendere l'esecuzione del lavaggio;



- terminato il ciclo di lavaggio, sganciare il/i portafiltro e premere di nuovo il tasto conferma ;



- attendere il ciclo di risciacquo;
- al termine dell'effettuazione del risciacquo, il gruppo è pronto per l'erogazione caffè: ripristinare il portafiltro col filtro caffè, e riagganciarlo al gruppo erogatore.



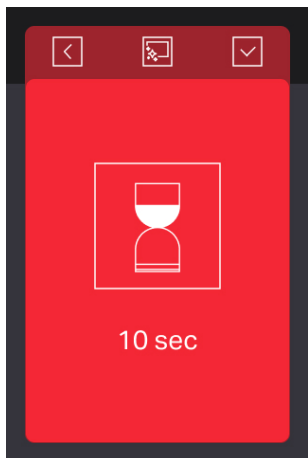
### 7.2.10 Pulizia display touchscreen



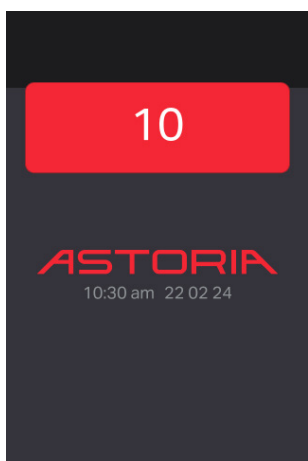
Seguire le avvertenze al par.: 8.5.1 a pag. 32, prima di pulire il display.

Questo menu permette di effettuare la pulizia del display touchscreen. Seguire la procedura indicata qui sotto:

- all'interno del menu utente, premere il tasto 



- lo schermo si predispose ad uno stand-by programmato, con conto alla rovescia, durante il quale tutte le funzioni sono inibite;
- se si desidera uscire dal menu premere il tasto 
- premere il tasto , per far partire il timer:

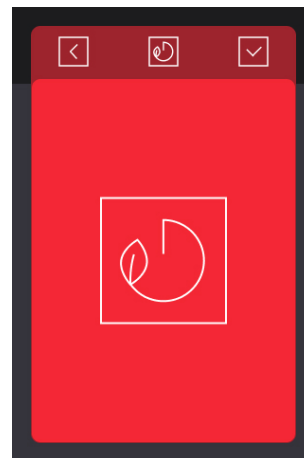


- effettuare la pulizia dello schermo;
- al termine del conteggio il display si riporta in modalità touchscreen.

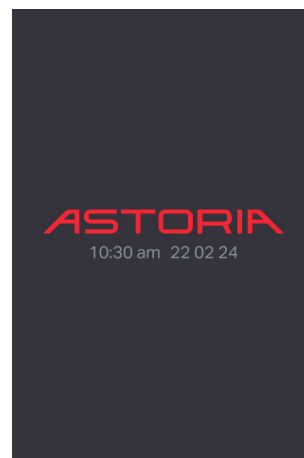
### 7.2.11 Modalità risparmio energetico

La macchina dispone di un software che gestisce lo stand-by durante le pause. Ciò permette un notevole risparmio di energia durante le stesse, mantenendo la macchina sempre in condizioni di un rapido ritorno in servizio. Seguire la procedura indicata qui sotto:

- all'interno del menu utente, premere il tasto 



- se si desidera uscire dal menu premere il tasto 
- confermare con il tasto , per attivare lo stand by:



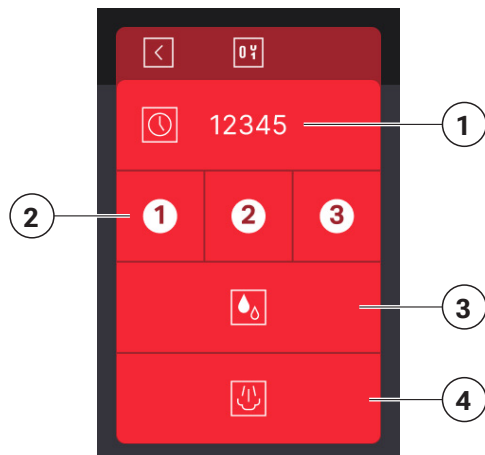
- per riattivare la macchina, toccare lo schermo.

## 7.2.12 Contatori

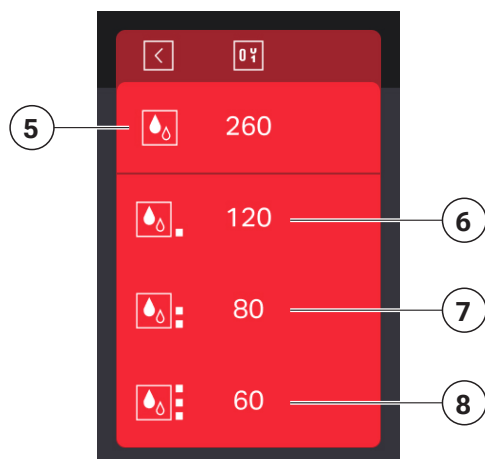
La macchina registra ogni dose caffè, acqua o autosteamer utilizzati, e fornisce all'utente la possibilità di visualizzarli.

Per visualizzare i contatori delle selezioni, procedere come segue:

- all'interno del menu utente, premere il tasto ;

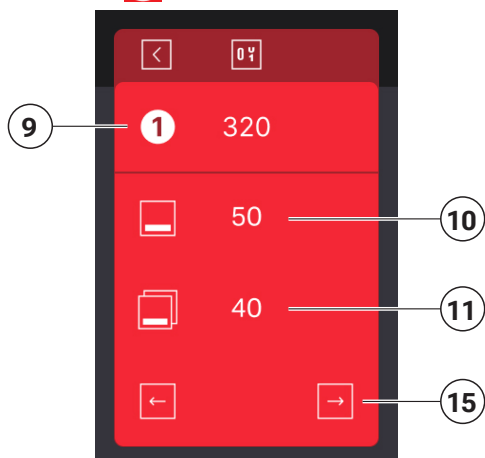


- 1 conteggio totale dosi;
- 2 selezione del gruppo erogatore caffè;
- 3 visualizzazioni conteggio dosi acqua calda;
- 4 visualizzazioni conteggio dosi autosteamer;
- premere il tasto  (3) o  (4), per visualizzare i rispettivi contatori. Es. schermata qui sotto:

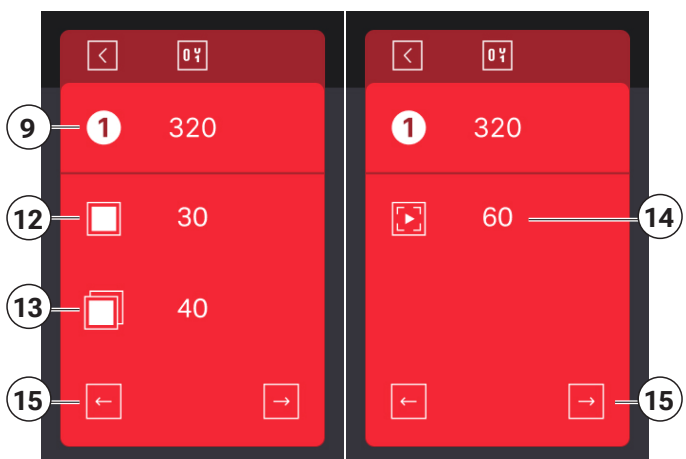


- 5 conteggio totale dosi acqua;
- 6 conteggio dosi acqua tasto 1;
- 7 conteggio dosi acqua tasto 2;
- 8 conteggio dosi acqua tasto 3;

- per visualizzare i conteggi caffè, premere il tasto relativo al gruppo erogatore che si desidera consultare:   o . Es. gruppo .



- 9 conteggio totale dosi gruppo 1;
- 10 conteggio dosi tasto 1 espresso;
- 11 conteggio dosi tasto 2 espresso;
- scorrere le varie pagine con i tasti  /  (15), per visualizzare i contatori degli altri tasti dose caffè;



- 12 conteggio dosi tasto 1 lungo;
- 13 conteggio dosi tasto 2 lunghi;
- 14 conteggio dosi tasto continuo.

- Per uscire dal menu premere il tasto .

## 8. MANUTENZIONE E PULIZIA

### 8.1 Precauzioni di sicurezza



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



Obbligo d'utilizzo dei guanti di protezione contro in tagli e le abrasioni e da tutte le parti della macchina ad alta temperatura e a contatto con gli alimenti (portafiltri, filtri, ecc.).

Tabella Manutenzione periodica

### 8.2 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.



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

| Componente                   | Tipo intervento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Giornaliero | Settimanale | Mensile |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|---------|
| CALDAIA / IMPIANTO IDRAULICO | Effettuare il ricambio dell'acqua come indicato al par. 6.4.1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | X           |             |         |
| DISPLAY                      | Tenere controllato il valore della pressione in caldaia che deve essere compresa tra 0,08 e 0,14 MPa (0,8 e 1,4 bar).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |             | X           |         |
| MANOMETRO                    | 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 macine debbono avere i taglienti sempre ben affilati, il loro deterioramento è indicato dalla presenza di troppa polvere nel macinato. Si consiglia di richiedere l'intervento del Tecnico per far sostituire le macine piane ogni 400/500 kg di caffè oppure ogni 800/900 kg di caffè nel caso di macine coniche. |             |             | X       |
| FILTRO ACQUA ADDOLCITORE     | Effettuare la sostituzione della cartuccia del filtro acqua o la rigenerazione dell'addolcitore con la frequenza indicata dal produttore.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |             |             | X       |

### 8.3 Manutenzione dopo un breve periodo di inattività della macchina

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

In caso di riattivazione della macchina dopo questo periodo, è necessario far effettuare dal Tecnico il ricambio dell'acqua contenuta nei circuiti idraulici come indicato al par. "8.2 Manutenzione periodica".

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



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

### 8.4 Malfunzionamenti e relativi rimedi

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, spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.

### 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 NON ESCE VAPORE                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lo spruzzatore della lancia è ostruito.</li> <li>La macchina è spenta.</li> </ul>                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pulire lo spruzzatore della lancia a vapore.</li> <li>Accendere la macchina.</li> </ul>                                                                                                                         |
| DALLE LANCE VAPORE ESCE ACQUA O VAPORE MISTO AD ACQUA                                                                                                                           | Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.                                                                                                                                                           | Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.                                                                                                                                                                                            |
| EROGAZIONE ASSENTE                                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Il rubinetto della rete idraulica è chiuso.</li> <li>La macinatura del caffè è troppo fine.</li> </ul>                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Aprire il rubinetto della rete idraulica.</li> <li>Regolare la macinatura del caffè.</li> </ul>                                                                                                                 |
| PERDITE DI ACQUA DALLA MACCHINA                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>La vaschetta non scarica.</li> <li>Il tubo di scarico è rotto o staccato o con impedimenti nel deflusso dell'acqua.</li> </ul>                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare lo scarico fognario.</li> <li>Verificare e ripristinare il collegamento del tubo di scarico alla vaschetta.</li> </ul>                                                                              |
| CAFFÈ TROPPO CALDO O TROPPO FREDDO                                                                                                                                              | Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.                                                                                                                                                           | Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.                                                                                                                                                                                            |
| EROGAZIONE DEL CAFFÈ TROPPO VELOCE                                                                                                                                              | Il caffè è macinato troppo grosso.                                                                                                                                                                                  | Regolare la macinatura del caffè.                                                                                                                                                                                                                      |
| EROGAZIONE DEL CAFFÈ TROPPO LENTA                                                                                                                                               | Il caffè è macinato troppo finemente.                                                                                                                                                                               | Regolare la macinatura del caffè.                                                                                                                                                                                                                      |
| FONDI DI CAFFÈ BAGNATI                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gruppo erogazione sporco.</li> <li>Il gruppo erogazione è troppo freddo.</li> <li>Il caffè è macinato troppo fine.</li> <li>Il caffè utilizzato è troppo vecchio.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Eseguire il lavaggio del gruppo con il filtro cieco.</li> <li>Attendere il completo riscaldamento gruppo.</li> <li>Regolare la macinatura del caffè.</li> <li>Sostituire il caffè con quello fresco.</li> </ul> |
| IL MANOMETRO INDICA UNA PRESSIONE NON CONFORME                                                                                                                                  | Guasto nell'impianto idraulico.                                                                                                                                                                                     | Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.                                                                                                                                                                                            |
| PRESENZA DI FONDI IN TAZZINA                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Il portafiltro è sporco.</li> <li>I fori del filtro sono usurati.</li> <li>La macinatura del caffè non è conforme.</li> </ul>                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pulire il portafiltro.</li> <li>Sostituire il filtro.</li> <li>Regolare la macinatura in modo adeguato.</li> </ul>                                                                                              |
| LA TAZZINA È SPORCATA DAGLI SCHIZZI DI CAFFÈ                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Il caffè è macinato troppo grosso.</li> <li>Il bordo del filtro è danneggiato.</li> </ul>                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Regolare la macinatura del caffè.</li> <li>Sostituire il filtro.</li> </ul>                                                                                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>L'EROGAZIONE DEL CAFFÈ NON È CONFORME</li> <li>LA DOSE CAFFÈ NON VIENE RISPETTATA</li> <li>IL LED DEL PULSANTE DOSE LAMPEGGIA</li> </ul> | Il caffè è macinato troppo finemente.                                                                                                                                                                               | Regolare la macinatura del caffè.                                                                                                                                                                                                                      |



| Problema                                                                              | Causa                                                     | Azione                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| BLOCCO DEL SISTEMA ELETTRONICO                                                        | Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico. | Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico. |
| LA POMPA PERDE ACQUA                                                                  | Guasto della pompa.                                       |                                                             |
| IL MOTORE SI FERMA BRUSCAMENTE O IL PROTETTORE TERMICO INTERVIENE PER UN SOVRACCARICO |                                                           |                                                             |
| LA POMPA FUNZIONA AL DI SOTTO DELLA PORTATA NOMINALE                                  |                                                           |                                                             |
| LA POMPA È RUMOROSA                                                                   |                                                           |                                                             |

**LAMPEGGIO DEL LED LIVELLO CALDAIA DI COLORE ROSSO:**

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>1 lampeggio, pausa di 2 secondi...</li></ul> | Dopo pochi minuti il caricamento automatico dell'acqua si blocca. <ul style="list-style-type: none"><li>Intervento del dispositivo Time-out.</li><li>Manca l'acqua in rete.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>Spegnere la macchina e riaccenderla.</li><li>Aprire il rubinetto della rete idraulica.</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>2 lampeggi, pausa di 2 secondi...</li></ul>  | Guasto dispositivo scaldabasse                                                                                                                                                        | Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"><li>3 lampeggi, pausa di 2 secondi...</li></ul>  | Guasto nell'impianto elettrico                                                                                                                                                        |                                                                                                                                        |
| <ul style="list-style-type: none"><li>4 lampeggi, pausa di 2 secondi...</li></ul>  | Altro tipo di guasto                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                        |

**Segnalazioni Display (versioni con display touchscreen)**

In caso di messaggio non presente nella tabella successiva, o di mancata risoluzione dell'avviso, spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.

| Messaggio                                             | Causa                                                                                                                                                                             | Azione                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ALL_timeout_riempimento_caldaia<br>0-0-0-4            | Mancato riempimento caldaia entro il tempo massimo stabilito. <ul style="list-style-type: none"><li>Intervento del dispositivo Time-out.</li><li>Manca l'acqua in rete.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>Spegnere la macchina e riaccenderla.</li><li>Aprire il rubinetto della rete idraulica.</li></ul> |
| ALL_filtro_esausto<br>0-0-0-25                        | Il filtro acqua in ingresso è esaurito.                                                                                                                                           | Sostituire il filtro acqua.                                                                                                            |
| ALL_erogazione_GR1/2/3<br>0-1-0-4 / 0-2-0-4 / 0-3-0-4 | <ul style="list-style-type: none"><li>Il rubinetto della rete idraulica è chiuso.</li><li>La macinatura del caffè è troppo fine.</li></ul>                                        | <ul style="list-style-type: none"><li>Aprire il rubinetto della rete idraulica.</li><li>Regolare la macinatura del caffè.</li></ul>    |

## 8.5 Operazioni di pulizia

### 8.5.1 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, alcool o prodotti a base di acidi aggressivi (es. fosforico, citrico, sulfamico, etc.).**

**I prodotti/detergenti utilizzati devono essere idonei per lo scopo e tali da non intaccare i materiali dei circuiti idraulici e comunque utilizzarli secondo le indicazioni riportate sulla confezione.**

**Non utilizzare detersivi abrasivi che potrebbero graffiare la superficie della carrozzeria.**

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

**Per tutte le operazioni di pulizia dei componenti della macchina, utilizzare esclusivamente i seguenti detergenti forniti dal Costruttore:**

- EVO® ESPRESSO MACHINE
- MFC® BLUE MILK

| Pulizia                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Giornal. | Settim. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|
| <b>Carrozzeria e Griglie:</b><br>Effettuare la pulizia dei pannelli della carrozzeria utilizzando un panno inumidito in acqua tiepida. Togliere la bacinella e la griglia appoggia tazze e lavarle con acqua calda.                                                                                               | X        |         |
| <b>Filtri e Portafiltri:</b><br>Effettuare il lavaggio giornalmente e settimanalmente come indicato al par. 8.5.2 a pag. 32.<br><b>Giornalmente</b> effettuare la pulizia come indicato al par. 8.5.4                                                                                                             | X        | X       |
| <b>Lancia vapore:</b><br>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.<br><b>Settimanalmente</b> effettuare il lavaggio come indicato al par. 8.5.5 a pag. 34. | X        | X       |
| <b>Gruppo erogazione:</b><br>Effettuare il lavaggio del gruppo erogazione seguendo le indicazioni del par. 8.5.3<br>Giornalmente effettuare la pulizia come indicato al par. 8.5.4<br>Settimanalmente effettuare la pulizia interna come indicato al par. 8.5.4 a pag. 33.                                        | X        | X       |
| <b>Macinadosatore e Tramoggia:</b><br>Tramite un panno con acqua tiepida, effettuare la pulizia interna ed esterna della tramoggia e del dosatore. Al termine asciugare tutto accuratamente.                                                                                                                      |          | X       |

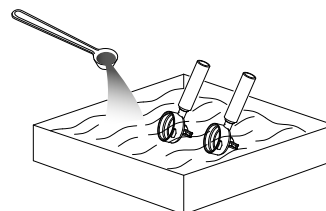
### 8.5.2 Pulizia filtri e portafiltri



**Attenzione:** immergere solo la coppa del portafiltro, evitando di immergere l'impugnatura.

*Giornalmente:*

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



*Settimanalmente:*



Per la pulizia settimanale dei filtri e portafiltri utilizzare il detergente EVO® diluito in acqua seguendo le modalità indicate sulla confezione o sul sito del produttore.

### 8.5.3 Lavaggio gruppo erogazione



Utilizzare il detergente EVO® seguendo le modalità indicate sulla confezione o sul sito del produttore.



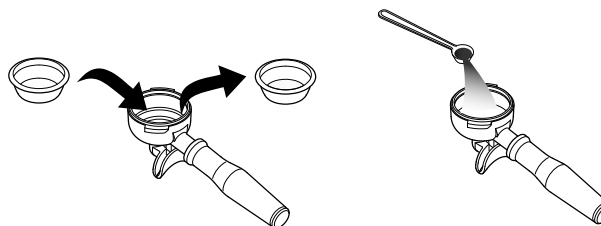
**Durante la fase di lavaggio tutte le selezioni caffè del/i gruppo/i interessato/i sono disabilitate**

Quotidianamente effettuare il lavaggio dei gruppi erogazione.

La modalità di lavaggio del gruppo erogazione del caffè è differente per ogni tipologia di macchina. Si devono seguire le istruzioni in funzione del modello che si sta utilizzando.

In ogni caso, prima di procedere al lavaggio, si deve predisporre il portafiltro come di seguito descritto:

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



- versare 1 misurino raso di detergente EVO® nei filtri ciechi e agganciare i portafiltri ai gruppi erogazione.

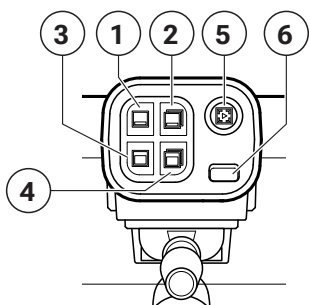
Da questo punto seguire le descrizioni relative alla propria macchina.



### Modello senza display touchscreen

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

In caso di interruzione dell'energia elettrica durante la fase di lavaggio, alla nuova accensione, la macchina si riporta in fase di attesa inizio risciacquo sui gruppi coinvolti, che restano pertanto inibiti ad altre erogazioni. Sarà necessario effettuare nuovamente l'operazione per eliminare l'eventuale presenza di detergente nel gruppo.



- Sulla tastiera del gruppo dove si vuole effettuare il lavaggio premere e tenere premuto il tasto  (5), e in rapida successione (entro 5 secondi), premere e tenere premuto per almeno 5 secondi anche il tasto  (1);
- i tasti  (1) e  (2) lampeggiano: agganciare il portafiltro precedentemente preparato e premere il tasto  (5), viene avviata la sequenza di lavaggio;
- durante l'esecuzione della fase di lavaggio i tasti  (1) e  (2) del gruppo continuano a lampeggiare, e sul display crono (6), viene mostrato un conto alla rovescia della durata della fase;
- terminata questa fase, il tasto  (5), e i tasti  (3) e  (4) lampeggiano, in attesa della rimozione del portafiltro;
- togliere il portafiltro e premere il tasto  (5), viene avviata la sequenza di risciacquo;
- durante l'esecuzione della fase di risciacquo i tasti  (3) e  (4) continuano a lampeggiare, e sul display crono (6), viene mostrato un conto alla rovescia della durata della fase;
- al termine dell'effettuazione del risciacquo, il gruppo è pronto per l'erogazione caffè: ripristinare il portafiltro col filtro caffè, e riagganciarlo al gruppo erogatore.

### Modello con display touchscreen

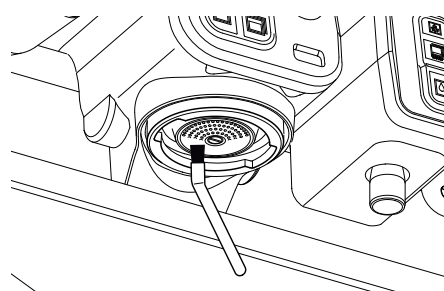
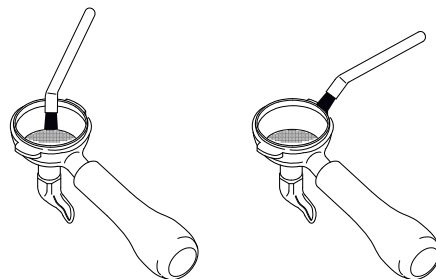
**i** Per effettuare il lavaggio in questo modello, seguire le istruzioni riportate nel paragrafo 7.2.9 a pag. 26.

## 8.5.4 Pulizia doccette gruppo, porta doccetta e portafiltro

### Giornalmente

Effettuare la pulizia delle doccette del gruppo erogatore e del portafiltro con uno spazzolino.

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

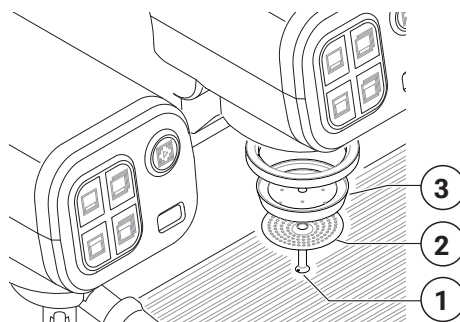


**i** Utilizzare uno spazzolino adeguato, che può essere eventualmente richiesto al produttore.

### Settimanalmente

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

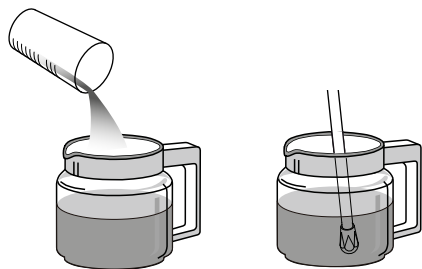
- Tramite un cacciavite allentare la vite (1);
- rimuovere la doccetta (2) e il porta doccetta (3);
- lavare i due componenti con acqua calda;
- ricollocare doccetta e porta doccetta nella posizione originale bloccando tutto con la vite.



### 8.5.5 Pulizia della lancia vapore



Per la pulizia settimanale della lancia vapore utilizzare il detergente MFC® diluito in acqua seguendo le modalità indicate sulla confezione o sul sito del produttore.



### 8.6 Consigli per ottenere un buon caffè

Effettuare quotidianamente il lavaggio dei filtri e portafiltri come indicato al par. 8.5.2 a pag. 32. La mancanza di tale pulizia comporta un decadimento della qualità del caffè erogato.

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

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

Si consiglia di non conservare grandi scorte di caffè in grani. In caso di cambio del tipo di caffè si consiglia di rivolgersi al Tecnico per la regolazione della temperatura dell'acqua e della macinatura. Dopo un periodo relativamente lungo di inattività della macchina (2-3 ore) effettuare alcune erogazioni a vuoto. Effettuare costantemente la pulizia e la manutenzione periodica.

## 9. 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.**

## 10. 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.**

## 11. SMANTELLAMENTO

Lo smantellamento della macchina deve essere eseguita esclusivamente dal Tecnico.

## 12. SMALTIMENTO

### 12.1 Informazioni per lo smaltimento

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

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



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

La collaborazione 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.**

### 12.2 Informazioni ambientali

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

Smaltire la batteria in conformità alle regolamentazioni vigenti nel paese.



## II. SAFETY PRECAUTIONS

### II.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.

**i 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.**

### II.II. INSTALLATION

Installation operations must always and exclusively be performed by the Technician and in compliance with the current health and safety regulations.

### II.III. 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 explosive atmospheres, aggressive atmospheres or those with a high concentration of dust or oily substances suspended in the air.

#### WARNING FOR U.S.A.

Consuming beverages that have been prepared in this espresso machine will expose you to lead, a chemical known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.



#### 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 automatic steam wand.
- Do not direct the steam, hot water or milk towards hands or other parts of the body.



**The appliance can be used by children 8 years or older, persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, and those who lack the required experience or knowledge, provided they are supervised or have received prior instruction 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.



**It is the task of the Technician to inform the User about the methods of periodic testing of pressure equipment and safety devices in accordance with the legislation in force in the country of installation.**

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

## **II.IV. 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 nozzles and steam nozzles.
- Never direct the steam, hot water or milk dispensing nozzle tips towards hands and other body parts.

**II.V. PPE FEATURES**

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

**Gloves**

To protect the user against cuts and abrasions and 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.

**II.VI. EMERGENCY SITUATIONS**

Should an emergency situation occur, 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 to which the machine is connected, 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.

## General contents

|                                                 |           |                                                                                                                               |           |
|-------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. INTRODUCTION .....</b>                    | <b>39</b> | <b>7. PROGRAMMING THE DISPLAY VERSION MACHINE PARAMETERS .....</b>                                                            | <b>52</b> |
| 1.1 Guidelines for reading the Manual .....     | 39        | 7.1 Operating logic .....                                                                                                     | 52        |
| 1.2 Storing the Manual .....                    | 39        | 7.2 Accessing the menu .....                                                                                                  | 52        |
| 1.3 Method for updating the Instruction Manual  | 39        | 7.2.1 Unit of measure / information  ..... | 53        |
| 1.4 Recipients .....                            | 39        | 7.2.2 Dosage setting  .....                | 54        |
| 1.5 Glossary and Pictograms .....               | 40        | 7.2.3 Autosteamer setting  .....           | 55        |
| 1.5.1 Glossary .....                            | 40        | 7.2.4 Boiler pressure regulation  .....    | 55        |
| 1.5.2 Pictograms .....                          | 40        | 7.2.5 Setting time/date  .....             | 56        |
| 1.6 Guarantee .....                             | 40        | 7.2.6 Light  .....                         | 56        |
| <b>2. MACHINE IDENTIFICATION .....</b>          | <b>41</b> | 7.2.7 Cup warmer  .....                    | 56        |
| 2.1 Make and model designation .....            | 41        | 7.2.8 Programming the machine's Switch-On and                                                                                 |           |
| 2.2 General description .....                   | 41        | Switch-Off function  .....                 | 57        |
| 2.3 The manufacturer's customer service .....   | 41        | 7.2.9 Washing the dispensing group  .....  | 58        |
| 2.4 Intended use .....                          | 41        | 7.2.10 Touchscreen display cleaning  ..... | 59        |
| 2.5 Machine diagram .....                       | 42        | 7.2.11 Energy saving mode  .....           | 59        |
| 2.6 Coffee pushbutton panel .....               | 42        | 7.2.12 Counters  .....                     | 60        |
| 2.7 Service pushbutton panel .....              | 42        | <b>8. MAINTENANCE AND CLEANING .....</b>                                                                                      | <b>61</b> |
| 2.8 Touchscreen Display .....                   | 43        | 8.1 Safety precautions .....                                                                                                  | 61        |
| 2.9 Data and marking .....                      | 44        | 8.2 Periodic maintenance .....                                                                                                | 61        |
| <b>3. STORAGE .....</b>                         | <b>45</b> | 8.3 Maintenance after a short period of machine                                                                               |           |
| <b>4. INSTALLATION .....</b>                    | <b>45</b> | inactivity .....                                                                                                              | 61        |
| <b>5. COMMISSIONING .....</b>                   | <b>45</b> | 8.4 Malfunctions and solutions .....                                                                                          | 61        |
| <b>6. OPERATION .....</b>                       | <b>45</b> | 8.5 Cleaning operations .....                                                                                                 | 64        |
| 6.1 Safety precautions .....                    | 45        | 8.5.1 General instructions .....                                                                                              | 64        |
| 6.2 Emissions .....                             | 45        | 8.5.2 Cleaning the filters and filter holders .....                                                                           | 64        |
| 6.3 Turning the machine on and off .....        | 45        | 8.5.3 Washing the dispensing group .....                                                                                      | 64        |
| 6.3.1 Electric heating .....                    | 45        | 8.5.4 Cleaning the group shower screen, shower                                                                                |           |
| 6.3.2 Turning off the machine .....             | 46        | screen containment ring and filter holder .....                                                                               | 65        |
| 6.4 Preparing the machine .....                 | 46        | 8.5.5 Cleaning the steam nozzle .....                                                                                         | 66        |
| 6.4.1 Replace the water .....                   | 46        | 8.6 Tips for a good cup of coffee .....                                                                                       | 66        |
| 6.4.2 Grinding and dosing coffee .....          | 46        | <b>9. SPARE PARTS .....</b>                                                                                                   | <b>66</b> |
| 6.4.3 Adjustable cup holder grid .....          | 46        | <b>10. DECOMMISSIONING .....</b>                                                                                              | <b>66</b> |
| 6.4.4 Lighting .....                            | 47        | <b>11. DISMANTLING .....</b>                                                                                                  | <b>66</b> |
| 6.4.5 Cup warmer .....                          | 47        | <b>12. DISPOSAL .....</b>                                                                                                     | <b>66</b> |
| 6.4.6 Boiler pressure regulation .....          | 48        | 12.1 Disposal information .....                                                                                               | 66        |
| 6.5 Coffee dispensing .....                     | 49        | 12.2 Environmental information .....                                                                                          | 66        |
| 6.5.1 Preparing the filter holder .....         | 49        |                                                                                                                               |           |
| 6.5.2 Dispensing .....                          | 49        |                                                                                                                               |           |
| 6.5.3 Programming .....                         | 49        |                                                                                                                               |           |
| 6.6 Dispensing steam .....                      | 49        |                                                                                                                               |           |
| 6.7 Dispensing hot water .....                  | 50        |                                                                                                                               |           |
| 6.7.1 Version without touchscreen display ..... | 50        |                                                                                                                               |           |
| 6.7.2 Version with touchscreen display .....    | 51        |                                                                                                                               |           |
| 6.8 Dispensing with the AutSTEAMER .....        | 51        |                                                                                                                               |           |
| 6.8.1 Tips regarding its use .....              | 51        |                                                                                                                               |           |
| 6.8.2 Dispensing .....                          | 51        |                                                                                                                               |           |



## 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 a cover, index and 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

|              |             |
|--------------|-------------|
| <b>Sec.</b>  | = Section   |
| <b>Chap.</b> | = Chapter   |
| <b>Para.</b> | = Paragraph |
| <b>P.</b>    | = Page      |
| <b>Fig.</b>  | = Figure    |
| <b>Tab.</b>  | = 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 (indicated on the cover of the manual).**

### 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 must be used by trained people, and in particular 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 regard 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.



**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 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.



**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

CMA 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](mailto:service@astoria.com)  
Web-site: [www.astoria.com](http://www.astoria.com)

RCW INTERNATIONAL LIMITED  
Flat/Rm 12 07/F, Peninsula Centre, 67 Mody Road  
Tsim sha tsui East, KOWLOON - HONG KONG  
Web-site: [www.astoria.com](http://www.astoria.com)

RCW USA  
1597 Post Rd Fairfield  
CONNECTICUT 06824 - USA  
Web-site: [www.astoria.com](http://www.astoria.com)

RCW GERMANY GMBH  
Schleifwiesenstrasse, 27  
71723 GROSSBOTTWAR - GERMANY  
Tel. +49 7148 1629-991 - Fax +49 7148 1629-992  
E-mail: [info@rcwgermany.de](mailto:info@rcwgermany.de)  
Web-site: [www.astoria.com](http://www.astoria.com)

RCW ROMANIA S.R.L.  
Str. Parma nr. 2, O.P. 1, C.P. 446  
300518 TIMISOARA TIMIS - ROMANIA  
Tel. +40 256 306 492/4 - Fax +40 256 306 496  
E-mail: [service@rcwromania.ro](mailto:service@rcwromania.ro)  
Web-site: [www.astoria.com](http://www.astoria.com)

RCW RUS LLC  
Business Center PORTPLAZA  
Proektiruemy proezd 4062, 6/16  
115432 MOSCOW - RUSSIA  
Tel. +7(495) 925 75 56  
Web-site: [www.astoria.com](http://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, in addition to those that do not endanger the safety of users or cause damage to the machine or its surrounding environment.



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

#### Intended uses

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

#### Contraindications of use

The machine must not be used:

- for uses other than those 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

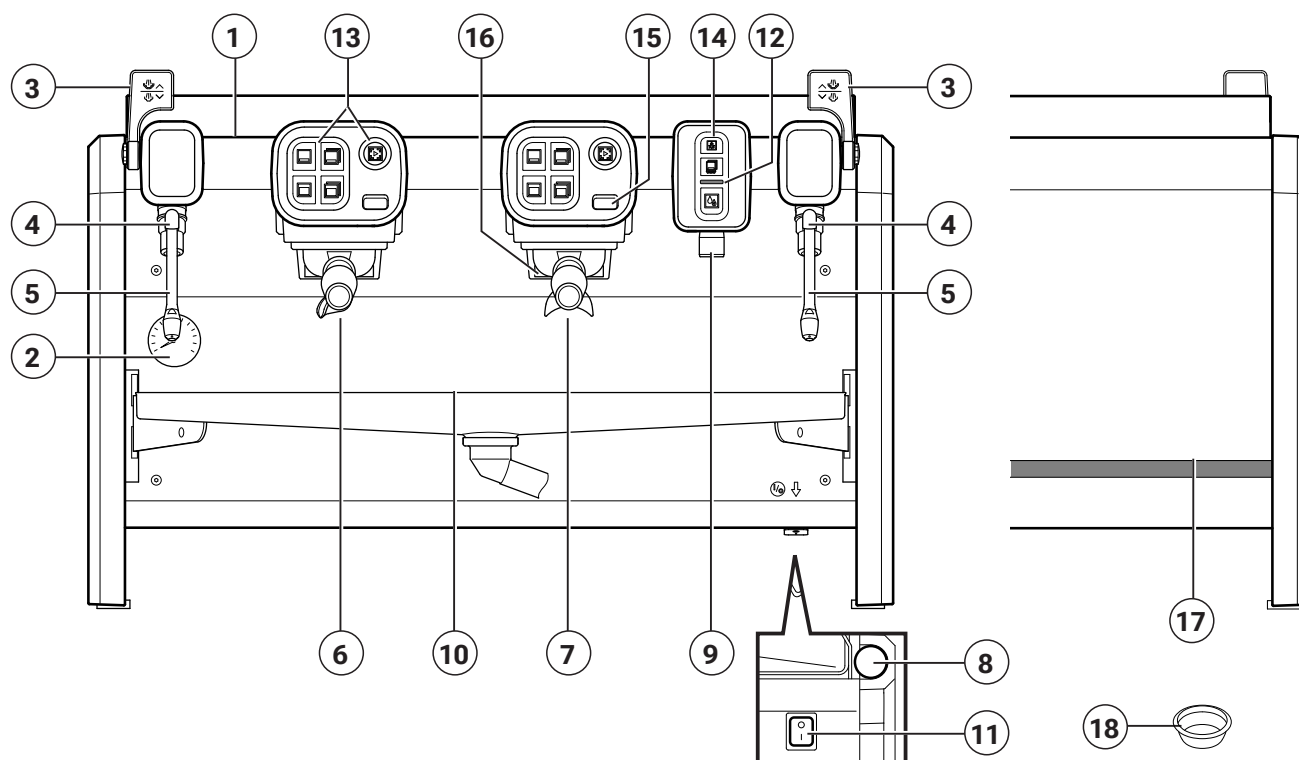
The only permitted uses are described in the Manual; any other use is considered improper and therefore, hazardous.

#### 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 fully read and understood this Manual. 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

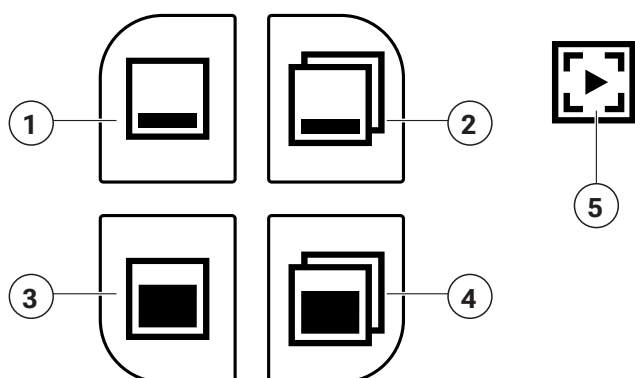


1. Cup warmer shelf.
2. Pressure gauge.
3. Steam knob.
4. Scald protection.
5. Steam nozzle.
6. 1-cup filter holder.
7. 2-cups filter holder.
8. Adjustable foot.
9. Hot water nozzle.
10. Adjustable cup holder grille.

\* depending on the version.

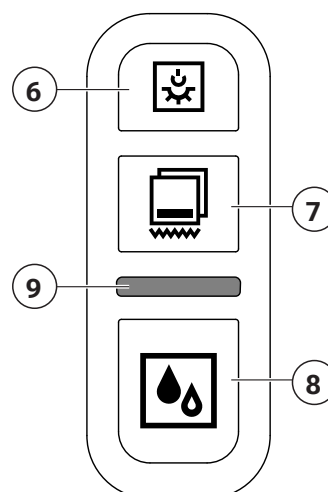
11. Power switch.
12. Machine power ON / boiler level indicator light\*.
13. Coffee pushbutton panel.
14. Service pushbutton panel / touchscreen display\*.
15. Timer display.
16. Work surface light.
17. Rear light\*.
18. Blind filter

## 2.6 Coffee pushbutton panel



1. 1 espresso;
2. 2 espressos;
3. 1 large coffee;
4. 2 large coffees;
5. Stop / Programming / Continuous / Rinse

## 2.7 Service pushbutton panel



6. Turning the lights ON / OFF;
7. Cup warmer\*;
8. Dispensing Hot Water;
9. Machine on indicator light / boiler level (see below);

| Light color    | Indication                                                      |
|----------------|-----------------------------------------------------------------|
| Fixed white    | Machine ON: normal condition                                    |
| Flashing white | Boiler water loading in progress                                |
| Fixed blue     | Boiler heating in progress                                      |
| Fixed magenta  | Dose key programming mode                                       |
| Fixed cyan     | Boiler programming                                              |
| Flashing red   | Failure: consult "Malfunctions and solutions Table" on page 62. |

*\* depending on the version.*

## 2.8 Touchscreen Display

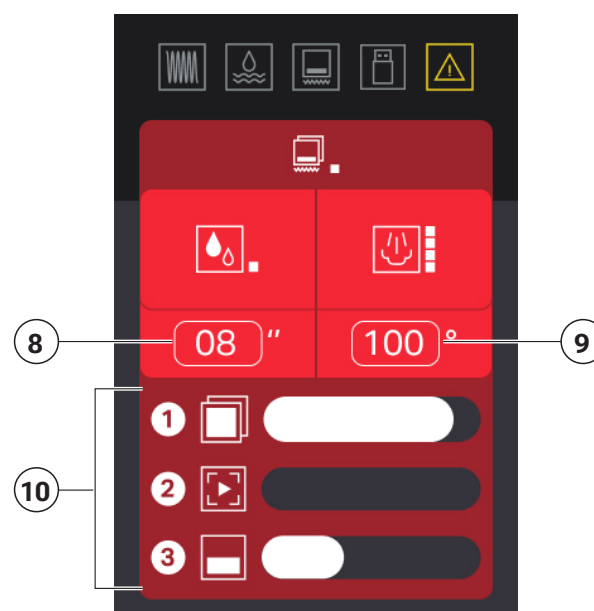
The touchscreen display allows you to control and program various functions of the machine. (see para. 7 on page 52).

Machine ready, this is what the display looks like:



1. Service icons.
2. Cup warmer\*.
3. Dispensing Hot Water.
4. Dispensing autosteamer\*.
5. Time / Date.
6. Boiler pressure indicator.
7. Access programming menu.

Machine in dispensing phase:



8. Remaining hot water delivery time.
9. Autosteamer operating temperature\*.
10. Remaining coffee delivery time.

*\* depending on the version.*

### Service icons (1)

| Icon | Indication                                                      |
|------|-----------------------------------------------------------------|
|      | Boiler electric heating element: WHITE=inactive; GREEN=heating. |
|      | Water level in boiler: WHITE=loading; GREEN=level OK.           |
|      | cup warmer heating element: WHITE=inactive; GREEN=heating.      |
|      | Presence of USB pen drive (reserved for the Technician).        |
|      | Alarm notice: see para. 8.4 on page 29.                         |

## 2.9 Data and marking

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

| TECHNICAL DATA TABLE            |                   | 2GR                                  | 3GR            |
|---------------------------------|-------------------|--------------------------------------|----------------|
| Power Max                       | 208-240 V (US/CA) | 3900-5200 W                          | 5200-6900 W    |
|                                 | 220-240 V         | 2800-3300 W                          | 5800-6900 W    |
|                                 | 380-415 V         | 4400-5200 W                          |                |
| Frequency                       |                   | 50 - 60 Hz                           | 50 - 60 Hz     |
| Heating unit                    |                   | 8,5 L                                | 13,5 L         |
| Dimensions LxDxH                |                   | 770x633x490 mm                       | 990x633x490 mm |
| Weight Net / Gross              |                   | 56 / 72 kg                           | 72 / 90 kg     |
| Safety valve calibration        |                   | 0,19 MPa (1,9 bar) +/- 0,015 MPa     |                |
| 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° U.R.MAX                 |                |
| Sound pressure level            |                   | < 70 dB                              |                |

In compliance with directive 2006/42/EC, the machine is marked with the EC 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, the specific technical data and the country of production, is affixed under the drain tray.

An example of a nameplate is provided on side.

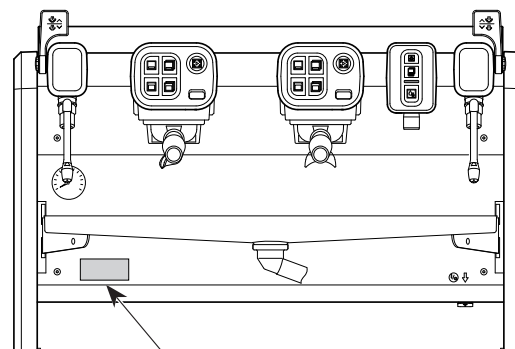
When contacting the Manufacturer, always provide the following information:

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

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



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



*The nameplate is affixed under the drain tray*



*Machine manufacturing country.*

| Indication           | Country |
|----------------------|---------|
| <b>MADE IN ITALY</b> | ITALY   |
| <b>R</b>             | ROMANIA |



### 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 the chapter "II. SAFETY PRECAUTIONS" on page 35.

#### 6.2 Emissions

##### Vibrations

Under conditions of use that comply with the instructions for 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 (which varies depending on the model), the negative pressure valve will release steam for a few seconds until the valve closes.

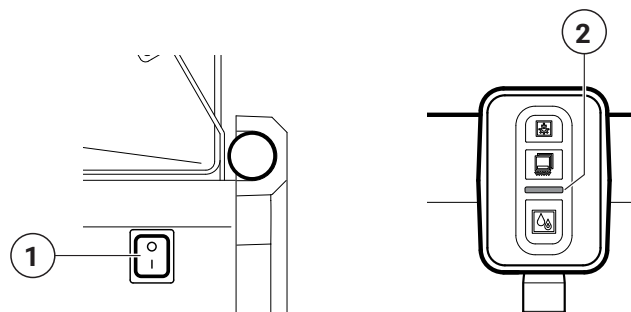


Every day the water in the machine must be replaced, as indicated in para 6.4.1.

##### 6.3.1 Electric heating

###### Version without touchscreen display

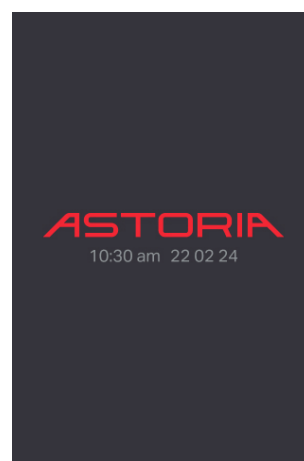
- Open the water mains valve.



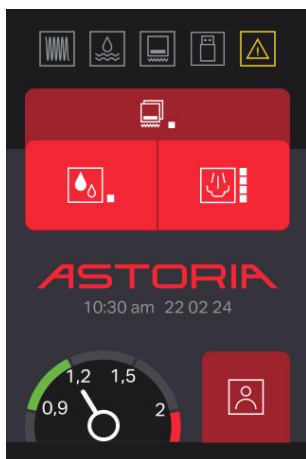
- Turn the power switch to position ON (1).
- The blue water level indicator light in the boiler (2) comes on.
- Wait for the automatic loading of water into the boiler and the subsequent heating.
- When the water level indicator in the boiler (2) turns white the machine is ready for use.

###### Version with touchscreen display

- Open the water mains valve.
- Turn the power switch to position ON (1).
- Wait and follow the instructions on the display.



- The machine is ready for use when the display appears as below:



### 6.3.2 Turning off the machine

Turn off the machine using the power switch.

## 6.4 Preparing the machine

### 6.4.1 Replace the water



The water in the internal hydraulic circuits must be replaced every day.

Using the various commands, proceed as follows:

#### GROUPS

- Hook a filter holder without a filter to the dispensing group.
- Place a jug under the spouts of the filter holder.
- Dispense at least **1 litre** of water.
- Repeat the operation for each group.

#### HOT WATER NOZZLE

- Place a large enough jug under the hot water nozzle.
- Dispense hot water in the amount indicated in the table:

| 2GR      | 3GR      |
|----------|----------|
| 5 litres | 8 litres |

If the Time-out system starts, turn the machine off and turn it back on to continue dispensing.

Should the machine experience a drop in pressure during the dispensing operation, wait the time necessary to reset the initial conditions and continue until the quantity of water indicated is completely dispensed.

#### STEAM NOZZLES

- Insert the steam nozzle into a jug.
- Release steam for at least **1 minute**.
- If present, repeat the operation with the other steam nozzle.



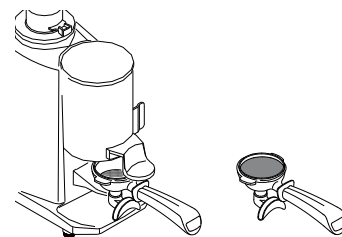
**Danger of scalding.** Do not direct the steam and hot water towards hands or other parts of the body. Do not touch the steam nozzle and the hot water nozzle with bare hands; use the appropriate PPE.

### 6.4.2 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:

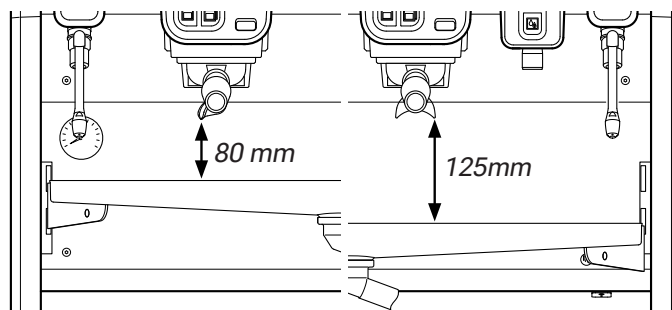
- To obtain a good espresso it is not recommended that you store large amounts of coffee beans. Comply with the expiry date indicated by the producer.
- Never grind large volumes of coffee, it is advisable to prepare the amount that can be held in the dosing device and if possible, use it by the end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



### 6.4.3 Adjustable cup holder grid

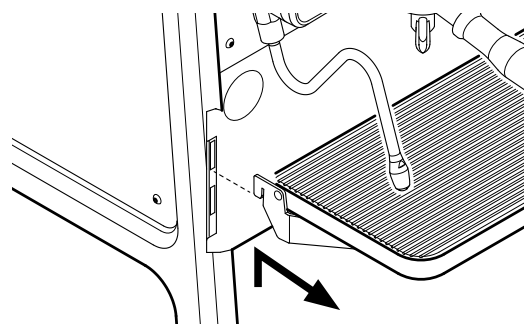
If you need to use cups of different heights, you can use the two adjustments of the cup holder grid.

The dimensions of use are shown in the diagram below.



To change the position of the grid, remove it by lifting it slightly and unhook it by pulling it towards the operator.

Then clip it into the new position.



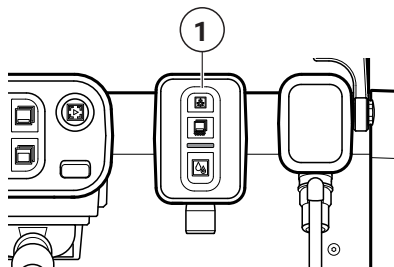
**When moving the appliance, always pay attention to the drain pipe screwed under the basin.**



### 6.4.4 Lighting

The lighting button allows you to turn the machine lights on/off. Follow the instructions according to the model you are using.

#### Version without touchscreen display



To activate the various lights, press the button  on the service keypad (1).

- When pressed for the first time, it flashes, then remains permanently lit and the group lights are activated, illuminating the work surface.
- The second press makes two flashes (then remains on) and also activates the bodywork lights\*.
- At the third press it similarly flashes three times and only the bodywork lights\* remain active.
- Pressing it a fourth time turns off all the lights.

\* present depending on the version.

#### Light intensity variation

You can adjust the intensity of the lights in this way:

- Press and hold the button  (1), for at least 5 seconds.
- Press the button  (1) again: with each press the intensity of the lights currently on will be set as follows:

1. Low;
2. Mid;
3. High;
4. Max (default).

#### Version with touchscreen display



To turn on and adjust the lighting in this model, follow the instructions in the paragraph 7.2.6 on page 56.

### 6.4.5 Cup warmer



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



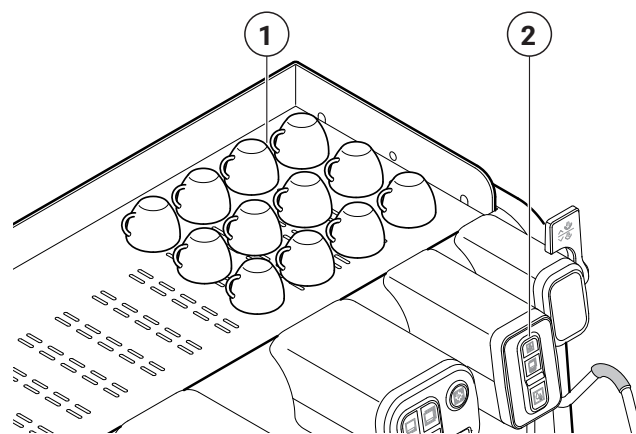
**HIGH TEMPERATURE HAZARD:** the cup warmer can reach temperatures that may cause burns. Be very careful.

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.

#### Version without touchscreen display

To use the cup warmer on this version of the machine, proceed as follows:

- Place the cups on the cup warmer shelf (1) of the coffee machine.
- Press the button  on the service keypad (2).



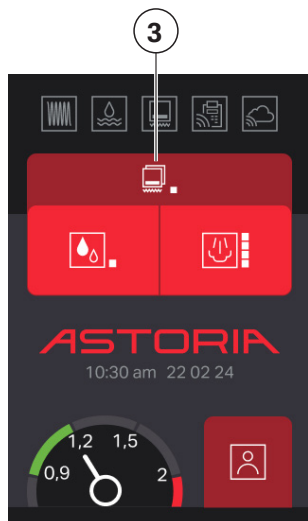
To adjust the heating intensity of the cup warmer, press the button  again; each flash of the button indicates the current status:

1. Low heating;
2. Mid heating;
3. High heating;
4. Off.

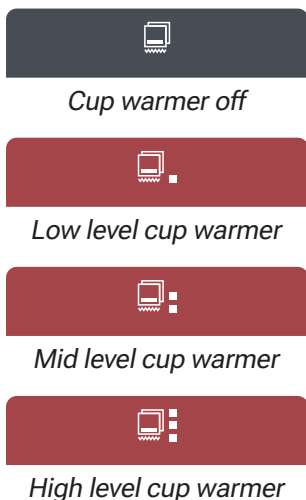
### Version with touchscreen display

To use the cup warmer with this version proceed as follows:

- Place the cups on the cup warmer shelf (1) of the coffee machine.
- Press the cup warmer button  (3) on the touchscreen display.



- Press the button  (3) again to change the heating intensity.
- The touchscreen display indicates which level is in operation:

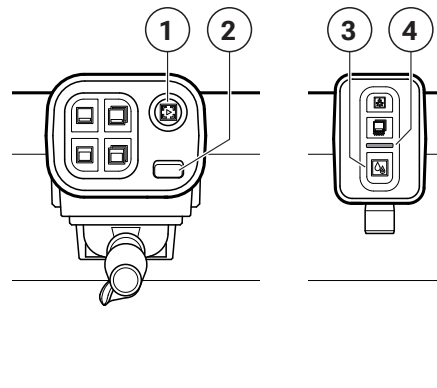


The same function is present in the user menu, see paragraph 7.2.7 on page 56.

### 6.4.6 Boiler pressure regulation

It is possible to program the boiler pressure for steam delivery. Follow the instructions according to the model you are using.

#### Version without touchscreen display



Proceed as follows:

- Press and hold down the button  (1) of the leftmost dispensing < and in quick succession (within 5 seconds), also press and hold down the hot water dispensing button  (3) for at least 5 seconds.
- The timer display (2) of the left group will show the currently set working pressure value.
- Press the button  (3) repeatedly to change it.
- Once the desired value is displayed on the display, to confirm press and hold down the button  (1) of the leftmost dispensing group: the timer display (2) will show the new set value.

#### Version with touchscreen display



To adjust the boiler pressure in this model, follow the instructions in the paragraph 7.2.4 on page 55.



## 6.5 Coffee dispensing

### 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.

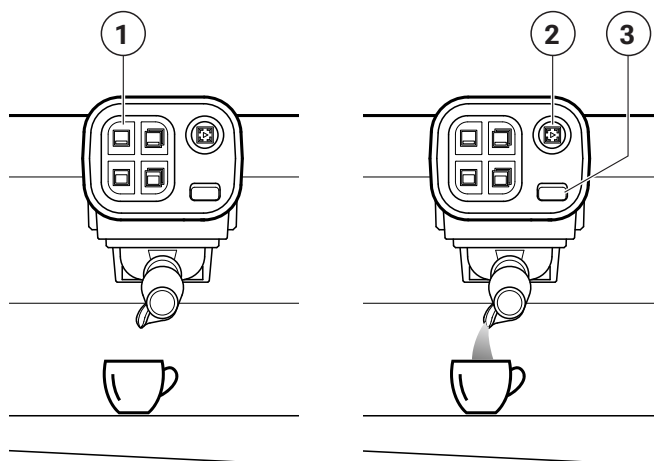
- Fill the filter with a dose of ground coffee (approx. 6-7 g); follow the procedures specified by the manufacturer of the grinder-dispenser.
- Compress the coffee with the special tamper.
- Clean the rim of the ground coffee filter before attaching the filter holder to the dispensing group.
- Hook the 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 a cup/demitasse under the group's 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  (2) button.



The timer display (3) beneath each keypad will count the duration of the dispensing cycle in seconds.

### 6.5.3 Programming

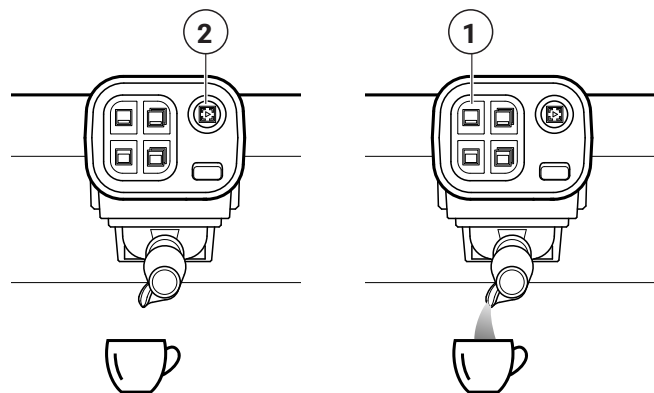


Each dose must be programmed with freshly ground coffee and not with previously-used coffee grounds.

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

- Always programme the pushbutton panel of the leftmost 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 the  (2) button for at least 5 seconds, until all the dose button LEDs turn off.

- 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  (1) button again or the  (2) button.
- If desired, repeat this operation for the other dose buttons.
- at the end of the programming press and hold the button  (2) for 5 seconds



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.



After 60 seconds of inactivity from the last key press, the system automatically exits programming mode.

## 6.6 Dispensing steam

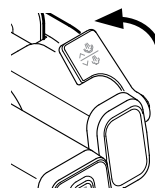


Carefully move the steam nozzle using the specific anti-scald rubber grip (2).

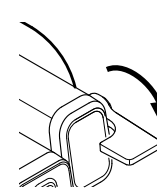
Do not direct the steam towards hands or other parts of the body. Do not touch the steam nozzles with bare hands; use the appropriate PPE.



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

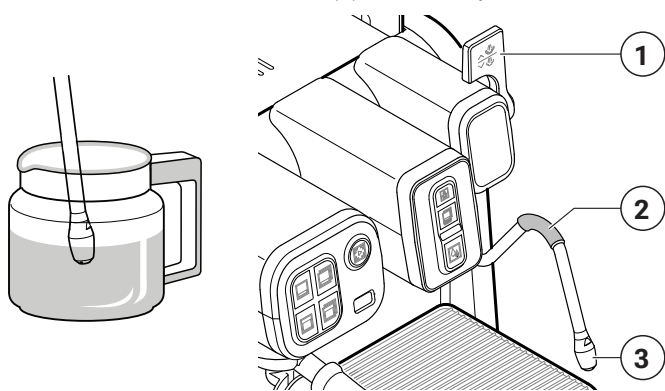


"PURGE" Function

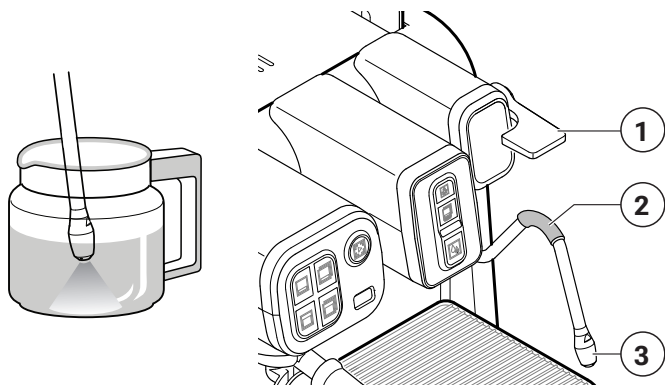


Steam ON/OFF

- Immerse the steam nozzle (3) into the liquid to be heated.



- Lower the tap lever (1) by pulling it forwards.



- The quantity of steam dispensed will be proportional to how far the lever has been moved.
- To finish dispensing, return the lever (1) to the vertical position.

**i** To continuously dispense steam, move the lever in a vertical direction until it reaches the locked position. To stop dispensing, return the lever (1) to the vertical position.

To optimally froth the milk, follow these simple rules:

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

In any case, before proceeding to dispense steam, the following precautions must always be followed.

**i** To keep the steam nozzle tips in perfect working order, it is advisable to perform 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 nozzle immersed in the milk for the time needed to heat it.

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

## 6.7 Dispensing hot water



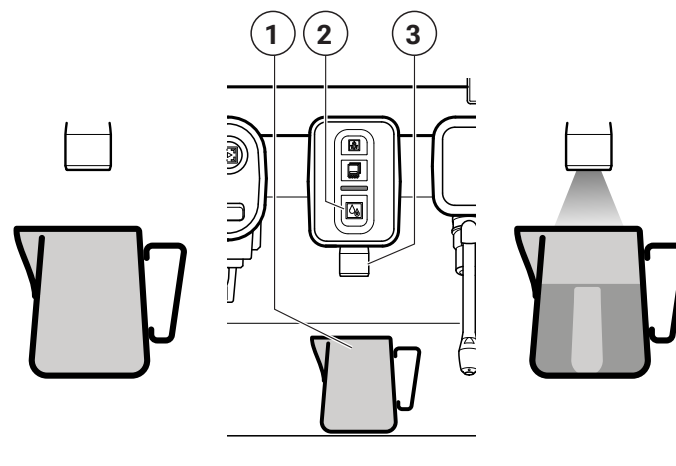
**Danger of scalding. Do not direct hot water towards hands or other parts of the body. Do not touch the hot water nozzle with bare hands; use the appropriate PPE.**

The hot water dispensing method is different for each machine type; therefore, the instructions specific to the model being used must be followed.

### 6.7.1 Version without touchscreen display

#### Dispensing

- Place the jug (1) under the hot water nozzle (3).
- Press the water button  (2) and wait for the hot water to be dispensed.



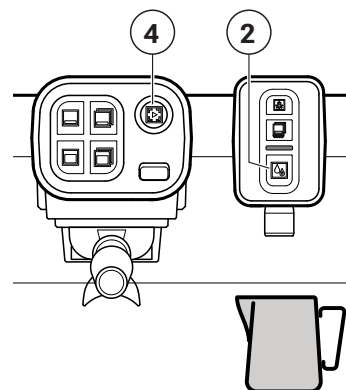
- The machine dispenses a programmed quantity of hot water; to stop it from dispensing ahead of time, press the hot water dispensing button  (2) again.

**i** To make a continuous delivery, press and hold the button  (2). To stop the delivery, release the button.

#### Programming

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

- Place the jug (1) under the hot water nozzle (3).



- Press and hold the button  (4) for at least 5 seconds until all the LEDs on the dose buttons turn off.
- Press the hot water dispensing button  (2) to start dispensing.
- When the desired amount of water has been reached,



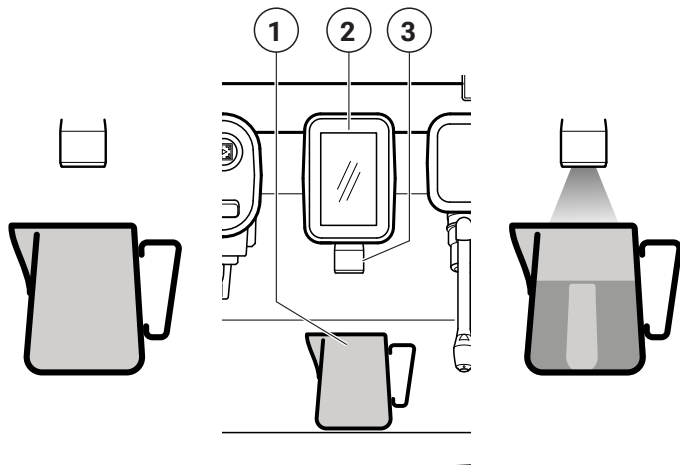
press the  (2) button again to confirm the dose.

- At the end of the programming press and hold the button  (4) for 5 seconds.

### 6.7.2 Version with touchscreen display

#### Dispensing

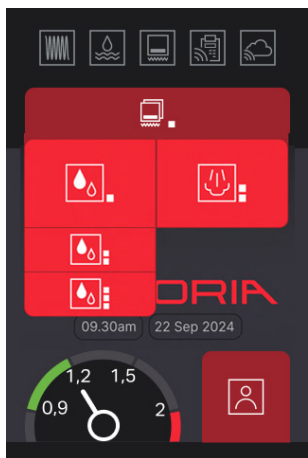
- Place the jug (1) under the hot water nozzle (3).
- Press the water dispensing button  on the touchscreen display (2) and wait for the hot water to be dispensed.



- The machine dispenses a programmed quantity of hot water; to stop it from dispensing ahead of time, press the hot water dispensing button  again.

In this model, the water button has 3 different dispensing modes.

To use the various modes proceed as follows:



- Press and hold the hot water button  on the display, a drop-down submenu will appear.
- Select one of 3 different settings.
- Press the hot water button  again to dispense.



For programming the water buttons, see the paragraph 7.2.2 on page 54.

## 6.8 Dispensing with the Autosteamer

### 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 autsteamer 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  $4^{\circ}\text{C}$ .
- Since the delivery of steam stops on its own when the set temperature of milk is reached, to prevent the milk foam spilling out, it is necessary to introduce a volume of liquid not higher than 1/2 the capacity of the jug.
- 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).

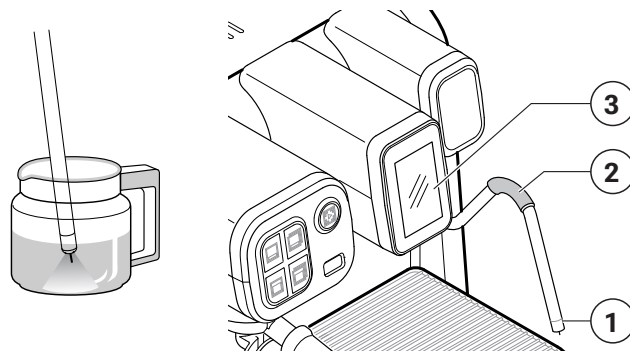


### 6.8.2 Dispensing



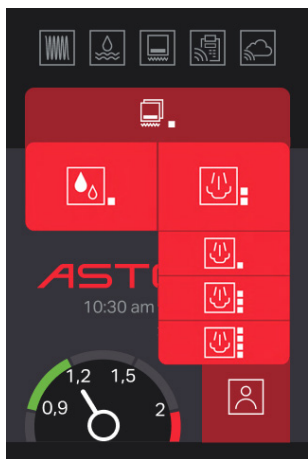
Do not direct the steam towards hands or other parts of the body. Do not touch the steam nozzles with bare hands; use the appropriate PPE.

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



- Press the autsteamer button  on the touchscreen display (3).
- Wait until the dispensing process has been completed.
- To stop dispensing ahead of time, press the same  button again.

It is possible to use 4 different delivery modes, autosteamer (recipes); proceed as follows:



- Press and hold the autosteamer button on the display. A drop-down submenu will appear. Select one of the 4 recipes e.g.: .
- Press the autosteamer button  again to dispense.



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.

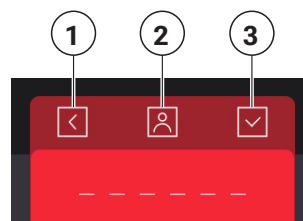


To adjust the operating temperature and the degree of foaming of the autosteamer, follow the instructions in the paragraph 7.2.3 on page 55

## 7. PROGRAMMING THE DISPLAY VERSION MACHINE PARAMETERS

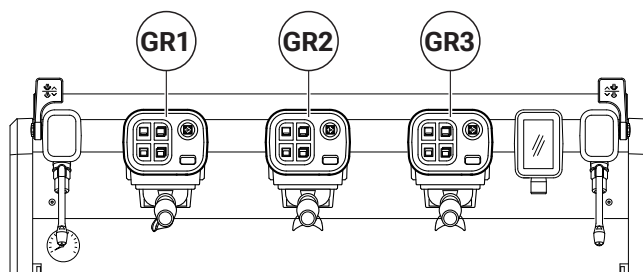
### 7.1 Operating logic

In the various screens, use the following keys to navigate between the menus:



1. Press to return to the previous menu.
2. Icon indicating the current menu.
3. Press to confirm a change or password entry.

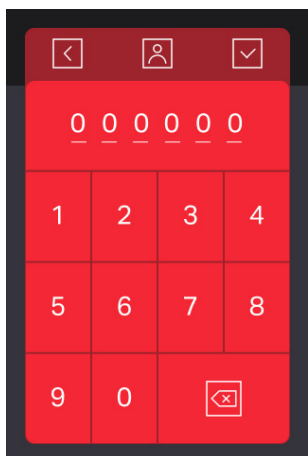
In the "Dosages", "Counters" and "Wash" menus, the group numbering goes from left to right (see diagram below).



### 7.2 Accessing the menu



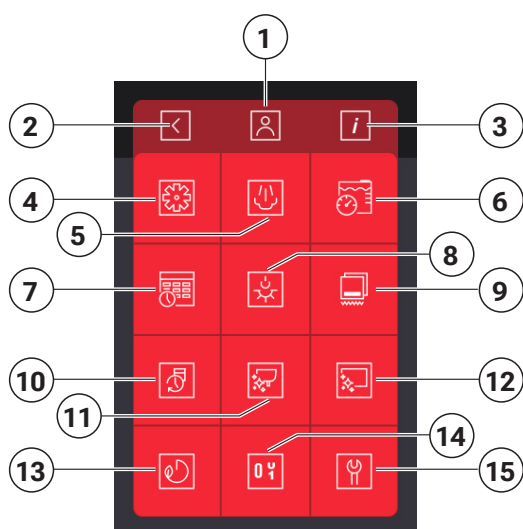
- To access the programming menu, press the button  (1) on the touchscreen display.



- If necessary enter the numeric password and confirm with the key.



To set or change the password, contact the technician.



User Menu

- 1 Menu indicator displayed.
- 2 Return to previous menu.
- 3 Unit of measure / information .....53
- 4 Coffee / hot water dosage setting .....54
- 5 Autosteamer setting .....55
- 6 Boiler pressure setting .....55
- 7 Date/time setting .....56
- 8 On, off, lighting adjustment .....56
- 9 On, off, cup warmer adjustment .....56
- 10 Service days/times programming .....57
- 11 Washing of dispensing groups .....58
- 12 Display cleaning .....59
- 13 Setting energy saving mode .....59
- 14 Display / reset counters .....60
- 15 Access to technical menu (reserved for technicians)

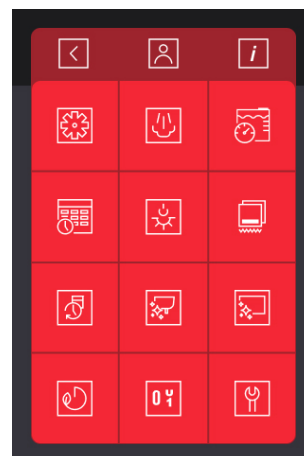


This manual describes the menu available at the time of publication, and may present slight differences compared to the one actually installed. It may also happen that the software is updated during maintenance to improve its performance.

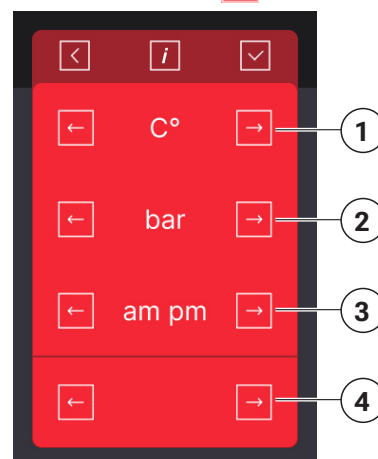
### 7.2.1 Unit of measure / information

This menu allows you to set the units of measurement used by the machine.

It also provides information such as machine serial number, software version, etc... useful if requested by the technician for a possible intervention.

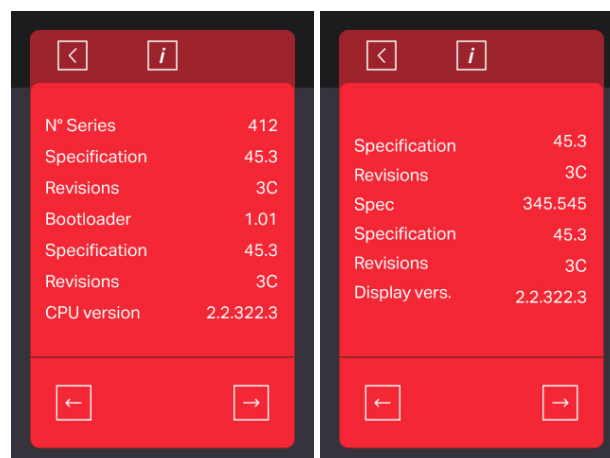


- Inside the user menu, press the button.



- The menu allows you to change respectively:

- 1 Temperature measurement unit (°C / °F).
- 2 Pressure measurement unit (bar / PSI).
- 3 Time type display (12 / 24 h).
- 4 Use these keys to move to the next 2 information screens:

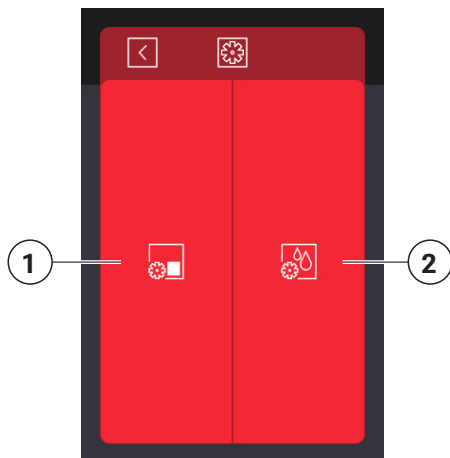


- Confirm the changes with the key.
- To exit without saving, press the key.

## 7.2.2 Dosage setting

Use this menu to adjust the dosages of the coffee and hot water buttons. Proceed as follows:

- Inside the user menu, press the  button.

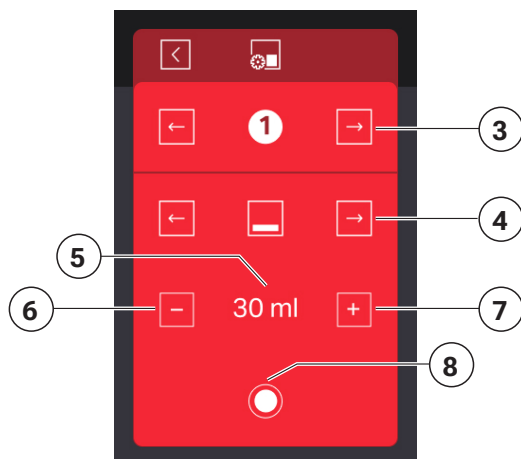


- The menu allows you to change respectively.

- Coffee doses.
- Hot water doses.

### Coffee dose adjustment

- Press the **(1)** button, the screen below will appear:

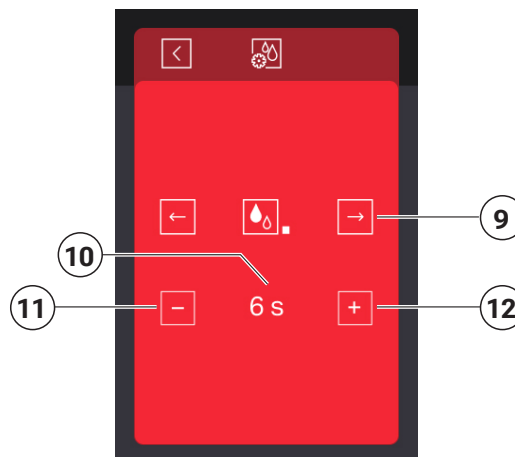


- Selection of the dispensing group.
- Selection of the relative dose button.
- Amount of coffee dispensed.
- Decrease dose quantity (steps of 5 ml).
- Increase dose quantity (steps of 5 ml).
- Switch to self-learning programming (see paragraph 6.5.3 on page 49).

- Adjust the desired dose, then press the  button to confirm.
- Once confirmed, the  button appears in place of the  button; if pressed, the latter stores the parameters of the dose currently displayed (copy button).
- Move to the dose of the group into which you want to copy the quantity and press the  button (paste).
- Confirm with the  button.

### Hot water dose adjustment

- Press the **(2)** button, the screen below will appear:



- Selection of the dose to be adjusted.

- Dispensing time.

- Decrease time in seconds.

- Increase time in seconds.

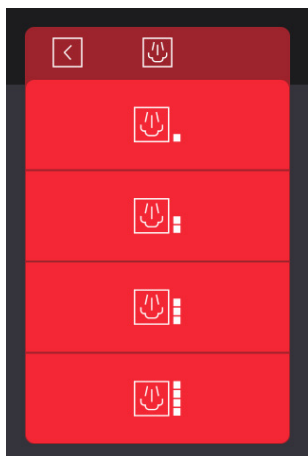
- Adjust the desired dose, then press the  button to confirm.
- Confirm with the  button.



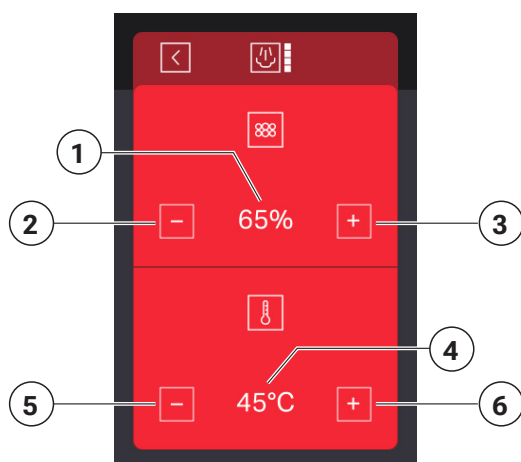
### 7.2.3 Autosteamer setting

Use this menu to adjust the milk frothing and heating temperature for various autosteamer recipes.

- Inside the user menu, press the  button.



- Select the recipe you want to adjust.



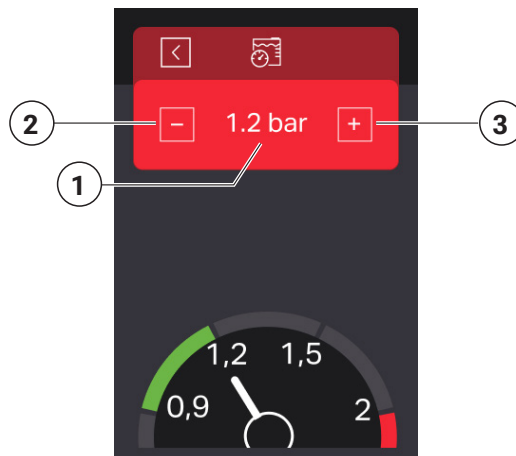
- 1 Milk foam percentage.
- 2 Decrease milk foam.
- 3 Increase milk foam.
- 4 Heating temperature.
- 5 Decrease temperature.
- 6 Increase temperature.

- Adjust the foaming level and heating temperature, then press the  button to confirm.
- Select another recipe to adjust or press the  button to exit.

### 7.2.4 Boiler pressure regulation

This menu allows you to change the operating pressure of the boiler.

- Inside the user menu, press the  button.



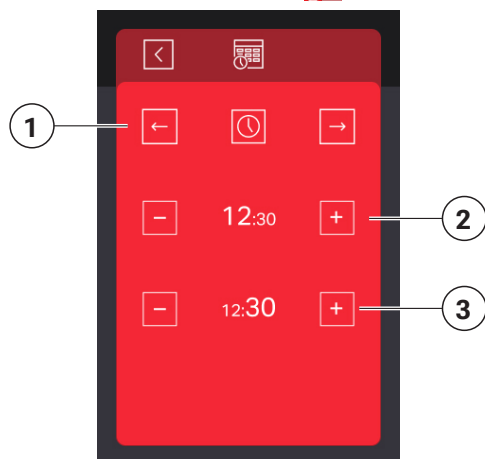
- 1 Current pressure in boiler.
- 2 Decrease pressure.
- 3 Increase pressure.

- Press the  /  buttons to adjust the pressure, then press the  button to confirm and exit the menu
- To exit without saving, press the  button.

### 7.2.5 Setting time/date

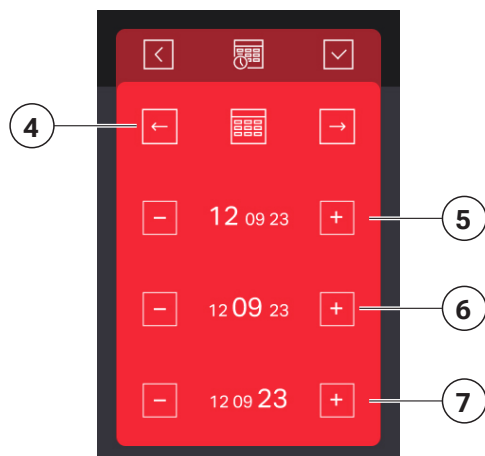
Use this menu to adjust the current date and time.

- Inside the user menu, press the  button.



- 1 Switch to date adjustment.
- 2 Hours.
- 3 Minutes.

- Press the respective  /  buttons to adjust the time.
- At the end press the  or  button, to move to the next screen:



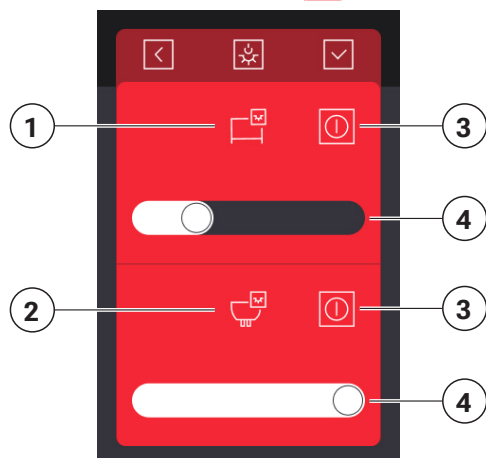
- 4 Switch to time setting.
- 5 Day.
- 6 Month.
- 7 Year.

- Press the respective  /  buttons to adjust the date.
- At the end press the  or  button, to move to the previous screen.
- Or confirm with the  button and exit the menu.
- To exit without saving, press the  button.

### 7.2.6 Light

To activate the lighting of the various zones, proceed as follows:

- Inside the user menu, press the  button.



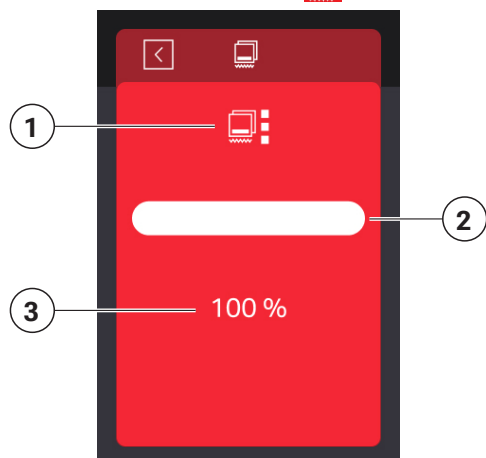
- 1 Bodywork lighting.
- 2 Work surface lighting.

- Activate/deactivate the desired lighting with the  /  button (3).
- Adjust the light intensity of the respective zones, with the appropriate horizontal bar (4), then confirm with the .
- To exit the menu press the  button.

### 7.2.7 Cup warmer

This menu allows you to activate and adjust the cup warmer device, proceed as follows:

- Inside the user menu, press the  button.



- 1 Heating level indication.
- 2 Heating level adjustment.
- 3 Heating level percentage.

- To activate and adjust the desired heating level, slide the cursor (2).
- The icon (1) shows the currently set level, while the heating percentage is indicated below (3).
- To exit the menu press the  button.

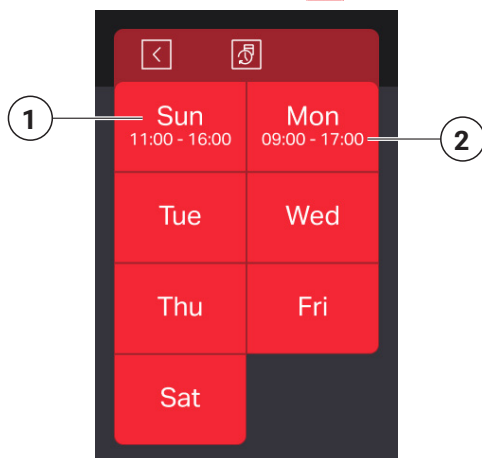
 The same function is present in the main screen, see paragraph 6.4.5 on page 47



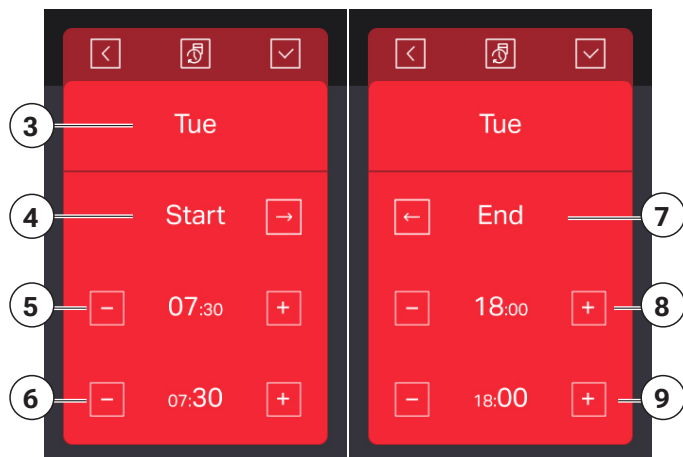
### 7.2.8 Programming the machine's Switch-On and Switch-Off function

This menu is used to programme the machine's automatic switch-on and switch-off procedures. Proceed as follows:

- Inside the user menu, press the  button.

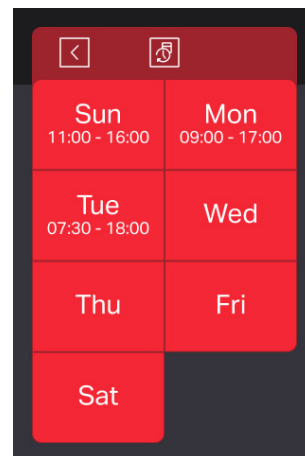


- Day of the week (Sunday to Saturday).
  - Time interval during which the machine is in operation.
- To change the on and off times, press the desired day of the week (e.g. Tuesday), and follow the instructions below:



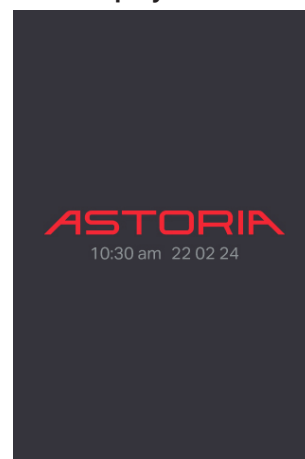
- Day of the week being scheduled.
  - Switch-on setting.
  - Switch-on hour.
  - Switch-on minute.
  - Switch-off setting.
  - Switch-off hour.
  - Switch-off minute.
- Press the respective  /  buttons to adjust the time.
  - To switch between the on and off screens, press the  or  button.
  - Confirm with the  button.

Once the times have been set and confirmed, they are shown in the summary screen of the days of the week, under the day just programmed.



- To exit the menu press the  button.

 When the machine is in the programmed shut-down phase, the screen below appears on the touchscreen display.



## 7.2.9 Washing the dispensing group



Before carrying out the operations described below, prepare the filter holder for washing as indicated in the paragraph 8.5.3 on page 64.

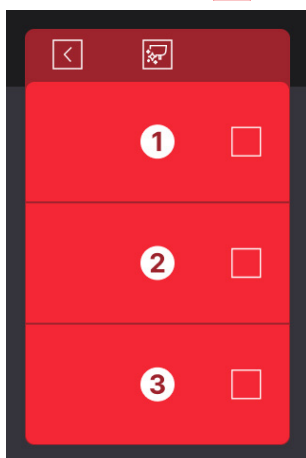


During the washing phase all the coffee selections of the group(s) concerned are disabled.

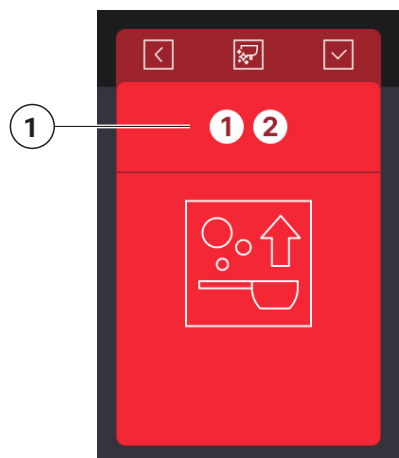
In the event that the wash cycle is interrupted by switching off the machine, it will be automatically reactivated when the machine is switched back on.

Through this menu, it is possible to wash the dispensing groups. Follow the procedure indicated below:

- Inside the user menu, press the  button.

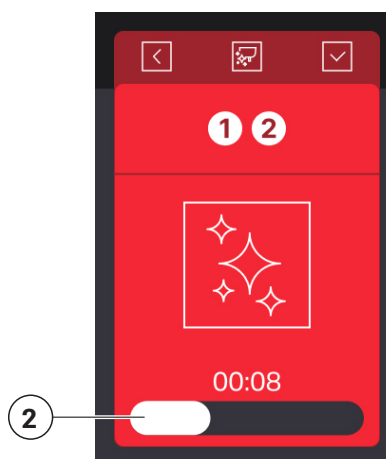


- In the screen that appears, select the group(s) you wish to wash by pressing on the tick to the right of the group number indicator: .
- Press the  button to confirm, the screen below appears:



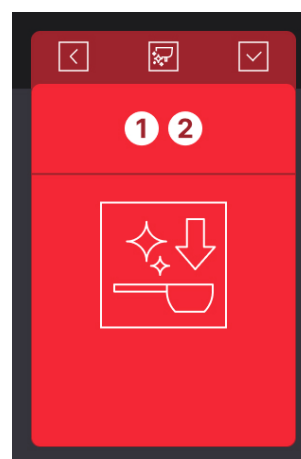
1 Indicator of group/s in washing phase.

- Attach the previously prepared filter holder(s) with the blind filter, and press the  button to confirm.

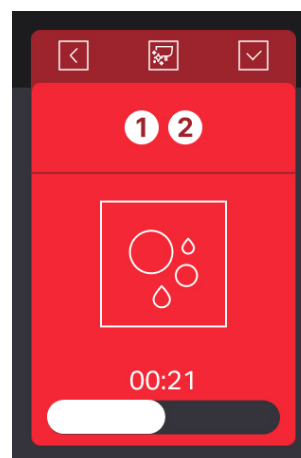


2 Remaining time.

- Wait for the wash to be performed.



- Once the wash cycle is finished, release the filter holder(s) and press the confirmation button  again.



- Wait for the rinse cycle.
- Once the rinsing process is complete, the group is ready to dispense coffee: restore the filter holder with the coffee filter and reattach it to the dispensing group.



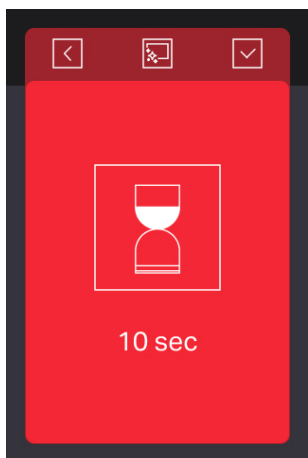
### 7.2.10 Touchscreen display cleaning



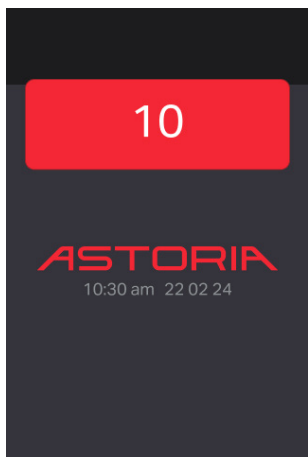
Follow the warnings in paragraph: 8.5.1 on page 64, before cleaning the display.

This menu allows you to clean the touchscreen display. Follow the procedure below:

- Inside the user menu, press the  button.



- The screen enters a programmed stand-by mode, with a countdown, during which all functions are inhibited.
- If you want to exit the menu, press the  button.
- Press the  button to start the timer:

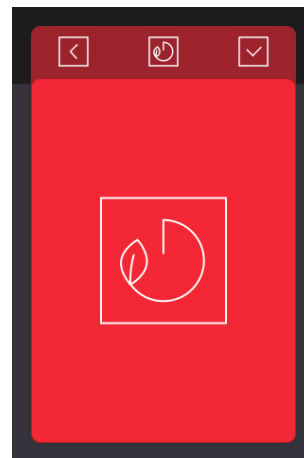


- Perform screen cleaning.
- At the end of the counting the display returns to touch-screen mode.

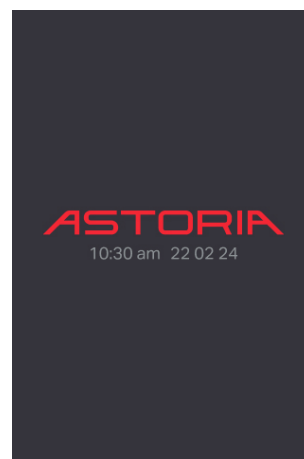
### 7.2.11 Energy saving mode

The machine is provided with a software that manages the stand-by during breaks. This allows a significant energy saving during them, keeping the machine always in conditions of a rapid return to service. Follow the procedure indicated below:

- Inside the user menu, press the  button.



- If you want to exit the menu, press the  button.
- Confirm with the  button, to activate the stand by:



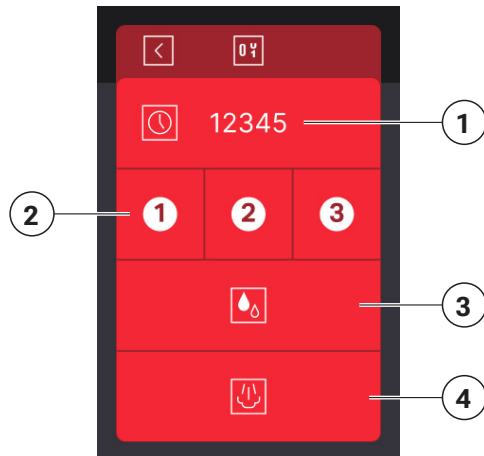
- To reactivate the machine, touch the screen.

## 7.2.12 Counters 0%

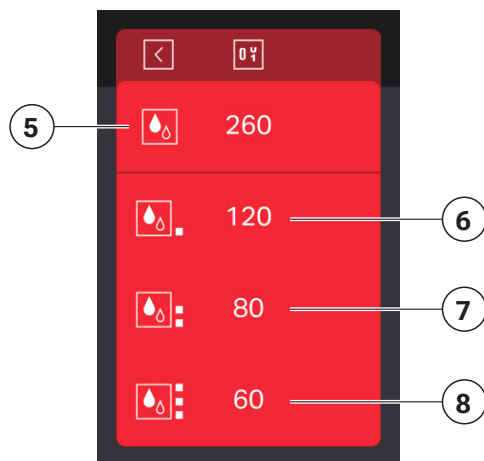
The machine records every coffee, water or autosteamer selection made.

To view the selection counters, proceed as follows:

- Inside the user menu, press the 0% button.

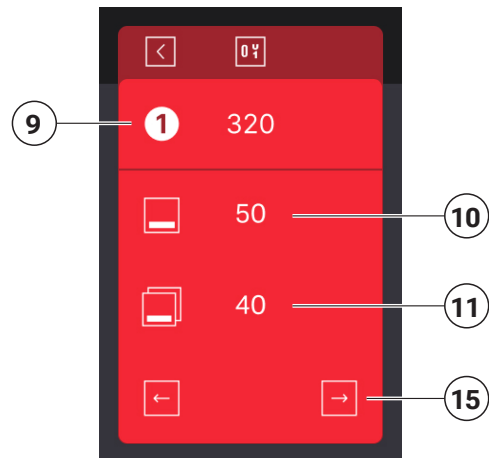


- 1 Total selection count.
  - 2 Coffee brewing group selection.
  - 3 Hot water selection count.
  - 4 Autosteamer selection count.
- Press the 0% (3) or 0% (4) button, to display the respective counters. Ex. screen below.



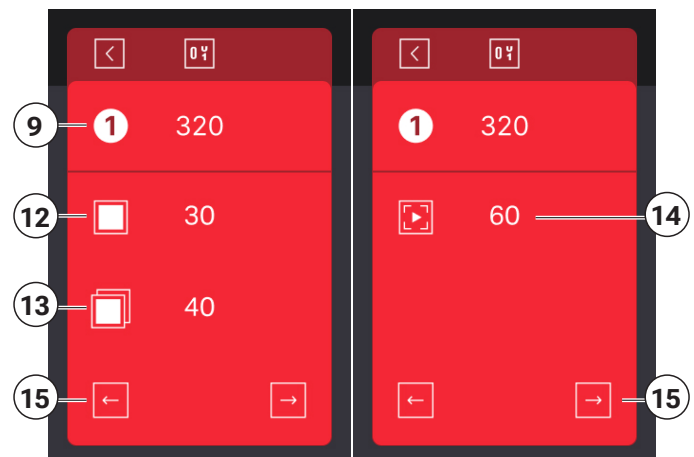
- 5 Total water selection count.
- 6 Water selection counting button 1.
- 7 Water selection counting button 2.
- 8 Water selection counting button 3.

- To view the coffee counts, press the button corresponding to the brewing group you wish to consult: 1, 2 or 3. E.g. group 1:



- 9 Total selection count group 1.
- 10 Selection count button 1 espresso.
- 11 Selection count button 2 espressos.

- Scroll through the various pages using the ← / → buttons (15), to view the counters for the other coffee dose buttons.



- 12 Selection count button 1 large.
- 13 Selection count button 2 larges.
- 14 Continuous key selection count.

- To exit the menu press the < button.

## 8. MAINTENANCE AND CLEANING

### 8.1 Safety precautions



Carefully read the instructions provided in the chapter "II. SAFETY PRECAUTIONS" on page 35.



It is mandatory that gloves be used to protect the user against cuts and abrasions and from all machine parts that become hot or come in contact with food (filter holders, filters, etc.).

### 8.2 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.



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

*Periodic Maintenance Table*

| Component                      | Type of operation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Daily | Weekly | Monthly |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|---------|
| BOILER and HYDRAULIC SYSTEM    | Change the water as indicated in para. 6.4.1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | X     |        |         |
| DISPLAY                        | Keep checking the heating unit pressure which must be between 0.08 and 0.14 MPa (0.8 and 1.4 bar).                                                                                                                                                                                                                                                                               |       | X      |         |
| PRESSURE GAUGE                 | Periodically check the water pressure when coffee is being dispensed: check the pressure indicated on the gauge, which must be in the range of 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<br>WATER SOFTENER | Replace the water filter cartridge or regenerate the water softener as often as specified by the manufacturer.                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |        | X       |

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

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

If the machine is switched back on after this period, the Technician must replace all the water inside the hydraulic circuits as indicated in para. "8.2 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.

### 8.4 Malfunctions and solutions

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 a malfunction cannot be resolved, turn the machine off and call out the Technician.

### 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.                                                                                                                                                         |
| STEAM IS NOT COMING OUT OF THE STEAM NOZZLES                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>The nozzle sprayer is clogged.</li> <li>The machine is switched off.</li> </ul>                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Clean the steam nozzle sprayer.</li> <li>Turn on the machine.</li> </ul>                                                                                           |
| WATER OR STEAM MIXED WITH WATER COMES OUT OF STEAM NOZZLES                                                                                                     | Electrical system or hydraulic system fault.                                                                                                                                                               | Turn off the machine and call out the Technician.                                                                                                                                                         |
| NO BEVERAGES ARE BEING DISPENSED                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>The water mains valve is shut off.</li> <li>The coffee has been ground too finely.</li> </ul>                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Open the water mains valve.</li> <li>Adjust the coffee grind.</li> </ul>                                                                                           |
| WATER IS LEAKING FROM THE MACHINE                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>The tray is not draining.</li> <li>The drainpipe is broken, has detached, or the water flow is obstructed.</li> </ul>                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Check the sewer drain.</li> <li>Check and restore the drainpipe connection to the tray.</li> </ul>                                                                 |
| THE COFFEE IS TOO HOT OR TOO COLD                                                                                                                              | Electrical system or hydraulic system fault.                                                                                                                                                               | Turn off the machine and call out the Technician.                                                                                                                                                         |
| COFFEE DISPENSING TOO FAST                                                                                                                                     | The coffee has been ground too coarsely.                                                                                                                                                                   | Adjust the coffee grind.                                                                                                                                                                                  |
| COFFEE DISPENSING TOO SLOWLY                                                                                                                                   | The coffee has been ground too finely.                                                                                                                                                                     | Adjust the coffee grind.                                                                                                                                                                                  |
| THE COFFEE GROUNDS ARE WET                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>The dispensing group is dirty.</li> <li>The dispensing unit is too cold.</li> <li>The coffee has been ground too finely.</li> <li>The coffee is too old.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Wash the unit with the blind filter.</li> <li>Wait for the unit to fully heat up.</li> <li>Adjust the coffee grind.</li> <li>Replace with fresh coffee.</li> </ul> |
| THE GAUGE INDICATES INCONSISTENT PRESSURE                                                                                                                      | Hydraulic system fault.                                                                                                                                                                                    | Turn off the machine and call out the Technician.                                                                                                                                                         |
| COFFEE GROUNDS FOUND IN CUPS                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>The filter holder is dirty.</li> <li>The filter holes are worn.</li> <li>The coffee has not been ground evenly.</li> </ul>                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Clean the filter holder.</li> <li>Replace the filter.</li> <li>Adjust the grind as appropriate.</li> </ul>                                                         |
| THE CUP IS DIRTY WITH COFFEE SPLASHES                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>The coffee has been ground too coarsely.</li> <li>The filter's edge is damaged.</li> </ul>                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Adjust the coffee grind.</li> <li>Replace the filter.</li> </ul>                                                                                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>COFFEE DISPENSING IS UNEVEN</li> <li>THE COFFEE DOSE IS NOT CORRECT</li> <li>THE DOSE BUTTON LED IS FLASHING</li> </ul> | The coffee has been ground too finely.                                                                                                                                                                     | Adjust the coffee grind.                                                                                                                                                                                  |



| Problem                                                                            | Cause                                        | Action                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| THE ELECTRONIC SYSTEM HAS SHUT DOWN                                                | Electrical system or hydraulic system fault. | Turn off the machine and call out the Technician. |
| WATER IS LEAKING FROM THE PUMP                                                     | Pump fault.                                  |                                                   |
| THE MOTOR STOPS SUDDENLY OR THE THERMAL PROTECTOR IS TRIGGERED BY A POWER OVERLOAD |                                              |                                                   |
| THE PUMP IS WORKING BELOW THE NOMINAL FLOW RATE                                    |                                              |                                                   |
| THE PUMP IS NOISY                                                                  |                                              |                                                   |

## BOILER LEVEL LED FLASHING RED:

|                                |                                                                                                                                                                                            |                                                                           |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| • 1 flash, 2 second pause...   | After a few minutes the water stops being automatically filled. <ul style="list-style-type: none"><li>• The timeout device has cut in.</li><li>• There is no water in the mains.</li></ul> | Turn off the machine and call out the Technician.                         |
| • 2 flashes, 2 second pause... | Cup warmer device fault.                                                                                                                                                                   |                                                                           |
| • 3 flashes, 2 second pause... | Electrical system fault.                                                                                                                                                                   |                                                                           |
| • 4 flashes, 2 second pause... | Other type of failure                                                                                                                                                                      |                                                                           |
|                                |                                                                                                                                                                                            | • Turn the machine off and then back on.<br>• Open the water mains valve. |

Display Alerts (version with touchscreen display)

If the message is not present in the following table, or if a warning cannot be resolved, turn the machine off and call out the Technician.

| Notice                                              | Cause                                                                                                                                                                                      | Action                                                                    |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| ALL_boiler_filling_timeout<br>0-0-0-4               | Failure to fill the boiler within the maximum time established. <ul style="list-style-type: none"><li>• The timeout device has cut in.</li><li>• There is no water in the mains.</li></ul> | • Turn the machine off and then back on.<br>• Open the water mains valve. |
| ALL_exhausted_filter<br>0-0-0-25                    | The inlet water filter is exhausted.                                                                                                                                                       |                                                                           |
| ALL_delivery_GR1/2/3<br>0-1-0-4 / 0-2-0-4 / 0-3-0-4 | <ul style="list-style-type: none"><li>• The water mains valve is shut off.</li><li>• The coffee has been ground too finely.</li></ul>                                                      | • Open the water mains valve.<br>• Adjust the coffee grind.               |

## 8.5 Cleaning operations

### 8.5.1 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 continuously, cleaning should be performed more frequently.



Do not use alkaline cleaners, solvents, alcohol or aggressive substance-based products (e.g. phosphoric, citric or sulfamic acids).

The products/cleaners used must be suitable for this purpose and not corrode the water circuit elements and in any case use them following the instructions provided on the package.

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

Always use clean and sanitised cloths when cleaning.

For all the cleaning operations of the machine components, only use the following detergents supplied by the Manufacturer:

- EVO® ESPRESSO MACHINE
- MFC® BLUE MILK

| Cleaning                                                                                                                                                                                                                                                                        | Daily | Weekly |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| <b>Body and Grilles:</b><br>Clean the panels of the body with a cloth dampened in lukewarm water.<br>Remove the drip tray and cup holder grille and wash with hot water.                                                                                                        | X     |        |
| <b>Filters and Filter Holders:</b><br>Wash the filters and filter holders on a daily and weekly basis, as indicated in para. 8.5.2 on page 64.<br>Perform the cleaning operations on a daily basis as indicated in para. 8.5.4                                                  | X     | X      |
| <b>Steam nozzle:</b><br>Keep the nozzle clean at all times using a cloth dampened in lukewarm water.<br>Check and clean the nozzle tips, by clearing the steam outlet holes with a small needle.<br>Perform the wash on a weekly basis, as indicated in para. 8.5.5 on page 66. | X     | X      |
| <b>Dispensing unit:</b><br>Wash the dispensing unit as described in para. 8.5.3<br>Perform the cleaning operations on a daily basis as indicated in para. 8.5.4<br>Clean the interior on a weekly basis, as indicated in para. 8.5.4 on page 65.                                | X     | X      |
| <b>Grinder-dispenser and Hopper:</b><br>Clean the hopper and the dispenser inside and out with a cloth dampened with warm water.<br>When finished, dry all parts thoroughly.                                                                                                    |       | X      |

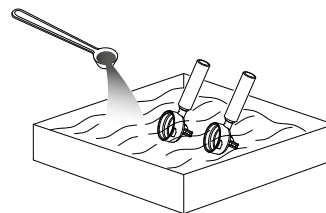
### 8.5.2 Cleaning the filters and filter holders



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

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:



For the weekly cleaning of the filters and filter holders, use the EVO® detergent diluted in water according to the procedures indicated on the packaging or on the manufacturer's website.

### 8.5.3 Washing the dispensing group



Utiliser le détergent EVO® selon les modalités indiquées sur l'emballage ou sur le site du fabricant.



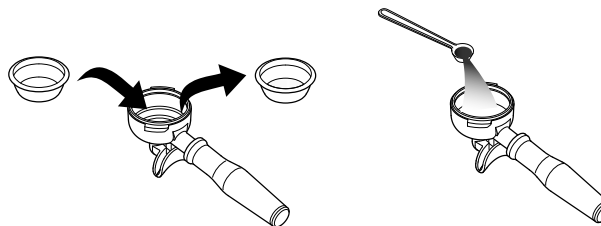
During the washing phase, all the coffee selections of that group are disabled.

Wash the dispensing groups on a daily basis.

The coffee dispensing wash method is different for each machine type. The instructions specific to the model being used must be followed.

In any case, before starting the wash operation, the filter holder must be prepared as described below:

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



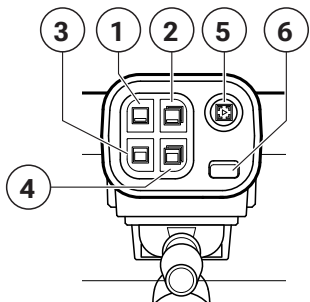
- pour 1 level scoop of EVO® detergent into the blind filters and hook the filter holders to the dispensing units.

From here on, follow the instructions specific to your machine.



### Version without touchscreen display

**i** 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. In the event of a power failure during the washing phase, when the machine is switched on again, it goes back to the rinse start waiting phase on the groups involved, which therefore remain inhibited from further dispensing. It will be necessary to carry out the operation again to eliminate any detergent present in the group.



- On the keyboard of the group where you want to wash, press and hold down button  (5), and in quick succession (within 5 seconds), also press and hold down button  (1) for at least 5 seconds.
- Buttons  (1) and  (2) flash: attach the previously prepared filter holder and press button  (5), the washing sequence starts.
- During the washing phase, the group buttons  (1) and  (2) continue to flash, and on the chrono display (6), a countdown of the duration of the phase is shown.
- Once this phase is completed, the button  (5), and the buttons  (3) and  (4) flash, waiting for the filter holder to be removed.
- Remove the filter holder and press the button  (5), the rinsing sequence starts.
- During the rinsing phase, buttons  (3) and  (4) continue to flash, and the chrono display (6) shows a countdown of the duration of the phase.
- Once the rinsing process is complete, the group is ready to dispense coffee: replace the filter holder with the coffee filter and reattach it to the dispensing group.

### Version with touchscreen display

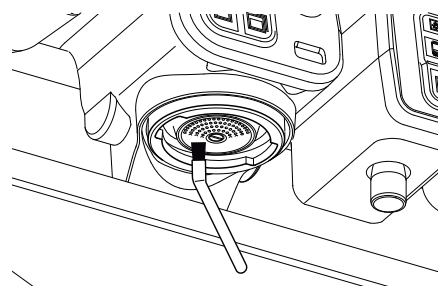
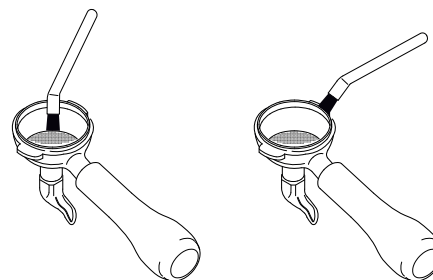
**i** To wash in this model, follow the instructions in the paragraph 7.2.9 on page 58.

## 8.5.4 Cleaning the group shower screen, shower screen containment ring and filter holder

### Daily

Clean the dispensing group and filter holder shower screens with a 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.

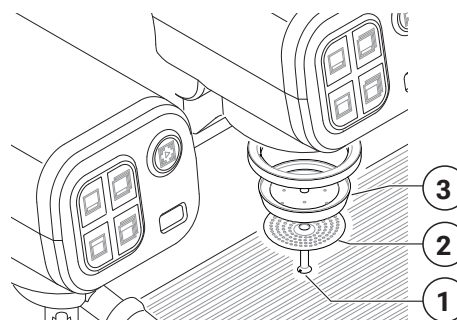


**i** Use a suitable toothbrush, which can be requested from the manufacturer if necessary.

### Weekly

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

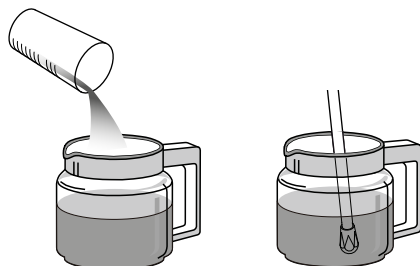
- Loosen the screw using a screwdriver (1).
- Remove the shower screen (2) and the shower screen containment ring (3).
- Wash the two components with hot water.
- Reposition the shower screen and shower screen containment ring in their original position and lock everything in place with the screw.



### 8.5.5 Cleaning the steam nozzle



For the weekly cleaning of the steam nozzle, use the MFC ® detergent diluted in water according to the procedures indicated on the packaging or on the manufacturer's website.



### 8.6 Tips for a good cup of coffee

Wash the filters and filter holders on a daily basis, as indicated in para. 8.5.2 on page 64. The failure to perform this cleaning operation will negatively affect the quality of the dispensed coffee.

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

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

Do not to keep large amounts of coffee beans on hand. If you change the type of coffee, 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.

## 9. 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.**

## 10. 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 re-commissioned by a Technician.



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

## 11. DISMANTLING

The machine must only be dismantled by the Technician.

## 12. DISPOSAL

### 12.1 Disposal information

For the European Union and the European Economic Area only.

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



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

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



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

### 12.2 Environmental information

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

Dispose of the battery in accordance with current national regulations.



### III. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

#### III.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.

 **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 machine et d'accidents de l'utilisateur.**

#### III.II. INSTALLATION

Les opérations d'installations doivent toujours être effectuées par le Technicien et conformément aux normes de sécurité et de santé en vigueur.

#### III.III. 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 le présent 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 psychotropes 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 équipement 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 à eau, à 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 enfants âgés d'au moins 8 ans, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dépourvues de l'expérience ou de la connaissance nécessaire, tant qu'ils sont sous surveillance ou après avoir fourni les instructions indispensables à un usage sans danger et à la compréhension des dangers relatifs. Les enfants doivent être surveillés pour contrôler qu'ils ne jouent pas avec 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 réseau de gaz (si présent) demander l'intervention du Technicien.

Le réseau de gaz (si présent) doit être désactivé pendant les longues périodes d'inactivité de la machine (nuit ou ferme-

ture 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



Il incombe au Technicien d'informer l'utilisateur sur les procédures de contrôle périodique des équipements sous pression et des dispositifs de sécurité conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation.

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

### **III.IV. 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 laver 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 à eau et à vapeur ;
- ne jamais diriger vers les mains ou d'autres parties du corps les terminaux de distribution de la vapeur, d'eau chaude ou de lait.

### III.V. CARACTÉRISTIQUES DES EPI

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

**Gants**

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



**Effectuer uniquement les opérations d'entretien et de nettoyage décrites dans le présent 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'équipement doivent être effectuées par le Technicien afin d'éviter tout relâchement de matériau nocif pour l'usage alimentaire.

### III.VI. SITUATIONS D'URGENCE

En cas de situation d'urgence, prendre les mesures prévues par le plan d'urgence du local et procéder immédiatement à la mise en place systématique des actions en fonction du type 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 CO<sub>2</sub>.

## Sommaire général

|                                                                |           |                                                                                                                                             |           |
|----------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. INTRODUCTION .....</b>                                   | <b>71</b> | <b>7. PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES DE LA MACHINE AVEC ÉCRAN TACTILE .....</b>                                                               | <b>84</b> |
| 1.1 Instructions pour la lecture du manuel .....               | 71        | 7.1 Logique de fonctionnement .....                                                                                                         | 84        |
| 1.2 Conservation du Manuel .....                               | 71        | 7.2 Accéder au menu .....                                                                                                                   | 84        |
| 1.3 Méthodologie de mise à jour du Manuel d'instructions ..... | 71        | 7.2.1 Unité de mesure / information  .....               | 85        |
| 1.4 Destinataires .....                                        | 71        | 7.2.2 Réglage du dosage  .....                           | 86        |
| 1.5 Glossaire et pictogrammes .....                            | 72        | 7.2.3 Réglage de l'autosteamer  .....                    | 87        |
| 1.5.1 Glossaire .....                                          | 72        | 7.2.4 Réglage de la pression de la chaudière  .....      | 87        |
| 1.5.2 Pictogrammes .....                                       | 72        | 7.2.5 Réglage de la date/heure  .....                    | 88        |
| 1.6 Garantie .....                                             | 72        | 7.2.6 Éclairage  .....                                   | 88        |
| <b>2. IDENTIFICATION DE LA MACHINE .....</b>                   | <b>73</b> | 7.2.7 Chauffe-tasses  .....                              | 88        |
| 2.1 Marque et désignation du modèle .....                      | 73        | 7.2.8 Programmation des jours/horaires de service  ..... | 89        |
| 2.2 Description générale .....                                 | 73        | 7.2.9 Lavage des groupes de distribution  .....          | 90        |
| 2.3 Service d'assistance à la clientèle du fabricant .....     | 73        | 7.2.10 Nettoyage de l'écran  .....                       | 91        |
| 2.4 Usage destiné .....                                        | 73        | 7.2.11 Économie d'énergie  .....                         | 91        |
| 2.5 Illustration de la machine .....                           | 74        | 7.2.12 Afficher/réinitialiser les compteurs  .....      | 92        |
| 2.8 Écran tactile .....                                        | 75        | <b>8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....</b>                                                                                                      | <b>93</b> |
| 2.9 Données et marquage .....                                  | 76        | 8.1 Précautions de sécurité .....                                                                                                           | 93        |
| <b>3. STOCKAGE .....</b>                                       | <b>77</b> | 8.2 Entretien périodique .....                                                                                                              | 93        |
| <b>4. INSTALLATION .....</b>                                   | <b>77</b> | 8.3 Entretien après une courte période d'inactivité de la machine .....                                                                     | 93        |
| <b>5. MISE EN SERVICE .....</b>                                | <b>77</b> | 8.4 Dysfonctionnements et solutions .....                                                                                                   | 93        |
| <b>6. FONCTIONNEMENT .....</b>                                 | <b>77</b> | 8.5 Opérations de nettoyage .....                                                                                                           | 96        |
| 6.1 Précautions de sécurité .....                              | 77        | 8.5.1 Instructions générales .....                                                                                                          | 96        |
| 6.2 Émissions .....                                            | 77        | 8.5.2 Nettoyage filtres et porte-filtres .....                                                                                              | 96        |
| 6.3 Allumage et arrêt .....                                    | 77        | 8.5.3 Lavage groupe de distribution .....                                                                                                   | 96        |
| 6.3.1 Chauffage électrique .....                               | 77        | 8.5.4 Nettoyage des douchettes du groupe du porte-douchette et du porte-filtre .....                                                        | 97        |
| 6.3.2 Arrêt de la machine .....                                | 78        | 8.5.5 Nettoyage de la buse à vapeur .....                                                                                                   | 98        |
| 6.4 Prédiposition de la machine .....                          | 78        | 8.6 Conseils pour obtenir un bon café .....                                                                                                 | 98        |
| 6.4.1 Renouvellement eau intérieure .....                      | 78        | <b>9. PIÈCES DE RECHANGE .....</b>                                                                                                          | <b>98</b> |
| 6.4.2 Mouture et dosage du café .....                          | 78        | <b>10. MISE HORS SERVICE .....</b>                                                                                                          | <b>98</b> |
| 6.4.3 Grille de tasse réglable .....                           | 78        | <b>11. DÉMANTÈLEMENT .....</b>                                                                                                              | <b>98</b> |
| 6.4.4 Allumage lumière .....                                   | 79        | <b>12. ÉLIMINATION .....</b>                                                                                                                | <b>98</b> |
| 6.4.5 Chauffe-tasses .....                                     | 79        | 12.1 Informations sur l'élimination .....                                                                                                   | 98        |
| 6.4.6 Régulation de pression de chaudière .....                | 80        | 12.2 Informations environnementales .....                                                                                                   | 98        |
| 6.5 Distribution du café .....                                 | 81        |                                                                                                                                             |           |
| 6.5.1 Préparation du porte-filtre .....                        | 81        |                                                                                                                                             |           |
| 6.5.2 Distribution .....                                       | 81        |                                                                                                                                             |           |
| 6.5.3 Programmation .....                                      | 81        |                                                                                                                                             |           |
| 6.6 Distribution de la vapeur .....                            | 81        |                                                                                                                                             |           |
| 6.7 Distribution d'eau chaude .....                            | 82        |                                                                                                                                             |           |
| 6.7.1 Version sans écran tactile .....                         | 82        |                                                                                                                                             |           |
| 6.7.2 Version avec écran tactile .....                         | 83        |                                                                                                                                             |           |
| 6.8 Distribution avec Autosteamer .....                        | 83        |                                                                                                                                             |           |
| 6.8.1 Conseils d'utilisation .....                             | 83        |                                                                                                                                             |           |
| 6.8.2 Distribution .....                                       | 83        |                                                                                                                                             |           |

## 1. INTRODUCTION

Lire attentivement le présent 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.

Le présent manuel 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.



**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.**

Le Fabricant se réserve le droit d'apporter des améliorations et/ou des modifications au produit. Nous garantissons que le présent 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 Instructions pour la lecture du manuel

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

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

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

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

#### Abréviations

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

#### Unité de mesure

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

### 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 le présent Manuel.**

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

**Le présent manuel est aussi disponible sur le site internet du Fabricant reporté sur la couverture du manuel.**

### 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:

- Être majeur ;
- 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

Le présent 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 pour 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 d'Obligation d'utilisation des gants de protection**, utilisé en cas de risque de blessure grave et permanente nécessitant une hospitalisation.



**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 SIGNALÉTIQUE de la machine et dans la DÉCLARATION DE CONFORMITÉ UE accompagnant la machine.

### 2.2 Description générale

La machine décrite dans le présent 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 UE accompagnant la machine.

### 2.3 Service d'assistance à la clientèle du fabricant

**CMA 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

**RCW INTERNATIONAL LIMITED**  
Flat/Rm 12 07/F, Peninsula Centre, 67 Mody Road  
Tsim sha tsui East, KOWLOON - HONG KONG  
Web-site: www.astoria.com

**RCW USA**  
1597 Post Rd Fairfield  
CONNECTICUT 06824 - USA  
Web-site: www.astoria.com

**RCW GERMANY GMBH**  
Schleifwiesenstrasse, 27  
71723 GROSSBOTTWAR - GERMANY  
Tel. +49 7148 1629-991 - Fax +49 7148 1629-992  
E-mail: info@rcwgermany.de  
Web-site: www.astoria.com

**RCW ROMANIA S.R.L.**  
Str. Parma nr. 2, O.P. 1, C.P. 446  
300518 TIMISOARA TIMIS - ROMANIA  
Tel. +40 256 306 492/4 - Fax +40 256 306 496  
E-mail: service@rcwromania.ro  
Web-site: www.astoria.com

**RCW RUS LLC**  
Business Center PORTPLAZA  
Proektiruemy proezd 4062, 6/16  
115432 MOSCOW - RUSSIA  
Tel. +7(495) 925 75 56  
Web-site: www.astoria.com

### 2.4 Usage destiné

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

La machine peut être utilisée dans toutes les conditions de fonctionnement prévues, figurant et décrites dans ce présent docu-

ment. 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.

**i** Tous les usages non spécifiquement mentionnés dans le présent 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 le présent paragraphe, pour différentes utilisations ou non mentionnées dans le présent Manuel ;
- avec l'utilisation de produit différent de ceux indiqués dans le présent 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

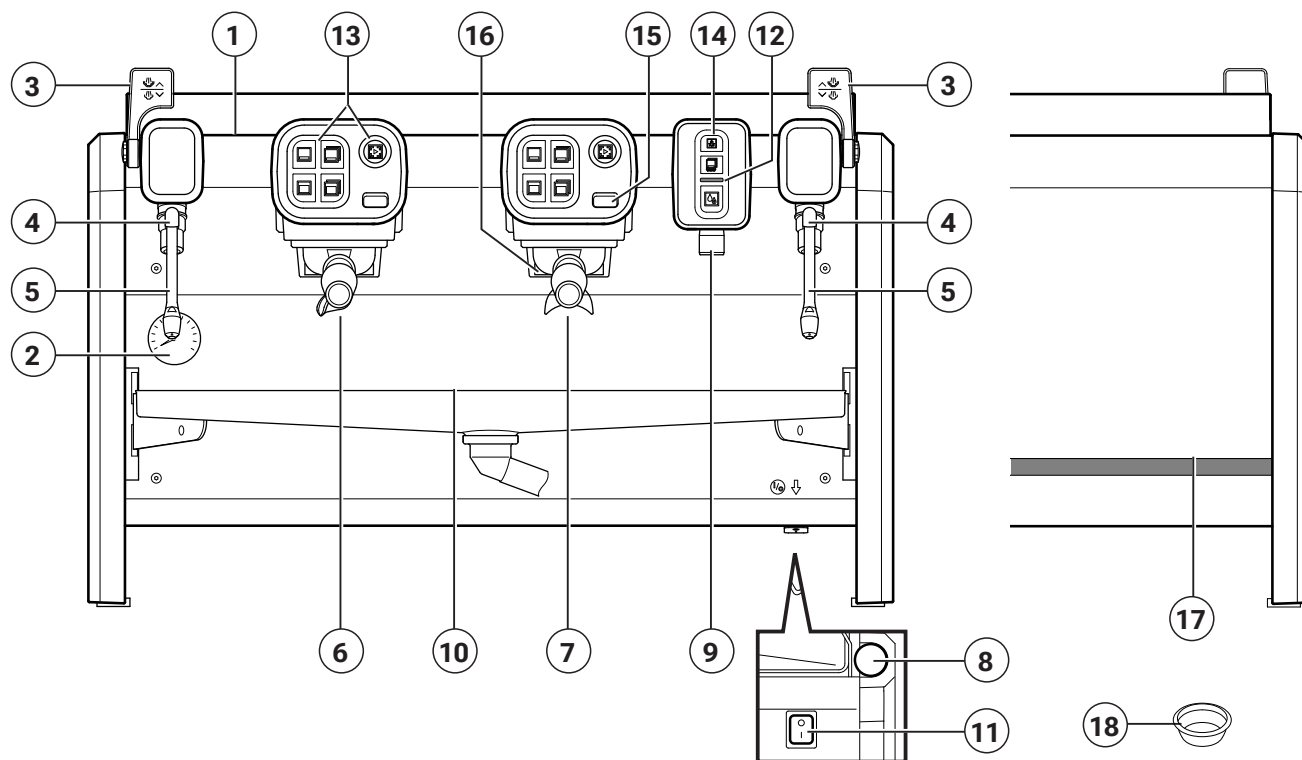
Les seuls usages admissibles sont ceux décrits dans ce manuel, tout autre usage est considéré comme impossible et dangereux.

#### 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. Il doit également avoir entièrement lu et compris le présent Manuel. 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 le présent Manuel peuvent être cause d'accidents.

## 2.5 Illustration de la machine

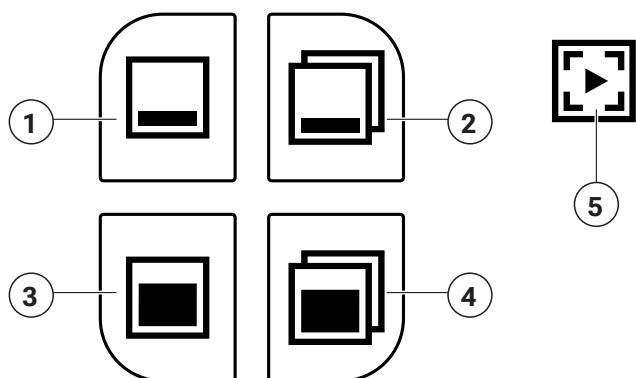


1. Plan chauffe-tasses.
2. Manomètre.
3. Manette de vapeur.
4. Protection anti-brûlure.
5. Buse à vapeur.
6. Porte-filtre 1 tasse.
7. Porte-filtre 2 tasses.
8. Pied réglable.
9. Buse à eau chaude.
10. Grille de tasse réglable.

\* selon la version.

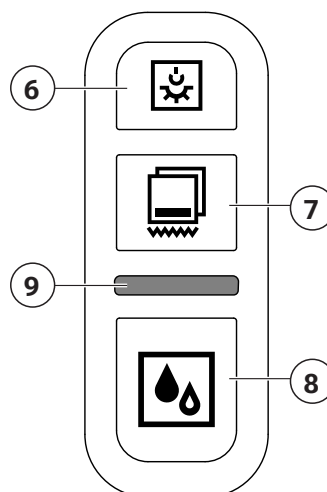
11. Interrupteur d'allumage.
12. Voyant lumineux allumage machine / indicateur de niveau de chaudière\*.
13. Clavier.
14. Clavier des services / écran tactile\*.
15. Écran chrono.
16. Éclairage du compartiment de distribution.
17. Éclairage arrière\*.
18. Filtre aveugle.

## 2.6 Clavier



1. 1 café espresso;
2. 2 cafés espresso;
3. 1 café long;
4. 2 cafés longs;
5. Stop / Programmation / Distribution continue / Rinçage

## 2.7 Clavier des services



6. Allumer / éteindre les lumières;
7. chauffe-tasses\*;
8. distribution d'eau chaude;
9. voyant lumineux allumage machine / indicateur de niveau de chaudière (voir ci-dessous);

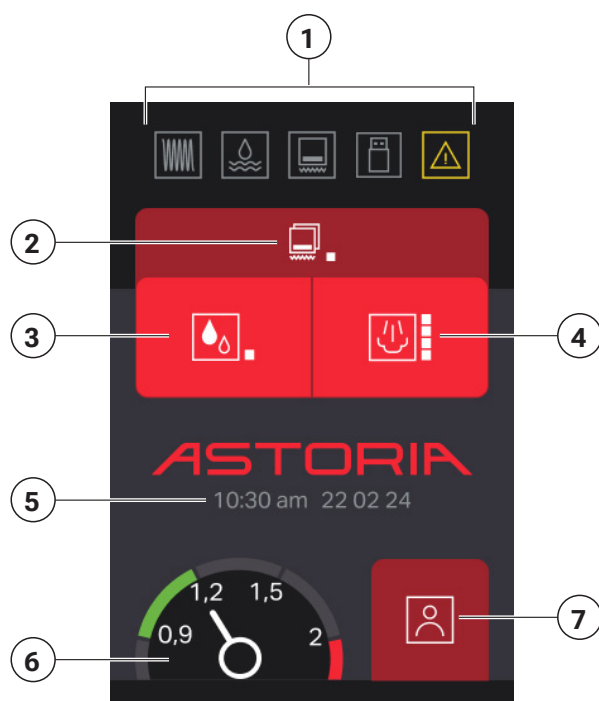
| Couleur de la lumière | Indication                                                                            |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Blanc fixe            | Machine allumée : état normal                                                         |
| Blanc clignotant      | Chargement de l'eau de la chaudière en cours                                          |
| Bleu fixe             | Chauffage de la chaudière en cours                                                    |
| Magenta fixe          | Mode de programmation de la touche dose                                               |
| Cyan fixe             | Programmation de la chaudière                                                         |
| Rouge fixe            | Dysfonctionnement : consulter "Tableau Dysfonctionnements et solutions" à la page 94. |

\* selon la version.

## 2.8 Écran tactile

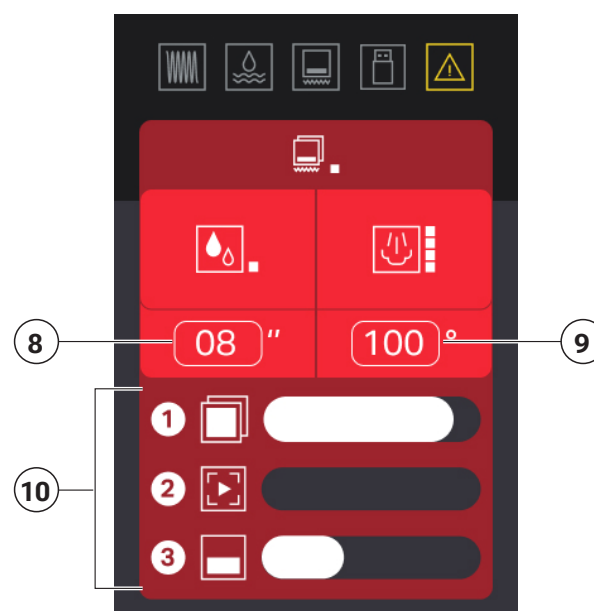
L'écran tactile vous permet de contrôler et de programmer différentes fonctions de la machine. (see para. 7 à la page 84).

Machine prête, voici à quoi ressemble l'écran:



1. Icônes de service.
2. Chauffe-tasse\*.
3. Distribution d'eau chaude.
4. Distribution autosteamer\*.
5. Heure / Date.
6. Indicateur de pression de chaudière.
7. Accéder au menu de programmation.

Machine en phase de distribution:



8. Temps restant de distribution d'eau chaude.
9. Température de fonctionnement du autosteamer\*.
10. Temps restant de distribution du café.

\* selon la version.

### Icônes de service (1)

| Icône | Indication                                                              |
|-------|-------------------------------------------------------------------------|
|       | Résistance chaudière : BLANC=inactif ; VERT = échauffement.             |
|       | Niveau d'eau dans la chaudière : BLANC = chargement ; VERT = niveau OK. |
|       | Résistance chauffe-tasse : BLANC=inactif ; VERT = échauffement.         |
|       | Présence de clé USB (réservée au Technicien).                           |
|       | Avis d'alarme : voir paragraphe 8.4 à la page 93.                       |

## 2.9 Données et marquage

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

| TABLEAU DONNÉES TECHNIQUES                 |                   | 2GR                                  | 3GR            |
|--------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------|----------------|
| Puissance max.                             | 208-240 V (US/CA) | 3900-5200 W                          | 5200-6900 W    |
|                                            | 220-240 V         | 2800-3300 W                          | 5800-6900 W    |
|                                            | 380-415 V         | 4400-5200 W                          |                |
| Fréquence                                  |                   | 50 - 60 Hz                           | 50 - 60 Hz     |
| Chaudière                                  |                   | 8,5 L                                | 13,5 L         |
| Dimensions LxPxH                           |                   | 770x633x490 mm                       | 990x633x490 mm |
| Poids net / brut                           |                   | 56 / 72 kg                           | 72 / 90 kg     |
| Étalonnage de la soupape de sécurité       |                   | 0,19 MPa (1,9 bar) +/- 0,015 MPa     |                |
| Pression de fonctionnement de la chaudière |                   | 0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)      |                |
| Pression d'eau d'alimentation              |                   | 0,15 - 0,6 MPa MAX (1,5 - 6 bar MAX) |                |
| Pression de distribution du café           |                   | 0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)            |                |
| Température ambiante de fonctionnement     |                   | 5 - 35°C 95° U.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, les données techniques spécifiques de l'équipement et le pays de production, est apposée sous le bac d'évacuation.

Un exemple de plaque signalétique est fourni ci-après.

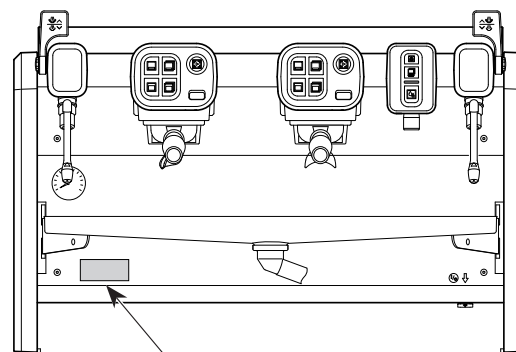
Pour toute communication avec le Fabricant, toujours indiquer les informations suivantes:

- **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.



**Il est interdit de retirer ou de détériorer la plaque signalétique. Si elle est détériorée ou illisible, communiquer avec le Technicien ou le Fabricant.**



*La plaque signalétique est située sous le bac d'évacuation*



*Pays de fabrication de la machine*

| Indication           | Pays     |
|----------------------|----------|
| <b>MADE IN ITALY</b> | ITALIE   |
| <b>R</b>             | ROUMANIE |

### 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 "III. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ" à la page 67.

#### 6.2 Émissions

##### Vibrations

En conditions de travail conformes aux indications fournies dans le présent 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 arrêt



Durant la phase de chauffage de la machine (durée variable en fonction du modèle) la soupape anti-dépression émettra de la vapeur pendant quelques secondes jusqu'à sa fermeture.

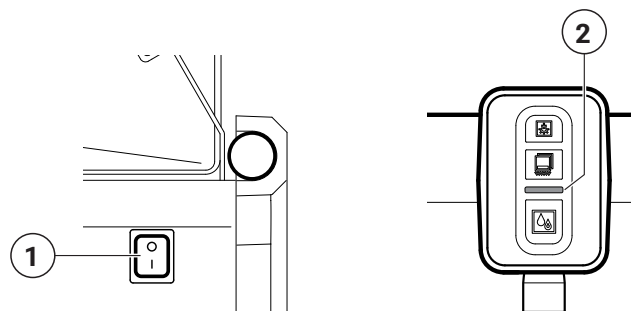


Au quotidien, il faut procéder au renouvellement de l'eau des circuits hydrauliques comme indiqué au para 6.4.1.

#### 6.3.1 Chauffage électrique

##### Version sans écran tactile

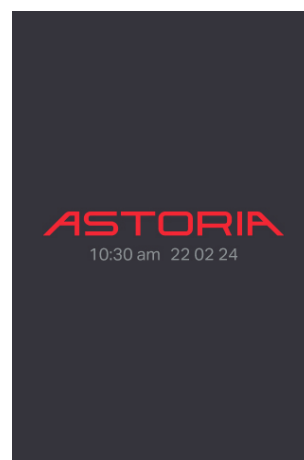
- Ouvrir le robinet d'eau du réseau général;



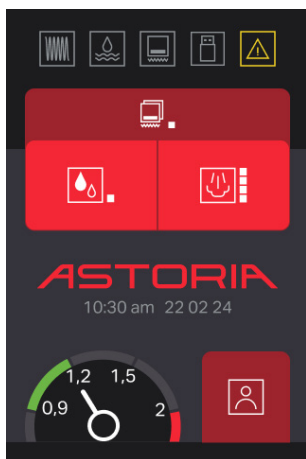
- mettez l'interrupteur d'alimentation en position ON (1);
- le voyant bleu du niveau d'eau de la chaudière (2) s'allume;
- attendez le chargement automatique de l'eau dans la chaudière et le chauffage;
- lorsque l'indicateur de niveau d'eau dans la chaudière (2) devient blanc, la machine est prête à l'emploi.

##### Version avec écran tactile

- Ouvrir le robinet d'eau du réseau général;
- mettez l'interrupteur d'alimentation en position ON (1);
- attendez et suivez les instructions à l'écran.



- la machine est prête à l'emploi lorsque sur l'écran apparaît le message suivant:



### 6.3.2 Arrêt de la machine

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

## 6.4 Prédiposition de la machine

### 6.4.1 Renouvellement eau intérieure



Quotidiennement, il faut effectuer le renouvellement de l'eau contenue dans les circuits hydrauliques intérieurs.

À l'aide des différentes commandes, procéder de la façon suivante:

#### GROUPES

- Enclencher un porte-filtre sans filtre au groupe de distribution;
- placer un pot sous les becs verseurs du porte-filtre;
- faire couler au moins **1 litre** d'eau;
- répéter l'opération pour chaque groupe.

#### BUSE À EAU CHAUDE

- Placer un pot avec une capacité suffisante sous la buse à eau chaude;
- faire couler l'eau chaude à la quantité indiquée dans le tableau:

|                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| 2GR             | 3GR             |
| <b>5 litres</b> | <b>8 litres</b> |

En cas d'intervention du système Time-out, éteindre la machine et la rallumer, puis procéder aux distributions.

En cas de chute de pression de la machine pendant les opérations de distribution, attendre le temps nécessaire pour rétablir les conditions initiales et continuer jusqu'à la distribution complète de la quantité d'eau indiquée.

#### BUSES À VAPEUR

- Introduire la buse à vapeur à l'intérieur d'un pot.
- effectuer la distribution de la vapeur pendant au moins **1 minute**;
- si présent, répéter l'opération avec l'autre buse à vapeur.



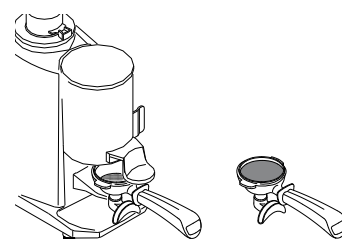
**Danger de brûlures.** Éviter de diriger la vapeur et l'eau chaude vers les mains ou d'autres parties du corps. Ne pas toucher la buse à vapeur et la buse à eau chaude à mains nues ; utiliser les EPI adéquats.

### 6.4.2 Mouture et dosage du café

Il est important d'avoir à côté de la machine, un moulin-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:

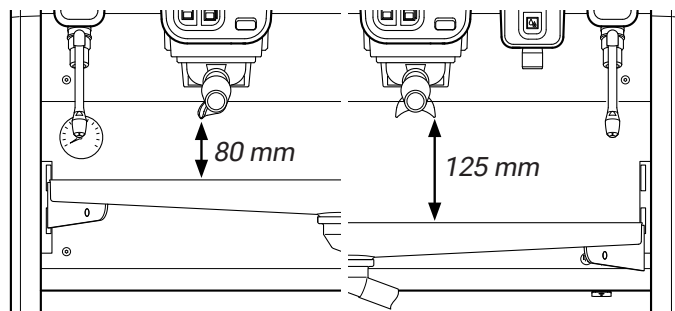
- Pour obtenir un bon café espresso, il est recommandé de ne pas conserver trop longtemps le café en grains. Toujours respecter la date d'expiration indiquée par le fabricant;
- ne jamais moudre de grosses quantités de café, il est conseillé de prévoir la quantité à moudre dans le doseur et de l'utiliser,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



### 6.4.3 Grille de tasse réglable

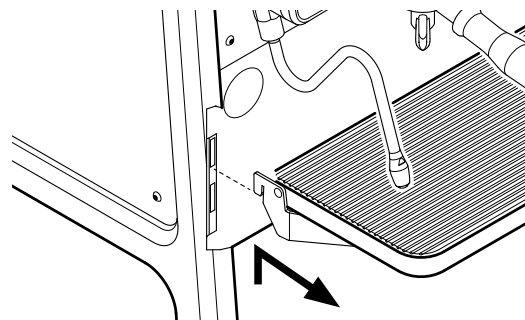
Dans le cas où il serait nécessaire d'utiliser des tasses de différentes hauteurs, vous pouvez utiliser les deux réglages de la grille du porte-gobelet.

Les dimensions d'utilisation sont indiquées dans le schéma ci-dessous.



Pour changer la position de la grille, retirez-la en la soulevant légèrement et décrochez-la en la tirant vers l'opérateur.

Puis fixez-le dans la nouvelle position.



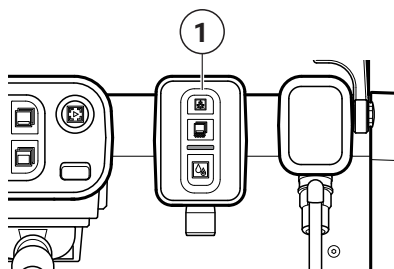
**Lors du déplacement de l'appareil, faites toujours attention au tuyau d'évacuation vissé sous la vasque.**



### 6.4.4 Allumage lumière

Le bouton d'éclairage allume/éteint les lumières de la voiture. Suivez les instructions selon le modèle que vous utilisez.

#### Version sans écran tactile



Pour activer les différents voyants, appuyez sur le bouton  du clavier de service (1).

- Lors de la première pression, il clignote, puis reste allumé en permanence et les éclairages groupés s'activent, éclairant le plan de travail;
- la deuxième pression fait deux flashes (puis reste allumé) et active également les feux de carrosserie\*;
- à la troisième pression, il clignote également trois fois et seuls les feux de carrosserie\* restent actifs;
- en appuyant une quatrième fois, toutes les lumières s'éteignent.

\* selon la version.

#### **Variation de l'intensité lumineuse**

Vous pouvez régler l'intensité des lumières de cette façon:

- appuyez et maintenez enfoncé le bouton  (1), pendant au moins 5 secondes;
- appuyez à nouveau sur le bouton  (1) : à chaque appui, l'intensité des lumières actuellement allumées sera réglée comme suit:

1. Faible;
2. Milieu;
3. Haut;
4. Max (default).

#### Version avec écran tactile



Pour allumer et régler l'éclairage de ce modèle, suivez les instructions du paragraphe 7.2.6 à la page 88.

### 6.4.5 Chauffe-tasses



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



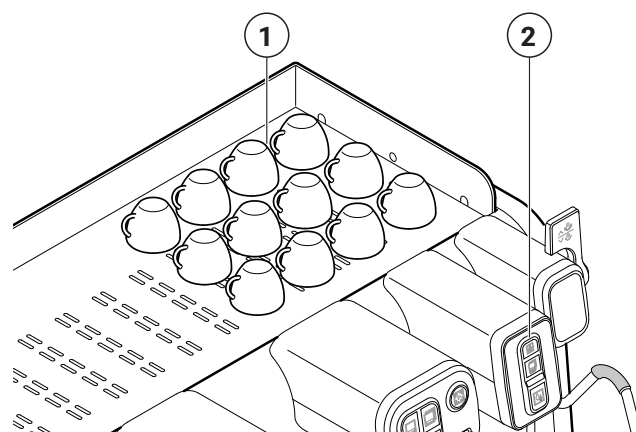
**DANGER HAUTE TEMPÉRATURE :** le chauffe-tasses peut atteindre des températures qui peuvent causer des brûlures. Faire très attention.

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.

#### Version sans écran tactile

Pour utiliser le chauffe-tasses avec cette version de machine procéder de la manière suivante:

- Poser les tasses sur le plan chauffe-tasses (1) de la machine à café.
- Appuyez sur le bouton  du clavier de service (2).



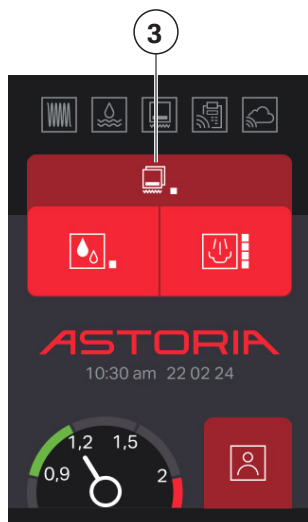
Pour régler l'intensité de chauffage du chauffe-tasses, appuyez à nouveau sur le bouton  ; chaque clignotement du bouton indique l'état actuel:

1. Chauffage faible;
2. Chauffage moyen;
3. Chauffage élevé;
4. Désactivé.

### Version avec écran tactile

Pour utiliser le chauffe-tasses avec cette version de machine procéder de la manière suivante:

- Poser les tasses sur le plan chauffe-tasses **(1)** de la machine à café;
- appuyez sur le bouton chauffe-tasses **(3)** sur l'écran tactile ;



- appuyez à nouveau sur le bouton  **(3)** pour modifier l'intensité du chauffage;
- l'écran tactile indique le niveau en fonctionnement:



Chauffe-tasse éteint



Chauffe-tasses à faible niveau



Chauffe-tasse de niveau intermédiaire



Chauffe-tasses haut de gamme

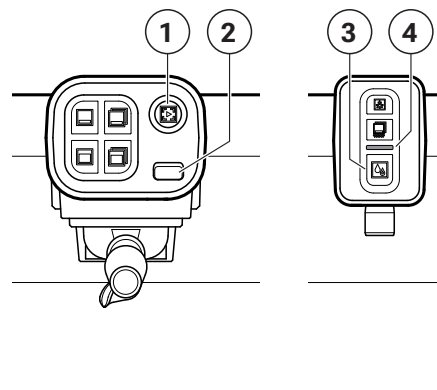


La même fonction est présente dans le menu utilisateur, voir paragraphe 7.2.7 à la page 88.

### 6.4.6 Régulation de pression de chaudière

Il est possible de programmer la pression de la chaudière pour la distribution de vapeur. Suivez les instructions en fonction du modèle que vous utilisez.

#### Version sans écran tactile



Procédez comme suit:

- appuyez et maintenez enfoncé le bouton  **(1)** de distribution le plus à gauche < et, en succession rapide (dans les 5 secondes), appuyez également et maintenez enfoncé le bouton de distribution d'eau chaude  **(3)** pendant au moins 5 secondes;
- l'affichage de la minuterie **(2)** du groupe de gauche affichera la valeur de pression de travail actuellement réglée;
- appuyez plusieurs fois sur le bouton  **(3)** pour le changer;
- une fois la valeur souhaitée affichée sur l'écran, pour confirmer, appuyez et maintenez enfoncé le bouton  **(1)** du groupe de distribution le plus à gauche: l'écran du minuteur **(2)** affichera la nouvelle valeur réglée.

#### Version avec écran tactile



Pour régler la pression de la chaudière dans ce modèle, suivez les instructions du paragraphe 7.2.4 à la page 87.



## 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.

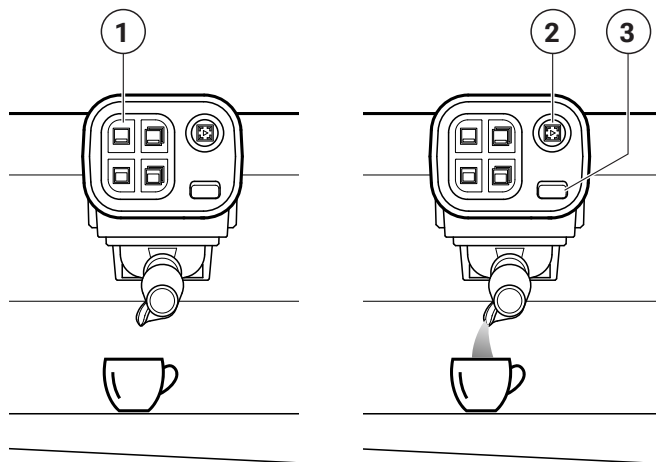
- Remplir le filtre avec une dose de café moulu (environ 6-7 g); suivre les modalités indiquées par le fabricant du moulin-doseur;
- comprimer le café avec le tasseur prévu à cet effet;
- nettoyer le bord du filtre de café moulu avant d'enclencher le porte-filtre au groupe de distribution;
- enclencher 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.

- Placer une tasse/tasse à café sous le bec verseur du groupe;
- appuyer sur la touche dose souhaitée, par exemple (1) 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 (1) ou la touche (2).



L'écran d'affichage (3), effectuera le comptage en secondes de la distribution.

### 6.5.3 Programmation

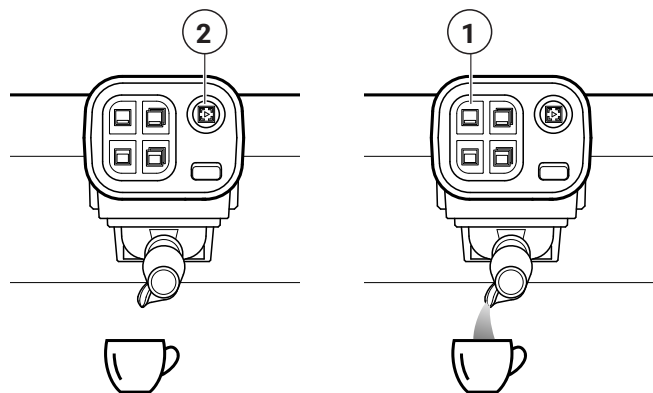


La programmation de chaque dose doit être effectuée avec du café moulu nouveau et non pas avec des marcs de café précédemment utilisés.

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 gauche. 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.
- appuyez sur la touche (2) pendant au moins 5 secondes, jusqu'à ce que toutes les LED des boutons de dose s'éteignent;

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



- pour confirmer la dose choisie, appuyer de nouveau sur la touche (1) ou sur la touche (2);
- au choix, répéter l'opération pour les autres touches de dose;
- à la fin de la programmation, appuyez et maintenez le bouton (2) pendant 5 secondes.



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



Après 60 secondes d'inactivité depuis la dernière pression sur une touche, le système quitte automatiquement le mode de programmation.

## 6.6 Distribution de la vapeur

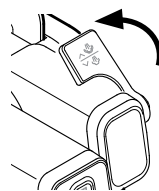


Manier la buse à vapeur avec prudence en utilisant le caoutchouc anti-brûlure (2).

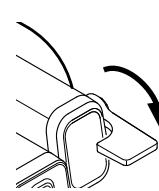
Éviter de diriger la vapeur vers les mains ou d'autres parties du corps. Ne pas toucher les buses à vapeur à mains nues; utiliser les EPI adéquats.



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

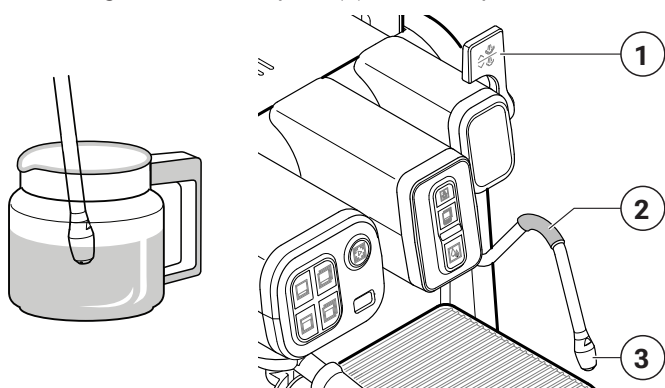


Fonction "PURGE"

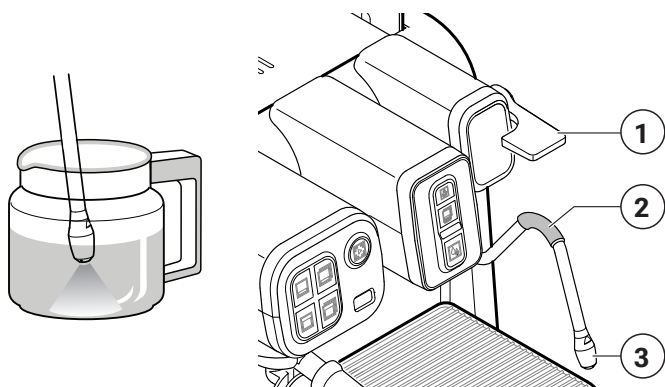


Vapeur ON/OFF

- Immerger la buse à vapeur (3) dans le liquide à chauffer.



- abaissez le levier du robinet (1) en le tirant vers l'avant.



- la quantité de vapeur distribuée sera proportionnelle au déplacement du levier;
- pour terminer la distribution, ramenez le levier (1) en position verticale.

**i** Pour distribuer la vapeur en continu, déplacez le levier dans le sens vertical jusqu'à ce qu'il atteigne la position verrouillée. Pour arrêter la distribution, remettez le levier (1) en position verticale.

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

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

Dans tous les cas, on doit toujours suivre les précautions suivantes avant de procéder à la distribution de la vapeur.

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

**i** 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 Distribution d'eau chaude



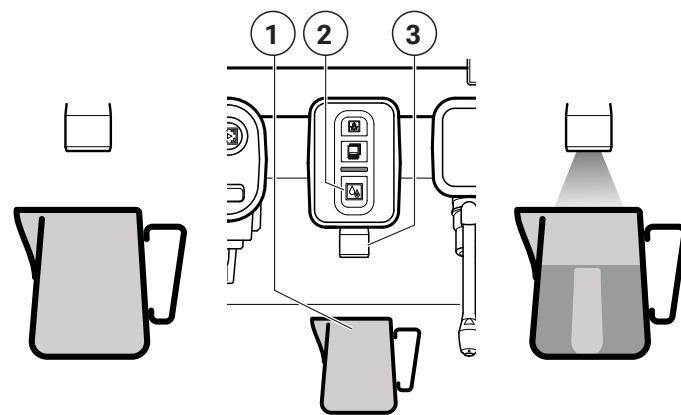
**Danger de brûlures.** Éviter de diriger l'eau chaude vers les mains ou d'autres parties du corps. Ne pas toucher les buses à eau chaude à mains nues ; utiliser les EPI adéquats.

La façon dont l'eau chaude est distribuée est différente pour chaque type de machine c'est pourquoi il faut suivre les instructions en fonction du modèle utilisé.

### 6.7.1 Version sans écran tactile

#### Distribution

- Placer le pot (1) sous la buse à eau chaude (3);
- appuyer sur la touche d'eau chaude (2) et attendre la distribution d'eau chaude;



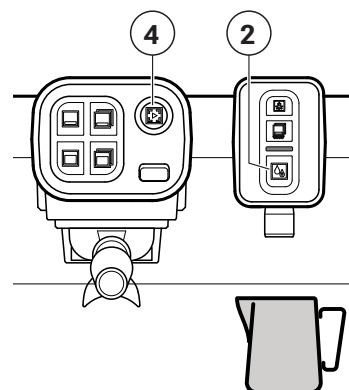
- la machine distribue une quantité d'eau chaude programmée, pour bloquer à l'avance la distribution du café, appuyer à nouveau sur la touche de distribution d'eau chaude (2).

**i** Pour effectuer une distribution continue, appuyez sur le bouton (2) et maintenez-le enfoncé. Pour arrêter la distribution, relâchez le bouton.

#### Programmation

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

- Placer le pot (1) sous la buse à eau chaude (3);



- Appuyez sur le bouton (4) et maintenez-le enfoncé pendant au moins 5 secondes jusqu'à ce que toutes les LED des boutons de dosage s'éteignent.
- appuyer sur la touche de distribution d'eau chaude (2) pour lancer la distribution.

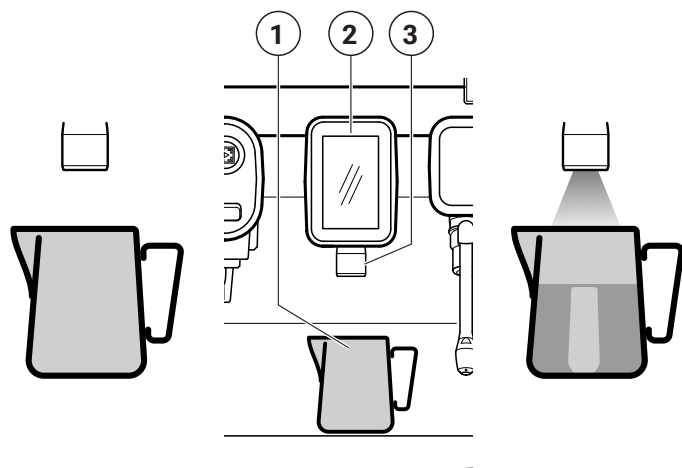


- une fois la quantité d'eau souhaitée atteinte, pour confirmer la dose, appuyer à nouveau sur la touche  (2);
- à la fin de la programmation, appuyez et maintenez le bouton  (4) pendant 5 secondes.

### 6.7.2 Version avec écran tactile

#### Distribution

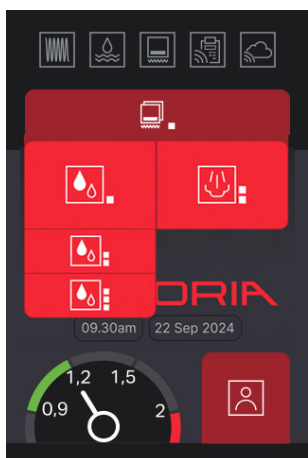
- Placer le pot (1) sous la buse à eau chaude (3);
- Appuyez sur le bouton de distribution d'eau  sur l'écran tactile (2) et attendez que l'eau chaude soit distribuée;



- 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 d'eau chaude .

Dans ce modèle, le bouton d'eau dispose de 3 modes de distribution différents.

Pour utiliser les différents modes, procédez comme suit:



- Appuyez et maintenez enfoncé le bouton d'eau chaude  sur l'écran, un sous-menu déroulant apparaîtra;
- sélectionnez l'un des 3 paramètres différents;
- appuyez à nouveau sur le bouton d'eau chaude  pour distribuer.



Pour la programmation des boutons d'eau, voir le paragraphe 7.2.2 à la page 86.

## 6.8 Distribution avec 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 pot pour être à nouveau réchauffé;
- l'autosteamer garantit une précision de  $\pm 3^{\circ}\text{C}$  entre la température paramétrée et réelle du lait à partir d'une température de base du lait de  $4^{\circ}\text{C}$ ;
- dans la mesure où la distribution de la vapeur s'arrête automatiquement lorsque la température programmée du lait introduire un volume de lait non supérieur au 1/2 de la capacité du pot;
- 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).

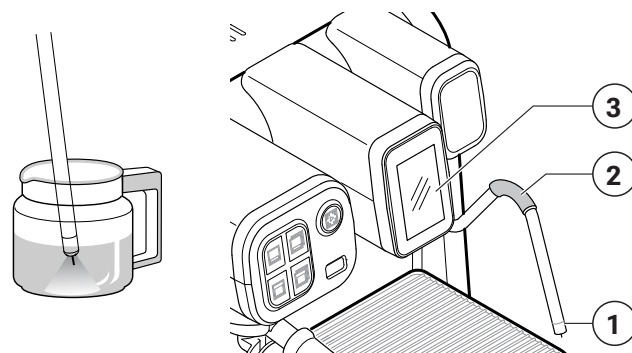


### 6.8.2 Distribution



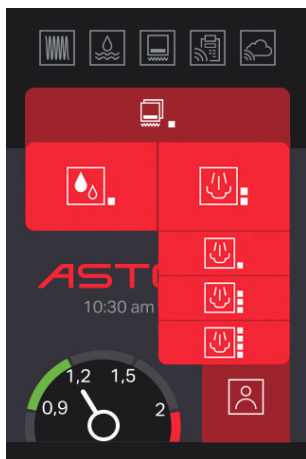
Éviter de diriger la vapeur vers les mains ou d'autres parties du corps. Ne pas toucher les buses à vapeur à mains nues; utiliser les EPI adéquats.

- Immerger l'extrémité de la buse autosteamer(1) dans le lait;



- appuyer sur la touche  sur l'écran tactile (3);
- patienter jusqu'à ce que la boisson soit servie;
- pour bloquer la distribution de façon anticipée, appuyer de nouveau sur cette touche .

Il est possible d'utiliser 4 modes de livraison différents, autosteamer (recettes) ; procédez comme suit:



- Appuyez sur le bouton de cuisson à la vapeur automatique de l'écran et maintenez-le enfoncé. Un sous-menu déroulant apparaît. Sélectionnez l'une des 4 recettes, par exemple : ;
- appuyez à nouveau sur le bouton autosteamer pour distribuer.



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.



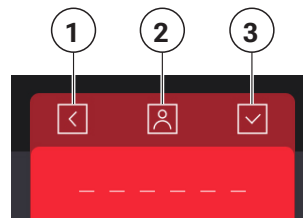
Pour régler la température de fonctionnement et le degré de moussage de l'autosteamer, suivez les instructions du paragraphe 7.2.3 à la page

87

## 7. PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES DE LA MACHINE AVEC ÉCRAN TACTILE

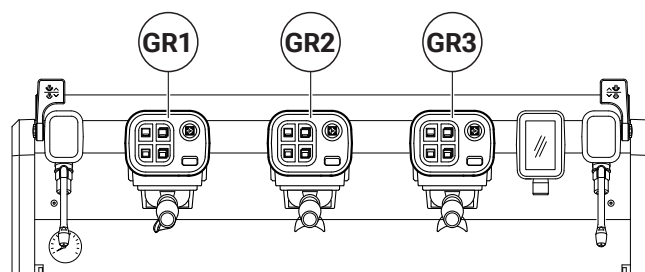
### 7.1 Logique de fonctionnement

Dans les différents écrans, utilisez les touches suivantes pour naviguer entre les menus:



1. Appuyez pour revenir au menu précédent.
2. Icône indiquant le menu actuel.
3. Appuyez pour confirmer une modification ou une saisie de mot de passe.

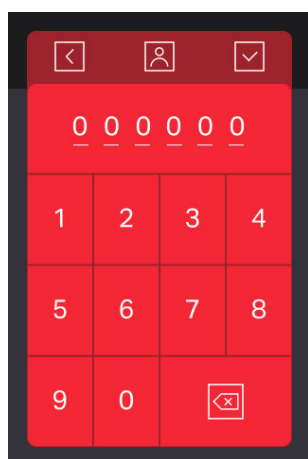
Dans les menus "Dosages", "Compteurs" et "Lavage", la numérotation des groupes va de gauche à droite (voir schéma ci-dessous).



### 7.2 Accéder au menu

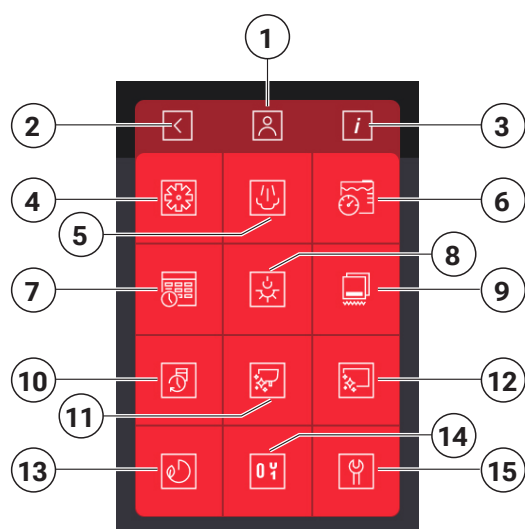


- Pour accéder au menu de programmation, appuyez sur le bouton (1) de l'écran tactile.



- Si nécessaire, saisissez le mot de passe numérique et confirmez avec la touche

Pour définir ou modifier le mot de passe, contactez le technicien.



User Menu

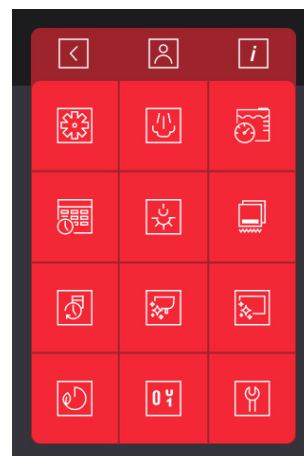
- 1 Indicateur de menu affiché.
- 2 Retour au menu précédent.
- 3 Unité de mesure / information .....85
- 4 Réglage du dosage café/eau chaude.....86
- 5 Réglage de l'autosteamer .....87
- 6 Réglage de la pression de la chaudière .....87
- 7 Réglage de la date/heure.....88
- 8 Allumer, éteindre, réglage de l'éclairage .....88
- 9 Allumer, éteindre, réglage du chauffe-tasses .....88
- 10 Programmation des jours/horaires de service .....89
- 11 Lavage des groupes de distribution.....90
- 12 Nettoyage de l'écran .....91
- 13 Réglage du mode d'économie d'énergie.....91
- 14 Afficher/réinitialiser les compteurs .....92
- 15 Accès au menu technique (réservé aux techniciens)

Ce manuel décrit le menu disponible au moment de la publication et peut présenter de légères différences par rapport à celui réellement installé. Il peut également arriver que le logiciel soit mis à jour lors de la maintenance pour améliorer ses performances.

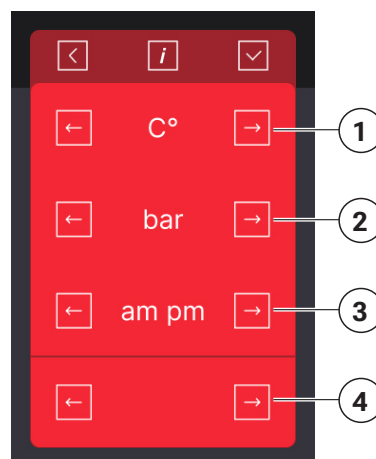
## 7.2.1 Unité de mesure / information

Ce menu permet de définir les unités de mesure utilisées par la machine.

Il fournit également des informations telles que le numéro de série de la machine, la version du logiciel, etc... utiles si demandé par le technicien pour une éventuelle intervention.

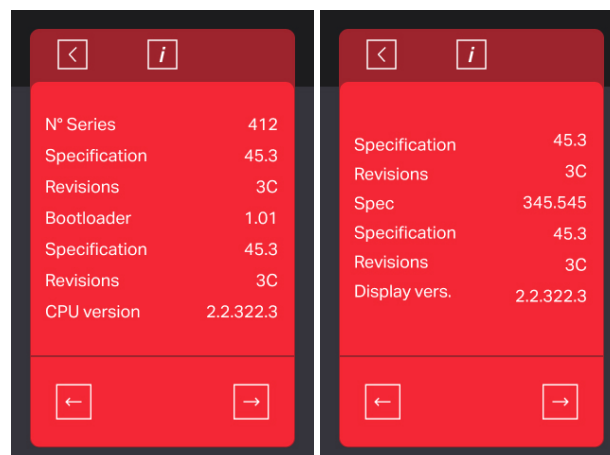


- Dans le menu utilisateur, appuyez sur le bouton



- Le menu vous permet de modifier respectivement:

- 1 Unité de mesure de la température (°C / °F).
- 2 Unité de mesure de pression (bar / PSI).
- 3 Affichage du type d'heure (12 / 24 h).
- 4 Utilisez ces touches pour passer aux 2 écrans d'information suivants:

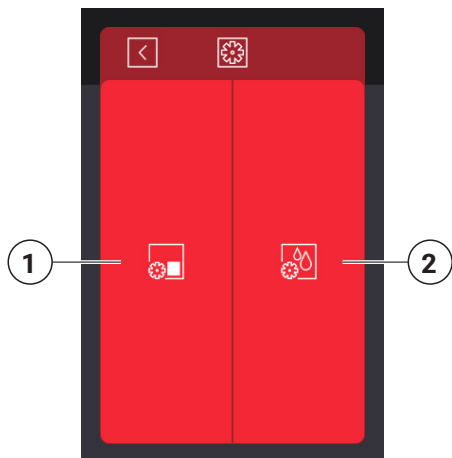


- Confirmez les modifications avec la touche .
- Pour quitter sans sauvegarder, appuyez sur la touche .

## 7.2.2 Réglage du dosage ☼

Utilisez ce menu pour régler les dosages des boutons café et eau chaude. Procédez comme suit:

- Dans le menu utilisateur, appuyez sur le bouton ☼.

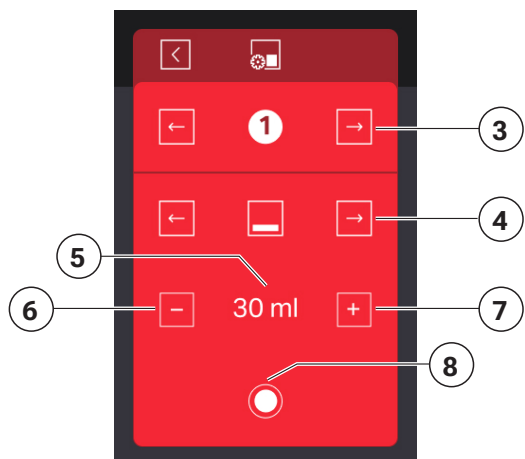


- Le menu vous permet de modifier respectivement.

- Doses de café.
- Doses d'eau chaude.

### Réglage de la dose de café

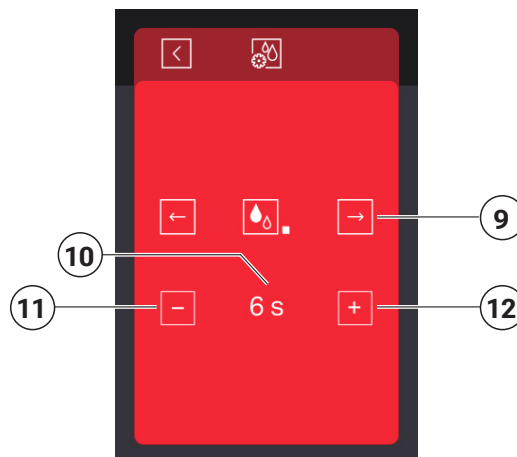
- Appuyez sur le bouton (1), l'écran ci-dessous apparaîtra:



- Sélection du groupe de distribution.
  - Bouton de sélection de la dose relative.
  - Quantité de café distribuée.
  - Diminuer la quantité de dose (étape de 5 ml).
  - Augmenter la quantité de dose (étape de 5 ml).
  - Passer à la programmation auto-apprenante (voir paragraphe 6.5.3 à la page 81).
- Réglez la dose souhaitée, puis appuyez sur le bouton ✓ pour confirmer.
  - Une fois confirmé, le bouton ✓ apparaît à la place du bouton ☼; s'il est appuyé, ce dernier mémorise les paramètres de la dose actuellement affichée (bouton copier).
  - Déplacez-vous jusqu'à la dose du groupe dans laquelle vous souhaitez copier la quantité et appuyez sur le bouton ☼ (coller).
  - Confirmez avec le bouton ✓.

### Réglage de la dose d'eau chaude

- Appuyez sur le bouton (2), l'écran ci-dessous apparaîtra:



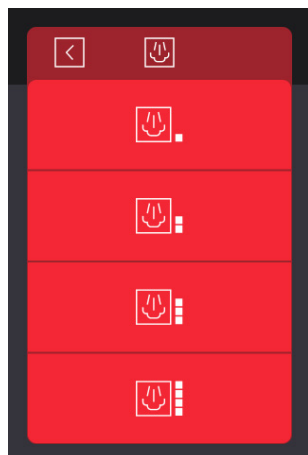
- Sélection de la dose à ajuster.
- Temps de distribution.
- Réduire le temps en secondes.
- Augmenter le temps en secondes.

- Réglez la dose souhaitée, puis appuyez sur le bouton ✓ pour confirmer.
- Confirmez avec le bouton ✓.

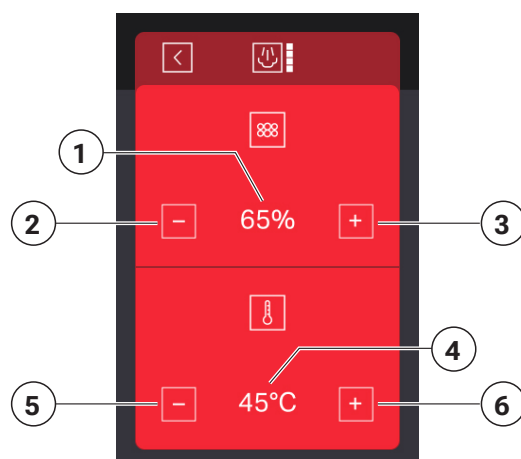
### 7.2.3 Réglage de l'autosteamer

Utilisez ce menu pour régler la température de moussage et de chauffage du lait pour diverses recettes de cuiseur vapeur automatique.

- Dans le menu utilisateur, appuyez sur le bouton .



- Sélectionnez la recette que vous souhaitez ajuster.



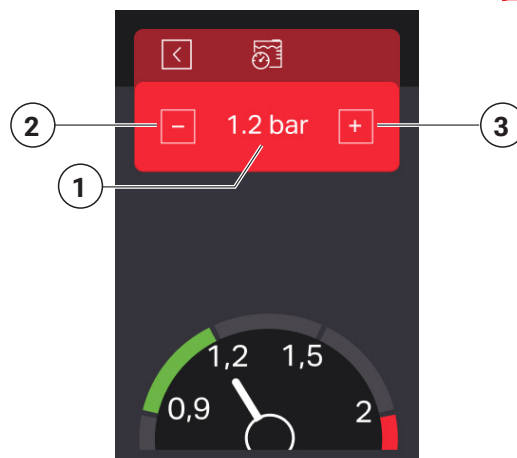
- 1 Pourcentage de mousse de lait.
- 2 Réduire la mousse de lait.
- 3 Augmenter la mousse de lait.
- 4 Température de chauffage.
- 5 Diminuer la température.
- 6 Augmenter la température.

- Réglez le niveau de mousse et la température de chauffage, puis appuyez sur le bouton  pour confirmer.
- Sélectionnez une autre recette à ajuster ou appuyez sur le bouton  pour quitter.

### 7.2.4 Réglage de la pression de la chaudière

This menu allows you to change the operating pressure of the boiler.

- Dans le menu utilisateur, appuyez sur le bouton .



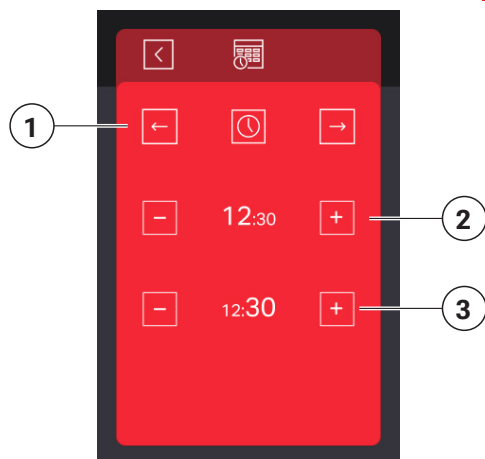
- 1 Pression actuelle dans la chaudière.
- 2 Diminuer la pression.
- 3 Augmenter la pression.

- Appuyez sur les boutons  /  pour régler la pression, puis appuyez sur le bouton  pour confirmer et quitter le menu
- Pour quitter sans enregistrer, appuyez sur le bouton .

### 7.2.5 Réglage de la date/heure

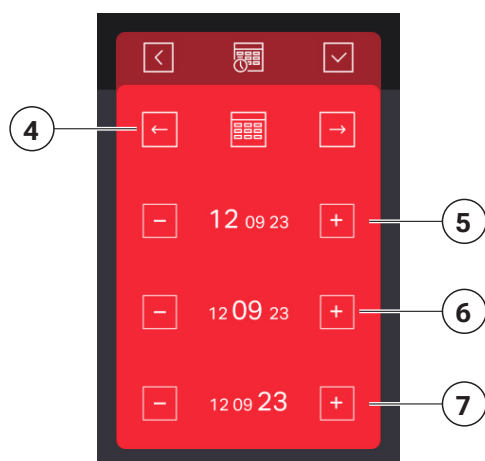
Utilisez ce menu pour régler la date et l'heure actuelles.

- Dans le menu utilisateur, appuyez sur le bouton .



- 1 Passer au réglage de la date.
- 2 Heures.
- 3 Minutes.

- Appuyez sur les boutons  /  respectifs pour régler l'heure.
- À la fin, appuyez sur le bouton  ou  pour passer à l'écran suivant:



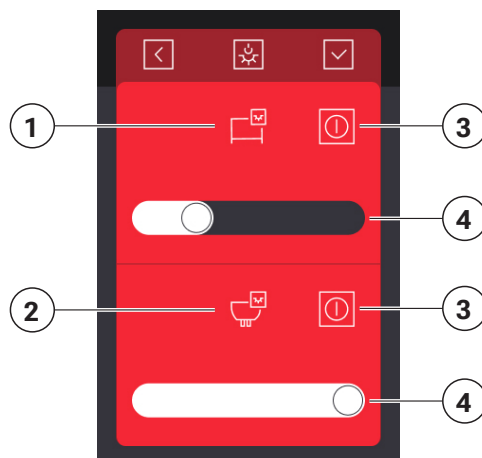
- 4 Passer au réglage de l'heure.
- 5 Jour.
- 6 Mois.
- 7 Année.

- Appuyez sur les boutons  /  respectifs pour régler la date.
- À la fin, appuyez sur le bouton  ou  pour revenir à l'écran précédent.
- Ou confirmez avec le bouton  et quittez le menu.
- Pour quitter sans enregistrer, appuyez sur le bouton .

### 7.2.6 Éclairage

Pour activer l'éclairage des différentes zones, procédez comme suit:

- Dans le menu utilisateur, appuyez sur le bouton .



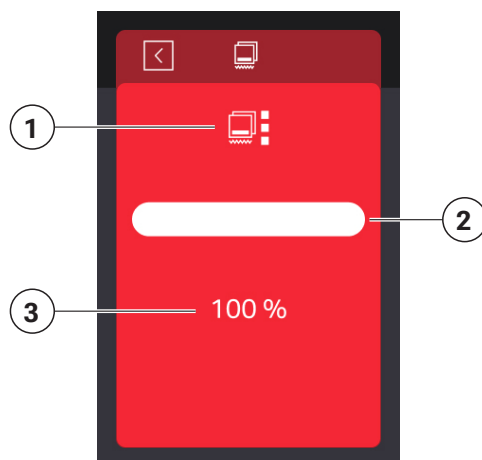
- 1 Eclairage carrosserie.
- 2 Éclairage du plan de travail.

- Activer/désactiver l'éclairage souhaité avec le bouton  /  (3).
- Réglez l'intensité lumineuse des zones respectives, avec la barre horizontale appropriée (4), puis confirmez avec le bouton .
- Pour quitter, appuyez sur le bouton .

### 7.2.7 Chauffe-tasses

Ce menu permet d'activer et de régler le dispositif chauffe-tasses, procédez comme suit:

- Dans le menu utilisateur, appuyez sur le bouton .



- 1 Indication du niveau de chauffage.
- 2 Réglage du niveau de chauffage.
- 3 Pourcentage du niveau de chauffage.

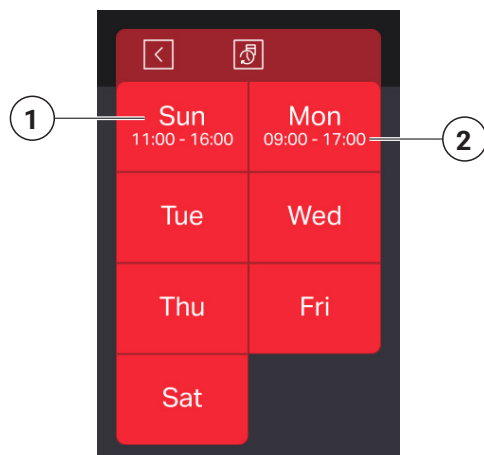
- Pour activer et régler le niveau de chauffage souhaité, faites glisser le curseur (2).
- L'icône (1) indique le niveau actuellement réglé, tandis que le pourcentage de chauffage est indiqué en dessous (3).
- Pour quitter, appuyez sur le bouton .

 La même fonction est présente dans l'écran principal, voir paragraphe 6.4.5 à la page 79

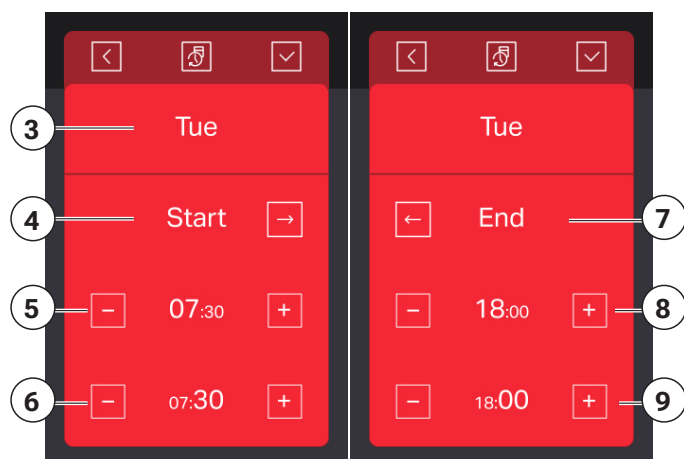
## 7.2.8 Programmation des jours/horaires de service

Ce menu permet de programmer les procédures de mise en marche et d'arrêt automatique de la machine. Procédez comme suit:

- Dans le menu utilisateur, appuyez sur le bouton .

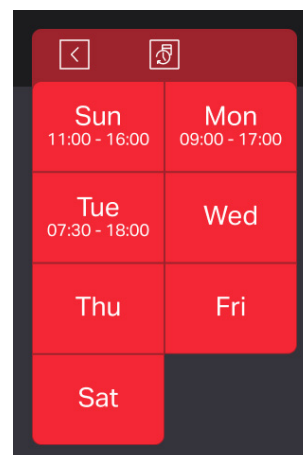


- 1 Jour de la semaine (du dimanche au samedi).
  - 2 Intervalle de temps pendant lequel la machine est en fonctionnement.
- Pour modifier les heures de marche et d'arrêt, appuyez sur le jour de la semaine souhaité (par exemple, mardi) et suivez les instructions ci-dessous:



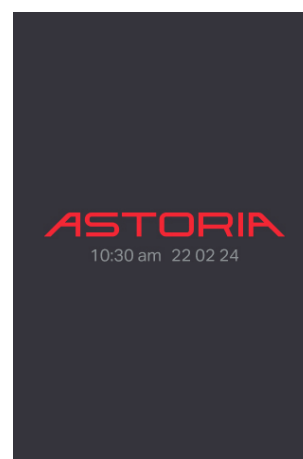
- 3 Jour de la semaine en cours de planification.
  - 4 Réglage de mise en marche.
  - 5 Heure de mise en marche.
  - 6 Minute de mise en marche.
  - 7 Réglage d'arrêt.
  - 8 Heure d'arrêt.
  - 9 Minute d'arrêt.
- Appuyez sur les boutons  /  respectifs pour régler l'heure.
  - Pour basculer entre les écrans marche et arrêt, appuyez sur le bouton  ou .
  - Confirmez avec le bouton .

Une fois les horaires définis et confirmés, ils s'affichent dans l'écran récapitulatif des jours de la semaine, sous le jour qui vient d'être programmé.



- Pour quitter, appuyez sur le bouton .

 Lorsque la machine est en phase d'arrêt programmé, l'écran ci-dessous apparaît sur l'écran tactile.



### 7.2.9 Lavage des groupes de distribution



Avant d'effectuer les opérations décrites ci-dessous, préparez le porte-filtre pour le lavage comme indiqué dans le paragraphe 8.5.3 à la page 96.

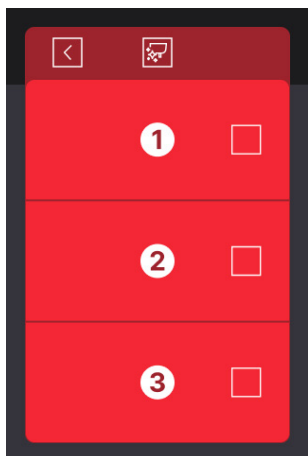


Pendant la phase de lavage, toutes les sélections de café du ou des groupes concernés sont désactivées.

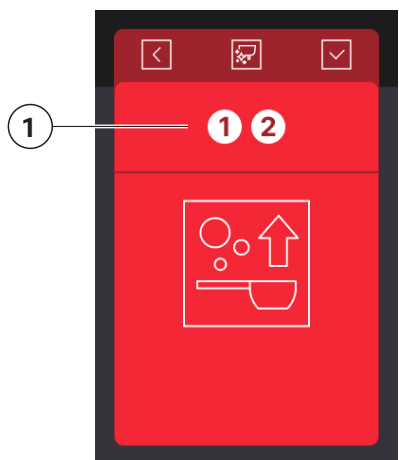
Dans le cas où le cycle de lavage est interrompu par l'arrêt de la machine, il sera automatiquement réactivé lors du rallumage de la machine.

Grâce à ce menu, il est possible de laver les groupes de distribution. Suivre la procédure indiquée ci-dessous:

- Dans le menu utilisateur, appuyez sur le bouton

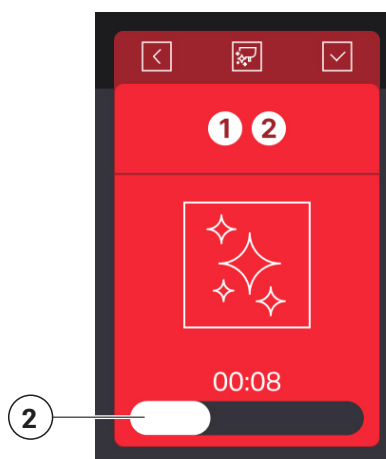


- Dans l'écran qui apparaît, sélectionnez le(s) groupe(s) que vous souhaitez laver en appuyant sur la coche à droite de l'indicateur du numéro de groupe:
- Appuyez sur le bouton pour confirmer, l'écran ci-dessous apparaît:



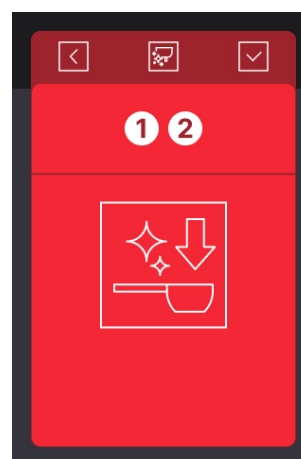
1 Indicateur de groupe/s en phase de lavage.

- Fixez le(s) porte-filtre(s) préalablement préparé(s) avec le filtre aveugle et appuyez sur le bouton pour confirmer.

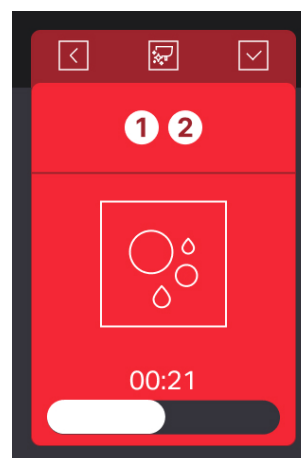


2 Temps restant.

- Attendez que le lavage soit effectué.



- Une fois le cycle de lavage terminé, relâchez le(s) porte-filtre(s) et appuyez à nouveau sur le bouton de confirmation.



- Attendez le cycle de rinçage.
- Une fois le processus de rinçage terminé, le groupe est prêt à distribuer du café : remettez le porte-filtre avec le filtre à café et rattachez-le au groupe de distribution.



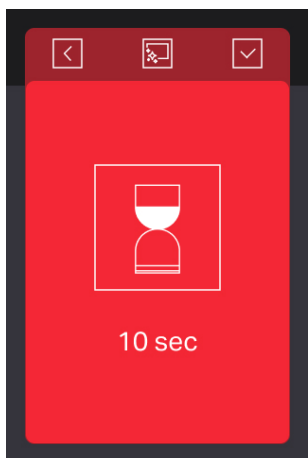
### 7.2.10 Nettoyage de l'écran



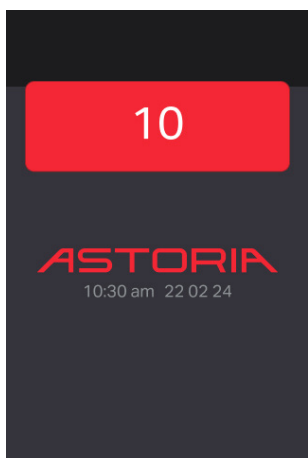
Suivez les avertissements du paragraphe: 8.5.1 à la page 96, before cleaning the display.

Ce menu vous permet de nettoyer l'écran tactile. Suivez la procédure ci-dessous:

- Dans le menu utilisateur, appuyez sur le bouton .



- L'écran entre dans un mode veille programmé, avec un compte à rebours, pendant lequel toutes les fonctions sont inhibées.
- Pour quitter, appuyez sur le bouton .
- Appuyez sur le bouton  pour démarrer le chronomètre:

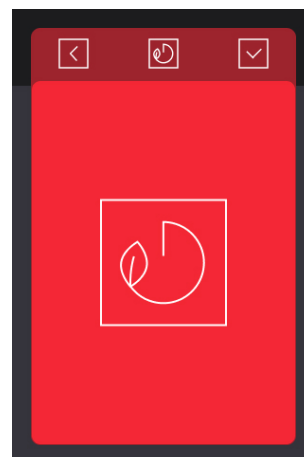


- Effectuer le nettoyage de l'écran.
- A la fin du comptage l'affichage revient en mode tactile.

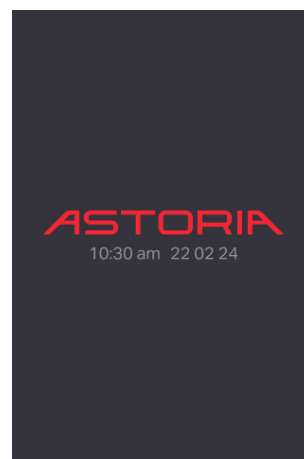
### 7.2.11 Économie d'énergie

La machine est équipée d'un logiciel qui gère le mode veille pendant les pauses. Cela permet une économie d'énergie significative pendant celles-ci, en gardant la machine toujours dans des conditions de remise en service rapide. Suivez la procédure indiquée ci-dessous:

- Dans le menu utilisateur, appuyez sur le bouton .



- Pour quitter, appuyez sur le bouton .
- Confirmez avec le bouton , pour activer la mise en veille:



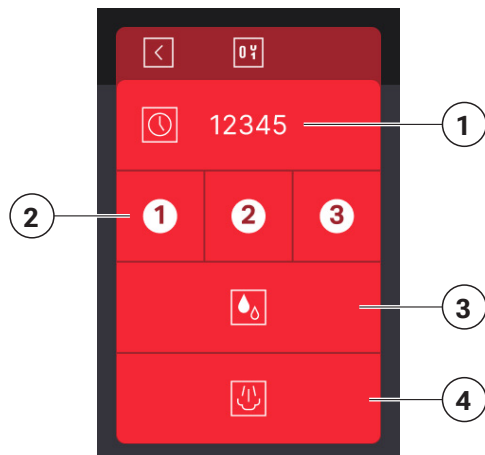
- Pour réactiver la machine, touchez l'écran.

## 7.2.12 Afficher/réinitialiser les compteurs 04

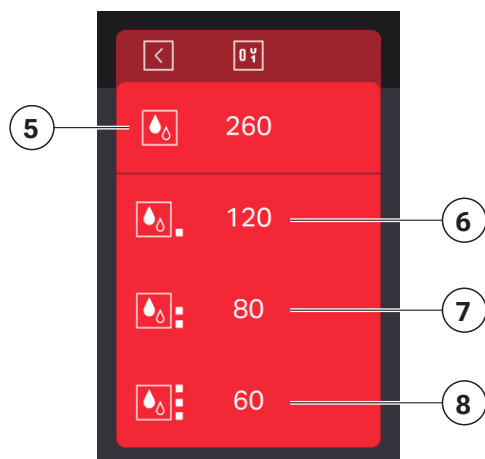
La machine enregistre chaque sélection de café, d'eau ou de vapeur automatique effectuée.

Pour visualiser les compteurs de sélection, procédez comme suit:

- Dans le menu utilisateur, appuyez sur le bouton 04.

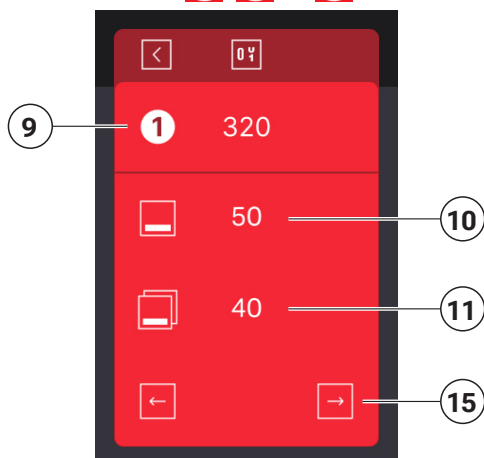


- 1 Nombre total de sélections.
  - 2 Sélection du groupe de distribution du café.
  - 3 Nombre de sélections d'eau chaude.
  - 4 Nombre de sélections Autosteamer.
- Appuyez sur le bouton 03 (3) ou 04 (4) pour afficher les compteurs respectifs. Ex. écran ci-dessous.

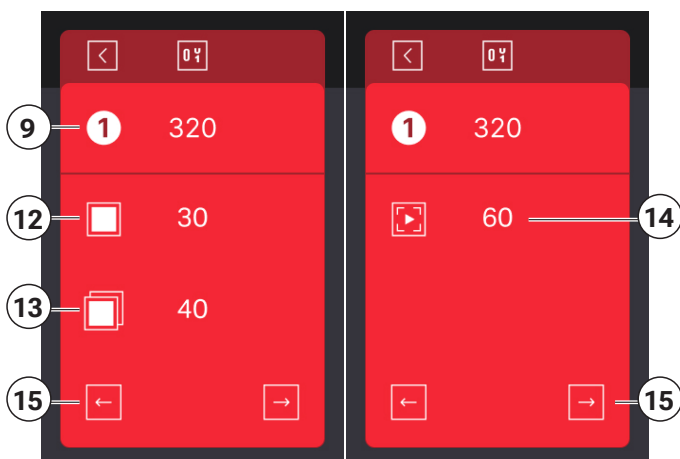


- 5 Nombre total de sélections d'eau.
- 6 Bouton de comptage de sélection d'eau 1.
- 7 Bouton de comptage de sélection d'eau 2.
- 8 Bouton de comptage de sélection d'eau 3.

- Pour visualiser le comptage des cafés, appuyez sur le bouton correspondant au groupe de préparation que vous souhaitez consulter : 01, 02 ou 03. Ex : groupe 01.



- 9 Nombre total de sélections de groupe 1.
  - 10 Bouton de comptage de sélection 1 espresso.
  - 11 Bouton de comptage de sélection 2 espressos.
- Faites défiler les différentes pages à l'aide des boutons 05 / 06 (15), pour visualiser les compteurs des autres boutons de dose de café.



- 12 Selection count button 1 large.
- 13 Selection count button 2 larges.
- 14 Comptage continu de la sélection des touches.

- Pour quitter, appuyez sur le bouton 05.

## 8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### 8.1 Précautions de sécurité



Lire attentivement les avertissements figurant au chapitre "III. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ" à la page 67.



Obligation du port de gants de protection contre les coupures et les abrasions et toutes les parties de la machine en contact avec les aliments (porte-filtres, filtres etc.).

### 8.2 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.



Les problèmes des composants mis en évidence en gris nécessitent l'arrêt de la machine et l'intervention d'un Technicien.

*Tableau d'entretien périodique*

| Composant                        | Type d'intervention                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Du quotidien | Hebdomadaire | Mensuelle |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|-----------|
| CHAUDIÈRE et CIRCUIT HYDRAULIQUE | Changer l'eau comme indiqué au par. 6.4.1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | X            |              |           |
| ÉCRAN                            | Contrôler constamment la valeur de la pression dans la chaudière indiquée à l'écran qui doit être comprise entre 0,08 et 0,14 MPa (0,8 et 1,4 bar).                                                                                                                                                                                                                                                    |              | X            |           |
| MANOMÈTRE                        | Vérifier la pression de l'eau durant la distribution 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 marcs 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 meules plates tous les 400/500 kg de café ou tous les 800/900 kg de café en cas de meules 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         |

### 8.3 Entretien après une courte période d'inactivité de la machine

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

En cas de réactivation de la machine après cette période, il est nécessaire de faire appel au Technicien afin de renouveler l'eau contenue dans les circuits hydrauliques comme indiqué au par. "8.2 Entretien périodique".

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



Les problèmes des composants mis en évidence en gris nécessitent l'arrêt de la machine et l'intervention d'un Technicien.

### 8.4 Dysfonctionnements et solutions

Dans le "Tableau Dysfonctionnements et solutions" les alarmes et les actions sont présentes pour résoudre le problème signalé.



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



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

### Tableau Dysfonctionnements et solutions

| Problème                                                                                                                                                                             | Cause                                                                                                                                                                                                           | Action                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ABSENCE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE À LA MACHINE                                                                                                                                       | La machine est éteinte.                                                                                                                                                                                         | Allumer la machine.                                                                                                                                                                                                               |
| IL MANQUE DE L'EAU DANS LA CHAUDIÈRE                                                                                                                                                 | Le robinet du circuit hydraulique est fermé.                                                                                                                                                                    | Ouvrir le robinet du circuit hydraulique.                                                                                                                                                                                         |
| TROP D'EAU DANS LA CHAUDIÈRE                                                                                                                                                         | Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.                                                                                                                                         | Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.                                                                                                                                                                     |
| LES BUSES À VAPEUR NE DÉGAGENT PAS DE VAPEUR                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Le gicleur de la buse est obstrué.</li> <li>La machine est éteinte.</li> </ul>                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer le gicleur de la buse à vapeur.</li> <li>Allumer la machine.</li> </ul>                                                                                                           |
| DE L'EAU SORT DES BUSES À VAPEUR 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.                                                                                                                                                                     |
| PAS DE DISTRIBUTION                                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Le robinet du circuit hydraulique est fermé.</li> <li>La mouture du café est trop fine.</li> </ul>                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ouvrir le robinet du circuit hydraulique.</li> <li>Régler la mouture du café.</li> </ul>                                                                                                   |
| FUITES D'EAU DE LA MACHINE                                                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Le bac n'est pas vidangé.</li> <li>Le tuyau d'évacuation est endommagé ou débranché, ou le flux d'eau est entravé.</li> </ul>                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôler l'évacuation des eaux usées.</li> <li>Vérifier et rétablir le raccordement du tuyau d'évacuation sur le bac.</li> </ul>                                                          |
| CAFÉ TROP CHAUD OU TROP FROID                                                                                                                                                        | Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.                                                                                                                                         | Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.                                                                                                                                                                     |
| DISTRIBUTION DU CAFÉ TROP RAPIDE                                                                                                                                                     | Le café moulu n'est pas assez fin.                                                                                                                                                                              | Régler la mouture du café.                                                                                                                                                                                                        |
| DISTRIBUTION DU CAFÉ TROP LENTE                                                                                                                                                      | Le café est moulu trop fin.                                                                                                                                                                                     | Régler la mouture du café.                                                                                                                                                                                                        |
| MARCS DE CAFÉ MOUILLÉS                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Groupe de distribution sale.</li> <li>Le groupe de distribution est trop froid.</li> <li>Le café est moulu trop fin.</li> <li>Le café utilisé est trop vieux.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Laver le groupe avec le filtre aveugle.</li> <li>Attendre le réchauffement complet du groupe.</li> <li>Régler la mouture du café.</li> <li>Remplacer le café par du café frais.</li> </ul> |
| LE MANOMÈTRE INDIQUE UNE PRESSION NON CONFORME                                                                                                                                       | Panne sur le circuit hydraulique.                                                                                                                                                                               | Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.                                                                                                                                                                     |
| PRÉSENCE DE MARCS DE CAFÉ DANS LA TASSE                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Le porte-filtre est sale.</li> <li>Les orifices du filtre sont usés.</li> <li>La mouture du café n'est pas appropriée.</li> </ul>                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer le porte-filtre.</li> <li>Remplacer le filtre.</li> <li>Régler la mouture de manière adéquate.</li> </ul>                                                                         |
| LA TASSE EST SALIE PAR DES ÉCLABOUSSURES DE CAFÉ                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Le café moulu n'est pas assez fin.</li> <li>Le bord du filtre est endommagé.</li> </ul>                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Régler la mouture du café.</li> <li>Remplacer le filtre.</li> </ul>                                                                                                                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>LA DISTRIBUTION DU CAFÉ N'EST PAS CONFORME</li> <li>LA DOSE DE CAFÉ N'EST PAS RESPECTÉE</li> <li>LA LED DE LA TOUCHE DOSE CLIGNOTE</li> </ul> | Le café est moulu trop fin.                                                                                                                                                                                     | Régler la mouture du café.                                                                                                                                                                                                        |



| Problème                                                                                | Cause                                                                   | Action                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| BLOCAGE DU SYSTÈME ÉLECTRONIQUE                                                         | Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique. | Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien. |
| LA POMPE PERD DE L'EAU                                                                  | Panne de la pompe.                                                      |                                                               |
| LE MOTEUR S'ARRÊTE BRUSQUEMENT OU LE PROTECTEUR THERMIQUE INTERVIENT POUR UNE SURCHARGE |                                                                         |                                                               |
| LA POMPE FONCTIONNE EN DESSOUS DU DÉBIT NOMINAL                                         |                                                                         |                                                               |
| LA POMPE EST BRUYANTE                                                                   |                                                                         |                                                               |

## LED DE NIVEAU DE LA CHAUDIÈRE CLIGNOTANTE EN ROUGE :

|                             |                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                           |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| • 1 flash, pause 2 secondes | Après quelques minutes, le remplissage automatique de l'eau se bloque: <ul style="list-style-type: none"><li>• Déclenchement du dispositif Time-out.</li><li>• Absence d'eau dans le réseau.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Éteindre la machine et la rallumer.</li><li>• Ouvrir le robinet du circuit hydraulique.</li></ul> |
| • 2 flash, pause 2 secondes | Cup warmer device fault.                                                                                                                                                                               | Turn off the machine and call out the Technician.                                                                                         |
| • 3 flash, pause 2 secondes | Electrical system fault.                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                           |
| • 4 flash, pause 2 secondes | Other type of failure                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                           |

Avertissements sur l'écran (version avec écran tactile)

Si le message n'est pas présent dans le tableau suivant, ou en cas de non-résolution de l'avertissement, éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.

| Avertissement                                           | Cause                                                                                                                                                                                               | Action                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ALL_délai de remplissage de la chaudière<br>0-0-0-4     | Défaut de remplissage de la chaudière dans le délai maximum établi: <ul style="list-style-type: none"><li>• Déclenchement du dispositif Time-out.</li><li>• Absence d'eau dans le réseau.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Éteindre la machine et la rallumer.</li><li>• Ouvrir le robinet du circuit hydraulique.</li></ul> |
| ALL_filtre_épuisé<br>0-0-0-25                           | Le filtre d'entrée d'eau est épuisé.                                                                                                                                                                | Remplacer le filtre à eau.                                                                                                                |
| ALL_distribution_GR1/2/3<br>0-1-0-4 / 0-2-0-4 / 0-3-0-4 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Le robinet du circuit hydraulique est fermé.</li><li>• La mouture du café est trop fine.</li></ul>                                                          | <ul style="list-style-type: none"><li>• Ouvrir le robinet du circuit hydraulique.</li><li>• Régler la mouture du café.</li></ul>          |

## 8.5 Opérations de nettoyage

### 8.5.1 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 produits à base d'acides agressifs (ex. phosphoriques, citriques, sulfamiques, etc.).**

Les produits/détergents utilisés doivent être adaptés à cette utilisation et ne doivent pas endommager les matériaux des circuits hydrauliques et il faut en tout cas les utiliser selon les indications figurant sur l'emballage.

**Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs susceptibles de rayer la machine.**

Toujours utiliser des chiffons parfaitement propres et désinfectés.

Pour toutes les opérations de nettoyage des composants de la machine, utiliser exclusivement les détergents fournis par le fabricant:

- EVO® ESPRESSO MACHINE
- MFC® BLUE MILK

| Nettoyage                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Quotidien | Hebdom |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------|
| <b>Carrosserie et grilles:</b><br>Nettoyer les panneaux de la carrosserie avec un chiffon imbibé d'eau tiède.<br>Retirer le bac d'évacuation et la grille de support de tasses et les laver à l'eau chaude.                                                                                                      | X         |        |
| <b>Filtres et porte-filtres:</b><br>Effectuer le lavage sur une base quotidienne ou hebdomadaire comme indiqué au par. 8.5.2 à la page 96.<br>Quotidiennement, procéder au nettoyage comme indiqué au par. 8.5.4                                                                                                 | X         | X      |
| <b>Buse à vapeur:</b><br>Nettoyer régulièrement le buse avec un chiffon imbibé d'eau tiède.<br>Contrôler et nettoyer les extrémités de la buse à vapeur en libérant les orifices de sortie de la vapeur avec une aiguille.<br>Une fois par semaine, procéder au lavage comme indiqué au par. 8.5.5 à la page 98. | X         | X      |
| <b>Groupe de distribution:</b><br>Laver le groupe de distribution en suivant les indications du par. 8.5.3<br>Quotidiennement, procéder au nettoyage comme indiqué au par. 8.5.4<br>Une fois par semaine, procéder à un lavage interne comme indiqué au par. 8.5.4 à la page 97.                                 | X         | X      |
| <b>Moulin-doseur et trémie:</b><br>Avec un chiffon et de l'eau tiède, nettoyer la trémie et le doseur à l'intérieur et à l'extérieur. Puis sécher soigneusement.                                                                                                                                                 |           | X      |

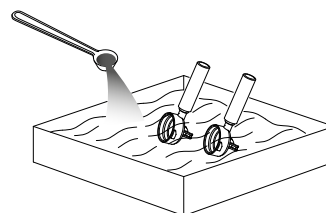
### 8.5.2 Nettoyage filtres et porte-filtres



**Attention: plonger uniquement le conteneur du porte-filtre et éviter de plonger la poignée.**

*Quotidiennement:*

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



*Une fois par semaine:*



**Pour le nettoyage hebdomadaire des filtres et des porte-filtres, utiliser le détergent EVO® dilué dans l'eau selon les modalités indiquées sur l'emballage ou sur le site du fabricant.**

### 8.5.3 Lavage groupe de distribution



**Use the EVO® detergent according to the procedures indicated on the packaging or on the manufacturer's website**



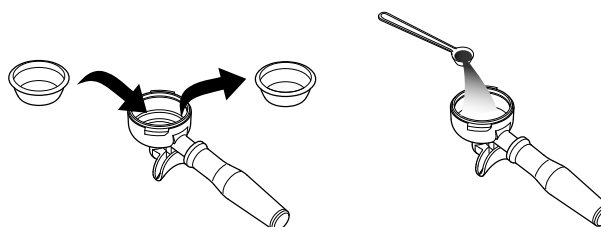
**Durant la phase de lavage, toutes les sélections de café de ce groupe sont désactivées.**

Effectuer tous les jours le lavage des groupes de distribution.

Le mode de lavage du groupe de distribution du café est différent pour chaque type de machine. Suivre les instructions en fonction du modèle utilisé.

Dans tous les cas, avant de procéder au lavage, il faut disposer du porte-filtre tel que décrit dans le paragraphe suivant:

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



- Verser 1 bouchon-doseur rempli à ras bord de détergent EVO® dans les filtres aveugles et fixer les porte-filtres aux groupes de distribution.

De là, suivre les descriptions relatives à la propre machine.

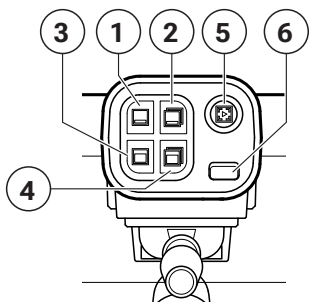


### Version sans écran tactile

**i** 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.

En cas d'interruption de l'énergie électrique pendant la phase de lavage, lors de la remise sous tension de la machine, elle revient en phase d'attente du début du rinçage sur les groupes concernés, qui restent donc inhibés pour les autres distributions.

Il faudra refaire l'opération pour éliminer toute présence de détergent dans le groupe.



- Sur le clavier du groupe où vous souhaitez laver, appuyez et maintenez enfoncé le bouton  (5), et en succession rapide (dans les 5 secondes), appuyez également et maintenez enfoncé le bouton  (1) pendant au moins 5 secondes;
- les boutons  (1) et  (2) clignotent : fixez le porte-filtre préalablement préparé et appuyez sur le bouton  (5), la séquence de lavage démarre;
- pendant la phase de lavage, les boutons  (1) et  (2) du groupe continuent de clignoter, et sur l'écran chrono (6), un compte à rebours de la durée de la phase est affiché;
- une fois cette phase terminée, le bouton  (5), ainsi que les boutons  (3) et  (4) clignotent, en attendant que le porte-filtre soit retiré;
- retirez le porte-filtre et appuyez sur le bouton  (5), la séquence de rinçage démarre;
- pendant la phase de rinçage, les boutons  (3) et  (4) continuent de clignoter, et l'affichage chrono (6) indique un compte à rebours de la durée de la phase;
- une fois le processus de rinçage terminé, le groupe est prêt à distribuer du café : remplacez le porte-filtre par le filtre à café et rattachez-le au groupe de distribution.

### Version avec écran tactile

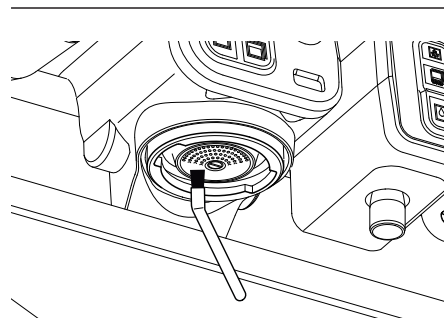
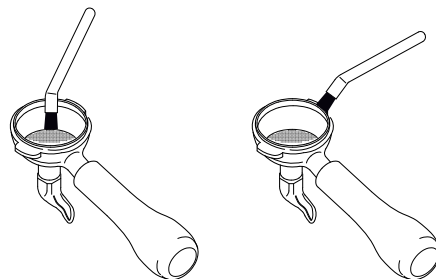
**i** Pour laver dans ce modèle, suivez les instructions du par. 7.2.9 à la page 90.

## 8.5.4 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 une 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.

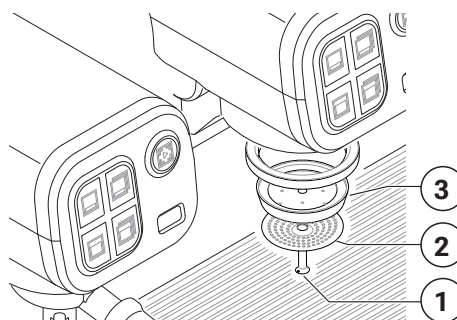


**i** Utiliser une brosse à dents adaptée, qui peut être demandée auprès du fabricant si nécessaire.

### Une fois par semaine

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

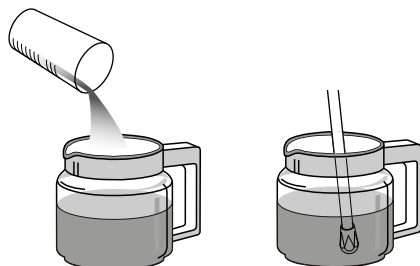
- Avec un tournevis, desserrer la vis (1) ;
- retirer la douchette (2) et le porte-douchette (3) ;
- laver les deux composants à l'eau chaude ;
- remplacer la douchette et le porte-douchette à leur place et serrer la vis.



### 8.5.5 Nettoyage de la buse à vapeur



Pour le nettoyage hebdomadaire des filtres et de la buse à vapeur, utiliser le détergent MFC® dilué dans l'eau selon les modalités indiquées sur l'emballage ou sur le site du fabricant.



### 8.6 Conseils pour obtenir un bon café

Laver les filtres et les porte-filtres tous les jours, comme indiqué au par. 8.5.2 à la page 96. 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.

## 9. 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.**

## 10. MISE HORS SERVICE

Pour mettre la machine hors service, il est nécessaire de faire appel au Technicien car l'équipement doit être débranché 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.**

## 11. DÉMANTÈLEMENT

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

## 12. ÉLIMINATION

### 12.1 Informations sur l'élimination

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

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



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

La collaboration pour une correcte élimination 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.**

### 12.2 Informations environnementales

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

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



## 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 Maschinenbetriebs bestehenden Restrisiken angemessen unterwiesen 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. INSTALLATION

Die Installation muss immer und ausschließlich vom Techniker entsprechend den geltenden Sicherheits- und Gesundheitsnormen durchgeführt werden.

### I.III. 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 Sicherheitsverhaltensregeln 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 Duschaum 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 Kindern ab 8 Jahre, von körperlich und geistig beeinträchtigten Personen oder anderen, denen die nötige Erfahrung oder Kenntnis fehlt nur benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder nachdem sie die entsprechenden Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.**

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

Es ist strengstens untersagt, jegliche Änderungen, gleich welchen Umfangs, an der Maschine und ihren Funktionen sowie an diesem Dokument vorzunehmen.



Aufgabe des Technikers ist es, den Benutzer über die Methoden der regelmäßigen Prüfung der druckbeaufschlagten Geräte und Sicherheitsvorrichtungen nach den im Installationsland geltenden Rechtsvorschriften zu informie-

ren.

**Den Techniker mit der regelmäßigen Wartung und Kontrolle aller Sicherheitsvorrichtungen beauftragen.**

#### **I.IV. 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 Raumtemperatur haben;
- Maschine nicht in Wasser tauchen;
- weder Flüssigkeiten auf die Maschine gießen, noch mit Wasserstrahl 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 Reinigungsvorgänge auf Maschinenteile achten, die hohe Temperaturen erreichen können:

- Kontakt mit der Brühgruppe und den Wasser- und Dampfdüsen vermeiden;
- Auslassöffnungen von Dampf, Heißwasser oder Milch nie auf Hände oder andere Körperteile richten.

**I.V. EIGENSCHAFTEN DER PSA**

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

**Handschuhe**

Zum Schutz des Benutzers vor Schnitt- und Schürfverletzungen und vor den Maschinenteilen, die hohe Temperaturen erreichen 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 Fachmann ausgeführt werden.

Die Wartungsarbeiten dürfen nur dann ausgeführt werden, wenn:

- die Maschine vom Stromnetz getrennt wurde;
- die Wasserzufuhr gesperrt 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.VI. NOTFÄLLE**

Im Falle einer Notsituation müssen die von Notfallplan des Lokals vorgegebenen Maßnahmen ergriffen und die für die Behebung des Problems notwendigen Schritte eingeleitet werden.

**BRAND BEI KURZSCHLUSS**

Im Falle eines Brandes durch einen Defekt an der Stromversorgung, an die die Maschine angeschlossen ist, vorgehen wie folgt:

- Maschine über den Hauptschalter vom Stromnetz trennen;
- Feuerwehr rufen;
- Personen aus dem Raum evakuieren;
- Flammen mit einem CO<sub>2</sub>-Feuerlöscher löschen.

## Inhaltsverzeichnis

|                                                             |            |                                                                                                                               |            |
|-------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>1. EINLEITUNG .....</b>                                  | <b>103</b> | <b>7. PROGRAMMIERUNG DER MASCHINENPARAMETER (Modell ohne Touchscreen-Display)116</b>                                          |            |
| 1.1 Leitfaden zur Auslegung des Handbuchs                   | 103        | 7.1 Funktionslogik .....                                                                                                      | 116        |
| 1.2 Aufbewahrung des Handbuchs.....                         | 103        | 7.2 Menüzugriff.....                                                                                                          | 116        |
| 1.3 Methode der Aktualisierung des Bedienungshandbuchs..... | 103        | 7.2.1 Maßeinheit / Information             | 117        |
| 1.4 Zielgruppe .....                                        | 103        | 7.2.2 Dosierungseinstellung                | 118        |
| 1.5 Glossar und Piktogramme .....                           | 104        | 7.2.3 Autosteamer                          | 119        |
| 1.5.1 Glossar.....                                          | 104        | 7.2.4 Kesseldruckregelung                  | 119        |
| 1.5.2 Piktogramme .....                                     | 104        | 7.2.5 Datumsanzeige                        | 120        |
| 1.6 Garantie.....                                           | 104        | 7.2.6 Beleuchtung                          | 120        |
| <b>2. MASCHINENIDENTIFIKATION .....</b>                     | <b>105</b> | 7.2.7 Tassenwärmer                         | 120        |
| 2.1 Marke und Bezeichnung des Modells.....                  | 105        | 7.2.8 Programmierung von Servicezeiten     | 121        |
| 2.2 Allgemeine Beschreibung .....                           | 105        | 7.2.9 Spülgang der Brühgruppen             | 122        |
| 2.3 Kundendienst des Herstellers .....                      | 105        | 7.2.10 Reinigung des Touchscreen-Displays  | 123        |
| 2.4 Verwendungszweck .....                                  | 105        | 7.2.11 Programmierung Energiesparmodus     | 123        |
| 2.5 Erläuterung der Maschine.....                           | 106        | 7.2.12 Zähler                              | 124        |
| 2.6 Tastenfelder Kaffee .....                               | 106        | <b>8. WARTUNG UND REINIGUNG .....</b>                                                                                         | <b>125</b> |
| 2.7 Tastenfeld Service .....                                | 106        | 8.1 Sicherheitsmaßnahmen .....                                                                                                | 125        |
| 2.8 Touchscreen-Display .....                               | 107        | 8.2 Planmäßige Wartung.....                                                                                                   | 125        |
| 2.9 Daten und Kennzeichnung.....                            | 108        | 8.3 Wartungsarbeiten nach kurzer Maschinenstandzeit .....                                                                     | 125        |
| <b>3. EINLAGERUNG.....</b>                                  | <b>109</b> | 8.4 Funktionsstörungen und Abhilfe .....                                                                                      | 125        |
| <b>4. INSTALLATION .....</b>                                | <b>109</b> | 8.5 Reinigung .....                                                                                                           | 128        |
| <b>5. INBETRIEBNAHME.....</b>                               | <b>109</b> | 8.5.1 Allgemeine Anweisungen .....                                                                                            | 128        |
| <b>6. FUNKTIONSWEISE.....</b>                               | <b>109</b> | 8.5.2 Reinigung von Sieb und Siebträger .....                                                                                 | 128        |
| 6.1 Sicherheitsmaßnahmen .....                              | 109        | 8.5.3 Reinigung der Brühgruppe .....                                                                                          | 128        |
| 6.2 Emissionen .....                                        | 109        | 8.5.4 Reinigung von Brause, Brausenhalterung und Siebträger .....                                                             | 129        |
| 6.3 Ein- und Ausschaltung.....                              | 109        | 8.5.5 Reinigung der Dampfdüse .....                                                                                           | 130        |
| 6.3.1 Einschaltung.....                                     | 109        | 8.6 Tipps für die Zubereitung eines guten Kaffees                                                                             | 130        |
| 6.3.2 Maschinenabschaltung .....                            | 110        | <b>9. ERSATZTEILE .....</b>                                                                                                   | <b>130</b> |
| 6.4 Vorbereitung der Maschine .....                         | 110        | <b>10. AUßERBETRIEBNAHME.....</b>                                                                                             | <b>130</b> |
| 6.4.1 Wasserwechsel in der Maschine.....                    | 110        | <b>11. ABBAU .....</b>                                                                                                        | <b>130</b> |
| 6.4.2 Mahlen und Dosieren von Kaffeepulver .....            | 110        | <b>12. ENTSORGUNG .....</b>                                                                                                   | <b>130</b> |
| 6.4.3 Einstellbares Getränkehaltergitter .....              | 110        | 12.1 Informationen zur Entsorgung .....                                                                                       | 130        |
| 6.4.4 Beleuchtung.....                                      | 111        | 12.2 Umweltinformationen.....                                                                                                 | 130        |
| 6.4.5 Tassenwärmer .....                                    | 111        |                                                                                                                               |            |
| 6.4.6 Kesseldruck .....                                     | 112        |                                                                                                                               |            |
| 6.5 Kaffeeabgabe.....                                       | 113        |                                                                                                                               |            |
| 6.5.1 Vorbereitung des Siebträgers.....                     | 113        |                                                                                                                               |            |
| 6.5.2 Kaffeeabgabe .....                                    | 113        |                                                                                                                               |            |
| 6.5.3 Programmierung .....                                  | 113        |                                                                                                                               |            |
| 6.6 Dampfabgabe .....                                       | 113        |                                                                                                                               |            |
| 6.7 Heißwasserabgabe .....                                  | 114        |                                                                                                                               |            |
| 6.7.1 Modell ohne Touchscreen-Display .....                 | 114        |                                                                                                                               |            |
| 6.7.2 Modell mit Touchscreen-Display .....                  | 115        |                                                                                                                               |            |
| 6.8 Abgabe mit Autosteamer .....                            | 115        |                                                                                                                               |            |
| 6.8.1 Tipps für die Verwendung.....                         | 115        |                                                                                                                               |            |
| 6.8.2 Abgabe.....                                           | 115        |                                                                                                                               |            |



## 1. EINLEITUNG

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

Sie haben eine nach innovativen Methoden und Technologien konzipierte und hergestellte Espresso-Kaffeemaschine gekauft, die Ihnen langfristig 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 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

|               |   |           |
|---------------|---|-----------|
| <b>Absch.</b> | = | Abschnitt |
| <b>Kap.</b>   | = | Kapitel   |
| <b>Abs.</b>   | = | Absatz    |
| <b>S.</b>     | = | Seite     |
| <b>Abb.</b>   | = | Abbildung |
| <b>Tab.</b>   | = | Tabelle   |

#### Maßeinheit

Die angegebenen Maßeinheiten entsprechen dem Internatio-

nen System (SI).

### 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 schwierig werden, 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 auf der Webseite des Herstellers erhältlich (siehe Umschlag des Handbuchs).**

### 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 Begriffe aufgeführt, die nicht allgemein verständlich sind oder eine vom allgemeinen Sprachgebrauch abweichende Bedeutung haben.

Im Anschluss werden die verwendeten Abkürzungen und die Bedeutung der Piktogramme erläutert, mit der die fachliche Qualifikation des Bedieners und der Maschinenzustand angegeben werden. 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, Einlagerung, 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, um 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 verwendet, um auf die Gefahr von schweren, dauerhaften Verletzungen aufmerksam zu machen, die einen Krankenhausaufenthalt erfordern und in Extremfällen den Tod verursachen können.



Das Symbol GEFAHR DURCH STROM wird verwendet, um auf die Gefahr von schweren, dauerhaften Verletzungen aufmerksam zu machen, die einen Krankenhausaufenthalt erfordern und in Extremfällen den Tod verursachen können.



Das Symbol GEFAHR DURCH HOHE TEMPERATUR wird verwendet, um auf die Gefahr von schweren, dauerhaften Verletzungen aufmerksam zu machen, die einen Krankenhausaufenthalt erfordern und in Extremfällen den Tod verursachen können.



Das Symbol ACHTUNG wird verwendet, um auf die Gefahr von leichten Verletzungen aufmerksam zu machen, die jedoch eine ärztliche Behandlung erfordern.



Das Symbol VORSICHT wird verwendet, um auf die Gefahr von leichten Verletzungen aufmerksam zu machen, die durch Erste Hilfe oder Ähnliches behandelt werden können.



Das Symbol HINWEIS wird verwendet, um auf die Bereitstellung wichtiger Informationen zum behandelten Thema aufmerksam zu machen.



Das Symbol Schutzhandschuhpflicht wird verwendet, um auf die Gefahr von schweren, dauerhaften Verletzungen aufmerksam zu machen, die einen Krankenhausaufenthalt erfordern.



Das Symbol Lesespflicht 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-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG angegeben, die der Maschine beiliegt.

### 2.2 Allgemeine Beschreibung

Die in diesem Handbuch beschriebene Maschine besteht aus mechanischen, elektrischen und elektronischen Bauteilen und dient der Zubereitung von Getränken aus Milch, Kaffee und Wasser. Dieses Produkt wird in Einklang mit den in der Maschine beiliegenden EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG genannten Richtlinien, Regelungen und dem Gemeinschaftsrecht hergestellt.

### 2.3 Kundendienst des Herstellers

CMA 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](mailto:service@astoria.com)  
Web-site: [www.astoria.com](http://www.astoria.com)

RCW INTERNATIONAL LIMITED  
Flat/Rm 12 07/F, Peninsula Centre, 67 Mody Road  
Tsim sha tsui East, KOWLOON - HONG KONG  
Web-site: [www.astoria.com](http://www.astoria.com)

RCW USA  
1597 Post Rd Fairfield  
CONNECTICUT 06824 - USA  
Web-site: [www.astoria.com](http://www.astoria.com)

RCW GERMANY GMBH  
Schleifwiesenstrasse, 27  
71723 GROSSBOTTWAR - GERMANY  
Tel. +49 7148 1629-991 - Fax +49 7148 1629-992  
E-mail: [info@rcwgermany.de](mailto:info@rcwgermany.de)  
Web-site: [www.astoria.com](http://www.astoria.com)

RCW ROMANIA S.R.L.  
Str. Parma nr. 2, O.P. 1, C.P. 446  
300518 TIMISOARA TIMIS - ROMANIA  
Tel. +40 256 306 492/4 - Fax +40 256 306 496  
E-mail: [service@rcwromania.ro](mailto:service@rcwromania.ro)  
Web-site: [www.astoria.com](http://www.astoria.com)

RCW RUS LLC  
Business Center PORTPLAZA  
Proektiruemy proezd 4062, 6/16  
115432 MOSCOW - RUSSIA  
Tel. +7(495) 925 75 56  
Web-site: [www.astoria.com](http://www.astoria.com)

### 2.4 Verwendungszweck

Die Espresso-Kaffeemaschine ist für die gewerbliche Zubereitung von heißen Getränken wie Tee, Cappuccino, Kaffee in den unterschiedlichen Zubereitungsarten (großer Kaffee, kleiner Kaffee, 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 ge-

fährlich. Die Maschine ist an Orten zu installieren, zu denen nur qualifizierte Fachkräfte mit angemessener Schulung Zugang haben (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 betrieben werden:

- für Verwendungen, die von diesem Absatz abweichen, für andere oder in diesem Handbuch nicht erwähnte Verwendungen;
- mit anderen als den in diesem Handbuch angegebenen Materialien;
- mit überbrückten 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

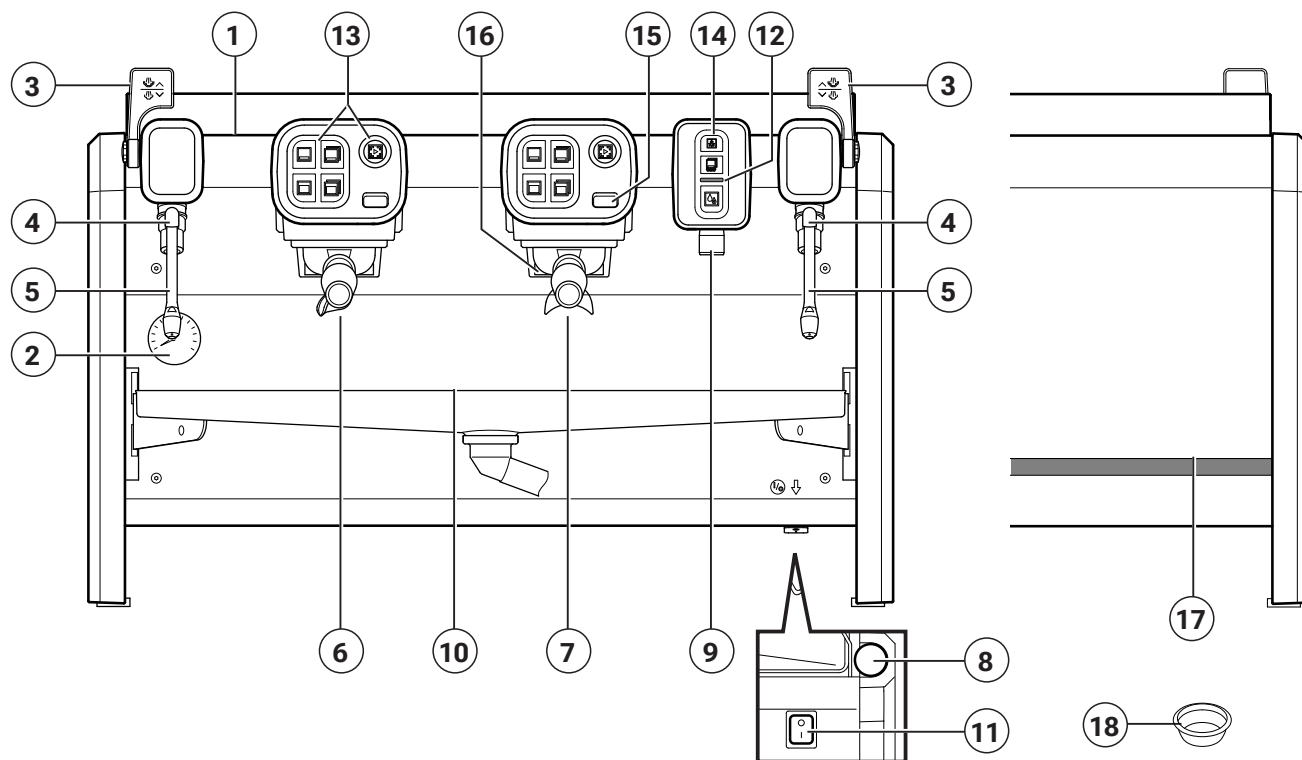
Alle zulässigen Verwendungen sind im Handbuch beschrieben. Jede andere Verwendungen ist als nicht möglich und daher als gefährlich zu betrachten.

#### Allgemeine Sicherheitsvorrichtungen

Der Benutzer muss über Unfallgefahren, für die Sicherheit vorgesehene Vorrichtungen und allgemeine, von den europäischen Richtlinien und den Rechtsvorschriften des Landes, in dem die Maschine installiert ist, vorgesehene Unfallverhütungsbestimmungen informiert sein.

Der Benutzer muss mit der Funktionsweise aller Vorrichtungen der Maschine vertraut sein. Außerdem muss er dieses Handbuch vollständig gelesen haben. Die Wartungseingriffe müssen vom Techniker nach der entsprechenden Einrichtung der Maschine durchgeführt werden. Nicht genehmigte Eingriffe oder Austauscharbeiten an einem oder mehr Bauteilen der Maschine, die Nutzung von Zubehör, das die Verwendung und den Einsatz von anderen als den empfohlenen Materialien ändern, können zu Unfällen führen.

## 2.5 Erläuterung der Maschine

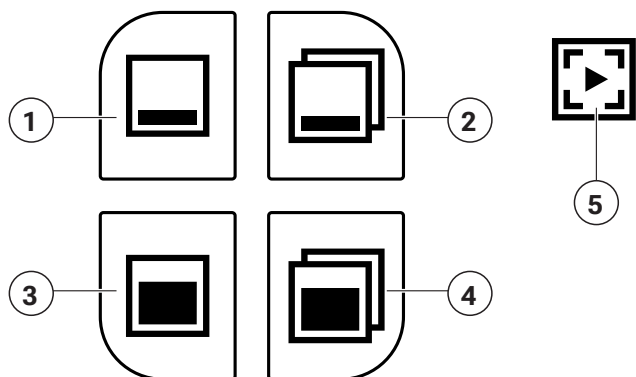


1. Tassenwärmer.
2. Manometer.
3. Dampf-Drehknopf.
4. Verbrennungsschutzgummi.
5. Dampfduüse.
6. Siebträger 1 Tasse.
7. Siebträger 2 Tassen.
8. Verstellbarer Fuß.
9. Heißwasserdüse.
10. Einstellbares Getränkehaltergitter.

\* abhängig von der Version.

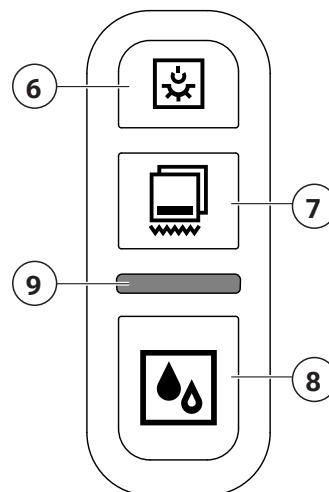
11. Schalter zur Maschineneinschaltung.
12. Betriebsanzeige Maschine\*.
13. Tastenfeld Kaffee- und Teewahl.
14. Tastenfeld Service / Touchscreen-Display\*.
15. Chrono-Display.
16. Beleuchtung Abgabebereich.
17. Heckbeleuchtung\*.
18. Blindsieb.

## 2.6 Tastenfelder Kaffee



1. 1 Kaffee espresso;
2. 2 Kaffees espresso;
3. 1 Kaffee verlängert;
4. 2 Kaffees verlängert;
5. Stop / Programming / Continuous / Ausspülen

## 2.7 Tastenfeld Service



6. Schalter für Beleuchtung;
7. Schalter Tassenwärmer\*;
8. Heißwasser;
9. Betriebsanzeige Maschine. / LED Wasserstand im Heizkessel;

**LED Wasserstand im Heizkessel**

| LED-Farbe        | Beschreibung                                                                     |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Konstantes Weiß  | Maschine ein: Normalzustand                                                      |
| Weiß blinkend    | Befüllung läuft                                                                  |
| Konstante Blau   | Kessel heizt auf                                                                 |
| Konstant Magenta | Dosiertasten-Programmiermodus                                                    |
| Konstant Cyan    | Kesseldruckprogrammierung                                                        |
| Rot blinkend     | Fehler: konsultieren "Tabelle für Funktionsstörungen und Abhilfe" Auf Seite 126. |

\* abhängig von der Version.

**2.8 Touchscreen-Display**

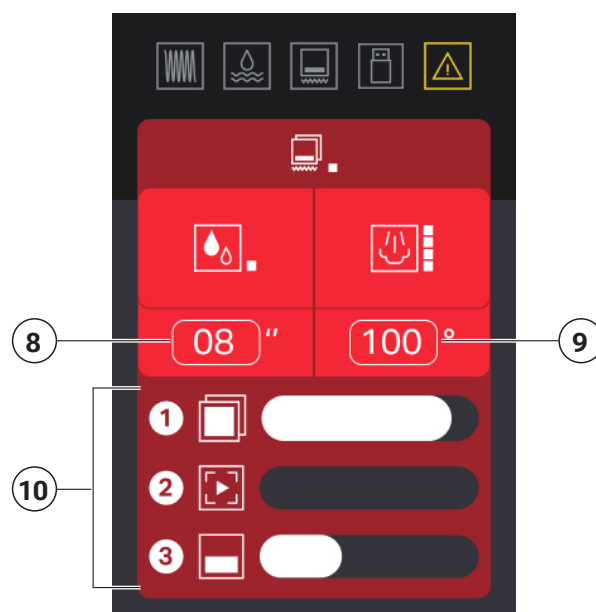
Über das Touchscreen-Display können Sie verschiedene Funktionen der Maschine steuern und programmieren. (siehe Abs. 7 Auf Seite 116).

Wenn die Maschine bereit ist, sieht das Display so aus:



1. Servicesymbole.
2. Schalter Tassenwärmer.
3. Heißwasser.
4. Tastenfeld Autosteamer\*.
5. Datum und Uhrzeit.
6. Kesseldruck.
7. Menüzugriff.

Display mit Maschine zur Kaffeeausgabe:



8. Verbleibende Warmwasserlieferzeit.
9. Automatische Dampfgarer-Betriebstemperatur\*.
10. Gruppendosiertimer.

\* abhängig von der Version.

**Servicesymbole (1)**

| Symbol | Beschreibung                                                   |
|--------|----------------------------------------------------------------|
|        | Kesselwiderstand: WEISS=inaktiv; GRÜN = Aufwärmen.             |
|        | Wasserstand im Kessel: WEISS = Beladung; GRÜN = Ok.            |
|        | Tassenwärmer-Widerstand: WEISS=inaktiv; GRÜN = Aufwärmen.      |
|        | Vorhandensein eines USB-Sticks (für den Techniker reserviert). |
|        | Alarmmeldung: siehe Abs 8.4 Auf Seite 125.                     |

## 2.9 Daten und Kennzeichnung

Die technischen Daten der Maschine sind in folgender Tabelle enthalten:

| TABELLE TECHNISCHE DATEN      |                   | 2GR                                  | 3GR            |
|-------------------------------|-------------------|--------------------------------------|----------------|
| Leistung                      | 208-240 V (US/CA) | 3900-5200 W                          | 5200-6900 W    |
|                               | 220-240 V         | 2800-3300 W                          | 5800-6900 W    |
|                               | 380-415 V         | 4400-5200 W                          |                |
| Frequenz                      |                   | 50 - 60 Hz                           | 50 - 60 Hz     |
| Boiler                        |                   | 8,5 L                                | 13,5 L         |
| Größe (LxWxH)                 |                   | 770x633x490 mm                       | 990x633x490 mm |
| Nettogewicht / Bruttogewicht  |                   | 56 / 72 kg                           | 72 / 90 kg     |
| Einstellung Sicherheitsventil |                   | 0,19 MPa (1,9 bar) +/- 0,015 MPa     |                |
| Betriebsdruck Dampfboiler     |                   | 0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)      |                |
| Wasserversorgungsdruck        |                   | 0,15 - 0,6 MPa MAX (1,5 - 6 bar MAX) |                |
| Kaffeeabgabedruck             |                   | 0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)            |                |
| Temperatur Arbeitsplatz       |                   | 5 - 35°C 95° U.R.MAX                 |                |
| 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 Gegenstände sicher ist.

Je nach den Zielmärkten können gemäß den geltenden Produktvorschriften alternative Kennzeichen angebracht werden.

Das Typenschild und die entsprechenden Kennzeichnungen befindet sich unter der Ablaufschale. Es enthält die Kenn- und technischen Geräteangaben.

Hier unten das Beispiel eines Typenschilds.

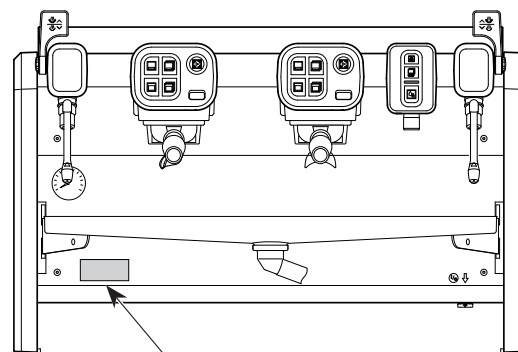
Für eventuelle Mitteilungen an den Hersteller bitte stets folgende Daten angeben:

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

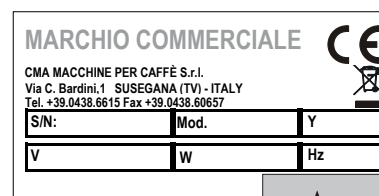
Die Gerätedaten sind auch auf dem Etikett auf der Maschinenverpackung angegeben.



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



Das Typenschild befindet sich unter der Ablaufschale



Herstellungsland der Maschine

|                      |          |
|----------------------|----------|
| Indikation           | Land     |
| <b>MADE IN ITALY</b> | ITALIEN  |
| <b>R</b>             | RUMÄNIEN |



### 3. EINLAGERUNG

Die Einlagerung der Maschine erfolgt durch den Hersteller oder den Händler.

### 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 den geltenden Sicherheitsgesetzen und -vorschriften entspricht.

### 5. INBETRIEBNAHME

Die Inbetriebnahme der Maschine ist ausschließlich Aufgabe des Technikers.

### 6. FUNKTIONSWEISE

#### 6.1 Sicherheitsmaßnahmen



Die in Kapitel "I. SICHERHEITSMÄßNAHMEN" Auf Seite 99 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 Hersteller zu verständigen.

##### Elektromagnetische Umgebungsbedingungen

Die Maschine ist so ausgelegt, dass sie in einer industriellen elektromagnetischen Umgebung korrekt funktioniert, da sie die von den geltenden Normen vorgeschriebenen Grenzwerte hinsichtlich Emissionen und Immunität erfüllt.

### 6.3 Ein- und Ausschaltung



Während der Aufheizphase der Maschine (variabel nach dem Modell) lässt das Unterdruckschutzventil für einige Sekunden Dampf ab, und schließt sich dann wieder.

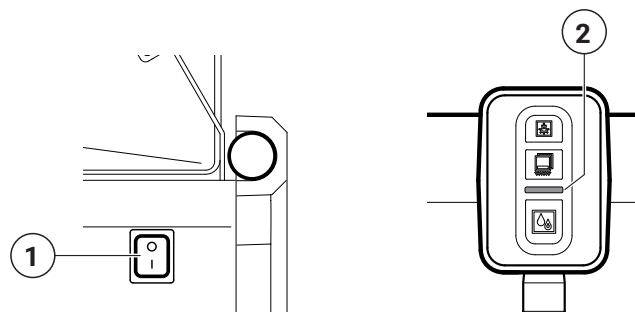


Das Wasser in der Maschine muss täglich ausgewechselt werden, siehe dazu Abs. 6.4.1.

#### 6.3.1 Einschaltung

##### Modell ohne Touchscreen-Display

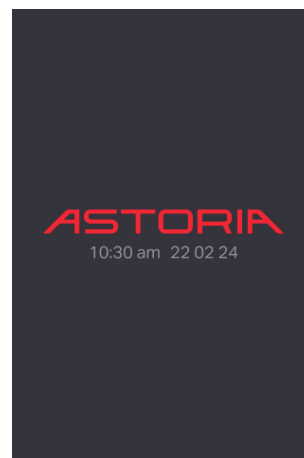
- Den Wasserleitungshahn öffnen;



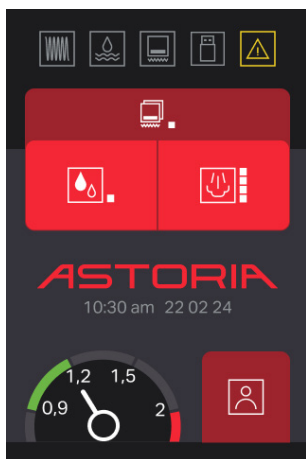
- Den Hauptschalter (1) der Maschine drücken,
- Die blaue Wasserstandsanzeige (2) im Kessel leuchtet;
- Warten Sie auf das automatische Laden des Wassers in den Kessel und die anschließende Erwärmung;
- Wenn die Wasserstandsanzeige im Kessel weiß wird, ist die Maschine betriebsbereit.

##### Modell mit Touchscreen-Display

- Den Wasserleitungshahn öffnen;
- Den Hauptschalter (1) der Maschine drücken,
- Bleiben Sie in der Warteschleife und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display;



- Die Maschine ist betriebsbereit, wenn auf dem Display Folgendes angezeigt wird:



### 6.3.2 Maschinenabschaltung

Die Maschine über den entsprechenden Schalter ausschalten.

## 6.4 Vorbereitung der Maschine

### 6.4.1 Wasserwechsel in der Maschine



Das Wasser in den Wasserleitungen der Maschine muss täglich gewechselt werden.

Mit folgenden Steuerbefehlen wie folgt vorgehen:

#### GRUPPEN

- Einen Siebträger ohne Sieb an der Brühgruppe befestigen;
- Einen Krug unter die Ausläufe des Siebträgers stellen;
- Mindestens 1 Liter Wasser abgeben;
- Den Vorgang an jeder Gruppe wiederholen.

#### HEIßWASSERDÜSE

- Einen ausreichend großen Krug unter die Heißwasserdüse stellen;
- Die in der Tabelle angegebene Menge an Heißwasser abgeben:

|         |         |
|---------|---------|
| 2GR     | 3GR     |
| 5 Liter | 8 Liter |

Wenn das Time-out-System ausgelöst wird, Maschine abstellen und wieder einschalten; anschließend Abgaben vornehmen.

Wenn der Druck der Maschine während der Abgabe abfällt, eine gewisse Zeit warten, bis sich der Druck wieder aufgebaut hat und mit der Abgabe von der angegebenen Menge an Wasser fortfahren.

#### DAMPFDÜSEN

- Die Dampfdüse in einen Krug halten;
- mindestens 1 Minute lang Dampf abgeben;
- diesen Vorgang an der anderen Dampfdüse wiederholen.



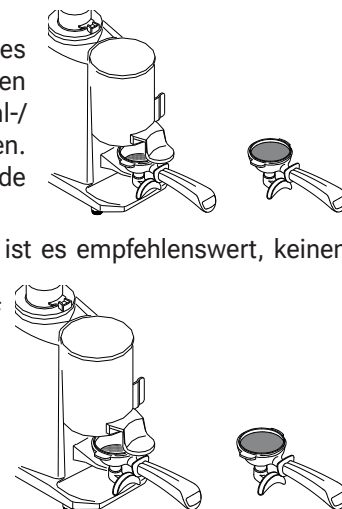
**Verbrennungsgefahr.** Den Dampf und das Heißwasser nicht auf Hände oder andere Körperteile richten. Die Dampf- und die Heißwasserdüse nicht mit bloßen Händen berühren; geeignete PSA verwenden.

### 6.4.2 Mahlen und Dosieren von Kaffeepulver

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

Das Mahlen und Dosieren des Kaffees sind entsprechend den Herstellerangaben des Mahl-/Dosiergeräts durchzuführen. Darüber hinaus sind folgende Punkte zu beachten:

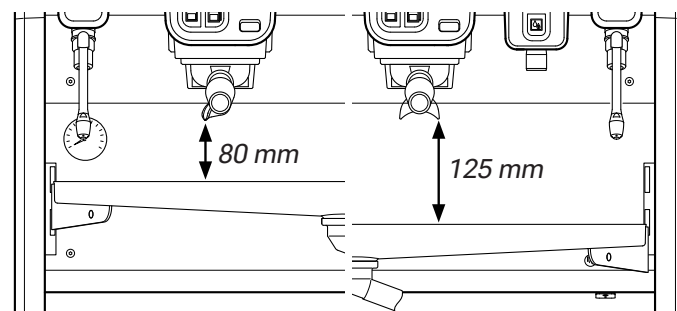
- für einen guten Espresso ist es empfehlenswert, keinen großen Kaffeebohnenvorrat anzulegen. Es ist auf jeden Fall stets das vom Hersteller angegebene Verfallsdatum zu beachten;
- Nie zu große Kaffeemengen mahlen. Es sollte nur die im Dosiergerät enthaltene Menge vorbereitet und im Laufe des Tages verbraucht werden;
- Keinen bereits gemahlene Kaffee kaufen, da dieser sehr schnell an Aroma verliert. Falls nötig, kleine Vakuumpackungen kaufen.



### 6.4.3 Einstellbares Getränkehaltergitter

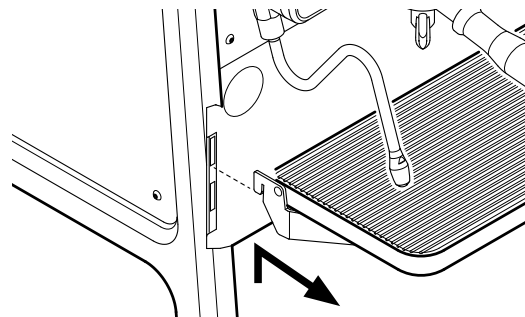
Wenn Sie Tassen unterschiedlicher Höhe verwenden müssen, können Sie die zwei Einstellungen des Tassenhaltergitters nutzen.

Die Einsatzdimensionen sind in der folgenden Grafik dargestellt.



Um die Position des Grills zu ändern, entfernen Sie ihn, indem Sie ihn leicht anheben, und haken Sie ihn aus, indem Sie ihn in Richtung des Bedieners ziehen.

Dann in die neue Position einklipsen.



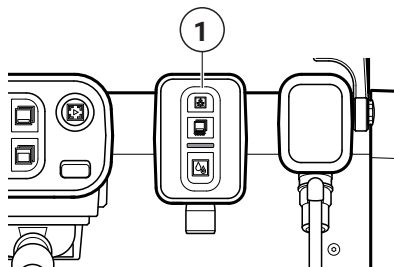
**Achten Sie beim Verschieben des Gerätes unbedingt auf das unter dem Becken angeschraubte Ablaufrohr.**



### 6.4.4 Beleuchtung

Mit der Beleuchtungstaste können Sie die Autolichter ein- und ausschalten. Befolgen Sie die Anweisungen entsprechend dem von Ihnen verwendeten Modell.

#### Modell ohne Touchscreen-Display



Um die verschiedenen Lichter zu aktivieren, drücken Sie die Taste  auf der Servicetastatur (1).

- Beim ersten Drücken blinkt die Taste einmal auf, leuchtet dann dauerhaft und die Gruppenlichter werden aktiviert, wodurch die Arbeitsfläche beleuchtet wird.;
- Beim zweiten Drücken erfolgt ein zweimaliges Blinken (dann bleibt die Taste an) und außerdem wird die Karoseriebeleuchtung aktiviert\*;
- Beim dritten Drücken erfolgt ein dreimaliges Blinken und nur die Kabinenbeleuchtung bleibt aktiv\*;
- Beim vierten Drücken werden alle Lichter ausgeschaltet.

\* vorhanden je nach Version.

#### **Variation der Lichtintensität**

Auf diese Weise ist es möglich, die Intensität der Lichter zu variieren:

- Halten Sie die Taste  (1) mindestens 5 Sekunden lang gedrückt;
- Drücken Sie die Taste  (1) erneut: Mit jedem Drücken wird die Intensität der aktuell eingeschalteten Lichter wie folgt eingestellt:

1. Niedrig;
2. Medien;
3. Hoch;
4. Maximum (Standard).

#### Modell mit Touchscreen-Display



Um die Beleuchtung in diesem Modell einzuschalten und einzustellen, folgen Sie den Anweisungen im Abs. 7.2.6 Auf Seite 120.

### 6.4.5 Tassenwärmer



Aus Sicherheitsgründen sollten keine Tücher oder anderen Gegenstände auf den Tassenwärmer gelegt werden, um eine Überhitzung der Maschine zu vermeiden.



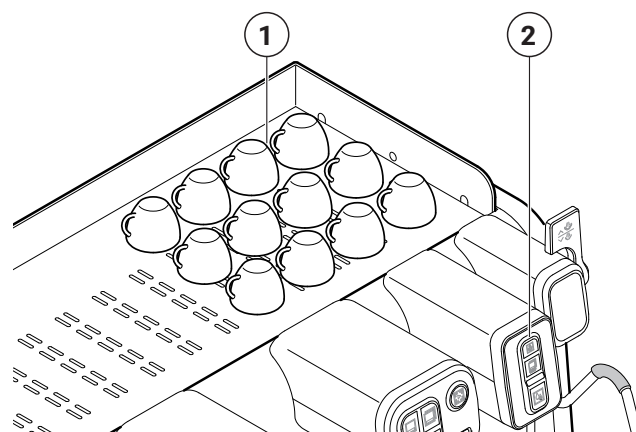
**GEFAHR DURCH HOHE TEMPERATUR:** Der Tassenwärmer kann Temperaturen erreichen, die Verbrennungen verursachen können. Sehr vorsichtig vorgehen.

Die Temperatur des Tassenwärmers ist ganz nach den persönlichen Bedürfnissen einstellbar. Nachstehend wird das Verfahren zur Aktivierung und Einstellung des Tassenwärmers je nach Modell beschrieben.

#### Modell ohne Touchscreen-Display

Zur Verwendung des Tassenwärmers wie folgt vorgehen:

- Die Tassen auf den Tassenwärmer der Kaffeemaschine stellen (1);
- auf der Tastatur die Taste für den Tassenwärmer  betätigen (2).



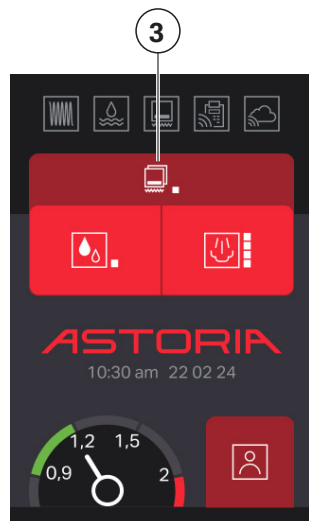
Um die Heizintensität des Tassenwärmers anzupassen, drücken Sie die Taste  erneut: Jedes Blinken der Taste zeigt den aktuellen Status an:

1. Geringe Erwärmung;
2. Mittleres Erwärmung;
3. Hohe Erwärmung;
4. Tassenwärmer aus.

### Modell mit Touchscreen-Display

Zur Verwendung des Tassenwärmers wie folgt vorgehen :

- Die Tassen auf den Tassenwärmer der Kaffeemaschine stellen (1);
- Drücken Sie die Tassenwärmer-Taste  (3) auf dem Touchscreen-Display;



- Drücken Sie die Taste  (3) erneut, um die Heizintensität zu variieren;
- Das Touchscreen-Display zeigt an, welche Ebene in Betrieb ist:

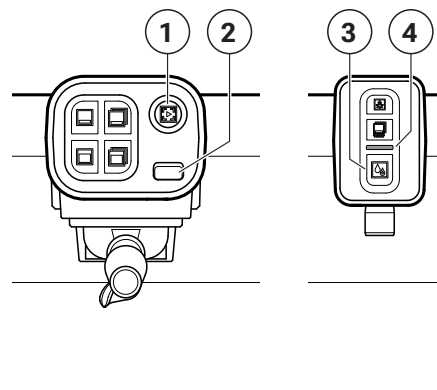


Die gleiche Funktion ist im Benutzermenü vorhanden, siehe Abs. 7.2.7 Auf Seite 120.

### 6.4.6 Kesseldruck

Es besteht die Möglichkeit den Kesseldruck für die Dampfabgabe zu programmieren. Befolgen Sie die Anweisungen entsprechend dem von Ihnen verwendeten Modell.

#### Modell ohne Touchscreen-Display



Gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken und halten Sie die Taste  (1) der Ausgabegruppe ganz links und anschließend schnell hintereinander (innerhalb von 5 Sekunden) auch die Taste für die Heißwasserausgabe für mindestens 5 Sekunden  (3);
- Die Chrono-Display (2) der linken Gruppe zeigt den aktuell eingestellten Arbeitsdruckwert an;
- Drücken Sie die Taste  (3) wiederholt, um sie zu ändern;
- Sobald der gewünschte Wert angezeigt wird, drücken und halten Sie zur Bestätigung die Taste  (1) der äußersten linken Dosiergruppe: Die Chrono-Anzeige (2) zeigt den neuen eingestellten Wert an.

#### Modell mit Touchscreen-Display



Um den Kesseldruck bei diesem Modell einzustellen, folgen Sie den Anweisungen im Abs. 7.2.4 Auf Seite 119.



## 6.5 Kaffeeabgabe

### 6.5.1 Vorbereitung des Siebträgers



Bevor man den Siebträger füllt, ist sicherzustellen, dass dieser leer ist und das Sieb keine Kaffeereste aufweist.

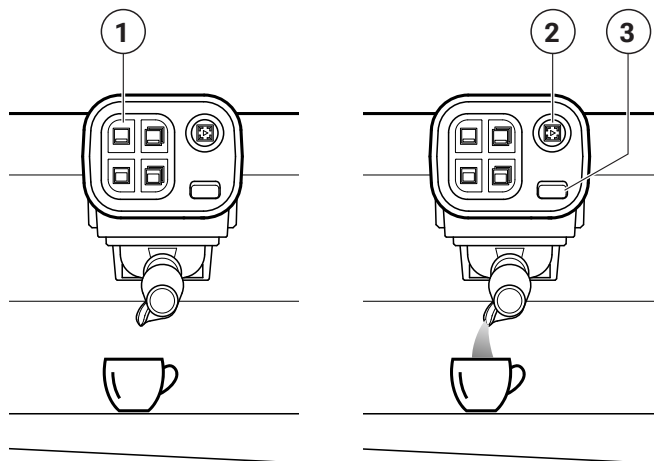
- Das Sieb mit einer Portion gemahlene Kaffees (ca. 6-7 g) füllen und den Anweisungen des Herstellers des Mahl-/Dosiergeräts folgen;
- den Kaffee mit dem Kaffeepresser festdrücken;
- den Siebrand reinigen, bevor der Siebträger an der Brühgruppe eingesetzt wird;
- den Siebträger in die Brühgruppe einhängen, ohne zu fest zuzudrehen, damit sich die Dichtung nicht zu schnell abnutzt.

### 6.5.2 Kaffeeabgabe



Während der Kaffeeabgabe den Siebträger nicht aus der Brühgruppe herausnehmen.

- Die Tasse unter den Auslauf stellen;
- Die Taste der gewünschten Menge betätigen, zum Beispiel (1), und die Kaffeeabgabe abwarten (Einschalten der LED);



- Um die Kaffeeabgabe vorzeitig zu unterbrechen, die Taste (2) bzw. die Taste betätigen (2).



Das Display (3) unter jedem Tastenfeld zählt die Abgabe in Sekunden.

### 6.5.3 Programmierung

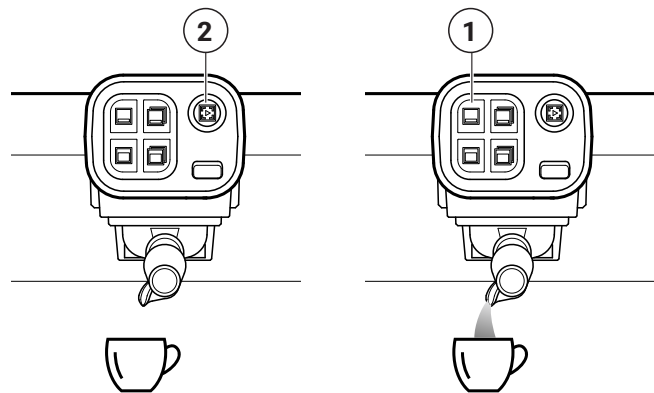


Die Programmierung der einzelnen Portionen Kaffee muss mit frisch gemahlenem Kaffee und nicht mit bereits verwendetem Kaffeesatz durchgeführt werden.

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

- Immer zuerst das linke Tastenfeld programmieren. Auf diese Weise werden automatisch alle Tastenfelder programmiert. Die anderen, wenn erforderlich, anschließend programmieren;
- Die Tasse unter den Auslauf stellen;
- Halten Sie die Taste (2) mindestens 5 Sekunden lang gedrückt, bis alle LEDs auf den Dosiertasten erlöschen;

- Die Taste der gewünschten Menge drücken, Beispiel (während der Programmierung blinkt die Taste);



- Die Ausgabe abwarten; zur Bestätigung der Menge, erneut die Mengentaste oder die Taste (2) drücken;
- Den Vorgang an den anderen Mengentasten wiederholen;
- Am Ende der Programmierung die Taste (2) 5 Sekunden lang gedrückt halten.



Nun sind alle Gruppen wie beschrieben programmiert. Möchte man für die Gruppen der rechts Seite eine andere Programmierung, so sind die Gruppen wie eben aufgezeigt einzeln zu programmieren.



Nach 60 Sekunden Inaktivität seit dem letzten Tastendruck verlässt das System automatisch den Programmiermodus.

## 6.6 Dampfabgabe

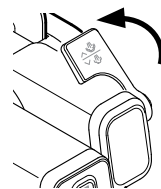


Die Dampfdüse an ihrem Verbrennungsschutzgummi (2) vorsichtig handhaben.

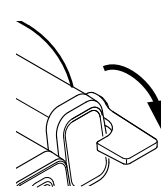
Den Dampf nicht auf Hände oder andere Körperteile richten. Die Dampfdüsen nicht mit bloßen Händen berühren; eine geeignete PSA verwenden.



Vor der Benutzung der Dampfdüse muss stets mindestens 2 Sekunden lang das Kondensat abgelassen werden.

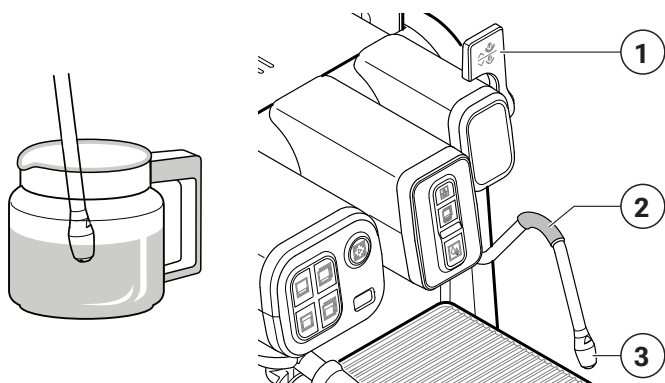


"PURGE"-Funktion

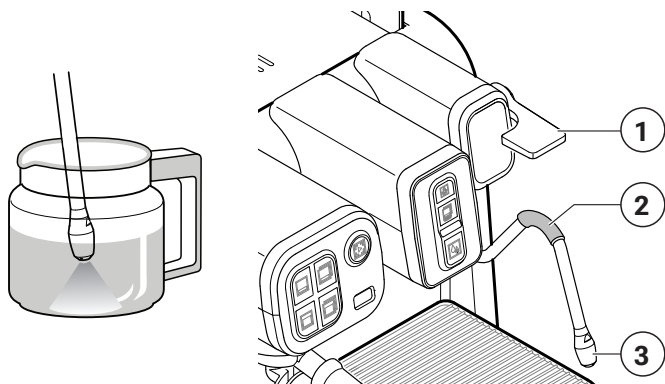


Dampf EIN / AUS

- Die Dampfdüse (3) in die zu erwärmende Flüssigkeit tauchen;



- Den Hahnhebel (1) durch Vorwärtsziehen absenken;



- Die abgegebene Dampfmenge ist proportional dazu, wie weit der Hebel bewegt wurde;
- Um die Ausgabe zu beenden, bringen Sie den Hebel (1) wieder in die vertikale Position.

**i** Für eine kontinuierliche Dampfabgabe den Hebel (1) in vertikaler Richtung bewegen und in die ständig geöffnete Position bringen.

Für ein optimales Aufschäumen die folgenden einfachen Regeln befolgen:

- nur soviel Milch erwärmen, wie verwendet werden soll; einmal erwärmte Milch nicht nochmals erwärmen, sondern vollständig aus dem Krug ausgießen;
- die Milch ist ausgehend von einer Temperatur von ca. 4 °C aufzuschäumen.

In jedem Fall müssen vor der Dampfabgabe stets die unten aufgeführten Vorsichtsmaßnahmen befolgt werden.

**i** 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.

**i** Den Dampfhebel nicht mit in Milch getauchter Dampfdüse und bei ausgeschalteter Maschine öffnen, da die Maschine sonst die Milch in den Rohren aufsaugt.

## 6.7 Heißwasserabgabe

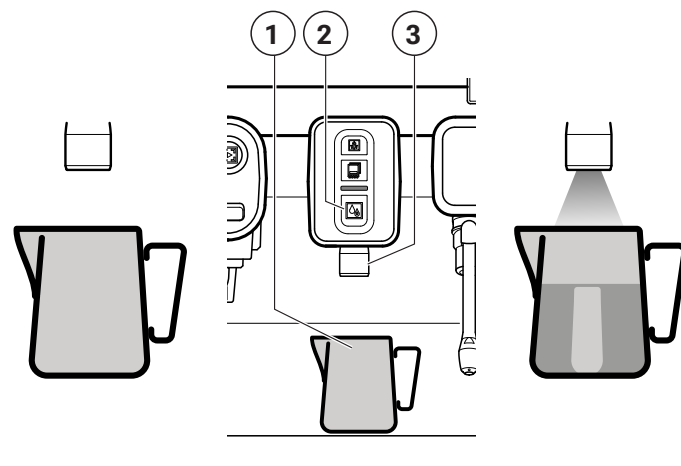
**⚠** Verbrennungsgefahr. Heißwasser nicht auf Hände oder andere Körperteile richten. Die Heißwasserdüse nicht mit bloßen Händen berühren; eine geeignete PSA verwenden.

Verbrennungsgefahr. Heißwasser nicht auf Hände oder andere Körperteile richten. Die Heißwasserdüse nicht mit bloßen Händen berühren; eine geeignete PSA verwenden.

### 6.7.1 Modell ohne Touchscreen-Display

#### Heißwasserabgabe

- Das Kannchen (1) unter die Heißwasserdüse stellen (3);
- die Heißwassertaste betätigen (2) und die Abgabe abwarten;



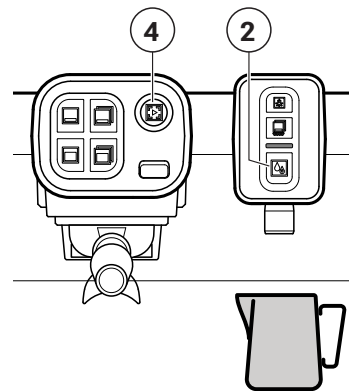
- die Maschine gibt die programmierte Heißwassermenge ab; um die Abgabe vorzeitig zu unterbrechen, erneut die Taste der Heißwasserabgabe oder die Taste betätigen (2).

**i** Um eine Dauerabgabe durchzuführen, halten Sie die Taste (2) gedrückt. Um die Ausgabe zu stoppen, lassen Sie die Taste los.

#### Programmierung

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

- Das Kannchen (1) unter die Heißwasserdüse stellen (3);



- Auf dem linken Tastenfeld die Taste (4) 5 Sekunden lang gedrückt halten: Alle LEDs der Mengentasten leuchten auf;

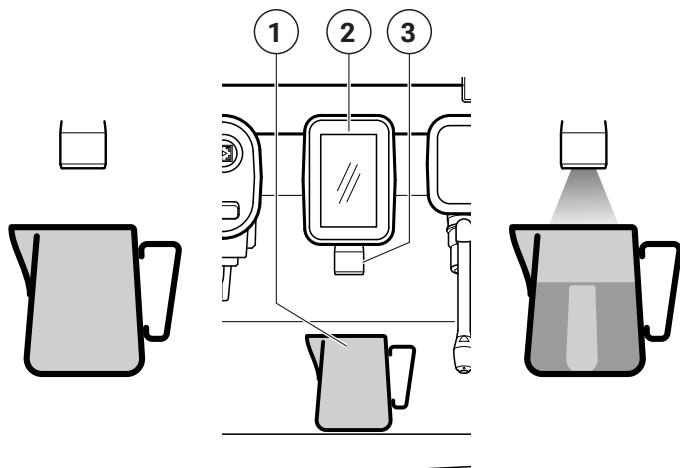


- Die Heißwassertaste betätigen  (2) und die Abgabe abwarten;
- Die Abgabe abwarten; zur Bestätigung der Menge erneut die Taste  (2) drücken;
- Am Ende der Programmierung die Taste  (4) 5 Sekunden lang gedrückt halten.

### 6.7.2 Modell mit Touchscreen-Display

#### Heisswasserabgabe

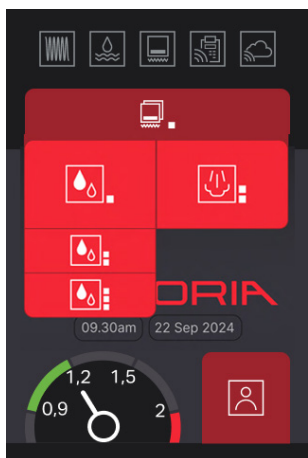
- Das Kannchen (1) unter die Heißwasserdüse stellen (3);
- Auf dem Display (2) die Taste wählen . Die Wasserabgabe abwarten;



- Um die Wasserabgabe vorzeitig zu unterbrechen, erneut die Taste betätigen .

Bei diesem Modell verfügt der Wasserknopf über 3 verschiedene Abgabemodi.

Um die verschiedenen Modi zu nutzen, gehen Sie wie folgt vor:



- Halten Sie die Heißwassertaste  auf dem Display gedrückt. Ein Dropdown-Untermenü wird angezeigt;
- Wählen Sie eine von 3 verschiedenen Einstellungen;
- Drücken Sie die Heißwassertaste  erneut, um die Ausgabe vorzunehmen.



Informationen zum Programmieren der Wassertasten finden Sie im Abs. 7.2.2 Auf Seite 118.

## 6.8 Abgabe mit Autosteamer

### 6.8.1 Tipps für die Verwendung

- Nur soviel Milch aufschäumen, wie verwendet werden soll. Einmal erwärmte Milch nicht nochmals erwärmen, sondern vollständig aus dem Krug ausgießen;
- Der Autosteamer garantiert nur bei einer 4 °C kalten Milch eine Übereinstimmung zwischen der eingestellten und tatsächlichen Milchttemperatur von  $\pm 3$  °C;
- Beim Erreichen der eingestellten Milchttemperatur bricht die Dampfabgabe automatisch ab. Damit der Milchschaum nicht überläuft, darf man den Milchkrug nur zur Hälfte füllen.
- Einen Behälter verwenden, der für die aufzuschäumende Milchmenge (ca. 200 ml) ausreicht. Die Form sollte zylinderförmig und nicht kegelförmig sein (siehe Zeichnung).

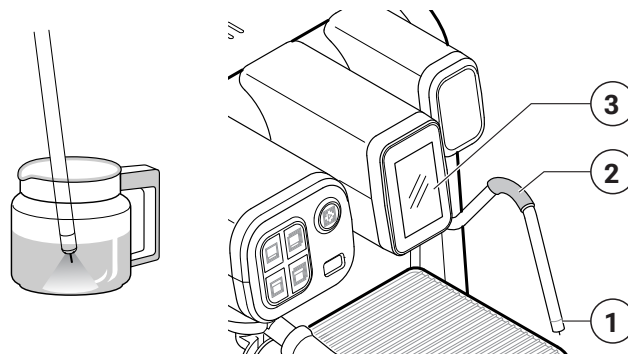


### 6.8.2 Abgabe



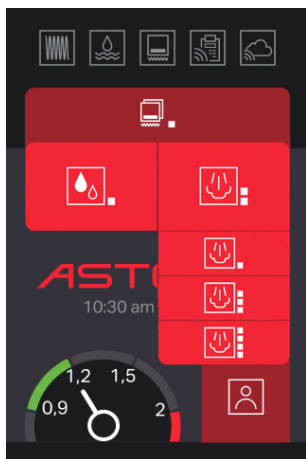
Den Dampf nicht auf Hände oder andere Körperteile richten. Die Dampfdüsen nicht mit bloßen Händen berühren; eine geeignete PSA verwenden.

- Die Auslassöffnungen der Autosteamer-Düse (1) in die Milch tauchen;



- Auf dem Display (3) die Autosteamer Taste  auswählen;
- Das Ende der Abgabe abwarten;
- Um die Abgabe vorzeitig zu unterbrechen, erneut die Taste .

Es ist möglich, 4 verschiedene Liefermodi zu verwenden, Autosteamer (Rezepte), gehen Sie wie folgt vor:



- Halten Sie die Autosteamer-Taste  auf dem Display gedrückt. Ein Dropdown-Untermenü wird angezeigt. Wählen Sie eines der 4 Beispielrezepte: .
- Drücken Sie die Autosteamer-Taste  erneut, um.



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

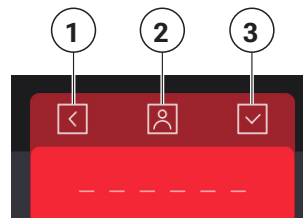


Um die Betriebstemperatur und den Aufschäumgrad des Autosteamers einzustellen, folgen Sie den Anweisungen im Abs. 7.2.3 Auf Seite 119

## 7. PROGRAMMIERUNG DER MASCHINENPARAMETER (Modell ohne Touchscreen-Display)

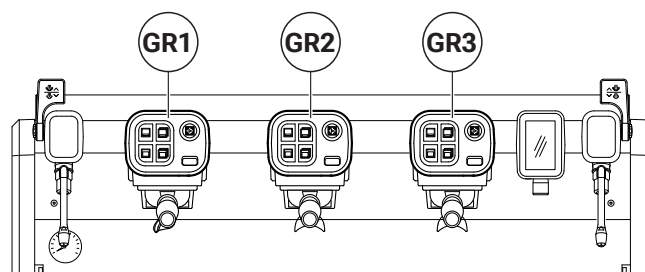
### 7.1 Funktionslogik

In den verschiedenen Bildschirmen können Sie mit den folgenden Tasten zwischen den Menüs navigieren:



1. Drücken, um zum vorherigen Menü zurückzukehren;
2. Symbol, das das aktuelle Menü anzeigt;
3. Drücken, um eine Änderung oder Passwordeingabe zu bestätigen.

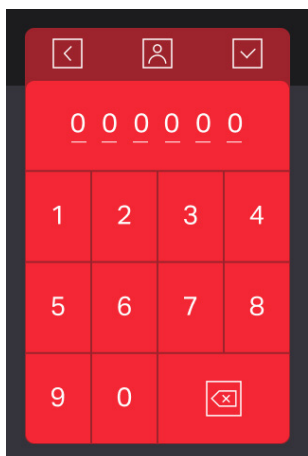
In den Menüs "Dosierungen", "Zähler" und "Waschen" verläuft die Gruppennummerierung von links nach rechts (siehe Abbildung unten):



### 7.2 Menüzugriff



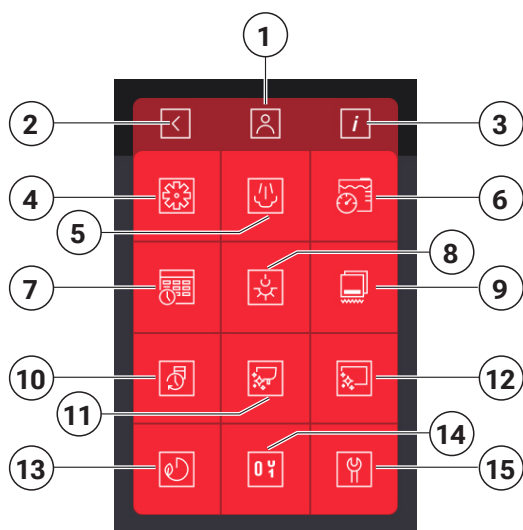
- Über die Taste  erhält man Zugriff zur Programmierung der Parameter;



- Geben Sie ggf. das numerische Passwort ein und bestätigen Sie mit der Taste;



Um das Passwort festzulegen oder zu ändern, wenden Sie sich an Ihren Techniker.



Nutzermenü

- 1 Indikator für das angezeigte Menü;
- 2 Zurück zum vorherigen Menü;
- 3 Maßeinheit / Information; .....117
- 4 Einstellung der Kaffee-/Heißwasserdosierung;.....118
- 5 Autosteamer-Einstellung; .....119
- 6 Kesseldruckregelung; .....119
- 7 Datumsanzeige; .....120
- 8 Beleuchtung; .....120
- 9 Tassenwärmer; .....120
- 10 Programmierung der Arbeitstage; .....121
- 11 Spülgang der Brühgruppen; .....122
- 12 Displayreinigung; .....123
- 13 Energiesparmodus; .....123
- 14 Zähler; .....124
- 15 Zugriff auf das Technikermenü (reserviert für Techniker)

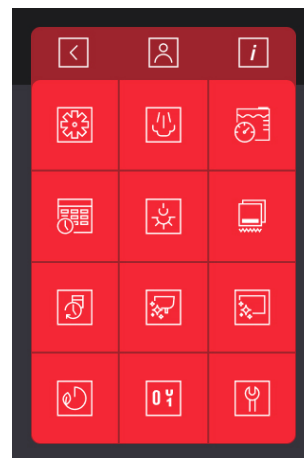


Dieses Handbuch beschreibt das zum Zeitpunkt der Veröffentlichung verfügbare Menü und kann geringfügig von dem tatsächlich installierten Menü abweichen. Es kann auch vorkommen, dass die Software im Rahmen von Wartungsarbeiten aktualisiert wird, um ihre Leistung zu verbessern.

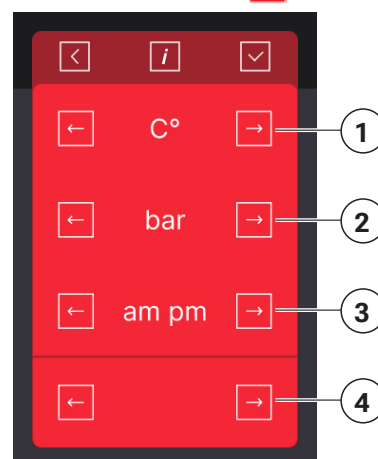
### 7.2.1 Maßeinheit / Information

In diesem Menü können Sie die vom Gerät verwendeten Maßeinheiten einstellen.

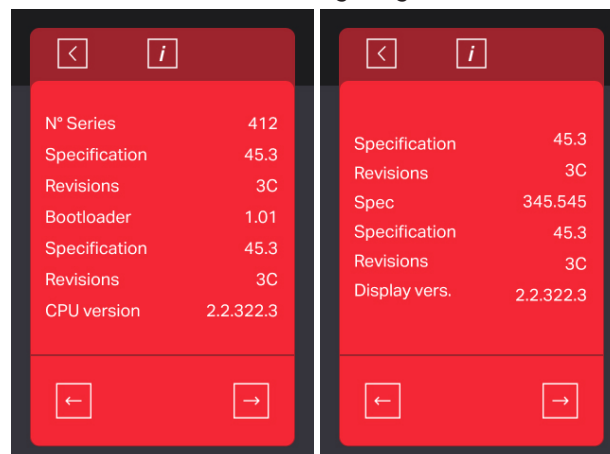
Darüber hinaus werden Informationen wie die Seriennummer der Maschine, die Softwareversion usw. bereitgestellt, die bei Bedarf vom Techniker für einen eventuellen Eingriff angefordert werden.



- Drücken Sie im Benutzermenü die Taste;



- Im Menü können Sie Folgendes ändern:
  - 1 Temperatureinheit (°C / °F);
  - 2 Maßeinheit für Druck (bar / PSI);
  - 3 Art der Zeitanzeige (12 / 24 h);
  - 4 Verwenden Sie diese Tasten, um zu den nächsten beiden Informationsbildschirmen zu gelangen:

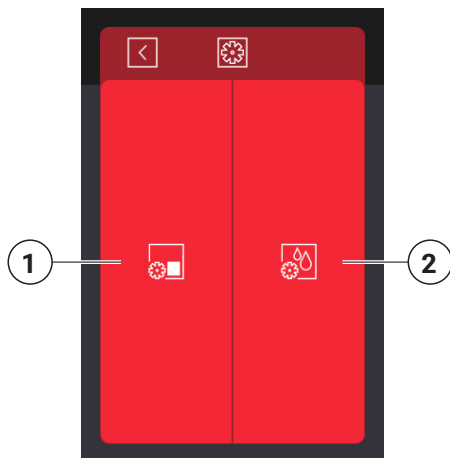


- Bestätigen Sie die Änderungen mit der Schaltfläche ;
- Um den Vorgang ohne Speichern zu beenden, drücken Sie die Taste.

## 7.2.2 Dosierungseinstellung

In diesem Menü können Sie die Dosierung der Kaffee- und Heißwassertasten anpassen. Gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken Sie im Benutzermenü die  Taste;

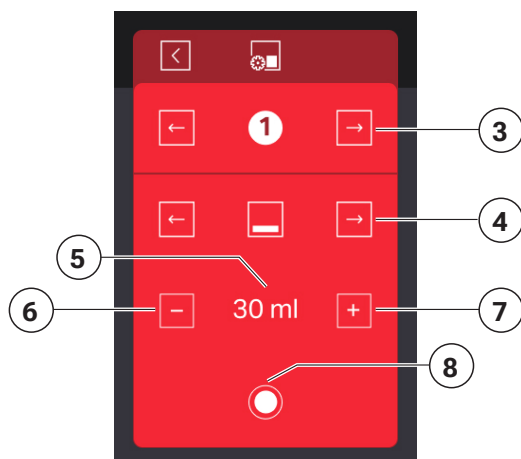


- Über das Menü können Sie Folgendes ändern:

- 1 Kaffeedosen;
- 2 Heißwassertasten;

### Anpassung der Kaffeedosierungen:

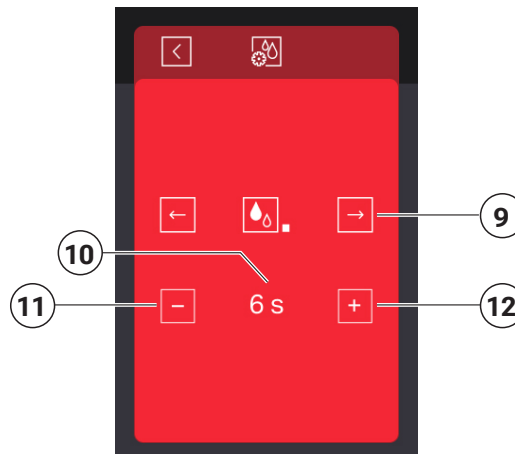
- Drücken Sie die  Taste (1). Der folgende Bildschirm wird angezeigt:



- 3 Auswahl der Brühgruppen.
  - 4 Auswahl des Dosisschlüssels.
  - 5 Menge des ausgegebenen Kaffees.
  - 6 Verringern (schritt: 5 ml).
  - 7 Zunahme (schritt: 5 ml).
  - 8 Umstellung auf selbstlernende Programmierung (siehe Abs. 6.5.3 Auf Seite 113).
- Stellen Sie die gewünschte Dosis ein und drücken Sie anschließend zur Bestätigung die  Taste.
  - Nach der Bestätigung wird anstelle der  Taste die  Taste angezeigt. Letztere speichert, wenn sie gedrückt wird, die Parameter der aktuell angezeigten Dosis (Kopiertaste).
  - Gehen Sie zur Dosis der Gruppe, in die Sie die Menge kopieren möchten, und drücken Sie die Taste  (Einfügen).
  - Bestätigen Sie mit der  Taste.

### Einstellung der Warmwasserdosis:

- Drücken Sie die  Taste (2). Der folgende Bildschirm wird angezeigt:



- 9 Auswahl der anzupassenden Dosis.
- 10 Dauer der Wasserlieferung.
- 11 Verringern (in Sekunden).
- 12 Zunahme (in Sekunden).

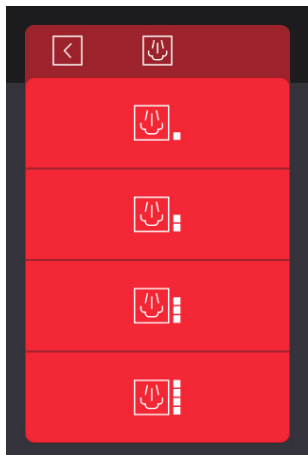
- Stellen Sie die gewünschte Dosis ein und drücken Sie anschließend zur Bestätigung die  Taste;
- Um das Menü zu verlassen, drücken Sie die  Taste.



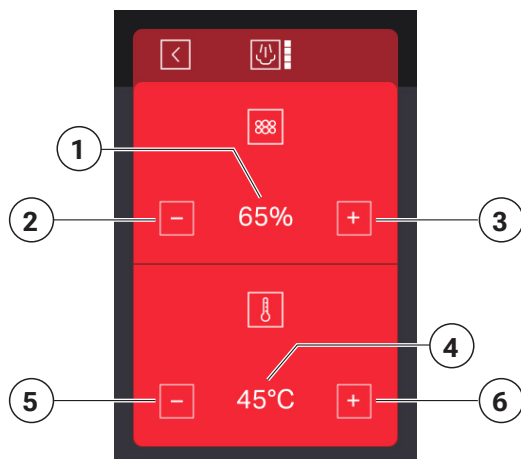
### 7.2.3 Autosteamer

Über dieses Menü können Sie die Milchaufschäum- und Heiztemperatur für verschiedene Autosteamer-Rezepte anpassen.

- Drücken Sie im Benutzermenü die  Taste.



- Wählen Sie das Rezept aus, das Sie anpassen möchten.



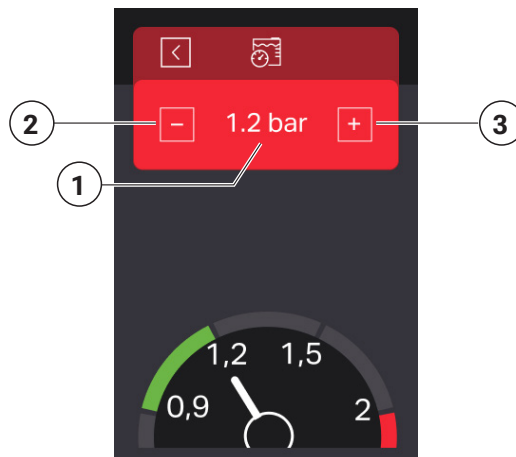
- 1 Milchschaumprozent.
- 2 Knopf zur Schaumreduzierung.
- 3 Knopf zur Schaumverstärkung.
- 4 Heiztemperatur.
- 5 Taste zur Temperaturabsenkung.
- 6 Taste zur Temperaturerhöhung.

- Passen Sie die Schaumstärke und Heiztemperatur an und drücken Sie dann zur Bestätigung die Taste .
- Wählen Sie ein anderes Rezept zum Anpassen aus oder drücken Sie die  Taste, um den Vorgang zu beenden.

### 7.2.4 Kesseldruckregelung

Den Druck im Boiler mit der angegebenen Taste ändern.

- Drücken Sie im Benutzermenü die  Taste.



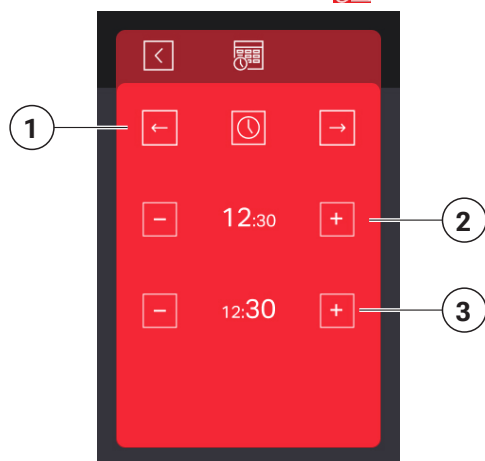
- 1 Aktueller Druck im Kessel.
- 2 Verringern.
- 3 Zunahme.

- Drücken Sie die Tasten  / , um den Druck anzupassen, und drücken Sie dann die Taste , um zu bestätigen und das Menü zu verlassen.
- Um ohne Speichern zu beenden, drücken Sie die  Taste.

## 7.2.5 Datumsanzeige

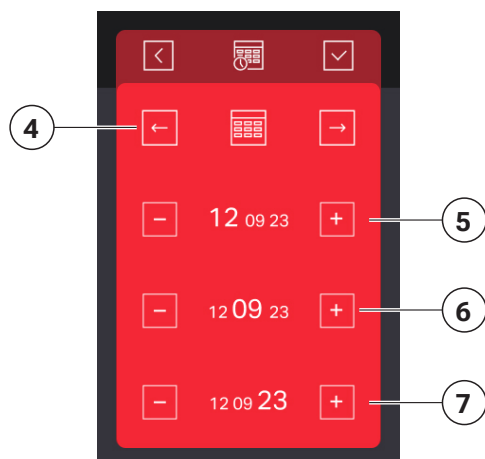
Zum Einstellen von Uhrzeit und Datum die angegebene Taste drücken.

- Drücken Sie im Benutzermenü die  Taste.



- Zur Datumsanpassung wechseln.
- Stunden.
- Minuten.

- Mit den jeweiligen  /  Tasten stellen Sie die Uhrzeit ein.
- Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Taste  oder , um zum nächsten Bildschirm zu gelangen.



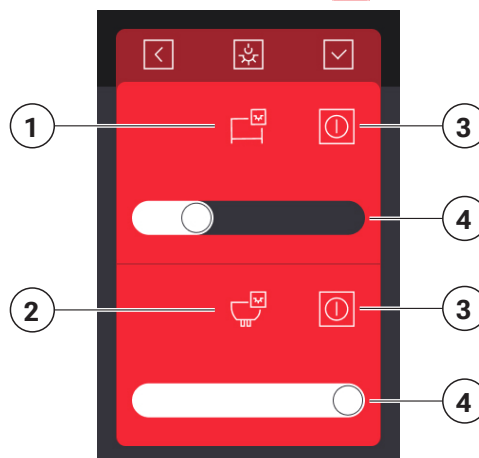
- Jetzt zur Einstellung wechseln;
- Tag;
- Monat;
- Jahr;

- Drücken Sie die jeweiligen  /  Tasten, um das Datum einzustellen.
- Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Taste  oder , um zum nächsten Bildschirm zu gelangen.
- Oder mit der  Taste bestätigen und das Menü verlassen.
- Um ohne Speichern zu beenden, drücken Sie die  Taste.

## 7.2.6 Beleuchtung

Um die Beleuchtung der verschiedenen Zonen zu aktivieren, gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken Sie im Benutzermenü die  Taste.

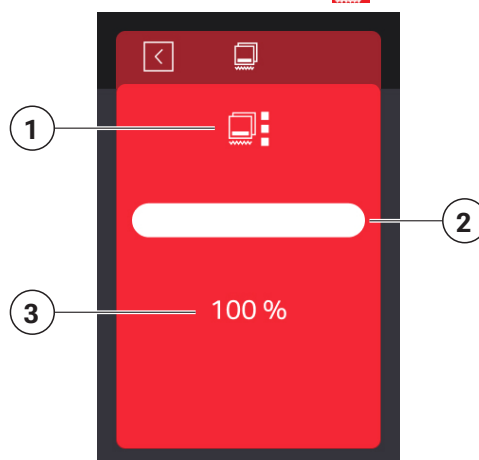


- Karosseriebeleuchtung.;
- Arbeitsplattenbeleuchtung.
- Aktivieren/deaktivieren Sie die gewünschte Beleuchtung mit der  /  Taste (3).
- Passen Sie die Lichtintensität der jeweiligen Zonen mit dem entsprechenden horizontalen Balken (4) an und bestätigen Sie anschließend mit der  Taste.
- Um das Menü zu verlassen, drücken Sie die  Taste.

## 7.2.7 Tassenwärmer

Über die angegeben Jetzt zur Einstellung wechseln e Taste kann die Temperatur des Tassenwärmers geändert oder die Funktion abgestellt werden:

- Drücken Sie im Benutzermenü die  Taste.



- Anzeige des Heizniveaus.
  - Anpassung des Heizniveaus.
  - Prozentualer Heizgrad.
- Zum Aktivieren und Einstellen der gewünschten Heizstufe verschieben Sie den Slider (2);
  - Das Symbol (1) zeigt die aktuell eingestellte Stufe an, während darunter der Heizprozentsatz angezeigt wird. (3);
  - Um das Menü zu verlassen, drücken Sie die  Taste.

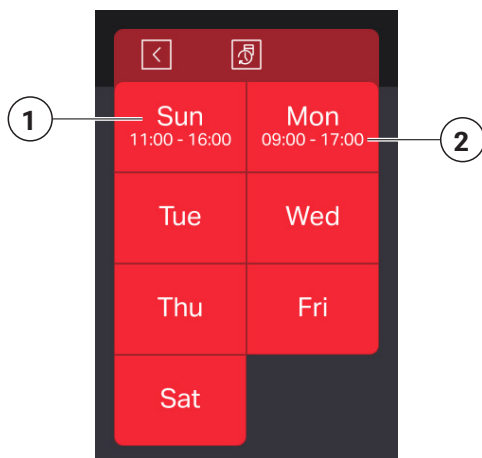
 Dieselbe Funktion ist auf dem Hauptbildschirm vorhanden, siehe Abs. 6.4.1 Auf Seite 110



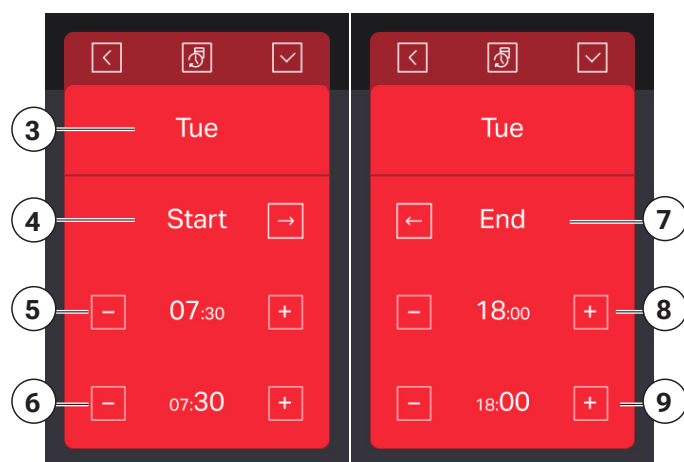
### 7.2.8 Programmierung von Servicezeiten

In diesem Menü wird das automatische Ein- und Ausschalten der Maschine für jeden Wochentag programmiert. Gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken Sie im Benutzermenü die  Taste.



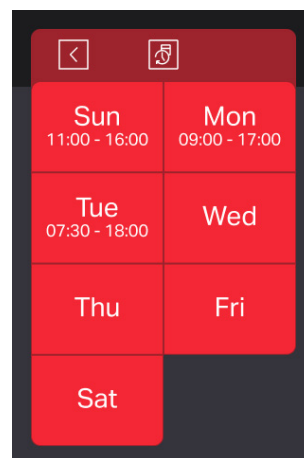
- 1 Tag der Woche (Sonntag bis Samstag).
  - 2 Zeitintervall, in dem die Maschine in Betrieb ist;
- Um die Ein- und Ausschlzeiten zu ändern, drücken Sie auf den gewünschten Wochentag (z. B. Dienstag) und folgen Sie den folgenden Anweisungen:



- 3 Wochentag, der programmiert wird.
- 4 Einschaltzeit.
- 5 Stunde.
- 6 Minute.
- 7 Abschalten.
- 8 Stunde
- 9 Minute

- Mit den jeweiligen  /  Tasten stellen Sie die Uhrzeit ein;
- Um zwischen den Ein- und Aus-Bildschirmen zu wechseln, drücken Sie die  oder  Taste.
- Sind die Zeiten eingestellt, bestätigen Sie mit der  Taste.

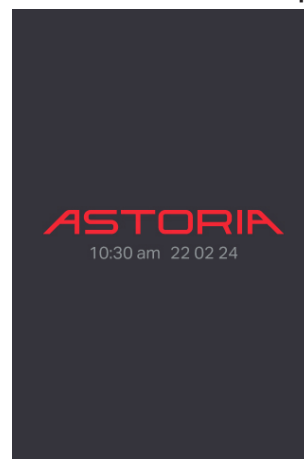
Sobald die Zeiten eingestellt und bestätigt wurden, werden sie in der Zusammenfassung der Wochentage unter dem gerade programmierten Tag angezeigt:



- Um das Menü zu verlassen, drücken Sie die  Taste.



Wenn sich die Maschine in der programmierten Abschaltphase befindet, wird der folgende Bildschirm auf dem Touchscreen-Display angezeigt.



## 7.2.9 Spülgang der Brühgruppen



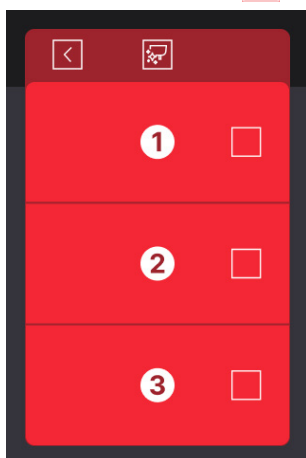
Bevor Sie die nachfolgend beschriebenen Vorgänge durchführen, bereiten Sie den Filterhalter wie in Abs. 8.5.3 Auf Seite 128. beschrieben zum Reinigen vor.



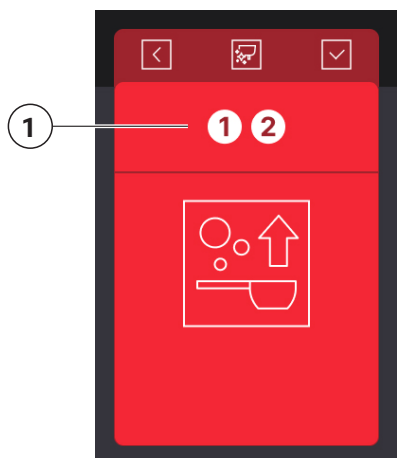
Während dem Spülgang sind alle Kaffeewahlen dieser Abgabegruppe deaktiviert. Sollte der Spülvorgang durch das Ausschalten der Maschine unterbrochen werden, wird beim erneuten Einschalten automatisch wieder das Spülen aktiviert.

Wenn dies gewünscht wird, kann das Spülen der Gruppen jederzeit erfolgen, indem wie folgt vorgegangen wird:

- Drücken Sie im Benutzermenü die Taste.

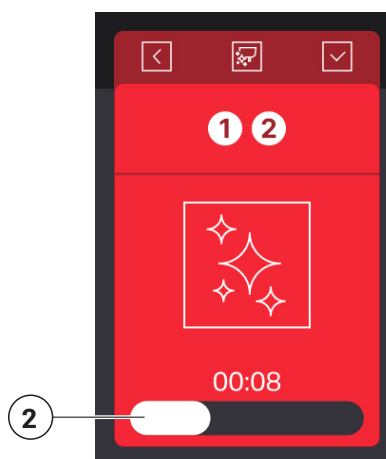


- Wählen Sie auf dem angezeigten Bildschirm die Gruppe(n) aus, die Sie waschen möchten, indem Sie auf das Häkchen rechts neben der Gruppennummernanzeige drücken: ;
- Drücken Sie zur Bestätigung die Taste. Der folgende Bildschirm wird angezeigt:



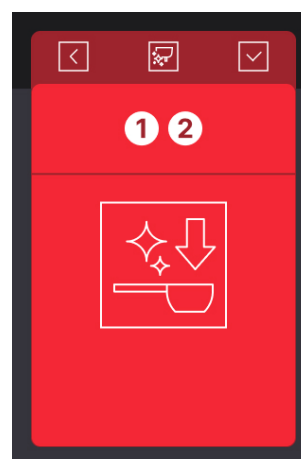
1 Gruppe(n), die gewaschen werden.

- Haken Sie den/die zuvor vorbereiteten Filterhalter mit dem Blindfilter ein und drücken Sie zur Bestätigung die Taste.

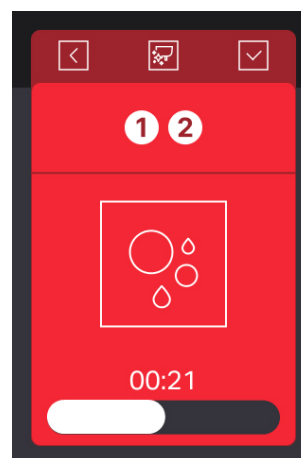


2 Verbleibende Zeit.

- Warten Sie, bis der Waschvorgang abgeschlossen ist.



- Sobald der Spülvorgang beendet ist, entnehmen Sie den/ die Filterhalter und drücken Sie erneut die Bestätigungstaste .



- Warten Sie auf den Spülzyklus;
- Sobald der Spülvorgang abgeschlossen ist, ist die Gruppe für die Kaffeeausgabe bereit: Setzen Sie den Filterhalter wieder auf den Kaffeefilter und befestigen Sie ihn wieder an der Ausgabegruppe.



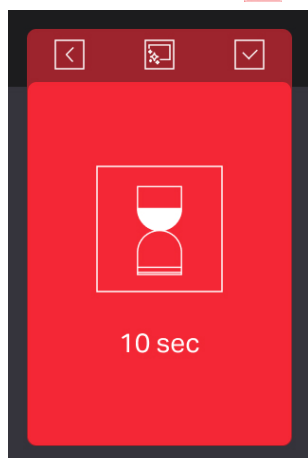
### 7.2.10 Reinigung des Touchscreen-Displays



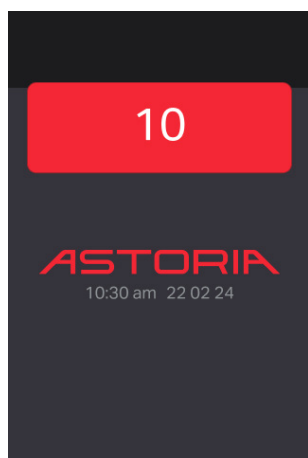
Befolgen Sie die Warnungen in Abs. 8.5.1 Auf Seite 128, bevor Sie das Display reinigen.

Über dieses Menü können Sie das Touchscreen-Display reinigen. Befolgen Sie die nachstehenden Schritte:

- Drücken Sie im Benutzermenü die  Taste.



- Der Bildschirm wechselt in einen programmierten Standby-Modus mit Countdown, während dessen alle Funktionen gesperrt sind.
- Um das Menü zu verlassen, drücken Sie die  Taste.
- Drücken Sie die  Taste, um den Timer zu starten.

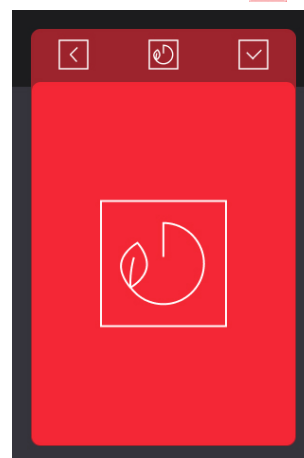


- Führen Sie eine Bildschirmreinigung durch.
- Am Ende der Zählung kehrt die Anzeige in den Touchscreen-Modus zurück.

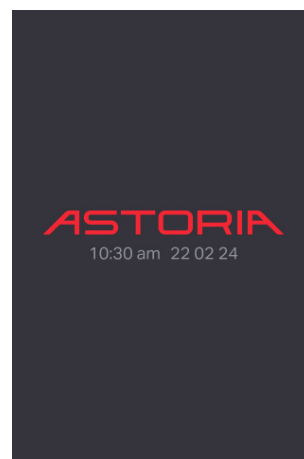
### 7.2.11 Programmierung Energiesparmodus

Die Maschine ist mit einer Software ausgestattet, die den Standby-Modus während der Pausen steuert. Dadurch können während der Pausen erhebliche Energieeinsparungen erzielt werden, und die Maschine ist immer in einem Zustand, in dem sie schnell wieder betriebsbereit ist. Befolgen Sie die nachstehenden Schritte:

- Drücken Sie im Benutzermenü die  Taste.



- Um das Menü zu verlassen, drücken Sie die  Taste.
- Bestätigen Sie mit der  Taste, um den Standby-Modus zu aktivieren.



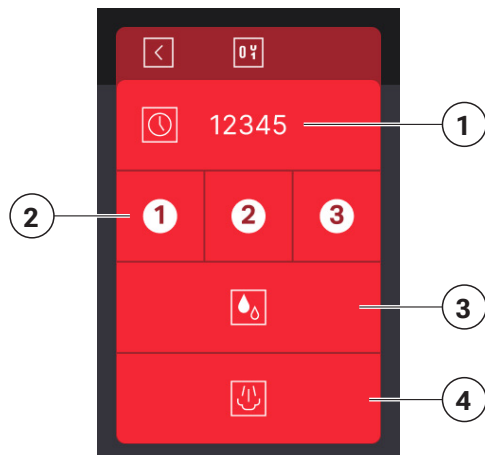
- Um die Maschine aufzuwecken, berühren Sie den Bildschirm.

## 7.2.12 Zähler

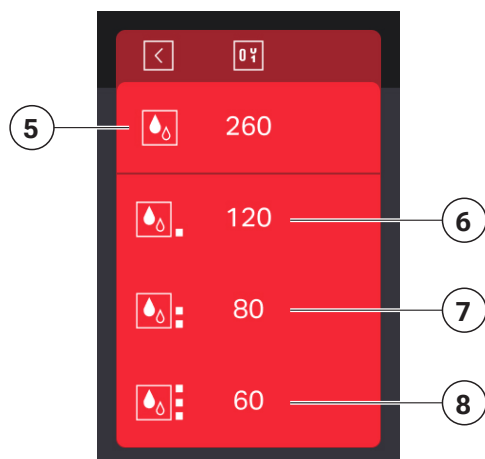
Die Maschine zeichnet jede verbrauchte Kaffee-, Wasser- oder Dampfdosis auf und bietet dem Benutzer die Möglichkeit, diese einzusehen.

Um die Auswahlzähler anzuzeigen, gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken Sie im Benutzermenü die  Taste.

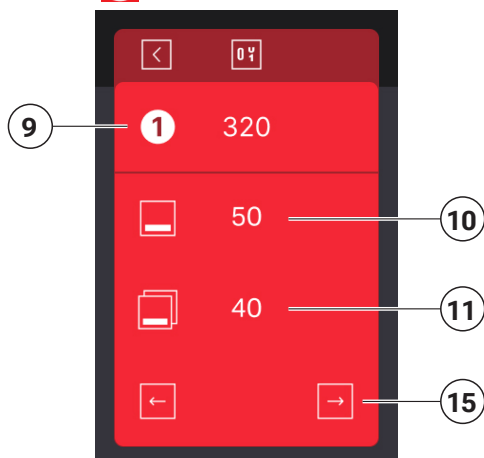


- 1 Gesamtdosiszählung.
  - 2 Auswahl der Kaffeebrühgruppe.;
  - 3 Anzeige der Heißwasserdosis.
  - 4 Anzeige der Dosisanzahl des Autosteamer.
- Durch Drücken der Taste  (3) oder  (4) werden die jeweiligen Zähler angezeigt. Beispiel-Screenshot unten:



- 5 Gesamtwasserdosisanzahl.;
- 6 Taste zur Wasserdosiszählung 1.
- 7 Taste zur Wasserdosiszählung 2.
- 8 Taste zur Wasserdosiszählung 3.

- Um die Kaffeemengen anzuzeigen, drücken Sie die Taste für die gewünschte Brühgruppe: ,  oder . Beispiel: Gruppe .

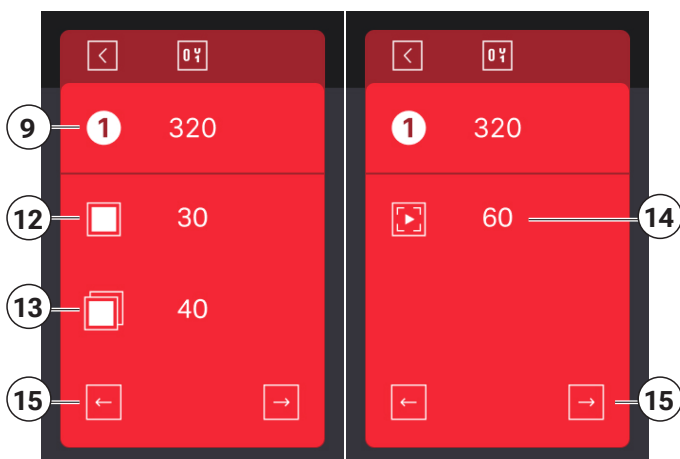


- 9 Gesamtdosiszahl Gruppe 1.

- 10 Dosiszähltaste 1 Espresso.

- 11 Dosiszähltaste 2 Espresso.

- Blättern Sie mit den Tasten  /  (15) durch die verschiedenen Seiten, um die Zähler für die anderen Tasten zur Kaffeedosierung anzuzeigen.



- 12 Dosiszähltaste 1 Kaffee verlängert.

- 13 Dosiszähltaste 2 Kaffees verlängert.

- 14 Dosiszählung mit der Dauertaste.

- Um das Menü zu verlassen, drücken Sie die  Taste.

## 8. WARTUNG UND REINIGUNG

### 8.1 Sicherheitsmaßnahmen



Die in Kapitel "I. SICHERHEITSMÄßNAHMEN" Auf Seite 99 aufgeführten Hinweise aufmerksam lesen.



Die Verwendung von Handschuhen ist verpflichtend zum Schutz vor Schnitt- und Schürfwunden und vor allen Maschinenteilen, die hohe Temperaturen erreichen und in Berührung mit Lebensmitteln kommen (Siebträger, Filter usw.).

#### Tabelle für Planmäßige Wartung

| Bauteil                   | Art des Eingriffs                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Täglich | Wöchentlich | Monatlich |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|-----------|
| BOILER<br>WASSERKREISLAUF | Das Wasser nach den Angaben aus Abs. 6.4.1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | X       |             |           |
| DISPLAY                   | Den Druckwert im Boiler im Auge behalten; er muss zwischen 0,08 und 0,14 MPa (0,8 und 1,4 bar) liegen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |         | X           |           |
| DRUCKWANDLER              | Auf dem Display den Wasserdruck während der Kaffeeabgabe 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 eines Technikers anzufordern, um die flachen Mahlwerke alle 400/500 kg Kaffee bzw. die konischen Mahlwerke alle 800/900 kg Kaffee auszuwechseln zu lassen. Wenn diese Funktion aktiviert wurde, erscheint auf dem Display eine Meldung, dass die Mahlwerke auszuwechseln sind. |         |             | X         |
| WASSERFILTER<br>ENTHÄRTER | Das Auswechseln der Wasserfilter-Kartusche oder das Regenerieren des Enthärters sollte in den vom Hersteller angegebenen Abständen erfolgen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |             | X         |

DEUTSCH

### 8.2 Planmäßige Wartung

Neben den Wartungseingriffen in den in der „Tabelle für Regelmäßige Wartung“ (siehe nächste Seite) angegebenen Abständen, ist mindestens einmal im Jahr eine allgemeine Kontrolle der Maschine von einem Techniker ausführen zu lassen.



Wenn es zu Problemen an Bauteilen kommt, die auf grauem Hintergrund angezeigt werden, muss die Maschine ausgeschaltet und der Techniker angefordert werden.

### 8.3 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 Absatz "8.2 Planmäßige Wartung".

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



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

### 8.4 Funktionsstörungen und Abhilfe

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 Behebung einer Betriebsstörung nicht möglich sein sollte, die Maschine ausschalten und sich an den Techniker wenden.

### 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                                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Sprühvorrichtung der Düse ist verstopft.</li> <li>Die Maschine ist ausgeschaltet.</li> </ul>                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Sprühvorrichtung der Dampfdüse reinigen.</li> <li>Die Maschine einschalten.</li> </ul>                                                                                                                              |
| AUS DEN DAMPFDÜSEN TRITT WASSER ODER MIT WASSER VERMISCHTER DAMPF AUS                                                                                                                  | Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.                                                                                                                                            | Die Maschine ausschalten und sich an den Techniker wenden.                                                                                                                                                                                                     |
| KEINE ABGABE                                                                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Hahn der Wasserleitung ist geschlossen.</li> <li>Der Kaffee wird zu fein gemahlen.</li> </ul>                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Den Wasserleitungshahn öffnen.</li> <li>Die Mahlung des Kaffees einstellen.</li> </ul>                                                                                                                                  |
| WASSERLECK AN DER MASCHINE                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Auffangschale leitet nicht ab.</li> <li>Der Abflussschlauch ist beschädigt oder abgelöst oder der Wasserabfluss ist behindert.</li> </ul>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Abflussleitung kontrollieren.</li> <li>Den Anschluss des Abflussschlauchs an die Auffangschale prüfen und wieder herstellen.</li> </ul>                                                                             |
| KAFFEE ZU HEIß ODER ZU KALT                                                                                                                                                            | Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.                                                                                                                                            | Die Maschine ausschalten und sich an den Techniker wenden.                                                                                                                                                                                                     |
| KAFFEEABGABE ZU SCHNELL                                                                                                                                                                | Der Kaffee ist zu grob gemahlen.                                                                                                                                                                  | Die Mahlung des Kaffees einstellen.                                                                                                                                                                                                                            |
| KAFFEEABGABE ZU LANGSAM                                                                                                                                                                | Der Kaffee ist zu fein gemahlen.                                                                                                                                                                  | Die Mahlung des Kaffees einstellen.                                                                                                                                                                                                                            |
| NASSER KAFFEESATZ                                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Brühgruppe verschmutzt.</li> <li>Die Brühgruppe ist zu kalt.</li> <li>Der Kaffee ist zu fein gemahlen.</li> <li>Der benutzte Kaffee ist zu alt.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Den Spülgang der Brühgruppe mit dem Blindsieb vornehmen.</li> <li>Die vollständige Aufheizung der Gruppe abwarten.</li> <li>Die Mahlung des Kaffees einstellen.</li> <li>Den Kaffee durch frischen ersetzen.</li> </ul> |
| DER MANOMETER ZEIGT EINEN UNGEEIGNETEN DRUCK                                                                                                                                           | Störung in der hydraulischen Anlage.                                                                                                                                                              | Die Maschine ausschalten und sich an den Techniker wenden.                                                                                                                                                                                                     |
| KAFFEESATZ IN DER TASSE                                                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Siebträger ist verschmutzt.</li> <li>Die Sieböffnungen sind abgenutzt.</li> <li>Die Mahlung des Kaffees erfolgt nicht wie gewünscht.</li> </ul>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Den Siebträger reinigen.</li> <li>Das Sieb austauschen.</li> <li>Den Mahlvorgang entsprechend einstellen.</li> </ul>                                                                                                    |
| DIE TASSE IST DURCH KAFFEESPRITZER VERSCHMUTZT                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Kaffee ist zu grob gemahlen.</li> <li>Der Siebrand ist beschädigt.</li> </ul>                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Mahlung des Kaffees einstellen.</li> <li>Das Sieb austauschen.</li> </ul>                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>DIE KAFFEEABGABE ERFOLGT NICHT WIE GEWÜNSCHT</li> <li>DIE KAFFEEMENGE WIRD NICHT EINGEHALTEN</li> <li>DIE LED DER MENGENTASTE BLINKT</li> </ul> | Der Kaffee ist zu fein gemahlen.                                                                                                                                                                  | Die Mahlung des Kaffees einstellen.                                                                                                                                                                                                                            |



| Problem                                                                                                      | Ursache                                                                                                                                                                                                   | Maßnahme                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BLOCKIERUNG DER ELEKTRONIK                                                                                   | Störung an der Elektrik oder am Wasserkreislauf.                                                                                                                                                          | Die Maschine ausschalten und sich an den Techniker wenden.                                                                           |
| DIE PUMPE VERLIERT WASSER                                                                                    | Pumpe defekt.                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                      |
| DER MOTOR BLEIBT PLÖTZLICH STEHEN ODER DIE THERMOSCHUTZVORRICHTUNG WIRD AUFGRUND EINER ÜBERLASTUNG AUSGELÖST |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                      |
| DIE PUMPE LÄUFT UNTER IHRER NENNLEISTUNG                                                                     |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                      |
| DIE PUMPE ARBEITET GERÄUSCHVOLL                                                                              |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                      |
| KESSEL-NIVEAU-LED BLINKT ROT:                                                                                |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 Blinken, 2 Sekunden Pause...</li></ul>                             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Die automatische Wasserzufuhr stoppt nach wenigen Minuten.</li><li>• Die Vorrichtung Time-out wird ausgelöst.</li><li>• In der Leitung ist kein Wasser.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Die Maschine aus- und wieder einschalten.</li><li>• Den Wasserleitungshahn öffnen.</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 2x Blinken, 2 Sekunden Pause...</li></ul>                            | Störung des Tassenwärmers                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 3x Blinken, 2 Sekunden Pause...</li></ul>                            | Störung an der Elektrik oder am Wasserkreislauf                                                                                                                                                           | Die Maschine ausschalten und sich an den Techniker wenden.                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 4x Blinken, 2 Sekunden Pause...</li></ul>                            | Andere Art von Ausfall                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                      |

Anzeigen auf dem Display (Versionen mit Touchscreen-Display).

Wenn die Meldung in der folgenden Tabelle nicht enthalten ist oder die Warnung nicht behoben ist, schalten Sie die Maschine aus und fordern Sie den Eingriff des Technikers an.

| Problem                                                 | Ursache                                                                                                                                                                                     | Maßnahme                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ALL_Zeitüberschreitung der Kesselselfüllung<br>0-0-0-4  | Die automatische Wasserzufuhr stoppt nach wenigen Minuten. <ul style="list-style-type: none"><li>Die Vorrichtung Time-out wird ausgelöst.</li><li>In der Leitung ist kein Wasser.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>Die Maschine aus- und wieder einschalten.</li><li>Den Wasserleitungshahn öffnen.</li></ul> |
| ALL_Exhausted_Filter<br>0-0-0-25                        | Der Wasserzulaufilter ist erschöpft.                                                                                                                                                        | Den Wasserleitungshahn öffnen.                                                                                                   |
| ALL_kaffeeabgabe_GR1/2/3<br>0-1-0-4 / 0-2-0-4 / 0-3-0-4 | <ul style="list-style-type: none"><li>Der Hahn der Wasserleitung ist geschlossen.</li><li>Der Kaffee ist zu fein gemahlen.</li></ul>                                                        | <ul style="list-style-type: none"><li>Den Wasserleitungshahn öffnen.</li><li>Die Mahlung des Kaffees einstellen.</li></ul>       |

## 8.5 Reinigung

### 8.5.1 Allgemeine Anweisungen

Für eine gute Hygiene und Leistungsfähigkeit des Geräts sind einige einfache Reinigungsvorgänge erforderlich. Die hier angeführten Anweisungen gelten für einen normalen Gebrauch der Kaffeemaschine; bei einem Dauereinsatz der Maschine müssen die Reinigungsvorgänge häufiger durchgeführt werden.

**i** Niemals alkalische Reiniger, Lösungsmittel, Alkohol oder Produkte auf Basis aggressiver Säuren (z. B. Phosphorsäure, Citronensäure, Amidosulfonsäure, etc.) verwenden.

Die verwendeten Produkte/Spülmittel müssen zwecktauglich sein und nach den Angaben auf der Packung verwendet werden; außerdem dürfen nicht das Material der Wasserleitungen angreifen.

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

Stets perfekt saubere und keimfreie Tücher verwenden.

Säubern Sie sämtliche Maschinenteile nur mit folgenden vom Hersteller gelieferten Reinigungsmitteln:

- EVO® ESPRESSO MACHINE
- MFC® BLUE MILK

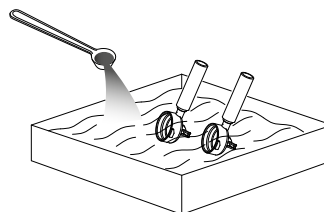
| Reinigung                                                                                                                                                                                                                                                            | Täglich | Wöchentl. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|
| <b>Gehäuse und Gitter:</b><br>Die Gehäuseseiten mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch reinigen.<br>Die Schale und das Tassenabstellgitter herausnehmen und mit warmem Wasser spülen                                                                     | X       |           |
| <b>Siebe und Siebträger:</b><br>Täglich und wöchentlich reinigen, siehe hierzu Abs. 8.5.2 Auf Seite 128.<br>Täglich reinigen, siehe hierzu Abs. 8.5.4                                                                                                                | X       | X         |
| <b>Dampfdüse:</b><br>Die Düse mit einem mit lauwarmem Wasser befeuchteten Tuch regelmäßig säubern.<br>Die Auslassöffnungen der Dampfdüse reinigen und ggf. dabei mit einer kleinen Nadel aufstechen.<br>Wöchentlich reinigen, siehe hierzu Abs. 8.5.5 Auf Seite 130. | X       | X         |
| <b>Brühgruppe:</b><br>Die Brühgruppe reinigen, siehe hierzu Abs. 8.5.3<br>Täglich reinigen, siehe hierzu Abs. 8.5.4<br>Wöchentlich innen reinigen, siehe hierzu Abs. 7.5.5 auf Seite 8.5.4 Auf Seite 129.                                                            | X       | X         |
| <b>Mahl-/Dosiergerät und Trichter:</b><br>Trichter und Dosiergerät mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch innen und außen reinigen. Am Ende alles sorgfältig abtrocknen.                                                                                 |         | X         |

### 8.5.2 Reinigung von Sieb und Siebträger

**i** Achtung: Nur die Schale des Siebträgers eintauchen, das Eintauchen des Griffs in Wasser vermeiden.

#### Täglich:

- Sieb und Siebträger die ganze Nacht über in warmes Wasser tauchen, so dass sich die fetthaltigen Kaffeeablagerungen lösen;
- anschließend alle Teile mit kaltem Wasser abspülen.



#### Wöchentlich:

**i** Verwenden Sie für die wöchentliche Reinigung von Sieben und Siebträgern das mit Wasser verdünnte Reinigungsmittel EVO® nach den Angaben auf der Verpackung oder auf der Website des Herstellers.

### 8.5.3 Reinigung der Brühgruppe

**i** Verwenden Sie das Reinigungsmittel EVO® nach den Angaben auf der Verpackung oder auf der Website des Herstellers.

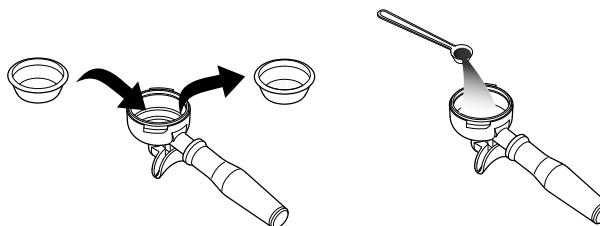
**i** Während dem Spülgang sind alle Kaffeewahlen dieser Abgabegruppe deaktiviert

Die Brühgruppen täglich spülen.

Der Spülmodus der Kaffeebrühgruppe ist für jeden Maschinentyp unterschiedlich. Die Anweisung sollten entsprechend des verwendeten Modells befolgt werden.

In jedem Fall ist vor dem Spülgang der Siebträger wie beschrieben vorzubereiten:

- Den Filter aus dem Siebträger herausnehmen und einen Blindfilter einsetzen (siehe Standardausstattung);



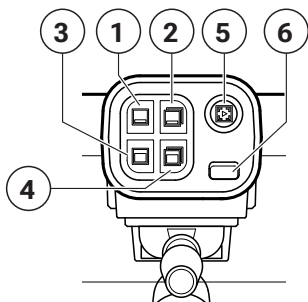
- Geben Sie 1 gestrichenen Messbecher voll des Reinigungsmittels EVO® in die Blindsiebe und hängen Sie die Siebträger an den Abgabegruppen ein.

Ab diesem Punkt die der verwendeten Maschine entsprechenden Beschreibungen folgen.



### Modell ohne Touchscreen-Display

**i** Es können mehrere Gruppen gleichzeitig gespült werden, wobei jede Tastatur ihre jeweilige Gruppe steuert. Im Fall eines Stromausfalls während des Spül- oder Nachspülvorgangs bietet die Maschine beim erneuten Einschalten an, das Spülen der Gruppe erneut vorzunehmen. Der Vorgang muss zum Beseitigen von eventuellen Spülmittelresten in der Gruppe erneut ausgeführt werden.



- Drücken Sie auf der Tastatur der Gruppe, in der Sie die Wäsche durchführen möchten, die Taste (5) und halten Sie sie gedrückt. Drücken Sie dann in schneller Folge (innerhalb von 5 Sekunden) die Taste (1) und halten Sie sie mindestens 5 Sekunden lang gedrückt Sekunden;
- Die Tasten (1) und (2) blinken: Setzen Sie den zuvor vorbereiteten Filterhalter ein und drücken Sie die Taste (5), der Spülvorgang beginnt.
- Während der Waschphase blinken die Gruppentasten (1) und (2) weiterhin und die Chronoanzeige (6) zeigt einen Countdown der Phasendauer an.
- Sobald diese Phase abgeschlossen ist, blinken die Taste (5) sowie die Tasten (3) e (4) und warten darauf, dass der Filterhalter entfernt wird.
- Entnehmen Sie den Filterhalter und drücken Sie die Taste (5), der Spülvorgang startet.
- Während der Spülphase blinken die Tasten (3) e (4) weiterhin und die Chronoanzeige (6) zeigt einen Countdown der Dauer der Phase an.
- Sobald der Spülvorgang abgeschlossen ist, ist die Gruppe bereit, Kaffee auszugeben: Ersetzen Sie den Filterhalter durch den Kaffeefilter und befestigen Sie ihn wieder an der Ausgabegruppe.

### Modell mit Touchscreen-Display

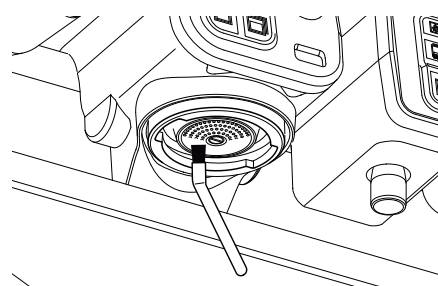
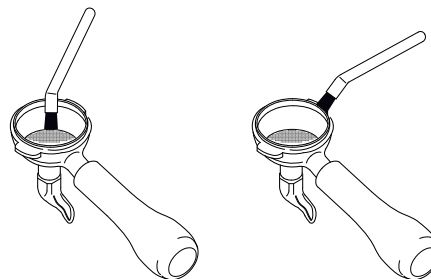
**i** Befolgen Sie zum Waschen dieses Modells die Anweisungen in Abs. 7.2.9 Auf Seite 122.

## 8.5.4 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.

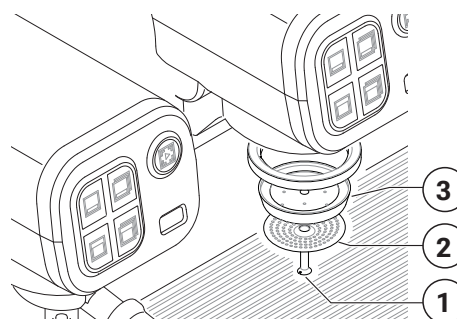


**i** Die mitgelieferte Reinigungsbürste verwenden (siehe Ersatzteilkatalog).

### Wöchentlich

Brause und Brausenhalterung wie folgt reinigen:

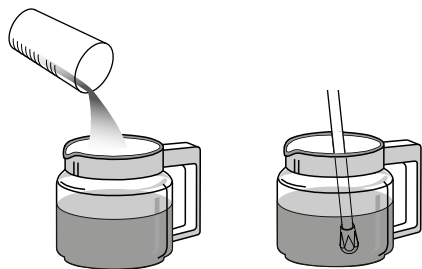
- Mit einem Schraubendreher die Schraube (1) lösen;
- die Brause (2) und die Brausenhalterung (3) entfernen;
- die beiden Teile mit warmem Wasser abspülen;
- Brause und Brausenhalterung wieder in ihre ursprüngliche Position bringen und mit der Schraube festziehen.



### 8.5.5 Reinigung der Dampfdüse



Verwenden Sie für die wöchentliche Reinigung der Dampfdüse das mit Wasser verdünnte Reinigungsmittel MFC® nach den Angaben auf der Verpackung oder auf der Website des Herstellers.



### 8.6 Tipps für die Zubereitung eines guten Kaffees

Täglich Sieb und Siebträger spülen, siehe hierzu Abs. 8.5.2 Auf Seite 128. Erfolgt dieser Spülgang nicht täglich, verschlechtert sich die Qualität des abgegebenen Kaffees.

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

Sollte das Wasser stark nach Chlor schmecken, ist ein Spezialfilter zu installieren.

Es wird davon abgeraten, einen großen Vorrat an Kaffeebohnen anzulegen. Beim Wechsel der Kaffeesorte sollte für die Einstellung der Wassertemperatur und der Mahlung der Techniker hinzugezogen werden. Nach einer längeren Maschinenstandzeit (2-3 Stunden) einige Leerläufe durchführen. Die Reinigung und planmäßige Wartung regelmäßig vornehmen.

## 9. 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.**

## 10. 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 innenseitigen 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 Wiederinbetriebnahme der Maschine auszuführen.**

## 11. ABBAU

Der Abbau der Maschine ist ausschließlich Aufgabe des Technikers.

## 12. ENTSORGUNG

### 12.1 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 den Techniker und/oder den Händler hinzuziehen.**

### 12.2 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 REQUERIDO 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.



**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. INSTALACIÓN

Las operaciones de instalación deben ser efectuadas siempre y exclusivamente por el Técnico y de conformidad con las normas de seguridad y salud vigentes.

### I.III. 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 utiliza de manera incorrecta;
- comete un error de evaluación;
- desactive las protecciones instaladas ignorando las indicaciones que se encuentran en este Manual.

Además, la máquina dispone de señalizaciones colocadas en las zonas de riesgo residual que deben respetarse escrupulosamente.

Es necesario prestar atención a dichos 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

El uso de un aparato eléctrico debe cumplir con las normas operativas 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 entre dentro 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 ALTAS TEMPERATURAS

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 niños de edad no inferior a 8 años y por personas 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 mal funcionamientos de la máquina, de los sistemas de protección ideados para prevenir accidentes y de cualquier situación de peligro que llegara a conocer.**

**En caso de anomalías en la instalación de gas (si existe) solicitar la intervención del Técnico.**

**La instalación de gas (si existe) debe desactivarse durante los largos plazos de inactividad de la máquina (noche o**

**cierre del local).**

**Están prohibidas todo tipo de modificaciones respecto a la máquina y sus funciones, además de posibles cambios en este documento.**



**Corresponde al Técnico informar al Usuario acerca de las modalidades de ensayo periódico de los equipos en presión y de los dispositivos de seguridad de conformidad con la normativa vigente en el país de instalación.**

**El Técnico debe efectuar el mantenimiento periódico y controlar todos los dispositivos de seguridad.**

## I.IV. 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 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 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 ALTAS TEMPERATURAS

Durante las operaciones de limpieza, ten a 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.V. 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 contra los cortes y las quemaduras y de todas las partes de la máquina con altas temperaturas 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 respecto a un posible mal 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.VI. SITUACIONES DE EMERGENCIA

En caso de una situación de emergencia, 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 provocado por una avería en la instalación eléctrica a la cual está conectada 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 CO<sub>2</sub>.

## Índice general

|                                                                    |            |                                                                                                                                         |            |
|--------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>1. INTRODUCCIÓN.....</b>                                        | <b>135</b> | <b>7. PROGRAMACIÓN PARÁMETROS MÁQUINA (VERSIÓN PANTALLA).....</b>                                                                       | <b>148</b> |
| 1.1 Instrucciones para la lectura del Manual.....                  | 135        | 7.1 Lógica de funcionamiento .....                                                                                                      | 148        |
| 1.2 Conservación del Manual .....                                  | 135        | 7.2 Acceso al menú.....                                                                                                                 | 148        |
| 1.3 Metodología de actualización del Manual de Instrucciones ..... | 135        | 7.2.1 Unidad de medida / Informaciones  .....        | 149        |
| 1.4 Destinatarios.....                                             | 135        | 7.2.2 programación dosis café / agua caliente  ..... | 150        |
| 1.5 Glosario y Pictogramas.....                                    | 136        | 7.2.3 Programación autosteamer  .....                | 151        |
| 1.5.1 Glosario.....                                                | 136        | 7.2.4 Presión de la caldera  .....                   | 151        |
| 1.5.2 Pictogramas .....                                            | 136        | 7.2.5 Calendario  .....                              | 152        |
| 1.6 Garantía .....                                                 | 136        | 7.2.6 Iluminación  .....                             | 152        |
| <b>2. IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA .....</b>                       | <b>137</b> | 7.2.7 Calienta tazas  .....                          | 152        |
| 2.1 Marca y denominación del modelo .....                          | 137        | 7.2.8 programación días laborables  .....            | 153        |
| 2.2 Descripción general .....                                      | 137        | 7.2.9 Lavado de los grupos de suministro  .....      | 154        |
| 2.3 Servicio de atención al cliente del Fabricante 137             |            | 7.2.10 Limpieza de pantalla táctil  .....            | 155        |
| 2.4 Uso previsto .....                                             | 137        | 7.2.11 Sistema de Ahorro Energético  .....           | 155        |
| 2.5 Descripción de la máquina .....                                | 138        | 7.2.12 Contadores  .....                             | 156        |
| 2.6 Botonera café.....                                             | 138        | <b>8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....</b>                                                                                                 | <b>157</b> |
| 2.7 Botonera de servicios .....                                    | 138        | 8.1 Precauciones de seguridad .....                                                                                                     | 157        |
| 2.8 Pantalla táctil .....                                          | 139        | 8.2 Mantenimiento periódico .....                                                                                                       | 157        |
| 2.9 Datos y marcado .....                                          | 140        | 8.3 Mantenimiento tras un breve período de inactividad de la máquina.....                                                               | 157        |
| <b>3. ALMACENAMIENTO.....</b>                                      | <b>141</b> | 8.4 Fallos de funcionamiento y soluciones....                                                                                           | 157        |
| <b>4. INSTALACIÓN.....</b>                                         | <b>141</b> | 8.5 Operaciones de limpieza .....                                                                                                       | 160        |
| <b>5. PUESTA EN SERVICIO .....</b>                                 | <b>141</b> | 8.5.1 Instrucciones generales.....                                                                                                      | 160        |
| <b>6. FUNCIONAMIENTO .....</b>                                     | <b>141</b> | 8.5.2 Limpieza de los filtros y portafiltros .....                                                                                      | 160        |
| 6.1 Precauciones de seguridad .....                                | 141        | 8.5.3 Lavado del grupo de suministro .....                                                                                              | 160        |
| 6.2 Emisiones .....                                                | 141        | 8.5.4 Limpieza de duchas grupo, portaducha y portafiltro .....                                                                          | 161        |
| 6.3 Encendido y apagado.....                                       | 141        | 8.5.5 Limpieza de la lanza de vapor .....                                                                                               | 162        |
| 6.3.1 Calentamiento eléctrico.....                                 | 141        | 8.6 Consejos para obtener un buen café.....                                                                                             | 162        |
| 6.3.2 Apagado de la máquina.....                                   | 142        | <b>9. PIEZAS DE RECAMBIO .....</b>                                                                                                      | <b>162</b> |
| 6.4 Predisposición de la máquina.....                              | 142        | <b>10. PUESTA FUERA DE SERVICIO.....</b>                                                                                                | <b>162</b> |
| 6.4.1 Renovación agua interna .....                                | 142        | <b>11. DESMANTELAMIENTO .....</b>                                                                                                       | <b>162</b> |
| 6.4.2 Moledura y dosificación del café.....                        | 142        | <b>12. ELIMINACIÓN .....</b>                                                                                                            | <b>162</b> |
| 6.4.3 Rejilla apoya tazas ajustable.....                           | 142        | 12.1 Informaciones relativas a la eliminación .                                                                                         | 162        |
| 6.4.4 Iluminación .....                                            | 143        | 12.2 Informaciones medio ambientales.....                                                                                               | 162        |
| 6.4.5 Calienta tazas.....                                          | 143        |                                                                                                                                         |            |
| 6.4.6 Regolazione pressione caldaia.....                           | 144        |                                                                                                                                         |            |
| 6.5 Suministro de café .....                                       | 145        |                                                                                                                                         |            |
| 6.5.1 Preparación del portafiltro .....                            | 145        |                                                                                                                                         |            |
| 6.5.2 Suministro.....                                              | 145        |                                                                                                                                         |            |
| 6.5.3 Programación.....                                            | 145        |                                                                                                                                         |            |
| 6.6 Suministro vapor.....                                          | 145        |                                                                                                                                         |            |
| 6.7 Suministro de agua caliente .....                              | 146        |                                                                                                                                         |            |
| 6.7.1 Modelo sin pantalla táctil.....                              | 146        |                                                                                                                                         |            |
| 6.7.2 Modelo sin pantalla táctil.....                              | 147        |                                                                                                                                         |            |
| 6.8 Suministro con Autosteamer .....                               | 147        |                                                                                                                                         |            |
| 6.8.1 Consejos de uso.....                                         | 147        |                                                                                                                                         |            |
| 6.8.2 Suministro.....                                              | 147        |                                                                                                                                         |            |



## 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 vigentes normas de seguridad y en materia de higiene laboral.**

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 Instrucciones para la lectura del Manual

El manual consta de capítulos autónomos. La secuencia de los capítulos responde a una lógica temporal relativa a la vida de la máquina.

Para que el texto sea fácil y rápido de entender, se 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

|              |   |          |
|--------------|---|----------|
| <b>Sec.</b>  | = | Sección  |
| <b>Cap.</b>  | = | Capítulo |
| <b>Apdo.</b> | = | Apartado |
| <b>Pág.</b>  | = | Página   |
| <b>Fig.</b>  | = | Figura   |
| <b>Tab.</b>  | = | 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 facilita si se maneja con atención, intentando tener siempre las manos limpias y no dejándolo 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 arrancar o reescribir 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 indicado en la portada del manual.**

### 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 las abreviaturas utilizadas y el significado de los pictogramas para indicar la cualificación operador y el estado de la máquina, su empleo permite proporcionar rápidamente y, de manera unívoca, las informaciones necesarias para un uso correcto de la máquina en condiciones de seguridad.

### 1.5.1 Glosario

#### Usuario

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 individual (EPI)

Equipo que una persona lleva puesto o sostiene para proteger su salud o seguridad.

#### Uso previsto

El uso de la máquina de acuerdo con la información proporcionada en las instrucciones de uso.

#### 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 mal funcionamiento pone en riesgo la seguridad de las personas.

### 1.5.2 Pictogramas

Las descripciones adelantadas por estos símbolos contienen informaciones/indicaciones muy importantes, sobre todo por lo que concierne la seguridad. Un posible incumplimiento puede provocar:

- peligros para la integridad de los que operan en la máquina;
- lesiones, incluso graves, al Usuario (en algunos casos incluso su fallecimiento);
- 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 denominación 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

CMA 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

RCW INTERNATIONAL LIMITED  
Flat/Rm 12 07/F, Peninsula Centre, 67 Mody Road  
Tsim sha tsui East, KOWLOON - HONG KONG  
Web-site: www.astoria.com

RCW USA  
1597 Post Rd Fairfield  
CONNECTICUT 06824 - USA  
Web-site: www.astoria.com

RCW GERMANY GMBH  
Schleifwiesenstrasse, 27  
71723 GROSSBOTTWAR - GERMANY  
Tel. +49 7148 1629-991 - Fax +49 7148 1629-992  
E-mail: info@rcwgermany.de  
Web-site: www.astoria.com

RCW ROMANIA S.R.L.  
Str. Parma nr. 2, O.P. 1, C.P. 446  
300518 TIMISOARA TIMIS - ROMANIA  
Tel. +40 256 306 492/4 - Fax +40 256 306 496  
E-mail: service@rcwromania.ro  
Web-site: www.astoria.com

RCW RUS LLC  
Business Center PORTPLAZA  
Proektiruemy proezd 4062, 6/16  
115432 MOSCOW - RUSSIA  
Tel. +7(495) 925 75 56  
Web-site: www.astoria.com

### 2.4 Uso previsto

La máquina para café expreso está destinada a la preparación profesional de bebidas calientes como té, capuchinos y cafés en sus variantes largo, corto, expreso, etc. El aparato no está destinado a un uso doméstico, sino solo a un uso profesional. La máquina puede utilizarse en todas las condiciones previstas, incluidas o descritas en este documento; debe consi-

derarse 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 de uso

La máquina no debe utilizarse:

- para usos distintos a los expuestos en el apartado ni para usos no mencionados en este Manual;
- utilizando materiales diferentes respecto 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

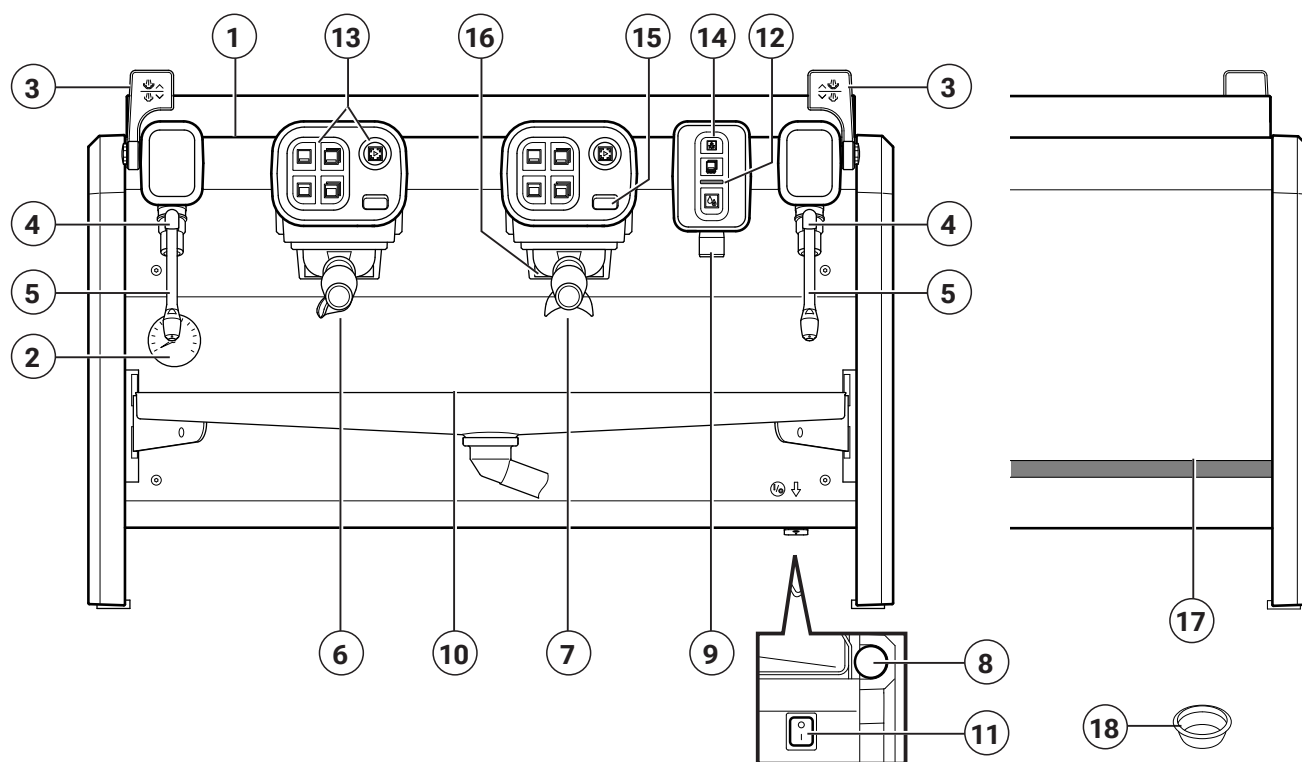
Los únicos usos permitidos son los descritos en este manual; cualquier otro uso debe considerarse no posible y, por lo tanto, peligroso.

#### 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 y comprendido 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

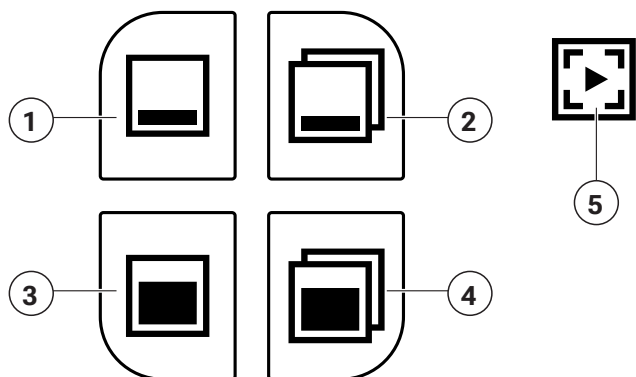


1. Superficie calentatazas.
2. Manómetro.
3. Mando del vapor.
4. Protección antiquemaduras.
5. Lanza de vapor.
6. Portafiltro 1 taza.
7. Portafiltro 2 tazas.
8. Pata regulable.
9. Lanza de agua caliente.
10. Rejilla apoya tazas ajustable.

\* Dependiendo de la versión.

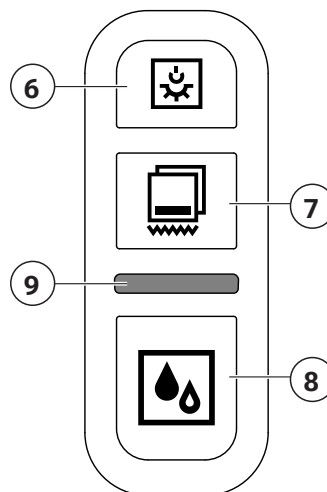
11. Interruptor de encendido.
12. Piloto de encendido de la máquina / nivel de agua en la caldera\*.
13. Botonera café.
14. Botonera de servicios / Pantalla táctil\*.
15. Pantalla cronómetro.
16. Luz del compartimento de suministro.
17. Luz trasera\*.
18. Filtro ciego.

## 2.6 Botonera café



1. 1 café expreso;
2. 2 cafés expresos;
3. 1 café largo;
4. 2 cafés largos;
5. Stop / Prog. / Continuo / Enjuagar

## 2.7 Botonera de servicios



6. Encender/apagar las luces;
7. Calientatazas\*;
8. Suministro de agua caliente;
9. Piloto de encendido de la máquina / nivel de agua en la caldera (vea abajo);

| Color indicador    | Significación                                                                        |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Blanco fijo        | Máquina encendida: condición normal                                                  |
| Blanco parpadeante | Carga de agua de caldera en proceso                                                  |
| Azul fijo          | Calentamiento de caldera en proceso                                                  |
| Magenta fijo       | Modo de programación de teclas de dosis                                              |
| Cian fijo          | Programación de la presión de la caldera                                             |
| Rojo parpadeante   | Problema: consultar. "Tabla Fallos de funcionamiento y soluciones" en la página 158. |

\* Dependiendo de la versión.

2.8 Pantalla táctil

La pantalla táctil le permite controlar y programar varias funciones de la máquina. (capítulo 7 en la página 148).  
 Con la máquina lista, así es como se ve la pantalla:

Diagram of the Astoria machine's touch screen interface. The screen displays various icons and information. Callouts point to the following elements:

- 1. Icons de servicio (Service icons).
- 2. Calientatazas\* (Heating cups).
- 3. Suministro de agua caliente (Hot water supply).
- 4. Suministro autosteamer\* (Autosteamer supply).
- 5. Hora y fecha (Time and date).
- 6. Presión de la caldera (Boiler pressure).
- 7. Acceso al Menú (Menu access).

- Iconos de servicio.
- Calientatazas\*.
- Suministro de agua caliente.
- Suministro autosteamer\*.
- Hora y fecha.
- Presión de la caldera.
- Acceso al Menú.

Con la máquina en fase de dispensación:

Diagram of the Astoria machine's touch screen interface during the dispensing phase. The screen displays various icons and information. Callouts point to the following elements:

- 8. Tiempo restante de suministro de agua caliente (Remaining hot water supply time).
- 9. Tiempo restante de suministro autosteamer\* (Remaining autosteamer supply time).
- 10. Tiempo restante de suministro café (Remaining coffee supply time).

- Tiempo restante de suministro de agua caliente.
- Tiempo restante de suministro autosteamer\*.
- Tiempo restante de suministro café.

\* Dependiendo de la versión.

| Cuadro iconos de servicio (1) |                                                                |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Spia                          | Indicazione                                                    |
|                               | Resistencia de la caldera: BLANCO=activo; VERDE=calentamiento. |
|                               | Nivel de agua en la caldera: BLANCO=cargando; VERDE=nivel OK.  |
|                               | Resistencia calentatazas: BLANCO=activo; VERDE=calentamiento.  |
|                               | Presencia de memoria USB (reservada para el Técnico).          |
|                               | Aviso de alarma: ver párrafo 8.4 en la página 157.             |

## 2.9 Datos y marcado

Los datos técnicos de la máquina se encuentran en este cuadro:

| DATOS TÉCNICOS                          |                   | 2GR                                  | 3GR            |
|-----------------------------------------|-------------------|--------------------------------------|----------------|
| Potencia                                | 208-240 V (US/CA) | 3900-5200 W                          | 5200-6900 W    |
|                                         | 220-240 V         | 2800-3300 W                          | 5800-6900 W    |
|                                         | 380-415 V         | 4400-5200 W                          |                |
| Frecuencia                              |                   | 50 - 60 Hz                           | 50 - 60 Hz     |
| Caldera                                 |                   | 8,5 L                                | 13,5 L         |
| Dimensiones AxPxA                       |                   | 770x633x490 mm                       | 990x633x490 mm |
| Peso neto/bruto                         |                   | 56 / 72 kg                           | 72 / 90 kg     |
| Calibración válvula de seguridad        |                   | 0,19 MPa (1,9 bar) +/- 0,015 MPa     |                |
| Presión de funcionamiento de la caldera |                   | 0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)      |                |
| Presión agua de alimentación            |                   | 0,15 - 0,6 MPa MAX (1,5 - 6 bar MAX) |                |
| Presión suministro de café              |                   | 0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)            |                |
| Temperatura ambiente de trabajo         |                   | 5 - 35°C 95° U.R.MAX                 |                |
| 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 tanto para las personas como para las cosas.

Las marcas alternativas pueden aplicarse en función de los mercados de destino de conformidad con las normativas vigentes del producto.

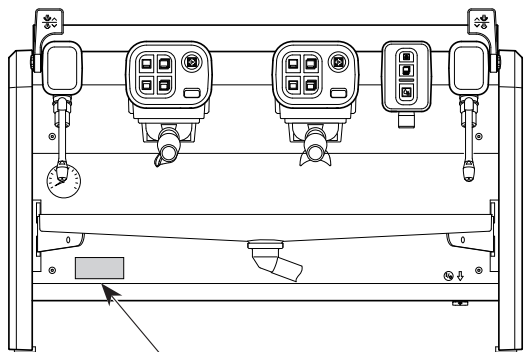
La placa de datos con los marcados apropiados en los que se indican los datos de identificación y los datos técnicos específicos del equipo está fijada debajo de la bandeja de descarga.

A continuación, se muestra un ejemplo de la placa de datos. Para cualquier comunicación con el Fabricante, indique siempre estos datos:

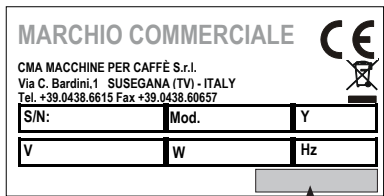
- **S/N** - número de matrícula de la máquina;
- **Mod.** - modelo de la máquina
- **Y** - fecha de fabricación.

Los datos del aparato también pueden consultarse en la etiqueta aplicada en el embalaje de la máquina.

**i** Se prohíbe quitar o deteriorar la placa de datos. Si fuera necesario, sustitúyala con la máxima urgencia siempre solo tras haberse puesto en contacto con el Fabricante.



La placa de datos está fijada debajo de la bandeja de descarga



País de fabricación de la máquina

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Indicación           | País    |
| <b>MADE IN ITALY</b> | ITALIA  |
| <b>R</b>             | RUMANIA |

### 3. ALMACENAMIENTO

El almacenamiento de la máquina es tarea del Fabricante o del Distribuidor.

### 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 superar los 2° de inclinación y no presentar irregularidades.



La instalación eléctrica debe estar equipada 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 131.

#### 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 fabricante.

##### Entorno electromagnético

La máquina se ideó para que funcionara 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 (variable según el modelo), la válvula antidepresión liberará vapor durante unos segundos hasta que la válvula se cierre.

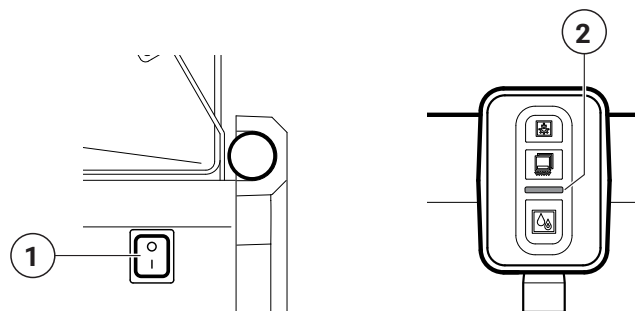


Cotidianamente es necesario llevar a cabo la renovación del agua interior de la máquina como se indica en el apdo 6.4.1.

#### 6.3.1 Calentamiento eléctrico

##### Modelo sin pantalla táctil

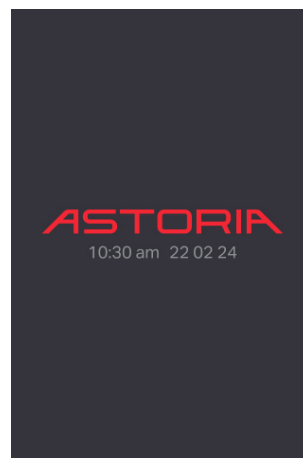
- Abra el grifo del agua de la red hídrica;



- pulse el interruptor general (1) de la máquina;
- se enciende la luz azul del nivel del agua en la caldera (2);
- espere a que la máquina se caliente completamente
- cuando el indicador de nivel de agua en la caldera (2) se vuelve blanco, la máquina está lista para su uso..

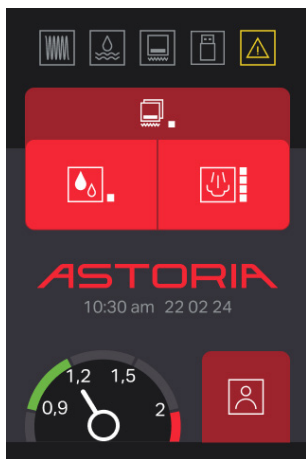
##### Modelo con pantalla táctil

- Abra el grifo del agua de la red hídrica;
- pulse el interruptor general (1) de la máquina;
- permanecer esperando y seguir las instrucciones en la pantalla;



ESPAÑOL

- La máquina estará lista para su uso cuando la pantalla aparezca como se muestra a continuación:



### 6.3.2 Apagado de la máquina

Apague la máquina actuando en el interruptor o en el conmutador general.

## 6.4 Predisposición de la máquina

### 6.4.1 Renovación agua interna



Cotidianamente es necesario llevar a cabo la renovación del agua contenida en los circuitos hidráulicos internos.

Utilizando los diferentes mandos, proceder como se indica a continuación:

#### GRUPOS

- Enganche un portafiltro sin filtro al grupo de suministro;
- coloque una jarra bajo las boquillas del portafiltro;
- efectúe el suministro de agua de por lo menos 1 litro;
- repita la operación para cada grupo.

#### LANZA DE AGUA CALIENTE

- Coloque una jarra de gran capacidad bajo la lanza de agua caliente;
- efectúe el suministro de agua caliente por la cantidad indicada en la tabla:

| 2GR      | 3GR      |
|----------|----------|
| 5 litros | 8 litros |

En el caso de intervención del sistema Time-out, apague la máquina, vuelva a encenderla y continúe con los suministros. Si se detecta una disminución de presión de la máquina durante las operaciones de suministro, espere el tiempo necesario para reiniciar las condiciones iniciales y continuar hasta el suministro completo de la cantidad de agua indicada.

#### LANZAS DE VAPOR

- Introducir la lanza de vapor dentro de una jarra;
- efectúe el suministro de vapor por lo menos 1 minuto;
- si está presente, repetir la operación con la otra lanza de vapor.



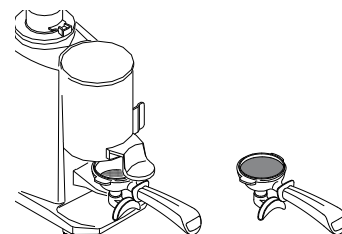
**Peligro de quemaduras.** Evite dirigir el vapor y el agua caliente hacia las manos u otras partes del cuerpo. No toque las lanzas de vapor y de agua caliente con las manos desnudas; use los EPI apropiados.

### 6.4.2 Moledura y dosificación del café

Es importante disponer de un molinillo dosificador cerca de la máquina, con el que moler el café para utilizar diariamente.

La moledura y dosificación del café deben ser realizadas según lo indicado por el fabricante del molinillo dosificador; no obstante, hay que tener en cuenta los siguientes puntos:

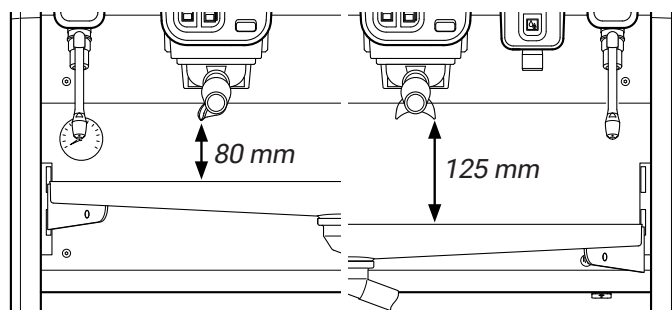
- Para obtener un buen café expreso se recomienda no conservar grandes reservas de café en grano. Respete siempre la fecha de caducidad indicada por el productor;
- no muele nunca grandes cantidades de café; se recomienda preparar solo la cantidad de café contenida en el dosificador y utilizarla, a ser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



### 6.4.3 Rejilla apoya tazas ajustable

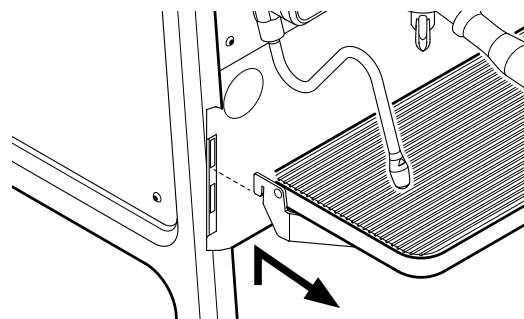
Si necesita utilizar tazas de diferentes alturas, puede utilizar los dos ajustes de la rejilla del portavasos.

El siguiente diagrama muestra las dimensiones de uso:



Para cambiar la posición de la parrilla, retírela levantándola ligeramente y desenganchela tirando de ella hacia el operador.

Luego sujételo en la nueva posición.

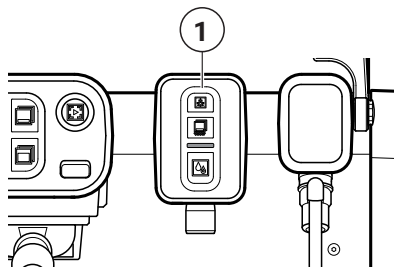


**Durante las operaciones de traslado, preste siempre atención al tubo de drenaje atornillado debajo de la bandeja.**

#### 6.4.4 Iluminación

El botón de iluminación le permite encender/apagar las luces de la máquina. Siga las instrucciones según el modelo que esté utilizando.

##### Modelo sin pantalla táctil



Para activar las distintas luces, presione el botón  en la botonera de servicios (1).

- Al presionarlo por primera vez, el botón parpadea una vez, luego permanece encendido permanentemente y se activan las luces de grupo, iluminando la superficie de trabajo;
- La segunda pulsación produce dos destellos (luego permanece encendido) y también activa las luces de la carrocería\*;
- la tercera pulsación produce igualmente tres destellos y sólo quedan activas las luces de la carrocería\*;
- al presionarlo una cuarta vez se apagan todas las luces.

\* Dependiendo de la versión.

##### **Variación de la intensidad de la luz**

Puedes variar la intensidad de las luces de esta manera:

- mantenga presionado el botón  (1), durante al menos 5 segundos;
- Presione nuevamente el botón  (1): con cada presión, la intensidad de las luces actualmente encendidas se configurará de la siguiente manera:

1. Bajo;
2. Medios;
3. Alto;
4. Máximo (por defecto).

##### Modelo con pantalla táctil



Para encender y ajustar la iluminación en este modelo, siga las instrucciones en el apdo. 7.2.6 en la página 152.

#### 6.4.5 Calienta tazas



Por razones de seguridad se recomienda no poner paños u otros objetos en la superficie del calienta tazas para evitar el sobrecalentamiento de la máquina.



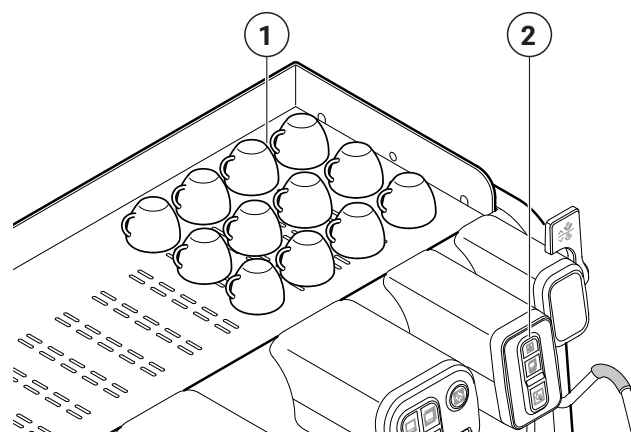
**PELIGRO POR ALTAS TEMPERATURAS:** el calienta tazas puede alcanzar temperaturas que pueden causar quemaduras. Preste mucha atención.

La temperatura del calienta tazas se puede configurar de acuerdo con las necesidades personales. A continuación se describe el procedimiento para activar y ajustar el calienta tazas según el modelo adquirido.

##### Modelo sin pantalla táctil

Para utilizar el calienta tazas, actuar como se describe a continuación:

- Coloque las tazas que desea calentar en la superficie calienta tazas (1);
- Para activar el calienta tazas, pulse el botón  (2).



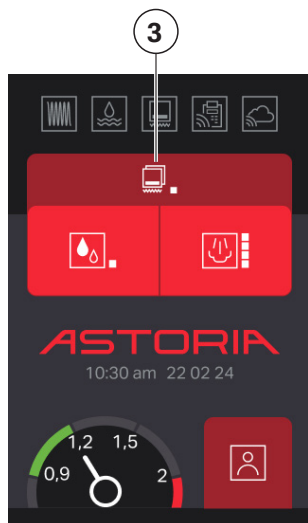
Para ajustar la intensidad de calentamiento del calienta tazas, presione nuevamente el botón  (2): cada destello del botón indica el estado actual:

1. Calentamiento bajo;
2. Calentamiento medio;
3. Calentamiento alto;
4. Calentamiento apagado.

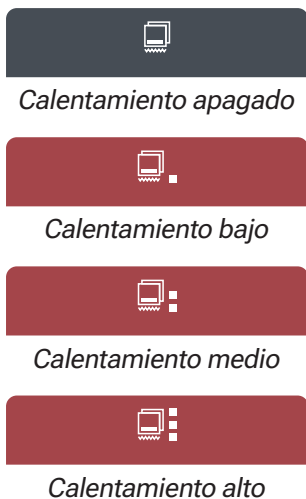
### Modelo con pantalla táctil

Para utilizar el calienta tazas, actuar como se describe a continuación:

- Coloque las tazas que desea calentar en la superficie calienta tazas (1);
- Para activar el calienta tazas, pulse el botón (3) en la pantalla;



- pulse nuevamente el botón (3) en la pantalla para modificar la intensidad del calentamiento;
- la pantalla táctil indica qué nivel está en funcionamiento;

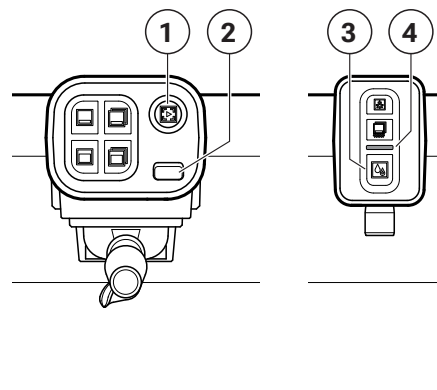


La misma función está presente en el menú de usuario, en el apdo.: 7.2.7 en la página 152.

### 6.4.6 Regolazione pressione caldaia

Es posible programar la presión de la caldera para el suministro de vapor. Siga las instrucciones según el modelo que esté utilizando.

#### Modelo sin pantalla táctil



Actuar como se describe a continuación:

- mantenga presionado el botón (1) del grupo de dispensación más a la izquierda y, en rápida sucesión (dentro de 5 segundos), también presione y mantenga presionado el botón de dispensación de agua caliente durante al menos 5 segundos (3);
- la pantalla del crono (2) del grupo izquierdo mostrará el valor de presión de trabajo configurado actualmente;
- presione el botón (3) repetidamente para cambiarlo;
- una vez que se muestra en la pantalla el valor deseado, para confirmar, presione y mantenga presionado el botón (1) del grupo de dispensación situado más a la izquierda: la pantalla del crono (2) mostrará el nuevo valor configurado.

#### Modelo con pantalla táctil



Para ajustar la presión de la caldera en este modelo, siga las instrucciones en el apdo.: 7.2.4 en la página 151.



## 6.5 Suministro de 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.

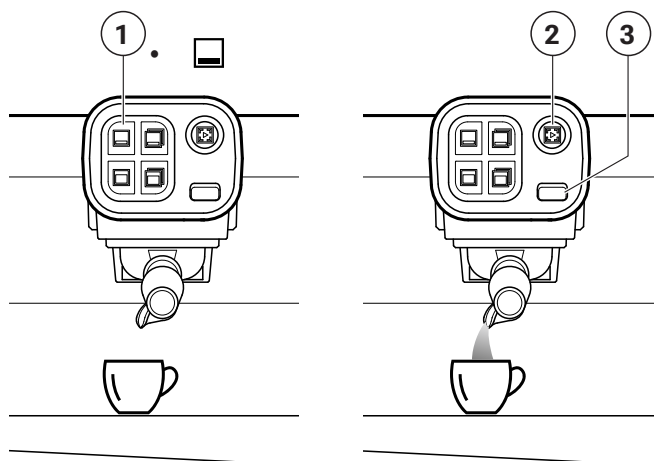
- Llene el filtro con una dosis de café molido (unos 6-7 gramos); siga las instrucciones del fabricante del molinillo dosificador;
- comprima el café con el prensador específico;
- limpie el borde del filtro del café molido antes de enganchar el portafiltro en el grupo de suministro;
- enganche el portafiltro 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 de la boquilla de suministro;
- pulse el botón de dosis deseado (ejemplo  (1)), y espere a que se realice el suministro (se apague el botón de la dosis seleccionado);



- para interrumpir con antelación el suministro de café, pulse de nuevo el botón  o el botón  (2).



La pantalla del crono (3) llevará a cabo la cuenta en segundos del suministro.

### 6.5.3 Programación



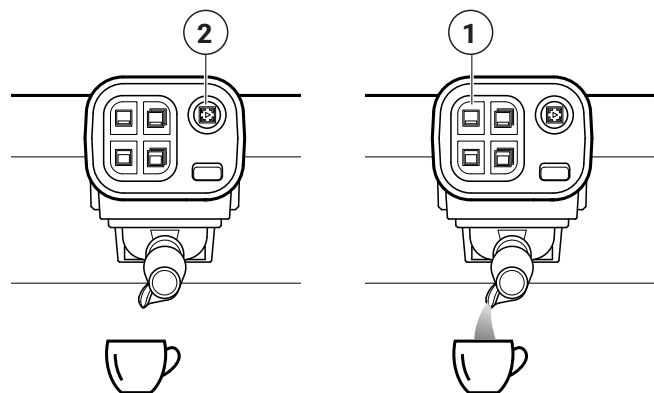
La programación de cada dosis debe ser realizada con nuevo café molido y no con posos de café utilizados anteriormente.

La máquina ya salió configurada de la fábrica. Si se desean modificar las dosis de café, proceda como se indica a continuación:

- Antes, configure siempre la botonera de la izquierda. De esta manera, se configuran automáticamente todas las botoneras. Si es necesario, a continuación, configure las demás;
- coloque la taza debajo de la boquilla de suministro;
- Mantenga presionado el botón  (2) durante al menos 5 segundos hasta que todos los LED de los botones de

dosis se apaguen;

- pulse el botón de dosis deseado, ejemplo  (durante la programación el botón parpadea);



- para confirmar la dosis vuelva a pulsar el botón de dosis  (1), o el botón  (2);
- repita la operación para los demás botones de dosis;
- cuando concluya la programación, pulse el botón  (2) durante 5 segundos, para salir de la programación de las dosis.



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.



Después de 60 segundos de inactividad desde la última pulsación de tecla, el sistema sale automáticamente del modo de programación.

## 6.6 Suministro vapor

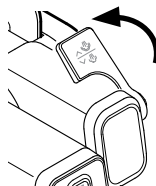


Maneje la lanza de vapor con cuidado usando la goma anti-quemaduras (2) específica.

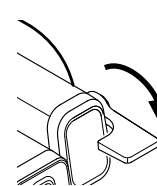
Evite dirigir el vapor hacia las manos u otras partes del cuerpo. No toque las lanzas de vapor con las manos desnudas; use los EPI apropiados.



El uso de la lanza de vapor debe ir precedido siempre de la operación de purga del condensado, durante al menos 2 segundos.

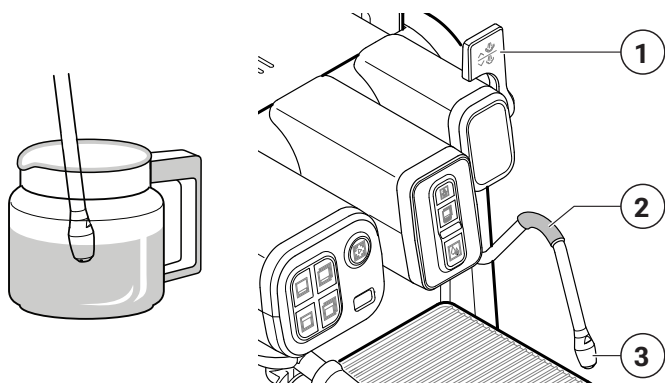


Función "PURGE"

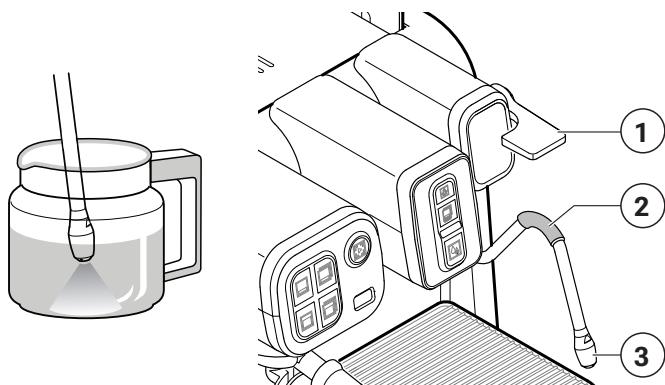


Vapor encendido / apagado

- Sumerja la lanza de vapor (3) en el líquido que desea calentar;



- accionar la palanca del grifo (1) empujándola hacia la máquina;



- la cantidad de vapor suministrado será proporcional a la apertura del grifo;
- para finalizar la erogación, devuelva la palanca (1) a la posición vertical girándola hacia delante.

**i** Para obtener un suministro continuo de vapor, gire la palanca en sentido vertical hasta alcanzar la posición de bloqueo enganchándola en posición de apertura constante.

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.

En cualquier caso, antes de proceder al suministro de vapor, se deberán seguir siempre las precauciones que se indican a continuación:

**i** Para mantener siempre la perfecta eficiencia de los terminales de las lanzas de vapor, se recomienda efectuar un breve suministro en vacío tras finalizar cada empleo. 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.

**i** 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 dentro de las tuberías.

## 6.7 Suministro de agua caliente

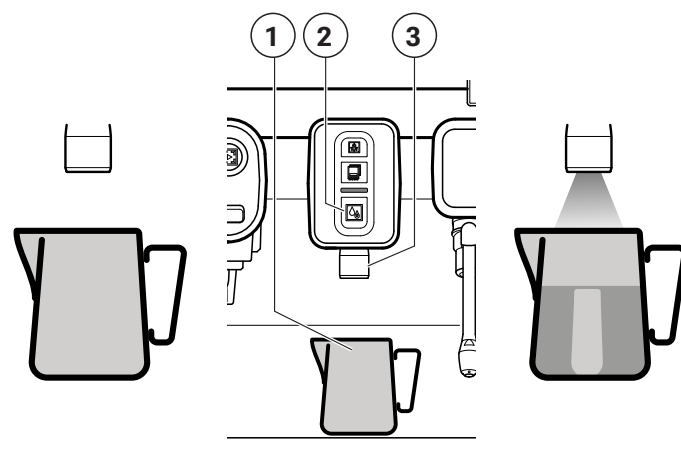
**⚠ Peligro de quemaduras. Evite dirigir el agua caliente hacia las manos u otras partes del cuerpo. No toque las lanzas de agua caliente con las manos desnudas; use los EPI apropiados.**

El método de entrega de agua caliente es diferente para cada tipo de máquina. Siga las instrucciones según el modelo que esté utilizando.

### 6.7.1 Modelo sin pantalla táctil

#### Suministro

- Coloque la jarra (1) debajo de la lanza de agua caliente (3);
- pulse el botón agua (2) en la botonera servicios y espere a que se efectúe el suministro de agua caliente;



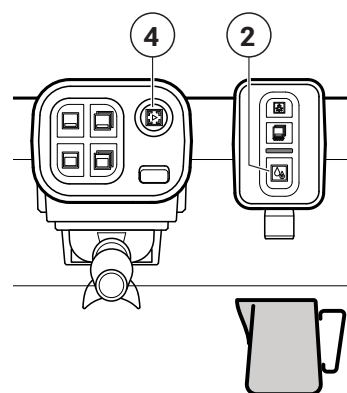
- para interrumpir antes de tiempo el suministro, vuelva a pulsar el botón de suministro de agua caliente (2).

**i** Para realizar una entrega continua, mantenga presionado el botón (2). Para detener la dispensación, suelte el botón.

#### Programación

La máquina ya salió configurada de la fábrica. Si se desean modificar las dosis del agua caliente, proceda como se indica a continuación:

- Coloque la jarra (1) debajo de la lanza de agua caliente (3);



- pulse el botón (4) durante 5 segundos hasta que se enciendan todos los ledes de los botones de dosis;

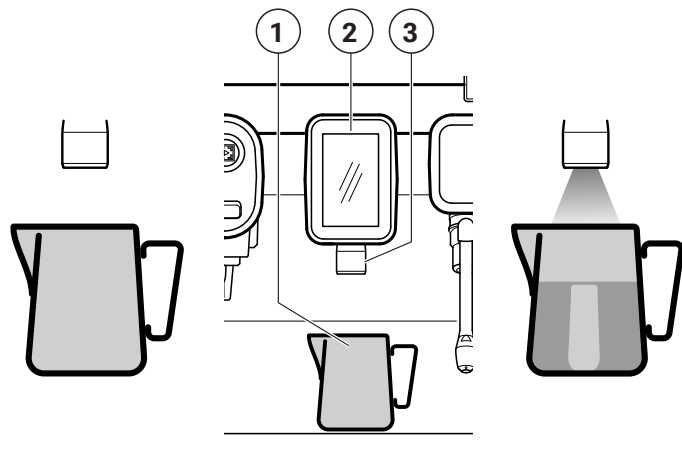


- pulse el botón de suministro de agua caliente  (2);
- espere el suministro; para confirmar la dosis pulse otra vez el botón  (2);
- una vez se haya concluido la programación pulse el botón  (4) durante 5 segundos.

### 6.7.2 Modelo sin pantalla táctil

#### Suministro

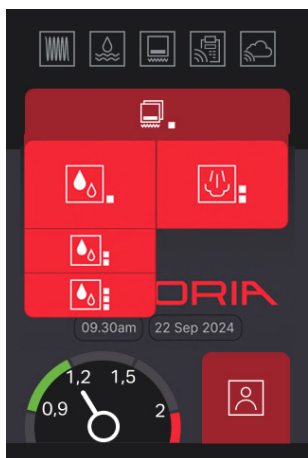
- Coloque la jarra (1) debajo de la lanza de agua caliente (3);
- pulse el botón agua  en la pantalla y espere a que se efectúe el suministro de agua caliente;



- para interrumpir antes de tiempo el suministro, vuelva a pulsar el botón de suministro de agua caliente .

En este modelo el botón de agua tiene 3 modos de dosificación diferentes.

Para utilizar los distintos modos, proceda de la siguiente manera:



- Mantenga presionado el botón de agua caliente , aparecerá un submenú desplegable en la pantalla;
- seleccione una de las 3 configuraciones diferentes;
- presione nuevamente el botón de agua caliente  para dispensar.



Para programar los botones de agua, consulte el apdo. 7.2.2 en la página 150.

## 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  $4^{\circ}\text{C}$ ;
- 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).

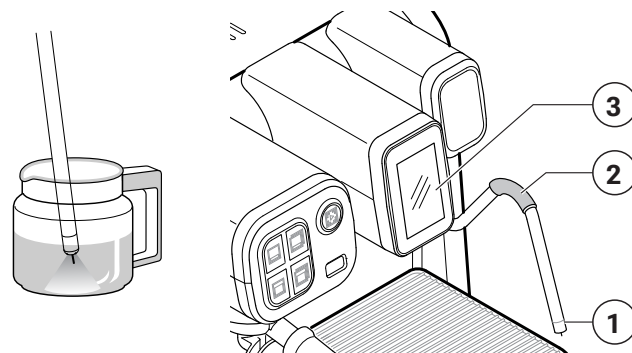


### 6.8.2 Suministro



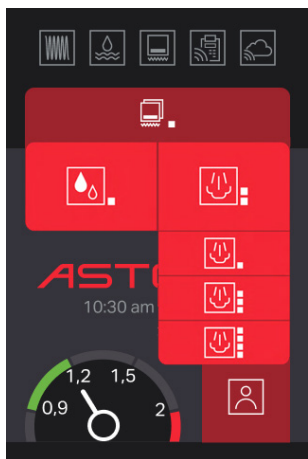
Evite dirigir el vapor hacia las manos u otras partes del cuerpo. No toque la lanza autosteamer con las manos desnudas; utilice la goma anti-quemaduras.

- Sumerja los terminales de la lanza autosteamer (1) en la leche;



- pulse el botón  en la pantalla (3);
- espere a que se complete el suministro;
- para detener de forma anticipada el suministro, pulse de nuevo el botón .

Es posible utilizar 4 modos diferentes de dosificación, autosteamer (recetas), proceder de la siguiente manera:



- Mantenga presionado el botón  en la pantalla. Aparecerá un submenú desplegable. Seleccione una de las 4 recetas por ejemplo: .
- Presione nuevamente el botón  para dispensar.



Mantenga siempre limpios los terminales utilizando un paño humedecido con agua templada. La leche puede guardarse en la nevera durante un tiempo máximo de 3-4 días.

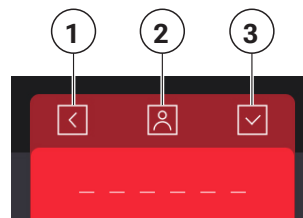


Para modificar la temperatura del autosteamer, consulte al apdo. 7.2.3 en la página 151.

## 7. PROGRAMACIÓN PARÁMETROS MÁQUINA (VERSIÓN PANTALLA)

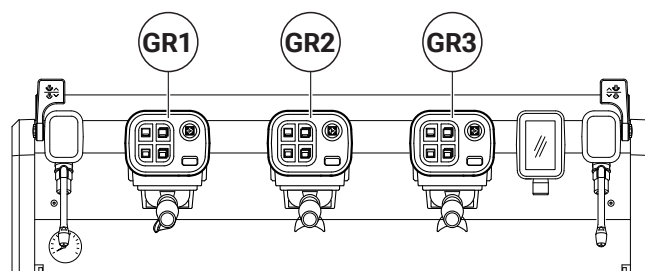
### 7.1 Lógica de funcionamiento

En las distintas pantallas, utilice las siguientes teclas para navegar entre los menús.



1. Pulse para volver al menú anterior;
2. menú actual;
3. presione para confirmar un cambio o ingreso de contraseña.

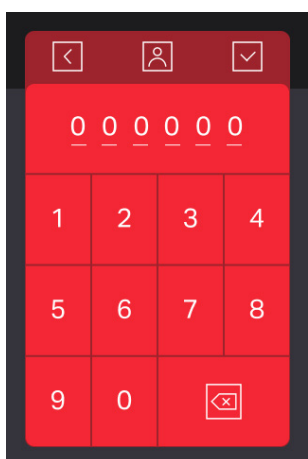
En los menús "Dosis", "Contadores" y "Lavado", la numeración de los grupos va de izquierda a derecha (ver diagrama siguiente):



### 7.2 Acceso al menú



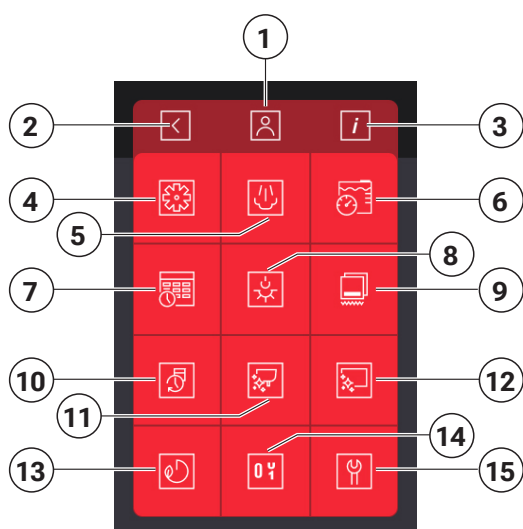
- Para acceder a la programación de los parámetros, pulse el botón  en la pantalla;



- Si es necesario, introduzca la contraseña numérica y confirme con la tecla ;



Para establecer o cambiar la contraseña, comuníquese con su técnico.



Menu Utente

- 1 Indicador de menú mostrado;
- 2 volver al menú anterior;
- 3 unidad de medida / informaciones; .....149
- 4 programación dosis café / agua caliente; .....150
- 5 programación autosteamer; .....151
- 6 presión de la caldera; .....151
- 7 calendario; .....152
- 8 Iluminación; .....152
- 9 calienta tazas; .....152
- 10 programación días laborables; .....153
- 11 lavado de los grupos de suministro; .....154
- 12 limpieza de pantalla táctil; .....155
- 13 sistema de Ahorro Energético; .....155
- 14 conteos; .....156
- 15 este submenú está reservado para el técnico

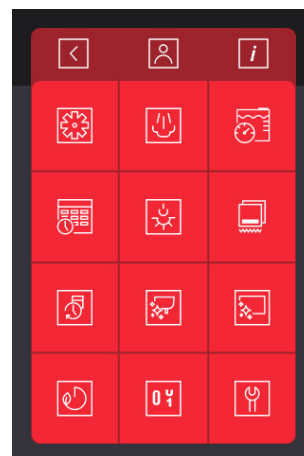


Este manual describe el menú disponible en el momento de la publicación y puede diferir ligeramente del realmente instalado. También puede suceder que el software se actualice durante el mantenimiento para mejorar su rendimiento.

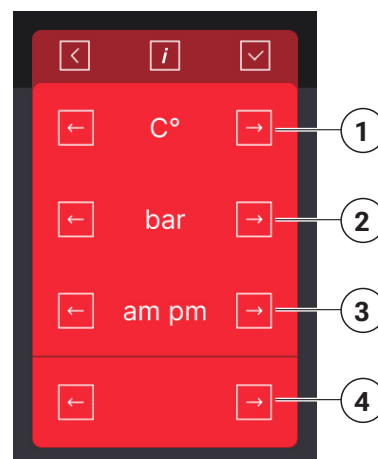
## 7.2.1 Unidad de medida / Informaciones

Este menú le permite configurar las unidades de medida utilizadas por la máquina.

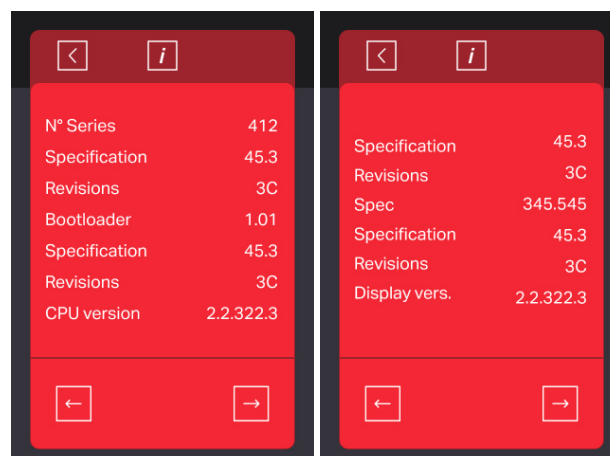
También proporciona información como, por ejemplo: Número de serie de la máquina, versión de software, etc... útil si lo solicita el técnico para una posible intervención.



- dentro del menú de usuario, presione el botón 



- el menú permite cambiar respectivamente::
- 1 unidad de medida de temperatura (°C / °F);
  - 2 unidad de medida de presión (bar / PSI);
  - 3 tipo de visualización de la hora (12 / 24 h);
  - 4 utilice estas teclas para pasar a las siguientes 2 pantallas de información:

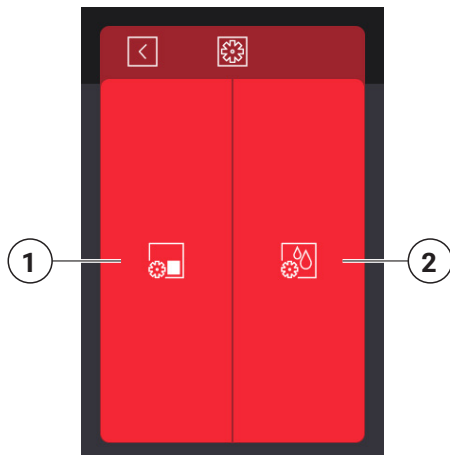


- confirme los cambios con la tecla ;
- para salir sin guardar, presione la tecla .

## 7.2.2 programación dosis café / agua caliente

Utilice este menú para ajustar las dosis de los botones de café y agua caliente. Proceda de la siguiente manera:

- Dentro del menú de usuario, presione el botón ;

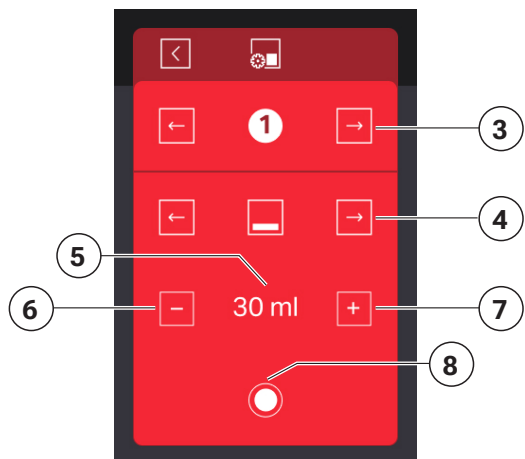


- el menú permite modificar respectivamente:

- dosis de café;
- dosis de agua caliente;

### Ajuste de la dosis de café:

- presione el botón  (1);
- aparecerá la pantalla siguiente:

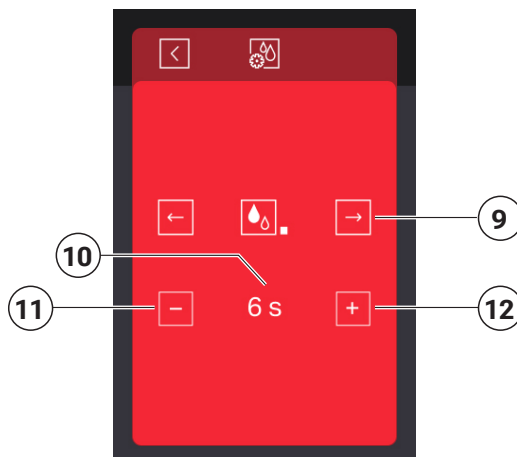


- selección del grupo dosificador;
- selección del botón de dosis;
- cantidad de café dispensado;
- disminuir cantidad (pasos de 5 ml);
- aumentar la cantidad (pasos de 5 ml);
- cambiar a programación de autoaprendizaje (ver apdo. 6.5.3 en la página 145).

- ajuste la dosis deseada, luego presione el botón  para confirmar;
- una vez confirmado, aparece el botón  en lugar del botón ; Este, si se presiona, almacena los parámetros de la dosis actualmente mostrada (botón copiar);
- muévase a la dosis del grupo en el que desea copiar la cantidad y presione el botón pegar  (incolla);
- confirme con la tecla .

### Ajuste de la dosis de agua caliente:

- presione el botón  (2);
- aparecerá la pantalla siguiente:



- selección del botón de dosis;
- tiempo de dispensación;
- disminuir el tiempo en segundos;
- aumentar el tiempo en segundos;

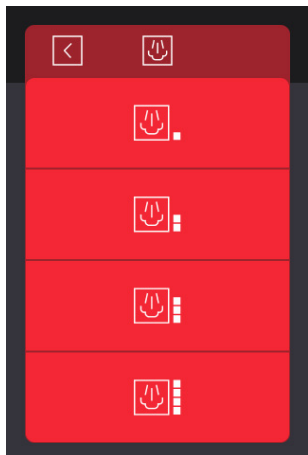
- ajuste la dosis deseada, luego presione el botón  para confirmar;
- para salir sin guardar, presione la tecla .



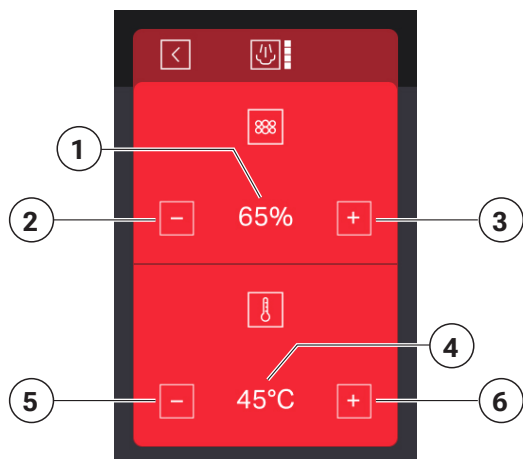
### 7.2.3 Programación autosteamer

Utilice este menú para ajustar la temperatura de calentamiento y espumado de la leche para varias recetas de autosteamer.

- Dentro del menú de usuario, presione el botón 



- seleccione la receta que desea ajustar;



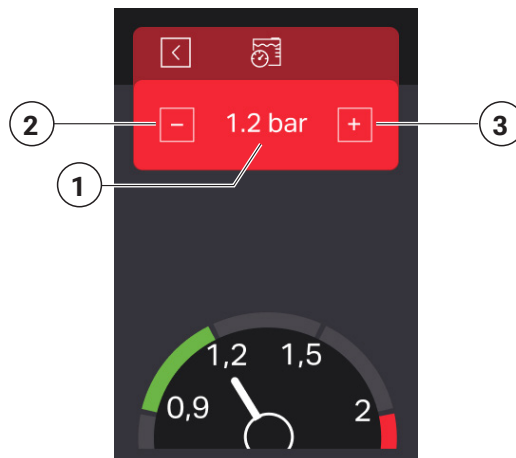
- 1 porcentaje de espuma de leche;
- 2 disminución de la espuma.;
- 3 aumento de espuma;
- 4 temperatura de calentamiento;
- 5 disminución de la temperatura;
- 6 aumento de temperatura;

- Ajuste el nivel de espuma y la temperatura de calentamiento, luego presione el botón  para confirmar;
- Seleccione otra receta para ajustar o presione el botón  para salir.

### 7.2.4 Presión de la caldera

Este menú permite variar la presión de funcionamiento de la caldera.

- Dentro del menú de usuario, presione el botón 



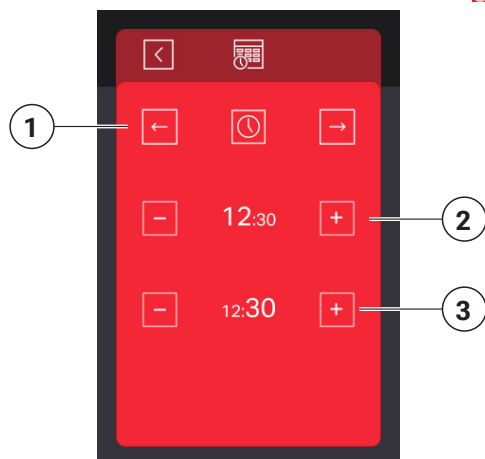
- 1 presión actual en la caldera;
- 2 disminuir la presión;
- 3 aumento de presión;

- mediante los botones  / , configure el valor de presión deseado; luego presione el botón , para confirmar y salir del menú.
- para volver al menú anterior, pulse el botón .

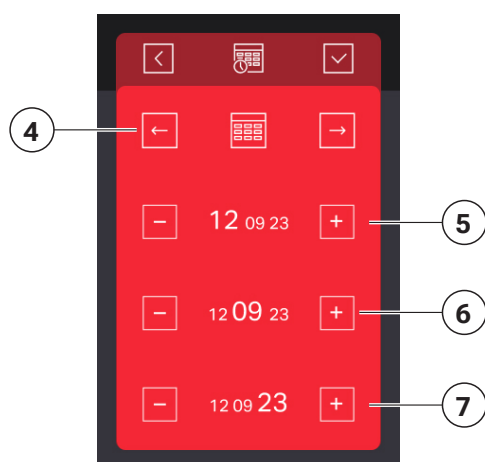
## 7.2.5 Calendario

Utilice este menú para ajustar la fecha y hora actuales.

- Dentro del menú de usuario, presione el botón



- Ir al ajuste de fecha;
  - horas;
  - minutos;
- presione los botones / respectivos para ajustar la hora;
  - cuando termine, presione el botón o para pasar a la siguiente pantalla:

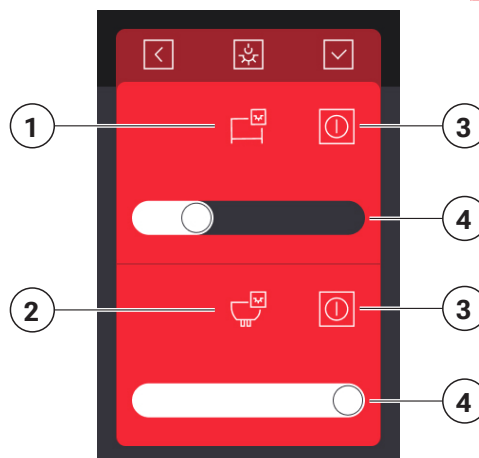


- Ir a ajuste horario;
  - día;
  - mes;
  - año;
- presione los botones / respectivos para ajustar la fecha;
  - cuando termine, presione el botón o para regresar a la pantalla anterior;
  - o confirme con el botón y salga del menú;
  - para salir sin guardar presione la tecla .

## 7.2.6 Iluminación

Para activar la iluminación de las distintas zonas proceder de la siguiente manera:

- Dentro del menú de usuario, presione el botón

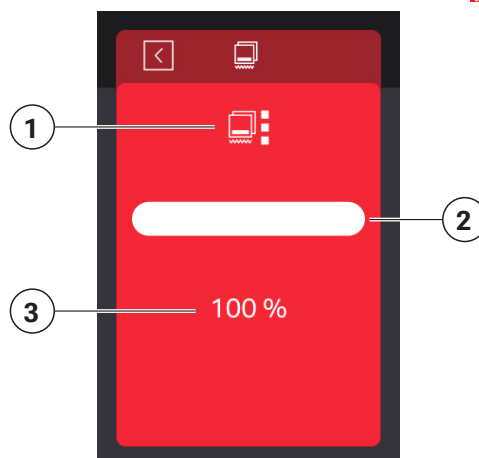


- Iluminación de carrocería;
  - Iluminación compartimento de suministro;
- activar/desactivar la iluminación deseada con el botón / (3);
  - ajuste la intensidad de la luz de las respectivas zonas, con la barra horizontal correspondiente (4), luego confirme con el botón
  - para salir sin guardar presione la tecla .

## 7.2.7 Calienta tazas

Este menú le permite activar y ajustar el dispositivo calienta tazas, proceda de la siguiente manera:

- Dentro del menú de usuario, presione el botón



- icono de nivel de calentamiento;
  - ajuste del nivel de calentamiento;
  - porcentaje del nivel de calentamiento.
- para activar y ajustar el nivel de calentamiento deseado, deslice el cursor (2);
  - el icono (1) muestra el nivel actualmente configurado, mientras que el porcentaje de calentamiento se indica en la parte inferior (3);
  - para salir sin guardar presione la tecla .

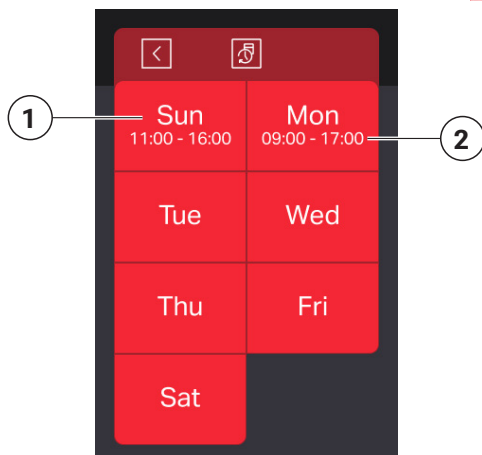
La misma función está presente en la pantalla principal, consulte el apdo.: 6.4.5 en la página 143.



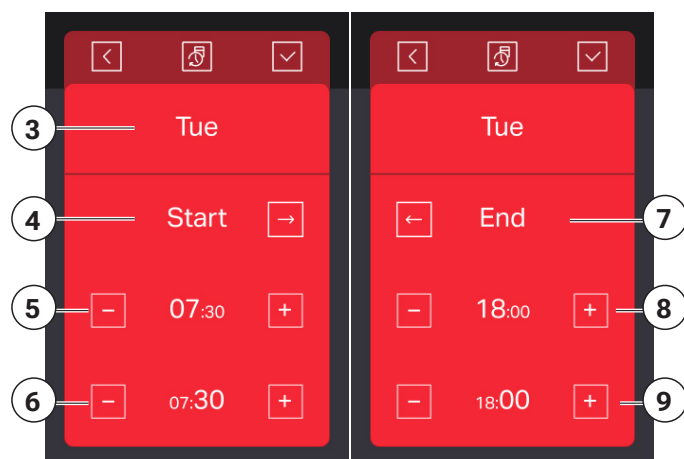
### 7.2.8 programación días laborables

Este menú se utiliza para programar el encendido y apagado automático de la máquina para cada día de la semana. Proceda de la siguiente manera:

- Dentro del menú de usuario, presione el botón

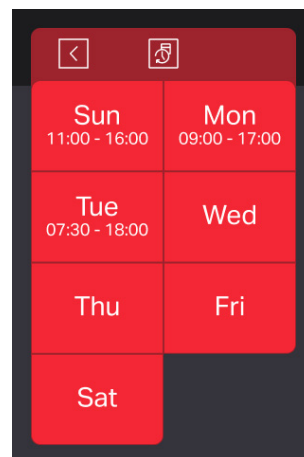


- Día de la semana (domingo a sábado);
  - intervalo de tiempo durante el cual la máquina está en funcionamiento;
- Para cambiar las horas de encendido y apagado, presione el día de la semana deseado (por ejemplo, martes) y siga las instrucciones a continuación.



- Día de la semana que se está programando.;
  - hora de encendido;
  - ajuste hora de encendido;
  - ajuste minutos de encendido;
  - hora de apagado;
  - ajuste hora de apagado;
  - ajuste minutos de apagado;
- presione los botones / respectivos para ajustar la hora;
  - para cambiar entre las pantallas de encendido y apagado, presione el botón o .
  - confirme con el botón .

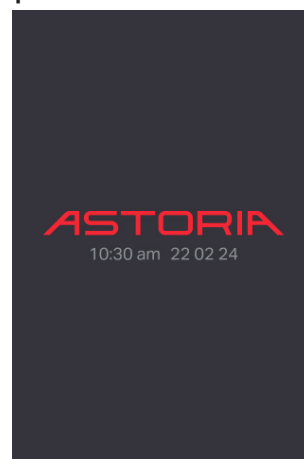
Una vez fijados y confirmados los horarios, éstos se muestran en la pantalla resumen de los días de la semana, debajo del día recién programado:



- para salir presione la tecla .



Cuando la máquina está en la fase de apagado programado, en la pantalla táctil aparece la siguiente pantalla.



## 7.2.9 Lavado de los grupos de suministro



Antes de realizar las operaciones que se describen a continuación, prepare el portafiltro para el lavado como se indica en el apdo.: 8.5.3 en la página 160.

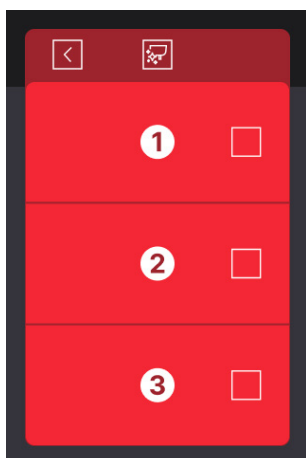


Durante la fase de lavado, todas las selecciones de café de ese grupo están inactivas.

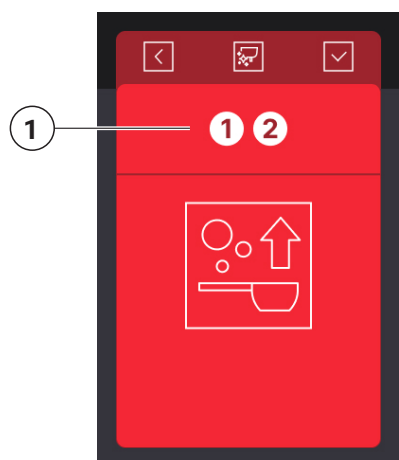
En caso de interrupción del lavado por apagado de la máquina, cuando se vuelva a encender se volverá a activar automáticamente también el lavado.

Utilizando este menú es posible lavar los grupos de dosificación. Siga el procedimiento a continuación:

- Dentro del menú de usuario, presione el botón

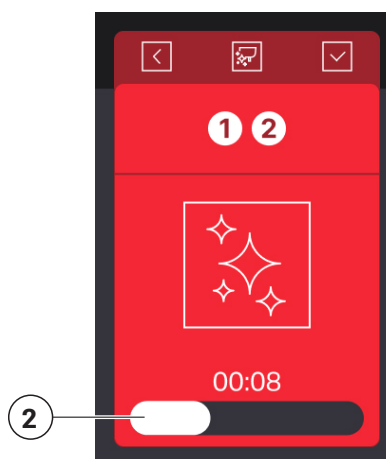


- en la pantalla que aparece, seleccione el grupo o los grupos que desea lavar presionando la marca de verificación a la derecha del indicador del número de grupo:
- presione el botón para confirmar, aparece la pantalla siguiente:



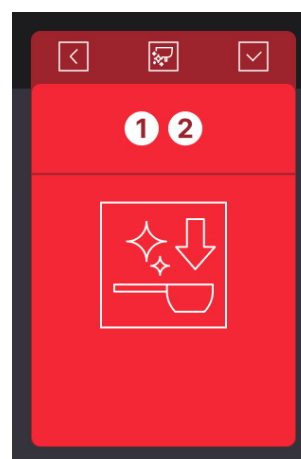
1 Indicador de grupo/s en fase de lavado;

- coloque el portafiltros previamente preparado con el filtro ciego y presione el botón para confirmar;

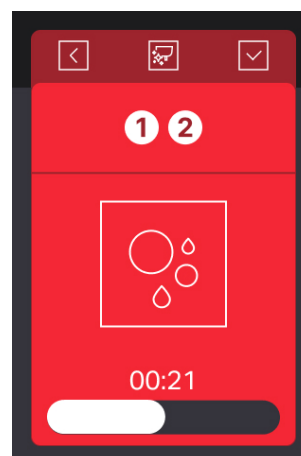


2 tiempo restante;

- esperar a que se realice el lavado;



- una vez finalizado el ciclo de lavado, suelte el(los) portafiltros y presione nuevamente el botón de confirmación;



- esperar el ciclo de enjuague;
- una vez finalizado el proceso de enjuague, el grupo está listo para dispensar café: sustituya el portafiltro con el filtro de café y vuelva a colocarlo en el grupo dispensador.



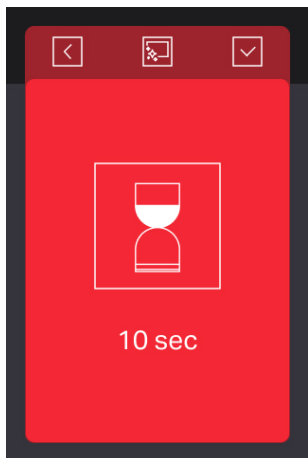
### 7.2.10 Limpieza de pantalla táctil



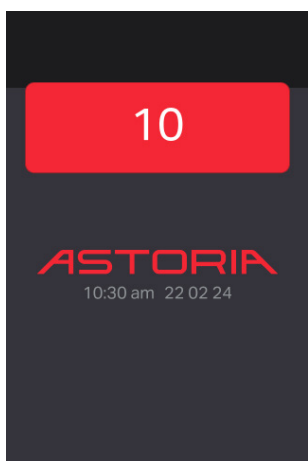
Siga las advertencias en el apdo.: 8.5.1 en la página 160, antes de limpiar la pantalla.

Este menú le permite limpiar la pantalla táctil. Siga el procedimiento a continuación:

- Dentro del menú de usuario, presione el botón 



- la pantalla entra en un modo de espera programado, con una cuenta regresiva, durante la cual todas las funciones están inhibidas;
- si desea salir del menú, presione el botón 
- presione el botón  para iniciar el temporizador.

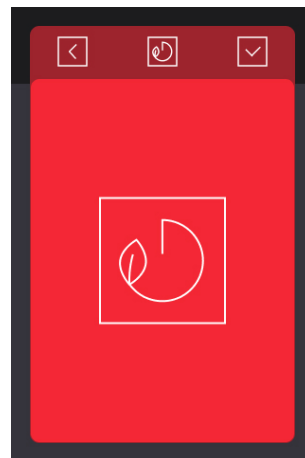


- limpiar la pantalla;
- al final del recuento la pantalla vuelve al modo táctil.

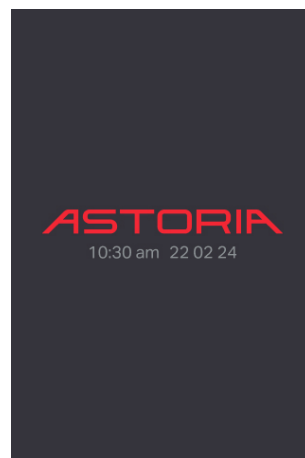
### 7.2.11 Sistema de Ahorro Energético

La máquina dispone de un software que gestiona el stand-by durante las pausas, lo que permite un importante ahorro energético durante las mismas, manteniendo la máquina siempre lista para una rápida vuelta al servicio. Siga el procedimiento a continuación:

- Dentro del menú de usuario, presione el botón 



- para salir presione la tecla 
- confirme con el botón  para activar el modo stand by;



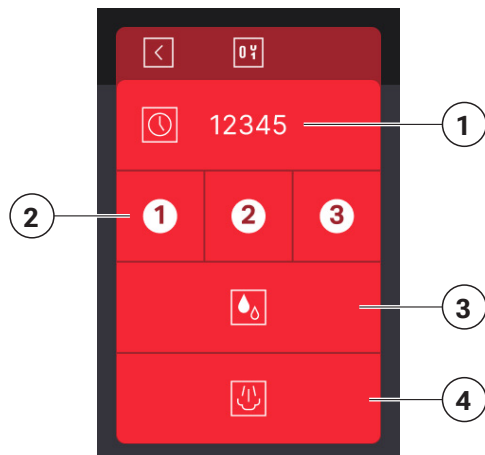
- para reactivar la máquina, toque la pantalla.

## 7.2.12 Contadores

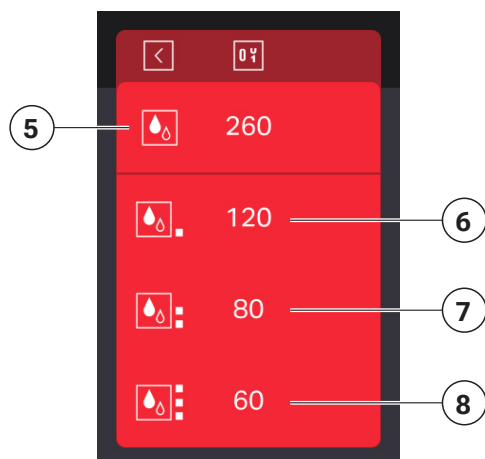
La máquina registra cada dosis de café, agua o vaporizador utilizado y ofrece al usuario la posibilidad de visualizarlas.

Para visualizar los contadores de selección, proceda de la siguiente manera:

- Dentro del menú de usuario, presione el botón 

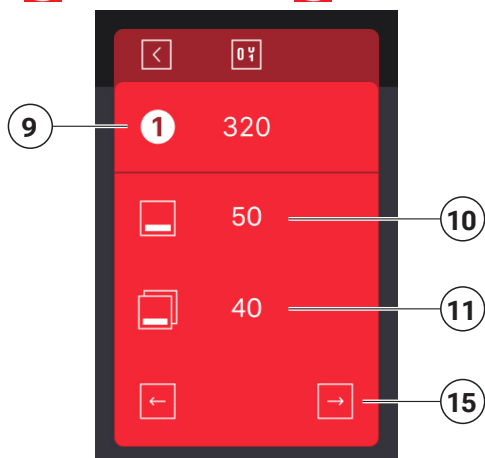


- 1 Total de selección;
  - 2 selección del grupo de preparación de café;
  - 3 vistas del recuento de dosis de agua caliente;
  - 4 vistas del recuento de dosis de autosteamer;
- presione el botón  (3) o  (4), para visualizar los contadores respectivos. Ejemplo: captura de pantalla a continuación:



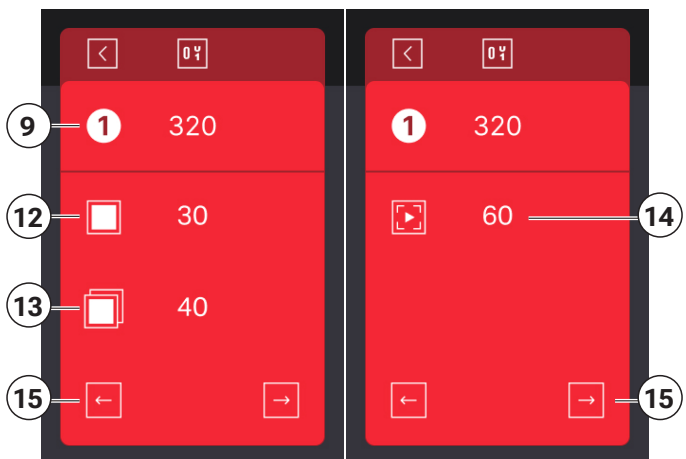
- 5 recuento total de dosis de agua;
- 6 recuento de dosis de agua botón 1;
- 7 recuento de dosis de agua botón 2;
- 8 recuento de dosis de agua botón 3;

- para visualizar el recuento de cafés, pulse el botón correspondiente al grupo de erogación que desea consultar: ,  o . Por ejemplo, grupo :



- 9 recuento de dosis del grupo 1;
- 10 recuento de dosis botón 1 espresso;
- 11 recuento de dosis botón 2 espresso;

- desplácese por las distintas páginas con las teclas  /  (15), para visualizar los contadores de las otras teclas de dosis de café;



- 12 recuento de dosis botón 1 largo;
- 13 recuento de dosis botón 2 largos;
- 14 recuento de dosis botón continuo.

- Para salir presione la tecla .

## 8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### 8.1 Precauciones de seguridad



Lea atentamente las advertencias indicadas en el capítulo "I. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD" en la página 131.



Obligación de usar guantes de protección contra los cortes y las quemaduras y de todas las partes de la máquina con altas temperaturas y en contacto con alimentos (portafiltros, filtros, etc.).

### 8.2 Mantenimiento periódico

Además de realizar las actividades de mantenimiento de acuerdo con la frecuencia indicada en la "Tabla Mantenimiento periódico", es necesario efectuar por lo menos 1 vez al año un control general de la máquina por parte de un Técnico.



Si se evidencian los problemas de los componentes evidenciados en gris significa que hay que apagar la máquina y se precisa solicitar la intervención del Técnico.

*Tabla Mantenimiento periódico*

| Componente                    | Tipo de intervención                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Diario | Semanal | Mensual |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|---------|
| CALDERA<br>SISTEMA HIDRÁULICO | Cambie el agua como se indica en el par. 6.4.1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | X      |         |         |
| PANTALLA                      | Mantenga controlado el valor de la presión en la caldera, que debe estar comprendida entre 0,08 y 0,14 MPa (0,8 y 1,4 bar).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |        | X       |         |
| MANÓMETRO                     | Compruebe la presión del agua durante el suministro de café: controlar 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 AGUA<br>SUAVIZADOR     | Sustituir el cartucho del filtro del agua o realizar la regeneración del suavizador con la frecuencia indicada por el fabricante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |         | X       |

ESPAÑOL

### 8.3 Mantenimiento tras un breve período 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. "8.2 Mantenimiento periódico".

Además, es necesario llevar a cabo todas las operaciones previstas por el mantenimiento periódico, véase el apartado anterior.



Si se evidencian los problemas de los componentes evidenciados en gris significa que hay que apagar la máquina y se precisa solicitar la intervención del Técnico.

### 8.4 Fallos de funcionamiento y soluciones

En la "Tabla Fallos de funcionamiento y soluciones" están presentes las alarmas y las 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 encuentre una solución para una posible falla de funcionamiento, apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.

Tabla Fallos de funcionamiento y soluciones

| Problema                                                   | Causa                                                                                                                                                                                                                            | Acción                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FALTA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA A LA MÁQUINA                  | La máquina está apagada.                                                                                                                                                                                                         | Encienda la máquina.                                                                                                                                                                                                                      |
| FALTA AGUA EN LA CALDERA                                   | El grifo de la red hidráulica está cerrado.                                                                                                                                                                                      | Abra el grifo 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                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>El pulverizador de la lanza está obstruido.</li> <li>La máquina está apagada.</li> </ul>                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Limpie el pulverizador de la lanza de vapor.</li> <li>Encienda la máquina.</li> </ul>                                                                                                              |
| DE LAS LANZAS DE VAPOR SALE AGUA O VAPOR MEZCLADO CON AGUA | Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.                                                                                                                                                               | Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.                                                                                                                                                                                 |
| SUMINISTRO AUSENTE                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>El grifo de la red hidráulica está cerrado.</li> <li>La molienda del café es demasiado fina.</li> </ul>                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Abra el grifo de la red hidráulica.</li> <li>Ajuste el grado de molienda del café.</li> </ul>                                                                                                      |
| PÉRDIDAS DE AGUA DE LA MÁQUINA                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>La bandeja no desagua.</li> <li>El tubo de desagüe está roto o desconectado, o presenta obstáculos para el flujo del agua.</li> </ul>                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Controle el desagüe.</li> <li>Compruebe y restablezca la conexión del tubo de descarga con la bandeja.</li> </ul>                                                                                  |
| CAFÉ DEMASIADO CALIENTE O DEMASIADO FRÍO                   | Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.                                                                                                                                                               | Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.                                                                                                                                                                                 |
| SUMINISTRO DE CAFÉ DEMASIADO RÁPIDO                        | El café ha sido molido demasiado grueso.                                                                                                                                                                                         | Ajuste el grado de molienda del café.                                                                                                                                                                                                     |
| SUMINISTRO DE CAFÉ DEMASIADO LENTO                         | El café ha sido molido demasiado fino.                                                                                                                                                                                           | Ajuste el grado de molienda del café.                                                                                                                                                                                                     |
| POSOS DE CAFÉ MOJADOS                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Grupo de suministro sucio.</li> <li>El grupo de suministro está demasiado frío.</li> <li>El café ha sido molido demasiado fino.</li> <li>El café utilizado es demasiado viejo.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lave el grupo con el filtro ciego.</li> <li>Espere a que el grupo se caliente completamente.</li> <li>Ajuste el grado de molienda del café.</li> <li>Sustituya el café por café fresco.</li> </ul> |
| EL MANÓMETRO 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                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>El portafiltro está sucio.</li> <li>Los orificios del filtro están desgastados.</li> <li>El grado de molienda del café no es conforme.</li> </ul>                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Limpie el portafiltro.</li> <li>Sustituya el filtro.</li> <li>Ajuste el grado de molienda adecuadamente.</li> </ul>                                                                                |
| LA TAZA ESTÁ MANCHADA DE SALPICADURAS DE CAFÉ              | <ul style="list-style-type: none"> <li>El café ha sido molido demasiado grueso.</li> <li>El borde del filtro está dañado.</li> </ul>                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ajuste el grado de molienda del café.</li> <li>Sustituya el filtro.</li> </ul>                                                                                                                     |

| Problema                                                                                                                                                                       | Causa                                                              | Acción                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• EL SUMINISTRO DEL CAFÉ NO ES ADECUADO</li><li>• NO SE RESPETA LA DOSIS DEL CAFÉ</li><li>• EL LED DEL PULSADOR DOSIS PARPADEA</li></ul> | El café ha sido molido demasiado fino.                             | Ajuste el grado de molidura del café.                     |
| BLOQUEO DEL SISTEMA ELECTRÓNICO                                                                                                                                                | Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica. | Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico. |
| LA BOMBA PIERDE AGUA                                                                                                                                                           | Avería de la bomba.                                                |                                                           |
| EL MOTOR SE DETIENE BRUSCAMENTE O LA PROTECCIÓN TÉRMICA SE DISPARA POR UNA SOBRECARGA                                                                                          |                                                                    |                                                           |
| LA BOMBA FUNCIONA POR DEBAJO DEL CAUDAL NOMINAL                                                                                                                                |                                                                    |                                                           |
| LA BOMBA HACE RUIDO                                                                                                                                                            |                                                                    |                                                           |

## LED DE NIVEL DE CALDERA PARPADEANDO EN ROJO:

|                                                                                       |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1 destello, 2 segundos de pausa...</li> </ul>  | Después de unos minutos, la carga automática de agua se detiene. <ul style="list-style-type: none"> <li>Intervención del dispositivo de Time-out.</li> <li>Falta agua en la red.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Apague la máquina y vuelva a encenderla.</li> <li>Abra el grifo de la red hidráulica.</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>2 destellos, 2 segundos de pausa...</li> </ul> | Avería del dispositivo calienta tazas.                                                                                                                                                      | Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>3 destellos, 2 segundos de pausa...</li> </ul> | Avería en la instalación eléctrica.                                                                                                                                                         |                                                                                                                                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>4 destellos, 2 segundos de pausa...</li> </ul> | Otro tipo de avería.                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                         |

ESPAÑOL

Informes de visualización (versiones con pantalla táctil)

Si el mensaje no está presente en la siguiente tabla, o si la advertencia no se resuelve, apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.

| Aviso                                                   | Causa                                                                                                                                                                                       | Acción                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ALL_timeout_llenado_caldera<br>0-0-0-4                  | Después de unos minutos, la carga automática de agua se detiene. <ul style="list-style-type: none"> <li>Intervención del dispositivo de Time-out.</li> <li>Falta agua en la red.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Apague la máquina y vuelva a encenderla.</li> <li>Abra el grifo de la red hidráulica.</li> </ul> |
| ALL_filtro_agotado<br>0-0-0-25                          | El filtro de entrada de agua está agotado.                                                                                                                                                  | Reemplazar el filtro de agua.                                                                                                           |
| ALL_distribución_GR1/2/3<br>0-1-0-4 / 0-2-0-4 / 0-3-0-4 | <ul style="list-style-type: none"> <li>El grifo de la red hidráulica está cerrado.</li> <li>La molidura del café es demasiado fina.</li> </ul>                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Abra el grifo de la red hidráulica.</li> <li>Ajuste el grado de molidura del café.</li> </ul>    |

## 8.5 Operaciones de limpieza

### 8.5.1 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 productos a base de ácidos agresivos (por ejemplo, fosfórico, cítrico, sulfámico, etc.).**

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 y utilizarlos según lo indicado en el envase.

No use detergentes abrasivos que puedan deteriorar la superficie de la carcasa.

Utilice siempre paños perfectamente limpios y desinfectados.

Para todas las operaciones de limpieza de los componentes de la máquina, utilizar exclusivamente estos detergentes proporcionados por el Fabricante:

- EVO® ESPRESSO MACHINE
- MFC® BLUE MILK

| Limpieza                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Diaria | Seman. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| <b>Carcasa y Rejillas:</b><br>Efectúe la limpieza de los paneles de la carcasa con un paño humedecido con agua templada. Quite la bandeja y la rejilla apoya tazas y lávelas con agua caliente.                                                                                                               | X      |        |
| <b>Filtros y Portafiltros:</b><br>Lávelos diaria y semanalmente con arreglo a lo indicado en el apdo. 8.5.2 en la página 160.<br><b>Diariamente</b> realice la limpieza indicada en el apdo. 8.5.4.                                                                                                           | X      | X      |
| <b>Lanza de vapor:</b><br>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.<br><b>Cada semana</b> realice el lavado indicado en el apdo. 8.5.5 en la página 162. | X      | X      |
| <b>Grupo de suministro:</b><br>Efectúe el lavado del grupo de suministro según las indicaciones del apdo. 8.5.3.<br><b>Diariamente</b> realice la limpieza indicada en el apdo. 8.5.4.<br><b>Cada semana</b> realice la limpieza interna indicada en el apdo. 8.5.4 en la página 161.                         | X      | X      |
| <b>Molinillo dosificador y Tolva:</b><br>Usando un paño humedecido con agua templada, limpie interna y externamente la tolva y el dosificador. A continuación, secar todo cuidadosamente.                                                                                                                     |        | X      |

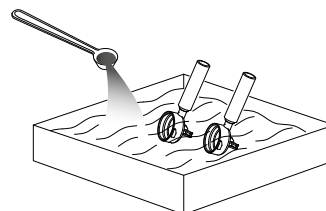
### 8.5.2 Limpieza de los filtros y portafiltros



**Atención:** sumergir solo la copa del portafiltro, evitando sumergir en el agua la empuñadura.

#### Diariamente:

- 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.



#### Semanalmente:



Para la limpieza semanal de los filtros y portafiltros, utilizar el detergente EVO® diluido en agua siguiendo las modalidades indicadas en el envase o en el sitio web del fabricante.

### 8.5.3 Lavado del grupo de suministro



Utilizar el detergente EVO® siguiendo las modalidades indicadas en el envase o en el sitio web del fabricante.



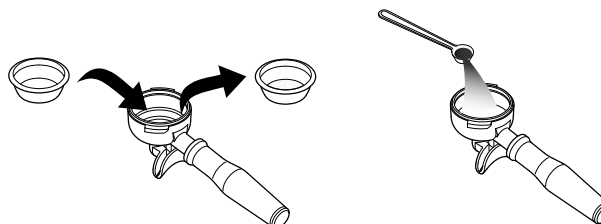
Durante la fase de lavado, todas las selecciones de café de ese grupo están inactivas

Lave diariamente los grupos de suministro.

La modalidad de lavado del grupo de suministro del café es diferente para cada tipo de máquina. Tienes que seguir las instrucciones de acuerdo con el modelo que estás utilizando.

En cada caso, antes de proceder con el lavado, se debe pre-disponer el portafiltro como se describe a continuación:

- Retire el filtro del portafiltro y coloque un filtro ciego (véase suministro estándar);



- verter 1 cubilete de detergente EVO® en los filtros ciegos y enganchar los portafiltros en los grupos de suministro.

A partir de aquí, siga las descripciones de su máquina.

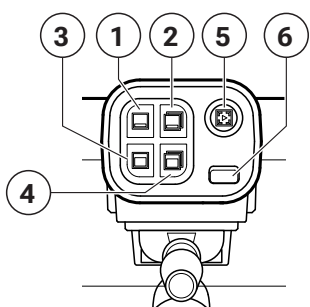


### Modelo sin pantalla táctil

**i** 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.

En caso de interrupción de la energía eléctrica durante la fase de lavado o aclarado, al encender de nuevo la máquina, ésta vuelve a la fase de espera de inicio del aclarado en los grupos implicados, que quedan por tanto inhibidos de realizar posteriores entregas.

Será necesario volver a efectuar la operación para eliminar la posible presencia de detergente en el grupo.



- En la botonera del grupo donde se quiere efectuar el lavado pulse y mantenga pulsado el botón  (5) e inmediatamente pulse y mantenga pulsado por al menos 5 segundos el botón  (1);
- los botones  (1) y  (2) parpadean: coloque el portafiltros previamente preparado y presione el botón  (5), comienza la secuencia de lavado;
- durante la fase de lavado, los botones  (1) y  (2) continúan parpadeando y en la pantalla del cronógrafo (6) se muestra una cuenta atrás de la duración de la fase;
- una vez finalizada esta fase, el botón  (5), y los botones  (3) y  (4) parpadean, esperando a que se retire el portafiltros;
- retire el portafiltro y presione el botón  (5), se inicia la secuencia de aclarado;
- durante la fase de aclarado, los botones  (3) y  (4) continúan parpadeando y en la pantalla del cronógrafo (6) se muestra una cuenta atrás de la duración de la fase;
- una vez finalizado el proceso de aclarado, el grupo está listo para dispensar café: sustituya el portafiltro con el filtro de café y vuelva a colocarlo en el grupo dispensador.

### Modelo con pantalla táctil

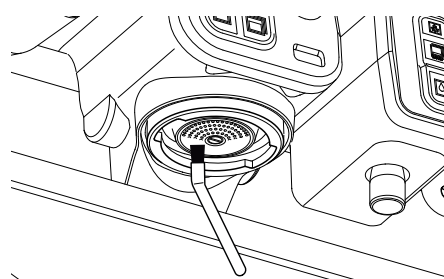
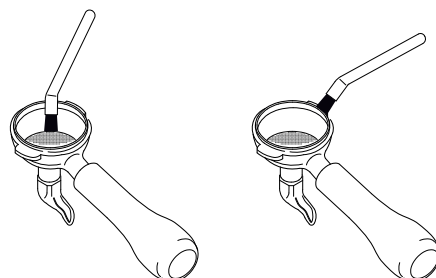
**i** Para lavar este modelo, siga las instrucciones del pár. 7.2.9 en la página 154.

## 8.5.4 Limpieza de duchas grupo, portaducha y portafiltro

### Diariamente

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.

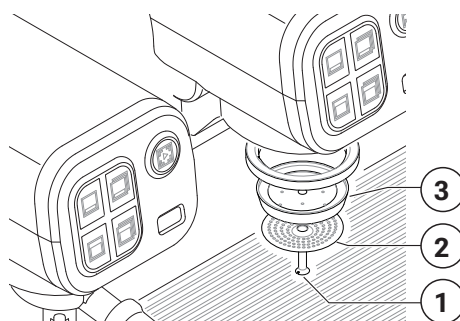


**i** Utilice un cepillo de dientes adecuado, que puede solicitarse al fabricante si es necesario.

### Semanalmente

Efectúe la limpieza de la ducha y del portaducha del siguiente modo:

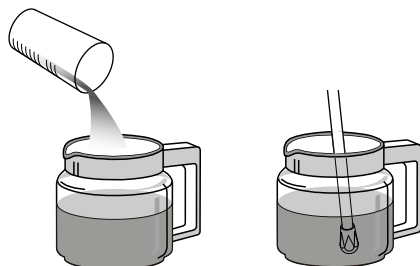
- Afloje el tornillo (1) con un destornillador;
- quite la ducha (2) y el portaducha (3);
- lave los dos componentes con agua caliente;
- vuelva a colocar la ducha y el portaducha en su posición original bloqueando todo el conjunto con el tornillo.



### 8.5.5 Limpieza de la lanza de vapor



Para la limpieza semanal de la lanza de vapor, utilizar el detergente MFC® diluido en agua siguiendo las modalidades indicadas en el envase o en el sitio web del fabricante.



### 8.6 Consejos para obtener un buen café

Lave diariamente los filtros y los portafiltros como se indica en el apartado 8.5.2 en la página 160. 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 molidura.

Tras un período relativamente largo de inactividad de la máquina (de 2-3 horas), efectúe algunos suministros en vacío. Efectúe siempre la limpieza y el mantenimiento periódico.

## 9. 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.**

## 10. 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 servicio tras este período puede realizarse solo por un Técnico.



**Por ningún motivo el Usuario está autorizado a realizar las operaciones de desactivación durante largos plazos de tiempo y la siguiente puesta en servicio de la máquina.**

## 11. DESMANTELAMIENTO

El desmantelamiento de la máquina debe realizarse exclusivamente por un Técnico.

## 12. ELIMINACIÓN

### 12.1 Informaciones relativas a la eliminación

Sólo para la Unión Europea y el Espacio Económico Europeo.

Este símbolo indica que el producto no puede eliminarse junto con los residuos domésticos, de acuerdo con la Directiva RAEE (2012/19/CE), la Directiva sobre Pilas (2006/66/CE) y/o las leyes nacionales que transpongan dichas directivas.



El producto debe entregarse a un punto de recogida designado, por ejemplo, al distribuidor en caso de que se adquiriera un nuevo producto similar o a un centro de recogida autorizado para el reciclaje de residuos de equipos eléctricos y electrónicos (RAEE) así como de pilas y acumuladores. Un tratamiento incorrecto de dichos residuos puede conllevar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana puesto que estos residuos contienen sustancias potencialmente nocivas.

La colaboración 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 de 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.**

### 12.2 Informaciones medio ambientales

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 SOLICITADOS AO USUÁRIO

O Usuário:

- é a pessoa responsável por fazer a máquina funcionar e pelas operações ordinárias de limpeza indicadas neste 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.



**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. INSTALAÇÃO

As operações de instalação devem ser realizadas sempre e exclusivamente pelo Técnico e em conformidade com as normas de segurança e saúde em vigor.

### I.III. 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 em este 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 se as mãos ou pés estiverem molhados ou úmidos;
- não use o aparelho com pés descalços;
- não use extensões;
- não use em compartimentos preparados para duche 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 so-

bre 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 as lanças 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 crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou o conhecimento necessário, desde que sob vigilância ou após terem recebido as instruções necessárias para o uso seguro do aparelho e sobre os perigos relacionados ao uso. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brinquem com o aparelho.**

**O Usuário tem a obrigação de informar imediatamente o Técnico 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.**

**É estritamente proibido realizar alterações de qualquer natureza ou extensão na máquina e respectivas funções, e também em este documento.**



**Cabe ao Técnico informar ao Usuário sobre os métodos de testes periódicos de equipamentos de pressão e dispositivos de segurança de acordo com a legislação vigente no país de instalação.**

**O Técnico deve realizar manutenção periódica e controle de todo o equipamento de segurança.**

## I.IV. 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 deverá ter certeza que todos os componentes estão a 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 estrutura;
- 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 as lanças 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.V. CARACTERÍSTICAS DOS EPI**

Nas fases de manutenção e limpeza da máquina é necessário utilizar os seguintes EPI:

**Luvas**

Para a proteção do usuário de cortes e queimaduras e de todas as partes da máquina a temperaturas elevadas que estão em contato com os alimentos (portafiltros, 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 após:**

- desligar a alimentação elétrica;
- fechar a alimentação hidráulica;
- depois que a máquina estiver completamente resfriada.

**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.VI. SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA**

Em caso de situações de emergência tome as medidas previstas no plano de emergência do local e realize imediatamente as ações de acordo com o tipo de problema.

**INCÊNDIO POR CURTO-CIRCUITO**

Em caso de um incêndio causado por uma falha do circuito elétrico ao qual a máquina está conectada, tome as seguintes medidas:

- desligue a máquina através do interruptor geral;
- chame os bombeiros;
- evacue as pessoas do local;
- apague as chamas usando um extintor de incêndio CO<sub>2</sub>.

## Sumário geral

|                                                             |            |                                                                                                                                |            |
|-------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>1. INTRODUÇÃO .....</b>                                  | <b>167</b> | <b>7. PROGRAMAÇÃO PARÂMETROS MODELO COM TELA TÁCTIL .....</b>                                                                  | <b>180</b> |
| 1.1 Orientações para a leitura do Manual .....              | 167        | 7.1 Lógica operacional.....                                                                                                    | 180        |
| 1.2 Conservação do Manual.....                              | 167        | 7.2 Acesso ao menu .....                                                                                                       | 180        |
| 1.3 Metodologia de atualização do Manual de Instruções..... | 167        | 7.2.1 Unidade de medida / Informação  ..... | 181        |
| 1.4 Destinatários.....                                      | 167        | 7.2.2 Programação doses bebidas  .....      | 182        |
| 1.5 Glossário e Pictogramas.....                            | 168        | 7.2.3 Programação vaporizador  .....        | 183        |
| 1.5.1 Glossário.....                                        | 168        | 7.2.4 Pressão caldeira  .....               | 183        |
| 1.5.2 Pictogramas .....                                     | 168        | 7.2.5 Definir Data e Hora  .....            | 184        |
| 1.6 Garantia.....                                           | 168        | 7.2.6 Iluminação  .....                     | 184        |
| <b>2. IDENTIFICAÇÃO DA MÁQUINA.....</b>                     | <b>169</b> | 7.2.7 Aquecedor de xícaras  .....           | 184        |
| 2.1 Marca e modelo .....                                    | 169        | 7.2.8 Programação dias de trabalho  .....   | 185        |
| 2.2 Descrição geral.....                                    | 169        | 7.2.9 Lavagem grupos distribuição  .....    | 186        |
| 2.3 Serviço de assistência clientes do fabricante 169       |            | 7.2.10 Limpeza a tela táctil  .....         | 187        |
| 2.4 Destinazione d'uso .....                                | 169        | 7.2.11 Economia de energia  .....           | 187        |
| 2.5 Ilustração da máquina.....                              | 170        | 7.2.12 Contadores  .....                    | 188        |
| 2.6 Botoeira seleção café .....                             | 170        | <b>8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA .....</b>                                                                                           | <b>189</b> |
| 2.7 Botoeira de serviços .....                              | 170        | 8.1 Precauções de segurança .....                                                                                              | 189        |
| 2.8 Tela táctil .....                                       | 171        | 8.2 Manutenção periódica .....                                                                                                 | 189        |
| 2.9 Dados e marcação .....                                  | 172        | 8.3 Manutenção após um breve período de inatividade da máquina .....                                                           | 189        |
| <b>3. ESTOCAGEM .....</b>                                   | <b>173</b> | 8.4 Problemas e respectivas resoluções .....                                                                                   | 189        |
| <b>4. INSTALAÇÃO.....</b>                                   | <b>173</b> | 8.5 Operações de limpeza.....                                                                                                  | 192        |
| <b>5. COLOCAÇÃO EM SERVIÇO .....</b>                        | <b>173</b> | 8.5.1 Instruções gerais.....                                                                                                   | 192        |
| <b>6. FUNCIONAMENTO .....</b>                               | <b>173</b> | 8.5.2 Limpeza filtros e porta-filtros .....                                                                                    | 192        |
| 6.1 Precauções de segurança .....                           | 173        | 8.5.3 Lavagem grupos distribuição .....                                                                                        | 192        |
| 6.2 Emissões .....                                          | 173        | 8.5.4 Limpeza filtros de água do grupo, porta-filtro de água e porta-filtro .....                                              | 193        |
| 6.3 Ligar e desligar .....                                  | 173        | 8.5.5 Limpeza da lança de vapor.....                                                                                           | 194        |
| 6.3.1 Ligação .....                                         | 173        | 8.6 Conselhos para obter um bom café .....                                                                                     | 194        |
| 6.3.2 Desligar a máquina .....                              | 174        | <b>9. PEÇAS DE REPOSIÇÃO .....</b>                                                                                             | <b>194</b> |
| 6.4 Preparação da máquina .....                             | 174        | <b>10. COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO .....</b>                                                                                     | <b>194</b> |
| 6.4.1 Troca de água interno .....                           | 174        | <b>11. DESMANTELAMENTO .....</b>                                                                                               | <b>194</b> |
| 6.4.2 Moagem e dosagem do café .....                        | 174        | <b>12. DESCARTE .....</b>                                                                                                      | <b>194</b> |
| 6.4.3 Grelha de apoio das xícaras ajustável.....            | 174        | 12.1 Informações para o descarte .....                                                                                         | 194        |
| 6.4.4 Iluminação .....                                      | 175        | 12.2 Informações ambientais.....                                                                                               | 194        |
| 6.4.5 Aquecedor de xícaras .....                            | 175        |                                                                                                                                |            |
| 6.4.6 Regulação da pressão da caldeira .....                | 176        |                                                                                                                                |            |
| 6.5 Distribuição do café .....                              | 177        |                                                                                                                                |            |
| 6.5.1 Preparação do porta-filtro .....                      | 177        |                                                                                                                                |            |
| 6.5.2 Distribuição café.....                                | 177        |                                                                                                                                |            |
| 6.5.3 Programação.....                                      | 177        |                                                                                                                                |            |
| 6.6 Emissão vapor .....                                     | 177        |                                                                                                                                |            |
| 6.7 Distribuição de água quente .....                       | 178        |                                                                                                                                |            |
| 6.7.1 Modelo sem tela táctil.....                           | 178        |                                                                                                                                |            |
| 6.7.2 Modelo com tela táctil .....                          | 179        |                                                                                                                                |            |
| 6.8 Vaporizador .....                                       | 179        |                                                                                                                                |            |
| 6.8.1 Conselhos para o uso .....                            | 179        |                                                                                                                                |            |
| 6.8.2 Distribuição.....                                     | 179        |                                                                                                                                |            |



## 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 as informações sobre como utilizar da melhor forma possível as potencialidades da máquina, sobre como manter a mesma em condições de eficiência, e ainda sobre como se comportar no caso de dificuldades.



**Antes de utilizar a máquina leia com muita atenção as instruções contidas no presente documento e siga atentamente 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 a lógica temporal da vida útil da máquina.

Para facilitar a compreensão imediata do texto são empregados termos, abreviaturas e pictogramas.

Este Manual é composto 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

|             |   |           |
|-------------|---|-----------|
| <b>Seç.</b> | = | Seção     |
| <b>Cap.</b> | = | Capítulo  |
| <b>Par.</b> | = | Parágrafo |
| <b>Pág.</b> | = | Página    |
| <b>Fig.</b> | = | Figura    |
| <b>Tab.</b> | = | Tabela    |

#### Unidade de medida

As unidades de medida presentes são aquelas previstas pelo

Sistema Internacional (SI).

### 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 se reserva 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 internet do fabricante, indicado na capa do manual.**

### 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 generalizada, logo, pode ser utilizada somente por pessoas qualificadas, em especial que:

- atingiram a maioridade;
- fisicamente e mentalmente são aptas ao uso da máquina;
- capazes de entender e interpretar o Manual de Instruções e as precauções de segurança;
- conheçam os procedimentos de segurança e respectivo funcionamento;
- possuam 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 listados 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, estocagem, instalação, colocação em funcionamento, manutenção, terminar o funcionamento, desmantelamento 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 da mesma.

#### 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 vestuário 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 a 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.

Símbolo de PERIGO GENÉRICO utilizado no caso de risco de lesão grave permanente, que necessite de hospitalização e, em casos extremos causa de



morte.

Símbolo de PERIGO ELÉTRICO utilizado no caso de risco de lesão grave permanente, que necessite de hospitalização e, em casos extremos causa de



em casos extremos causa de 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



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.



ção.

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 DE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO e na DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE UE que acompanham 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

CMA 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

RCW INTERNATIONAL LIMITED  
Flat/Rm 12 07/F, Peninsula Centre, 67 Mody Road  
Tsim sha tsui East, KOWLOON - HONG KONG  
Web-site: www.astoria.com

RCW USA  
1597 Post Rd Fairfield  
CONNECTICUT 06824 - USA  
Web-site: www.astoria.com

RCW GERMANY GMBH  
Schleifwiesenstrasse, 27  
71723 GROSSBOTTWAR - GERMANY  
Tel. +49 7148 1629-991 - Fax +49 7148 1629-992  
E-mail: info@rcwgermany.de  
Web-site: www.astoria.com

RCW ROMANIA S.R.L.  
Str. Parma nr. 2, O.P. 1, C.P. 446  
300518 TIMISOARA TIMIS - ROMANIA  
Tel. +40 256 306 492/4 - Fax +40 256 306 496  
E-mail: service@rcwromania.ro  
Web-site: www.astoria.com

RCW RUS LLC  
Business Center PORTPLAZA  
Proektiruemy proezd 4062, 6/16  
115432 MOSCOW - RUSSIA  
Tel. +7(495) 925 75 56  
Web-site: 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 aparelho não é destinado para utilização doméstica, mas somente profissional.

A máquina pode ser utilizada em todas as condições previstas, incluídas ou descritas em esta documentação; portanto, qualquer outra condição deve ser considerada perigosa. A máquina deve ser instalada em locais com acesso reservado a pessoal habilitado com formação adequada (Botecos, Restaurantes, etc).

#### Usos permitidos

São todos aqueles que respeitando as características técnicas, as operações e as utilizações descritas em esta documentação e não colocam em perigo a segurança do Usuário ou causam danos na máquina ou no meio ambiente.



**Todos os usos não indicados em este Manual são proibidos e devem ser expressamente autorizados pelo Fabricante.**

#### Usos previstos

A máquina foi concebida exclusivamente para uso profissional. O uso de produtos/materiais diferentes dos especificados pelo Fabricante, que possam criar danos à máquina e situações de perigo para o operador e/ou pessoas nas proximidades da Máquina, é considerado incorreto ou indevido.

#### Contraindicações de uso

A máquina não pode ser utilizada:

- para fins diferentes dos expostos em este 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 alterados se não previamente concordados com o Fabricante. Todas as operações permitidas estão incluídas em esta documentação, qualquer outra operação não mencionada nem aqui descrita é considerada não possível e, portanto, perigosa.

#### Usos não previstos

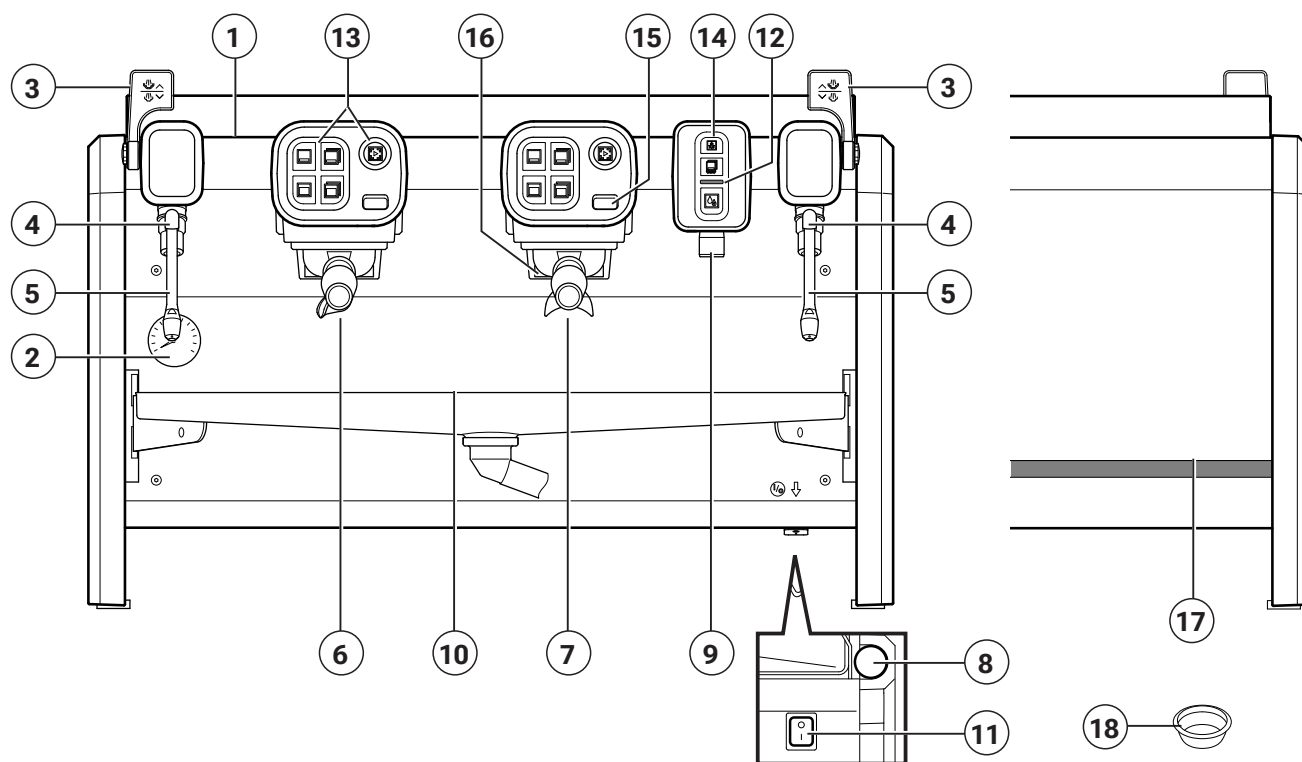
Os únicos tipos de usos permitidos estão descritos no Manual, qualquer outro tipo de uso é considerado não possível e, portanto, perigoso.

#### 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 máquina está instalada.

O usuário deve ter pleno conhecimento do funcionamento de todos os dispositivos da máquina. Além disso, deve ler e entender inteiramente 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

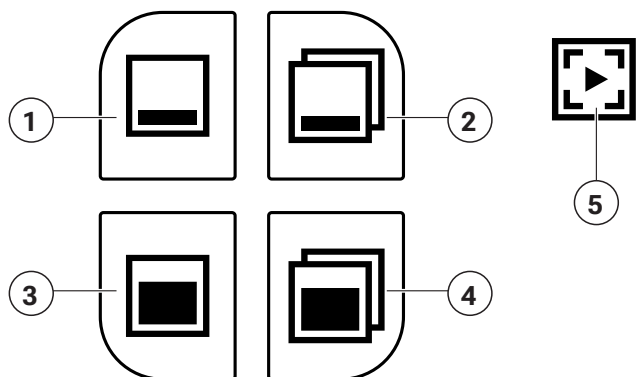


1. Superfície aquecedor de xícaras.
2. Manômetro.
3. Manípulo do vapor.
4. Borracha de proteção contra queimaduras.
5. Lança de emissão vapor.
6. Porta-filtro para 1 xícara.
7. Porta-filtro para 2 xícaras.
8. Pé regulável.
9. Lança de distribuição de água quente.
10. Grelha de apoio das xícaras ajustável.

\* dependendo da versão.

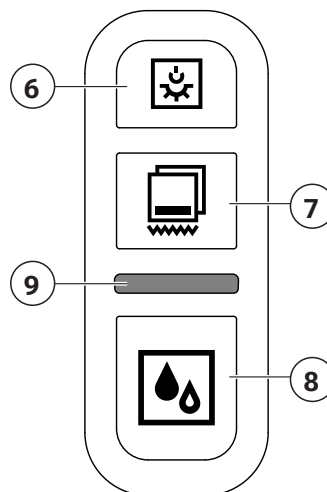
11. Interruptor de acendimento da máquina.
12. Indicador luminoso máquina / Nível da água na caldeira\*.
13. Botoeira seleção café.
14. Botoeira de serviços / Tela tátil\*.
15. Tela crono.
16. Luz área de distribuição.
17. Luz traseira\*.
18. Filtro cego.

## 2.6 Botoeira seleção café



1. 1 café expresso;
2. 2 café expressos;
3. 1 café longo;
4. 2 café longos;
5. Stop / Programação / Contínuo / Enxaguamento

## 2.7 Botoeira de serviços



6. Ligar/desligar a iluminação;
7. Aquecedor de xícaras\*;
8. Emissão água quente;
9. Indicador luminoso máquina / Nível da água na caldeira (veja abaixo);

| Color             | Indicação                                                             |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Branco            | Máquina ligada: condição normal                                       |
| Branco piscando   | Abastecimento da água na caldeira em andamento.                       |
| Azul              | Aquecimento da caldeira em andamento                                  |
| Magenta           | Modo de programação da tecla de dosagem.                              |
| Ciano             | Programação da caldeira.                                              |
| Vermelho piscando | Problema: consultar "Problemas e respectivas soluções" na página 190. |

*\* dependendo da versão.*

### 2.8 Tela táctil

A tela táctil permite controlar e programar diversas funções da máquina (consulte o capítulo 7 na página 180).  
Com a máquina pronta, a tela ficará assim:



1. Ícones de serviço.
2. Aquecedor de xícaras\*.
3. Distribuição de água quente.
4. Vaporizador\*.
5. Hora e data.
6. Pressão caldeira.
7. Acesso ao Menu.

Com a máquina em fase de distribuição:



8. Tempo restante de distribuição de água quente.
9. Temperatura de operação do vaporizador\*.
10. Temporizador de distribuição.

*\* dependendo da versão.*

| Ícones | Indicação                                                             |
|--------|-----------------------------------------------------------------------|
|        | Resistência da caldeira: BRANCO=inativo; VERDE=aquecendo.             |
|        | Nível de água na caldeira: BRANCO=carregando; VERDE=nível OK.         |
|        | Resistência do aquecedor de xícaras: BRANCO=inativo; VERDE=aquecendo. |
|        | Presença de pen drive USB (reservado para o Técnico).                 |
|        | Problema: consultar o par. 8.4 na página 189.                         |

## 2.9 Dados e marcação

Os dados técnicos da máquina são indicados na seguinte tabela:

| DADOS TÉCNICOS                          |                   | 2GR                                  | 3GR            |
|-----------------------------------------|-------------------|--------------------------------------|----------------|
| Potência                                | 208-240 V (US/CA) | 3900-5200 W                          | 5200-6900 W    |
|                                         | 220-240 V         | 2800-3300 W                          | 5800-6900 W    |
|                                         | 380-415 V         | 4400-5200 W                          |                |
| Frequência                              |                   | 50 - 60 Hz                           | 50 - 60 Hz     |
| Capacidade caldeira                     |                   | 8,5 L                                | 13,5 L         |
| Dimensões LxPxA                         |                   | 770x633x490 mm                       | 990x633x490 mm |
| Peso líquido/bruto                      |                   | 56 / 72 kg                           | 72 / 90 kg     |
| Calibração da válvula de segurança      |                   | 0,19 MPa (1,9 bar) +/- 0,015 MPa     |                |
| Pressão de funcionamento caldeira vapor |                   | 0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)      |                |
| Pressão água de alimentação             |                   | 0,15 - 0,6 MPa MAX (1,5 - 6 bar MAX) |                |
| Pressão de distribuição do café         |                   | 0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)            |                |
| Temperatura ambiente de trabalho        |                   | 5 - 35°C 95° U.R.MAX                 |                |
| Nível de pressão sonora                 |                   | < 70 dB                              |                |

Conforme a diretiva 2006/42/CE, a máquina está 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 de dados.

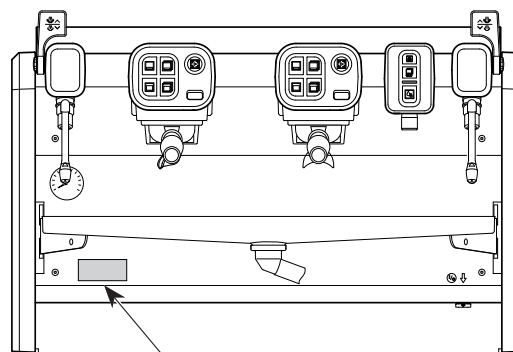
Para qualquer comunicação com o Fabricante, indique sempre os seguintes dados:

- **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.



É proibido remover ou deteriorar a placa dos dados. Se necessário, substitua com a máxima urgência solicitando diretamente ao Fabricante.



A placa de dados está fixada embaixo da bandeja de descarga



País de fabricação da máquina

| Indicação            | País    |
|----------------------|---------|
| <b>MADE IN ITALY</b> | ITÁLIA  |
| <b>R</b>             | ROMÊNIA |



### 3. ESTOCAGEM

A estocagem da máquina é efetuado pelo Fabricante ou pelo Distribuidor.

### 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 circuito elétrico deve estar equipado com um dispositivo de proteção diferencial com intensidade diferencial de corrente de acordo com as leis e regulamentos de segurança em vigor.

### 5. COLOCAÇÃO 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 163.

#### 6.2 Emissões

##### Vibrações

Em condições de emprego em conformidade com as indicações de uso correto, fornecidas neste manual, as possíveis vibrações detectadas não estão em condições de gerar situações perigosas.

##### Emissões sonoras

O nível de ruído emitido pela máquina é, em média, inferior a 70 dB; portanto, não há obrigação de usar equipamento de proteção individual para o sistema auditivo.

Se a máquina emite ruídos estranhos é necessário comunicar o fabricante.

##### Ambiente eletromagnético

A máquina foi projetada para funcionar corretamente em um ambiente eletromagnético de tipo industrial, dentro dos limites de Emissão e de Imunidade em conformidade com as Normas em vigor.

### 6.3 Ligar e desligar



Durante a fase de aquecimento da máquina (variável de acordo com o modelo), a válvula anti-depressão solta vapor durante alguns segundos até a própria válvula fechar.

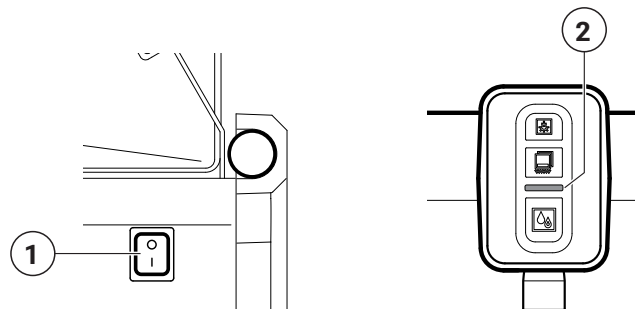


É necessário efetuar diariamente a troca da água interna da máquina conforme descrito no par. 6.4.1.

#### 6.3.1 Ligação

##### Modelo sem tela tátil

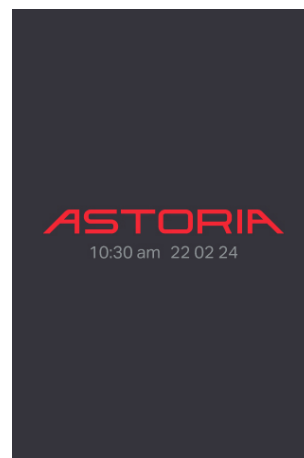
- Abra a torneira da água da rede hídrica;



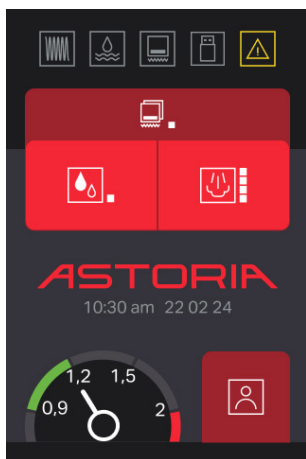
- pressione o interruptor geral (1) da máquina;
- a luz azul do nível de água da caldeira (2) acende;
- aguardar o eventual enchimento automático da água na caldeira
- quando o indicador de nível de água na caldeira (2) ficar branco a máquina estará pronta para uso.

##### Modelo com tela tátil

- Abra a torneira da água da rede hídrica;
- pressione o interruptor geral (1) da máquina,
- siga as sinalizações descritas na tela da máquina.



- a máquina está pronta para ser utilizada quando na tela aparece:



### 6.3.2 Desligar a máquina

Para desligar a máquina pressione o interruptor geral.

## 6.4 Preparação da máquina

### 6.4.1 Troca de água interno



É necessário efetuar diariamente a troca da água nos circuitos hidráulicos internos.

Utilizando os diversos comandos, proceda da seguinte forma:

#### GRUPOS

- Fixe um porta-filtro sem filtro no grupo de distribuição;
- coloque um bule sob as lanças do porta-filtro;
- forneça pelo menos 1 litro de água;
- repita a operação por cada grupo.

#### LANÇA DE ÁGUA QUENTE

- Coloque um bule com capacidade suficiente sob a lança de água quente;
- forneça a quantidade de água quente indicada na tabela:

|          |          |
|----------|----------|
| 2GR      | 3GR      |
| 5 litros | 8 litros |

Em caso de intervenção do sistema Time-out, desligue a máquina e volte a acendê-la para continuar a distribuição.

Caso detecte uma quebra de pressão da máquina durante as operações de distribuição, aguarde o tempo necessário para restaurar as condições iniciais e prosseguir até à completa distribuição da quantidade de água indicada.

#### LANÇAS DE VAPOR

- Introduza a lança de vapor dentro do bule;
- forneça vapor por pelo menos 1 minuto;
- repita a operação com a outra lança de vapor.



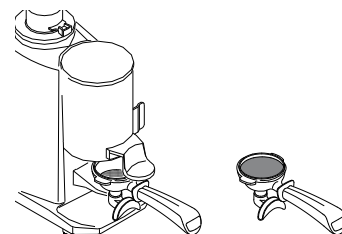
**Perigo de queimaduras.** Evite expor as mãos ou outros membros do corpo ao vapor ou à água quente. Não toque nas lanças de vapor e de água quente com as mãos nuas; utilize EPI apropriado.

### 6.4.2 Moagem e dosagem do café

É importante dispor de um moinho-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 moinho-doseador; além disso, também é necessário considerar os seguintes pontos:

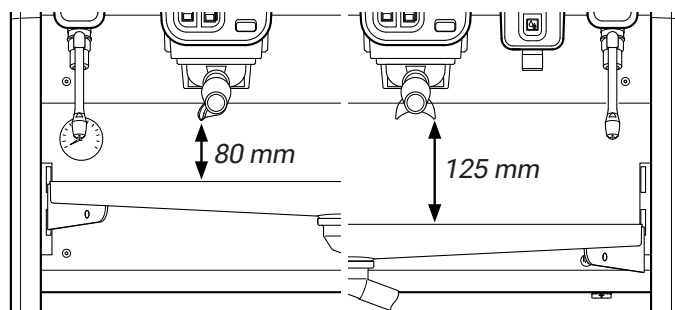
- para obter um bom expresso recomendamos não estocar grandes quantidades de café em grão. Respeitar sempre a data de vencimento indicada pelo fabricante;
- evite moer grandes quantidades de café, recomendamos preparar a quantidade para o doseador e utilizá-la no mesmo dia;
- evite comprar café já moído, pois este se deteriora rapidamente. Se necessário, compre-o em pequenas embalagens a vácuo.



### 6.4.3 Grelha de apoio das xícaras ajustável

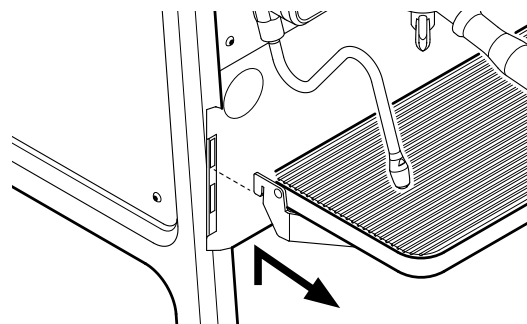
Caso precise usar xícaras de alturas diferentes, você pode usar os dois ajustes da grade do porta-copos.

As dimensões de utilização são mostradas no diagrama abaixo.



Para mudar a posição da grelha, retire-a levantando-a ligeiramente e desengate-a puxando-a em direção ao operador.

Em seguida, prenda-o na nova posição.

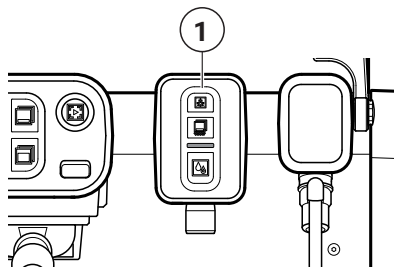


**Ao mover, preste sempre atenção ao tubo de descarga parafusado sob a grelha.**

#### 6.4.4 Iluminação

O botão de iluminação permite ligar/desligar as luzes da máquina. Siga as instruções de acordo com o modelo que você está usando.

##### Modelo sem tela tátil



Para acender e apagar a iluminação da superfície de trabalho da máquina, pressione o botão  (1).

- Ao ser pressionado pela primeira vez, o botão pisca uma vez, depois permanece aceso e as luzes do grupo são ativadas, iluminando a superfície de trabalho;
- na segunda vez que é pressionado pisca duas vezes (depois permanece aceso) e também ativa as luzes da carroceria da máquina\*;
- na terceira pressão, pisca três vezes de forma semelhante e apenas as luzes da carroceria permanecem activas\*;
- pressioná-lo uma quarta vez desliga todas as luzes.

\* dependendo da versão.

##### **Variação da intensidade da luz**

É possível variar a intensidade das luzes desta forma:

- pressione e segure o botão  (1), por pelo menos 5 segundos;
- pressione novamente o botão  (1): a cada pressão a intensidade das luzes acesas no momento será definida da seguinte forma:

1. Baixo
2. Média;
3. Alta;
4. Máximo (padrão).

##### Modelo com tela tátil



Para ligar e regular a iluminação deste modelo, siga as instruções do parágrafo: 7.2.6 na página 184.

#### 6.4.5 Aquecedor de xícaras



Por razões de segurança recomendamos não colocar panos ou outros objetos sobre a superfície do aquecedor de xícaras para evitar o sobreaquecimento da máquina.



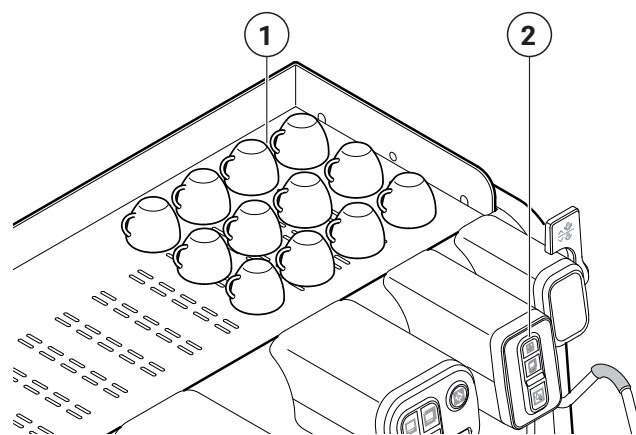
**PERIGO ALTA TEMPERATURA:** o aquecedor de xícaras pode atingir temperaturas que podem causar queimaduras. Tenha muito cuidado.

A temperatura do aquecedor de xícaras pode ser ajustada de acordo com as necessidades pessoais. Abaixo está descrito o procedimento para ativar e regular o aquecedor de xícaras de acordo com o modelo que você possui.

##### Modelo sem tela tátil

Para utilizar o aquecedor de xícaras com esta versão da máquina, proceda da seguinte forma:

- Posicione as xícaras a aquecer sobre o aquecedor de xícaras (1);
- pressione o botão  (2).



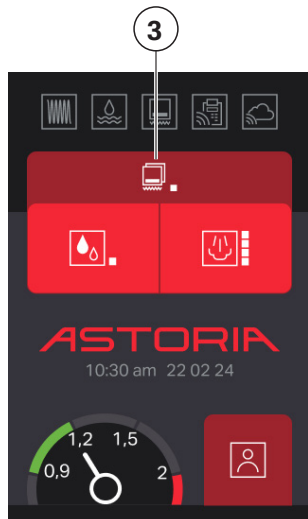
Para ajustar a intensidade de aquecimento do aquecedor de xícaras, pressione o botão  novamente: cada piscar do botão indica o status atual:

1. Aquecimento baixo;
2. Aquecimento médio;
3. Aquecimento alto;
4. Dispositivo desligado.

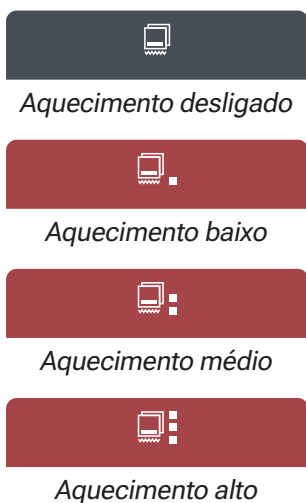
### Modelo com tela tátil

Para utilizar o aquecedor de xícaras com esta versão da máquina, proceda da seguinte forma:

- Posicione as xícaras a aquecer sobre o aquecedor de xícaras (1);
- pressione o botão  (3) na tela tátil;



- pressione novamente o botão  (3) para variar a intensidade do aquecimento.;
- a tela tátil ao toque indica qual nível está em operação.

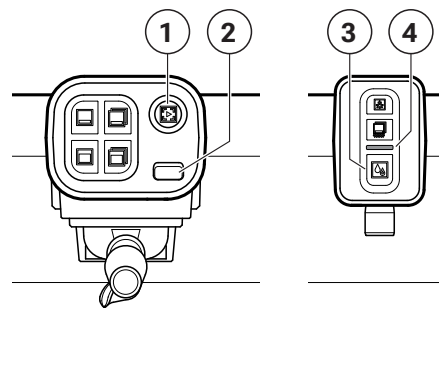


A mesma função está presente no menu do usuário, veja o parágrafo 7.2.7 na página 184.

### 6.4.6 Regulação da pressão da caldeira

É possível programar a pressão da caldeira para fornecimento de vapor. Siga as instruções de acordo com o modelo que você está usando.

#### Modelo sem tela tátil



Proceda da seguinte forma:

- pressione e segure o botão  (1) do grupo de distribuição mais à esquerda e em rápida sucessão (dentro de 5 segundos), pressione e segure também por pelo menos 5 segundos o botão de distribuição de água quente  (3);
- a tela (2) do grupo esquerdo mostrará o valor da pressão de trabalho atualmente definido;
- pressione o botão  (3) repetidamente para alterá-lo;
- uma vez exibido o valor desejado, para confirmar, pressione e segure o botão  (1) do grupo de infusão mais à esquerda: a tela (2) mostrará o novo valor definido.

#### Modelo com tela tátil



Para regular a pressão da caldeira neste modelo, siga as instruções do parágrafo 7.2.4 na página 183.



## 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.

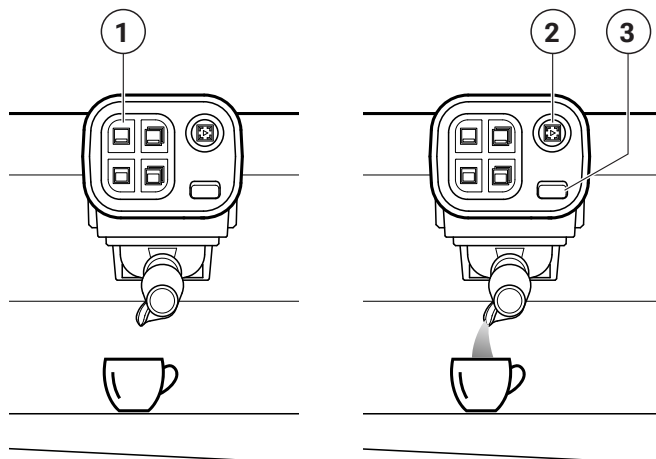
- Encha o filtro com uma dose de café moído (cerca de 6-7 g) e siga as instruções do fabricante do moinho-doseador;
- comprimir o café com o calcador apropriado;
- limpe as bordas do filtro antes de encaixar o porta-filtro no grupo distribuidor;
- encaixe o porta-filtro no grupo, sem apertar muito, para evitar um desgaste muito rápido da vedação.

### 6.5.2 Distribuição café



Durante a distribuição do café, não retire o porta-filtro do grupo de distribuição.

- Posicione a xícara embaixo da lança de distribuição;
- pressione a tecla de dose desejada, (por exemplo  (1), aguarde a conclusão da distribuição (até que a tecla de dose selecionada apague);



- para interromper a distribuição do café antecipadamente, pressione a tecla  ou a tecla  (2).



A tela (3) efetuará a contagem em segundos da distribuição.

### 6.5.3 Programação

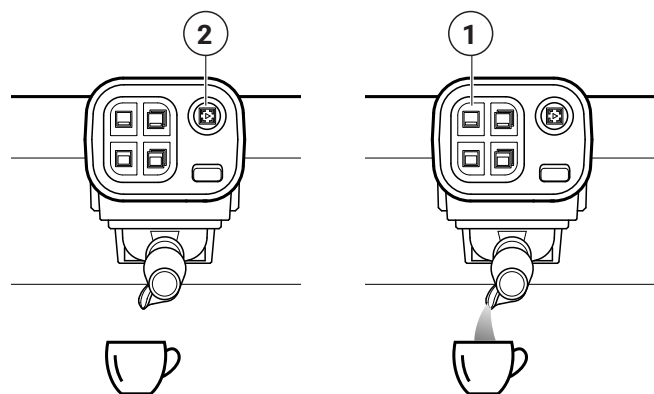


A programação de cada dose deve ser efetuada com café moído e não com borra de café utilizada anteriormente.

A máquina já foi programada na fábrica. Porém, se desejar modificar as doses do café, proceda conforme descrito a seguir:

- Primeiro programe o botoeira esquerda. Desta forma, todas as botoeiras são programadas automaticamente. Se necessário, programe a seguir os outros;
- posicione a xícara embaixo da lança de distribuição;
- pressione e mantenha pressionada a tecla  (2), por 5 segundos: a tecla começa a piscar e todas as teclas da botoeira que está sendo programada se acendem;

- pressione a tecla de dose desejada, (por exemplo );



- aguarde a preparação; para confirmar a dose pressione novamente a tecla de dose  (1), ou a tecla  (2);
- repita a operação para as outras teclas de dose;
- assim que concluída a programação pressione e mantenha pressionada a tecla  (2) por 5 segundos.



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.



O sistema sai automaticamente da fase de programação depois de cerca 20 segundos a partir da última operação realizada.

## 6.6 Emissão vapor

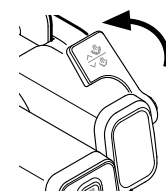


Manuseie com cuidado a lança do vapor segurando-a pela borracha de proteção contra queimaduras (2).

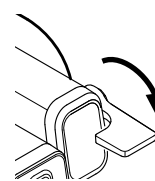
Nunca exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem vapor. Não toque nas lanças de vapor com as mãos nuas; utilize EPI apropriado.



O uso da lança de vapor deve ser sempre precedido da operação de expurgo da condensação pelo menos por 2 segundos.

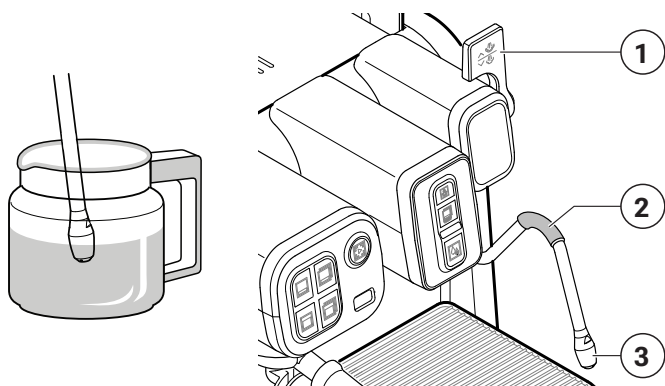


Función "PURGE"

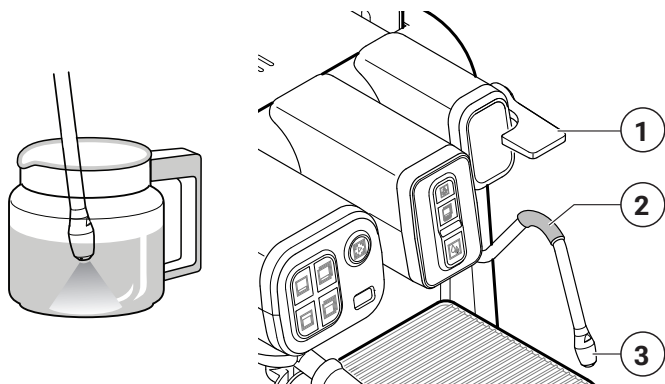


Vapor  
encendido / apagado

- Mergulhe a lança do vapor (3) no líquido que se pretende aquecer;



- abaixe a alavanca da torneira (1) puxando-a para frente;



- a quantidade de vapor distribuído será proporcional ao distanciamento da alavanca;
- para terminar o abastecimento, posicione manualmente a alavanca (1) na posição vertical.

**i** Para uma emissão contínua de vapor, posicione a alavanca na vertical engatando-a na posição de abertura constante. Para interromper a emissão, coloque o botão na posição central.

Para obter uma ótima formação de espuma, siga estas simples regras:

- aqueça apenas a quantidade de leite necessária, uma vez aquecido, este deverá ser vertido integralmente da leiteira e não deve ser aquecido novamente;
- espumar o leite partindo de uma temperatura de cerca 4 °C.

Em qualquer caso, antes de prosseguir com o fornecimento de vapor, as precauções listadas abaixo devem ser sempre seguidas.

**i** Para manter sempre em perfeita eficiência as lanças de vapor, recomenda-se deixar o vapor sair rapidamente sem nenhum produto no final de cada utilização. Mantenha os terminais das lanças sempre limpos, utilize um pano umedecido em água morna. Deixe a lança do vapor mergulhada no leite somente o tempo necessário para esquentar.

**i** Não abra a válvula do vapor com a lança de vapor mergulhada no leite e com a máquina desligada, pois esta aspiraria o leite para dentro dos tubos.

## 6.7 Distribuição de água quente

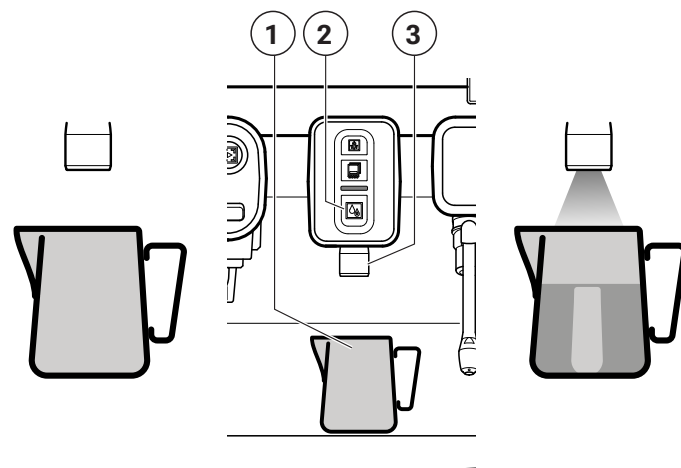
**⚠** Perigo de queimaduras. Nunca exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem água quente. Não toque nas lanças de água quente com as mãos nuas; utilize EPI apropriado.

A forma como o água quente é distribuída é diferente para cada tipo de máquina, portanto tem que seguir as instruções de acordo com o modelo que você está usando.

### 6.7.1 Modelo sem tela tátil

#### Distribuição

- Coloque um bule (1) embaixo da lança de água quente (3);
- pressione a tecla (2) e aguarde a conclusão da distribuição de água quente;



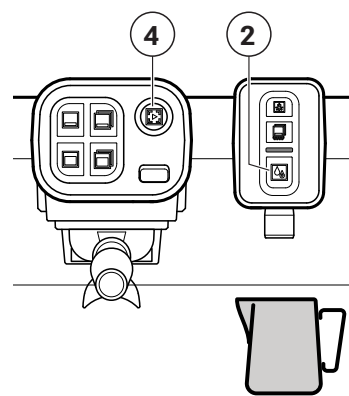
- a máquina distribui uma quantidade de água quente programada; para interromper o fornecimento, pressione novamente o botão de fornecimento água quente (2).

**i** Para fazer uma entrega contínua, pressione e segure o botão (2). Para interromper a distribuição, solte o botão.

#### Programação

A máquina já foi programada na fábrica. Porém, se desejar modificar as doses de água quente, proceda conforme descrito a seguir:

- Coloque um bule (1) embaixo da lança de água quente (3);



- pressione e mantenha pressionado o botão (4) por 5 segundos: todos os LEDs das teclas de dose se apagam;

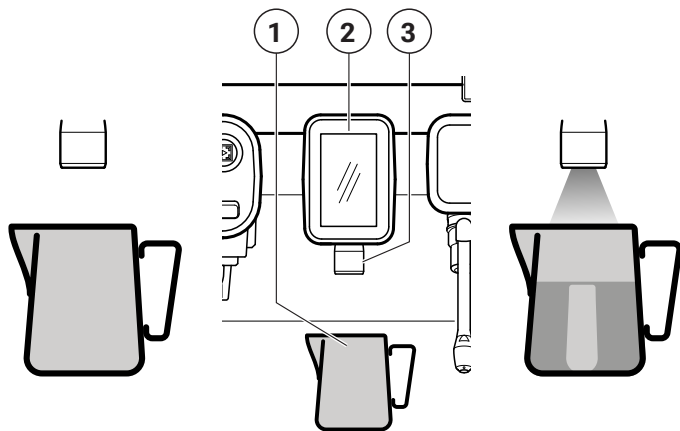


- pressione a tecla para a emissão de água quente  (2);
- quando se atinge a quantidade de água quente desejada, para confirmar a dose aperte de novo o botão  (2);
- no final da programação pressione e segure o botão  (4) por 5 segundos.

### 6.7.2 Modelo com tela tátil

#### Distribuição

- Coloque um bule (1) embaixo da lança de água quente (3);
- selecione na tela (2) o botão  e aguarde a emissão da água;



- a máquina distribui uma quantidade de água quente programada; para interromper o fornecimento, pressione novamente o botão de fornecimento água quente .

Neste modelo, o botão de água possui 3 modos de distribuição diferentes.

Para usar os vários modos, proceda da seguinte forma:



- pressione e segure o botão de água quente  no visor, um submenu suspenso aparecerá;
- selecione uma das 3 configurações diferentes;
- pressione novamente o botão de água quente  para dispensar.



Para programar os botões de água, consulte o parágrafo 7.2.2 na página 182.

## 6.8 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 a temperatura definida e a verdadeira do leite de  $\pm 3^\circ\text{C}$ , somente começando pelo leite a uma temperatura de  $4^\circ\text{C}$ ;
- visto que o fornecimento 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).

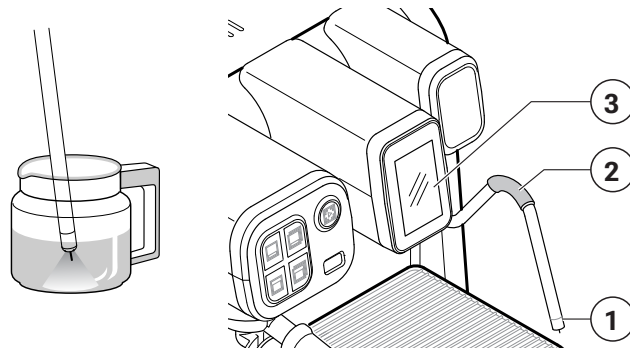


### 6.8.2 Distribuição



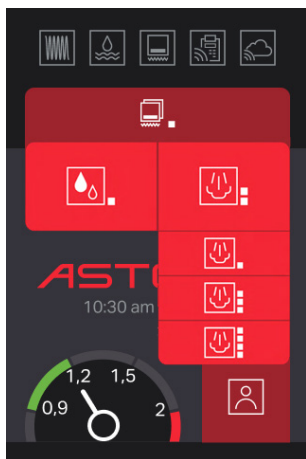
Evite expor as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem vapor. Não toque nos bicos de vapor com as mãos nuas; utilize EPI apropriado.

- Mergulhe os terminais da lança vaporizadora (1) no leite;



- pressione a tecla  (3);
- aguarde até completar a distribuição;
- para interromper antecipadamente pressione novamente a tecla .

É possível utilizar 4 modos de entrega diferentes com vaporizador (receitas), proceda da seguinte forma:



- pressione e segure o botão do vaporizador automático na tecla. Um submenu suspenso aparecerá. Selecione uma das 4 receitas, por exemplo: ;
- pressione o botão do vaporizador automático novamente para dispensar.



Mantenha os terminais das lanças sempre limpos, utilize um pano umedecido em água morna. O leite pode ser conservado na geladeira por 3-4 dias no máximo.

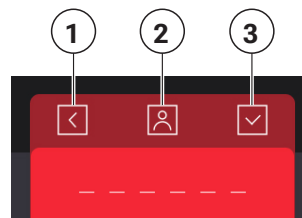


Para modificar a temperatura do vaporizador ou para regular a espuma do leite, siga as instruções do parágrafo 7.2.3 na página 183.

## 7. PROGRAMAÇÃO PARÂMETROS MODELO COM TELA TÁCTIL

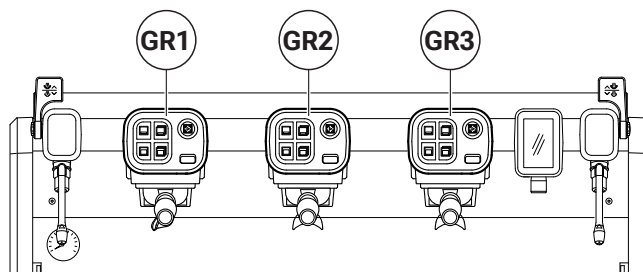
### 7.1 Lógica operacional

Nas diversas telas, utilize as seguintes teclas para navegar entre os menus:



1. retornar à páginas de vídeo anteriores;
2. ícone que indica o menu atual;
3. pressione para confirmar uma alteração ou entrada de senha.

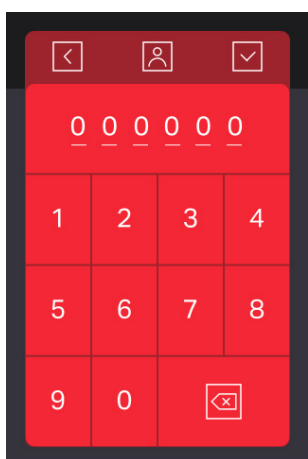
Nos menus “Dosagens”, “Contadores” e “Lavagem”, a numeração dos grupos vai da esquerda para a direita (ver diagrama abaixo).



### 7.2 Acesso ao menu

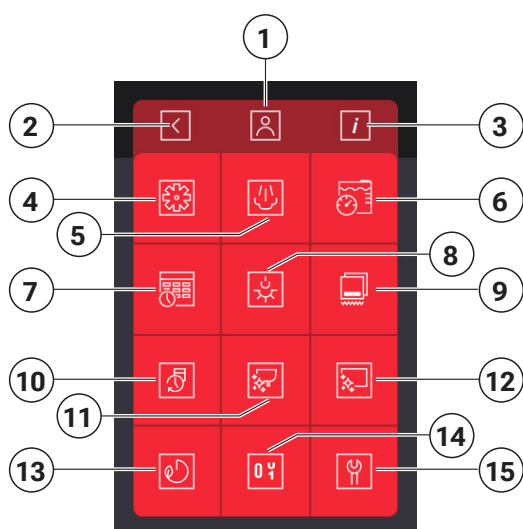


- Selecione o botão (3);



- se necessário, digite a senha numérica e confirme com a tecla 

 Para definir ou alterar a senha, entre em contato com o técnico.



Menu do usuário

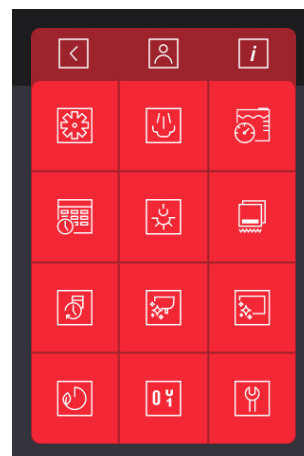
- 1 Ícone que indica o menu atual;
- 2 Retorna ao menu anterior;
- 3 Unidade de medida / informação; .....181
- 4 Programação doses bebidas;.....182
- 5 Programação vaporizador; .....183
- 6 Pressão caldeira; .....183
- 7 Definir Data e Hora; .....184
- 8 Iluminação;.....184
- 9 Aquecedor de xícaras;.....184
- 10 Programação dias de trabalho; .....185
- 11 Lavagem grupos distribuição; .....186
- 12 Limpeza a tela; .....187
- 13 Economia de energia;.....187
- 14 Contadores;.....188
- 15 Acessar o menu técnico (reservado ao técnico)

 Pode haver um menu diferente na máquina. Isso se deve à versão diferente do software instalado na máquina; às vezes o software pode ser atualizado mesmo durante a manutenção para melhorar seu desempenho.

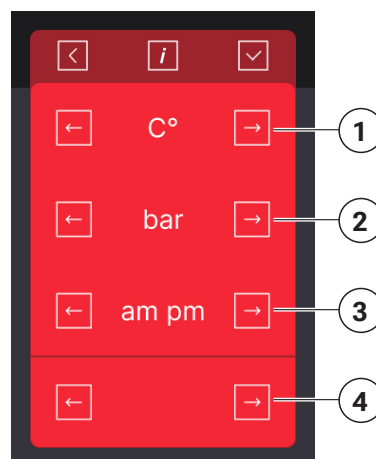
## 7.2.1 Unidade de medida / Informação

Este menu permite que você defina as unidades de medida usadas pela máquina.

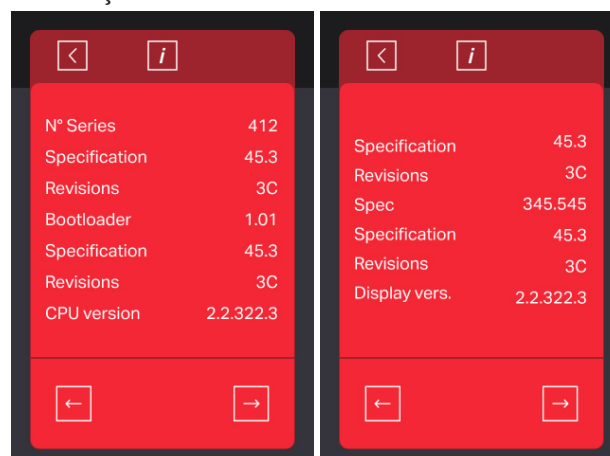
Ele também fornece informações como, por exemplo: número de série da máquina, versão do software, etc... útil se solicitado pelo técnico para uma possível intervenção.



- dentro do menu do usuário, pressione o botão 



- o menu permite que você altere respectivamente:
  - 1 unidade de medida de temperatura (°C / °F);
  - 2 unidade de medida de pressão (bar / PSI);
  - 3 tipo de exibição de tempo (12 / 24 h);
  - 4 use essas teclas para passar para as próximas 2 telas de informações:

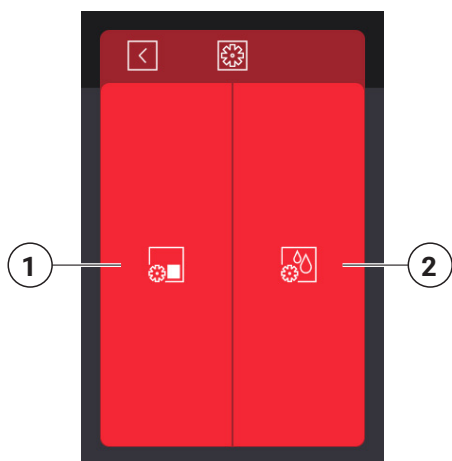


- confirme as alterações com o botão 
- para sair sem salvar, pressione o botão .

## 7.2.2 Programação doses bebidas ☼

Utilize este menu para ajustar as dosagens dos botões de café e água quente. Proceda da seguinte forma:

- dentro do menu do usuário, pressione o botão ☼;

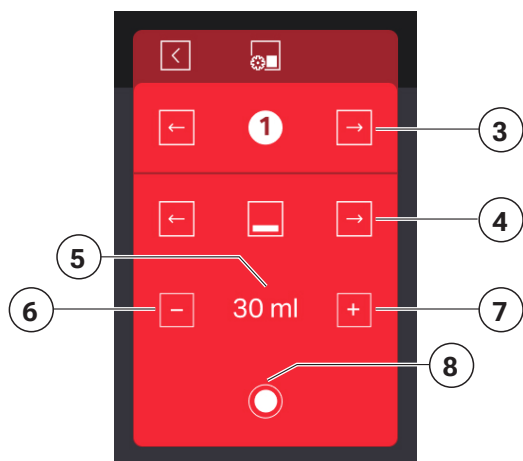


- o menu permite que você altere respectivamente:

- doses de café;
- doses de água quente;

### Ajuste da dose de café:

- pressione o botão ☼ (1);
- a tela abaixo aparecerá:

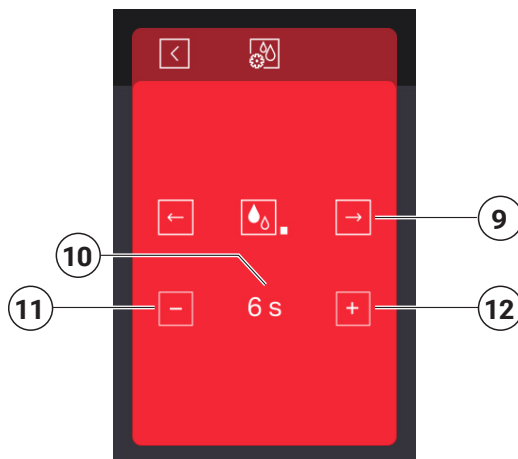


- grupo de dispensação;
- botão de dose;
- quantidade de café dispensado;
- diminuição na quantidade da dose (etapas de 5 5 ml);
- aumento na quantidade da dose (etapas de 5 5 ml);
- programação de autoaprendizagem (ver par. 6.5.3 na página 177).

- ajuste a dose desejada e pressione o botão ✓ para confirmar;
- uma vez confirmado, o botão ☼ aparece em vez do botão ✓; este último, se pressionado, armazena os parâmetros da dose atualmente exibida (tecla copiar);
- vá até a dose do grupo em que deseja copiar a quantidade e pressione o botão ☼ (colar);
- confirme com o botão ✓.

### Ajuste da dose de água quente:

- pressione o botão ☼ (2);
- a tela abaixo aparecerá:



- botão de dose;
- duração de dispensação;
- diminuição tempo em segundos;
- aumento tempo em segundos;

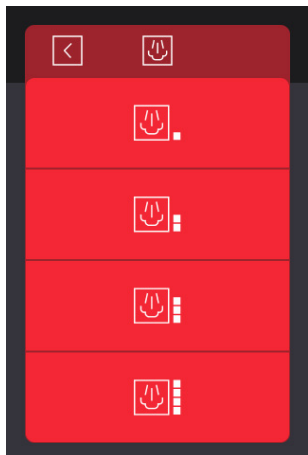
- ajuste a dose desejada e pressione o botão ✓ para confirmar;
- para sair do menu pressione o botão <.



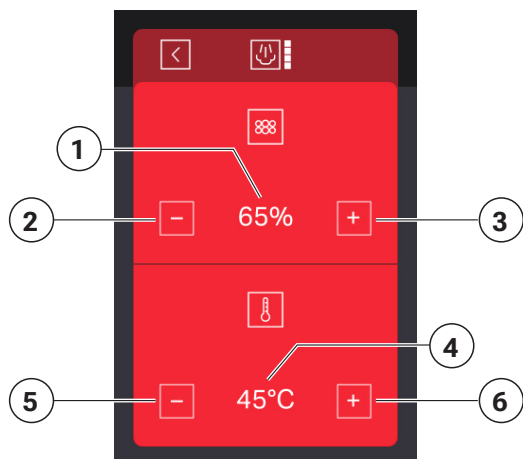
### 7.2.3 Programação vaporizador

Use este menu para ajustar a temperatura de aquecimento e de espumação do leite para várias receitas de vaporizador automático.

- Dentro do menu do usuário, pressione o botão 



- selecione a receita que deseja ajustar;



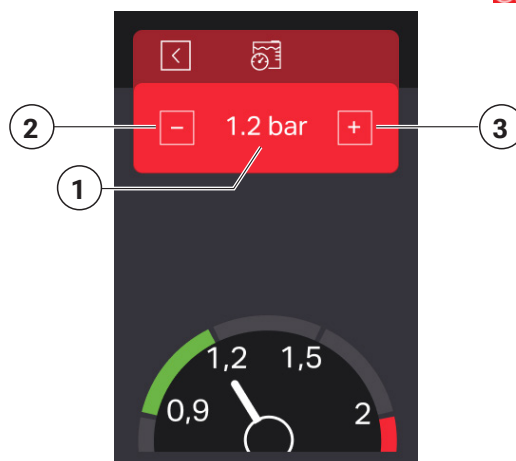
- porcentagem de espuma de leite;
- reduz a espumação;
- aumenta a espumação;
- temperatura de aquecimento;
- reduz a temperatura;
- aumenta a temperatura;

- ajuste o nível de espuma e a temperatura de aquecimento e pressione o botão  para confirmar;
- selecione outra receita para ajustar ou pressione o botão  para sair.

### 7.2.4 Pressão caldeira

Este menu permite variar a pressão de funcionamento da caldeira.

- Dentro do menu do usuário, pressione o botão 



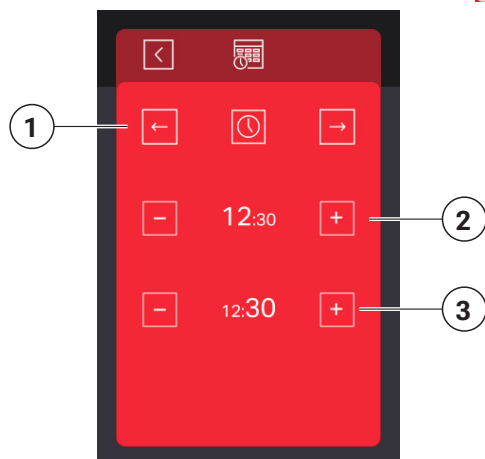
- pressão atual na caldeira;
- reduz a pressão;
- aumenta a pressão;

- pressione os botões  /  para ajustar a pressão e, em seguida, pressione o botão  para confirmar e sair do menu;
- para sair sem salvar, pressione o botão .

## 7.2.5 Definir Data e Hora

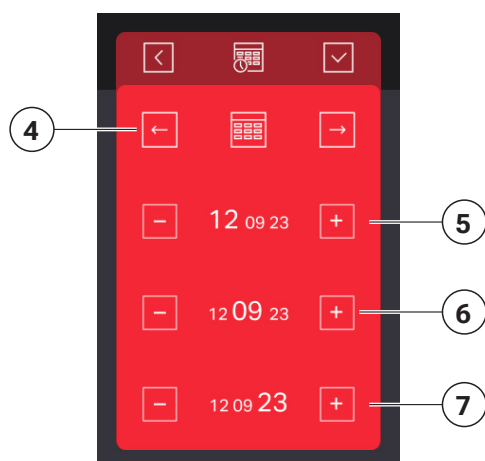
Use este menu para ajustar a data e a hora atuais.

- Dentro do menu do usuário, pressione o botão



- Mudar para ajuste de data;
- hora;
- minutos;

- pressione os respectivos botões / para ajustar o tempo;
- quando terminar, pressione o botão ou para passar para a próxima tela;



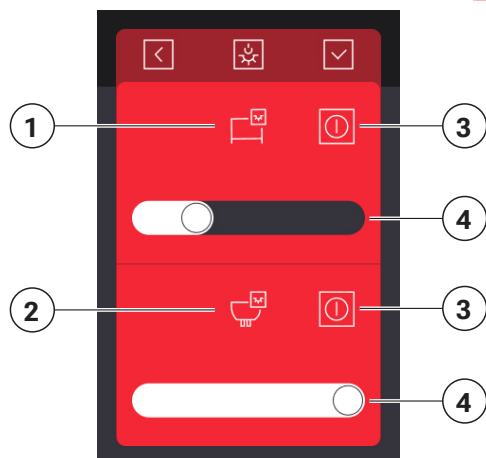
- Mudar para ajuste de hora;
- dia;
- mês;
- ano;

- pressione os respectivos botões / para ajustar a data;
- quando terminar, pressione o botão ou para passar para a próxima tela;
- ou confirme com o botão e saia do menu;
- para sair sem salvar, pressione o botão .

## 7.2.6 Iluminação

Para ativar a iluminação das várias zonas, proceda da seguinte forma:

- Dentro do menu do usuário, pressione o botão

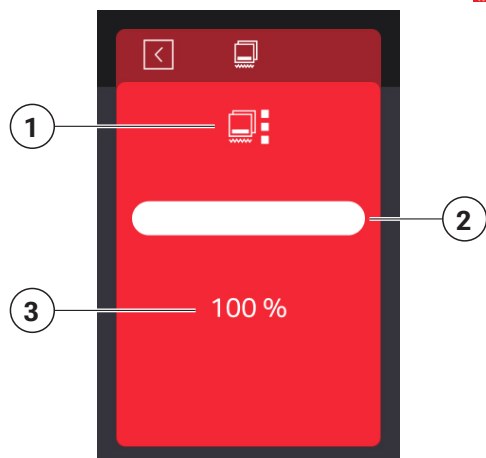


- Iluminação de carroceria;
  - Iluminação área de distribuição;
- ativar/desativar a iluminação desejada com o botão / (3);
  - ajuste a intensidade da luz das respectivas zonas, com a barra horizontal apropriada (4), depois confirme com o botão .
  - para sair do menu pressione o botão .

## 7.2.7 Aquecedor de xícaras

Este menu permite ativar e ajustar o dispositivo aquecedor de xícaras, proceda da seguinte forma:

- Dentro do menu do usuário, pressione o botão



- Indicação do nível de aquecimento;
  - Ajuste nível de aquecimento;
  - Porcentagem nível de aquecimento.
- Para ativar e ajustar o nível de aquecimento desejado, deslize o cursor (2);
  - o ícone (1) mostra o nível definido atualmente, enquanto a porcentagem de aquecimento é indicada abaixo (3);
  - para sair do menu pressione o botão .

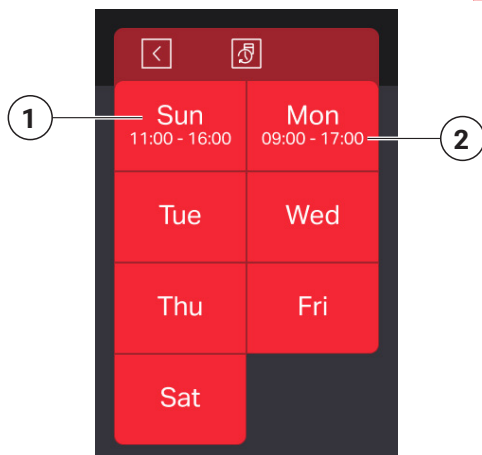
A mesma função está presente na tela principal, veja o par. 6.4.5 na página 175.



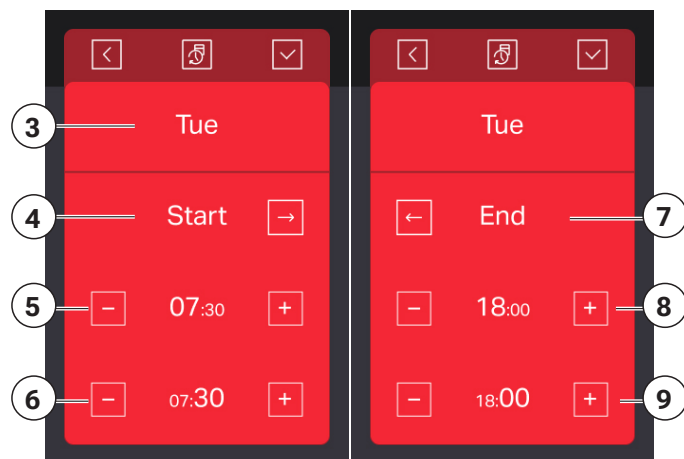
### 7.2.8 Programação dias de trabalho

Este menu é usado para programar o ligar e desligar automático da máquina para cada dia da semana. Proceda da seguinte forma:

- Dentro do menu do usuário, pressione o botão 



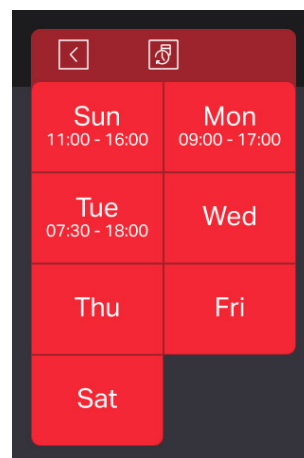
- Dia da semana (domingo a sábado);
  - intervalo de tempo durante o qual a máquina está em operação;
- Para alterar os horários de ativação e desativação, pressione o dia da semana desejado (por exemplo, terça-feira) e siga as instruções abaixo:



- Dia da semana para programação;
- tempo de ignição;
- ajustar o horário de ignição;
- ajustar minuto de ignição;
- tempo de desligamento;
- ajustar o horário de desligamento;
- ajustar minuto de desligamento;

- pressione os respectivos botões  /  para ajustar o tempo;
- Para alternar entre as telas ligada e desligada, pressione o botão  / 
- uma vez definidos os horários, confirme com o botão 

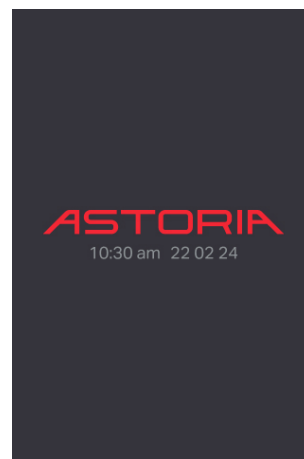
Uma vez definidos e confirmados os horários, eles são exibidos na tela de resumo dos dias da semana, abaixo do dia recém-programado:



- para sair do menu pressione o botão .



Quando a máquina está na fase de desligamento programado, no display aparece a tela abaixo.



### 7.2.9 Lavagem grupos distribuição



Antes de realizar as operações descritas abaixo, prepare o porta-filtro para a lavagem conforme indicado no par.: 8.5.3 na página 192.

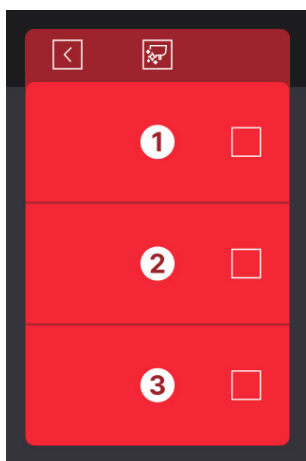


Durante a fase de lavagem todas as seleções de café daquele grupo estão desativadas.

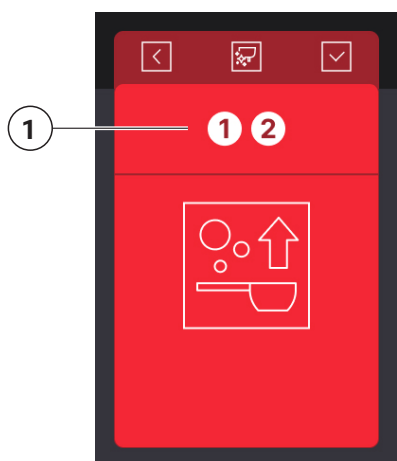
No caso de interrupção da lavagem para desligar a máquina, ao ligar a máquina a lavagem será ativada automaticamente.

Através deste menu é possível lavar os grupos de dispensação. Siga o procedimento abaixo:

- Dentro do menu do usuário, pressione o botão ;

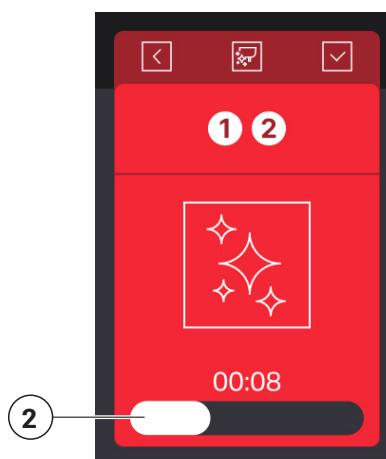


- na tela que aparece, selecione o(s) grupo(s) que deseja lavar pressionando o visto à direita do indicador do número do grupo: ;
- pressione o botão  para confirmar, a tela abaixo aparece:



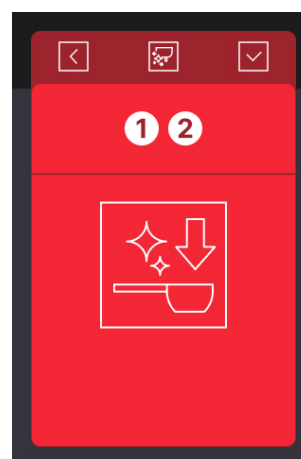
1 indicador de grupo(s) em fase de lavagem;

- encaixe o(s) porta-filtro(s) previamente preparado(s) com o filtro cego e pressione o botão  para confirmar;

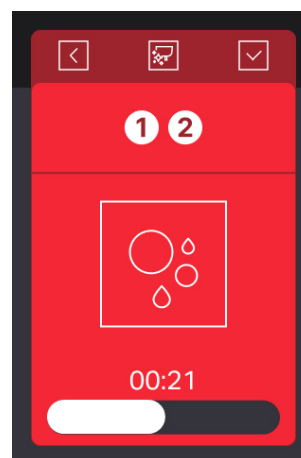


2 tempo restante;

- aguarde a execução da lavagem;



- Após o término do ciclo de lavagem, solte o(s) porta-filtro(s) e pressione novamente o botão  de confirmação;



- aguarde o ciclo de enxágue;
- Após a conclusão do processo de enxágue, o grupo está pronto para dispensar o café: substitua o porta-filtro pelo filtro de café e recoloque-o no grupo de dispensação.



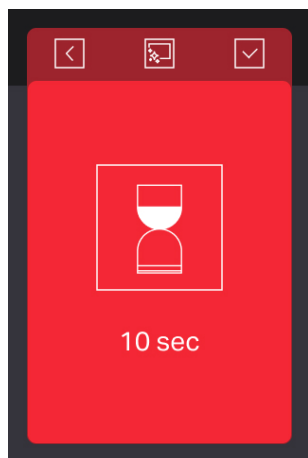
### 7.2.10 Limpeza a tela tátil



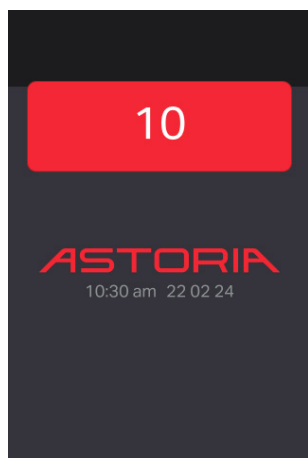
Siga os avisos do par.: 8.5.1 na página 192, antes de limpar o visor.

Este menu permite limpar a tela tátil. Siga o procedimento abaixo:

- Dentro do menu do usuário, pressione o botão 



- a tela entra em modo de espera programado, com contagem regressiva, durante a qual todas as funções são inibidas;
- se você quiser sair do menu, pressione o botão 
- pressione o botão  para iniciar o cronômetro:

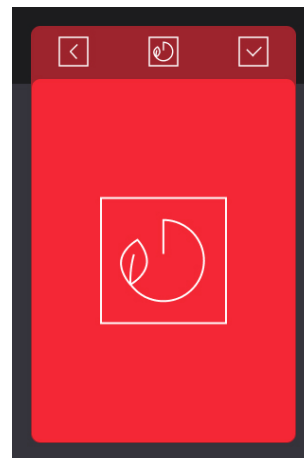


- executar limpeza de tela;
- no final da contagem o display retorna ao modo touchscreen.

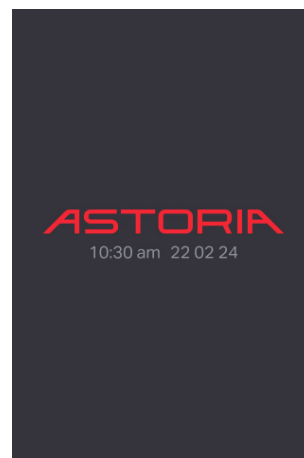
### 7.2.11 Economia de energia

A máquina possui um software que gerencia o stand-by durante os intervalos. Isso permite uma economia significativa de energia durante os intervalos, mantendo a máquina sempre em condições de rápido retorno ao serviço. Siga o procedimento abaixo:

- Dentro do menu do usuário, pressione o botão 



- se você quiser sair do menu, pressione o botão 
- confirme com o botão , para ativar o modo de espera:



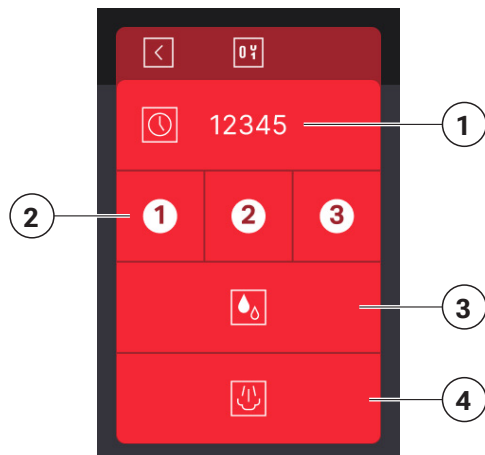
- para reativar a máquina, toque na tela.

## 7.2.12 Contadores

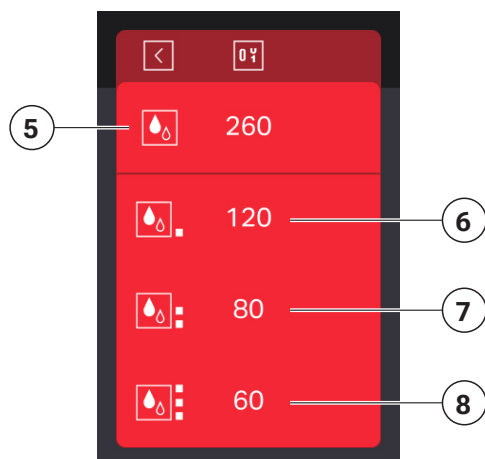
A máquina registra cada dose de café, água ou vaporizador automático usada e permite que o usuário as visualize.

Para visualizar os contadores de seleção, proceda da seguinte forma:

- Dentro do menu do usuário, pressione o botão ;

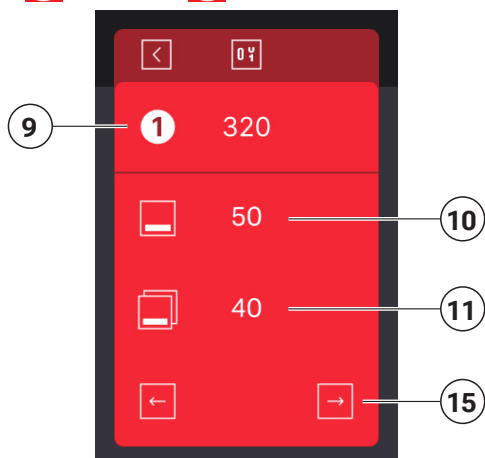


- 1 Contagem total de doses;
  - 2 seleção do grupo de dispensação;
  - 3 Visualizações de contagem de doses de água quente;
  - 4 Visualizações de contagem de doses de vaporizador;
- pressione o botão  (3) ou  (4), para exibir os respectivos contadores. Ex. captura de tela abaixo

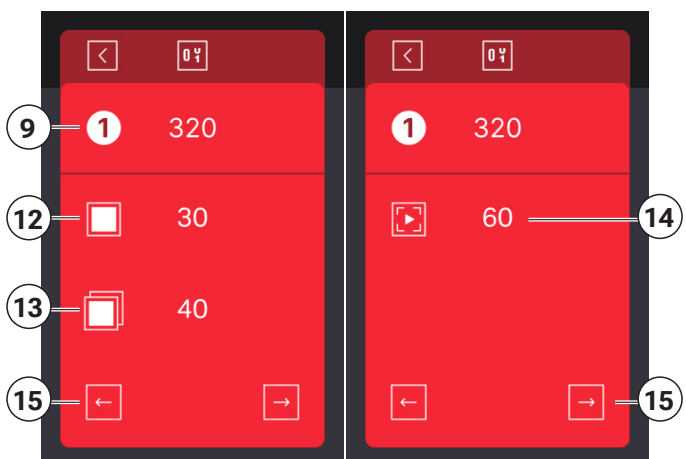


- 5 contagem total da dose de água;
- 6 contagem da dose de água botão 1;
- 7 contagem da dose de água botão 2;
- 8 contagem da dose de água botão 3;

- Para visualizar as contagens de café, pressione o botão relativo ao grupo de preparo que deseja consultar:  (1),  (2) ou  (3). Ex. grupo  (1);



- 9 contagem total da dose grupo 1;
  - 10 contagem da dose 1 espresso;
  - 11 contagem da dose 2 espresso;
- percorra as várias páginas com as teclas  /  (15), para visualizar os contadores das outras teclas de dose de café;



- 12 contagem da dose 1 longo;
- 13 contagem da dose 2 longos;
- 14 contagem da dose contínuo.

- para sair do menu pressione o botão .

## 8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### 8.1 Precauções de segurança



Leia atentamente as advertências presentes no capítulo "I. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA" na página 163.



Para a proteção do usuário de cortes e queimaduras e de todas as partes da máquina a temperaturas elevadas que estão em contato com os alimentos (porta-filtros, filtros, etc.) é obrigatório o uso de luvas

#### Tabela Manutenção periódica

| Componente                     | Tipo de operação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Diário | Semanal | Mensal |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|--------|
| CALDEIRA<br>SISTEMA HIDRÁULICO | Substitua a água conforme indicado no par. 6.4.1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | X      |         |        |
| TELA                           | Mantenha sob controle o valor da pressão da caldeira, conforme exibido na tela, a qual deve estar entre 0,08 e 0,14 MPa (0,8 e 1,4 bar).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        | X       |        |
| MANÔMETRO                      | 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      |
| MOINHO-DOSEADOR                | Verifique a dose de café moído (entre 6 e 7 gramas por batida) e controle o grau de moagem. Os moinhos devem ter lâminas sempre bem afiadas, sua deterioração é indicada pela presença de muito pó na moagem. Recomendamos chamar um Técnico para substituir os moinhos planos a cada 400/500 kg de café ou a cada 800/900 kg de café no caso de moinhos cônicos.<br>Se esta função tiver sido ativada, o visor mostra o aviso da necessidade de substituição dos moedores. |        |         | X      |
| FILTRO DE ÁGUA<br>AMACIADOR    | Substitua o cartucho do filtro da água ou a regeneração do amaciador com a frequência indicada pelo produtor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |        |         | X      |

PORTUGUÊS

### 8.3 Manutenção após um breve período de inatividade da máquina

Por "breve período de inatividade" entendemos um período de tempo superior a uma semana de trabalho.

No caso de reativação da máquina após este período, é necessário solicitar ao Técnico a troca de toda a água contida nos circuitos hidráulicos da máquina conforme descrito no parágrafo. "8.2 Manutenção periódica".

Além disso, também é necessário realizar todas as operações previstas para a manutenção periódica, veja parágrafo anterior.



Com referência à tabela da próxima página, a existência de problemas nos componentes destacados de gris requerem o desligamento da máquina e a assistência do Técnico.

### 8.2 Manutenção periódica

Além de realizar as operações de manutenção na frequência indicada na "Tabela Manutenção periódica" na próxima página, contate o Técnico para um controle geral da máquina 1 vez por ano, pelo menos.



A existência de problemas nos componentes destacados de gris requerem o desligamento da máquina e a assistência do Técnico.

### 8.4 Problemas e respectivas resoluções

Na "Tabela Problemas e respectivas resoluções" são indicados os alarmes e as ações para resolver o problema relatado.



Com referência à tabela da próxima página, os problemas destacados de gris requerem o desligamento da máquina e a assistência do Técnico.



Se não foi possível resolver a anomalia ou a sinalização de alarme na tela, desligue a máquina e chame um Técnico.

Problemas e respectivas resoluções

| Problema                                                                                                                                                                          | Causa                                                                                                                                                                                                     | Resolução                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FALTA POTÊNCIA NA 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.                                                                                                                                                                            |
| DA LANÇA DE VAPOR NÃO SAI VAPOR                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>O pulverizador da lança está obstruído.</li> <li>A máquina está desligada.</li> </ul>                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Limpe o pulverizador da lança de vapor.</li> <li>Ligue a máquina.</li> </ul>                                                                                              |
| SAI ÁGUA OU VAPOR COM ÁGUA DA LANÇA DE VAPOR                                                                                                                                      | Falha no circuito elétrico ou no circuito hidráulico.                                                                                                                                                     | Desligue a máquina e chame o Técnico.                                                                                                                                                                            |
| DISTRIBUIÇÃO AUSENTE                                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>A torneira da rede hidráulica está fechada.</li> <li>A moagem do café é muito fina.</li> </ul>                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Abra a torneira da rede hidráulica.</li> <li>Ajuste a moagem do café.</li> </ul>                                                                                          |
| PERDAS DE ÁGUA DA MÁQUINA                                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>A bandeja não descarrega.</li> <li>Tubo de descarga quebrado ou desprendido ou com problemas no escoamento da água.</li> </ul>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique a descarga dos esgotos.</li> <li>Verifique e restabeleça a ligação do tubo de descarga para a bandeja.</li> </ul>                                               |
| CAFÉ MUITO QUENTE OU MUITO FRIO                                                                                                                                                   | Falha no circuito elétrico ou no circuito hidráulico.                                                                                                                                                     | Desligue a máquina e chame o Técnico.                                                                                                                                                                            |
| DISTRIBUIÇÃO DO CAFÉ MUITO RÁPIDA                                                                                                                                                 | O café moído é muito grosso.                                                                                                                                                                              | Ajuste a moagem do café.                                                                                                                                                                                         |
| DISTRIBUIÇÃO DO CAFÉ MUITO DEVAGAR                                                                                                                                                | O café é moído muito fino.                                                                                                                                                                                | Ajuste a moagem do café.                                                                                                                                                                                         |
| BORRAS DE CAFÉ MOLHADAS                                                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Grupo distribuidor sujo.</li> <li>O grupo de distribuição está muito frio.</li> <li>O café moído é muito fino.</li> <li>O café utilizado é muito velho.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lave o grupo com o filtro cego.</li> <li>Aguarde o completo aquecimento do grupo.</li> <li>Ajuste a moagem do café.</li> <li>Substitua o café com café fresco.</li> </ul> |
| O MANÔMETRO INDICA UMA PRESSÃO IRREGULAR                                                                                                                                          | Falha no circuito hidráulico.                                                                                                                                                                             | Desligue a máquina e chame o Técnico.                                                                                                                                                                            |
| PRESENÇA DE BORRAS NA XÍCARA                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>O porta-filtro está sujo.</li> <li>Os furos do filtro estão desgastados.</li> <li>A moagem do café não é adequada.</li> </ul>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Limpe o porta-filtro.</li> <li>Substitua o filtro.</li> <li>Ajuste a moagem de forma adequada.</li> </ul>                                                                 |
| A XÍCARA ESTÁ SUJA DE PINGOS DE CAFÉ                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>O café moído é muito grosso.</li> <li>A borda do filtro está danificada.</li> </ul>                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ajuste a moagem do café.</li> <li>Substitua o filtro.</li> </ul>                                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>A DISTRIBUIÇÃO DO CAFÉ É IRREGULAR</li> <li>A DOSE DE CAFÉ NÃO FOI RESPEITADA</li> <li>O LED DA TECLA DE DOSE ESTÁ INTERMITENTE</li> </ul> | O café é moído muito fino.                                                                                                                                                                                | Ajuste a moagem do café.                                                                                                                                                                                         |



| Problema                                                                             | Causa                                                 | Resolução                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| BLOQUEIO DO SISTEMA ELETRÔNICO                                                       | Falha no circuito elétrico ou no circuito hidráulico. | Desligue a máquina e chame o Técnico. |
| A BOMBA VAZA ÁGUA                                                                    | Falha na bomba.                                       |                                       |
| A BOMBA FAZ BARULHO                                                                  |                                                       |                                       |
| O MOTOR PÁRA REPENTINAMENTE OU O PROTETOR TÉRMICO É ACIONADO DEVIDO A UMA SOBRECARGA |                                                       |                                       |
| A BOMBA FAZ BARULHO                                                                  |                                                       |                                       |

## LED DE NÍVEL DA CALDEIRA VERMELHO PISCANTE:

|                                           |                                                                                                                                                                                       |                                       |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| • 1 piscada, 2 segundos de pausa...       | Após poucos minutos o abastecimento automático da água se interrompe. <ul style="list-style-type: none"><li>• Atuação do dispositivo Time-out.</li><li>• Falta água na rede</li></ul> | Desligue a máquina e chame o Técnico. |
| • 2 piscadas, 2 segundos de pausa...      | Falha no dispositivo aquecedor de xícaras                                                                                                                                             |                                       |
| • 3 piscadas, 2 segundos de pausa...      | Falha no circuito elétrico                                                                                                                                                            |                                       |
| • 4 piscadas, 2 segundos de pausa...      | Outro tipo de falha                                                                                                                                                                   |                                       |
| • Desligue a máquina e ligue-a novamente. | • Abra a torneira da rede hidráulica                                                                                                                                                  |                                       |

Sinalizações tela (versões com tela tãctil)

Caso a mensagem não esteja presente na tabela a seguir, ou se o aviso não for resolvido, desligue a máquina e solicite a intervenção do Técnico.

| Sinalização                                             | Causa                                                                                                                                                                                 | Resolução                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ALL_timeout_enchimento_da_caldeira<br>0-0-0-4           | Após poucos minutos o abastecimento automático da água se interrompe. <ul style="list-style-type: none"><li>• Atuação do dispositivo Time-out.</li><li>• Falta água na rede</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Desligue a máquina e ligue-a novamente.</li><li>• Abra a torneira da rede hidráulica</li></ul> |
| ALL_filtro_exausto<br>0-0-0-25                          | O filtro de entrada de água está esgotado.                                                                                                                                            | Substitua o filtro de água.                                                                                                            |
| ALL_distribuição_GR1/2/3<br>0-1-0-4 / 0-2-0-4 / 0-3-0-4 | <ul style="list-style-type: none"><li>• A torneira da rede hidráulica está fechada.</li><li>• A moagem do café é muito fina.</li></ul>                                                | <ul style="list-style-type: none"><li>• Abra a torneira da rede hidráulica.</li><li>• Ajuste a moagem do café.</li></ul>               |

## 8.5 Operações de limpeza

### 8.5.1 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 produtos à base de ácidos agressivos (por ex. fosfórico, cítrico, sulfamidas, etc.).

Os produtos/detergentes utilizados devem ser apropriados para tal finalidade e não devem corroer os materiais dos circuitos hidráulicos e, utilizá-los segundo as indicações presentes na embalagem.

Não use detergentes abrasivos que possam riscar a superfície da carcaça da máquina.

Utilize sempre panos perfeitamente limpos e higienizados.

Para todas as operações de limpeza dos componentes da máquina, use apenas os seguintes detergentes fornecidos pelo fabricante:

- EVO® ESPRESSO MACHINE
- MFC® BLUE MILK

| Limpeza                                                                                                                                                                                                                                                                             | Diária | Semanal |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| <b>Carcaça e Grelhas:</b><br>Limpe os painéis da carcaça com um pano umedecido em água morna.<br>Retire a bandeja e a grelha de apoio das xícaras e lave com água quente                                                                                                            | X      |         |
| <b>Filtros e porta-filtros:</b><br>Lave diária e semanalmente conforme indicado no par. 8.5.2 na página 192.<br>Limpe diariamente conforme descrito no par. 8.5.4                                                                                                                   | X      | X       |
| <b>Lança do vapor:</b><br>Mantenha os lanças sempre limpos, utilize um pano umedecido em água morna.<br>Controle e limpe os terminais da lança desobstruindo os furos de saída do vapor com uma pequena agulha.<br>Lave semanalmente conforme descrito no par. 8.5.5 na página 194. | X      | X       |
| <b>Grupo de distribuição:</b><br>Lave o grupo de distribuição conforme descrito no par. 8.5.3<br>Diariamente e semanalmente limpe conforme descrito no par. 8.5.4<br>Limpe semanalmente a parte interna conforme descrito no par. 8.5.4 na página 193.                              | X      | X       |
| <b>Moedordoseador e Tremonha:</b><br>Limpe o interior e exterior da tremonha e do doseador com pano umedecido em água morna.<br>Ao terminar, seque tudo cuidadosamente.                                                                                                             |        | X       |

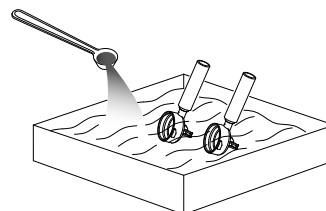
### 8.5.2 Limpeza filtros e porta-filtros



Atenção: mergulhe apenas a copa do porta-filtro, evite mergulhar o cabo na água.

*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:*



Para a limpeza semanal dos filtros e suportes do filtro, use o detergente EVO® diluído em água de acordo com os procedimentos indicados na embalagem ou no site do fabricante.

### 8.5.3 Lavagem grupos distribuição



Use o detergente EVO® de acordo com os procedimentos indicados na embalagem ou no site do fabricante.



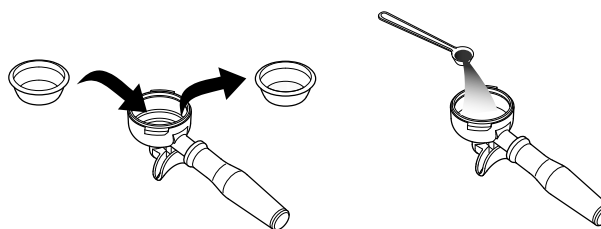
Durante a fase de lavagem todas as seleções de café daquele grupo estão desativadas

Efetue cotidianamente a lavagem dos grupos de distribuição.

O modo de lavagem do grupo de distribuição do café é diferente para cada tipo de máquina. Você deve seguir as instruções de acordo com o modelo que está usando.

Em qualquer caso, antes de lavar, você deve preparar o porta-filtro conforme descrito abaixo:

- remova o filtro do porta-filtro, e coloque um filtro cego (ver equipamento de série);



- despeje 1 colher de detergente EVO® nos filtros cegos e enganche os filtros de suporte para os grupos de distribuição.

A partir daqui, siga as descrições da sua máquina.



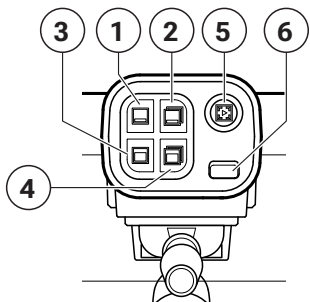
### Modelo sem tela táctil



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.

Em caso de falha de energia durante a fase de lavagem, ao ligar novamente a máquina, esta volta à fase de espera de início de enxaguamento dos grupos envolvidos, que ficam assim impedidos de efetuar novas entregas. Será necessário efetuar novamente a operação para eliminar a presença de detergente no grupo.



- No teclado do grupo onde deseja lavar, aperte e mantenha apertado o botão  (5), e imediatamente após ter apertado pelo menos por 5 segundos o botão  (1);
- botões  (1) e  (2) piscam: coloque o porta-filtro previamente preparado e pressione o botão  (5), a sequência de lavagem inicia;
- durante a fase de lavagem, os botões de grupo  (1) e  (2) continuam a piscar e no visor do cronógrafo (6) é apresentada uma contagem decrescente da duração da fase;
- uma vez concluída esta fase, o botão  (5), e os botões  (3) e  (4) piscam, aguardando a retirada do porta-filtro;
- retire o porta-filtro e pressione o botão  (5), a sequência de enxágue inicia;
- durante a fase de enxágue, os botões  (3) e  (4) continuam a piscar e no visor do cronógrafo (6) é apresentada uma contagem decrescente da duração da fase;
- após a conclusão do processo de enxágue, o grupo está pronto para dispensar o café: substitua o porta-filtro pelo filtro de café e recoloque-o no grupo de dispensação.

### Modelo com tela táctil



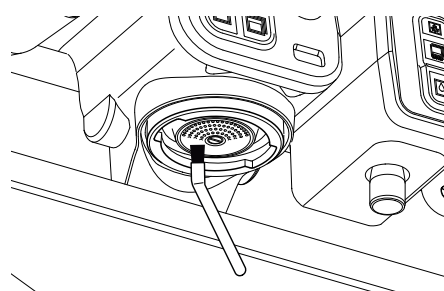
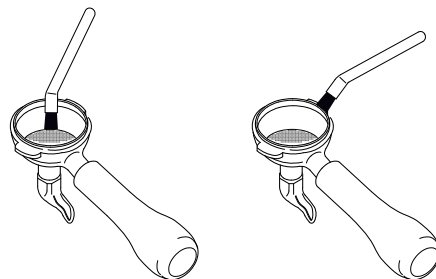
Para lavar este modelo, siga as instruções do par. 7.2.9 na página 186.

## 8.5.4 Limpeza filtros de água do grupo, porta-filtro de água e porta-filtro

### Diariamente

Limpe diariamente os filtros de água do grupo distribuidor e do porta-filtro com o pincel específico.

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.

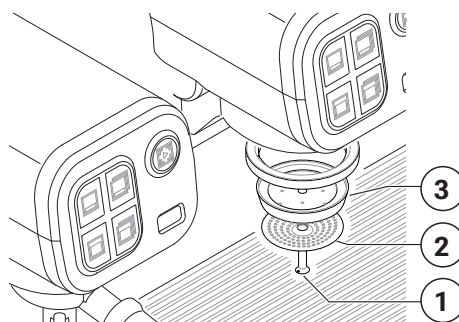


Utilize uma escova de dentes adequada, que pode ser solicitada ao fabricante, se necessário.

### Semanalmente

Limpe o filtro de água e o porta-filtro de água da seguinte forma:

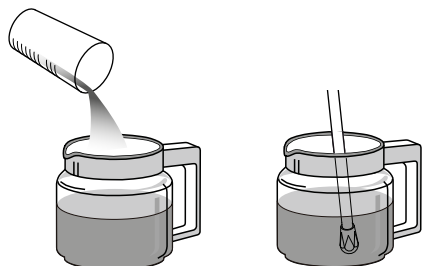
- com uma chave de fenda afrouxe o parafuso (1);
- retire o filtro de água (2) e o porta-filtro de água (3);
- lave os dois componentes com água quente;
- recoloque o filtro de água e o porta-filtro de água na posição original bloqueando tudo com o parafuso.



### 8.5.5 Limpeza da lança de vapor



Para a limpeza semanal do bico de vapor, use o detergente MFC ® diluído em água de acordo com os procedimentos indicados na embalagem ou no site do fabricante.



### 8.6 Conselhos para obter um bom café

Lave cotidianamente os filtros e porta-filtros conforme descrito no par. 8.5.2 na página 192. A falta de limpeza diária reduz a qualidade do café distribuído.

Para poder obter um café qualitativamente válido é importante que o grau de dureza da água utilizada tenha um valor de 6-7 °F (graus franceses). Caso tal dureza ultrapasse estes valores recomendamos utilizar um filtro de água ou um amaciador. Evite utilizar o amaciador se o valor de dureza da água for inferior a 4 °F.

Se o sabor de cloro na água for particularmente evidente, recomendamos instalar um filtro específico.

Recomendamos não armazenar grandes quantidades de café em grão. Se desejar mudar o tipo de café, recomendamos entrar em contato com o Técnico para ajustar a temperatura da água e da moagem.

Após um período relativamente longo de inatividade da máquina (2-3 horas) deixe-a funcionar sem nenhum produto. Efetue constantemente a limpeza e a manutenção periódica.

## 9. 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.

## 10. COLOCAÇÃO 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.

## 11. DESMANTELAMENTO

O desmantelamento da máquina deve ser realizado exclusivamente pelo Técnico.

## 12. DESCARTE

### 12.1 Informações para o descarte

Somente para a União Europeia e o Espaço Econômico Europeu.

Este símbolo indica que o produto não poderá ser eliminado junto com os resíduos domésticos, conforme a Diretiva REEE (2012/19/CE), da Diretiva sobre as Pilhas (2006/66/CE) e/ou das leis nacionais que atuam tais Diretivas.



O produto deve ser levado ao ponto de coleta designado, por exemplo, o revendedor no caso de aquisição de um produto 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 do usuário para o tratamento de descarte 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 resíduos domésticos.



Para o descarte da máquina recomendamos consultar o Técnico e/ou a empresa vendedora.

### 12.2 Informações ambientais

Dentro da máquina existe uma pilha tipo botão de lítio, necessária para a memorização dos dados da máquina e está situada na placa eletrônica.

Descarte a pilha de acordo com as regulamentações em vigor no país.





**ASTORIA**  
With you. With coffee.

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

Cod. 02010000US - Rev. 00 - 11/2024