ASTORIA

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.

ITALIANO

ENGLISH

FRANÇAIS

DEUTSCH

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

AB200

SAE

IT **MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO**
Guida Rapida.
ISTRUZIONI ORIGINALI

EN **ESPRESSO COFFEE MACHINE**
Quick guide

FR **MACHINE A CAFÉ ESPRESSO**
Guide rapide

DE **ESPRESSO-KAFFEEMASCHINE**
Kurzanleitung

ES **MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRESO**
Guía rápida

PT **MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO**
Guia rápido

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

IMPORTANT: Read carefully before use. Store for future reference

IMPORTANTE: Lire attentivement ce manuel avant toute utilisation. Conserver pour consultations ultérieures

WICHTIG: Vor der Verwendung aufmerksam lesen. Für spätere Einsichtnahme aufbewahren

IMPORTANTE: Lea atentamente antes de usar. Consérvelo para consultas futuras

IMPORTANTE: Leia atentamente antes de usar. Conserve para consultas futuras

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.

All rights reserved on contents The total or partial reproduction and the dissemination of this document's contents is forbidden without the Manufacturer's prior written authorisation.

Droits sur les contenus La reproduction intégrale ou partielle, ainsi que la diffusion des contenus de ces documents, sont interdites sans l'autorisation écrite préalable du fabricant.

Rechte auf den Inhalt Jede ganze oder teilweise Vervielfältigung sowie die Verbreitung des Inhalts dieses Dokuments sind ohne eine vorherige Genehmigung des Herstellers untersagt.

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.

Direitos dos conteúdos A reprodução integral ou parcial e a transmissão dos conteúdos presentes neste documento sem a prévia autorização escrita do Fabricante é proibida.

UTENTE - USER - UTILISATEUR - BENUTZER - USUARIO - USUÁRIO

Queste indicazioni sono destinate all'Utente - These instructions are intended for the User
Ces indications sont à destination de l'Utilisateur - Diese Hinweise richten sich an den Benutzer
Estas indicaciones están destinadas al Usuario - Estas indicações são destinadas ao Usuário

TECNICO - TECHNICIAN - TECHNICIEN - TECHNIKER - TÉCNICO - TÉCNICO

Queste indicazioni sono destinate al Tecnico - These instructions are intended for the Technician
Ces indications sont à destination du Technicien - Diese Hinweise richten sich an den Techniker
Estas indicaciones están destinadas al Técnico - Estas indicações são destinadas ao Técnico

IMPORTANTE:
In questo documento sono contenute le istruzioni sintetiche per l'installazione e l'uso della macchina per caffè. Per maggiori dettagli si consiglia di consultare i Manuali Utente e Tecnico disponibili previa registrazione all'area riservata del sito del costruttore al seguente indirizzo: www.astoria.com
Il costruttore si assicura il diritto d'apportare eventuali migliorie e/o modifiche al prodotto.

LIVELLO DI FORMAZIONE E INFORMAZIONE RICHIESTO ALL'UTENTE E AL TECNICO

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.

Il Tecnico:
- è la 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.
- deve essere adeguatamente formato e informato sui rischi residui presenti durante queste operazioni e durante il funzionamento della macchina.
- deve essere in grado di applicare tutte le buone prassi nel rispetto dei principi dell'igiene alimentare.

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.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA

Pur essendo stati adottati sulla macchina tutti quei dispositivi antinfortunistici al fine di eliminare i possibili rischi da parte del Tecnico, questa presenta alcuni rischi residui.
Questi rischi residui così denominati sono relativi a parti della macchina che possono rappresentare pericolo per il Tecnico qualora ne faccia uso scorretto o commetta un errore di valutazione o di disattivazione eludendo le prescrizioni contenute nel presente Manuale.
La macchina inoltre è dotata di opportune segnalazioni poste sulle zone a rischio residuo che devono essere scrupolosamente osservate.
È necessario far attenzione ai rischi residui presenti durante le operazioni indicate nei paragrafi successivi, che non possono essere eliminati.
La conformità alle norme di sicurezza della macchina e dell'installazione dipende dall'impiego, dall'installazione, dalla manutenzione e dal funzionamento corretto della macchina. Questi fattori sono di responsabilità dell'acquirente, del Tecnico e dal datore di lavoro del Tecnico.
Il datore di lavoro del Tecnico è responsabile della selezione e della formazione del personale per un'installazione, una conduzione e una manutenzione corretti della macchina e dei relativi sistemi di protezione.

TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

Pericolo schiacciamento mani

Le operazioni di movimentazione vanno

eseguite sempre ed in via esclusiva dal Tecnico ed in conformità alle norme di sicurezza e salute vigenti.
Prima di iniziare le manovre di trasporto e/o movimentazione verificare il percorso, gli ingombri necessari, le distanze di sicurezza, i luoghi adatti al piazzamento e mezzi idonei all'operazione.
Le operazioni di movimentazione devono essere effettuate da almeno 2 persone o con l'ausilio di appositi accessori di sollevamento.
In considerazione del consistente peso dell'apparecchiatura, prestare la massima prudenza nelle operazioni di movimentazione.
Il Costruttore non è responsabile per gli eventuali infortuni o danni provocati da abbigliamenti, attrezzature di sollevamento ed attrezzature personali non idonee al tipo di intervento che l'operatore deve effettuare.
Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto fonte di potenziale pericolo.

INSTALLAZIONE

Pericolo elettrico

Pericolo alta temperatura

Pericolo esplosione

Divieto di manutenzione con organi in moto

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

L'alimentazione idraulica dell'apparecchio deve essere effettuata con acqua idonea al consumo umano conformemente alle disposizioni vigenti nel luogo di installazione.
Il Tecnico deve eseguire i collegamenti idraulici rispettando le norme di igiene e sicurezza idraulica di tutela ambientale vigenti nel luogo di installazione.
Per garantire la sicurezza elettrica, l'apparecchio deve essere collegato ad un efficace impianto di messa a terra e l'impianto in cui viene installato deve essere dotato di protezione differenziale, conformemente alle leggi e norme di sicurezza.
L'efficacia dell'impianto di messa a terra e la funzionalità della protezione differenziale, fondamentali per garantire la sicurezza elettrica dell'apparecchiatura, sono a carico del responsabile dell'impianto elettrico su cui viene installata l'apparecchiatura stessa.
Il costruttore non può essere considerato responsabile di eventuali danni causati da un impianto elettrico inadeguato.
Assicurarsi che la potenza dell'impianto elettrico sia sufficiente a garantire il corretto funzionamento della macchina.
Le operazione di installazione dell'apparecchiatura dovranno essere effettuate fuori tensione. Per la messa in sicurezza dell'impianto elettrico e per poter eseguire le operazioni fuori tensione, il Tecnico dovrà applicare le regole dettate dalle norme tecniche in vigore (sezionare l'alimentazione elettrica, evitare le richiusure, verificare l'assenza di tensione, ecc).

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 Manuale Utente.

La macchina inoltre è dotata di opportune segnalazioni poste sulle zone a rischio re-

siduo 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.
É 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 posso 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.

MANUTENZIONE E PULIZIA A CARICO DEL TECNICO

Pericolo elettrico

Pericolo alta temperatura

Pericolo esplosione

L'accesso all'area di servizio è limitato alle persone che hanno conoscenza ed esperienza pratica dell'apparecchio, in particolare per quanto concerne la sicurezza e l'igiene.

Le operazioni di manutenzione e pulizia vanno sempre eseguite esclusivamente dal Tecnico in conformità e con la frequenza previste dalle norme di sicurezza e salute vigenti nel paese di installazione.
Le operazioni di manutenzione e pulizia devono sottostare alle norme comportamentali di sicurezza:

- Non effettuare le operazioni di manutenzione con la macchina in funzione;
- non immergere la macchina nell'acqua;
- non effettuare versamenti di liquidi sulla macchina né utilizzare getti di acqua per la pulizia;
- non permettere che le operazioni di manutenzione e di pulizia siano effettuate da bambini o incapaci;
- non effettuare operazioni di manutenzione e di pulizia diverse da quanto indicato nel manuale per il tecnico.

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

- Evitare il contatto con il gruppo erogazione e le lance acqua e vapore;
- non esporre mai le mani o altre parti del corpo in direzione dei terminali di erogazione vapore, acqua calda o latte.

Effettuare solo le operazioni di manutenzione e di pulizia indicate nel manuale per il tecnico.
In caso di mancata risoluzione del mal funzionamento, spegnere la macchina e contattare il Costruttore.
Tutte le operazioni di manutenzione devono essere effettuate previo distacco dell'alimentazione elettrica, chiusura dell'alimentazione e idraulica e dopo il completo raffreddamento della macchina.
Dopo una manutenzione e/o riparazione, i componenti utilizzati devono garantire il mantenimento dei requisiti di igiene e sicurezza previsti inizialmente per l'apparecchio. Questo si realizza utilizzando solo ricambi originali. Dopo una riparazione o una sostituzione dei componenti che riguardano parti a contatto con acqua e alimenti, è necessario effettuare la procedura di lavaggio come fosse una prima installazione.

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.

MANUTENZIONE E PULIZIA A CARICO DELL'UTENTE

È necessario far attenzione ai seguenti rischi residui presenti durante la manutenzione e la pulizia della macchina, che non possono essere eliminati.
É vietato lavare la macchina con benzina e/o solventi di qualsiasi natura.

Pericolo elettrico
Le operazioni di manutenzione e puli-

zia 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 Manuale Utente.

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.

CARATTERISTICHE DEL DPI

Nelle fasi di manutenzione e pulizia della macchina da parte dell'utente, è necessario utilizzare i seguenti DPI:

Guanti

Per la protezione contro i 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 nel Manuale Utente.

Solo un Tecnico specializzato ed autorizzato può eseguire operazioni di manutenzione e pulizia non indicate nel Manuale Utente.
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 malfunzionamento, 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.

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_2.

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.

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
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

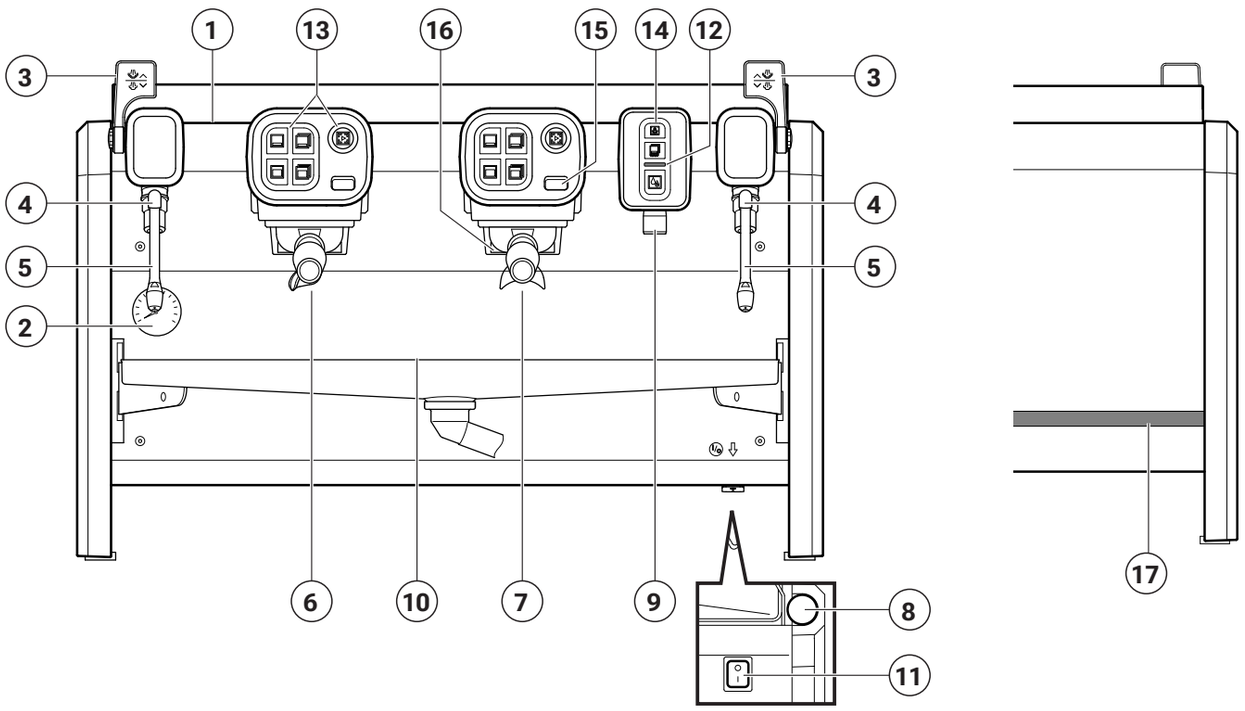
RCW GERMANY GMBH
Schleifwiesenstrasse, 27
71723 GROSSBOTTWAR - GERMANY
Tel. +49 7148 1629-991 - Fax +49 7148 1629-992
E-mail: info@rcwgermany.de
Web-site: www.astoria.com

RCW USA
1597 Post Rd Fairfield
CONNECTICUT 06824 - USA
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

Illustrazione della macchina



1. Piano scaldatazze.
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.
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.

** a seconda della versione.*

Dati e marcatura

I dati tecnici generali delle macchine sono riportati nei manuali Utente e Tecnico.

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.

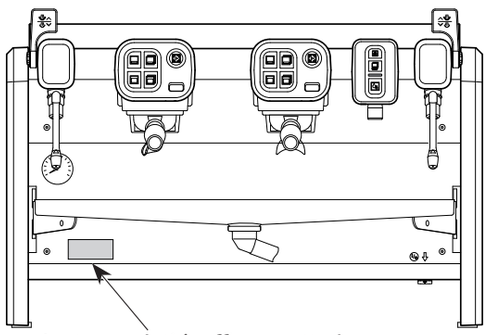
Qui sotto è riportato un esempio della targa dati.

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

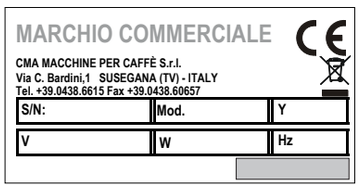
- **S/N** - numero matricola macchina;
- **Mod.** - modello della macchina
- **Y** - data fabbricazione.

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.



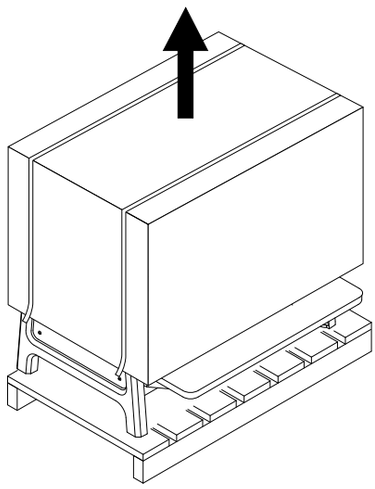
La targa dati è affissa sotto la bacinella di scarico



DISINBALLAGGIO DELLA MACCHINA

Togliere la macchina dall'imballo solo al momento della effettiva installazione per evitare che urti accidentali possano danneggiarla:

- Aprire l'imballo facendo attenzione a non danneggiare il contenuto;
- rimuovere ed estrarre le protezioni della macchina e degli elementi in dotazione presenti all'interno dell'imballo;
- estrarre la macchina;
- smaltire i residui dell'imballo nel rispetto delle normative vigenti.



Dopo aver disinballato la macchina verificarne lo stato, controllando che non vi siano parti danneggiate a causa del trasporto o parti mancanti. In caso contrario avvertire immediatamente (entro e non oltre i 7 giorni dalla consegna) il TRASPORTATORE e il COSTRUTTORE comunicando i dati della macchina e documentazione fotografica.
Si consiglia di conservare l'imballaggio fino alla scadenza della garanzia.
Legno, chiodi, graffe, cartone: materiale non inquinante ma da riciclare correttamente.

Dimensioni e peso

MODELLO	2GR	3GR
Larghezza (mm)	770	990
Profondità (mm)	633	633
Altezza (mm)	490	490
Peso netto massimo (kg)	56	72
Peso lordo massimo (kg)	72	90

INSTALLAZIONE

Precauzioni di sicurezza

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

L'utilizzo della macchina senza l'effettuazione di tutte le operazioni di installazione da parte del Tecnico può comportare gravi danni all'apparecchiatura e alle persone.

Qualsiasi intervento sull'elettronica della macchina quando in questa vi è ancora tensione di rete, fa automaticamente decadere qualunque garanzia.

Caratteristiche dei DPI

Nelle fasi di installazione della macchina è necessario utilizzare i seguenti DPI:

Obbligo d'utilizzo dei guanti di protezione contro i tagli e le abrasioni.

Obbligo d'utilizzo di protezione occhi.

Obbligo d'utilizzo delle calzature di sicurezza.

Condizioni ambientali

Temperatura ambiente

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche, montate sulla macchina, sono state progettate e realizzate per funzionare correttamente in ambienti la cui temperatura sia compresa tra +5 e +35 °C.

Umidità relativa

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche montate sulla macchina, sono state progettate e realizzate per funzionare correttamente in ambienti la cui umidità relativa non superi il 50% ad una temperatura di 40 °C, oppure 90% ad una temperatura di 20 °C.

Altitudine

L'altitudine del luogo di installazione non deve superare i 2000 m.

Spazi di installazione e spazi di impiego

Prima dell'arrivo della macchina dovrà essere predisposto un ambiente idoneo ad accoglierla:

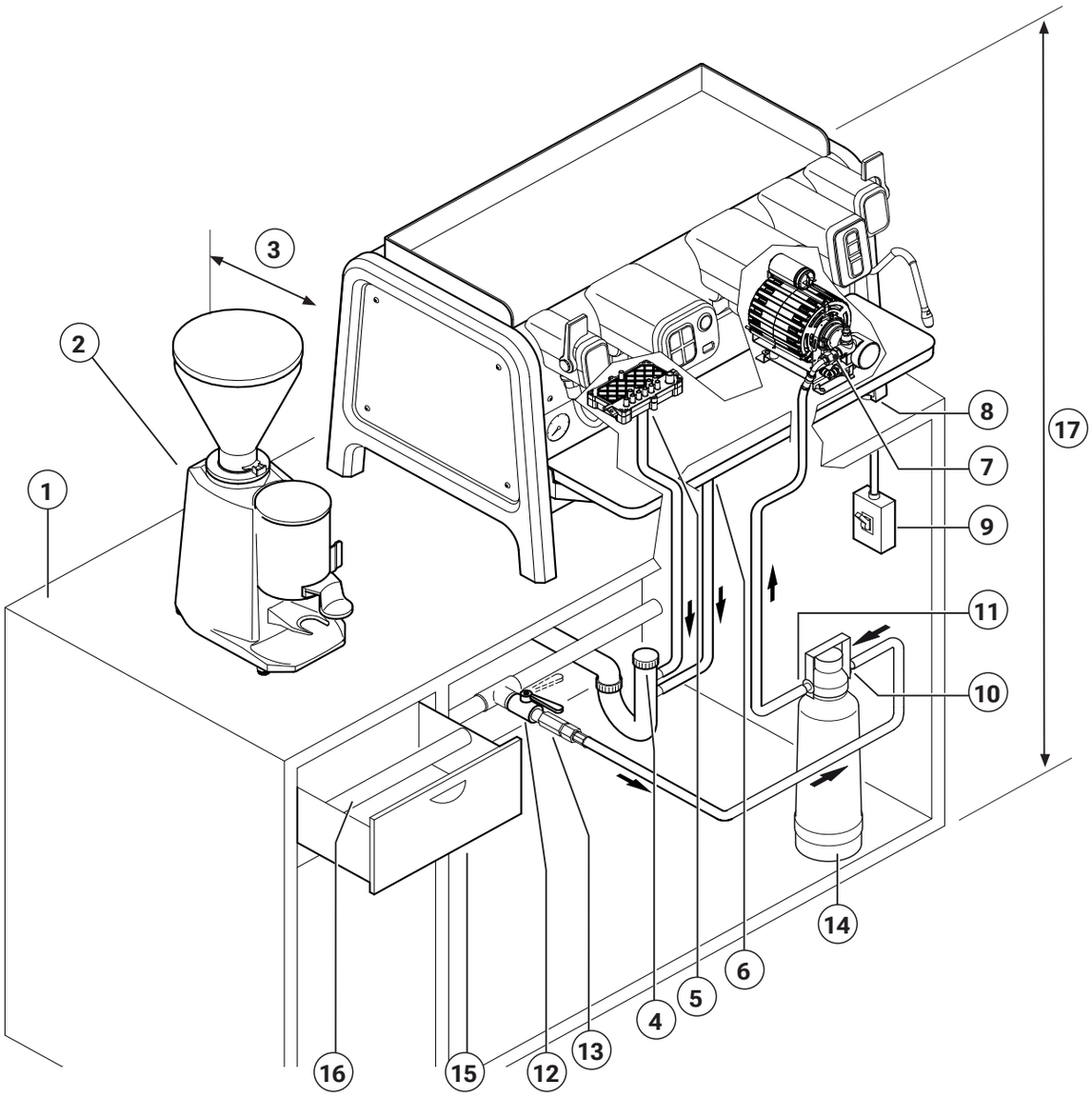
- L'apparecchio non è adatto per l'installazione in un'area in cui potrebbe essere utilizzato un getto d'acqua;
- la macchina non è idonea ad uso esterno;
- la macchina non può essere utilizzata all'interno di cucine;
- il locale deve essere consono al tipo di utilizzo e lo spazio deve essere appropriato per il comodo utilizzo della macchina;
- l'illuminazione deve essere adeguata in conformità alle norme vigenti;
- l'impianto di messa a terra deve essere conforme alle norme vigenti;
- l'impianto elettrico deve essere conforme alle norme vigenti.

Piano di appoggio

Per garantire un sufficiente grado di l'ergonomicità e sicurezza alla macchina, è necessario predisporre una base di appoggio con le seguenti caratteristiche (riferimenti del disegno alla pagina successiva):

- Garantire una dimensione sufficiente per la collocazione dell'apparecchio, nonché per un suo corretto utilizzo;
- il piano **(1)** deve essere comodo e atto a sostenere il peso della macchina. L'altezza della parte superiore della macchina **(17)** deve essere ad almeno 150 cm dal pavimento;
- la base deve essere perfettamente in bolla e senza irregolarità;
- la base di appoggio deve avere nelle immediate vicinanze i terminali degli allacciamenti alla rete idrica **(12)** e alla rete elettrica **(9)**;
- la macchina può anche essere posizionata a parete ma lasciando uno spazio agile a destra e sinistra per l'accesso alla pulizia di almeno 50 cm **(3)**;
- dotare la base di lavoro della macchina di un cassetto **(15)** per il deposito dei fondi di caffè esausti meglio se comprensivo di supporto gommato **(16)** per la battitura del portafiltro.

Per il corretto funzionamento e per garantire la sicurezza, la macchina deve appoggiare su un piano perfettamente orizzontale.
Eventuali correzioni di allineamento della macchina possono essere effettuate regolando i piedini (8).

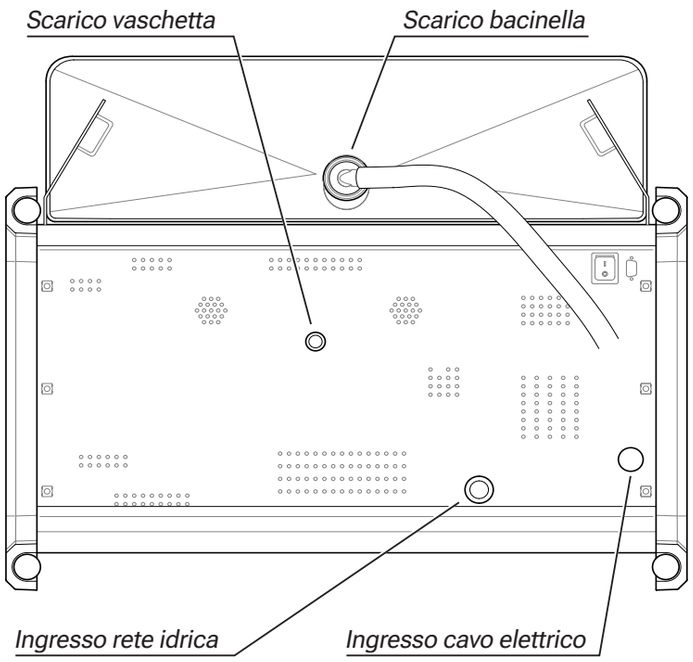


1. Piano di appoggio.
2. Macinadosatore.
3. Distanza minima 50 cm tra macchina e parete.
4. Scarico fognario.
5. Vaschetta di scarico.
6. Scarico bacinella.
7. Entrata rete idrica.
8. Piedini macchina regolabili.
9. Interruttore rete elettrica.
10. Entrata filtro acqua.
11. Uscita filtro acqua.
12. Rubinetto rete idrica.
13. Valvola di non ritorno rete idrica.
14. Depuratore acqua.
15. Cassetto deposito fondi di caffè esausti.
16. Supporto per battitura fondi portafiltro.
17. Altezza della parte superiore della macchina dal pavimento minimo 150 cm.

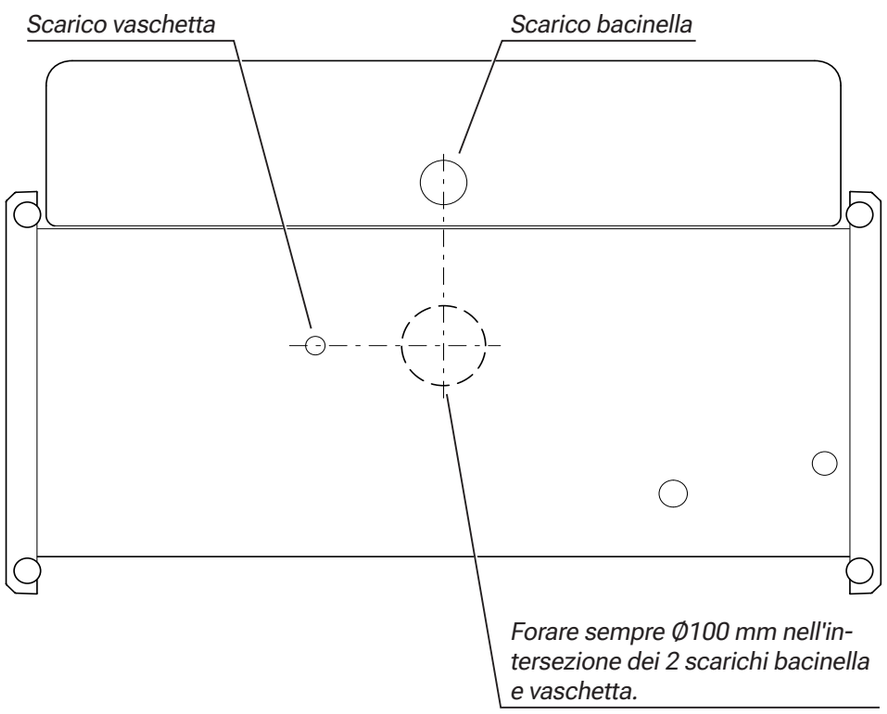
Foratura del banco di appoggio

Nel caso in cui sia necessario ricavare fori sul banco di appoggio per fare passare i tubi dei carico e scarico dell'acqua e dei cavi dell'alimentazione elettrica, seguire le indicazioni indicate sui disegni qui di seguito riportati.

Descrizione connessioni macchina



Posizione foro su banco



Collegamento idraulico

Prima di eseguire il collegamento idraulico, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete di alimentazione elettrica.

Alimentazione idraulica

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

Materiali da utilizzare

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

Collegamenti idraulici

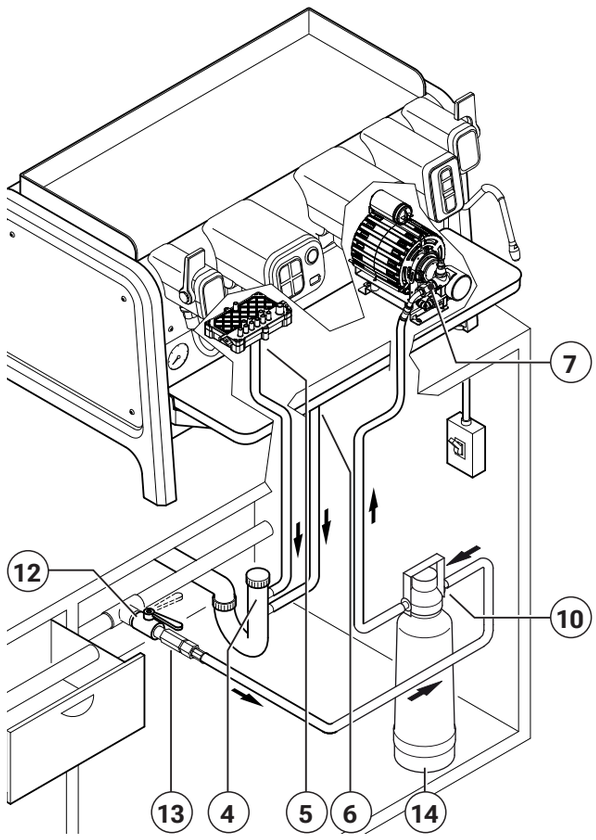
Il Tecnico deve eseguire i collegamenti idraulici rispettando le norme di igiene e sicurezza idraulica di tutela ambientale vigenti nel luogo di installazione

- Inserire un rubinetto **(12)** sulla rete idrica per permettere l'interruzione dell'afflusso di acqua alla macchina;
- allo scopo di evitare il suo danneggiamento, si consiglia di installare il filtro depurazione acqua **(14)** in un luogo protetto contro urti accidentali;
- nel caso di assenza del filtro di depurazione acqua **(14)** , collegare direttamente la rete idrica **(12)** all'entrata della macchina **(7)**;
- nel collegamento della vaschetta **(5)** e della bacinella **(6)** allo scarico fognario **(4)**, evitare curve troppo strette o strozzature e mantenere una pendenza sufficiente al regolare deflusso dell'acqua allo scarico;
- lo scarico deve essere collegato ad un sifone ispezionabile che possa essere pulito periodicamente in modo da evitare il ritorno di cattivi odori;
- per evitare la formazione nel tempo di ossidazioni e danneggiamenti alla macchina, non utilizzare raccorderia in ferro anche se zincato nei collegamenti idraulici.

Al termine dell'installazione, prima dell'utilizzo della macchina, è necessario effettuare il rinnovo dell'acqua dei circuiti idraulici come indicato sul Manuale d'uso e manutenzione per l'Utente.

Ad ogni nuova installazione della macchina, devono essere utilizzati tubi di collegamento nuovi. Non adoperare i vecchi tubi di allacciamento.

La rete idrica utilizzata deve fornire acqua fredda destinata al consumo umano (acqua potabile) con una pressione compresa tra 0,15-0,6 MPa (1,5 e 6 bar). In caso di pressione superiore a 0,6 MPa (6 bar), collegare un riduttore di pressione prima della pompa.



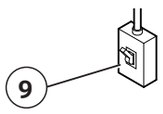
Tutti i raccordi di carico sono del tipo 3/8 gas maschio.
La vaschetta di scarico e la bacinella sono collegati con tubo diametro interno 20 mm.
Nel caso di utilizzo di un serbatoio esterno: il tubo di collegamento tra la macchina e il serbatoio non deve superare i 150 cm.
Le macchine sono dotate del dispositivo "Time-out" che permette il caricamento dell'acqua in caldaia entro un tempo massimo. Questa funzione evita che l'acqua fuori esca dalla valvola della caldaia (allagamento) e permette di evitare il surriscaldamento della motopompa.

PER COMUNITÀ EUROPEA: sia per il collegamento idraulico alla rete idrica, che per il collegamento ad un serbatoio esterno, è necessario interporre una valvola di non ritorno (13) a monte della macchina come previsto dalle norme EN 1717.

PER U.S.A. - Il collegamenti dell'acqua e degli scarichi devono essere fatti in conformità al Codice Idraulico Internazionale 2003 dello International Code Council (ICC), o al Codice Idraulico Uniformato 2003 dell'IAPMO. La macchina deve essere installata prevedendo un'adeguata valvola di non ritorno come previsto dalle norme nazionali.

Collegamento elettrico

- La conformità dell'impianto elettrico, l'efficacia dell'impianto di messa a terra e la funzionalità della protezione differenziale, fondamentali per garantire la sicurezza elettrica dell'apparecchiatura, sono a carico del responsabile dell'impianto elettrico su cui viene installata l'apparecchiatura stessa.
- prima dell'installazione, assicurarsi che l'impianto elettrico sia dotato del dispositivo di protezione **(9)** come indicato nelle note di sicurezza.



- per effettuare il collegamento elettrico della macchina fare riferimento al capitolo successivo.
- non utilizzare prolunghe o adattatori elettrici per prese multiple.
- lasciare liberi gli spazi di accesso alla macchina e all'interruttore generale, per consentire all'utente di poter intervenire senza alcuna costrizione ed anche di poter abbandonare immediatamente l'area in caso di necessità.

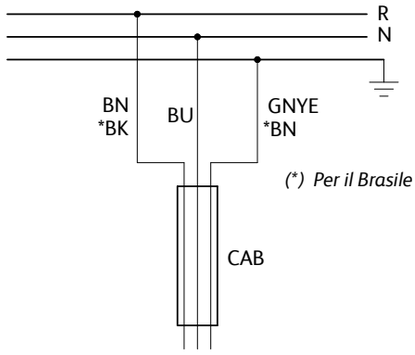
Ogni collegamento elettrico deve essere eseguito fuori tensione e, una volta tolta l'alimentazione elettrica, il Tecnico deve sempre verificare l'assenza di tensione, ad esempio tramite multimetro.

L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di protezione (9) che assicuri una disconnessione omnipolare dalla rete con una distanza di apertura dei contatti nelle condizioni della categoria di sovratensione III e che garantisca un'adeguata protezione differenziale con intensità di corrente differenziale pari a 30 mA in conformità alle leggi e norme di sicurezza vigenti.

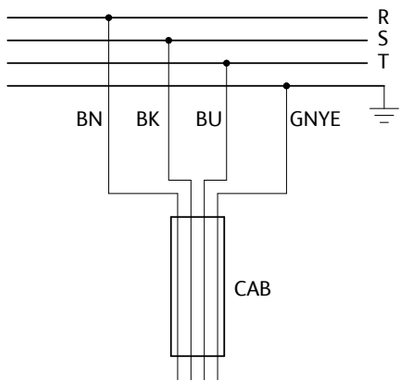
Per effettuare l'eventuale cambio dell'alimentazione elettrica, vedere il Manuale Tecnico.

Si raccomanda di segnalare tempestivamente al Costruttore eventuali problemi nell'installazione dell'apparecchiatura.

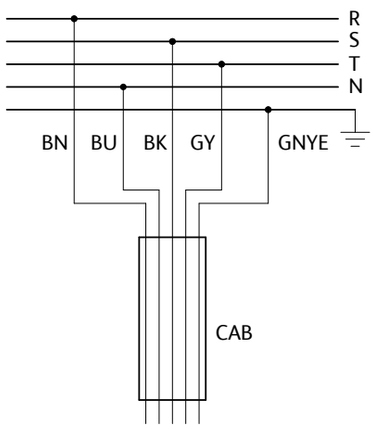
COLLEGAMENTO RETE ELETTRICA



CAVO A 3 CONDUTTORI (Fase+Neutro+Terra)



CAVO A 4 CONDUTTORI (3 Fasi+Terra)



CAVO A 5 CONDUTTORI (3 Fasi+Neutro+Terra)

R	Fase	**CAB**	Cavo alimentazione
S	Fase	**GY**	Grigio
T	Fase	**GNYE**	Giallo-verde
N	Neutro	**BN**	Marrone
⏚	Terra	**BK**	Nero
BU	Blu		

Per effettuare il corretto collegamento elettrico della macchina, fare riferimento a quanto riportato nella targa dati.

Accensione e spegnimento

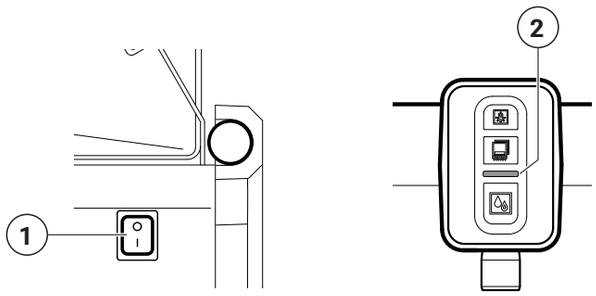
Durante la fase di riscaldamento della macchina (variabile in funzione del modello), la valvola antidepressione rilascerà vapore per alcuni secondi fino alla chiusura della valvola stessa.

Quotidianamente è necessario effettuare il ricambio dell'acqua interna della macchina come indicato sul Manuale d'uso e manutenzione per l'Utente.

Riscaldamento elettrico

Modello senza display touchscreen

- Aprire il rubinetto acqua della rete idrica;

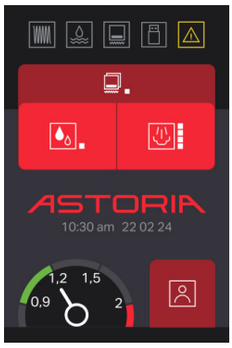


- posizionare in ON l'interruttore generale d'accensione **(1)**,
- accensione della spia di livello acqua in caldaia **(2)** di colore blu;
- attendere il caricamento automatico dell'acqua in caldaia e il successivo riscaldamento
- quando la spia livello acqua in caldaia **(2)** diventa di colore bianco 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 è pronta all'uso quando sul display appare quanto mostrato a lato:



Spegnimento della macchina

Spegnere la macchina agendo sull'interruttore generale.

Erogazione del caffè

Preparazione del portafiltro

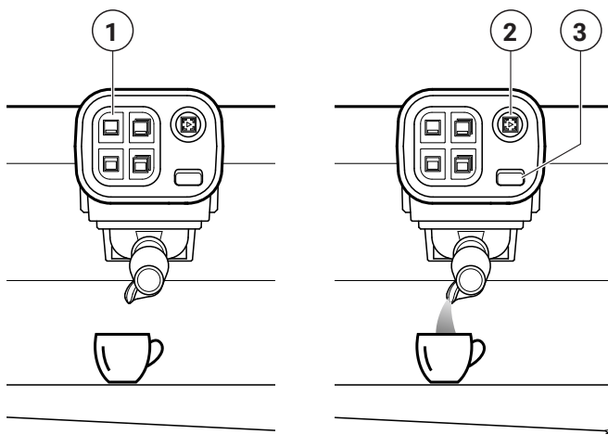
Prima di riempire il portafiltro, assicurarsi che questo sia vuoto e che il filtro sia pulito da eventuali residui di caffè precedenti.

- 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.

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.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Precauzioni di sicurezza

Leggere attentamente le avvertenze riportate al capitolo "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.).

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.

Tabella Manutenzione periodica

Componente	Tipo intervento	Giornaliero	Settimanale	Mensile
CALDAIA / IMPIANTO IDRAULICO	Effettuare il ricambio dell'acqua come indicato nel Manuale d'uso e manutenzione per l'Utente.	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

Operazioni di pulizia

Istruzioni generali

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

Non utilizzare detergenti alcalini, solventi, alcol o 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.
Carrozzeria e Griglie: Effettuare la pulizia dei pannelli della carrozzeria utilizzando un panno inumidito in acqua tiepida. Togliere la bacinella e la griglia appoggia tazze e lavarle con acqua calda.	X	

Filtri e Portafiltri: Effettuare il lavaggio giornalmente e settimanalmente come indicato nel Manuale d'uso e manutenzione per l'Utente. **Giornalmente** effettuare la pulizia come indicato nel Manuale d'uso e manutenzione per l'Utente.	**X**	**X**
Lancia vapore: Tenere costantemente pulita la lancia mediante un panno inumidito con acqua tiepida. Controllare e pulire i terminali della lancia ripristinando i fori di uscita del vapore con un piccolo ago. **Settimanalmente** effettuare il lavaggio come indicato nel Manuale d'uso e manutenzione per l'Utente.	**X**	**X**
Gruppo erogazione: Effettuare il lavaggio del gruppo erogazione seguendo le indicazioni nel Manuale d'uso e manutenzione per l'Utente. **Giornalmente** effettuare la pulizia come indicato nel Manuale d'uso e manutenzione per l'Utente. **Settimanalmente** effettuare la pulizia interna come indicato nel Manuale d'uso e manutenzione per l'Utente.	**X**	**X**
Macinadosatore e Tramoggia: Tramite un panno con acqua tiepida, effettuare la pulizia interna ed esterna della tramoggia e del dosatore. Al termine asciugare tutto accuratamente.		**X**

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.

SMANTELLAMENTO

Lo smantellamento della macchina deve essere eseguita esclusivamente dal Tecnico.

SMALTIMENTO

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.

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.

IMPORTANT:

This document contains brief instructions for installing and using the coffee machine. For further details, we recommend consulting the User and Technical Manuals available after registering in the reserved area of the manufacturer's website at the following address www.astoria.com.

The manufacturer reserves the right to make any improvements and/or modifications to the product.

LEVEL OF TRAINING REQUIRED OF THE USER AND THE TECHNICIAN

The User:

- Is the person in charge of operating the machine and performing the routine cleaning operations.
- 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.

The Technician:

- Is a specialised person that 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.
- Must be properly trained and informed regarding any residual risks present during these operations and while the machine is operating.
- Must be able to apply all the good practices in compliance with food hygiene principles.

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.

SAFETY PRECAUTIONS

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

These so-called residual risks are related to machine parts that may pose a risk to the Technician, if used improperly, evaluated or deactivated incorrectly, because the prescriptions contained in this Manual were circumvented.

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

Attention must be paid to the residual risks that are present during the operations described in the following paragraphs as they cannot be eliminated.

Compliance with the installation and machine's safety standards is dependent on the use, installation, maintenance and correct operation of the machine. These factors are the responsibility of the purchaser, Technician and Technician's employer.

The Technician's employer is responsible for hiring and training personnel to correctly install, run and perform maintenance work on the machine and its protection systems.

TRANSPORT AND HANDLING

Hand crushing hazard

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

Before starting the transport and/or handling manoeuvres, check the route, dimensions needed, safety distances, places suitable for placing the load down, and the appropriate equipment for the operation.
Handling operations must be carried out by at least 2 people, or with the help of special lifting equipment.
In view of the substantial weight of the equipment, exercise great caution during the handling operations.
The Manufacturer is not responsible for any injury or damage caused by clothing, lifting equipment and personal equipment which was not suitable for the type of intervention that the operator had to carry out.
The packaging material must not be left within the reach of children, since it is a potential source of danger.

INSTALLATION

Electrical hazard

High temperature hazard

Risk of explosion

It is prohibited to perform maintenance on moving components

Installation operations must always and exclusively be performed by the Technician and in compliance with the current health and safety regulations.
The appliance's water supply must provide water which is suitable for human consumption, and must conform with the regulations in force in the place of installation.
The Technician must carry out the hydraulic connections in accordance with the hygiene and hydraulic safety standards regarding environmental protection which are in force in the place of installation.
To ensure electrical safety, the appliance must be connected to an effective earthing system, and the system in which it is installed must be equipped with a suitable differential circuit breaker, in compliance with the safety laws and standards.
The effectiveness of the earthing system and functionality of the differential circuit breaker - both of which are fundamental for guaranteeing the appliance's electrical safety - are the responsibility of the person in charge of the electrical system on which the equipment is installed.
The manufacturer cannot be considered responsible for any damage caused by an inadequate electric system.
Make sure that the electric mains power is enough to supply the energy needed for the machine to correctly operate.
The appliance installation operations must be carried out with the electrical mains switched off. To make the electrical system safe and be able to carry out operations when the machine is not powered, the Technician must apply the rules prescribed by current technical standards (disconnect the power supply, avoid reclosures, check that there is no voltage, etc.).

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:

- He uses it incorrectly;
- He commits an error of evaluation;
- The installed safety devices are deactivated by circumventing the provisions contained in the User Manual.

The machine is also equipped with appropriate warnings placed on residual risk areas, which must be scrupulously observed.
The residual risks listed below, present when the machine is in operation and be-

ing used, must be observed as they cannot be eliminated.
It is forbidden:

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

Electrical hazard

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

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

High temperature hazard

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

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

The appliance can be used by 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.
The User 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.
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 Technician's job to inform the User of the methods of periodic testing of pressure equipment and safety devices in accordance with the legislation in force in the country of installation.
Have the Technician perform the periodic maintenance and inspect all the safety devices.

MAINTENANCE AND CLEANING TO BE RESPONSIBLE FOR THE TECHNICIAN

Electrical hazard

High temperature hazard

Risk of explosion

The only personnel authorised to access the service area are those who are knowledgeable about and

have practical experience using the appliance, particularly in regards to safety and hygiene.

The maintenance and cleaning operations must always be performed exclusively by the Technician in conformity and with the frequency provided by the health and safety regulations in force in the country of installation.

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

- Do not carry out maintenance work when the machine is in operation.
- Do not immerse the machine in water.
- Do not spill liquids on the machine or use water jets when cleaning.
- Do not allow maintenance and cleaning operations to be carried out by children or incompetent people.
- Do not perform maintenance and cleaning operations other than those described in the Technician's Manual.

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.
- Do not place your hands or other body parts near the steam, hot water or milk dispensing nozzle tips.

Only perform the maintenance and cleaning operations indicated in the Technician's Manual.

If the problem cannot be resolved, switch off the machine and contact the Manufacturer.

All maintenance operations must be carried out when the power supply has been turned off, the water mains have been closed off, and the machine has completely cooled down.

After maintenance and/or repair work, the components that are used must ensure that the hygiene and safety requirements initially provided for the appliance are still met. These are met by only using original spare parts. When components which come into contact with water or food are repaired or replaced, a washing procedure has to be carried out, as if it were the first installation.

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.

MAINTENANCE AND CLEANING AT THE USER'S RESPONSIBILITY

Pay attention to the following residual risks present when maintaining and cleaning the machine, which 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 bodywork.
- Do not access the inside of the machine.
- Do not perform maintenance and cleaning operations other than those described in the User's 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.

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 the User Manual.

Any maintenance and cleaning operations not indicated in the User Manual can only be performed by a specialised and authorised Technician.

All maintenance operations can only be carried out once:

- **The electrical power supply has been disconnected.**
- **The water supply has been shut off.**
- **The machine has completely 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.

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 electrical system malfunctioning to which the machine is connected, adopt the following behaviours:

- Electrically disconnect the machine using the main switch.
- Call the Fire Department.
- Get everyone a safe distance away from the premises.
- Extinguish the flames using a CO_2 fire extinguisher.

MACHINE IDENTIFICATION

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

The manufacturer's customer support 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
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

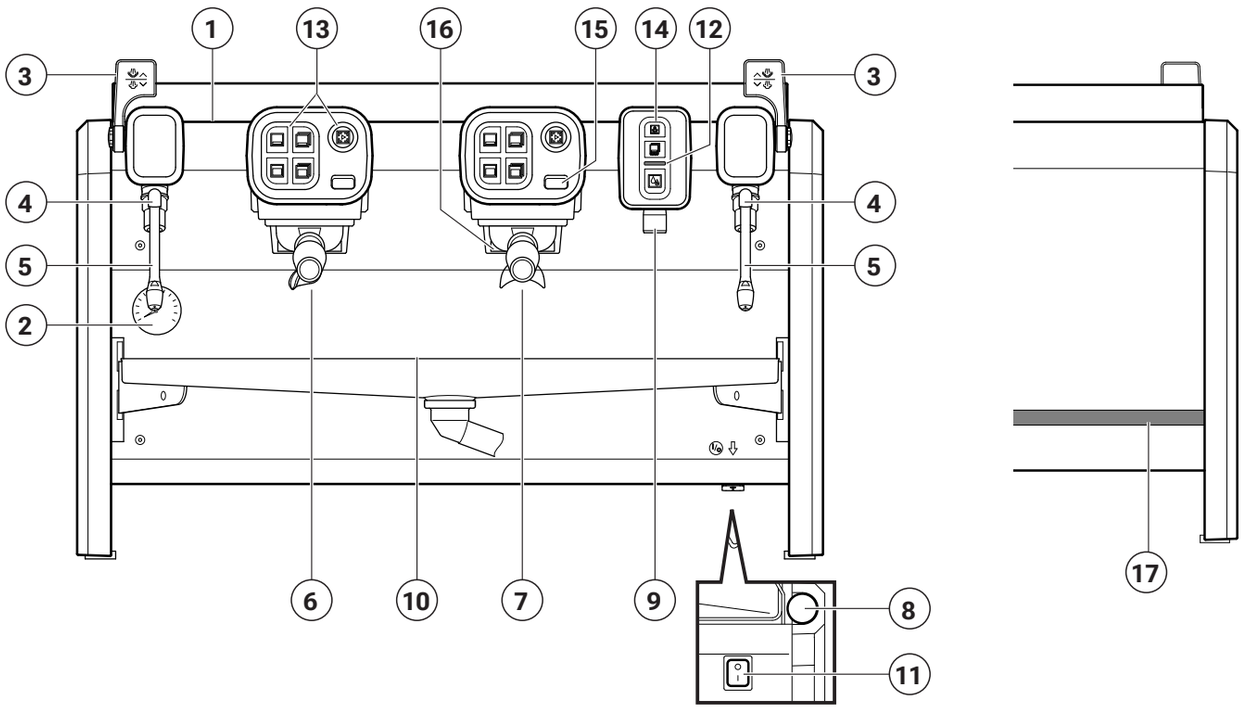
RCW GERMANY GMBH
Schleifwiesenstrasse, 27
71723 GROSSBOTTWAR - GERMANY
Tel. +49 7148 1629-991 - Fax +49 7148 1629-992
E-mail: info@rcwgermany.de
Web-site: www.astoria.com

RCW USA
1597 Post Rd Fairfield
CONNECTICUT 06824 - USA
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

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.
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.

** depending on the version..*

Data and marking

The general technical data of the machines are reported in the User and Technical manuals:

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 and specific technical data, is affixed under the drain tray.

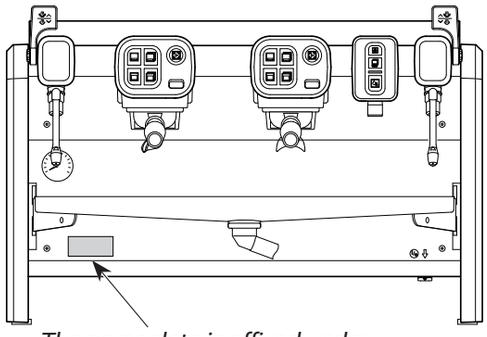
An example of a nameplate is provided below.

When contacting the Manufacturer, always provide the following information:

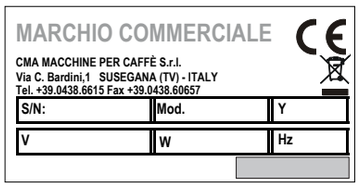
- **S/N** - machine serial number.
- **Mod.** - machine model.
- **Y** - year of manufacture.

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

It is forbidden to remove or damage the nameplate. If this occurs, replace it as quickly as possible, always and exclusively contacting the Manufacturer.



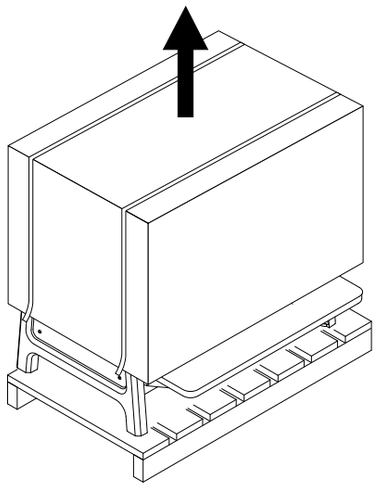
The nameplate is affixed under the drain tray



UNPACKING THE MACHINE

Only remove the machine from its packaging when it is ready to be installed, in order to prevent accidental collisions which could damage it:

- Open the packaging, taking care not to damage the machine.
- Remove and take out the machine guards and equipment inside the packaging.
- Remove the machine.
- Dispose of the packaging in compliance with the current waste regulations.



After unpacking the machine, check that there are no damaged parts due to transport or missing parts. Should there be any, immediately inform (no later than 7 days after delivery) both the CARRIER and the MANUFACTURER, by indicating the machine data and providing photographic evidence.
We recommend that you keep the packaging until the guarantee has expired.
Wood, nails, staples, cardboard: non-polluting material which must be recycled properly.
Plastic: polluting material that must not be burned (danger of toxic fumes), nor disposed of as normal waste; to be disposed of according to current regulations.

Dimensions and weight

MODEL	2GR	3GR
Length (mm)	770	990
Depth (mm)	633	633
Height (mm)	490	490
Maximum net weight (kg)	56	72
Maximum gross weight (kg)	72	90

INSTALLATION

Safety precautions

Carefully read the instructions provided in the chapter "SAFETY PRECAUTIONS" on page 19.

If the technician has not performed all the installation operations and the machine is then used, this may result in serious damage to the appliance and people.

If any work is carried out on the machine electronics when the machine is still live, any guarantee will automatically be invalidated.

PPE features

When installing the machine, the following PPE is required:

The use of protective gloves is mandatory against cuts and abrasions.

The use of eye protection is mandatory.

The use of safety shoes is mandatory.

Environmental conditions

Room temperature

The electrical and electronic equipment that has been installed on the machine, has been designed and made to function properly in environments where the temperature is between +5°C and +35°C.

Relative humidity

The electrical and electronic equipment that has been installed on the machine, has been designed and made to function properly in environments where the relative humidity does not exceed 50% at a temperature of 40°C, or 90% at a temperature of 20°C.

Altitude

The altitude of the installation site must not exceed 2000 m.

Installation and operation spaces

Before the machine arrives, a suitable environment must be prepared:

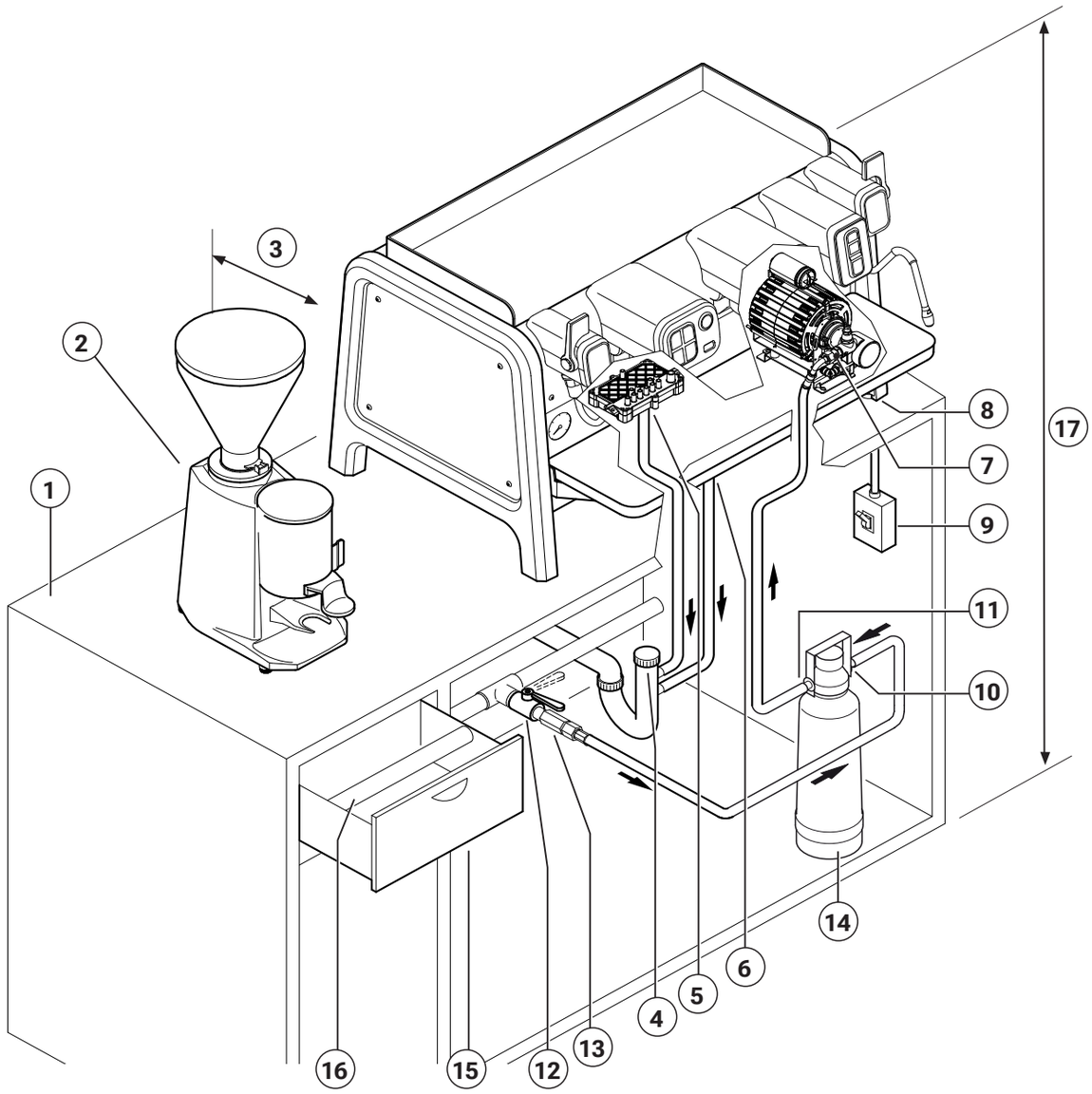
- The appliance is not suitable for installation in an area where a water jet may be used.
- The machine is not suitable for outdoor use.
- The machine must not be used inside kitchens.
- The room must be suited for the intended use with adequate space to comfortably use the machine.
- The lighting must be adequate and conform with current standards.
- The earthing system must comply with current standards.
- The electrical system must comply with current regulations.

Support base

To ensure a sufficient degree of ergonomics and machine safety, a support base with the following features must be made available (reference drawings on the next page):

- Ensure that there is sufficient space for the machine to be positioned and used correctly.
- The worktop **(1)** must be comfortable and able to withstand the machine's weight. The height of the upper section of the machine **(17)** must be at least 150 cm from the floor.
- The base must be perfectly level and have no irregularities.
- The terminals for connecting to the water mains **(12)** and electrical mains **(9)** must be in the immediate vicinity of the support base.
- The machine can also be positioned against a wall, but please leave enough space - at least 50 cm **(3)** - on the right and left for easy access during cleaning operations.
- Fit a drawer under the worktop **(15)** which will be used to deposit used coffee grounds and if possible, fit a rubber support as well **(16)** to knock the filter holder against.

In order to work properly and ensure safety, the machine must rest on a perfectly horizontal surface.Any machine alignment adjustments must be done by adjusting the feet (8).

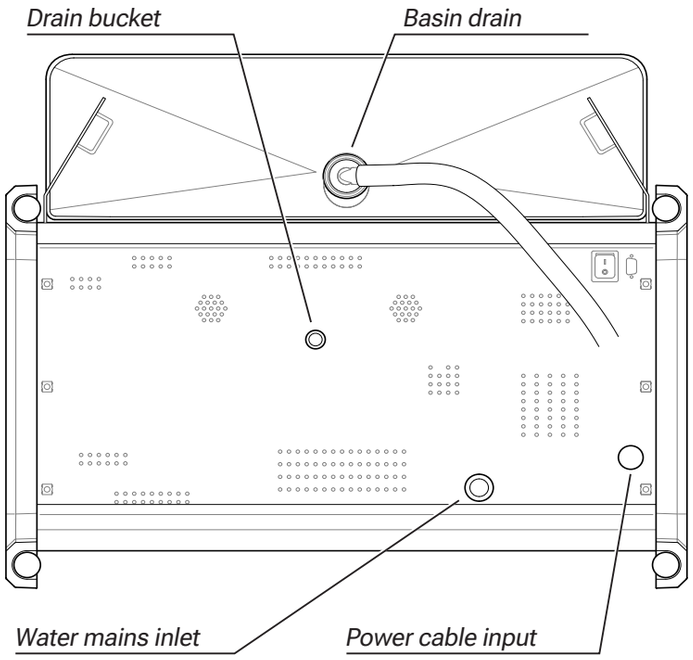


1. Support base.
2. Grinder-dispenser.
3. 50 cm minimum distance between the machine and the wall.
4. Sewer drain.
5. Drain bucket.
6. Basin drain.
7. Water mains inlet.
8. Adjustable feet of the machine.
9. Electrical mains switch.
10. Water filter inlet.
11. Water filter outlet.
12. Water mains tap.
13. Water mains check valve.
14. Water purifier.
15. Used coffee grounds drawer.
16. Support for knocking out the grounds in the filter holder.
17. The minimum height of the machine top from the floor must be 150 cm.

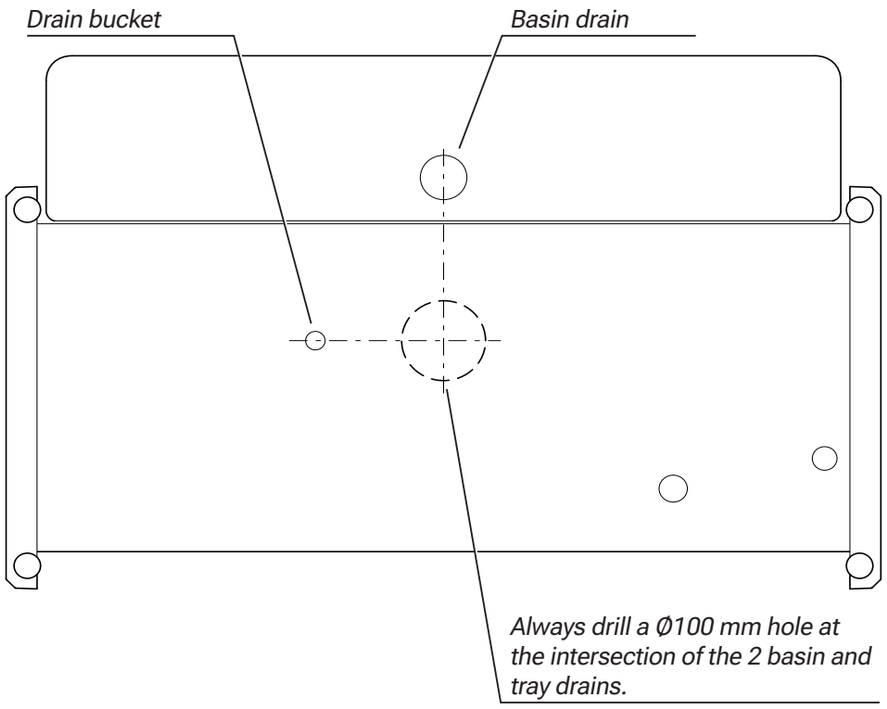
Drilling the support base

If holes need to be drilled into the support base to let the water inlet hoses, outlet hoses and power cables pass through, follow the directions given in the drawings below.

Machine connections description



Position of hole on bench



Hydraulic connection

Before connecting the hydraulic system, make sure the appliance has been disconnected from the electrical mains.

Water supply

The appliance's water supply must provide water which is suitable for human consumption, and must conform with the regulations in force in the place of installation. The owner/manager of the system must provide the Technician with confirmation that the water meets the above requirements.

Materials to be used

When installing the appliance, only the components and materials supplied with the appliance are to be used. Should the use of other components be necessary, the Technician must verify that these are suitable for coming into contact with water used for human consumption.

Hydraulic connections

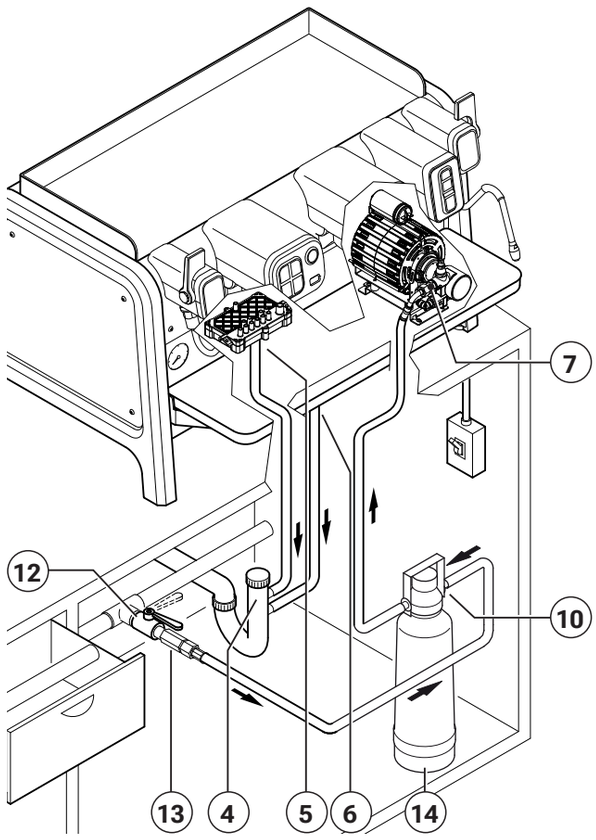
The Technician must carry out the hydraulic connections in accordance with the hygiene and hydraulic safety standards regarding environmental protection which are in force in the place of installation

- Add a valve to the water supply in order to stop water flowing to the machine.
- In order to prevent damage, it is advisable to install the water purification filter where it will be protected from accidental blows;
- If there is no water purification filter **(14)**, connect the water mains **(12)** directly to the machine's water inlet **(7)**;
- When connecting the machine's tray **(5)** and the basin **(6)** to the sewer drain **(4)**, avoid overly tight curves or kinks, and make sure that there is sufficient inclination for water to flow to the drain;
- The drain must be connected to a siphon that can be inspected and periodically cleaned, in order to prevent unpleasant odours returning.
- To avoid oxidisation building up and damage to the machine over time, do not use iron connections for the hydraulic system, even if they are galvanised.

After installation and before using the machine, the water in the hydraulic circuits must be replaced, as indicated in the User Manual.

New connecting pipes must be used every time that the machine is newly installed. Do not use old connecting pipes.

La rete idrica utilizzata deve fornire acqua The water mains must supply cold water fit for human consumption (potable water) at a pressure between 0.15-0.6 Mpa (1.5 and 6 bar). If the pressure is higher than 0.6 MPa (6 bar), connect a pressure reducer before the pump.
All the filling couplings are 3/8 male gas types. The drain tray is connected to a pipe with an internal diameter of



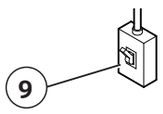
20 mm.
If an external tank is used, the connection pipe between the machine and the tank must not exceed 150 cm.
The machines are fitted with a "Timeout" device which allows the boiler to be filled up with water within a maximum time. This function prevents water from flowing out of the boiler's valve (flooding) and keeps the motor pump from overheating.

FOR THE EUROPEAN COMMUNITY: when connecting to a water mains or an external tank, a check valve (13) must be positioned upstream from the machine, as set forth by the EN 1717 standard.

FOR THE USA - The water connections and drains must be made in accordance with the 2003 International Plumbing Code of the International Code Council (ICC), or the 2003 Uniformed Hydraulic Code of the IAPMO. The machine must be installed with a suitable check valve as set forth by the national standards.

Electrical connection

- The conformity of the electrical system, effectiveness of the earthing system and functionality of the differential circuit breaker - all of which are fundamental for guaranteeing the appliance's electrical safety - are the responsibility of the person in charge of the electrical system on which the equipment is installed.
- Before installation, make sure that the electrical system is equipped with the protection device **(9)**, as indicated in the safety notes.



- To connect the machine to the electric mains, refer to next chapter.
- Do not use extension leads or electrical adapters for multiple outlets.
- The access spaces to the machine and main switch must be left clear, in order to allow the user to intervene without any constrictions and leave the area immediately when needed.

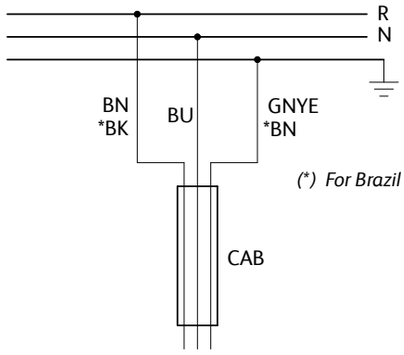
Every electrical connection operation must be carried out with the mains off and the power supply disconnected. The Technician must also check that there is no voltage present, by using a multimeter, for example.

The electrical system must be equipped with a protection device (9) that ensures an omnipolar disconnection from the mains with a contact opening distance in over-voltage category III conditions and which guarantees a suitable residual-current device, equal to 30 mA, in compliance with current laws and safety regulations.

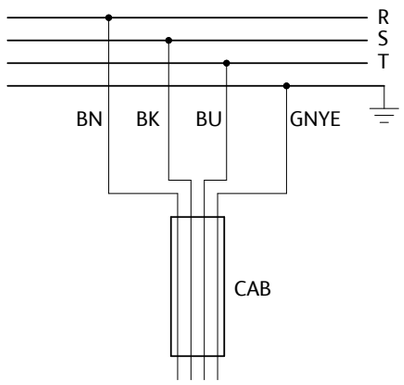
To power supply change, see the Tecnician's Manual.

We recommend that you promptly report any problems encountered during the appliance's installation to the Manufacturer.

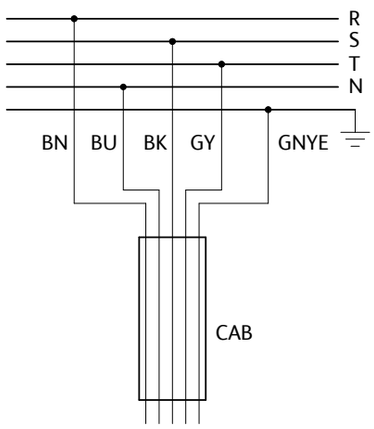
CONNECTION TO THE POWER SUPPLY



3-CONDUCTOR CABLE (Phase+Neutral+Earth)



4-CONDUCTOR CABLE (3 Phase+Earth)



5-CONDUCTOR CABLE (3 Phase+Neutral+Earth)

R	Phase	**CAB**	Power cable
S	Phase	**GY**	Grey
T	Phase	**GNYE**	Yellow-green
N	Neutral	**BN**	Brown
⏚	Earth	**BK**	Black
BU	Blue		

To correctly connect the machine to the electric mains, please refer to the information provided on the nameplate.

Turning the machine on and off

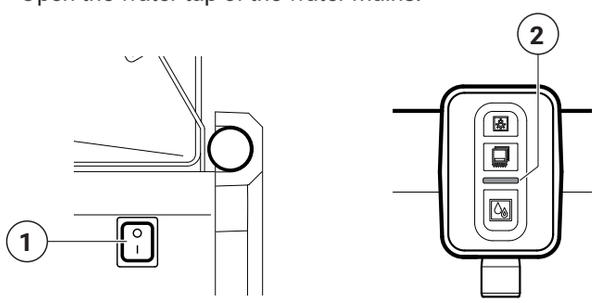
During the machine's heating-up phase (which varies depending on the model), the negative pressure valve will release steam for a few seconds until the valve closes.

Every day the water in the machine must be replaced, as indicated in the User Manual.

Start-up

Model without touchscreen display

- Open the water tap of the water mains.

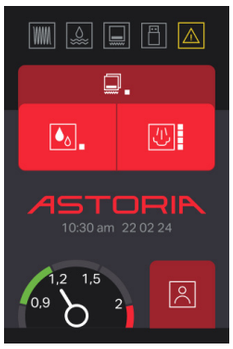


- Turn the power switch **(1)** to **ON**.
- Turning on the blue water level light in the boiler **(2)**.
- Wait for the heating unit to be automatically filled with water, if necessary.
- When the water level indicator in the boiler **(2)** turns white the machine is ready for use.

Model with touchscreen display

- Open the water tap of the water mains;
- Turn the power switch **(1)** to **ON.**
- Wait and follow the instructions on the display.

- The machine is ready for use when the display appears as shown on the side.



Turning off the machine

Turn off the machine using the main switch.

Dispensing coffee

Preparing the filter holder

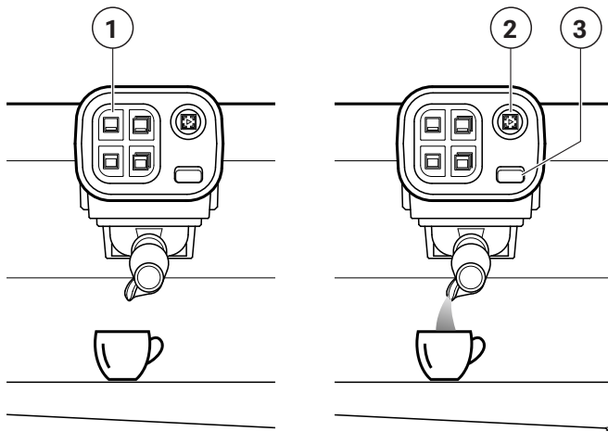
Before filling the filter holder, make sure it is empty and any previous coffee residue has been removed.

- 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.

Dispensing

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

- Place the coffee cup under the dispensing spout.
- Press the desired dose button (e.g ☐ **(1)** and wait for the machine to finish dispensing (the selected dose button will turn on).



- To stop the coffee dispensing at any time, press the ☐ or ⛶ **(2)** button.

The display (3) will count the duration of the dispensing cycle in seconds.

MAINTENANCE AND CLEANING

Safety precautions

Carefully read the instructions provided in the chapter "SAFETY PRECAUTIONS" on page 19.

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.).

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 the User Manual.	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 WATER SOFTENER	Replace the water filter cartridge or regenerate the water softener as often as specified by the manufacturer.			X

Cleaning operations

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
Body and Grilles: Clean the panels of the body with a cloth dampened in lukewarm water. Remove the drip tray and cup holder grille and wash with hot water.	X	
Filters and Filter Holders: Wash the filters and filter holders on a daily and weekly basis, as indicated in the User Manual. Perform the cleaning operations on a daily basis as indicated in the User Manual.	X	X

Steam nozzle: Keep the nozzle clean at all times using a cloth dampened in lukewarm water. Check and clean the nozzle tips, by clearing the steam outlet holes with a small needle. Perform the wash on a weekly basis, as indicated in the User Manual.	**X**	**X**
Dispensing unit: Wash the dispensing unit as described in the User Manual. Perform the cleaning operations on a daily basis as indicated in the User Manual. Clean the interior on a weekly basis, as indicated in the User Manual.	**X**	**X**
Grinder-dispenser and Hopper: Clean the hopper and the dispenser inside and out with a cloth dampened with warm water. When finished, dry all parts thoroughly.		**X**

DECOMMISSIONING

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

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

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

DISMANTLING

The machine must only be dismantled by the Technician.

DISPOSAL

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.

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.

IMPORTANT:

Ce document contient de brèves instructions pour l'installation et l'utilisation de la machine à café. Pour plus de détails, nous vous recommandons de consulter les manuels d'utilisation et techniques disponibles après inscription dans l'espace réservé du site Web du fabricant à l'adresse suivante : www.astoria.com
Le fabricant se réserve le droit d'apporter toutes améliorations et/ou modifications au produit.

NIVEAU DE FORMATION ET D'INFORMATION DEMANDÉ À L'UTILISATEUR ET AU TECHNICIEN

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.

Le Technicien:

- est la personne spécialisée, spécifiquement formée et autorisée à effectuer les opérations suivantes conformément à la réglementation en vigueur: transport et manutention, stockage, installation, mise en service, entretien, mise hors service, démontage et élimination de la machine.
- doit être adéquatement formé et informé sur les risques résiduels présents lors de ces opérations et lors du fonctionnement de la machine.
- doit être capable d'appliquer toutes les bonnes pratiques dans le respect des principes d'hygiène alimentaire.

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.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Bien que tous les dispositifs de sécurité aient été adoptés sur la machine afin d'éliminer les risques possibles pour le Technicien, celle-ci présente certains risques résiduels.
Ces risques résiduels, ainsi appelés, sont liés à des parties de la machine qui peuvent représenter un danger pour le Technicien s'il les utilise de manière incorrecte ou commet une erreur d'évaluation ou de désactivation en contournant les dispositions contenues dans ce Manuel.
La machine est également équipée d'une signalisation appropriée placée sur les zones à risques résiduels qui doivent être scrupuleusement respectées.
Il est nécessaire de prêter attention aux risques résiduels présents lors des opérations indiquées dans les paragraphes suivants, qui ne peuvent être éliminés.
Le respect des règles de sécurité de la machine et de l'installation dépend de l'utilisation, de l'installation, de l'entretien et du fonctionnement corrects de la machine. Ces facteurs relèvent de la responsabilité de l'acheteur, du Technicien et de l'employeur du Technicien.
L'employeur du technicien est responsable de la sélection et de la formation du personnel pour l'installation, le fonctionnement et l'entretien corrects de la machine et de ses systèmes de protection..

TRANSPORT ET MOUVEMENT

Danger d'écrasement des mains

Les opérations de mouvement doivent

FRANÇAIS

toujours être effectuées par un personnel qualifié, conformément à la réglementation en matière de santé et de sécurité applicables.
Avant de procéder aux opérations de transport/mouvement, vérifier le parcours à suivre, les dimensions de passage nécessaires, les distances de sécurité, les endroits appropriés au positionnement et les moyens nécessaires à l'opération.
Les opérations de mouvement doivent être effectuées par au moins 2 personnes ou à l'aide de dispositifs de levage appropriés.
Compte tenu du poids de l'équipement, il est recommandé de faire extrêmement attention durant les opérations de mouvement.
Le fabricant n'est pas responsable des préjudices ou dommages causés par les équipements, matériel de levage et vêtements impropres aux opération que l'opérateur doit effectuer.
Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils peuvent être dangereux.

INSTALLATION

Danger électrique

Danger haute température

Danger d'explosion

Interdiction d'entretien avec pièces en mouvement

Les opérations d'installation doivent toujours être effectuées par un personnel qualifié, conformément à la réglementation en matière de santé et de sécurité applicables.
L'alimentation en eau de l'appareil doit être effectuée avec de l'eau appropriée à la consommation, conformément aux dispositions en vigueur dans le lieu d'installation.
L'installateur doit réaliser les raccordements hydrauliques en respectant les normes d'hygiène et de sécurité hydraulique de protection de l'environnement, en vigueur dans le lieu d'installation.
La sécurité totale de cet appareil n'est garantie que lorsqu'il est branché à une installation efficace de mise à la terre, effectuée conformément aux normes de sécurité en vigueur.
L'installation électrique doit être équipée d'un interrupteur différentiel approprié (disjoncteur). Il est important de vérifier ces critères et en cas de doute, demander à une personne qualifiée de contrôler soigneusement votre installation.
Le fabricant ne peut pas être considéré comme responsable d'éventuels dommages provoqués par une installation électrique non appropriée.
S'assurer que la puissance de l'installation électrique soit suffisante pour fournir l'énergie nécessaire au fonctionnement de la machine.
Effectuer les opérations d'installation avec l'appareil hors tension en coupant l'alimentation électrique au niveau du commutateur principal.

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 Manuelal.

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

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

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

Danger électrique

L'usage d'un 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 fermeture du local).
Il est strictement interdit d'apporter des modifications de toute nature à la machine et à ses fonctions, ainsi qu'au présent document.

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.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE A LA RESPONSABILITE DU TECHNICIEN

Danger électrique

Danger haute température

Danger d'explosion

L'accès à la zone de service est réservé aux personnes ayant des connaissances pratiques et une expérience de l'appareil, en particulier en matière de sécurité et d'hygiène.

Les opérations d'entretien et de nettoyage doivent toujours être effectuées exclusivement par le Technicien dans le respect et avec la fréquence requise par les normes de santé et de sécurité en vigueur dans le pays d'installation.
Les opérations d'entretien et de nettoyage sont soumises aux règles comportementales de sécurité:

- ne pas effectuer les opérations d'entretien avec la machine en fonctionnement;
- ne pas immerger la machine dans l'eau;
- ne pas verser de liquides sur la machine et ne pas utiliser de jets d'eau pour la nettoyer;
- les opérations d'entretien et de nettoyage ne doivent pas être effectuées par des enfants ou personnes non formées;
- ne pas effectuer d'opérations d'entretien et de nettoyage différentes de celles indiquées dans le manuel du technicien.

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

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

Effectuer uniquement les opérations d'entretien et de nettoyage décrites dans le manuel du technicien.
Si le problème persiste, éteindre la machine et contacter le fabricant.
Toutes les opérations d'entretien doivent être effectuées après avoir débranché l'alimentation électrique, coupé l'alimentation hydraulique et l'arrivée de gaz (le cas échéant, et après le refroidissement complet de la machine.
Après un entretien et/ou une réparation, les composants utilisés doivent garantir les critères d'hygiène et de sécurité prévus initialement pour la machine.
Cela est réalisé en utilisant uniquement des pièces de rechange d'origine. Après une réparation ou un remplacement de composants qui concernent des parties en contact avec de l'eau et des aliments, effectuer la procédure de lavage comme s'il s'agissait d'une première installation.

Il est du devoir du Technicien d'informer l'Utilisateur sur les modalités d'essais périodiques des équipements sous pression et des dispositifs de sécurité conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE A LA RESPONSABILITE DE L'UTILISATEUR

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 quelconque 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 indiqué dans le manuel de l'utilisateur.

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.

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 manuel de l'utilisateur.

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

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.

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_2.

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.

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

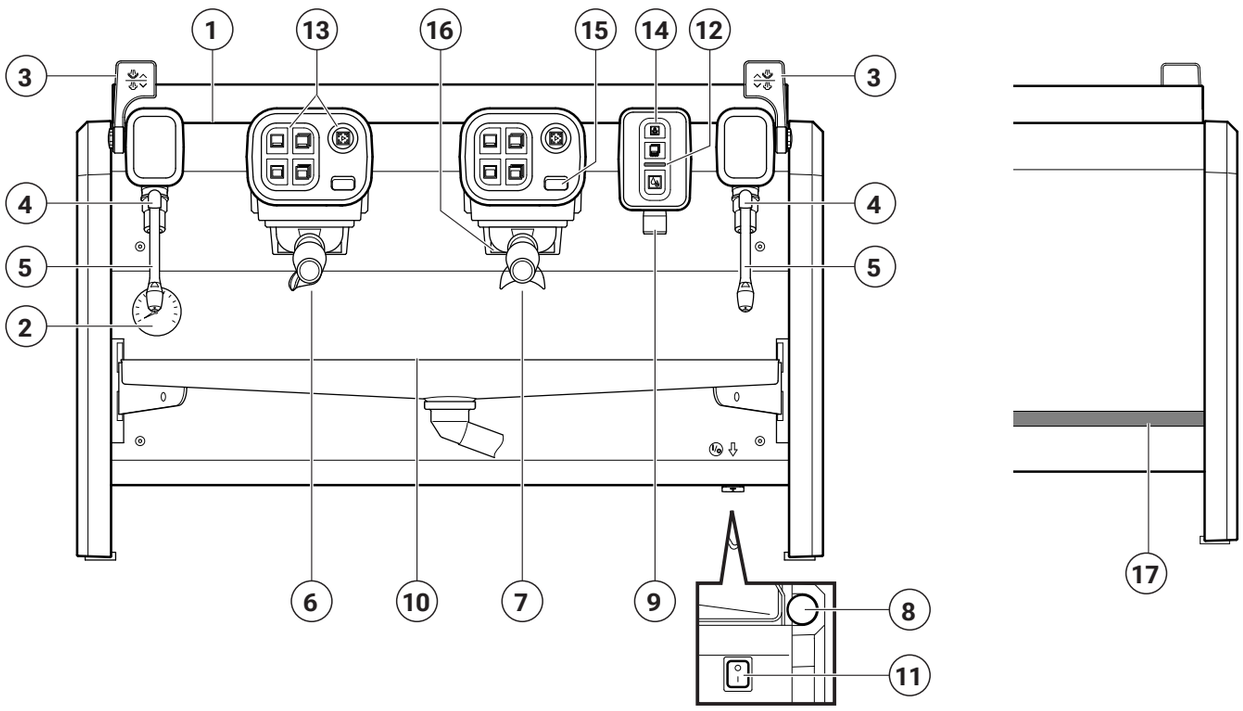
RCW GERMANY GMBH
Schleifwiesenstrasse, 27
71723 GROSSBOTTWAR - GERMANY
Tel. +49 7148 1629-991 - Fax +49 7148 1629-992
E-mail: info@rcwgermany.de
Web-site: www.astoria.com

RCW USA
1597 Post Rd Fairfield
CONNECTICUT 06824 - USA
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

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.
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.

** selon la version.*

Données et marquage

Les données techniques générales des machines sont reportées dans les manuels de l'utilisateur et du techniques.

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 donnes techniques spécifiques de l'équipement et le pays de production, est apposée sous le bac d'évacuation.

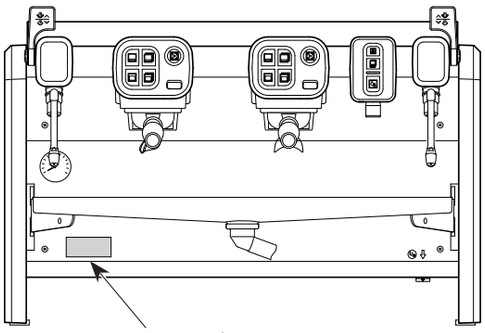
Un exemple de plaque signalétique est fourni ci-après.

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

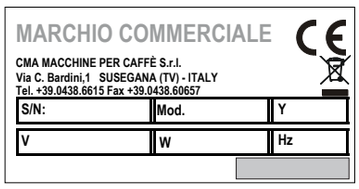
- **S/N** - numéro de série de la machine;
- **Mod.** - modèle de la machine
- **Y** - date de fabrication.

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.



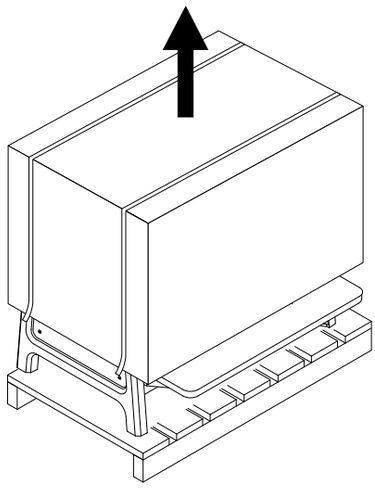
La plaque signalétique est située sous le bac d'évacuation



DÉBALLAGE DE LA MACHINE

Déballer la machine uniquement au moment de l'installation effective afin d'éviter les chocs accidentels susceptibles de l'endommager:

- Ouvrir l'emballage en veillant à ne pas endommager le contenu
- Sortir les protections de la machine et les éléments se trouvant dans l'emballage
- Sortir la machine de l'emballage
- Jeter les matériaux d'emballage conformément aux réglementations en vigueur.



Après avoir déballé la machine, vérifier son état en contrôlant que qu'aucune pièce n'a été endommagée par le transport et qu'il ne manque aucun élément. Le cas échéant, avertir immédiatement (au plus tard dans les 7 jours après la livraison), le TRANSPORTEUR et le FABRICANT en indiquant les références de la machine et en fournissant des documents photographiques:
Nous conseillons de conserver l'emballage jusqu'à l'échéance de la garantie.
Bois, clous, agrafes, carton : matériaux non polluants, mais faisant l'objet d'un recyclage correct.
Plastique : matériau polluant à ne pas brûler (danger d'émanations toxiques), ni disperser dans l'environnement. Doit être éliminé conformément aux règlements en vigueur.

Dimensions et poids

MODÈLE	2GR	3GR
Largeur (mm)	770	990
Profondeur (mm)	633	633
Hauteur (mm)	490	490
Poids net maximal (kg)	56	72
Poids brut maximal (kg)	72	90

INSTALLATION

Précautions de sécurité

Lire attentivement les consignes figurant au chapitre "PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ" à la page 35.

L'utilisation de la machine sans avoir auparavant fait effectuer toutes les opérations d'installation par un personnel technique peut comporter de graves dommages à l'appareil et vis-à-vis des personnes.

Toute intervention sur le circuit électronique de la machine lorsque celle-ci est encore sous tension entraînera automatiquement la déchéance de la garantie.

Caractéristiques des EPI

Durant les phases d'installation de la machine, il est nécessaire d'utiliser les EPI suivants:

Obligation du port de gants de protection contre les coupures et les abrasions.

Utilisation obligatoire de protections oculaires.

Utilisation obligatoire de chaussures de sécurité.

Conditions environnementales

Température ambiante

Les équipements électriques et électroniques montés sur la machine ont été conçus et fabriqués pour fonctionner correctement dans des environnements où la température est comprise entre 5 et 40°C.

Humidité relative

Les équipements électriques et électroniques montés sur la machine ont été conçus et fabriqués pour fonctionner correctement dans un environnement dont l'humidité relative ne dépasse pas 50% et à une température de 40°C ou 90% à une température de 20°C.

Altitude

L'altitude du lieu d'installation ne doit pas dépasser 2000 m.

Espaces d'installation et espaces de travail

Avant l'arrivée de la machine, l'espace adapté à son installation devra être prédisposé:

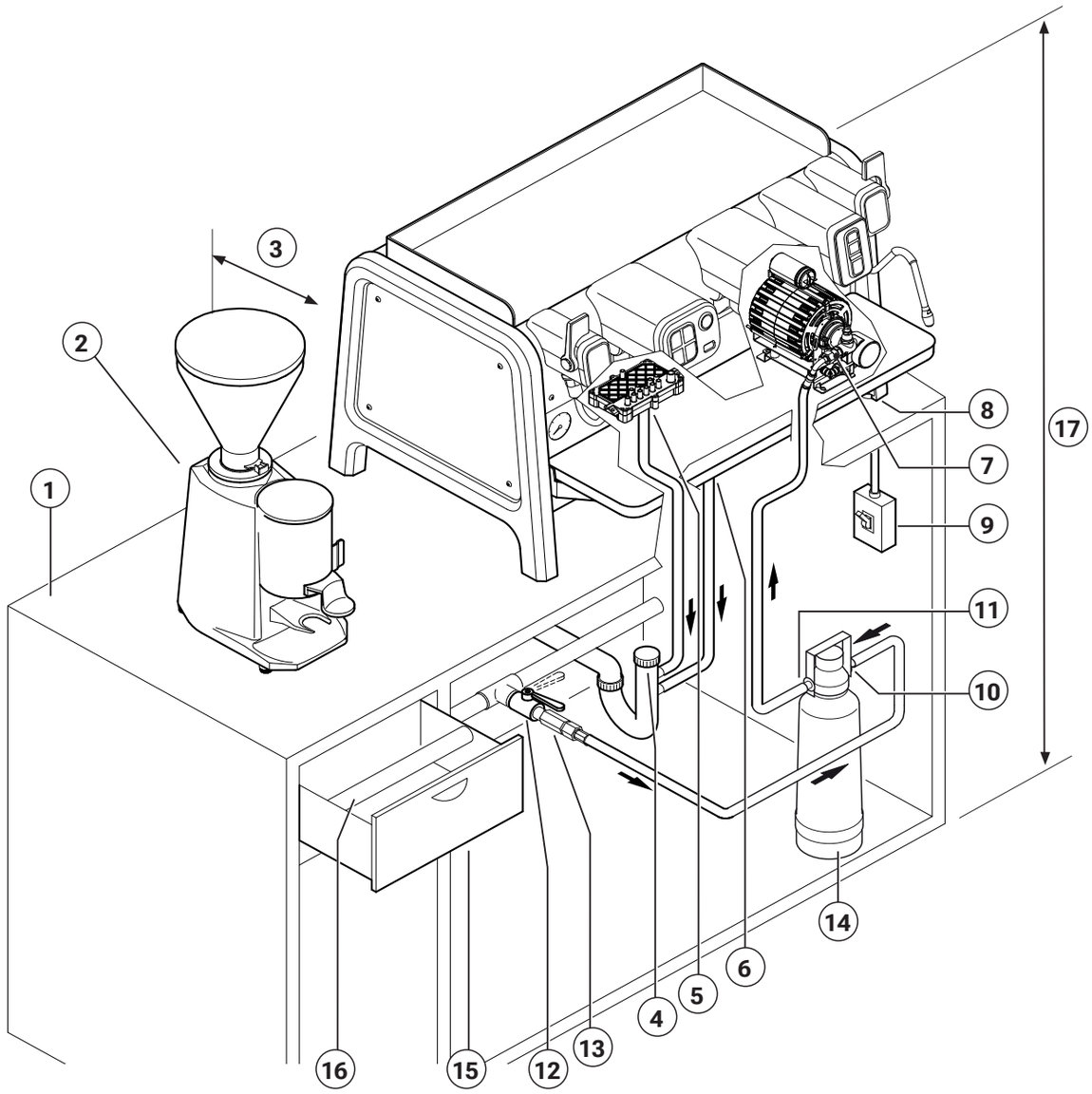
- L'appareil n'est pas adapté à une installation dans une zone où un jet d'eau pourrait être utilisé;
- la machine n'est pas adaptée à une utilisation en extérieur;
- la machine ne peut pas être utilisée à l'intérieur des cuisines;
- local adapté au type d'utilisation et espace approprié à une utilisation commode de la machine;
- éclairage adapté, conforme aux normes en vigueur;
- système de mise à la terre, conforme aux normes en vigueur;
- prédisposition du système électrique conforme aux normes en vigueur.

Plan de support

Pour garantir un degré suffisant d'ergonomie et de sécurité à la machine, il est nécessaire de fournir une base de support ayant les caractéristiques suivantes (références du dessin à la page suivante):

- Garantir l'espace suffisant au positionnement de la machine et à son utilisation correcte;
- le plan **(1)** doit être confortable et capable de supporter le poids de la machine. La hauteur de la partie supérieure de la machine **(17)** doit être d'au moins 150 cm du sol;
- la base doit être parfaitement de niveau et sans irrégularités;
- La base doit être à proximité des raccords d'eau **(12)** et du circuit électrique **(9)**;
- en cas d'installation près d'un mur, maintenir une distance minimum de 50 cm entre la machine et le mur **(3)**;
- équiper le plan de travail de la machine de tiroir **(15)** pour la récupération des marcs de café, préférablement avec un support caoutchouté **(16)** pour cogner le porte-filtre.

Pour un bon fonctionnement et pour assurer la sécurité, la machine doit être placée sur un plan parfaitement horizontal.
Pour une mise à niveau parfaite, agir sur les pieds d'appui réglables (8).

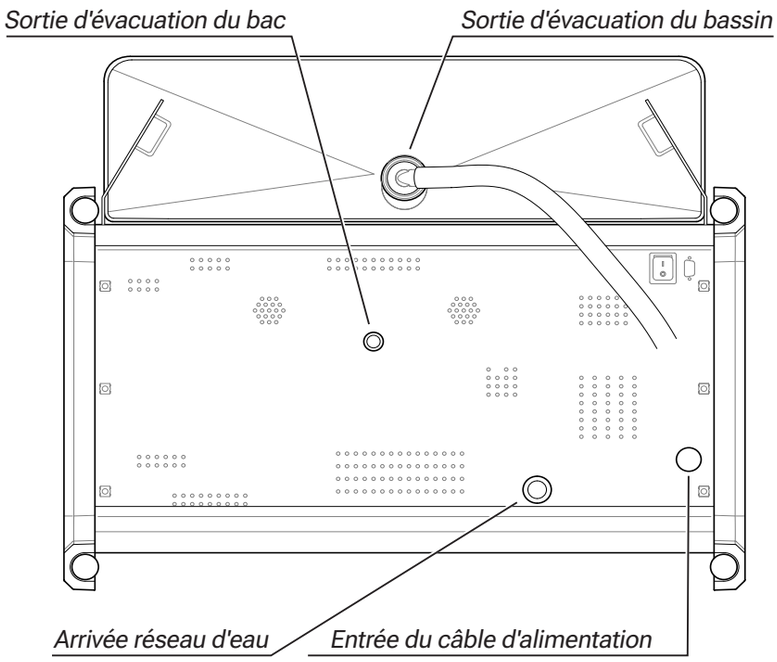


1. Plan de support.
2. Moulin-doseur.
3. Distance minimum de 50 cm entre la machine et le mur.
4. Évacuation vers les égouts.
5. Sortie d'évacuation du bac.
6. Sortie d'évacuation du bassin.
7. Arrivée réseau d'eau.
8. Pieds de la machine réglables.
9. Interrupteur secteur.
10. Entrée filtre à eau.
11. Sortie filtre à eau.
12. Robinet d'alimentation en eau.
13. Clapet anti-retour réseau d'eau.
14. Purificateur d'eau.
15. Tiroir de dépôt du marc de café.
16. Support de vidage du marc de café porte-filtre.
17. Hauteur du comptoir de support 150 cm.

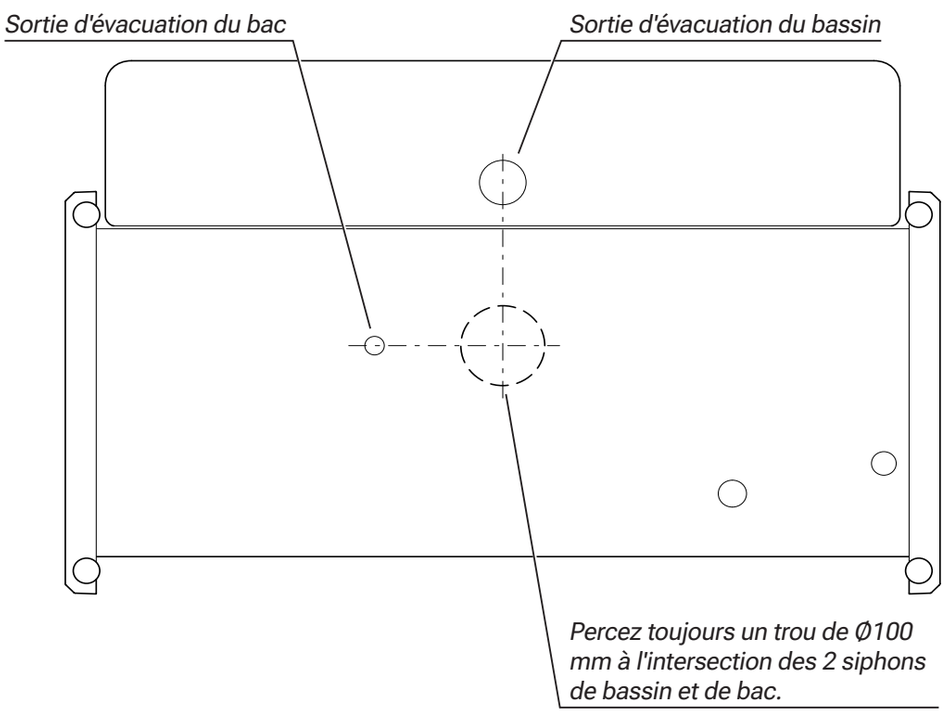
Perçage du comptoir de support

Si des trous sont nécessaires sur le comptoir de support afin de permettre le passage des tubes de remplissage et d'évacuation d'eau ainsi que le passage des câbles d'alimentation électrique, suivre les instructions indiquées sur les dessins ci-dessous.

Description des connexions de la machine



Position du trou sur le banc



Raccordement hydraulique

Avant d'effectuer le raccordement hydraulique, assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique.

Alimentation hydraulique

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

Matériel à utiliser

Durant l'installation de l'appareil, les composants et le matériel à utiliser sont ceux fournis avec l'appareil. Si d'autres éléments s'avèrent nécessaires, l'installateur doit vérifier leur caractère adapté dans le cadre d'une utilisation en contact avec de l'eau destinée à la consommation par des humains.

Raccordements hydrauliques

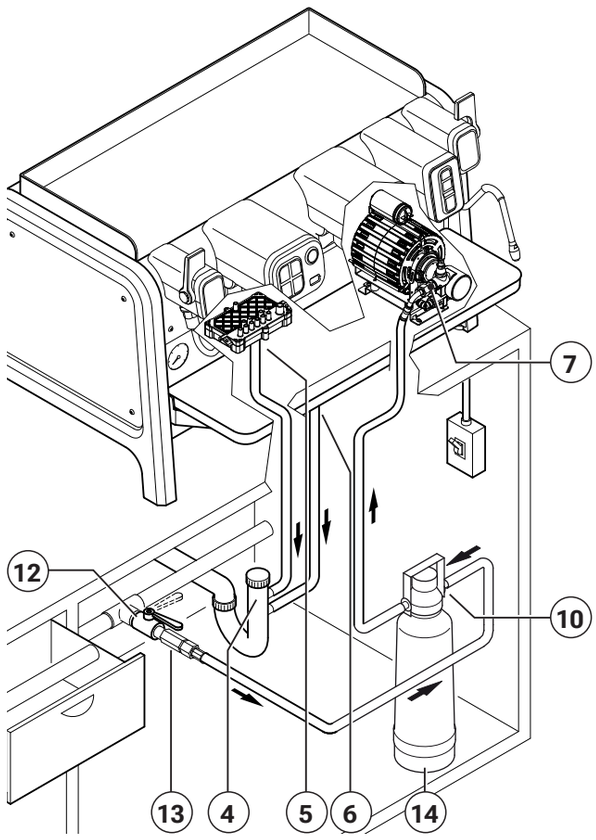
Le technicien doit réaliser les raccordements hydrauliques en respectant les normes d'hygiène et de sécurité hydraulique de protection de l'environnement, en vigueur dans le lieu d'installation.

- Installer un robinet sur le réseau de distribution d'eau pour couper l'arrivée d'eau à la machine;
- afin d'éviter de l'endommager, il est conseillé d'installer le filtre d'épuration de l'eau dans un endroit à l'abri des chocs accidentels;
- en absence du filtre d'épuration d'eau **(14)**, effectuer directement le branchement au réseau d'eau **(12)** en entrée de la machine **(7)**;
- lors du raccordement du bacs d'évacuation de la machine **(5)** et **(6)** au système d'évacuation des eaux usées **(4)**, éviter de former des courbes trop étroites ou des goulets d'étranglement, et pourvoir à une inclinaison suffisante pour permettre l'écoulement de l'eau;
- l'évacuation doit être branchée à un siphon pouvant être facilement inspecté avec nettoyage périodique afin d'éviter tout retour de mauvaises odeurs;
- afin d'éviter que la machine ne s'oxyde ou ne se détériore avec le temps, ne pas utiliser de raccords en fer, même galvanisé, pour effectuer les raccordements hydrauliques.

Après l'installation, avant d'utiliser la machine, procéder au renouvellement de l'eau des circuits hydrauliques comme indiqué dans le manuel d'utilisation et d'entretien de l'utilisateur.

A chaque nouvelle installation de la machine, de nouveaux tuyaux de raccordement doivent être utilisés. N'utilisez pas d'anciens tuyaux de raccordement.

Le réseau d'eau utilisé doit fournir de l'eau froide destinée à la consommation humaine (eau potable) à une pression comprise entre 0,15-0,6 MPa (1,5 et 6 bar). En cas de pression supérieure à 0,6 MPa (6 bar), installer un réducteur de pression en amont de la pompe.



Tous les raccords de charge sont du type 3/8 gaz mâle. Le bac d'évacuation est raccordé à un tuyau d'un diamètre interne de 20 mm.
Au cas où un réservoir externe serait utilisé : le tuyau de raccordement entre la machine et le réservoir ne doit pas dépasser 150 cm.
Les machines sont dotées du dispositif « Time-out » qui permet le remplissage du chauffe-eau dans un délai maximum fixé. Cette fonction évite que l'eau ne sorte de la soupape du chauffe-eau (inondation) et permet d'éviter la surchauffe de la motopompe.

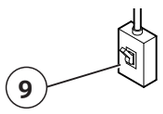
POUR LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE : aussi bien pour le raccordement hydraulique au réseau de distribution d'eau que pour le raccordement à un réservoir externe, il est nécessaire d'interposer un clapet de nonretour (13) en amont de la machine conformément aux normes EN 1717.

POUR LES U.S.A. - Les raccordements de l'eau et des évacuations doivent être réalisés conformément au Code Hydraulique International 2003 de l'International Code Council (ICC), ou au Code Hydraulique Uniformisé 2003 de l'IAPMO. La machine doit être installée en prévoyant un clapet anti-retour approprié, comme prévu par les normes nationales.

Raccordement électrique

- L'installation doit être effectuée conformément aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation. Le propriétaire/gérant de l'installation doit confirmer à l'installateur que l'eau respecte les critères ci-dessus.

- Installer un interrupteur de protection général **(9)** comme prévu par les normes de sécurité en vigueur et adapté à la puissance nominale.



- Pour le raccordement électrique de la machine, voir le chapitre suivant.

- Ne pas utiliser de rallonges ou d'adaptateurs électriques pour multiprises. Si ces derniers sont indispensables, utiliser uniquement des adaptateurs simples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur. Ne jamais dépasser la valeur de charge indiquée sur l'adaptateur simple et sur les rallonges, ou celle de puissance maximum indiquée sur l'adaptateur.

- Les espaces d'accès à la machine et à l'interrupteur général doivent être bien dégagés pour permettre à l'utilisateur de pouvoir intervenir facilement et aussi de quitter immédiatement la zone s'il y a lieu.

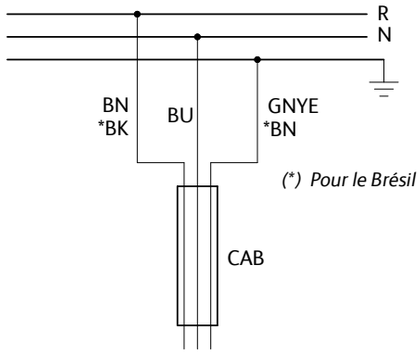
Tous les branchements électriques doivent être effectués hors tension et, une fois l'alimentation électrique débranchée, le Technicien doit toujours vérifier l'absence de tension, par exemple à l'aide d'un multimètre.

L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif de protection (9) qui assure la déconnexion omnipolaire du réseau avec une distance d'ouverture des contacts dans les conditions de catégorie de surtension III et qui garantit une protection différentielle adéquate avec une intensité de courant différentiel égale à 30 mA conformément avec les lois et réglementations de sécurité en vigueur.

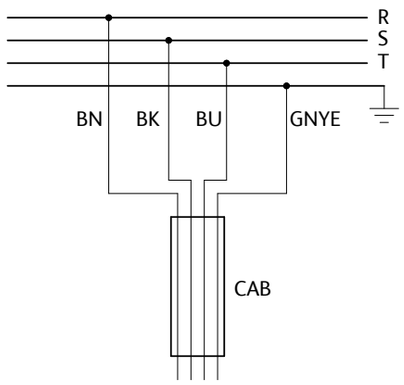
Pour apporter des modifications à l'alimentation, consultez le Manuel du technicien.

Il est recommandé de signaler rapidement au constructeur tout problème éventuel relatif à l'installation de la machine.

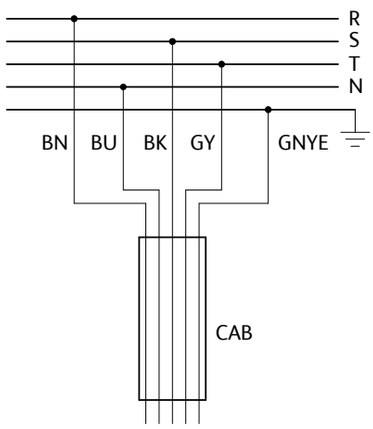
RACCORDEMENT RÉSEAU ÉLECTRIQUE



CÂBLE À 3 CONDUCTEURS (Phase + Neutre + Terre)



CÂBLE À 4 CONDUCTEURS (3 Phases + Terre)



CÂBLE À 5 CONDUCTEURS (3 Phases + Neutre + Terre)

R	Phase	**CAB**	Câble d'alimentation
S	Phase	**GY**	Gris
T	Phase	**GNYE**	Jaune Vert
N	Neutre	**BN**	Marron
⏚	Terre	**BK**	Noir
BU	Bleu		

Pour effectuer la connexion électrique correcte de la machine, reportez-vous à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique de la machine.

Allumage et arrêt

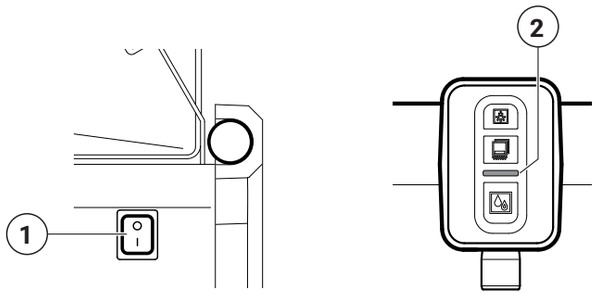
Durant la phase de chauffage de la machine (durée variable en fonction du modèle) la soupape anti-dépression émettra de la vapeur pendant quelques secondes jusqu'à sa fermeture.

Au quotidien, il faut procéder au renouvellement de l'eau des circuits hydrauliques comme indiqué sur le manuel pour l'utilisateur.

Chauffage

Version sans écran tactile

- Ouvrir le robinet d'eau du réseau général;

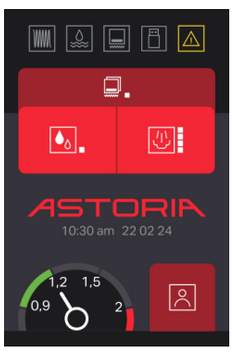


- mettez l'interrupteur d'alimentation en position ON **(1)**,
- le voyant bleu du niveau d'eau de la chaudière **(2)** s'allume;
- attendez le chargement automatique de l'eau dans la chaudière et le chauffage
- lorsque l'indicateur de niveau d'eau dans la chaudière **(2)** devient blanc, la machine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

Version avec écran tactile

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

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



Arrêt de la machine

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

Distribution du café

Préparation du porte-filtre

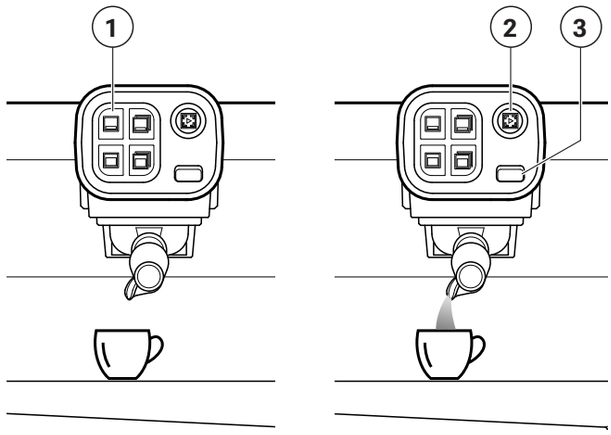
Avant de remplir le porte-filtre, s'assurer qu'il est vide et que le filtre est débarrassé de tous les résidus de café précédents.

- 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.

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.

FRANÇAIS

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Précautions de sécurité

Lire attentivement les avertissements figurant au chapitre "PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ" à la page 35.

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.).

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 sur le manuel pour l'utilisateur.	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

Opérations de nettoyage

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 nettoyants 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
Carrosserie et grilles: Nettoyer les panneaux de la carrosserie avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Retirer le bac d'évacuation et la grille de support de tasses et les laver à l'eau chaude.	X	

Filtres et porte-filtres: Effectuer le lavage sur une base quotidienne ou hebdomadaire comme indiqué sur le manuel pour l'utilisateur. Quotidiennement, procéder au nettoyage comme indiqué sur le manuel pour l'utilisateur.	X	X
Buse à vapeur: Nettoyer régulièrement le buse avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Contrôler et nettoyer les extrémités de la buse à vapeur en libérant les orifices de sortie de la vapeur avec une aiguille. Une fois par semaine, procéder au lavage comme indiqué sur le manuel pour l'utilisateur.	X	X
Groupe de distribution: Laver le groupe de distribution en suivant les indications sur le manuel pour l'utilisateur. Quotidiennement, procéder au nettoyage comme indiqué sur le manuel pour l'utilisateur. Une fois par semaine, procéder à un lavage interne comme indiqué sur le manuel pour l'utilisateur.	X	X
Moulin-doseur et trémie: Avec un chiffon et de l'eau tiède, nettoyer la trémie et le doseur à l'intérieur et à l'extérieur. Puis sécher soigneusement.		X

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.

DÉMANTÈLEMENT

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

ÉLIMINATION

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.

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.

WICHTIG:

Dieses Dokument enthält kurze Anweisungen zur Installation und Verwendung der Kaffeemaschine. Für weitere Einzelheiten empfehlen wir Ihnen, die Benutzer- und technischen Handbücher zu konsultieren, die nach der Registrierung im reservierten Bereich der Website des Herstellers unter der folgenden Adresse verfügbar sind: www.astoria.com.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Verbesserungen und/oder Änderungen am Produkt vorzunehmen.

VOM BENUTZER UND TECHNIKER VERLANGTER KENNTNIS - UND INFORMATIONSSTAND

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.

Der Techniker:

- Ist eine Fachkraft, die speziell ausgebildet und befugt ist, folgende Tätigkeiten in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften auszuführen: Transport und Handhabung, Lagerung, Installation, Inbetriebnahme, Wartung, Außerbetriebnahme, Abbau und Entsorgung der Maschine.
- Muss über die bestehenden Restrisiken während diese Vorgänge und des Maschinenbettiebs angemessen angewiesen und unterrichtet sein.
- Muss in der Lage sein, alle bewährten Vorgehensweisen unter Beachtung der Grundsätze der Lebensmittelhygiene anzuwenden.

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.

SICHERHEITSMAßNAHMEN

Auch wenn an der Maschine alle Sicherheitsvorkehrungen getroffen wurden, die auf die Beseitigung eventueller Risiken beim Gebrauch durch den Techniker abzielen, sind dennoch einige Restrisiken vorhanden. Diese sogenannten Restrisiken beziehen sich auf Maschinenteile, die eine Gefahr für den Techniker darstellen können, wenn dieser sie nicht korrekt einsetzt oder durch eine falsche Beurteilung oder Deaktivierung die in diesem Handbuch beschriebenen Vorschriften umgeht.

Die Maschine ist außerdem mit entsprechenden Hinweisen an den Bereichen mit Restrisiko ausgestattet, die streng beachtet werden müssen.

Auf die Restrisiken, die während der in den folgenden Absätzen angeführten Vorgänge bestehen und nicht beseitigt werden können, ist zu achten.

Die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften der Maschine und Anlage hängt von der korrekten Verwendung, Installation, Wartung und Bedienung der Maschine ab. Diese Faktoren liegen in der Verantwortung des Käufers, des Technikers und des Arbeitgebers des Technikers.

Der Arbeitgeber des Technikers ist für die Auswahl und Schulung des Personals zuständig und somit für die ordnungsgemäße Installation, Bedienung und Wartung der Maschine und ihrer Schutzsysteme verantwortlich.

TRANSPORT UND VERLAGERUNG

Gefahr der Handquetschung

Verlagerungen müssen immer und ausschließlich vom Techniker entsprechend den geltenden Sicherheits- und Gesundheitsnormen durchgeführt werden.
Vor dem Transport und/oder der Verlagerung müssen der zurückzulegende Weg, der erforderliche Raumbedarf, die Sicherheitsabstände, die geeigneten Abstellplätze und die geeigneten Transportmittel überprüft werden.
Die Verlagerung der Maschine muss durch mindestens 2 Personen oder durch eine geeignete Hebevorrichtung erfolgen.
Angesichts des Gewichts der Maschine ist sie mit äußerster Vorsicht zu handhaben.
Der Hersteller haftet nicht für Unfälle oder Schäden, die für den vom Benutzer durchgeführten Vorgang durch unsachgemäße Kleidung, Hubwerkzeuge und persönliche Ausstattung verursacht werden.
Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern verwahren, da es sich um eine potentielle Gefahrenquelle handelt.

INSTALLATION

Gefahr durch Strom

Gefahr durch hohe Temperatur

Explosionsgefahr

Wartungsverbot bei bewegten Teilen

Die Installation muss immer und ausschließlich vom Techniker entsprechend den geltenden Sicherheits- und Gesundheitsnormen durchgeführt werden.
Die Wasserversorgung des Geräts muss, gemäß den geltenden Bestimmungen des Installationsorts, mit für den menschlichen Verzehr geeignetem Wasser erfolgen.
Der Techniker muss die Wasseranschlüsse unter Beachtung der geltenden Hygienevorschriften und der hydraulischen Sicherheit zum Umweltschutz am Installationsort ausführen.
Um die elektrische Sicherheit zu gewährleisten, muss das Gerät geerdet sein, und die Anlage, in der es installiert ist, gemäß den Sicherheitsgesetzen und -normen mit einem Leistungsschutzschalter ausgestattet sein.
Die Wirksamkeit des Erdungssystems und die Funktionalität des LS-Schalters, die für die Gewährleistung der elektrischen Sicherheit der Geräte wesentlich sind, gehören zu den Aufgaben des Zuständigen der elektrischen Anlage, in der das Gerät installiert ist.
Für Schäden, die durch eine ungeeignete Elektroanlage entstehen, ist der Hersteller nicht haftbar zu machen.
Es ist sicherzustellen, dass die Leistung der Elektroanlage genügend Energie für den Betrieb der Maschine bereitstellen kann.
Die Installation des Gerätes darf nur ohne Spannung erfolgen. Um die elektrische Anlage zu sichern und um die Arbeiten ohne Spannung durchzuführen, muss der Techniker die Regeln der geltenden technischen Normen anwenden (Trennen der Stromversorgung, Vermeiden von Verschließen von Kontakten, Sicherstellung der fehlenden Spannung usw.).

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 Duschraum verwenden;
- nicht am Stromkabel ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen;
- das Stromkabel des Geräts darf nicht vom Benutzer ausgetauscht werden. Im Falle einer Kabelbeschädigung die Maschine abschalten und sich ausschließlich an den Techniker wenden;
- das Gerät keinen Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne usw.);
- die Maschine nicht öffnen;
- keine Flüssigkeiten auf die Maschine gießen;
- verhindern, dass das Stromkabel gequetscht wird und/oder mit scharfen Oberflächen in Berührung kommen kann;
- nicht zulassen, dass das Gerät von Personen verwendet wird, die nicht in seine Bedienung eingewiesen wurden.

Gefahr durch hohe Temperatur
Einige Maschinenteile können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen. Daher sind folgende Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

- den Kontakt mit der Brühgruppe, dem Siebträger-Erhitzer und den Wasser-, Dampf- und Autosteamer-Düsen vermeiden;
- Dampf, Heißwasser oder Milch nicht auf Hände oder andere Körperteile richten.

Das Gerät kann von 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 informieren.
Den Techniker mit der regelmäßigen Wartung und Kontrolle aller Sicherheitsvorrichtungen beauftragen.

WARTUNG UND REINIGUNG UNTERLIEGEN DEM TECHNIKER

Gefahr durch Strom

Gefahr durch hohe Temperatur

Explosionsgefahr

Der Zugriff zum Servicebereich ist nur den Personen vorbehalten, die mit dem Gerät vertraut sind und hierbei insbesondere sämtliche Vorschriften zu Sicherheit und Hygiene kennen.

Die Wartung und Reinigung muss immer und ausschließlich vom Techniker entsprechend den geltenden Sicherheits- und Gesundheitsnormen durchgeführt werden.
Die Wartungs- und Reinigungsarbeiten müssen unter Einhaltung von Verhaltensregeln zur Sicherheit erfolgen:

- Keine Wartungsarbeiten bei laufender Maschine ausführen;
- Die Maschine nicht in Wasser tauchen;
- Weder Flüssigkeiten auf die Maschine gießen noch Wasserstrahlen zur Reinigung verwenden;
- Es ist nicht zuzulassen, dass Wartungs- und Reinigungsarbeiten von Kindern oder unzurechnungsfähigen Personen ausgeführt werden;
- Keine anderen Wartungs- und Reinigungsarbeiten als die in diesem Handbuch genannten ausführen.

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

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

Nur die in diesem Handbuch aufgeführten Wartungs- und Reinigungsarbeiten ausführen.
Falls die Behebung der Betriebsstörung nicht möglich sein sollte, die Maschine ausschalten und mit dem Hersteller Kontakt aufnehmen.
Sämtliche Wartungsarbeiten dürfen erst nach Trennen der Maschine vom Stromnetz, Absperren der Wasserversorgung und vollständigem Abkühlen der Maschine durchgeführt werden.
Nach einer Wartung und/oder Reparatur müssen die verwendeten Bauteile gewährleisten, dass die Hygiene- und Sicherheitsanforderungen, die ursprünglich für das Gerät vorgesehen waren, beibehalten werden. Dies ist nur der Fall, wenn Originalersatzteile verwendet werden. Nach einer Reparatur oder einem Austausch von Bauteilen, die mit Wasser oder Lebensmitteln in Berührung kommen, muss genau wie bei der Erstinstallation eine Reinigung durchgeführt werden.

Aufgabe des Technikers ist es, den Benutzer über die Methoden der regelmäßigen Prüfung der druckbeaufschlagten Geräte und Sicherheitsvorrichtungen gemäß den im Installationsland geltenden Rechtsvorschriften zu informieren.

WARTUNG UND REINIGUNG UNTERLIEGEN DEM BENUTZER

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 Reini-

gungsarbeiten 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.

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.

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
Wenn durch eine Störung an der Elektroanlage der Maschine ein Brand ausgelöst wird, ist wie folgt vorzugehen:
- Maschine über den Hauptschalter vom Stromnetz trennen;
- Feuerwehr rufen;
- Personen aus dem Raum evakuieren;
- Flammen mit einem CO_2-Feuerlöscher löschen.

MASCHINENIDENTIFIKATION

Die Identifikation der Maschine und des Modells wird auf dem TYPENSCHILD der Maschine und in der EU-KONFORMITÄTS-ERKLÄRUNG angegeben, die der Maschine beiliegt.

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
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

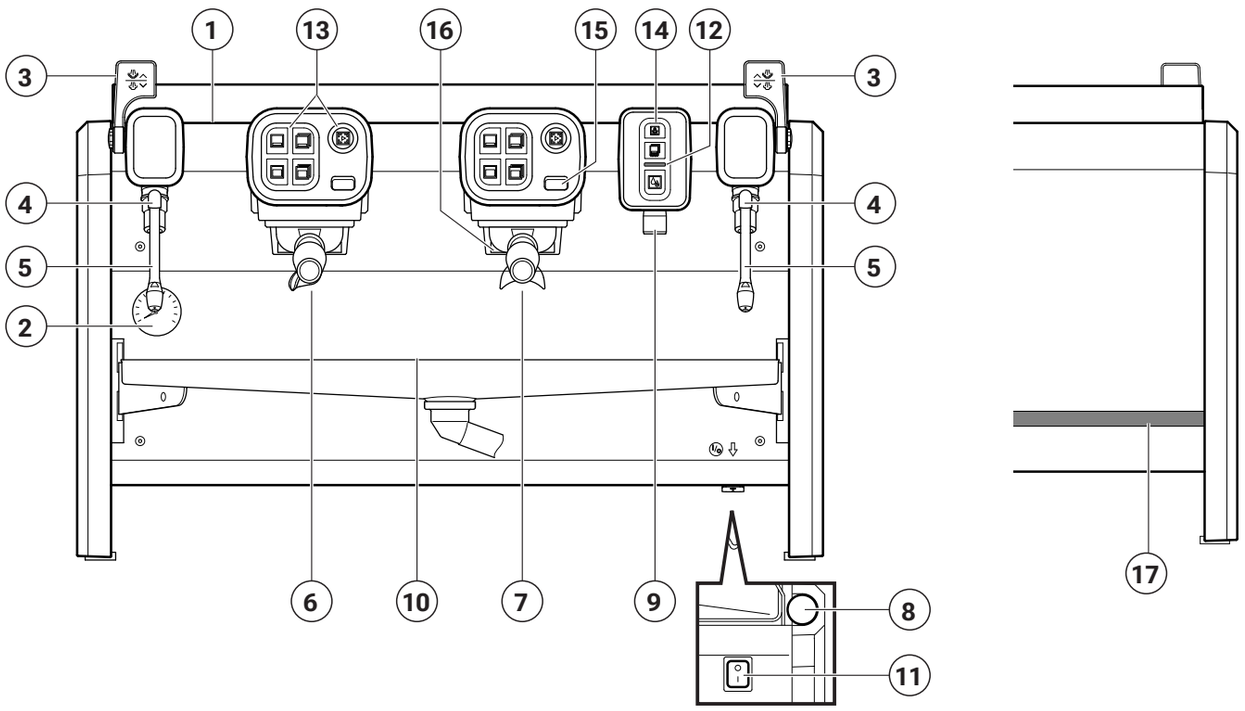
RCW GERMANY GMBH
Schleifwiesenstrasse, 27
71723 GROSSBOTTWAR - GERMANY
Tel. +49 7148 1629-991 - Fax +49 7148 1629-992
E-mail: info@rcwgermany.de
Web-site: www.astoria.com

RCW USA
1597 Post Rd Fairfield
CONNECTICUT 06824 - USA
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

Erläuterung der Maschine



1. Stellfläche Tassenwärmer.
2. Manometer.
3. Dampf-Drehknopf.
4. Verbrennungsschutz.
5. Dampfdüse.
6. 1 Tasse filterhalter.
7. 1 Tassen filterhalter.
8. Verstellbarer Fuß.
9. Heißwasserdüse.
10. Verstellbares Getränkehaltergitter..
11. Betriebsschalter.
12. Maschine eingeschaltet / Kesselfüllstand-Kontroll-leuchte*.
13. Kaffeetastatur.
14. Servicetastatur / touchscreen display*.
15. Chrono-Display.
16. Beleuchtung der Arbeitsfläche.
17. Rücklicht*.
18. Blindsieb.

** abhängig von der Version.*

Daten und Kennzeichnung

Die allgemeinen technischen Daten der Maschinen finden Sie in den Benutzer- und technischen Handbüchern:

Gemäß der Richtlinie 2006/42/EG ist die Maschine mit dem Kürzel CE versehen, mit dem der Hersteller unter seiner Verantwortung erklärt, dass die Maschine für Personen und Sachgegenstände sicher ist.

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 Kenndaten und technischen Geräteangaben.

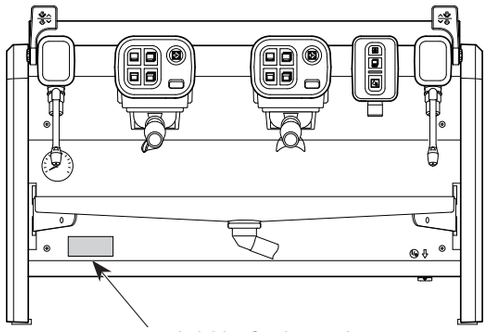
Hier unten das Beispiel eines Typenschilds.

Für eventuelle Mitteilungen an den Hersteller stets folgende Daten angeben:

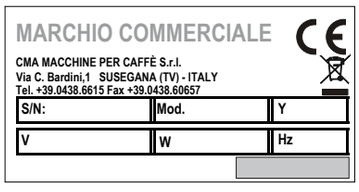
- **S/N** - Seriennummer der Maschine.
- **Mod.** - Maschinenmodell.
- **Y** - Herstellungsdatum.

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

Es ist untersagt, das Typenschild zu entfernen oder zu verändern. Sich an den Techniker oder Hersteller wenden, sofern es beschädigt oder unleserlich sein sollte.



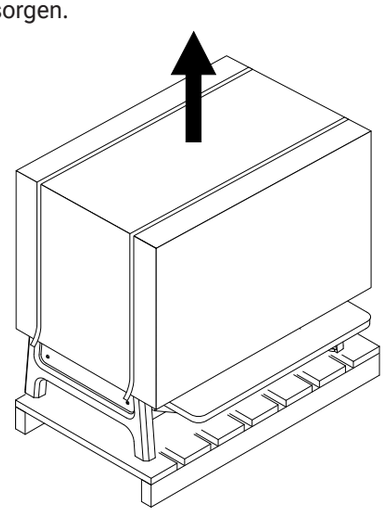
Das Typenschild befindet sich unter der Ablaufschale



AUSPACKEN DER MASCHINE

Nehmen Sie die Maschine erst vor der eigentlichen Installation aus der Verpackung, um Beschädigungen durch versehentliche Stöße zu vermeiden:

- Die Verpackung öffnen und darauf achten, dass der Inhalt nicht beschädigt wird;
- Die Schutzvorrichtungen von Maschine und Zubehör aus der Verpackung nehmen;
- Die Maschine herausnehmen;
- Verpackungsreste entsprechend den geltenden Vorschriften entsorgen.



Nach dem Auspacken den Zustand der Maschine auf Transportschäden und fehlende Teile prüfen. Sollte dies der Fall sein, sofort (innerhalb 7 Tage ab Lieferung) das TRANSPORTUNTERNEHMEN und den HERSTELLER darüber informieren; dazu die Maschinendaten angeben und eine fotografische Dokumentation aushändigen.
Es wird empfohlen, die Verpackung bis zum Ablauf der Garantie aufzubewahren.
Holz, Nägel, Klammern und Karton sind umweltfreundliche Materialien, müssen jedoch korrekt recycelt werden.
Kunststoff: umweltschädliches Material, das weder verbrannt (Gefahr von giftigen Rauchgasen) noch in die Umwelt gelangen darf, sondern entsprechend den geltenden Bestimmungen entsorgt werden muss.

Abmessungen und Gewicht

MODELL	2GR	3GR
Länge (mm)	770	990
Tiefe (mm)	633	633
Höhe (mm)	490	490
Maximales Nettogewicht (kg)	56	72
Maximales Bruttogewicht (kg)	72	90

INSTALLATION

Sicherheitsmaßnahmen

Die in Kapitel "I. SICHERHEITSMAßNAHMEN" Auf Seite "SICHERHEITSMAßNAHMEN" auf Seite 51.

Der Einsatz der Maschine ohne vorherige Durchführung aller Installationsarbeiten durch einen Techniker kann zu schweren Beschädigungen am Gerät und zu Personenschäden führen.

Jeder Eingriff an der Elektronik bei noch unter Spannung stehender Maschine lässt die Garantie automatisch verfallen.

Eigenschaften der PSA

Bei der Installation der Maschine sind die folgenden PSA zu verwenden:

Tragepflicht von Schutzhandschuhen.

Tragepflicht von Augenschutz.

Tragepflicht von Sicherheitsschuhen.

Umgebungsbedingungen

Raumtemperatur

Die in der Maschine eingebauten elektrischen und elektronischen Geräte wurden für den Einsatz in einer Umgebung bei einer Temperatur zwischen +5 und +35 °C entwickelt und hergestellt

Relative Luftfeuchtigkeit

Die in der Maschine eingebauten elektrischen und elektronischen Geräte wurden für den Einsatz in Räumen entwickelt und hergestellt, in denen die relative Luftfeuchtigkeit von 50 % bei einer Temperatur von 40 °C, bzw. 90 % bei 20 °C, nicht überschritten wird.

Höhe

Der Installationsort darf nicht höher als 2000 m sein.

Raumbedarf für Installation und Betrieb

Bevor die Maschine eintrifft, sollte ein geeigneter Platz für sie geschaffen werden:

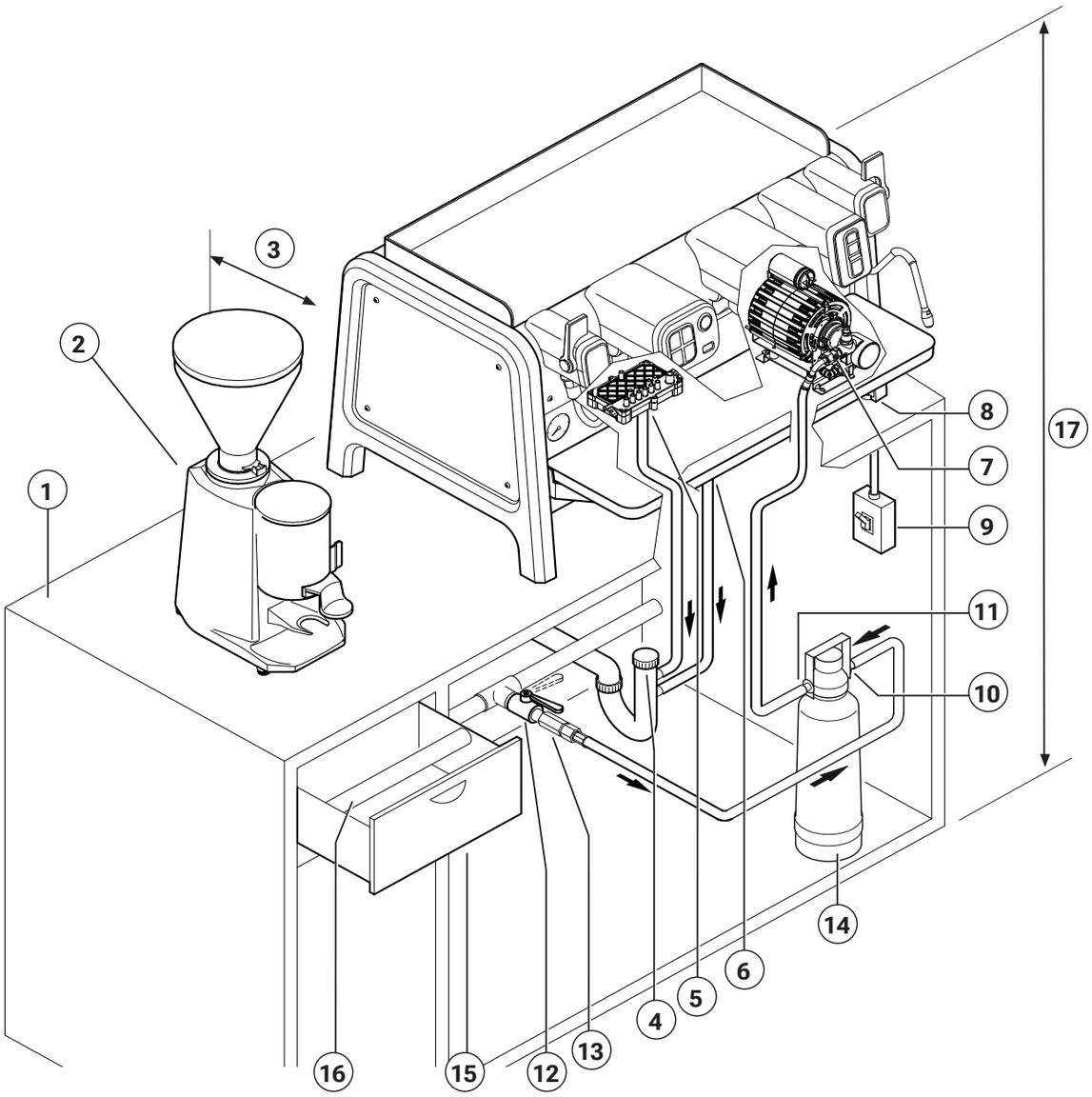
- Das Gerät eignet sich nicht für die Installation an einem Ort, an dem Wasserstrahlen zum Einsatz kommen könnten;
- Die Maschine eignet sich nicht für den Einsatz im Freien;
- Die Maschine darf nicht in einer Küche eingesetzt werden;
- Der Raum muss sich für die Art von Einsatz eignen und genügend Platz für eine bequeme Bedienung der Maschine bieten;
- Die Beleuchtung muss den geltenden Vorschriften entsprechen;
- Die geerdete Anlage muss den geltenden Vorschriften entsprechen;
- Die Elektroanlage muss den geltenden Vorschriften entsprechen.

Auflagefläche

Um ausreichende Ergonomie und Maschinensicherheit zu gewährleisten, muss eine Stellfläche mit folgenden Eigenschaften zur Verfügung stehen (siehe Zeichnung auf nächster Seite):

- Sicherstellen, dass sie ausreichend Platz zum Aufstellen des Geräts sowie für eine ordnungsgemäße Bedienung bietet.
- Die Fläche **(1)** muss bequem zu erreichen sein und das Gewicht der Maschine tragen können. Der Abstand zwischen dem oberen Teil der Maschine **(17)** und dem Boden muss mindestens 150 cm betragen.
- Die Stellfläche der Maschine muss nivelliert sein und darf keine Unregelmäßigkeiten aufweisen.
- Die Stellfläche muss sich in der Nähe des Wasseranschlusses **(12)** und des Stromnetzanschlusses **(9)** befinden.
- Die Maschine kann auch an der Wand positioniert werden, allerdings muss links und rechts genügend Platz (mindestens 50 cm) für die Reinigung bleiben **(3)**.
- Den Unterschrank der Maschine mit einer Schublade **(15)** zur Aufnahme des Kaffeesatzes ausstatten, besser noch, wenn auch eine Gummiunterlage **(16)** zum Ausklopfen des Siebträgers vorhanden ist.

Für einen einwandfreien Betrieb und für die Sicherheit muss die Maschine auf einer vollkommen waagrechten Fläche stehen.
Darüber hinaus kann die Maschine mithilfe der höhenverstellbaren Füße (8) gefluchtet werden.

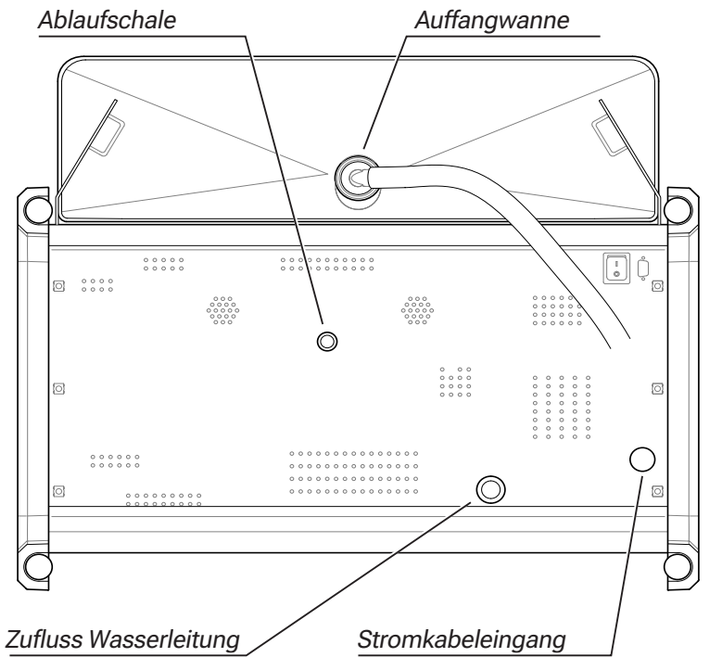


1. Stellfläche.
2. Mahldosierung.
3. Mindestabstand zwischen Maschine und Wand 50 cm.
4. Abwasserleitung.
5. Ablaufschale.
6. Auffangwanne.
7. Zufluss Wasserleitung.
8. Verstellbarer Fuß.
9. Stromnetz-Schalter.
10. Zulauf Wasserfilter.
11. Ablauf Wasserfilter.
12. Wasserleitungshahn.
13. Rückschlagventil Wassergrundleitung.
14. Wasserreiniger.
15. Schublade für Kaffeesatz.
16. Unterlage zum Ausklopfen des Siebträgers.
17. Mindestabstand zwischen oberem Maschinenteil und Boden 150 cm.

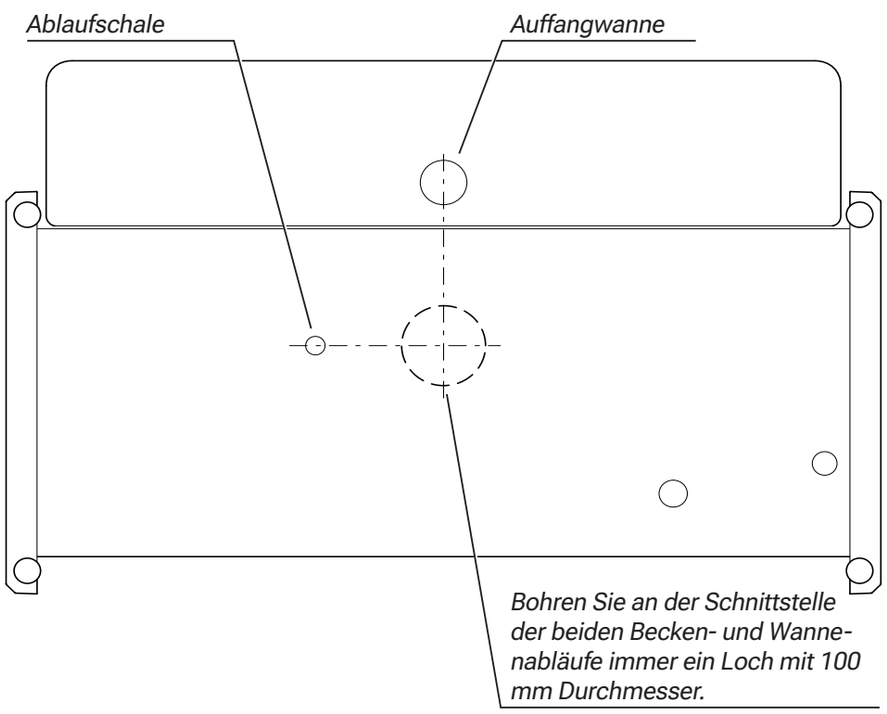
Lochung der Stellfläche

Sollte es notwendig sein, an der Stellfläche Bohrungen zum Hindurchführen der Wasserzu- und Wasserablaufleitungen und der Stromversorgungsleitungen anzubringen, sind die Angaben in den unten abgebildeten Zeichnungen zu beachten.

Beschreibung der Maschinenanschlüsse



Position des Lochs auf der Bank



Wasseranschluss

Vor dem Wasseranschluss ist sicherzustellen, ob das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.

Wasserversorgung

Die Wasserversorgung des Geräts muss, gemäß den geltenden Bestimmungen des Installationsorts, mit für den menschlichen Verzehr geeignetem Wasser erfolgen. Der Eigentümer / Betreiber der Anlage muss dem Techniker bestätigen, dass das Wasser den oben genannten Anforderungen entspricht.

Zu verwendende Materialien

Während der Installation des Geräts müssen die beiliegenden Komponenten und Materialien benutzt werden. Sollten andere Teile benutzt werden müssen, hat der Techniker zu prüfen, ob diese sich dafür eignen, dass sie mit Wasser für den menschlichen Gebrauch in Berührung kommen.

Wasseranschlüsse

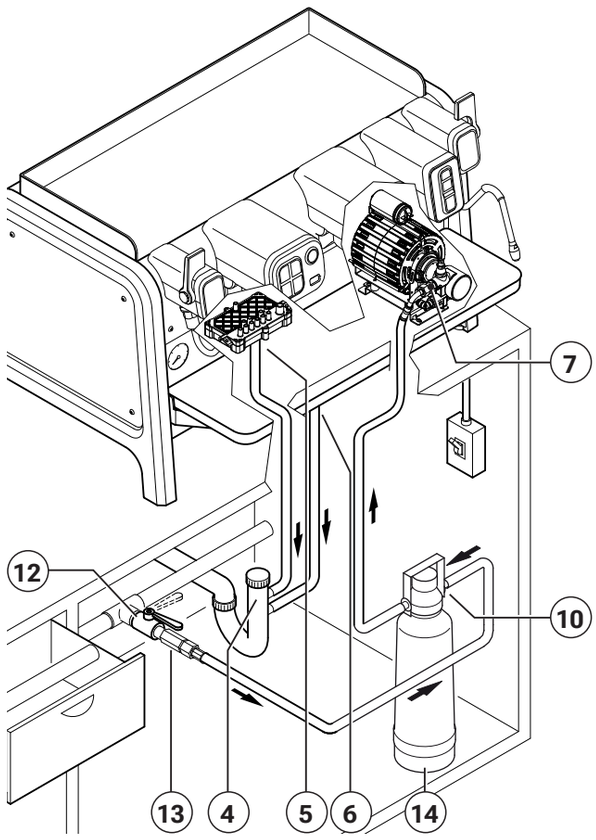
Der Techniker muss die Wasseranschlüsse unter Beachtung der geltenden Hygienevorschriften und der hydraulischen Sicherheit zum Umweltschutz am Installationsort ausführen

- Einen Hahn an der Wasserleitung **(12)** einsetzen, an dem der Wasserzulauf zur Maschine unterbrochen werden kann;
- Der Wasserreinigungsfilter **(14)** sollte an einer Stelle installiert werden, an der er vor Beschädigungen durch versehentliche Stöße geschützt ist;
- Sollte kein Wasserreinigungsfilter **(14)** vorhanden sein, die Wasserleitung **(12)** direkt am Eingang der Maschine **(7)** anschließen;
- Beim Anschluss der Ablaufschale der Maschine **(5)**, **(6)** an den Abwasserablauf **(4)** zu enge Kurven oder Engstellen vermeiden und auf eine ausreichende Neigung für den normalen Wasserablauf achten;
- Der Ablauf muss an einen kontrollierbaren Siphon angeschlossen werden, der regelmäßig zu reinigen ist, um Geruchsbildung zu vermeiden;
- Um im Lauf der Zeit Oxidationen und Schäden an der Maschine zu vermeiden, sollten keine Verbindungsstücke aus Eisen, auch wenn sie verzinkt sind, für die Wasseranschlüsse verwendet werden.

Nach Abschluss der Installationsarbeiten und vor der Inbetriebnahme der Maschine ist das Wasser in den Kreisläufen zu erneuern, siehe Benutzer-Handbuch.

Bei jeder Neuinstallation der Maschine müssen neue Anschlussrohre verwendet werden. Die alten Anschlussrohre nicht mehr verwenden.

Die benutzte Wasserleitung muss kaltes Trinkwasser mit einem Druck zwischen 0,15-0,6 MPa (1,5 und 6 bar) liefern. Falls der Druck 0,6 MPa (6 bar) übersteigt, muss vor der Pumpe ein Druckminderer eingebaut werden.



Alle Füllanschlüsse gehören zum Gastyp 3/8 mit Außengewinde. Die Ablaufschale ist mit einem Schlauch mit Innendurchmesser 20 mm angeschlossen.
Bei Einsatz eines Außentanks: Der Anschlussschlauch zwischen Maschine und Tank darf nicht länger als 150 cm sein.
In den Maschinen ist eine „Time-out"-Vorrichtung eingebaut, mit der die Wasserfüllung des Boilers in einer Höchstzeit erfolgt. Diese Funktion verhindert, dass Wasser aus dem Boilerventil läuft (Überlaufen) und sich die Motorpumpe überhitzt.

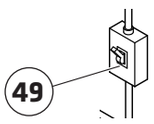
Für die EUROPÄISCHE GEMEINSCHAFT: Sowohl bei Anschluss an die Wasserleitung als auch bei Anschluss an einen Außentank muss gem. den Normen EN 1717 vor der Maschine ein Rückschlagventil (13) eingebaut werden.

Für die USA - Der Wasseranschluss und die Abläufe müssen nach dem Internationalen Hydraulikcode 2003 des International Code Council (ICC) oder dem angepassten Hydraulikcode 2003 der IAPMO ausgeführt werden. Wie von den nationalen Normen vorgesehen, muss die Maschine mit einem geeigneten Rückschlagventil ausgestattet sein.

Stromanschluss

- Die Konformität des Erdungssystems und die Funktionalität des LS-Schalters, die für die Gewährleistung der elektrischen Sicherheit der Geräte wesentlich sind, gehören zu den Aufgaben des Zuständigen der elektrischen Anlage, in der das Gerät installiert ist.

- Vor der Installation ist sicherzustellen, dass das Stromnetz mit einer Schutzvorrichtung **(9)** ausgestattet ist, wie auf Seite 30 der Sicherheitshinweise angegeben.



- Für den elektrischen Anschluss der Maschine siehe nächstes Kapitel.

- Keine Verlängerungskabel oder Adapter für Mehrfachsteckdosen verwenden.

- Damit der Benutzer ohne Einschränkungen zugreifen und nötigenfalls den Bereich sofort verlassen kann, darf der Platz zur Maschine und zum Hauptschalter nicht verstellt werden.

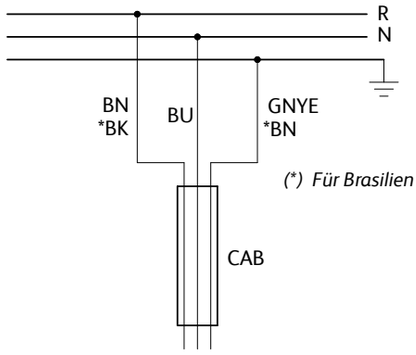
Die Anschlüsse an das Stromnetz dürfen nur ohne Spannung erfolgen; sobald die Stromversorgung unterbrochen ist, muss der Techniker prüfen, ob tatsächlich keine Spannung vorhanden ist, z. B. mit einem Spannungsmesser.

Die Stromanlage muss mit einer Schutzvorrichtung (9) ausgestattet sein, die ein allpolige Trennung vom Stromnetz gewährleistet mit einer Öffnungsdistanz der Kontakte in den Bedingungen der Überspannungskategorie III, und die einen geeignete Differenzialschutz von 30 mA im Einklang mit den geltenden Sicherheitsgesetzen und -vorschriften bietet.

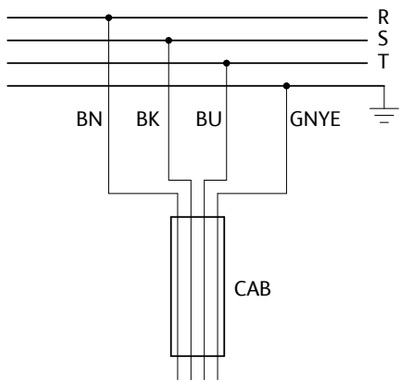
Informationen zum Ändern der Stromversorgung finden Sie im Handbuch für den Techniker.

Es wird empfohlen, dem Hersteller mögliche Probleme bei der Installation des Geräts rechtzeitig mitzuteilen.

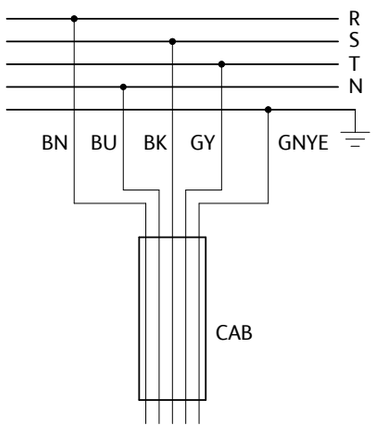
STROM-ANSCHLUSS



3-LEITER-KABEL (Phase+ Neutralleiter+Schutzleiter)



4-LEITER-KABEL (3Phasen+ Schutzleiter)



5-LEITER-KABEL (3Phasen+ Neutralleiter+Schutzleiter)

R	Phase	**CAB**	Netzkabel
S	Phase	**GY**	Grau
T	Phase	**GNYE**	Grün-Gelb
N	Neutral	**BN**	Braun
⏚	Erdleiter	**BK**	Schwarz
BU	Blau		

Für den korrekten Stromanschluss der Maschine wird auf die Angaben auf dem Typenschild verwiesen.

Ein- und Ausschalten

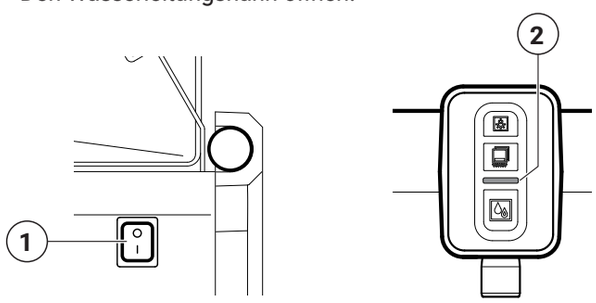
Während der Aufheizphase der Maschine (variabel je nach Modell) lässt das Unterdruckschutzventil für einige Sekunden Dampf ab, und schließt sich dann wieder.

Das Wasser in der Maschine muss täglich ausgewechselt werden, siehe Benutzer-Handbuch.

Einschalten der Maschine

Modell ohne Touchscreen-Display

- Den Wasserleitungshahn öffnen.

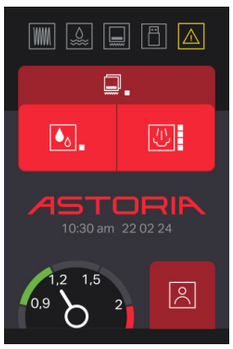


- Den Hauptschalter **(1)** der Maschine drücken.
- Einschalten der blauen Wasserstandsanzeige im Kessel **(2)**.
- Warten, bis sich der Boiler ggf. automatisch mit Wasser auffüllt;
- Wenn die Wasserstandsanzeige im Kessel **(2)** weiß leuchtet, ist die Maschine betriebsbereit.

Modell mit Touchscreen-Display

- Den Wasserleitungshahn öffnen;
- Den Hauptschalter **(1)** der Maschine drücken**.**
- Warten Sie und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.

- Die Maschine ist einsatzbereit, wenn auf dem Display die folgende:



Maschinenabschaltung

Die Maschine über den entsprechenden Schalter ausschalten.

Kaffeeabgabe

Vorbereitung des Siebträgers

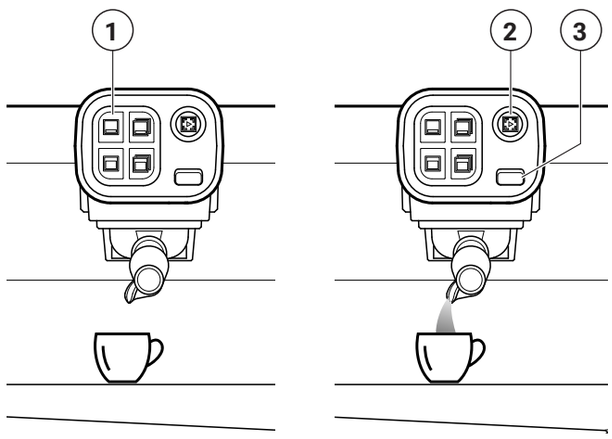
Bevor man den Siebträger füllt, ist sicherzustellen, dass dieser leer ist und das Sieb keine früheren Kaffeerückstände mehr aufweist.

- Das Sieb mit einer Portion gemahlenen Kaffees (ca. 6-7 g) füllen und den Anweisungen des Herstellers der Mahl-/Dosiereinheit folgen;
- Den Kaffee mit dem Kaffeepresser festdrücken;
- Den Siebrand reinigen, bevor der Siebträger an der Brühgruppe eingesetzt wird;
- den Siebträger in die Brühgruppe einhängen, ohne zu fest zuzudrehen, damit sich die Dichtung nicht zu schnell abnutzt.

Abgabe

Während der Kaffeeabgabe den Siebträger nicht von der Brühgruppe entfernen.

- Die Tasse unter den Auslauf stellen.
- Die Taste der gewünschten Portion betätigen, zum Beispiel ▬ **(1)** und die Kaffeeausgabe abwarten (Einschalten der LED).



- Um die Kaffeeausgabe vorzeitig zu unterbrechen, die Taste ▬ bzw. die Taste ⛶ **(2)** betätigen.

Das Display (3) unter jedem Tastenfeld zählt die Abgabe in Sekunden.

DEUTSCH

WARTUNG UND REINIGUNG

Sicherheitsmaßnahmen

Die in Kapitel "SICHERHEITSMAßNAHMEN" auf Seite 51 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.).

Planmäßige Wartung

Neben den Wartungseingriffen in den in der „Tabelle für Planmäßige Wartung“ angegebenen Abständen ist mindestens einmal im Jahr eine allgemeine Kontrolle der Maschine von einem Techniker ausführen zu lassen.

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

Tabelle für Planmäßige Wartung

Bauteil	Art des Eingriffs	Täglich	Wöchentlich	Monatlich
HEIZKESSEL HYDRAULIKKREIS	Wechseln Sie das Wasser wie in Benutzer-Handbuch.	X		
DISPLAY	Den Druck im Boiler prüfen, der zwischen 0,08 und 0,14 MPa (0,8 und 1,4 Bar) liegen muss.		X	
PRESSURE GAUGE	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
SIEB und SIEBTRÄGER	Die Abnutzung und mögliche Randbeschädigung der Siebe prüfen. Außerdem sind eventuelle Kaffeesatzreste in der Tasse zu kontrollieren und bei Bedarf die Siebe bzw. Siebträger zu ersetzen.			X
MAHL-/DOSIERGERÄT	Die gemahlene Kaffeemenge (zwischen 6 und 7 g pro Vorgang) und den Feinheitsgrad der Mahlung prüfen. Die Mahlmesser müssen immer sehr scharf sein, ihre Abnutzung erkennt man, wenn zu viel Pulver im Mahlgut vorhanden ist. Es wird empfohlen, den Eingriff des Technikers anzufordern, um die flachen Mahlwerke nach jeweils 400/500 kg Kaffee oder konische Mahlwerke nach jeweils 800/900 kg Kaffee austauschen zu lassen.			X
WASSERFILTER ENTHÄRTER	Das Auswechseln der Wasserfilter-Kartusche oder das Regenerieren des Enthärters sollte in den vom Hersteller angegebenen Abständen erfolgen.			X

Reinigungsarbeiten

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.

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.
Gehäuse und Gitter: Die Gehäuseplatten mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch reinigen. Die Schale und das Tassenabstellgitter entnehmen und mit warmem Wasser waschen.	X	

Sieb und Siebträger: Täglich und wöchentlich reinigen, siehe Benutzer-Handbuch. Täglich reinigen, siehe hierzu Benutzer-Handbuch .	X	X
Dampfdüse: Die Düse mit einem mit lauwarmem Wasser befeuchteten Tuch regelmäßig säubern. Die Enden der Düse kontrollieren, reinigen und dabei die Dampfauslassöffnungen mit einer kleinen Nadel aufstechen. Wöchentlich reinigen, siehe Benutzer-Handbuch.	X	X
Brühgruppe: Die Brühgruppe reinigen, siehe Benutzer-Handbuch. Wöchentlich innen reinigen, siehe hierzu Benutzer-Handbuch. Täglich reinigen, siehe hierzu Benutzer-Handbuch.	X	X
Mahl-/Dosiereinheit und Trichter: Mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch die innere und äußere Reinigung des Trichters und der Dosiervorrichtung vornehmen. Am Ende alles sorgfältig abtrocknen.		X

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 der Wiederinbetriebnahme der Maschine auszuführen.

ABBAU

Der Abbau der Maschine ist ausschließlich Aufgabe des Technikers.

ENTSORGUNG

Informationen zur Entsorgung

Nur für die Europäische Union und den Europäischen Wirtschaftsraum.

Dieses Symbol gibt an, dass das Produkt gemäß Richtlinie WEEE (2012/19/EG), der Batterienrichtlinie (2006/66/EG) bzw. den jeweiligen nationalen Gesetzen zur Umsetzung dieser Richtlinien nicht als Hausmüll entsorgt werden darf.

Das Produkt muss bei einer entsprechenden Sammelstelle abgegeben werden, zum Beispiel beim Händler beim Kauf eines neuen, ähnlichen Produkts oder bei einer autorisierten Sammelstelle zum Recycling von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall (WEEE) sowie Batterien und Akkumulatoren. Eine unsachgemäße Entsorgung dieser Abfälle kann sich durch die normalerweise in diesen Abfällen enthaltenen potentiell schädlichen Substanzen negativ auf die Umwelt und die Gesundheit des Menschen auswirken.

Die Mitarbeit des Benutzers trägt bei der korrekten Entsorgung dieses Produkts zu einer effizienten Nutzung der natürlichen Ressourcen bei und vermeidet die Auferlegung der von den geltenden Bestimmungen vorgesehenen Verwaltungsstrafen. Für weitere Informationen zum Recyceln dieses Produkts wenden Sie sich bitte an die Behörden vor Ort, die für die Abfallsammlung zuständige Stelle, einen autorisierten Händler oder die Müllabfuhr.

Für die Entsorgung der Maschine sich an den Techniker und/oder die Verkaufsfirma wenden.

Umweltinformationen

Im Inneren der Maschine befindet sich eine Lithium-Knopfzelle zur Speicherung der Maschinendaten, die sich in der Platine befindet.

Diese Batterie entsprechend den im jeweiligen Land geltenden Vorschriften entsorgen.

IMPORTANTE:

Este documento contiene instrucciones breves para la instalación y el uso de la máquina de café. Para más detalles, recomendamos consultar los Manuales de Usuario y Técnico disponibles tras el registro en el área reservada del sitio web del fabricante en la siguiente dirección: www.astoria.com

El fabricante se reserva el derecho de realizar cualquier mejora y/o modificación al producto.

NIVEL DE FORMACIÓN E INFORMACIÓN REQUERIDO AL USUARIO Y AL TÉCNICO

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.

El técnico:

- debe estar adecuadamente formado e informado para llevar a cabo las operaciones de conexión, instalación y montaje de la máquina; utilizar equipos especiales (elevadores, carretillas, etc.); realizar las intervenciones de mantenimiento ordinario o extraordinario.
- debe estar adecuadamente formado e informado sobre los riesgos residuales presentes durante estas operaciones y durante el funcionamiento de la máquina.
- debe ser capaz de aplicar todas las buenas prácticas en cumplimiento de los principios de higiene alimentaria.

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.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Si bien se han adoptado en la máquina todos los dispositivos de prevención de accidentes para eliminar los posibles riesgos relacionados con su uso por parte del técnico, presenta algunos riesgos residuales.
Dichos riesgos residuales se refieren a partes de la máquina que pueden representar un peligro para el técnico si la utiliza de manera incorrecta o si comete un error de evaluación o desactivación, eludiendo las indicaciones que se encuentran en este manual.
Además, la máquina dispone de señalizaciones colocadas en las zonas a riesgo residual que deben cumplirse escrupulosamente.
Es necesario prestar atención a los riesgos residuales presentes durante las operaciones indicadas en los siguientes apartados, puesto que no pueden eliminarse.
El cumplimiento de las normas de seguridad de la máquina y de la instalación depende del correcto uso, instalación, mantenimiento y funcionamiento de la máquina. Estos factores son responsabilidad del comprador, del Técnico y del empleador del técnico.
El empleador del Técnico es responsable de seleccionar y capacitar al personal para la correcta instalación, operación y mantenimiento de la máquina y sus sistemas de protección.

TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN

Peligro de aplastamiento de las manos

Las operaciones de manipulación deben efectuarse siempre y exclusivamente por personal especializado y de conformidad con las normas de seguridad y salud vigentes.
Antes de empezar las maniobras de transporte y/o manipulación, compruebe el recorrido, las distancias necesarias, las distancias de seguridad, los lugares adecuados para la colocación y los medios adecuados para la operación.
Las operaciones de manipulación deben ser llevadas a cabo por al menos 2 personas o con la ayuda de accesorios de elevación adecuados.
Teniendo en cuenta el consistente peso del aparato, preste mucho cuidado durante las operaciones de manipulación.
El fabricante no es responsable de los posibles accidentes o daños provocados por prendas, equipos de elevación y equipos personales no adecuados para el tipo de intervención que el operador deba realizar.
Los componentes del embalaje no deben dejarse al alcance de los niños, puesto que pueden representar un peligro.

INSTALACIÓN

Peligro eléctrico

Peligro por temperatura elevada

Peligro de explosión

Prohibición de mantenimiento con componentes en movimiento

Las operaciones de instalación deben ser efectuadas siempre y exclusivamente por personal especializado y de conformidad con las normas de seguridad y salud vigentes.

El aparato deberá ser alimentado con agua apta para el consumo humano de acuerdo con las disposiciones vigentes en el lugar de instalación.
El Técnico deberá realizar las conexiones hidráulicas cumpliendo las normas de higiene y seguridad hidráulica para la protección del medio ambiente vigentes en el lugar de instalación.
Para garantizar la seguridad eléctrica, el aparato debe estar conectado a un sistema de puesta a tierra eficaz y el sistema en el que esté instalado debe estar equipado con protección diferencial, de acuerdo con las leyes y normas de seguridad..
La eficacia del sistema de puesta a tierra y la funcionalidad de la protección diferencial, imprescindibles para garantizar la seguridad eléctrica de los equipos, son responsabilidad del responsable del sistema eléctrico en el que está instalado el propio equipo.
El fabricante no se hace responsable de ningún daño causado por un sistema eléctrico inadecuado.
Asegúrese de que la potencia del sistema eléctrico sea suficiente para garantizar el correcto funcionamiento de la máquina.
Las operaciones de instalación del equipo deberán realizarse con la alimentación eléctrica apagada. Para asegurar el sistema eléctrico y poder realizar operaciones sin tensión, el Técnico debe aplicar las reglas dictadas por las normas técnicas vigentes (desconectar la alimentación eléctrica, evitar volver a conectarla, verificar la ausencia de tensión, etc.) .

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 ig-

norando las indicaciones que se encuentran en el manual para el usuario.

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 temperatura elevada

Algunas partes de la máquina pueden alcanzar altas temperaturas y pueden causar quemaduras, por lo que deben tomarse estas precauciones:

- evite el contacto con el grupo de suministro, el calentador portafiltro y las lanzas de agua, vapor y autosteamer;
- no dirija el vapor, el agua caliente o la leche hacia las manos u otras partes del cuerpo.

El aparato puede ser utilizado por 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.

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 mantenimien-

ESPAÑOL

to periódico y controlar todos los dispositivos de seguridad.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA POR PARTE DEL TÉCNICO

Peligro eléctrico

Peligro por temperatura elevada

Peligro de explosión

El acceso al área de servicio está limitado a personas que tengan conocimientos y experiencia práctica con el aparato, especialmente en materia de seguridad e higiene.

Las operaciones de mantenimiento y limpieza deberán ser realizadas siempre exclusivamente por el Técnico en cumplimiento y con la frecuencia requerida por las normas de seguridad y salud vigentes en el país de instalación..
Las operaciones de mantenimiento y limpieza deben realizarse con arreglo a las normas de conducta y de seguridad:

- No realice operaciones de mantenimiento con la máquina en funcionamiento.;
- no sumerja la máquina en agua;
- no vierta líquidos sobre la máquina ni utilice chorros de agua para la limpieza;
- no permita que las operaciones de mantenimiento y de limpieza sean llevadas a cabo por niños o discapacitados;
- no efectúe operaciones de mantenimiento y de limpieza diferentes de lo indicado en el manual para el técnico.

Durante las operaciones de limpieza, tenga cuidado con aquellas partes de la máquina que pueden alcanzar altas temperaturas:

- evite el contacto con el grupo de suministro y las lanzas de agua y vapor;
- no exponga nunca las manos u otras partes del cuerpo en la dirección de los terminales de suministro de vapor, agua caliente o leche.

Efectúe solo las operaciones de mantenimiento y limpieza que se indican en el manual para el técnico.
En caso de que no encuentre una solución para un mal funcionamiento, apague la máquina y póngase en contacto con el fabricante.
Todas las operaciones de mantenimiento deben llevarse a cabo previa desconexión de la corriente eléctrica, cierre de la alimentación hidráulica y de gas (en su caso) y tras el enfriamiento completo de la máquina.
Tras una operación de mantenimiento y/o reparación, los componentes utilizados deben garantizar que se mantienen los requisitos de higiene y seguridad previstos inicialmente para el aparato. Esto solo es posible si se utilizan repuestos originales.
Tras una operación de reparación o sustitución de componentes en contacto con agua y alimentos, debe realizarse el proceso de lavado como si se tratase de la primera instalación.

Es deber del Técnico informar al Usuario sobre los métodos de prueba periódica de los equipos presurizados y dispositivos de seguridad de acuerdo con la normativa vigente en el país de instalación.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA POR PARTE DEL USUARIO

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 el manual para el usuario.

Peligro por temperatura elevada
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.

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 el manual para el usuario.
Solo un Técnico especializado y autorizado puede realizar operaciones de mantenimiento y limpieza no indicadas en el manual para el usuario.
Antes de llevar a cabo todas las operaciones de mantenimiento, es necesario realizar los siguientes pasos:
- **desconecte la alimentación eléctrica;**
- **cierre la alimentación hidráulica;**
- **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.

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_2.

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.

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

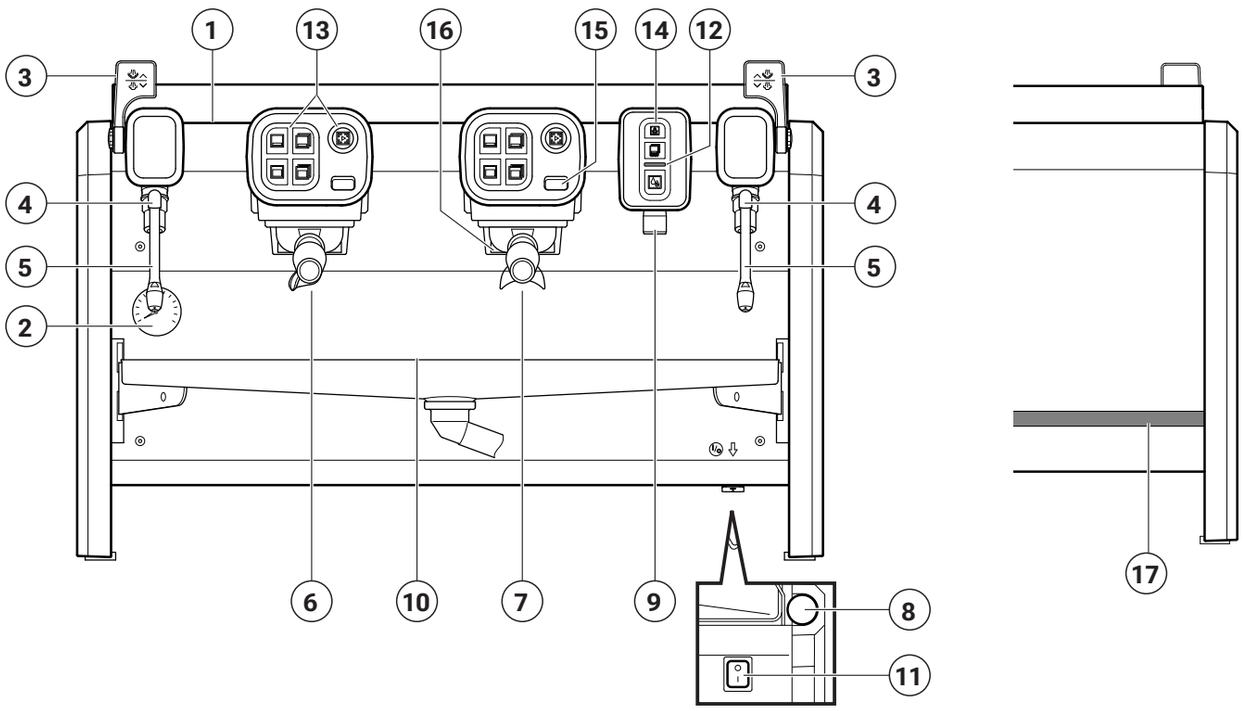
RCW GERMANY GMBH
Schleifwiesenstrasse, 27
71723 GROSSBOTTWAR - GERMANY
Tel. +49 7148 1629-991 - Fax +49 7148 1629-992
E-mail: info@rcwgermany.de
Web-site: www.astoria.com

RCW USA
1597 Post Rd Fairfield
CONNECTICUT 06824 - USA
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

Descripción de la máquina



1. Superficie calientatazas.
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.
11. Interruptor de encendido.
12. Piloto de encendido de la máquina / Nivel de agua en la caldera*.
13. Botonera café.
14. Botonera de servicio / Pantalla táctil*.
15. Pantalla cronómetro.
16. Led superficie de trabajo.
17. Iluminación trasera*.
18. Filtro Ciego.

** Dependiendo de la versión.*

Datos y marcado

Los datos técnicos generales de las máquinas se detallan en los manuales de Usuario y Técnico..

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, los datos técnicos específicos del equipo y el país de producción, se coloca debajo de la bandeja de descarga.

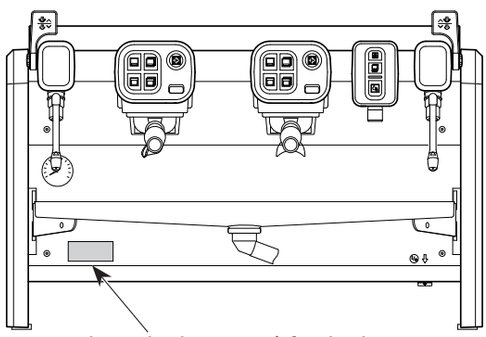
A continuación, se muestra un ejemplo de la placa de datos.

Para cualquier comunicación con el Fabricante en relación con la máquina, indique siempre estos datos:

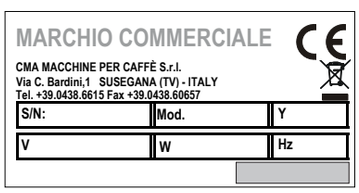
- **S/N** - número de matrícula de la máquina;
- **Mod.** - modelo de la máquina
- **Y** - fecha de fabricación.

Los datos del aparato también pueden consultarse en la etiqueta aplicada al embalaje de la máquina.

Se prohíbe quitar o deteriorar la placa de datos. Si está deteriorada o es ilegible, contacte con el Técnico o el Fabricante.



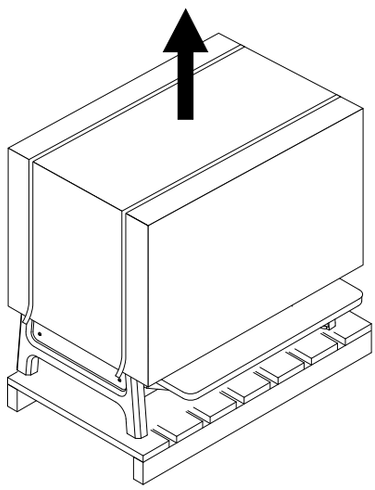
La placa de datos está fijada debajo de la bandeja de descarga



DESEMBALAJE DE LA MÁQUINA

No extraiga la máquina del embalaje hasta el momento en que se vaya a instalar, para evitar que pueda dañarse por posibles golpes:

- abra el embalaje con cuidado para no dañar su contenido;
- retire las protecciones de la máquina y de los elementos suministrados presentes dentro del embalaje;
- extraiga la máquina;
- eliminar los restos del embalaje de acuerdo con las normas vigentes.



Tras haber desembalado la máquina, compruebe su estado, controlando que no hay partes dañadas por el transporte ni que faltan componentes. De lo contrario, informe inmediatamente (en un máximo de 7 días desde la entrega) al TRANSPORTISTA y al FABRICANTE, comunicando los datos de la máquina y adjuntando documentación fotográfica.
Se recomienda conservar el embalaje hasta que expire la garantía.
Madera, clavos, grapas, cartón: material no contaminante pero que debe reciclarse correctamente.
Plástico: material contaminante que no debe quemarse (peligro de humos tóxicos) ni arrojarse al medio ambiente, sino eliminarse de acuerdo con las normas vigentes.

Dimensiones y peso

MODELO	2GR	3GR
Anchura (mm)	770	990
Profundidad (mm)	633	633
Altura (mm)	490	490
Peso neto máximo (kg)	56	72
Peso bruto máximo (kg)	72	90

INSTALACIÓN

Precauciones de seguridad

Lea atentamente las advertencias indicadas en el capítulo "PRECAUCIONES DE SEGURIDAD" a pag. 67.

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

Toda intervención en la electrónica con la máquina conectada a la corriente anulará automáticamente cualquier tipo de garantía.

Características de los EPI

Durante las fases de instalación de la máquina es necesario utilizar estos EPI:

Obligación de utilizar guantes de protección contra cortes y abrasiones.

Obligación de utilizar protección para los ojos.

Obligación de utilizar calzado de seguridad.

Condiciones ambientales

Temperatura ambiente

Los aparatos eléctricos y electrónicos instalados en la máquina han sido diseñados para funcionar correctamente en ambientes cuya temperatura se encuentre comprendida entre +5 y +40 °C.

Humedad relativa

Los aparatos eléctricos y electrónicos instalados en la máquina han sido diseñados para funcionar correctamente en ambientes cuya humedad relativa no supere el 50 % a una temperatura de 40 °C o el 90 % a una temperatura de 20 °C.

Altitud

La altitud del lugar de instalación no debe superar los 2000 m.

Espacios de instalación y de empleo

Antes de la llegada de la máquina, el lugar destinado a su instalación deberá prepararse adecuadamente:

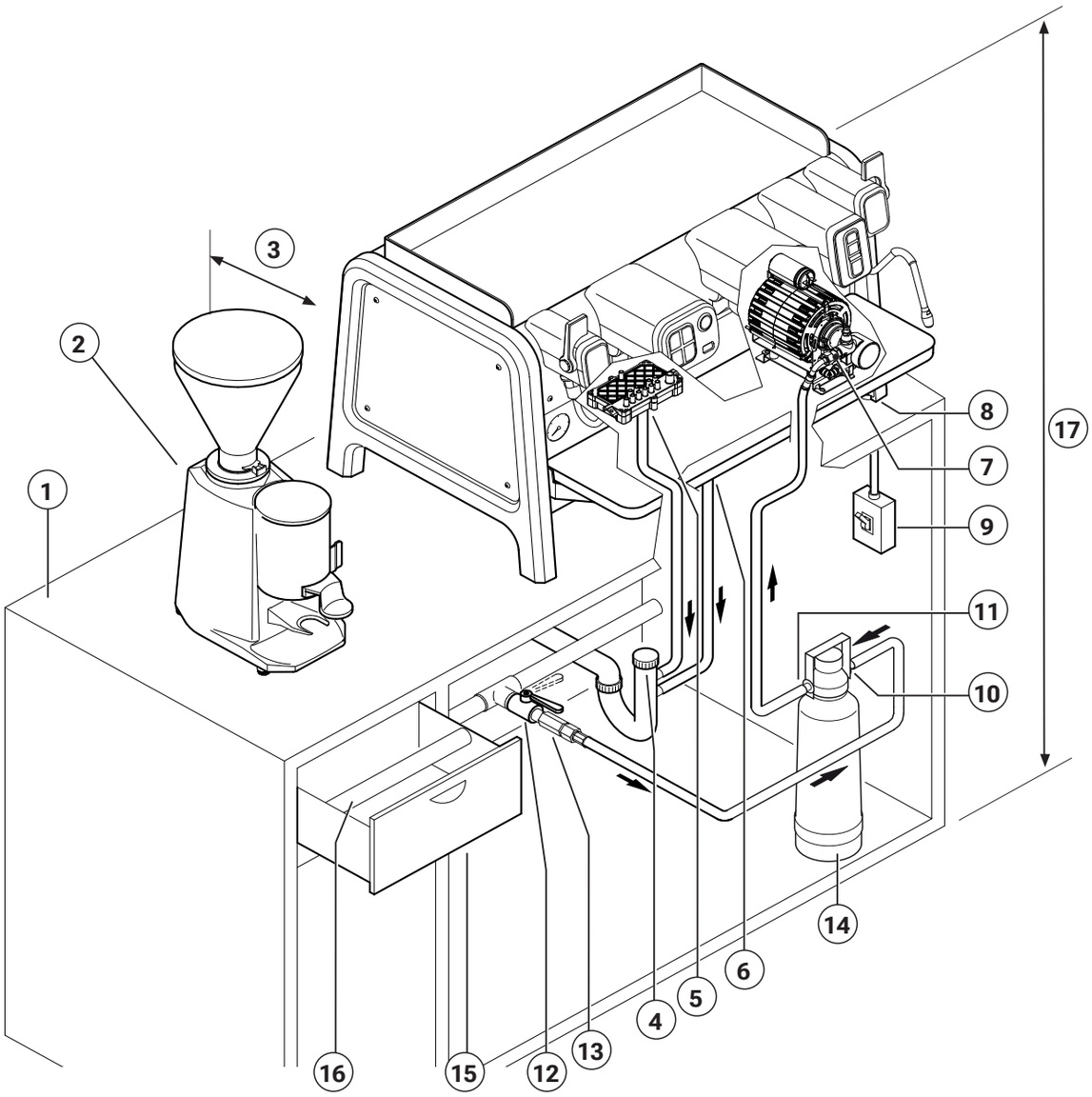
- el aparato no es adecuado para su instalación en una zona donde pueda utilizarse un chorro de agua;
- la máquina no es apta para uso en exteriores;
- la máquina no se puede utilizar dentro de cocinas;
- local adecuado para el tipo de uso y espacio adecuado para un uso cómodo de la máquina;
- iluminación adecuada, conforme a las normas vigentes;
- instalación de puesta a tierra, conforme a las normas vigentes;
- preparación de la instalación eléctrica, conforme a las normas vigentes.

Superficie de apoyo

Para asegurar un nivel suficiente de ergonomía y seguridad para la máquina, es necesario preparar una superficie de apoyo con estas características (las referencias corresponden al dibujo de la página siguiente):

- garantizar un espacio suficiente para colocar el aparato y para permitir su correcto uso;
- la superficie **(1)** debe ser cómoda, apta para soportar el peso de la máquina y estar situada a una altura de aproximadamente 150 cm **(17)**;
- la superficie debe estar nivelada perfectamente y no tener irregularidades;
- la superficie de apoyo debe disponer en sus inmediaciones de los terminales para la conexión a la red hídrica **(12)** y a la red eléctrica **(9)**;
- en caso de que vaya a instalarse cerca de una pared, es necesario dejar una distancia mínima de 50 cm entre la máquina y la pared **(3)**;
- la superficie de trabajo de la máquina debe estar dotada de un cajón **(15)** para la eliminación de los posos de café usado, preferiblemente provisto de un soporte de goma **(16)** para golpear el portafiltro.

Para su funcionamiento correcto y para garantizar la seguridad, la máquina debe montarse sobre una superficie perfectamente horizontal. Las correcciones de nivelación de la máquina que resulten necesarias podrán efectuarse regulando las patas (8).

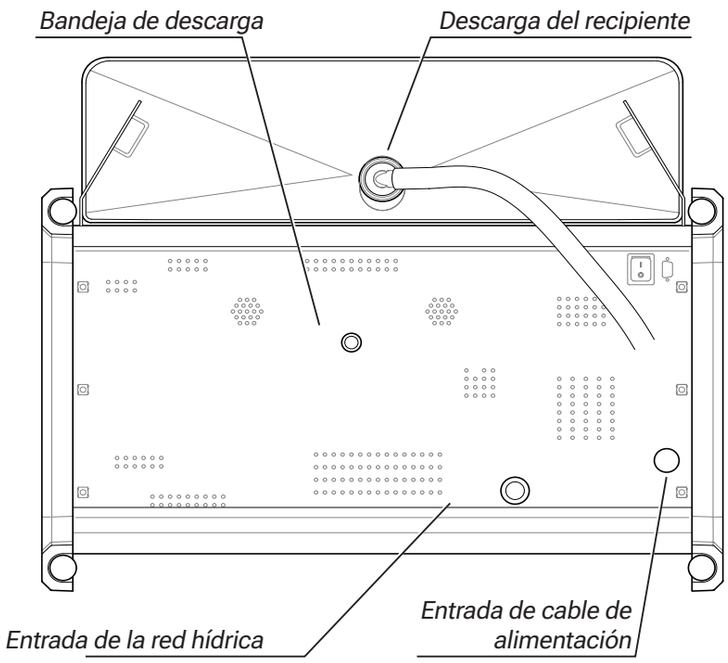


1. Superficie de apoyo.
2. Molinillo dosificador.
3. Distancia mínima de 50 cm entre la máquina y la pared.
4. Desagüe.
5. Bandeja de descarga.
6. Descarga del recipiente.
7. Entrada de la red hídrica.
8. Patas regulables de la máquina.
9. Interruptor de la red eléctrica.
10. Entrada del filtro de agua.
11. Salida del filtro de agua.
12. Llave de la red hídrica.
13. Válvula de no retorno de la red hídrica.
14. Filtro de depuración del agua.
15. Cajón de eliminación de los posos de café usado.
16. Soporte para golpear el portafiltro para hacer caer los posos.
17. Altura de la superficie de apoyo de 150 cm.

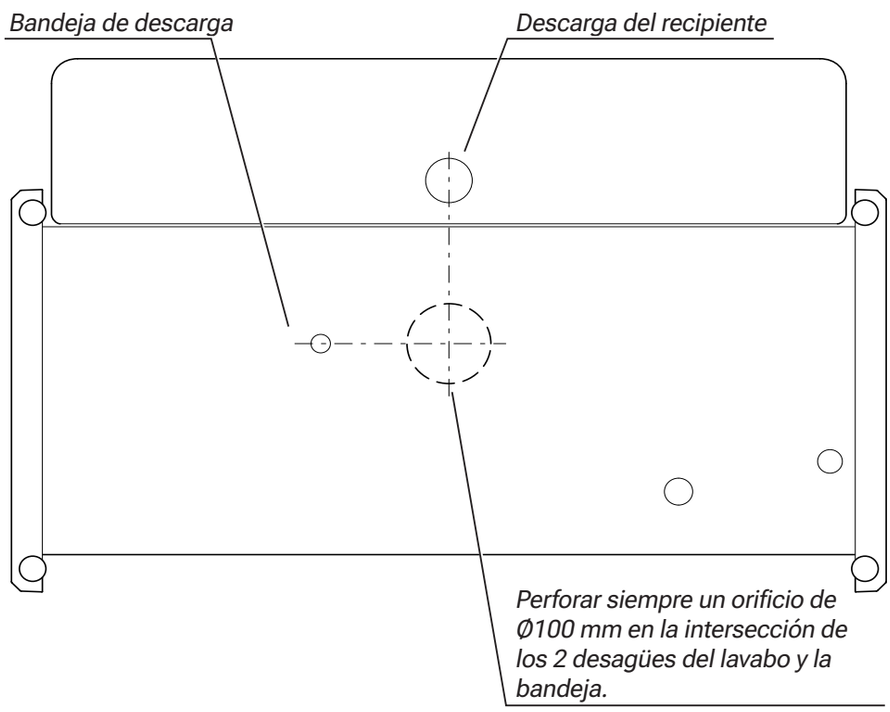
Perforación de la superficie de apoyo

Si fuera necesario realizar orificios en la superficie de apoyo para pasar por ellos los tubos de carga y descarga del agua y los cables de alimentación eléctrica, siga las instrucciones indicadas en los dibujos que se muestran a continuación.

Descripción de las conexiones de la máquina



Posición del agujero en el banco



Conexión hidráulica

Antes de realizar la conexión hidráulica, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la fuente de alimentación eléctrica..

Alimentación hidráulica

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

Materiales que se deben utilizar

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

Conexiones hidráulicas

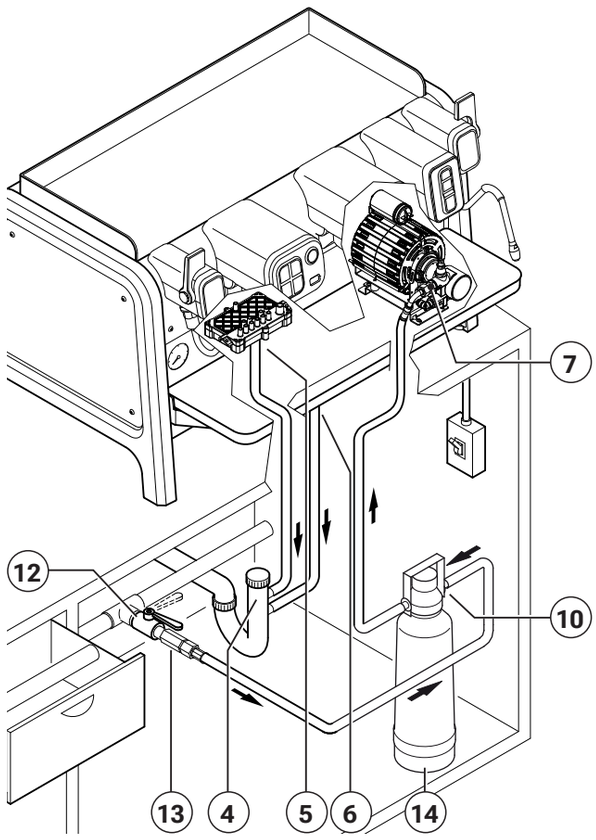
El instalador debe realizar las conexiones hidráulicas cumpliendo las normas de higiene y seguridad hidráulica para la protección del medio ambiente vigentes en el lugar de instalación

- Incorpore una llave **(12)** de paso a la red hídrica para permitir la interrupción del flujo de agua hacia la máquina;
- para evitar que resulte dañado, se recomienda instalar el filtro de depuración del agua **(14)** en un lugar protegido contra los golpes accidentales;
- en el caso de ausencia del filtro de depuración del agua **(14)**, conectar directamente la red de agua **(12)** a la entrada de la máquina **(7)**;
- en la conexión de las bandeja de la máquina **(5)**, **(6)** al desagüe **(4)**, evite curvas demasiado pronunciadas o estrangulamientos y mantenga una inclinación suficiente para que el agua fluya correctamente hacia el desagüe;
- la bandeja de descarga debe conectarse a un sifón que pueda inspeccionarse y limpiarse periódicamente a fin de evitar la subida de malos olores;
- para evitar que con el tiempo se formen oxidaciones y que la máquina se dañe, no utilice racores de hierro, aunque estén galvanizados, en las conexiones hidráulicas.

Una vez terminada la instalación, antes de utilizar la máquina, es necesario renovar el agua de los circuitos hidráulicos con arreglo a lo indicado en el manual de usuario para uso y mantenimiento.

Con cada nueva instalación de la máquina se deberán utilizar nuevas tuberías de conexión. No utilice tuberías de conexión antiguas.

La red hídrica utilizada debe suministrar agua fría destinada al consumo humano (agua potable) con una presión comprendida entre 0,15-0,6 MPa (1,5 e 6 bar). En caso de que la presión supere los 0,6 MPa (6 bar), conecte un reductor de presión antes de la bomba.



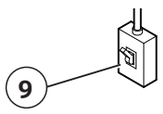
Todos los racores de carga son de tipo 3/8 para gas macho. La bandeja de descarga va conectada a un tubo con diámetro interior de 20 mm.
En caso de utilizarse un depósito externo, el tubo de conexión entre la máquina y el depósito no debe superar los 150 cm.
Todas las máquinas están dotadas de la función de "Tiempo máximo de llenado", que permite la carga de agua en la caldera dentro de un tempo máximo. Esta función evita que el agua salga de la válvula de la caldera (inundación) y el sobrecalentamiento de la motobomba.

PARA LA COMUNIDAD EUROPEA - Para la conexión hidráulica tanto a la red hídrica como a un depósito externo, es necesario interponer una válvula de no retorno (12) aguas arriba de la máquina, según lo establecido en las normas EN 1717.

PARA EE.UU. - La conexión del agua y de los desagües deben realizarse de conformidad con el Código Hidráulico Internacional 2003 del International Code Council (ICC), o con el Código Hidráulico Uniformado 2003 del IAPMO. La máquina debe instalarse con una válvula de no retorno con arreglo a lo establecido en las normas nacionales.

Conexión eléctrica

- La conformidad del sistema eléctrico, la eficacia del sistema de puesta a tierra y la funcionalidad de la protección diferencial, esenciales para garantizar la seguridad eléctrica del equipo, son responsabilidad del responsable del sistema eléctrico en el que está instalado el equipo. . mismo.
- Antes de la instalación, asegúrese de que el sistema eléctrico esté equipado con el dispositivo de protección **(9)** como se indica en las notas de seguridad.



- Para efectuar la conexión eléctrica de la máquina, consulte el próximo capítulo.
- No utilice alargadores o adaptadores eléctricos de tomas múltiples.
- Deje libres los espacios de acceso a la máquina y al interruptor general, de forma que el usuario pueda intervenir sin obstáculos y abandonar inmediatamente la zona en caso necesario.

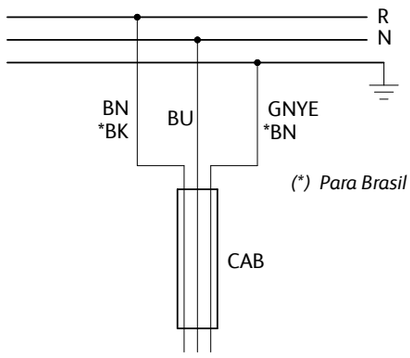
Todas las conexiones eléctricas deben realizarse con la corriente apagada y, una vez desconectada la alimentación, el Técnico debe comprobar siempre la ausencia de tensión, por ejemplo utilizando un multímetro.

El sistema eléctrico debe estar equipado con un dispositivo de protección (9) que asegure la desconexión omnipolar de la red con una distancia de apertura de los contactos en las condiciones de la categoría de sobretensión III y que garantice una protección diferencial adecuada con una intensidad de corriente diferencial igual a 30 mA en cumplimiento con las leyes y normas de seguridad vigentes.

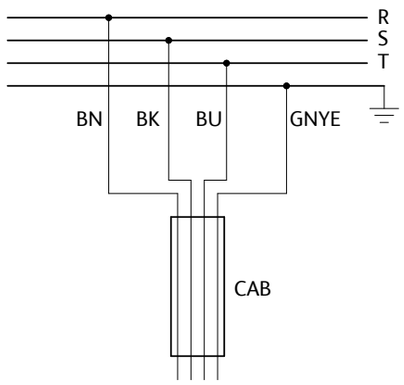
Para realizar cualquier cambio en la fuente de alimentación, consulte el Manual Técnico.

Se recomienda señalar inmediatamente al fabricante cualquier posible problema con la instalación del aparato.

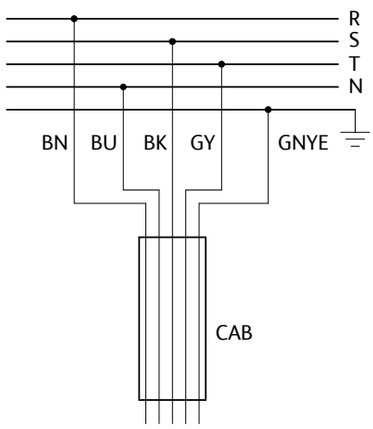
CONEXIÓN A RED ELÉCTRICA



CABLE DE 3 CONDUCTORES (Fase + Neutro + Tierra)



CABLE DE 4 CONDUCTORES (3 Fases + Tierra)



CABLE DE 5 CONDUCTORES (3 Fases + Neutro + Tierra)

R	Fase	**CAB**	Cable alimentación
S	Fase	**GY**	Gris
T	Fase	**GNYE**	Amarillo-Verde
N	Neutro	**BN**	Marrón
⏚	TIerra	**BK**	Negro
BU	Azul		

Para realizar la conexión eléctrica correcta de la máquina, consulte lo que se muestra en la placa de características de la máquina.

Encendido y apagado

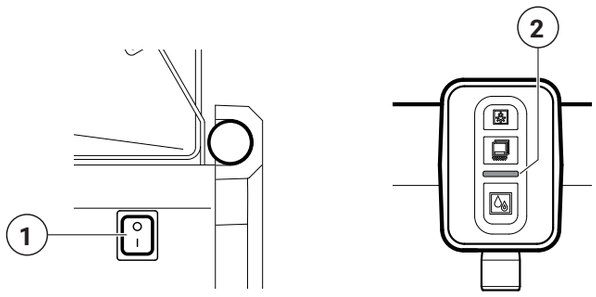
Durante la fase de calentamiento de la máquina (variable según el modelo), la válvula antidepresión liberará vapor durante unos segundos hasta que la válvula se cierre.

Cotidianamente es necesario llevar a cabo la renovación del agua interior de la máquina como se indica en el manual de usuario para uso y mantenimiento.

Calentamiento eléctrico

Versiones sin Pantalla táctil

- Abra el grifo del agua de la red hídrica;

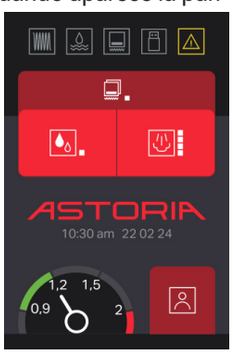


- Presione el interruptor principal de la máquina **(1)**;
- se enciende la luz indicadora de nivel de agua azul en la caldera **(2)**;
- esperar al llenado automático del agua en la caldera;
- cuando el indicador de nivel de agua en la caldera **(2)** se vuelve blanco, la máquina está lista para su uso.

Versiones con Pantalla táctil

- Abra el grifo del agua de la red hídrica;
- presione el interruptor principal de la máquina **(1)**,
- espere y siga las instrucciones en la pantalla.;

- La máquina está lista para su uso cuando aparece la pantalla como se muestra en el lateral.



Apagado de la máquina

Apague la máquina actuando en el interruptor o en el conmutador general.

Suministro de café

Preparación del portafiltro

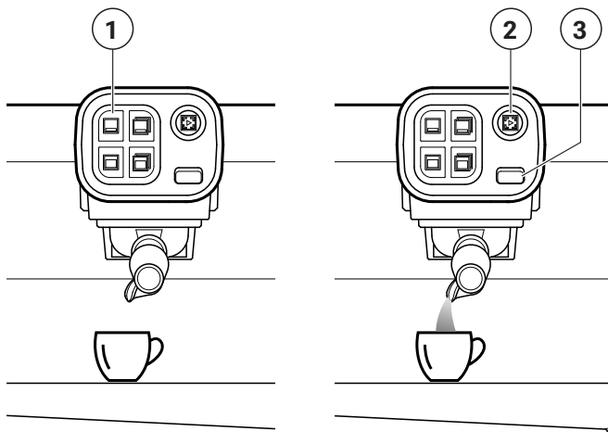
Antes de llenar el portafiltro, asegúrese de que esté vacío y que el filtro esté limpio de cualquier residuo de café anterior.

- 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.

Suministro

Durante el suministro de café, no quite el portafiltro del grupo de suministro.

- Coloque una taza/tacita debajo del pitón de suministro del grupo;
- pulse el botón de dosis deseado, por ejemplo ▬ **(1)** y espere el suministro de café (se enciende el led);



- para interrumpir con antelación el suministro de café, pulse de nuevo el botón ▬ o el botón ⛶ **(2)**.

La pantalla (3) que se encuentra debajo de cada teclado llevará a cabo la cuenta en segundos del suministro.

ESPAÑOL

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Precauciones de seguridad

Lea atentamente las advertencias indicadas en el capítulo "PRECAUCIONES DE SEGURIDAD" a pag. 67.

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.).

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 SISTEMA HIDRÁULICO	Cambie el agua como se indica en el manual de usuario para uso y mantenimiento.	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 moledura. Las muelas deben tener los filos siempre bien afilados, su deterioro se aprecia por la presencia de demasiado polvo en la molienda. Se recomienda solicitar la intervención del Técnico para hace sustituir las muelas planas cada 400/500kg de café o cada 800/900kg de café en el caso de muelas cónicas.			X
FILTRO AGUA SUAVIZADOR	Sustituir el cartucho del filtro del agua o realizar la regeneración del suavizador con la frecuencia indicada por el fabricante.			X

Operaciones de limpieza

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	Diario	Semanal
Carcasa y Rejillas: Efectúe la limpieza de los paneles de la carcasa con un paño humedecido con agua templada. Quite la bandeja y la rejilla apoya tazas y lávelas con agua caliente.	X	

Filtros y Portafiltros: Lávelos diaria y semanalmente con arreglo a lo indicado en el manual de usuario para uso y mantenimiento. Diariamente realice la limpieza indicada en el manual de usuario para uso y mantenimiento.	X	X
Lanza de vapor: Mantenga siempre limpia la lanza usando un paño humedecido con agua templada. Compruebe y limpie los terminales de la lanza liberando los orificios de salida del vapor con una pequeña aguja. Cada semana realice el lavado indicado en el manual de usuario para uso y mantenimiento.	X	X
Grupo de suministro: Efectúe el lavado del grupo de suministro según las indicaciones del manual de usuario para uso y mantenimiento. Diariamente realice la limpieza indicada en el manual de usuario para uso y mantenimiento. Cada semana realice la limpieza interna indicada en el manual de usuario para uso y mantenimiento.	X	X
Molinillo dosificador y Tolva: Usando un paño humedecido con agua templada, limpie interna y externamente la tolva y el dosificador. A continuación, secar todo cuidadosamente.		X

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 Técnicocnico.

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.

DESMANTELAMIENTO

El desmantelamiento de la máquina debe realizarse exclusivamente por un Técnico.

ELIMINACIÓN

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 adquiera un nuevo producto similar o a un centro de recogida autorizado para el reciclaje de residuos de equipos eléctricos y electrónicos (RAEE) así como de pilas y acumuladores. Un tratamiento incorrecto de dichos residuos puede conllevar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana puesto que estos residuos contienen sustancias potencialmente nocivas.

La colaboración 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.

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.

IMPORTANTE:

Este documento contém breves instruções para a instalação e utilização da máquina de café. Para mais detalhes, recomendamos consultar os Manuais do Usuário e Técnico disponíveis após o registro na área reservada do site do fabricante no seguinte endereço: www.astoria.com

O fabricante reserva-se o direito de fazer quaisquer melhorias e/ou modificações no produto.

NÍVEL DE FORMAÇÃO E INFORMAÇÃO SOLICITADO AO USUÁRIO E AO TÉCNICO

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.

O Técnico:

- deve ser adequadamente treinado e habilitado para realizar operações de ligação, instalação e montagem da máquina; utilizar equipamentos especiais (como guindastes, empilhadeiras, etc.); realizar operações de manutenção ordinária ou extraordinária.
- deve ser devidamente treinada e informada sobre os riscos residuais presentes durante estas operações e o funcionamento da máquina.
- deve ser capaz de aplicar todas as boas práticas em conformidade com os princípios de higiene alimentar.

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.

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

Mesmo com o equipamento de segurança completo aplicado na máquina para prevenir que o Técnico corra possíveis riscos, esta ainda apresenta alguns riscos residuais.

Estes riscos residuais assim designados estão relacionados com algumas partes da máquina que podem representar um perigo para o Técnico se este usar a mesma de forma incorreta ou cometer um erro de avaliação ou de desativação, não seguindo as precauções presentes 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 as operações indicadas nos parágrafos a seguir, os quais não podem ser eliminados.

O cumprimento das normas de segurança da máquina e da instalação depende do uso, instalação, manutenção e operação corretos da máquina. Esses fatores são de responsabilidade do comprador, do técnico e do empregador do técnico.

O empregador do Técnico é responsável por selecionar e treinar pessoal para a correta instalação, operação e manutenção da máquina e seus sistemas de proteção..

TRANSPORTE E MOVIMENTAÇÃO

Perigo de esmagamento das mãos

As operações de movimentação devem ser realizadas sempre e exclusivamente por pessoal especializado, e em conformidade

PORTUGUÊS

com as normas de segurança e saúde em vigor.
Antes de iniciar as manobras de transporte e/ou movimentação verifique o percurso, as dimensões necessárias, as distâncias de segurança, os locais adequados para o posicionamento e equipamentos apropriados para realizar as operações.
As operações de movimentação devem ser efetuadas pelo menos por 2 pessoas ou com o auxílio de acessórios de elevação apropriados.
Considerando o peso significativo do equipamento, seja muito prudente ao realizar as operações de movimentação.
O Fabricante não se responsabiliza por acidentes ou danos causado devido ao vestuário, equipamentos de elevação e equipamento individual não apropriados para o tipo de operação que o operador deve realizar.
Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance das crianças, pois são potenciais fontes de perigo.

INSTALAÇÃO

Perigo elétrico

Perigo alta temperatura

Perigo de explosão

Proibido realizar a manutenção com os componentes em movimento

As operações de instalação devem ser realizadas sempre e exclusivamente por pessoal especializado, e em conformidade com as normas de segurança e saúde em vigor.
A segurança deste aparelho é total, somente quando ligado a um circuito de aterramento eficaz realizado em conformidade com as normas de segurança.
O Técnico deve efetuar as ligações hidráulicas respeitando as normas de higiene e segurança hidráulica para proteção do meio ambiente vigentes no local da instalação.
Para garantir a segurança elétrica, o aparelho deve ser conectado a um sistema de aterramento eficaz e o sistema no qual ele está instalado deve ser equipado com proteção diferencial, de acordo com as leis e normas de segurança.
A eficácia do sistema de aterramento e a funcionalidade da proteção diferencial, essenciais para garantir a segurança elétrica dos equipamentos, são de responsabilidade do responsável pelo sistema elétrico no qual o equipamento está instalado.
O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos causados por um sistema elétrico inadequado.
Certifique-se de que a potência do sistema elétrico seja suficiente para garantir o correto funcionamento da máquina.
As operações de instalação do equipamento devem ser realizadas com a alimentação elétrica desligada. Para proteger o sistema elétrico e poder realizar operações sem tensão, o Técnico deve aplicar as regras ditadas pelas normas técnicas vigentes (desligar a alimentação elétrica, evitar religá-la, verificar a ausência de tensão, etc.).

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 se-

guintes 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 sobre a máquina;
- não permita que o cabo elétrico seja esmagado e/ou possa entrar em contato com superfícies afiadas;
- não permita que o aparelho seja usado por pessoas não qualificadas.

Perigo alta temperatura

Algumas partes da máquina podem atingir temperaturas elevadas e provocar queimaduras, portanto se devem tomar as seguintes precauções:

- evite o contato com o grupo de distribuição, o aquecedor porta-filtro e 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.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA PELO TÉCNICO

Perigo elétrico

Perigo alta temperatura

Perigo de explosão

O acesso à área de serviço é limitado a pessoas que tenham conhecimento e experiência prática com o aparelho, especialmente em questões de segurança e higiene.

As operações de manutenção e limpeza devem ser sempre realizadas exclusivamente pelo Técnico em conformidade e com a frequência exigida pelas normas de saúde e segurança em vigor no país de instalação.
As operações de manutenção e limpeza estão sujeitas às normas comportamentais de segurança:

- não realize as operações de manutenção com a máquina funcionando;
- não mergulhe a máquina na água;
- não derrame nenhum tipo de líquido sobre a máquina e não utilize jatos de água para a limpeza;
- não permita que crianças ou pessoas não treinadas realizem as operações de manutenção e limpeza;
- não realize operações de manutenção e limpeza diferentes do que consta no Manual do Técnico.

Durante as operações de limpeza tome muito cuidado, pois algumas partes da máquina podem alcançar temperaturas elevadas:

- evite o contato com o grupo de distribuição e os bicos de emissão de água e vapor;
- nunca exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem vapor, água quente ou leite.

Realize somente as operações de manutenção e limpeza indicadas no manual do técnico.
Se o problema do funcionamento irregular não tiver sido resolvido, desligue a máquina e contate o Fabricante.
Todas as operações de manutenção devem ser efetuadas com a alimentação elétrica, hídrica e gás (se presente) desligadas e após o arrefecimento completo da máquina.
Após uma manutenção e/ou reparação, os componentes utilizados devem garantir os requisitos de higiene e segurança previstos inicialmente para o aparelho. Isto ocorre somente se forem utilizadas peças de reposição originais. Após a reparação ou substituição de componentes que se referem às partes que entram em contato com água e alimentos, deve ser realizada uma lavagem como se fosse a primeira instalação.

É dever do Técnico informar o Usuário sobre os métodos de testes periódicos dos equipamentos pressurizados e dispositivos de segurança de acordo com as normas vigentes no país de instalação.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA POR CONTA DO USUÁRIO

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 Manual para Usuário.

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.

CARACTERÍSTICAS DOS EPI

Nas fases de manutenção e limpeza da máquina é necessário utilizar os seguentes 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 (porta-filtros, filtros, etc.).

Realize apenas as operações de manutenção e limpeza indicadas em este manual.
Somente um Técnico qualificado e autorizado pode realizar operações de manutenção e limpeza não mencionadas neste documento.
Todas as operações de manutenção devem ser efetuadas 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.

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_2.

PORTUGUÊS

MARCA E MODELO

Os dados de identificação e o respectivo modelo da máquina estão descritos na PLACA DADOS DE IDENTIFICAÇÃO e na DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE UE que acompanham a máquina.

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

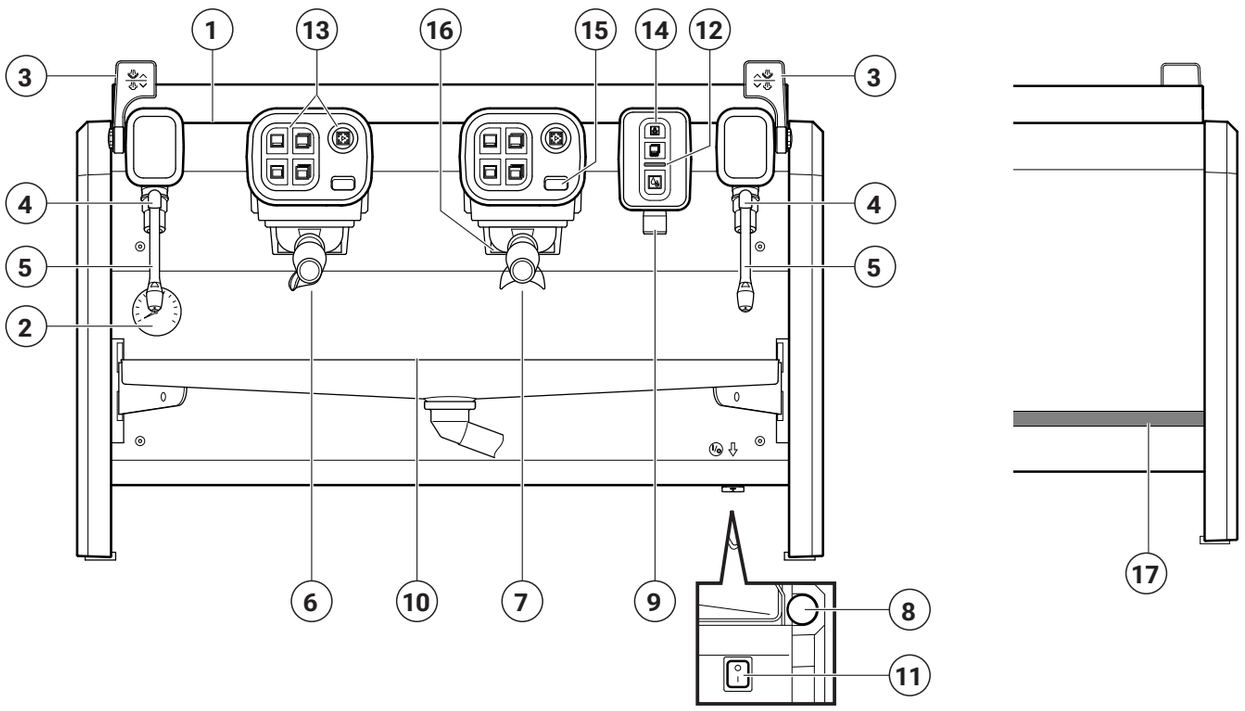
RCW GERMANY GMBH
Schleifwiesenstrasse, 27
71723 GROSSBOTTWAR - GERMANY
Tel. +49 7148 1629-991 - Fax +49 7148 1629-992
E-mail: info@rcwgermany.de
Web-site: www.astoria.com

RCW USA
1597 Post Rd Fairfield
CONNECTICUT 06824 - USA
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

Ilustração da máquina



1. Superfície aquecedor de xícaras.
2. Manômetro.
3. Manípulo do vapor.
4. Proteção contra queimaduras.
5. Bico do vapor.
6. Porta-filtro 1 xicaras.
7. Porta-filtro 2 xícaras.
8. Pé regulável.
9. Bico de água quente.
10. Bandeja e grelha ajustável para apoiar as xícaras.
11. Interruptor acendimento máquina.
12. Indicador luminoso acendimento máquina / nível água na caldeira*.
13. Painel de botões de café.
14. Painel de botões de serviços / Visor de toque*.
15. Tela crono.
16. Iluminação superfície de trabalho.
17. Iluminação de fundo*.
18. Filtro cego.

** Dependendo da versão.*

Dados e marcação

Os dados técnicos gerais das máquinas são exibidos na Manual Técnico.

Conforme a diretiva 2006/42/CE a máquina é marcada com a sigla CE onde o fabricante declara, sob a própria responsabilidade, que a máquina é segura para pessoas e ou coisas.

As marcações alternativas podem ser aplicadas dependendo dos mercados-alvo de acordo com as regulamentações aplicáveis do produto.

A placa de dados com a marcação adequada com a identificação e dados técnicos do equipamento está fixada sobre a base da estrutura embaixo da bandeja de descarga.

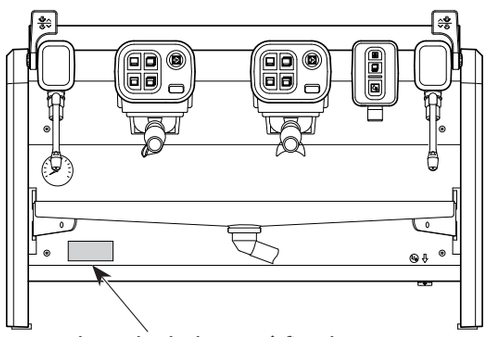
Veja aqui embaixo um exemplo da placa com os dados.

Para qualquer comunicação com o Fabricante, indique sempre os seguintes dados:

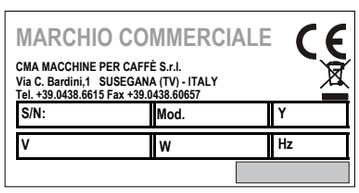
- **S/N** - número de série da máquina;
- **Mod**. - modelo da máquina;
- **Y** - data de fabricação.

Os dados do aparelho também são visíveis na etiqueta na embalagem da máquina.

É proibido remover ou alterar a placa dos dados. Se estiver deteriorado ou ilegível, entre em contato com o Técnico ou o Fabricante.



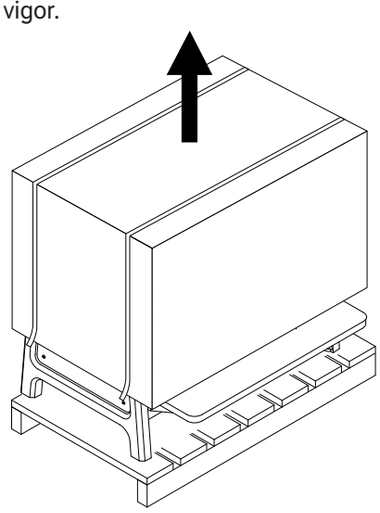
A placa de dados está fixada embaixo da bandeja de descarga



DESEMBALAGEM DA MÁQUINA

Retire a máquina da embalagem apenas na hora de realizar a instalação, isto para evitar choques acidentais que a possam danificar:

- Abra a embalagem com cuidado para não danificar o conteúdo;
- remova e extraia as proteções da máquina e os elementos fornecidos presentes no interior da embalagem;
- extraia a máquina;
- elimine os resíduos da embalagem de acordo com as normas em vigor.



Após ter retirado a máquina da embalagem, verifique o seu estado, se apresenta alguma parte danificada causado pelo transporte ou peças em falta. Em caso de irregularidades comunique imediatamente (o mais tardar dentro de 7 dias a partir da entrega) o TRANSPORTADOR e o FABRICANTE comunicando os dados da máquina e documentação fotográfica:
Recomenda-se conservar a embalagem até o vencimento da garantia.
Madeira, pregos, grampos, papelão: são materiais não poluentes e devem ser reciclados corretamente.
Plástico: material poluente não pode ser queimado (perigo de gases tóxicos) nem disperso no ambiente; deve ser eliminado em conformidade com as normas em vigor.

Dimensões e peso

MODELO	2GR	3GR
Largura (mm)	770	990
Profundidade (mm)	633	633
Altura (mm)	490	490
Peso líquido máximo (kg)	56	72
Peso bruto máximo (kg)	72	90

INSTALAÇÃO

Precauções de segurança

Leia atentamente as advertências presentes no capítulo "PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA" a pag. 83.

Se a máquina for utilizada sem que todas as operações de instalação sejam realizadas por Pessoal Técnico Qualificado pode provocar graves danos no aparelho e às pessoas.

Qualquer operação realizada no sistema eletrônico da máquina com esta ainda sob tensão extingue automaticamente toda e qualquer forma de garantia.

Características dos EPI

Nas fases de instalação da máquina é necessário utilizar os seguintes EPI:

Uso obrigatório de luvas de proteção contra cortes e abrasões.

Uso obrigatório de proteções para os olhos.

Uso obrigatório de calçado de segurança.

Condições ambientais

Temperatura ambiente

Os equipamentos elétricos e eletrônicos montados na máquina foram projetados e realizados para funcionar corretamente em ambientes cuja temperatura está entre +5 e +40 °C.

Umidade relativa

Os equipamentos elétricos e eletrônicos montados na máquina foram projetados e realizados para funcionar corretamente em ambientes cuja umidade relativa não excede 50% com uma temperatura de 40 °C, ou 90% com uma temperatura de 20 °C.

Altitude

A altitude do local de instalação não deve exceder 2000 m.

Espaços de instalação e espaços operacionais

Antes da chegada da máquina é preciso preparar um ambiente adequado para a receber:

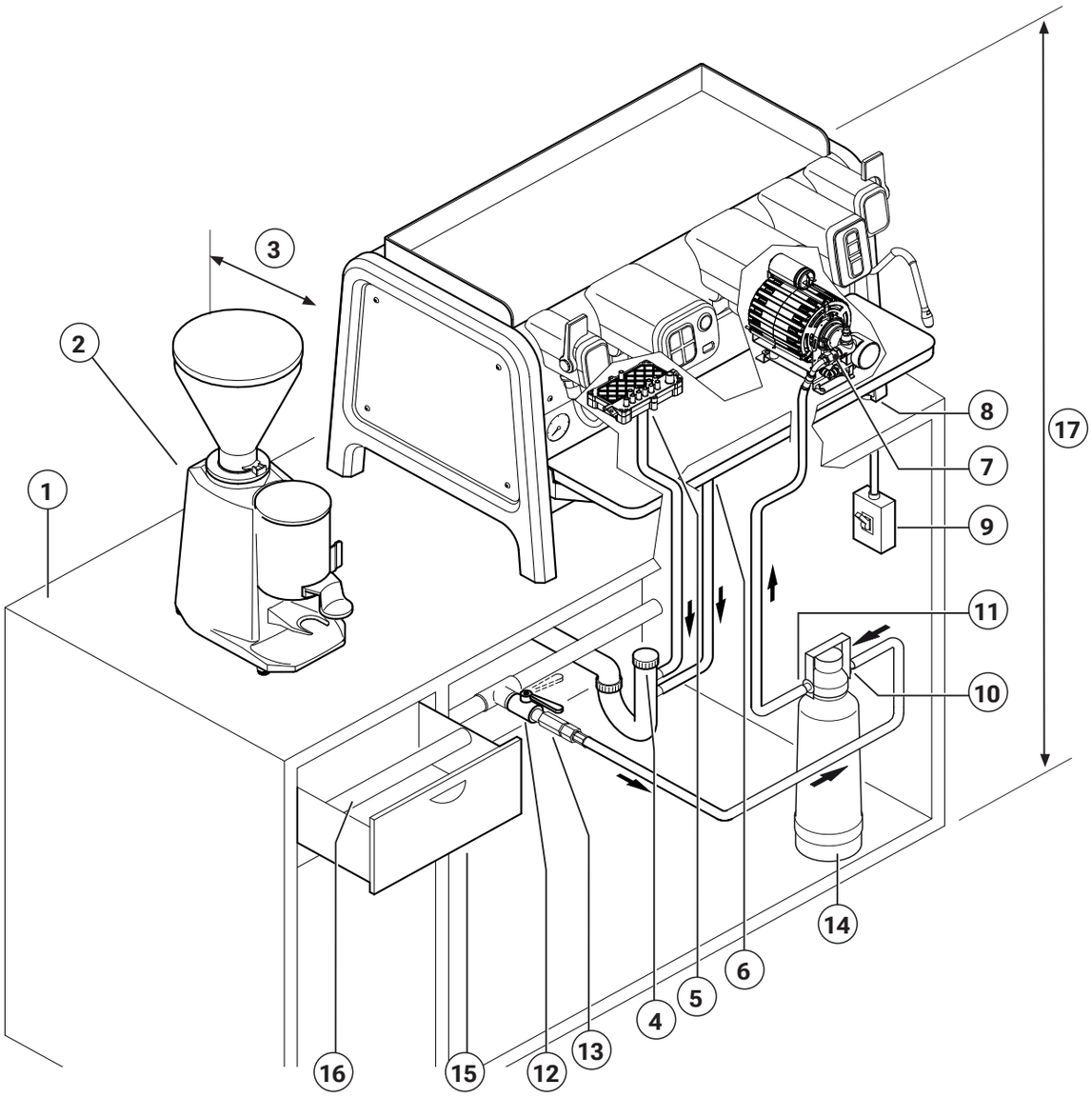
- o aparelho não é adequado para instalação em uma área onde um jato de água possa ser usado;
- a máquina não é adequada para uso externo;
- a máquina não pode ser usada dentro de cozinhas;
- local adequado ao tipo de uso e espaço apropriado para facilitar o uso da máquina;
- iluminação adequada em conformidade com as normas em vigor;
- circuito de aterramento, em conformidade com as normas em vigor;
- disposição do sistema elétrico em conformidade com as normas em vigor.

Superfície de apoio

Para assegurar um grau suficiente de ergonomia e segurança, é necessário preparar uma base de apoio para a máquina com as características que seguem (veja desenho na próxima página):

- Garantir um espaço com dimensões suficientes para colocar o aparelho e poder utilizá-lo de forma correta;
- a superfície **(1)** do balcão deve ser confortável e apropriada para suportar o peso da máquina e com cerca 150 cm de altura **(17)**;
- o balcão deve estar perfeitamente nivelado e sem irregularidades;
- o balcão deve ser posicionado perto dos terminais de conexão à rede hídrica **(12)** e á rede elétrica **(9)**;
- se posicionado perto de uma parede é preciso garantir uma distância mínima de 50 cm entre a máquina e a parede **(3)**;
- prepare no próprio balcão uma gaveta **(15)**, pois esta servirá para depositar as borras de café e melhor ainda se tiver um suporte emborrachado **(16)** para bater o porta-filtro.

Para o funcionamento correto e garantir a segurança, a máquina deve estar apoiada sobre uma superfície perfeitamente horizontal.
Quaisquer correções de alinhamento da máquina podem ser realizadas regulando os pés (8).

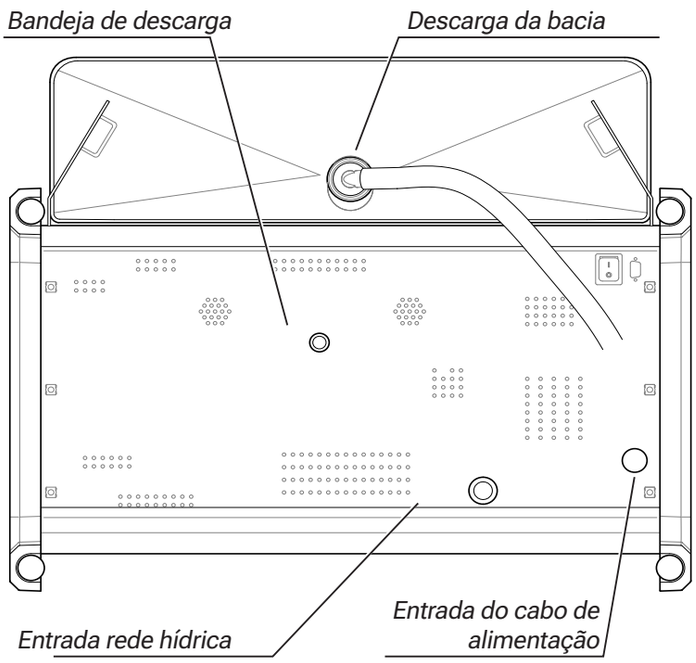


1. Superfície de apoio.
2. Moedordosador.
3. Distância mínima 50 cm entre a máquina e a parede.
4. Descarga dos esgotos.
5. Bandeja de descarga.
6. Descarga da bacia.
7. Entrada rede hídrica.
8. Pés reguláveis máquina.
9. Interruptor rede elétrica.
10. Entrada filtro de água.
11. Saída filtro de água.
12. Torneira rede hídrica.
13. Válvula antirretorno rede hídrica.
14. Filtro de purificação de água.
15. Gaveta depósito borras de café.
16. Suporte para bater borras porta-filtro.
17. Altura da superfície de apoio de 150 cm.

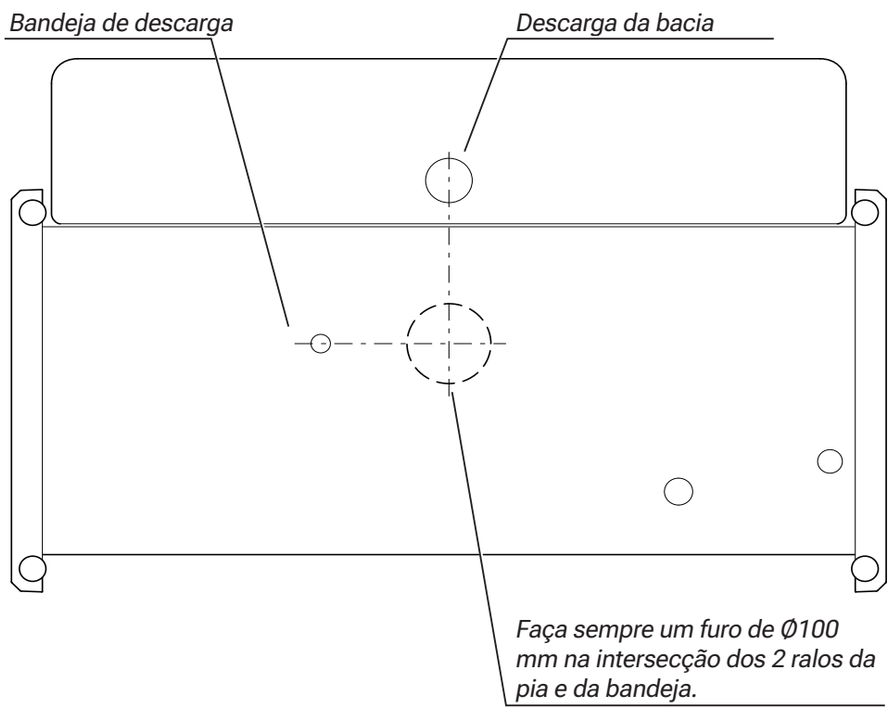
Furos do balcão de apoio

Caso for necessário furar o balcão de apoio para passar os tubos de entrada e saída da água e dos cabos de alimentação elétrica, siga as indicações ilustradas nos desenhos abaixo.

Descrição das conexões da máquina



Posição do furo na bancada



Conexão hidráulica

Antes de fazer a conexão hidráulica, certifique-se de que o aparelho esteja desconectado da fonte de energia elétrica.

Alimentação hídrica

A alimentação hídrica do aparelho deve ser efetuada com água apropriada ao consumo humano e em conformidade com as disposições em vigor no local de instalação. O proprietário/ usuário deve confirmar ao instalador que a água responda os requisitos indicados acima.

Materiais a utilizar

Durante a instalação do aparelho devem ser utilizados os componentes e os materiais fornecidos com o mesmo. Se for necessário utilizar outros componentes, o instalador deve verificar se o mesmo pode ser utilizado em contato com a água para o consumo humano.

Conexões hidráulicas

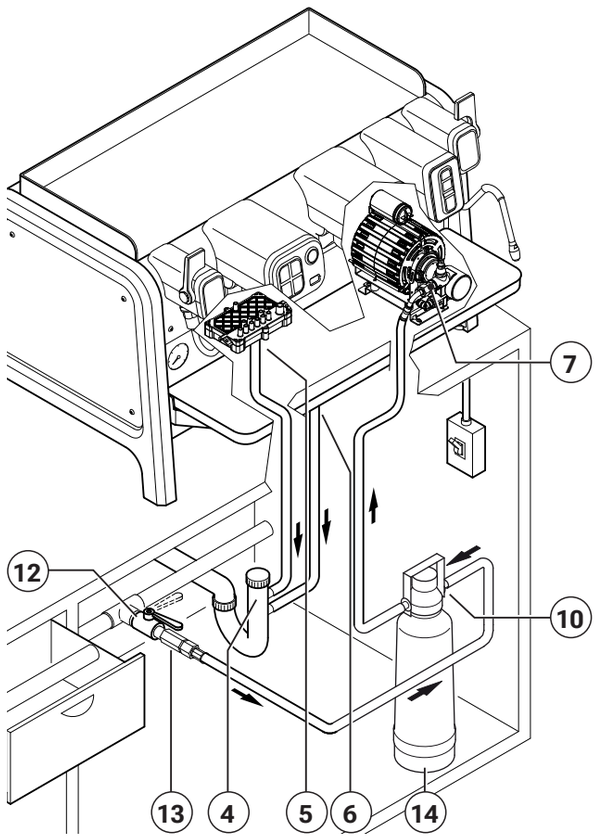
O instalador deve realizar as conexões hidráulicas seguindo as normas de higiene e segurança hidráulica de proteção ambiental em vigor no local de instalação

- Coloque uma torneira **(12)** na rede hídrica para permitir a interrupção do afluxo de água para a máquina;
- a fim de evitar danos, recomenda-se instalar o filtro depurador de água em um lugar protegido contra impactos acidentais;
- no caso de ausência do filtro de depuração da água **(14)**, ligue diretamente a rede hídrica **(12)** na entrada da máquina **(7)**;
- ao ligar o recipiente da máquina **(5)**, **(6)** com o sistema de esgoto **(4)**, evite curvas muito estreitas ou estrangulamentos e mantenha uma pendência suficiente que a água flua regularmente para a descarga;
- a descarga deve ser ligada em um sifão inspecionável que possa ser periodicamente limpo, a fim de evitar o retorno de odores desagradáveis;
- para evitar a formação, com o decorrer do tempo, de oxidações e danos à máquina, não use tubos nem conexões de ferro mesmo se galvanizados nas conexões hidráulicas.

Assim que concluída a instalação, antes de utilizar a máquina, é necessário renovar a água dos circuitos hidráulicos conforme indicado no manual de uso e manutenção do usuário.

Novos tubos de conexão devem ser usados para cada nova instalação da máquina. Não utilize tubos de ligação antigos.

A rede de abastecimento de água utilizada deve fornecer água fria destinada ao consumo humano (água potável) com pressão entre 1,5 e 5 bar. No caso de pressão maior do que 5 bar coloque um redutor de pressão antes da bomba.



Todas as conexões são de tipo 3/8 gás macho. Faça a conexão da bandeja de descarga com um tubo de 20 mm de diâmetro interno.

Se for utilizado um reservatório exterior: o tubo de ligação entre a máquina e o reservatório não deve exceder 150 cm.

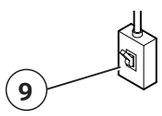
As máquinas dispõem do dispositivo "Time out", o qual permite a entrada da água na caldeira dentro de um tempo máximo. Esta função serve para evitar que a água saia da válvula da caldeira (alagamento) evitando desta forma o sub-aquecimento da motobomba.

PARA A COMUNIDADE EUROPEIA: quer para a conexão hidráulica em uma rede hídrica, quer para a conexão em um reservatório exterior, é necessário interpor uma válvula antirretorno (12) antes da máquina, conforme previsto pelas normas EN 1717.

Para os E.U.A. - As conexões da água e das descargas devem ser realizadas em conformidade com o Código Hidráulico Internacional de 2003 do International Code Council (ICC), ou do Código Hidráulico Uniformizado 2003 da Associação IAPMO. Na máquina deve ser instalada a válvula de antirretorno conforme previsto pelas normas nacionais.

Ligação elétrica

- A instalação deve ser realizada em conformidade com as normas de segurança em vigor no local de instalação. O proprietário/ usuário deve confirmar ao instalador que o sistema elétrico corresponde com os requisitos acima indicados.
- Antes da instalação, certifique-se de que o sistema elétrico esteja equipado com o dispositivo de proteção **(9)**, conforme indicado nas notas de segurança.



- Para fazer a ligação elétrica da máquina, veja o próximo capítulo.
- Não utilize extensões ou adaptadores elétricos com tomadas múltiplas.
- Deixe livre o acesso à máquina e ao interruptor geral, isto para permitir que o usuário possa trabalhar sem qualquer dificuldade e também de abandonar imediatamente a área em caso de necessidade.

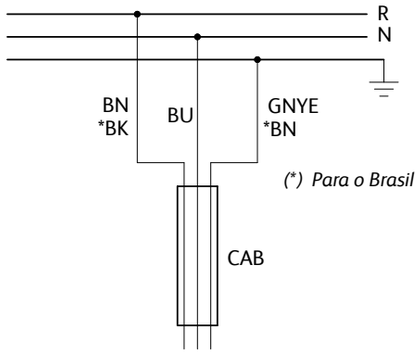
Todas as ligações elétricas devem ser feitas com a energia desligada e, uma vez desligada a energia, o Técnico deve sempre verificar se não há tensão, por exemplo, utilizando um multímetro.

O sistema elétrico deve ser dotado de um dispositivo de proteção (9) que assegure a desconexão omnipolar da rede com uma distância de abertura dos contatos nas condições de categoria de sobretensão III e que garanta uma proteção diferencial adequada com uma intensidade de corrente diferencial igual a 30 mA. em conformidade com as leis e normas de segurança vigentes.

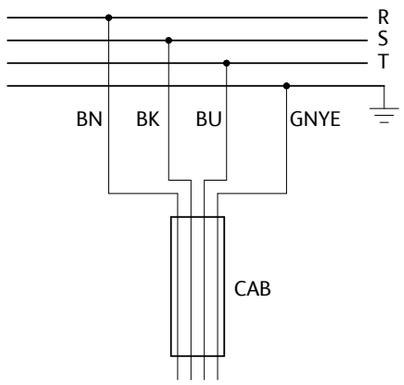
Para fazer qualquer alteração na fonte de alimentação, consulte o Manual Técnico.

É recomendável que qualquer possível problema com a instalação do aparelho seja comunicado imediatamente ao fabricante.

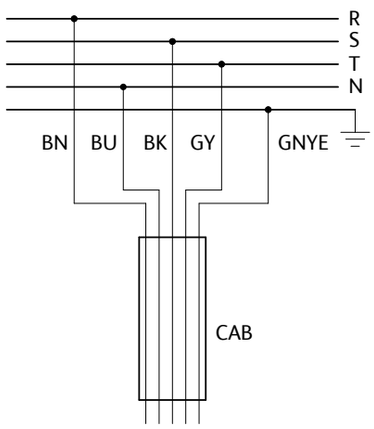
LIGAÇÃO À REDE ELÉTRICA



CABO DE 3 CONDUTORES (fase+neutro+terra)



CABO DE 4 CONDUTORES (3 fases+terra)



CABO DE 5 CONDUTORES (3 fases+neutro+terra)

R	Fase	**CAB**	Cabo de alimentação
S	Fase	**GY**	Cinza
T	Fase	**GNYE**	Amarelo-verde
N	Neutro	**BN**	Marrom
⏚	Terra	**BK**	Preto
BU	Azul		

Para fazer a conexão elétrica correta da máquina, consulte o que está indicado na placa de identificação da máquina.

Ligar e desligar

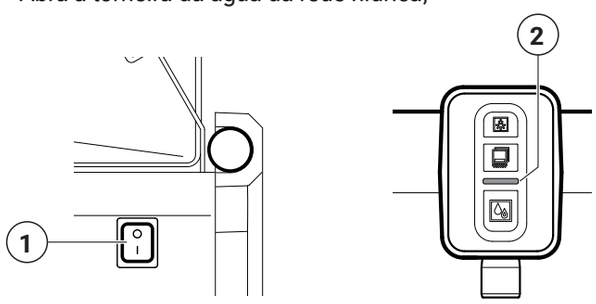
Durante a fase de aquecimento da máquina (variável de acordo com o modelo), a válvula anti-depressão solta vapor durante alguns segundos até a própria válvula fechar.

É necessário efetuar diariamente a troca da água interna da máquina conforme descrito no manual de uso e manutenção do usuário.

Primeiro acendimento

Versões sem tela sensível ao toque

- Abra a torneira da água da rede hídrica;

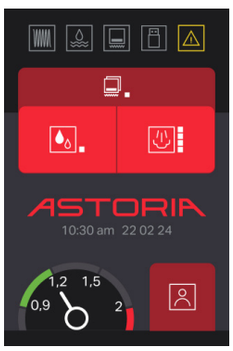


- pressione o interruptor geral **(1)**;
- a luz indicadora do nível de água **(2)** azul na caldeira acende;
- aguarde o enchimento automático da água na caldeira;
- Quando o indicador do nível de água na caldeira **(2)** ficar branco, a máquina estará pronta para uso.

Versões de tela sensível ao toque

- Abra a torneira da água da rede hídrica;
- pressione o interruptor geral **(1)**,
- aguarde e siga as instruções na tela;

- A máquina estará pronta para uso quando a tela mostrada ao lado aparecer.



Desligar a máquina

Para desligar a máquina pressione o interruptor ou o comutador geral **(1)**.

Distribuição do café

Preparação do porta-filtro

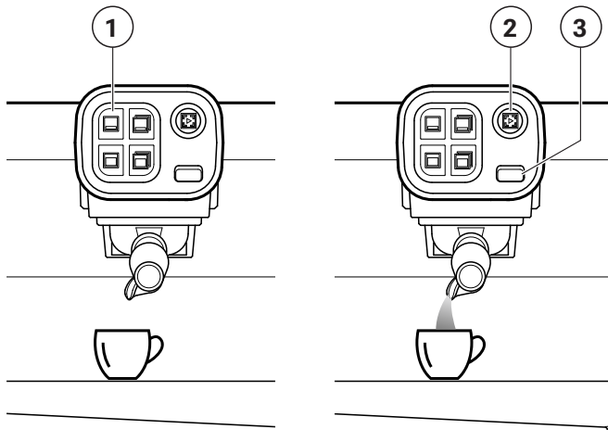
Antes de encher o porta-filtro, certifique-se de que está vazio e que o filtro está limpo de quaisquer resíduos de café anteriores.

- Encha o filtro com uma dose de café moído (cerca de 6-7 gramas) e siga as instruções do fabricante do moedor-doseador;
- comprimir o café com a prensa apropriada;
- limpe as bordas do filtro antes de encaixar o porta-filtro no grupo distribuidor;
- encaixe o porta-filtro no grupo, sem apertar muito, para evitar um desgaste muito rápido da vedação.

Distribuição

Durante a emissão do café, não retire o porta-filtro do grupo de distribuição.

- Posicione uma xícara embaixo do bico de emissão do grupo;
- pressione o botão dose desejado, por exemplo ▬ **(1)** e aguarde a distribuição do café (led aceso);



- para interromper a dose antecipadamente, aperte novamente o botão ▬ ou o botão ⛶ **(2)**.

A tela (3) efetuará a contagem em segundos da distribuição.

PORTUGUÊS

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Precauções de segurança

Leia atentamente as advertências presentes no capítulo "PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA" a pag. 83.

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.

Manutenção periódica

Além de realizar as operações de manutenção na frequência indicada na "Tabela Manutenção periódica", chame o Técnico para um controle geral da máquina 1 vez por ano, pelo menos.

A existência de problemas nos componentes destacados de gris requerem o desligamento da máquina e a assistência do Técnico.

Tabela Manutenção periódica

Componente	Tipo de operação	Diária	Semanal	Mensal
CALDEIRA SISTEMA HIDRÁULICO	Troque a água conforme indicado no manual de uso e manutenção do usuário.	X		
TELA	Mantenha sob controle o valor da pressão da caldeira que deve estar entre 0,08 e 0,14 Mpa (0,8 e 1,4 bar).		X	
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
MOEDORDOSEADOR	Verifique a dose de café moído (entre 6 e 7 gramas por batida) e controle o grau de moagem. Os moedores devem ter lâminas sempre bem afiadas, sua deterioração é indicada pela presença de muito pó na moagem. Recomendamos chamar um Técnico para substituir os moedores planos a cada 400/500 kg de café ou a cada 800/900 kg de café no caso de moedores cônicos.			X
FILTRO DE ÁGUA ABRANDADOR	Substitua o cartucho do filtro da água ou a regeneração do abrandador com a frequência indicada pelo produtor.			X

Operações de limpeza

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 lavar os filtros, os porta-filtros e todos os componentes da máquina utilize os detergentes fornecidos pelo Fabricante ou então produtos específicos para limpar máquinas de café profissionais:
- **EVO® ESPRESSO MACHINE**
- **MFC® BLUE MILK**

Limpeza	Diária	Semanal
Carcaça e Grelhas: Limpe os painéis da carcaça com um pano umedecido em água morna. Retire a bandeja e a grelha para apoiar as xícaras e lave com água quente	X	

Filtros e porta-filtros: Lave diária e semanalmente conforme indicado no manual de uso e manutenção do usuário. Limpe diariamente conforme indicado no manual de uso e manutenção do usuário.	X	X
Bico do vapor: Mantenha os bicos sempre limpos, utilize um pano umedecido em água morna. Controle e limpe a ponta do bico desobstruindo os furos de saída do vapor com uma pequena agulha. Lave semanalmente conforme indicado no manual de uso e manutenção do usuário.	X	X
Grupos de distribuição: Lave o grupo de distribuição conforme indicado no manual de uso e manutenção do usuário. Limpe semanalmente a parte interna conforme indicado no manual de uso e manutenção do usuário. Limpe diariamente conforme indicado no manual de uso e manutenção do usuário.	X	X
Moedordoseador e Tremonha: Limpe o interior e exterior da tremonha e do doseador com pano umedecido em água morna. Ao terminar, seque tudo cuidadosamente.		X

COLOCAR FORA DE SERVIÇO

Para colocar a máquina fora de serviço é necessário chamar um Técnico, 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.

DESMANTELAMENTO

A desmontagem da máquina deve ser realizada exclusivamente pelo Técnico.

ELIMINAÇÃO

Informações para a eliminação

Somente para a União Europeia e o Espaço Econômico Europeu.

Este símbolo indica que o produto não poderá ser eliminado junto com o lixo doméstico, conforme a Diretiva 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 semelhante novo, ou então para um centro de coleta autorizado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE) e também de pilhas e acumuladores. O tratamento inadequado deste tipo de lixo pode trazer consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde dos seres humanos devido às substâncias potencialmente prejudiciais normalmente contidas em tais tipos de resíduos.

A colaboração do usuário para o tratamento de eliminação correto deste produto contribuirá para a utilização eficaz dos recursos naturais e evitará incorrer em sanções administrativas previstas pelas normas em vigor. Para mais informações sobre a reciclagem deste produto, contate as autoridades locais, o órgão responsável pela coleta dos resíduos, um revendedor autorizado ou o serviço de coleta de lixo doméstico.

Para a eliminação da máquina recomendamos consultar o Técnico e/ou a empresa vendedora.

Informações ambientais

Dentro da máquina existe uma pilha botão de lítio, necessária para a memorização dos dados da máquina e está situada na placa eletrônica.

Elimine a pilha de acordo com as regulamentações em vigor no país.

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 - info@astoria.com

Cod. 02010000QU - Rev. 00 - 12/2024