



ITALIANO

ENGLISH

ESPAÑOL

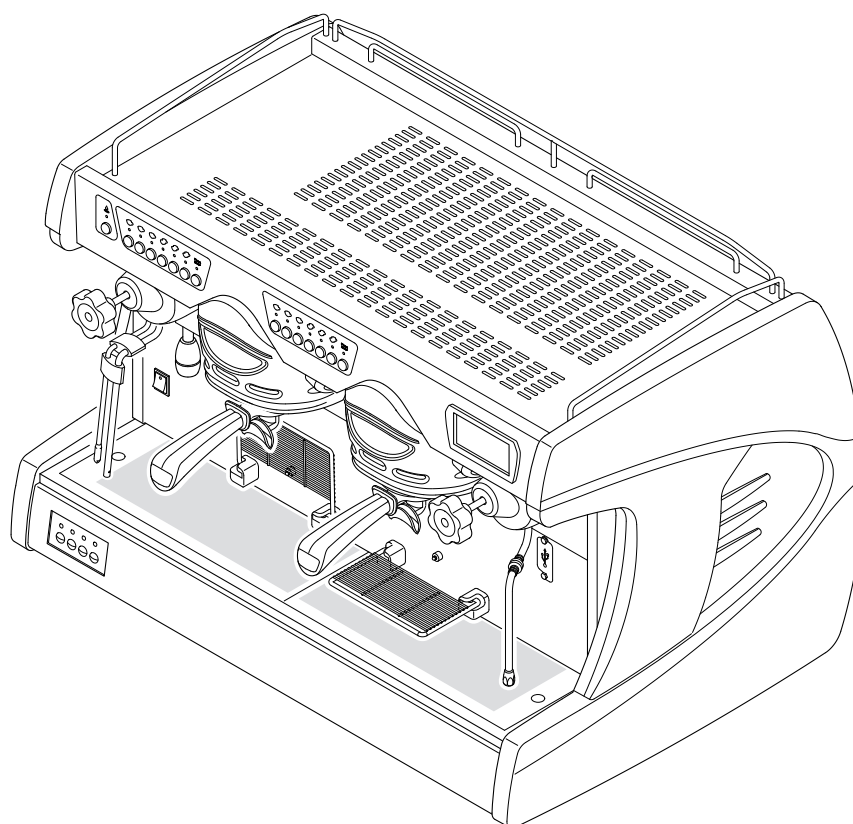
Astoria®

Think espresso

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.

Vintage TFT

SAEP



IT

MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO

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

EN

ESPRESSO COFFEE MACHINE

Use and maintenance manual. Instructions for the user.

ES

MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRESO

Manual de uso y mantenimiento. Instrucciones para el usuario.



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

IMPORTANT: Read carefully before use - Store for future reference

IMPORTANTE: Leer detenidamente antes del uso. Guardar 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. Il Logo aziendale è di proprietà del Costruttore della Macchina.

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

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



I. PRECAUZIONI DI SICUREZZA

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

L'Utente:

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



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

I.II. INSTALLAZIONE

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

I.III. FUNZIONAMENTO

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

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

- ne faccia un uso scorretto;
- commetta un errore di valutazione;

- disattivi le sicurezze installate eludendo le prescrizioni contenute nel presente Manuale.

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

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

È vietato:

- utilizzare la macchina in condizioni psico-fisiche 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.

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



E' compito del Tecnico informare l'Utente sulle modalità di collaudo periodico delle attrezzature in pressione e dei dispositivi di sicurezza in accordo alla normativa vigente nel paese di installazione. Far eseguire al Tecnico la manutenzione periodica e il controllo di tutti i dispositivi di sicurezza.

I.IV. MANUTENZIONE E PULIZIA

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

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



PERICOLO ELETTRICO

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

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

**PERICOLO ALTA TEMPERATURA**

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

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

I.V. CARATTERISTICHE DEL DPI

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

Guanti

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



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

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

Tutte le operazioni di manutenzione devono essere effettuate previo:

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

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

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

I.VI. SITUAZIONI DI EMERGENZA

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

INCENDIO PER CORTO CIRCUITO

In caso di incendio causato da un guasto dell'impianto elettrico al quale è allacciata la macchina, adottare i seguenti comportamenti:

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

Sommarario

1. INTRODUZIONE.....	7	6.11 Consigli per ottenere un buon caffè	20
1.1 Linea guida per la lettura del Manuale	7	7. PROGRAMMAZIONE.....	21
1.2 Conservazione del Manuale.....	7	7.1 Programmazione parametri macchina.....	21
1.3 Metodologia di aggiornamento del Manuale di Istruzioni.....	7	7.1.1 Accesso al menù.....	21
1.4 Destinatari.....	7	7.1.2 Contatori	22
1.5 Glossario e Pittogrammi.....	8	7.1.3 Pressione caldaia	23
1.5.1 Glossario	8	7.1.4 Data e ora	24
1.5.2 Pittogrammi	8	7.1.5 Lavaggio gruppi erogazione	24
1.6 Garanzia.....	8	7.1.6 Programmazione dosi	24
2. IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA.....	9	7.1.7 Ricette	24
2.1 Marca e designazione del modello.....	9	7.1.8 Impostazione dei giorni	25
2.2 Descrizione generale.....	9	7.1.9 Autosteamer (se presente).....	26
2.3 Servizio assistenza clienti del costruttore	9	7.1.10 Programmazione Energy Saving e stand-by gruppi.....	26
2.4 Destinazione d'uso	10	7.1.11 Impostazione della lingua	27
2.5 Descrizione della macchina	11	7.1.12 Visualizzazione informazioni	27
2.6 Pulsantiera	12	7.1.13 Statistiche	28
2.7 Display touch.....	12	7.1.14 Stima consumi	28
2.9 Dati e marcatura.....	13	7.2 Visualizzazione delle informazioni.....	28
2.10 Sistema Energy Saving.....	13	8. MANUTENZIONE E PULIZIA	29
3. IMMAGAZZINAMENTO	14	8.1 Precauzioni di sicurezza	29
4. INSTALLAZIONE.....	14	8.2 Manutenzione periodica	29
5. MESSA IN SERVIZIO.....	14	8.3 Manutenzione dopo un breve periodo di inattività della macchina	29
6. FUNZIONAMENTO.....	14	8.4 Malfunzionamenti e relativi rimedi.....	30
6.1 Precauzioni di sicurezza	14	8.5 Manutenzione programmata	31
6.2 Emissioni.....	14	8.6 Controllo usura macine.....	32
6.3 Accensione e spegnimento.....	14	8.7 Operazioni di pulizia.....	32
6.3.1 Accensione.....	14	8.7.1 Istruzioni generali.....	32
6.3.2 Spegnimento macchina.....	15	8.7.2 Pulizia filtri e portafiltri.....	33
6.4 Gestione Energy Saving.....	15	8.7.3 Pulizia griglie rialzo tazzine.....	33
6.4.1 Energy Saving programmato	15	8.7.4 Lavaggio gruppi erogazione	33
6.4.2 Standby gruppi erogazione.....	15	8.7.5 Pulizia doccette gruppo e portafiltro.....	34
6.5 Predisposizione della macchina	16	8.7.6 Pulizia della lancia vapore.....	34
6.5.1 Ricambio acqua interno.....	16	9. PARTI DI RICAMBIO	34
6.5.2 Macinatura e dosatura del caffè.....	16	10. MESSA FUORI SERVIZIO	34
6.5.3 Preparazione del portafiltro.....	16	11. SMANTELLAMENTO.....	34
6.5.4 Illuminazione vano erogazione.....	16	12. SMALTIMENTO.....	34
6.5.5 Griglie rialzo tazzine.....	16	12.1 Informazioni per lo smaltimento	34
6.6 Erogazione del caffè con macinadosatore non collegato.....	17	12.2 Informazioni ambientali	34
6.6.1 Erogazione	17		
6.6.2 Programmazione.....	17		
6.7 Erogazione del caffè con macinadosatore collegato..	18		
6.8 Erogazione acqua calda	19		
6.8.1 Erogazione	19		
6.8.2 Programmazione.....	19		
6.9 Erogazione vapore	19		
6.10 Erogazione Autosteamer	20		
6.10.1 Schiumatura e Riscaldamento.....	20		
6.10.2 Pulizia automatica.....	20		

1. INTRODUZIONE

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

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

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



Prima d'utilizzare la macchina leggere attentamente le istruzioni contenute nella presente pubblicazione e seguirne attentamente le indicazioni riportate.

Conservare il presente manuale e tutte le pubblicazioni allegare in un luogo accessibile e protetto. Questo documento presuppone che negli impianti, ove sia stata installata la macchina, vengano osservate le vigenti norme di sicurezza e igiene del lavoro.

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

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

1.1 Linea guida per la lettura del Manuale

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

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

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

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

Abbreviazioni

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

Unità di misura

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

1.2 Conservazione del Manuale

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

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

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

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

1.3 Metodologia di aggiornamento del Manuale di Istruzioni

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



Se il Manuale dovesse diventare illeggibile o comunque di problematica consultazione, è fatto obbligo all'Utente di richiederne una nuova copia al Costruttore prima d'eseguire qualunque intervento sulla macchina.

È assolutamente proibito asportare o riscrivere parti del Manuale.

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

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

Questo manuale è disponibile anche sul sito web del costruttore riportato sulla copertina del manuale.

1.4 Destinatari

Il Manuale in oggetto è rivolto all'Utente.

Qualifica dei destinatari della macchina

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

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

1.5 Glossario e Pittogrammi

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

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

1.5.1 Glossario

Utente

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

Tecnico

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

Pericolo

Una potenziale fonte di lesione o danno alla salute.

Zona pericolosa

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

Rischio

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

Riparo

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

Dispositivo di protezione individuale (DPI)

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

Uso previsto

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

Qualifica dell'Utente

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

Stato della macchina

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

Rischio residuo

Rischi che permangono, malgrado siano state adottate le misure di protezione integrate nella progettazione della

macchina e malgrado le protezioni e le misure di protezione complementari adottate.

Componente di sicurezza:

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

1.5.2 Pittogrammi

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

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



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



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



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



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



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



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



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



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

1.6 Garanzia

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



2. IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA

2.1 Marca e designazione del modello

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

2.2 Descrizione generale

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

2.3 Servizio assistenza clienti del costruttore



2.4 Destinazione d'uso

La macchina per caffè espresso è progettata per la preparazione professionale di bevande calde quali tè, cappuccini, caffè nelle varianti lungo, corto, espresso, ecc. L'apparecchio non è destinato ad uso domestico, ma solo ad uso professionale.

La macchina può essere utilizzata in tutte le condizioni previste, contenute o descritte in questa documentazione; deve ritenersi pericolosa ogni altra condizione. La macchina deve essere installata in luoghi in cui l'accesso sia riservato a personale qualificato che abbia ricevuto un'adeguata formazione (Bar, Ristoranti, ecc.).

Utilizzi permessi

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



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

Utilizzi previsti

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

Controindicazioni d'uso

La macchina non deve essere utilizzata:

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

Utilizzo errato della macchina

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

Utilizzi non previsti

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

Sicurezze generali

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

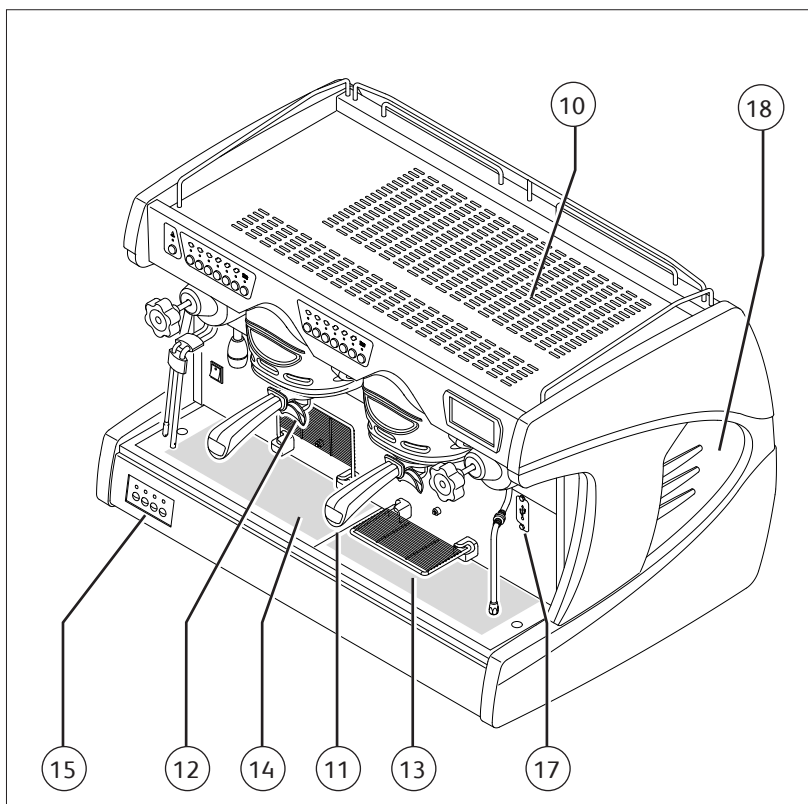
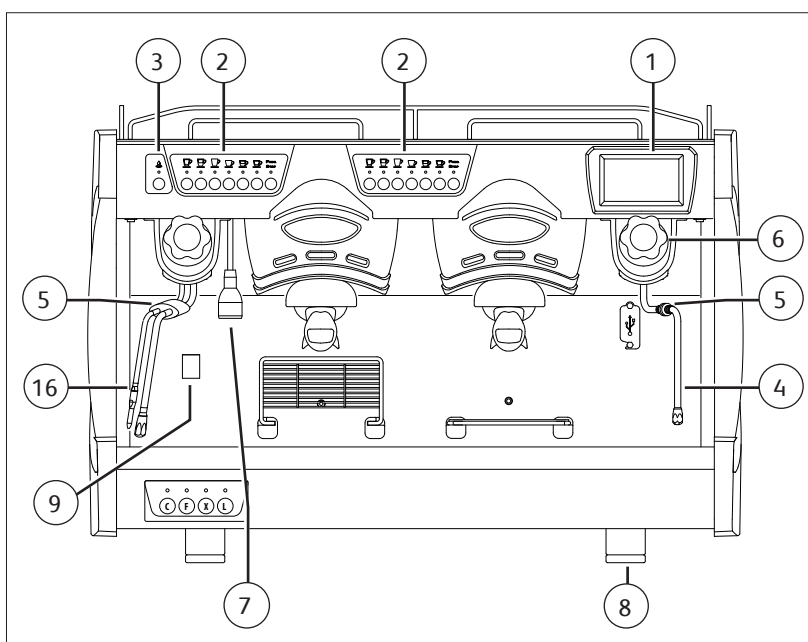
L'Utente deve essere a conoscenza del funzionamento di tutti i dispositivi della macchina. Egli deve inoltre aver letto e ben compreso integralmente il presente Manuale. Gli interventi di manutenzione devono essere effettuati dal Tecnico dopo aver predisposto opportunamente la macchina. La manomissione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

2.5 Descrizione della macchina

1. Display touchscreen.
2. Pulsantiera selezioni caffè.
3. Pulsante erogazione acqua.
4. Lancia erogazione vapore.
5. Protezione antiscottatura.
6. Manopola erogazione vapore.
7. Lancia erogazione acqua calda.
8. Piedino regolabile.
9. Interruttore accensione macchina.
10. Piano scaldatasse.
11. Portafiltro.
12. Beccuccio erogazione caffè.
13. Griglia rialzo tazze.
14. Griglia appoggio tazze.
15. Pulsantiera selezioni Autosteamer.
16. Lancia Autosteamer.
17. Presa USB
18. Fianco Illuminato.
19. Filtro Cieco.
20. Pressino.
21. Spazzolino di pulizia.



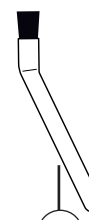
La presa USB (17) deve essere utilizzata solo con la chiave specifica in dotazione al Tecnico. Non collegare la presa USB con dispositivi esterni (iPhone, iPad, PC, ecc.) perché potrebbero creare gravi problemi al software della macchina.



19

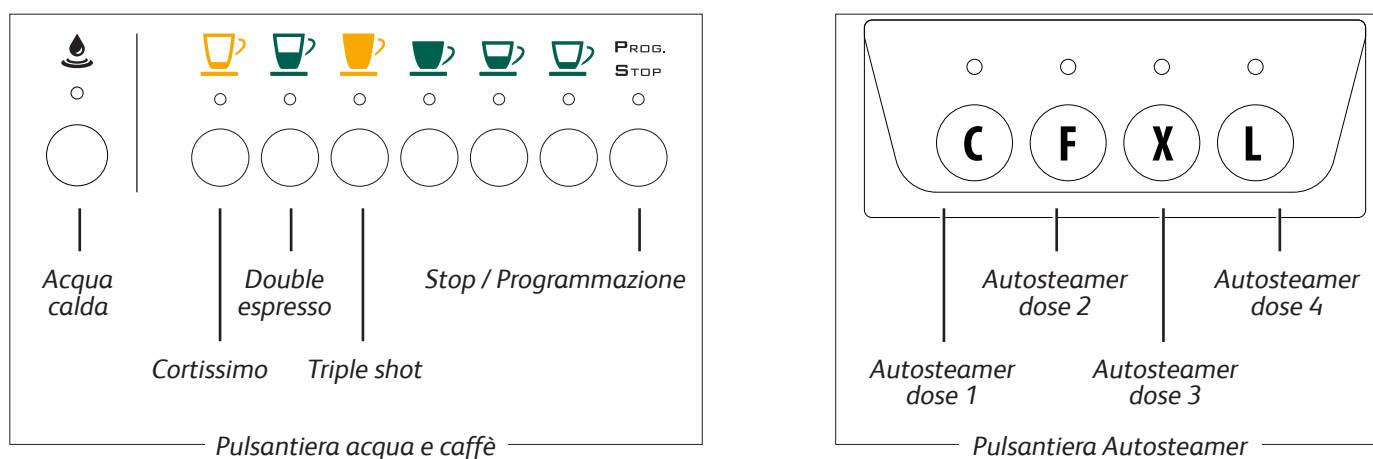


20

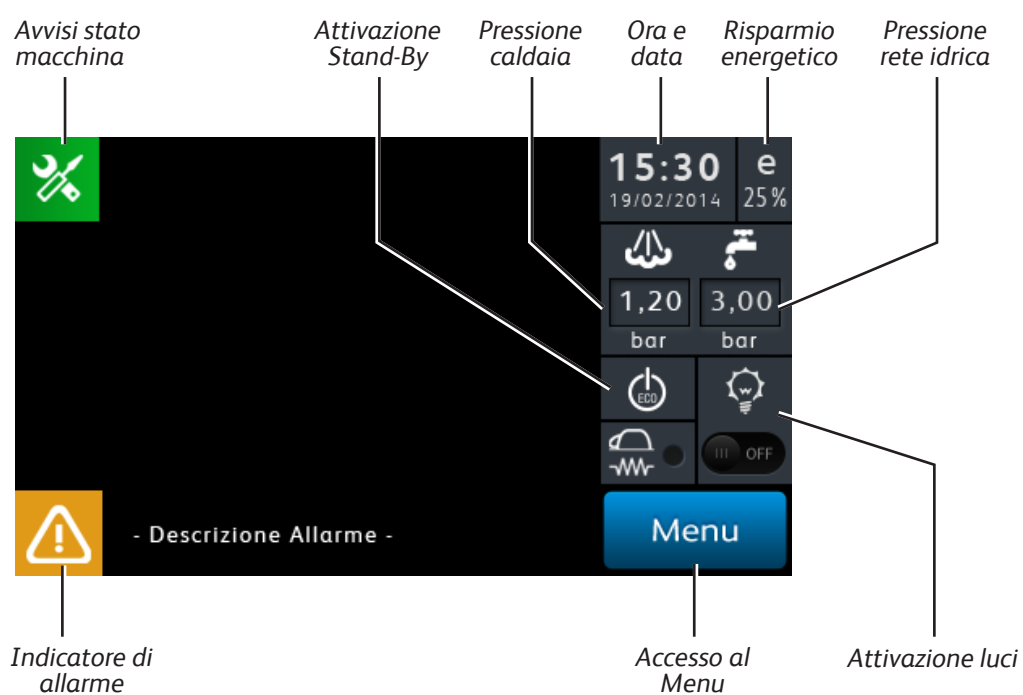


21

2.6 Pulsantiere



2.7 Display touch

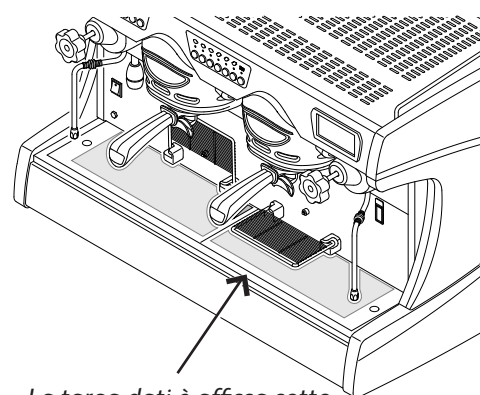


Spia	Descrizione	Spia	Descrizione
	Macchina in stato di OFF		Richiesta di rigenerazione filtro acqua.
	Uno o più gruppi erogazione in stand-by		Richiesta di lavaggio gruppi erogazione.
	In fase di riscaldamento		Richiesta sostituzione macine.
	Richiesta assistenza tecnica		Allarme generico.

2.9 Dati e marcatura

I dati tecnici della macchina sono riportati nella seguente tabella:

TABELLA DATI TECNICI		2GR	3GR
Potenza	200 V	4000 W	4700 W
	220-240 V	4400 - 5900 W	5500 - 7000 W
	380-415 V		
Frequenza		50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
Capacità caldaia caffè		1,2 l x 2	1,2 l x 3
Capacità caldaia vapore		8,0 l	13,0 l
Larghezza		835 mm	1075 mm
Profondità		585 mm	585 mm
Altezza		590 mm	590 mm
Peso netto		72 kg	88 kg
Taratura valvola di sicurezza		0,19 MPa (1,9 bar) +/- 0,015 MPa	
Pressione esercizio caldaia vapore		0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)	
Pressione acqua di alimentazione		0,15 - 0,6 MPa MAX (1,5 - 6 bar MAX)	
Pressione erogazione caffè consigliata		0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)	
Temperatura ambiente di lavoro		5 - 35°C 95° U.R.MAX	
Livello pressione acustica		< 70 dB	



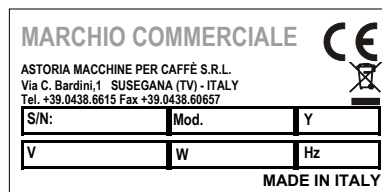
La targhetta dati è affissa sotto la bacinella di scarico

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

Possono essere applicate marcature alternative a seconda dei mercati di destinazione in conformità alle normative di prodotto vigenti.

La targhetta 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 un esempio della targhetta dati:



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

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



È vietato rimuovere o deteriorare la targhetta dati. Ove necessario, sostituirla con la massima urgenza rivolgendosi sempre ed in via esclusiva al Costruttore.

2.10 Sistema Energy Saving

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

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

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

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



Per la gestione del sistema Energy Saving vedere il par. 6.4.1 a pagina 15

3. IMMAGAZZINAMENTO

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

4. INSTALLAZIONE

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



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



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



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

5. MESSA IN SERVIZIO

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

6. FUNZIONAMENTO

6.1 Precauzioni di sicurezza



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

6.2 Emissioni

Vibrazioni

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

Emissioni sonore

Il livello di rumore emesso dalla macchina è mediamente inferiore ai 70 dB; quindi non c'è l'obbligo di utilizzare dispositivi di protezione individuale per l'apparato uditivo. Qualora la macchina emetta rumori anomali è necessario avvertire il costruttore.

Ambiente elettromagnetico

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

6.3 Accensione e spegnimento



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



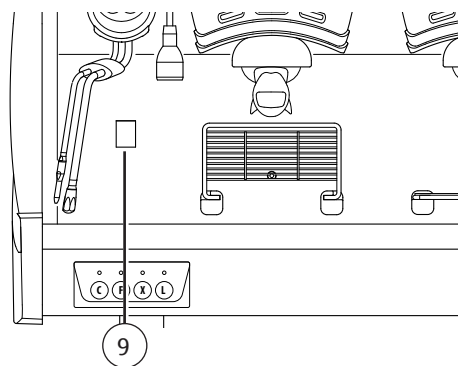
A display verrà indicata la temperatura in °C, anziché la pressione, fino a che verranno raggiunti i 100 °C. Successivamente il valore sarà commutato in bar (pressione).



Quotidianamente è necessario effettuare il ricambio dell'acqua interna della macchina come indicato al par. 6.5.1.

6.3.1 Accensione

Verificare che tutti i rubinetti vapore siano chiusi. Accendere la macchina agendo sull'interruttore generale (9) e seguire le segnalazioni riportate sul display della macchina.



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

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

FUNCTIONAL TEST
EVPRO XX/XX/XXXX RX

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

TEST
-O.K.-

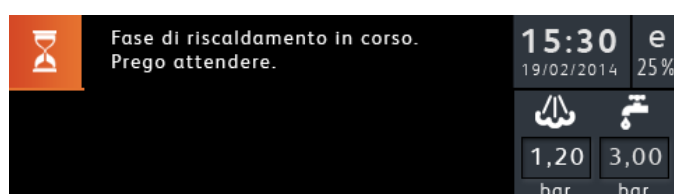
- Comincerà il riempimento della caldaia servizi e dei riscaldatori acqua per il caffè.

COFFEE
WATER FILLING

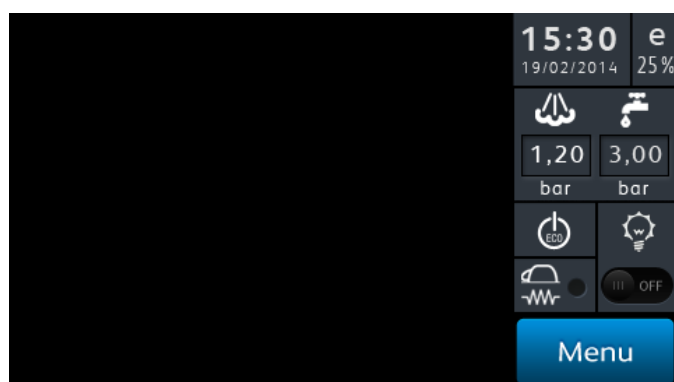
- Al fine di scaricare l'eventuale aria presente nei riscaldatori, ad ogni accensione vengono attivate le elettrovalvole dei gruppi facendo fuoriuscire per circa 10 secondi acqua e vapore dalla doccetta di ciascun gruppo.

MAKE ATTENTION
WATER/STEAM ESCAPE

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



- Durante la fase di riscaldamento della caldaia servizi (dai 95°C ai 98°C), la macchina effettuerà una leggera erogazione di acqua e vapore dalla lancia acqua;
- L'erogazione di vapore e acqua calda, e quindi il funzionamento totale della macchina, sarà possibile solo a pressione (🔧) maggiore di 0,06 MPa (0,6 bar).



6.3.2 Spegnimento macchina

Spegnere la macchina agendo sull'interruttore generale (9).

6.4 Gestione Energy Saving

6.4.1 Energy Saving programmato

Nel caso in cui sia stato previsto dalla programmazione, esso mette automaticamente in standby uno o più gruppi quando diminuisce il carico di lavoro e li predispone a lavorare a pieno regime quando necessario. Lo stato di Energy-saving è segnalato a display dall'apposita icona:



Per ridestare un gruppo erogatore dallo stand-by, premere e tenere premuto il relativo tasto **PROG./STOP** per 3 secondi. Esso ritornerà al suo pieno funzionamento nel giro di 1-2 minuti circa. Nel caso la macchina sia in regime di "ENERGY SAVING", verrà riattivata anche la caldaia servizi, uscendo così dallo stato di "risparmio energetico".

I gruppi erogatori e la caldaia servizi che sono stati riattivati, rimarranno operativi sino al successivo scadere del termine previsto per l'entrata in funzione dell'energy saving (macchina) o dello stand-by (gruppi erogazione). Il sistema continuerà a seguire le impostazioni di risparmio energetico programmate.

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



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

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

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



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

6.4.2 Standby gruppi erogazione

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

Per forzare lo standby dei gruppi:

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

- tornare alla schermata principale col tasto .

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

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



6.5 Predisposizione della macchina

6.5.1 Ricambio acqua interno



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

Utilizzando i vari comandi, procedere come segue:

GRUPPI

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

LANCIA ACQUA CALDA

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

2GR	3GR
4 litri	7 litri

Nel caso di intervento del sistema Time-out, spegnere la macchina e riaccenderla e proseguire con le erogazioni. Qualora si riscontri un calo di pressione della macchina durante le operazioni di erogazione, attendere il tempo necessario per ripristinare le condizioni iniziali e proseguire fino alla completa erogazione della quantità di acqua indicata.

LANCE VAPORE

- Inserire la lancia vapore dentro un bicco;
- effettuare l'erogazione di vapore per almeno **1 minuto**;
- ripetere l'operazione con l'altra lancia vapore.



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

6.5.2 Macinatura e dosatura del caffè

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

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

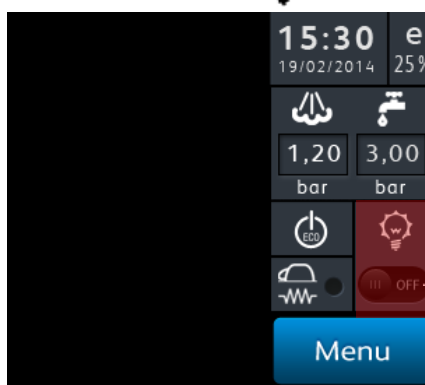
- per ottenere un buon espresso si consiglia di non conservare grandi scorte di caffè in grani. Rispettare comunque la data di scadenza indicata dal produttore;
- non macinare mai grandi volumi di caffè, si consiglia di predisporre la quantità contenuta nel dosatore ed utilizzarla possibilmente in giornata;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

6.5.3 Preparazione del portafiltro

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

6.5.4 Illuminazione vano erogazione

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



ON/OFF
Illuminazione
vano
erogazione

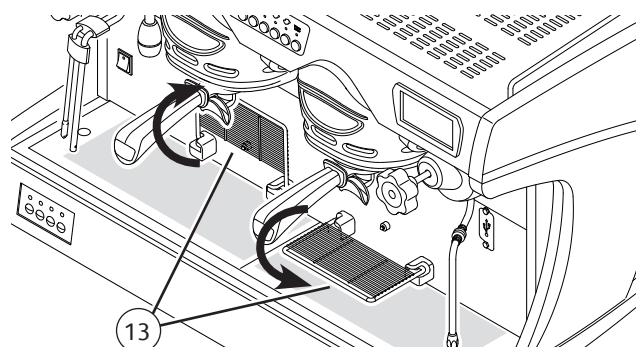
6.5.5 Griglie rialzo tazzine

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

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

Quando non è più necessaria, spingerla verso l'alto, fino al completo aggancio in sede.

Per la pulizia delle griglie consultare il paragrafo "8.7.3 Pulizia griglie rialzo tazzine:" a pagina 33.



6.6 Erogazione del caffè con macinadosatore non collegato



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



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

Non inserire nel portafiltro le dita o qualsiasi altro oggetto.

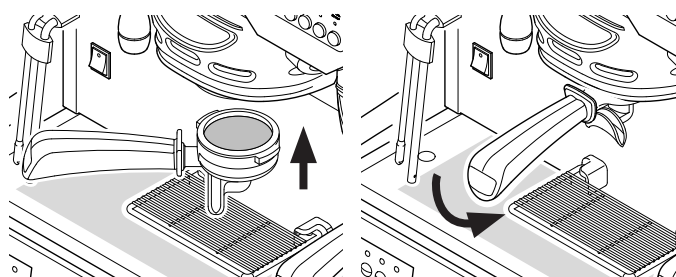


In caso di tazzine piccole è disponibile l'apposita griglia rialza tazzine (vedi par. precedente).

6.6.1 Erogazione

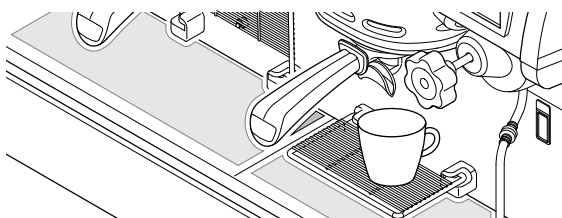
Preparazione del portafiltro

- 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.

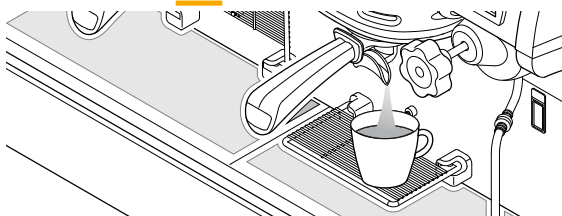


Erogazione

- Posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione



- premere il tasto dose desiderato, per esempio  e attendere l'effettuazione dell'erogazione di caffè;
- per bloccare in anticipo l'erogazione caffè, premere nuovamente il tasto .



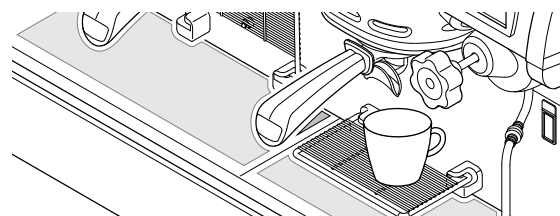
6.6.2 Programmazione



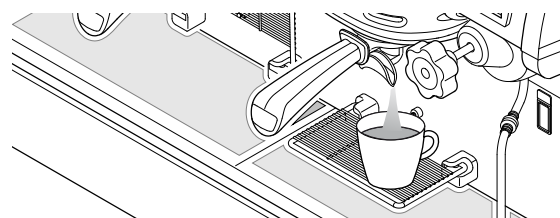
La programmazione di ogni dose deve essere effettuata con caffè macinato nuovo e non con fondi i caffè precedentemente utilizzati.

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

- Programmare prima sempre la pulsantiera sinistra. In questo modo si programmano automaticamente tutte le pulsantiere. Se è necessario, programmare successivamente le altre;
- premere e mantenere premuto il tasto **PROG./STOP** per 5 secondi: il tasto **PROG./STOP** lampeggia e si accendono tutti i tasti della pulsantiera in programmazione;
- riempire il filtro con una dose di caffè macinato e compri-merlo con l'apposito pressino;
- agganciare il portafiltro al gruppo senza chiuderlo troppo, per evitare una rapida usura della guarnizione.
- posizionare la tazzina sotto il beccuccio di erogazione;



- premere il tasto dose desiderato (esempio );
- tutti i led si spengono, tranne quello del tasto dose in programmazione;
- attendere l'erogazione; per confermare la dose premere nuovamente il tasto dose  o il tasto **PROG./STOP**;



- ripetere l'operazione per gli altri tasti dose;
- alla conclusione della programmazione premere il tasto **PROG./STOP**, per uscire volontariamente dalla programmazione dosi.

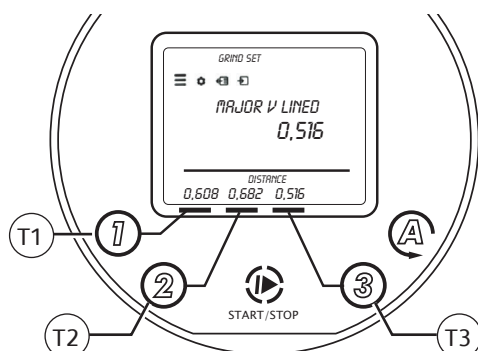


E' possibile programmare o modificare i dosaggi consultando il par. 7.1.6 a pagina 24.

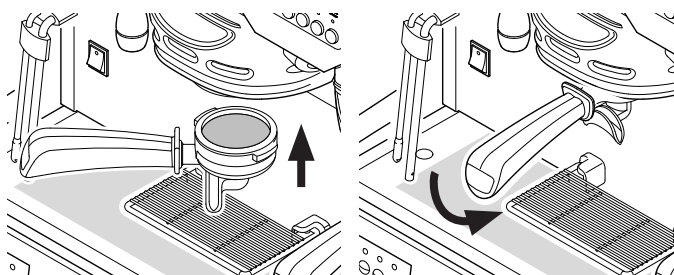
6.7 Erogazione del caffè con macinadosatore collegato

Preparazione del portafiltro

- Posizionare il portafiltro sotto il macinadosatore;
- sul macinadosatore selezionare il pulsante dose desiderato (T1-T2 o T3), e attendere la completa macinatura del caffè;

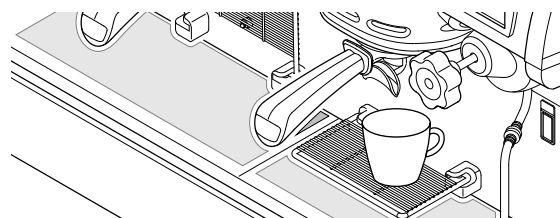


- sulla macchina verranno abilitati solamente i tasti dose associati a quello appena selezionato;
- comprimere il caffè con l'apposito pressino;
- pulire il bordo del filtro dal caffè macinato prima d'agganciare il portafiltro al gruppo erogatore;
- agganciare il portafiltro al gruppo senza chiuderlo troppo, per evitare una rapida usura della guarnizione.

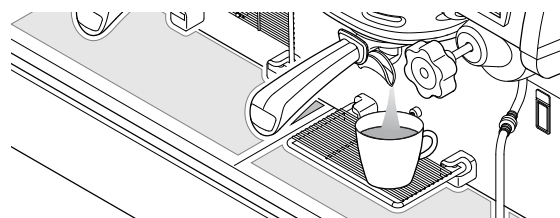


Erogazione

- Posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione



- premere il tasto dose desiderato, tra quelli abilitati e attendere l'effettuazione dell'erogazione di caffè;
- per bloccare in anticipo l'erogazione caffè, premere nuovamente il medesimo tasto;



i Per la selezione e modifica delle ricette, consultare il par. 7.1.7 a pagina 24.

i Per la programmazione delle dosi, consultare il par. 6.6.2 o il par. 7.1.6 a pagina 24.

i Per l'associazione della macchina al macinadosatore consultare il Tecnico.

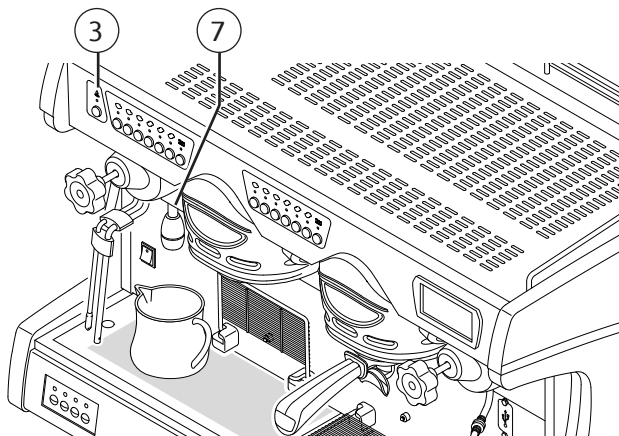
6.8 Erogazione acqua calda

6.8.1 Erogazione

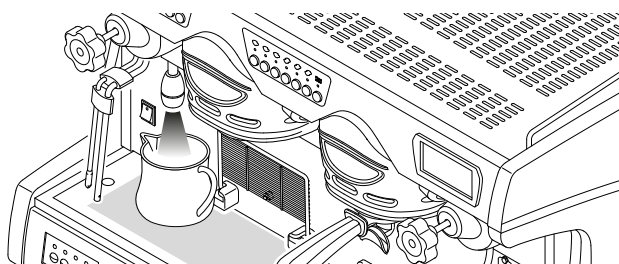


Pericolo di scottature. Evitare di dirigere l'acqua calda verso le mani o altre parti del corpo. Non toccare le lancia acqua calda con le mani nude; utilizzare i DPI adeguati.

- Posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda (7);



- premere il tasto acqua  (3) e attendere l'effettuazione dell'erogazione di acqua calda;



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



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

6.8.2 Programmazione

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

- Posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda (7);
- sulla pulsantiera sinistra, premere e mantenere premuto il tasto **PROG./STOP** per 5 secondi: accensione di tutti i led dei tasti dose;
- premere il tasto erogazione acqua  (3);
- attendere l'erogazione; per confermare la dose premere nuovamente il tasto acqua  (3);
- alla conclusione della programmazione, premere il tasto **PROG./STOP**.

6.9 Erogazione vapore

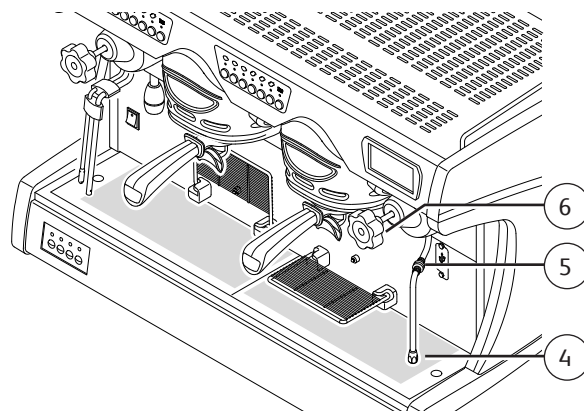


Manovrare con prudenza la lancia vapore tramite l'apposito gommino antiscottatura (8).

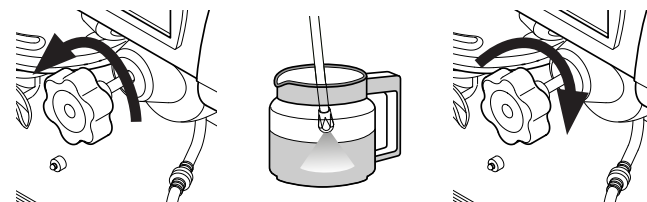
Evitare di dirigere il vapore verso le mani o altre parti del corpo. Non toccare le lance vapore con le mani nude; utilizzare i DPI adeguati.



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



- Immergere la lancia vapore (4) nel liquido da riscaldare;
- ruotare in senso antiorario la manopola del rubinetto (6);
- la fuoriuscita di vapore sarà proporzionale all'apertura del rubinetto;
- per terminare l'erogazione, ruotare in senso orario la manopola del rubinetto (6).



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

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



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



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

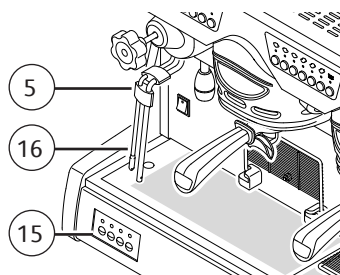


6.10 Erogazione Autosteamer



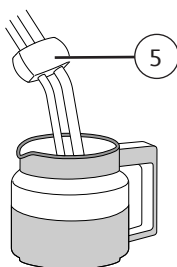
Evitare di dirigere il vapore verso le mani o altre parti del corpo. Non toccare le lance vapore con le mani nude; utilizzare i DPI adeguati.

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



6.10.1 Schiumatura e Riscaldamento

- Immergere i terminali della lancia autosteamer (16) nel latte;
- premere un tasto dose della pulsantiera Autosteamer (15), es: **C** ;
- attendere fino al completamento dell'erogazione;
- per bloccare anticipatamente l'erogazione premere nuovamente il tasto **C** ;



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

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

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

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



6.10.2 Pulizia automatica

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

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



Manovrare con prudenza la lancia vapore tramite l'apposita protezione antiscottatura (5).

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

Prima dell'utilizzo del vapore, effettuare un'erogazione per pochi secondi a vuoto, in modo da eliminare l'acqua di condensa.

Lasciare immersa la lancia vapore nel latte solamente per il tempo necessario al riscaldamento.



Per modificare la temperatura dell'autosteamer, richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica.

6.11 Consigli per ottenere un buon caffè

Effettuare quotidianamente il lavaggio dei filtri e portafiltri come indicato al par. 8.7.2 a pagina 33. La mancanza di tale pulizia comporta un decadimento della qualità del caffè erogato.

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

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

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

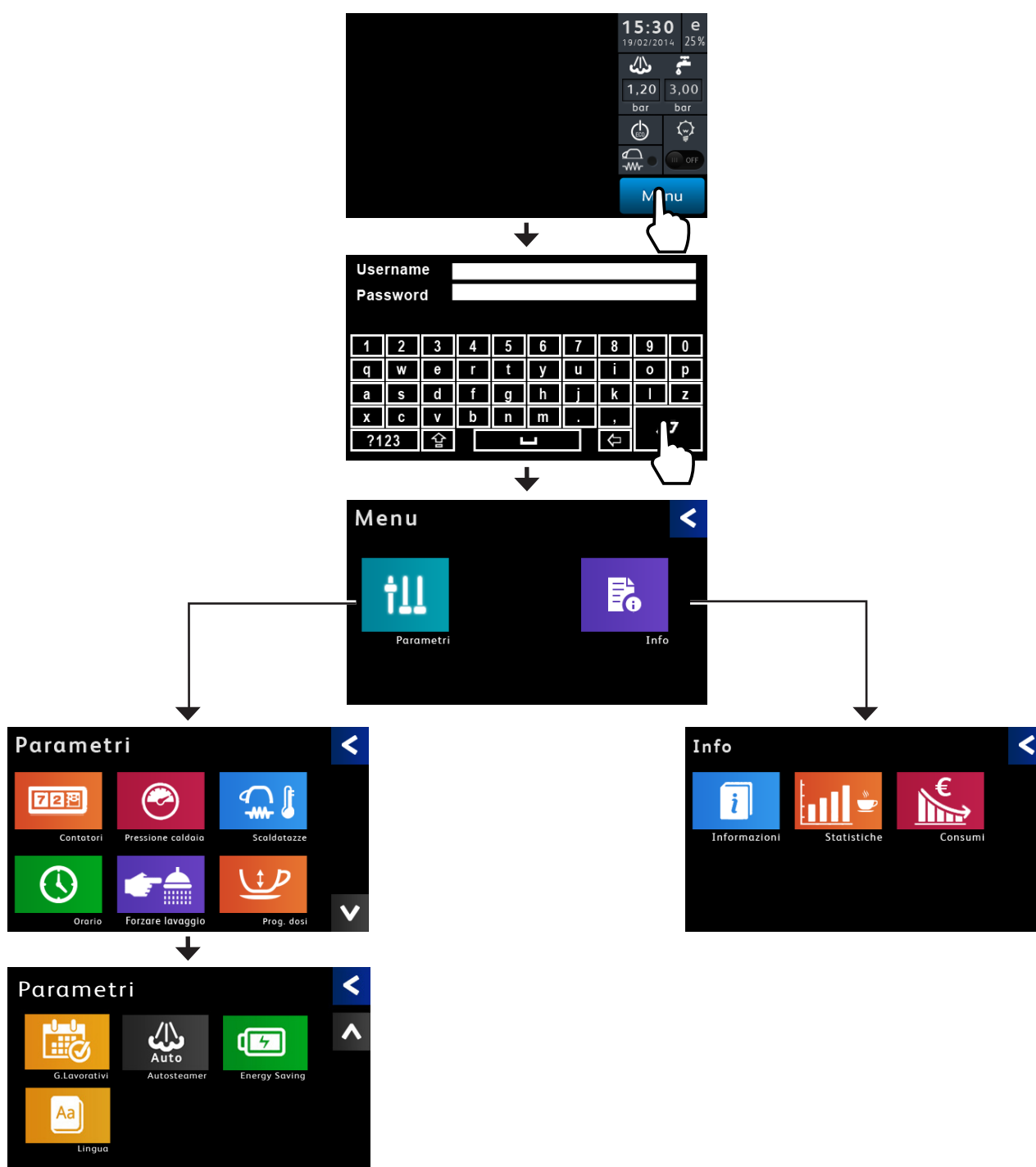
Dopo un periodo relativamente lungo di inattività della macchina (2-3 ore) effettuare alcune erogazioni a vuoto. Effettuare costantemente la pulizia e la manutenzione periodica.

7. PROGRAMMAZIONE

7.1 Programmazione parametri macchina

7.1.1 Accesso al menù

- Per accedere alla programmazione dei parametri e visualizzazione informazioni, premere il tasto **[Menu]**, quindi il tasto invio ↵ ;
- premere il tasto  per modificare i parametri della macchina;
- premere il tasto  per visualizzare le informazioni e le statistiche di utilizzo della macchina;
- premere il tasto back ⬅ per ritornare alla videata precedente.



7.1.2 Contatori



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

Per ritornare al menu precedente, premere il tasto .

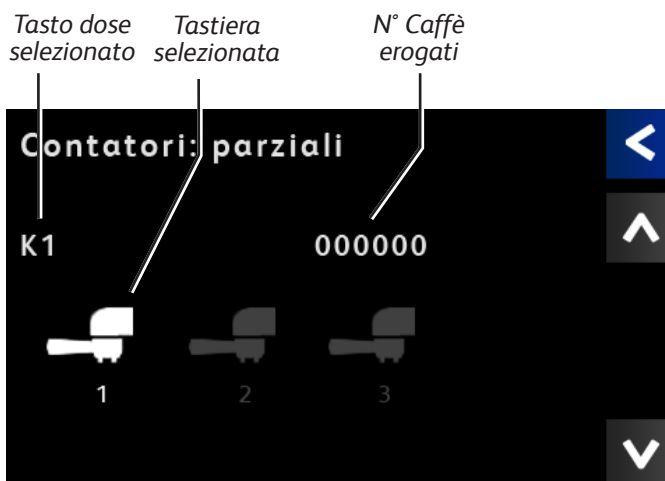
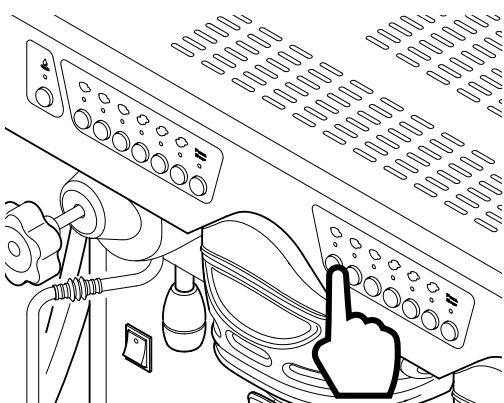
La prima schermata fornisce il numero di selezioni caffè totali e lavaggi, effettuati dalla macchina.



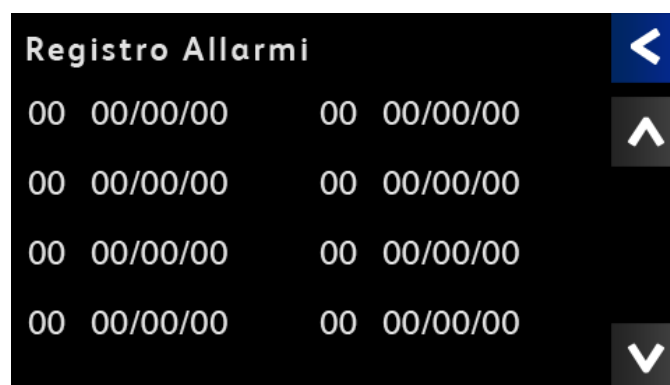
Premere il tasto , per accedere alla pagina dei conteggi parziali:



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



Premere ancora il tasto , per accedere alla pagina del registro Allarmi nella quale sono visualizzati gli ultimi 8 allarmi memorizzati dalla macchina:



Premere nuovamente il tasto , per visualizzare le impostazioni della manutenzione programmata:

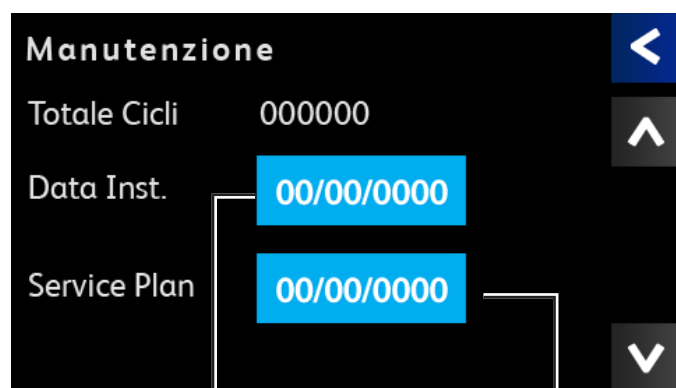
Il sistema manda un avviso a display quando mancano meno di 1000 cicli alla soglia di intervento programmata. Sono disponibili tre soglie (A-B-C) di richiesta intervento, programmabili separatamente.



Soglia di richiesta di assistenza.

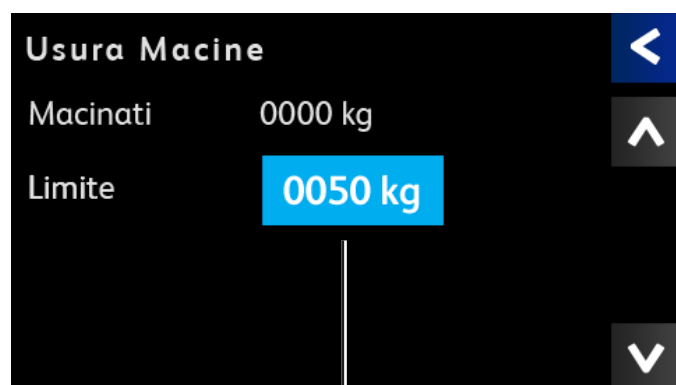
Numero di cicli effettuati dall'ultimo azzeramento.

Per visualizzazione le soglie dell'assistenza a tempo, premere nuovamente il tasto .

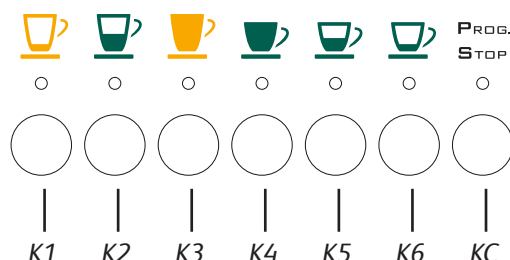


Data di installazione macchina o di attivazione del servizio a tempo. Data prevista per la richiesta di assistenza.

Le videate successive, permettono di controllare l'usura delle macchine del macinadosatore, e di intervenire di conseguenza. E' possibile visualizzare sia la quantità totale di chilogrammi di caffè macinati dall'ultima sostituzione che i parziali suddivisi per dosi.



Soglia di richiesta cambio macine

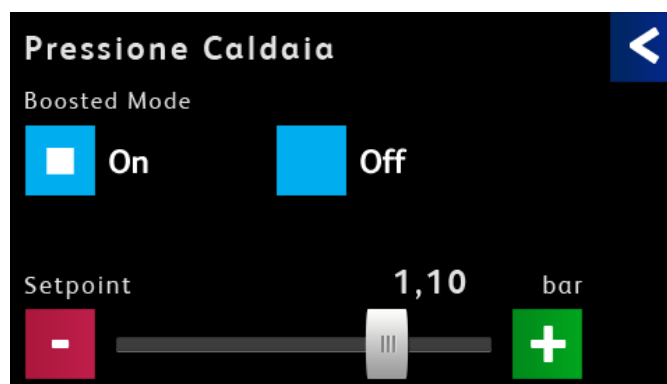


 Per la programmazione delle soglie di avviso manutenzione E sostituzione contattare il Tecnico Qualificato.

7.1.3 Pressione caldaia

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

Per ritornare al menu precedente, premere il tasto .



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

- Selezionando "On" viene abilitata la funzione Boosted steam: questo sistema viene utilizzato nei casi di grandi consumi di acqua calda e vapore. Viene data priorità al funzionamento della resistenza della caldaia servizi permettendo in questo modo una maggiore produzione di acqua calda e vapore;

 La macchina ha una pressione di fabbrica di 1,2 bar ottimale per il normale carico di lavoro. In funzione dell'utilizzo della macchina, è possibile aumentare o diminuire la pressione. L'erogazione di caffè non viene influenzata da questo parametro;

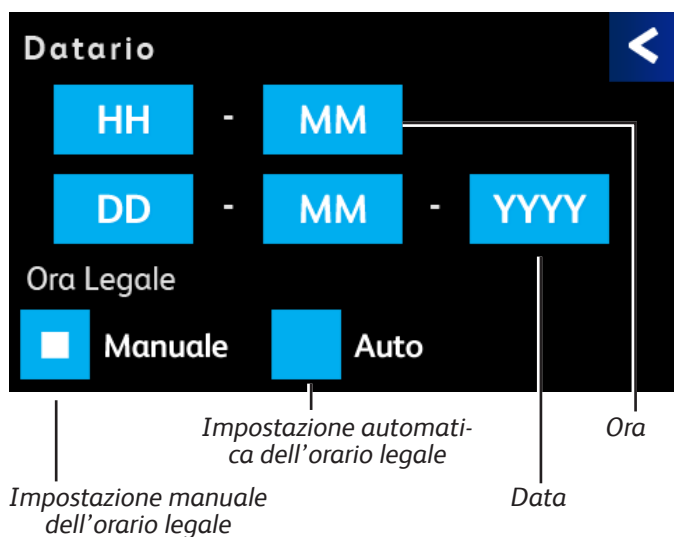
 In caso di presenza del dispositivo "Autosteamer", si consiglia di mantenere la pressione a 1,2 bar

7.1.4 Data e ora



Per impostare l'ora e la data, premere il tasto indicato. Agendo sui vari campi per impostare l'ora e la data. Agendo sulle caselle "Ora legale", è possibile impostare il cambio dell'ora legale-solare automaticamente, o lasciarlo in manuale.

Per ritornare al menu precedente, premere il tasto .



7.1.5 Lavaggio gruppi erogazione



Per effettuare il lavaggio dei gruppi erogazione consultare il par. 8.7.4 a pagina 33.

7.1.6 Programmazione dosi



Questo comando permette di assegnare o modificare il dosaggio delle singole selezioni.

Per ritornare al menu precedente, premere il tasto .



- Sulla tastiera premere la dose desiderata (es. 1 caffè espresso sul gruppo 1).
- Sul display sarà visualizzato il valore impostato (es. 21 ml). Per modificare la dose con una precisione maggiore agire sui tasti e .
- Procedere con le medesime modalità sugli altri tasti dose.
- Ultimata la programmazione di una tastiera, selezionando il tasto sarà possibile copiare tutti i parametri sulle altre tastiere.

Copia parametri.
Sei sicuro ?

Sì

No



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



Una volta impostato o modificato il valore in ml delle dosi caffè, è necessario uscire dal menù di programmazione ed effettuare un'erogazione di caffè per ogni tasto dose. In questo modo la macchina memorizza il corretto tempo di erogazione per ogni dose. Solo successivamente effettuare la copia dei parametri agli altri gruppi.

Nel caso in cui la programmazione sia stata eseguita tramite simulazione (vedi par. 6.6.2 a pagina 17), non modificare alcun dosaggio ma effettuare subito la copia agli altri gruppi.

Il comando di copia parametri, non deve essere utilizzato in caso si stia programmando all'interno di una ricetta. In questo caso infatti i dosaggi vengono distribuiti ai vari gruppi all'interno del menù Ricette (vedi par. successivo)

7.1.7 Ricette



In questa sezione, è possibile creare e personalizzare i vari parametri di erogazione del caffè, in base alla miscela di caffè utilizzata e salvarli all'interno di una ricetta:

Ciò consentirà all'utente di cambiare la miscela desiderata in qualsiasi momento senza dover modificare alcun parametro, ma semplicemente richiamando la ricetta desiderata.

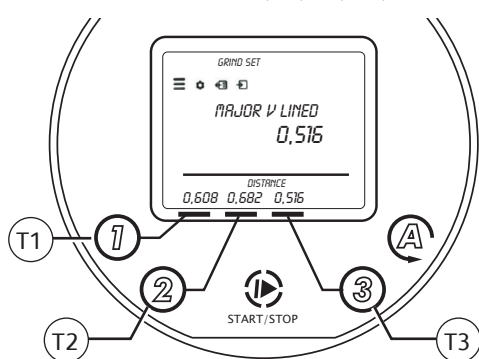
Entrando nel menu, compare la schermata di selezione:



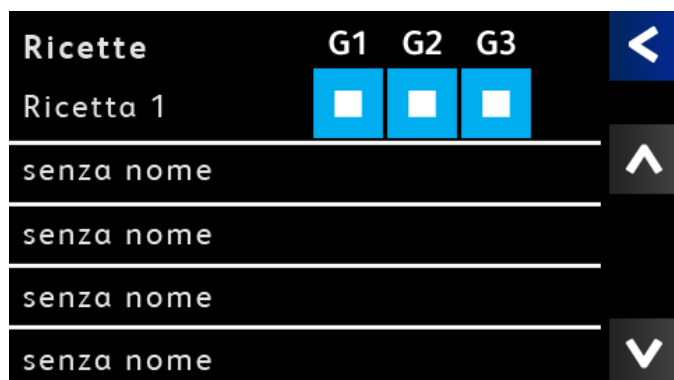
Selezionare o creare la ricetta desiderata; apparirà la seguente schermata:



Assegnare il nome alla ricetta, e impostare i valori di temperatura di caldaia caffè e gruppo erogatore. Premendo su "Dosi" apparirà la pagina successiva, dove è possibile effettuare l'assegnazione di ogni singola dose ai vari tasti dose del macinacaffè (T1, T2, T3):



Premere il tasto per ritornare alla schermata principale, ed assegnare la ricetta ai gruppi voluti premendo sui tasti G1, G2, G3 (gruppo1, gruppo2, gruppo3).



Per cancellare una ricetta, premere .

Una volta che i vari tasti dose sono stati programmati, per erogare il caffè consultare il par. 6.7 a pagina 18:



Effettuare la programmazione delle singole dosi normalmente, come evidenziato ai par. 6.6.2 o 7.1.6. Non utilizzare il comando copia dosi, ma assegnare la ricetta ai gruppi desiderati mediante l'apposita funzione.

7.1.8 Impostazione dei giorni lavorativi



Per programmare l'accensione e lo spegnimento della macchina premere il tasto indicato:

Per ritornare al menu precedente, premere il tasto .

Nella schermata "Giorni Lavorativi", disabilitare le giornate in cui si vuole lasciare la macchina spenta o in regime di stand-by.



Sopra è indicato un esempio di macchina spenta la domenica.



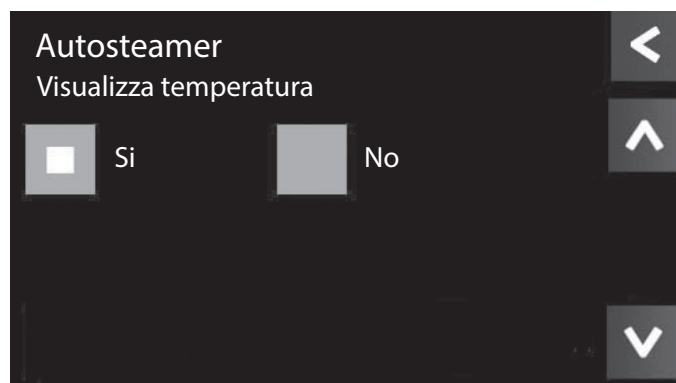
La macchina rimane spenta o in energy saving in corrispondenza del/i giorno/i della settimana disattivati.

7.1.9 Autosteamer (se presente)



Per gestire i vari parametri dell'autosteamer, premere il tasto indicato.

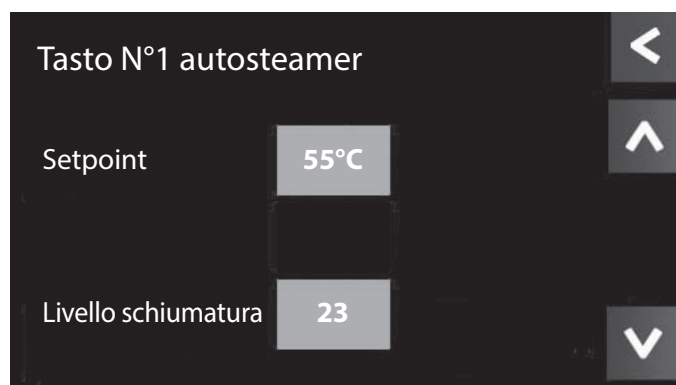
Selezionando il tasto "Si" viene abilitata la visualizzazione della temperatura dell'autosteamer.



Premendo il tasto , si accede alle impostazioni dei parametri di ciascun tasto della pulsantiera autosteamer.

In particolare è possibile gestire le seguenti operazioni:

- Impostare la temperatura desiderata;
- regolare la schiumatura.



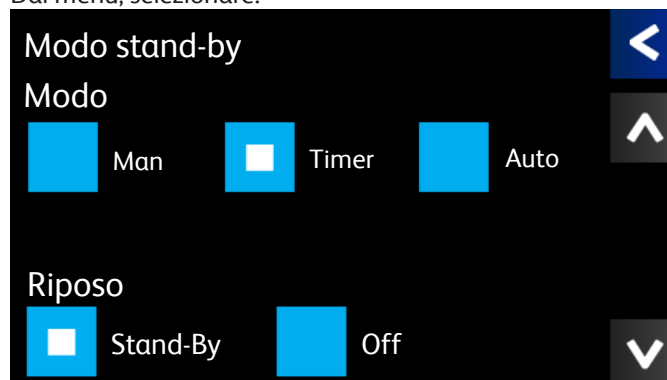
7.1.10 Programmazione Energy Saving e stand-by gruppi



Per programmare le modalità di Energy Saving e di Standby, procedere come segue:

- Premere il tasto indicato;
- Impostare la modalità desiderata;

Dal menù, selezionare:



1. la **modalità di programmazione/attivazione** dello Stand-By:

Man	Funzionamento manuale, attivabile con il tasto  dalla schermata principale.
Timer	Funzionamento secondo le fasce orarie programmate.
Auto	Auto apprendimento della macchina: durante la prima settimana di lavoro il sistema registra tutte le erogazioni effettuate su ogni gruppo e per ogni ora. Al termine della settimana, il sistema attiva lo stand-by sui gruppi preimpostati (vedi paragrafo precedente), in base al numero minimo programmabile di erogazioni/ora (soglia auto stand-by).

2. **Modalità Riposo** selezionare quale preferire tra:

Stand-By	Spegnimento parziale della macchina, con riduzione del consumo delle resistenze
OFF	Spegnimento completo degli elementi riscaldanti

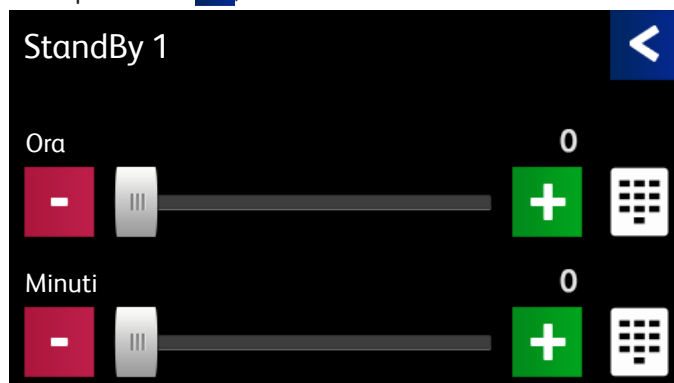
PROGRAMMAZIONE TIMER

Selezionando la modalità stand-by "Timer", è necessario programmare le fasce orarie:

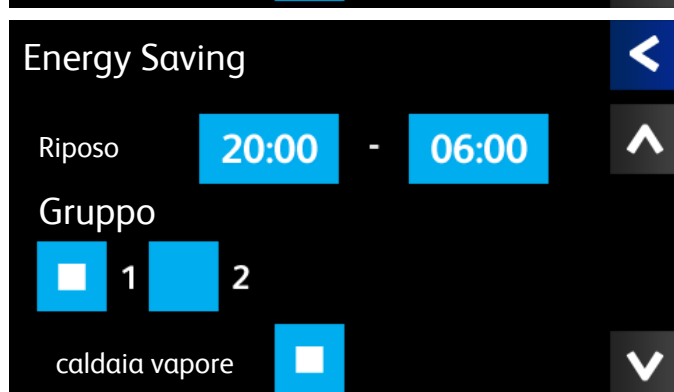
- dal menù Energy Saving selezionare attraverso le frecce  /  la fascia oraria da programmare;



- per impostare l'ora, selezionare il campo da modificare e agire sui tasti  e  posti ai lati della barra di regolazione. Per una maggiore precisione è possibile inserire il valore manualmente tramite il tasto  quindi confermare premendo .



- proseguendo con le schermate successive con i tasti  /  è possibile procedere con l'impostazione delle fasce orarie successive:



- Per ciascuna fascia oraria è possibile configurare gli elementi da sottoporre a spegnimento o riduzione dei consumi, mediante i campi disponibili nelle sezioni "Gruppo" e "Caldaia vapore".



In modalità di stand-by del gruppo (visualizzata con il lampeggio led STOP/PROG), è possibile interromperla premendo il tasto STOP/PROG. Il gruppo tornerà alla temperatura di regime (tempo circa 2 minuti).



In caso di macchina in stand-by o in stato di riposo, nella schermata principale lo stato verrà segnalato rispettivamente con l'apposito simbolo  o .

7.1.11 Impostazione della lingua

Per impostare la lingua utilizzata dal display procedere nel seguente modo:

- Premere il tasto indicato;



- Selezionare la lingua da utilizzare.

7.1.12 Visualizzazione informazioni

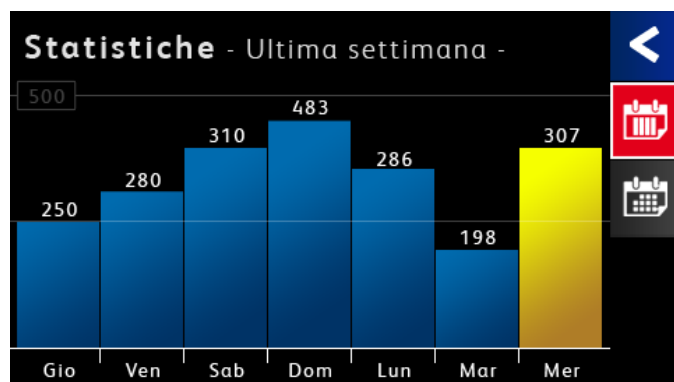
Per visualizzare le caratteristiche del software installato sulla macchina, premere il tasto indicato.

Per ritornare al menu precedente, premere il tasto .



7.1.13 **Statistiche**

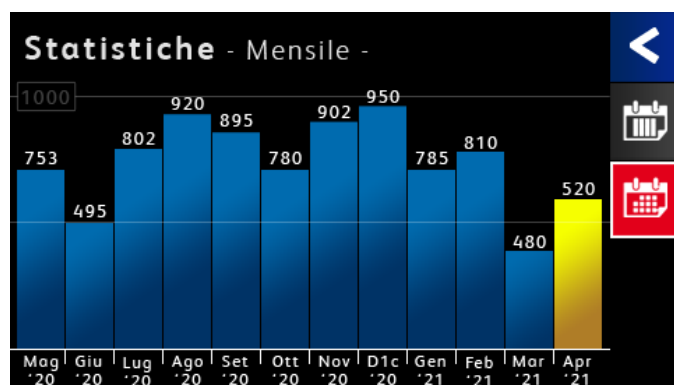
Per visualizzare le statistiche dei caffè erogati, premere il tasto indicato.



Visualizzazione grafica statistiche settimanali

La schermata che appare, riporta il numero di erogazioni giornaliere riferite all'ultima settimana. La colonna all'estrema sinistra (gialla), evidenzia il giorno in essere.

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

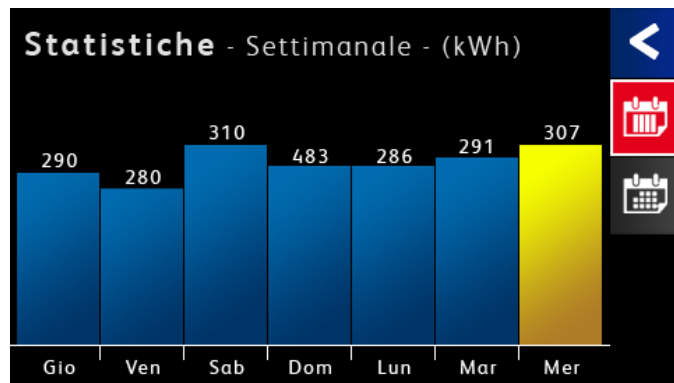


Visualizzazione grafica statistiche mensili

Per ritornare al menu precedente, premere il tasto .

7.1.14 **Stima consumi**

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

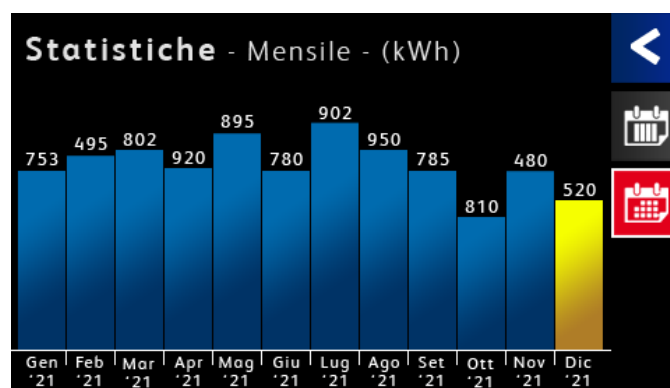


Statistica settimanale

Selezionando i tasti e , possono essere visualizzati

rispettivamente i dati settimanali o mensili.

Per ritornare al menu precedente, premere il tasto .



Statistica mensile

7.2 Visualizzazione delle informazioni

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

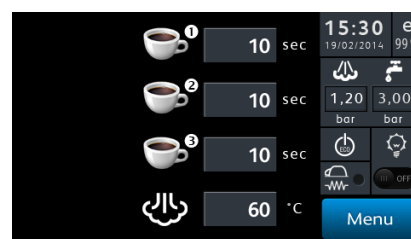


Pressione di erogazione

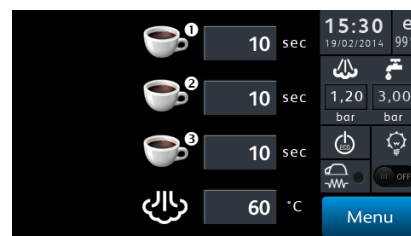
Diagramma del flusso nel tempo (ml/sec) del caffè erogato per singolo gruppo.



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



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



8. MANUTENZIONE E PULIZIA

8.1 Precauzioni di sicurezza



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

8.2 Manutenzione periodica

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



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

Componente	Tipo intervento	Giornaliero	Settimanale	Mensile
CALDAIA IMPIANTO IDRAULICO	Effettuare il ricambio dell'acqua come indicato al par. 6.5.1.	X		
TRASDUTTORE DI PRESSIONE	Tenere controllato il valore della pressione della caldaia indicato sul display che deve essere compresa tra 0,08 e 0,14 MPa (0,8 e 1,4 bar).	X		
TRASDUTTORE DI PRESSIONE	Verificare la pressione dell'acqua indicato sul display durante l'erogazione caffè: controllare la pressione indicata dal manometro che deve essere compresa tra 0,8 e 0,9 MPa (8 e 9 bar).		X	
FILTRI e PORTAFILTRI	Verificare lo stato di usura dei filtri, controllare l'eventuale danneggiamento del bordo dei filtri e verificare la presenza di eventuali residui di fondi di caffè nella tazzina ed eventualmente sostituire filtri e/o portafiltri.		X	
MACINADOSATORE	Verificare la dose di caffè macinato (compresa tra 6 e 7 gr. per battuta) e eseguire il controllo del grado di macinatura. Le macchine debbono avere i taglienti sempre ben affilati, il loro deterioramento è indicato dalla presenza di troppa polvere nel macinato. Si consiglia di richiedere l'intervento del Tecnico per far sostituire le macchine piane ogni 400/500kg di caffè oppure ogni 800/900kg di caffè nel caso di macchine coniche.		X	
FILTRO ACQUA ADDOLCITORE	Effettuare la sostituzione della cartuccia del filtro acqua o la rigenerazione dell'addolcitore con la frequenza indicata dal produttore.			X

8.3 Manutenzione dopo un breve periodo di inattività della macchina

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

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

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



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

8.4 Malfunzionamenti e relativi rimedi

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

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

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



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



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



Le segnalazioni di allarme appaiono sul display in basso.

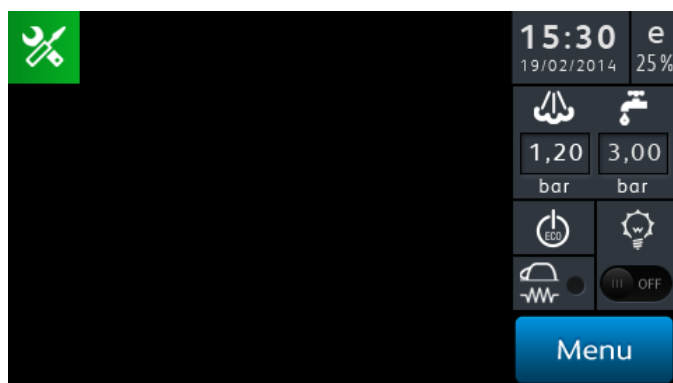
Problema	Causa	Azione
MANCA POTENZA ALLA MACCHINA	La macchina è spenta.	Accendere la macchina.
MANCA ACQUA IN CALDAIA	Il rubinetto della rete idraulica è chiuso.	Aprire il rubinetto della rete idraulica.
TROPPI ACQUA IN CALDAIA	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina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

Problema	Causa	Azione
LA TAZZINA È SPORCATA DAGLI SCHIZZI DI CAFFÈ	- Il caffè è macinato troppo grosso. - Il bordo del filtro è danneggiato.	- Regolare la macinatura del caffè. - Sostituire il filtro.
I LED DI TUTTE LE PULSANTIERE LAMPEGGIANO	Dopo pochi minuti il caricamento automatico dell'acqua si blocca. - Intervento del dispositivo Time-out. - Manca l'acqua in rete.	- Spegnere la macchina e riaccenderla. - Aprire il rubinetto della rete idraulica.
- L'EROGAZIONE DEL CAFFÈ NON È CONFORME - LA DOSE CAFFÈ NON VIENE RISPETTATA - IL LED DEL PULSANTE DOSE LAMPEGGIA	Il caffè è macinato troppo finemente.	Regolare la macinatura del caffè.
BLOCCO DEL SISTEMA ELETTRONICO	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.
LA POMPA PERDE ACQUA	Guasto della pompa.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.
LA POMPA È RUMOROSA	Guasto della pompa.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.
IL MOTORE SI FERMA BRUSCAMENTE O IL PROTETTORE TERMICO INTERVIENE PER UN SOVRACCARICO	Guasto della pompa.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.
LA POMPA FUNZIONA AL DI SOTTO DELLA PORTATA NOMINALE	Guasto della pompa.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.

8.5 Manutenzione programmata

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

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



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

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

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

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

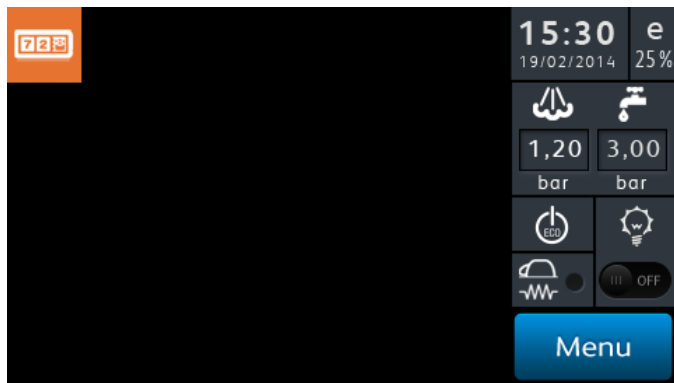
Durante il funzionamento della macchina, il sistema provvede ad incrementare sia il contatore dei cicli macchina, che il contatore del tempo trascorso dall'installazione.



Per effettuare la programmazione della manutenzione contattare il Tecnico.

8.6 Controllo usura macine

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



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

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

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

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



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

8.7 Operazioni di pulizia

8.7.1 Istruzioni generali

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



Non utilizzare detergenti alcalini, solventi, alcol o 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.	Settiman.
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 al par. 8.7.2. Giornalmente effettuare la pulizia come indicato al par. 8.7.5 a pagina 34	X	X
Lancia vapore / autosteamer: Tenere costantemente pulita la lancia mediante un panno inumidito con acqua tiepida. Controllare e pulire i terminali della lancia ripristinando i fori di uscita del vapore con un piccolo ago. Settimanalmente effettuare il lavaggio come indicato al par. 8.7.6 a pagina 34.	X	X
Gruppo erogazione: Effettuare il lavaggio del gruppo erogazione seguendo le indicazioni del par. 8.7.4. Giornalmente effettuare la pulizia come indicato al par. 8.7.5 a pagina 34	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



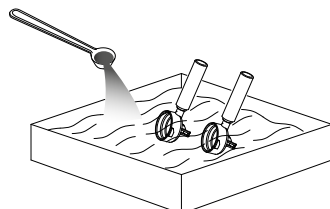
8.7.2 Pulizia filtri e portafiltri



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

Giornalmente:

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



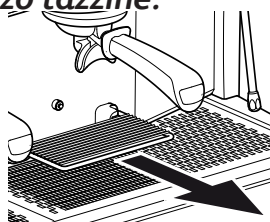
Settimanalmente:



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

8.7.3 Pulizia griglie rialzo tazze:

Sganciare le griglie dalla loro sede ponendole in posizione orizzontale e tirando con forza verso l'esterno. Effettuare la pulizia con un panno inumidito con acqua tiepida. Riagganciare quindi le stesse spingendole nella loro sede.



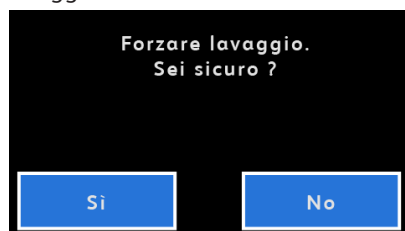
8.7.4 Lavaggio gruppi erogazione



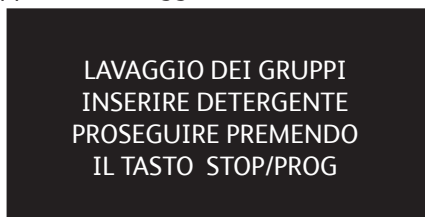
Utilizzare il detergente EVO® seguendo le modalità indicate sulla confezione o sul sito del produttore.

Giornalmente:

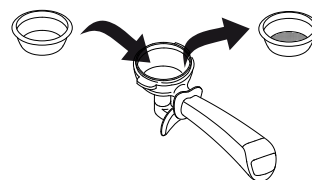
Per effettuare il lavaggio dei gruppi erogazione, accedere al menù (vedi par. 7.1.1) e premere il tasto . A display appare il messaggio:



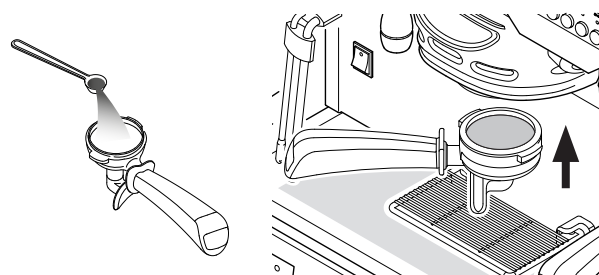
- selezionando il tasto "Sì" viene attivato il lavaggio e a display appare il messaggio:



- dal portafiltro, rimuovere il filtro e collocare un filtro cieco (vedi ricambi);



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



- per avviare il lavaggio premere il tasto "STOP/PROG" di ogni gruppo:



- il termine del ciclo di lavaggio è segnalato dal messaggio:



- per avviare la fase di risciacquo, togliere il portafiltro dal gruppo e premere il tasto "STOP/PROG"; a display appare il messaggio:



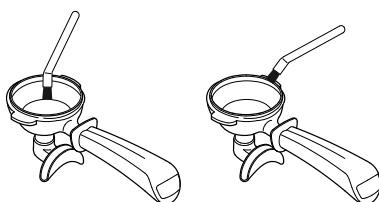
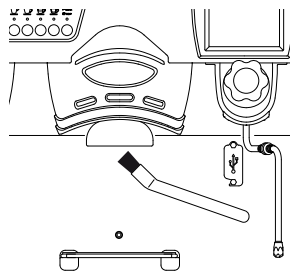
- il completamento della fase di risciacquo (circa 30 secondi) è indicato dal seguente messaggio:



- la macchina è pronta per effettuare le normali erogazioni.

8.7.5 Pulizia doccette gruppo e portafiltro

Giornalmente effettuare la pulizia delle doccette del gruppo erogatore e del portafiltro con l'apposito spazzolino. Pulire accuratamente l'interno dell'anello agganciante e del portafiltro; e il bordo e le alette del portafiltro, in modo da eliminare tutti gli eventuali residui di caffè accumulati.

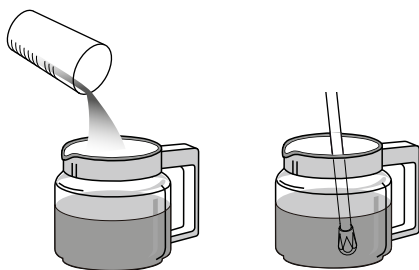


Utilizzare l'apposito spazzolino fornito in dotazione (vedi catalogo ricambi).

8.7.6 Pulizia della lancia vapore



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



9. PARTI DI RICAMBIO

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



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

10. MESSA FUORI SERVIZIO

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

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



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

11. SMANTELLAMENTO

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

12. SMALTIMENTO

12.1 Informazioni per lo smaltimento

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



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

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

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



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

12.2 Informazioni ambientali

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

Smaltire la batteria in conformità alle regolamentazioni vigenti nel paese.



I. SAFETY PRECAUTIONS

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

The User:

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



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

User if:

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

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

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

The following is prohibited:

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

I.II. INSTALLATION

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

I.III. OPERATION

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

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



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.

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

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



It is the task of the Technician to inform the User about the methods of periodic testing of pressure equipment and safety devices in accordance with the legislation in force in the country of installation. Make sure that the Technician performs the routine maintenance and inspects all the safety devices.

I.IV. MAINTENANCE AND CLEANING

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

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



ELECTRICAL HAZARD

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

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

**HIGH TEMPERATURE HAZARD**

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

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

I.V. PPE FEATURES

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

Gloves

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



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

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

All maintenance operations can only be carried out once:

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

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

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

I.VI. EMERGENCY SITUATIONS

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

SHORT CIRCUIT FIRE

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

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

General contents

1. INTRODUCTION.....	39	6.11 Tips for a good cup of coffee.....	52
1.1 Guidelines for reading the Manual.....	39	7. PROGRAMMING.....	53
1.2 Storing the Manual.....	39	7.1 Programming the machine parameters.....	53
1.3 Method for updating the Instruction Manual.....	39	7.1.1 Menu access.....	53
1.4 Recipients.....	39	7.1.2 Counters.....	54
1.5 Glossary and Pictograms.....	40	7.1.3 Boiler pressure.....	55
1.5.1 Glossary.....	40	7.1.4 Date and time adjustment.....	56
1.5.2 Pictograms.....	40	7.1.5 Dispensing group wash.....	56
1.6 Guarantee.....	40	7.1.6 Programming doses.....	56
2. MACHINE IDENTIFICATION.....	41	7.1.7 Recipes.....	56
2.1 Make and model designation.....	41	7.1.8 Setting working days.....	57
2.2 General description.....	41	7.1.9 Autosteamer (if present).....	58
2.3 The manufacturer's customer service.....	41	7.1.10 Programming Energy Saving and stand-by.....	58
2.4 Intended use.....	42	7.1.11 Language setting.....	59
2.5 Machine diagram.....	43	7.1.12 Viewing information.....	59
2.6 Pushbutton panels.....	44	7.1.13 Statistics.....	60
2.7 Display touch.....	44	7.1.14 Estimated consumption.....	60
2.9 Data and marking.....	45	7.2 Information display.....	60
2.10 Energy Saving System.....	45	8. MAINTENANCE AND CLEANING.....	61
3. STORAGE.....	46	8.1 Safety precautions.....	61
4. INSTALLATION.....	46	8.2 Periodic maintenance.....	61
5. COMMISSIONING.....	46	8.3 Maintenance after a short period of machine inactivity.....	61
6. OPERATION.....	46	8.4 Malfunctions and solutions.....	62
6.1 Safety precautions.....	46	8.5 Scheduled maintenance.....	63
6.2 Emissions.....	46	8.6 Grinder wear and tear check.....	64
6.3 Turning the machine on and off.....	46	8.7 Cleaning operations.....	64
6.3.1 Turning ON.....	46	8.7.1 General instructions.....	64
6.3.2 Turning OFF.....	47	8.7.2 Cleaning the filters and filter holders.....	65
6.4 Energy Saving Management.....	47	8.7.3 Cup trays cleaning.....	65
6.4.1 Programmed Energy Saving mode.....	47	8.7.4 Washing the dispensing group.....	65
6.4.2 Dispensing group standby mode.....	47	8.7.5 Cleaning the group shower screen, shower screen containment ring and filter holder.....	66
6.5 Preparing the machine.....	48	8.7.6 Cleaning the steam nozzle.....	66
6.5.1 Replace the water.....	48	9. SPARE PARTS.....	66
6.5.2 Grinding and dosing coffee.....	48	10. DECOMMISSIONING.....	66
6.5.3 Preparing the filter holder.....	48	11. DISASSEMBLY.....	66
6.5.4 Turning on the work surface light.....	48	12. DISPOSAL.....	66
6.5.5 Raised cup grilles.....	48	12.1 Disposal information.....	66
6.6 Dispensing of the coffee with the grinder-doser not connected.....	49	12.2 Environmental information.....	66
6.6.1 Dispensing.....	49		
6.6.2 Programming.....	49		
6.7 Dispensing of the coffee with the grinder-doser connected.....	50		
6.8 Dispensing hot water.....	51		
6.8.1 Dispensing.....	51		
6.8.2 Programming.....	51		
6.9 Dispensing steam.....	51		
6.10 Dispensing with Autosteamer.....	52		
6.10.1 Foaming and Heating.....	52		
6.10.2 Automatic clean.....	52		



1. INTRODUCTION

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

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



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

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

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

1.1 Guidelines for reading the Manual

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

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

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

Abbreviations

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

Units of measurement

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

1.2 Storing the Manual

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

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

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

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

1.3 Method for updating the Instruction Manual

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



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

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

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

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

This manual is also available on the manufacturer's website (indicated on the cover of the manual).

1.4 Recipients

This Manual is intended for the User.

Machine recipient qualifications

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

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

1.5 Glossary and Pictograms

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

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

1.5.1 Glossary

User

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

Technician

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

Danger

A potential source of injury or damage to health.

Dangerous area

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

Risk

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

Guard

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

Personal protective equipment (PPE)

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

Intended use

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

User qualification

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

Machine status

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

Residual risk

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

Safety component:

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

1.5.2 Pictograms

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

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



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



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



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



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



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



NOTE symbol used to provide important information about the topic.



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



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

1.6 Guarantee

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



2. MACHINE IDENTIFICATION

2.1 Make and model designation

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

2.2 General description

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

2.3 The manufacturer's customer service



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



2.4 Intended use

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

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

Permitted uses

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



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

Intended uses

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

Contraindications of use

The machine must not be used:

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

Incorrect use of the machine

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

Improper use

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

General safety features

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

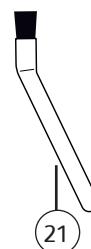
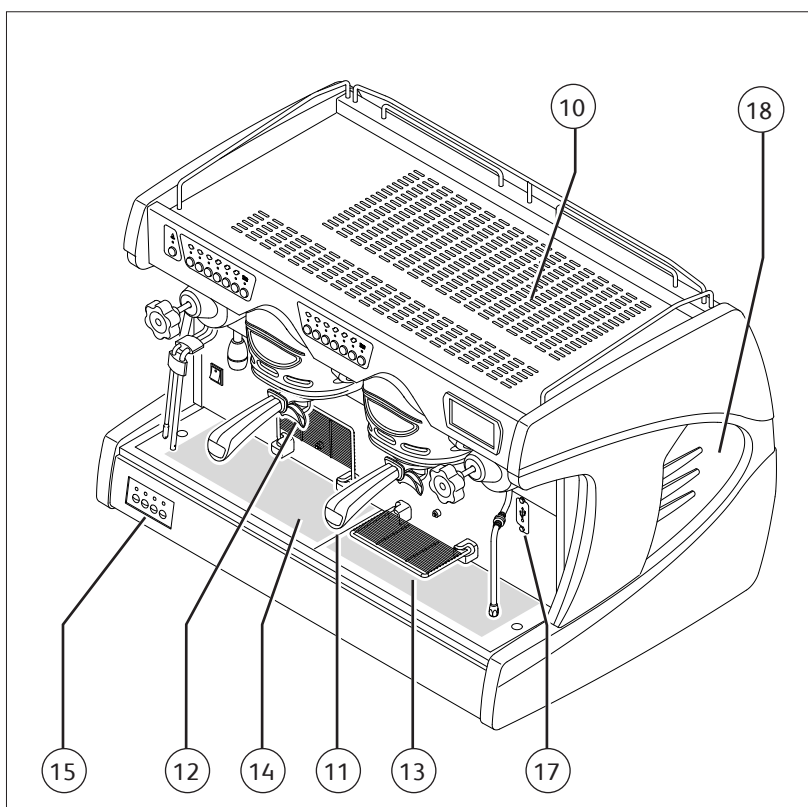
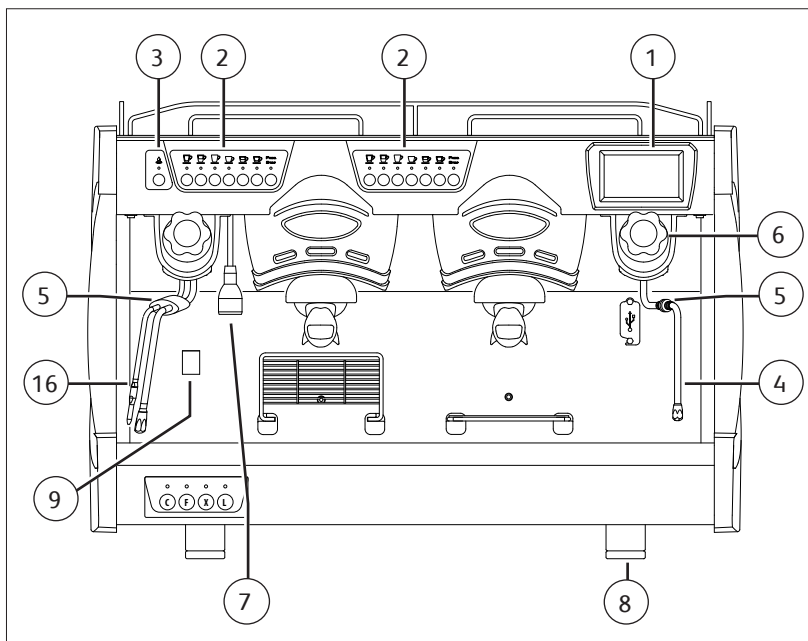
The User must know how all the machine's devices work. They must also have fully read and understood this Manual. Maintenance work must be performed by the Technician after the machine has been properly prepared. The tampering or unauthorised replacement of one or more machine components, the use of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

2.5 Machine diagram

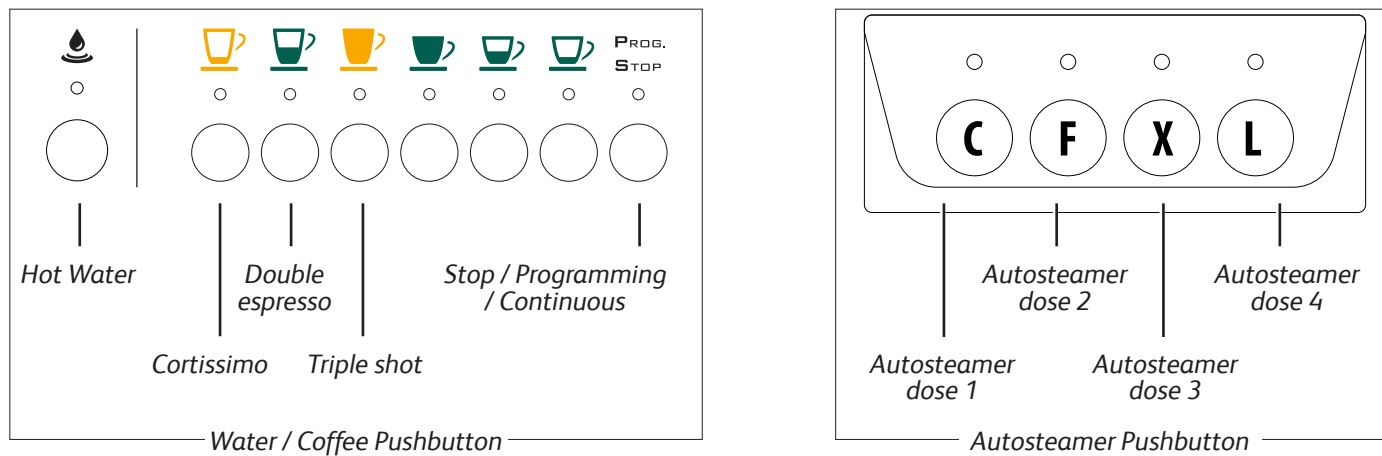
1. Display touchscreen.
2. Push button panel.
3. Water dispensing push buttons.
4. Steam nozzle.
5. Scald protection.
6. Steam knob.
7. Hot water spout.
8. Adjustable foot.
9. ON switch.
10. Cup warmer shelf.
11. Filter holder.
12. Dispensing spout.
13. Raised cup grilles.
14. Cup holder grille.
15. Autosteamer push-button panel.
16. Autosteamer nozzle.
17. USB port.
18. Light side.
19. Blind filter.
20. Presser.
21. Cleaning brush.



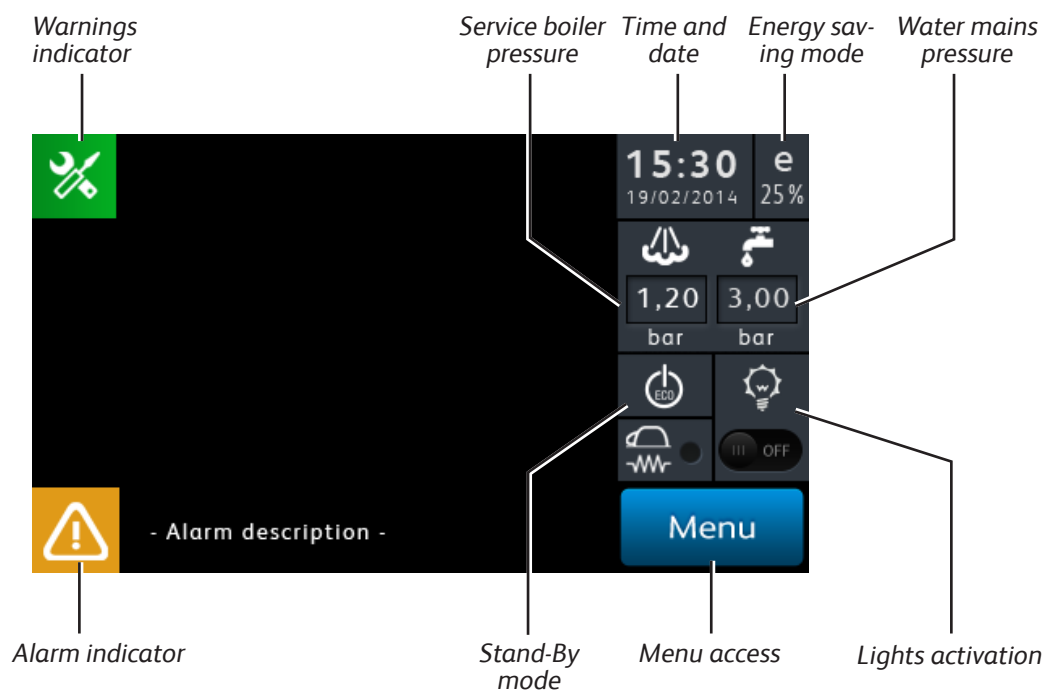
The only stick that can be used in the USB port (17) is the USB stick provided exclusively to the Technician. Do not connect external devices (iPhones, iPads, PCs, etc.) to the USB port because it could create serious machine software problems.



2.6 Pushbutton panels



2.7 Display touch



Indicator	Description	Indicator	Description
	Machine in OFF.		Water filter regeneration request.
	One or more dispensing groups in standby.		Request to wash dispensing groups.
	Warming up.		Grind replacement request.
	Technical Support Request.		Generic alarm.

2.9 Data and marking

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

TECHNICAL DATA		2GR	3GR
Power	200 V	4000 W	4700 W
	220-240 V	4400 - 5900 W	5500 - 7000 W
	380-415 V		
Frequency		50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
Coffee heating unit		1,2 l x 2	1,2 l x 3
Steam heating unit		8,0 l	13,0 l
Width		835 mm	1075 mm
Depth		585 mm	585 mm
Height		590 mm	590 mm
Net weight		72 kg	88 kg
Safety valve calibration		0,19 MPa (1,9 bar) +/- 0,015 MPa	
Heating unit operating pressure		0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)	
Mains water pressure		0,15 - 0,6 MPa MAX (1,5 - 6 bar MAX)	
Coffee dispensing pressure		0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)	
Working environment temperature		5 - 35°C 95° U.R.MAX	
Sound pressure level		< 70 dB	

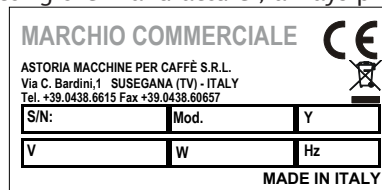
In compliance with directive 2006/42/EC, the machine is marked with the EC code with which the manufacturer declares under his responsibility that the machine is safe for persons and things.

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

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

An example of a nameplate is provided below:

When contacting the Manufacturer, always provide the fol-



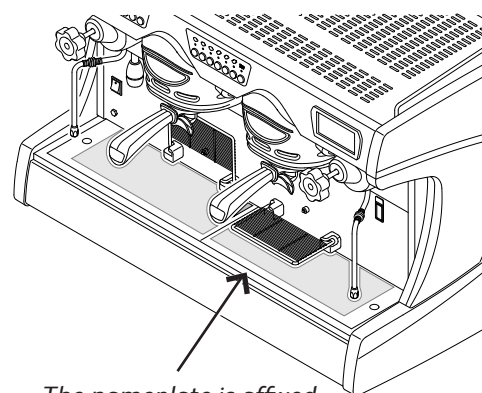
lowing information:

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

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



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



The nameplate is affixed under the drain tray

ENGLISH

2.10 Energy Saving System

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

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

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

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



To programme the Energy Saving system, see para. 6.4.1 on page 47

3. STORAGE

The machine is stored by the Manufacturer or Technician.

4. INSTALLATION

The machine must only be installed by the Technician.



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



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



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

5. COMMISSIONING

The machine must only be commissioned by the Technician.

6. OPERATION

6.1 Safety precautions



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

6.2 Emissions

Vibrations

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

Sound emissions

The noise level emitted by the machine is on average lower than 70 dB; therefore, there is no obligation to use personal protective equipment for the auditory system. If the machine emits any unusual sounds, the Technician must be notified.

Electromagnetic environment

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

6.3 Turning the machine on and off



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



If the temperature inside the heating unit is lower than 100°C (machine's heating-up phase), the message LOW will appear on the display.

The value will then be changed over to bar (pressure).

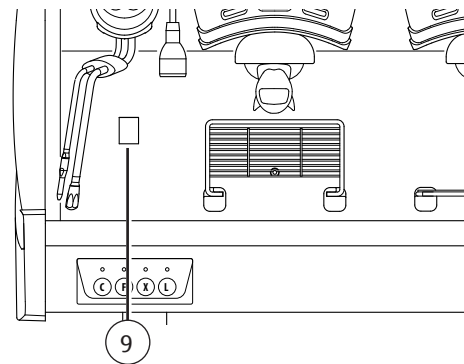


Every day the water in the machine must be replaced, as indicated in para. 6.5.1.

6.3.1 Turning ON

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

Check that all the steam valves are closed. Turn on the machine using the main switch (9) and follow the indications on the machine's display.



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

- XX.XX.XXXX : update date, RX: revision number;

FUNCTIONAL TEST
EVPRO XX/XX/XXXX RX

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

TEST
-O.K.-

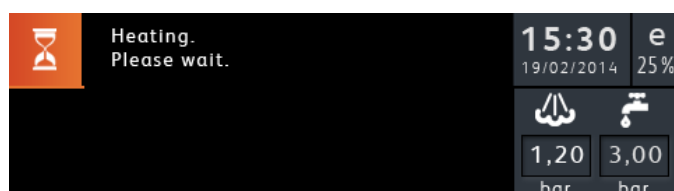
- Filling of the steam heating unit and the water heaters for the coffee (there are the same amount of these as there are dispensing groups in the machine).

COFFEE
WATER FILLING

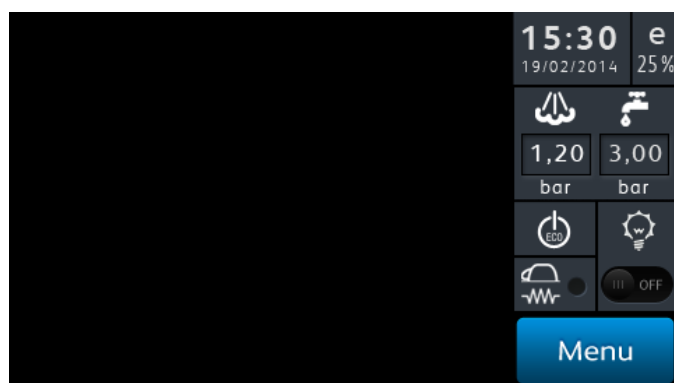
- In order to remove the air from the heaters, each time the machine is turned on, the group solenoid valves are activated, making water and steam come out of the shower screen of each group for around 10 seconds.

MAKE ATTENTION
WATER/STEAM ESCAPE

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



- During the heating phase of the steam heating unit (from 95°C to 98°C), the machine will dispense a small amount of water and steam from the water spout;
- Steam and water can only be dispensed, i.e. the machine can only be fully functional, if the pressure of the machine (☁) is higher than 0,06 MPa (0,6 bar).



6.3.2 Turning OFF

Turn off the machine using the main switch or power switch (9).

6.4 Energy Saving Management

6.4.1 Programmed Energy Saving mode

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

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



To bring a dispensing group out of the standby mode, press and hold the respective **PROG./STOP** button for 3 seconds. It will return to full operation in about 1-2 minutes.

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

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

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

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



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

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

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



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

6.4.2 Dispensing group standby mode

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

To force the groups into standby mode:

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

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

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



6.5 Preparing the machine

6.5.1 Replace the water



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

Using the various commands, proceed as follows:

GROUPS

- Hook a filter holder without a filter to the dispensing group;
- place a jug under the spouts of the filter holder;
- dispense at least **1 litre** of water;
- repeat the operation for each group.

HOT WATER NOZZLE

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

2GR	3GR
4 litres	7 litres

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

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

STEAM NOZZLES

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



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

6.5.2 Grinding and dosing coffee

It is important to have a grinder-dispenser next to the machine so that the coffee can be ground on a daily basis. The coffee must be ground and dispensed according to instructions provided by the manufacturer of the grinder-dispenser. The following points should also be kept in mind:

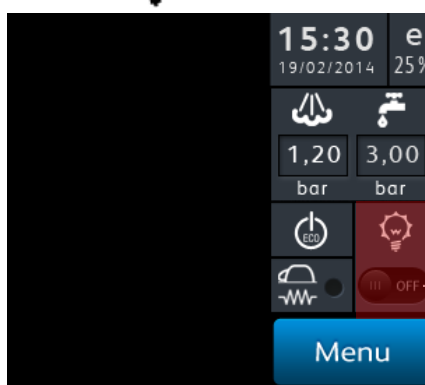
- To make a good espresso, we recommend that you do not store large amounts of coffee beans. Comply with the expiry date indicated by the producer;
- Never grind large volumes of coffee, it is advisable to prepare the amount that can be held in the dosing device and if possible, use it by the end of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

6.5.3 Preparing the filter holder

- Fill the filter with a dose of ground coffee (approx. 6-7 g) and compress it with the press;
- Hook the filter holder to the group without closing it too tightly in order to prevent the gasket from wearing quickly;
- For the same reason we recommend that the edge of the filter is cleaned before attaching the filter holder to the dispensing group;
- Follow the procedures specified by the manufacturer of the grinder-dispenser.

6.5.4 Turning on the work surface light

To turn on and off the machine compartment lighting, press the switch ().



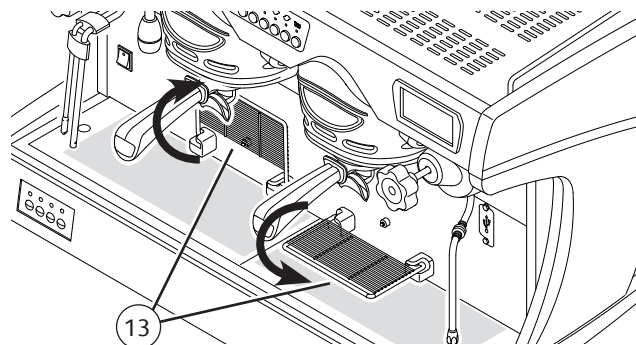
ON/OFF
Dispensing
compartment
light

6.5.5 Raised cup grilles

When different height cups are being used, there are special folding trays (9) on the machine to accommodate them.

To use a tray, unhook it and rotate it in a horizontal position. When no longer needed, push it upwards until it snaps back into its holder.

To clean the tray, see the par. "8.7.3 Cup trays cleaning:" on page 65.



6.6 Dispensing of the coffee with the grinder-doser not connected



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



Do not remove the filter holder from the dispensing group when coffee is being dispensed. Do not insert your fingers or any other object into the filter holder.

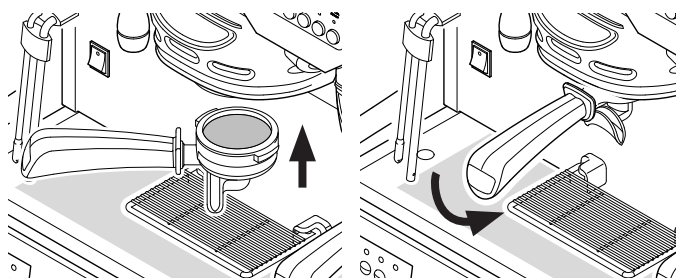


In case of small cups, the appropriate grill raises cups is available (see previous paragraph).

6.6.1 Dispensing

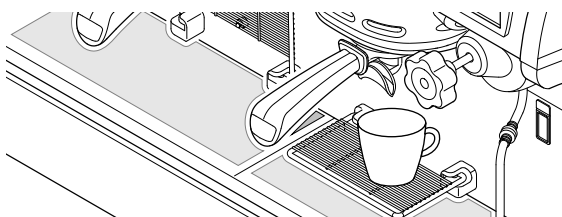
Preparing the filter holder

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

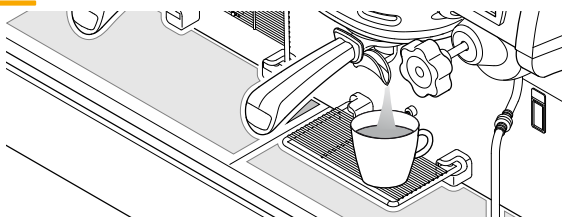


Dispensing

- Place a cup under the group's dispensing spout.



- Press the desired dose button, e.g.  and wait for the coffee to be dispensed (LED will switch on);
- To stop the coffee dispensing ahead of time, press the  button;



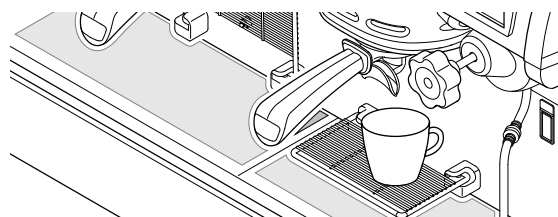
6.6.2 Programming



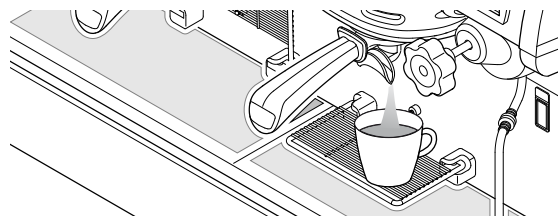
Each dose must be programmed with freshly ground coffee and not with previously-used coffee grounds.

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

- Always programme the pushbutton panel of the right-most group first. This way, all the pushbutton panels will be automatically programmed. If necessary, subsequently programme the others.
- Press the **PROG./STOP** button for at least 5 seconds, until all the dose button LEDs are lit.
- Fill the filter with a dose of ground coffee, and compress it with the press.
- Hook the filter holder to the group without closing it too tightly.
- Place a cup under the group's dispensing spout.



- Press the desired dose button, e.g.  and wait for the coffee to be dispensed.
- The button will flash whilst it is being programmed.
- To confirm the dose, press the  button again or the **PROG./STOP** button.



- If desired, repeat this operation for the other dose buttons.
- When the programming is complete, press the **PROG./STOP** button until all of the LEDs on the push-button panel go off.

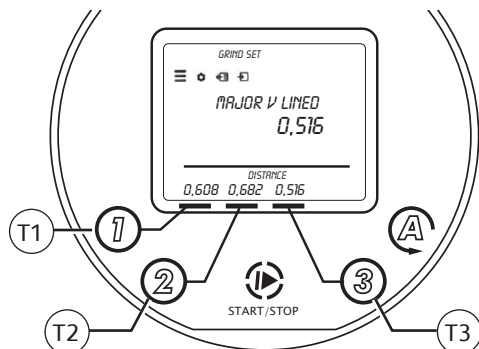


To program the dispensing, see the para. 7.1.6 on page 56.

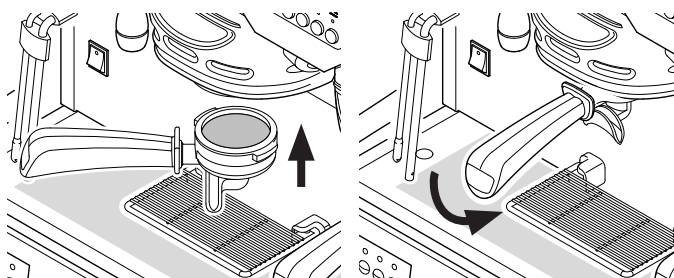
6.7 Dispensing of the coffee with the grinder-doser connected

Preparing the filter holder

- Place the filter holder under the grinderdispenser.
- On the grinder press the selection (T1-T2 o T3), and wait for the grinder to complete the grinding selection.

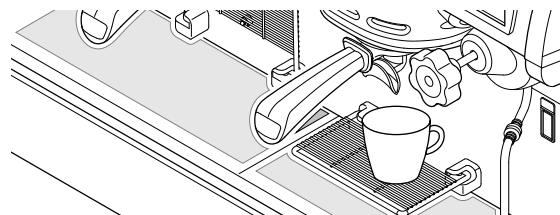


- Only the dose buttons associated with the one just selected will be enabled on the machine.
- Compress the coffee with the special press.
- Clean the rim of the ground coffee filter before attaching the filter holder to the dispensing group.
- Hook the filter holder to the group without closing it too tightly in order to prevent the gasket from wearing quickly.

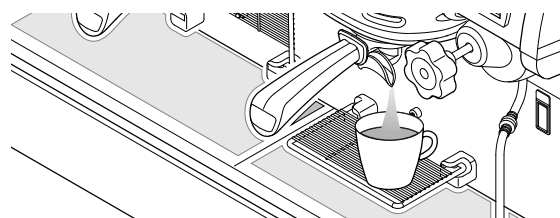


Dispensing

- Place a cup under the group's dispensing spout.



- On the keypad press the required active selection, and wait for the coffee to dispense.
- To stop the coffee dispensing ahead of time, press the same button.



i For the selection and modification of recipes, see the para. 7.1.7 on page 56.

i To program the dispensing, see the para. 6.6.2 or the para. 7.1.6 on page 56.

i To associate the machine with the coffee grinder, consult the Technician.

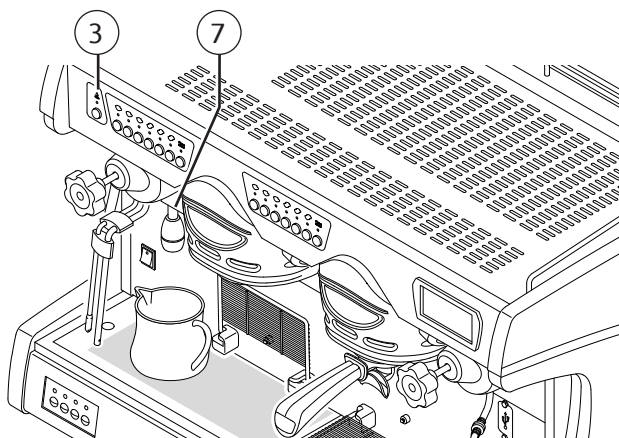
6.8 Dispensing hot water

6.8.1 Dispensing

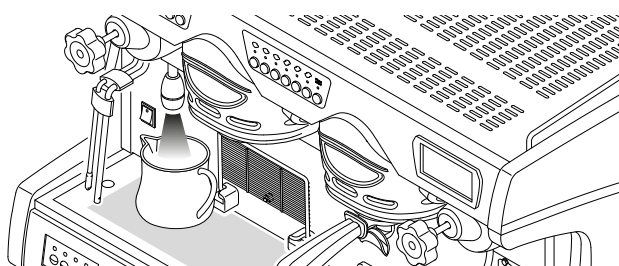


Danger of scalding. Do not direct hot water towards hands or other parts of the body. Do not touch the hot water nozzle with bare hands; use the appropriate PPE.

- Place the jug under the hot water nozzle (7).



- Press the water button  (3) and wait for the hot water to be dispensed.



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



Hot water cannot be dispensed when the machine is cool (pressure below 0.6 bar). To change the temperature of the dispensed water, call out the technician.

6.8.2 Programming

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

- Place the jug under the hot water nozzle (7).
- Press the **PROG./STOP** button for at least 5 seconds, until all the dose button LEDs are lit.
- Press the hot water dispensing button  (3).
- When the desired amount of water has been reached, press the  (3) button again to confirm the dose.
- When the programming is complete, press the **PROG./STOP** button until all of the LEDs on the push-button panel go off.

6.9 Dispensing steam

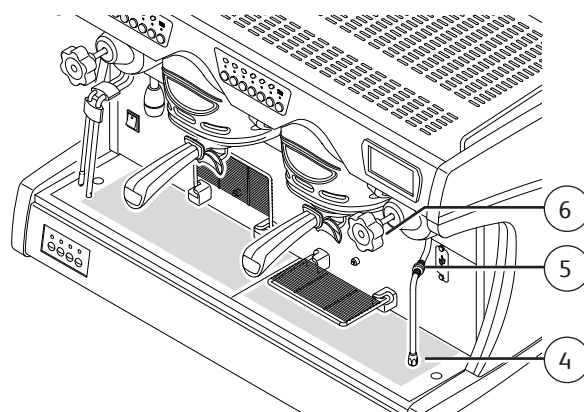


Carefully move the steam nozzle using the specific anti-scald rubber grip (8).

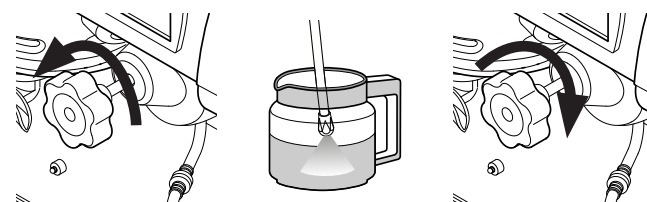
Do not direct the steam towards hands or other parts of the body. Do not touch the steam nozzles with bare hands; use the appropriate PPE.



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



- Immerse the steam nozzle (4) into the liquid to be heated.
- Rotate the valve knob anticlockwise (6).
- The quantity of steam dispensed will be proportional to how open the valve is.
- To stop dispensing, turn the valve's knob clockwise (6).



To optimally froth the milk, follow these simple rules:

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



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



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

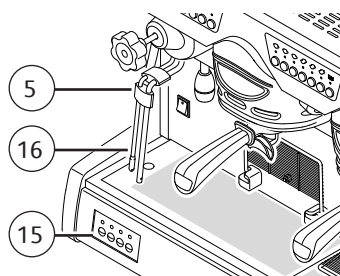


6.10 Dispensing with Autosteamer



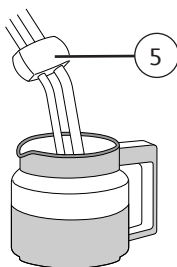
Do not direct the steam towards hands or other parts of the body. Do not touch the steam nozzles with bare hands; use the appropriate PPE.

The Autosteamer allows you to automatically heat and froth the milk at the programmed temperature.



6.10.1 Foaming and Heating

- Immerse the automatic steam wand nozzle tips (16) into the milk;
- Press the Autosteamer button (15), e.g.: .
- Wait until the dispensing process has been completed.
- To stop dispensing ahead of time, press the same button Autosteamer again.



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

The system provides for an autosteamer operating time-out for a maximum time of 4 minutes.

To optimally froth the milk, follow these simple rules:

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



6.10.2 Automatic clean

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

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



To maintain the steam spouts terminals in perfect efficiency it is suggested to carry out a short free dispensing at the end of every use. Keep the tips clean at all times using a cloth dampened in lukewarm water.

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

Leave the steam nozzle immersed in the milk only for the heating time required.



To change the autosteamer's temperature or to adjust the milk foaming, require the intervention of a Technician.

6.11 Tips for a good cup of coffee

Wash the filters and filter holders on a daily basis, as indicated in para. 8.7.2 on page 65. The failure to perform this cleaning operation will negatively affect the quality of the dispensed coffee.

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

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

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

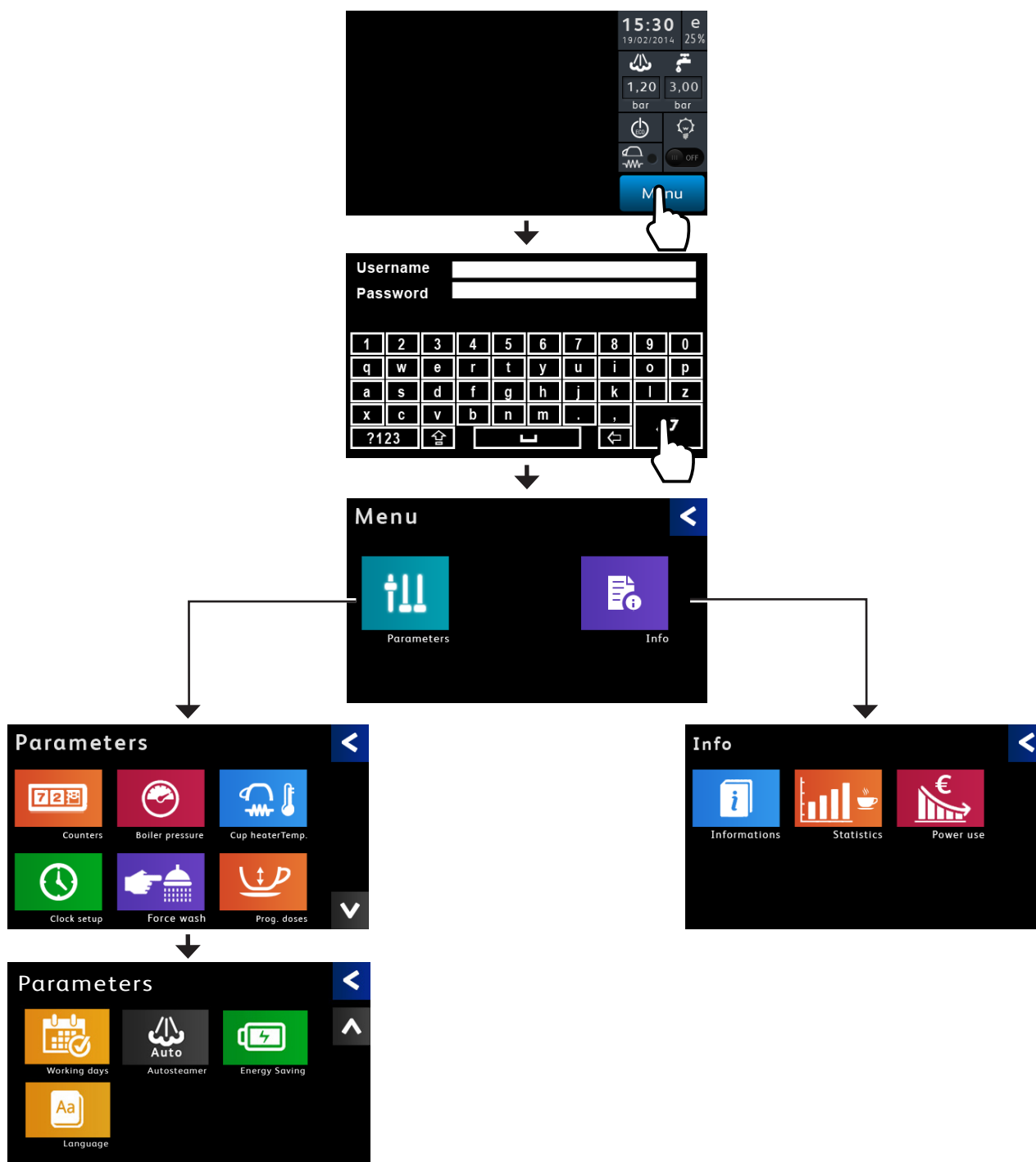
If the machine has not been used for a certain period of time (2-3 hours), perform some cycles on empty. Make sure that the machine is constantly cleaned and periodic maintenance is carried out.

7. PROGRAMMING

7.1 Programming the machine parameters

7.1.1 Menu access

- To access parameter programming and information display, press the key **[Menu]**, button, then the enter key ↵.
- To access the parameter programming mode, press the  button.
- To access the information, press the  button.
- Press the back button < to return to the previous screen.



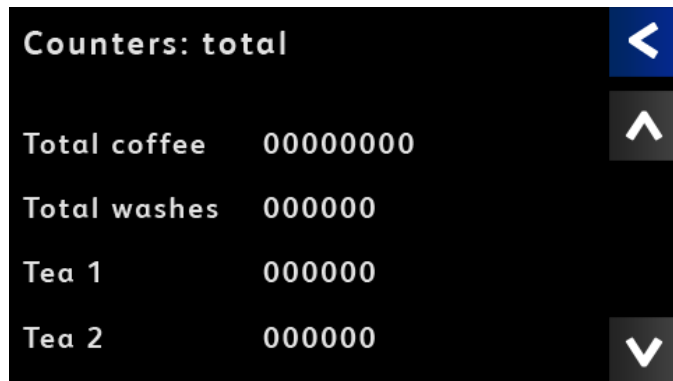
7.1.2 Counters



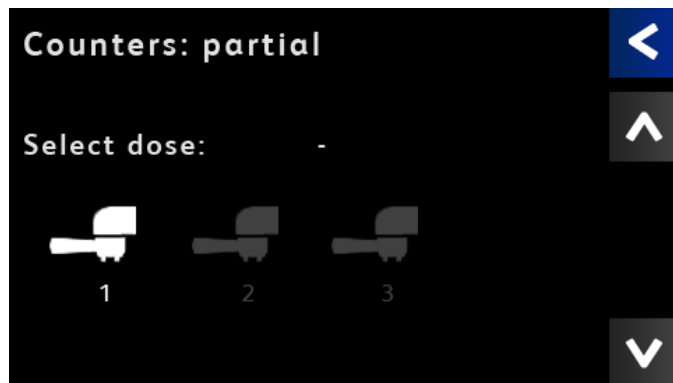
view the number of selections made, press the indicated button.

To return to the previous menu, press the button.

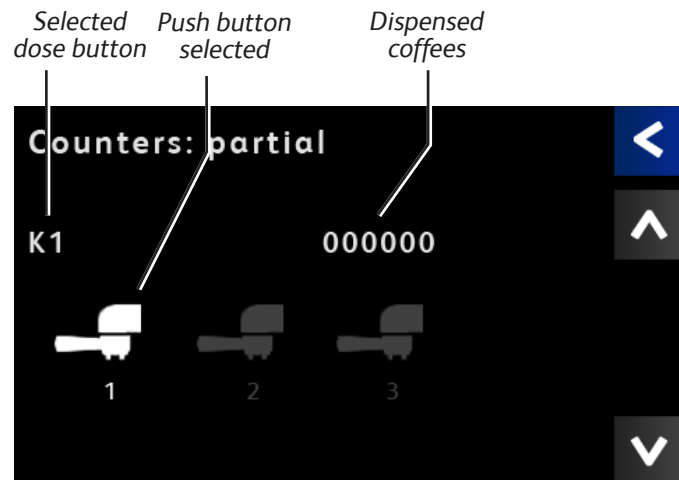
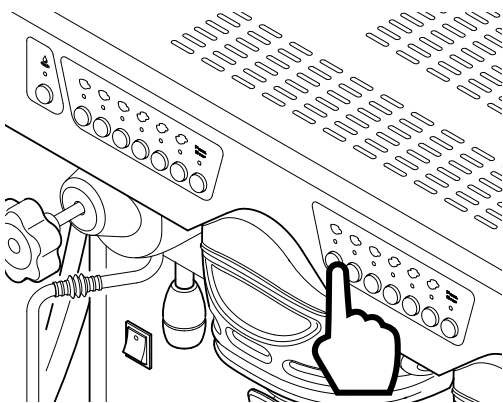
The first screen gives the number of total coffee selections and washes performed by the machine.



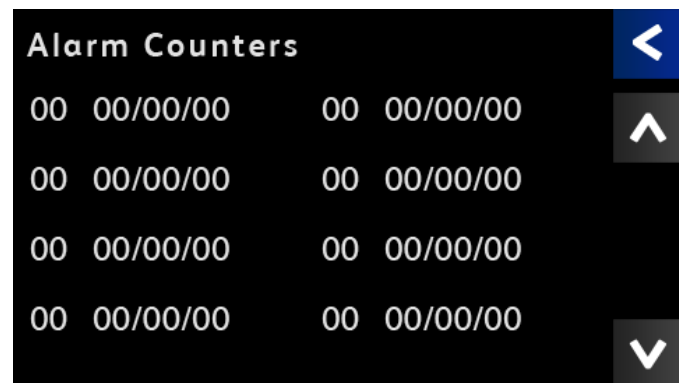
Press the , button to access the partial counts page:



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

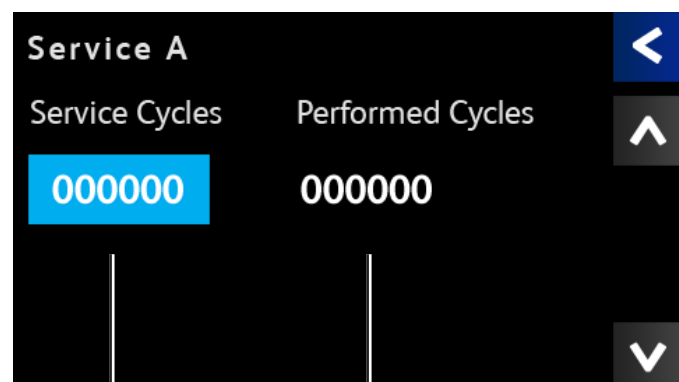


Press the key , again to access the page of the alarm log where the last 8 alarms stored by the machine are displayed::



Press the button , again to view the scheduled maintenance settings.

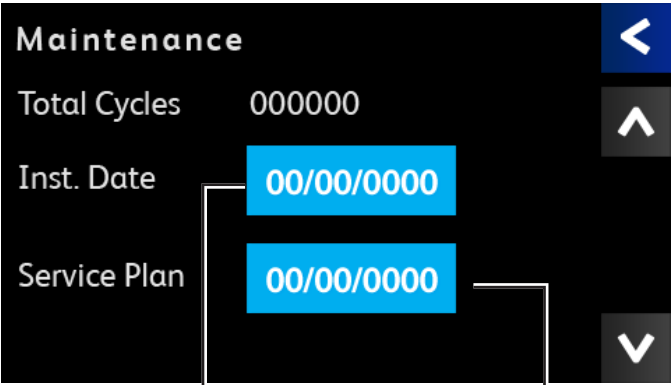
The system sends a warning to the display when there are less than 1000 cycles at the programmed intervention threshold. Three intervention request thresholds (A-B-C) are available, which can be programmed separately.



Request for assistance threshold.

Number of cycles performed since the last reset.

To display the time assistance thresholds, press the button .

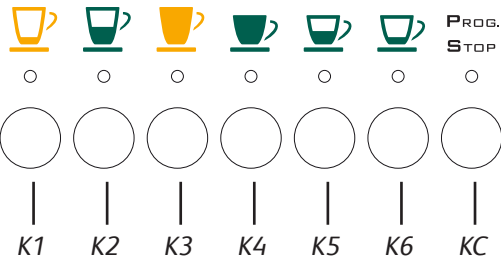


Machine installation date or timed service activation. Expected date for requesting assistance.

The following screens allow you to check the wear of the grinder-doser grinders and intervene accordingly. It is possible to display both the total quantity of kilograms of ground coffee from the last substitution and the partial subdivided by doses.



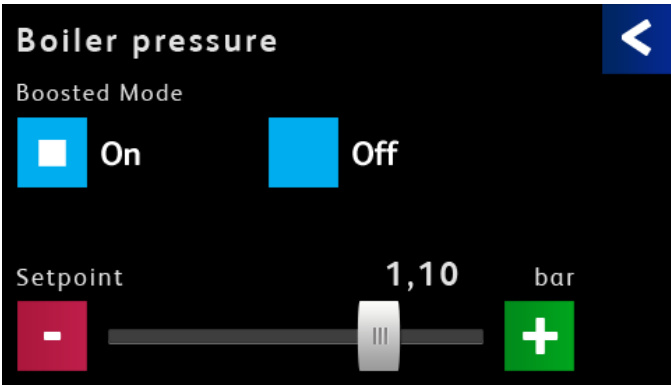
Millstones change request threshold



 For the programming of maintenance and replacement warning thresholds, contact the Maintenance Technician.

7.1.3 Boiler pressure

To change the heating unit pressure, press the indicated button. To return to the previous menu, press the  button.



Use the  and , buttons to set the desired pressure.

- Selecting "On" the Boosted steam function is enabled: this system is used in the case of large consumption of hot water and steam. Priority is given to the functioning of the services boiler resistance, thus allowing a greater production of hot water and steam.

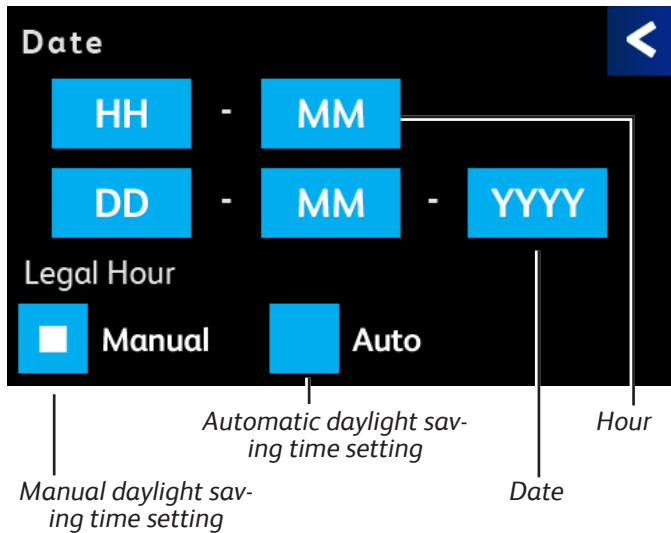
 The machine has an optimum factory pressure of 1.2 bar for normal workload. Depending on how the machine is used, the pressure can be increased or decreased. Coffee delivery is not affected by this parameter;

 In the presence of the "Autosteamer" device, it is recommended to keep the pressure at 1.2 bar

7.1.4 Date and time adjustment

To set the time and date, press the indicated button.
Press the corresponding button to programme the daylight saving time or standard time.

To return to the previous menu, press the  button.



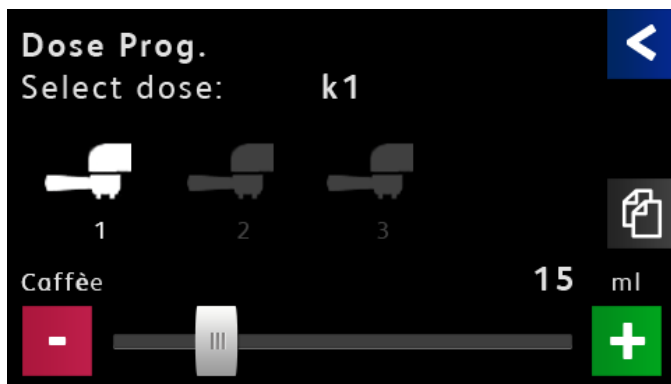
7.1.5 Dispensing group wash

To wash the delivery groups, see the para. 8.7.4.

7.1.6 Programming doses

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

To return to the previous menu, press the  button.



- On the keypad press the desired dose (eg 1 espresso  on group 1).
- The display will show the set value (eg 21 ml). Use the  and  buttons to set the desired values.
- Proceed in the same way on the other dose keys.
- Once the programming of a keyboard is complete, by selecting the  key it will be possible to copy all the parameters to the other keyboards value for the same selection on all the remaining push button panels.

Copy parameters.
Are you sure ?

Yes

No



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



Once the value in ml of the coffee doses has been set or changed, it is necessary to exit the programming menu and make a coffee dispensing for each dose button. In this way the machine stores the correct dispensing time for each dose. Only then copy the parameters to the other groups.

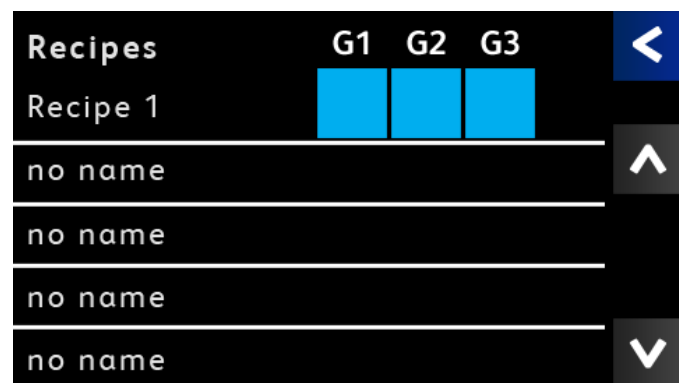
If the programming has been carried out by simulation (see para. 6.6.2 on page 49), do not modify any dosage but immediately copy it to the other groups.

The parameter copy command must not be used if you are programming within a recipe. In this case, the dosages are distributed to the various groups in the Recipes menu (see the next paragraph)

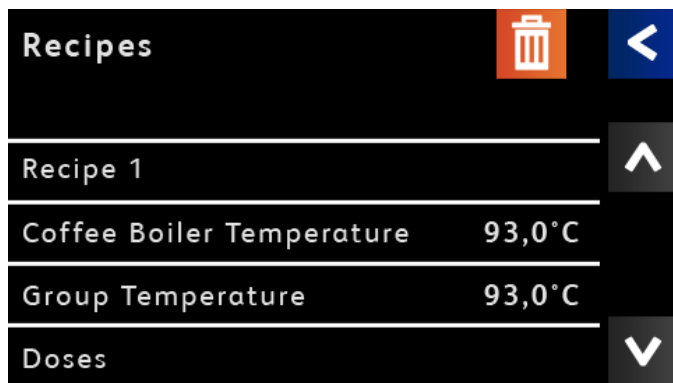
7.1.7 Recipes

In this section, it is possible to create and customize the various coffee brewing parameters, based on the coffee blend used and save them in a recipe:

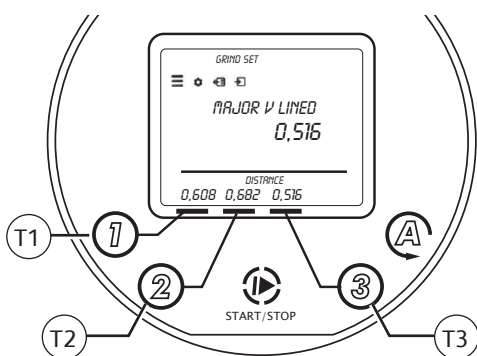
This will allow the user to change the desired mixture at any time without having to change any parameters, but simply by recalling the desired recipe:



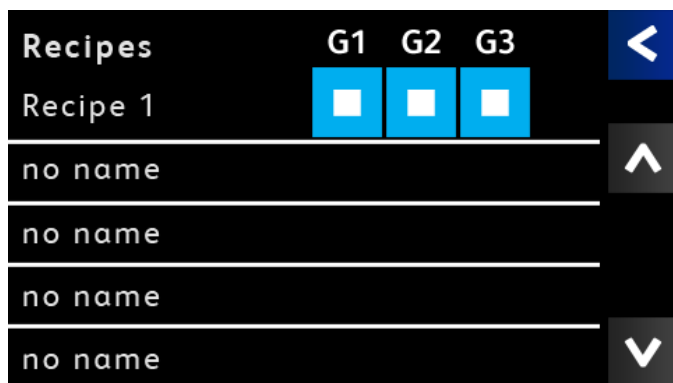
Select or create the desired recipe; the following screen will appear:



Assign the name to the recipe, and set the temperature values of the coffee boiler and brew group. Pressing on “Doses” the next page will appear, where it is possible to assign each single dose to the various dose keys of the coffee grinder (T1, T2, T3):



Press the key to return to the main screen, and assign the recipe to the desired groups by pressing the G1, G2, etc. keys.



To delete a recipe, press .

Once the various dose buttons have been programmed, refer to the paragraph to brew coffee: 6.7 on page 50:



Program the individual doses normally, as shown in para. 6.6.2 o 7.1.6.

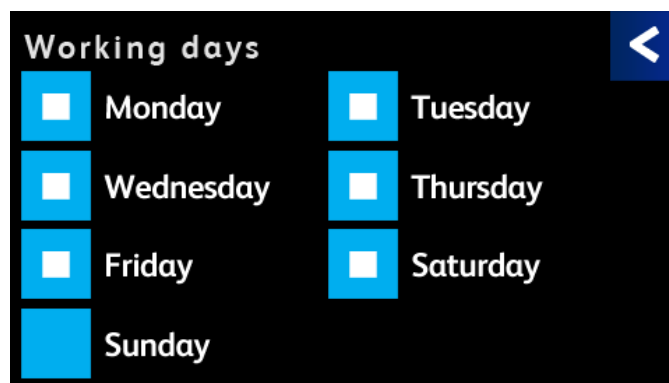
Do not use the “copy doses” command, but assign the recipe to the desired groups using the specific function.

7.1.8 Setting working days

To program the switching on and off of the machine press the indicated key::

To return to the previous menu, press the button.

In the “Working Days” screen, disable the days when you want to leave the machine off or in stand-by mode.



Above is an example of a machine turned off on Sunday.

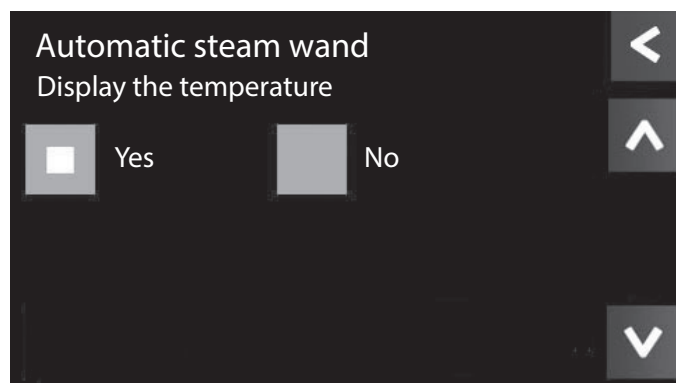


The machine remains off or in energy saving at the deactivated day (s) of the week.

7.1.9 Autosteamer (if present)

To manage the various parameters of the automatic steam wand, press the button indicated.

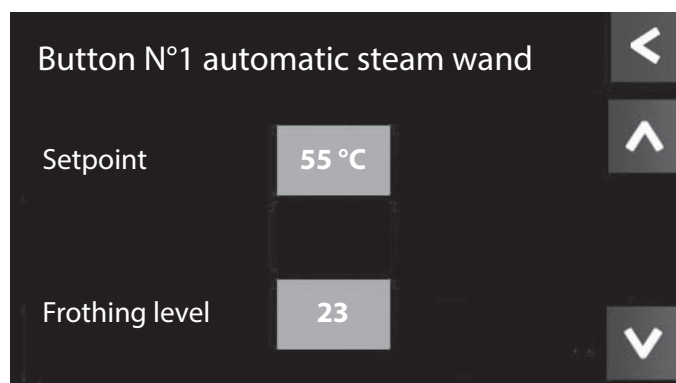
By selecting the "Yes" button, the temperature of the automatic steam wand is displayed.



By pressing the  button, you can access the settings of the parameters of every button of the automatic steam wand pushbutton panel.

In particular it is possible to manage the following operations:

- Set the desired temperature.
- Adjust the frothing.

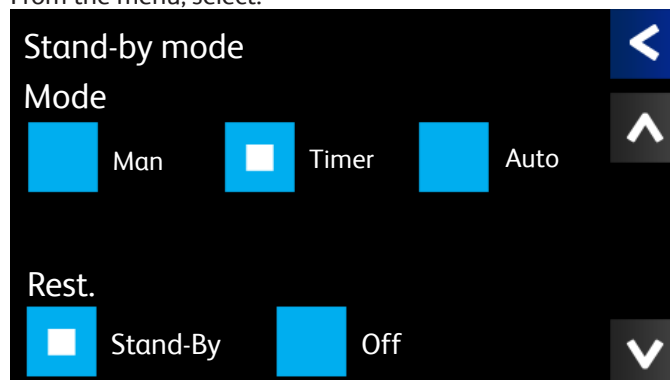


7.1.10 Programming Energy Saving and stand-by

To program the Energy Saving and di Standby, proceed as follows:

- Press the indicated button;
- Select the desired mode;

From the menu, select:



1. the **programming/activation** mode of Standby:

Man	Manual mode, accessible by pressing the  button on the main screen.
Timer	Operates according to the programmed time periods.
Auto	Machine self-learning: during the first week that the machine is used, the system records all the dispenses that have been carried out on each group and during each hour. After the machine has been used for one week, the system places the preset groups in standby, (see the previous paragraph), by referring to the minimum programmable number of beverages made per hour (automatic standby threshold).

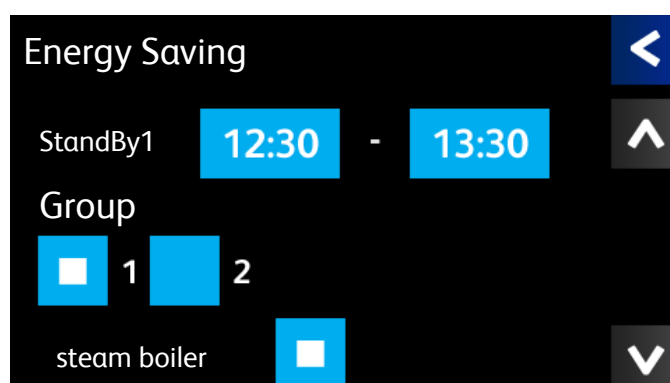
2. **Rest Mode** – choose your preferred option among the following:

Stand-By	Partial machine shutdown, with reduced power consumption of the heating elements.
OFF	Complete shutdown of the heating elements.

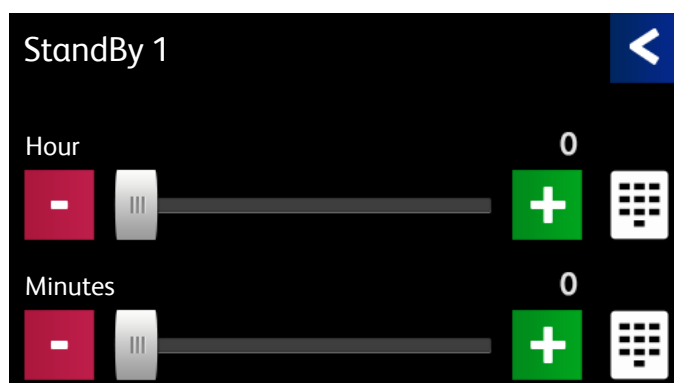
TIMER SETTING

Upon selecting the "Timer" Standby mode, time slots must be configured accordingly:

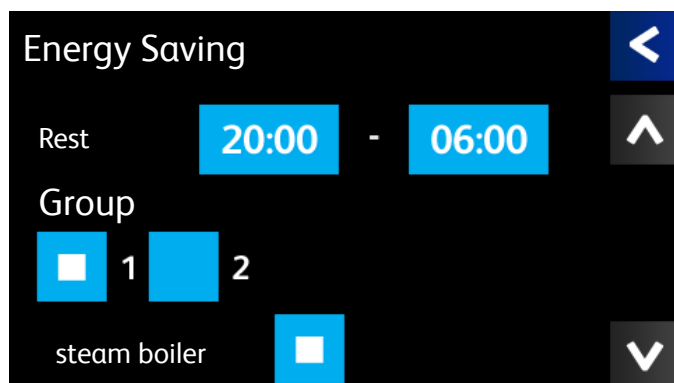
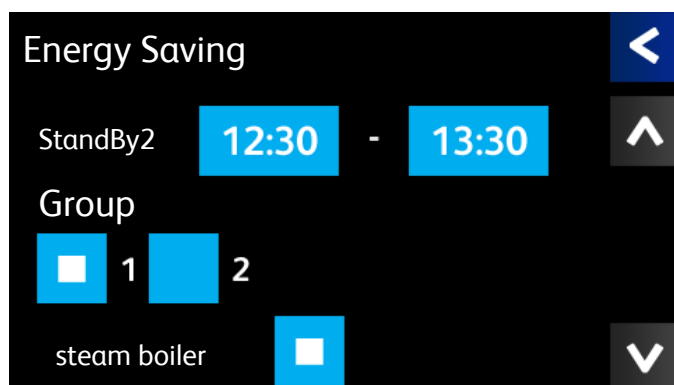
- In the Energy Saving menu, navigate using the arrow keys  /  to select the time slot for programming;



- to set the time, select the field to be modified buttons  and  located on either side of the element bar. For greater accuracy, the value can be entered manually using button  then confirmed by pressing button .



- Continue through the next screens using the arrow keys  /  to configure the remaining time slots:



- For each time slot, it is possible to configure the elements to be shut down or set to reduced consumption using the fields available in the "group" and "steam boiler" sections.



In Group Standby mode (indicated by the flashing STOP/PROG LED), it can be exited by pressing the STOP/PROG button. The group will return to its optimal temperature (approximately 2 minutes).

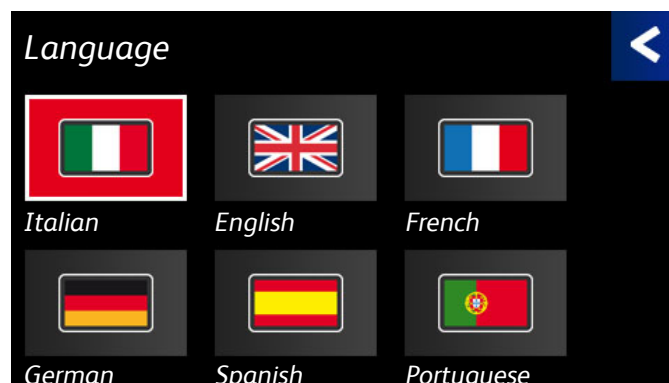


When the machine is in Standby or Rest mode, the corresponding status will be indicated on the main screen by the appropriate symbol  or .

7.1.11 Language setting

To set the language, proceed as follows:

- Press the indicated button;

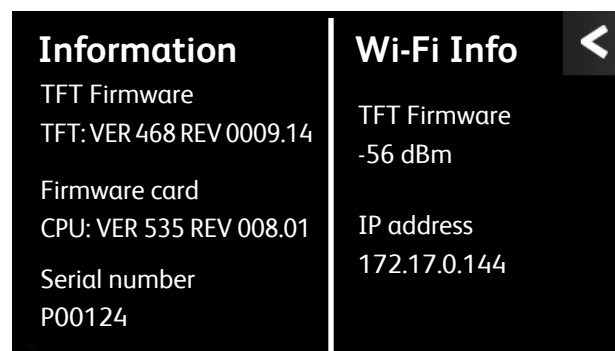


- select the desired language.

7.1.12 Viewing information

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

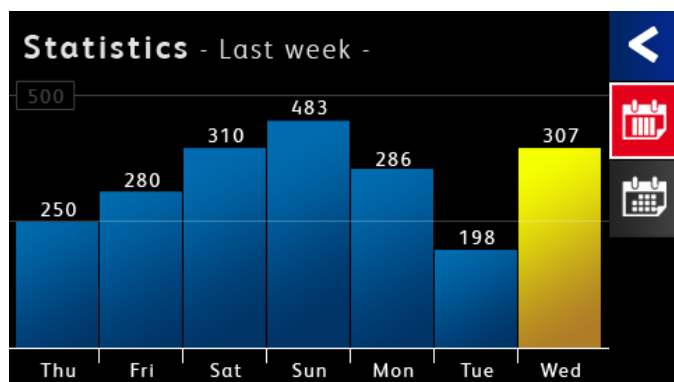
To return to the previous menu, press the  button.



7.1.13 Statistics



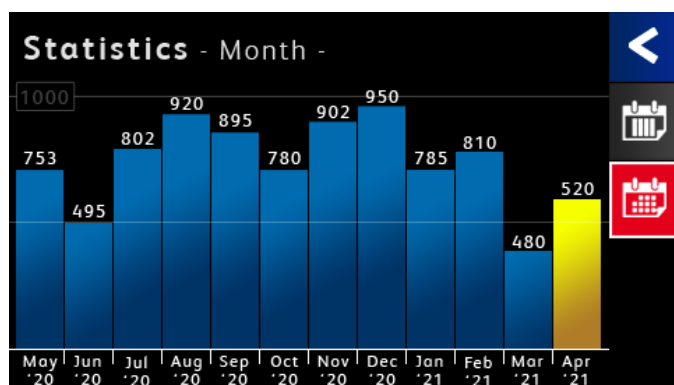
To view the dispensed coffee statistics, press the indicated button.



Graphical display of weekly statistics

The screen that appears shows the number of daily deliveries referring to the last week. The column on the far left (yellow) highlights the current day.

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



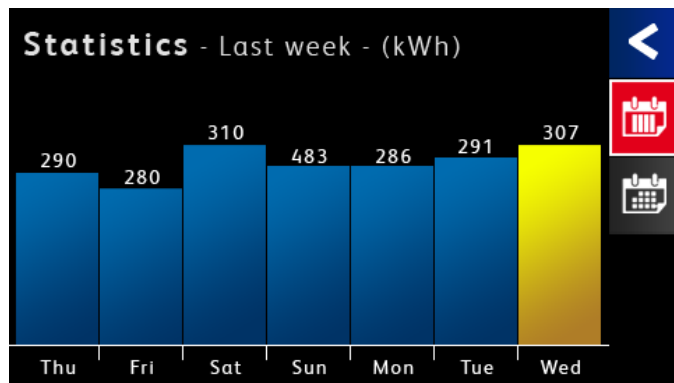
Graphical display of monthly statistics

To return to the previous menu, press the  button.

7.1.14 Estimated consumption



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

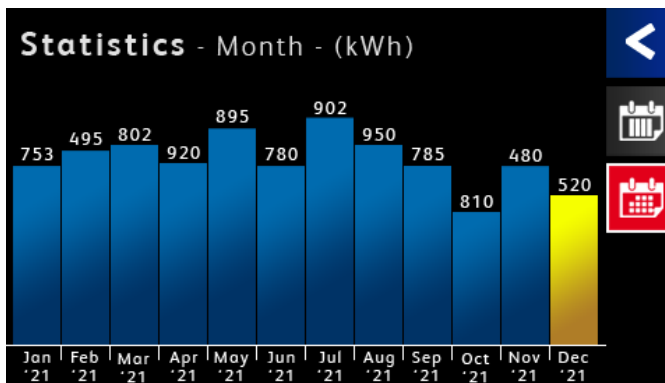


Weekly statistics

Select the  and , buttons and the weekly or monthly

data can be viewed respectively.

To return to the previous menu, press the  button.



Monthly statistics

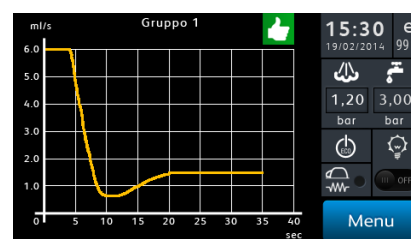
7.2 Information display

Depending on the machine configuration, some information is shown on the display during coffee delivery.

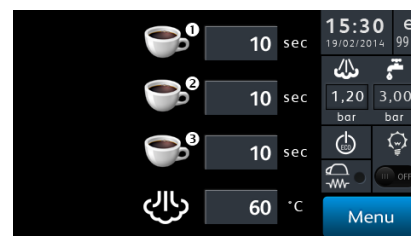


Delivery pressure

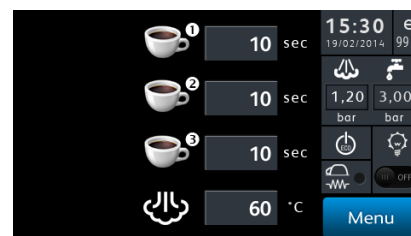
Flow chart over time (ml / sec) of the coffee dispensed for each group.



Display of the delivery time (sec) for all groups and Autosteamer temperature.



Display of the dispensing temperature (° C) for all groups and for Autosteamer.



8. MAINTENANCE AND CLEANING

8.1 Safety precautions



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



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

8.2 Periodic maintenance

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



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

Component	Type of operation	Daily	Weekly	Monthly
BOILER and HYDRAULIC SYSTEM	Change the water as indicated in par. 6.5.1.	X		
PRESSURE TRANSDUCER	Monitor the heating unit pressure indicated on the display which must be between 0,08 and 0,14 MPa (0,8 and 1,4 bar).	X		
PRESSURE TRANSDUCER	Periodically check the water pressure indicated on the display when coffee is being dispensed: check the pressure indicated on the gauge, which must be between 0,8 and 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

8.3 Maintenance after a short period of machine inactivity

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

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

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



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

8.4 Malfunctions and solutions

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

The lower part shows the messages relating to the alarms that may occur during operation.

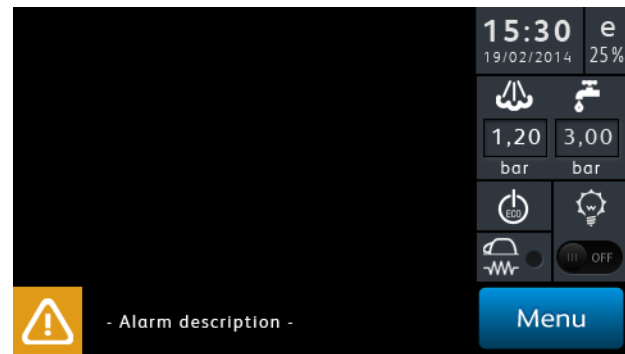
In the “Malfunctions and Solutions Table”, alarms and actions to carry out in order to try and resolve the reported problem are provided.



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



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



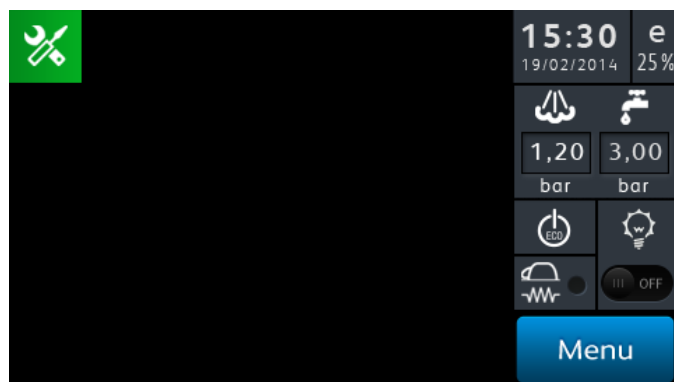
The alarm signals appear on the lower display.

Problem	Cause	Action
NO MACHINE POWER	The machine is switched off.	Turn on the machine.
NO WATER IN THE HEATING UNIT	The water mains valve is shut off.	Open the water mains valve.
TOO MUCH WATER IN THE HEATING UNIT	Electrical system or hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
STEAM IS NOT COMING OUT OF THE STEAM NOZZLES	- The nozzle sprayer is clogged. - The machine is switched off.	- Clean the steam nozzle sprayer. - Turn on the machine.
STEAM NOZZLES RELEASE WATER OR STEAM MIXED WITH WATER	Electrical system or hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
NO BEVERAGES ARE BEING DISPENSED	- The water mains valve is shut off. - The coffee has been ground too finely.	- Open the water mains valve. - Adjust the coffee grind.
WATER IS LEAKING FROM THE MACHINE	- The tray is not draining. - The drain pipe is broken, has detached, or the water flow is obstructed.	- Check the sewer drain. - Check and restore the drain pipe connection to the tray.
THE COFFEE IS TOO HOT OR TOO COLD	Electrical system or hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
COFFEE DISPENSING TOO FAST	The coffee has been ground too coarsely.	Adjust the coffee grinder.
COFFEE DISPENSING TOO SLOWLY	The coffee has been ground too finely.	Adjust the coffee grind.
THE COFFEE GROUNDS ARE WET	- The dispensing group is dirty. - The dispensing group is too cold. - The coffee has been ground too finely. - The coffee is too old.	- Wash the group with the blind filter. - Wait for the group to fully heat up. - Adjust the coffee grind. - Replace with fresh coffee.
THE DISPLAY INDICATES A NON-CONFORMING PRESSURE	Hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technician.

Problem	Cause	Action
COFFEE GROUNDS FOUND IN CUPS	- The filter holder is dirty. - The filter holes are worn. - The coffee has not been ground evenly.	- Clean the filter holder. - Replace the filter. - Adjust the grind as appropriate.
THE CUP IS DIRTY WITH COFFEE SPLASHES	- The coffee has been ground too coarsely. - The filter's edge is damaged.	- Adjust the coffee grind. - Replace the filter.
ALL THE PUSH BUTTON PANEL LEDS ARE FLASHING (SAE version)	After a few minutes the water stops being automatically filled. - The timeout device has cut in. - There is no water in the mains.	- Turn the machine off and then back on. - Open the water mains valve.
- COFFEE IS BEING DISPENSED UNEVENLY - THE COFFEE DOSE IS NOT CORRECT - THE DOSE BUTTON LED IS FLASHING	The coffee has been ground too finely.	Adjust the coffee grind.
THE ELECTRONIC SYSTEM HAS SHUTDOWN	Electrical system or hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
WATER IS LEAKING FROM THE PUMP	Pump fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
THE MOTOR STOPS SUDDENLY OR THE THERMAL PROTECTOR IS TRIGGERED BY A POWER OVERLOAD	Pump fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
THE PUMP IS WORKING BELOW THE NOMINAL FLOW RATE	Pump fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
THE PUMP IS NOISY	Pump fault.	Turn off the machine and call out the Technician.

8.5 Scheduled maintenance

If enabled, this function displays a message to alert the user when it is necessary to perform the scheduled maintenance. After reaching the programmed threshold value, the display shows the following message:



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

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

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

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

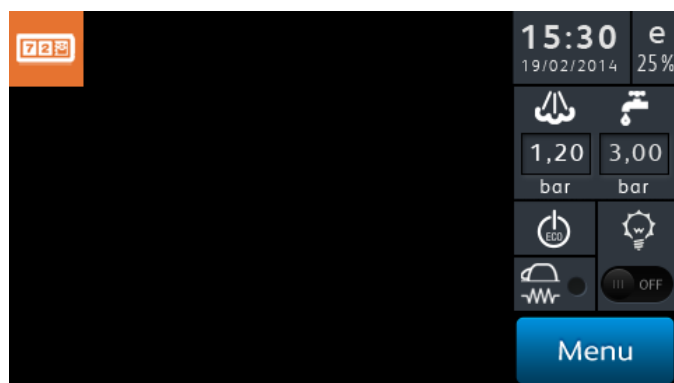
When the machine is functioning, the system increases both the machine cycle counter and the time that has passed since installation counter.



In order to programme this, contact a Technician.

8.6 Grinder wear and tear check

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



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

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

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

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



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

8.7 Cleaning operations

8.7.1 General instructions

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



Do not use alkaline cleaners, solvents, alcohol or aggressive 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 para. 8.7.2. Perform the cleaning operations on a daily basis as indicated in para. 8.7.5 on page 66	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. Wash these on a weekly basis, as indicated in para. 8.7.6 on page 66.	X	X
Dispensing group: Wash the dispensing group as described in para. 8.7.4 Perform the cleaning operations on a daily basis as indicated in para. 8.7.5 on page 66	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



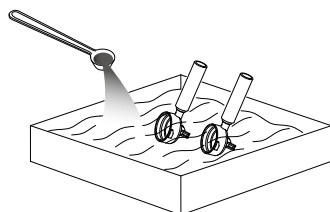
8.7.2 Cleaning the filters and filter holders



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

Daily:

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



Weekly:

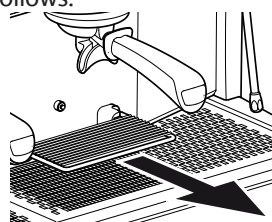


For the weekly cleaning of the filters and filter holders, use the EVO ® detergent diluted in water according to the procedures indicated on the packaging or on the manufacturer's website.

8.7.3 Cup trays cleaning:

Daily cleaning of the cups trays as follows:

- Disconnect the trays from their housing by positioning them horizontally and pulling them outwards.
- Clean with a cloth dampened in lukewarm water.
- Reinsert the trays in their housing.



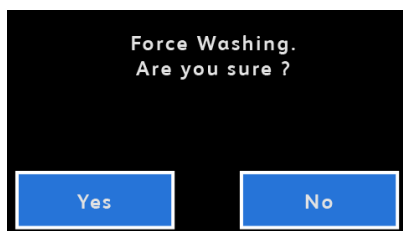
8.7.4 Washing the dispensing group



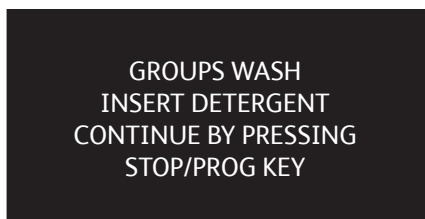
Use the EVO ® detergent according to the procedures indicated on the packaging or on the manufacturer's website.

Daily:

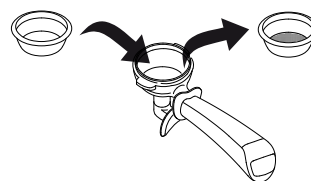
To wash the brewing units, access the menu (see paragraph 7.1.1), then press the  key. On the display will appear:



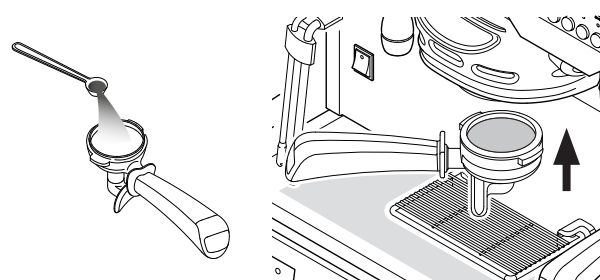
- By selecting the key "Yes" is activated washing and on the display will appear:



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



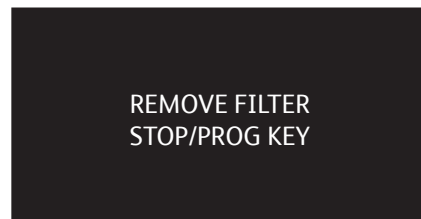
- Pour 1 level scoop of EVO ® detergent into the blind filters and hook the filter holders to the dispensing units;



- To start washing press the "STOP/PROG" key of each group:



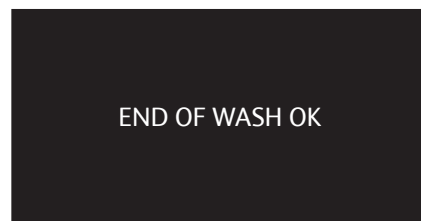
- The end of the washing cycle is indicated by the message:



- To start rinsing, remove the filter holder from the group and press the "STOP/PROG" key; on the display will appear:



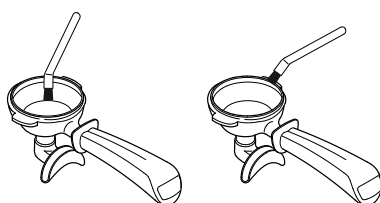
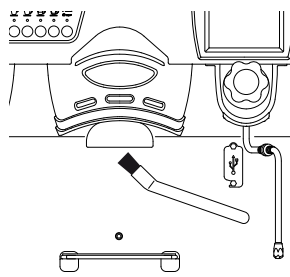
- The end of the rinsing cycle (about 30 seconds) is indicated by the message:



- The machine is ready to carry out normal dispensing operations.

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

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

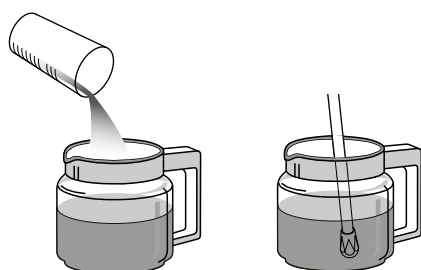


Use the special brush supplied (see the Spare Parts Catalogue).

8.7.6 *Cleaning the steam nozzle*



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



9. SPARE PARTS

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



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

10. DECOMMISSIONING

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

After being decommissioned, the machine can only be re-commissioned by a Technician.



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

11. DISASSEMBLY

The machine must only be dismantled by the Technician.

12. DISPOSAL

12.1 Disposal information

For the European Union and the European Economic Area only.



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

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

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



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

12.2 Environmental information

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

Dispose of the battery in accordance with current national regulations.



I. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

I.I. NIVEL DE FORMACIÓN E INFORMACIÓN REQUERIDO AL USUARIO

El Usuario:

- es la persona encargada del funcionamiento de la máquina y realización de las operaciones de limpieza ordinarias indicadas en este manual;
- debe estar debidamente formado e informado acerca del funcionamiento y los riesgos residuales presentes durante el funcionamiento de la máquina;
- debe ser capaz de actuar de acuerdo con las normas que rigen los principios de higiene alimentaria vigentes en el país donde se utiliza la máquina.



La manipulación no autorizada de cualquier parte de la máquina invalidará la garantía y la responsabilidad del fabricante en caso de fallo de la máquina y lesiones del usuario.

I.II. INSTALACIÓN

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

I.III. FUNCIONAMIENTO

Aunque se hayan adoptado, en la máquina, todos los dispositivos de prevención de accidentes para eliminar los posibles riesgos relacionados con el uso por parte del Usuario, ésta presenta unos cuantos riesgos residuales. Dichos riesgos residuales, así denominados, se refieren a partes de la máquina que pueden representar un peligro para el Usuario si:

- las utiliza de manera incorrecta;
- comete un error de evaluación;

- desactiva las protecciones instaladas ignorando 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 dichos riesgos residuales, enumerados a continuación, presentes durante el funcionamiento y el uso de la máquina, puesto que no pueden eliminarse.

Se prohíbe:

- 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;
- usar 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 ambientes 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 exclusivamente 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 que no hayan sido debidamente formadas para su empleo.



PELIGRO POR ALTAS TEMPERATURAS

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

- evite el contacto con el grupo de suministro, el calentador portafiltro y las lanzas del 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 superior 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 falla en el funcionamiento de la máquina, de los sistemas de protección ideados para prevenir accidentes y de cualquier situación de peligro que llegara a conocer. 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 sobre los métodos de pruebas periódicas de equipos de presión y dispositivos de seguridad de acuerdo con la legislación vigente en el país de instalación. Hacer de manera que el Técnico efectúe el mantenimiento periódico y controle todos los dispositivos de seguridad.

I.IV. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Es necesario prestar atención a dichos 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 de limpieza sean llevadas a cabo por niños o personas que no hayan recibido una formación adecuada;
- no quite las protecciones y/o partes de la carcasa;
- no entre dentro de la máquina;
- no efectúe operaciones de mantenimiento y limpieza diferentes de lo indicado en este Manual.

**PELIGRO POR ALTAS TEMPERATURAS**

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

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

I.V. CARACTERÍSTICAS DE LOS EPI

En las fases de mantenimiento y limpieza de la máquina es necesario utilizar estos EPI:

Guantes

Para la protección del Usuario contra los cortes y las quemaduras y de todas las partes de la máquina con altas temperaturas y en contacto con alimentos (portafiltros, filtros, etc.).



Efectúe solo las operaciones de mantenimiento y limpieza que se indican en este manual.

Solo un Técnico especializado y autorizado puede realizar operaciones de mantenimiento y limpieza no indicadas en este documento.

Antes de llevar a cabo todas las operaciones de mantenimiento, es necesario realizar los siguientes pasos:

- desconecte la alimentación eléctrica;
- cierre la alimentación hidráulica;
- espere a que la máquina se haya enfriado completamente.

En caso de que no se encuentre una solución respecto a un posible mal funcionamiento, apague la máquina y solicite la intervención del Técnico. No intente efectuar ninguna reparación.

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

I.VI. SITUACIONES DE EMERGENCIA

En caso de una situación de emergencia, adopte las medidas previstas en el plan de emergencia del local y, en todo caso, proceda inmediatamente a realizar las acciones según el tipo de problema.

INCENDIO POR CORTOCIRCUITO

En caso de incendio provocado por una avería en la instalación eléctrica a la cual está conectada la máquina, tome las siguientes medidas:

- desconecte la máquina eléctricamente mediante interruptor principal;
- llame a los bomberos;
- aleje a las personas del local;
- apague las llamas usando un extintor de CO₂.

Resumen del manual

1. INTRODUCCIÓN.....	71	6.11 Consejos para obtener un buen café.....	84
1.1 Instrucciones para la lectura del Manual	71	7. PROGRAMACIÓN	85
1.2 Conservación del Manual	71	7.1 Programación parámetros máquina	85
1.3 Metodología de actualización del Manual de Instrucciones	71	7.1.1 Acceso al menú.....	85
1.4 Destinatarios	71	7.1.2 Contadores	86
1.5 Glosario y Pictogramas	72	7.1.3 Presión de la caldera	87
1.5.1 Glosario	72	7.1.4 Fecha y hora	88
1.5.2 Pictogramas.....	72	7.1.5 Lavado de los grupos de suministro	88
1.6 Garantía.....	72	7.1.6 Programación de las dosis	88
2. IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA.....	73	7.1.7 Recetas	88
2.1 Marca y denominación del modelo	73	7.1.8 Programación de los días	89
2.2 Descripción general.....	73	7.1.9 Autosteamer (si estuviera presente)	90
2.3 Servicio de atención al cliente del fabricante	73	7.1.10 Programación Ahorro energético y Espera de los grupos.....	90
2.4 Uso previsto	74	7.1.11 Configuración del idioma.....	91
2.5 Descripción de la máquina.....	75	7.1.12 Visualización información	91
2.6 Botoneras.....	76	7.1.13 Estadísticas	92
2.7 Pantalla táctil	76	7.1.14 Estimación Consumos	92
2.8 Datos y marcado	77	7.2 Visualización de la información	92
2.9 Sistema de Ahorro Energético	77	8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	93
3. ALMACENAMIENTO.....	78	8.1 Precauciones de seguridad.....	93
4. INSTALACIÓN.....	78	8.2 Mantenimiento periódico.....	93
5. PUESTA EN SERVICIO	78	8.3 Mantenimiento tras un breve período de inactividad de la máquina	93
6. FUNCIONAMIENTO.....	78	8.4 Fallos de funcionamiento y soluciones correspondientes	94
6.1 Precauciones de seguridad.....	78	8.5 Mantenimiento programado.....	95
6.2 Emisiones	78	8.6 Control del desgaste de las muelas.....	96
6.3 Encendido y apagado.....	78	8.7 Operaciones de limpieza.....	96
6.3.1 Encendido.....	78	8.7.1 Instrucciones generales.....	96
6.3.2 Apagado de la máquina.....	79	8.7.2 Limpieza de los filtros y portafiltros.....	97
6.4 Gestión Ahorro Energético	79	8.7.3 Limpieza rejillas de elevación de tazas:.....	97
6.4.1 Ahorro Energético programado	79	8.7.4 Lavado de los grupos de suministro	97
6.4.2 Espera de los grupos de suministro.....	79	8.7.5 Limpieza duchas grupo y portafiltro	98
6.5 Predisposición de la máquina	80	8.7.6 Limpieza de la lanza de vapor.....	98
6.5.1 Renovación de agua interna.....	80	9. PIEZAS DE RECAMBIO	98
6.5.2 Moledura y dosificación del café.....	80	10. PUESTA FUERA DE SERVICIO	98
6.5.3 Preparación del portafiltro	80	11. DESMANTELAMIENTO	98
6.5.4 Iluminación del compartimento suministro.....	80	12. ELIMINACIÓN	98
6.5.5 Rejillas levanta tazas	80	12.1 Informaciones relativas a la eliminación	98
6.6 Suministro de café con molinillo dosificador no conectado	81	12.2 Información acerca del medio ambiente.....	98
6.6.1 Suministro	81		
6.6.2 Programación	81		
6.7 Suministro de café con molinillo dosificador conectado	82		
6.8 Suministro de agua caliente.....	83		
6.8.1 Suministro	83		
6.8.2 Programación	83		
6.9 Suministro vapor.....	83		
6.10 Suministro Autosteamer	84		
6.10.1 Espumado y Calentamiento	84		
6.10.2 Limpieza automática	84		

1. INTRODUCCIÓN

Lea detenidamente todas las partes de este Manual, antes de utilizar el aparato, para optimizar las prestaciones de la máquina y actuar de manera absolutamente segura.

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

Este Manual es la guía que le permitirá conocer las ventajas que brinda nuestra marca. Aquí encontrará información útil para sacar el máximo provecho de la máquina, mantenerla en perfectas condiciones y hacer frente a posibles problemas.



Antes de utilizar la máquina, lea detenidamente las instrucciones que se encuentran en este manual y cumpla con todas las indicaciones aquí presentes.

Conserve este manual y todos los documentos adjuntos en un lugar accesible y protegido. Este documento supone que en las instalaciones en las que se haya instalado la máquina se observen las normas de seguridad y en materia de higiene laboral vigentes.

El Fabricante se reserva el derecho de realizar mejoras y/o modificaciones del producto. Se garantiza que este Manual refleja el estado de la técnica en el momento de la comercialización de la máquina.

Aprovechamos la ocasión para invitar a nuestros estimados clientes a comunicarnos posibles propuestas de mejora, tanto del producto como del Manual.

1.1 Instrucciones para la lectura del Manual

El manual consta de capítulos autónomos. La secuencia de los capítulos responde a una lógica temporal relativa a la vida de la máquina.

Para que el texto sea fácil y rápido de entender, se han utilizado términos, abreviaturas y pictogramas.

El Manual está constituido por una portada, un índice y una serie de capítulos. Cada capítulo cuenta con una numeración progresiva. A pie de página se encuentra el número de la página. En la primera página se encuentran los datos de identificación de la máquina, en la última página se encuentran la fecha y la revisión del Manual de Instrucciones.

Abreviaturas

Secc.	=	Sección
Cap.	=	Capítulo
Apdo.	=	Apartado
Pág.	=	Página
Fig.	=	Figura
Tab.	=	Tabla

Unidades de medida

Las unidades de medida presentes son las establecidas por el Sistema Internacional (SI).

1.2 Conservación del Manual

El Manual de Instrucciones debe guardarse con atención además de tener que acompañar la máquina durante posibles cambios de propiedad que la misma podría experimentar durante su vida.

La conservación se verá favorecida si se maneja con atención, con las manos limpias, y no apoyándolo en superficies sucias. No arranque, rompa ni modifique arbitrariamente partes del documento.

El Manual debe archivar en un ambiente protegido de la humedad, del calor y, cerca de la máquina a la que se refiere. El Fabricante, bajo solicitud del Usuario, puede proporcionar otros ejemplares del Manual de Instrucciones de la máquina.

1.3 Metodología de actualización del Manual de Instrucciones

El Fabricante se reserva el derecho de modificar o realizar mejoras a la máquina sin comunicarlo y sin actualizar el Manual ya entregado al Usuario.



Si el Manual se convirtiera en ilegible o, de cualquier modo, de difícil consulta, el usuario está obligado a solicitar un nuevo ejemplar al Fabricante antes de efectuar cualquier tipo de intervención en la máquina.

ESTÁ absolutamente prohibido romper o volver a escribir partes del Manual.

El Usuario debe cumplir con las indicaciones que se encuentran en este Manual.

En caso de que se presente un inconveniente tras un uso incorrecto de dichas recomendaciones, el Fabricante rehúsa todo tipo de responsabilidad.

Este manual está disponible también en el sitio web del Fabricante indicado en la portada del manual.

1.4 Destinatarios

Este Manual está destinado al Usuario.

Cualificación de los destinatarios de la máquina

La máquina está pensada para un uso profesional y no generalizado, por lo tanto, su uso puede ser encomendado a personas cualificadas y, en particular, que:

- Sean mayores de edad;
- Sean física y mentalmente aptas para utilizar esta máquina;
- Sean capaces de entender e interpretar el Manual de Instrucciones y las indicaciones de seguridad;
- Conozcan los procedimientos de seguridad y su actuación;
- Cuenten con la capacidad de Uso de la máquina;
- Hayan entendido los procedimientos de uso definidos por el Fabricante de la máquina.

1.5 Glosario y Pictogramas

En este apartado se listan los términos no frecuentes o con un significado diferente del común.

A continuación, se explican las abreviaturas utilizadas y el significado de los pictogramas para indicar la cualificación operador y el estado de la máquina, su empleo permite proporcionar rápidamente y, de manera unívoca, las informaciones necesarias para un uso correcto de la máquina en condiciones de seguridad.

1.5.1 Glosario

Usuario

Persona encargada del funcionamiento de la máquina y realización de las operaciones de limpieza ordinarias indicadas en este manual.

Técnico

Persona especializada, especialmente capacitada y autorizada para realizar las siguientes operaciones de acuerdo con la normativa vigente: transporte y manipulación, almacenamiento, instalación, puesta en servicio, mantenimiento, puesta fuera de servicio, desmantelamiento y eliminación de la máquina.

Peligro

Posible lesión o perjuicio para la salud.

Zona peligrosa

Cualquier zona en los alrededores de una máquina, en la que la presencia de una persona constituya un riesgo para la seguridad y la salud de dicha persona.

Riesgo

Combinación entre la probabilidad y la gravedad de una lesión o de un perjuicio para la salud que pueda surgir de una situación peligrosa.

Protección

Elemento de la máquina utilizado específicamente para asegurar la protección a través de una barrera material.

Equipo de protección individual (EPI)

Equipo que una persona lleva puesto o sostiene para proteger su salud o seguridad.

Uso previsto

El uso de la máquina de acuerdo con la información proporcionada en las instrucciones de uso.

Cualificación del Usuario

Nivel mínimo de competencias que tiene que poseer el operador para desempeñar la operación descrita.

Estado de la máquina

El estado de la máquina incluye el modo de funcionamiento y el estado de los dispositivos de seguridad presentes en la máquina.

Riesgo residual

Riesgos que siguen existiendo, no obstante se hayan adoptado las medidas de protección integradas en el diseño de

la máquina y no obstante las protecciones y las medidas de protección adicionales adoptadas.

Componente de seguridad:

- Destinado a desempeñar una función de seguridad;
- su avería y/o mal funcionamiento pone en riesgo la seguridad de las personas.

1.5.2 Pictogramas

Las descripciones adelantadas por estos símbolos contienen informaciones/indicaciones muy importantes, sobre todo por lo que concierne la seguridad. Su incumplimiento puede conllevar:

- peligros para la salud de los que operan en la máquina;
- lesiones, incluso graves, al Usuario (en algunos casos incluso su fallecimiento);
- pérdida de la garantía contractual;
- exención del Fabricante de sus responsabilidades.



Símbolo de PELIGRO GENERAL utilizado en caso de peligro de lesión grave permanente, que requiere hospitalización, o en casos extremos causa de muerte.



Símbolo de PELIGRO ELÉCTRICO utilizado en caso de peligro de lesión grave permanente, que requiere hospitalización, o en casos extremos causa de muerte.



Símbolo de PELIGRO POR ALTAS TEMPERATURAS utilizado en caso de peligro de lesión grave permanente, que requiere hospitalización, o en casos extremos causa de muerte.



Símbolo de ATENCIÓN utilizado en caso de peligro de lesión no grave, pero que necesita de atención médica por profesionales.



Símbolo de ADVERTENCIA utilizado en caso de peligro de lesión no grave que puede curarse con medidas de primeros auxilios o similares.



Símbolo de NOTA utilizado para proporcionar información importante relativa al tema tratado.



Símbolo de Obligación de utilizar guantes de protección, utilizado en caso de peligro de lesión grave permanente, que requiere hospitalización.



Símbolo de Obligación de leer la documentación, utilizado para concienciar al usuario de la importancia de dicha acción para su seguridad.

1.6 Garantía

La máquina tiene una garantía de 12 meses para todos los componentes, excluidos los componentes eléctricos y electrónicos así como las piezas sometidas a desgaste.



2. IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA

2.1 Marca y denominación del modelo

La identificación de la máquina y del modelo se indican en la PLACA DE DATOS de la máquina y en la DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE que la acompaña.

2.2 Descripción general

La máquina objeto de este Manual está constituida por componentes mecánicos, eléctricos y electrónicos cuya acción conjunta permite realizar bebidas a base de leche, café y agua. Este producto se ha fabricado de conformidad con las directivas, los reglamentos y las normas comunitarias indicadas en la DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE que acompaña la máquina.

2.3 Servicio de atención al cliente del fabricante



ASTORIA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
Via Condotti Bardini, 1
31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA
Tel. +39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657
Correo electrónico: service@astoria.com
Sitio web: www.astoria.com

2.4 Uso previsto

La máquina para café expreso está destinada a la preparación profesional de bebidas calientes como té, capuchinos y cafés en sus variantes largo, corto, expreso, etc. El aparato no está destinado a un uso doméstico, sino solo a un uso profesional.

La máquina puede utilizarse en todas las condiciones previstas, incluidas o descritas en este documento; debe considerarse peligrosa cualquier otra condición. La máquina debe instalarse en un lugar cuyo acceso esté reservado a personal cualificado y debidamente formado (bares, restaurantes, etc.).

Usos permitidos

Son todos aquellos que respetan las características técnicas de la máquina, las operaciones y los usos descritos en este documento; dichos usos no ponen en peligro la integridad del Usuario ni pueden provocar daños a la máquina o al entorno que la rodea.



Todos los usos no específicamente indicados en este manual están prohibidos y deben ser autorizados expresamente por el Fabricante.

Usos previstos

La máquina está diseñada exclusivamente para el uso profesional. El uso de productos/materiales diferentes de los especificados por el fabricante, que puedan provocar daños a la máquina y situaciones de peligro para el operador y/o las personas que se encuentren cerca de la Máquina, se considera incorrecto o inadecuado.

Contraindicaciones de uso

La máquina no debe utilizarse:

- para usos distintos a los expuestos en el apartado ni para usos no mencionados en este Manual;
- utilizando materiales diferentes a los que se indican en este Manual;
- con los dispositivos de seguridad inhabilitados o no operativos.

Uso erróneo de la máquina

El tipo de uso y las prestaciones para los que está diseñada esta máquina imponen una serie de operaciones y procedimientos que no pueden cambiarse a menos que previamente se acuerden con el fabricante. Todos los comportamientos permitidos se encuentran en este documento; cualquier otra operación no enumerada y descrita en este documento debe considerarse no posible y, por lo tanto, peligrosa.

Usos no previstos

Los únicos usos permitidos son los descritos en este manual; cualquier otro uso debe considerarse no posible y, por lo tanto, peligroso.

Precauciones generales

El usuario debe estar informado acerca de los riesgos de accidente, de los dispositivos pensados para la seguridad y de las reglas generales en materia de prevención de accidentes previstas por las directivas comunitarias y la legislación del país de instalación de la máquina.

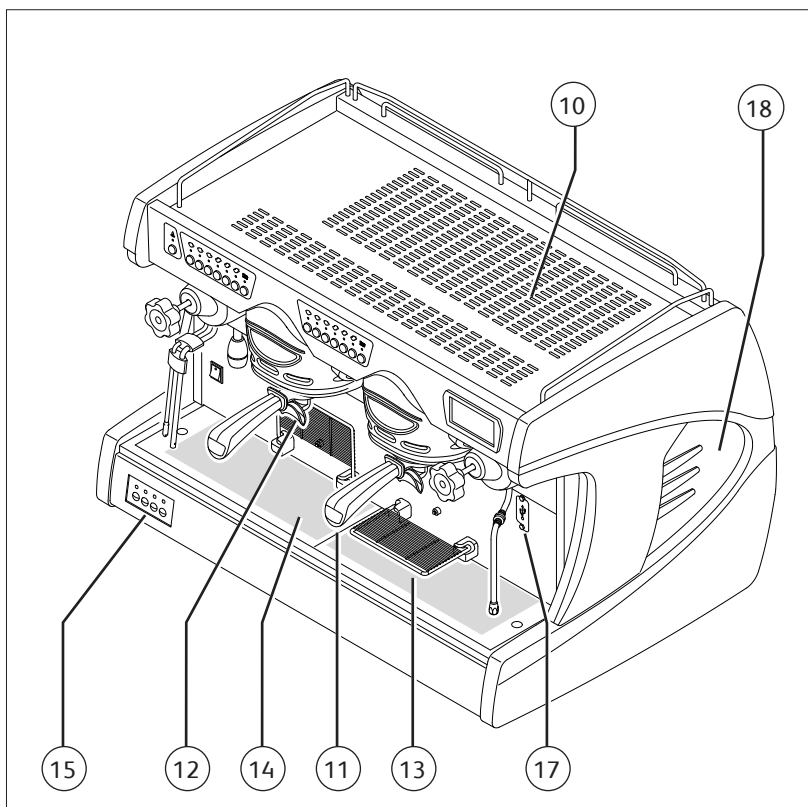
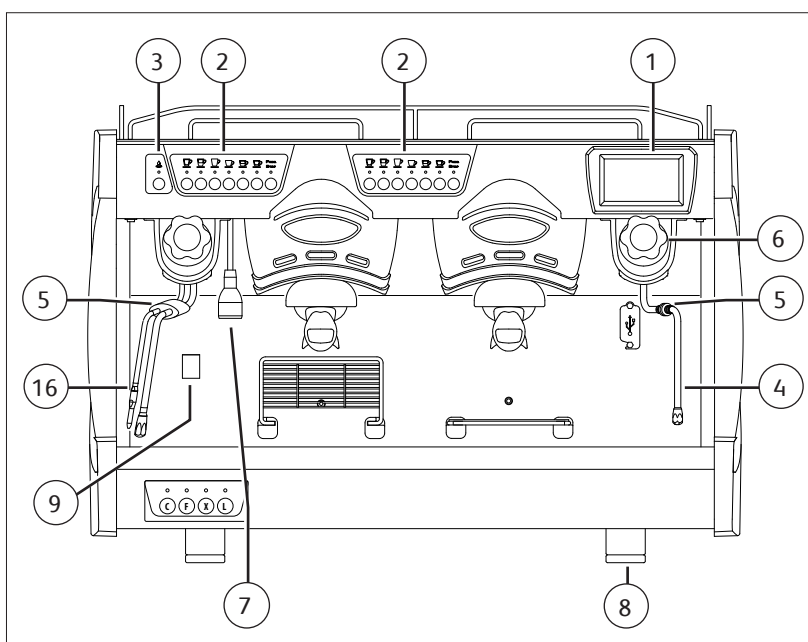
El Usuario debe conocer el funcionamiento de todos los dispositivos de la máquina. Además, debe haber leído íntegramente este manual. Las intervenciones de mantenimiento deben ser llevadas a cabo por el Técnico, tras haber preparado la máquina de manera adecuada. La alteración o la sustitución no autorizada de uno o varios componentes de la máquina, el uso de accesorios que modifiquen su funcionamiento y el empleo de materiales diferentes a los recomendados en este manual pueden ser causa de riesgos de accidente.

2.5 Descripción de la máquina

1. Pantalla táctil.
2. Botonera de selecciones de café.
3. Botón de suministro de agua.
4. Lanza de suministro de vapor.
5. Protección antiguemaduras.
6. Mando de suministro de vapor.
7. Lanza de suministro de agua caliente.
8. Pata regulable.
9. Interruptor de encendido de la máquina.
10. Superficie calentatazas.
11. Portafiltro.
12. Boquilla de suministro de café.
13. Rejilla levanta tazas.
14. Rejilla de apoyo de tazas.
15. Botonera de selecciones de Autosteamer.
16. Lanza Autosteamer.
17. Toma USB
18. Costado Iluminado.
19. Filtro Ciego.
20. Prensador.
21. Cepillo de limpieza.



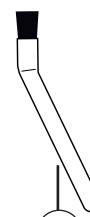
La toma USB (17) debe utilizarse únicamente con la llave específica suministrada al Técnico. No conecte a la toma USB dispositivos externos (iPhone, iPad, PC, etc.) puesto que esto podría provocar problemas graves al software de la máquina.



19

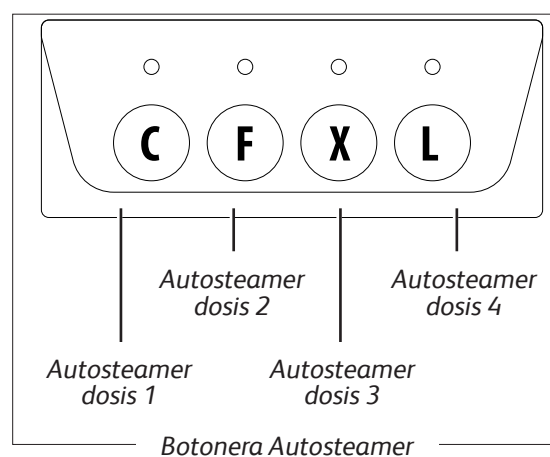
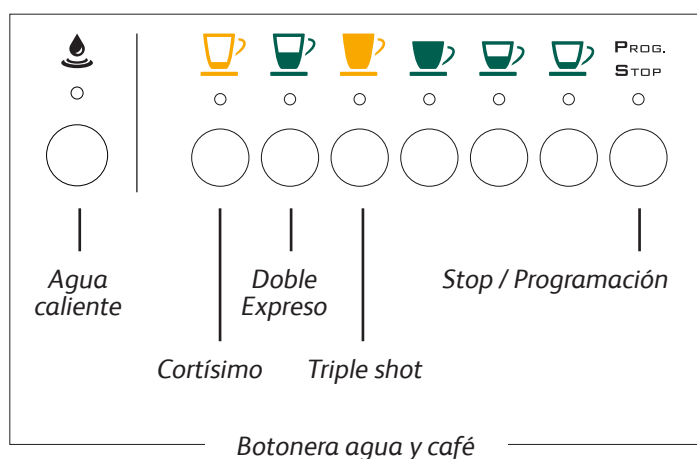


20

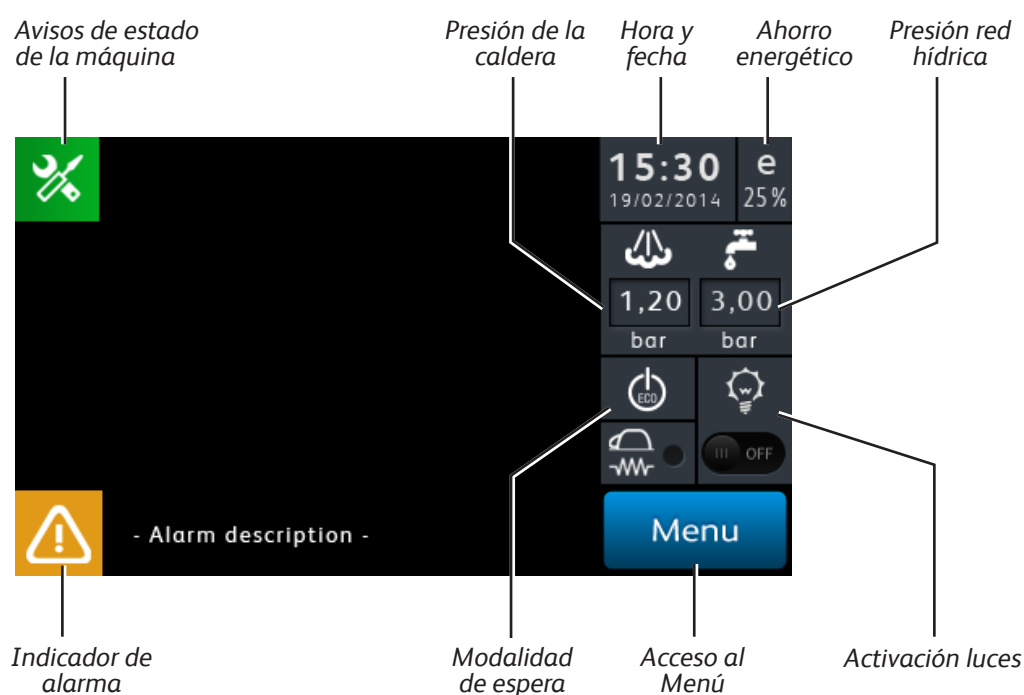


21

2.6 Botoneras



2.7 Pantalla táctil



Indicador	Descripción	Indicador	Descripción
	Máquina en estado OFF		Solicitud de regeneración del filtro de agua
	Uno o varios grupos de suministro en stand-by.		Solicitud de lavado de los grupos de suministro.
	En fase de calentamiento		Solicitud de sustitución de muelas.
	Solicitud de asistencia técnica.		Alarma genérica.

2.8 Datos y marcado

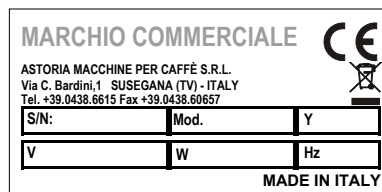
Los datos técnicos de la máquina se encuentran en este cuadro:

TABLA DE DATOS TÉCNICOS		2GR	3GR
Potencia	200 V	4000 W	4700 W
	220-240 V	4400 - 5900 W	5500 - 7000 W
	380-415 V		
Frecuencia		50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
Capacidad de la caldera de café		1,2 l x 2	1,2 l x 3
Capacidad de la caldera de vapor		8,0 l	13,0 l
Anchura		835 mm	1075 mm
Profundidad		585 mm	585 mm
Altura		590 mm	590 mm
Peso neto		72 kg	88 kg
Calibración válvula de seguridad		0,19 MPa (1,9 bar) +/- 0,015 MPa	
Presión de funcionamiento de la caldera de vapor		0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)	
Presión agua de alimentación		0,15 - 0,6 MPa MÁX (1,5 - 6 bar MÁX)	
Presión de suministro café recomendada		0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)	
Temperatura del ambiente de trabajo		5 - 35°C 95° U.R.MÁX	
Nivel presión acústica		<70 dB	

De acuerdo con la directiva 2006/42/CE, la máquina está marcada con la sigla CE, mediante la que el Fabricante declara, bajo su propia responsabilidad, que la máquina es segura tanto para las personas como para las cosas.

Se pueden aplicar marcas distintas de acuerdo con los mercados de destino según 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 aparato y el país de fabricación, se coloca debajo de la bandeja de descarga.

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

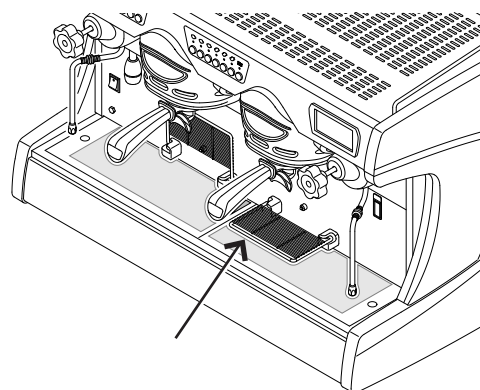


- S/N - número de matrícula de la máquina;
- Mod. - modelo de la máquina;
- Y - fecha de fabricación.

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



Está prohibido quitar o deteriorar la placa de datos. Si fuera necesario, sustitúyala con la máxima urgencia siempre solo tras haberse puesto en contacto con el Fabricante.



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

ESPAÑOL

2.9 Sistema de Ahorro Energético

La máquina dispone de un software que gestiona el sistema automático de espera durante las pausas, la función de ahorro energético nocturno y la regulación inteligente de la temperatura.

Esto permite ahorrar una considerable cantidad de energía durante las pausas nocturnas, manteniendo la máquina siempre en condiciones de reanudar rápidamente el servicio. Además, el software distribuye la potencia sólo donde y cuándo hace falta, lo que conlleva un ahorro energético incluso durante la actividad laboral normal.

Si está previsto en la programación, este pone automáticamente en espera uno o varios grupos cuando disminuye la carga de trabajo y los prepara para funcionar a pleno rendimiento cuando sea necesario.



Para la gestión del sistema de Ahorro energético véase el apdo. 6.4.1 a página 79

3. ALMACENAMIENTO

El Almacenamiento de la máquina es tarea del Fabricante o del Distribuidor.

4. INSTALACIÓN

La Instalación de la máquina debe realizarse exclusivamente por el Técnico.



Durante la instalación de la máquina, el Técnico debe llevar a cabo las operaciones de renovación del agua contenida en los circuitos hidráulicos.



La base de apoyo de la máquina debe estar nivelada perfectamente, no tener más de 2° de inclinación y sin irregularidades.



El sistema eléctrico debe estar equipado con un dispositivo de protección de corriente diferencial de acuerdo con las leyes y normas de seguridad vigentes.

5. PUESTA EN SERVICIO

La puesta en servicio de la máquina debe realizarse exclusivamente por el Técnico.

6. FUNCIONAMIENTO

6.1 Precauciones de seguridad



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

6.2 Emisiones

Vibraciones

En condiciones de uso conforme a las indicaciones de uso correcto, presentadas en este manual, posibles vibraciones detectadas no son tales como para provocar posibles situaciones peligrosas.

Emisiones sonoras

El nivel de ruido emitido por la máquina es, en promedio, inferior a 70 dB; con lo cual no es obligatorio utilizar equipos de protección individual para el aparato auditivo.

Si la máquina emitiera ruidos anómalos es necesario informar al fabricante.

Entorno electromagnético

La máquina se ideó para actuar correctamente en un entorno electromagnético de tipo industrial, colocándose en los límites de Emisión e Inmunidad previstos por las Normas vigentes.

6.3 Encendido y apagado



Durante la fase de calentamiento de la máquina (unos 20 minutos), la válvula antidepresión liberará vapor durante unos segundos hasta que la válvula se cierre.



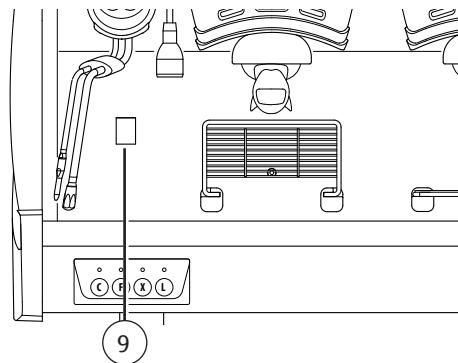
En la pantalla aparecerá la temperatura en °C, en lugar de la presión, hasta que alcance los 100 °C. Después, el valor se transformará en bar (presión).



Cotidianamente es necesario llevar a cabo la renovación del agua interior de la máquina como se indica en el apdo. 6.5.1.

6.3.1 Encendido

Compruebe que todos los grifos de vapor estén cerrados. Encienda la máquina usando el interruptor general (9) y siga las indicaciones que se encuentran en la pantalla de la máquina.



Cuando se enciende, la máquina realiza una prueba de funcionamiento y señala las informaciones correspondientes al software instalado:

- XX.XX.XXXX : fecha de actualización; RY : número de revisión;

FUNCTIONAL TEST
EVPRO XX/XX/XXXX RX

- con resultado O.K, la máquina funciona a la perfección. En caso de resultado negativo, consulte el mensaje indicado en el display.

TEST
-O.K.-

- Comenzará el llenado de la caldera de servicios y de los calentadores de agua para el café.

COFFEE
WATER FILLING

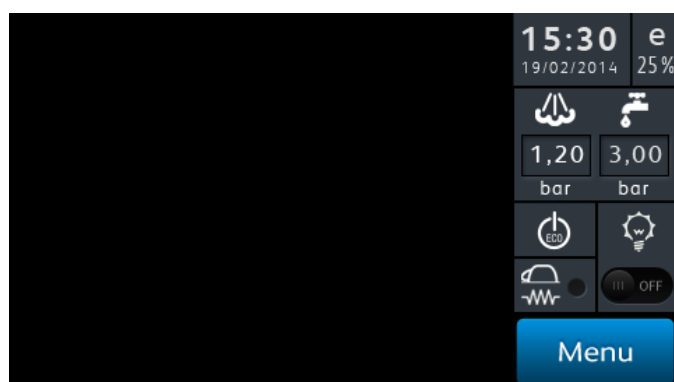
- Para evacuar el aire que pueda haber en los calentadores, cada vez que se encienda la máquina se activan las electroválvulas de los grupos, haciendo salir durante unos 10 segundos agua y vapor por la ducha de cada grupo.

MAKE ATTENTION
WATER/STEAM ESCAPE

- Una vez acabada la fase de calentamiento de los grupos de suministro (10 minutos aproximadamente) indicada por la desaparición del mensaje «ESPERE POR FAVOR», será posible realizar las selecciones de café. Para el suministro de agua caliente y vapor será necesario esperar al calentamiento completo de la caldera de servicios;



- Durante la fase de calentamiento de la caldera de servicios (de los 95 °C a los 98 °C), la máquina realizará un pequeño suministro de agua y vapor por la lanza de agua;
- El suministro de vapor y agua caliente y, por lo tanto, el funcionamiento total de la máquina, será posible solo con una presión (🔧) superior a 0,06 Mpa (0,6 bar).



6.3.2 Apagado de la máquina

Apague la máquina actuando en el interruptor general (9).

6.4 Gestión Ahorro Energético

6.4.1 Ahorro Energético programado

Si está previsto en la programación, este pone automáticamente en espera uno o varios grupos cuando disminuye la carga de trabajo y los prepara para funcionar a pleno rendimiento cuando sea necesario. El estado de Ahorro energético está señalado en la pantalla con el ícono correspondiente:



Para sacar un grupo de suministro del estado de espera, mantenga pulsado el **PROG./STOP** durante 3 segundos. Volverá al estado de pleno funcionamiento en aproximadamente 1-2 minutos. Si la máquina está en estado de «AHORRO ENERGÉTICO», se reactivará también la caldera de servicios, con lo que saldrá del estado de «ahorro energético». Los grupos de suministro y la caldera de servicios que se han reactivado permanecerán operativos hasta que expire el siguiente plazo previsto para la entrada en funcionamiento del ahorro energético (máquina), o de la espera (grupos de suministro). A continuación, el sistema seguirá con los ajustes de ahorro energético programados. La máquina puede estar también en estado OFF señalado en la pantalla con el ícono correspondiente:



Para reactivar la máquina mantenga pulsado el botón «**PROG./STOP**» durante al menos 3 segundos. Espere aprox. 10 minutos para el calentamiento de la caldera de café y aprox. 20 minutos para el calentamiento de la caldera de servicios.

En el caso que no se utilice por un tiempo superior al programado, la máquina regresa al estado de OFF

i Para modificar los parámetros de activación del sistema «Ahorro energético», solicite la intervención de la asistencia técnica.

6.4.2 Espera de los grupos de suministro

Cuando lo desee, es posible poner en espera manualmente uno o más grupos de suministro.

Para forzar la espera de los grupos:

- presione el botón  de la pantalla táctil;
- en la siguiente pantalla, active los grupos que se desea poner en espera;
- vuelva a la pantalla principal con el botón .

El estado de espera del grupo se indica con el apagado de los led de selección de las bebidas.

Para sacar un grupo de suministro del estado de espera, mantenga pulsado el **PROG./STOP** durante 3 segundos.



6.5 Predisposición de la máquina

6.5.1 Renovación de agua interna



El agua que se encuentra dentro de los circuitos hidráulicos internos debe cambiarse a diario.

Utilizando los diferentes mandos, proceda como se indica a continuación:

GRUPOS

- Enganche un portafiltro sin filtro al grupo de suministro;
- coloque una jarra bajo las boquillas del portafiltro;
- efectúe el suministro de agua de por lo menos **1 litro**;
- repita la operación para cada grupo.

LANZA DE AGUA CALIENTE

- Coloque una jarra de gran capacidad bajo la lanza de agua caliente;
- efectúe el suministro de agua caliente por la cantidad indicada en la tabla:

2GR	3GR
4 litros	7 litros

En el caso de intervención del sistema Time-out, apague la máquina, vuelva a encenderla y continúe con los suministros. Si se detecta una disminución de presión de la máquina durante las operaciones de suministro, espere el tiempo necesario para reiniciar las condiciones iniciales y continuar hasta el suministro completo de la cantidad de agua indicada.

LANZAS DE VAPOR

- Introduzca la lanza de vapor dentro de una jarra;
- efectúe el suministro de vapor por lo menos **1 minuto**;
- repita la operación con la otra lanza de vapor.



Peligro de quemaduras. Evite dirigir el vapor y el agua caliente hacia las manos u otras partes del cuerpo. No toque la lanza de vapor y la lanza de agua caliente con las manos desnudas; utilice los EPI apropiados.

6.5.2 Moledura y dosificación del café

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

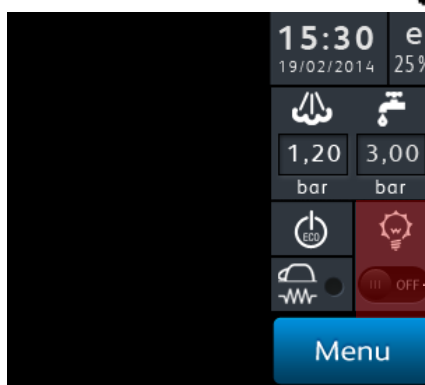
- para obtener un buen café expreso se aconseja no conservar grandes reservas de café en grano. Respete siempre la fecha de caducidad indicada por el fabricante;
- no muele nunca grandes cantidades de café; se recomienda preparar solo la cantidad de café contenida en el dosificador y utilizarla, a ser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

6.5.3 Preparación del portafiltro

- Llene el filtro con una dosis de café molido (aprox. 6-7 gramos) y comprímalo con el prensador;
- enganche el portafiltro al grupo sin cerrarlo demasiado para evitar que la junta se desgaste con rapidez;
- por la misma razón es aconsejable limpiar el borde del filtro antes de enganchar el portafiltro al grupo de suministro;
- siga las indicaciones facilitadas por el fabricante del molinillo dosificador.

6.5.4 Iluminación del compartimento suministro

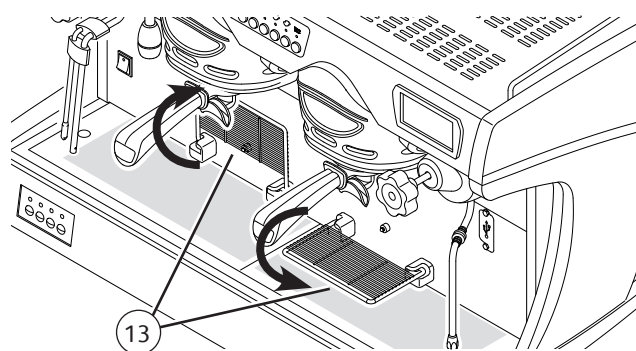
Para activar o desactivar la iluminación del compartimento de la máquina, pulse el interruptor (💡).



ON/OFF
Iluminación
del compartimento
suministro

6.5.5 Rejillas levanta tazas

Si fuese necesario usar tazas de diferentes tamaños, es posible usar las rejillas abatibles que incluye la máquina. Para utilizar la rejilla, desengánchela del tope y gírela hacia abajo en posición horizontal. Cuando ya no la necesite, empújela hacia arriba hasta que quede completamente enganchada en su alojamiento. Para limpiar las rejillas consulte el apartado "8.7.3 Limpieza de rejillas de elevación de tazas:" a página 97.



6.6 Suministro de café con molinillo dosificador no conectado



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



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

No introduzca en el portafiltro los dedos ni cualquier otro objeto.

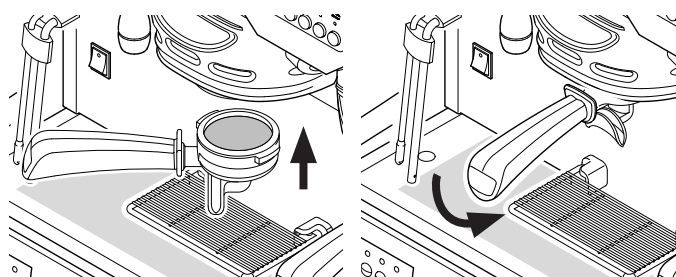


En caso de tazas pequeñas se puede utilizar la rejilla levanta tazas (véase apdo. anterior).

6.6.1 Suministro

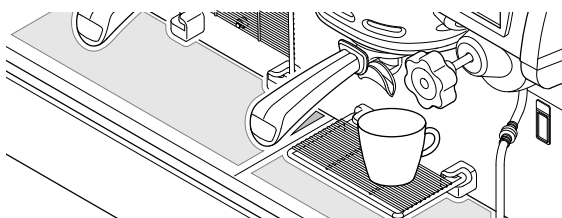
Preparación del portafiltro

- 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.

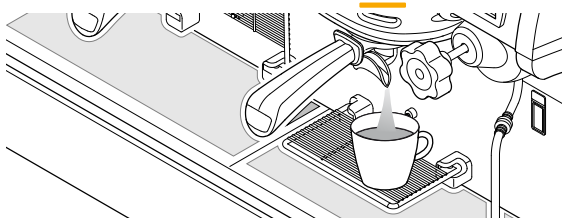


Suministro

- Coloque la taza debajo de la boquilla de suministro



- pulse el botón de dosis deseado, por ejemplo y espere a que se realice el suministro de café;
- para interrumpir antes de tiempo el suministro de café, vuelva a pulsar otra vez el botón .



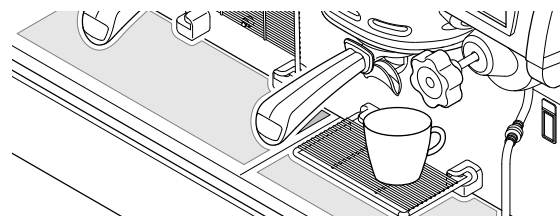
6.6.2 Programación



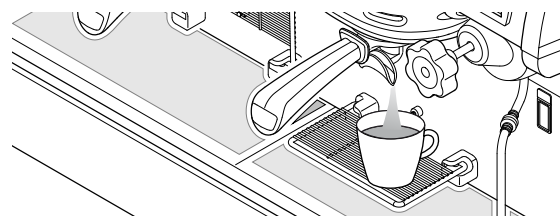
La programación de cada dosis debe ser realizada con nuevo café molido y no con posos de café utilizados anteriormente.

La máquina ya salió configurada de la fábrica. Si se desean modificar las dosis de café, proceda como se indica a continuación:

- Antes, configure siempre la botonera de la izquierda. De esta manera, se configuran automáticamente todas las botoneras. Si es necesario, a continuación, configurar las demás;
- Pulse y mantenga pulsado el botón «PROG/STOP» durante 5 segundos: el botón «PROG/STOP» parpadeará y se encenderán todos los botones de la botonera en programación;
- llene el filtro con una dosis de café molido y comprímalo con el prensador;
- enganche el portafiltro al grupo sin cerrarlo demasiado para evitar que la junta se desgaste con rapidez.
- coloque la taza debajo de la boquilla de suministro;



- pulse el botón de dosis deseado (ejemplo);
- todos los led se apagarán, excepto el del botón de dosis en programación;
- espere a que se realice el suministro; para confirmar la dosis pulse de nuevo el botón de dosis o el botón «PROG./STOP»;



- repita la operación para los demás botones de dosis;
- Cuando concluya la programación, pulse el botón «PROG./STOP» para salir de la programación de las dosis.

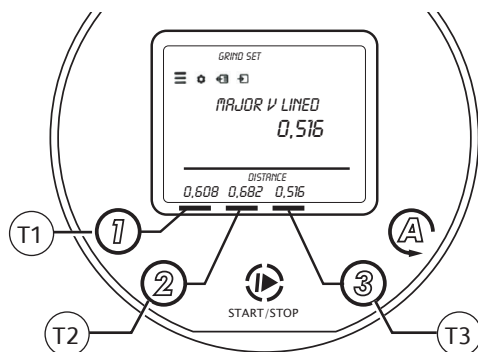


Es posible programar o modificar las dosis consultando el apdo. 7.1.6 a página 88.

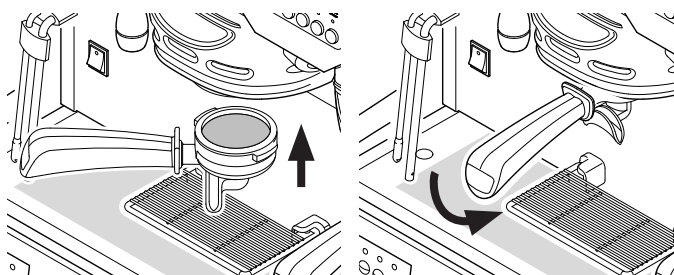
6.7 Suministro de café con molinillo dosificador conectado

Preparación del portafiltro

- Colocar el portafiltro debajo del molinillo dosificador;
- en el molinillo dosificador seleccione el botón de dosis deseado (T1-T2 o T3), y espere a que el café esté completamente molido;

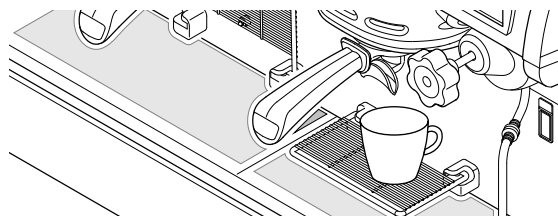


- en la máquina se habilitarán solo los botones de dosis asociados con el que acaba de seleccionar;
- comprima el café con el prensador específico;
- limpie el borde del filtro del café molido antes de enganchar el portafiltro en el grupo de suministro;
- enganche el portafiltro al grupo sin cerrarlo demasiado para evitar que la junta se desgaste con rapidez.

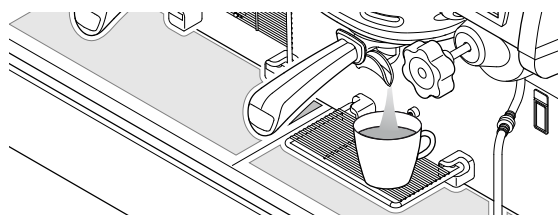


Suministro

- Coloque la taza debajo de la boquilla de suministro



- pulse el botón de dosis deseado, entre los habilitados, y espere a que se realice el suministro de café;
- para interrumpir antes de tiempo el suministro de café, vuelva a pulsar el mismo botón;



Para la selección y modificación de las recetas, consulte el apdo. 7.1.7 a página 88.



Para la programación de las dosis, consulte el apdo. 6.6.2 o el apdo. 7.1.6 a página 88.



Para la asociación de la máquina con el molinillo dosificador, consulte al Técnico.

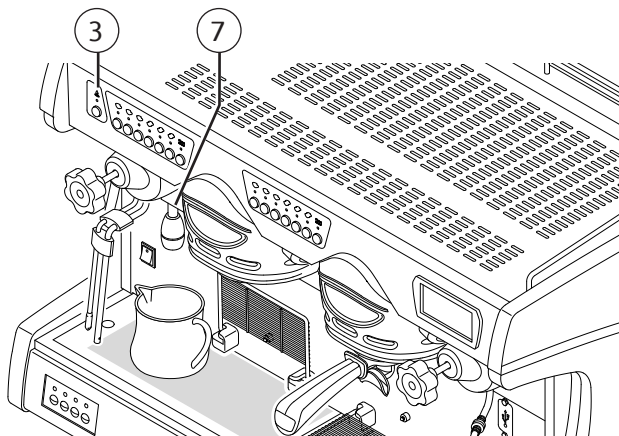
6.8 Suministro de agua caliente

6.8.1 Suministro

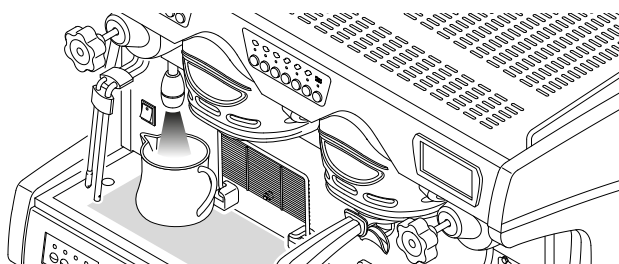


Peligro de quemaduras. Evite dirigir agua caliente hacia las manos u otras partes del cuerpo. No toque las lanzas de agua caliente con las manos desnudas; use los EPI apropiados.

- Coloque la jarra bajo la lanza de agua caliente (7);



- pulse el botón de agua  (3) y espere a que se efectúe el suministro de agua caliente;



- para interrumpir antes de tiempo el suministro, vuelva a pulsar el botón de suministro de agua caliente .



Con la máquina en frío (presión por debajo de 0,6 bar), el suministro de agua caliente no está activo. Para modificar la temperatura del agua suministrada, solicite la intervención del Técnico.

6.8.2 Programación

La máquina ya salió configurada de la fábrica. Si se desean modificar las dosis del agua caliente, seguir como a continuación:

- Coloque la jarra bajo la lanza de agua caliente (7);
- en la botonera izquierda, pulse el botón **PROG./STOP** durante 5 segundos hasta que se enciendan todos los ledes de los botones de dosis;
- pulse el botón de suministro de agua  (3);
- espere el suministro; para confirmar la dosis pulse otra vez el botón  (3);
- una vez se haya concluido la programación pulse el botón **PROG./STOP**.

6.9 Suministro vapor

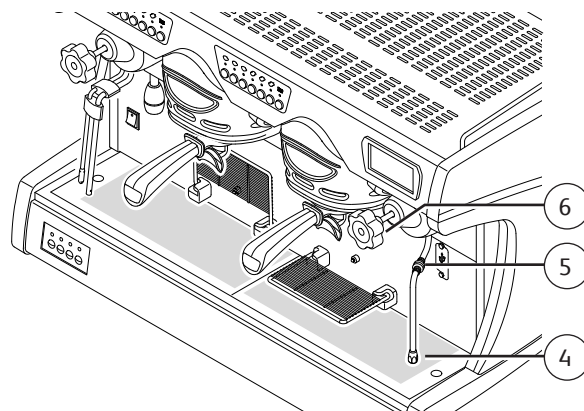


Maneje la lanza de vapor con cuidado usando la específica goma anti-quemaduras (8).

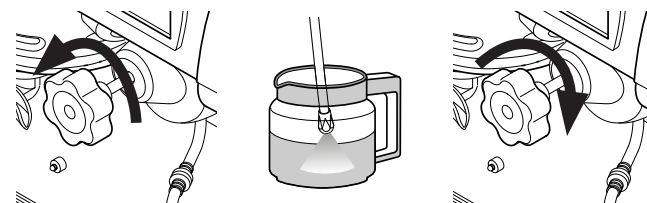
Evite dirigir el vapor hacia las manos u otras partes del cuerpo. No toque las lanzas de vapor con las manos desnudas; utilice los EPI apropiados.



El uso de la lanza de vapor debe ir precedido siempre de la operación de purga del condensado, durante al menos 2 segundos.



- Sumerja la lanza de vapor (4) en el líquido que desea calentar;
- gire en el sentido contrario al de las agujas del reloj el mando del grifo (6);
- la salida de vapor será proporcional a la apertura del grifo;
- para finalizar el suministro, gire el mando del grifo en el sentido de las agujas del reloj (6).



Para lograr un espumado perfecto, se recomienda cumplir con estas sencillas reglas:

- caliente solo la cantidad de leche que pretende utilizar; una vez calentada, deberá verterse completamente de la jarra y no calentarse de nuevo;
- espume la leche empezando por una temperatura de unos 4 °C.



Para mantener siempre la perfecta eficiencia de los terminales de las lanzas de vapor, se recomienda efectuar un breve suministro en vacío tras finalizar cada empleo. Mantenga siempre limpios los terminales utilizando un paño humedecido con agua templada. Deje la lanza de vapor sumergida en la leche solo el tiempo necesario para calentarla.



No abra el grifo de vapor con la lanza de vapor introducida en la leche y la máquina apagada, porque esta última aspiraría la leche en las tuberías.

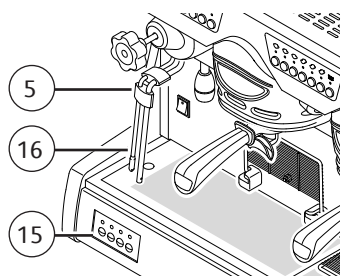


6.10 Suministro Autosteamer



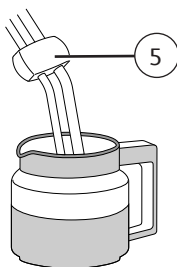
Evite dirigir el vapor hacia las manos u otras partes del cuerpo. No toque las lanzas de vapor con las manos desnudas; utilice los EPI apropiados.

El Autosteamer permite efectuar automáticamente el calentamiento y el espumado de la leche a la temperatura programada.



6.10.1 Espumado y Calentamiento

- Sumerja los terminales de la lanza autosteamer (16) en la leche;
- pulse un botón de dosis de la botonera Autosteamer (15), por ejemplo: **C** ;
- espere a que se complete el suministro;
- para interrumpir antes de tiempo el suministro, vuelva a pulsar el botón **C** ;



Mantenga siempre limpios los terminales utilizando un paño humedecido con agua templada. La leche puede guardarse en la nevera durante un tiempo máximo de 3-4 días. El sistema incluye un tiempo límite máximo de funcionamiento del autosteamer de 4 minutos.

Para lograr un espumado perfecto, se recomienda cumplir con estas sencillas reglas:

- Caliente solo la cantidad de leche que pretende utilizar; una vez calentada, deberá verterse completamente la leche con la jarra y no calentarse de nuevo;
- El autosteamer garantiza una precisión entre la temperatura configurada y la real de la leche de $\pm 3^\circ\text{C}$, solo si la temperatura inicial de la leche es de 4°C ;
- puesto que el suministro de vapor se detiene por sí mismo cuando se alcanza la temperatura de la leche configurada, para evitar la salida de la espuma de la leche, es necesario introducir un volumen de líquido que no exceda de 1/2 de la capacidad de la jarra;
- utilice un recipiente con una capacidad adecuada a la cantidad de leche que desea espumar (se recomiendan unos 200 ml), y una forma cilíndrica no cónica (véase el dibujo).



6.10.2 Limpieza automática

Después de 120 minutos de inactividad, se pone en marcha la limpieza automática de la lanza durante 15 segundos. En la pantalla se muestra el mensaje: «CICLO LIMPIEZA VAPOR» y de la lanza saldrá una cantidad mínima de vapor.



Maneje la lanza de vapor con cuidado usando la específica goma anti-quemaduras (5).

Evite el contacto con la lanza de vapor y no exponga las manos u otras partes del cuerpo en la dirección de los terminales de la lanza de vapor.

Antes de utilizar el vapor, efectúe un suministro durante unos segundos en vacío de manera que se elimine el agua de condensación.

Deje la lanza de vapor sumergida en la leche solo el tiempo necesario para calentarla.



Para modificar las temperaturas del autosteamer solicite la intervención de la asistencia técnica

6.11 Consejos para obtener un buen café

Lave diariamente los filtros y los portafiltros como se indica en el apdo. 8.7.2 a página 97. La falta de limpieza habitual conlleva la disminución de la calidad del café suministrado. Para obtener un café con una calidad válida, es importante que el grado de dureza del agua usada tenga un valor de 6-7 °f (grados franceses). Si la dureza supera estos valores, se recomienda usar el filtro del agua o un suavizador. Evite emplear el suavizador en casos de dureza de agua por debajo de los 4 °f.

Si el sabor a cloro en el agua resulta demasiado evidente, se recomienda instalar un filtro específico.

Se recomienda no conservar grandes reservas de café en grano. En caso de cambio del tipo de café, se recomienda ponerse en contacto con el Técnico para la regulación de la temperatura del agua y de la molidura.

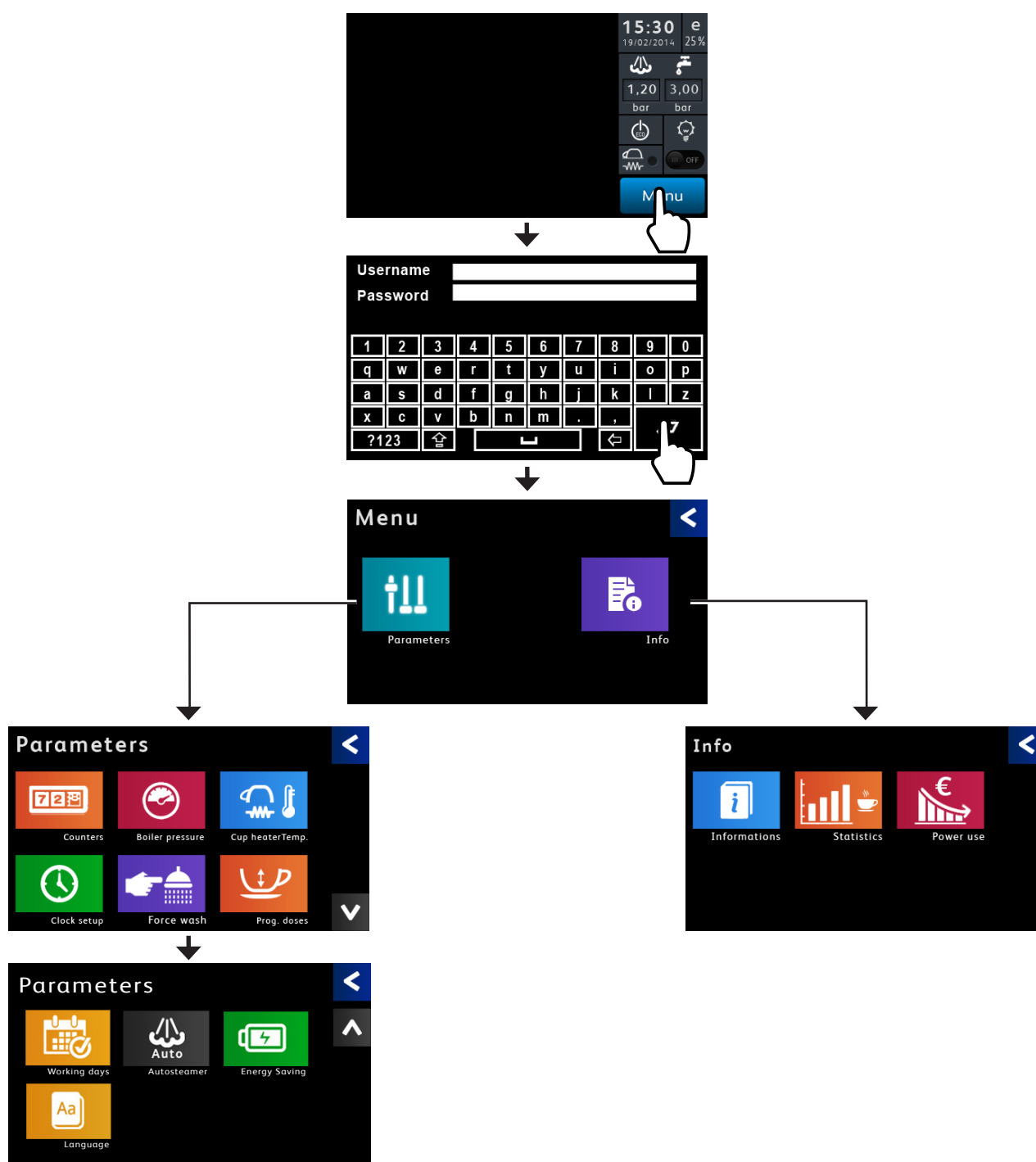
Tras un período relativamente largo de inactividad de la máquina (de 2-3 horas), efectúe algunos suministros en vacío. Efectúe siempre la limpieza y el mantenimiento periódico.

7. PROGRAMACIÓN

7.1 Programación parámetros máquina

7.1.1 Acceso al menú

- Para acceder a la programación de los parámetros y visualización de la información, pulse el botón **[Menú]**, a continuación, el botón Enter ↵ ;
- pulse el botón  para modificar los parámetros de la máquina;
- pulse el botón  para ver la información y las estadísticas de uso de la máquina;
- pulse el botón Back ◀ para volver a la pantalla anterior.



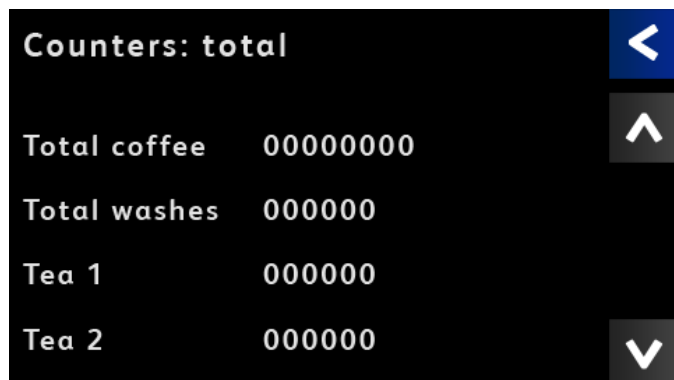
7.1.2 Contadores



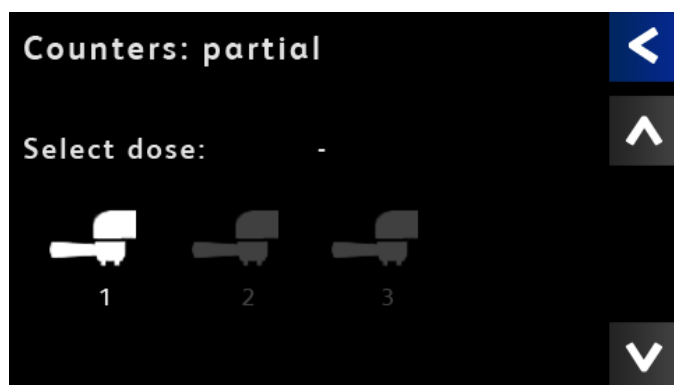
Para visualizar el número de las selecciones realizadas, pulse el botón indicado.

Para volver al menú anterior, pulse el botón .

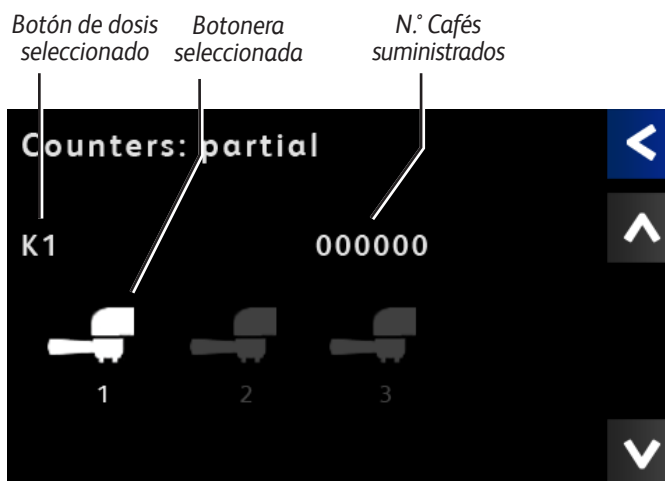
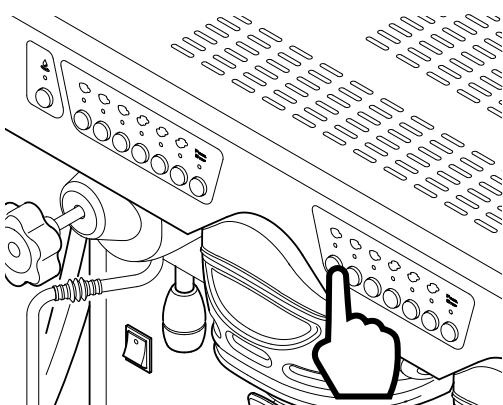
La primera pantalla proporciona el número de selecciones de café totales y lavados, efectuadas por la máquina.



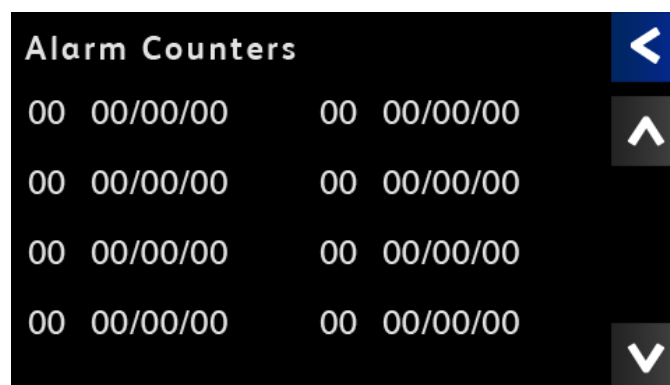
Pulsando el botón  se accede a la página de los contadores parciales:



Pulsando cualquier botón de dosis en una botonera de la máquina, en pantalla se visualizará el conteo de los cafés efectuados para esa selección.

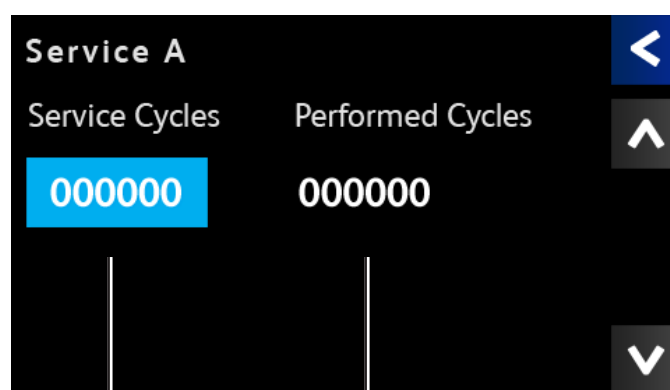


Pulsando de nuevo el botón  se accede a la página del registro de alarmas en la que se visualizan las últimas 8 alarmas memorizadas por la máquina:



Pulsando de nuevo el botón  se visualizan los ajustes del mantenimiento programado:

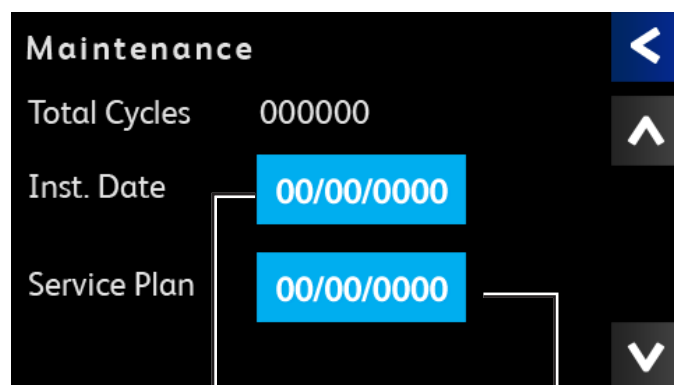
El sistema envía un aviso de pantalla cuando faltan menos de 1000 ciclos al umbral de intervención programado. Están disponibles tres umbrales (A-B-C) de solicitud de intervención, programables separadamente.



Umbral de solicitud asistencia.

Número de ciclos realizados desde la última puesta a cero.

Para visualizar los umbrales de la asistencia de tiempo, vuelva a pulsar el botón .



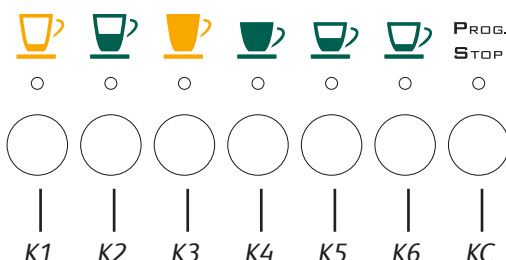
Fecha de instalación máquina o de activación del servicio de tiempo.

Fecha prevista para solicitar asistencia.

Las pantallas siguientes permiten controlar el desgaste de las muelas del molinillo dosificador e intervenir consecuentemente. Es posible visualizar tanto la cantidad total de kilogramos de café molido desde la última sustitución como los parciales subdivididos por dosis.



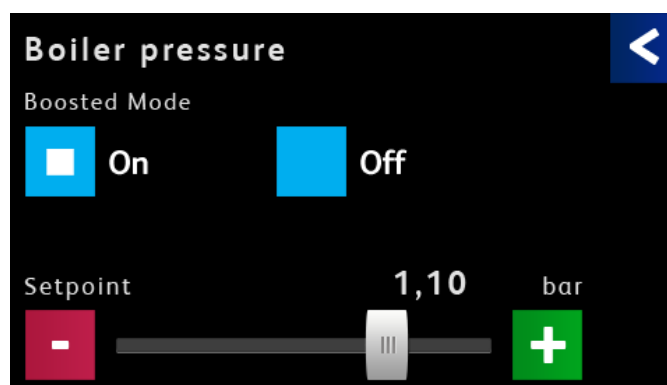
Umbral de solicitud cambio muelas



 Para la programación de los umbrales de aviso de mantenimiento y sustitución, póngase en contacto con el técnico cualificado.

7.1.3 Presión de la caldera

Para modificar la presión de la caldera, pulse el botón indicado. Para volver al menú anterior, pulse el botón .



Mediante los botones  y , configure el valor de presión deseado.

- Seleccionando «On» se habilita la función Boosted steam: este sistema se utiliza en los casos de grandes consumos de agua caliente y vapor. Se le da prioridad al funcionamiento de la resistencia de la caldera de servicios permitiendo en este modo una mayor producción de agua caliente y vapor;

 La máquina tiene una presión de fábrica de 1,2 bar perfecta para una carga de trabajo normal. En función del uso de la máquina, es posible aumentar o disminuir la presión. El suministro de café no se ve afectado por este parámetro;

 En caso de presencia del dispositivo «autosteamer», se aconseja mantener la presión a 1,2 bar

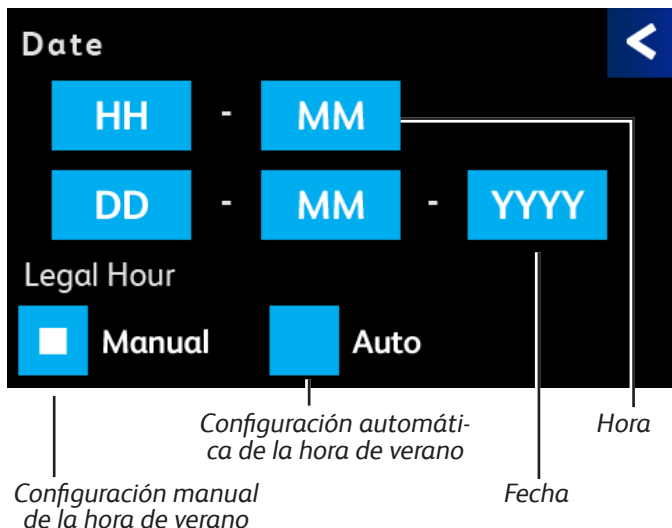
7.1.4 Fecha y hora

Para ajustar la hora y la fecha, pulse el botón indicado.

A través de los distintos campos se puede configurar la hora y la fecha.

A través de las casillas «Horario de verano», es posible configurar el cambio de horario de verano-solar automáticamente, o dejarlo en manual.

Para volver al menú anterior, pulse el botón .



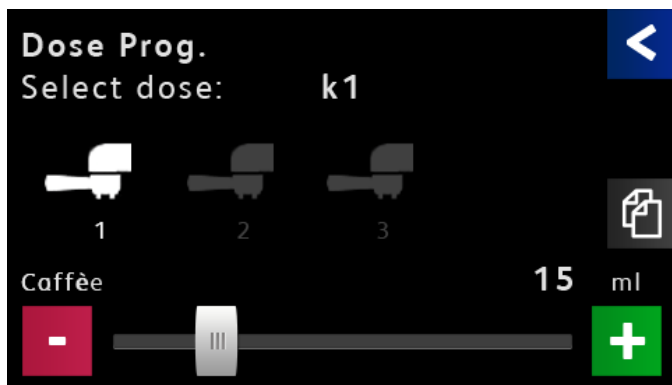
7.1.5 Lavado de los grupos de suministro

Para llevar a cabo el lavado de los grupos de suministro, consulte el apdo. 8.7.4 a página 97.

7.1.6 Programación de las dosis

Este comando permite asignar o modificar la dosificación de cada selección.

Para volver al menú anterior, pulse el botón .



- En la botonera seleccione la dosis deseada (por ejemplo, 1 café expreso  en el grupo 1).
- Se verá en pantalla el valor configurado (ej.: 21 ml). Para modificar la dosis con mayor precisión utilice los botones  y .
- Proceda con las mismas modalidades en los otros botones de dosis.
- Terminada la programación de una botonera, seleccionando el botón  será posible copiar todos los parámetros en las otras botoneras.

Copy parameters.
Are you sure ?

Yes

No



Para las selecciones de café, la cantidad configurada está en ml (milímetros), mientras que para las selecciones de Té, en segundos.



Una vez configurado o modificado el valor en ml de las dosis de café, es necesario salir del menú de programación y realizar un suministro de café por cada botón de dosis. De esta manera, la máquina memoriza el tiempo de dispensación correcto para cada dosis. Solo después, realice la copia de los parámetros a los otros grupos. En el caso en que la programación se haya realizado mediante simulación (véase apdo. 6.6.2 a página 81), no modifique ninguna dosis, sino que realice inmediatamente la copia a los otros grupos.

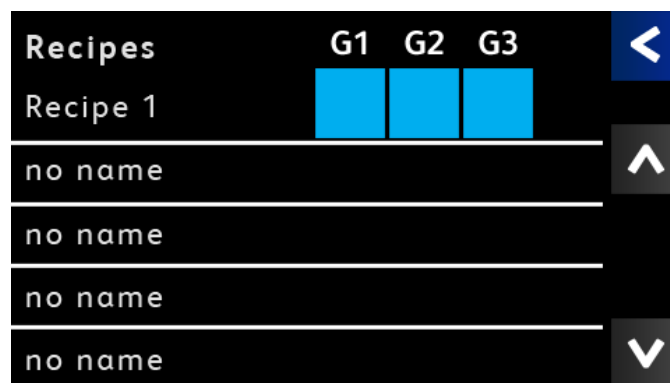
El comando de copia de parámetros no debe utilizarse si se está programando dentro de una receta. De hecho, en este caso las dosis se distribuyen a los distintos grupos dentro del menú Recetas (véase apdo. siguiente)

7.1.7 Recetas

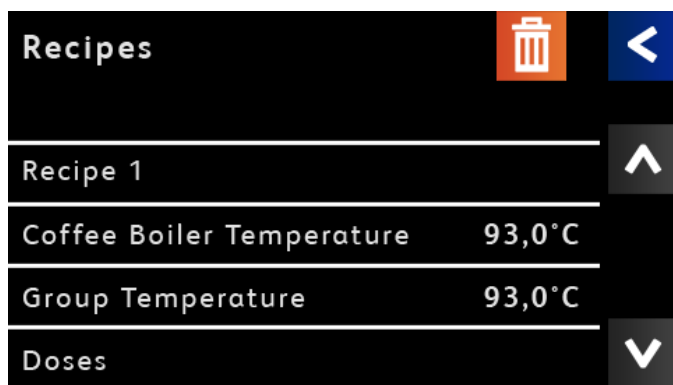
En esta sección, es posible crear y personalizar los distintos parámetros de suministro de café, en función de la mezcla de café utilizada y guardarlos dentro de una receta:

Esto permitirá al usuario cambiar la mezcla deseada en cualquier momento sin tener que modificar ningún parámetro, sino simplemente invocando la receta deseada.

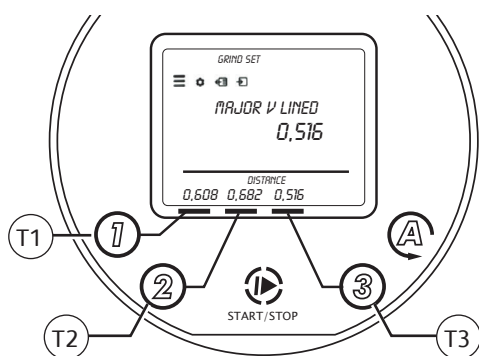
Al entrar en el menú, aparece la pantalla de selección:



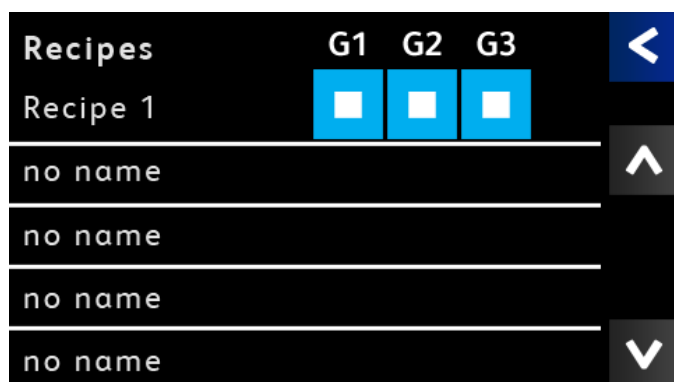
Seleccione o cree la receta deseada; aparecerá la siguiente pantalla:



Asigne el nombre a la receta y configure los valores de temperatura de la caldera de café y el grupo de suministro. Pulsando en «Dosis» aparecerá la página siguiente, donde es posible realizar la asignación de cada dosis a los diferentes botones de dosis del molinillo de café (T1, T2, T3):



Pulse el botón para regresar a la pantalla principal, y asignar la receta a los grupos deseados pulsando los botones G1, G2, G3 (grupo1, grupo2, grupo3).



Para borrar una receta, pulse .

Una vez que se hayan programado los distintos botones de dosis, para suministrar el café, consulte el apdo. 6.7 a página 82:



Realice la programación de las dosis individuales normalmente, como se muestra en los apdos. 6.6.2 o 7.1.6. No utilice el comando copiar dosis, sino asigne la receta a los grupos deseados mediante la función correspondiente.

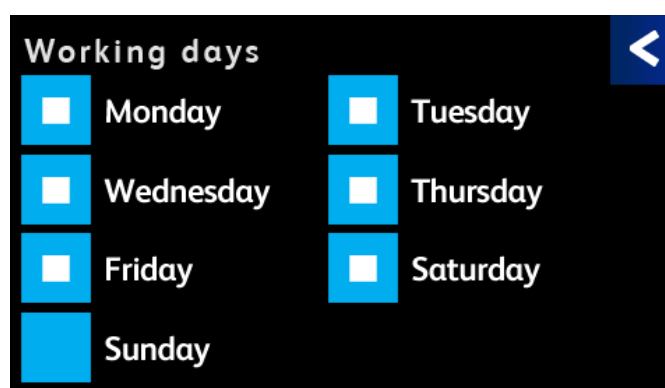
7.1.8 Programación de los días de trabajo



Para programar el encendido y el apagado de la máquina, pulse el botón indicado:

Para volver al menú anterior, pulse el botón .

En la pantalla «Días laborables», deshabilite los días en los que desea dejar la máquina apagada o en modo de espera.



Arriba está indicado un ejemplo de máquina apagada el domingo.

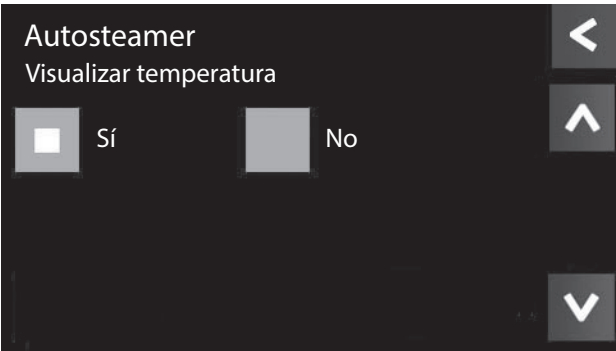


La máquina permanecerá apagada o en Ahorro energético coincidiendo con el/los días de la semana desactivados.

7.1.9 Autosteamer (si estuviera presente)

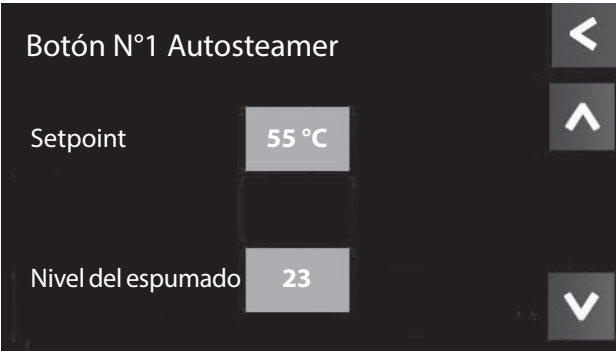


Para gestionar los diferentes parámetros del autosteamer, pulse el botón indicado. Seleccionando el botón "Sí" se habilita la visualización de la temperatura del autosteamer.



Pulsando el botón , se accede a las configuraciones de los parámetros de cada botón de la botonera autosteamer. En particular, es posible gestionar las siguientes operaciones:

- configurar la temperatura desiderata;
- regular el espumado.



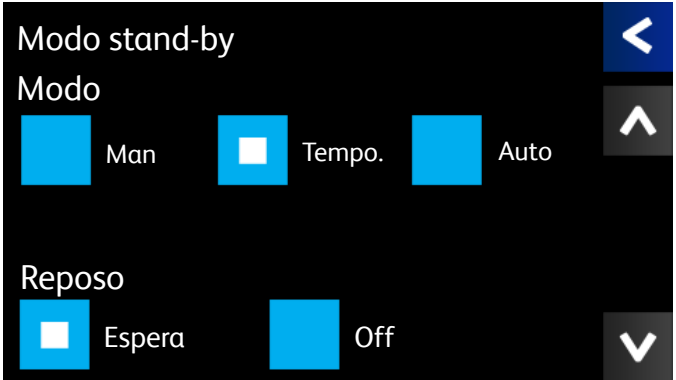
7.1.10 Programación Ahorro energético y Espera de los grupos



Para programar las modalidades de Ahorro Energético y de Espera, proceda como se describe a continuación:

- Pulse el botón indicado;
- Configure la modalidad deseada;

Desde el menú, seleccione:



1. el modo de programación o activación del modo Stand-By:

Man	Funcionamiento manual, activable mediante el botón  desde la pantalla principal.
Temporizador	Funcionamiento según las franjas horarias programadas.
Auto	Autoaprendizaje de la máquina: durante la primera semana de funcionamiento, el sistema registra todos los suministros efectuados en cada grupo y por cada hora. Tras una semana de funcionamiento, el sistema pone en espera los grupos preconfigurados (vea el apartado anterior), tomando como referencia el número mínimo programable de suministros/hora (umbral de espera automática)

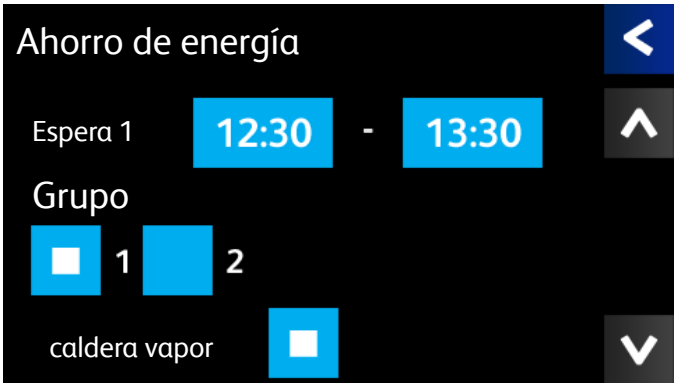
2. Modo de reposo – seleccione la opción que prefiera entre:

Espera	Apagado parcial de la máquina, con reducción del consumo de las resistencias.
OFF	Apagado completo de los elementos calefactores.

PROGRAMACIÓN DEL TIMER

Al seleccionar el modo de espera 'Timer', es necesario programar las franjas horarias:

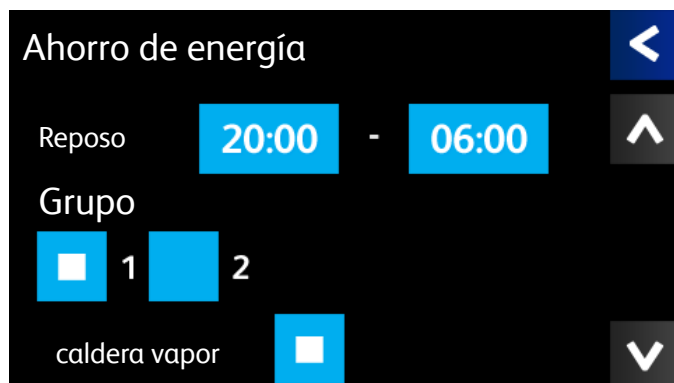
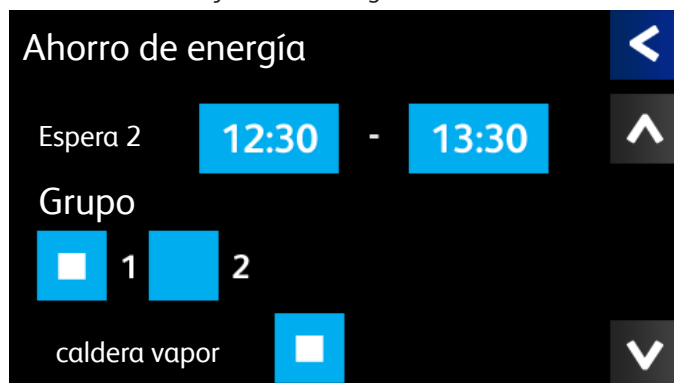
- Desde el menú Energy Saving, seleccione la franja horaria a programar utilizando las flechas  / .



- Para ajustar la hora, seleccione el campo que desea modificar y utilice los botones **+** y **-** situados a los lados de la barra de ajuste. Para una mayor precisión, es posible introducir el valor manualmente mediante el botón  y luego confirmar presionando **<**;



- continuyendo con las pantallas siguientes mediante los botones **▲** / **▼**, es posible proceder con la configuración de las franjas horarias siguientes:



- Para cada franja horaria es posible configurar los elementos que se deben apagar o reducir en consumo, mediante los campos disponibles en las secciones "Grupo" y "Caldera de vapor".



En el modo de espera del grupo (indicado por el parpadeo del LED STOP/PROG), es posible salir de este estado pulsando el botón STOP/PROG. El grupo volverá a alcanzar su temperatura de funcionamiento (aproximadamente 2 minutos).

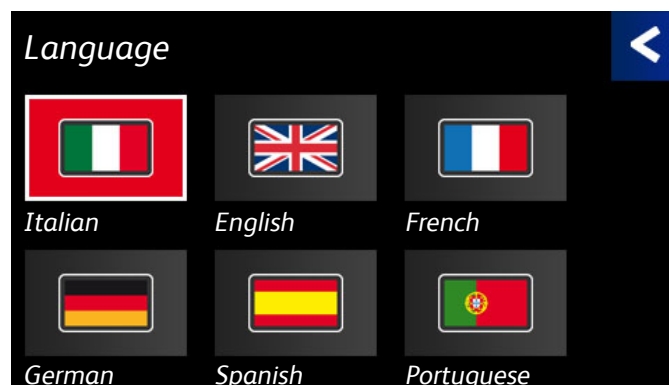


En caso de que la máquina esté en modo de espera o en estado de reposo, en la pantalla principal el estado se indicará respectivamente con el símbolo correspondiente  o .

7.1.11 Configuración del idioma

Para seleccionar el idioma que aparece en pantalla siga estas instrucciones:

- Pulse el botón indicado;



- Elija el idioma que desea utilizar.

7.1.12 Visualización información

Para visualizar las características del software instalado en la máquina, pulse el botón indicado.

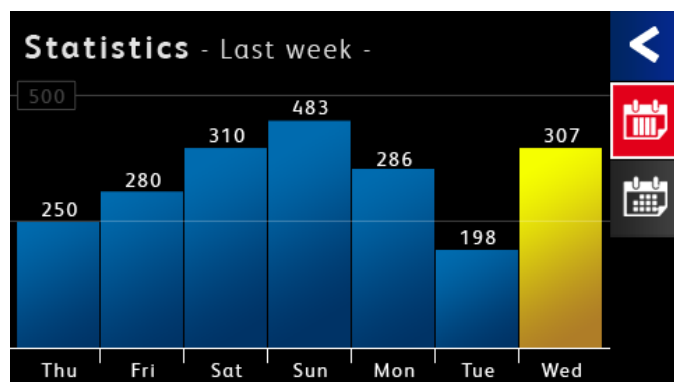
Para volver al menú anterior, pulse el botón **<**.



7.1.13 Estadísticas



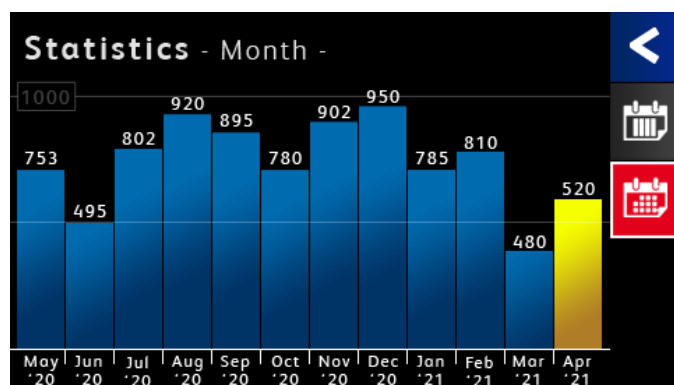
Para visualizar las estadísticas de los cafés suministrados, pulse el botón indicado.



Visualización gráfica de las estadísticas semanales

La pantalla que aparece muestra el número de suministros diarios referidos a la última semana. La columna en el extremo izquierdo (amarilla), resalta el día en curso.

Seleccionando los botones e , se pueden visualizar respectivamente los datos semanales o mensuales.



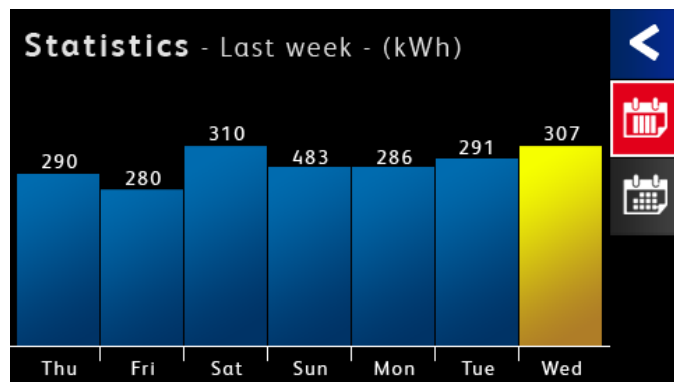
Visualización gráfica de las estadísticas mensuales

Para volver al menú anterior, pulse el botón .

7.1.14 Estimación Consumos



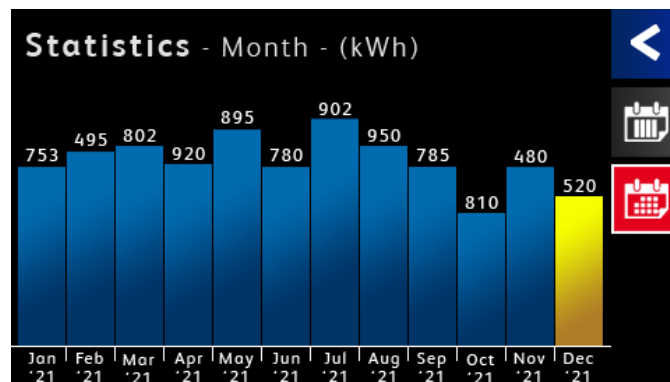
Para visualizar el consumo en kwh de la máquina, pulse el botón indicado.



Estadística semanal

Seleccionando los botones e , se pueden visualizar

respectivamente los datos semanales o mensuales. Para volver al menú anterior, pulse el botón .



Estadística mensual

7.2 Visualización de la información

En función de la configuración de la máquina, durante el suministro de café, en la pantalla se observan algunos datos.

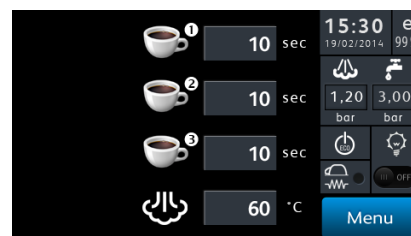


Presión de suministro

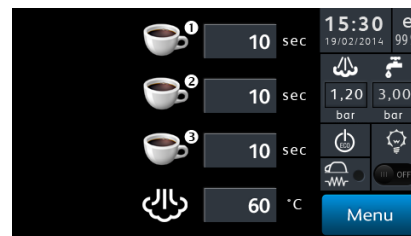
Diagrama de flujo en el tiempo (ml/seg.) del café suministrado para el grupo individual.



Visualización del tiempo de suministro (seg.) para todos los grupos y temperatura Autosteamer.



Visualización de la temperatura de erogación (°C) para todos los grupos y para Autosteamer.



8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

8.1 Precauciones de seguridad



Lea atentamente las advertencias indicadas en el capítulo "I. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD" a página 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.).

8.2 Mantenimiento periódico

Además de realizar las actividades de mantenimiento de acuerdo con la frecuencia indicada en la «Tabla Mantenimiento periódico», es necesario efectuar por lo menos 1 vez al año un control general de la máquina por parte de un Técnico.



Si se detectan los problemas de los componentes evidenciados en gris significa que hay que apagar la máquina y se precisa solicitar la intervención del Técnico.

Componente	Tipo de intervención	Diaria	Semanal	Mensual
CALDERA INSTALACIÓN HIDRÁULICA	Efectúe el cambio del agua como se indica en el apartado 6.5.1.	X		
TRANSDUCTOR DE PRESIÓN	Mantenga controlado el valor de la presión en la caldera indicado en la pantalla, que debe estar comprendida entre 0,08 y 0,14 Mpa (0,8 y 1,4 bar).	X		
TRANSDUCTOR DE PRESIÓN	Compruebe la presión del agua durante el suministro de café: consulte la presión indicada en el manómetro, que debe estar siempre comprendida 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 realice el control del grado de molienda. Las muelas deben tener los filos siempre bien afilados, su deterioro se aprecia por la presencia de demasiado polvo en la molienda. Se recomienda solicitar la intervención del Técnico para hacer sustituir las muelas planas cada 400/500kg de café o cada 800/900kg de café en el caso de muelas cónicas.		X	
FILTRO DE AGUA SUAVIZADOR	Sustituya el cartucho del filtro del agua o realice la regeneración del suavizador con la frecuencia indicada por el fabricante.			X

ESPAÑOL

8.3 Mantenimiento tras un breve período de inactividad de la máquina

Por «breve período de inactividad» se entiende un plazo superior a una semana laboral.

Si se reactiva la máquina después de dicho periodo, es necesario que el técnico sustituya toda el agua de recambio contenida en los circuitos hidráulicos como se indica en el apartado "8.2 Mantenimiento periódico".

Además, es necesario llevar a cabo todas las operaciones previstas por el mantenimiento periódico, véase el apartado anterior.



Si se detectan los problemas de los componentes evidenciados en gris significa que hay que apagar la máquina y se precisa solicitar la intervención del Técnico.

8.4 Fallos de funcionamiento y soluciones correspondientes

La máquina proporciona al usuario mensajes importantes sobre su estado de funcionamiento.

En la parte inferior se encuentran los mensajes relacionados con las alarmas que pueden producirse durante el funcionamiento.

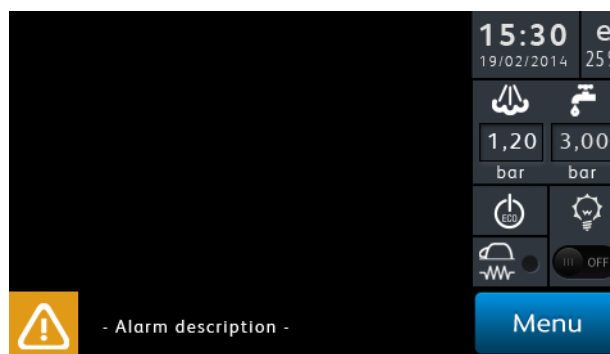
En la tabla «Fallos de funcionamiento y soluciones correspondientes» están presentes las alarmas y las acciones para resolver el problema indicado.



Los problemas evidenciados en gris requieren el apagado de la máquina y la intervención del Técnico.



En caso de que no se resuelva el mal funcionamiento o si aparece una alarma en la pantalla, apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.



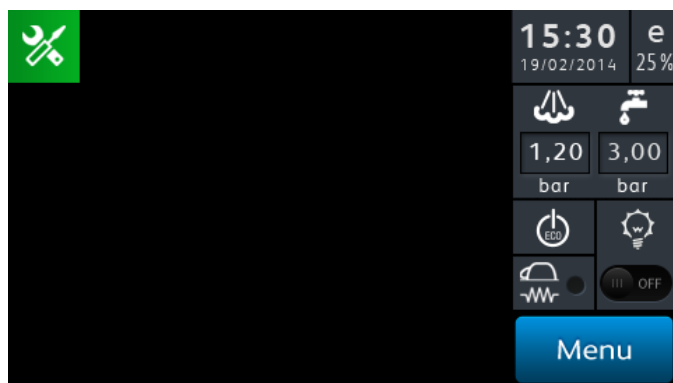
Las señales de alarma aparecen en la pantalla inferior.

Problema	Causa	Acción
FALTA POTENCIA EN LA MÁQUINA	La máquina está apagada.	Encienda la máquina.
FALTA AGUA EN LA CALDERA	La llave de la red hidráulica está cerrada.	Abra la llave de la red hidráulica.
DEMASIADA AGUA EN LA CALDERA	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.
NO SALE VAPOR POR LAS LANZAS	- El pulverizador de la lanza está obstruido. - La máquina está apagada.	- Limpie el pulverizador de la lanza de vapor. - Encienda la máquina.
DE LAS LANZAS DE VAPOR SALE AGUA O VAPOR MEZCLADO CON AGUA	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.
SUMINISTRO AUSENTE	- La llave de la red hidráulica está cerrada. - La molienda del café es demasiado fina.	- Abra la llave de la red hidráulica. - Ajuste el grado de molienda del café.
PÉRDIDAS DE AGUA DE LA MÁQUINA	- La bandeja no desagüa. - El tubo de descarga está roto o desacoplado, o presenta obstáculos para el flujo del agua.	- Controle el desagüe. - Compruebe y restablezca el acoplamiento del tubo de descarga en la bandeja.
CAFÉ DEMASIADO CALIENTE O DEMASIADO FRÍO	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.
SUMINISTRO DEL CAFÉ DEMASIADO RÁPIDO	El café ha sido molido demasiado grueso.	Ajuste el grado de molienda del café.
SUMINISTRO DEL CAFÉ DEMASIADO LENTO	El café ha sido molido demasiado fino.	Ajuste el grado de molienda del café.
POSOS DE CAFÉ MOJADOS	- Grupo de suministro sucio. - El grupo de suministro está demasiado frío. - El café ha sido molido demasiado fino. - El café utilizado es demasiado viejo.	- Lave el grupo con el filtro ciego. - Espere a que el grupo se caliente completamente. - Ajuste el grado de molienda del café. - Sustituya el café por café fresco.
LA PANTALLA MUESTRA UNA PRESIÓN NO CONFORME	Avería en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.

Problema	Causa	Acción
PRESENCIA DE POSOS EN LA TAZA	- El portafiltro está sucio. - Los orificios del filtro están desgastados. - El grado de molidura del café no es conforme.	- Limpie el portafiltro. - Sustituya el filtro. - Ajuste el grado de molidura adecuadamente.
LA TAZA ESTÁ MANCHADA DE SALPICADURAS DE CAFÉ	- El café ha sido molido demasiado grueso. - El borde del filtro está dañado.	- Ajuste el grado de molidura del café. - Sustituya el filtro.
LOS LEDES DE TODAS LAS BOTONERAS PARPADEAN	Después de unos minutos, la carga automática de agua se detiene. - Intervención del dispositivo de Time-out. - Falta agua en la red.	- Apague la máquina y vuelva a encenderla. - Abra la llave de la red hidráulica.
- EL SUMINISTRO DEL CAFÉ NO ES ADECUADO - NO SE RESPETA LA DOSIS DEL CAFÉ - EL LED DEL PULSADOR DOSIS PARPADEA	El café ha sido molido demasiado fino.	Ajuste el grado de molidura del café.
BLOQUEO DEL SISTEMA ELECTRÓNICO	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.
LA BOMBA PIERDE AGUA	Avería de la bomba.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.
LA BOMBA HACE RUIDO	Avería de la bomba.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.
EL MOTOR SE DETIENE BRUSCAMENTE O LA PROTECCIÓN TÉRMICA SE DISPARA POR UNA SOBRECARGA	Avería de la bomba.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.
LA BOMBA FUNCIONA POR DEBAJO DEL CAUDAL NOMINAL	Avería de la bomba.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.

8.5 Mantenimiento programado

Si ha sido activada, esta función permite visualizar en la pantalla un mensaje para avisar al usuario cuando hay que seguir con el mantenimiento ordinario programado. Una vez logrado el valor del umbral programado, en la pantalla aparece este mensaje:



Este mensaje sigue en la pantalla hasta que no se lleva a cabo el mantenimiento.

Si se activan, en la pantalla pueden visualizarse diferentes umbrales de mantenimiento programado.

Las señalizaciones de umbral alcanzado/superado no alteran el servicio de la máquina.

La anulación de los mensajes en la pantalla es posible en cualquier momento (incluso antes del comienzo de las indicaciones) y puede efectuarse por el Técnico.

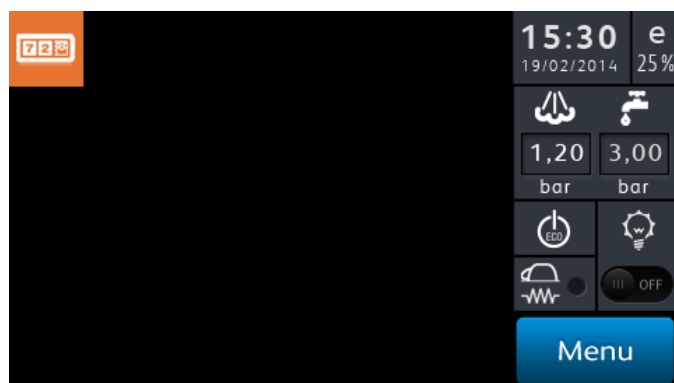
Durante el funcionamiento de la máquina, el sistema trabaja para aumentar tanto el contador de los ciclos de la máquina como el contador del tiempo pasado desde la instalación



Para efectuar la programación del mantenimiento, póngase en contacto con el técnico.

8.6 Control del desgaste de las muelas

Si ha sido activada, esta función permite visualizar en la pantalla un mensaje para avisar el usuario cuando es necesaria la sustitución de las muelas del molinillo dosificador.



La señalización aparece cuando la cantidad de café (kg) utilizado, alcanza el umbral límite programado.

El mensaje persiste en la pantalla en la fase de espera de selección o en espera de programación.

La alarma de umbral alcanzado/superado no inhibe el servicio de la máquina.

La puesta a cero de la cuenta se puede realizar en cualquier momento (incluso antes de las indicaciones de alarma) y el encargado de dicha tarea es el técnico.



El sistema funciona solo asociando la máquina a un único molinillo. Para la programación, póngase en contacto con el Técnico Cualificado.

8.7 Operaciones de limpieza

8.7.1 Instrucciones generales

Para lograr una higiene perfecta y obtener la máxima eficiencia de la máquina es necesario llevar a cabo algunas sencillas operaciones de limpieza. Las indicaciones incluidas a continuación son válidas para un uso normal de la máquina de café. En caso de uso continuo de la máquina, las operaciones de limpieza deben efectuarse con una mayor frecuencia.



No utilice detergentes alcalinos, disolventes, alcohol ni 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, utilice exclusivamente estos detergentes proporcionados por el Fabricante:

- EVO ® ESPRESSO MACHINE
- MFC ® BLUE MILK

Limpieza	Diaria	Seman.
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, a continuación, lávelas con agua caliente.	X	
Filtros y Portafiltros: Lávelos diaria y semanalmente con arreglo a lo indicado en el apdo. 8.7.2. Diariamente realice la limpieza indicada en el apdo. 8.7.5 a página 98	X	X
Lanza de vapor / autosteamer: Mantenga siempre limpia la lanza usando un paño humedecido con agua templada. Compruebe y limpie los terminales de la lanza liberando los orificios de salida del vapor con una pequeña aguja. Una vez por semana, realice la limpieza indicada en el apdo. 8.7.6 a página 98.	X	X
Grupo de suministro: Efectúe el lavado del grupo de suministro según las indicaciones del apdo. 8.7.4 Diariamente realice la limpieza indicada en el apdo. 8.7.5 a página 98	X	X
Molinillo dosificador y Tolva: Usando un paño humedecido con agua templada, limpie interna y externamente la tolva y el dosificador. A continuación, seque todo cuidadosamente.		X

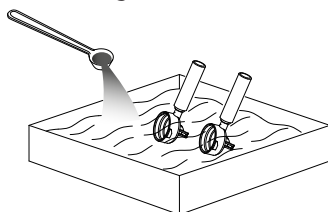
8.7.2 Limpieza de los filtros y portafiltros



Atención: sumerja solo la copa del portafiltro, evitando sumergir la empuñadura.

Diariamente:

- Sumerja el filtro y el portafiltro en agua caliente durante toda la noche, de manera que se disuelvan los depósitos grasos de café;
- enjuáguelo todo con agua fría.



Semanalmente:



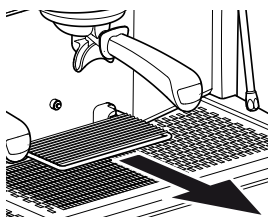
Para la limpieza semanal de los filtros y portafiltros, utilice el detergente EVO ® diluido en agua siguiendo las modalidades indicadas en el envase o en el sitio web del fabricante.

8.7.3 Limpieza rejillas de elevación de tazas:

Desenganche las rejillas de su alojamiento colocándolas en posición horizontal y tirando con fuerza hacia el exterior.

Limpie con un paño humedecido con agua templada.

Después, vuelva a engancharlas, empujándolas en su alojamiento.



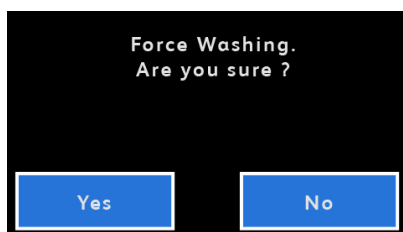
8.7.4 Lavado de los grupos de suministro



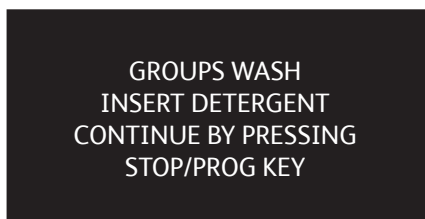
Utilice el detergente EVO ® siguiendo las modalidades indicadas en el envase o en el sitio web del fabricante.

Para llevar a cabo el lavado de los grupos de suministro, acceda al menú (ver apdo. 7.1.1) y pulse el botón . En la pantalla se muestra el mensaje:

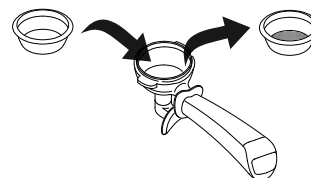
Diariamente:



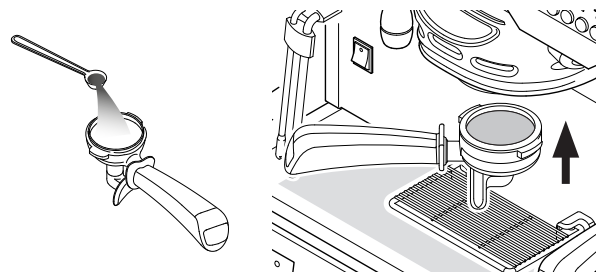
- seleccionando el botón «Sí» se activa el lavado y en la pantalla aparece el mensaje:



- quite el filtro del portafiltro y coloque un filtro ciego (consulte «Piezas de recambio»);



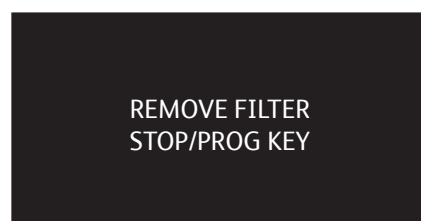
- vierta 1 cubilete de detergente EVO ® en los filtros ciegos y enganche los portafiltros en los grupos de suministro;



- para iniciar el lavado pulse el botón «STOP/PROG» de cada grupo:



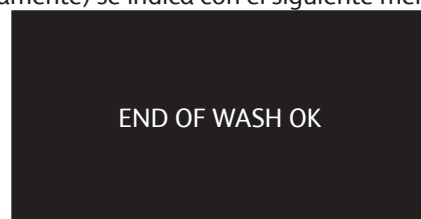
- el final del ciclo de lavado se indica con el mensaje:



- para iniciar la fase de aclarado, quite el portafiltro del grupo y pulse el botón «STOP/PROG»; en la pantalla aparece el mensaje:



- la finalización de la fase de enjuague (30 segundos aproximadamente) se indica con el siguiente mensaje:

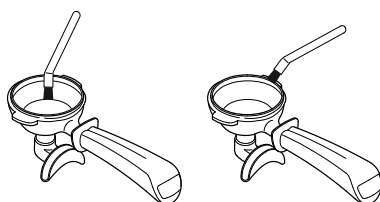
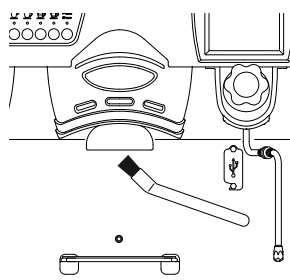


- La máquina está lista para efectuar los suministros normales.

8.7.5 Limpieza duchas grupo y portafiltro

Efectúe, diariamente, la limpieza de los filtros del grupo suministrador y del portafiltro con el cepillo adecuado.

Limpie a fondo el interior del anillo de enganche y el portafiltro; y el borde y las aletas del portafiltro, para eliminar cualquier residuo de café acumulado.

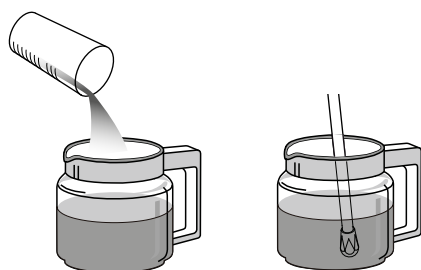


Utilice el cepillo adecuado que se ha proporcionado con el suministro (véase catálogo recambios).

8.7.6 Limpieza de la lanza de vapor



Para la limpieza semanal de la lanza de vapor, utilice el detergente MFC® diluido en agua siguiendo las modalidades indicadas en el envase o en el sitio web del fabricante.



9. PIEZAS DE RECAMBIO

La sustitución de componentes y/o partes de la máquina debe realizarse exclusivamente por un Técnico.



Por ningún motivo el Usuario está autorizado a realizar las operaciones de sustituciones de componentes y/o partes de la máquina.

10. PUESTA FUERA DE SERVICIO

ES necesario desactivar la máquina solicitando la intervención del Técnico puesto que es necesario desconectar la red eléctrica e hidráulica y vaciar del agua todos los circuitos internos. La siguiente puesta en servicio tras este período puede realizarse solo por un Técnico.



Por ningún motivo el Usuario está autorizado a realizar las operaciones de desactivación durante largos plazos de tiempo y la siguiente puesta en servicio de la máquina.

11. DESMANTELAMIENTO

Se recomienda hacer realizar el desmantelamiento de la máquina al Técnico.

12. ELIMINACIÓN

12.1 Informaciones relativas a la eliminación

Solo para la Unión Europea y el Espacio Económico Europeo.



Este símbolo indica que el producto no puede eliminarse junto con los residuos domésticos, de acuerdo con la Directiva RAEE (2012/19/CE), la Directiva sobre pilas (2006/66/CE) y/o las leyes nacionales que transpongan dichas directivas.

El producto debe entregarse a un punto de recogida designado, por ejemplo, al distribuidor en caso de que se adquiriera un nuevo producto similar o a un centro de recogida autorizado para el reciclaje de residuos de equipos eléctricos y electrónicos (RAEE) así como de pilas y acumuladores. Un tratamiento incorrecto de dichos residuos puede conllevar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana puesto que estos residuos contienen sustancias potencialmente nocivas.

La colaboración del Usuario para una eliminación correcta de este producto contribuirá a un uso eficaz de los recursos naturales y evitará posibles sanciones administrativas previstas por las leyes vigentes. Para más información sobre el reciclaje de este producto, contacte con las autoridades locales, el ente responsable de la recogida de los residuos, un distribuidor autorizado o el servicio de recogida de residuos domésticos.



Para la eliminación de la máquina, contacte con el Técnico y/o a la empresa vendedora.

12.2 Información acerca del medio ambiente

Dentro de la máquina hay una pila de botón de litio necesaria para memorizar los datos de la máquina, colocada en la tarjeta electrónica.

Elimine la pila de acuerdo con las normas vigentes en su país.





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

Cod. 02000892 - Rev. 07 - 09/2025