CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l.

Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY - Tel. +39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657 - www.astoria.com - info@astoria.com

CE

2006/42/CE Direttiva macchine - Machinery Directive
2006/42/CE Directive machines - Maschinenrichtlinie
2006/42/CE Directiva sobre las máquinas - Directiva sobre máquinas

AL

AEP

SAE

MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO
Manuale d'uso e manutenzione. Istruzioni per l'utente.

ESPRESSO COFFEE MACHINE
Use and maintenance manual. Instructions for the user.

MACHINE A CAFÉ ESPRESSO
Manuel d'utilisation et d'entretien. Mode d'emploi.

ESPRESSO-KAFFEEMASCHINE
Bedienungs-und wartungsanleitung. Anweisungen für den Benutzer.

MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRESO
Manual de uso y mantenimiento. Instrucciones para el usuario.

MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO
Manual de uso e de manutenção. Instruções para o utilizador.

МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ ЭСПРЕССО
инструкции для пользователя.

Astoria®
Think espresso

IMPORTANTE: Leggere attentamente prima dell'uso - Conservare per future consultazioni
IMPORTANT: Read carefully before use - Store for future reference
IMPORTANT : Lire attentivement ce manuel avant toute utilisation de la machine - Le conserver pour toute référence ultérieure
WICHTIG: Vor der Verwendung aufmerksam lesen - Zum späteren Nachschlagen aufbewahren
IMPORTANTE: Leer detenidamente antes del uso - Guardar para consultas futuras
IMPORTANTE: Leia com muita atenção antes de utilizar - Conserve para consultas futuras
ВАЖНО: Внимательно ознакомьтесь с инструкцией перед использованием кофемашины - Сохраните инструкцию для последующих консультаций

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

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

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

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

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

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

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

Responsabilità Siamo costantemente impegnati nel migliorare l'accuratezza delle informazioni pubblicate in ciascun Manuale, ma potrebbero presentarsi delle imprecisioni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per eventuali errori e omissioni o per danni derivanti dall'utilizzo di questo documento.

Responsibility We are constantly striving to improve the accuracy of the information published in each Manual, but there may be some inaccuracies. We assume no responsibility for any errors or omissions, or for damages resulting from the use of this document.

Responsabilité Nous nous efforçons constamment d'améliorer la précision des informations publiées dans chaque manuel, cependant ces derniers pourraient présenter des inexactitudes. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'erreurs ou d'omissions, ou pour tout dommage résultant de l'utilisation de ce document.

Haftung Wir sind stets um die Verbesserung der Genauigkeit der in allen Handbüchern veröffentlichten Informationen bemüht, dennoch könnten Ungenauigkeiten auftreten. Wir haften nicht für jegliche eventuellen Fehler oder Auslassungen oder Schäden durch die Verwendung dieses Dokuments.

Responsabilidad Estamos constantemente comprometidos en mejorar la exactitud de las informaciones publicadas en cada Manual, aunque pudieran existir algunas inexactitudes. Rehusamos todo tipo de responsabilidad por posibles errores u omisiones o por daños procedentes del uso de este documento.

Responsabilidade Estamos constantemente comprometidos em melhorar a precisão das informações publicadas em cada Manual, mas mesmo assim podem apresentar algumas imprecisões. Nós não assumimos nenhuma responsabilidade por quaisquer erros e omissões ou por danos decorrentes do uso deste documento.

Ответственность Компания-изготовитель постоянно стремится к повышению точности информации, представленной в каждом Руководстве по эксплуатации, однако не исключены некоторые неточности. Изготовитель не несет никакой ответственности за возможные ошибки или упущения, а также за ущерб, нанесенный в результате использования данного документа.

Ogni macchina è corredata dalla **Dichiarazione di Conformità CE** di cui qui sotto è riportato un esempio
Each machine is accompanied by the **EC Declaration of Conformity** - see example below
Chaque machine est accompagnée d'une **Déclaration de conformité CE** dont vous trouverez un exemple ci-dessous.
Jeder Maschine liegt die **EG-Konformitätserklärung** bei, die hier unten als Beispiel abgebildet ist
Cada máquina se suministra junto con la **Declaración de Conformidad CE** cuyo ejemplo se muestra a continuación
A máquina é fornecida com uma **Declaração de Conformidade CE** veja abaixo um exemplo
К каждой кофемашине прилагается **Декларация о соответствии нормам ЕС** Ниже представлен пример данной Декларации

IT DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE
FR DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE
DE EG - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
RO DECLARATIE DE CONFORMITATE CE
ES DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE
EN EC DECLARATION OF CONFORMITY
PT DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

CE

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l.
Via Condotti Bardini, 1
31058 SUSEGANA (TV) - ITALY

- come costruttore di MACCHINE PER CAFFÈ, dichiara che il prodotto:
- como fabricante de CAFETERAS, declara que el producto:
- en tant que constructeur de MACHINES A CAFE, déclare que le produit:
- being the manufacturer of COFFEE MACHINES, hereby declares that the product:
- erklärt als Hersteller von KAFFEEMASCHINEN, daß das Gerät:
- como fabricante de MÁQUINAS DE CAFÉ, declara que a máquina:
- in calitate de producator de APARATE PENTRU PREPARAT CAFEA, declara ca produsul:

Tipo - Type - Typ - Tip :
Macchina per caffè - Cafeteras Machines a cafe
Coffee machines - Kaffeemaschinen
Máquina de café - Aparat de preparat cafea

Modello - Model - Modell - Modelo :

N° di serie - Matricula - N° de serie
Serial No - Seriennummer
N° de série - Numar de fabrica :

FACSIMILE

- al quale si riferisce questa dichiarazione è conforme ai requisiti previsti dalle seguenti DIRETTIVE e REGOLAMENTI e successive modifiche e integrazioni:
- al que se refiere esta declaración es conforme con lo que disponen las siguientes DIRECTIVAS y REGLAMENTOS y siguientes modificaciones y correcciones:
- auquel se réfère cette déclaration est conforme aux exigences essentielles de DIRECTIVES et RÈGLEMENTS et modifications et ajouts successifs:
- to which this declaration refers, complies with the requirements set forth by the following DIRECTIVES and REGULATIONS and subsequent amendments:
- auf welches sich diese Erklärung bezieht, gemäß den folgenden EG-Vorschriften gebaut ist VORSCHRIFTEN und REGELUNGEN sowie nachfolgendenÄnderungen und Ergänzungen:
- referida nesta declaração, é conforme aos requisitos previstos pelas seguintes DIRECTIVAS e REGULAMENTOS e sucessivas modificações e integrações:
- la care se refera aceasta declaratie, este conform cu prevederile DIRECTIVELOR si REGULAMENTE cu modificarile si completarile ulterioare:

2006/42/CE Direttiva macchine - Directiva sobre las máquinas - Directive machines - Machinery Directive
Maschinenrichtlinie - Directiva sobre máquinas - Directiva privind echipamentele tehnice

2014/30/UE Direttiva compatibilità elettromagnetica EMC - Directiva compatibilidad electromagnética EMC - Directive de compatibilité électromagnétique EMC
Electromagnetic compatibility EMC Directive - Richtlinie elektromagnetische Verträglichkeit EMV
Directiva sobre a compatibilidade electromagnética EMC - Directiva privind compatibilitatea electromagnetică EMC

2014/35/UE Direttiva bassa tensione - Directiva baja tensión - Directive de basse tension - Low voltage Directive
Niederspannungsrichtlinie - Directiva sobre baixa tensão - Directiva privind joasa tensiune

2012/19/UE Direttiva RAEE - Directiva RAEE - Directive DEEE - WEEE Directive
Directiva RAEE - Directiva DEEE (Deseurile de echipamente electrice si electronice)

2011/65/UE Direttiva RoHS - Directiva RoHS - Directive RoHS - RoHS Directive
RoHS-Richtlinie - Directiva RoHS - Directiva privind interzicerea substantelor periculoase (RoHS)

2009/142/CE Direttiva apparecchi a gas - Directiva aparatos de gas - Directive pour les appareils au gaz - Gas appliances Directive
Richtlinie für Gasverbrauchseinrichtungen - Directiva sobre aparelhos a gás - Directiva privind aparatele consumatoare de combustibili gazosi
(applicabile solo per i modelli con gas - aplicable solamente a los modelos con gas - applicable seulement aux modèles avec gaz - applicable for models with gas kit only nur fuer die Ausfuehrungen mit Gas erforderlich - aplicável somente para os modelos com gás - aplicabila numai in cazul modelelor cu gaz)

1935/2004 Regolamento sui materiali a contatto con i prodotti alimentari - Reglamentos sobre los materiales en contacto con los productos alimenticios
Règlement sur les matériaux en contact avec les denrées alimentaires - Regulation on food contact materials
Regelung für Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen - Regulamento sobre materiais em contacto com os produtos alimentares
Regulamentul privind materialele care intră în contact cu produsele alimentare

in conformità alle norme - en conformidad de las normas - en conformité avec les normes - in compliace with standards
gemäß den Vorsch - em conformidade com as normas - in conformitate cu normele :

EN 60335-1, EN 60335-2-75, EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

L'incarico di costituire e conservare il fascicolo tecnico è affidato alla CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. in Via Condotti Bardini,1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA
La responsabilidad de elaborar y conservar el expediente técnico corresponde alla CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. Via Condotti Bardini,1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA
La tâche de constituer et de conserver le dossier technique est confiée à la CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. Via Condotti Bardini,1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIE
The CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. Via Condotti Bardini,1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY is responsible for establishing and maintaining the technical file
Die Aufgabe der Einrichtung und Aufrechterhaltung des technischen Unterlagen anvertraut ist, die CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. Via Condotti Bardini, 1-31058 SUSEGANA (TV) - ITALIEN
A responsabilidade de criar e guardar o fascículo técnico é confiada à la CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. Via Condotti Bardini,1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA
Sarcina constituirii si pastrarii dosarului tehnic este incredintata CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. Via Condotti Bardini,1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA

La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni - La presente declaración pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa autorización del constructor, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado en el manual de uso y en las instrucciones - La présente déclaration sera considérée comme nulle et non avenue si l'appareil est modifié sans l'autorisation du fabricant ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel d'utilisation et d'installation - This declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in a way that does not comply with indications in the users' manual and the instructions - Die vorliegende Konformitätserklärung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät ohne ausdrückliche Genehmigung des Herstellers modifiziert werden sollte oder falls es nicht gemäß den im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten - A presente declaração deixa de ter validade no caso em que o aparelho seja modificado sem autorização do construtor ou se instalado ou utilizado de maneira não conforme ao indicado no manual de uso e nas instruções - Această declarație își pierde valabilitatea dacă dispozitivul este modificat fără autorizarea expresă a producătorului sau dacă este instalat sau folosit în alt scop decât cel specificat în manualul şi în instrucţiunile de utilizare.

Data di emissione - Fecha de emisión
Date d'émission - Date of Issue
Ausstellungsdatum - Data de emissão
Data emiterii

Susegana,

Managing Director

Firma

Ogni macchina è corredata dalla **Dichiarazione di Conformità PED** di cui qui sotto è riportato un esempio
Each machine is accompanied by the **PED Declaration of Conformity** - see example below
Chaque machine est accompagnée d'une **Déclaration de conformité PED** dont vous trouverez un exemple ci-dessous.
Jeder Maschine liegt die **PED-Konformitätserklärung** bei, die hier unten als Beispiel abgebildet ist
Cada máquina se suministra junto con la **Declaración de Conformidad PED** cuyo ejemplo se muestra a continuación
A máquina é fornecida com uma **Declaração de Conformidade PED** veja abaixo um exemplo
К каждой кофемашине прилагается **Директива ЕС для оборудования, работающего под давлением** Ниже представлен пример данной Директивы

IT DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE
FR DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE
DE EG - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
RO DECLARATIE DE CONFORMITATE CE
ES DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE
EN EC DECLARATION OF CONFORMITY
PT DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

CE

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l.
Via Condotti Bardini, 1
31058 SUSEGANA (TV) - ITALY

come costruttore di CALDAIE A VAPORE per macchine da caffè e VALVOLE DI SICUREZZA (che la proteggono) dichiara che il prodotto sotto descritto, è conforme ai requisiti previsti nella DIRETTIVA
como fabricante de calderas a vapor para maquinas de cafè y valvulas de seguridad (que las protegen) declara que el producto abajo descrito, es conforme a los requisitos previstos en la DIRECTIVA
en qualité de fabricant de chaudières à vapeur pour machines à café et de soupapes de sécurité (qui protègent la chaudière) déclare que, le produit ci-dessous reporté, est conforme aux normes prévues par la DIRECTIVE
as manufacturer of boilers for espresso coffee machines and of security valves for their safety hareby declares that the item described here below is manufactured according to the norms laid down in DIRECTIVE
als Hersteller von Dampfkessel für Kaffeemachinen und Sicherheitsventile, erklärt dass die unten gennanten Produkte gemäss dem Erfordernis der EG-Vorschrift hergestellt sind
como fabricante de CALDEIRAS A VAPOR para máquinas de café e VÁLVULAS DE SEGURANÇA (que as protegem) declara que o produto descrito abaixo, é conforme com os requisitos previstos pela DIRECTIVA
in calitate de producator de cazane pentru MASINI DE PREPARAT CAFEA si de supape de siguranta, declara ca produsul cu descrierea de mai jos este fabricat conform normelor scrise in DIRECTIVE 2014/68/UE

CALDAIA - CALDERA - CHAUDIÈRE - BOILER - KESSEL - CALDEIRA - CAZANE

Modello - Modelo - Modele - Model - Modelo - Modell

N° di serie - Matricula - N° de serie - Serial No
Seriennummer - Nº de série - Seria

Lotto - Lote - Lot - Lote - Warenposten

VALVOLA - VALVULA - SOUPAPE - VALVE - VENTILE - VÁLVULA - SUPAPE

Modello - Modelo - Modele - Model - Modelo - Modell

N° di serie - Matricula - N° de serie - Serial No
Seriennummer - Nº de série - Seria

Anno di fabricazione - Año de fabricación
Anneé de fabrication - Year od production
Baujahr - Ano de fabrico - An de fabricatie

Procedimento di valutazione di conformità Classifica: Categoria 1 Procedimento: Modulo A
Specifiche tecniche utilizzate: I.S.P.E.S.L. Raccolta M, S, VSR e PIVG (ex E) rev. 95

Procedimiento de valuacion de conformidad Clasificacion: Categoria 1 Procedimiento: Modulo A
Specifiche tecniche utilizzate: I.S.P.E.S.L. Tomo M, S, VSR y PIVG (ex E) Rev. 95

Procédure d'évaluation de conformité Classification: Catégorie 1 Procédure: Module A
Spécifications technique appliquées: I.S.P.E.S.L. Tome M, S, VSR et PIVG (ex E) Rév. 95

Conformity evaluation procedure Classification: Category 1 Procedure: Form A
Technical specification appled: I.S.P.E.S.L. Tomes M, S, VSR and PIVG (ex E) rev. 95

Bewertungübereinstimmungsverfahren Wertung: Klasse 1 Verfahren: Modul A
Technische Angaben gemäss: I.S.P.E.S.L. Band M, S, VSR und PIVG (ex E) Rev. 95

Processo de avaliação da conformidade Classificação: Categoria 1 Procedimento: Módulo A
Características técnicas utilizadas: I.S.P.E.S.L. Fascículo M, S, VSR e PIVG (ex E) rev. 95

Procedura de evaluare a conformitatii Classificare: Categorie 1 Procedura: Forma A
Specificatii tehnice aplicate: I.S.P.E.S.L. Culegere M, S, VSR si PIVG (ex E) Rev. 95

Susegana,

Managing Director

FACSIMILE

MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO

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

Italiano

Sommario

1. INTRODUZIONE 6
   1.1 Linea guida per la lettura del Manuale 6
   1.2 Conservazione del Manuale 6
   1.3 Metodologia di aggiornamento del Manuale di Istruzioni 6
   1.4 Destinatari 7
   1.5 Glossario e Pittogrammi 7
   1.6 Garanzia 7
   1.7 Assistenza clienti 8
2. IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA 8
   2.1 Marca e designazione del modello 8
   2.2 Descrizione generale 8
   2.3 Destinazione d'uso 8
   2.4 Illustrazione della macchina 9
   2.5 Dati e marcatura CE 10
3. IMMAGAZZINAMENTO 10
4. INSTALLAZIONE 10
5. MESSA IN SERVIZIO 11
6. FUNZIONAMENTO 11
   6.1 Precauzioni di sicurezza 11
   6.2 Livello di formazione e informazione richiesto all'Utente 11
   6.3 Funzioni di sicurezza 11
   6.4 Emissioni 11
   6.5 Accensione e spegnimento 12
   6.6 Rinnovo dell'acqua 13
   6.7 Predisposizione della macchina 13
   6.8 Erogazione del caffè 14
   6.9 Erogazione vapore 16
   6.10 Erogazione acqua calda manuale 17
   6.11 Erogazione acqua calda automatica 17
   6.12 Erogazione cappuccino (optional) 18
   6.13 Scaldatazze (optional) 18
   6.14 Consigli per ottenere un buon caffè 18
7. MANUTENZIONE E PULIZIA 19
   7.1 Precauzioni di sicurezza 19
   7.2 Caratteristiche dei DPI 19
   7.3 Manutenzione periodica 20
   7.4 Manutenzione dopo un breve periodo di inattività della macchina 20
   7.5 Malfunzionamenti e relativi rimedi 21
   7.6 Operazioni di pulizia 22
8. PARTI DI RICAMBIO 24
9. MESSA FUORI SERVIZIO 24
10. SMANTELLAMENTO 24
11. SMALTIMENTO 24
   11.1 Informazioni per lo smaltimento 24
   11.2 Informazioni ambientali 24
12. GLOSSARIO 25
13. INDICE ALFABETICO DEGLI ARGOMENTI 26

1. INTRODUZIONE

Leggere attentamente in ogni sua parte il presente Manuale, prima di utilizzare l'apparecchio, al fine di 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.

Conservare con cura il presente Manuale in un luogo protetto. In caso di smarrimento del presente, può essere richiesta copia sostitutiva al Costruttore.

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

Le istruzioni, i disegni e la documentazione contenuti nel presente Manuale sono di natura tecnica riservata, di stretta proprietà del Costruttore e non possono essere riprodotti in alcun modo, né integralmente, né parzialmente.

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

UNITA' DI MISURA

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

PITTOGRAMMI

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

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

Simbolo di PERICOLO 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.

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'utilizzatore, 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'utilizzatore.

Per altro, in caso di modifiche sostanziali alla macchina già installata che comportino la modifica di uno o più capitoli del Manuale di Istruzioni, sarà cura del Costruttore inviare agli utenti coinvolti i capitoli interessati dalla modifica o la revisione dell'intero Manuale.

È responsabilità dell'utilizzatore, sostituire la vecchia documentazione con quella di nuova revisione.

Il Costruttore si ritiene responsabile per le descrizioni riportate in lingua italiana; eventuali traduzioni non possono essere verificate a pieno, per cui, se viene rilevata una incongruenza, occorre prestare attenzione alla lingua italiana ed eventualmente contattare il Costruttore, che provvederà ad effettuare la modifica ritenuta opportuna.

Se il Manuale dovesse diventare illeggibile o comunque di problematica consultazione, è fatto obbligo all'utente di richiederne una nuova copia al Costruttore prima di eseguire qualunque intervento sulla macchina.
E' assolutamente proibito asportare o riscrivere parti del Manuale.
Le istruzioni, i disegni e la documentazione contenuta nel presente manuale è di natura riservata e di stretta proprietà del Costruttore e non può essere riprodotta in alcun modo, né integralmente né parzialmente, senza preventiva autorizzazione dello stesso.
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.

1.4 Destinatari

Il Manuale in oggetto è rivolto all'Utente della macchina ossia la persona incaricata di far funzionare, di effettuare la manutenzione e la pulizia della macchina indicati in questo documento.

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 di utilizzo della macchina;
- Abbiano compreso le procedure di utilizzo definite dal Costruttore della macchina.

L'apparecchio non è destinato a essere usato da bambini né da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio

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

La o le persone incaricate di far funzionare, di effettuare la manutenzione e la pulizia della macchina indicate in questo manuale.

Tecnico Qualificato dal Costruttore

Persona specializzata, appositamente addestrata ed abilitata ad effettuare operazioni di collegamento, installazione e montaggio della macchina; utilizzare particolari attrezzature (sollevatori, muletti, ecc.); eseguire interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria particolarmente complicati o potenzialmente pericolosi per essere svolti dall'utente e con particolare attenzione agli aspetti di sicurezza e di igiene.

Tutte le altre voci del glossario sono riportate al Cap."12. GLOSSARIO" a pagina 25.

1.5.2 PITTOGRAMMI

PITTOGRAMMA	DESCRIZIONE
	Pericolo elettrico
	Pericolo alta temperatura
	Obbligo di utilizzo dei guanti di protezione
	Obbligo di lettura della documentazione

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.

1.7 Assistenza clienti

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' CE che accompagna la macchina.

Qui sotto sono riportati alcuni dati di identificazione della 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' CE che accompagna la macchina.

La macchina è progettata e costruita per funzionare solo dopo essere stata correttamente collegata a una rete idraulica ed elettrica e situata in luogo riparato dagli agenti atmosferici.

2.3 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.

La macchina può essere utilizzata in tutte le condizioni previste, contenute o descritte in questa documentazione; deve ritenersi pericolosa ogni altra condizione.

UTILIZZI PERMESSI

Sono tutti quelli che rispettando le caratteristiche tecniche, le operazioni e gli impieghi descritti in questa documentazione non mettono in pericolo l'incolumità dell'Utente o 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 al par. 2.3 , 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. Tutte le prassi permesse sono contenute 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'utilizzatore deve essere a conoscenza sui rischi di 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 linea è installata.

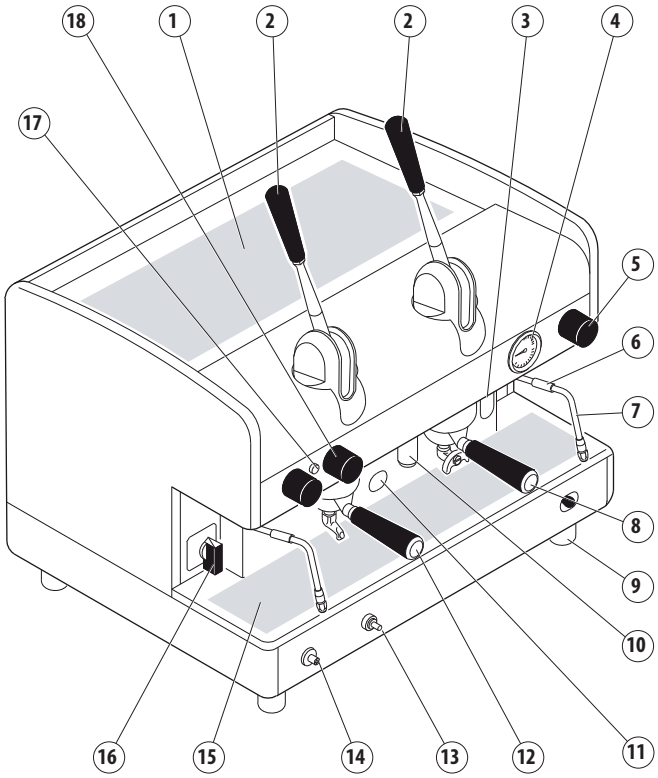
L'utilizzatore deve essere a conoscenza del funzionamento di tutti i dispositivi della macchina.

Egli deve inoltre aver letto integralmente il presente Manuale.

Gli interventi di manutenzione devono essere effettuati da tecnici qualificati 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 di infortunio.

Versione AL



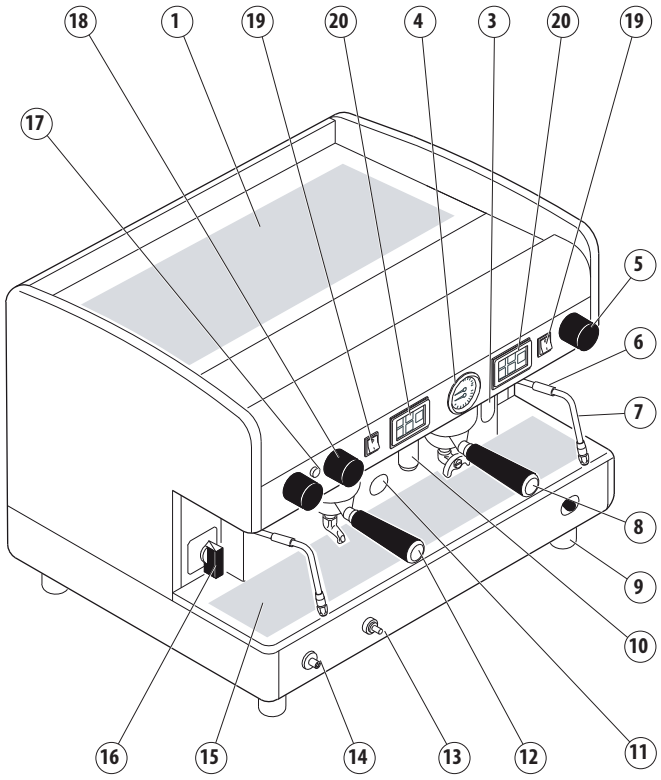
2.4 Illustrazione della macchina

1. Piano scaldatazze.
2. Gruppi a leva.
3. Livello ottico acqua caldaia (**).
4. Manometro.
5. Manopola vapore.
6. Protezione antiscottatura.
7. Lancia vapore.
8. Portafiltro 2 tazze.
9. Piedino regolabile.
10. Lancia acqua calda.
11. Finestra bruciatore gas (*).
12. Portafiltro 1 tazza.
13. Sicurezza gas (*).
14. Pulsante accensione gas (*).
15. Griglia appoggia tazze.
16. Interruttore accensione.
17. Spia accensione macchina.
18. Manopola acqua calda.
19. Interruttore erogazione manuale.
20. Pulsantiera

(*) Dispositivo opzionale.

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

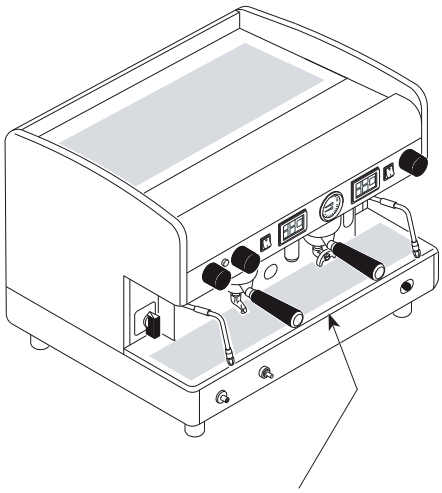
Versione AEP - SAE



2.5 Dati e marcatura CE

I dati tecnici della macchina sono riportati nella seguente tabella:

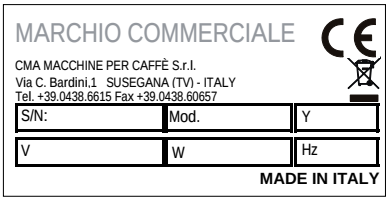
TABELLA DATI TECNICI	JUN	1GR	COMPATTA	2GR	3GR	4GR
Voltaggio (V)	120 230-400 240	120 230-400 240	120 230-400 240	120 230-400 240	230-400 240	230-400 240
Frequenza (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Potenza max (kW)	2,4 kW	2,4/3,1/3,3	3,1	3,1/3,9/4,2	5,6/6,0	6,6/7,1
Caldaia (l)	5	6/8	7	10,5/14	17/21	23
Taratura valvola di sicurezza	1,9 bar					
Pressione esercizio caldaia	0,8 - 1,4 bar					
Pressione acqua di alimentazione	1,5 - 5 bar MAX					
Pressione erogazione caffè	8 - 9 bar					
Temperatura ambiente di lavoro	5 - 40°C 95° U.R.MAX					
Livello pressione acustica	< 70 dB					



La targhetta CE è affissa sul basamento del telaio 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.

La targhetta CE è affissa sul basamento del telaio sotto la bacinella di scarico sulla quale sono riportati i dati di identificazione. Qui sotto un è riportato un esempio della targhetta dati:



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

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

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

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

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 Qualificato dal Costruttore.

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

La base di appoggio della macchina deve essere perfettamente in bolla e senza irregolarità.

L'impianto elettrico deve essere dotato di un adeguato interruttore differenziale (salvavita) di 30 mA.

5. MESSA IN SERVIZIO

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

6. FUNZIONAMENTO

6.1 Precauzioni di sicurezza

Pur essendo stati adottati sulla macchina tutti quei dispositivi antinfortunistici al fine di eliminare i possibili rischi d'uso dell'utilizzatore, 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 uso scorretto o commetta un errore di valutazione o di disattivazione eludendo le prescrizioni contenute nel presente Manuale.

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

È necessario far attenzione ai seguenti rischi residui presenti durante il funzionamento e l'utilizzo della macchina, che non possono essere eliminati:

	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 in locali adibiti a doccia o bagno; • non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio; • il cavo di alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento del cavo, spegnere la macchina e rivolgersi esclusivamente al Tecnico Qualificato. • 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 l'apparecchio sia utilizzato da bambini o incapaci.
	Pericolo temperatura alta: Alcune parti della macchina possono raggiungere alte temperature: • evitare il contatto con il gruppo erogazione, il riscaldatore portafiltro e le lance acqua, vapore e autosteamer; • non esporre mai le mani o altre parti del corpo in direzione dei terminali di erogazione vapore, acqua calda o latte.

6.2 Livello di formazione e informazione richiesto all'Utente

Le persone addette all'utilizzo della macchina devono essere adeguatamente formate e informate, sul funzionamento e sui rischi residui presenti durante il funzionamento.

L'Utente deve essere in grado di applicare tutte le buone prassi nel rispetto dei principi dell'igiene alimentare.

I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.

La manomissione non autorizzata di qualsiasi parte della macchina fa decadere qualunque garanzia.

6.3 Funzioni di sicurezza

L'Utente ha il dovere di informare tempestivamente il Costruttore qualora riscontrasse difetti e/o mal funzionamenti della macchina, dei sistemi di protezione antinfortunistica nonché di qualsiasi situazione di pericolo di cui venga a conoscenza.
In caso di anomalie dell'impianto gas (se presente) richiedere l'intervento del Tecnico Qualificato.
L'impianto gas (se presente) deve essere disattivato nei lunghi periodi di inattività della macchina (notte o chiusura del locale).
È severamente vietato apportare modifiche di qualunque genere ed entità alla macchina e alle sue funzioni, nonché al presente documento.

Periodicamente far eseguire dal Tecnico Qualificato la manutenzione periodica e il controllo di tutti i dispositivi di sicurezza.

6.4 Emissioni

VIBRAZIONI

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

EMISSIONI SONORE

Il livello di rumore emesso dalla macchina è mediamente inferiore agli 70 dB; quindi non c'è l'obbligo di

utilizzare dispositivi di protezione individuale per l'apparato uditivo.

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

AMBIENTE ELETTROMAGNETICO

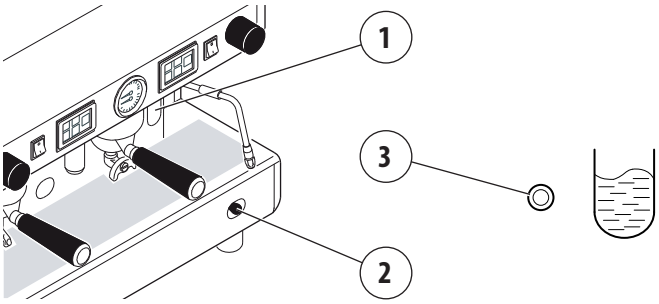
La macchina è realizzata per operare correttamente in un ambiente elettromagnetico di tipo industriale, rientrando nei limiti di Emissione ed Immunità previsti dalle Norme vigenti.

6.5 Accensione e spegnimento

6.5.1 Riscaldamento elettrico

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

In alcune versioni il livello ottico è sostituito da una spia verde (**3**): la spia accesa indica il regolare livello dell'acqua in caldaia, il lampeggio lento della spia indica la fase di caricamento dell'acqua.

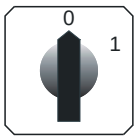


In caso di mancanza d'acqua (prima installazione o dopo la manutenzione alla caldaia) è necessario effettuare un riempimento preventivo della caldaia, in modo da evitare un surriscaldamento della resistenza.

Procedere come segue :

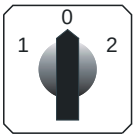
INTERRUTTORE

- Aprire il rubinetto acqua della rete idrica;
- agendo sul carico manuale (**2**) caricare acqua in caldaia fino al ripristino del livello ottimale;
- ruotare l'interruttore nella posizione "1" e attendere il completo riscaldamento della macchina.



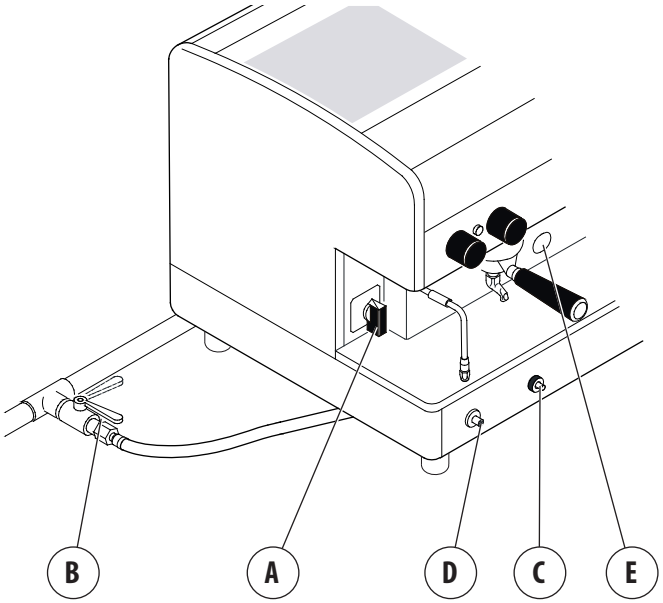
COMMUTATORE

- Aprire il rubinetto acqua della rete idrica;
- ruotare il commutatore nella posizione "1" (alimentazione elettrica della pompa per il riempimento automatico della caldaia e dei servizi della macchina) e attendere il caricamento automatico dell'acqua in caldaia;
- ruotare il commutatore nella posizione "2" (alimentazione elettrica totale compresa la resistenza in caldaia) e attendere il completo riscaldamento della macchina.



6.5.2 Riscaldamento a gas (dove presente l'impianto gas)

- Ruotare il commutatore (**A**) in posizione 1;
- aprire il rubinetto del gas (**B**) posto sulla rete;
- tenere premuto il pulsante (**C**) e, contemporaneamente, premere il pulsante di accensione (**D**). Una volta accesasi la fiamma, tenere premuta per alcuni secondi la manopola (**C**), in modo da permettere il corretto intervento della termocoppia;
- verificare quindi attraverso la finestrella (**E**) l'avvenuta accensione della fiamma;
- attendere che la pressione di esercizio indicata sul manometro raggiunga il valore di lavoro di 1-1,2 bar;



6.5.3 Riscaldamento elettrico + gas (dove presente l'impianto gas)

- Procedere come indicato al paragrafo precedente;
- dopo aver verificato l'accensione della fiamma, ruotare il commutatore (**A**) nella posizione 2. In questo modo viene alimentata la resistenza della caldaia e la pressione di esercizio sarà raggiunta in un tempo più breve;
- attendere che la pressione di esercizio indicata sul manometro raggiunga il valore di lavoro 1-1,2 bar.

Durante la fase di riscaldamento della macchina (circa 20 minuti), la valvola antidepressione rilascerà vapore per alcuni secondi fino alla chiusura della valvola stessa.
Non mettere in funzione l'impianto gas con la caldaia vuota.

6.5.4 Spegnimento della macchina

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

6.6 Rinnovo dell'acqua

Nel corso dell'installazione della macchina, il Tecnico Qualificato deve effettuate le operazioni di rinnovo dell'acqua contenuta nei circuiti idraulici seguendo questa procedura:

- al termine dell'installazione, l'apparecchio deve essere attivato e portato fino alla condizione nominale di lavoro lasciandolo per 30 minuti nella condizione di "pronto al funzionamento";
- successivamente l'apparecchio va spento e va svuotato completamente dalla prima acqua immessa in tutto il circuito idraulico, in modo da eliminare eventuali impurità iniziali;
- in seguito l'apparecchio va nuovamente caricato e portato fino alle condizioni nominali di funzionamento;
- dopo il raggiungimento dello stato di "pronto al funzionamento" vanno effettuati le seguenti erogazioni:
  - per ogni gruppo caffè fare un'erogazione continua in modo da scaricare almeno 0,5 litri del circuito caffè. Nel caso di più punti di erogazione abbinati allo stesso scambiatore/caldaia caffè suddividere tale volume in funzione del numero di punti di erogazione;
  - scaricare tutto il volume dell'acqua calda all'interno della caldaia (3 litri per 1GR, 6 litri per 2GR, 8 litri per 3GR, 11 litri per 4GR) facendo un'erogazione continua dall'apposita lancia. Nel caso di più punti di erogazione, suddividere tale volume in funzione del numero di punti di erogazione;
  - scaricare in continuo vapore per almeno 1 minuto per ogni punto di erogazione vapore.

Nel caso in cui la macchina rimanga inattiva per un tempo maggiore di 1 settimana, è necessario far effettuare dal Tecnico Qualificato il ricambio del 100% dell'acqua contenuta nei circuiti idraulici della macchina come sopra indicato.

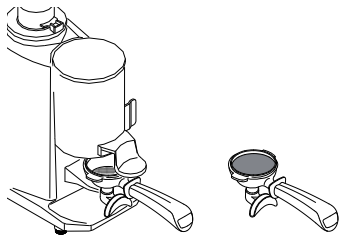
6.7 Predisposizione della macchina

6.7.1 Macinatura e dosatura del caffè

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

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

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



6.7.2 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.

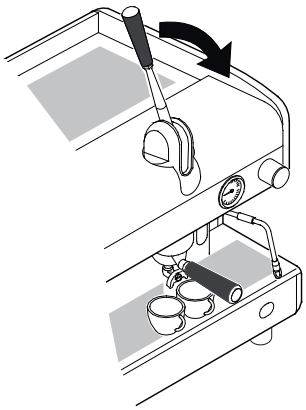
6.7.3 Accensione luce del piano di lavoro (se presente)

Per attivare la luce del vano della macchina, premere l'interruttore situato sotto il frontone comandi.

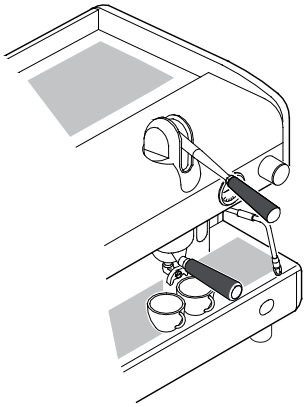
Per spegnere la luce, selezionare nuovamente lo stesso interruttore.

6.8 Erogazione del caffè

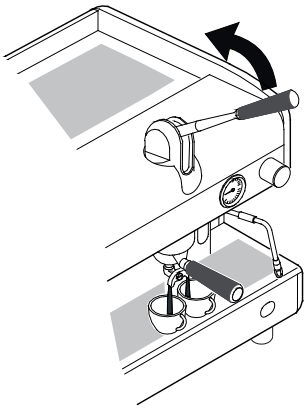
6.8.1 Versione AL



- Posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;
- tirare la leva verso il basso fino in fondo;



- attendere un breve tempo di preinfusione del caffè (3÷5 secondi);
- alzare la leva finché non incontri una certa resistenza e poi lasciarla;



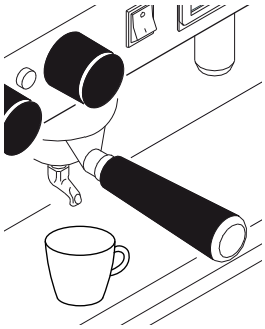
- attendere fino al termine dell'erogazione del caffè.

Non effettuare mai le operazioni sopra descritte senza la presenza di caffè nel filtro o senza portafiltro agganciato al gruppo erogatore: il rapido ritorno della leva verso l'alto può causare danni all'apparecchiatura, a cose e persone.
Il tempo di erogazione dipende dalla macinatura e dalla quantità di caffè nel portafiltro.

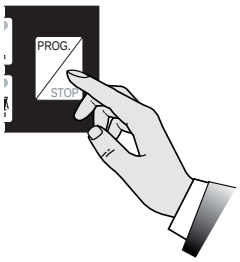
6.8.2 Versione JUNIOR

PROGRAMMAZIONE

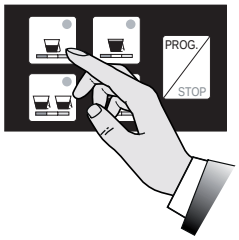
La macchina è già programmata dalla fabbrica. Qualora si desideri modificare le dosi del caffè, procedere come segue:



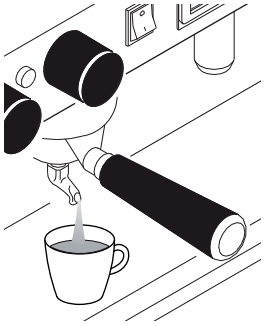
- Posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;



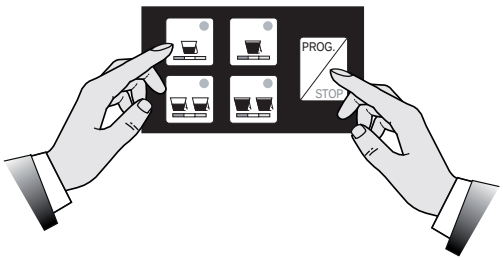
- premere il tasto PROG./STOP per almeno 5 secondi fino all'accensione di tutti i led dei tasti dose;
- premere il tasto dose desiderato, per esempio ;



- per confermare la dose premere nuovamente il tasto o il tasto PROG./STOP;



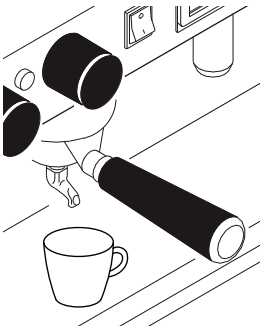
- ripetere l'operazione per gli altri tasti dose;
- la fine della programmazione viene effettuata automaticamente dopo alcuni secondi.



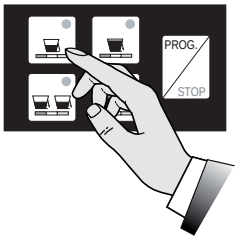
La programmazione di ogni dose deve essere effettuata con caffè macinato e non con fondi i caffè precedentemente utilizzati.

EROGAZIONE CAFFE'

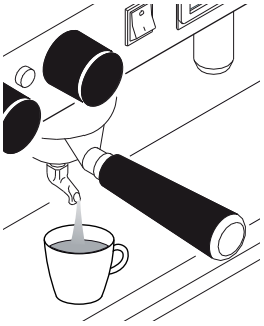
- Posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;



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



- per bloccare in anticipo l'erogazione caffè, premere nuovamente il tasto o il tasto ;

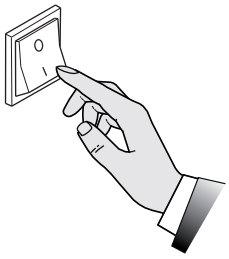


- in caso di anomalie o blocco della pulsantiera, utilizzare l'interruttore manuale (vedi versione AEP).

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

6.8.3 Versione AEP

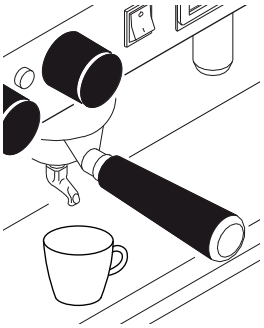
- Posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;
- premere l'interruttore di erogazione desiderato: si otterrà l'erogazione caffè, che potrà essere bloccata tramite il medesimo interruttore al raggiungimento della quantità desiderata di caffè in tazza.



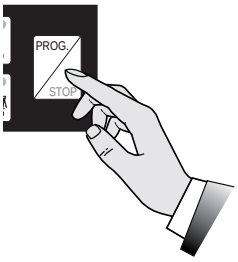
6.8.4 Versione SAE

PROGRAMMAZIONE

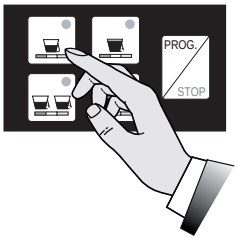
La macchina è già programmata dalla fabbrica. Qualora si desideri modificare le dosi del caffè, procedere come segue:



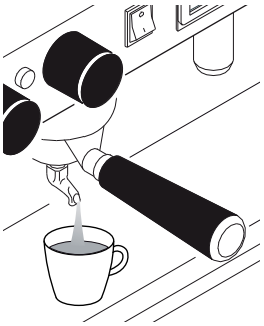
- Programmare prima sempre la pulsantiera destra. In questo modo si programmano automaticamente tutte le pulsantiere. Se è necessario, programmare successivamente le altre;



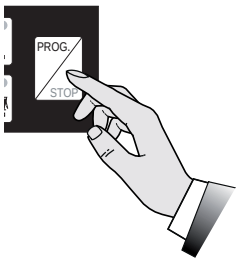
- posizionare in ON la levetta di programmazione **X** (vedi nota * pagina successiva) posta sotto il pannello frontale destro della carrozzeria;



- posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;
- premere il tasto per almeno 5 secondi fino all'accensione di tutti i led dei tasti dose;
- premere il tasto dose desiderato, per esempio ;



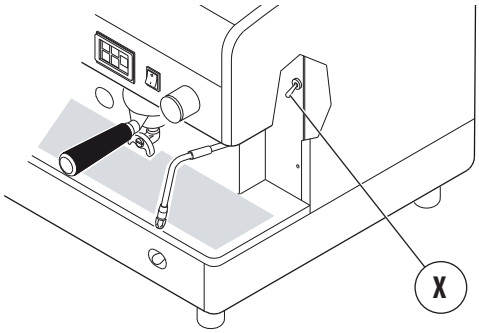
- per confermare la dose premere il tasto ;
- ripetere l'operazione per gli altri tasti dose;
- alla conclusione della programmazione, rispostare la levetta di programmazione **X** (vedi nota * pagina successiva) in OFF.



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

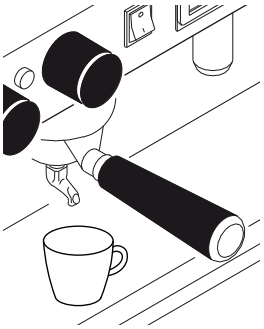
NOTA (*)

- In alcuni modelli la levetta di programmazione **X**, non è presente. Per entrare in programmazione premere il tasto PROG./STOP per minimo 5 secondi con accensione di tutti i led della pulsantiera. Per confermare la dose premere indifferentemente il tasto PROG./STOP o lo stesso tasto dose selezionato.
- In altri modelli per accedere alla programmazione è necessario agire su un apposito interruttore a chiave.
- Per uscire dalla programmazione sarà sufficiente attendere qualche secondo.

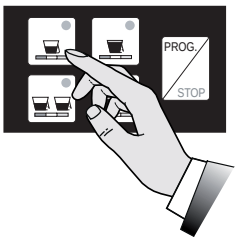


EROGAZIONE CAFFE'

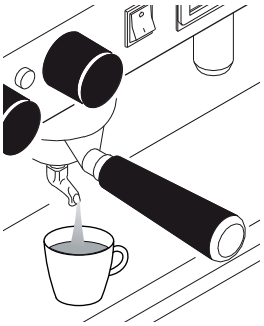
- Posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;



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



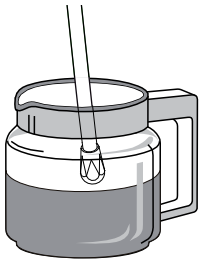
- per bloccare in anticipo l'erogazione caffè, premere nuovamente il tasto o il tasto PROG./STOP;
- in caso di anomalie o blocco della pulsantiera, utilizzare l'interruttore manuale (vedi versione AEP).



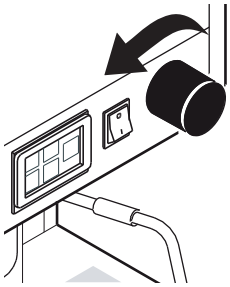
Durante l'erogazione di caffè, non togliere il portafiltro dal gruppo erogatore.

6.9 Erogazione vapore

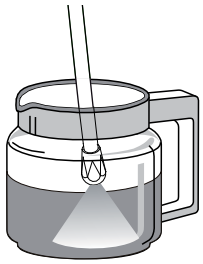
- Immergere la lancia vapore nel liquido da riscaldare;



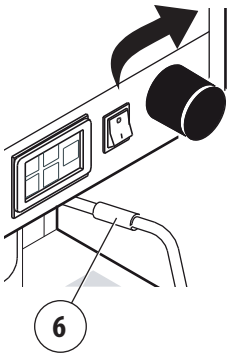
- ruotare in senso antiorario la manopola del rubinetto;



- la fuoriuscita di vapore sarà proporzionale all'apertura del rubinetto;



- per terminare l'erogazione, ruotare in senso orario la manopola del rubinetto;



Manovrare con prudenza la lancia vapore tramite l'apposito gommino antiscottatura (6).
Evitare il contatto con le lance vapore, non esporre mani o altre parti del corpo in direzione dei terminali delle lance vapore.

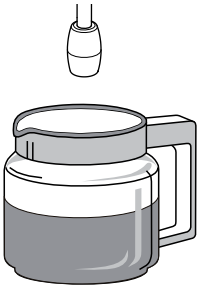
Per ottenere una schiumatura ottimale si consiglia di seguire queste semplici regole:

- 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.

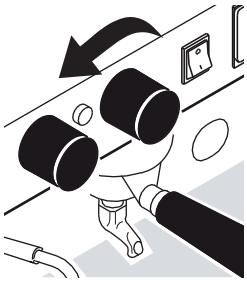
Per mantenere sempre in perfetta efficienza i terminali delle lance vapore, si consiglia di effettuare una breve erogazione a vuoto al termine di ogni utilizzo. Tenere costantemente puliti i terminali mediante un panno inumidito in acqua tiepida.
L'utilizzo del punto di erogazione vapore (lancia vapore), deve essere sempre preceduto dall'operazione di spurgo della condensa per almeno 2 secondi.
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.

6.10 Erogazione acqua calda manuale

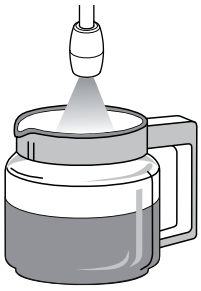
- Posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda;



- ruotare in senso antiorario la manopola del rubinetto;



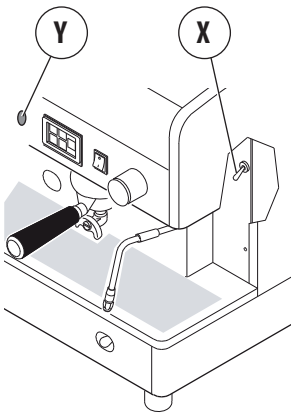
- la fuoriuscita dell'acqua calda sarà proporzionale all'apertura del rubinetto;
- per terminare l'erogazione, ruotare in senso orario la manopola del rubinetto;



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

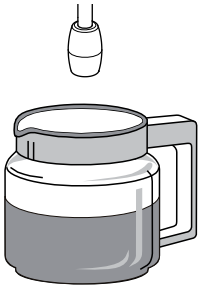
6.11 Erogazione acqua calda automatica

PROGRAMMAZIONE

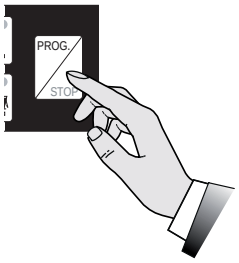


La macchina è già programmata dalla fabbrica. Qualora si desideri modificare le dosi, procedere come segue:

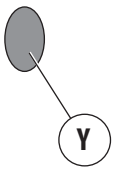
- Posizionare in ON la levetta di programmazione **X** (vedi nota *) posta sotto il pannello frontale destro della carrozzeria;
- posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda;



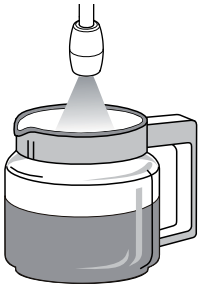
- premere il tasto PROG./STOP per almeno 5 secondi fino all'accensione di tutti i led dei tasti dose;
- premere il tasto erogazione acqua calda (**Y**);



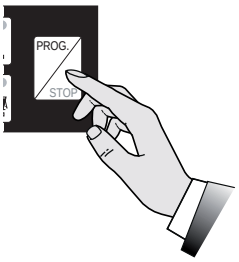
- per confermare la dose premere il tasto PROG./STOP;
- alla conclusione della programmazione, rispostare la levetta di programmazione **X** (vedi nota*) in OFF.



NOTA (*)



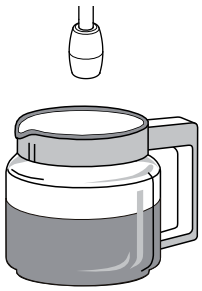
- In alcuni modelli la levetta di programmazione **X** non è presente, per entrare in programmazione premere il tasto PROG./STOP per minimo 5 secondi con accensione di tutti i led della pulsantiera. Per confermare la dose premere il tasto PROG./STOP.
- In altri modelli per accedere alla programmazione è necessario agire su un apposito interruttore a chiave.

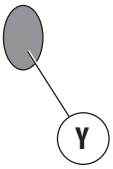


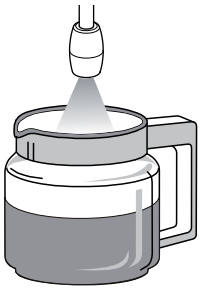
- Per uscire dalla programmazione sarà sufficiente attendere qualche secondo.

EROGAZIONE ACQUA CALDA

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



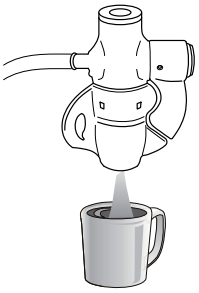




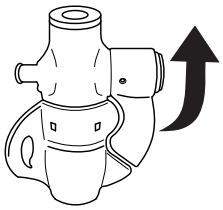
Evitare il contatto con la lancia acqua calda, non esporre mani o altre parti del corpo in direzione dei terminali della lancia acqua calda.

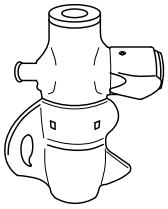
6.12 Erogazione cappuccino (optional)

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



Per ottenere un'erogazione di latte caldo senza schiuma, sollevare l'aletta del cappuccinatore verso l'alto.
Per ottenere un risultato migliore si consiglia di non effettuare l'erogazione direttamente sulla tazza caffè, ma in un bricco e successivamente versare il latte schiumato sul caffè.
Si raccomanda di mantenere costantemente pulito il cappuccinatore secondo quanto descritto al paragrafo "7.6 Operazioni di pulizia" a pagina 31.

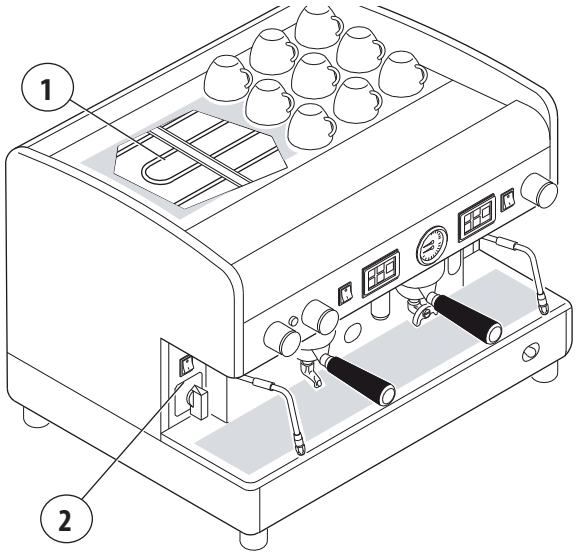




6.13 Scaldatazze (optional)

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

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



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

6.14 Consigli per ottenere un buon caffè

Effettuare quotidianamente il lavaggio dei filtri e portafiltri come indicato al Par. 7.6.3 a pagina 23. 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 Qualificato dal Costruttore 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. MANUTENZIONE E PULIZIA

7.1 Precauzioni di sicurezza

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

	Pericolo elettrico: Le operazioni di manutenzione e pulizia devono sottostare alle norme comportamentali di sicurezza: • non effettuare le operazioni di manutenzione con la macchina in funzione; • non immergere la macchina nell'acqua; • non effettuare versamenti di liquidi sulla macchina né utilizzare getti di acqua per la pulizia; • non permettere che le operazioni di manutenzione e di pulizia siano effettuate da bambini o incapaci; • non 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 in questo Manuale.
	Pericolo temperatura alta: Durante le operazioni di pulizia fare attenzione ad alcune parti della macchina che possono raggiungere alte temperature: • evitare il contatto con il gruppo erogazione e le lance acqua e vapore; • non esporre mai le mani o altre parti del corpo in direzione dei terminali di erogazione vapore, acqua calda o latte.

7.2 Caratteristiche dei DPI

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

	Guanti: Per la protezione di tutte le parti di macchina a contatto con gli alimenti (portafiltri, filtri, ecc.).

Effettuare solo le operazioni di manutenzione e di pulizia indicate in questo manuale.
Tutte le operazioni di manutenzione e pulizia non indicate in questo documento devono essere effettuate solo ed esclusivamente dal Tecnico Qualificato dal Costruttore.
Tutte le operazioni di manutenzione devono essere effettuate previo distacco dell'alimentazione elettrica, chiusura dell'alimentazione idraulica e dopo il completo raffreddamento della macchina.
In caso di mancata risoluzione del mal funzionamento, spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico Qualificato dal Costruttore. Non tentare nessun intervento di riparazione.
Le disincrostazioni dell'apparecchiatura vanno fatte dal Tecnico Qualificato dal Costruttore in modo che tali operazioni non comportino rilasci di materiali nocivi per l'uso alimentare.

La manomissione non autorizzata di qualsiasi parte della macchina fa decadere qualunque garanzia.

7.3 Manutenzione periodica

Oltre ad effettuare le seguenti attività di manutenzione secondo la frequenza indicata, richiedere al Tecnico Qualificato un controllo generale della macchina almeno 1 volta all'anno.

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

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

7.4 Manutenzione dopo un breve periodo di inattività della macchina

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

In caso di riattivazione della macchina dopo questo periodo, è necessario far effettuare dal Tecnico Qualificato il ricambio dei tutta l'acqua contenuta nei circuiti idraulici come indicato al paragr. "6.6 Rinnovo dell'acqua" a pagina 13.

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

7.5 Malfunzionamenti e relativi rimedi

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.
TROPPA ACQUA IN CALDAIA	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.
DALLE LANCE VAPORE NON ESCE VAPORE	• Lo spruzzatore della lancia è ostruito. • La macchina è spenta.	• Pulire lo spruzzatore della lancia vapore. • Accendere la macchina.
DALLE LANCE VAPORE ESCE ACQUA O VAPORE MISTO AD ACQUA	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.
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 dell'Assistenza Tecnica.
EROGAZIONE DEL CAFFÈ TROPPO VELOCE	Il caffè è macinato troppo grosso.	Regolare la macinatura del caffè.
EROGAZIONE DEL CAFFÈ TROPPO LENTA	Il caffè è macinato troppo 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 MANOMETRO INDICA UNA PRESSIONE NON CONFORME	Guasto nell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.
PRESENZA DI FONDI IN TAZZINA	• Il portafiltro è sporco. • I fori del filtro sono usurati. • La macinatura del caffè non è conforme.	• Pulire il portafiltro. • Sostituire il filtro. • Regolare la macinatura in modo adeguato.
LA TAZZINA È SPORCATA DAGLI SCHIZZI DI CAFFÈ	• Il caffè è macinato troppo grosso. • Il bordo del filtro è danneggiato.	• Regolare la macinatura del caffè. • Sostituire il filtro.
• I LED DI TUTTE LE PULSANTIERE LAMPEGGIANO (versione SAE) • ACCENSIONE DEL LED TIME-OUT (versione AEP)	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 E' CONFORME • LA DOSE CAFFÈ NON VIENE RISPETTATA • IL LED DEL PULSANTE DOSE LAMPEGGIA	Il caffè è macinato troppo finemente.	Regolare la macinatura del caffè.
EROGAZIONE CAFFÈ SOLO MEDIANTE IL TASTO MANUALE	Guasto nell'impianto elettronico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.
BLOCCO DEL SISTEMA ELETTRONICO	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.
LA POMPA PERDE ACQUA	Guasto della pompa.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.

Problema	Causa	Azione
IL MOTORE SI FERMA BRUSCAMENTE O IL PROTETTORE TERMICO INTERVIENE PER UN SOVRACCARICO	Guasto della pompa.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.
LA POMPA FUNZIONA AL DI SOTTO DELLA PORTATA NOMINALE	Guasto della pompa.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.
LA POMPA È RUMOROSA	Guasto della pompa.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.

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

7.6 Operazioni di pulizia

7.6.1 Istruzioni generali

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

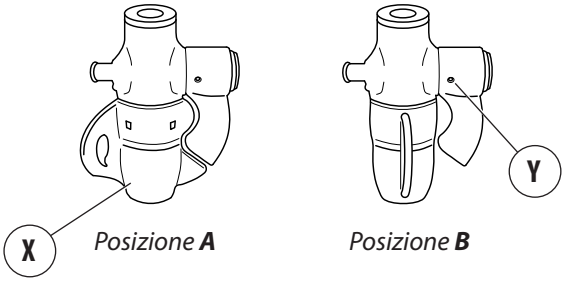
Non utilizzare detergenti alcalini, solventi, alcol o sostanze aggressive. I prodotti/detergenti utilizzati devono essere idonei per lo scopo e tali da non intaccare i materiali dei circuiti idraulici.
Non utilizzare detersivi abrasivi che potrebbero graffiare la superficie della carrozzeria.
Utilizzare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

Pulizia	Giornal.	Settiman.
Cappuccinatore: Effettuare la pulizia almeno una volta al giorno o più volte in caso di un uso continuativo del cappuccinatore seguendo le indicazioni del par. 7.6.2 a pagina 23.	X	
Carrozzeria e Griglie: Effettuare la pulizia dei pannelli della carrozzeria utilizzando un panno inumidito in acqua tiepida. Togliere la bacinella e la griglia appoggia tazze e lavarle con acqua calda.	X	
Filtri e Portafiltri: Effettuare il lavaggio giornalmente e settimanalmente come indicato al par. 7.6.3 a pagina 23.	X	X
Lancia vapore: Tenere costantemente pulita la lancia mediante un panno inumidito con acqua tiepida. Controllare e pulire i terminali della lancia ripristinando i fori di uscita del vapore con un piccolo ago. Settimanalmente effettuare il lavaggio come indicato al par. 7.6.6 a pagina 24.	X	X
Gruppo erogazione: Effettuare il lavaggio del gruppo erogazione seguendo le indicazioni del par. 7.6.4 a pagina 23. Settimanalmente effettuare la pulizia interna come indicato al par. 7.6.5 a pagina 23 .	X	X
Macinadosatore e Tramoggia: Tramite un panno con acqua tiepida, effettuare la pulizia interna ed esterna della tramoggia e del dosatore. Al termine asciugare tutto accuratamente.		X

7.6.2 Lavaggio del cappuccinatore

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

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

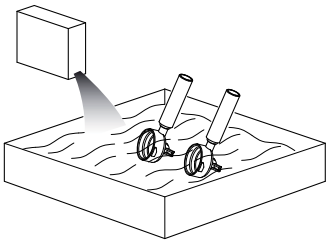


Effettuare la pulizia del cappuccinatore dopo ogni uso continuativo e comunque almeno una volta al giorno.

7.6.3 Pulizia filtri e portafiltri

Quotidianamente:

- 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:

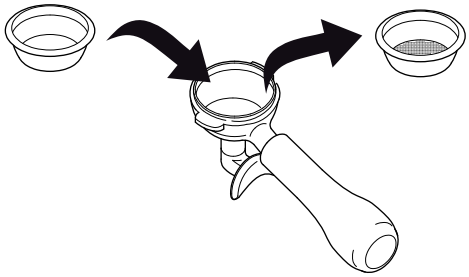
- Con l'ausilio di un cacciavite staccare il filtro dal portafiltro;
- immergere il filtro e il portafiltro per 10 minuti in acqua calda e apposito detergente;
- risciacquare il tutto con acqua fredda.

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

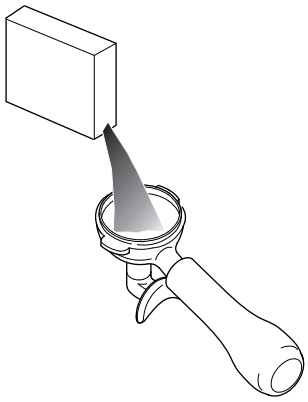
7.6.4 Lavaggio gruppo erogazione (esclusa versione AL)

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

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



- versare l'apposito detergente (vedi ricambi) nel portafiltro con il filtro cieco e agganciare al gruppo erogazione;
- effettuare alcune erogazioni finché dallo scarico uscirà acqua pulita;
- togliere il portafiltro dal gruppo ed effettuare almeno una erogazione in modo da eliminare i residui di detergente.



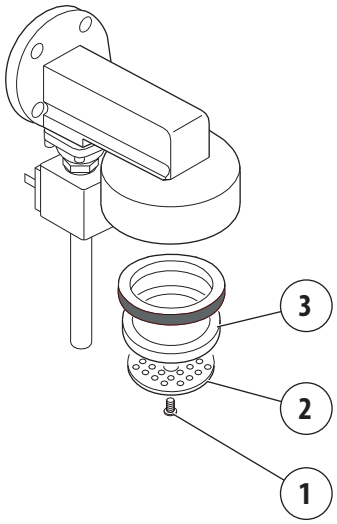
- rimuovere il filtro cieco dal portafiltro sostituendolo con quello originale.

Non effettuare il lavaggio del gruppo nel caso di versione AL.

7.6.5 Pulizia doccetta e porta doccetta

Settimanalmente effettuare la pulizia della doccetta e del porta doccetta nel seguente modo:

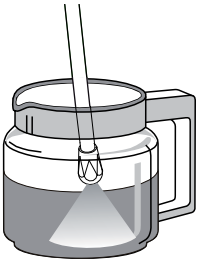
- Tramite un cacciavite allentare la vite (**1**);
- rimuovere la doccetta (**2**) e il porta doccetta (**3**);
- lavare i due componenti con acqua calda;
- ricollocare doccetta e porta doccetta nella posizione originale bloccando tutto con la vite.



7.6.6 Pulizia della lancia vapore

Settimanalmente effettuare la pulizia della lancia vapore nel seguente modo:

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



8. PARTI DI RICAMBIO

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

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

9. MESSA FUORI SERVIZIO

E' necessario mettere fuori servizio la macchina richiedendo l'intervento del Tecnico Qualificato dal Costruttore 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 Qualificato dal Costruttore.

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

10. SMANTELLAMENTO

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

11. SMALTIMENTO

11.1 Informazioni per lo smaltimento

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

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

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

La collaborazione 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 si consiglia di fare riferimento al Tecnico Qualificato dal Costruttore.

11.2 Informazioni ambientali

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

Smaltire la batteria in conformità alle regolamentazioni vigenti nel paese.

12. GLOSSARIO

In questo capitolo 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.

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.

Utente

La o le persone incaricate di far funzionare, di effettuare la manutenzione e la pulizia della macchina indicate in questo manuale.

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.

Tecnico Qualificato dal Costruttore

Persona specializzata, appositamente addestrata ed abilitata a effettuare operazioni di collegamento, installazione montaggio della macchina; utilizzare particolari attrezzature (sollevatori, muletti, ecc.); eseguire interventi di manutenzione, ordinaria o straordinaria particolarmente complicati o potenzialmente pericolosi per essere svolti dall'utente.

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.

13. INDICE ALFABETICO DEGLI ARGOMENTI

A

Accensione macchina 12
Acqua calda automatica 17
Acqua calda manuale 17
AEP versione 9
AL versione 9
Assistenza clienti 8

B

Batteria interna 24

C

Caffè - erogazione 14
Cappuccinatore 18
CE - marchio 10
Consigli 18

D

Dati tecnici 10
Destinazione d'uso 8
Dichiarazione di Conformità CE 3
Doccetta 23
DPI - Dispositivi di protezione 19

E

Emissioni 11
Emissioni elettromagnetiche 11
Emissioni sonore 11

F

Filtro cieco 23
Formazione utente 11
Funzionamento macchina 11
Funzioni di sicurezza 11

G

Garanzia 7
Gas - riscaldamento 12
Glossario 25
Glossario e pittogrammi 7
Gruppo AL 14

I

Identificazione della macchina 8
Identificazione macchina 10
Immagazzinam. macchina 10
Informazioni ambientali 24
Installazione 10

J

JUNIOR versione 14

L

Lavaggio cappuccinatore 23
Lavaggio doccetta e porta doccetta 23
Lavaggio filtri e portafiltri 23
Lavaggio gruppo erogazione 23
Lavaggio lancia vapore 24

M

Macinatura caffè 13
Malfunzionamenti e rimedi 21
Manuale Istruzioni - Aggiornamento 6
Manutenzione e pulizia 19
Manutenzione periodica 20
Marca/Modello macchina 10
Messa fuori servizio macchina 24
Messa in servizio 11

P

Parti di ricambio 24
Pittogrammi 7
Porta doccetta 23
Potenza assorbita 10
Precauzioni di sicurezza 11
Pulizia cappuccinatore 23
Pulizia macchina 22

R

Ricambi 24
Rimedi 21

S

SAE versione 9
Scaldatazze 18
Smaltimento macchina 24
Smantellamento macchina 24
Spegnimento macchina 12

T

Targhetta CE 10

V

Vapore 16
Vibrazioni 11
Voltaggio 10

ESPRESSO COFFEE MACHINE

Use and maintenance manual. Instructions for the user.

English

Summary

1. INTRODUCTION 28
   1.1 Guidelines for reading the Manual 28
   1.2 Storing the Manual 28
   1.3 Method for updating the Instruction Manual 28
   1.4 Recipients 29
   1.5 Glossary and Pictograms 29
   1.6 Guarantee 29
   1.7 Customer service 30
2. IDENTIFICATION OF THE MACHINE 30
   2.1 Make and model designation 30
   2.2 General description 30
   2.3 Intended use 30
   2.4 Machine description 31
   2.5 Data and CE marking 32
3. STORAGE 32
4. INSTALLATION 32
5. COMMISSIONING 33
6. OPERATION 33
   6.1 Safety precautions 33
   6.2 Level of training and information required of the user 33
   6.3 Safety functions 33
   6.4 Emissions 33
   6.5 Turning the machine on and off 34
   6.6 Water replacement 35
   6.7 Preparing the machine 35
   6.8 Coffee dispensing 36
   6.9 Dispensing of steam 38
   6.10 Manual dispensing of hot water 39
   6.11 Automatic dispensing hot water 39
   6.12 Dispensing of cappuccino (optional) 40
   6.13 Cup warmer (optional) 40
   6.14 Suggestions on how to obtain a good cup of coffee 40
7. MAINTENANCE AND CLEANING 41
   7.1 Safety precautions 41
   7.2 DPI characteristics 41
   7.3 Periodic Maintenance 42
   7.4 Maintenance after a brief machine inactivity 42
   7.5 Malfunctions and solutions. 43
   7.6 Cleaning operations 44
8. SPARE PARTS 46
9. DECOMMISSIONING 46
10. DISMANTLING 46
11. DISPOSAL 46
   11.1 Information for disposal 46
   11.2 Environmental information 46
12. GLOSSARY 47
13. ALPHABETICAL INDEX OF TOPICS 48

1. INTRODUCTION

Please read this manual in its entirety before using the device, in order to optimize machine performance and operate it safely.

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

This Manual will guide you in discovering the advantages of purchasing our product. You will find information on how to get the best of your appliance, how to always keep it efficient and what to do if you should have any problems.

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

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

The instructions, drawings and documentation contained in this manual are technical and confidential, the sole property of the Manufacturer, and may not be reproduced in any way, either in full, or in part.

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 is marketed.

We take this opportunity to invite customers to make any proposals for improving the product or the Manual.

1.1 Guidelines for reading the Manual

The Manual is divided into separate chapters. The sequence of chapters responds 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 is constituted by a cover, an index and a series of chapters. Each chapter is numbered in sequence. The page number is in the footer.

The first page shows the machine identification data, the last page shows the date and revision of the Instructions Manual.

ABBREVIATIONS

Sect. = Section
Chap. = Chapter
Par. = Paragraph
P. = Page
Fig. = Figure
Tab. = Table

MEASUREMENT UNIT

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

PICTOGRAMS

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

- hazards to the operator safety;
- injury also serious of the machine users (in some cases even death);
- loss of the guarantee;
- manufacturer's liability waiver.

DANGER symbol used in case of danger of permanent serious injury that requires hospitalization, or causes death in extreme cases.

CAUTION symbol used in case of risk of minor injury that requires medical attention.

WARNING symbol used in case of danger of minor injury that can be treated with first aid or the like.

NOTE symbol used to provide important information related to the topic.

1.2 Storing the Manual

The Instruction Manual must be stored carefully and must accompany the machine in all the ownership transfers.

Storage should be favoured by handling it with care, with clean hands and not depositing it on dirty surfaces. Do not remove, torn or arbitrarily modify any of its parts.

The manual must be stored in an environment protected from moisture and heat, in close vicinity of the machine it refers to.

On request, the manufacturer, can provide additional copies of the Instructions Manual of the machine.

1.3 Method for updating the Instruction Manual

The Manufacturer reserves the right to modify and make improvements to the machine without notifying it and without updating the Manual already delivered to the user.

Moreover, in case of substantial changes to the already installed machine involving the modification of one or more chapters of the Instruction Manual, the manufacturer will send the users the chapters affected by the changes or the revision of the entire manual.

It is the users' responsibility, to replace the old document with the new revision.

The manufacturer is responsible for the Italian descriptions; the translations cannot be fully verified; therefore, in case of inconsistency, users must pay attention to the Italian version and possibly contact the Manufacturer, who will make the appropriate changes.

If the manual should become illegible or otherwise hard to consult, the user is obliged to request a new copy from the Manufacturer before carrying out any work on the machine.
It is absolutely forbidden to remove or rewrite parts of the Manual.
The instructions, drawings and documentation contained in this manual are confidential and the sole property of the Manufacturer, and may not be reproduced in any way, either in full, or in part without prior authorization.
Users are responsible for the compliance with the instructions contained in this Manual.
For any incident that should occur as a result of incorrect use of these recommendations, the Manufacturer declines any liability.

1.4 Recipients

The Manual in question is addressed to the User of the machine, that is the person in charge of operating, servicing and cleaning the machine indicated in this document.

QUALIFICATION OF RECIPIENTS OF THE MACHINE

The machine is intended for professional and not generalized use, so it can be used by qualified people, in particular who:

- Have reached the age of majority;
- Are physically and mentally fit for using the machine;
- Are able to understand and interpret the Instruction Manual and the safety requirements;
- Know the safety procedures and their implementation;
- Possess the ability to use of the machine;
- Understand the procedures of use defined by the machine manufacturer.

The appliance must not be used by children or people with reduced physical, sensory or mental capacities, or by people without experience or knowledge, unless they can be supervised or receive instructions for appliance use from a person responsible for their safety.

1.5 Glossary and Pictograms

This paragraph lists uncommon terms or terms with different meaning from the ordinary.

Below is an explanation of the abbreviations used and the meaning of the pictograms to indicate the operator qualification and the machine status; their use allows to quickly and uniquely provide the necessary information for proper use of the machine in safe conditions.

1.5.1 GLOSSARY

User

The person in charge of operating, servicing and cleaning the machine indicated in this manual.

Manufacturer's Qualified Technician

A specialist, specially trained and qualified to make the connection, installation and assembly of the machine; use special equipment (hoists, forklifts, etc.); perform routine or unscheduled maintenance which is particularly complicated or potentially dangerous if performed by the user and with particular attention to aspects of safety and hygiene.

All other glossary entries are shown in Chap.“12. GLOSSARY" on page 47.

1.5.2 PICTOGRAMS

PICTOGRAM	DESCRIPTION
	Electrical hazard
	Danger of high temperature
	Mandatory use of protective gloves
	Obligation to read the documentation

1.6 Guarantee

The machine is covered by a 12-month guarantee on all components, except electrical and electronic components and expendable pieces.

1.7 Customer service

2. IDENTIFICATION OF THE MACHINE

2.1 Make and model designation

The identification and the model of the machine are found on the NAMEPLATE and in the EC DECLARATION OF CONFORMITY provided with the machine.

Below are some of the machine identification data.

2.2 General description

The machine object of this Manual consists of mechanical, electrical, and electronic components whose combined action allows to make milk, coffee and water-based beverages.

This product is manufactured in compliance with EU Directives, Regulations and Standards indicated in the EC DECLARATION OF CONFORMITY provided with the machine.

This machine is designed and constructed to operate only after being properly connected to a hydraulic and electrical network and placed so as to be sheltered from atmospheric agents.

2.3 Intended use

The espresso coffee machine is designed for the professional preparation of hot drinks such as tea, cappuccino and weak, strong and espresso coffee, etc.

The device is not intended for home use.

The machine can be used in all operational conditions contained or described in this document; any other conditions must be considered dangerous.

PERMITTED USES

All uses compatible with the technical characteristics, operations and applications described in this document that do not endanger the safety of the User or cause damage to the machine or the environment.

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

INTENDED USES

The machine is 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 dangerous situations for the operator and/or those close to the Machine, is considered incorrect or improper.

CONTRAINDICATIONS OF USE

The machine must not be used:

- For uses other than those listed in par. 2.3 , or for uses not mentioned in this Manual;
- With materials other than those listed in this Manual;
- With disabled or not working safety devices.

INCORRECT USE OF THE MACHINE

The type of use and performance this machine is designed for, imposes a number of operations and procedures that cannot be changed, unless previously agreed with the Manufacturer. All allowed practices are contained in this document, any operation not listed and described in this document is to be considered not possible and therefore dangerous.

IMPROPER USE

The only permitted uses are described in the Manual, any other use is to be considered not possible and therefore dangerous.

GENERAL SAFETY

The user must be aware of the risk of accidents, the devices designed for safety, and the general rules on the safety provided by EU directives and by the legislation of the country where the line is installed.

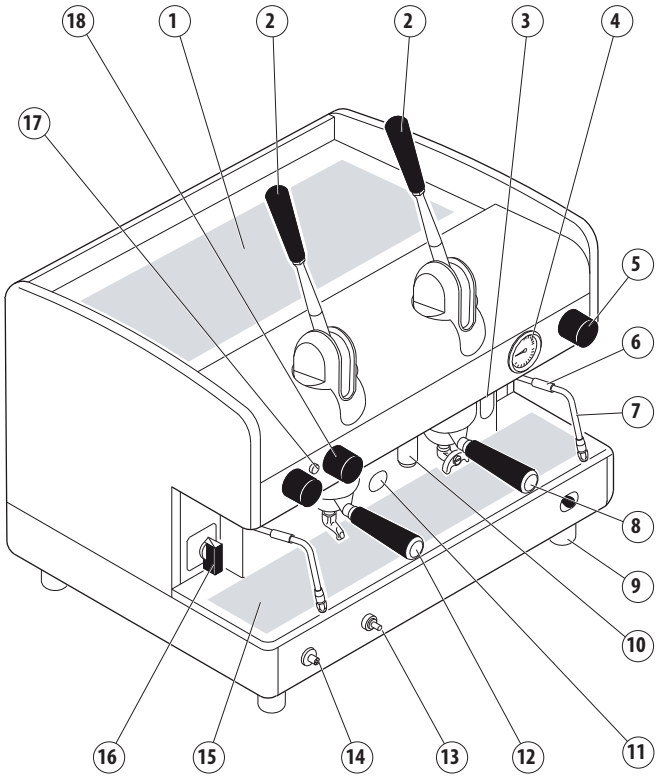
Users should be aware of all machine devices operation.

They must also have fully read this manual.

The maintenance work must be performed by qualified technicians after specially preparing the machine.

Tampering or unauthorized substitution of one or more parts of the machine, the use of accessories that modify the use and the employment of materials other than those recommended in this Manual, may become a cause of accidents.

Version AL



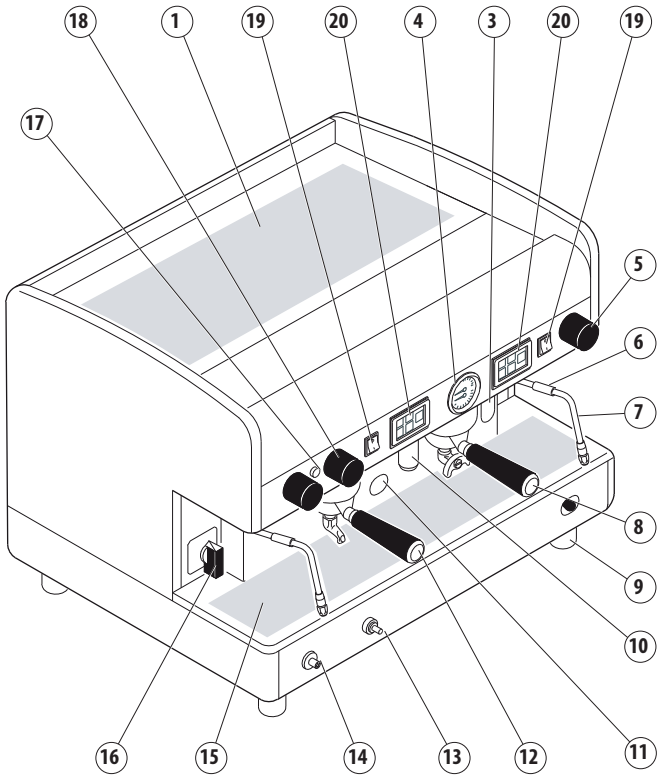
2.4 Machine description

1. Cup heater surface.
2. Lever groups.
3. Steam boiler water level (**).
4. Pressure gauge.
5. Steam knob.
6. Anti-burn protection.
7. Steam nozzle
8. 2-Cup filter holder.
9. Adjustable foot.
10. Hot water nozzle
11. Gas burner window (*).
12. 1-Cup filter holder.
13. Gas safety (*).
14. Gas ignition push button (*).
15. Cup-rest grid
16. ON switch
17. Machine on indicator light.
18. Hot water knob
19. Manual delivery switch.
20. Push button panel

(*) Optional device.

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

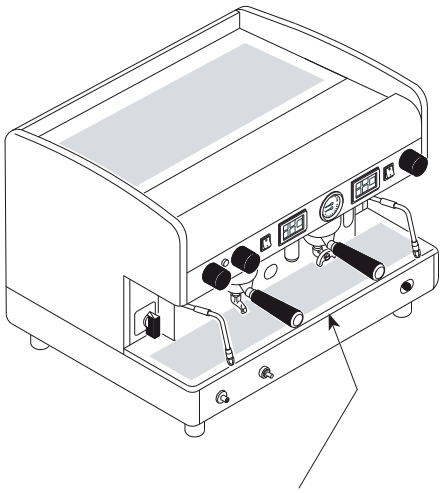
Version AEP - SAE



2.5 Data and CE marking

The technical data of the machine is shown in the following table:

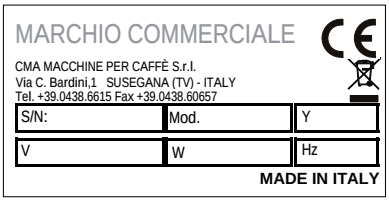
TECHNICAL DATA TABLE	JUN	1GR	COMPACT	2GR	3GR	4GR
Voltage (V)	120 230-400 240	120 230-400 240	120 230-400 240	120 230-400 240	230-400 240	230-400 240
Frequency (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Max power (kW)	2.4 kW	2.4/3.1/3.3	3.1	3.1/3.9/4.2	5.6/6.0	6.6/7.1
Boiler (l)	5	6/8	7	10.5/14	17/21	23
Safety valve calibration (bar)	1.9 bar					
Boiler operating pressure	0.8 - 1.4 bar					
Feed water pressure	1,5 - 5 bar MAX					
Coffee dispensing pressure	8 - 9 bar					
Operation mode temperature	5 - 40°C 95° MAX R.U.					
Sound pressure level	< 70 dB					



The CE tag is affixed on the base of the frame under the drain pan

According to the Directive 2006/42/EC, the machine is marked with the CE marking, by which the manufacturer declares, under its own responsibility, that the machine is safe for people and things.

The CE nameplate is affixed to the base of the frame under the drain pan on which the identification data is reported. Below is an example of the nameplate:



For any communication with the Manufacturer, always note the following information:

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

The data of the appliance can be seen also on the label located on the package of the machine.

It is forbidden to remove or damage the nameplate. If it needs replacing urgently, always exclusively contact the Manufacturer.

3. STORAGE

The machine is stored by the Manufacturer or the Distributor.

4. INSTALLATION

The installation of the machine must be performed only by the Manufacturer's Qualified Technicians.

During the installation the Qualified Technicians needs to renewal operations of the water contained in the hydraulic circuits.

The base of the machine support must be perfectly level and without irregularities.

The electric system must be equipped with a suitable differential circuit breaker (30 mA).

5. COMMISSIONING

The commissioning of the machine must be performed only by the Manufacturer's Qualified Technicians.

6. OPERATION

6.1 Safety precautions

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 are related to machine parts that may pose a danger to the User, if used improperly, or in case of incorrect assessment or deactivation, due to circumventing the prescriptions contained in this Manual.

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

The following residual risks are present during the operation and use of the machine and cannot be eliminated:

	Electrical hazard: When using the electrical appliance, several safety standards must be observed: • do not touch the appliance with wet or damp hands or feet; • do not use the appliance if barefooted; • do not use extensions in rooms where there are showers or baths; • do not pull the power cord to disconnect the appliance; • the power cord of the appliance must not be replaced by the user. if the cord is damaged, turn the appliance off and contact the Qualified Technician only. • 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 appliance to be used by children or incapacitated people.
	Danger of high temperature: Some parts of the machine can reach high temperatures: • avoid contact with the coffee group, the filter holder heater and water, steam and autosteamer spouts; • do not expose your hands or other body parts to the coffee, steam, or hot water spouts.

6.2 Level of training and information required of the user

All persons using the equipment must be properly trained and informed on the operation and residual risks present during operation.

Users must be able to apply all the good practices in respect of food hygiene principles.

Children must be supervised, to make sure they do not play with the appliance.

Any unauthorised tampering with any parts of the machine renders any warranty null and void.

6.3 Safety functions

Users are obliged to inform the Manufacturer if they encounter defects and/or malfunctions of the machine or accident prevention systems, as well as of any dangerous situation they should become aware of.
In the event of anomalies of the gas supply system (if present), require the intervention of a Qualified Technician.
The gas supply system (if present) must be shut down during long periods of machine downtime (during the night or when the establishment is closed).
It is strictly forbidden to make changes of any kind or extent to the machine and its functions, as well as to this document.

Have routine maintenance and checks of all safety devices performed periodically by the Qualified Technicians.

6.4 Emissions

VIBRATIONS

In conditions of use that meet the indications 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 unusual noises, notify the manufacturer.

ELECTROMAGNETIC ENVIRONMENT

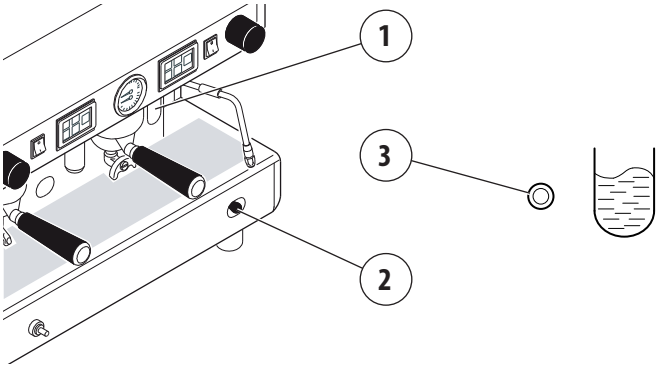
The machine is designed to work properly in an electromagnetic environment of industrial type, falling within the limits of Emission and Immunity provided by current standards.

6.5 Turning the machine on and off

6.5.1 Electric heating

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

In some versions of the optical level is replaced by a green light (**3**): the light is indicates the proper water level of the boiler, slow flashes indicate the phase of water loading.

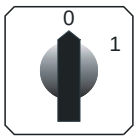


If there is no water (first installation or after boiler maintenance), it is necessary to fill the boiler in advance, so as to prevent overheating of the heating element.

Proceed as follows :

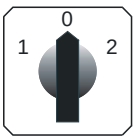
SWITCH

- Open the water supply tap.
- Using manual fill **(2)** fill the boiler with water until the optimal level is restored.
- Turn the switch to position "1" and wait for the machine to warm up completely.



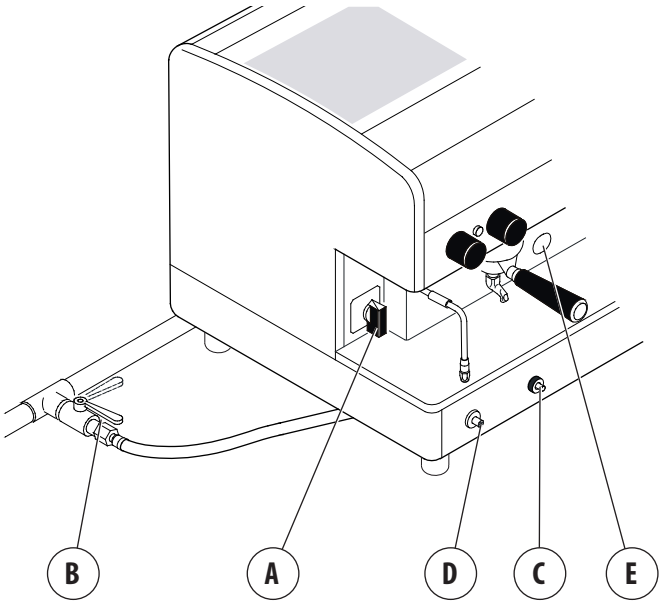
MAIN SWITCH

- Open the water supply tap.
- Turn the main switch to position "1" (electrical power supplied to the pump for automatic boiler filling and machine services) and wait for the boiler to be automatically filled with water;
- Turn the main switch to position"2" (full electrical power supplied, including the heating element in the boiler) and wait for the machine to warm up completely.



6.5.2 Gas heating (if gas system is present)

- Turn the main switch (**A**) to position 1;
- open the gas valve (**B**) on the mains;
- hold down the push button (**C**) and, at the same time, press the on button (**D**). Once the flame ignites, hold down knob (**C**) for a few seconds, to allow proper activation of the thermocouple;
- then check through the window (**E**) that the flame has ignited;
- wait for the operating pressure indicated on the pressure gauge to reach the working value of 1-1.2 bar;



6.5.3 Electric + gas heating (if gas system is present)

- Proceed as indicated in the previous paragraph;
- after checking that the flame has ignited, turn the main switch (**A**) to position 2. In this way the boiler heating element is powered and operating pressure will be reached more quickly;
- wait for the operating pressure indicated on the pressure gauge to reach the working value of 1-1.2 bar;

during the machine's warm-up phase (roughly 20 minutes), the negative pressure valve will release steam for a few seconds until the valve itself closes.
Do not operate the gas plant when the boiler is empty.

6.5.4 Turning off the machine

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

6.6 Water replacement

During the installation of the machine, the Qualified Technician must replace the water contained in the hydraulic circuits by following these steps:

- when installation is complete, the appliance has to be started, brought to the nominal working condition and left for 30 minutes in the "ready to operate" condition;
- afterwards, the appliance has to be turned off and emptied of the first water introduced in the whole hydraulic circuit, to eliminate possible initial impurities;
- then, the appliance must be once again loaded and brought to the nominal working conditions.
- after reaching the "ready to operate" condition, the following has to be performed:
  - for each coffee unit, carry out a continuous delivery, in order to release at least 0.5 litres of the coffee circuit. In the case of several dispensing points matched with the same exchanger/coffee boiler, divide the volume on the base of the number of the dispensing points;
  - release the whole volume of hot water inside the boiler (3 litres for 1GR, 6 litres for 2GR, 8 litres for 3GR, 11 litres for 4GR), by performing a continuous delivery from the appropriate nozzle. In the case of several dispensing points, divide the volume on the base of the number of the dispensing points;
  - continuously release steam for at least 1 minute for each steam dispensing point.

If the machine remains inactive for a time longer than 1 week, the Qualified Technician must renew 100% of the water contained in the hydraulic circuit, as indicated above.

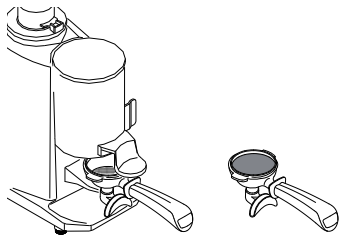
6.7 Preparing the machine

6.7.1 Grinding and dosing coffee

It is important to have a dosing-grinding device next to the machine with which to grind the coffee to use daily.

The grinding and the dosing of the coffee must be done according to that indicated by the manufacturer of the dosing-grinding device. The following points are also to be kept in mind:

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



6.7.2 Preparing the filter holder

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

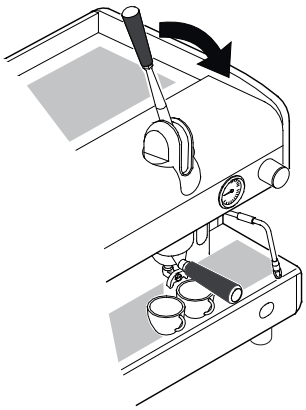
6.7.3 Work surface light On (if present)

To activate the light in the machine compartment, press the switch located under the control front panel.

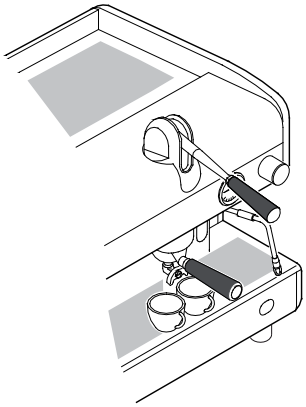
To switch the light off, select again the same switch.

6.8 Coffee dispensing

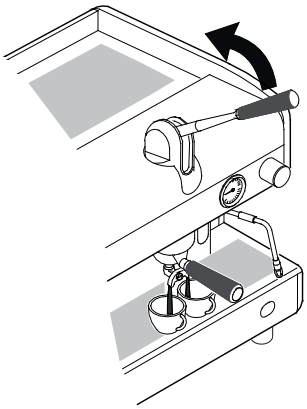
6.8.1 AL version



- Put the coffee cup under the dispensing spout
- pull the lever all the way down;



- wait for the short time of the coffee pre-infusion (3÷5 seconds);
- lift the lever until a certain resistance is felt, then release it;



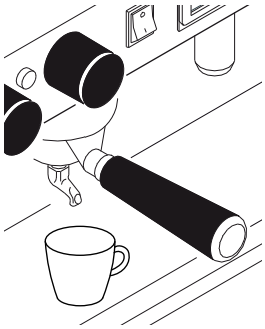
- wait until coffee delivery is complete.

Never perform the above actions without coffee in the filter or without the filter holder attached to the delivery group. The rapid upward movement of the lever may cause damage to the appliance, individuals or property.
Delivery time deepens on grinding and the amount of coffee in the filter holder.

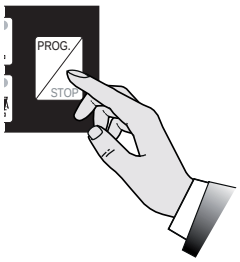
6.8.2 JUNIOR Version

PROGRAMMING

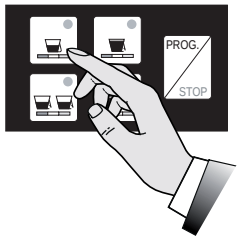
The machine is programmed by default. Should the coffee doses need to be modified, proceed as follows:



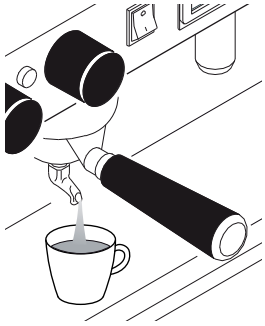
- Put the coffee cup under the dispensing spout
- press button PROG./STOP for at least 5 seconds, until all leds of the dose buttons are lit;

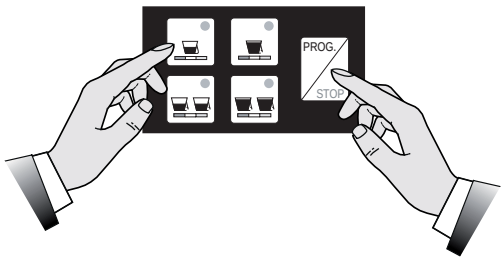


- press the wanted dose button, for example ;
- to confirm the dose, press button again or button PROG./STOP;



- repeat this operation for the other dose buttons;
- Programming will be terminated automatically after a few seconds.

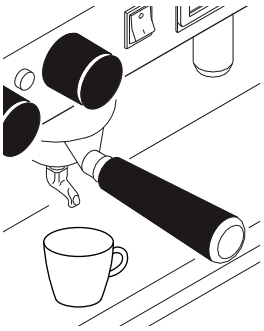




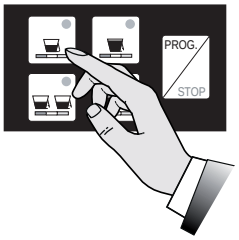
Programming of every dose must be carried out with ground coffee and not with previously used coffee dregs.

COFFE DISPENSING

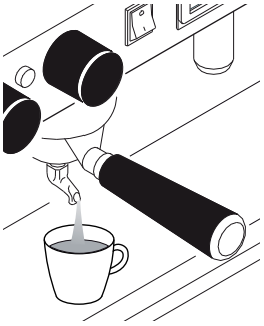
- Put the coffee cup under the dispensing spout



- Press the wanted dose button, for example and wait for the coffee to be dispensed (led switching on);



- to block the dispensing of coffee in advance, press button again or button ;

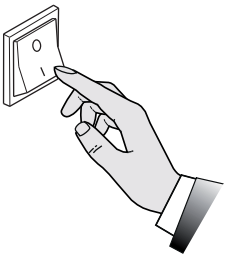


- in case of anomalies or blocking of the push/button panel, use the manual switch (see AEP version).

Do not remove the filter-holder from the delivery group during coffee dispensing

6.8.3 AEP version

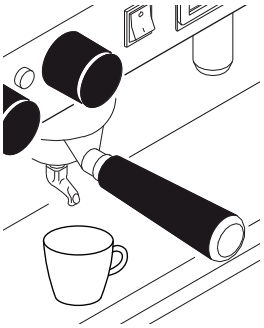
- Put the coffee cup under the dispensing spout
- Press the desired delivery switch. The delivery will begin, and it can be stopped using the same switch once the desired amount of coffee is obtained in the cup.



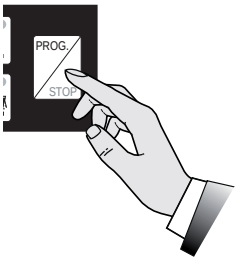
6.8.4 SAE version

PROGRAMMING

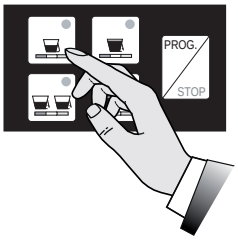
The machine is programmed by default. Should the coffee doses need to be modified, proceed as follows:



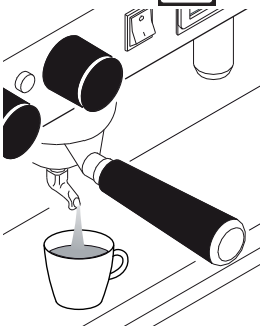
- Always programme the right hand push-button panel first. In this way all push-button panels get automatically programmed. If necessary, subsequently programme the others;



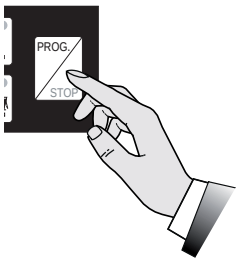
- position to ON programming lever **X** (see note * on next page) located under the right-hand body front panel;
- position the cup under the dispensing spout;



- press button for at least 5 seconds, until all leds of the dose buttons are lit;
- press the wanted dose button, for example ;



- to confirm the dose, press button ;
- repeat this operation for the other dose buttons;
- on completing the programming, return the programming lever **X** (see note * on next page) to the OFF position.

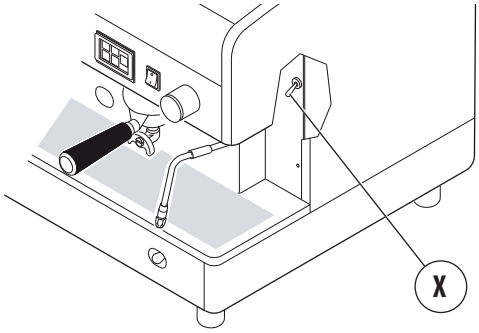


Programming of every dose must be carried out with ground coffee and not with previously used coffee dregs.

NOTE (*)

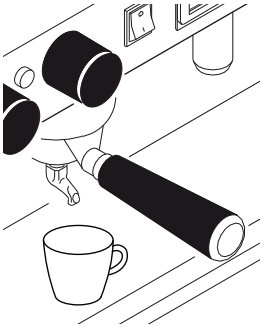
- In some models, programming lever **X** is not fitted.

  To enter the programming mode, press button PROG./STOP for a minimum of 5 seconds until all leds of the push-button panel are lit. To confirm the dose press either button PROG./STOP or the same dose button selected.
- In other models, to access programming it is necessary to use a special key switch.
- To exit programming it is sufficient to wait a few seconds.

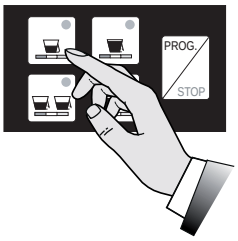


COFFE DISPENSING

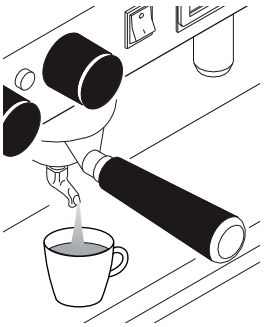
- Put the coffee cup under the dispensing spout



- press the desired dose key, for example and wait for the coffee to be dispensed (LEDs coming on);

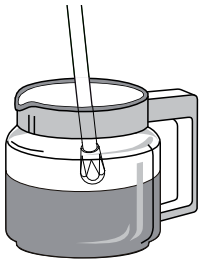


- to block the dispensing of coffee in advance, press button again or button PROG./STOP;
- in case of anomalies or blocking of the push/button panel, use the manual switch (see AEP version).

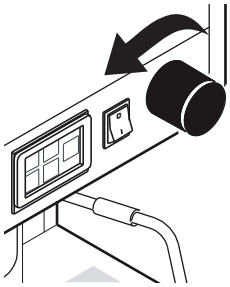


Do not remove the filter-holder from the delivery group during coffee dispensing

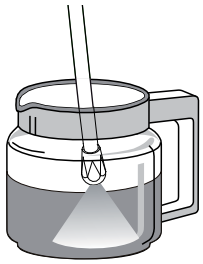
6.9 Dispensing of steam



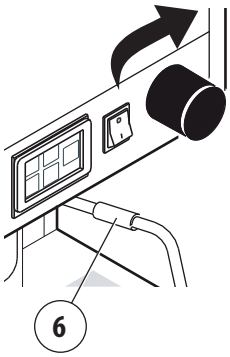
- Immerse the steam nozzle in the liquid to be heated;



- rotate the tap knob counter-clockwise;



- the quantity of steam will be proportional to the opening of the tap;



- to stop the dispensing, rotate the tap knob clockwise;

Carefully handle the steam spout through the specific scald-preventing rubber grip (6).
Avoid contact with the steam nozzles, do not direct your hands or other body parts towards the steam nozzle ends.

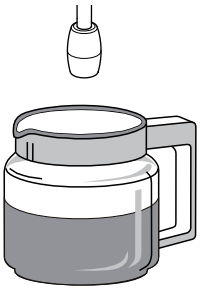
For optimal foaming, it is recommended to observe the following simple rules:

- heat only the amount of milk you intend to use; once heated, it will have to be completely poured from the jug and not heated again:
- foam the milk starting from a temperature of about 4 °C.

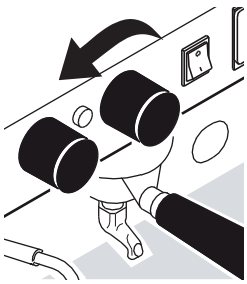
To keep the steam nozzle tips in perfect working order, it is advisable to carry out a brief dry delivery after each use. Keep the tips clean at all times using a cloth dampened in lukewarm water. The use of the steam dispensing point (steam nozzle), must always be preceded by condensation draining for at least 2 seconds.
Leave the steam nozzle immersed in the milk only for the heating time required.
Do not open the steam tap with the steam spout immersed in milk while the machine is off.

6.10 Manual dispensing of hot water

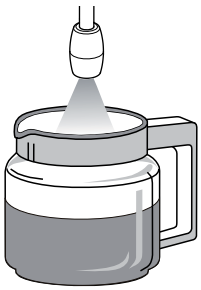
- Place the jug under the hot water nozzle;



- rotate the tap knob counter-clockwise;
- the delivery of hot water will be proportional to the tap's opening;



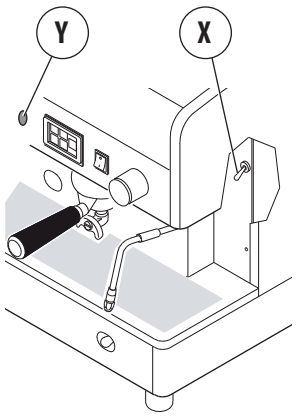
- to end the dispensing, rotate the tap's knob clockwise;



Avoid contact with the hot water nozzle, do not direct your hands or other body parts towards the hot water nozzle ends.

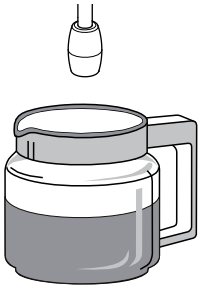
6.11 Automatic dispensing hot water

PROGRAMMING

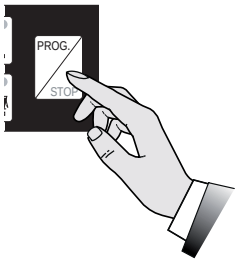


The machine is programmed by default. Should the doses need to be modified, proceed as follows:

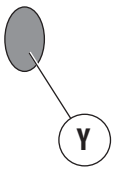
- Move the programming lever **X** (see note *) located under the body RH front panel, to the ON position;
- position the jug under the hot water spout;



- press button PROG./STOP for at least 5 seconds, until all leds of the dose buttons are lit;
- Press the hot water dispensing button (**Y**);

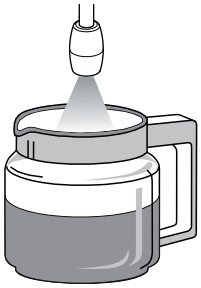


- to confirm the dose press button PROG./STOP;
- on concluding the programming, return the programming lever **X** (see note*) to the OFF position.

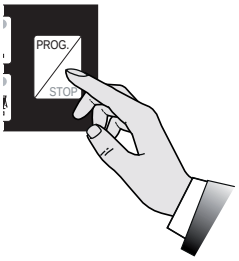


NOTE (*)

- In some models the programming lever **X** is not fitted; to enter the programming mode, press button PROG./STOP for at least 5 seconds, with all push-button panel leds switching on. To confirm the dose, press button PROG./STOP.

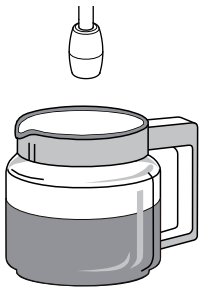


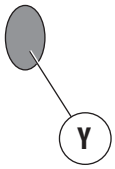
- In other models, to access programming it is necessary to use a special key switch.
- To exit programming it is sufficient to wait a few seconds.

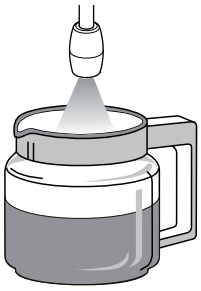


DISPENSING HOT WATER

- Place the jug under the hot water nozzle;
- Press the water button (**Y**) and wait for the dispensing of hot water to take place;
- to halt the dispensing in advance, press again the hot water dispensing button (**Y**) or press button PROG./STOP.



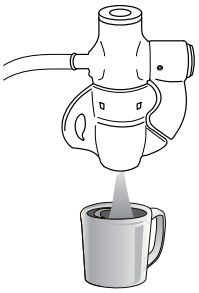




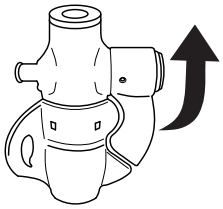
Avoid contact with the hot water nozzle, do not direct your hands or other body parts towards the hot water nozzle ends.

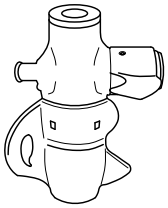
6.12 Dispensing of cappuccino (optional)

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



For warm milk without foam, lift the flap of the cappuccino maker upwards.
For better results, we suggest not to dispense directly into the coffee cup, but into a jug or pot, and to then pour the foamed milk on the coffee.
It is recommended to keep the cappuccino maker constantly clean according to the instructions of paragraph "7.5 Malfunctions and solutions." on page 43.

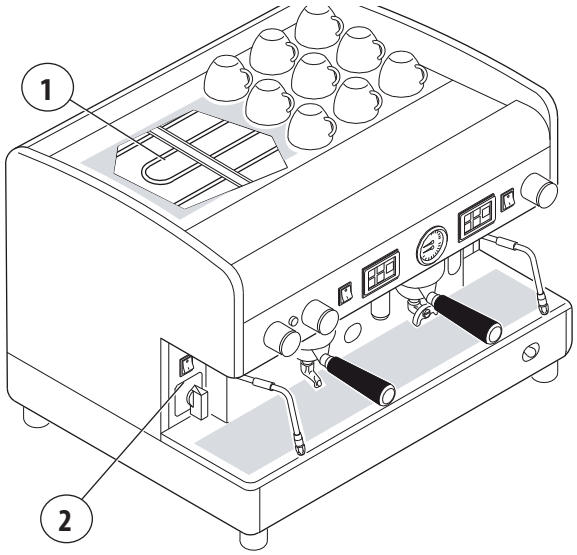




6.13 Cup warmer (optional)

The cup warmer device has the task of warming the cup prior to their use.

- Place the cups on the top shelf (**1**) of the coffee machine;
- activate the electrical resistor through switch (**2**).



For safety reasons it is advisable not to place cloths or other objects on the cup heater surface to keep the machine from overheating.

6.14 Suggestions on how to obtain a good cup of coffee

Wash daily the filters and filter carrier as instructed in Par. 7.6.3 on page 45. Failure perform this operation will compromise the quality of the coffee dispensed.

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

If the taste of chlorine in the water is particularly strong, a special filter should be installed.

Do not to store large amounts of coffee beans. If the type of coffee is changed, contact the Manufacturer's Qualified Technician for the water temperature and grind adjustment.

After the machine has not been used for a certain period of time (2-3 hours) carry out a few dry runs. Be sure to carry out regular cleaning and maintenance.

7. MAINTENANCE AND CLEANING

7.1 Safety precautions

The following residual risks are present during the maintenance and cleaning of the machine and cannot be eliminated:

	Electrical hazard: The maintenance and cleaning operations are subject to the behavioural safety rules: • do not carry out the maintenance with the machine in operation; • do not soak the machine in water; • do not spill liquids on the machine or use water jets for cleaning; • do not to allow the maintenance and cleaning operations to be carried out by children or incapacitated people; • 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.
	Danger of high temperature: During the cleaning operations, pay attention to the parts of the machine that can become overheated. • avoid contact with the dispensing group and water spouts; • do not expose your hands or other body parts to the coffee, steam, or hot water spouts.

Perform only the maintenance and cleaning operations described in this manual.
All maintenance and cleaning operations not indicated in this document must be performed only and exclusively by the Manufacturer's Qualified Technician.
All maintenance operations must be carried out after disconnecting the power supply, water supply, and after the complete cooling of the machine.
If the problem cannot be solved, turn the machine off and call the Manufacturer's Qualified Technician. Do not attempt any sort of repairs.
The de scaling of the machine must be carried out by the Manufacturer's Qualified Technician to ensure that such operation does not lead to release of hazardous materials for food use.

Any unauthorised tampering with any parts of the machine renders any warranty null and void.

7.2 DPI characteristics

During maintenance and cleaning of the machine, the following PPE are required:

	Gloves: For the protection of all the machine parts in contact with food (filter holders, filters, etc.).

7.3 Periodic Maintenance

Besides carrying out the following Maintenance activities with the specified frequency, ask the Qualified Technician to perform a general check of the machine at least once a year.

Component	Type of intervention	Weekly	Monthly	Quarterly
GAUGE	Keep the boiler pressure between 0.8 and 1.4 bar.	X		
GAUGE	Periodically check water pressure during coffee delivery: check the pressure indicated on the gauge, which must be in the range 8 to 9 bar.		X	
FILTERS and PORTAFILTERS	Check the condition of the filters. Check for any damage on the edge of the filters and check whether any coffee grounds settle in the coffee cup and replace filters and/or filter holders, as required.		X	
GRINDER-DOSER	Check the ground coffee dose (between 6 and 7 grams per time); check the degree of grinding. The grinders must always have sharp cutting edges. Their deterioration is indicated by the presence of too much powder in the grounds. We recommend calling the Qualified Technician to replace the flat grinders after every 400/500 kg of coffee. For conical grinders, replace every 800/900 kg.		X	
WATER FILTER SOFTENER	Replace the water filter or softener regeneration cartridge with the frequency specified by the manufacturer.		X	
GAS SYSTEM	Check for any gas leaks in the system passing a soapy solution on the pipes.		X	
BOILER	Request the intervention of the Technical Assistance at least every three months to carry out the replacement of the water in the boiler.			X

Problems to the components highlighted in grey require shutting down the machine and the intervention of the Qualified Technician.

7.4 Maintenance after a brief machine inactivity

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

When reactivating the machine after this period, the Qualified Technician must change completely the water contained in the hydraulic system, as specified in paragr. “6.6 Water replacement" on page 35.

Furthermore, all operations envisaged for the periodic Maintenance must be carried out, see previous paragraph.

7.5 Malfunctions and solutions.

Problem	Cause	Action
MACHINE LACKING POWER	The machine is off.	Turn on the machine.
NO WATER IN BOILER	The water supply tap is closed.	Open the water supply tap.
TOO MUCH WATER IN THE BOILER	Malfunction of the electrical system or hydraulic system.	Turn off the machine and request the Technical Assistance.
STEAM DOES NOT COME OUT OF THE STEAM SPOUTS	• The nozzle sprayer is clogged. • The machine is off.	• Clean the steam nozzle sprayer. • Turn on the machine.
STEAM MIXED WITH WATER COMES OUT OF THE STEAM SPOUTS	Malfunction of the electrical system or hydraulic system.	Turn off the machine and request the Technical Assistance.
NO DISPENSING	• The tap of the water mains is shut. • Coffee is ground too fine.	• Open the tap of the water mains. • Adjust the grinding of the coffee.
WATER LEAKS FROM THE MACHINE	• The pad does not drain. • The drain pipe is broken or detached or the water flow is obstructed.	• Check the sewer drain. • Check and restore the connection of the drain pipe to the pad.
COFFEE IS TOO HOT or TOO COLD	Malfunction of the electrical system or hydraulic system.	Turn off the machine and request the Technical Assistance.
COFFEE IS BEING DISPENSED TOO QUICKLY	Coffee is ground too coarsely	Adjust the grinding of the coffee.
COFFEE IS BEING DISPENSED TOO SLOWLY	Coffee is ground too finely.	Adjust the grinding of the coffee.
WET COFFEE GROUNDS	• Dispensing group is dirty. • The delivery unit is too cold • Coffee is ground too finely. • The coffee is too old	• Wash the group with the blind filter • Wait for the group to heat up completely • Adjust the grinding of the coffee. • Replace with fresh coffee
THE PRESSURE GAUGE INDICATES AN UNACCEPTABLE PRESSURE	Hydraulic system failure	Turn off the machine and request the Technical Assistance.
GROUNDS IN CUP	• The filter holder is dirty. • The filter holes are worn. • The coffee is not ground evenly.	• Clean the filter holder. • Replace the filter. • Adjust the grinding suitably.
THE CUP IS DIRTY WITH COFFEE SPURTS	• Coffee is ground too coarsely • The filter's edge is damaged	• Adjust the grinding of the coffee. • Replace the filter.
• THE LEDs OF ALL PUSH-BUTTON PANELSANTIERE LAMPEGGIANO (versione SAE) • TIME-OUT LED SWITCH ON (AEP version)	After a few minutes the water automatic charging locks. • The device is in time-out. • Water from mains missing.	• Turn the machine off and then back on. • Open the water supply tap.
• THE COFFEE IS NOT DISPENSED EVENLY • THE COFFEE DOSE IS NOT CORRECT • THE LED OF THE DOSE BUTTON FLASHES	Coffee is ground too finely.	Adjust the grinding of the coffee.
COFFEE DISPENSING ONLY VIA THE MANUAL BUTTON	Fault in the electronic system.	Turn off the machine and request the Technical Assistance.
SHUTDOWN OF THE ELECTRONIC SYSTEM	Malfunction of the electrical system or hydraulic system.	Turn off the machine and request the Technical Assistance.

Problem	Cause	Action
THE PUMP LEAKS WATER	Pump malfunction.	Turn off the machine and request the Technical Assistance.
THE MOTOR STOPS SUDDENLY OR THE THERMAL PROTECTOR INTERVENES DUE TO OVERLOAD	Pump malfunction.	Turn off the machine and request the Technical Assistance.
THE PUMP FUNCTIONS BELOW NOMINAL CAPACITY	Pump malfunction.	Turn off the machine and request the Technical Assistance.
THE PUMP IS NOISY	Pump malfunction.	Turn off the machine and request the Technical Assistance.

Problems highlighted in grey require that the machine be switched off and the Manufacturer's Qualified Technician to be called.

7.6 Cleaning operations

7.6.1 General instructions

For perfect hygiene and efficiency of the unit, a few simple cleaning tasks are required. The indications given here are applicable for normal use of the coffee machine. If the machine is used continuously, then cleaning should be performed more frequently.

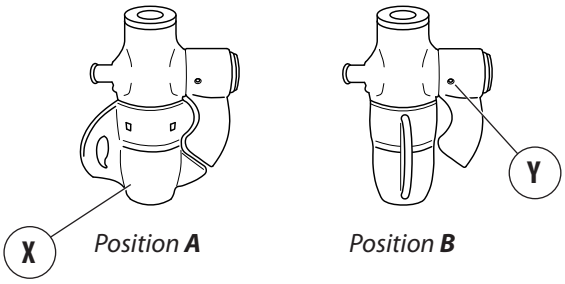
Do not use alkaline detergents, solvents, alcohol or aggressive substances. The used products/detergents have to be suitable for this purpose and must not corrode the materials of the hydraulic circuits.
Do not use abrasive detergents which may scratch the surface of the body.
Always use perfectly clean and hygienic cloths for cleaning.
For washing the filters, filter holders and all machine components, use detergents supplied by the Manufacturer or specific products for cleaning professional coffee machines.

Cleaning	Daily	Weekly
Cappuccino maker: Clean at least once a day or more often in the case of a continued use of the cappuccino maker, following the instructions of par. 7.6.2 on page 45.	X	
Body and Grilles: Clean the panels of the body with a cloth dampened in lukewarm water. Remove the drip tray and cup holder grille and wash with hot water.	X	
Filter and filter holder: Wash the filters and filter holders daily and weekly, as indicated in par. 7.6.3 on page 45.	X	X
Steam spout: Keep the spout clean at all times using a cloth dampened in lukewarm water. Check and clean the ends of the spout, clearing the steam outlet holes with a small needle. Weekly wash as described in par. 7.6.6 on page 46.	X	X
Dispensing group: Wash the dispensing unit following the instructions of par. 7.6.4 on page 45. Carry out an internal cleaning on a weekly basis, as specified in par. 7.6.5 on page 45 .	X	X
Grinder-dispenser and Hopper Clean the hopper and the dispenser inside and out with a cloth dampened with warm water. When finished, dry all parts thoroughly.		X

7.6.2 Cappuccino-maker wash

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

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

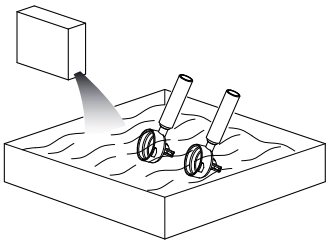


Clean the cappuccino maker after each continuous use and at least once a day.

7.6.3 Filter and filter-holder cleaning

Daily:

- Soak the filter and filter-holder in hot water overnight so that the fatty coffee deposits can dissolve;
- rinse with lukewarm water.



Weekly:

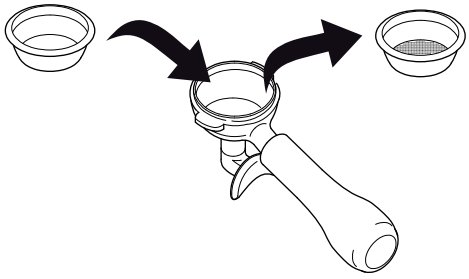
- Use a screwdriver to detach the filter from the filter holder;
- Soak the filter and filter holder in warm water and cleaning agent for 10 minutes.
- rinse with lukewarm water.

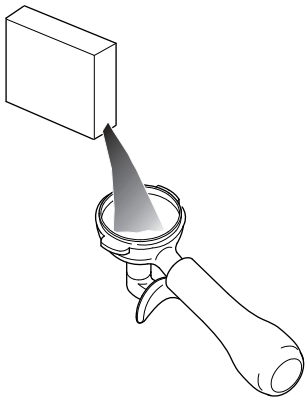
Caution: Only immerse the filter holder cup, avoid soaking the handle in water.
The detergent must be diluted in cold water in the doses indicated on the package (see manufacturer).

7.6.4 Washing of dispensing unit (excluding AL version)

Wash the dispensing units daily, as specified hereunder:

- From the filter carrier, remove the filter and fit a blind filter (see spare parts);



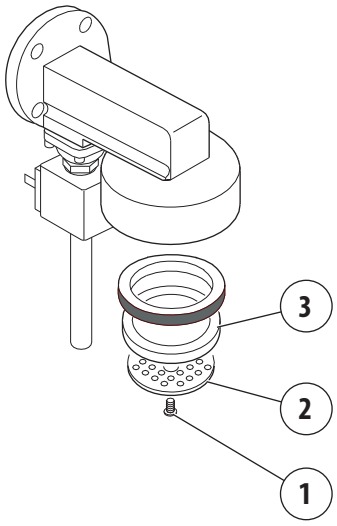


- Pour the specific detergent (see spares) in the filter carrier with blind filter and hook it to the dispensing unit;
- command some dispensing cycles until clean water will come of the drain;
- remove the filter carrier from the unit and carry out at least one dispensing cycle so as to eliminate the detergent residue.
- Remove the blind filter from the filter carrier, replacing it with the original one.

Do not wash the unit in case of the AL version.

7.6.5 Perforated disk and containment ring cleaning

Weekly perform the cleaning of the Perforated disk and containment ring in the following way:

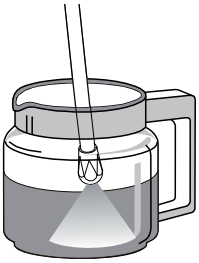


- Loosen the screw (**1**);
- remove the perforated disk (**2**) and the containment ring (**3**);
- carefully wash the two components with hot water;
- replace perforated disk and containment ring to its original position by locking everything with the screw.

7.6.6 Cleaning the steam spout

Clean the steam spout once a week as follows:

- Immerse the spout in a jug with water and a specific detergent according to manufacturer's instructions;
- heat the solution with the steam of the spout;
- let the spout cool off keeping it immersed in the solution for at least 5 minutes to allow the detergent to rise inside the spout by cooling effect;
- repeat the operation 2 or 3 times until milk is delivered.



8. SPARE PARTS

Machine components and/or parts must be replaced only by the Manufacturer's Qualified Technicians.

The User must not replace the components and/or parts of the machine.

9. DECOMMISSIONING

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

The commissioning of the machine after this period must be performed only by the Manufacturer's Qualified Technician.

The User must not perform decommissioning after long time and/or commissioning of the machine.

10. DISMANTLING

The dismantling of the machine must be performed by the Manufacturer's. Qualified Technician.

11. DISPOSAL

11.1 Information for disposal

Only for the European Union and the European Economic Area.

This symbol indicates that the product cannot be disposed of with household waste, according 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 similar product, or an authorized collection site for recycling waste electrical and electronic equipment (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 potentially hazardous substances that are generally associated with this kind of waste.

Your cooperation in the correct disposal of this product will contribute to the effective usage of natural resources and avoid incurring the administrative sanctions provided by law. For more information about recycling this product, contact your local authorities, the body responsible for waste collection, an authorized dealer, or your household waste disposal service.

To dispose of the machine, it is advisable to refer to the Manufacturer's Qualified Technician.

11.2 Environmental information

Inside the machine there is a button lithium battery required for the storage of the data that is placed in the electronic card.

Dispose of the battery in accordance with current local regulations.

12. GLOSSARY

This chapter lists uncommon terms or terms with different meaning from the ordinary.

Below is an explanation of the abbreviations used and the meaning of the pictograms to indicate the operator qualification and the machine status; their use allows to quickly and uniquely provide the necessary information for proper use of the machine in safe conditions.

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.

User

The person in charge of operating, servicing and cleaning the machine indicated in this manual.

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 Protection Equipment (PPE)

Clothing worn or equipment held by the person for the protection of health or safety.

Intended use

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

Manufacturer's Qualified Technician

A specialist, specially trained and qualified to make the connection, installation and assembly of the machine; use special equipment (hoists, forklifts, etc.); perform routine or unscheduled maintenance which is particularly complicated or potentially dangerous if performed by the user.

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 safety devices on the machine.

Residual risk

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

Safety component:

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

13. ALPHABETICAL INDEX OF TOPICS

A

Absorbed power 32
AL group 36
Automatic hot water 39

B

Blind filter 45

C

Cappuccino maker 40
Cappuccino maker cleaning 45
Cappuccino maker wash 45
CE - mark 32
CE nameplate 32
Coffee - dispensing 36
Coffee grinding 35
Commissioning 33
Cup heater 40
Customer service 30

D

Decommissioning the machine 46
Dichiarazione di Conformità CE 25
Dispensing group wash 45

E

Electromagnetic emissions 34
Emissions 33
Environmental information 46

F

Filter and filter-holder wash 45

G

Gas - heating 34
Glossary 47
Glossary and pictograms 29
Guarantee 29

I

Identification of the machine 30
Installation 32
Instructions Manual - Update 28
Intended use 30
Internal battery 46

M

Machine cleaning 44
Machine dismantling 46
Machine disposal 46
Machine identification 32
Machine operation 33
Machine storage 32
Machine turn-off 34
Maintenance and cleaning 41
Make/Model of the machine 32
Malfunctions and solutions 43
Manual hot water 39

P

Perforated disk 45
Perforated disk containment ring 45
Periodic maintenance 42
Pictograms 29
PPE - Protective equipment 41

S

Safety functions 33
Safety precautions 33
Solutions 43
Sound emissions 33
Spare parts 46
Steam 38

T

Technical data 32
Tips 40
Turning the machine on 34

U

User training 33

V

Version AEP 31
Version AL 31
Version JUNIOR 36
Version SAE 31
Vibration 33
Voltage 32

W

Washing of steam spout 46

MACHINE À CAFÉ ESPRESSO

Manuel d'utilisation et d'entretien Instructions pour l'utilisateur

Français

Table des matières

1. INTRODUCTION 50
   1.1 Ligne directrice de lecture du manuel 50
   1.2 Conservation du manuel 50
   1.3 Méthodologie de mise à jour du manuel d'instructions 50
   1.4 Destinataires 51
   1.5 Glossaire et pictogrammes 51
   1.6 Garantie 51
   1.7 Service clients 52
2. IDENTIFICATION DE LA MACHINE 52
   2.1 Marque et désignation du modèle 52
   2.2 Description générale 52
   2.3 Destination d'usage 52
   2.4 Illustration de la machine 53
   2.5 Données et marquage CE 54
3. CONSERVATION 54
4. INSTALLATION 54
5. MISE EN SERVICE 55
6. FONCTIONNEMENT 55
   6.1 Consignes de sécurité 55
   6.2 Niveau de formation et d'information requis de l'utilisateur 55
   6.3 Fonctions de sécurité 55
   6.4 Émissions 55
   6.5 Allumage et extinction 56
   6.6 Renouvellement de l'eau 57
   6.7 Prédisposition de la machine 57
   6.8 Distribution du café 58
   6.9 Fourniture de vapeur 60
   6.10 Distribution manuelle d'eau chaude 61
   6.11 Distribution automatique d'eau chaude 61
   6.12 Distribution de cappuccino (en option) 62
   6.13 Chauffe-tasses (en option) 62
   6.14 Conseils pour obtenir un bon café 62
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE 63
   7.1 Consignes de sécurité 63
   7.2 Caractéristiques des EPI 63
   7.3 Entretien périodique 64
   7.4 Entretien après une brève période d'inactivité 64
   7.5 Dysfonctionnements et solutions 65
   7.6 Opérations de nettoyage 66
8. PIÈCES DE RECHANGE 68
9. MISE HORS SERVICE 68
10. DÉMANTÈLEMENT 68
11. ÉLIMINATION 68
   11.1 Informations sur l'élimination 68
   11.2 Informations environnementales 68
12. GLOSSAIRE 69
13. INDEX ALPHABÉTIQUE DES THÈMES 70

1. INTRODUCTION

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

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

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

Conserver ce manuel soigneusement et en lieu sûr. En cas de perte, demandez-en une copie au fabricant.

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

Les instructions, dessins et documents contenus dans ce manuel sont de nature technique. Ils appartiennent au fabricant et ne peuvent pas être reproduits en aucune façon, ni en totalité ni en partie.

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

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

1.1 Ligne directrice de lecture du manuel

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

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

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

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

ABRÉVIATIONS

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

UNITÉ DE MESURE

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

PICTOGRAMMES

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

- des risques pour la sécurité de l'utilisateur
- des blessures, éventuellement graves, vis-à-vis de l'utilisateur de la machine (voire dans certains cas la mort)
- perte de la garantie contractuelle
- déclinaison des responsabilités du fabricant.

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

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

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

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

1.2 Conservation du manuel

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

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

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

Le fabricant, sur demande de l'utilisateur, peut fournir des copies supplémentaires du manuel d'instructions de la machine.

1.3 Méthodologie de mise à jour du manuel d'instructions

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

De plus, en cas de modifications substantielles à la machine déjà installée impliquant la modification d'un ou plusieurs chapitres du manuel d'instructions, il relèvera de la responsabilité du fabricant d'envoyer aux utilisateurs les chapitres concernés par la modification ou la révision de l'ensemble du manuel.

Il relève de la responsabilité de l'utilisateur de remplacer l'ancien document par le nouveau révisé.

Le fabricant est responsable des descriptions en langue italienne. Les éventuelles traductions ne pouvant pas être intégralement vérifiées, l'utilisateur est invité, en cas d'incohérence, de se référer à la version en langue italienne. Il peut également contacter le fabricant qui apportera les modifications nécessaires.

Si le manuel devient illisible ou dans tous les cas difficiles à consulter en raison de son état, l'utilisateur devra demander une nouvelle copie au fabricant avant d'effectuer toute intervention sur la machine.
Il est absolument interdit de retirer ou de réécrire certaines parties du manuel.
Les instructions, les dessins et la documentation contenus dans ce document sont de nature confidentielle et de la stricte propriété du fabricant. Ils ne peuvent en aucun cas être reproduits, en tout ou en partie, sans autorisation préalable du fabricant.
L'utilisateur est tenu de respecter les instructions figurant dans ce manuel.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'inconvénient susceptible de se produire suite à une mauvaise utilisation de ces recommandations.

1.4 Destinataires

Le manuel en question est adressé à l'utilisateur de la machine, soit la personne chargée de la faire fonctionner, de l'entretenir et de la nettoyer conformément aux indications de ce document.

QUALIFICATION DES DESTINATAIRES DE LA MACHINE

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

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

L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou bien qui manquent d'expérience ou de connaissance, à moins qu'elles ne bénéficient, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil.

1.5 Glossaire et pictogrammes

Ce paragraphe dresse la liste des termes non communs ou dans tous les cas ayant un sens différent de l'ordinaire.

Les abréviations utilisées sont indiquées ci-dessous, ainsi que la signification des pictogrammes indiquant le niveau de qualification de l'opérateur et l'état de la machine. Leur utilisation permet de fournir rapidement et de manière univoque les informations nécessaires pour une bonne utilisation de la machine en toute sécurité.

1.5.1 GLOSSAIRE

Utilisateur

La ou les personnes chargées de l'exploitation, de l'entretien et du nettoyage de la machine indiquée(s) dans ce manuel.

Technicien agréé par le fabricant

Personne spécialisée, spécialement formée et habilitée à procéder au branchement, à l'installation et au montage de la machine, ainsi qu'à utiliser des équipements spéciaux (systèmes de levage, chariots élévateurs, etc.), à effectuer les interventions d'entretien ordinaire et extraordinaire particulièrement complexes ou potentiellement dangereuse ne pouvant pas être effectuées par l'utilisateur en accordant une attention particulière aux aspects de sécurité et d'hygiène.

Tous les autres termes du glossaire sont indiqués au Chap. «12. GLOSSAIRE» à la page 69.

1.5.2 PICTOGRAMMES

PICTOGRAMME	DESCRIPTION
	Danger électrique
	Danger haute température
	Utilisation obligatoire des gants de protection
	Lecture obligatoire de la documentation

1.6 Garantie

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

1.7 Service clients

2. IDENTIFICATION DE LA MACHINE

2.1 Marque et désignation du modèle

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

Quelques-unes des données d'identification de la machine sont fournies ci-dessous.

2.2 Description générale

La machine décrite dans ce manuel dispose de composants mécaniques, électriques et électroniques dont l'action combinée permet de réaliser des boissons à base de lait, café et eau.

Ce produit est fabriqué conformément aux directives, règlements et normes de la Communauté européenne figurant dans la Déclaration de conformité accompagnant la machine.

La machine est conçue et construite pour fonctionner uniquement après avoir été correctement raccordée au circuit d'eau courant et au circuit d'électricité, et doit être installée à l'abri des agents atmosphériques.

2.3 Destination d'usage

Cette machine à café espresso est destinée à la préparation de boissons chaudes, tels que le thé, cappuccino, café long ou serré, café espresso, etc.

La machine n'est pas destinée à un usage domestique.

La machine peut être utilisée dans toutes les conditions de fonctionnement prévues, figurant et décrites dans ce présent document. Tout autre usage doit être considéré comme dangereux.

USAGES PERMIS

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

Toutes les utilisations non spécifiquement mentionnées dans ce manuel sont interdites et doivent être expressément autorisées par le fabricant.

USAGES PRÉVUS

La machine est conçue exclusivement pour une utilisation professionnelle.

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

CONTRE-INDICATIONS D'USAGE

La machine ne doit pas être utilisée :

- Pour des utilisations autres que celles indiquées au paragraphe 2.3, pour des usages différents ou non mentionnés dans ce manuel
- Avec l'utilisation de produit différent de ceux indiqués dans ce manuel
- Avec des dispositifs de sécurité exclus ou non fonctionnels.

UTILISATION ERRONÉE DE LA MACHINE

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

USAGES NON PRÉVUS

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

SÉCURITÉS GÉNÉRALES

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

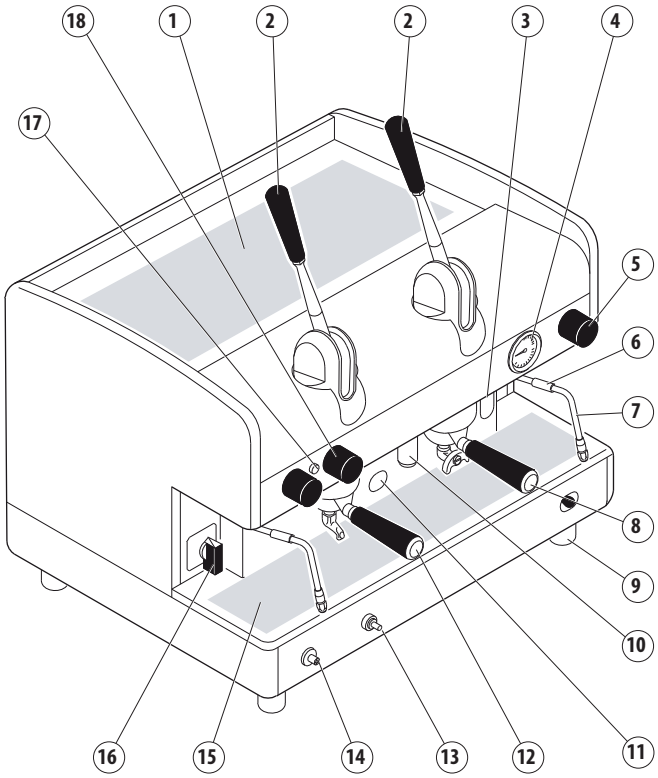
L'utilisateur doit savoir comment fonctionne tous les dispositifs de la machine.

Il doit également avoir entièrement lu ce manuel.

Les travaux d'entretien doivent être effectués par des techniciens qualifiés après avoir opportunément préparé la machine à l'intervention.

La modification ou substitution non autorisée d'une ou plusieurs parties de la machine, l'utilisation d'accessoires modifiant l'usage et l'utilisation de matériaux autres que ceux recommandés dans ce manuel peuvent être cause d'accidents.

Version AL



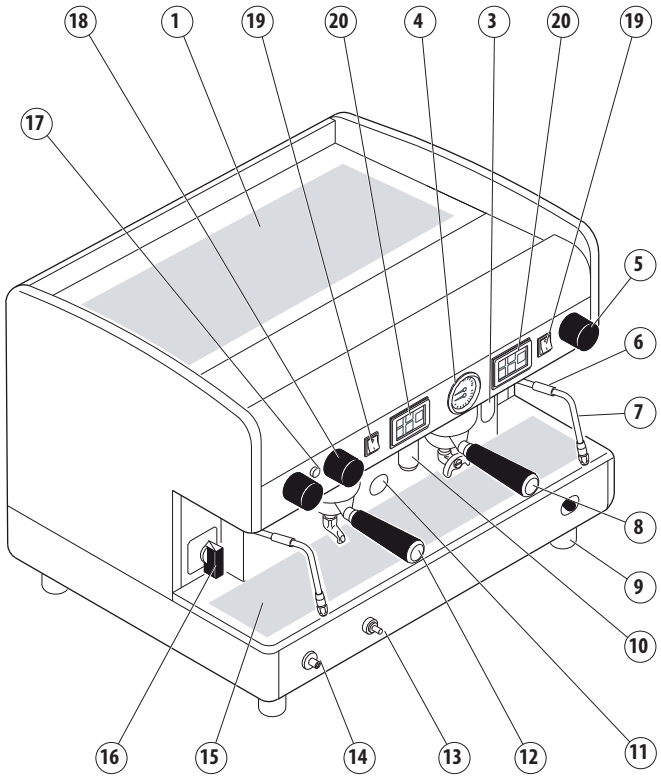
2.4 Illustration de la machine

1. Plan du chauffe-tasses.
2. Groupes à levier.
3. Niveau optique d'eau dans le chauffe-eau (**).
4. Manomètre.
5. Manette vapeur.
6. Protection anti-brûlure
7. Tuyau sortie vapeur
8. Porte-filtre 2 tasses.
9. Pied réglable.
10. Tuyau sortie eau chaude
11. Fenêtre du brûleur à gaz (*).
12. Porte-filtre 1 tasse
13. Sécurité gaz (*).
14. Touche allumage du gaz (*)..
15. Grille porte-tasses.
16. Interrupteur d'allumage
17. Voyant lumineux allumage machine.
18. Manette eau chaude.
19. Interrupteur distribution manuelle
20. Clavier

(*) Dispositif en option.

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

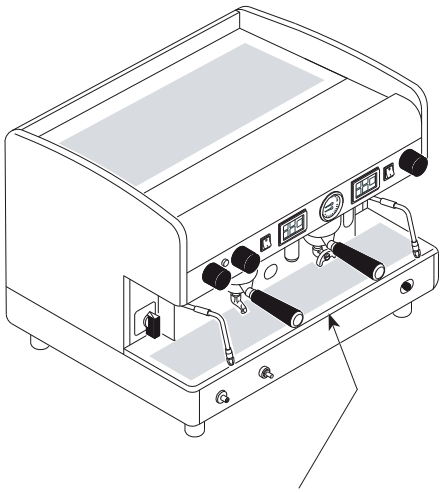
Version AEP - SAE



2.5 Données et marquage CE

Les données techniques de la machine sont indiquées dans le tableau suivant :

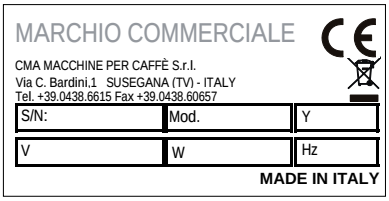
TABLEAU DONNÉES TECHNIQUES	JUN	1GR	COMPACT	2GR	3GR	4GR
Voltage (V)	120 230-400 240	120 230-400 240	120 230-400 240	120 230-400 240	230-400 240	230-400 240
Fréquence (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Puissance max (kW)	2,4 kW	2,4/3,1/3,3	3,1	3,1/3,9/4,2	5,6/6,0	6,6/7,1
Chaudière (l)	5	6/8	7	10,5/14	17/21	23
Tarage soupape de sécurité	1,9 bar					
Pression de fonctionnement du chauffe-eau	0,8 - 1,4 bars					
Pression d'eau d'alimentation	1,5 - 5 bars MAX					
Pression de distribution du café	8 - 9 bars					
Température ambiante de fonctionnement	5 - 40°C 95° H.R.MAX					
Niveau de pression acoustique	< 70 dB					



La plaque CE est apposée sur le socle du châssis, sous le bac d'évacuation

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

La plaque CE est apposée à la base du châssis, sous le bac d'évacuation, et contient les données d'identification de la machine. Un exemple de plaque signalétique est fourni ci-après :



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

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

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

Il est interdit de retirer ou d'endommager la plaque signalétique. En cas de détérioration ou de perte, procéder immédiatement à son remplacement en contactant exclusivement le fabricant de la machine.

3. CONSERVATION

La conservation de la machine est effectuée par le fabricant ou le distributeur.

4. INSTALLATION

L'installation de la machine doit être effectuée exclusivement par un technicien qualifié du fabricant.

Lors de l'installation de la machine, le Technicien Qualifié fait le renouvellement des opérations de l'eau contenue technique complète dans les circuits hydrauliques.

La base du support de la machine doit être parfaitement de niveau et sans irrégularités.

L'installation électrique doit être équipée d'un interrupteur différentiel approprié de 30 mA.

5. MISE EN SERVICE

La mise en service de la machine doit être effectuée exclusivement par un technicien qualifié du fabricant.

6. FONCTIONNEMENT

6.1 Consignes de sécurité

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

Ces risques dits résiduels sont liés aux pièces de la machine susceptibles de présenter un danger pour l'utilisateur en cas de mauvais usage ou en cas d'erreur d'appréciation ou de désactivation, sans tenir compte des prescriptions figurant dans ce manuel.

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

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

	Danger électrique : L'usage d'un appareil électrique doit être conforme aux normes comportementales de sécurité : • ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides • ne pas utiliser l'appareil avec les pieds nus • ne pas utiliser de rallonges dans des pièces présentant une douche ou dans une salle de bains • ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil • Le câble d'alimentation de l'appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre la machine et s'adresser exclusivement au technicien qualifié. • ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.) • ne pas accéder à l'intérieur de la machine • ne pas renverser de liquide sur la machine • ne pas laisser l'appareil à la porté des enfants ou personnes incompétentes.
	Danger haute température : Certaines parties de la machine peuvent atteindre des températures élevées : • éviter tout contact avec le groupe de distribution, le dispositif de chauffage du porte-filtre et les lances d'eau, de vapeur et l'autosteamer • ne jamais exposer les mains ou autres parties du corps en direction des terminaux de distribution de vapeur, d'eau chaude ou de lait.

6.2 Niveau de formation et d'information requis de l'utilisateur

Toutes les personnes préposées à l'utilisation de la machine l'équipement doivent être correctement formées et informées sur son fonctionnement et sur les risques résiduels présents durant le fonctionnement.

L'utilisateur doit être en mesure d'appliquer toutes les bonnes pratiques en matière de respect des principes d'hygiène alimentaire.

Les enfants doivent être surveillés pour contrôler qu'ils ne jouent pas avec la machine.

Toute altération non autorisée d'une partie quelconque de la machine fait déchoir la garantie.

6.3 Fonctions de sécurité

L'utilisateur s'engage à immédiatement informer le fabricant s'il constate un vice caché ou défaut de fonctionnement de la machine, systèmes de sécurité et de toute situation dangereuse.
En cas d'anomalie du circuit gaz (si prévu) demander l'assistance du technicien qualifié.
Le circuit gaz (si prévu) doit être désactivé durant les longues périodes d'inactivité de la machine (période nocturne ou fermeture du local).
Il est strictement interdit d'apporter des modifications de toute nature à la machine et à son fonctionnement, ainsi qu'au présent document.

Faire exécuter régulièrement l'entretien périodique et le contrôle de tous les dispositifs de sécurité par un technicien qualifié.

6.4 Émissions

VIBRATIONS

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

ÉMISSIONS SONORES

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

Si la machine émet des bruits inhabituels, en avertir le fabricant.

ENVIRONNEMENT ÉLECTROMAGNÉTIQUE

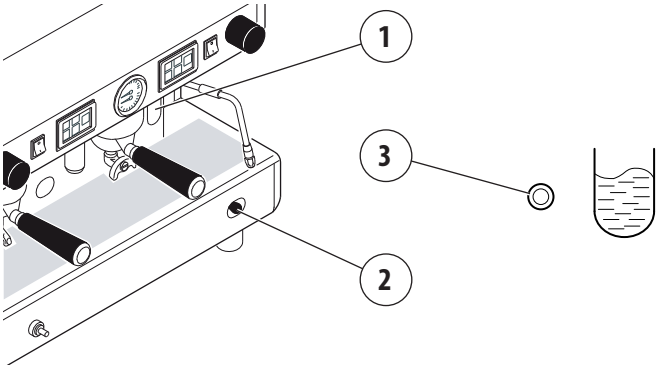
La machine est conçue pour fonctionner correctement en environnement électromagnétique de type industriel, dans la mesure où elle rentre dans les limites d'émissions et d'immunité prévues par la réglementation en vigueur.

6.5 Allumage et extinction

6.5.1 Chauffage électrique

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

Sur certains modèles, le niveau optique est remplacé par un voyant vert (**3**): l'allumage du voyant signale qu'il faut régler le niveau d'eau de la chaudière, tandis que le clignotement lent indique la phase de remplissage de l'eau.

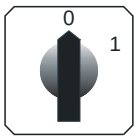


En cas de manque d'eau (première installation ou suite à des opérations d'entretien de la chaudière), il est nécessaire d'effectuer au préalable un remplissage de la chaudière, de façon à éviter la surchauffe de la résistance.

Procéder de la façon suivante :

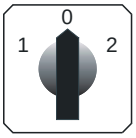
INTERRUPTEUR

- Ouvrir le robinet d'eau du réseau de distribution ;
- en agissant sur le remplissage manuel **(2)** remplir la chaudière d'eau jusqu'au rétablissement du niveau optimal.
- Placer l'interrupteur sur la position "1" et attendre le chauffage complet de la machine.



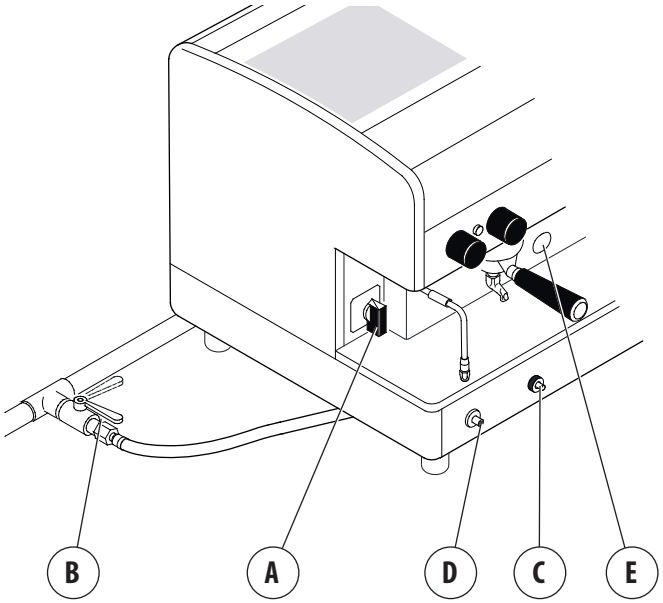
COMMUTATEUR

- Ouvrir le robinet d'eau du réseau de distribution ;
- tourner l'interrupteur sur la position « 1 » (alimentation électrique de la pompe pour le remplissage automatique de la chaudière et des services de la machine) et attendre le remplissage automatique de l'eau dans la chaudière;
- tourner l'interrupteur sur la position « 2 » (alimentation électrique totale, y compris la résistance du chauffe-eau), puis attendre que la machine soit complètement chauffée.



6.5.2 Chauffage au gaz (si le circuit de gaz est présent)

- Tourner le commutateur (**A**) sur la position 1;
- ouvrir le robinet du gaz (**B**) situé sur le réseau ;
- maintenir enfoncé le bouton (**C**) et, en même temps, appuyer sur le bouton d'allumage (**D**). Une fois la flamme allumée, maintenir enfoncée pendant quelques secondes la manette (**C**), de façon à permettre une correcte intervention du thermocouple ;
- vérifier à travers le regard (**E**) le bon allumage de la flamme ;
- attendre que la pression d'exercice indiquée sur le manomètre atteigne la valeur de travail de 1-1,2 bar



6.5.3 Chauffage électrique + au gaz (si l'installation au gaz est présente)

- Procéder comme indiqué au paragraphe précédent;
- après avoir vérifié l'allumage de la flamme, tourner le commutateur (**A**) sur la position 2. La résistance de la chaudière sera ainsi alimentée et la pression d'exercice sera atteinte très rapidement ;
- attendre que la pression d'exercice indiquée sur le manomètre atteigne la valeur de fonctionnement de 1-1,2 bar.

Au cours de la phase de chauffage de la machine (20 minutes environ) la soupape anti-dépression émettra de la vapeur pendant quelques secondes jusqu'à sa fermeture.
Ne pas allumer le circuit à gaz si la chaudière est vide.

6.5.4 Extinction de la machine

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

6.6 Renouvellement de l'eau

Lors de l'installation de la machine, le technicien qualifié doit procéder aux opérations de renouvellement de l'eau contenue dans les circuits hydrauliques en suivant la procédure suivante :

- une fois l'installation terminée, activer et mettre la machine en conditions nominales de fonctionnement, en la laissant pendant 30 minutes en condition « Prêt au fonctionnement »
- puis éteindre la machine et vider complètement l'eau ayant été introduite pour la première fois dans le circuit hydraulique afin d'éliminer les éventuelles impuretés de début de processus;
- puis, la machine doit, à nouveau, être remplie et mise en conditions nominales de fonctionnement.
- Une fois l'état « Prêt au fonctionnement » atteint, faire fonctionner la machine comme indiqué ci-dessous :
  - Pour chaque groupe café, faire une distribution continue afin d'évacuer au moins 0,5 litre du circuit du café. En cas de plusieurs points de distribution associés à un même échangeur/chaudière café, diviser ce volume en fonction du nombre de points de distribution;
  - évacuer tout le volume de l'eau chaude à l'intérieur de la chaudière (3 litres pour 1GR, 6 litres pour 2GR, 8 litres pour 3GR, 11 litres pour 4GR) en faisant une distribution continue avec la buse correspondante. S'il y a plusieurs points de distribution, diviser ce volume en fonction du nombre de points de distribution;
  - évacuer en continu la vapeur pendant au moins 1 minute pour chaque point de distribution de vapeur.

Si la machine reste inactive pendant plus d'une semaine, le technicien qualifié devra obligatoirement procéder au renouvellement de l'eau contenue dans les circuits hydrauliques de la machine comme indiqué ci-dessus.

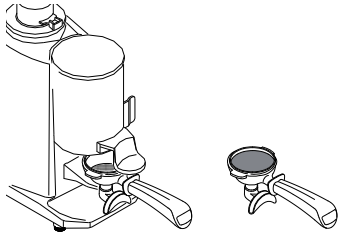
6.7 Prédisposition de la machine

6.7.1 Mouture et dosage du café

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

Il faut moudre et doser le café comme le fabricant du moulin à café-doseur l'indique. En outre, il faut se rappeler des points suivants :

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



6.7.2 Préparation du porte-filtre

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

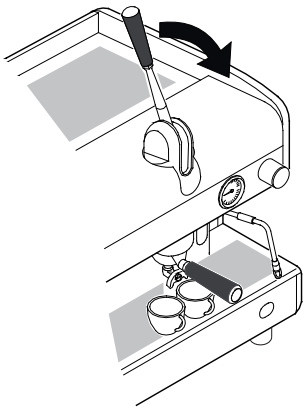
6.7.3 Allumage lumière du plan de travail (si installé)

Pour allumer la lumière du compartiment de la machine , appuyer sur l'interrupteur situé sous le fronton commandes.

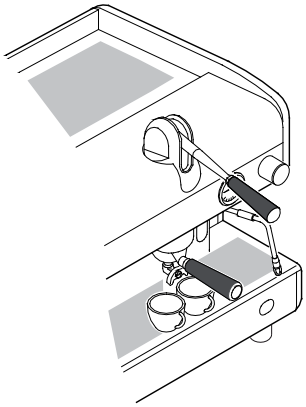
Pour éteindre la lumière, sélectionner de nouveau le même interrupteur.

6.8 Distribution du café

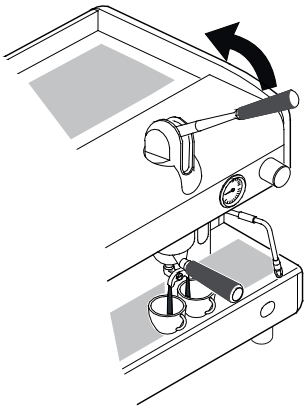
6.8.1 Version AL



- Positionner la tasse sous le bec verseur
- abaisser complètement le levier ;



- attendre un court laps de temps pour la pré-infusion du café (3÷5 secondes) ;
- relever le levier jusqu'à sentir une légère résistance, puis le relâcher ;



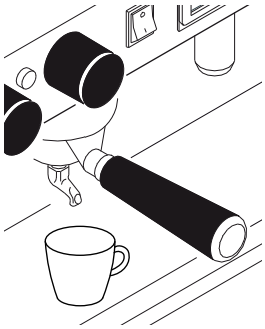
- attendre la fin de la distribution du café.

Ne jamais effectuer les opérations décrites ci-dessus sans la présence de café dans le filtre ou sans porte-filtre enclenché au groupe de distribution : le retour rapide du levier vers le haut pourrait causer des dommages à l'appareil, aux biens ou aux personnes.
Le temps de distribution dépend de la mouture et de la quantité de café introduit dans le porte-filtre.

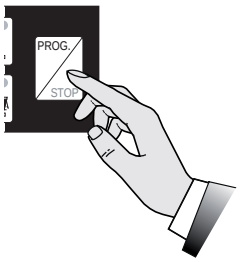
6.8.2 Version JUNIOR

PROGRAMMATION

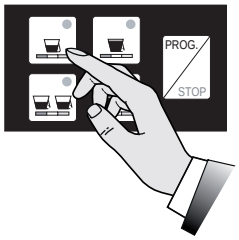
La machine est déjà programmée en usine. S'il est souhaité modifier les doses de café, procéder comme suit:



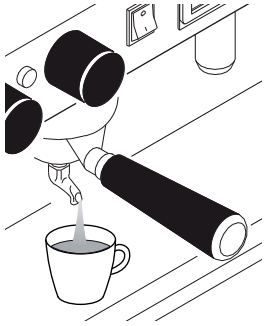
- Positionner la tasse sous le bec verseur
- presser la touche PROG./STOP pendant au moins 5 secondes jusqu'à l'allumage de tous les voyants des touches dose ;



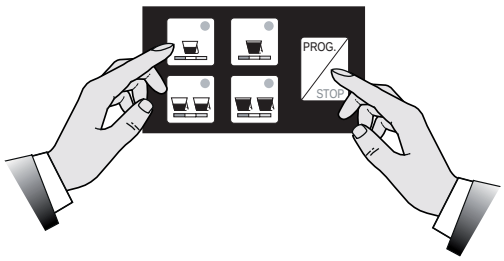
- appuyer sur la touche dose souhaitée (exemple);



- pour confirmer la dose choisie, rappuyer sur la touche ou appuyer sur la touche PROG./STOP ;



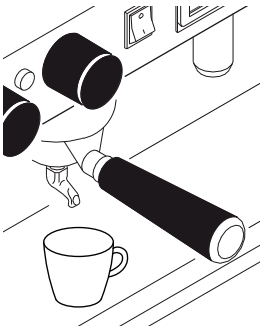
- répéter l'opération pour les autres touches de dose ;
- la fin de la programmation survient automatiquement après quelques secondes.



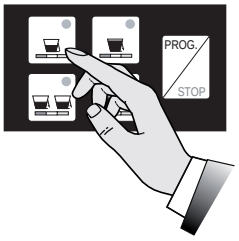
La programmation de chaque dose doit être effectuée avec du café moulu et non pas avec des marcs de café précédemment utilisés.

DISTRIBUTION CAFÉ

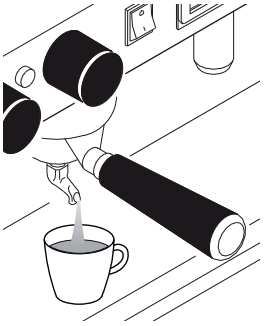
- Positionner la tasse sous le bec verseur



- appuyer sur la touche dose souhaitée et attendre que le café soit servi (allumage du voyant)



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

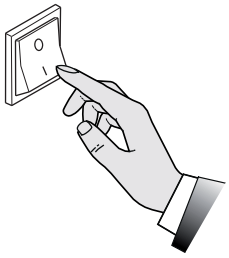


- en cas d'anomalie ou de blocage du clavier, utiliser l'interrupteur manuel (voir version AEP).

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

6.8.3 Version AEP

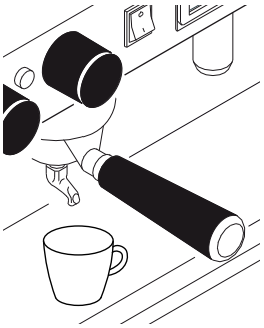
- Positionner la tasse sous le bec verseur
- appuyer sur l'interrupteur de distribution souhaité: le café commencera à couler et dès que sera atteinte la quantité de café souhaitée, arrêter la distribution à l'aide du même interrupteur.



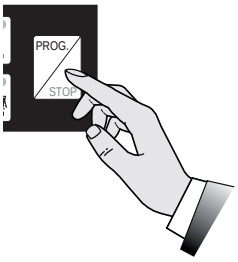
6.8.4 Version SAE

PROGRAMMATION

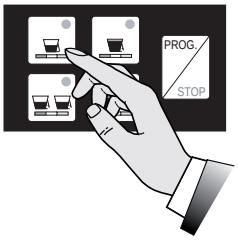
La machine est déjà programmée en usine. S'il est souhaité modifier les doses de café, procéder comme suit:



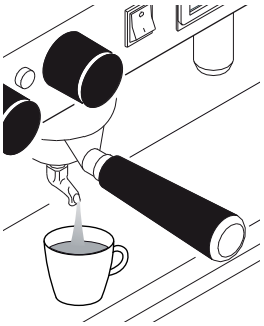
- Toujours programmer le clavier droit en premier. De cette manière les autres claviers se programmeront automatiquement. Ensuite, si nécessaire, programmer les autres claviers;
- placer sur ON le levier de programmation **X** (voir remarque * page suivante) placé sous le panneau frontal droit de la carrosserie ;



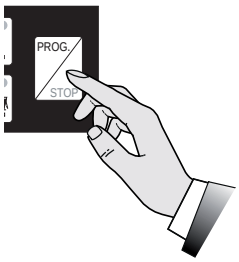
- positionner la tasse sous le bec verseur ;



- presser la touche PROG./STOP pendant au moins 5 secondes jusqu'à l'allumage de tous les voyants des touches dose ;
- appuyer sur la touche dose souhaitée (exemple);



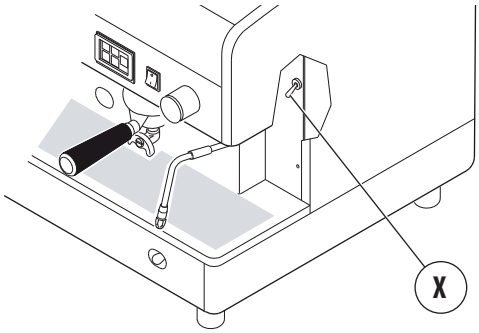
- pour confirmer la dose, appuyer sur la touche PROG./STOP
- répéter l'opération pour les autres touches de dose ;
- à la fin de la programmation, replacer le levier de programmation **X** (voir remarque * page suivante) sur la position OFF



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

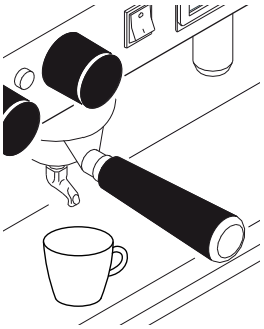
REMARQUE (*)

- Dans certains modèles le levier de programmation **X** n'est pas présent. Pour entrer dans la programmation appuyer sur la touche PROG./STOP pendant 5 secondes minimum, tous les leds du clavier s'allument. Pour confirmer la dose café appuyer soit sur la touche PROG./STOP ou sur la touche dose sélectionnée.
- Sur certains autres modèles, pour accéder à la programmation il faut tourner l'interrupteur à clé prévu à cet effet.
- Pour sortir du mode programmation, il suffit d'attendre quelques secondes.

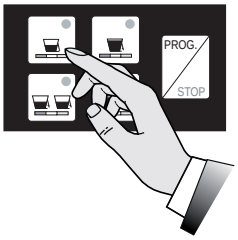


DISTRIBUTION CAFÉ

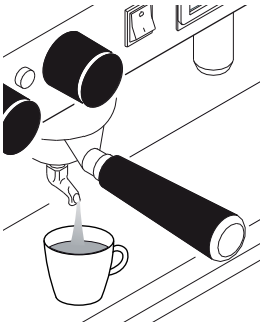
- Positionner la tasse sous le bec verseur



- appuyer sur la touche dose souhaitée et attendre que le café soit servi (allumage du voyant)



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

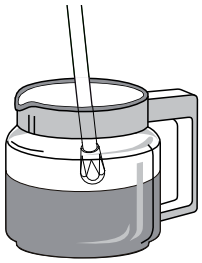


- en cas d'anomalie ou de blocage du clavier, utiliser l'interrupteur manuel (voir version AEP).

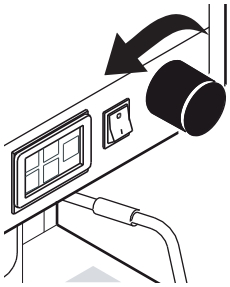
Durant la distribution du café, ne pas retirer le porte-filtre du groupe de distribution.

6.9 Fourniture de vapeur

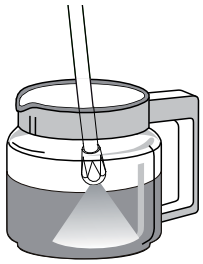
- Immerger la buse vapeur dans le liquide à chauffer



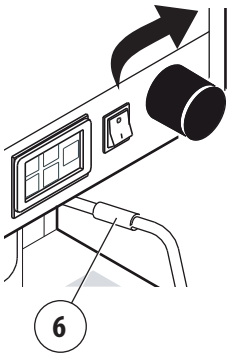
- tourner la molette du robinet dans le sens des aiguilles d'une montre;



- le débit de vapeur sera proportionnel à l'ouverture du robinet



- pour bloquer la distribution, tourner la molette du robinet dans le sens des aiguilles d'une montre;



Utiliser avec prudence la lance vapeur en utilisant la protection anti-brûlure en caoutchouc (3).
Éviter tout contact avec les lances de vapeur, ne jamais exposer les mains ou autres parties du corps en direction des extrémités des lances de vapeur.

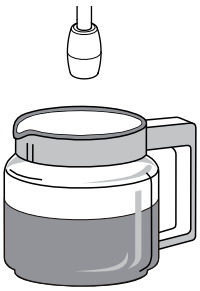
Pour obtenir une mousse optimale, il est recommandé de suivre ces quelques règles simples :

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

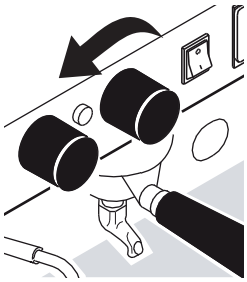
Pour que les terminaux des distributeurs de vapeur soient toujours efficaces, il est conseillé d'effectuer une brève distribution à vide à la fin de chaque utilisation. Nettoyer régulièrement les terminaux avec un chiffon imbibé d'eau tiède.
L'utilisation de la lance de vapeur doit toujours être précédée par une opération de vidange de la condensation pendant au moins 2 secondes.
Laisser la buse de vapeur plongée dans le lait uniquement le temps nécessaire pour le chauffer.
Ne pas ouvrir le robinet de vapeur lorsque le tuyau de vapeur est plongé dans le lait et lorsque la machine est éteinte.

6.10 Distribution manuelle d'eau chaude

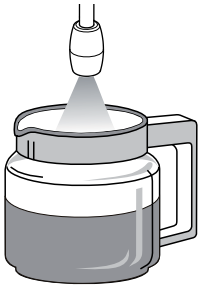
- Placer le pot sous la buse d'eau chaude



- tourner la molette du robinet dans le sens des aiguilles d'une montre;
- le débit d'eau chaude sera proportionnel à l'ouverture du robinet



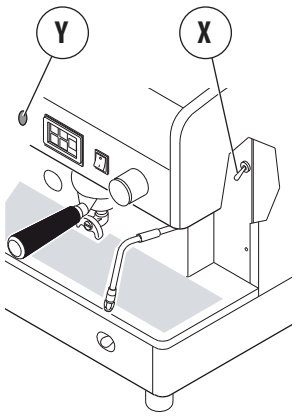
- pour bloquer la distribution, tourner la molette du robinet dans le sens des aiguilles d'une montre;



Éviter tout contact avec la lance à eau chaude, ne pas exposer les mains ou autres parties du corps en direction des embouts de la lance d'eau chaude.

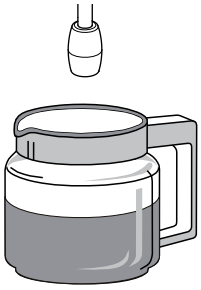
6.11 Distribution automatique d'eau chaude

PROGRAMMATION

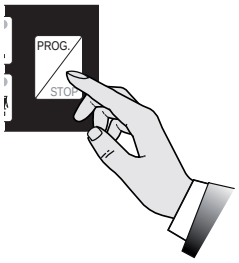


La machine est déjà programmée en usine. S'il est souhaité modifier les doses, procéder comme suit:

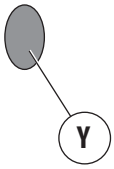
- placer sur ON le levier de programmation **X** (voir remarque *) situé sous le panneau antérieur droit de la carrosserie ;
- placer le pot sous la buse d'eau chaude;



- presser la touche PROG./STOP pendant au moins 5 secondes jusqu'à l'allumage de tous les voyants des touches dose ;
- appuyer sur le bouton de sortie d'eau chaude (**Y**) ;

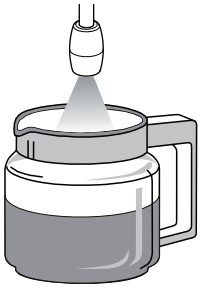


- pour confirmer la dose, appuyer sur la touche PROG./STOP
- à la fin de la programmation, replacer le levier de programmation **X** (voir remarque *) en position OFF.

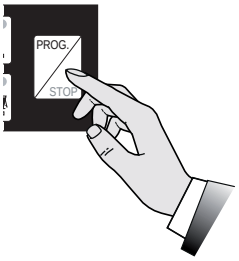


REMARQUE (*)

- Sur certains modèles le levier de programmation **X** a été supprimé; pour accéder au mode programmation appuyez sur la touche PROG./STOP pendant au moins 5 secondes, ce qui active tous les voyants du clavier. Pour confirmer la dose, appuyez sur la touche PROG./STOP.

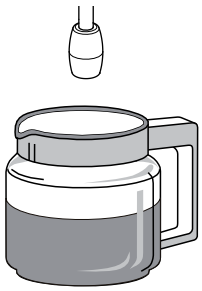


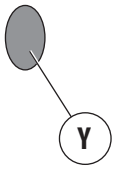
- Sur certains autres modèles, pour accéder à la programmation il faut tourner l'interrupteur à clé prévu à cet effet.
- Pour sortir du mode programmation, il suffit d'attendre quelques secondes.

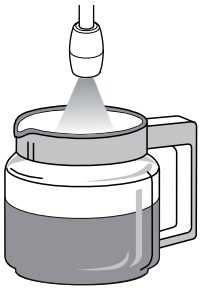


DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

- Placer le pot sous la buse d'eau chaude
- appuyer sur la touche d'eau (**Y**) et attendre la fin de la distribution de l'eau chaude;
- pour bloquer à l'avance la distribution du café, appuyer de nouveau sur la touche de distribution d'eau chaude (**Y**) ou appuyer sur celle de PROG./STOP;



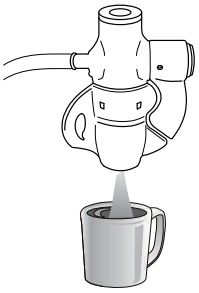




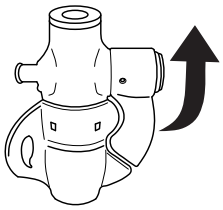
Éviter tout contact avec la lance à eau chaude, ne pas exposer les mains ou autres parties du corps en direction des embouts de la lance d'eau chaude.

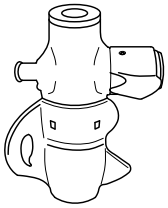
6.12 Distribution de cappuccino (en option)

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



Pour obtenir du lait chaud sans mousse, soulever l'ailette du dispositif à cappuccino vers le haut.
Pour obtenir un meilleur résultat, nous conseillons de ne pas verser directement le lait dans la tasse de café, mais plutôt dans un pot, puis de verser le lait mousseux sur le café.
Nous recommandons de maintenir le dispositif à cappuccino en bon état de propreté, en suivant les indications figurant au par. «7.6 Opérations de nettoyage» à la page 66.

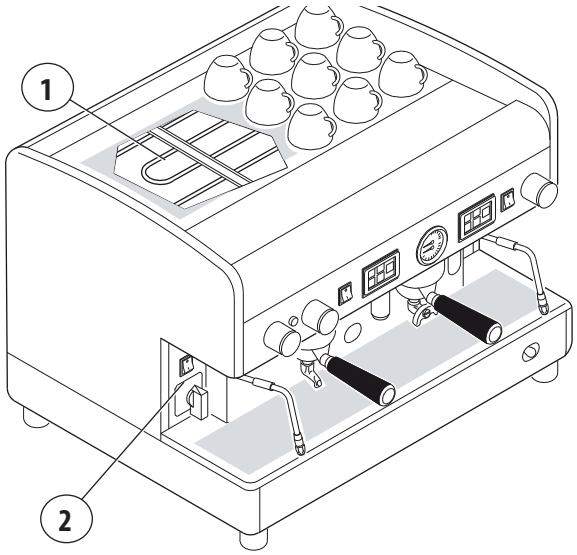




6.13 Chauffe-tasses (en option)

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

- Poser les tasses sur le plan supérieur (**1**) de la machine à café ;
- activer la résistance électrique avec l'interrupteur (**2**).



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

6.14 Conseils pour obtenir un bon café

Nettoyer les filtres et les porte-filtres tous les jours, comme indiqué au par. 7.6.3 à la page 67. L'absence de nettoyage entraîne une dégradation de la qualité du café servi.

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

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

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

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

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Consignes de sécurité

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

	Danger électrique : Les opérations d'entretien et de nettoyage sont soumises aux règles comportementales de sécurité : • ne pas effectuer les opérations d'entretien avec la machine en fonctionnement • ne pas immerger la machine dans l'eau • ne pas verser de liquides sur la machine et ne pas utiliser de jets d'eau pour la nettoyer • les opérations d'entretien et de nettoyage ne doivent pas être effectuées par des enfants ou personnes non formées • ne pas retirer les protections et/ou parties du corps • ne pas accéder à l'intérieur de la machine • ne pas effectuer d'opérations d'entretien et de nettoyage différentes de celles indiquées dans ce manuel.
	Danger haute température : Garder à l'esprit que certaines parties de la machine peuvent atteindre des températures élevées durant le nettoyage : • éviter tout contact avec le groupe de distribution et les lances d'eau et de vapeur • ne jamais exposer les mains ou autres parties du corps en direction des terminaux de distribution de vapeur, d'eau chaude ou de lait.

7.2 Caractéristiques des EPI

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

	Gants : Pour la protection de toutes les parties de la machine en contact avec les aliments (porte-filtre, filtres, etc.).

Effectuer uniquement les opérations d'entretien et de nettoyage décrites dans ce manuel.
Toutes les opérations d'entretien et de nettoyage non indiquées dans le présent document doivent être effectuées uniquement et exclusivement par le technicien qualifié du fabricant.
Toutes les opérations d'entretien doivent être effectuées après avoir débranché l'alimentation électrique, coupé l'alimentation hydraulique, et après le refroidissement complet de la machine.
En cas de non-résolution du dysfonctionnement, éteindre la machine et demander l'assistance d'un technicien qualifié du fabricant. Ne tenter aucune intervention de réparation.
Les opérations de détartrage de l'appareil doivent être effectuées par le technicien qualifié afin d'éviter tout relâchement de matériau nocif pour l'usage alimentaire.

Toute altération non autorisée d'une partie quelconque de la machine fait déchoir la garantie.

7.3 Entretien périodique

En plus d'effectuer les activités suivantes d'entretien suivant la fréquence indiquée, demander au Technicien Qualifié d'effectuer un contrôle général de la machine au moins une fois par an.

Composant	Type d'intervention	Hebdomadaire	Mensuelle	Trimestrielle
MANOMÈTRE	Contrôler constamment la valeur de la pression dans la chaudière qui doit être comprise entre 0,8 et 1,4 bar.	X		
MANOMÈTRE	Vérifier périodiquement la pression de l'eau pendant la distribution du café : contrôler la pression indiquée par le manomètre qui doit être comprise entre 8 et 9 bars.		X	
FILTRES et PORTE-FILTRES	Vérifier l'usure des filtres, vérifier la présence d'éventuels dommages sur le bord des filtres et vérifier la présence de marc de café dans la tasse et éventuellement remplacer les filtres et/ou porte-filtres.		X	
MOULIN À CAFÉ-DOSEUR	Vérifier périodiquement la dose de café moulu (comprise entre 6 et 7 g par service) et contrôler le degré de mouture. Les meules doivent toujours être bien affilées, leur détérioration est signalée par un excès de poudre dans la mouture. Nous recommandons l'intervention d'un technicien qualifié pour remplacer les lames plates tous les 400/500 kg de café ou tous les 800/900 kg de café en cas de lames coniques.		X	
FILTRE À EAU ADOUCISSEUR	Effectuer le remplacement de la cartouche du filtre à eau ou la régénération de l'adoucisseur d'eau à la fréquence indiquée par le fabricant.		X	
RESEAU DE GAZ	Contrôler la présence éventuelle de fuite de gaz dans l'installation en passant une solution d'eau savonneuse sur les conduites.		X	
CHAUFFE-EAU	Il est recommandé de demander une assistance technique au moins une fois tous les trois mois pour procéder au renouvellement de l'eau dans le chauffe-eau.			X

Tout problème sur des composants mis en évidence en gris nécessitent l'extinction de la machine et l'intervention d'un technicien qualifié.

7.4 Entretien après une brève période d'inactivité de la machine

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

En cas de réactivation de la machine après cette période, il est nécessaire de faire appel à un technicien qualifié afin de renouveler l'eau contenue dans les circuits hydrauliques comme indiqué au par. «6.6 Renouvellement de l'eau» à la page 57.

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

7.5 Dysfonctionnements et solutions

Problème	Cause	Action
LA MACHINE MANQUE DE PUISSANCE	La machine est éteinte.	Allumer la machine.
IL MANQUE DE L'EAU DANS LE CHAUFFE-EAU	Le robinet du réseau d'eau est fermé.	Ouvrir le robinet du réseau d'eau.
TROP D'EAU DANS LE CHAUFFE-EAU	Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.	Éteindre la machine et demander de l'aide au service d'assistance technique.
LA LANCE À VAPEUR N'ÉMET PAS DE VAPEUR	• Le gicleur de la buse est obstrué. • La machine est éteinte.	• Nettoyer le gicleur de la buse de vapeur. • Allumer la machine.
LA LANCE À VAPEUR ÉMET DE L'EAU OU DE LA VAPEUR AVEC DE L'EAU	Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.	Éteindre la machine et demander de l'aide au service d'assistance technique.
PAS DE DISTRIBUTION	• Le robinet du réseau d'eau est fermé. • La mouture du café est trop fine.	• Ouvrir le robinet du réseau d'eau. • Régler la mouture du café.
FUITES D'EAU PROVENANT DE LA MACHINE	• Le bac n'est pas vidangé. • Le tuyau d'évacuation est endommagé ou débranché, ou le flux d'eau est entravé.	• Contrôler l'évacuation des eaux usées. • Vérifier et rétablir le raccordement du tuyau d'évacuation sur le bac.
CAFÉ TROP CHAUD OU TROP FROID	Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.	Éteindre la machine et demander de l'aide au service d'assistance technique.
PRÉPARATON DU CAFÉ TROP RAPIDE	Le café est moulu n'est pas assez fin.	Régler la mouture du café.
PRÉPARATION DU CAFÉ TROP LENTE	Le café est moulu trop fin.	Régler la mouture du café.
MARCS DE CAFÉ MOUILLÉS	• Groupe de distribution sale. • Le groupe de distribution est trop froid. • Le café est moulu trop fin. • Le café utilisé est trop vieux.	• Nettoyer le groupe avec le filtre aveugle • Attendre le réchauffement complet du groupe • Régler la mouture du café. • Remplacer le café par du café frais
LE MANOMÈTRE INDIQUE UNE PRESSION NON CONFORME	Panne sur le circuit hydraulique	Éteindre la machine et demander de l'aide au service d'assistance technique.
PRÉSENCE DE MARC DE CAFÉ DANS LES TASSES	• Le porte-filtre est sale. • Les orifices du filtre sont usés. • La mouture du café n'est pas appropriée.	• Nettoyer le porte-filtre. • Remplacer le filtre. • Régler la mouture de manière adéquate.
LA TASSE EST SALIE PAR DES ÉCLABOUSSURES DE CAFÉ	• Le café est moulu n'est pas assez fin. • Le bord du filtre est endommagé.	• Régler la mouture du café. • Remplacer le filtre.
• LES VOYANTS DE TOUS LES CLAVIERS CLIGNOTENT (version SAE) • ALLUMAGE DU VOYANT TIME-OUT (version AEP)	Après quelques minutes, le remplissage automatique de l'eau se bloque • Déclenchement du dispositif Time-out. • Absence d'eau dans le réseau.	• Éteindre la machine et la rallumer. • Ouvrir le robinet du réseau d'eau.
• LA PRÉPARATION DU CAFÉ N'EST PAS CONFORME • LA DOSE DE CAFÉ N'EST PAS RESPECTÉE • LE VOYANT DE LA TOUCHE DOSE CLIGNOTE	Le café est moulu trop fin.	Régler la mouture du café.
DISTRIBUTION DE CAFÉ UNIQUEMENT AVEC LA TOUCHE MANUELLE	Panne du système électronique.	Éteindre la machine et demander de l'aide au service d'assistance technique.
BLOCAGE DU SYSTÈME ÉLECTRONIQUE	Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.	Éteindre la machine et demander de l'aide au service d'assistance technique.
LA POMPE PERD DE L'EAU	Panne de la pompe	Éteindre la machine et demander de l'aide au service d'assistance technique.

Problème	Cause	Action
LE MOTEUR S'ARRÊTE BRUSQUEMENT OU LE PROTECTEUR THERMIQUE INTERVIENT POUR UNE SURCHARGE	Panne de la pompe	Éteindre la machine et demander de l'aide au service d'assistance technique.
LA POMPE FONCTIONNE EN DESSOUS DU DÉBIT NOMINAL	Panne de la pompe	Éteindre la machine et demander de l'aide au service d'assistance technique.
LA POMPE EST BRUYANTE	Panne de la pompe	Éteindre la machine et demander de l'aide au service d'assistance technique.

Les problèmes mis en évidence en gris nécessitent l'extinction de la machine et l'intervention d'un technicien qualifié par le fabricant.

7.6 Opérations de nettoyage

7.6.1 Instructions générales

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

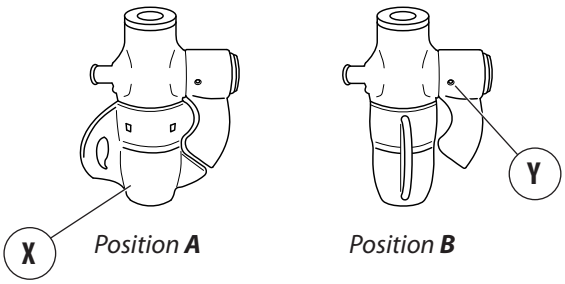
Ne jamais utiliser de détergents alcalins, de solvants, d'alcool ou des substances agressives. Les produits/détergents utilisés doivent être adaptés à cette utilisation et ne doivent pas endommager les matériaux des circuits hydrauliques.
Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs susceptibles de rayer la machine.
Toujours utiliser des chiffons parfaitement propres et désinfectés.
Pour le lavage des filtres, des porte-filtres et de tous les composants de la machine, utiliser les détergents fournis par le fabricant ou des produits spécifiques de nettoyage de machines à café professionnelles.

Nettoyage	Quotidien	Hebdomadaire
Dispositif pour cappuccinos : Nettoyer le dispositif au moins une fois par jour ou plusieurs fois en cas d'utilisation continue en suivant les instructions du par. 7.6.2 à la page 67.	X	
Carrosserie et grilles : Nettoyer les panneaux de la carrosserie avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Retirer le bac d'égouttage et la grille de support de tasses et les laver à l'eau chaude.	X	
Filtres et porte-filtres : Effectuer le lavage sur une base quotidienne ou hebdomadaire comme indiqué au par. 7.6.3 à la page 67.	X	X
Buse de vapeur: Maintenir toujours propre la buse de vapeur en utilisant un chiffon imbibé d'eau tiède. Contrôler et nettoyer les terminaux de la buse de vapeur en libérant les orifices de sortie de la vapeur avec une aiguille. Procéder au lavage comme indiqué au par. 7.6.6 à la page 68.	X	X
Groupe de distribution : Nettoyer le groupe de distribution en suivant les indications du par. 7.6.4 à la page 67. Une fois pour semaine procéder au lavage interne comme indiqué au par. 7.6.5 à la page 67.	X	X
Moulin-doseur et trémie : Avec un chiffon et de l'eau tiède, nettoyer la trémie et le doseur à l'intérieur et à l'extérieur. Puis sécher soigneusement.		X

7.6.2 Nettoyage du dispositif à cappuccino

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

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

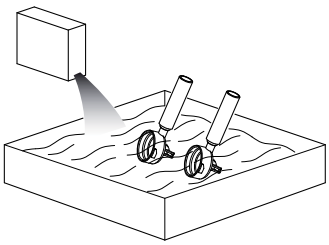


Pour nettoyer le dispositif à cappuccino après une utilisation continue et au moins une fois par jour.

7.6.3 Nettoyage filtres et porte-filtres

Tous les jours :

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



Une fois par semaine :

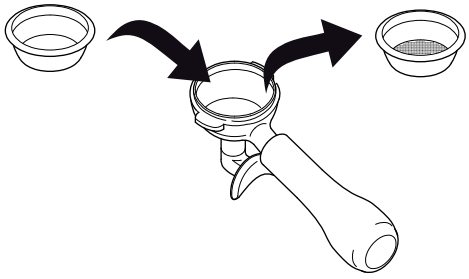
- Retirer le filtre du porte-filtre à l'aide d'un tournevis.
- immerger le filtre et le porte-filtre pendant 10 minutes dans de l'eau chaude mélangée à un produit nettoyage adapté
- rincer le tout à l'eau froide.

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

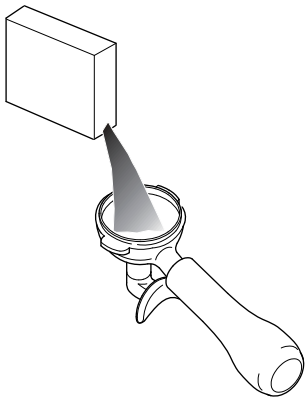
7.6.4 Lavages group de distribution (sauf version AL)

Effectuer quotidiennement le lavage des groupes de distribution selon les indications ci-dessous :

- Enlever le filtre du porte-filtre et placer un filtre aveugle (voir pièces de rechanges) ;



- verser le détergent approprié (voir pièces de rechanges) dans le porte-filtre aveugle et l'enclencher au groupe de distribution ;
- effectuer quelques distributions jusqu'à ce que l'eau sorte propre ;
- retirer le porte-filtre du groupe et effectuer au moins une distribution de manière à éliminer les résidus de détergent.



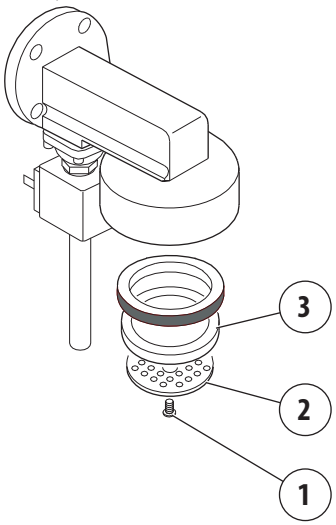
- Enlever le filtre aveugle du porte-filtre en le remplaçant par le filtre original.

Ne pas effectuer le lavage du groupe en cas de version AL.

7.6.5 Nettoyage douchette et porte-douchette

Une fois par semaine, nettoyer la douchette et le porte-douchette comme indiqué ci-dessous :

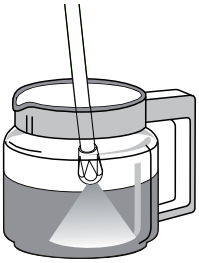
- Avec un tournevis, desserrer la vis (**1**)
- retirer la douchette (**2**) et le porte-douchette (**3**)
- laver les deux composants à l'eau chaude
- replacer la douchette et le porte-douchette à leur place et serrer la vis.



7.6.6 Nettoyage de la lance à vapeur

Une fois par semaine, nettoyer la lance à vapeur comme indiqué ci-après :

- Immerger la buse dans un pot contenant de l'eau et un détergent spécifique conformément aux instructions du fabricant
- chauffer la solution avec la vapeur de la buse
- laisser refroidir la lance en la maintenant immergée dans la solution pendant au moins 5 minutes de façon à permettre au détergent de remonter à l'intérieur de la buse par effet du refroidissement



- répéter l'opération 2 ou 3 fois jusqu'à ce que les distributions successives ne contiennent plus de résidus de lait.

8. PIÈCES DE RECHANGE

Le remplacement des composants et/ou parties de la machine doit être effectué que par un technicien qualifié agréé par le fabricant.

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

9. MISE HORS SERVICE

Pour mettre la machine hors service, il est nécessaire de faire appel à un technicien qualifié agréé par le fabricant car la machine doit être débranchée du circuit d'alimentation hydraulique et électrique, et tous les circuits contenant de l'eau doivent être vidés.

La remise en service de la machine après cette période peut être effectuée uniquement par un technicien qualifié agréé par le fabricant.

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

10. DÉMANTÈLEMENT

Le démantèlement de la machine doit être effectué par un technicien qualifié agréé par le fabricant.

11. ÉLIMINATION

11.1 Informations sur l'élimination

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

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

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

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

Pour l'élimination de la machine, il est recommandé de faire appel à technicien qualifié agréé par le fabricant.

11.2 Informations environnementales

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

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

12. GLOSSAIRE

Ce chapitre dresse la liste des termes non communs ou dans tous les cas ayant un sens différent de l'ordinaire.

Les abréviations utilisées sont indiquées ci-dessous, ainsi que la signification des pictogrammes indiquant le niveau de qualification de l'opérateur et l'état de la machine. Leur utilisation permet de fournir rapidement et de manière univoque les informations nécessaires pour une bonne utilisation de la machine en toute sécurité.

Danger

Une source potentielle de blessures ou de dommages à la santé.

Zone dangereuse

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

Utilisateur

La ou les personnes chargées de l'exploitation, de l'entretien et du nettoyage de la machine indiquée(s) dans ce manuel.

Risque

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

Carter

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

Équipement de protection individuelle (EPI)

Équipement porté ou gardé par la personne pour la protection de la santé ou de la sécurité

Usage prévu

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

Technicien agréé par le fabricant

Personne spécialisée spécialement formée et habilitée à procéder à la connexion, l'installation et le montage de la machine, à utiliser un équipement spécial (palans, chariots élévateurs, etc.), à effectuer l'entretien ordinaire et extraordinaire particulièrement complexe ou potentiellement dangereux ne pouvant pas être effectué par l'utilisateur.

Qualification de l'utilisateur

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

État de la machine

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

Risque résiduel

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

Composant de sécurité :

- destiné à remplir une fonction de sécurité
- dont la défaillance et/ou le mauvais fonctionnement met en danger la sécurité des personnes.

13. INDEX ALPHABÉTIQUE DES THÈMES

A

Assistance à la clientèle 52

B

Batterie interne 68

C

Café - préparation 58
CE - marque 54
Chauffe-tasses 62
Conseils 62
Consignes de sécurité 55

D

Démantèlement de la machine 68
Destination d'usage 52
Dichiarazione di Conformità CE 47
Dispositif pour cappuccinos 62
Données techniques 54
Douchette 67
Dysfonctionnements et solutions 65

E

Eau chaude automatique 61
Eau chaude manuelle 61
Élimination de la machine 68
Émissions 55
Émissions électromagnétiques 55
Émissions sonores 55
Entretien et nettoyage 63
Entretien périodique 64
EPI - Équipements de protection 63
Extinction de la machine 56

F

Filtre aveugle 67
Fonctionnement de la machine 55
Fonctions de sécurité 55
Formation utilisateur 55

G

Garantie 51
Gaz - chauffage 56
Glossaire 69
Glossaire et pictogrammes 51
Groupe AL 58

I

Identification de la machine 52
Identification machine 54
Informations environnementales 68
Installation 54

L

Lavage dispositif cappuccinos 67
Lavage douchette et porte-douchette 67
Lavage filtres et porte-filtres 67
Lavage groupe de distribution 67
Lavage lance à vapeur 68

M

Manuel d'instructions - Mise à jour 50
Marque/modèle de machine 54
Mise en marche machine 56
Mise en service 54
Mise hors service machine 68
Mouture du café 57

N

Nettoyage de la machine 66
Nettoyage du dispositif pour cappuccinos 67

P

Pictogrammes 51
Pièces de rechange 68
Pièces détachées 68
Plaque CE 54
Porte-douchette 67
Puissance absorbée 54

S

Solutions 65
Stockage machine 54

V

Vapeur 60
Version AEP 53
Version AL 53
Version JUNIOR 58
Version SAE 53
Vibrations 55
Voltage 54

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungs- und Wartungsanleitung Anweisungen für den Benutzer

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

1. EINLEITUNG 72
   1.1 Leitfaden zur Auslegung des Handbuchs 72
   1.2 Aufbewahrung des Handbuchs 72
   1.3 Methode der Aktualisierung des Bedienungshandbuchs 72
   1.4 An wen es sich richtet 73
   1.5 Glossar und Piktogramme 73
   1.6 Garantie 73
   1.7 Kundendienst 74
2. MASCHINENIDENTIFIKATION 74
   2.1 Marke und Bezeichnung des Modells 74
   2.2 Allgemeine Beschreibung 74
   2.3 Verwendungszweck 74
   2.4 Erläuterung der Maschine 75
   2.5 Daten und CE-Zeichen 76
3. EINLAGERUNG 76
4. INSTALLATION 76
5. INBETRIEBNAHME 77
6. FUNKTIONSWEISE 77
   6.1 Sicherheitsmaßnahmen 77
   6.2 Vom Benutzer verlangter Kenntnis - und Informationsstand 77
   6.3 Sicherheitsfunktionen 77
   6.4 Emissionen 77
   6.5 Ein- und Ausschalten 78
   6.6 Wassererneuerung 79
   6.7 Vorbereitung der Maschine 79
   6.8 Kaffeeausgabe 80
   6.9 Dampfausgabe 82
   6.10 Manuelle Heißwasserausgabe 83
   6.11 Automatische Heißwasserausgabe 83
   6.12 Cappuccino-Ausgabe (Option) 84
   6.13 Tassenwärmer (Option) 84
   6.14 Empfehlungen für die Zubereitung eines guten Kaffees 84
7. WARTUNG UND REINIGUNG 85
   7.1 Sicherheitsmaßnahmen 85
   7.2 Eigenschaften der PSA 85
   7.3 Regelmäßige Wartung 86
   7.4 Wartung nach kurzzeitigen Maschinenstandzeiten 86
   7.5 Funktionsstörungen und ihre Behebung 87
   7.6 Reinigungsvorgänge 88
8. ERSATZTEILE 90
9. AUSSERBETRIEBSETZUNG 90
10. ZERLEGUNG 90
11. ENTSORGUNG 90
   11.1 Informationen zur Entsorgung 90
   11.2 Umweltinformationen 90
12. GLOSSAR 91
13. ALPHABETISCHES THEMENVERZEICHNIS 92

1. EINLEITUNG

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

Sie haben eine nach innovativen Methoden und Technologien konzipierte und hergestellte Espresso-Kaffeemaschine gekauft, die Ihnen langfristige Qualität und Zuverlässigkeit garantieren.

Dieses Bedienungshandbuch ermöglicht es Ihnen, mehr über die Vorteile zu erfahren, die Ihnen durch die Wahl unserer Marke geboten werden. Sie finden hier alle Hinweise zur optimalen Nutzung des Potentials der Maschine, zur Erhaltung ihrer Leistungsfähigkeit und dazu, was im Fall von Problemen zu tun ist.

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

Vor dem Gebrauch der Maschine aufmerksam die in dieser Broschüre enthaltenen Anweisungen befolgen und alle Hinweise genau beachten. Bewahren Sie dieses Handbuch und seine Anlagen an einem leicht zugänglichen und geschützten Ort auf. In diesem Dokument wird vorausgesetzt, dass in den Systemen, in denen die Maschine installiert wird, die geltenden Sicherheits- und Hygienevorschriften am Arbeitsplatz eingehalten werden.

Die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen, Zeichnungen und Unterlagen sind vertraulicher technischer Art und alleiniges Eigentum des Herstellers und dürfen in keiner Weise, werden ganz noch auszugsweise, vervielfältigt werden.

Der Hersteller behält sich das Recht auf Produktverbesserungen bzw. -änderungen vor. Wir garantieren, dass dieses Handbuch den aktuellen Stand der Technik zum Zeitpunkt der Vermarktung der Maschine wiedergibt.

Bei dieser Gelegenheit bitten wir die geschätzten Kunden, uns eventuelle Verbesserungsvorschläge zum Produkt oder dieser Bedienungsanleitung mitzuteilen.

1.1 Leitfaden zur Auslegung des Handbuchs

Dieses Handbuch wurde in unabhängige Kapitel unterteilt. Die Reihenfolge der Kapitel entspricht der zeitlichen Logik während der Lebensdauer der Maschine.

Um ein umgehendes Textverständnis zu erleichtern, werden bestimmte Begriffe, Abkürzungen und Piktogramme verwendet.

Das Handbuch umfasst ein Deckblatt, ein Inhaltsverzeichnis und eine Reihe von Kapiteln. Jedes Kapitel ist fortlaufend nummeriert. In der Fußzeile der Seite ist die Seitennummer angegeben.

Auf der ersten Seite sind die Kenndaten der Maschine und auf der letzten das Datum und die Überarbeitung des Bedienungshandbuchs angegeben.

ABKÜRZUNGEN

Abschn. = Abschnitt
Kap. = Kapitel
Abs. = Absatz
S. = Seite
Abb. = Abbildung
Tab. = Tabelle

MASSEINHEITEN

Die angegebenen Maßeinheiten entsprechen denen des Internationalen Systems (IS).

PIKTOGRAMME

Die Beschreibungen, denen diese Symbole vorausgehen, enthalten sehr wichtige Informationen bzw. Vorschriften, insbesondere in Bezug auf die Sicherheit. Die mangelnde Beachtung Folgendes nach sich ziehen:

- Gefahr für die Unversehrtheit des Bedieners;
- Verletzungen, auch erheblichen Ausmaßes, des Maschinenbedieners (in einigen Fällen sogar mit Todesfolge);
- Erlöschen der vertraglichen Garantie;
- Haftungsausschluss des Herstellers.

Symbol GEFAHR, das im Fall der Gefahr von schweren Verletzungen verwendet wird, die einen Krankenhausaufenthalt erfordern und Erwerbsunfähigkeit und in extremen Fällen den Tod verursachen können.

Symbol ACHTUNG, das im Fall der Gefahr von nicht schweren Verletzungen verwendet wird, die jedoch die ärztlich Behandlung durch Fachleute erfordern.

Symbol VORSICHT, das im Fall der Gefahr von nicht schweren Verletzungen verwendet wird, die durch Erste Hilfe oder ähnliches behandelt werden können.

Symbol HINWEIS, das zur Erteilung wichtiger Informationen zum behandelten Thema verwendet wird.

1.2 Aufbewahrung des Handbuchs

Das Bedienungshandbuch ist sorgfältig aufzubewahren und muss die Maschine bei allen eventuellen Eigentumsübertragungen während der Lebensdauer derselben begleiten.

Seine Unversehrtheit muss durch sorgsame Handhabung mit sauberen Händen und Vermeidung des Ablegens auf verschmutzten Flächen gewährleistet werden. Es dürfen keinerlei Teile entfernt, zerrissen oder willkürlich geändert werden.

Das Handbuch muss vor Feuchtigkeit und Wärme geschützt in der Nähe der Maschine, zu der es gehört, aufbewahrt werden.

Der Hersteller kann auf Anfrage des Bedieners weitere Exemplare des Bedienungshandbuchs der Maschine zur Verfügung stellen.

1.3 Methode der Aktualisierung des Bedienungshandbuchs

Der Hersteller behält sich das Recht auf Änderungen und Verbesserungen der Maschine ohne Vorankündigung und ohne Aktualisierung des dem Benutzer bereits übergebenen Handbuchs vor.

Im Übrigen sorgt der Hersteller im Fall von umfassenden Änderungen an der bereits installierten Maschine, die die Neufassung eines oder mehrerer Kapitel des Bedienungshandbuchs mit sich bringen, dafür, den jeweiligen Benutzern die von der Änderung betroffenen Kapitel oder die Überarbeitung des gesamten Handbuchs zukommen zu lassen.

Es liegt in der Verantwortung des Bedieners, die alten Unterlagen durch die neu überarbeitete Fassung zu ersetzen.

Der Hersteller haftet für die in italienischer Sprache aufgeführten Beschreibungen. Eventuelle Übersetzungen können nicht in vollem Umfang überprüft werden, daher ist bei Unstimmigkeiten auf die italienische Sprache Bezug zu nehmen und eventuell der Hersteller heranzuziehen, der für die angebrachte Änderung Sorge trägt.

Sollte das Handbuch unleserlich werden oder schwer zu konsultieren sein, ist der Bediener verpflichtet, vor dem Ausführen jeglicher Eingriffe auf der Maschine beim Hersteller ein neues Exemplar anzufordern.
Es ist strengstens untersagt, Teile des Handbuchs zu entfernen oder umzuschreiben.
Die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen, Zeichnungen und Unterlagen sind vertraulicher Art und alleiniges Eigentum des Herstellers und dürfen ohne vorherige Genehmigung durch diesen in keiner Weise, werden ganz noch auszugsweise, vervielfältigt werden.
Der Benutzer ist zur korrekten Einhaltung der in diesem Handbuch enthaltenen Angaben gehalten.
Der Hersteller haftet in keinem Fall für Probleme, die im Anschluss an eine nicht korrekte Umsetzung dieser Empfehlungen auftreten.

1.4 An wen es sich richtet

Dieses Handbuch richtet sich an den Benutzer der Maschine, d. h., die mit ihrem Betrieb und der Ausführung der Wartung und der Reinigung der Maschine gemäß den Angaben in diesem Dokument betraute Person.

QUALIFIKATION DER MIT DER MASCHINE BETRAUTEN PERSONEN

Die Maschine ist für einen professionellen und nicht allgemeinen Einsatz bestimmt, daher muss ihre Bedienung qualifizierten Personen anvertraut werden, die insbesondere:

- volljährig sind;
- physisch und psychisch in der Lage sind, die Maschine zu bedienen;
- in der Lage sind, das Bedienungshandbuch und die Sicherheitsvorschriften zu verstehen und anzuwenden;
- die Sicherheitsvorgänge und ihre Ausführung kennen;
- die Fähigkeit zur Benutzung der Maschine mitbringen;
- die vom Maschinenhersteller festgelegten Vorgehensweisen zur Bedienung der Maschine verstanden haben.

Die Maschine ist nicht für den Gebrauch durch Kinder oder Personen geeignet, die über eingeschränkte körperliche, sensorische oder mentale Fähigkeiten oder über mangelnde Erfahrung oder Kenntnisse verfügen, es sei denn, der Gebrauch der Maschine durch diese wird durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, entsprechend beaufsichtigt oder angeleitet.

1.5 Glossar und Piktogramme

In diesem Absatz werden die nicht allgemeinen bzw. Begriffe mit einer von ihrer allgemeinen abweichenden Bedeutung aufgeführt.

Im Anschluss werden die verwendeten Abkürzungen und die Bedeutung der die Qualifikation des Bedieners oder den Maschinenstatus betreffenden Piktogramme erklärt. Ihre Verwendung gestattet eine korrekte Verwendung der Maschine unter sicheren Bedingungen.

1.5.1 GLOSSAR

Benutzer

Eine oder mehrere Personen, die mit dem Betrieb, der Wartung und der Reinigung betraut sind, die in diesem Handbuch beschrieben werden.

Vom Hersteller qualifizierter Techniker

Fachkraft mit entsprechender Ausbildung und Zulassung für die Durchführung von Vorgängen zum Anschließen, zur Installation und Montage der Maschine; die Verwendung spezieller Ausrüstungen (Hebezeuge, Gabelstapler, usw.); die Ausführung von besonders komplizierten oder gefährlichen Eingriffen der plan- und außerplanmäßigen Wartung, die daher nicht vom Bediener ausgeführt werden können und die bestimmten Sicherheits- und Hygienevorschriften unterliegen.

Alle anderen Begriffe des Glossars finden Sie unter Kap."12. GLOSSAR" auf Seite 91.

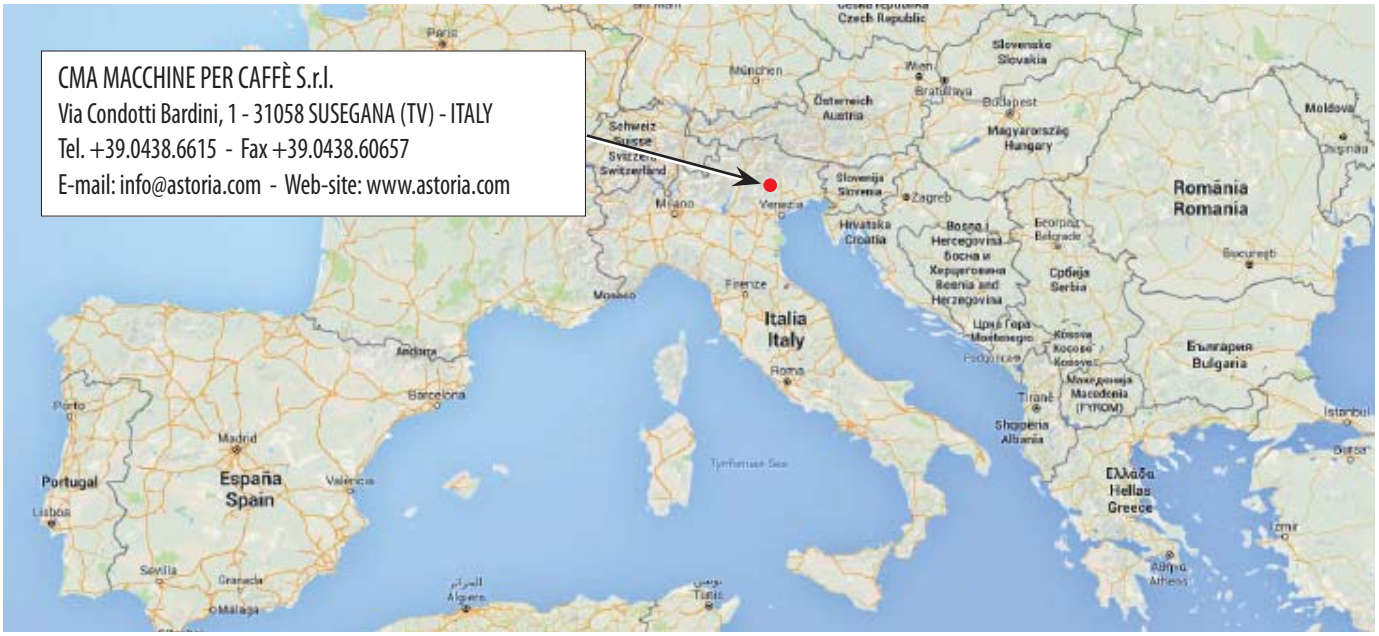
1.5.2 PIKTOGRAMME

PIKTOGRAMM	BESCHREIBUNG
	Elektrische Gefahr
	Gefahr durch hohe Temperatur
	Tragen von Schutzhandschuhen obligatorisch
	Lesen der Dokumentation obligatorisch

1.6 Garantie

Die Maschine verfügt über eine Garantie mit einer Laufzeit von 12 Monaten auf alle Bauteile mit Ausnahme der elektrischen und elektronischen sowie der Verschleiß unterworfenen Teile.

1.7 Kundendienst



2. MASCHINENIDENTIFIKATION

2.1 Marke und Bezeichnung des Modells

Die Identifikation der Maschine und des Modells sind auf dem TYPENSCHILD der Maschine und in der EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG angegeben, die der Maschine beiliegt.

Hier unten werden einige Kenndaten der Maschine angegeben.

2.2 Allgemeine Beschreibung

Das in diesem Handbuch beschriebene Gerät besteht aus mechanischen, elektrischen und elektronischen Bauteilen und dient dazu, Getränke aus Milch, Kaffee und Wasser zuzubereiten.

Dieses Produkt wird in Einklang mit den in der der Maschine beiliegenden CE-Konformitätserklärung genannten Richtlinien, Regelungen und dem Gemeinschaftsrecht hergestellt.

Sie wurde so entwickelt und ausgelegt, dass sie erst nach dem korrekten Anschluss an eine Wasserversorgung und an das Stromnetz und nur an einem Ort, an dem sie vor Witterungseinflüssen geschützt ist, in Betrieb genommen werden kann.

2.3 Verwendungszweck

Die Espresso-Kaffeemaschine wurde für die professionelle Zubereitung von heißen Getränken wie Tee, Cappuccino, Kaffee in den unterschiedlichen Zubereitungsarten (verlängert, kurz, Espresso, usw.) ausgelegt.

Das Gerät ist nicht für den Haushaltsgebrauch bestimmt.

Die Maschine kann unter allen in dieser Dokumentation vorgesehenen, enthaltenen oder beschriebenen Bedingungen verwendet werden.

ZULÄSSIGE VERWENDUNGEN

Damit sind Verwendungen gemeint, die unter Beachtung der in dieser Dokumentation beschriebenen technischen Eigenschaften, Vorgänge und Verwendungen keine Gefahr für die Unversehrtheit des Benutzers darstellen und keine Schäden an der Maschine und in ihrer Umgebung verursachen.

Alle nicht spezifisch in diesem Handbuch beschriebenen Verwendungen sind nicht gestattet und müssen vom Hersteller ausdrücklich genehmigt werden.

VORGESEHENE VERWENDUNGEN

Die Maschine ist ausschließlich für den professionellen Einsatz ausgelegt.

Die Verwendung von anderen als den vom Hersteller angegebenen Produkten bzw. Materialien, die Schäden an der Maschine verursachen oder zu Gefahrensituationen für den Bediener bzw. Personen in der Nähe der Maschine führen können, wird als unkorrekt und unsachgemäß betrachtet.

SACHWIDRIGE VERWENDUNGEN

Die Maschine darf wie folgt nicht eingesetzt werden:

- für andere als die unter Abs. 2.3 beschriebene Verwendungen, für von diesem Handbuch abweichende oder in diesem nicht erwähnte Verwendungen;
- unter Verwendung von anderen als den in diesem Handbuch angegebenen Materialien;
- bei ausgeschlossenen oder nicht funktionstüchtigen Sicherheitsvorrichtungen.

FEHLERHAFTE VERWENDUNG DER MASCHINE

Die Verwendungsart und die Leistungen, für die diese Maschine ausgelegt wurde, schreiben eine Reihe von Vorgängen und Verfahren vor, die ohne vorherige Vereinbarung mit dem Hersteller nicht geändert werden dürfen. Alle gestatteten Praktiken sind in dieser Dokumentation enthalten und jegliche nicht darin aufgeführten und beschriebenen Vorgänge sind als nicht möglich und daher gefährlich zu betrachten.

NICHT VORGESEHENE VERWENDUNGEN

Alle zulässigen Verwendungen sind im Handbuch beschrieben, jegliche anderen Verwendung sind als nicht möglich und daher gefährlich zu betrachten.

ALLGEMEINE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Der Benutzer muss über die Unfallgefahren, die für die Sicherheit vorgesehenen Vorrichtungen und die allgemeinen, von den gemeinschaftlichen Richtlinien und den Rechtsvorschriften des Lands, in dem die Maschine installiert ist, vorgesehenen Unfallverhütungsbestimmungen informiert sein.

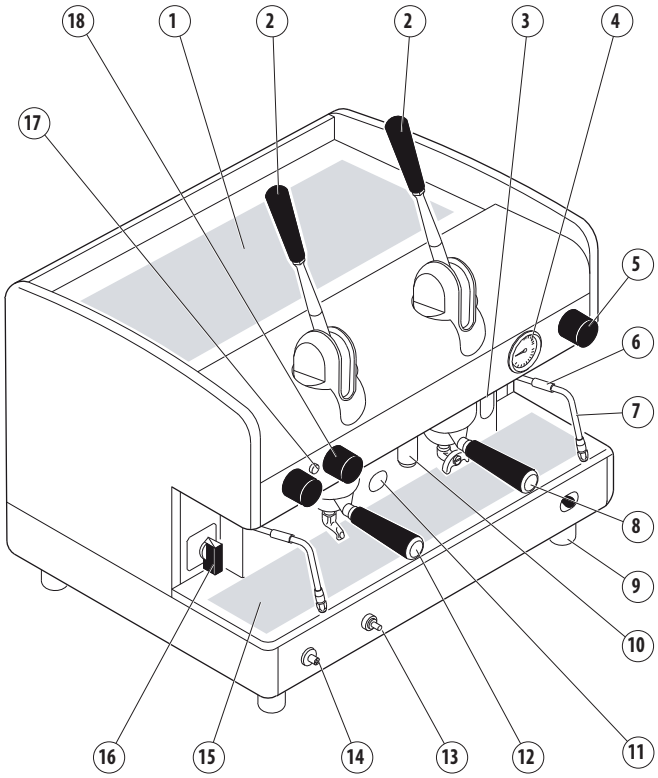
Der Benutzer muss mit der Funktionsweise aller Vorrichtungen der Maschine vertraut sein.

Außerdem muss er dieses Handbuch vollständig gelesen haben.

Die Wartungseingriffe müssen nach der entsprechenden Einrichtung der Maschine durch Fachtechniker erfolgen.

Die Beschädigung oder das nicht autorisierte Ersetzen eines oder mehrerer Teile der Maschine, die Verwendung von Zubehör, die ihren Gebrauch verändern und der Einsatz von anderen als den in diesem Handbuch empfohlenen Materialien können zu Unfallgefahren führen.

Modell AL



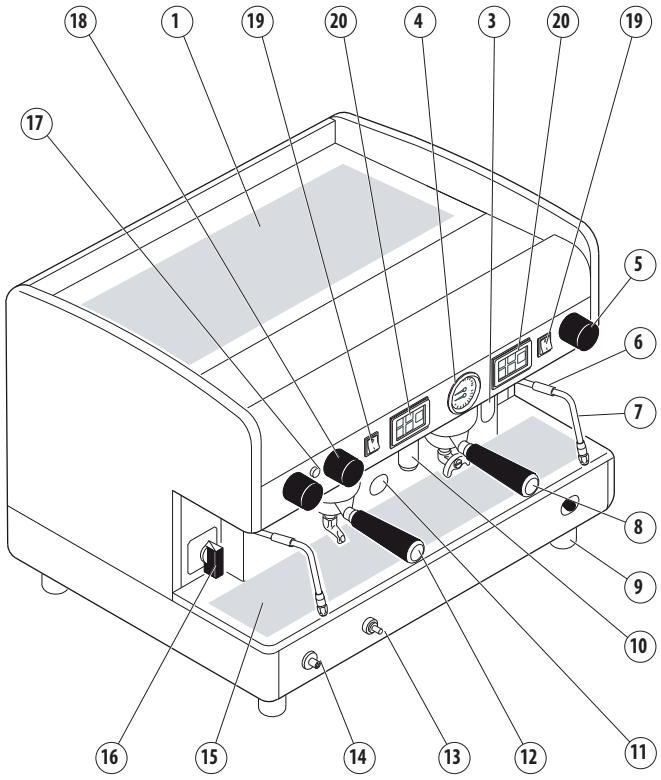
2.4 Erläuterung der Maschine

1. Abstellfläche Tassenwärmer
2. Hebelgruppen
3. Schauglas Kesselwasserstand (**)
4. Manometer
5. Drehknopf Dampf
6. Verbrennungsschutz
7. Dampfdüse
8. Filterhalter 2 Tassen.
9. Einstellbarer Fuß
10. Strahlrohr Heißwasser
11. Sichtfenster Gasbrenner (*)
12. Filterhalter 1 Tasse.
13. Gassicherheit (*)
14. Taste Gaszündung (*)
15. Tassenabstellgitter
16. Betriebsschalter
17. Betriebsanzeige Maschine
18. Drehknopf Warmwasser
19. Schalter manuelle Abgabe
20. Druckknopftafel

(*) Optionale Vorrichtung

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

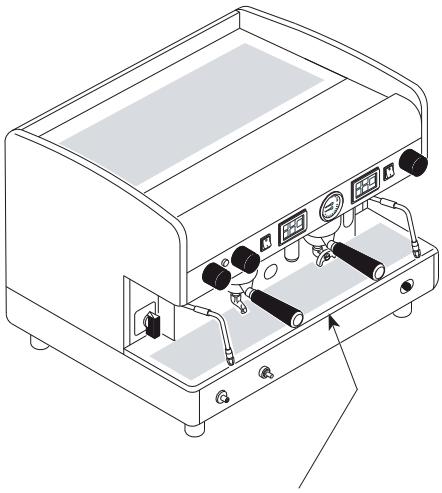
Modell AEP - SAE



2.5 Daten und CE-Zeichen

Die technischen Daten der Maschine sind in der folgenden Tabelle enthalten:

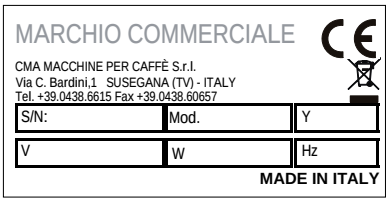
TABELLE TECHNISCHE DATEN	JUN	1GR	KOMPAKT	2GR	3GR	4GR
Spannung (V)	120 230-400 240	120 230-400 240	120 230-400 240	120 230-400 240	230-400 240	230-400 240
Frequenz (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Max. Leistung (kW)	2,4 kW	2,4/3,1/3,3	3,1	3,1/3,9/4,2	5,6/6,0	6,6/7,1
Kessel (l)	5	6/8	7	10,5/14	17/21	23
Einstellung Sicherheitsventil	1,9 Bar					
Kesselbetriebsdruck	0,8 - 1,4 bar					
Wasserversorgungsdruck.	MAX. 1,5 - 5 bar					
Kaffeeabgabedruck	8 - 9 bar					
Arbeitsumgebungstemperatur	5 - 40°C 95° U.R. MAX.					
Schalldruckpegel	< 70 dB					



Das CE-Typenschild der Maschine ist am Unterteil des Rahmens unter der Ablaufschale angebracht.

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

Das CE-Schild ist am Unterbau des Gehäuses unter der Auffangschale angebracht und enthält die Gerätedaten. Hier unten ein Beispiel eines Typenschilds:



Für eventuelle Mitteilungen an den Hersteller, stets die folgenden Daten angeben:

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

Die Maschinendaten sind auch auf dem Etikett auf der Verpackung der Maschine enthalten.

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

3. EINLAGERUNG

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

4. INSTALLATION

Die Installation der Maschine darf ausschließlich von einem vom Hersteller qualifizierten Fachtechniker ausgeführt werden.

Während der Installation der Maschine muss der Techniker Erneuerung Operationen des Wassers in die hydraulische Schaltungen enthalten.

La base di appoggio della macchina deve essere perfettamente in bolla e senza irregolarità.

Die Stromanlage muss mit einem ausreichend bemessenen Differentialschalter (Leitungsschutzschalter) ausgerüstet sein 30 mA.

5. INBETRIEBNAHME

Die Inbetriebnahme der Maschine darf ausschließlich von einem vom Hersteller qualifizierten Fachtechniker ausgeführt werden.

6. FUNKTIONSWEISE

6.1 Sicherheitsmaßnahmen

Auch wenn auf der Maschine alle zur Beseitigung eventueller Risiken beim Gebrauch durch den Benutzer vorgesehenen Sicherheitsvorkehrungen getroffen wurden, bleiben einige Restrisiken.

Diese so genannten Restrisiken beziehen sich auf Maschinenteile, die eine Gefahr für den Bediener darstellen können, wenn dieser sie nicht korrekt einsetzt oder durch eine falsche Beurteilung oder Deaktivierung die in diesem Handbuch beschriebenen Vorschriften umgeht.

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

Auf die folgenden während des Betriebs und der Bedienung der Maschine bestehenden Restrisiken, die nicht beseitigt werden können, ist zu achten:

	Elektrische Gefahr: Die Benutzung eines Elektrogeräts muss unter Befolgung der Sicherheitsverhaltensregeln erfolgen: • das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren; • das Gerät nicht barfuß benutzen; • in einem als Bad oder Dusche verwendeten Raum dürfen keine Verlängerungskabel verwendet werden; • Um das Netzkabel von der Steckdose zu trennen, ziehen Sie stets am Netzstecker, nie am Kabel. • Das Stromkabel darf nicht durch den Benutzer ausgetauscht werden. Im Falle einer Beschädigung des Stromkabels das Gerät abschalten und sich ausschließlich an den Fachtechniker wenden. • das Gerät keinen Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne usw.); • das Gerät nicht öffnen; • keine Flüssigkeiten auf das Gerät gießen; • achten Sie darauf, dass das Gerät nicht von Kinder oder unfähigen Personen benutzt wird.
	Gefahr durch hohe Temperaturen: Einige Maschinenteile können hohe Temperaturen erreichen: • den Kontakt mit der Ausgabegruppe, dem Filterhaltererwärmer und den Wasser-, Dampf- und Autosteamerdüsen vermeiden; • die Hände oder andere Körperteile nie unter die Auslassöffnungen von Dampf, Wasser oder Milch halten.

6.2 Vom Benutzer verlangter Kenntnis - und Informationsstand

Die mit der Bedienung der Maschine betrauten Personen müssen hinsichtlich der Funktionsweise und der während des Betriebs bestehenden Restrisiken angemessen eingewiesen und informiert werden.

Der Benutzer muss in der Lage sein, alle bewährten Vorgehensweise unter Beachtung der Grundsätze der Lebensmittelhygiene anzuwenden.

Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit der Maschine spielen.

Unbefugte Eingriffe an jeglichen Maschinenteilen führt zum Erlöschen sämtlicher Garantien.

6.3 Sicherheitsfunktionen

Der Kunde ist verpflichtet, den Hersteller umgehend zu informieren, sollte er Defekte bzw. Funktionsstörungen der Maschine oder der Unfallverhütungssysteme sowie jegliche Gefahrensituationen feststellen.
Bei Störungen der Gasanlage (wenn vorhanden) den Einsatz des Fachtechnikers anfordern.
Die Gasanlage muss (wenn vorhanden) bei langer Nichtbenutzung der Maschine (nachts oder bei Lokalschluss) deaktiviert werden.
Es ist strengstens untersagt, jegliche Änderungen gleich welchen Umfangs an der Maschine und ihren Funktionen sowie an diesem Dokument vorzunehmen.

Lassen Sie regelmäßig die Wartung und die Kontrolle aller Sicherheitsvorrichtungen von einem Fachtechniker durchführen.

6.4 Emissionen

SCHWINGUNGEN

Bei korrektem bestimmungsgemäßem Gebrauch gemäß diesem Handbuch entwickeln sich keine Schwingungen, die zu Gefahrensituationen führen können.

SCHALLEMISSIONEN

Der Schallpegel der Maschine liegt im Durchschnitt unter 70 dB. Daher besteht keinerlei Verpflichtung zum Tragen persönlicher Schutzausrüstung für das Gehör.

Sollte die Maschine nicht normale Geräusche verursachen, ist der Hersteller zu verständigen.

ELEKTROMAGNETISCHE UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

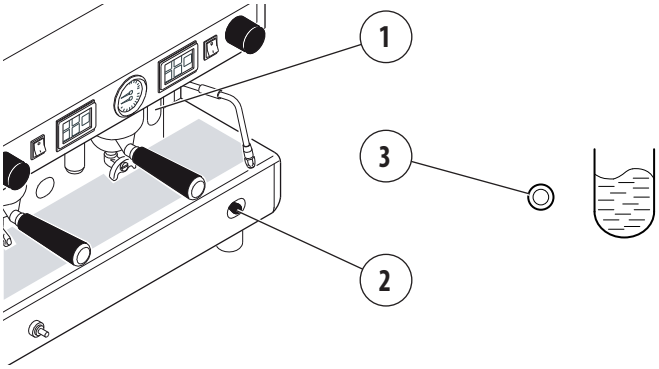
Die Maschine ist darauf ausgelegt, in elektromagnetischen Umgebungen industrieller Art korrekt zu funktionieren, da sie die von den geltenden Normen vorgeschriebenen Grenzwerte hinsichtlich Emissionen und Immunität erfüllt.

6.5 Ein- und Ausschalten

6.5.1 Elektrische Aufheizung

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

Bei einigen Modellen ersetzt eine grüne Leuchtanzeige (**3**) die Niveauanzeige: die eingeschaltete Leuchtanzeige weist auf den regulären Wasserstand im Kessel hin, das langsame Blinken der Leuchtanzeige bedeutet, dass Wasser einläuft.

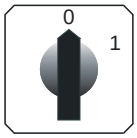


Falls Wasser fehlt (Erstinstallation oder nach der Kesselwartung), muss als erstes der Kessel gefüllt werden, damit der Heizwiderstand nicht überhitzt wird.

Wie folgt vorgehen:

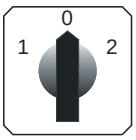
SCHALTER

- Den Wasserleitungshahn öffnen;
- mit dem manuellen Einlauf **(2)** Wasser in den Kessel laufen lassen, bis der optimale Füllstand wieder hergestellt ist;
- den Schalter in die Stellung "1" drehen und das vollständige Aufheizen der Maschine abwarten.



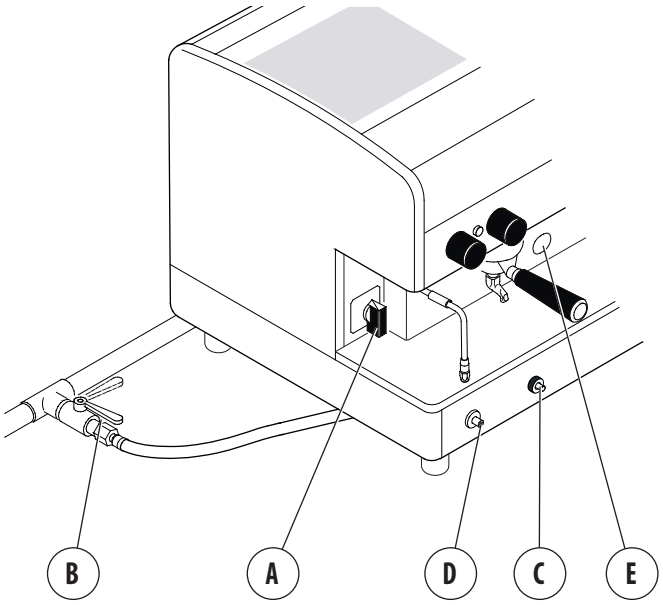
UMSCHALTER

- Den Wasserleitungshahn öffnen;
- Den Schalter in die Stellung "1" (Stromversorgung der Pumpe für die automatische Heizkesselfüllung und die Betriebsabläufe der Maschine) drehen und den automatischen Wassereinlauf in den Heizkessel abwarten.
- Den Schalter in die Stellung "2" (volle Stromversorgung einschließlich des Heizkesselwiderstandes) drehen und die vollständige Aufheizung der Maschine abwarten.



6.5.2 Aufheizen mit Gas (bei vorhandener Gasanlage)

- Den Umschalter (**A**) in Stellung 1 drehen;
- den Gashahn (**B**) der Leitung aufdrehen;
- die Taste (**C**) gedrückt halten und gleichzeitig die Einschalttaste (**D**) drücken. Sobald die Flamme brennt, für einige Sekunden den Drehknopf (**C**) drücken, damit das Thermoelement korrekt aktiviert wird;
- anschließend über das Sichtfenster (**E**) die erfolgte Zündung prüfen;
- warten, bis der auf dem Manometer angegebene Wert des Betriebsdrucks den Arbeitswert von 1-1,2 bar erreicht hat;



6.5.3 Elektrische + Gasaufheizung (falls Gasanlage vorhanden)

- wie im vorherigen Abschnitt vorgehen;
- nachdem die Zündung der Flamme geprüft wurde, den Umschalter (**A**) in Stellung 2 bringen. Auf diese Weise werden der Heizkesselwiderstand und der Betriebsdruck in kürzerer Zeit erreicht;
- abwarten, bis der Betriebsdruck auf dem Manometer den Arbeitswert von 1-1,2 bar erreicht hat.

Während der Aufheizphase der Maschine (ca. 20 Minuten) lässt das Niederdrucksicherheitsventil für einige Sekunden Dampf ab, bis es sich wieder schließt.
Die Gasanlage nicht bei leerem Kessel in Betrieb setzen.

6.5.4 Ausschalten der Maschine

Die Maschine durch Betätigen des Hauptschalters oder Hauptumschalters ausschalten.

6.6 Wassererneuerung

Während der Installation der Maschine muss der Fachtechniker das Wasser in den Wasserkreisläufen erneuern und dabei wie folgt vorgehen:

- nach der Installation muss die Maschine eingeschaltet, auf Nennbetriebsbedingungen gebracht und 30 Minuten lang "betriebsbereit" gehalten werden;
- anschließend muss die Maschine ausgeschaltet und das erste eingelaufene Wasser aus dem gesamten Wasserkreislauf vollkommen abgelassen werden, damit eventuelle anfängliche Verschmutzungen beseitigt werden;
- danach wird die Maschine wieder gefüllt und auf Nennbetriebsbedingungen gebracht;
- nach Erreichen des Status “betriebsbereit ” sind folgende Ausgaben durchzuführen:
  - An jeder Kaffeegruppe eine fortlaufende Abgabe vornehmen, damit mindestens 0,5 Liter des Kaffeekreislaufs ablaufen. Sind mehrere Abgabepunkte mit dem gleichen Wärmetauscher/Kaffeewasserkessel verbunden, die genannte Menge auf die einzelnen Abgabepunkte verteilen.
  - Mit einer Dauerausgabe der jeweiligen Düse die gesamte Heißwassermenge aus dem Kessel ablaufen lassen (3 Liter für 1GR, 6 Liter für 2GR, 8 Liter für 3GR, 11 Liter für 4GR). Falls mehrere Ausgaben vorhanden sind, die betreffende Menge nach der Anzahl der Ausgabegruppen aufteilen.
  - den Dampf mindestens 1 Minute pro Dampfabgabe ausströmen lassen.

Sollte das Gerät länger als eine Woche unbenutzt bleiben, muss das gesamte in den Wasserkreisläufen der Maschine vorhandene Wasser wie oben beschrieben vom Fachtechniker ausgetauscht werden.

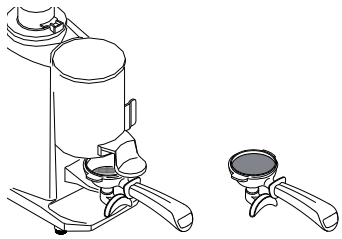
6.7 Vorbereitung der Maschine

6.7.1 Mahlen und Dosieren des Kaffees

Es ist wichtig, dass Sie neben Ihrer Maschine über ein Mahl-/Dosiergerät verfügen, mit dem Sie den täglich verwendeten Kaffee mahlen.

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

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



6.7.2 Filterhaltervorbereitung

- Den Filter mit einer Portion gemahlenem Kaffee (ca. 6-7 g) füllen und mit der Presse festdrücken.
- Den Filterhalter an der Einheit einhängen und nicht zu stark anziehen, damit die Dichtung nicht zu schnell abgenutzt wird.
- Aus dem gleichen Grund sollte der Filterrand gereinigt werden, bevor der Filterhalter an der Ausgabeeinheit eingehängt wird.
- Den Anweisungen des Herstellers des Mahl-/Dosiergeräts folgen.

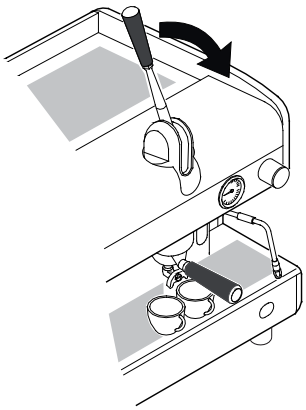
6.7.3 Einschalten der Arbeitsflächenbeleuchtung (wenn vorhanden)

Zum Einschalten der Innenbeleuchtung der Maschine den Schalter unter der Bedienblende betätigen.

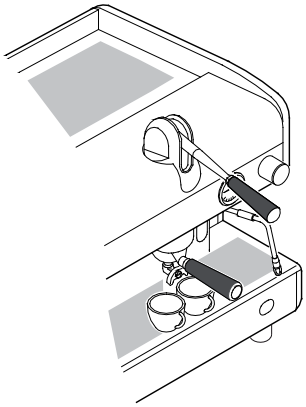
Zum Ausschalten der Beleuchtung erneut denselben Schalter betätigen.

6.8 Kaffeeausgabe

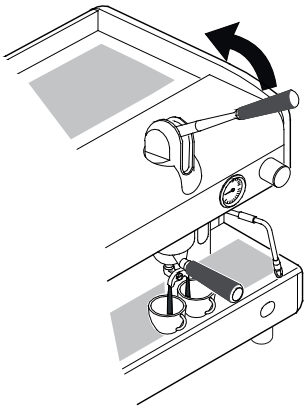
6.8.1 Modell AL



- Die Tasse unter die Ausgabedüse stellen;
- den Hebel bis zum Anschlag nach unten ziehen;



- eine kurze Vorbrühzeit des Kaffees abwarten (3÷5 Sekunden);
- den Hebel nach oben ziehen, bis ein gewisser Widerstand zu spüren ist und loslassen;



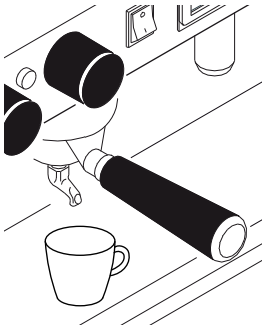
- die Beendigung der Kaffeeabgabe abwarten.

Diese Vorgänge dürfen nie ohne Kaffee im Filter oder ohne an der Abgabegruppe eingehängten Filterhalter ausgeführt werden: der schnelle Rückschlag des Hebels nach oben kann Schäden am Gerät und an Gegenständen hervorrufen oder Personen verletzen.
Die Abgabedauer hängt von der Mahlung und der Kaffeemenge im Filterhalter ab.

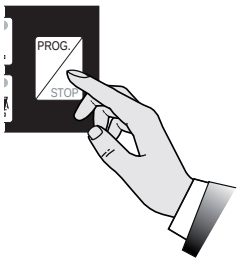
6.8.2 Modell JUNIOR

PROGRAMMIERUNG

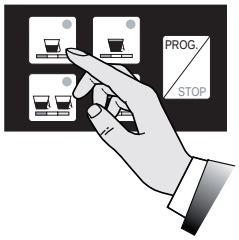
Die Maschine ist bereits werkseitig programmiert. Falls die Kaffeemengen geändert werden sollen, gehen Sie wie folgt vor:



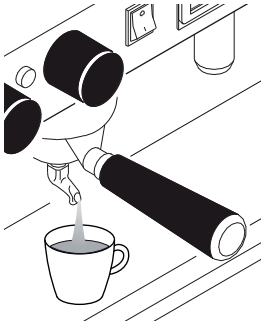
- Die Tasse unter die Ausgabedüse stellen;
- die Taste PROG./STOP mindestens 5 Sekunden lang betätigen, bis alle Led-Anzeigen der Mengentasten eingeschaltet sind;



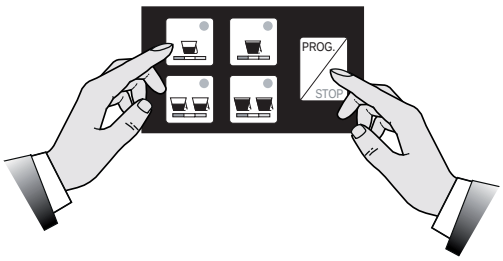
- die gewünschte Mengentaste betätigen, zum Beispiel ;



- zur Bestätigen der Menge erneut die Mengentaste oder die Taste PROG./STOP betätigen;



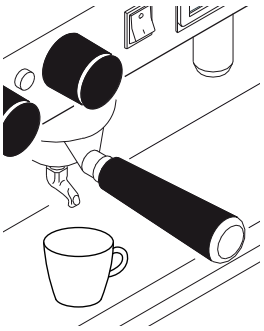
- den Vorgang für die anderen Mengentasten wiederholen;
- das Ende der Programmierung erfolgt automatisch nach einigen Sekunden.



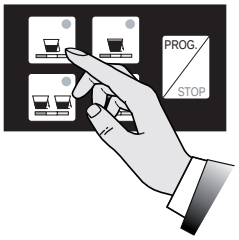
Die Programmierung jeder Menge muss mit gemahlenem Kaffee und nicht mit bereits benutztem Kaffeesatz durchgeführt werden.

KAFFEEAUSGABE

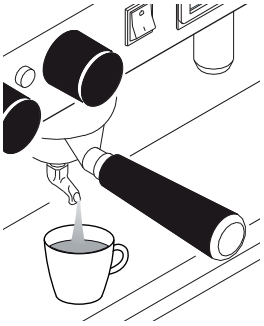
- Die Tasse unter die Ausgabedüse stellen;



- die Taste der gewünschten Menge betätigen, zum Beispiel , und die Kaffeeausgabe abwarten (Einschalten der Led);



- Zur vorzeitigen Unterbrechung der Kaffeeausgabe erneut die Taste oder die Taste PROG./STOP betätigen;

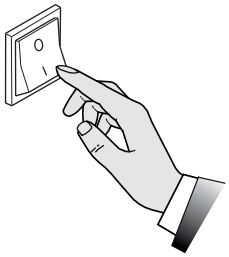


- Bei Störungen oder Blockierung der Tastatur den manuellen Schalter benutzen (siehe Modell AEP).

Während der Kaffeeausgabe den Filterhalter nicht von der Ausgabegruppe entfernen.

6.8.3 Modell AEP

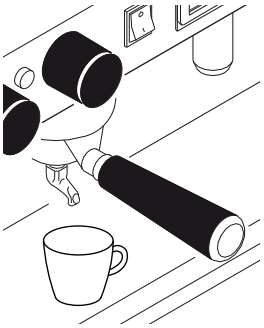
- Die Tasse unter die Ausgabedüse stellen;
- Drücken Sie nun den gewünschten Abgabeschalter: es erfolgt die Kaffeeabgabe, die in jedem beliebigem Moment über denselben Schalter, der für die gewünschte Kaffeemenge in der Tasse sorgt, blockiert werden kann.



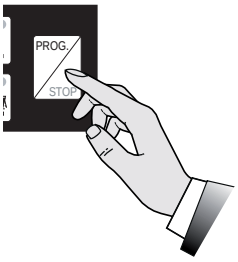
6.8.4 Modell SAE

PROGRAMMIERUNG

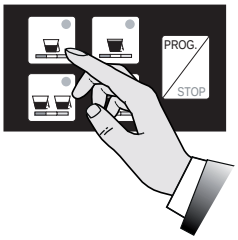
Die Maschine ist bereits werkseitig programmiert. Falls die Kaffeemengen geändert werden sollen, gehen Sie wie folgt vor:



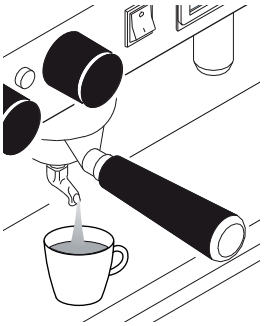
- Stets zuerst die rechte Tastatur programmieren. Auf diese Weise werden automatisch alle Tastaturen programmiert. Die anderen wenn erforderlich anschließend programmieren;



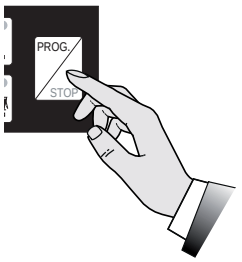
- den Programmierhebel **X** (siehe Hinweis * auf der nächsten Seite) unter dem rechten Frontpaneel des Gehäuses auf ON stellen;
- die Tasse unter die Ausgabedüse stellen;



- die Taste PROG./STOP mindestens 5 Sekunden lang betätigen, bis alle Led-Anzeigen der Mengentasten eingeschaltet sind;



- die gewünschte Mengentaste betätigen, zum Beispiel ;
- zum Bestätigen der Menge erneut die Taste PROG./STOP betätigen;
- den Vorgang für die anderen Mengentasten wiederholen;

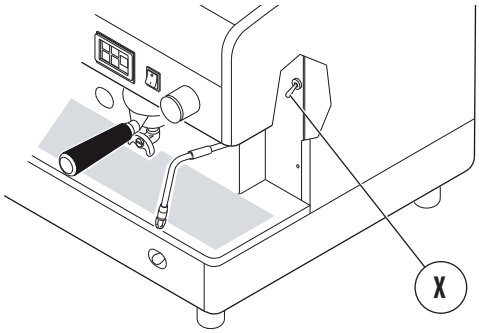


- nach Abschluss der Programmierung den Programmierhebel **X** (siehe Hinweis * auf der nächsten Seite) auf OFF stellen.

Die Programmierung jeder Menge muss mit gemahlenem Kaffee und nicht mit bereits benutztem Kaffeesatz durchgeführt werden.

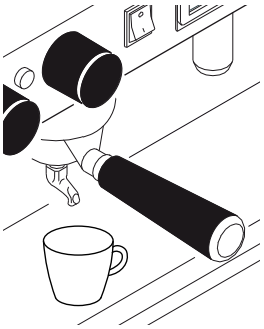
HINWEIS (*)

- Auf einigen Modellen ist der Programmierhebel **X** nicht vorhanden. Um in die Programmierung zu gelangen, die Taste PROG./STOP mindestens 5 Sekunden lang unter Einschalten aller Led-Anzeigen der Tastatur betätigen. Zum Bestätigen der Menge kann entweder die Taste PROG./STOP oder aber die gewählte Mengentaste betätigt werden.
- Bei anderen Modellen muss für die Programmierung der entsprechende Schalter mit Schlüssel betätigt werden.
- Zum Verlassen der Programmierung genügt es einige Sekunden zu warten.

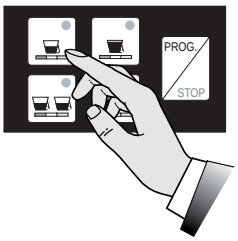


KAFFEEAUSGABE

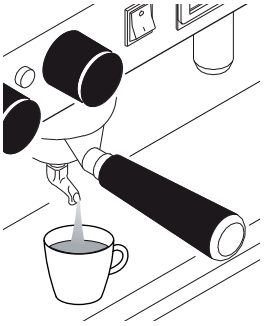
- Die Tasse unter die Ausgabedüse stellen;



- die Taste der gewünschten Menge betätigen, zum Beispiel , und die Kaffeeausgabe abwarten (Einschalten der Led);



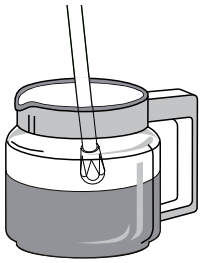
- Zur vorzeitigen Unterbrechung der Kaffeeausgabe erneut die Taste oder die Taste PROG./STOP betätigen;



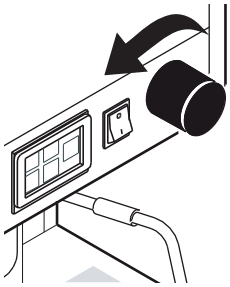
- Bei Störungen oder Blockierung der Tastatur den manuellen Schalter benutzen (siehe Modell AEP).

Während der Kaffeeausgabe den Filterhalter nicht von der Ausgabegruppe entfernen.

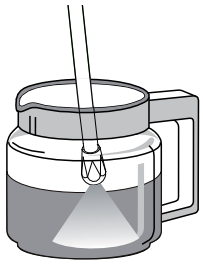
6.9 Dampfausgabe



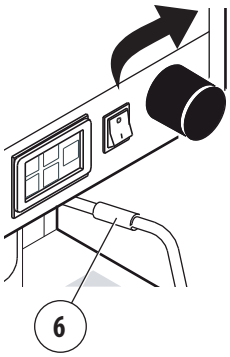
- Die Dampfdüse in die zu erwärmende Flüssigkeit tauchen;



- den Drehknopf des Wasserhahns gegen den Uhrzeigersinn drehen;



- die Dampfabgabe erfolgt proportional zum Öffnen des Hahns;



- zum Unterbrechen der Ausgabe den Regler des Hahns im Uhrzeigersinn drehen;

Die Dampfdüse mit ihrem Verbrennungsschutzgummi (6) vorsichtig handhaben.
Den Kontakt mit der Dampfdüse vermeiden und weder die Hände noch andere Körperteile in Richtung der Dampfdüsenenden bringen.

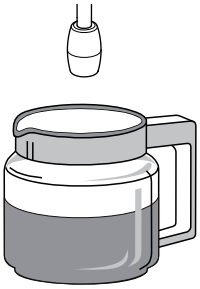
Für ein optimales Aufschäumen die folgenden einfachen Regeln befolgen:

- nur die zu verwendende Milchmenge erwärmen. Diese darf, nachdem sie einmal erwärmt wurde, nicht mehr erwärmt werden und muss vollständig aus dem Kännchen ausgegossen werden;
- die Milch ist ausgehend von einer Temperatur von ca. 4°C aufzuschäumen;

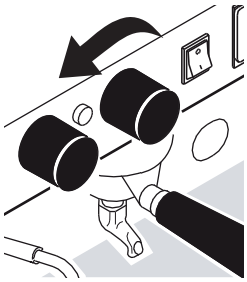
Um stets die perfekte Einsatzbereitschaft der Dampfdüsenenden zu erhalten, wird eine kurze Leerabgabe am Ende einer jeden Benutzung empfohlen. Die Enden stets mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch sauberhalten.
Der Benutzung der Dampfausgabe (Dampfdüse) muss stets ein mindestens 2 Sekunden langes Ausspülen des Kondensats vorausgehen.
Die Dampfdüse nur während der notwendigen Erwärmungszeit in der Milch lassen.
Den Dampfhahn nicht mit in die Milch getauchter Dampfdüse und bei ausgeschalteter Maschine öffnen.

6.10 Manuelle Heißwasserausgabe

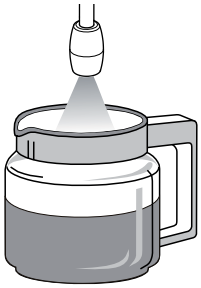
- Das Kännchen unter die Heißwasserdüse stellen.



- den Drehknopf des Wasserhahns gegen den Uhrzeigersinn drehen;
- die Heißwasserausgabe erfolgt proportional zum Öffnen des Hahns;



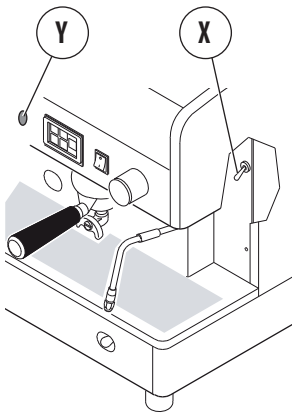
- zum Unterbrechen der Ausgabe den Regler des Hahns im Uhrzeigersinn drehen;



Den Kontakt mit der Heißwasserdüse vermeiden und weder die Hände noch andere Körperteile in Richtung der Heißwasserdüsenenden bringen.

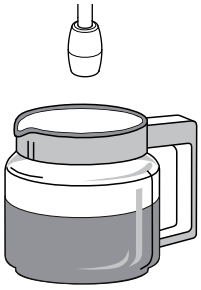
6.11 Automatische Heißwasserausgabe

PROGRAMMIERUNG

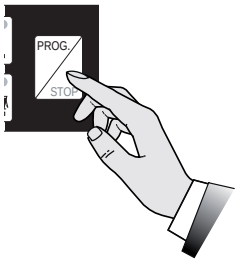


Die Maschine ist bereits werkseitig programmiert. Sollen die Mengen geändert werden, wie folgt vorgehen:

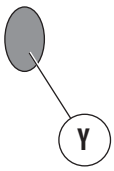
- Den Programmierhebel **(X)** (siehe Hinweis *) unter dem rechten Frontpaneel des Gehäuses auf ON stellen.
- das Kännchen unter die Heißwasserdüse stellen.



- die Taste PROG./STOP mindestens 5 Sekunden lang betätigen, bis alle Led-Anzeigen der Mengentasten eingeschaltet sind;
- die Taste der Heißwasserausgabe (**Y**) betätigen;

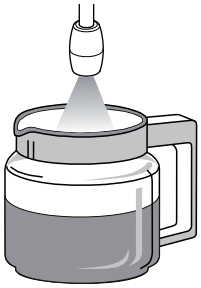


- zum Bestätigen der Menge erneut die Taste PROG./STOP betätigen;
- nach Abschluss der Programmierung den Programmierhebel **X** (siehe Hinweis*) auf OFF stellen.

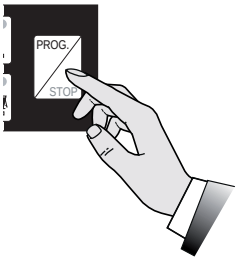


HINWEIS (*)

- Bei einigen Modellen ist der Programmierhebel **X** nicht vorhanden. Um in die Programmierung zu gelangen, die Taste PROG./STOP mindestens 5 Sekunden unter Einschalten aller Led-Anzeigen der Tastatur betätigen. Zum Bestätigen der Menge, die Taste PROG./STOP betätigen.

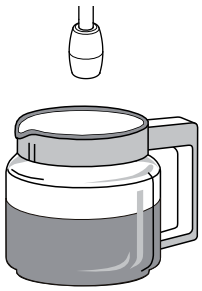


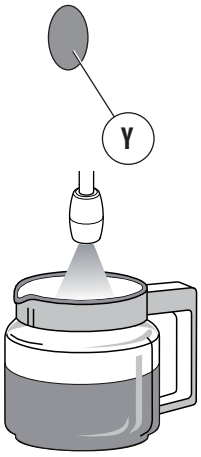
- Bei anderen Modellen muss für die Programmierung der entsprechende Schalter mit Schlüssel betätigt werden.
- Zum Verlassen der Programmierung genügt es einige Sekunden zu warten.



HEISSWASSERAUSGABE

- Das Kännchen unter die Heißwasserdüse stellen.
- Die Heißwassertaste **(Y)** betätigen und die Heißwasserausgabe abwarten;
- zur vorzeitigen Unterbrechung der Ausgabe erneut die Heißwassertaste (**Y**) oder die Taste PROG./STOP betätigen.

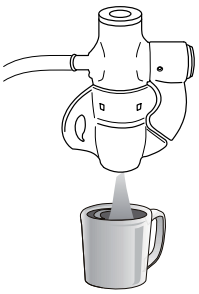




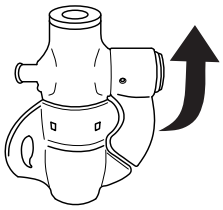
Den Kontakt mit der Heißwasserdüse vermeiden und weder die Hände noch andere Körperteile in Richtung der Heißwasserdüsenenden bringen.

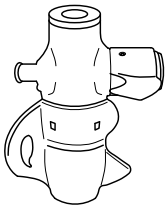
6.12 Cappuccino-Ausgabe (Option)

- Das Saugrohr in die Milch tauchen;
- das Kännchen unter den Auslass des Cappuccino-Zubereiters stellen;
- den Dampfhahn öffnen und beim Erreichen der gewünschten Menge wieder schließen;
- die aufgeschäumte Milch in die Tassen mit dem Kaffee gießen.



Zur Ausgabe warmer Milch ohne Schaum den Hebel des Cappuccino-Zubereiters nach oben drehen.
Für ein noch besseres Ergebnis empfiehlt es sich, die Milch nicht direkt in der Tasse sondern in einem Kännchen aufzuschäumen und anschließend die aufgeschäumte Milch auf den Kaffee zu geben.
Es wird empfohlen, den Cappuccino-Zubereiter stets sauberzuhalten. Siehe hierzu Absatz "7.6 Operazioni di pulizia" auf Seite 31.

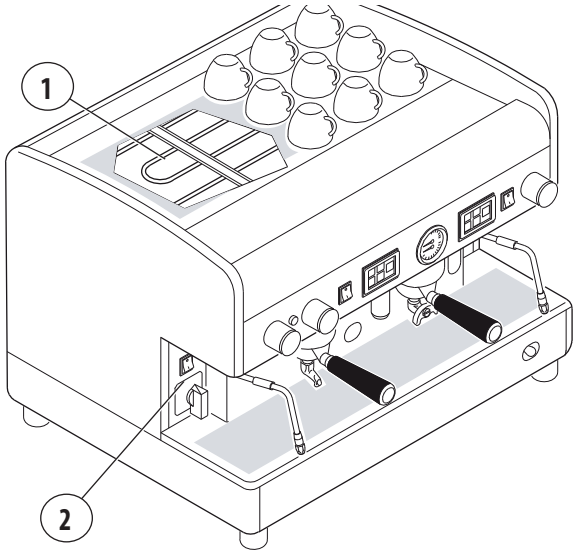




6.13 Tassenwärmer (Option)

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

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



Aus Sicherheitsgründen wird empfohlen, keine Tücher oder andere Gegenstände auf die Fläche des Tassenwärmers zu legen, um eine Überhitzung der Maschine zu vermeiden.

6.14 Empfehlungen für die Zubereitung eines guten Kaffees

Täglich die Filter und die Filterhalter waschen, siehe Abs. 7.6.3 auf Seite 89. Erfolgt diese Reinigung nicht täglich, verschlechtert sich die Qualität des ausgegebenen Kaffees.

Für einen qualitativ guten Kaffee ist es wichtig, dass das verwendete Wasser einen Härtegrad von 6-7 °F (französische Grad) aufweist. Sollte die Wasserhärte diese Werte übersteigen, sollte ein Wasserfilter oder ein Enthärter verwendet werden. Ein Enthärter sollte nicht verwendet werden, wenn die Härtewerte des Wassers unter 4 °F liegen.

Sollte das Wassers stark nach Chlor schmecken, ist ein Spezialfilter zu installieren.

Es wird davon abgeraten, einen großen Vorrat an Kaffeebohnen anzulegen. Beim Wechsel der Kaffeesorte sollte für die Einstellung der Wassertemperatur und der Mahlung der Fachtechniker des Herstellers hinzugezogen werden.

Nach einem längeren Stillstand der Maschine (2-3 Stunden) einige Leerläufe durchführen. Die Reinigung und die regelmäßige Wartung konstant vornehmen.

7. WARTUNG UND REINIGUNG

7.1 Sicherheitsmaßnahmen

Auf die folgenden während der Wartung und der Reinigung der Maschine bestehenden Restrisiken, die nicht beseitigt werden können, ist zu achten:

	Elektrische Gefahr: Die Wartungs- und Reinigungsvorgänge müssen unter Einhaltung sicherer Verhaltensregeln erfolgen: • keine Wartungsvorgänge bei laufender Maschine ausführen; • die Maschine nicht in Wasser tauchen; • keine Flüssigkeiten auf die Maschine gießen, noch zur Reinigung Wasserstrahlen verwenden; • nicht zulassen, dass die Wartungs- und Reinigungsvorgänge von Kindern oder schutzbedürftigen Personen ausgeführt werden; • die Schutzvorrichtungen bzw. Gehäuseteile nicht entfernen; • das Gerät nicht öffnen; • keine anderen Wartungs- und Reinigungsvorgänge als die in diesem Handbuch genannten ausführen.
	Gefahr durch hohe Temperaturen: Während der Reinigungsvorgänge auf einige Maschinenteile achten, die hohe Temperaturen erreichen können: • den Kontakt mit der Ausgabegruppe und den Wasser- und Dampfdüsen vermeiden; • die Hände oder andere Körperteile nie unter die Auslassöffnungen von Dampf, Wasser oder Milch halten.

7.2 Eigenschaften der PSA

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

	Handschuhe: Zum Schutz aller Maschinenteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (Filterhalter, Filter, usw.).

Nur die in diesem Handbuch aufgeführten Wartungs- und Reinigungsvorgänge ausführen.
Alle nicht n diesem Dokument genannten Wartungs- und Reinigungsvorgänge dürfen ausschließlich vom Fachtechniker des Herstellers ausgeführt werden.
Sämtliche Wartungsarbeiten müssen nach dem Trennen der Maschine vom Stromnetz, Absperren der Wasserversorgung und vollständigen Abkühlen der Maschine durchgeführt werden.
Falls die Behebung der Betriebsstörung nicht möglich sein sollte, die Maschine ausschalten und den Kundendienst durch den Fachtechniker des Herstellers anfordern. Keine Reparaturversuche unternehmen.
Das Entkrusten des Geräts muss durch den Fachtechniker des Herstellers erfolgen, da bei diesen Vorgängen keine für den Lebensmittelgebrauch schädliche Substanzen freigesetzt werden dürfen.

Unbefugte Eingriffe an jeglichen Maschinenteilen führt zum Erlöschen sämtlicher Garantien.

7.3 Regelmäßige Wartung

Außer dem Ausführen der nachstehend genannten Wartungseingriffe in den angegebenen Abständen muss mindestens einmal jährlich der Einsatz des Fachtechnikers für eine allgemeine Kontrolle der Maschine angefordert werden.

Bauteil	Art des Eingriffs	Wöchentlich	Monatlich	Vierteljährlich
MANOMETER	Den Druckwert im Kessel im Auge behalten, der zwischen 0,8 und 1,4 bar liegen muss.	X		
MANOMETER	Den Wasserdruck während der Kaffeeabgabe prüfen: den auf dem Manometer angezeigten Druck kontrollieren, er muss zwischen 8 und 9 Bar liegen.		X	
FILTER und FILTERHALTER	Die Abnutzung der Filter und eine mögliche Kantenbeschädigung der Filter prüfen. Außerdem sind eventuelle Kaffeesatzreste in der Tasse zu kontrollieren und eventuell die Filter bzw. Filterhalter zu ersetzen.		X	
MAHL-/DOSIEREINHEIT	Die gemahlene Kaffeemenge (zwischen 6 und 7 g pro Vorgang) und den Feinheitsgrad der Mahlung prüfen. Die Mahlmesser müssen immer sehr scharf sein, ihre Abnutzung erkennt man, wenn zu viel Pulver im Mahlgut vorhanden ist. Es wird empfohlen, den Eingriff des Fachtechnikers anzufordern, um die flachen Mahlwerke nach jeweils 400/500 kg Kaffee oder konische Mahlwerke nach jeweils 800/900 kg Kaffee austauschen zu lassen.		X	
WASSERFILTER ENTHÄRTER	Das Auswechseln des Wasserfiltereinsatzes oder das Regenerieren des Enthärters sollte in den vom Hersteller angegebenen Abständen erfolgen.		X	
GASANLAGE	Eventuell vorhandene Gaslecks durch Auftragen einer Seifenlauge auf die Leitungen prüfen.		X	
KESSEL	Es wird empfohlen, mindestens alle drei Monate den Technischen Kundendienst mit der Erneuerung des Wassers im Kessel zu beauftragen.			X

Das Auftreten von Problemen an den Bauteilen auf grauem Grund macht das Ausschalten der Maschine und einen Eingriff des Fachtechnikers erforderlich.

7.4 Wartung nach kurzzeitigen Maschinenstandzeiten

Unter "kurzer Maschinenstandzeit" wird ein Zeitraum von mehr als einer Arbeitswoche verstanden.

Im Fall der erneuten Aktivierung der Maschine nach diesem Zeitraum muss vom Fachtechniker das Ersetzen des gesamten in den Wasserkreisläufen enthaltenen Wassers durchgeführt werden. Siehe hierzu Abs. "6.6 Wassererneuerung" auf Seite 79.

Außerdem sind alle bei der regelmäßigen Wartung vorgesehenen Vorgänge auszuführen. Siehe hierzu den vorangegangenen Absatz.

7.5 Funktionsstörungen und ihre Behebung

Problem	Ursache	Vorgehen
SCHWACHE MASCHINENLEISTUNG	Die Maschine ist ausgeschaltet.	Die Maschine einschalten.
IM KESSEL FEHLT WASSER	Der Hahn der Wasserleitung ist geschlossen.	Den Wasserleitungshahn öffnen.
ZUVIEL WASSER IM KESSEL	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Technischen Kundendiensts anfordern.
AUS DEN DAMPFDÜSEN TRITT KEIN DAMPF AUS	• Die Sprühvorrichtung der Düse ist verstopft. • Die Maschine ist ausgeschaltet.	• Die Sprühvorrichtung der Dampfdüse reinigen. • Die Maschine einschalten.
AUS DEN DAMPFDÜSEN TRITT MIT WASSER VERMISCHTER DAMPF AUS	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Technischen Kundendiensts anfordern.
KEINE ABGABE	• Der Hahn der Wasserleitung ist geschlossen. • Der Kaffee wird zu fein gemahlen.	• Den Wasserleitungshahn öffnen. • Die Mahlung des Kaffees einstellen.
WASSERAUSTRITT AN DER MASCHINE	• Die Auffangschale leitet nicht ab. • Das Abflussrohr ist beschädigt oder abgelöst oder der Wasserabfluss ist behindert.	• Die Abflussleitung kontrollieren. • Den Anschluss des Ablaufrohrs an die Auffangschale prüfen und wieder herstellen.
ZU HEISSER ODER ZU KALTER KAFFEE	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Technischen Kundendiensts anfordern.
ZU SCHNELLE KAFFEEAUSGABE	Der Kaffee ist zu grob gemahlen.	Die Mahlung des Kaffees einstellen.
ZU LANGSAME KAFFEEAUSGABE	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Die Mahlung des Kaffees einstellen.
NASSER KAFFEESATZ	• Abgabegruppe verschmutzt • Die Abgabegruppe ist zu kalt. • Der Kaffee ist zu fein gemahlen. • Der benutzte Kaffee ist zu alt.	• Die Spülung der Gruppe mit dem geschlossenen Filter vornehmen. • Die vollständige Aufheizung der Gruppe abwarten. • Die Mahlung des Kaffees einstellen. • Den Kaffee durch frischen ersetzen
DER MANOMETER ZEIGT EINEN UNGEEIGNETEN DRUCK	Störung in der hydraulischen Anlage	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Technischen Kundendiensts anfordern.
KAFFEESATZ IN DER TASSE	• Der Filterhalter ist verschmutzt. • Die Filteröffnungen sind abgenutzt. • Die Mahlung des Kaffees stimmt nicht.	• Den Filterhalter reinigen. • Den Filter austauschen. • Den Mahlvorgang entsprechend einstellen.
DIE TASSE IST DURCH KAFFEESPRITZER VERSCHMUTZT	• Der Kaffee ist zu grob gemahlen. • Der Filterrand ist beschädigt.	• Die Mahlung des Kaffees einstellen. • Den Filter austauschen.
• DIE LEDLEUCHTEN ALLER TASTATUREN BLINKEN (Modell SAE) • EINSCHALTEN DER TIMEOUT-LED (Modell AEP)	Die automatische Wasserzufuhr blockiert sich nach wenigen Minuten • Eingriff der Vorrichtung Time-out. • In der Leitung ist kein Wasser.	• Die Maschine aus- und wieder einschalten. • Den Wasserleitungshahn öffnen.
• DIE KAFFEEAUSGABE ERFOLGT NICHT WIE GEWÜNSCHT • DIE KAFFEEMENGE WIRD NICHT EINGEHALTEN • DIE LED DER MENGENTASTE BLINKT	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Die Mahlung des Kaffees einstellen.
KAFFEEAUSGABE NUR ÜBER MANUELLE TASTE	Störung der elektronischen Anlage	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Technischen Kundendiensts anfordern.
BLOCKIERUNG DES ELEKTRONISCHEN SYSTEMS	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Technischen Kundendiensts anfordern.

Problem	Ursache	Vorgehen
DIE PUMPE VERLIERT WASSER	Pumpe beschädigt	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Technischen Kundendiensts anfordern.
DER MOTOR BLEIBT PLÖTZLICH STEHEN ODER DIE THERMOSCHUTZVORRICHTUNG SPRICHT AUFGRUND EINER ÜBERLASTUNG AN	Pumpe beschädigt	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Technischen Kundendiensts anfordern.
DIE PUMPE ARBEITET UNTER IHRER NENNLEISTUNG	Pumpe beschädigt	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Technischen Kundendiensts anfordern.
DIE PUMPE IST SEHR GERÄUSCHVOLL	Pumpe beschädigt	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Technischen Kundendiensts anfordern.

Die auf grauem Grund beschriebenen Probleme machen das Ausschalten der Maschine und den Eingriff des Fachtechnikers des Herstellers erforderlich.

7.6 Reinigungsvorgänge

7.6.1 Allgemeine Anweisungen

Für eine perfekte Hygiene und Effizienz des Gerätes sind einige einfache Reinigungsarbeiten erforderlich. Die hier angeführten Anweisungen gelten für einen normalen Gebrauch der Kaffeemaschine. Der ständige Einsatz der Maschine erfordert auch häufigere Reinigungen.

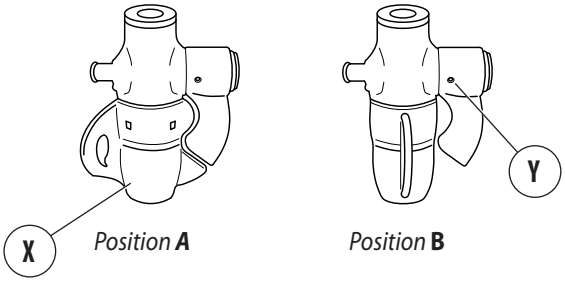
Niemals alkalische Reiniger, Lösungsmittel, Alkohol oder aggressive Substanzen verwenden. Die verwendeten Produkte/Reiniger müssen für den Zweck tauglich sein und dürfen das Material der Wasserkreisläufe nicht angreifen.
Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, die zu Kratzern auf der Gehäuseoberfläche führen könnten.
Stets perfekt saubere und entkeimte Tücher verwenden.
Zum Waschen des Filters, der Filterhalter und aller Maschinenteile die vom Hersteller gelieferten Reinigungsmittel oder spezifische Produkte zum Reinigen von professionellen Kaffeemaschinen verwenden.

Reinigung	Täglich	Wöchentl.
Cappuccino-Zubereiter: Die Reinigung mindestens ein Mal pro Tag, bei kontinuierlicher Verwendung auch mehrmals pro Tag vornehmen, siehe Abs. 7.6.2 auf Seite 89.	X	
Gehäuse und Gitter: Die Gehäuseplatten mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch reinigen. Die Schale und das Tassenaufsatzgitter entnehmen und mit warmem Wasser waschen.	X	
Filter und Filterhalter: Täglich und wöchentlich waschen, siehe Abs. 7.6.3 auf Seite 89.	X	X
Dampfdüse: Mit einem mit lauwarmem Wasser befeuchteten Tuch die Enden des Rohrs regelmäßig säubern. Die Enden der Düsen kontrollieren und reinigen und die Austrittsöffnungen mit einer kleinen Nadel aufstechen. Wöchentlich spülen, siehe Abs. 7.6.6 auf Seite 90.	X	X
Abgabegruppe: Das Spülen der Ausgabegruppe entsprechend Abs. vornehmen 7.6.4 auf Seite 89. Wöchentlich die innere Reinigung vornehmen, siehe Abs. 7.6.5 auf Seite 89 .	X	X
Mahl-/Dosiereinheit und Trichter: Mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch die innere und äußere Reinigung des Trichters und der Dosiereinheit vornehmen. Am Ende alles sorgfältig abtrocknen.		X

7.6.2 Waschen des Cappuccino-Zubereiters

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

- eine erste Spülung vornehmen, indem das Ansaugrohr in Wasser getaucht und einige Sekunden lang eine Ausgabe durchgeführt wird;
- den Drehkörper **(X)** um 90° in Pos. **B** bringen (Schließen des Rohrs für den Milchaustritt);
- dabei das Rohr der Milchansaugung in die Luft halten und eine Dampfabgabe vornehmen (Leerlauf des Cappuccino-Zubereiters);
- etwa 20 Sekunden für die Reinigung und interne Sterilisation des Cappuccino-Zubereiters abwarten;
- den Dampf schließen und den Drehkörper wieder in Stellung **A** bringen;
- falls die Öffnung des Luftansaugers (**Y**) verstopft ist, mit einer Nadel vorsichtig öffnen.

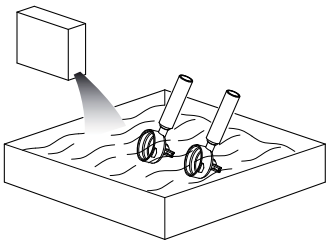


Den Cappuccino-Zubereiter nach jedem kontinuierlichen Einsatz reinigen und in jedem Fall einmal täglich.

7.6.3 Reinigung der Filter und Filterhalter

Täglich:

- Den Filter und den Filterhalter die ganze Nacht über in warmes Wasser tauchen, so dass sich die fetthaltigen Kaffeeablagerungen lösen können;
- anschließend alle Teile mit lauwarmem Wasser abspülen.



Wöchentlich:

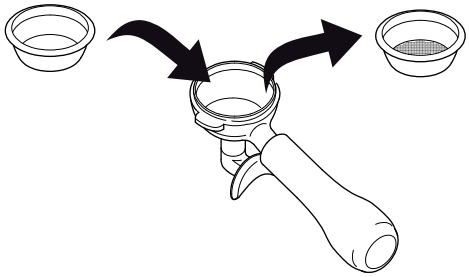
- Mit Hilfe eines Schraubenziehers den Filter vom Filterhalter lösen;
- den Filter und den Filterhalter 10 Minuten lang in warmes Wasser mit Spezialreiniger tauchen;
- anschließend alle Teile mit lauwarmem Wasser abspülen.

Achtung: Nur die Schale des Filterhalters eintauchen, das Eintauchen des Griffs in Wasser vermeiden.
Das Reinigungsmittel muss in den auf der Packung angegebenen Dosierungen mit kaltem Wasser verdünnt werden (siehe Hersteller).

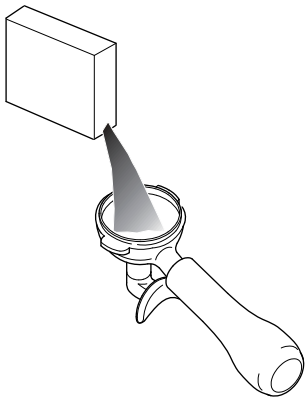
7.6.4 Spülen der Ausgabegruppe (ausgenommen Modell AL)

Täglich das Spülen der Ausgabegruppen wie nachfolgend beschrieben vornehmen:

- Den Filter vom Filterhalter entfernen und einen Blindfilter montieren (siehe Ersatzteile);



- das entsprechende Reinigungsmittel (siehe Ersatzteile) in den Filterhalter mit dem Blindfilter gießen und diesen in die Ausgabegruppe einhängen;



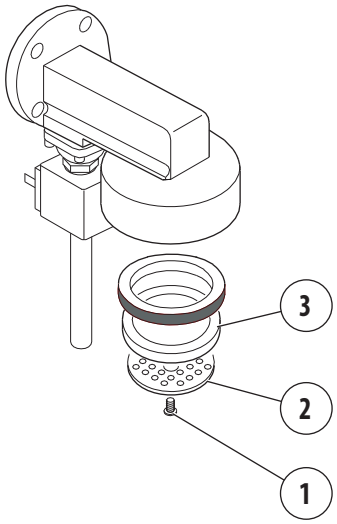
- einige Ausgaben ausführen, bis aus dem Auslauf sauberes Wasser austritt;
- den Filterhalter von der Gruppe lösen und mindestens eine Ausgabe durchführen, um die Spülmittelreste zu beseitigen.
- Den Blindfilter aus dem Filterhalter entfernen und wieder den normalen Filter einsetzen.

Im Fall des Modells AL kein Spülen der Gruppe vornehmen.

7.6.5 Reinigen der Brause und der Brausenhalterung

Einmal in der Woche die Brause und die Brausenhalterung reinigen und dazu wie folgt vorgehen:

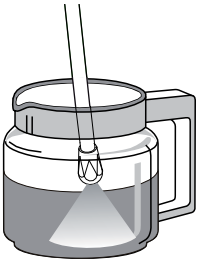
- mit einem Schraubendreher die Schraube (**1**) lösen;
- die Brause (**2**) und die Brausenhalterung (**3**) auswechseln;
- die beiden Teile mit warmem Wasser spülen;
- die Brause und die Brausenhalterung wieder in ihrer ursprünglichen Position anbringen und alles mit der Schraube festziehen.



7.6.6 Reinigung der Dampfdüse

Einmal in der Woche die Dampfdüse reinigen und dazu wie folgt vorgehen:

- die Düse entsprechend den Herstellerangaben in ein Kännchen mit Wasser und Spezialreiniger tauchen;
- die Lösung mit dem Dampf aus der Düse erwärmen;
- die Düse mindestens 5 Minuten lang in der Lösung lassen, damit der Reiniger durch die Abkühlung im Inneren der Düse nach oben steigen und wirken kann;
- den Vorgang 2- oder 3-mal wiederholen bis bei den nachfolgenden Ausgaben keine Milchreste mehr austreten.



8. ERSATZTEILE

Das Ersetzen von Bauteilen bzw. Teilen der Maschine darf ausschließlich von einem vom Hersteller qualifizierten Techniker ausgeführt werden.

Der Benutzer ist aus keinerlei Gründen befugt, die Vorgänge zum Ersetzen von Bauteilen bzw. Teilen der Maschine auszuführen.

9. AUSSERBETRIEBSETZUNG

Zum Außerbetriebsetzen der Maschine ist der Einsatz des Fachtechnikers des Herstellers zu verlangen, da das Gerät von der Strom- und Wasserversorgung getrennt werden muss und alle Kreisläufe in seinem Inneren geleert werden müssen.

Die Wiederinbetriebnahme der Maschine nach diesem Zeitraum darf nur durch einen Fachtechniker des Herstellers erfolgen.

Der Benutzer ist aus keinerlei Gründen befugt, die Vorgänge zum Außerbetriebsetzen und der Wiederinbetriebnahme der Maschine auszuführen.

10. ZERLEGUNG

Es wird empfohlen, das Zerlegen der Maschine vom Fachtechniker des Herstellers durchführen zu lassen.

11. ENTSORGUNG

11.1 Informationen zur Entsorgung

Nur für die Europäische Union und den Europäischen Wirtschaftsraum.

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

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

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

Zum Entsorgen der Maschine beziehen Sie sich bitte auf den Fachtechniker des Herstellers.

11.2 Umweltinformationen

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

Diese Zelle entsprechend den im jeweiligen Land geltenden Vorschriften entsorgen.

12. GLOSSAR

In diesem Kapitel werden die nicht allgemeinen bzw. Begriffe mit einer von ihrer allgemeinen abweichenden Bedeutung aufgeführt.

Im Anschluss werden die verwendeten Abkürzungen und die Bedeutung der die Qualifikation des Bedieners oder den Maschinenstatus betreffenden Piktogramme erklärt. Ihre Verwendung gestattet eine korrekte Verwendung der Maschine unter sicheren Bedingungen.

Gefahr

Eine potentielle Quelle von Verletzungen oder gesundheitlichen Schäden.

Gefahrenbereich

Jeder Bereich in der Nähe einer Maschine, in dem die Anwesenheit einer Person eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit dieser Person darstellt.

Benutzer

Eine oder mehrere Personen, die mit dem Betrieb, der Wartung und der Reinigung betraut sind, die in diesem Handbuch beschrieben werden.

Risiko

Kombination der Wahrscheinlichkeit und der Schwere einer Verletzung oder eines gesundheitlichen Schadens, die in einer Gefahrensituation eintreten können.

Schutzvorrichtung

Eigens dazu verwendetes Maschinenelement, den Schutz durch eine materielle Barriere zu garantieren.

Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

Von der Person zum Schutz der Gesundheit oder zur Sicherheit getragene oder verwendete Ausrüstung.

Verwendungszweck

Die Verwendung der Maschine im Einklang mit den in der Bedienungsanleitung erteilten Informationen.

Vom Hersteller qualifizierter Techniker

Fachkraft mit entsprechender Ausbildung und Zulassung für die Durchführung von Vorgängen zum Anschließen, zur Installation und Montage der Maschine; die Verwendung spezieller Ausrüstungen (Hebezeuge, Gabelstapler, usw.); die Ausführung von besonders komplizierten oder potentiell gefährlichen Eingriffen der plan- und außerplanmäßigen Wartung, die nicht vom Benutzer erledigt werden dürfen.

Qualifikation des Benutzers

Mindestkenntnisstand des Bedieners zum Ausführen des beschriebenen Vorgangs.

Gerätezustand

Der Gerätezustand umfasst die Betriebsart und den Zustand der auf der Maschine vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen.

Restrisiko

Risiken, die weiterhin bestehen, obwohl die bei der Planung der Maschine vorgesehenen Schutzmaßnahmen ergriffen wurden und obwohl die Schutzvorrichtungen und Schutzmaßnahmen in vollem Umfang eingesetzt werden.

Sicherheitsbauteil:

- zur Ausübung einer Sicherheitsfunktion bestimmt;
- im Fall von Defekten bzw. Störungen wird die Sicherheit von Personen gefährdet.

13. ALPHABETISCHES THEMENVERZEICHNIS

A

Abhilfen 87
AEP Version 75
AL Version 75
Außerbetriebsetzung Maschine 90
Automatisches Warmwasser 83

B

Bedienungshandbuch - Aktualisierung 72
Blindfilter 89
Brause 89
Brausenhalterung 89

C

Cappuccino-Zubereiter 84
CE-Zeichen 76

D

Dampf 82
Dichiarazione di Conformità CE 69

E

Einlagerung Maschine 76
Elektromagnetische Emissionen 78
Emissionen 77
Empfehlungen 84
Ersatzteile 90

F

Funktionsstörungen und Abhilfen 87
Funktionsweise der Maschine 77

G

Garantie 73
Gas - Heizung 78
Glossar 91
Glossar und Piktogramme 73
Gruppe AL 80

I

Inbetriebnahme 77
Installation 76
Interne Batterie 90

K

Kaffeeausgabe 80
Kaffee mahlen 79
Kenntnisstand Benutzer 77
Kundendienst 74

L

Leistungsaufnahme 76

M

Manuelles Warmwasser 83
Marke/Modell der Maschine 76
Maschinenausschaltung 78
Maschineneinschaltung 78
Maschinenentsorgung 90
Maschinenidentifikation 74
Maschinenreinigung 88
Maschinenzerlegung 90

P

Piktogramme 73
PSA - Persönliche Schutzausrüstung 85

R

Regelmäßige Wartung 86
Reinigung Cappuccino-Zubereiter 89

S

Schallemissionen 77
Schwingungen 77
Sicherheitsfunktionen 77
Sicherheitsmaßnahmen 77
Spannung 76
Spülen Ausgabegruppe 89
Spülen Brause und Brausenhalterung 89
Spülen Cappuccino-Zubereiter 89
Spülen Dampfdüse 90
Spülen Filter und Filterhalter 89

T

Tassenwärmer 84
Technische Daten 76

U

Umweltinformationen 90

V

Version JUNIOR 80
Version SAE 75
Verwendungszweck 74

W

Wartung und Reinigung 85

MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRESO

Manual de uso y mantenimiento. Instrucciones para el usuario.

Español

Índice

1. INTRODUCCIÓN 94
   1.1 Líneas guía para leer el Manual 94
   1.2 Conservar el Manual 94
   1.3 Metodología de actualización de la Manual de Instrucciones .. 94
   1.4 Destinatarios 95
   1.5 Glosario y Pictogramas 95
   1.6 Garantía 95
   1.7 Atención al cliente 96
2. IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA 96
   2.1 Marca y designación del modelo 96
   2.2 Descripción general 96
   2.3 Uso previsto 96
   2.4 Descripción de la máquina 97
   2.5 Datos y marcado CE 98
3. ALMACENAMIENTO 98
4. INSTALACIÓN 98
5. PUESTA EN MARCHA 99
6. FUNCIONAMIENTO 99
   6.1 Precauciones de seguridad 99
   6.2 Nivel de formación e información solicitado por el Usuario 99
   6.3 Funciones de seguridad 99
   6.4 Emisiones 99
   6.5 Encendido y apagado 100
   6.6 Cambio del agua 101
   6.7 Predisposición de la máquina 101
   6.8 Suministro de café 102
   6.9 Suministro vapor 104
   6.10 Suministro de agua caliente manual 105
   6.11 Suministro de agua caliente automático 105
   6.12 Suministro capuchino (opcional) 106
   6.13 Calienta tazas (opcional) 106
   6.14 Consejos para obtener un buen café 106
7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA 107
   7.1 Precauciones de seguridad 107
   7.2 Características de los EPP 107
   7.3 Mantenimiento periódico 108
   7.4 Mantenimiento tras un breve periodo de inactividad de la máquina 108
   7.5 Mal funcionamiento y remedios correspondientes 109
   7.6 Operaciones de limpieza 110
8. PARTES DE RECAMBIO 112
9. DESACTIVACIÓN 112
10. DESMANTELAMIENTO 112
11. ELIMINACIÓN 112
   11.1 Informaciones para la eliminación 112
   11.2 Informaciones medio ambientales 112
12. GLOSARIO 113
13. ÍNDICE ALFABÉTICO DE LOS ARGUMENTOS 114

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.

Conserve con cuidado este Manual en un lugar protegido. En caso de extravío, puede solicitar otro ejemplar sustitutivo al Fabricante.

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 documento 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.

Las instrucciones, los diseños y la documentación que se encuentran en este Manual son de naturaleza técnica reservada, de estricta propiedad del Fabricante y no pueden reproducirse de ninguna manera, ni integral ni parcialmente.

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

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

1.1 Líneas guía para leer el 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 utilizan términos, abreviaturas y pictogramas.

El Manual también consta de una portada, un índice y una serie de capítulos. Cada capítulo cuenta con una numeración progresiva. En el área del pie de página se encuentra el número de la página.

En la primera página se encuentran los datos identificativo de la máquina, en la última página se encuentran la fecha y la revisión del Manual de Instrucciones.

ABREVIATURAS

Secc. = Sección
Cap. = Capítulo
Pár. = Párrafo
Pág. = Página
Fig. = Figura
Cuad. = Cuadro

UNIDAD DE MEDIDA

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

PICTOGRAMAS

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

- peligros para la seguridad del usuario;
- lesiones, incluso graves, al usuario de la máquina (en algunos casos incluso su fallecimiento);
- pérdida de la garantía contractual;
- denegación de las responsabilidades del Fabricante.

Símbolo de PELIGRO utilizado en caso de peligro de lesión grave permanente, que necesita de hospitalización, en casos extremos provoca 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 resolverse con medidas adecuadas de primeros auxilios o parecidas.

Símbolo de NOTA utilizado para proporcionar informaciones importantes relativas al tema tratado.

1.2 Conservar el Manual

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

La conservación se facilita si se maneja con atención, intentando tener siempre las manos limpias y no dejándolo en superficies sucias. Es necesario evitar que se quiten páginas, se rompan o que las partes las modifiquen arbitrariamente.

El Manual debe archivarse 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 de la 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.

Además, en caso de modificaciones sustanciales a la máquina ya instalada que conlleven la modificación de uno o más capítulos del Manual de Instrucciones, será tarea del Fabricante enviar a los usuarios interesados los capítulos modificados o la revisión de todo el Manual.

Es responsabilidad del usuario, sustituir la documentación antigua por la de nueva revisión.

El Fabricante se considera responsable de las descripciones realizadas en italiano; posibles traducciones no pueden comprobarse completamente, por lo tanto, en caso se detecten posibles incongruencias es necesario prestar atención al italiano y, después, ponerse en contacto con el Fabricante, que se encargará de efectuar la modificación más adecuada.

Si el Manual se convirtiera en ilegible o, de todas formas, 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.
Las instrucciones, los diseños y la documentación que se encuentran en este manual son de naturaleza técnica reservada y de estricta propiedad del Fabricante y no pueden reproducirse de ninguna manera, ni integral ni parcialmente sin previa autorización de éste.
El Usuario debe cumplir con las indicaciones que se encuentran en este Manual.
En caso de cualquier tipo de inconveniente que se presente tras un uso incorrecto de dichas recomendaciones, el Fabricante rehúsa todo tipo de responsabilidad.

1.4 Destinatarios

Dicho Manual se dirige al Usuario de la máquina, es decir la persona encargada de su funcionamiento, mantenimiento y de la limpieza de la máquina indicados en este documento.

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.

El aparato no está destinado a ser usado por niños, ni personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales se hallen disminuido o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios, a menos que una persona responsable de su seguridad se encargue de supervisarlas o instruirlas en el uso del aparato

1.5 Glosario y Pictogramas

En este párrafo se listan términos no frecuentes o, de todas formas, con significado diferente de lo 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

La o las personas encargadas del funcionamiento, del mantenimiento y de la limpieza indicadas en este manual.

Técnico Cualificado por el Fabricante

Persona especializada, adecuadamente formada y habilitada para llevar a cabo operaciones de conexión, instalación y montaje de la máquina; utilizar equipos especiales (elevadores, carretillas, etc.); llevar a cabo intervenciones de mantenimiento ordinarias o extraordinarias muy complicadas o posiblemente peligrosas para el usuario y con mucha atención de los aspectos relacionados con la seguridad y la higiene.

Todas las demás voces se encuentran en el Cap. "12. GLOSARIO" a la página 113.

1.5.2 PICTOGRAMAS

PICTOGRAMA	DESCRIPCIÓN
	Peligro eléctrico
	Peligro temperatura elevada
	Obligación de utilizar guantes de protección
	Obligación de leer la documentación

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 sujetas a normal desgaste.

1.7 Atención al cliente

2. IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA

2.1 Marca y designación del modelo

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

A continuación, se encuentran unos cuantos datos de identificación de la máquina.

2.2 Descripción general

La máquina, que se trata en este Manual, está formada por componentes mecánicos, eléctricos y electrónicos cuya acción conjunta permite realizar bebidas a base de leche, café y agua.

Este producto se fabricó de manera conforme a las Directivas, a los Reglamentos y a las Normas Comunitarias indicadas en la DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE que acompaña la máquina.

La máquina se ideó y fabricó para funcionar sólo tras haberse conectado correctamente a la red hidráulica y eléctrica y, haberse colocado en lugar reparado de los agentes atmosféricos.

2.3 Uso previsto

La máquina para café expreso está destinada a la preparación profesional de bebidas calientes como tés, capuchinos y café en sus variantes largo, corto, expreso, etc.

El aparato no está destinado para un uso particular.

La máquina puede utilizarse en todas las condiciones previstas, incluidas o descritas en este documento; debe considerarse peligrosa cualquier otra condición.

USOS PERMITIDOS

Son todos los que respetan las características técnicas; las operaciones y los usos descritos en este documento no ponen en peligro la seguridad del Usuario ni provocan daños a la máquina o al ambiente de los alrededores.

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

USOS PREVISTOS

La máquina se ideó exclusivamente para el uso profesional.

El uso de productos/materiales diferentes de los especificados por el Fabricante, que pueden provocar daños a la máquina y situaciones de peligro para el operador y/o las personas que se encuentran alrededor de la Máquina, se considera incorrecto o no adecuado.

CONTRAINDICACIONES

La máquina no debe utilizarse:

- En caso de usos diferentes respecto a los listados en el pár. 2.3 , de usos diferentes o no mencionados en este Manual;
- Utilizando materiales diferentes respecto a los que se indican en este Manual;
- Con dispositivos de seguridad excluidos o no funcionantes.

USO EQUIVOCADO DE LA MÁQUINA

La tipología de uso y las prestaciones respecto a las que se realizó esta máquina imponen una serie de operaciones y procedimiento que no pueden cambiarse si no previamente consensuadas con el Fabricante. Todas las prácticas permitidas se encuentran en este documento, cualquier otra operación no listada y descrita en este documento debe considerarse no posible y, por lo tanto, peligrosa.

USOS NO PREVISTOS

Los únicos usos permitidos se describen en el 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 de la comunidad y la legislación del país en el que se instaló el equipo.

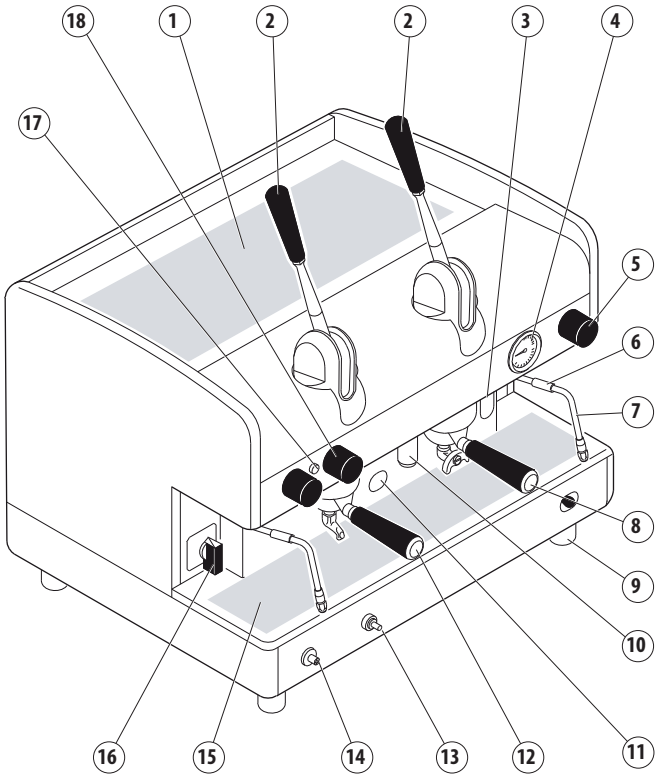
El usuario debe estar informado acerca del funcionamiento de todos los dispositivos de la máquina.

Además, debe haber leído este Manual integralmente.

Las intervenciones de mantenimiento deben llevarse a cabo por técnicos cualificados tras haber preparado la máquina de manera adecuada.

La alteración o la sustitución no autorizada de una o más partes de la máquina, el uso de accesorios que modifican su funcionamiento y el utilizo de materiales diferentes respecto a los recomendados en este Manual, pueden ser motivos de riesgos de accidentes.

Versión AL



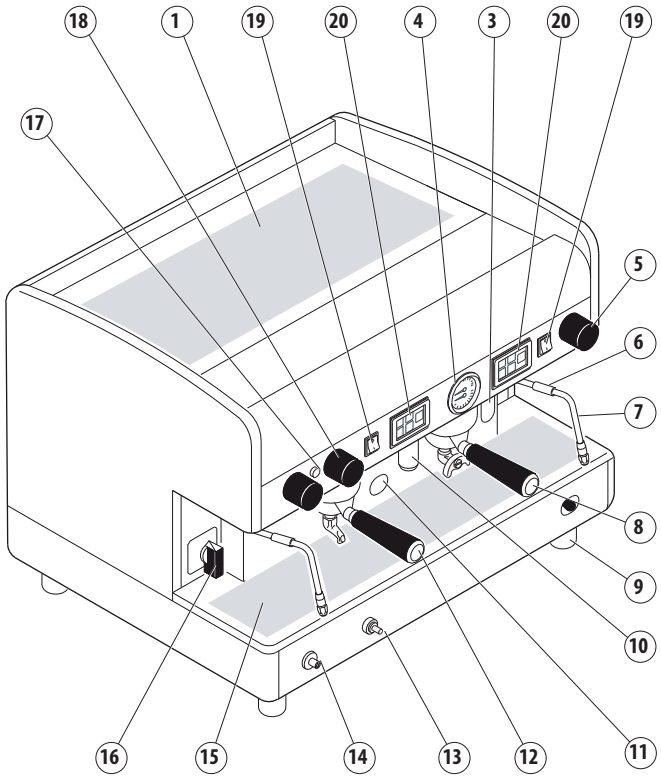
2.4 Descripción de la máquina

1. Superficie calienta-tazas.
2. Grupos con palanca.
3. Nivel óptico agua caldera (**).
4. Manómetro.
5. Mando de vapor.
6. Protección antiquemaduras.
7. Lanza del vapor.
8. Portafiltro 2 tazas.
9. Pata regulable.
10. Lanza de agua caliente.
11. Ventana quemador gas (*).
12. Portafiltro 1 taza.
13. Seguridad gas (*).
14. Botón de encendido gas (*).
15. Rejilla apoya tazas.
16. Interruptor encendido.
17. Piloto de encendido de la máquina.
18. Mando del agua caliente.
19. Interruptor de suministro manual.
20. Botonera

(*) Dispositivo opcional.

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

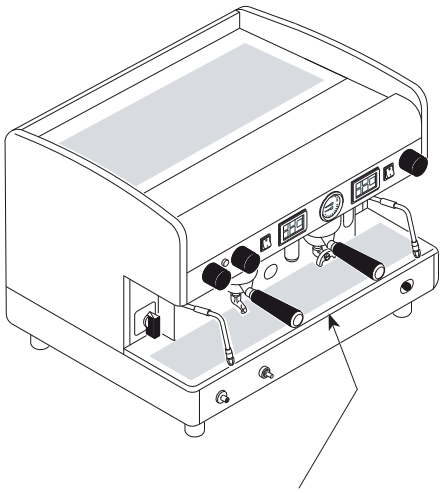
Versión AEP - SAE



2.5 Datos y marcado CE

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

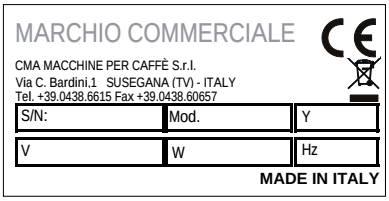
CUADRO DATOS TÉCNICOS	JUN	1GR	COMPATTA	2Gr	3Gr	4Gr
Voltaje (V)	120 230-400 240	120 230-400 240	120 230-400 240	120 230-400 240	230-400 240	230-400 240
Frecuencia (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Potencia máx (kW)	2,4 kW	2,4/3,1/3,3	3,1	3,1/3,9/4,2	5,6/6,0	6,6/7,1
Caldera (l)	5	6/8	7	10,5/14	17/21	23
Calibración válvula seguridad	1,9 bar					
Presión ejercicio caldera	0,8 - 1,4 bar					
Presión del agua de alimentación	1,5 - 5 bar MÁX					
Presión de suministro del café	8 - 9 bar					
Temperatura ambiente de trabajo	5 - 40°C 95° U.R.MAX					
Nivel presión acústica	< 70 dB					



La placa CE está fijada a la base del armazón bajo la bandeja de desagüe

De acuerdo con la directiva 2006/42/CE la máquina está marcada por la sigla CE a través de la que el fabricante declara, bajo su propia responsabilidad, que la máquina es segura respecto a personas y cosas.

La placa CE colocada en la base del armazón debajo de la bandeja de descarga en la que se encuentran los datos de identificación. A continuación, se muestra un ejemplo de placa de datos:



En caso de posibles comunicaciones con el Fabricante, comunique siempre estos datos:

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

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

Se prohíbe quitar o estropear la placa de datos. Si es necesario, sustituirla con la máxima urgencia contactando siempre y sólo el Fabricante.

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 un Técnico Cualificado por el Fabricante.

Durante la instalación de la máquina, el Técnico Cualificado necesita operaciones de renovación del agua contenida en los circuitos hidráulicos.

La base de apoyo de la máquina debe estar nivelada perfectamente y sin irregularidades.

Es necesario incorporar en la instalación eléctrica un interruptor diferencial adecuado (cortacircuitos) de 30 mA.

5. PUESTA EN MARCHA

La puesta en marcha de la máquina debe realizarse exclusivamente por un Técnico Cualificado por el Fabricante.

6. FUNCIONAMIENTO

6.1 Precauciones de seguridad

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 utilizadas de manera incorrecta o, en el caso en que, haga un error de evaluación o desactivación sorteando las indicaciones que se encuentran en este Manual.

Además, la máquina dispone de relativas indicaciones colocadas en las zonas a riesgo residual que deben cumplirse escrupulosamente.

Es necesario prestar atención a estos riesgos residuales durante el funcionamiento y el uso de la máquina, puesto que no pueden eliminarse:

	Peligro eléctrico: Los aparatos eléctricos deben utilizarse según las normas de conducta de seguridad: • no toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos; • no use el aparato con los pies descalzos; • no use prolongadores en locales destinados a ducha o baño; • no tirar del cable de alimentación para desenchufar el aparato; • el usuario no debe sustituir el cable de alimentación del aparato. Si se estropea el cable, apague la máquina y póngase en contacto solo con el Técnico Cualificado. • no deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.); • no encienda dentro de la máquina; • no vierta líquidos encima de la máquina; • no permita que niños o personas discapacitadas utilicen el aparato.
	Peligro temperatura elevada: Algunas de las partes de la máquina pueden alcanzar temperaturas elevadas: • evite el contacto con el grupo de suministro, el calentador portafiltro y las lanzas del agua, vapor y autosteamer; • no exponga nunca las manos u otras partes del cuerpo en la dirección de los terminales de suministro de vapor, agua caliente o leche.

6.2 Nivel de formación e información solicitado por el Usuario

Los encargados, que deben utilizar la máquina, deben estar debidamente formados e informados, acerca del funcionamiento y de los riesgos residuales presentes durante el funcionamiento.

El Usuario debe ser capaz de aplicar todas las buenas prácticas respecto a los principios de higiene alimentaria.

Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

La modificación ilícita y no autorizada de cualquier parte de la máquina invalida cualquier garantía.

6.3 Funciones de seguridad

El Usuario está obligado a informar inmediatamente el Fabricante en el caso en que detecte defectos y/o mal funcionamientos de la máquina, de los sistemas de protección ideados para prevenir accidentes y de cualquier situación de peligro que llegara a conocer.
En caso de anomalías de la instalación de gas (si existe) solicitar la intervención del Técnico Cualificado.
La instalación de gas (si existe) debe desactivarse durante los largos plazos de inactividad de la máquina (noche o cierre de la instalación).
Están prohibidas todo tipo de modificaciones respecto a la máquina y sus funciones, además de cambios de este documento.

Periódicamente, hacer de manera que el Técnico Cualificado efectúe el mantenimiento periódico y controle todos los dispositivos de seguridad.

6.4 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

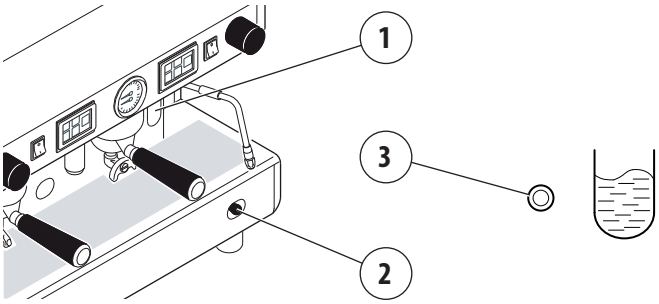
La máquina se ideó para actuar correctamente en un entorno electromagnético de tipo industrial, colocándose en los límites de Emisión e Inmunidad previstos por las Normas vigentes.

6.5 Encendido y apagado

6.5.1 Calentamiento Eléctrico

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

En algunas versiones el nivel óptico es sustituido por un piloto verde (**3**): el piloto encendido indica que el nivel de agua en la caldera es correcto; el parpadeo lento del piloto indica la fase de llenado del agua.

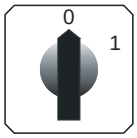


En caso de que falte agua (primera instalación o después de realizar las operaciones de mantenimiento de la caldera) es necesario llenar previamente la caldera, a fin de evitar el sobrecalentamiento de la resistencia.

Siga estas instrucciones:

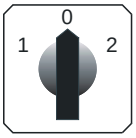
INTERRUPTOR

- Abra el grifo del agua de la red hidráulica;
- accionando el llenado manual (**2**), cargue agua en la caldera hasta restablecer el nivel ideal;
- gire el interruptor hasta la posición "1" y espere a que la máquina se caliente completamente.



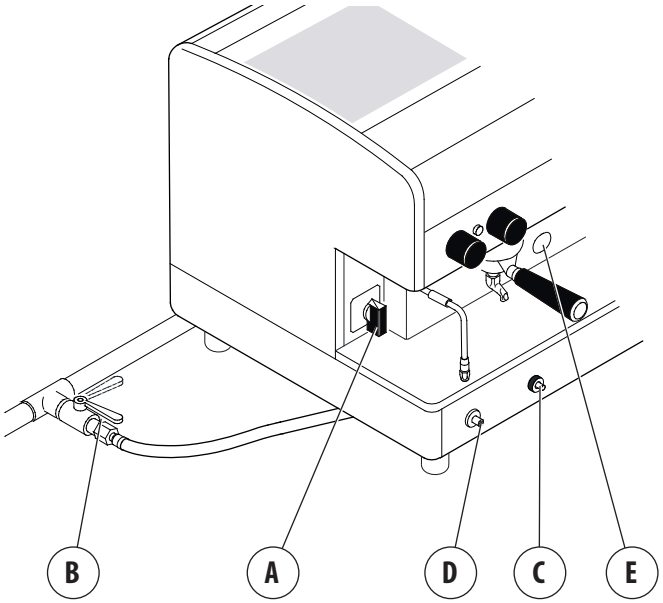
CONMUTADOR

- Abra el grifo del agua de la red hidráulica;
- gire el interruptor hasta la posición "1" (alimentación eléctrica de la bomba para el llenado automático de la caldera y para las funciones de la máquina) y espere a que se llene automáticamente de agua la caldera;
- gire el interruptor hasta la posición "2" (alimentación eléctrica total, incluida la resistencia en la caldera) y espere a que la máquina se caliente completamente.



6.5.2 Calentamiento de gas (si existe la instalación de gas)

- Gire el conmutador (**A**) hasta la posición 1;
- abra la llave del gas (**B**) situada en la red;
- siga presionando el botón (**C**) y, simultáneamente, pulse el mando de encendido (**D**). Una vez encendida la llama, mantenga pulsado durante algunos segundos el mando (**C**) para permitir que el termopar actúe correctamente;
- después, controlar a través de la ventanilla (**E**) que la llama esté encendida;
- espere a que la presión de ejercicio indicada en el manómetro alcance el valor de funcionamiento: 1-1,2 bar;



6.5.3 Calentamiento eléctrico + gas (si existe la instalación de gas)

- Siga las instrucciones del apartado anterior;
- tras comprobar el encendido de la llama, gire el conmutador (**A**) hasta la posición 2. De este modo se conecta la alimentación de la resistencia de la caldera y la presión de ejercicio se alcanzará en menos tiempo;
- espere a que la presión de ejercicio indicada en el manómetro alcance el valor de funcionamiento: 1-1,2 bar.

En la fase de calentamiento de la máquina (unos 20 minutos), la válvula anti-depresión soltará vapor durante algunos segundos hasta el cierre de la válvula misma.
No ponga en funcionamiento la instalación de gas con la caldera vacía.

6.5.4 Apagado de la máquina

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

6.6 Cambio del agua

Durante la instalación de la máquina, el Técnico Cualificado tiene que llevar a cabo las operaciones de cambio del agua que se encuentra en los circuitos hidráulicos cumpliendo con este procedimiento:

- al concluir la instalación, el equipo debe ser activado y puesto en condiciones nominales de funcionamiento, dejándolo 30 minutos en el estado de "listo para el funcionamiento";
- después debe apagarse el equipo y vaciar completamente el agua introducida en todo el circuito hidráulico, para eliminar las posibles impurezas iniciales;
- a continuación es necesario volver a cargar el equipo y ponerlo en condiciones nominales de funcionamiento;
- una vez alcanzado el estado de "listo para el funcionamiento" deben realizarse los siguientes suministros:
  - realice un suministro continuo con cada grupo de café, para descargar al menos 0,5 litros del circuito de café. Si hay varios puntos de suministro asignados al mismo intercambiador/caldera de café, divida este volumen en función de su número;
  - vacíe todo el volumen de agua caliente contenido en la caldera (3 litros para 1GR, 6 litros para 2GR, 8 litros para 3GR, 11 litros para 4GR) realizando un suministro continuo mediante la lanza prevista. Si hay varios puntos de suministro, divida este volumen en función de su número;
  - Descargue vapor continuamente durante al menos 1 minuto por cada punto de suministro de vapor.

Si se producen pausas superiores a 1 semana, es necesario que el Técnico Cualificado cambie el 100% del agua contenida en los circuitos hidráulicos de la máquina, como se acaba de indicar.

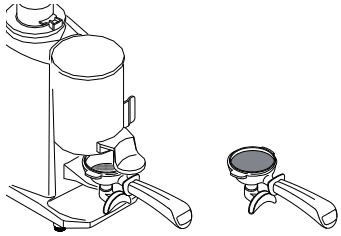
6.7 Predisposición de la máquina

6.7.1 Moledura y dosificación del café

Es importante disponer de un molinillo cerca de la máquina con el que moler el café para utilizar diariamente.

La moledura y dosificación del café deben ser realizadas según lo indicado por el fabricante del molinillo dosificador; no obstante, hay que tener en cuenta los siguientes puntos:

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



6.7.2 Preparación del portafiltro

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

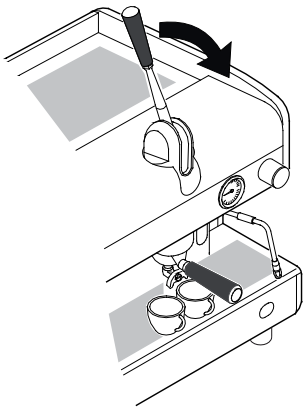
6.7.3 Encendido luz de la superficie de trabajo (si existe)

Para activar la luz del compartimiento de la máquina, presione el interruptor que se encuentra debajo del frontal mandos.

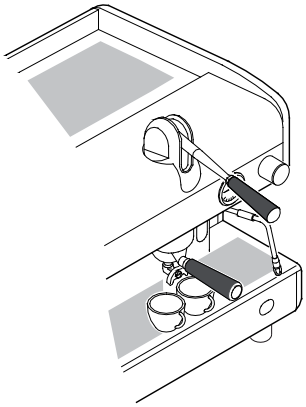
Para apagar la luz, volver a seleccionar el mismo interruptor.

6.8 Suministro de café

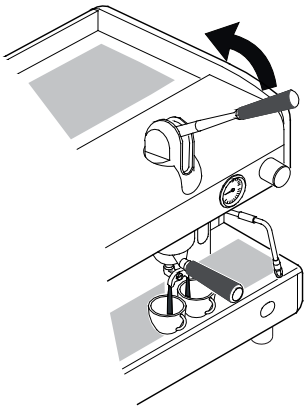
6.8.1 Versión AL



- Coloque la taza debajo del pitón de suministro;
- tire de la palanca hacia abajo a fondo;



- espere un breve plazo de tiempo para la preinfusión del café (3÷5 segundos);
- levante la palanca hasta encontrar cierta resistencia y luego suéltela;



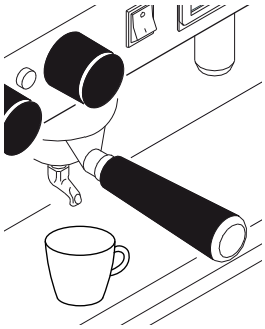
- espere a que concluya el suministro del café.

No realice nunca las operaciones descritas sin que haya café en el filtro o sin el portafiltro enganchado al grupo de suministro: el retorno rápido de la palanca hacia arriba puede ocasionar daños al equipo, a personas o a cosas.
El tiempo de suministro depende del grado de moledura y de la cantidad de café en el portafiltro.

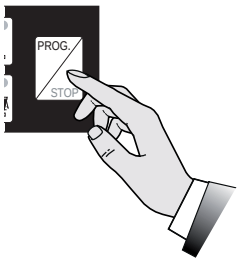
6.8.2 Versión JUNIOR

PROGRAMACIÓN

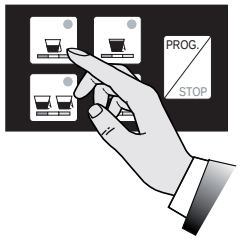
La máquina ya salió configurada de la fábrica. Si se desean modificar las dosis de café, seguir como indicado a continuación:



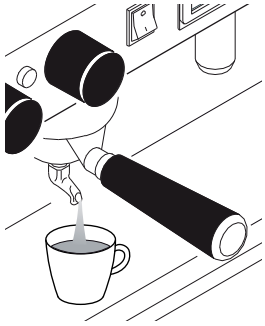
- Coloque la taza debajo del pitón de suministro;



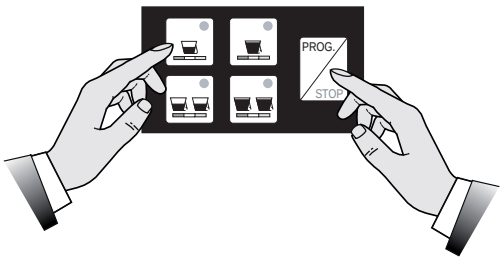
- pulse el botón PROG./STOP durante por lo menos 5 segundos hasta que se enciendan todos los leds de los botones de dosis;



- pulse el botón de dosis deseado, por ejemplo ;
- para confirmar la dosis pulse de nuevo el botón o el botón PROG./STOP;



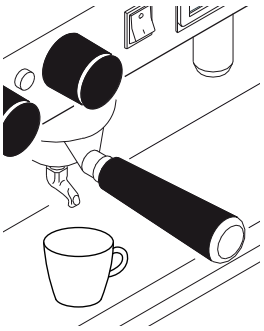
- Repita la operación para los otros botones de dosis;
- la programación finaliza automáticamente pasados algunos segundos.



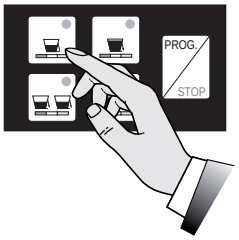
La programación de cada dosis debe ser realizada con café molido y no con posos de café utilizados anteriormente.

SUMINISTRO DE CAFÉ

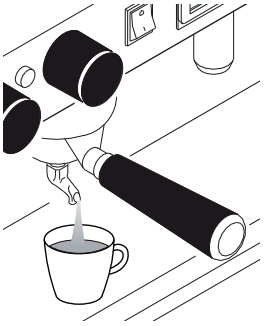
- Coloque la taza debajo del pitón de suministro;



- pulse el botón de dosis deseado, por ejemplo y espere a que se realice el suministro de café (se enciende el led);



- para detener con antelación el suministro de café, pulse de nuevo el botón o el botón PROG./STOP;

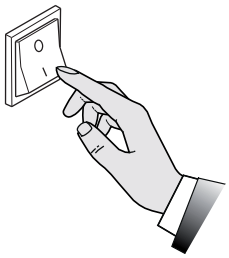


- en caso de anomalías o de bloqueo del panel de mandos, usar el interruptor manual (véase versión AEP).

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

6.8.3 Versión AEP

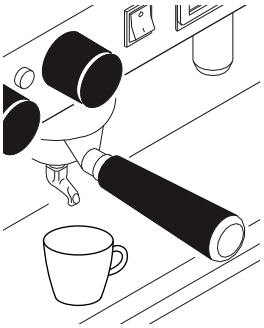
- Coloque la taza debajo del pitón de suministro;
- pulse el interruptor de suministro deseado: se realizará el suministro de café, que podrá ser bloqueado mediante su interruptor correspondiente cuando se alcance la cantidad de café deseada en la taza.



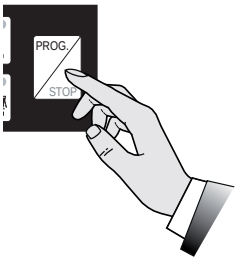
6.8.4 Versión SAE

PROGRAMACIÓN

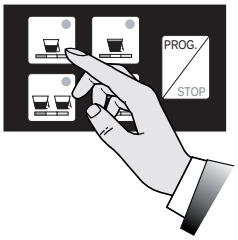
La máquina ya salió configurada de la fábrica. Si se desean modificar las dosis de café, seguir como indicado a continuación:



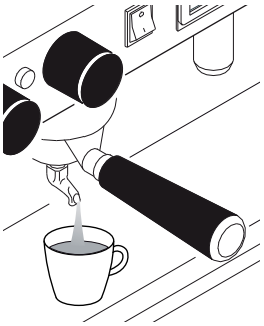
- Antes, configurar siempre la botonera de la derecha. De esta manera, se configuran automáticamente todas las botoneras. Si es necesario, a continuación, configurar las demás;



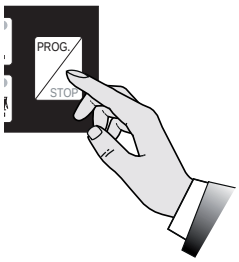
- coloque en ON la palanca de programación **X** (véase nota * página siguiente) situada bajo el panel frontal derecho de la carcasa;
- Coloque la taza debajo del pitón de suministro;



- pulse el botón PROG./STOP durante por lo menos 5 segundos hasta que se enciendan todos los leds de los botones de dosis;
- pulse el botón de dosis deseado, por ejemplo ;
- para confirmar la dosis, pulse el botón PROG./STOP;



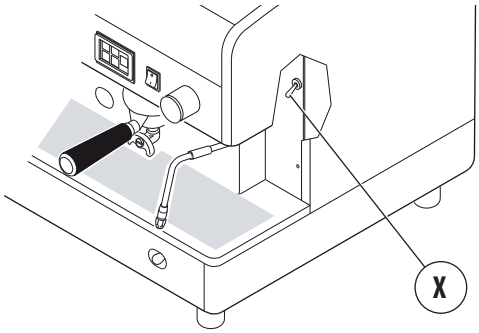
- Repita la operación para los otros botones de dosis;
- una vez haya terminado la programación, vuelva a mover la palanca de programación **X** (véase nota * página siguiente) en OFF.



La programación de cada dosis debe ser realizada con café molido y no con posos de café utilizados anteriormente.

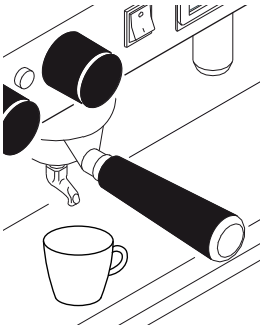
NOTA (*)

- En algunos modelos la palanca de programación **X**, no existe. Para acceder a la programación, pulse el botón PROG./STOP durante mínimo 5 segundos con encendidos todos los led de la botonera. Para confirmar la dosis, pulse sin diferencia alguna el botón PROG./STOP o el mismo botón dosis seleccionado.
- En otros modelos, para acceder a la programación es necesario accionar un interruptor de llave específico.
- Para salir de la programación solo habrá que esperar algunos segundos.

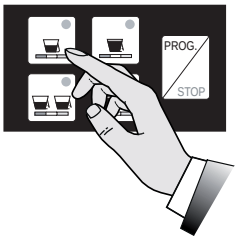


SUMINISTRO DE CAFÉ

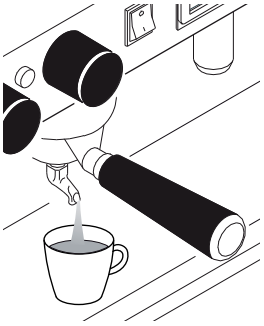
- Coloque la taza debajo del pitón de suministro;



- pulse el botón de dosis deseado, por ejemplo y espere a que se realice el suministro de café (se enciende el led);



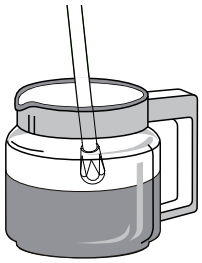
- para detener con antelación el suministro de café, pulse de nuevo el botón o el botón PROG./STOP;



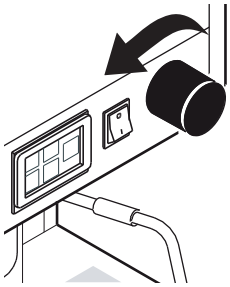
- en caso de anomalías o de bloqueo del panel de mandos, usar el interruptor manual (véase versión AEP)

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

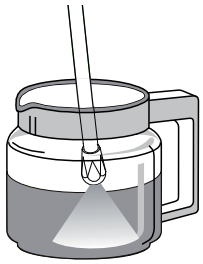
6.9 Suministro vapor



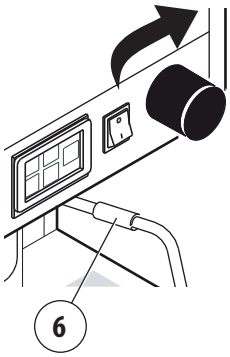
- Sumerja la lanza de vapor en el líquido que desea calentar;



- gire en sentido contrario al de las agujas del reloj el mando del grifo;



- la salida de vapor será proporcional a la apertura del grifo;



- para acabar con el suministro, gire en el sentido de las agujas del reloj el mando del grifo;

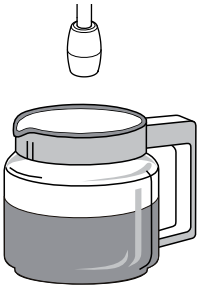
Maneje con cuidado la lanza de vapor mediante la goma antiquemaduras prevista (6).
Evite el contacto con las lanzas de vapor, no exponer manos u otras partes del cuerpo en dirección de los terminales de las lanzas de vapor.

Para lograr un espumado perfecto, se recomienda seguir estas sencillas reglas:

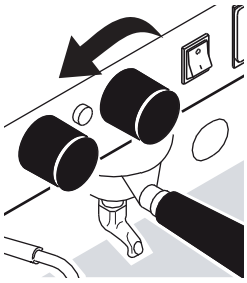
- caliente solo la cantidad de leche que pretende utilizar; una vez calentada, deberá verterse completamente con la jarra y no calentarse de nuevo;
- espume la leche empezando por una temperatura de unos 4°C.

Para mantener siempre la perfecta eficiencia de los terminales de las lanzas de vapor, se recomienda efectuar un breve suministro en vacío al final de cada uso. Mantenga siempre limpios los terminales del autosteamer mediante un paño humedecido con agua templada.
El uso del punto de suministro de vapor (lanza de vapor) debe ir precedido siempre de la operación de purga del condensado, durante al menos 2 segundos.
Deje la lanza de vapor sumergida en la leche sólo el tiempo necesario para calentarla.
No abra el grifo de vapor con la lanza de vapor introducida en la leche y la máquina apagada.

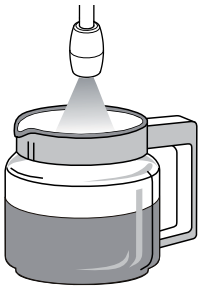
6.10 Suministro de agua caliente manual



- Coloque la jarra bajo la lanza de agua caliente;
- gire en sentido contrario al de las agujas del reloj el mando del grifo;



- la salida de agua caliente será proporcional a la apertura del grifo;

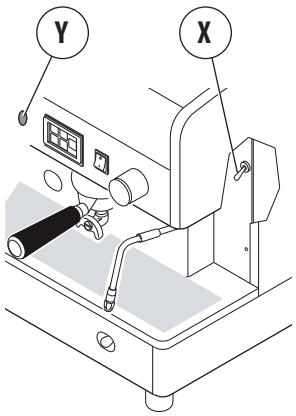


- para acabar con el suministro, gire en el sentido de las agujas del reloj el mando del grifo;

Evite el contacto con la lanza del agua caliente, no exponer manos u otras partes del cuerpo en dirección de los terminales de la lanza del agua caliente.

6.11 Suministro de agua caliente automático

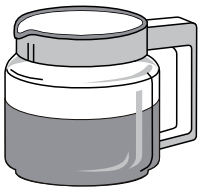
PROGRAMACIÓN



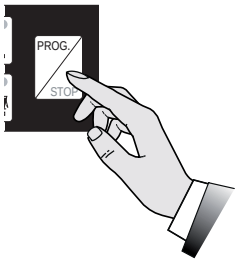
La máquina ya salió configurada de la fábrica. Si se desean modificar las dosis, seguir como indicado a continuación:

- Coloque en ON la palanca de programación **X** (véase nota *) situada bajo el panel frontal derecho de la carcasa;

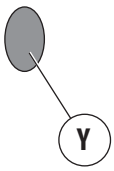
- coloque la jarra bajo la lanza de agua caliente;



- pulse el botón PROG./STOP durante por lo menos 5 segundos hasta que se enciendan todos los leds de los botones de dosis;

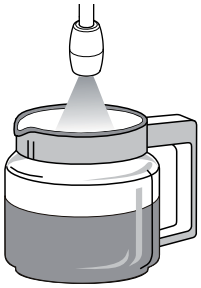


- pulse el botón de suministro de agua caliente (**Y**);
- para confirmar la dosis, pulse el botón PROG./STOP;

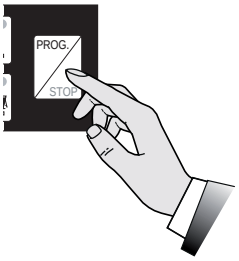


- una vez haya terminado la programación, vuelva a mover la palanca de programación **X** (véase nota *) en OFF.

NOTA (*)



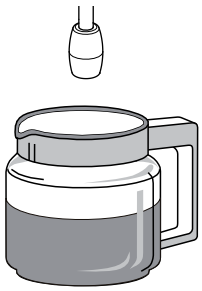
- En algunos modelos, la palanca de programación **X** no existe, para entrar en programación pulse el botón PROG./STOP durante por lo menos 5 segundos con encendidos todos los led de la botonera. Para confirmar la dosis, pulse el botón PROG./STOP.

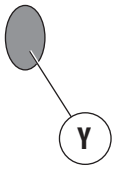


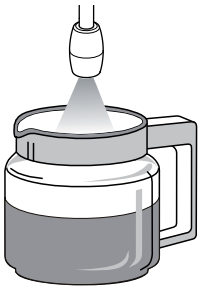
- En otros modelos, para acceder a la programación es necesario accionar un interruptor de llave específico.
- Para salir de la programación solo habrá que esperar algunos segundos.

SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE

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



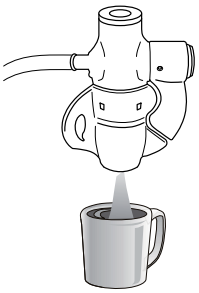




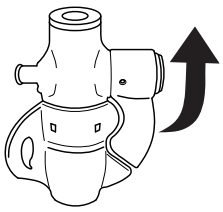
Evite el contacto con la lanza del agua caliente, no exponer manos u otras partes del cuerpo en dirección de los terminales de la lanza del agua caliente.

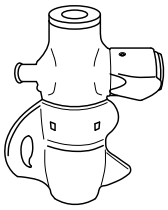
6.12 Suministro capuchino (opcional)

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



Para obtener un suministro de leche caliente sin espuma, levante la aleta del capuchinador hacia arriba.
Para obtener un mejor resultado, se aconseja no efectuar el suministro directamente en la taza de café, sino en una jarra, y a continuación verter la leche con espuma en el café.
Se recomienda mantener siempre limpio el capuchinador, según lo descrito en el pár. "7.6 Operaciones de limpieza" a la página 110.

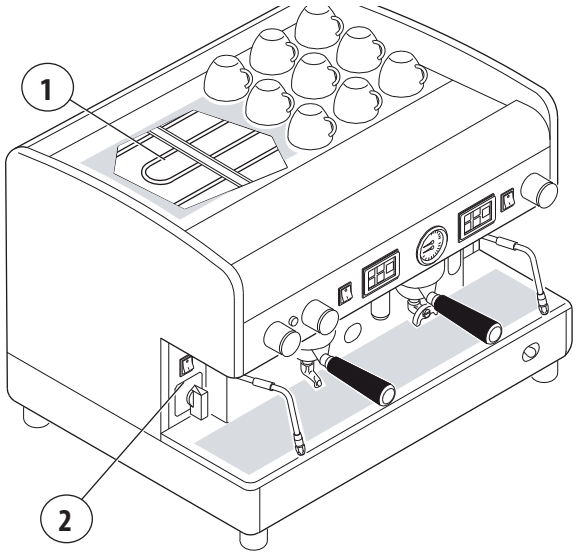




6.13 Calienta tazas (opcional)

El dispositivo calienta tazas tiene la función de calentar las tazas antes de éstas sean usadas.

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



Por razones de seguridad, se recomienda no poner paños u otros objetos sobre la superficie del calienta-tazas para evitar el recalentamiento de la máquina.

6.14 Consejos para obtener un buen café

Lavar diariamente los filtros y los portafiltros como se indica en el Pár. "7.6.3 Limpieza filtros y portafiltros" a la página 111. 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 Cualificado por el Fabricante para la regulación de la temperatura del agua y de la moledura.

Tras un periodo relativamente largo de inactividad de la máquina (de 2 a 3 horas), efectúe algunos suministros en vacío. Efectúe siempre la limpieza y el mantenimiento periódico.

7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

7.1 Precauciones de seguridad

Es necesario prestar atención a estos riesgos residuales presentes durante el mantenimiento y la limpieza de la máquina, puesto que no pueden eliminarse:

	Peligro eléctrico: Las operaciones de mantenimiento y limpieza deben cumplir con las normas de conducta de seguridad: • no lleve a cabo posibles operaciones de mantenimiento con la máquina en función; • no sumerja la máquina en agua; • no vierta líquidos en la máquina ni utilice chorros de agua para la limpieza; • no permita que las operaciones de mantenimiento y de limpieza sean llevadas a cabo por niños o discapacitados; • no quite las protecciones y/o partes de la carcasa; • no entre dentro de la máquina; • no efectúe operaciones de mantenimiento y de limpieza diferentes de lo indicado en este Manual.
	Peligro temperatura elevada: Durante las operaciones de limpieza, tenga cuidado con las partes de la máquina que están recalentadas: • 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.

7.2 Características de los EPP

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

	Guantes: Para proteger todas las partes en contacto con los alimentos (portafiltros, filtros, etc.).

Efectuar sólo las operaciones de mantenimiento y limpieza que se describen en este manual.
Todas las operaciones de mantenimiento y limpieza no tratadas en este documento deben actuarse sólo y exclusivamente por el Técnico Cualificado por el Fabricante.
Todas las operaciones de mantenimiento deben llevarse a cabo previa desconexión de la corriente eléctrica, cierre de la alimentación hidráulica y enfriamiento completo de la máquina.
En caso de que no se encuentre una solución para un posible mal funcionamiento, apague la máquina y solicite la intervención del Técnico Cualificado. No intente efectuar ninguna reparación.
Las desincrustaciones del equipo deben ser realizadas por el Técnico Cualificado por el Fabricante para que dichas operaciones no provoquen la liberación de materiales nocivos para el uso alimentario.

La modificación ilícita y no autorizada de cualquier parte de la máquina invalida cualquier garantía.

7.3 Mantenimiento periódico

Además de efectuar estas actividades de mantenimiento de acuerdo con la frecuencia indicada, solicitar al Técnico Cualificado un control general de la máquina, por lo menos 1 vez al año.

Componente	Tipología de intervención	Semanal	Mensual	Trimestral
MANÓMETRO	Mantenga controlado el valor de la presión en la caldera, que debe estar comprendida siempre entre 0,8 y 1,4 bar.	X		
MANÓMETRO	Compruebe la presión del agua durante el suministro de café: consulte la presión indicada en el manómetro, que debe estar comprendida siempre entre 8 y 9 bar.		X	
FILTROS y PORTAFILTROS	Compruebe el estado de desgaste de los filtros, vea si el borde de los filtros presenta daños y compruebe si hay posos de café en la taza y, posiblemente, sustituya filtros y/o portafiltros.		X	
MOLINILLO DOSIFICADOR	Compruebe la dosis de café molido (comprendida entre 6 y 7 g por dosificación) y compruebe el grado de moledura. Las muelas deben tener los filos siempre bien afilados; su deterioro se aprecia por la presencia de demasiado polvo en la molienda. Se recomienda solicitar la intervención del Técnico Cualificado para hace sustituir las muelas planas cada 400/500 kg de café o cada 800/900 kg de café en el caso de muelas cónicas.		X	
FILTRO AGUA SUAVIZADOR	Sustituir el cartucho del filtro del agua o la regeneración del suavizador con la frecuencia indicada por el fabricante.		X	
INSTALACIÓN DE GAS	Compruebe si hay posibles pérdidas de gas en la instalación aplicando una solución jabonosa a los conductos.		X	
CALDERA	Se recomienda solicitar la intervención de la Asistencia Técnica, por lo menos, cada 3 meses para cambiar el agua de la caldera.			X

Si se evidencian los problemas de los componentes evidenciados en gris significa que hay que apagar la máquina y se precisa solicitar la intervención del Técnico Cualificado.

7.4 Mantenimiento tras un breve periodo de inactividad de la máquina

Por "breve periodo de inactividad" se entiende un plazo de tiempo superior a una semana laboral.

En caso de reactivación de la máquina después de este plazo de tiempo, es necesario que el Técnico Cualificado efectúe el cambio de toda el agua que se encuentra en los circuitos hidráulicos como se indica en el pár. "6.6 Cambio del agua" a la página 101.

Además, es necesario llevar a cabo todas las operaciones previstas por el mantenimiento periódico, vea el punto anterior.

7.5 Mal funcionamiento y remedios correspondientes

Problema	Causa	Acción
LA MÁQUINA NO RECIBE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	La máquina está apagada.	Encienda la máquina.
FALTA AGUA EN LA CALDERA	El grifo de la red hidráulica está cerrado.	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 de la Asistencia Técnica.
DE LAS LANZAS DE VAPOR NO SALE VAPOR	• El pulverizador de la lanza está obstruido. • La máquina está apagada.	• Limpie el pulverizador de la lanza de vapor. • Encienda la máquina.
DE LAS LANZAS DE VAPOR SALE AGUA O VAPOR MEZCLADO CON AGUA	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención de la Asistencia Técnica.
NO SE PRODUCE EL SUMINISTRO	• El grifo de la red hidráulica está cerrado. • La moledura del café es demasiado fina.	• Abra la llave de la red hidráulica. • Ajuste el grado de moledura del café.
PÉRDIDAS DE AGUA EN LA MÁQUINA	• La pileta no se desagua. • El tubo de desagüe está roto o desconectado, o presenta obstáculos para el flujo del agua.	• Controle el desagüe al sistema colector. • Compruebe y restablezca la conexión del tubo de desagüe a la pileta.
CAFÉ DEMASIADO CALIENTE O DEMASIADO FRÍO	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención de la Asistencia Técnica.
SUMINISTRO DEL CAFÉ DEMASIADO RÁPIDO	El café se ha molido demasiado grueso.	Ajuste el grado de moledura del café.
SUMINISTRO DEL CAFÉ DEMASIADO LENTO	El café se ha molido demasiado fino.	Ajuste el grado de moledura del café.
POSOS DE CAFÉ MOJADOS	• Grupo suministro sucio. • El grupo de suministro está demasiado frío. • El café se ha molido demasiado fino. • El café utilizado es demasiado viejo.	• Lave el grupo con el filtro ciego. • Espere a que el grupo se caliente completamente. • Ajuste el grado de moledura del café. • Sustituya el café por el fresco.
EL MANÓMETRO INDICA UNA PRESIÓN NO ADECUADA	Avería en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención de la Asistencia Técnica.
PRESENCIA DE POSOS EN LA TAZA	• El porta-filtro está sucio. • Los orificios del filtro están desgastados. • El grado de moledura del café no es adecuado.	• Limpie el porta-filtro. • Sustituya el filtro. • Ajuste el grado de moledura adecuadamente.
LA TAZA ESTÁ MANCHADA DE SALPICADURAS DE CAFÉ	• El café se ha molido demasiado grueso. • El borde del filtro está dañado.	• Ajuste el grado de moledura del café. • Sustituya el filtro.
• LOS LEDS DE TODAS LAS BOTONERAS PARPADEAN (versión SAE) • ENCENDIDO DEL LED TIME-OUT (versión AEP)	Después de pocos minutos el llenado automático del agua se bloquea. • Ha intervenido el dispositivo Time-out. • Falta agua en la red.	• Apague y vuelva a encender la máquina. • Abra la llave de la red hidráulica.
• EL SUMINISTRO DE CAFÉ NO ES CONFORME • NO SE RESPETA LA DOSIS DEL CAFÉ • EL LED DEL BOTÓN DE DOSIS PARPADEA	El café se ha molido demasiado fino.	Ajuste el grado de moledura del café.
SUMINISTRO DE CAFÉ SOLO CON EL BOTÓN MANUAL	Avería en la instalación electrónica.	Apague la máquina y solicite la intervención de la Asistencia Técnica.
BLOQUEO DEL SISTEMA ELECTRÓNICO	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención de la Asistencia Técnica.
LA BOMBA PIERDE ACQUA	Avería de la bomba.	Apague la máquina y solicite la intervención de la Asistencia Técnica.

Problema	Causa	Acción
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 de la Asistencia Técnica.
LA BOMBA FUNCIONA POR DEBAJO DEL CAUDAL NOMINAL	Avería de la bomba.	Apague la máquina y solicite la intervención de la Asistencia Técnica.
LA BOMBA HACE RUIDO	Avería de la bomba.	Apague la máquina y solicite la intervención de la Asistencia Técnica.

Los problemas evidenciados en gris requieren el apagado de la máquina y la intervención del Técnico Cualificado por parte del Fabricante.

7.6 Operaciones de limpieza

7.6.1 Instrucciones generales

Para lograr una higiene perfecta y obtener la máxima eficiencia del equipo es necesario llevar a cabo algunas simples operaciones de limpieza. Las indicaciones presentadas a continuación deben considerarse válidas para un uso normal de la máquina de café. En caso de uso continuo de la máquina, las operaciones de limpieza deben ser efectuadas más a menudo.

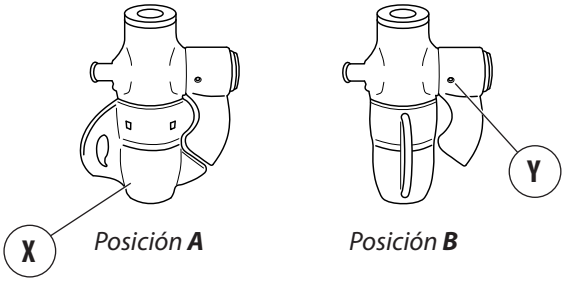
No utilice nunca detergentes alcalinos, disolventes, alcohol o sustancias agresivas. Los productos/detergentes utilizados deben ser aptos para tal fin y no deben atacar los materiales de los circuitos hidráulicos.
No use detergentes abrasivos que podrían arañar la superficie de la carcasa.
Se recomienda siempre el uso de paños perfectamente limpios y desinfectados.
Para lavar los filtros, los portafiltros y todos los componentes de la máquina utilice detergentes proporcionados por el Fabricante o productos específicos aptos para limpiar las máquinas de café profesionales.

Limpieza	Diaria	Semanal
Capuchinador: Limpiar, por lo menos una vez al día o más veces en caso de uso continuativo del capuchinador, cumpliendo con las indicaciones del pár. 7.6.2 a la página 111.	X	
Carcasa y Rejillas: Efectúe la limpieza de los paneles de la carcasa con un paño humedecido con agua templada. Quite la bandeja y la rejilla calienta tazas y lávelas con agua caliente.	X	
Filtros y Porta-filtros: Lávelos, diariamente y una vez por semana, como se indica en el pár. 7.6.3 a la página 111.	X	X
Lanza de vapor: Mantenga siempre limpia la lanza usando un paño humedecido con agua templada. Compruebe y limpie los terminales de la lanza liberando los orificios de salida de vapor con una pequeña aguja. Limpiar cada semana, como se indica en el pár. 7.6.6 a la página 112.	X	X
Grupo de suministro: Efectúe el lavado del grupo de suministro según las indicaciones del pár. 7.6.4 a la página 111. Limpiar por dentro, cada semana, como se indica en el pár. 7.6.5 a la página 111 .	X	X
Molinillo dosificador y Tolva: A través de un paño con agua templada, efectuar la limpieza dentro y fuera de la tolva y del dosificador. Después, secar todo detenidamente.		X

7.6.2 Lavado del capuchinador

Se debe tener especial cuidado al limpiar el capuchinador, siguiendo los procedimientos que se citan aquí:

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

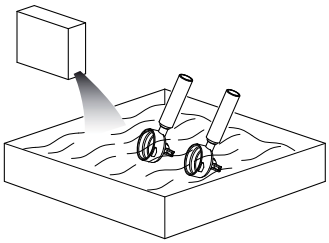


Limpiar el capuchinador tras cada uso continuativo y, de todas formas, por lo menos una vez al día.

7.6.3 Limpieza filtros y portafiltros

Cada día:

- Sumerja el filtro y el portafiltro en agua caliente durante toda la noche, de manera que se disuelvan los depósitos grasos del café;
- aclare todo con agua fría.



Cada semana:

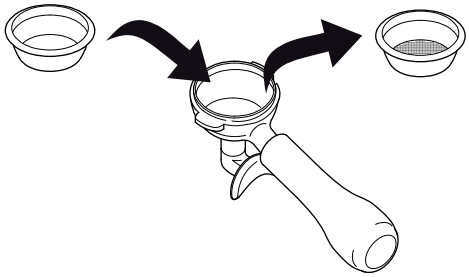
- Con la ayuda de un destornillador, separe el filtro del portafiltro;
- sumerja el filtro y el portafiltro durante 10 minutos en agua caliente y detergente adecuado;
- aclare todo con agua fría.

Atención: sumergir sólo la tapa del portafiltro, evitando sumergir la empuñadura también.
El detergente tiene que diluirse en agua fría d acuerdo con las dosis indicadas en el envase (véase fabricante).

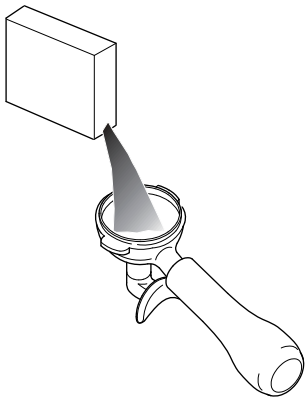
7.6.4 Lavado grupo suministro (excluida versión AL)

Efectúe, a diario, el lavado de los grupos de suministro de la manera que se indica a continuación:

- Del portafiltro, quitar el filtro y colocar un filtro ciego (véase recambios);



- vierta el detergente adecuado (véase recambios) en el portafiltro con el filtro ciego y enganche el grupo de suministro;
- efectúe una serie de suministros hasta que por el desagüe salga agua limpia;
- quite el porta-filtro del grupo y efectúe al menos un suministro para eliminar los residuos de detergente.



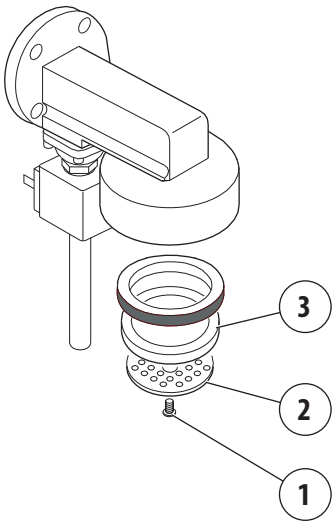
- quitar el filtro ciego del portafiltro sustituyéndolo con el original.

No efectúe el lavado del grupo en caso de versión AL.

7.6.5 Limpieza ducha y porta ducha

Una vez a la semana, efectúe la limpieza de la ducha y del porta ducha, actuando de esta manera:

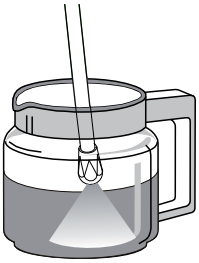
- Afloje el tornillo con un destornillador (**1**);
- quitar la ducha (**2**) y el porta ducha (**3**);
- lavar los dos componentes con agua caliente;
- volver a colocar ducha y porta ducha en la posición original bloqueando todo el conjunto con el tornillo.



7.6.6 Limpieza de la lanza de vapor

Una vez a la semana, efectúe la limpieza de la lanza de vapor actuando de esta manera:

- Sumergir la lanza en una jarra con agua y un detergente específico de acuerdo con las instrucciones del fabricante;
- calentar la solución con el vapor de la lanza;
- dejar que se enfríe en la misma solución durante por lo menos 5 minutos de manera que el detergente pueda ir hacia arriba dentro de la lanza por efecto del enfriamiento;



- volver a repetir la operación 2 o 3 veces para eliminar los restos de leche de los suministros siguientes.

8. PARTES DE RECAMBIO

La sustitución de componentes y/o partes de la máquina debe realizarse exclusivamente por un Técnico Cualificado por el Fabricante.

Por ningún motivo el Usuario está autorizado a realizar las operaciones de sustituciones de componentes y/o partes de la máquina.

9. DESACTIVACIÓN

Es necesario desactivar la máquina solicitando la intervención del Técnico Cualificado por el Fabricante puesto que es necesario desconectar la red eléctrica e hidráulica y vaciar del agua todos los circuitos internos.

La siguiente puesta en marcha tras este periodo puede realizarse sólo por Técnico Cualificado por el Fabricante.

Por ningún motivo el Usuario está autorizado a realizar las operaciones de desactivación por largos plazos de tiempo y la siguiente puesta en servicio de la máquina.

10. DESMANTELAMIENTO

Se recomienda hacer actuar el desmantelamiento de la máquina al Técnico Cualificado por el Fabricante.

11. ELIMINACIÓN

11.1 Informaciones para la eliminación

Sólo para la Unión Europea y el Espacio Económico Europeo.

Este símbolo indica que el producto no puede eliminarse 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 actúa dichas Directivas.

El producto debe entregarse a un punto de recogida designado, por ejemplo el revendedor si se compra un producto nuevo y parecido o a un centro de recogida autorizado para reciclar posibles residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) además de pilas y acumuladores. Un tratamiento incorrecto de dichos residuos puede conllevar consecuencias negativas sobre el medio ambiente y la salud del hombre 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 como reciclar este producto, contacte las autoridades locales, el ente responsable de la recogida de residuos, un revendedor autorizado o el servicio de recogida de residuos domésticos.

Para eliminar la máquina, se recomienda consultar el Técnico Cualificado por el Fabricante.

11.2 Informaciones medio ambientales

Dentro de la máquina hay una pila de botón de litio necesaria para memorizar los datos de la máquina que se colocó en la ficha electrónica.

Eliminar la pila de acuerdo con las normas vigentes en el país.

12. GLOSARIO

En este capítulo se listan términos no frecuentes o, de todas formas, con significado diferente de lo 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.

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.

Usuario

La o las personas encargadas del funcionamiento, del mantenimiento y de la limpieza indicadas en este manual.

Riesgo

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

Protección

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

Equipo de protección individual (EPP)

Equipo llevado o guardado por la persona para proteger su salud o su seguridad.

Uso previsto

El uso de la máquina de acuerdo con las informaciones proporcionadas en las instrucciones para el uso.

Técnico Cualificado por el Fabricante

Persona especializada, adecuadamente formada y habilitada para llevar a cabo operaciones de conexión, instalación y montaje de la máquina; utilizar equipos especiales (elevadores, carretillas, etc.); llevar a cabo intervenciones de mantenimiento ordinarias o extraordinarias muy complicadas o posiblemente peligrosas para el usuario.

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 la modalidad de funcionamiento y el estado de las protecciones que se encuentran en la máquina.

Riesgo residual

Riesgos que siguen existiendo, no obstante se hayan adoptado las medidas de protección integradas en los proyectos 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.

13. ÍNDICE ALFABÉTICO DE LOS ARGUMENTOS

A

AEP versión 97
Agua caliente automática 105
Agua caliente manual 105
Almacenam. máquina 98
AL versión 97
Apagado de la máquina 100
Atención al cliente 96

B

Batería interna 112

C

Café - suministro 102
Calienta tazas 106
Capuchinador 106
CE - marca 98
Consejos 106

D

Datos técnicos 98
Desactivación máquina 112
Desmantelamiento máquina 112
Dichiarazione di Conformità CE 91
Ducha 111

E

Eliminación máquina 112
Emisiones 99
Emisiones electromagnéticas 100
Emisiones sonoras 99
Encendido de la máquina 100
EPP - Equipos de protección personal 107

F

Filtro ciego 111
Formación usuario 99
Funcionamiento máquina 99
Funciones de seguridad 99

G

Garantía 95
Gas - calentamiento 100
Glosario 113
Glosario y pictogramas 95
Grupo AL 102

I

Identificación de la máquina 96
Identificación máquina 98
Informaciones medio ambientales 112
Instalación 98

J

JUNIOR versión 102

L

Lavado capuchinador 111
Lavado ducha y porta ducha 111
Lavado filtros y portafiltros 111
Lavado grupo de suministro 111
Lavado lanza de vapor 112
Limpieza del capuchinador 111
Limpieza máquina 110

M

Mal funcionamientos y remedios 109
Mantenimiento periódico 108
Mantenimiento y limpieza 107
Manual de Instrucciones - Actualizado 94
Marca/Modelo máquina 98
Moledura del café 101

P

Partes de recambio 112
Pictogramas 95
Placa CE 98
Porta ducha 111
Potencia absorbida 98
Precauciones de seguridad 99
Puesta en marcha 99

R

Recambios 112
Remedios 109

S

SAE versión 97

U

Uso previsto 96

V

Vapor 104
Vibraciones 99
Voltaje 98

MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRESSO

Manual de uso e manutenção. Instruções para o usuário.

Português

Índice

1. INTRODUÇÃO 116
   1.1 Orientações para a leitura do Manual 116
   1.2 Conservação do Manual 116
   1.3 Metodologia de atualização do Manual de Instruções 116
   1.4 Destinatários 117
   1.5 Glossário e Pictogramas 117
   1.6 Garantia 117
   1.7 Assistência clientes 118
2. IDENTIFICAÇÃO DA MÁQUINA 118
   2.1 Marca e modelo 118
   2.2 Descrição geral 118
   2.3 Destinação de uso 118
   2.4 Ilustração da máquina 119
   2.5 Dados e marcação CE 120
3. ARMAZENAMENTO 120
4. INSTALAÇÃO 120
5. COLOCAR EM SERVIÇO 121
6. FUNCIONAMENTO 121
   6.1 Precauções de segurança 121
   6.2 Nível de formação e informação solicitado ao Usuário 121
   6.3 Funções de segurança 121
   6.4 Emissões 121
   6.5 Ligar e desligar 122
   6.6 Renovação da água 123
   6.7 Preparação da máquina 123
   6.8 Emissão do café 124
   6.9 Emissão vapor 126
   6.10 Emissão manual de água quente 127
   6.11 Emissão água quente automática 127
   6.12 Preparação cappuccino (opcional) 128
   6.13 Aquecedor de xícaras (opcional) 128
   6.14 Conselhos para obter um bom café 128
7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA 129
   7.1 Precauções de segurança 129
   7.2 Características EPI 129
   7.3 Manutenção periódica 130
   7.4 Manutenção após um breve período de inatividade 130
   7.5 Problemas e respectivas soluções 131
   7.6 Operações de limpeza 132
8. PEÇAS DE REPOSIÇÃO 134
9. COLOCAR FORA DE SERVIÇO 134
10. DESMANTELAMENTO 134
11. ELIMINAÇÃO 134
   11.1 Informações para a eliminação 134
   11.2 Informações ambientais 134
12. GLOSSÁRIO 135
13. ÍNDICE ALFABÉTICO DOS TEMAS 136

1. INTRODUÇÃO

Leia este Manual na íntegra e com muita atenção antes de utilizar o aparelho, a fim de melhorar o desempenho da máquina e operar em condições de segurança absoluta.

A máquina de café expresso adquirida foi projetada e realizada com métodos e tecnologias inovadoras que asseguram qualidade e confiabilidade no decorrer do tempo.

Este Manual é um guia que lhe permitirá conhecer as vantagens obtidas por ter escolhido a nossa marca. Aqui se encontram as informações de como utilizar da melhor forma possível as potencialidades da máquina, de como manter a mesma em condições de eficiência, e ainda de como se comportar no caso de dificuldades.

Conserve cuidadosamente este Manual em um lugar seguro. Em caso de extravio deste, é possível solicitar uma cópia ao Fabricante.

Antes de utilizar a máquina leia com muita atenção as instruções incluídas neste documento e siga as indicações descritas. Conserve este manual e todos os documentos fornecidos em um local acessível e protegido. Este documento presume que nos estabelecimentos, onde a máquina está instalada, todas as normas de segurança e higiene no trabalho em vigor são cumpridas.

As instruções, os desenhos e a documentação incluída neste Manual são de natureza técnica reservada, de propriedade do Fabricante e não podem ser reproduzidas de forma alguma, no todo ou em parte.

O Fabricante reserva-se o direito de efetuar quaisquer melhorias e/ou alterações no produto. Garantimos que este Manual reflete o estado técnico da máquina no momento da comercialização da mesma.

Aproveitamos esta oportunidade para solicitar aos nossos clientes quaisquer sugestões com relação ao melhoramento tanto do produto como do Manual.

1.1 Orientações para a leitura do Manual

O Manual foi subdividido em capítulos independentes. A sequência dos capítulos corresponde a lógica temporal da vida útil da máquina.

Para facilitar a compreensão imediata do texto são empregados termos, abreviações e pictogramas.

Este manual é formado por uma capa, um índice e uma série de capítulos. Cada capítulo apresenta uma numeração progressiva. No rodapé consta o número da página.

Na página inicial são exibidos os dados de identificação da máquina e na última página a data e a revisão do Manual de Instruções.

ABREVIAÇÕES

Seç. = Seções
Cap. = Capítulo
Par. = Parágrafo
Pág. = Página
Fig. = Figura
Tab. = Tabela

UNIDADE DE MEDIDA

As unidades de medida presentes são aquelas previstas pelo Sistema Internacional (SI).

PICTOGRAMAS

As descrições precedidas por estes símbolos incluem informações/ precauções muito importantes, especialmente com relação à segurança. O seu descumprimento pode causar:

- riscos para a segurança do utilizador;
- ferimentos graves ao utilizador da máquina (em alguns casos até mesmo a morte);
- extinção do contrato de garantia;
- isenção das responsabilidades do Fabricante.

Símbolo de PERIGO utilizado no caso de risco de lesão grave permanente que necessite de hospitalização e, em casos extremos causa de morte.

Símbolo de ATENÇÃO utilizado no caso de risco de lesão não grave, mas que necessita de cuidados médicos.

Símbolo de ADVERTÊNCIA utilizado no caso de risco de lesão não grave que pode ser tratado com medidas de pronto socorro ou similares.

Símbolo de NOTA utilizado para fornecer informações importantes referentes ao argumento tratado.

1.2 Conservação do Manual

O Manual de Instruções deve ser conservado com cuidado e deve acompanhar a máquina em todas as mudanças de propriedade que a mesma poderá ter na sua vida útil.

Para melhor conservá-lo recomendamos manusear com cuidado, com as mãos limpas e não depositar sobre superfícies sujas. Não devem ser removidas, arrancadas ou arbitrariamente modificadas nenhuma de suas partes.

O Manual deve ser arquivado em um ambiente protegido da umidade e calor e nas proximidades da respectiva máquina.

O Fabricante, sob pedido do utilizador, pode fornecer outras cópias do Manual de Instruções da máquina.

1.3 Metodologia de atualização do Manual de Instruções

O Fabricante reserva-se o direito de modificar e realizar melhorias na máquina sem notificação e sem atualizar o Manual já entregue ao utilizador.

Além disso, no caso de alterações substanciais na máquina já instalada que requeiram a alteração de um ou mais capítulos do Manual de Instruções, ficará aos cuidados do Fabricante enviar aos usuários os capítulos envolvidos na alteração ou a revisão do Manual inteiro.

É de responsabilidade do utilizador substituir a documentação antiga com a nova.

O Fabricante é responsável pelas descrições em língua italiana. As traduções não podem ser verificadas totalmente, portanto, se for verificada alguma incongruência é preciso seguir a descrição em italiano e, eventualmente, contatar o Fabricante, o qual irá providenciar as alterações que considerar oportunas.

Se o Manual se tornar ilegível ou apresentar qualquer outro problema dificultando a consulta, é obrigatório que o usuário solicite uma cópia nova ao Fabricante antes de realizar qualquer outra operação na máquina.
É absolutamente proibido remover ou reescrever partes do Manual.
As instruções, os desenhos e a documentação incluída neste manual são de natureza reservada, de propriedade do Fabricante e não podem ser reproduzidas de forma alguma, no todo ou em parte, sem a autorização do mesmo.
O Usuário tem a obrigação de seguir todas as instruções existentes neste Manual.
Para quaisquer inconvenientes que possam surgir devido ao uso incorreto de tais recomendações, o Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade.

1.4 Destinatários

O Manual em questão é destinado ao Usuário da máquina, isto é, a pessoa encarregada de colocá-la em funcionamento, realizar a manutenção e a limpeza conforme descrito neste documento.

QUALIFICAÇÃO DOS DESTINATÁRIOS DA MÁQUINA

A máquina é destinada ao uso profissional e não generalizado, logo, pode ser utilizada apenas por pessoas qualificadas, em especial que:

- Atingiram a maioridade;
- Fisicamente e mentalmente são aptas ao uso da máquina;
- Capazes de entender e interpretar o Manual de Instruções e as precauções de segurança;
- Conheçam os procedimentos de segurança e respectivo funcionamento;
- Possuam capacidade para utilizar a máquina:
- Tenham compreendido os procedimentos de uso definidos pelo Fabricante da máquina.

O aparelho não é destinado a utilização por crianças ou pessoas portadoras de deficiências físicas, sensoriais ou mentais, ou ainda que não tenham experiência ou conhecimento, exceto se auxiliadas por uma pessoa responsável pela segurança da mesma, sob supervisão ou com instruções sobre o uso do aparelho

1.5 Glossário e Pictogramas

Neste parágrafo são exibidos os termos menos comuns ou com significado diferente do comum.

Veja a seguir a explicação das abreviações utilizadas e o significado dos pictogramas para indicar a qualificação do operador e o estado da máquina, o seu emprego permite fornecer rapidamente e de forma unívoca as informações necessárias para utilizar a máquina de forma correta em condições de segurança.

1.5.1 GLOSSÁRIO

Usuário

As pessoas ou a pessoa encarregada de colocar em funcionamento, realizar a manutenção e a limpeza da máquina conforme descrito neste manual.

Técnico Qualificado do Fabricante

Pessoa qualificada, adequadamente treinada e habilitada para realizar operações de ligação, instalação e montagem da máquina; utilizar equipamentos especiais (como guindastes, empilhadeiras, etc.); realizar operações de manutenção ordinária ou extraordinária, particularmente complicadas ou potencialmente perigosas para serem executadas pelo usuário e sempre considerando os aspectos de segurança e higiene.

Para as demais opções do glossário consulte o Cap."12. GLOSSÁRIO" na página 135.

1.5.2 PICTOGRAMAS

PICTOGRAMA	DESCRIÇÃO
	Perigo elétrico
	Perigo de temperatura alta
	Uso obrigatório de luvas de proteção
	Obrigatório ler a documentação

1.6 Garantia

A máquina é coberta por uma garantia de 12 meses para todos os componentes exceto aqueles elétricos e eletrônicos e as peças sujeitas ao desgaste.

1.7 Assistência clientes

2. IDENTIFICAÇÃO DA MÁQUINA

2.1 Marca e modelo

Os dados de identificação e o respectivo modelo estão descritos na PLACA DADOS DE INDENTIFICAÇÃO e na DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE que acompanha a máquina.

Veja a seguir alguns dados de identificação da máquina.

2.2 Descrição geral

A máquina assunto deste Manual é constituída por componentes mecânicos, elétricos e eletrônicos cuja ação combinada permite preparar bebidas a base de leite, café e água.

Este produto foi fabricado de acordo com as Diretivas, e com os Regulamentos e as Normas Comunitárias indicadas na DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE que acompanha a máquina.

Esta máquina foi projetada e fabricada para funcionar somente após ter sido ligada de forma correta em uma rede hídrica e elétrica e posicionada em um local protegido da ação dos agentes atmosféricos.

2.3 Destinação de uso

Esta máquina de café expresso foi projetada para a preparação profissional de bebidas quentes tais como chá, cappuccino, café nas variantes longo, curto, expresso, etc.

Este aparelho não é destinado ao uso doméstico.

A máquina pode ser utilizada em todas as condições previstas, incluídas ou descritas nesta documentação; portanto, qualquer outra condição é considerada perigosa.

USOS PERMITIDOS

São todos aqueles que respeitando as características técnicas, as operações e os empregos descritos nesta documentação não colocam em perigo a segurança do Usuário ou causam danos à máquina ou ao meio ambiente.

Todos os usos não especificadamente indicados neste Manual são proibidos e devem ser expressamente autorizados pelo Fabricante.

USOS PREVISTOS

A máquina foi projetada exclusivamente para uso profissional.

O uso de produtos/materiais diferentes dos especificados pelo Fabricante, que possam criar danos à máquina e situações de perigo para o operador e/ou para as pessoas próximas da Máquina, é considerado incorreto ou indevido.

CONTRAINDICAÇÕES DE USO

A máquina não pode ser utilizada:

- Para fins diferentes dos expostos no par. 2.3 , e também diversos ou não mencionados neste Manual;
- Com material diferente em relação ao indicado neste Manual;
- Sem o equipamento de segurança ou não funcionante.

USO INCORRETO DA MÁQUINA

O tipo de uso e desempenho para o qual esta máquina foi realizada requer uma série de operações e procedimentos que não podem ser alteradas se não previamente concordadas com o Fabricante. Todas as operações permitidas estão incluídas nesta documentação, qualquer outra operação não mencionada e descrita nesta documentação é considerada impossível e, portanto, perigosa.

USOS NÃO PREVISTOS

Os únicos tipos de usos permitidos estão descritos no Manual, qualquer outro tipo de uso é considerado impossível e, portanto, perigoso.

SEGURANÇA GERAL

O utilizador deve estar ciente sobre os riscos de acidentes, sobre o equipamento projetado para a segurança e sobre as regras gerais em tema de prevenção de acidentes, conforme previsto pelas diretivas comunitárias e pela legislação no país onde a linha está instalada.

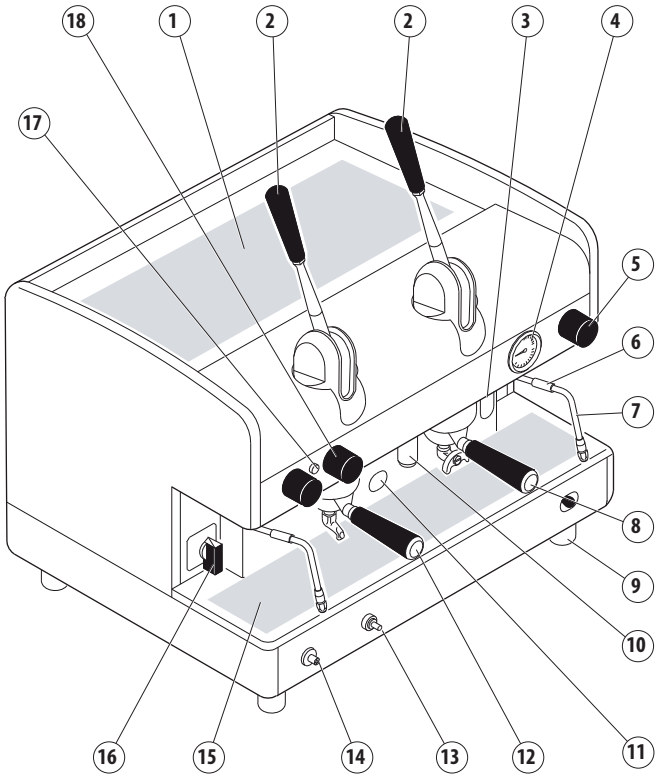
O utilizador deve ter pleno conhecimento do funcionamento de todos os dispositivos da máquina.

Além disso, ele também deve ter lido inteiramente este Manual.

As operações de manutenção devem ser realizadas por técnicos qualificados após preparar a máquina adequadamente.

A adulteração ou a substituição não autorizada de uma ou mais partes da máquina, o uso de acessórios que modificam o seu uso e o emprego de materiais diferentes dos recomendados neste Manual, podem ser a causa de riscos de acidentes.

Modelo AL



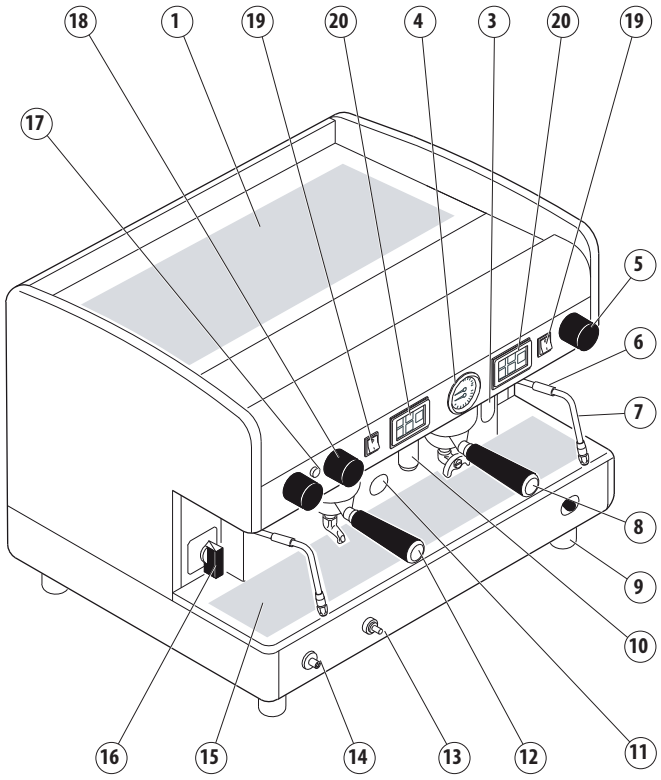
2.4 Ilustração da máquina

1. Superfície aquecedor de xícaras.
2. Grupo c/ alavanca.
3. Nível óptico da água na caldeira (**).
4. Manômetro.
5. Manípulo vapor.
6. Proteção contra queimaduras.
7. Bico Vaporizador.
8. Porta-filtro para 2 xícaras.
9. Pé regulável.
10. Tubo água quente.
11. Janela queimador de gás (*).
12. Porta-filtro para 1 xícara.
13. Segurança gás (*).
14. Botão acendimento gás (*).
15. Grade para apoiar as xícaras.
16. Interruptor de ligação.
17. Indicador luminoso acendimento máquina.
18. Manípulo de água quente.
19. Interruptor emissão manual.
20. Painel de comandos

(*) Dispositivo opcional.

(**) Em alguns modelos o nível óptico é substituído por uma luz verde.

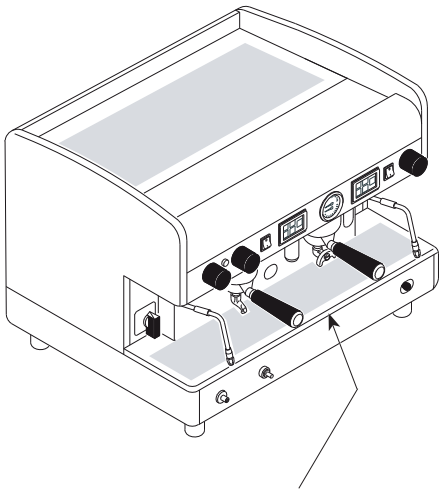
Modelo AEP - SAE



2.5 Dados e marcação CE

Os dados técnicos da máquina são exibidos na seguinte tabela:

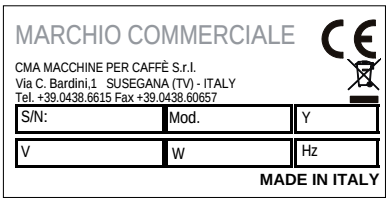
TABELA DADOS TÉCNICOS	JUN	1g	COMPACTA	2g	3g	4g
Voltagem (V)	120 230-400 240	120 230-400 240	120 230-400 240	120 230-400 240	230-400 240	230-400 240
Frequência (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Potência máx (kW)	2,4 kW	2,4/3,1/3,3	3,1	3,1/3,9/4,2	5,6/6,0	6,6/7,1
Caldeira (l)	5	6/8	7	10,5/14	17/21	23
Calibração válvula de segurança	1,9 bar					
Pressão de funcionamento caldeira	0,8 - 1,4 bar					
Pressão água de alimentação	1,5 - 5 bar MÁX					
Pressão de fornecimento do café	8 - 9 bar					
Temperatura ambiente de trabalho	5 - 40°C 95° U.R.MÁX					
Nível de pressão sonora	< 70 dB					



A placa CE está fixada sobre a base da estrutura embaixo do recipiente de descarga.

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

A marcação CE está fixada sobre a base da estrutura embaixo do recipiente de descarga e sobre a mesma estão descritos os dados de identificação da máquina. Veja logo abaixo um exemplo da placa com os dados de identificação:



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

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

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

É proibido remover ou deteriorar a placa dos dados de identificação. Se necessário, substitua com a máxima urgência solicitando diretamente ao Fabricante.

3. ARMAZENAMENTO

O armazenamento da máquina é efetuado pelo Fabricante ou pelo Distribuidor.

4. INSTALAÇÃO

A instalação da máquina deve ser realizada exclusivamente pelo Técnico Qualificado do Fabricante.

Durante a instalação da máquina, o Técnico Qualificado precisa para operações de renovação da água contida nos circuitos hidráulicos.

A base de apoio da máquina deve estar perfeitamente nivelada e sem irregularidades.

O sistema elétrico deve dispor de um interruptor diferencial apropriado (disjuntor salva-vidas) de 30 mA.

5. COLOCAR EM SERVIÇO

A máquina pode ser colocada em funcionamento exclusivamente pelo Técnico Qualificado do Fabricante.

6. FUNCIONAMENTO

6.1 Precauções de segurança

Mesmo com todos os dispositivos de segurança aplicados para prevenir acidentes a fim de eliminar os possíveis riscos ao utilizador durante o uso, esta ainda apresenta alguns riscos residuais.

Estes riscos residuais assim denominados, estão relacionados com algumas partes da máquina que podem representar um perigo para o Usuário se este usar a mesma de forma incorreta ou cometer um erro de avaliação ou de desativação caso não seguir as precauções contidas neste Manual.

A máquina também possui alguns avisos colocados nas áreas de risco residual que devem ser escrupulosamente respeitados.

É necessário prestar muita atenção aos seguintes riscos residuais presentes durante o funcionamento e uso da máquina, os quais não podem ser eliminados:

	Perigo elétrico: O uso de um aparelho elétrico está sujeito a algumas normas comportamentais de segurança: • não toque o aparelho se as mãos ou pés estiverem molhados ou úmidos; • não use o aparelho com os pés descalços; • não use extensões em dependências com chuveiro ou no banheiro; • não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho; • O cabo de alimentação do aparelho não pode ser substituído pelo usuário. Se o cabo estiver danificado, desligue a máquina e contate exclusivamente um Técnico Qualificado. • não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc...); • não permita o acesso ao interior da máquina; • não derrame nenhum tipo de líquido sobre a máquina; • não permita que crianças ou pessoas com deficiências usem o aparelho.
	Perigo temperatura alta: Algumas partes da máquina podem atingir temperaturas altas: • portanto, evite o contato com o grupo de distribuição, o aquecedor porta-filtro e os bicos de emissão água, vapor e autosteamer; • nunca exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem vapor, água quente ou leite.

6.2 Nível de formação e informação solicitado ao Usuário

Todas as pessoas que utilizam a máquina devem ser devidamente treinadas e informadas sobre o funcionamento e os riscos residuais presentes durante o funcionamento.

O Usuário deve ser capaz de aplicar todas as boas práticas em conformidade com os princípios de higiene alimentar.

As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

A adulteração não autorizada de qualquer parte da máquina faz decair qualquer garantia.

6.3 Funções de segurança

O Usuário tem a obrigação de informar imediatamente o Fabricante se detetar defeitos e/ou irregularidades durante o funcionamento da máquina, dos sistemas de proteção contra acidentes, assim como qualquer situação de perigo que tenha conhecimento.
Em caso de anomalias no sistema de gás (se presente) chame um Técnico Qualificado.
O sistema de gás (se presente) deve ser desativado durante os longos períodos de inatividade da máquina (de noite ou botequim fechado).
É estritamente proibido realizar alterações de qualquer natureza ou extensão na máquina e respectivo funcionamento, e também neste documento.

É preciso que periodicamente, o Técnico Qualificado realize uma manutenção periódica e controle todos os equipamentos de segurança.

6.4 Emissões

VIBRAÇÕES

Em condições de emprego em conformidade com as indicações de uso correto, fornecidas neste manual, as possíveis vibrações detectadas não são tais a gerar situações perigosas.

EMISSÕES SONORAS

O nível de ruído emitido pela máquina é, em média, inferior a 70 dB; portanto, não há obrigação de usar equipamento de proteção individual para o sistema auditivo.

Se a máquina emite ruídos estranhos é necessário comunicar o fabricante.

AMBIENTE ELETROMAGNÉTICO

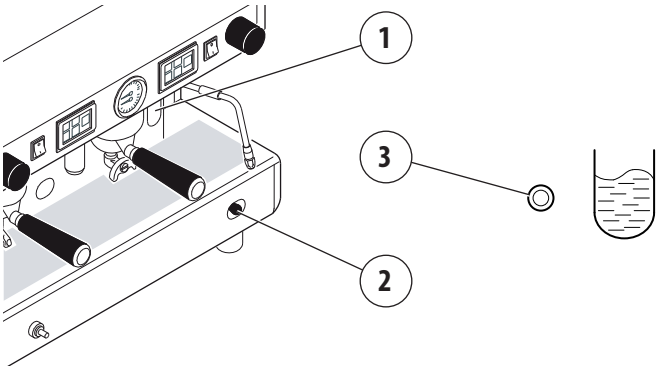
A máquina foi projetada para funcionar corretamente em um ambiente eletromagnético de tipo industrial, dentro dos limites de Emissão e de Imunidade em conformidade com as Normas em vigor.

6.5 Ligar e desligar

6.5.1 Aquecimento elétrico

Antes de ligar a máquina, assegure-se que o nível da água na caldeira ultrapassa o limite mínimo indicado pelo nível óptico (**1**).

Em alguns modelos, o nível óptico é substituído por uma luz verde (**3**): a luz acesa indica nível normal de água na caldeira, a intermitência lenta da luz indica a fase de enchimento de água.

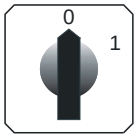


No caso de falta de água (primeira instalação ou após a manutenção da caldeira) é necessário encher a caldeira, para evitar o superaquecimento da resistência.

Proceda da seguinte forma:

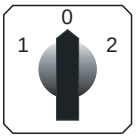
INTERRUPTOR

- Abra a torneira da água da rede hídrica;
- atuando no enchimento manual (**2**) abasteça a caldeira de água até o restabelecimento do nível ideal;
- gire o interruptor para a posição "1" e aguarde o aquecimento completo da máquina.



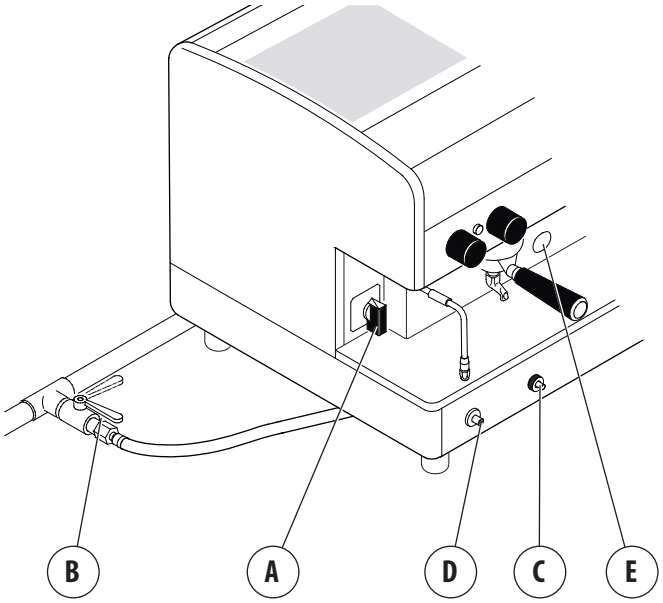
COMUTADOR

- Abra a torneira da água da rede hídrica;
- gire o interruptor para a posição “1” (alimentação elétrica da bomba para o enchimento automático da caldeira e dos componentes da máquina) e aguarde o abastecimento automático da água na caldeira;
- gire o interruptor para a posição “2” (alimentação elétrica total incluindo a resistência na caldeira) e aguarde o aquecimento completo da máquina.



6.5.2 Aquecimento a gás (se presente sistema de gás)

- Gire o comutador (**A**) para a posição 1;
- abra a torneira do gás (**B**) da rede; mantenha o botão (**C**) pressionado e, simultaneamente, pressione o botão de ligação (**D**). Assim que a chama se acender, mantenha o botão (**C**) pressionado por alguns segundos, isto para permitir que o termopar entre em ação;
- logo, verifique através da janelinha (**E**) se a chama se acendeu;
- aguarde que a pressão de funcionamento indicada no manômetro alcance o valor de 1 a 1,2 bar.



6.5.3 Aquecimento elétrico + gás (se presente sistema de gás)

- Proceda conforme indicado no parágrafo anterior;
- depois de verificar o acendimento da chama, gire o comutador (**A**) para a posição 2. Assim se alimenta a resistência da caldeira e a pressão de exercício será obtida em um tempo mais curto;
- aguarde que a pressão de exercício indicada no manômetro alcance o valor de funcionamento de 1-12 bar.

Durante a fase de aquecimento da máquina (cerca de 20 minutos), a válvula anti depressão solta vapor durante alguns segundos até a própria válvula fechar.
Não ligue o sistema de gás com a caldeira vazia.

6.5.4 Desligamento da máquina

Para desligar a máquina pressione o interruptor ou o comutador geral.

6.6 Renovação da água

No curso da instalação da máquina, o Técnico Qualificado deve realizar as operações de renovação da água contida nos circuitos hídricos seguindo o procedimento a seguir:

- quando a instalação se concluí, o aparelho deve ser ativado e colocado na condição nominal de funcionamento deixando-o por 30 minutos na condição de "pronto para funcionar";
- logo depois, desligue o aparelho e remova completamente a primeira água colocada no circuito hídrico para eliminar as impurezas iniciais;
- em seguida, carregue o aparelho novamente e coloque-o nas condições nominais de funcionamento;
- quando chegar ao estado de "pronto para o funcionamento" se devem efetuar as seguintes emissões:
  - por cada grupo de café fazer uma emissão contínua de forma a descarregar pelo menos 0,5 litros do circuito de café. Em caso de mais pontos de emissão combinados ao mesmo permutador/caldeira de café, divida essa quantidade em função do número de pontos de emissão;
  - descarregue toda a quantidade de água quente no interior da caldeira (3 litros por 1g, 6 litros por 2g, 8 litros por 3g, 11 litros por 4g) com uma emissão contínua do respetivo bico. Em caso de mais pontos de emissão, divida essa quantidade em função do número de pontos de emissão;
  - descarregue continuamente o vapor pelo menos por 1 minuto por cada ponto de emissão do vapor.

Se a máquina permanecer inativa por mais de 1 semana, é necessário solicitar ao Técnico Qualificado a troca de 100% da água contida nos circuitos hídricos da máquina conforme indicado acima.

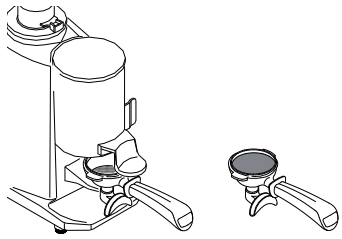
6.7 Preparação da máquina

6.7.1 Moagem e dosagem do café

É importante dispor de um moedor ao lado da máquina, com o qual moer a quantidade de café utilizada diariamente.

A moagem e a dosagem do café devem ser efetuadas conforme as instruções do Fabricante do moedor-dosador; além disso, também é necessário considerar os seguintes itens:

- para obter um bom expresso recomendamos não armazenar grandes quantidades de café em grão. Respeitar sempre a data de vencimento indicada pelo produtor;
- evite moer grandes quantidades de café, recomendamos a preparação da quantidade para o dosador e utilizá-la no mesmo dia;
- não use café já moído, porque este se deteriora rapidamente. Se necessário compre-o em pequenas embalagens a vácuo.



6.7.2 Preparação do porta-filtro

- Encha o filtro com uma dose de café moído (cerca de 6-7 gramas) e aperte com um calcador apropriado;
- encaixe o porta-filtro no grupo, sem apertar muito, para evitar um desgaste muito rápido da guarnição.
- pelo mesmo motivo, é recomendável limpar as bordas do filtro antes de encaixar o porta-filtro no grupo distribuidor;
- siga as instruções do fabricante do moedor-doseador.

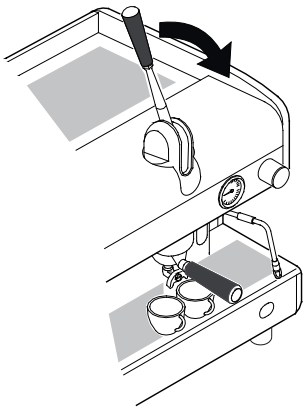
6.7.3 Ligação da luz da superfície de trabalho (se presente)

Para ativar a luz do compartimento da máquina, pressione o interruptor localizado na parte frontal logo abaixo dos comandos.

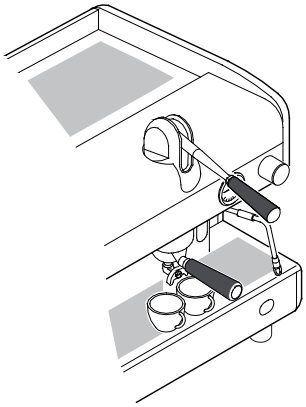
Para desligar a luz selecione de novo o mesmo interruptor.

6.8 Emissão do café

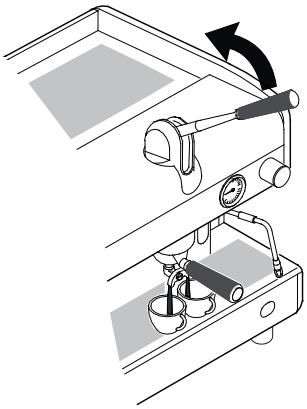
6.8.1 Versão AL



- Posicione a xícara embaixo do bico de fornecimento do café;
- puxe a alavanca para baixo até ao fim;



- aguarde um instante para a pré-infusão do café (3÷5 segundos);
- levante a alavanca até encontrar uma certa resistência e em seguida largue;



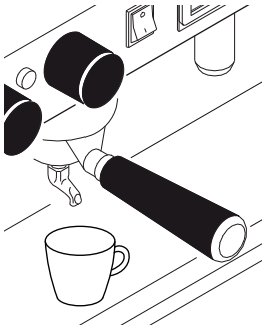
- aguarde a emissão do café terminar.

Nunca efetue as operações acima descritas sem café no filtro ou sem o porta-filtros encaixado no grupo de distribuição: o rápido retorno da alavanca para cima pode causar danos ao aparelho, a coisas e pessoas.
O tempo de distribuição depende da moagem e da quantidade de café no porta-filtro.

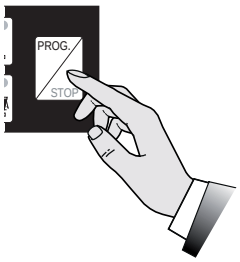
6.8.2 Versão JUNIOR

PROGRAMAÇÃO

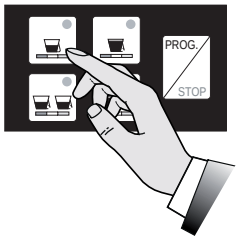
A máquina já foi programada na fábrica. Porém, se desejar modificar as doses do café, proceda conforme segue:



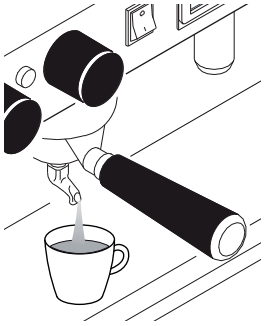
- Posicione a xícara embaixo do bico de fornecimento do café;



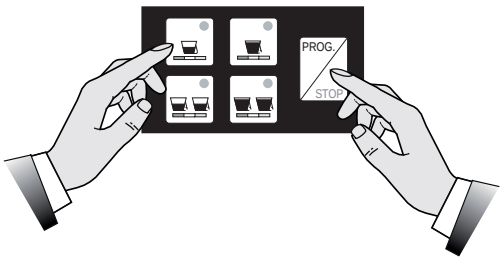
- pressione o botão PROG./STOP por ao menos 5 segundos, até que se acendam todos os leds dos botões dose;



- aperte o botão dose desejado, por exemplo ;
- para confirmar a dose aperte novamente o botão ou o botão PROG./STOP;



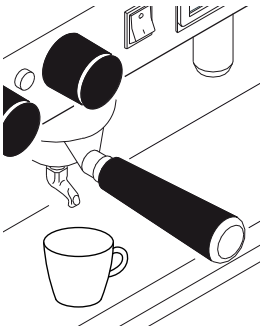
- repita a operação para os outros botões dose;
- o fim da programação é efetuada automaticamente após alguns segundos.



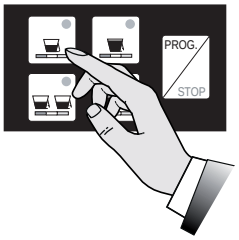
A programação de cada dose deve ser efetuada com café moído e não com borras de café utilizada anteriormente.

DISTRIBUIÇÃO DO CAFÉ

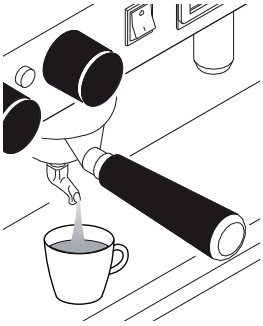
- Posicione a xícara embaixo do bico de preparação do café;



- pressione o botão da desejada, por exemplo e aguarde a preparação do café (acendimento led);



- para interromper a dose aperte novamente o botão ou o botão PROG./STOP;

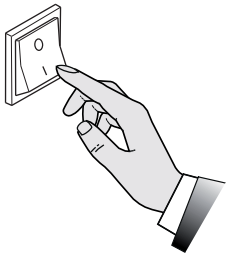


- em caso de falhas ou interrupção do painel de comandos, use o interruptor manual (ver modelo AEP).

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

6.8.3 Versão AEP

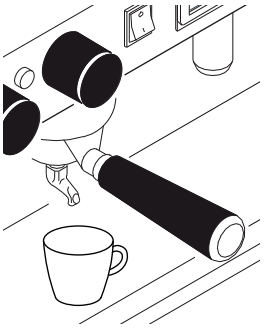
- Posicione a xícara embaixo do bico de fornecimento do café;
- pressione o interruptor do bico desejado: logo em seguida inicia a distribuição do café, que pode ser interrompida usando o mesmo interruptor, assim que atingir a quantidade de café desejada na xícara.



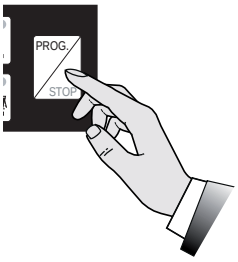
6.8.4 Versão SAE

PROGRAMAÇÃO

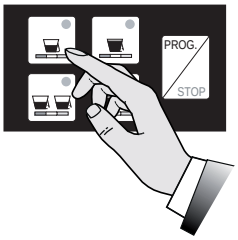
A máquina já foi programada na fábrica. Porém, se desejar modificar as doses do café, proceda conforme segue:



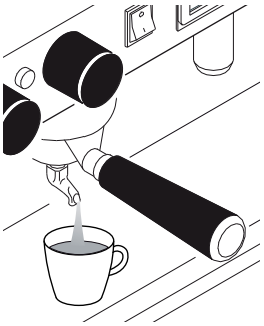
- Programe sempre antes o painel de comandos da direita. É assim que se programam automaticamente todos os comandos. Se necessário, programe a seguir os outros;
- coloque a alavanca de programação **X** em ON (ver nota * página seguinte) situada no painel frontal direito embaixo da carcaça;



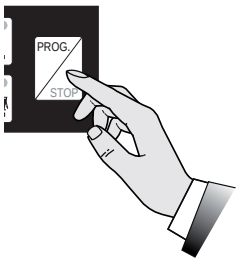
- posicione a xícara embaixo do bico de fornecimento do café;



- pressione o botão PROG./STOP por ao menos 5 segundos, até que se acendam todos os leds dos botões dose;
- aperte o botão dose desejado, por exemplo ;
- para confirmar a dose aperte o botão PROG./STOP;



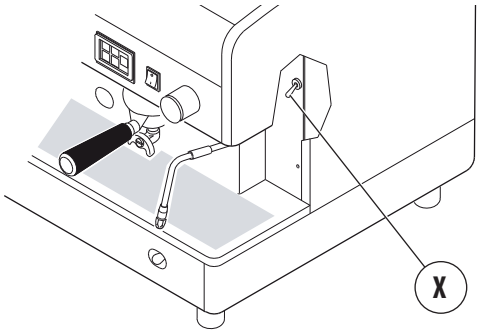
- repita a operação para os outros botões dose;
- quando terminar a programação desloque de novo a alavanca de programação **X** (ver nota * página seguinte) em OFF.



A programação de cada dose deve ser efetuada com café moído e não com borras de café utilizada anteriormente.

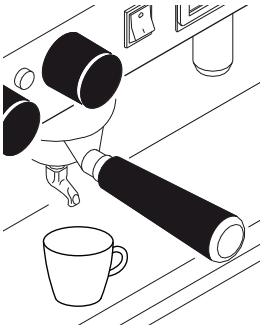
NOTA (*)

- Em alguns modelos a alavanca de programação **X**, não existe. Para entrar na programação aperte o botão PROG./STOP por 5 segundos mínimo para acender todos os leds do painel de comandos. Para confirmar a dose aperte indistintamente o botão PROG./STOP ou o mesmo botão dose selecionado.
- Para acessar a programação em outros modelos é necessário atuar no respetivo interruptor com chave.
- Para sair da programação é suficiente aguardar alguns segundos.

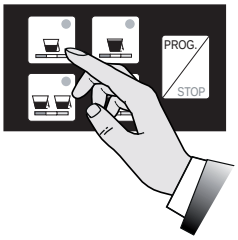


DISTRIBUIÇÃO DO CAFÉ

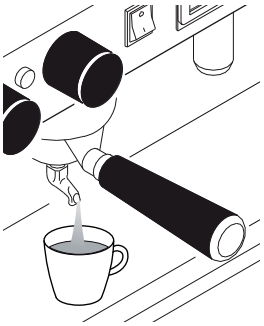
- Posicione a xícara embaixo do bico de preparação do café;



- pressione o botão da dose desejada, por exemplo e aguarde a preparação do café (acendimento led);

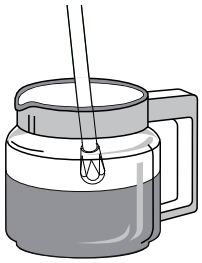


- para interromper a dose antecipadamente, aperte novamente o botão ou o botão PROG./STOP;
- em caso de falhas ou interrupção do painel de comandos, use o interruptor manual (ver modelo AEP).

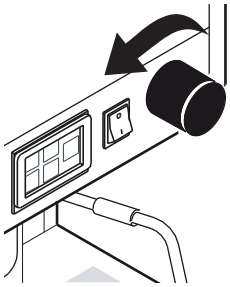


Durante a preparação do café, não retire o porta-filtro do grupo de distribuição.

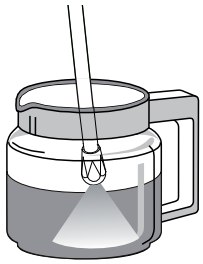
6.9 Emissão vapor



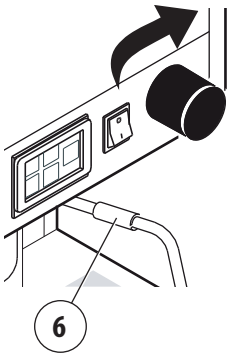
- Mergulhe o bico vaporizador no líquido que se pretende aquecer;



- gire em sentido antihorário o manípulo da torneira;



- a saída do vapor será proporcional à abertura da torneira;



- para terminar a emissão gire em sentido horário o manípulo da torneira;

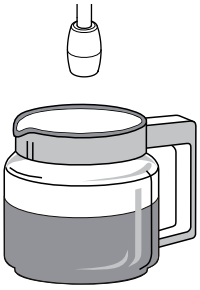
Manuseie com cuidado o bico do vapor através da respetiva borracha de proteção contra queimaduras (6).
Evite o contato com os bicos do vapor, não expor as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais dos bicos vaporizadores.

Para obter uma ótima formação de espuma, siga estas simples regras:

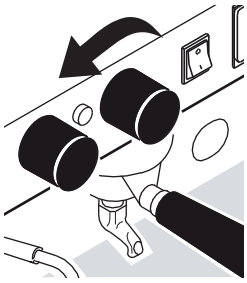
- aqueça apenas a quantidade de leite necessária, uma vez aquecido, este deverá ser despejado integralmente da leiteira e não deve ser aquecido novamente;
- espumar o leite partindo de uma temperatura de cerca 4°C.

Para manter sempre em perfeita eficiência os bicos do vapor, recomenda-se deixar o vapor sair rapidamente sem nenhum produto no final de cada utilização. Mantenha as pontas dos bicos sempre limpos, utilize um pano umedecido em água morna.
O uso do ponto de emissão do vapor (tubo vapor) deve ser precedido da operação de expurgo da condensação pelo menos por 2 segundos.
Deixe o bico de vapor mergulhado no leite apenas durante o tempo necessário para o aquecimento.
Não abra a torneira do vapor com o bico de vapor mergulhado no leite e com a máquina desligada.

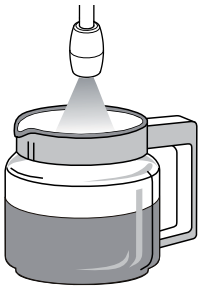
6.10 Emissão manual de água quente



- Coloque um bule embaixo do bico de água quente;



- gire em sentido antihorário o manípulo da torneira;
- a saída de água quente será proporcional à abertura da torneira;

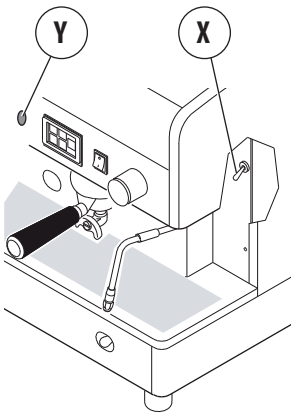


- para terminar a emissão, gire em sentido horário o manípulo da torneira;

Evite o contato com o bico de água quente, não expor as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais do bico de água quente.

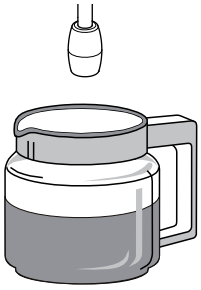
6.11 Emissão água quente automática

PROGRAMAÇÃO

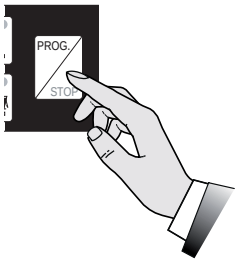


A máquina já foi programada na fábrica. Porém, se desejar modificar as doses, proceda conforme segue:

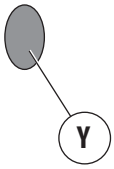
- Coloque a alavanca de programação **X** em ON (ver nota *) situada no painel frontal direito embaixo da carcaça;



- coloque um bule embaixo do bico de água quente;
- pressione o botão PROG./STOP por ao menos 5 segundos, até que se acendam todos os leds dos botões dose;

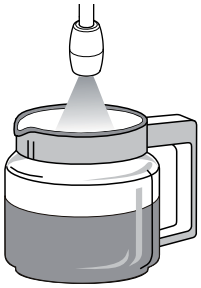


- pressione o botão para fornecer água quente (**Y**);
- para confirmar a dose aperte o botão PROG./STOP;

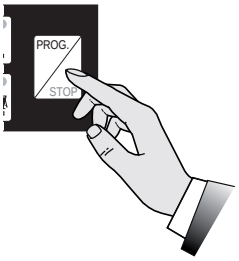


- quando terminar a programação, desloque de novo a alavanca de programação **X** (ver nota *) em OFF.

NOTA (*)

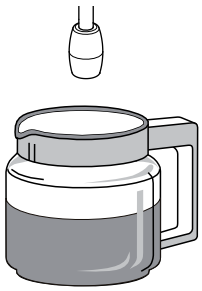


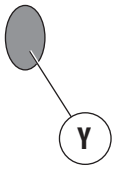
- A alavanca de programação **X** em alguns modelos não existe, para entrar na programação aperte o botão PROG./STOP por 5 segundos mínimo para acender todos os leds do painel de comandos. Para confirmar a dose aperte o botão PROG./STOP.
- Para acessar a programação em outros modelos, é necessário atuar no respetivo interruptor com chave.
- Para sair da programação é suficiente aguardar alguns segundos.

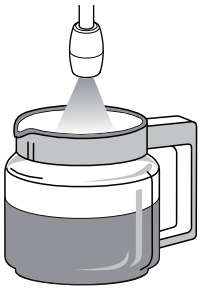


EMISSÃO DE ÁGUA QUENTE

- Coloque um bule embaixo do bico de água quente;
- pressione o botão de água (**Y**) e aguarde o fornecimento da água quente;
- para interromper a dose antecipadamente, aperte novamente o botão emissão de água quente (**Y**) ou pressione o botão PROG./STOP.



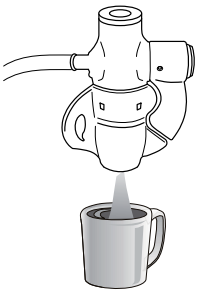




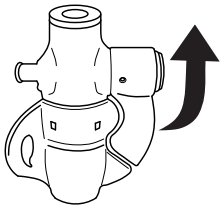
Evite o contato com o bico de água quente, não expor as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais do bico de água quente.

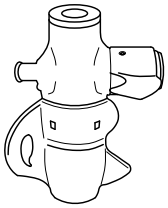
6.12 Preparação cappuccino (opcional)

- Introduza o tubo de aspiração (1) no leite;
- posicione a leiteira embaixo do bico do cappuccinatore (2);
- abra a válvula do vapor, assim que atingir a quantidade desejada feche a válvula do vapor;
- sirva o leite espumado nas xícaras com o café.



Para obter o leite quente sem espuma, eleve a aleta do cappuccinatore para cima.
Para obter um melhor resultado, recomendamos não preparar a espuma diretamente na xícara de café, mas em uma leiteira e, em seguida, servir o leite espumado no café.
Recomendamos manter constantemente limpo o cappuccinatore, conforme especificado no parágrafo "7.6 Operações de limpeza" na página 132.

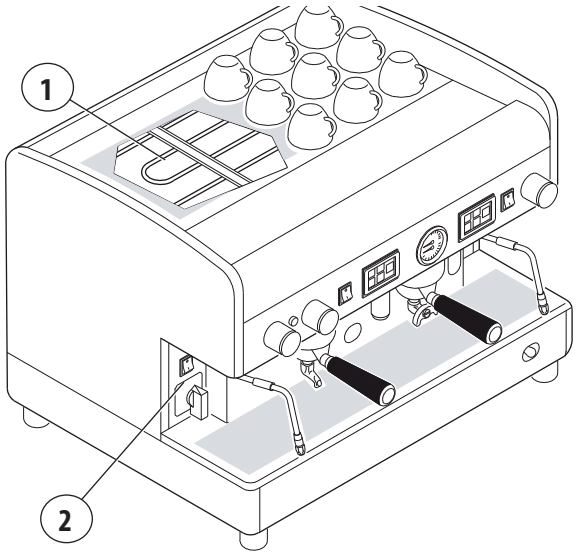




6.13 Aquecedor de xícaras (opcional)

O dispositivo aquecedor de xícaras tem a função de aquecer as xícaras antes de serem utilizadas.

- coloque as xícaras na superfície em cima (**1**) da máquina de café;
- ative a resistência elétrica através do interruptor (**2**).



Por razões de segurança recomendamos não colocar panos ou outros objetos sobre a superfície do aquecedor de xícaras para evitar o superaquecimento da máquina.

6.14 Conselhos para obter um bom café

Lave quotidianamente os filtros e porta-filtros conforme descrito no Par. 7.6.3 na página 133. A falta de limpeza diária reduz a qualidade do café preparado.

Para poder obter um café qualitativamente válido é importante que o grau de dureza da água utilizada tenha um valor de 6-5 °F (graus franceses). Caso tal dureza supere estes valores recomendamos utilize um filtro de água ou um abrandador. Evite utilizar o abrandador se o valor de dureza da água for inferior a 4 °F.

Se o sabor de cloro na água for particularmente evidente, recomendamos instalar um filtro específico.

Recomendamos não armazenar grandes quantidades de café em grão. Se desejar mudar o tipo de café, recomendamos contatar o Técnico Qualificado do Fabricante para ajustar a temperatura da água e da moagem.

Após um período relativamente longo de inatividade da máquina (2-3 horas) deixe-a funcionar sem nenhum produto. Efetue constantemente a limpeza e a manutenção periódica.

7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

7.1 Precauções de segurança

É necessário prestar muita atenção aos seguintes riscos residuais presentes durante a manutenção e limpeza da máquina, os quais não podem ser eliminados:

	Perigo elétrico: As operações de manutenção e limpeza estão sujeitas às normas comportamentais de segurança: • não realize as operações de manutenção com a máquina funcionando; • não mergulhe a máquina na água; • não derrame nenhum tipo de líquido sobre a máquina e não utilize jatos de água para a limpeza; • não permita que crianças ou pessoas portadoras de deficiências realizem as operações de manutenção e limpeza; • não remova as proteções e/ou partes da carcaça; • não permita o acesso ao interior da máquina; • não realize operações de manutenção e limpeza diferentes do que consta neste Manual.
	Perigo temperatura alta: Durante as operações de limpeza tome muito cuidado, pois algumas partes da máquina podem alcançar temperaturas elevadas: • portanto, evite o contato com o grupo de distribuição e os bicos de emissão de água e vapor; • nunca exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem vapor, água quente ou leite.

Realize apenas as operações de manutenção e limpeza indicadas neste manual.
Todas as operações de manutenção e limpeza não indicadas neste documento devem ser realizadas única e exclusivamente pelo Técnico Qualificado do Fabricante.
Todas as operações de manutenção devem ser efetuadas com a alimentação elétrica e hídrica desligadas e após o arrefecimento completo da máquina.
No caso de não resolução do funcionamento irregular, desligue a máquina e solicite a assistência do Técnico Qualificado do Fabricante. Não tente realizar algum tipo de reparação.
As operações de desincrustações do aparelho devem ser realizadas pelo Técnico Qualificado do Fabricante de forma que tais operações não soltem materiais nocivos para o uso alimentar.

A adulteração não autorizada de qualquer parte da máquina faz decair qualquer garantia.

7.2 Características EPI

Nas fases de manutenção e limpeza da máquina é necessário utilizar os seguentes EPI:

	Luvas: Para a proteção de todas as partes da máquina que estão em contato com os alimentos (porta-filtros, filtros, etc.).

7.3 Manutenção periódica

Além de efetuar as seguintes atividades de manutenção conforme a frequência indicada, chame o Técnico Qualificado para um controle geral da máquina 1 vez por ano, pelo menos.

Componente	Tipo de operação	Semanal	Mensal	Trimestral
MANÔMETRO	Mantenha sob controle o valor da pressão da caldeira que deve estar entre 0,8 e 1,4 bar.	X		
MANÔMETRO	Controle a pressão da água durante o fornecimento do café: verifique a pressão indicada pelo manômetro que deve estar entre 8 e 9 bar.		X	
FILTROS E PORTA-FILTROS	Verifique o estado de desgaste dos filtros, controle se a borda dos filtros está danificada e a presença de quaisquer resíduos de borras de café na xícara e, se necessário substitua os filtros e os porta-filtros.		X	
MOEDORDOSEADOR	Controle a dose de café moído (entre 6 e 7 g por batida) e realizar o controle do grau de moagem. Os moedores devem ter lâminas sempre bem afiadas, a deterioração é indicada pela presença de muito pó na moagem. Recomendamos chamar um Técnico Qualificado para substituir os moedores planos a cada 400/500 kg de café ou a cada 800/900 kg de café no caso de moedores cônicos.		X	
FILTRO ÁGUA ABRANDADOR	Substitua o cartucho do filtro da água ou a regeneração do abrandador com a frequência indicada pelo produtor.		X	
SISTEMA DE GÁS	Controle a presença de quaisquer perdas de gás no sistema passando nas tubagens uma solução de sanitização.		X	
CALDEIRA	Recomendamos solicitar a Assistência Técnica pelo menos a cada três meses para realizar a renovação da água na caldeira.			X

A existência de problemas nos componentes destacados de cinza requerem o desligamento da máquina e a assistência de um Técnico Qualificado.

7.4 Manutenção após um breve período de inatividade da máquina

Por "breve período de inatividade" entendemos um período de tempo superior a uma semana de trabalho.

No caso de reativação da máquina após este período, é necessário solicitar ao Técnico Qualificado a troca de toda a água contida nos circuitos hidráulicos da máquina conforme descrito no par. "6.6 Renovação da água" na página 123.

Além disso, também é necessário realizar todas as operações previstas para a manutenção periódica veja parágrafo anterior.

7.5 Problemas e respectivas soluções

Problema	Causa	Solução
MÁQUINA SEM ALIMENTAÇÃO	A máquina está desligada.	Ligue a máquina.
FALTA ÁGUA NA CALDEIRA	A torneira da rede hídrica está fechada.	Abra a torneira da rede hídrica.
EXCESSO DE ÁGUA NA CALDEIRA	Falha no circuito elétrico ou no circuito hídrico.	Desligue a máquina e chame a Assistência Técnica.
NÃO SAI VAPOR DO BICO VAPOR	• O pulverizador do bico está obstruído. • A máquina está desligada.	• Limpe o pulverizador do bico vapor. • Ligue a máquina.
SAI ÁGUA OU VAPOR COM ÁGUA DO BICO VAPOR	Falha no circuito elétrico ou no circuito hídrico.	Desligue a máquina e chame a Assistência Técnica.
DISTRIBUIÇÃO AUSENTE	• A torneira da rede hídrica está fechada. • A moagem do café é muito fina.	• Abra a torneira da rede hídrica. • Regule a moagem do café.
A MÁQUINA PERDE ÁGUA	• O recipiente não descarrega. • Tubo de descarga quebrado ou desprendido ou com problemas no escoamento da água.	• Controle a descarga dos esgotos. • Verifique e restabeleça a ligação do tubo de descarga para o recipiente.
CAFÉ MUITO QUENTE OU MUITO FRIO	Falha no circuito elétrico ou no circuito hídrico.	Desligue a máquina e chame a Assistência Técnica.
O CAFÉ SAI MUITO RÁPIDO	O café moído é muito grosso.	Regule a moagem do café.
O CAFÉ SAI MUITO DEVAGAR	O café é moído muito fino.	Regule a moagem do café.
BORRAS DE CAFÉ MOLHADAS	• Grupo distribuidor sujo. • O grupo de distribuição está muito frio. • O café moído é muito fino. • O café utilizado é muito velho.	• Lave o grupo com o filtro cego. • Aguarde o completo aquecimento do grupo. • Regule a moagem do café. • Substitua o café com café fresco .
O MANÔMETRO INDICA UMA PRESSÃO IRREGULAR	Falha no circuito hídrico.	Desligue a máquina e chame a Assistência Técnica.
PRESENÇA DE BORRAS NA XÍCARA	• O porta-filtro está sujo. • Os furos do filtro estão desgastados. • A moagem do café não é adequada.	• Limpe o porta-filtro. • Substitua o filtro. • Regule a moagem de forma adequada.
A XICARAZINHA ESTÁ SUJA DE PINGOS DE CAFÉ	• O café moído é muito grosso. • A borda do filtro está danificada.	• Regule a moagem do café. • Substitua o filtro.
• OS LEDS DE TODOS OS PAINÉIS DE COMANDOS ESTÃO INTERMITENTES (modelo SAE) • ACENDIMENTO DO LED TIME-OUT (modelo AEP)	Após poucos minutos o abastecimento automático da água se interrompe. • Atuação do dispositivo Time-out. • Falta a água na rede.	• Desligue a máquina e ligue-a novamente. • Abra a torneira da rede hídrica.
• PREPARAÇÃO CAFÉ IRREGULAR. • A DOSE DE CAFÉ NÃO FOI RESPEITADA • O LED DO BOTÃO DOSE ESTÁ INTERMITENTE	O café é moído muito fino.	Regule a moagem do café.
FORNECIMENTO DE CAFÉ SÓ ATRAVÉS DO BOTÃO MANUAL	Falha no circuito eletrônico.	Desligue a máquina e chame a Assistência Técnica.
BLOQUEIO DO SISTEMA ELETRÔNICO	Falha no circuito elétrico ou no circuito hídrico.	Desligue a máquina e chame a Assistência Técnica.

Problema	Causa	Solução
A BOMBA VAZA ÁGUA	Falha na bomba.	Desligue a máquina e chame a Assistência Técnica.
O MOTOR PÁRA REPENTINAMENTE OU O PROTETOR TÉRMICO É ACIONADO DEVIDO A UMA SOBRECARGA	Falha na bomba.	Desligue a máquina e chame a Assistência Técnica.
A BOMBA FUNCIONA ABAIXO DA CAPACIDADE NOMINAL	Falha na bomba.	Desligue a máquina e chame a Assistência Técnica.
A BOMBA É RUMOROSA	Falha na bomba.	Desligue a máquina e chame a Assistência Técnica.

Os problemas destacados de cinza requerem o desligamento da máquina e a assistência de um Técnico Qualificado do Fabricante.

7.6 Operações de limpeza

7.6.1 Instruções gerais

Para uma perfeita higiene e eficiência do aparelho são necessárias algumas simples operações de limpeza. As indicações aqui presentes devem ser consideradas válidas para o uso normal da máquina de café, nos casos de utilização intensiva da máquina, as operações de limpeza devem ser efetuadas com maior frequência.

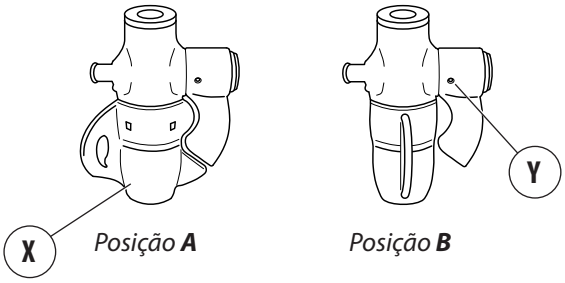
Não utilize detergentes alcalinos, solventes, álcool ou substâncias agressivas. Os produtos/detergentes utilizados devem ser apropriados para tal finalidade e não devem corroer os materiais dos circuitos hídricos.
Não use detergentes abrasivos que poderiam riscar a superfície externa da máquina.
Utilize sempre panos perfeitamente limpos e higienizados.
Para lavar os filtros, os porta-filtros e todos os componentes da máquina utilize os detergentes fornecidos pelo Fabricante ou então produtos específicos para limpar máquinas de café profissionais.

Limpeza	Diária	Semanal
Cappuccinatore: Limpe pelo menos uma vez por dia ou mais vezes no caso de uso contínuo do cappuccinatore seguindo as indicações do par. 7.6.2 na página 133.	X	
Carcaça e Grelhas: Limpe os painéis externos da carcaça com um pano umedecido em água morna. Retire o recipiente e a grelha para apoiar as xícaras e lave com água quente.	X	
Filtros e porta-filtros: Lave diariamente e semanalmente conforme descrito no par. 7.6.3 na página 133.	X	X
Bico de vapor: Mantenha os bicos sempre limpos, utilize um pano umedecido em água morna. Controle e limpe a ponta do bico desobstruindo os furos de saída do vapor com uma agulha. Lave semanalmente conforme descrito no par. 7.6.6 na página 134.	X	X
Grupos de distribuição: Lave o grupo de distribuição conforme descrito nos par. 7.6.4 na página 133. Faça a limpeza interna semanalmente conforme descrito no par. 7.6.5 na página 133 .	X	X
Moedordosador e Tremonha: Limpe a parte interna e externa da tremonha e do dosador com pano umedecido em água morna. Ao terminar, seque tudo cuidadosamente.		X

7.6.2 Lavagem do cappuccinatore

Limpe cuidadosamente o cappuccinatore, seguindo as instruções abaixo:

- faça uma primeira lavagem mergulhando o tubo de aspiração na água e deixe-a fluir por alguns segundos;
- gire o corpo rotativo (**X**) 90° para a posição **B** (para fechar o conduto de saída do leite);
- mantendo o tubo de aspiração do leite no ar, deixe o vapor fluir (funcionamento do cappuccinatore sem produto);
- aguarde cerca de 20 segundos para permitir a limpeza e esterilização interna do cappuccinatore;
- feche o vapor e recoloque o corpo rotativo na posição **A**;
- no caso de obstrução do furo de aspiração do ar (**Y**), limpe-o delicadamente com um alfinete.

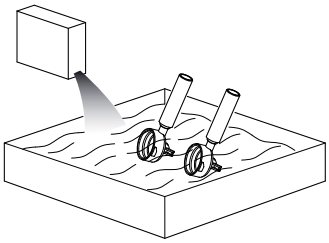


Limpe o cappuccinatore após cada uso continuado e, pelo menos uma vez por dia.

7.6.3 Limpeza filtros e porta-filtros

Quotidianamente:

- Mergulhe o filtro e o porta-filtro na água quente por uma noite inteira para dissolver a gordura do café;
- enxague tudo com água fria.



Semanalmente:

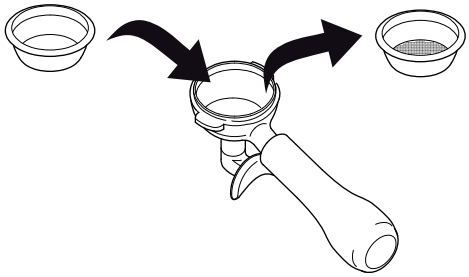
- Com a ajuda de uma chave de fenda remova o filtro do porta-filtro;
- Mergulhe o filtro e o porta-filtro por 10 minutos em água quente e detergente apropriado;
- enxague tudo com água fria.

Atenção: mergulhe apenas a copa do porta-filtro, evite mergulhar o cabo na água.
O detergente deve ser diluído em água fria nas doses indicadas na embalagem (ver produtor).

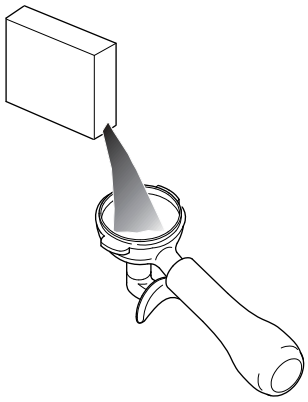
7.6.4 Lavagem grupo de distribuição (exceto modelo AL)

Efetue quotidianamente a lavagem dos grupos de distribuição, como indicado aqui a seguir:

- Remova o filtro do porta-filtro, e coloque um filtro cego (ver peças de reposição);



- coloque o respetivo detergente (ver peças de reposição) no porta-filtro com filtro cego e encaixe no grupo de distribuição;
- efetue algumas operações de fornecimento até que da descarga saia água limpa;
- remova o porta-filtro do grupo e efetue ao menos uma operação de fornecimento para poder eliminar os resíduos de detergente.



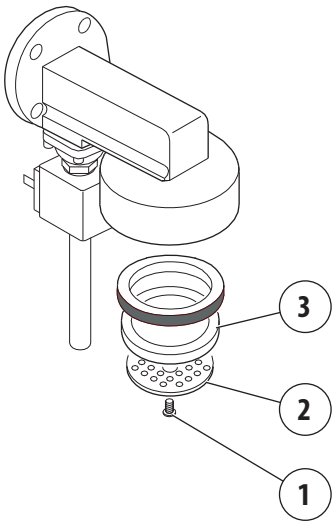
- remova o filtro cego do porta-filtro substituindo-o pelo original.

Não efetue a lavagem do grupo no caso do modelo AL.

7.6.5 Limpeza filtro de água e porta-filtro de água

Limpe semanalmente o filtro de água e o porta-filtro de água da seguinte forma:

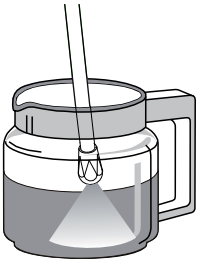
- Com uma chave de fenda afrouxe o parafuso (**1**);
- retire o filtro (**2**) e o porta-filtro de água (**3**);
- lave os dois componentes com água quente;
- recoloque o filtro de água e o porta-filtro de água na posição original bloqueando tudo com o parafuso.



7.6.6 Limpeza do bico de vapor

Limpe semanalmente o bico de vapor da seguinte forma:

- Mergulhe o bico vaporizador em um bule com água e detergente específico conforme as instruções do fabricante;
- aqueça a solução com o vapor do bico;
- deixe o bico vaporizador esfriar mantendo-o dentro da solução pelo menos por 5 minutos para permitir que o detergente entre no bico devido ao efeito do arrefecimento;
- repita a operação 2 ou 3 vezes de seguida, até que não solte mais resíduos de leite.



8. PEÇAS DE REPOSIÇÃO

A substituição dos componentes e/ou partes da máquina deve ser realizada exclusivamente pelo Técnico Qualificado do Fabricante.

Por motivo algum o Usuário está autorizado a efetuar operações de substituições dos componentes e/ou partes da máquina.

9. COLOCAR FORA DE SERVIÇO

Para colocar a máquina fora de serviço é necessário chamar um Técnico Qualificado do Fabricante, pois é preciso desligar o equipamento da rede de energia elétrica e hídrica, e remover a água de todos os circuitos internos.

Depois deste período, apenas o Técnico Qualificado do Fabricante pode recolocar a máquina em serviço.

Por motivo algum o Usuário está autorizado a efetuar operações de desativação por longos períodos e depois recolocar a máquina em serviço.

10. DESMANTELAMENTO

Recomendamos que o desmantelamento da máquina venha realizado pelo Técnico Qualificado do Fabricante.

11. ELIMINAÇÃO

11.1 Informações para a eliminação

Apenas para a União Europeia e o Espaço Econômico Europeu.

Este símbolo indica que o produto não poderá ser eliminado junto com o lixo doméstico, conforme os termos da Diretiva RAEE (2012/19/CE), da Diretiva sobre as Baterias (2006/66/CE) e/ou das leis nacionais que atuam tais Diretivas.

O produto deve ser levado ao ponto de coleta designado, por exemplo, o revendedor no caso de aquisição de um novo produto semelhante, ou então para um centro de coleta autorizado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE) e também de pilhas e acumuladores. O tratamento inadequado deste tipo de lixo pode trazer consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde dos seres humanos por causa das substâncias potencialmente nocivas normalmente contidas em tais tipos de resíduos.

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

Para a eliminação da máquina recomendamos que consulte o Técnico Qualificado do Fabricante.

11.2 Informações ambientais

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

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

12. GLOSSÁRIO

Neste capítulo são exibidos os termos menos comuns ou com significado diferente do comum.

Veja a seguir a explicação das abreviações utilizadas e o significado dos pictogramas para indicar a qualificação do operador e o estado da máquina, o seu emprego permite fornecer rapidamente e de forma unívoca as informações necessárias para utilizar a máquina de forma correta em condições de segurança.

Perigo

Uma potencial fonte de lesões ou danos para a saúde.

Área perigosa

Qualquer área na proximidade de uma máquina, cuja presença de uma pessoa constitui um risco para a segurança e a saúde dessa pessoa.

Usuário

As pessoas ou a pessoa encarregada de colocar em funcionamento, realizar a manutenção e a limpeza da máquina conforme descrito neste manual.

Risco

Combinação da probabilidade e da gravidade de uma lesão ou de um dano para a saúde que podem surgir numa situação perigosa.

Proteção

Elemento da máquina utilizado especificamente para garantir a proteção por meio de uma barreira material.

Equipamento de proteção individual (EPI)

Equipamento vestido ou que a pessoa tem para proteção da saúde e da segurança.

Uso previsto

O uso da máquina de acordo com as informações fornecidas nas instruções de uso.

Técnico Qualificado do Fabricante

Pessoa qualificada, adequadamente treinada e habilitada para realizar operações de ligação, instalação e montagem da máquina; utilizar equipamentos especiais (como guindastes, empilhadeiras, etc.); realizar operações de manutenção ordinária ou extraordinária, particularmente complicadas ou potencialmente perigosas para serem executadas pelo usuário.

Qualificação do Usuário

Nível mínimo das competências que o operador deve possuir para realizar a operação descrita.

Estado da máquina

O estado da máquina compreende o modo de funcionamento e as condições de segurança presentes na máquina.

Risco residual

Riscos que permanecem apesar de terem sido tomadas todas as medidas de proteção integradas no projeto da máquina e apesar das proteções e medidas de proteção complementares adotadas.

Componente de segurança:

- serve para garantir uma função de segurança;
- cujo defeito e/ou irregularidade coloque em perigo a segurança das pessoas.

13. ÍNDICE ALFABÉTICO DOS TEMAS

A

Água quente automática 127
Água quente manual 127
Aquecedor de xícaras 128
Armazenam. máquina 120
Assistência clientes 118

B

Bateria interna 134

C

Café - fornecimento 124
Cappuccinatore 128
Colocar em serviço 121
Colocar máquina fora de serviço 134
Conselhos 128

D

Dados técnicos 120
Desligar máquina 122
Desmantelamento máquina 134
Destinação de uso 118
Dichiarazione di Conformità CE 113

E

Eliminação máquina 134
Emissões 121
Emissões eletromagnéticas 122
Emissões sonoras 121
EPI - Equipamentos de proteção individual 129

F

Filtro cego 133
Filtro de água 133
Formação usuário 121
Funcionamento máquina 121
Funções de segurança 121

G

Garantia 117
Gás - aquecimento 122
Glossário 135
Glossário e pictogramas 117
Grupo AL 124

I

Identificação da máquina 118
Identificação máquina 120
Informações ambientais 134
Instalação 120

L

Lavagem bico vapor 134
Lavagem cappuccinatore 133
Lavagem filtro de água e porta-filtro de água 133
Lavagem filtros e porta-filtros 133
Lavagem grupo distribuição 133
Ligação da máquina 122
Limpeza cappuccinatore 133
Limpeza máquina 132

M

Manual de Instruções - Atualização 116
Manutenção e limpeza 129
Manutenção periódica 130
Marca - CE 120
Marca/Modelo máquina 120
Moagem café 123
Modelo AEP 119
Modelo AL 119
Modelo JUNIOR 124
Modelo SAE 119

P

Peças de reposição 134
Pictogramas 117
Placa de identificação CE 120
Porta-filtro de água 133
Potência absorvida 120
Precauções de segurança 121
Problemas e soluções 131

S

Soluções 131

V

Vapor 126
Vibrações 121
Voltagem 120

МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ ЭСПРЕССО

Руководство по эксплуатации и техобслуживанию. Инструкции для пользователя.

Русский

Оглавление

1. ВВЕДЕНИЕ 138
   1.1 Указания по ознакомлению с Руководством по эксплуатации ..138
   1.2 Хранение Руководства по эксплуатации 138
   1.3 Редактирование текста Руководства по эксплуатации ..138
   1.4 Целевая аудитория 139
   1.5 Словарь терминов и пиктограммы 139
   1.6 Гарантия 139
   1.7 Послепродажное обслуживание 140
2. ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ НОМЕР КОФЕМАШИНЫ 140
   2.1 Марка и модель машины 140
   2.2 Общее описание 140
   2.3 Целевое назначение 140
   2.4 Элементы конструкции кофемашины 141
   2.5 Технические данные и метка CE 142
3. ХРАНЕНИЕ КОФЕМАШИНЫ 142
4. УСТАНОВКА 142
5. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ 143
6. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ 143
   6.1 Меры по обеспечению безопасности 143
   6.2 Уровень подготовки и информирования, которым должен обладать Пользователь 143
   6.3 Действия по безопасности работы 143
   6.4 Излучения 143
   6.5 Включение и выключение 144
   6.6 Замена воды 145
   6.7 Подготовка кофемашины к эксплуатации 145
   6.8 Приготовление кофе 146
   6.9 Подача пара 148
   6.10 Подача горячей воды вручную 149
   6.11 Автоматическая подача горячей воды 149
   6.12 Приготовление капуччино (факультативно) 150
   6.13 Подогреватель для чашек (факультативно) 150
   6.14 Советы для получения отличного кофе 150
7. ТЕКУЩИЙ РЕМОНТ И ЧИСТКА ..... КОФЕМАШИНЫ 151
   7.1 Меры по обеспечению безопасности 151
   7.2 Характеристика СРЕДСТВ НДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ ...151
   7.3 Периодический ремонт 152
   7.4 Техническое обслуживание после краткосрочного периода бездействия оборудования 152
   7.5 Неисправности в работе кофемашины и способы их устранения 153
   7.6 Чистка кофемашины 154
8. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ 156
9. ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ 156
10. ДЕМОНТАЖ ОБОРУДОВАНИЯ 156
11. УТИЛИЗАЦИЯ 156
   11.1 Информация об утилизации 156
   11.2 Экологическая справка 156
12. СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ 157
13. АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ 158

1. ВВЕДЕНИЕ

Перед началом использования кофемашины внимательно ознакомьтесь с данным Руководством по эксплуатации; это позволит оптимизировать работу машины и обеспечит безопасность Вашей работы.

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

В данном Руководстве по эксплуатации представлены все преимущества, которые Вы можете получить, выбрав нашу торговую марку. Здесь Вы найдете указания, как наиболее оптимально использовать машину и как вести себя в случае возникновения неполадок.

Храните данное Руководство по эксплуатации в надежном месте. В случае потери данного Руководства по эксплуатации Вы можете запросить у Изготовителя его копию.

Перед началом использования кофемашины внимательно ознакомьтесь с содержащимися в данном издании инструкциями и следуйте представленным указаниям. Храните данное Руководство по эксплуатации и приложенные технические документы в доступном и надежном месте. Данный документ предполагает, что в месте, где будет установлена кофемашина, соблюдаются все действующие правила техники безопасности и гигиены труда.

Содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации инструкции, рисунки и документация представляют собой конфиденциальную техническую информацию, собственником которой является Компания-изготовитель, и не могут быть воспроизведены ни в полном, ни в частичном объеме.

Изготовитель оставляет за собой право на усовершенствование и/или модификацию продукта. Изготовитель гарантирует, что в данном Руководстве по эксплуатации отражено техническое состояние машины на момент ее введения в торговый оборот.

Компания-изготовитель обращается к своим клиентам с просьбой присылать предложения о возможном усовершенствовании как продукта, так и Руководства по его использованию.

1.1 Указания по ознакомлению с Руководством по эксплуатации

Руководство по эксплуатации разделено на главы. Последовательность глав соответствует временной логике срока службы машины.

Для облегчения непосредственного понимания текста используются термины, сокращения и пиктограммы.

Руководство по эксплуатации включает обложку, содержание и ряд глав. Каждая глава имеет последовательную нумерацию. Номер страницы расположен в нижнем колонтитуле.

На первой странице Руководства по эксплуатации расположены идентификационные данные кофемашины, на последней странице - дата редактирования инструкции.

СОКРАЩЕНИЯ

Разд. = Раздел
Гл. = Глава
Пар. = Параграф
Стр. = Страница
Рис. = Рисунок
Табл. = Таблица

ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ

Единицы измерения, представленные в руководстве по эксплуатации, предусмотрены Международной Системой.

ПИКТОГРАММЫ

Предписания, которым предшествуют данные символы, содержат очень важную информацию, в частности, в том, что касается безопасности работы с аппаратом. Несоблюдение данных требований может привести

- к возникновению опасности для жизни пользователя;
- к телесным повреждениям пользователя, в том числе серьезным, (в некоторых случаях к смерти);
- к потери права на гарантийное обслуживание товара;
- к снятию ответственности с Изготовителя.

Символ ОПАСНО указывает на наличие возможного риска получения тяжкого телесного повреждения, которое может привести к госпитализации, а в крайних случаях к смерти.

Символ ВНИМАНИЕ указывает на наличие возможного риска получения телесного повреждения средней тяжести, которое потребует профессиональной медицинской помощи.

Символ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ указывает на наличие возможного риска получения легкого телесного повреждения, которое потребует вмешательства службы скорой помощи и т.п.

Символ ИНФОРМАЦИЯ указывает на важную информацию относительно того или иного аргумента.

1.2 Хранение Руководства по эксплуатации

Руководство по эксплуатации должно бережно храниться и передаваться в случае возможного перехода собственности кофемашины.

Чтобы сохранить целостность Руководства по эксплуатации рекомендуем бережно с ним обращаться, мыть руки перед использованием и не класть на грязную поверхность. Не рекомендуется удалять, вырывать страницы или безосновательно вносить изменения в Руководство по эксплуатации.

Руководство по эксплуатации должно храниться в защищенном от влаги и огня месте, рядом с кофемашиной.

По запросу пользователя Компания-изготовитель может предоставить копии Руководства по эксплуатации кофемашины.

1.3 Редактирование текста Руководства по эксплуатации

Компания-изготовитель оставляет за собой право на модификацию и усовершенствование модели кофемашины без предварительного уведомления; Руководство по эксплуатации, находящееся у пользователя, обновлению не подлежит.

В случае существенной модификации уже установленной модели кофемашины, ведущей к поправке одной либо более глав Руководства по эксплуатации Компания-изготовитель отправит заинтересованным пользователям измененные главы либо полностью отредактированное Руководство по эксплуатации.

Ответственность за замену старой документации на отредактированную полностью лежит на пользователе.

Компания-изготовитель несет ответственность за описания, представленные на итальянском языке. Соответствие возможных переводов на другие языки не может быть полностью проверено. В связи с этим, в случае выявления несоответствий необходимо следовать инструкциям, написанным на итальянском языке, и, по возможности, связаться с Изготовителем, который внесет изменения, если посчитает их целесообразными.

В случае порчи Руководства по эксплуатации (невозможно прочитать написанное и т.п.) пользователь обязан запросить его новую копию у Компании-изготовителя до осуществления каких-либо работ по обслуживанию машины.
Запрещено удалять либо переписывать части Руководства по эксплуатации.
Содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации инструкции, рисунки и документация представляют собой конфиденциальную информацию, собственником которой является Компания-изготовитель, и не могут быть воспроизведены ни в полном, ни в частичном объеме без ее предварительного разрешения.
Пользователь обязан следовать указаниям, представленным в настоящем Руководстве по эксплуатации.
Компания-изготовитель не несет никакой ответственности за неисправность прибора, вызванную неправильным использованием представленных рекомендаций.

1.4 Целевая аудитория

Данное Руководство по эксплуатации предназначено для Пользователей кофемашиной, а именно, для лиц, ответственных за ее настройку, техническое обслуживание и чистку.

КАТЕГОРИИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ КОФЕМАШИНОЙ

Кофемашина предназначена для профессионального использования; в связи с этим работать с ней могут только квалифицированные лица, которые, в частности:

- Достигли совершеннолетнего возраста;
- Физически и психически способны работать с аппаратом;
- Способны понять и истолковать Руководство по эксплуатации и правила техники безопасности;
- Знают правила техники безопасности и могут ими пользоваться;
- Способны работать с кофемашиной;
- Знают определенные Изготовителем правила эксплуатации кофемашины.

Аппарат не предназначен для использования детьми либо лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также неопытными лицами и лицами с недостаточными знаниями, за исключением случаев, когда последние осуществляют работу под наблюдением либо руководством третьих лиц, ответственных за их безопасность

1.5 Словарь терминов и пиктограммы

В данном параграфе перечислены особые термины либо термины со значением, отличным от обычного.

Ниже объяснены используемые в Руководстве по эксплуатации сокращения, а также значения пиктограмм, указывающих на квалификацию оператора либо состояние машины. Их использование позволяет быстро и однозначно представить информацию, необходимую для правильной эксплуатации кофемашины в безопасных условиях.

1.5.1 СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ

Пользователь

Упомянутые в Руководстве по эксплуатации лицо либо лица, ответственные за настройку, техническое обслуживание и чистку кофемашины.

Техник, квалифицированный Изготовителем

Лицо, специально обученное и имеющее право осуществлять операции по подключению, установке и сборке кофемашин; использовать специальное оборудование (подъемные механизмы, погрузчики и т.д.); осуществлять плановое или внеплановое техническое обслуживание (особо сложное и потенциально опасное, чтобы быть выполненным обычным пользователем) с особым вниманием к правилам безопасности и гигиены.

Остальные термины словаря представлены в Гл. "12. СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ" на страницу 157.

1.5.2 ПИКТОГРАММЫ

ПИКТОГРАММА	ОПИСАНИЕ
	Угроза поражения электрическим током
	Внимание! Высокая температура
	Обязательное использование защитных перчаток
	Обязательно ознакомьтесь с инструкцией

1.6 Гарантия

Кофемашина имеет действительную в течение 12 месяцев гарантию на все детали, за исключением электрических и электронных элементов, а также изношенных деталей.

1.7 Послепродажное обслуживание

2. ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ НОМЕР КОФЕМАШИНЫ

2.1 Марка и модель машины

Идентификационный номер и модель кофемашины указаны в ПАСПОРТНЫХ ДАННЫХ аппарата и на прилагаемом к нему СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ НОРМАМ ЕС.

Ниже представлены некоторые идентификационные данные кофемашины.

2.2 Общее описание

Кофемашина, представленная в данном Руководстве по эксплуатации, состоит из механических, электрических и электронных элементов. Их совместная работа позволяет создавать напитки на основе молока, кофе и воды.

Данный аппарат произведен в соответствии с Директивами, Правилами и Нормами Европейского Союза, указанными на прилагаемом к нему СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ НОРМАМ ЕС.

Кофемашина спроектирована и произведена таким образом, что ее функционирование возможно только после правильного подключения к гидравлической и электрической сетям и при условии ее расположения в месте, защищенном от атмосферных осадков.

2.3 Целевое назначение

Кофемашина предназначена для приготовления профессиональных горячих напитков, таких как чай, капуччино, кофе в различных его вариантах (некрепкий, крепкий, эспрессо и т.д.).

Аппарат не предназначен для использования в домашних условиях.

Кофемашина может быть использована в условиях, предписанных, указанных и описанных в данном Руководстве по эксплуатации; любое другое условие эксплуатации будет считаться потенциально опасным.

РАЗРЕШЕННЫЕ УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Все, которые соответствуют техническим характеристикам кофемашины, операциям и способам ее применения, описанным в данной документации, а также не ставят под угрозу безопасность Пользователя, не способны привести к повреждению машины или нанести ущерб окружающей среде.

Все прочие условия использования аппарата, специально не указанные в данном Руководстве по эксплуатации запрещены и должны быть авторизованы Компанией-изготовителем.

НАЗНАЧЕНИЕ КОФЕМАШИНЫ

Кофемашина произведена исключительно для профессионального пользования.

Использование продуктов/материалов, отличных от указанных Компанией-изготовителем, считается неправильным и ненадлежащим, так как может привести к повреждению машины и к созданию ситуаций, опасных для оператора и/или лиц, находящихся вблизи него.

ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Кофемашина не должна быть использована

- В целях, отличных от указанных в пар. 2.3 , в прочих целях и целях, не указанных в данном Руководстве по эксплуатации;
- С применением материалов, отличных от указанных в данном Руководстве по эксплуатации;

- Без устройств безопасности либо с неработающими устройствами безопасности.

НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОФЕМАШИНЫ

Способ использования и область применения, для которых была произведена настоящая кофемашина предполагают ряд операций и процедур, которые не могут быть изменены без предварительного согласования с Компанией-изготовителем. Все разрешенные способы использования кофемашины указаны в данной документации; любая операция, неуказанная либо неописанная в данном документе, считается невозможной и опасной.

НЕПРЕДУСМОТРЕННЫЕ СПОСОБЫ ЭКСПЛУАТАЦИИ КОФЕМАШИНЫ

Все разрешенные условия эксплуатации аппарата описаны в Руководстве по эксплуатации; любой другой способ эксплуатации считается невозможным, а значит, опасным.

ОБЩИЕ УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Пользователь должен знать о риске возникновения несчастных случаев, об устройствах, предназначенных для обеспечения безопасности, а также общие правила техники безопасности, предусмотренные Директивами ЕС и законодательством страны, где будет установлен аппарат.

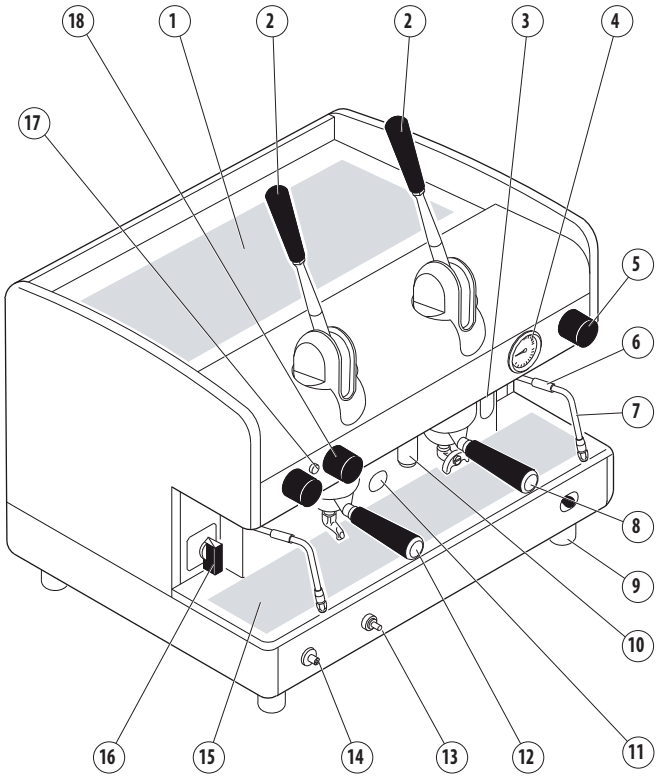
Пользователь должен знать принцип работы всех устройств кофемашины.

Он обязан полностью ознакомиться с данным Руководством по эксплуатации.

Техническое обслуживание аппарата должно осуществляться квалифицированными техниками и только после подготовки машины надлежащим образом.

Нарушение целостности аппарата, несанкционированная замена одной либо нескольких деталей машины, использование аксессуаров, изменяющих способ эксплуатации машины, а также использование материалов, отличных от рекомендованных данным Руководством по эксплуатации, могут стать причиной возникновения несчастных случаев.

Модель AL



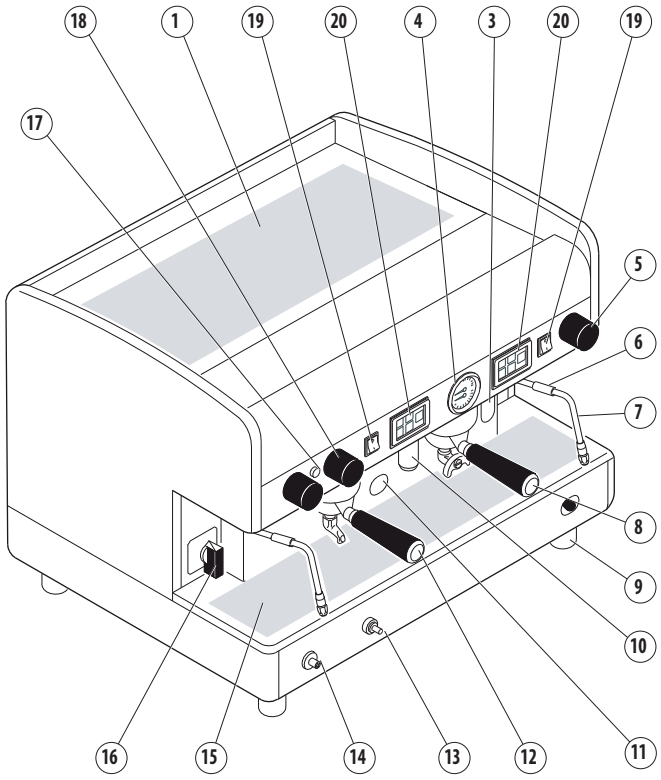
2.4 Элементы конструкции кофемашины

1. Поверхность для нагревания чашек.
2. Раздаточная группа с рычажным управлением.
3. Оптический датчик уровня воды в бойлере (**).
4. Манометр.
5. Ручка пара.
6. Защитная насадка.
7. Насадка для выпуска пара.
8. Фильтродержатель на 2 порции кофе.
9. Регулируемая лапка.
10. Выпускная трубка горячей воды.
11. Проем газовой горелки (*).
12. Фильтродержатель на 1 порцию кофе.
13. Газовый предохранитель (*).
14. Кнопка включения газовой горелки (*).
15. Решетка-подставка для чашек.
16. Выключатель.
17. Сигнальная лампочка включения машины.
18. Регулятор горячей воды.
19. Ручной прерыватель приготовления кофе.
20. Кнопочный пульт

(*) Дополнительное устройство.

(**) В некоторых моделях кофемашин оптический датчик уровня воды в бойлере заменен на сигнальную лампочку зеленого цвета.

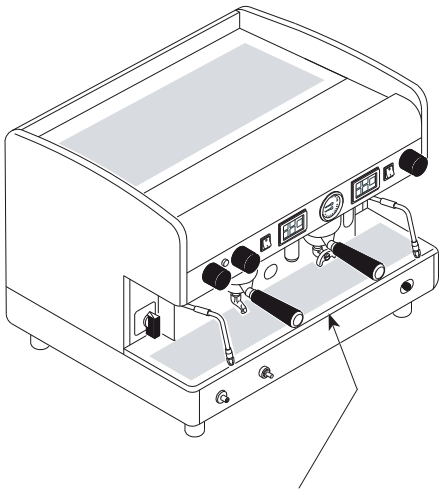
Модель AEP - SAE



2.5 Технические данные и метка CE

Технические данные машины представлены в следующей таблице:

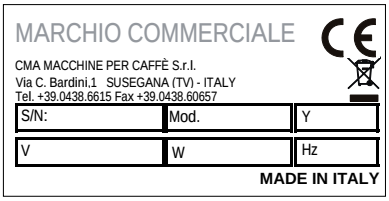
ТАБЛИЦА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ	JUNIOR	1ГР	КОМПАКТ-НАЯ	2ГР	3ГР	4ГР
Напряжение (В)	120 230-400 240	120 230-400 240	120 230-400 240	120 230-400 240	230-400 240	230-400 240
Частота (Гц)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Макс. мощность (кВт)	2,4 кВт	2,4/3,1/3,3	3,1	3,1/3,9/4,2	5,6/6,0	6,6/7,1
Бойлер (l)	5	6/8	7	10,5/14	17/21	23
Калибровка защитного клапана	1,9 бар					
Давление в бойлере	0,8 - 1,4 бар					
Давление подаваемой воды	1,5 - 5 бар МАКС					
Давление при выпуске кофе	8 - 9 бар					
Температура рабочей среды	5 - 40°C 95° Макс. относительная влажность					
Уровень звукового давления	< 70 дБ					



Табличка с маркировкой CE расположена у основания корпуса под каплеуловителем

В соответствии с Декретом 2006/42/CE аппарат маркирован знаком CE, согласно которому производитель под собственную ответственность заявляет, что машина является безопасной для пользователей и окружающей среды.

Табличка с маркировкой CE расположена у основания корпуса, под поддоном для сбора капель (каплеуловителем); на ней указаны паспортные данные аппарата. Ниже представлен пример паспортных данных кофемашины:



При любом обращении к Изготовителю необходимо указать следующие данные:

- S/N - серийный номер кофемашины;
- Мод. - модель машины
- Y - дата изготовления;

Данные прибора указаны также на этикетке, расположенной на упаковке машины.

Запрещено удалять или повреждать табличку с заводской маркой. В случае необходимости ее замены, Пользователь обязан срочно обратиться к Изготовителю кофемашины. Замена таблички производится исключительно Изготовителем.

3. ХРАНЕНИЕ КОФЕМАШИНЫ

Складское хранение кофемашины осуществляется либо Компанией-изготовителем, либо Дистрибьютором.

4. УСТАНОВКА

Установка кофемашины должна осуществляться исключительно специалистом, квалифицированным Компанией-изготовителем.

Во время установки машины техников для возобновления операций воды, содержащиеся в гидравлической цепи.

Кофемашина должна быть установлена на совершенно горизонтальную поверхность; должны быть исключены любые неровности на этой поверхности.

Электрооборудование должно быть снабжено соответствующим выключателем (устройство защитного выключения) 30 mA.

5. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Ввод в эксплуатацию кофемашины должен осуществляться исключительно техником, квалифицированным Компанией -изготовителем.

6. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

6.1 Меры по обеспечению безопасности

Несмотря на то, что кофемашина оснащена всеми возможными защитными механизмами, предназначенными для обеспечения безопасности работы Пользователя, не исключены остаточные риски.

Так называемые остаточные риски связаны с элементами конструкции машины, которые могут представлять опасность для Пользователя в случае их неправильной эксплуатации, при ошибке оценки их опасности или при их дезактивации, при уклонении от предписаний, содержащихся в данном Руководстве по эксплуатации.

На машине, остаточные зоны риска помечены специальными предупредительными знаками, которым Пользователь должен тщательно следовать.

Необходимо обратить внимание на следующие остаточные риски, присутствующие во время работы и эксплуатации кофемашины, которые не могут быть исключены:

	Угроза поражения электрическим током: Эксплуатация электрического оборудования должна осуществляться в соответствии с правилами техники безопасности: • не прикасаться к аппарату мокрыми или влажными руками или ногами; • не работать с аппаратом без обуви; • не использовать удлинители, предназначенные для душа или ванной; • при отсоединении аппарата не тянуть за шнур питания; • замена шнура питания аппарата не может быть произведена пользователем. В случае повреждение шнура, выключить машину и вызвать Квалифицированного техника. • не оставлять аппарат под воздействием атмосферных осадков (дождь, солнце и пр.); • не вскрывать корпус машины; • не разливать жидкости на машину; • не допускать к пользованию устройством детей и недееспособных лиц.
	Осторожно! Высокая температура: Некоторые детали машины могут нагреваться до высоких температур: • избегать контакта с заварочным блоком, нагревателем фильтродержателя и насадками для выпуска воды, пара, а также с паровым автоматом; • не подставлять руки и другие части тела в направлении выпускных отверстий насадок для выпуска пара, горячей воды или молока.

6.2 Уровень подготовки и информирования, которым должен обладать Пользователь

Лица, работающие с кофемашиной должны быть обучены надлежащим образом и информированы о принципах функционирования аппарата и об остаточных рисках, присутствующих во время его эксплуатации.

Пользователь должен уметь применять все процедуры, необходимые при работе с пищевыми продуктами.

Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.

Несанкционированное вскрытие любой части машины влечет за собой аннуляцию гарантийного срока обслуживания.

6.3 Действия по безопасности работы

Пользователь должен немедленно проинформировать Изготовителя в случае обнаружения дефектов и/или перебоя в работе кофемашины и системы обеспечения безопасности, а также о любой возникающей потенциально опасной ситуации.
В случае сбоя в системе газоснабжения (если установлена) необходимо обратиться к Квалифицированному технику.
Система газоснабжения (если установлена) должна быть отключена в периоды длительного бездействия оборудования (ночью либо в случае закрытия заведения).
Строго запрещено вносить любые изменения в устройство машины и способ ее функционирования, а также в данный документ.

Периодически квалифицированный техник должен осуществлять техническое обслуживание машины и контроль за функционированием всех устройств безопасности.

6.4 Излучения

ВИБРАЦИИ

При использовании аппарата в соответствии с указаниями правильной эксплуатации, представленными в данном Руководстве по эксплуатации, возможные обнаруженные вибрации не являются сигналом к возникновению потенциально опасных ситуаций.

ИЗЛУЧЕНИЕ ШУМА

Уровень шумоизлучения машины в среднем составляет менее 70 дБ; это означает, что нет необходимости в использовании индивидуальных средств защиты слухового аппарата.

Если машина начнет издавать отклоняющиеся от нормы шумы, необходимо сообщить об этом Изготовителю.

ЭЛЕКТРОМАГНИТНАЯ ОБСТАНОВКА

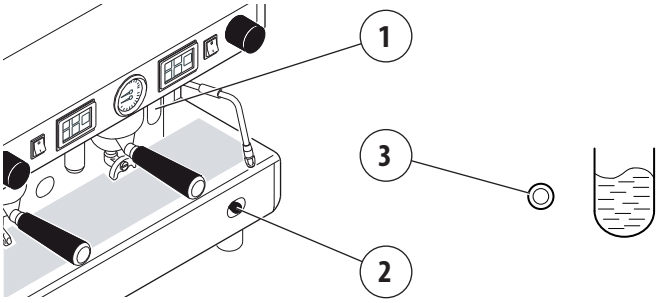
Кофемашина произведена для работы должным образом в электромагнитной обстановке промышленного типа и соответствует действующим стандартам в том, что касается электромагнитной совместимости и помехоустойчивости.

6.5 Включение и выключение

6.5.1 Электрическое нагревание

Перед включением машины убедитесь, что уровень воды в бойлере превышает минимальный уровень, обозначенный оптическим датчиком уровня воды (**1**).

В некоторых моделях кофемашин оптический датчик уровня воды в бойлере заменен на сигнальную лампочку зеленого цвета (**3**): включенная лампочка указывает на нормальный уровень воды в бойлере, медленное непрерывное сверкание лампочки означает, что осуществляется процесс подачи воды в бойлер.

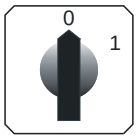


В случае отсутствия воды в бойлере (перед установкой кофемашины и после осуществления техобслуживания бойлера) необходимо предварительно наполнить бойлер водой, чтобы избежать перегрева электронагревателя.

Необходимо выполнить следующие действия:

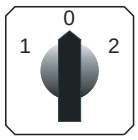
ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

- Открыть кран подачи воды гидравлической сети;
- нажать кнопку подачи воды в бойлер **(2)**, чтобы наполнить его до оптимального уровня;
- повернуть выключатель в позицию “1” и дождаться полного нагревания кофемашины.



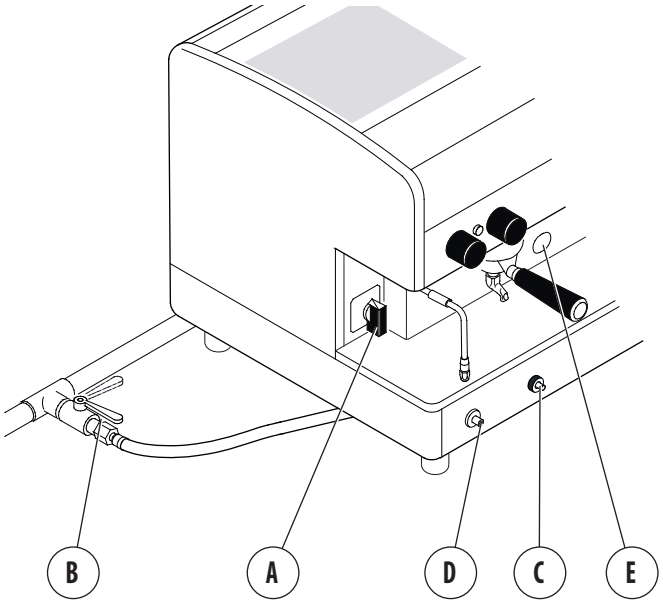
ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ

- Открыть кран подачи воды гидравлической сети;
- повернуть переключатель в позицию “1” (электропитание насоса для автоматического наполнения бойлера и обслуживания кофемашины) и подождать автоматического наполнения бойлера водой;
- повернуть переключатель в позицию “2” (полное электропитание кофемашины, включая электронагреватель бойлера) и дождаться полного нагревания кофемашины.



6.5.2 Газовое нагревание (если установлена система газоснабжения)

- Повернуть переключатель (**A**) в позицию 1;
- открыть газовый кран (**B**) в сети;
- удерживать в нажатом состоянии кнопку (**C**) и одновременно нажать кнопку включения (**D**). Когда зажжется огонь, удерживать в нажатом состоянии на протяжении нескольких секунд кнопку (**C**), чтобы дать возможность термопаре начать правильно функционировать;
- затем проверить через отверстие (**E**), произошло ли зажигание пламени;
- подождать, пока рабочее давление, указанное на манометре, достигнет рабочего значения в 1-1,2 бар;



6.5.3 Электрическое нагревание + газовое нагревание (если установлена система газоснабжения)

- Осуществить действия, указанные в предыдущем параграфе;
- после проверки зажигания огня поверните переключатель (**A**) в положение 2. Таким образом будет включен нагреватель бойлера и достигнуто рабочее давление за более короткий период времени;
- подождать, пока рабочее давление, указанное на манометре, достигнет рабочего значения в 1-1,2 бар.

Во время нагревание кофемашины (приблизительно 20 минут) клапан, препятствующий понижению давления, будет выпускать пар на протяжении нескольких секунд до своего полного закрытия.
Не включать газовое оборудование при пустом бойлере.

6.5.4 Выключение машины

Кофемашина выключается путем нажатия на кнопку выключателя либо на кнопку главного выключателя.

6.6 Замена воды

Во время установки кофемашины Квалифицированный техник должен выполнить операции по замене воды, содержащейся в гидравлической цепи, производя следующие действия:

- в конце установки аппарат должен быть включен и доведен до номинального рабочего состояния посредством поддержания его в состоянии "готовности к эксплуатации" в течение 30 минут;
- затем аппарат должен быть выключен; находящаяся в гидравлической цепи вода должна быть слита с тем, чтобы исключить любое исходное загрязнение;
- затем аппарат заново загружается и приводится в номинальное состояние функционирования;
- после достижения кофемашиной состояния "готова к эксплуатации" необходимо приготовить кофе следующим образом:
  - В каждом заварочном блоке приготовить кофе несколько раз подряд таким образом, чтобы было приготовлено как минимум 0,5 литра кофе. В случае если несколько заварочных блоков соединены с одним теплообменником/бойлером кофе, необходимо распределить этот объем в зависимости от количества заварочных блоков;
  - полностью слить находящуюся внутри бойлера горячую воду (3 литра для 1 заварочного блока, 6 литров для 2 заварочных блоков, 8 литров для 3 заварочных блоков, 11 литров для 4 заварочных блоков), осуществляя постоянный выпуск воды из соответствующей насадки. В случае наличия нескольких заварочных блоков распределить этот объем в зависимости от числа заварочных блоков;
  - осуществить непрерывный выпуск пара в течение как минимум 1 минуты из каждой насадки для выпуска пара.

Если машина остается в нерабочем состоянии в течение более 1 недели, необходимо, чтобы Квалифицированный техник произвел полную замену воды (100%), содержащейся в гидравлической цепи машины, используя вышеуказанный метод.

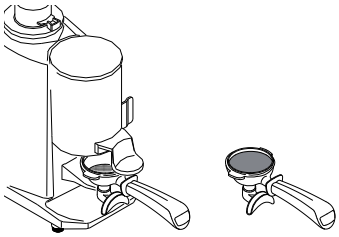
6.7 Подготовка кофемашины к эксплуатации

6.7.1 Помол и дозировка кофе

Дозатор должен быть помещен рядом с кофемолкой, используемой повседневно.

Помол и дозировка кофе должны проводиться в соответствии с указаниями производителя дозатора; кроме того, необходимо придерживаться следующих правил:

- для того, чтобы получить отличный кофе эспрессо, не рекомендуется хранить зерна кофе на протяжении длительного периода. Необходимо соблюдать предельный срок хранения, указанный производителем;
- не рекомендуется молоть большие объемы кофе; желательно подготовить его в количестве, содержащемся в дозаторе, и использовать по возможности в течение дня;
- не покупайте молотый кофе, поскольку он быстро теряет свои вкусовые качества. Если необходимо, покупайте его в небольших вакуумных упаковках.



6.7.2 Подготовка фильтродержателя

- Заполните фильтр одной порцией молотого кофе (примерно 6-7 гр.) и придавите его при помощи специального пресса;
- вставьте фильтродержатель в заварочный блок, при этом не закрывая его слишком сильно, чтобы избежать быстрого износа уплотнителей;
- по этой же причине рекомендуется очищать края фильтра, перед тем как вставить фильтродержатель в заварочный блок;
- необходимо следовать правилам, указанным производителем дозатора.

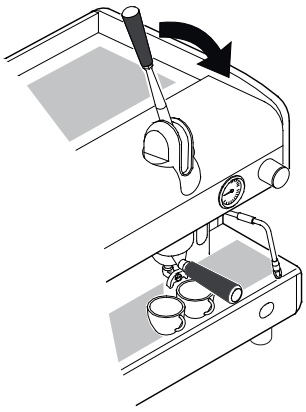
6.7.3 Включение освещения рабочей площади (если предусмотрено моделью кофемашины)

Для включения освещения полости кофемашины необходимо нажать кнопку включения/выключения, расположенную под блоком управления на лицевой стороне машины.

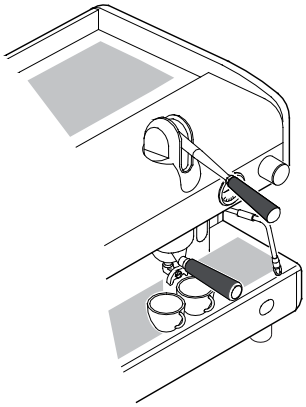
Чтобы выключить освещение, необходимо снова нажать данную кнопку.

6.8 Приготовление кофе

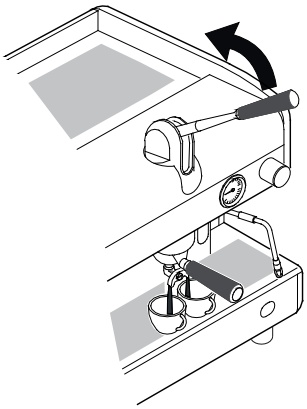
6.8.1 Модель AL



- Поставьте чашку под носик выпускного отверстия заварочного блока;
- потяните рычаг вниз до конца;



- подождите несколько секунд для осуществления предварительной инфузии кофе (3÷5 секунд);
- поднимайте рычаг, пока не почувствуете определенного сопротивления, затем отпустите его;



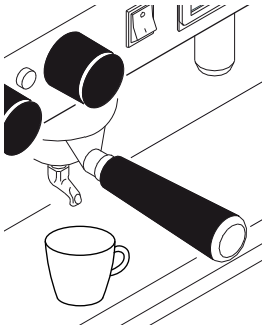
- подождите завершения подачи кофе.

Не осуществлять вышеописанные операции, если в фильтре отсутствует кофе либо если фильтродержатель не подсоединен к заварочному блоку: быстрый возврат рычага в положение вверх может привести к повреждению устройства, предметов либо нанести вред здоровью работающих с машиной людей.
Время приготовления кофе зависит от степени его помола и количества кофе в фильтродержателе.

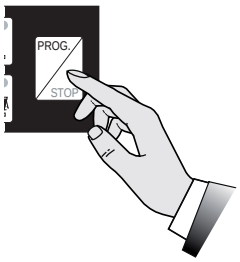
6.8.2 Модель JUNIOR

НАСТРОЙКА

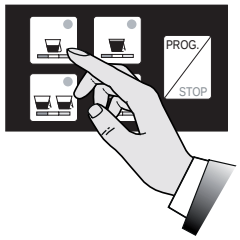
Машина уже запрограммирована Изготовителем. Если Вы хотите изменить порции кофе, выполните следующие действия:



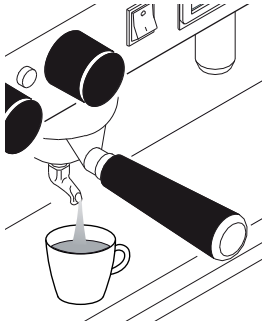
- Поставьте чашку под носик выпускного отверстия заварочного блока;
- удерживайте в нажатом состоянии кнопку PROG./STOP в течение как минимум 5 секунд, чтобы включились все светодиодные индикаторы кнопок порций кофе;



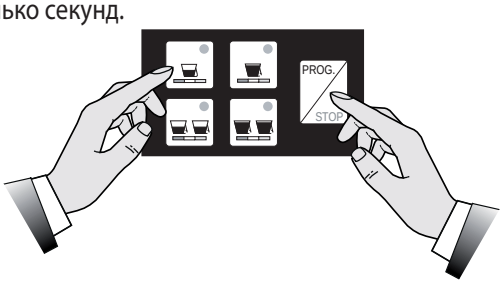
- нажмите на кнопку желаемой порции кофе, например ;



- для подтверждения выбранной порции кофе нажмите снова кнопку или кнопку PROG./STOP;



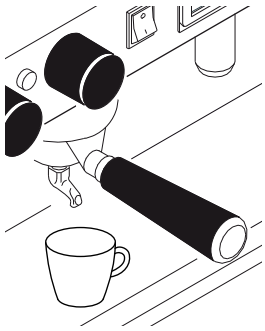
- повторите операцию для остальных программ дозирования;
- завершение программирования произойдет автоматически через несколько секунд.



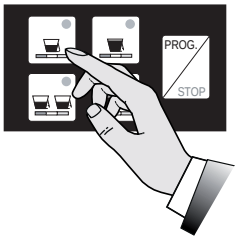
Программирование каждой порции производится молотым кофе, а не ранее использованной кофейной гущей.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ

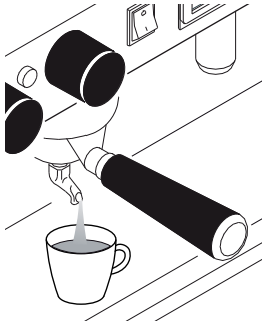
- Поставьте чашку под носик выпускного отверстия заварочного блока;



- нажмите кнопку необходимой порции кофе, например, и ожидайте приготовления кофе (включится светодиодный индикатор);



- чтобы заранее отменить приготовление кофе, необходимо повторно нажать кнопку или PROG./STOP;

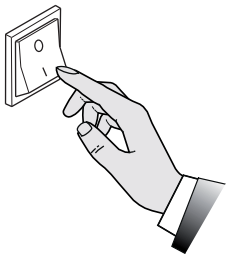


- в случае сбоя в работе или блокировки кнопки используйте ручной прерыватель приготовления кофе (см. модель AEP).

Не снимайте фильтродержатель с заварочного блока во время подачи кофе.

6.8.3 Модель AEP

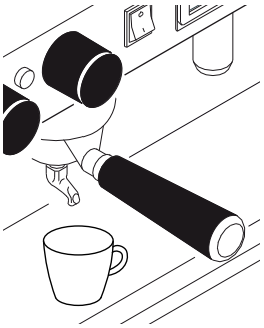
- Поставьте чашку под носик выпускного отверстия заварочного блока;
- нажмите кнопку необходимой порции кофе; начнется процесс приготовления кофе, который может быть остановлен путем повторного нажатия кнопки при достижении желаемого количества кофе в чашке.



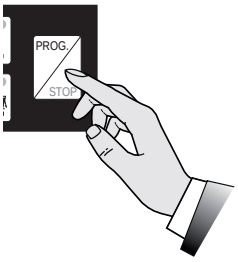
6.8.4 Модель SAE

НАСТРОЙКА

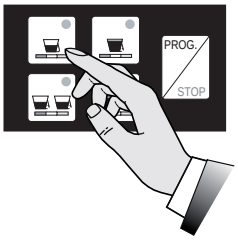
Машина уже запрограммирована Изготовителем. Если Вы хотите изменить порции кофе, выполните следующие действия:



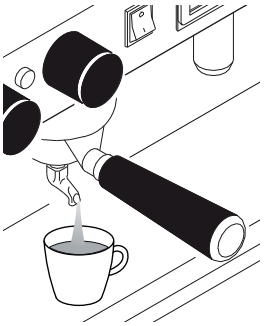
- Сначала необходимо настроить правый кнопочный пульт. Таким образом будут автоматически настроены все кнопочные пульты. Если затем необходимо будет настроить остальные кнопочные пульты,



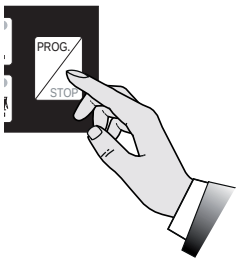
- приведите в положение ВКЛ рычаг настройки программирования **X** (см. примечание * на следующей странице), расположенный справа под передней панелью кофемашины;



- поставьте чашку под носик выпускного отверстия заварочного блока;
- удерживайте в нажатом состоянии кнопку PROG./STOP в течение как минимум 5 секунд, чтобы включились все светодиодные индикаторы кнопок порций кофе;



- нажмите на кнопку желаемой порции кофе, например;
- чтобы подтвердить желаемую порцию напитка, необходимо выбрать команду PROG./STOP;
- повторите операцию для остальных программ дозирования;

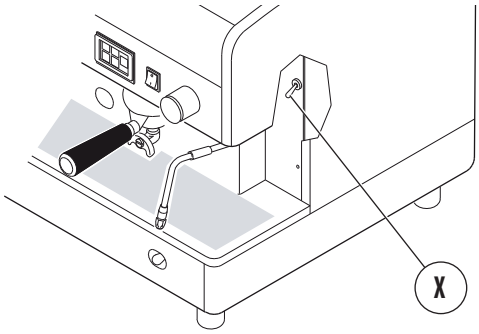


- по окончании настройки порций кофе необходимо вернуть рычаг программирования **X** (см. примечание * на следующей странице) в положение ВЫКЛ.

Программирование каждой порции производится молотым кофе, а не ранее использованной кофейной гущей.

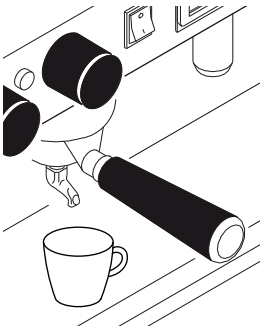
ПРИМЕЧАНИЕ (*)

- В некоторых моделях кофемашины рычаг программирования **X** отсутствует. Чтобы осуществить настройку порций кофе необходимо удерживать в нажатом состоянии кнопку PROG./STOP в течение как минимум 5 секунд, чтобы включились все светодиодные индикаторы кнопок порций кофе. Для подтверждения порций необходимо нажать кнопку PROG./STOP либо кнопку с выбранной порцией кофе.
- В других моделях для входа в меню программирования необходимо повернуть специальный ключ входа в режим программирования.
- Для выхода из режима программирования достаточно подождать несколько секунд.

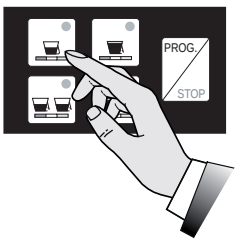


ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ

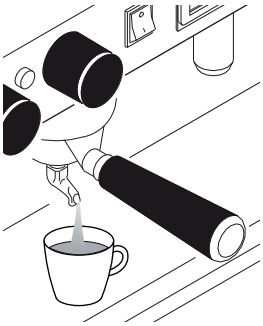
- Поставьте чашку под носик выпускного отверстия заварочного блока;



- нажмите кнопку необходимой порции кофе, например, и ожидайте приготовления кофе (включится светодиодный индикатор);
- чтобы заранее отменить приготовление кофе, необходимо повторно нажать кнопку или PROG./STOP;



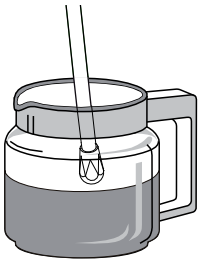
- в случае сбоя в работе или блокировки кнопки используйте ручной прерыватель приготовления кофе (см. модель AEP).



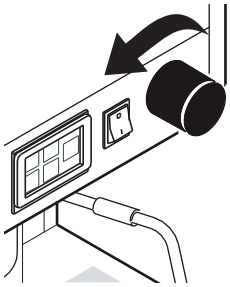
Не снимайте фильтродержатель с заварочного блока во время подачи кофе.

6.9 Подача пара

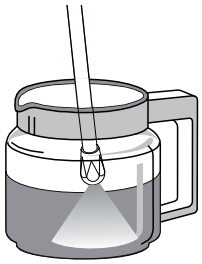
- Погрузите насадку для выпуска пара в жидкость для нагревания;



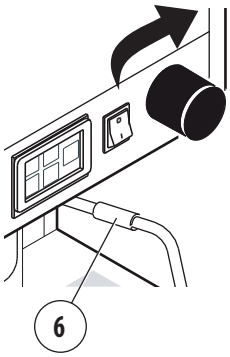
- повернуть против часовой стрелки ручку крана;



- выход пара будет пропорционален открытию крана;



- для завершения подачи пара поверните ручку крана по часовой стрелке;



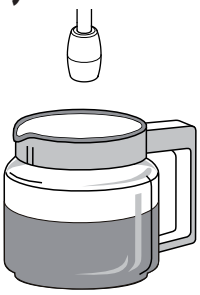
Манипулируйте осторожно с выпускной трубкой пара; при работе держите ее за специальную резиновую насадку (6).
Избегайте контакта с насадками для выпуска пара; не подставляйте руки или другие части тела под выпускное отверстие насадок для выпуска пара.

Для оптимального пенообразования следуйте следующим правилам:

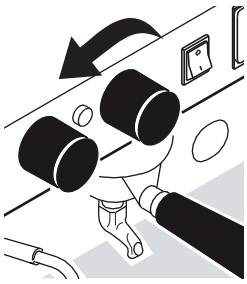
- нагревайте всегда только то количество молока, которое намереваетесь использовать; после нагревания молоко должно быть полностью вылито из кувшина; запрещено нагревать молоко заново;
- вспенивание молока должно начинаться при температуре примерно 4°C.

Для поддержания в отличном состоянии выпускных отверстий насадок для выпуска пара рекомендуется производить непродолжительную подачу пара вхолостую после каждого их использования. Для чистки отверстий насадок для выпуска пара используйте тряпку, смоченную в теплой воде.
Перед использованием насадки для выпуска пара необходимо произвести действия по слитию конденсата (для этого необходимы как минимум 2 секунды).
Насадка для выпуска пара должна находиться погруженной в молоко только на время, необходимое для его нагревания.
Не открывайте кран пара, если насадка для выпуска пара погружена в молоко, а машина выключена.

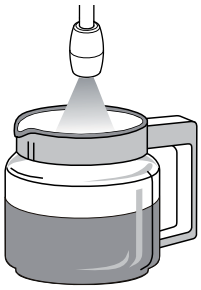
6.10 Подача горячей воды вручную



- Поместите кувшин под выпускную трубку горячей воды;
- повернуть против часовой стрелки ручку крана;
- выход горячей воды будет пропорционален открытию крана;



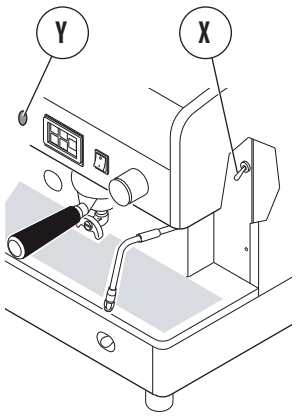
- для завершения подачи горячей воды поверните ручку крана по часовой стрелке;



Избегайте контакта с выпускной трубкой горячей воды; не подставляйте руки или другие части тела под выпускное отверстие горячей воды.

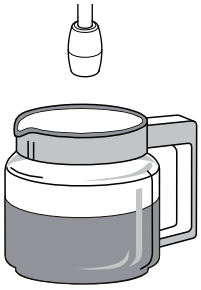
6.11 Автоматическая подача горячей воды

НАСТРОЙКА

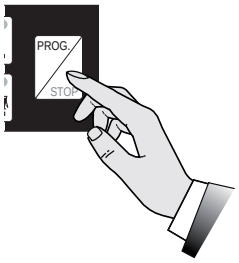


Машина уже запрограммирована Изготовителем. Если Вы хотите изменить порции, выполните следующие действия:

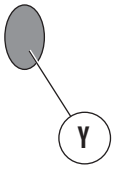
- приведите в положение ВКЛ рычаг настройки программирования **X** (см. примечание *), расположенный справа под передней панелью кофемашины;



- поместите кувшин под выпускную трубку горячей воды;
- удерживайте в нажатом состоянии кнопку PROG./STOP в течение как минимум 5 секунд, чтобы включились все светодиодные индикаторы кнопок порций;

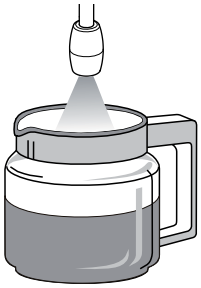


- нажмите кнопку подачи горячей воды (**Y**);
- чтобы подтвердить желаемую порцию, необходимо выбрать команду PROG./STOP.

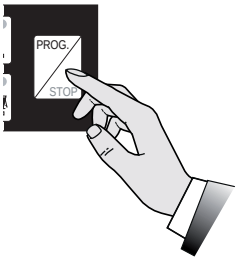


- по окончании настройки необходимо вернуть рычаг программирования **X** (см. примечание *) в положение ВЫКЛ.

ПРИМЕЧАНИЕ (*)



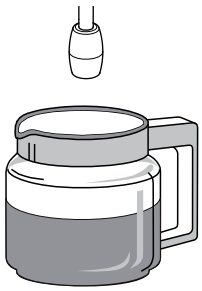
- В некоторых моделях кофемашины рычаг программирования **X** отсутствует; чтобы осуществить настройку порций необходимо удерживать в нажатом состоянии кнопку PROG./STOP в течение как минимум 5 секунд, чтобы включились все светодиодные индикаторы кнопок. чтобы подтвердить желаемую порцию, необходимо выбрать команду PROG./STOP.

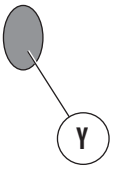


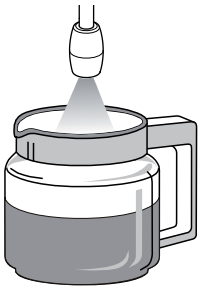
- В других моделях для входа в меню программирования необходимо повернуть специальный ключ входа в режим программирования.
- Для выхода из режима программирования достаточно подождать несколько секунд.

ПОДАЧА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

- Поместите кувшин под выпускную трубку горячей воды;
- нажмите кнопку горячей воды (**Y**) и ожидайте подачи горячей воды;
- для отмены подачи горячей воды нажмите повторно кнопку подачи горячей воды (**Y**) или кнопку PROG./STOP.



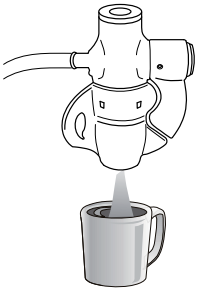




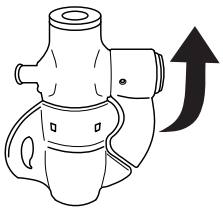
Избегайте контакта с выпускной трубкой горячей воды; не подставляйте руки или другие части тела под выпускное отверстие горячей воды.

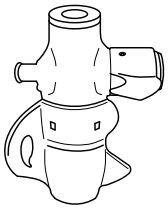
6.12 Приготовление капуччино (факультативно)

- Вставьте всасывающую трубку в молоко;
- расположите кувшин под выпускное отверстие капучинатора;
- откройте кран пара; по достижении желаемого количества закройте кран пара;
- вылейте вспененное молоко в чашки с кофе.



Чтобы приготовить горячее молоко без пены, приподнимите лопасть капучинатора вверх.
Для получения лучшего результата рекомендуется подавать молоко из капучинатора не непосредственно в чашку с кофе, а в кувшин, и затем добавлять вспененное молоко в кофе.
Рекомендуется содержать капучинатор в чистоте согласно правилам, представленным в параграфе. "7.6 Чистка кофемашины" на страницу 154.

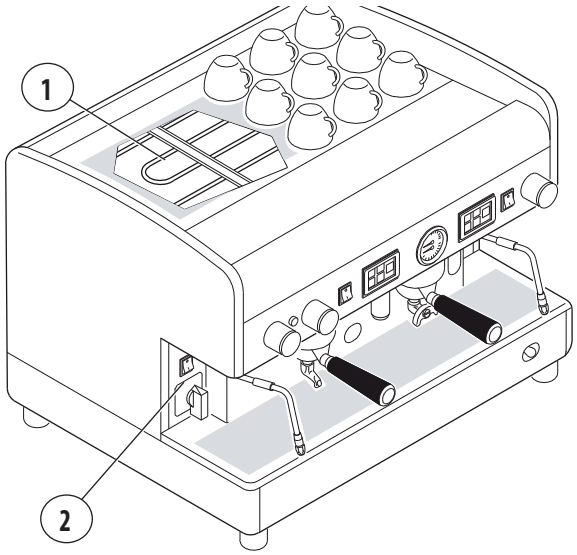




6.13 Подогреватель для чашек (факультативно)

Устройство предназначено для нагревания чашек перед их использованием.

- Установите чашки на верхнюю поверхность **(1)** машины для приготовления кофе;
- включите электронагреватель при помощи рубильника **(2)**.



В целях безопасности не рекомендуется класть тряпки и другие объекты на поверхность для нагревания чашек, чтобы избежать перегрева кофемашины.

6.14 Советы для получения отличного кофе

Ежедневно промывайте фильтры и фильтродержатели, как это указано в пар. "7.6.3 Чистка фильтров и фильтродержателей" на страницу 155. Невыполнение такой очистки приведет к ухудшению качества сваренного кофе.

Для получения качественного кофе рекомендуется, чтобы степень жесткости используемой воды находилась в пределах 6-7 °f (французская мера измерения жесткости воды). В случае если жесткость воды превышает данное значение, рекомендуется использовать фильтр для очистки воды либо умягчитель воды. Избегайте использование умягчителя воды, если жесткость воды ниже 4 °f.

В случае если вкус хлора в воде чувствуется особенно, рекомендуется использовать специальный фильтр.

Не рекомендуется хранить зерна кофе на протяжении длительного периода. В случае замены вида кофе рекомендуется обратиться к Квалифицированному Компанией-изготовителем технику для регулировки температуры воды и степени помола зерен.

После относительно длинного периода неактивного состояния машины (2-3 часа) рекомендуется сварить несколько чашек кофе вхолостую. Рекомендуется постоянно производить чистку аппарата и периодический ремонт.

7. ТЕКУЩИЙ РЕМОНТ И ЧИСТКА КОФЕМАШИНЫ

7.1 Меры по обеспечению безопасности

Необходимо обратить внимание на следующие остаточные риски, присутствующие во время текущего ремонта и чистки кофемашины, которые не могут быть исключены:

	Угроза поражения электрическим током: Работы по текущему ремонту и чистке аппарата должны осуществляться в соответствии с правилами техники безопасности: • не осуществлять работы по текущему ремонту при включенной машине; • не погружать машину в воду; • не разливать жидкости на машину; не поливать машину из шланга при чистке; • не допускать к проведению операций по текущему ремонту или чистке детей и недееспособных лиц; • не снимать защитные щитки и/или детали корпуса машины; • не вскрывать корпус машины; • не выполнять работы по текущему ремонту и чистке аппарата, непредусмотренные данным Руководством по эксплуатации.
	Осторожно! Высокая температура: Во время проведения чистки машины следует обратить внимание на то, что некоторые ее детали могут нагреваться до высоких температур: • избегать контакта с заварочным блоком и насадками для выпуска воды и пара; • не подставлять руки и другие части тела в направлении выпускных отверстий насадок для выпуска пара, горячей воды или молока.

7.2 Характеристика СРЕДСТВ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ

Во время текущего ремонта и чистки кофемашины необходимо использовать следующие средства индивидуальной защиты:

	Перчатки: Для защиты всех деталей машины, которые имеют непосредственный контакт с пищевыми продуктами (фильтродержатели, фильтры и пр.).

Выполняйте только действия по уходу за кофемашиной, указанные в данном Руководстве по эксплуатации.
Все операции по техническому обслуживанию и чистке, неуказанные в данном документе, должны выполняться исключительно Квалифицированным техником Компании-изготовителя.
Все действия по уходу за оборудованием должны выполняться после отключения аппарата от электрической сети, закрытия гидравлической цепи и после полного охлаждения кофемашины.
Если не удалось урегулировать сбой в работе аппарата, необходимо выключить машину и вызвать Квалифицированного техника Компании-изготовителя. Запрещено самостоятельно производить ремонтные работы.
Удаление накипи на аппарате должно осуществляться Квалифицированным техником Компании-изготовителя.Это позволит исключить поступление в пищу вредных веществ, используемых в ходе данной операции.

Несанкционированное вскрытие любой части машины влечет за собой аннуляцию гарантийного срока обслуживания.

7.3 Периодический ремонт

Кроме осуществления следующих операций по ремонту кофемашины согласно указанной периодичности, необходимо дополнительно вызывать Квалифицированного техника для общего осмотра аппарата по крайней мере один раз в год.

Деталь	Вид операции	Еженедельно	Ежемесячно	Каждые три месяца
МАНОМЕТР	Держать под контролем уровень давления в бойлере, который должен находиться в пределах от 0,8 до 1,4 бар.	X		
МАНОМЕТР	Проверять давление воды во время приготовления кофе; держать под контролем уровень давления, указанный на манометре, который должен находиться в пределах от 8 до 9 бар.		X	
ФИЛЬТРЫ и ФИЛЬТРОДЕРЖАТЕЛИ	Проверять уровень износа фильтров, возможные повреждения краев фильтров, а также наличие в них остатков кофейной гущи. При необходимости заменить фильтры и/или фильтродержатели.		X	
ДОЗАТОР МОЛОТОГО КОФЕ	Проверять порции молотого кофе (примерно 6 -7 гр. на одну порцию) и выполнять контроль степени помола зерен. Жернова кофемолки должны быть острыми и хорошо заточенными; их износ свидетельствует о наличии слишком большого количества пыли в молотом кофе. Рекомендуется вызывать Квалифицированного техника для замены жерновов кофемолки каждые 400/500 кг молотого кофе либо каждые 800/900 кг молотого кофе (если установлены конические жернова).		X	
ФИЛЬТР ДЛЯ ВОДЫ УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ	Осуществлять замену картриджа фильтра для воды либо регенерацию умягчителя согласно инструкциям изготовителя.		X	
СИСТЕМА ГАЗОСНАБЖЕНИЯ	Периодически проверять наличие утечки газа в системе, нанося на газопровод мыльный раствор.		X	
БОЙЛЕР	Рекомендуется вызывать Квалифицированного техника, как минимум, один раз в 3 месяца для замены воды в бойлере.			X

При возникновении проблем с компонентами аппарата, выделенными серым цветом, необходимо выключить кофемашину и вызвать Квалифицированного техника.

7.4 Техническое обслуживание после краткосрочного периода бездействия оборудования

Под "краткосрочным периодом бездействия оборудования" понимается срок вывода его из эксплуатации, превышающий одну рабочую неделю.

В случае возобновления работы машины после этого периода, необходимо, чтобы Квалифицированный техник произвел замену всей воды, содержащейся в гидравлической цепи, как это указано в пар. "6.6 Замена воды" на страницу 145.

Кроме того, необходимо осуществить все операции по периодическому техническому ремонту машины (см. предыдущий параграф).

7.5 Неисправности в работе кофемашины и способы их устранения

Неисправность	Причина	Способ устранения
НЕДОСТАТОЧНО МОЩНОСТИ В МАШИНЕ	Машина выключена.	Включить машину.
ОТСУТСТВУЕТ ВОДА В БОЙЛЕРЕ	Кран гидравлической сети закрыт.	Открыть кран гидравлической сети.
СЛИШКОМ МНОГО ВОДЫ В БОЙЛЕРЕ	Повреждение электрической или гидравлической установки.	Выключить кофемашину и связаться со службой технического обслуживания.
НЕ ВЫХОДИТ ПАР ИЗ НАСАДОК ДЛЯ ВЫПУСКА ПАРА	• Распрыскиватель насадки засорен. • Машина выключена.	• Произвести чистку распрыскивателя насадки пара. • Включить машину.
ИЗ НАСАДОК ДЛЯ ВЫПУСКА ПАРА ВЫХОДИТ ВОДА ЛИБО ПАР С ВОДОЙ	Повреждение электрической или гидравлической установки.	Выключить кофемашину и связаться со службой технического обслуживания.
ОТСУТСТВИЕ ПОДАЧИ КОФЕ ИЗ ЗАВАРОЧНОГО БЛОКА	• Кран гидравлической сети закрыт. • Слишком мелкий помол кофейных зерен.	• Открыть кран гидравлической сети. • Отрегулировать уровень помола кофе.
УТЕЧКА ВОДЫ ИЗ КОФЕМАШИНЫ	• Переполнен поддон для сбора капель (каплеуловитель). • Сливной шланг сломан, отошел либо закупорен, что препятствует сливу воды.	• Проверить слив воды в канализацию. • Проверить и подсоединить сливной шланг к каплеуловителю.
КОФЕ СЛИШКОМ ГОРЯЧИЙ ЛИБО СЛИШКОМ ХОЛОДНЫЙ	Повреждение электрической или гидравлической установки.	Выключить кофемашину и связаться со службой технического обслуживания.
КОФЕ ИЗ ЗАВАРОЧНОГО БЛОКА ПОДАЕТСЯ СЛИШКОМ БЫСТРО	Помол кофе слишком грубый.	Отрегулировать уровень помола кофе.
КОФЕ ИЗ ЗАВАРОЧНОГО БЛОКА ПОДАЕТСЯ СЛИШКОМ МЕДЛЕННО	Помол кофе слишком грубый.	Отрегулировать уровень помола кофе.
ВЛАЖНАЯ КОФЕЙНАЯ ГУЩА	• Загрязнен заварочный блок. • Заварочный блок слишком холодный. • Помол кофе слишком мелкий. • Использованный кофе слишком старый.	• Осуществить промывку заварочного блока при помощи глухого фильтра. • Дождаться полного нагревания заварочного блока. • Отрегулировать уровень помола кофе. • Заменить кофе свежим.
МАНОМЕТР УКАЗЫВАЕТ НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕЕ ДАВЛЕНИЕ	Повреждение гидравлической установки.	Выключить кофемашину и связаться со службой технического обслуживания.
НАЛИЧИЕ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ В ЧАШКЕ	• Фильтродержатель загрязнен. • Отверстия фильтра износились. • Несоответствующий помол кофе.	• Почистить фильтродержатель. • Заменить фильтр. • Отрегулировать уровень помола кофе соответствующим образом.
КОФЕ ПОДАЕТСЯ БРЫЗГАМИ	• Помол кофе слишком грубый. • Поврежден край фильтра.	• Отрегулировать уровень помола кофе. • Заменить фильтр.
• МИГАЮТ СВЕТОДИОДЫ ВСЕХ КНОПОЧНЫХ ПУЛЬТОВ (модель SAE) • ВКЛЮЧЕНИЕ СВЕТОДИОДА "TIME-OUT " (модель AEP)	Через несколько минут прекратится автоматическая подача воды. • Срабатывание устройства "Time-out". • Отсутствие воды в цепи.	• Выключить и снова включить машину. • Открыть кран гидравлической сети.
• ПРИГОТОВЛЕННОЕ КОФЕ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ НОРМАМ • НЕ СОБЛЮДАЮТСЯ ПОРЦИИ КОФЕ • МИГАЕТ СВЕТОДИОД КНОПКИ ПОРЦИИ	Помол кофе слишком грубый.	Отрегулировать уровень помола кофе.
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ВРУЧНУЮ	Поломка в электронной сети.	Выключить кофемашину и связаться со службой технического обслуживания.
БЛОКИРОВКА ЭЛЕКТРОННОЙ СИСТЕМЫ	Повреждение электрической или гидравлической установки.	Выключить кофемашину и связаться со службой технического обслуживания.

Неисправность	Причина	Способ устранения
ПОТЕРЯ ВОДЫ ИЗ НАСОСА	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и связаться со службой технического обслуживания.
МОТОР РЕЗКО ОСТАНАВЛИВАЕТСЯ ИЛИ ТЕПЛОВОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ СРАБАТЫВАЕТ ПО ПРИЧИНЕ ПЕРЕГРУЗКИ	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и связаться со службой технического обслуживания.
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ НАСОСА НИЖЕ НОМИНАЛЬНОЙ	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и связаться со службой технического обслуживания.
ШУМ ПРИ РАБОТЕ НАСОСА	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и связаться со службой технического обслуживания.

При возникновении неисправностей, выделенных серым цветом, необходимо выключить кофемашину и вызвать Квалифицированного Компанией-изготовителем техника.

7.6 Чистка кофемашины

7.6.1 Общие указания

Для идеальной гигиены и эффективности функционирования оборудования необходимо производить следующие простые операции по очистке. Необходимо придерживаться данных указаний, чтобы обеспечить нормальное функционирование машины для приготовления кофе; в случае длительного непрерывного использования машины операции по чистке следует проводить чаще.

Не используйте щелочные моющие средства, растворители, спирт либо агрессивные вещества. Используемые при чистке продукты/моющие средства должны быть предназначены для данных целей, чтобы не повредить материалы гидравлических цепей.
Не используйте абразивные чистящие средства, которые могут повредить поверхность корпуса машины.
Всегда используйте только чистые и гигиеничные тряпки.
Для промывки фильтров, фильтродержателей и прочих компонентов кофемашины используйте только моющие средства, рекомендуемые Изготовителем, либо специальные средства для чистки профессиональных машин для приготовления кофе.

Очистка	Ежедн.	Еженед.
Капучинатор: Осуществлять промывку капучинатора по крайней мере один раз в сутки, а в случае его постоянного использования несколько раз в сутки, следуя указаниям пар. 7.6.2 на страницу 155.	X	
Корпус и решетки: Осуществлять чистку панелей корпуса аппарата, используя тряпку, смоченную в теплой воде. Снять поддон и решетку-подставку для чашек и промыть их горячей водой.	X	
Фильтры и фильтродержатели: Промывать ежедневно и еженедельно, как это указано в пар. 7.6.3 на страницу 155.	X	X
Насадка для выпуска пара: Постоянно поддерживать в чистоте насадку для выпуска пара; для чистки использовать тряпку, смоченную в теплой воде. Проверять и чистить отверстия выхода пара насадок при помощи небольшой иглы. Еженедельно проводить промывку насадок, как это указано в пар. 7.6.6 на страницу 156.	X	X
Заварочный блок: Осуществлять промывку заварочных блоков следуя указаниям пар. 7.6.4 на страницу 155. Еженедельно проводить промывку заварочных блоков, как это указано в пар. 7.6.5 на страницу 155 .	X	X
Дозатор молотого кофе и воронка кофемолки: При помощи тряпки, смоченной в теплой воде, осуществлять чистку внутренней и внешней частей воронки кофемолки и дозатора. Затем тщательно вытереть их.		X

7.6.2 Промывка капучинатора

Рекомендуется мыть капучинатор с особой тщательностью, выполняя следующие действия:

- выполнить первую промывку, погрузив всасывающую трубку капучинатора в воду и приводя его в действие на несколько секунд;
- повернуть вращающийся механизм **(X)** на 90° в положение **B** (закрытие протока выхода молока);
- держа всасывающую трубку капучинатора в воздухе, производить выпуск пара (при холостом ходе капучинатора);
- процедура должна занимать примерно 20 секунд; она способствует очистке и стерилизации внутренней части капучинатора;
- прекратить подачу пара и повернуть вращающийся механизм в позицию **A**;
- в случае закупорки отверстия выхода воздуха (**Y**), аккуратно освободить его при помощи шпильки.

Проводите чистку капучинатора после каждого использования либо по крайней мере раз в сутки.

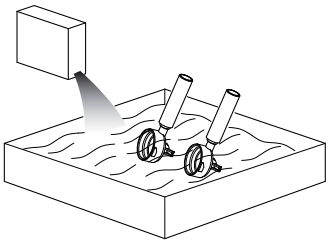
7.6.3 Чистка фильтров и фильтродержателей

Ежедневно:

- Погрузить фильтр и фильтродержатель в горячую воду на всю ночь (это способствует растворению кофейных жиров);
- промыть холодной водой.

Еженедельно:

- При помощи отвертки отсоединить фильтр от фильтродержателя;
- погрузить фильтр и фильтродержатель в горячую воду на 10 минут, добавив в нее специальное моющее средство;
- промыть холодной водой.

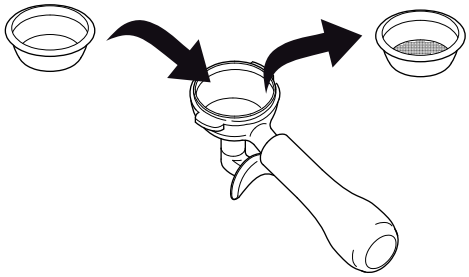


Внимание: погружать в воду только чашу фильтродержателя; не погружать в воду его ручку.
Моющее средство должно быть растворено в холодной воде в пропорции, указанной на упаковке (см. инструкцию производителя).

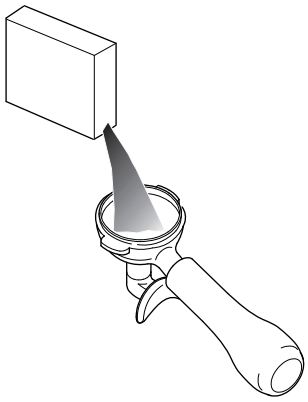
7.6.4 Промывка заварочного блока (кроме модели AL)

Ежедневно осуществлять промывку заварочных блоков следующим образом:

- С фильтродержателя снять фильтр и вставить слепой фильтр (см. запасные детали);



- добавить в фильтродержатель с глухим фильтром соответствующее моющее средство (см. запасные детали) и подсоединить фильтродержатель к заварочному блоку;
- приводить в действие раздаточную группу до тех пор, пока из выпускного отверстия не будет выходить чистая вода;
- снять фильтродержатель с заварочного блока и произвести подачу воды как минимум один раз, чтобы устранить остатки моющего средства.
- снять глухой фильтр с фильтродержателя и заменить его на обычный фильтр.

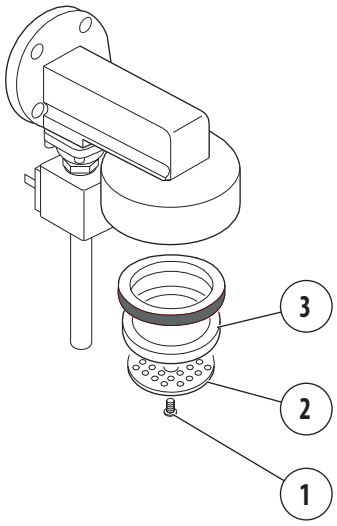


Не осуществлять промывку заварочного блока для модели AL.

7.6.5 Чистка сетки заварного блока и держателя сетки

Еженедельно необходимо осуществлять чистку сетки заварного блока и держателя сетки следующим образом:

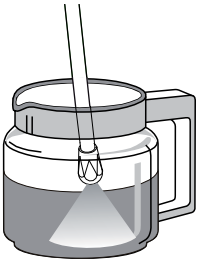
- С помощью отвертки ослабить винт (**1**);
- снять сетку (**2**) и держатель сетки (**3**);
- промыть обе детали горячей водой;
- вернуть сетку и держатель сетки в начальное положение, закрепив их при помощи винта.



7.6.6 Чистка насадки для выпуска пара

Еженедельно необходимо осуществлять чистку насадки для выпуска пара следующим образом:

- Поместить насадку в кувшин с водой, предварительно добавив в него специальное моющее средство (согласно инструкциям производителя);
- нагреть раствор паром из насадки;
- дать насадке охладиться, оставив ее погруженной в раствор как минимум на 5 минут; за это время моющее средство поднимется внутрь насадки из-за эффекта охлаждения;
- повторить операцию 2 либо 3 раза, пока остатки молока не будут удалены.



8. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Замена компонентов и/или частей машины должна осуществляться исключительно специалистом, квалифицированным Компанией-изготовителем.

Пользователь не имеет права совершать работы по замене компонентов и/или частей машины.

9. ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Вывод кофемашины из эксплуатации должен осуществляться Квалифицированным техником Изготовителя, так как необходимо будет отключить аппарат от электрической и гидравлической цепей, а также слить воду из внутренней цепи оборудования.

Введение в эксплуатацию машины после этого периода должно осуществляться Квалифицированным техником Изготовителя.

Пользователь не имеет права совершать работы по выводу кофемашины из эксплуатации на долгий период и по введению ее в эксплуатацию после этого периода.

10. ДЕМОНТАЖ ОБОРУДОВАНИЯ

При демонтаже оборудования рекомендуется прибегнуть к услугам Квалифицированного техника Изготовителя.

11. УТИЛИЗАЦИЯ

11.1 Информация об утилизации

Только для стран Европейского Союза и Европейского экономического пространства.

Данный символ указывает на то, что продукт нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами в соответствии с Директивой ЕС об отходах электрического и электронного оборудования RAEE (2012/19/CE) и Директивой ЕС об утилизации батареек и аккумуляторов (2006/66/CE), а также в соответствии с национальными законами, приводящими в действие данные Директивы.

Аппарат должен быть передан в специальный пункт сбора отходов, например, дилеру при покупке нового аналогичного оборудования либо в авторизованный центр сбора, занимающийся переработкой отходов электрического и электронного оборудования (RAEE), а также утилизацией батареек и аккумуляторов. Неправильное обращение с отходами подобного типа может иметь негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека из-за потенциально опасных веществ, которые, как правило, содержатся в данных отходах.

Правильная утилизация данного продукта со стороны пользователя будет способствовать эффективному использованию природных ресурсов и позволит избежать административных санкций, предусмотренных действующими законами. Для получения дополнительной информации по утилизации данного продукта просим обращаться в органы местной власти либо органы, ответственные за сбор отходов, а также к авторизованным дилерам и в службу сбора бытовых отходов.

Для утилизации кофемашины рекомендуется обратиться к Квалифицированному технику Компании-изготовителя.

11.2 Экологическая справка

Внутри кофемашины расположена литиевая батарея кнопочного типа, необходимая для хранения данных машины. Она помещена в электронную плату.

Необходимо утилизировать батарею в соответствии с действующими законами страны.

12. СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ

В данной части перечислены особые термины либо термины со значением, отличным от обычного.

Ниже объяснены используемые в Руководстве по эксплуатации сокращения, а также значения пиктограмм, указывающих на квалификацию оператора либо состояние машины. Их использование позволяет быстро и однозначно представить информацию, необходимую для правильной эксплуатации кофемашины в безопасных условиях.

Опасность

Потенциальный источник травмы либо ущерба здоровью.

Опасная зона

Любая зона в непосредственной близости от машины, присутствие человека в которой представляет риск для безопасности и здоровья этого человека.

Пользователь

Упомянутые в Руководстве по эксплуатации лицо либо лица, ответственные за настройку, техническое обслуживание и чистку кофемашины.

Риск

Сочетание вероятности и последствий наступления неблагоприятных событий (травмы либо ущерба здоровью), которые могут возникнуть в опасной ситуации.

Предохранительное устройство

Деталь машины, специально используемая для того, чтобы гарантировать защиту посредством материального барьера.

Средства индивидуальной защиты (СИЗ)

Специальная защитная одежда либо средства защиты, используемые работником для защиты здоровья и безопасности.

Использование по назначению

Использование машины в соответствии с информацией, предоставленной в инструкции к применению.

Техник, квалифицированный Изготовителем

Лицо, специально обученное и имеющее право осуществлять операции по подключению, установке и сборке кофемашин; использовать специальное оборудование (подъемные механизмы, погрузчики и т.д.); осуществлять плановое или внеплановое техническое обслуживание (особо сложное и потенциально опасное, чтобы быть выполненным обычным пользователем).

Квалификация пользователя

Минимальный уровень знаний, которым должен обладать оператор, чтобы выполнять определенные операции.

Состояние машины

Состояние машины включает в себя режим работы и условия безопасности машины.

Остаточный риск

Риски, которые остаются не смотря на то, что при проектировании машины были учтены все требования безопасности и не смотря на то, что при работе с ней были приняты все дополнительные меры по защите.

Компонент безопасности:

- компонент, предназначенный для выполнения предохранительных функций;
- компонент, чья поломка и/или неисправность ставят под угрозу безопасность физических лиц.

13. АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

Автоматическая подача горячей воды 149
Батарея внутренняя 156
Ввод в эксплуатацию 143
Вибрации 143
Включение машины 144
Вывод машины из эксплуатации 156
Выключение машины 144
Газ - газовое нагревание 144
Гарантия 139
Глухой фильтр 155
Данные технические 142
Действия по безопасности работы 143
Демонтаж машины 156
Держатель сетки заварочного блока 155
Запасные части 156
Идентификационный номер кофемашины 140
Излучения 143
Излучения шума 143
Капучинатор 150
Кофе - приготовление 146
Марка/Модель машины 142
Маркировка CE 142
Меры по обеспечению безопасности 143
Модель AEP 141
Модель AL 141
Модель Junior 146
Модель SAE 141
Напряжение 142
Неисправности и способы их устранения 153
Обучение пользователя 143
Пар 148
Периодический ремонт 152
Пиктограммы 139
Подача горячей воды вручную 149
Подогреватель для чашек 150
Помол кофейных зерен 145
Послепродажное обслуживание 140
Потребляемая мощность 142
Промывка капучинатора 155
Промывка раздаточной группы 155
Промывка фильтров и фильтродержателей 155
Руководство по эксплуатации - Корректировка 138
Сетка заварного блока 155
СИЗ - Средства индивидуальной защиты 151
Словарь терминов 157
Словарь терминов и пиктограммы 139
Советы 150
Способы устранения неисправностей 153
Табличка с маркировкой CE 142
Текущий ремонт и чистка 151
Установка 142
Утилизация машины 156
Функционирование машины 143
Хранение машина 142
Целевое назначение 140
Чистка кофемашины 154
Чистка насадки для выпуска пара 156
Чистка сетки заварочного блока и сетки 155
Экологическая справка 156
Электромагнитные излучения 144

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l.
Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY
Tel. +39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657
www.astoria.com - info@astoria.com

Cod. 02000000 - Rev. 10 - 05/2016