

# ASTORIA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.

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



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

# GLORIA

## AL - AEP - SAE - DISPLAY

**IT**

ISTRUZIONI ORIGINALI

### MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO

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

**EN**

ORIGINAL INSTRUCTIONS

### ESPRESSO COFFEE MACHINE

Use and maintenance manual. Instructions for the user.

**FR**

NOTICE ORIGINALE

### MACHINE A CAFÉ ESPRESSO

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

**DE**

ORIGINAL-BEDIENUNGSANLEITUNG

### ESPRESSO-KAFFEEMASCHINE

Bedienungs- und wartungsanleitung. Anweisungen für den Benutzer.

**ES**

INSTRUCCIONES ORIGINALES

### MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRESO

Manual de uso y mantenimiento. Instrucciones para el usuario.

**PT**

INSTRUÇÕES ORIGINAIS

### MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO

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

**RU**

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

### МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ ЭСПРЕССО

инструкции для пользователя.

**Astoria**<sup>®</sup>  
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.

# MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO

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

## I. PRECAUZIONI DI SICUREZZA

### I.I 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.II FUNZIONAMENTO

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 Manutentore.
- 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 o incapaci.



## PERICOLO ALTA TEMPERATURA

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.





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

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

**L'Utente ha il dovere 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 Manutentore.**

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

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



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



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

## I.III MANUTENZIONE E PULIZIA

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



### 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 ALTA TEMPERATURA

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

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

## I.IV CARATTERISTICHE DEL DPI

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



### **Guanti**

Per la protezione 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 Manutentore.**

**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 Manutentore. Non tentare nessun intervento di riparazione.**

**Le disincrostazioni dell'apparecchiatura vanno fatte dal Tecnico Manutentore 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.**

# MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO

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

## Sommario

1. INTRODUZIONE.....	9	9. PARTI DI RICAMBIO.....	36
1.1 Linea guida per la lettura del Manuale.....	9	10. MESSA FUORI SERVIZIO .....	36
1.2 Conservazione del Manuale .....	9	11. SMANTELLAMENTO .....	36
1.3 Metodologia di aggiornamento del Manuale di Istruzioni... ..	10	12. SMALTIMENTO.....	36
1.4 Destinatari .....	10	12.1 Informazioni per lo smaltimento.....	36
1.5 Glossario e Pittogrammi.....	10	12.2 Informazioni ambientali .....	37
1.6 Garanzia.....	10	13. GLOSSARIO .....	37
2. IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA .....	11	14. INDICE ALFABETICO DEGLI ARGOMENTI.....	38
2.1 Marca e designazione del modello .....	11		
2.2 Descrizione generale .....	11		
2.3 Assistenza clienti.....	11		
2.4 Destinazione d'uso .....	11		
2.5 Illustrazione della macchina.....	13		
2.6 Pulsantiera .....	14		
2.7 Spie di segnalazione .....	14		
2.8 Dati e marcatura.....	15		
3. IMMAGAZZINAMENTO .....	15		
4. INSTALLAZIONE .....	15		
5. MESSA IN SERVIZIO .....	16		
6. FUNZIONAMENTO .....	16		
6.1 Precauzioni di sicurezza.....	16		
6.2 Emissioni.....	16		
6.3 Accensione e spegnimento.....	16		
6.4 Rinnovo dell'acqua.....	18		
6.5 Predisposizione della macchina .....	18		
6.6 Erogazione del caffè .....	19		
6.7 Erogazione vapore.....	20		
6.8 Versione con manopola a leva .....	21		
6.9 Erogazione acqua calda manuale (versione AL .....	21		
6.10 Erogazione acqua calda manuale (versione AEP).....	21		
6.11 Erogazione acqua calda automatica (versione SAE).....	22		
6.12 Erogazione con Autosteamer .....	23		
6.13 Erogazione cappuccino .....	24		
6.14 Scaldatasse .....	24		
6.15 Programmazione parametri macchina (versione DISPLAY) .	27		
6.16 Lettura e azzeramento dati .....	30		
6.17 Consigli per ottenere un buon caffè.....	30		
7. MANUTENZIONE E PULIZIA .....	31		
7.1 Precauzioni di sicurezza.....	31		
7.2 Manutenzione periodica .....	31		
7.3 Manutenzione dopo un breve periodo di inattività .....	31		
7.4 Malfunzionamenti e relativi rimedi.....	32		
7.5 Operazioni di pulizia.....	33		
8. SEGNALAZIONI DISPLAY .....	36		

# 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.**

**Questo manuale è disponibile anche sul sito web del costruttore.**

## 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:

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

## 1.5 Glossario e Pittogrammi

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

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

### 1.5.1 GLOSSARIO

#### Utente

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

#### Tecnico Manutentore

Persona specializzata, appositamente addestrata ed abilitata ad effettuare le operazioni di collegamento, installazione, montaggio e manutenzione della macchina in conformità alla normativa vigente.



**Tutte le altre voci del glossario sono riportate al Cap."13. GLOSSARIO" a pagina 37.**

### 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.



## 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.

### 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 Assistenza clienti



### 2.4 Destinazione d'uso

La macchina per caffè espresso è progettata per la preparazione professionale di bevande calde quali tè, cappuccini, caffè nelle varianti lungo, corto, espresso, ecc.

L'apparecchio non è destinato ad uso domestico, ma solo ad uso professionale.

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

La macchina deve essere installata in luoghi in cui l'accesso sia riservato a personale qualificato che abbia ricevuto un'adeguata formazione (Bar, Ristoranti, ecc.).

## UTILIZZI PERMESSI

Sono tutti quelli che rispettando le caratteristiche tecniche, le operazioni e gli impieghi descritti in questa documentazione 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. 2.4 , 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 cam-

biare 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 dal Tecnico Manutentore dopo aver predisposto opportunamente la macchina.

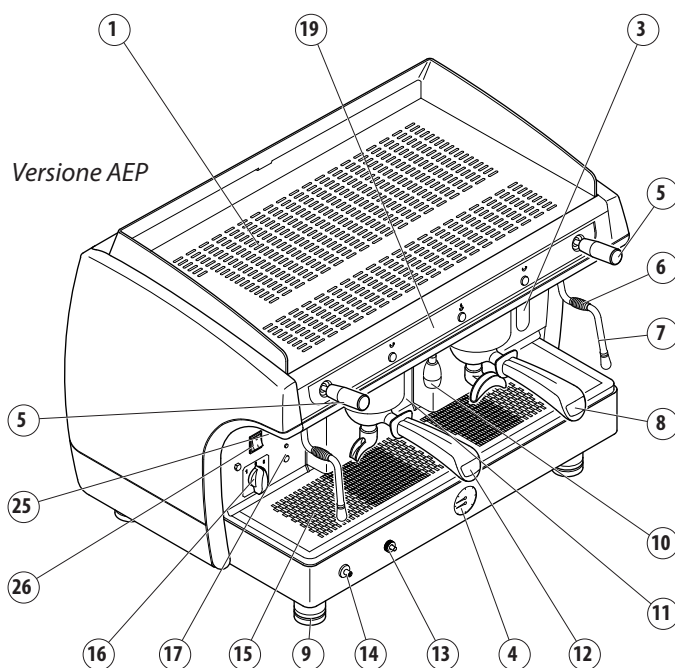
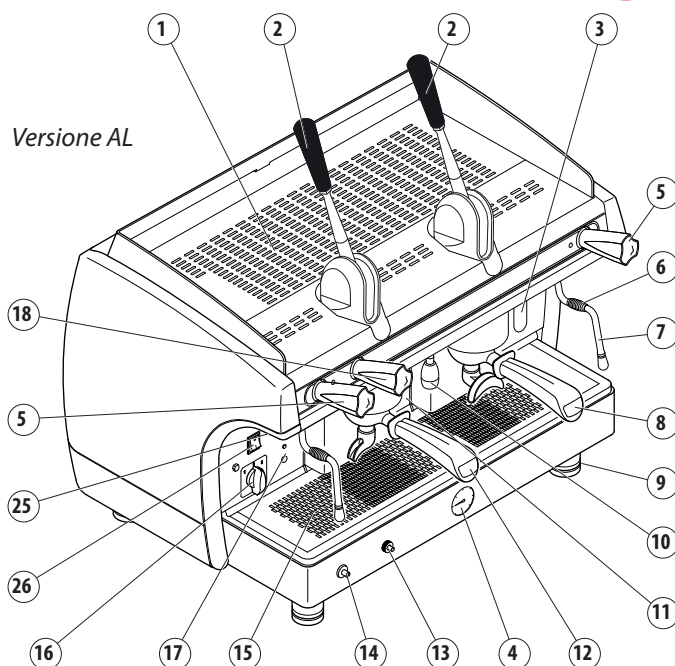
La manomissione o la sostituzione non autorizzata di una o più parti della macchina, l'adozione di accessori che ne modificano l'uso e l'impiego di materiali diversi da quelli consigliati nel presente Manuale, possono divenire causa di rischi di infortunio.



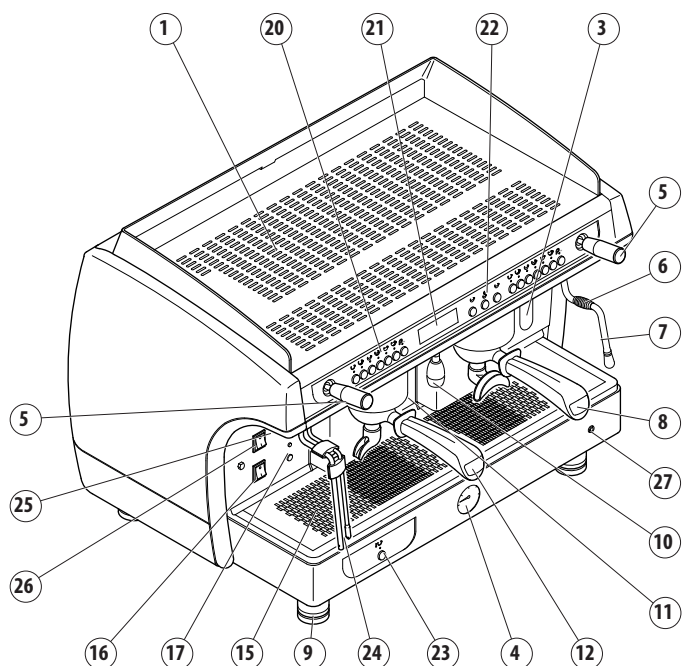
## 2.5 Illustrazione della macchina

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. Spie macchina/scaldatazze.
18. Manopola acqua calda.
19. Pulsantiera AEP.
20. Pulsantiera SAE.
21. Display.
22. Pulsanti erogazione manuale e acqua (DISPLAY).
23. Pulsantiera autosteamer (\*).
24. Lancia autosteamer (\*).
25. Interruttore led piano lavoro (\*).
26. Interruttore scaldatazze.
27. Chiave di programmazione.

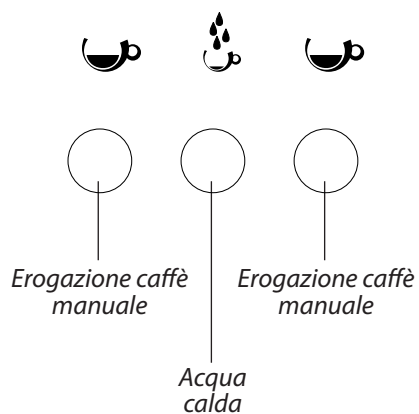
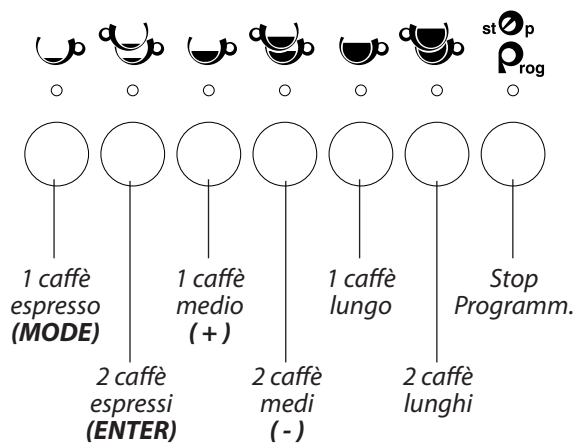
(\*) Dispositivo opzionale.






Versione SAE DISPLAY



## 2.6 Pulsantiera



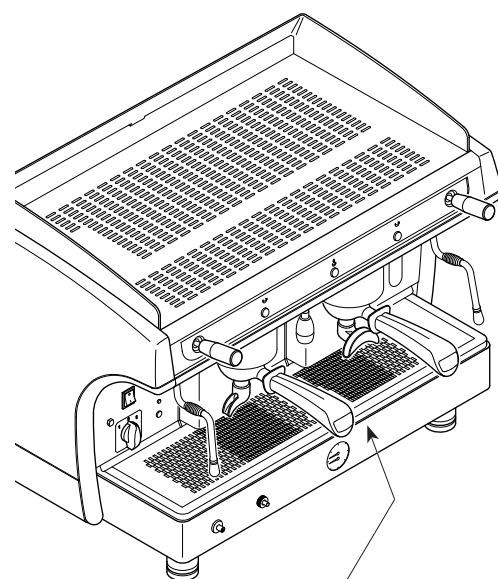
## 2.7 Spie di segnalazione

-  Timeout riempimento caldaia (solo ver. AEP)
-  Scaldatazze
-  Accensione macchina

## 2.8 Dati e marcatura

I dati tecnici della macchina sono riportati nella seguente tabella:

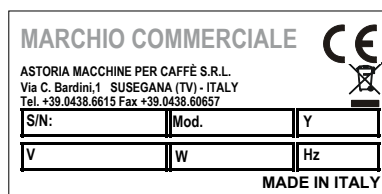
TABELLA DATI TECNICI	1GR	2GR	3GR	4GR
Voltaggio (V)	120 230-400 240	120 230-400 240	230-400 240	230-400 240
Frequenza (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60
Potenza max (kW)	2,4/3,1/3,3	3,1/3,9/4,2	5,6/6,0	6,6/7,1
Caldaia (l)	6/8	10,5/14	17/21	23
Taratura valvola di sicurezza	0,19 MPa (1,9 bar)			
Pressione esercizio caldaia	0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)			
Pressione acqua di alimentazione	0,15 - 0,6 MPa max (1,5 - 6 bar max)			
Pressione erogazione caffè	0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)			
Temperatura ambiente di lavoro	5 - 35°C 95° U.R. MAX			
Livello pressione acustica	< 70 dB			



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 Manutentore.



**Nel corso dell'installazione della macchina, il Tecnico Manutentore deve effettuare 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 Manutentore.

## 6. FUNZIONAMENTO

### 6.1 Precauzioni di sicurezza



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

### 6.2 Emissioni

#### VIBRAZIONI

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

#### EMISSIONI SONORE

Il livello di rumore emesso dalla macchina è mediamente inferiore 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.

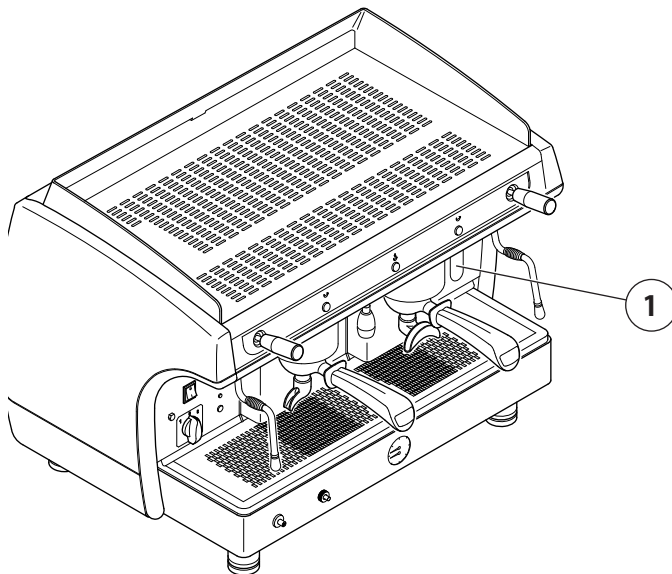
#### AMBIENTE ELETTROMAGNETICO

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.

### 6.3 Accensione e spegnimento

#### 6.3.1 Riscaldamento elettrico (versioni senza Display)

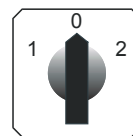
Prima di accendere la macchina accertarsi che il livello dell'acqua in caldaia sia superiore a quello minimo indicato dal livello ottico (1).



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.

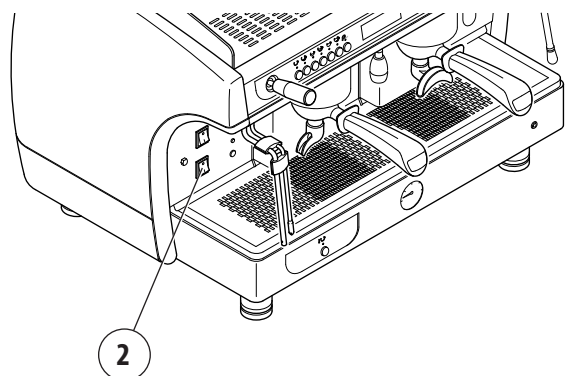
Procedere come segue:

- 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.



### 6.3.2 Riscaldamento elettrico (versioni con Display)

- Premere l'interruttore generale (2) della macchina;



- attendere l'eventuale riempimento automatico di acqua in caldaia;
- rimanere in attesa ancora qualche secondo per l'esecuzione dell'auto-test;

ATTENDERE  
TEST FUNZIONALE

ESITO TEST  
- OK -

- la macchina risulta pronta per l'utilizzo quando sul display appare la seguente scritta:

1,0 BAR      120°C  
09:16      09-10-12 5

Pressione caldaia	Temperatura caldaia	Indicatore di programmazione
1,0 BAR	120°C	F
09:16	09-10-12	5
Ora	Data	Giorno della settimana

Codifica Giorno della settimana:

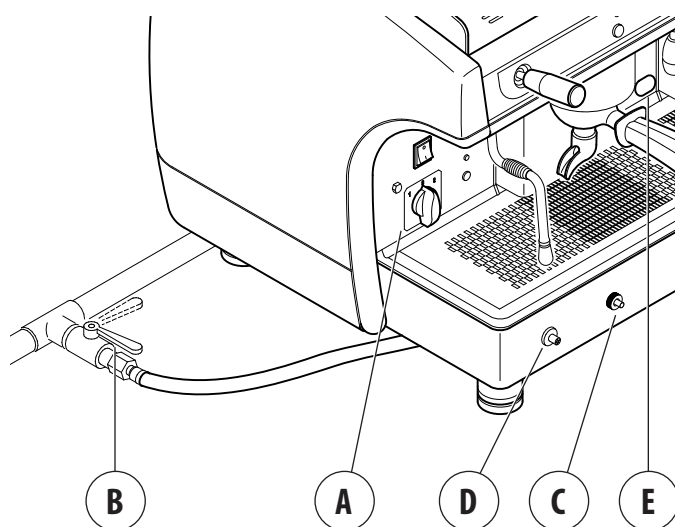
1	Lunedì	5	Venerdì
2	Martedì	6	Sabato
3	Mercoledì	7	Domenica
4	Giovedì		



**In caso di temperatura in caldaia inferiore a 90°C (fase di riscaldamento della macchina) sul display appare la scritta LOW. Per riattivare la macchina premere ancora contemporaneamente gli stessi tasti per 3 secondi.**

### 6.3.3 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 accesi 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;



### 6.3.4 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.**

### 6.3.5 Spegnimento della macchina

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

## 6.4 Rinnovo dell'acqua

Nel corso dell'installazione della macchina, il Tecnico Manutentore deve effettuare 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 Manutentore il ricambio del 100% dell'acqua contenuta nei circuiti idraulici della macchina come sopra indicato.**

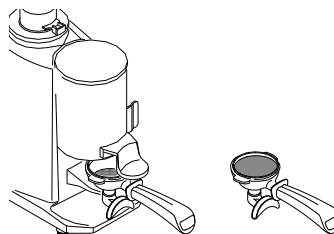
## 6.5 Predisposizione della macchina

### 6.5.1 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.



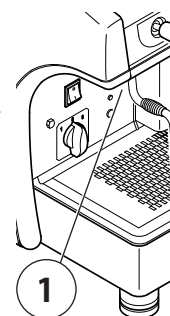
### 6.5.2 Preparazione del portafiltro

- 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.

### 6.5.3 Accensione luce del piano di lavoro (se presente)

Per attivare la luce del vano della macchina, premere l'interruttore situato sotto il frontone comandi (1).

Per spegnere la luce, selezionare nuovamente lo stesso interruttore.

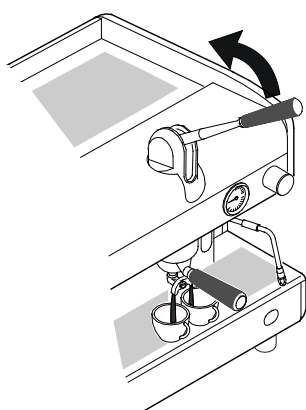
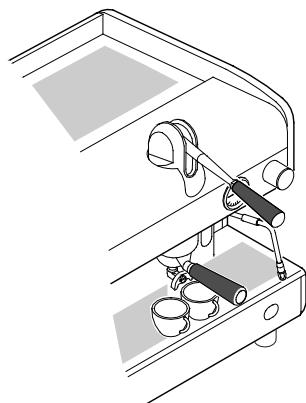
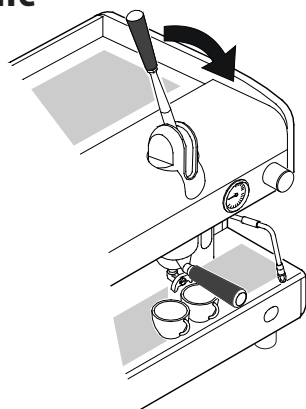




## 6.6 Erogazione del caffè

### 6.6.1 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.

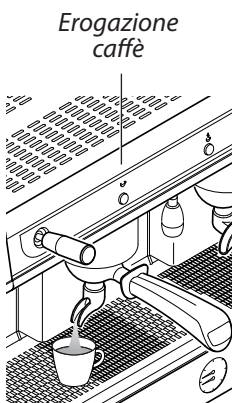


**Non effettuare mai le operazioni sopra descritte senza la presenza di caffè nel filtro o senza portafiltro agganciato al gruppo erogatore: il rapido ritorno della leva verso l'alto può causare danni all'apparecchiatura, a cose e persone.**

**Il tempo di erogazione dipende dalla macinatura e dalla quantità di caffè nel portafiltro.**

### 6.6.2 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.

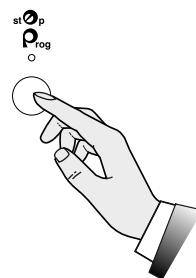
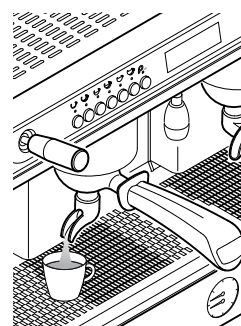
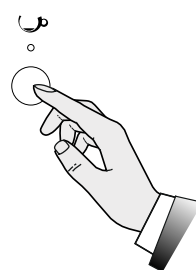
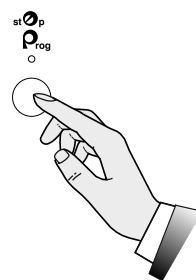
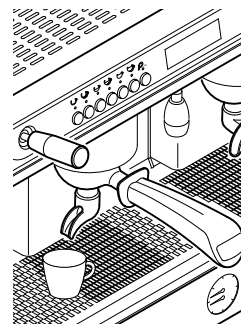


### 6.6.3 Versione SAE - DISPLAY

#### PROGRAMMAZIONE

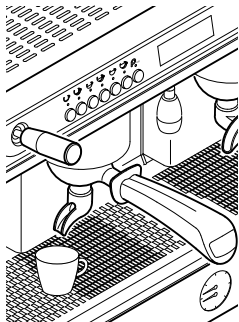
La macchina è già programmata dalla fabbrica. Qualora si desideri modificare le dosi del caffè, procedere come segue:


- Programmare prima sempre la pulsantiera destra. In questo modo si programmano automaticamente tutte le pulsantiere. Se è necessario, programmare successivamente le altre;
- posizionare 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 nuovamente il tasto  oppure il tasto  ;
- ripetere l'operazione per gli altri tasti dose;
- alla conclusione della programmazione premere il tasto  fino allo spegnimento di tutti i led della pulsantiera.





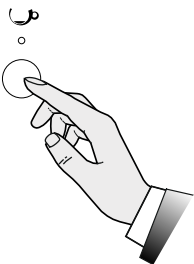
**La programmazione di ogni dose deve essere effettuata con caffè macinato e non con fondi i caffè precedentemente utilizzati.**

- Posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;

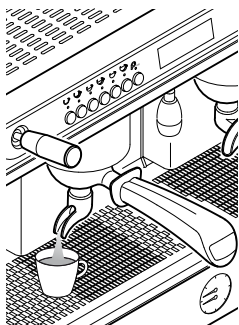


- premere il tasto dose desiderato, per esempio  e attendere l'effettuazione dell'erogazione di caffè (accensione del led);

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



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

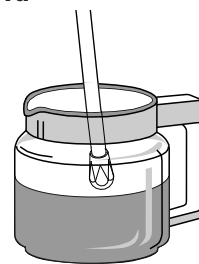


**Durante l'erogazione di caffè, non togliere il portafiltro dal gruppo erogatore.**

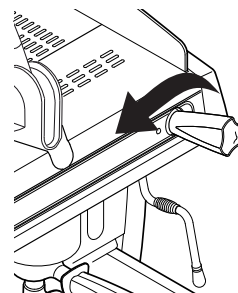
## 6.7 Erogazione vapore

### 6.7.1 Versione con manopola rotativa

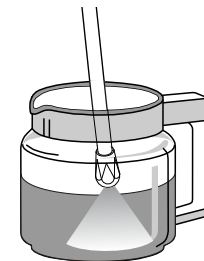
- Immergere la lancia vapore nel liquido da riscaldare;



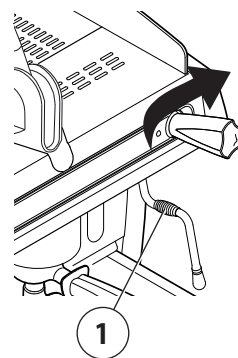
- ruotare in senso antiorario la manopola del rubinetto;



- 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 (1).**

**Evitare il contatto con le lance vapore, non esporre mani o altre parti del corpo in direzione dei terminali delle lance vapore.**

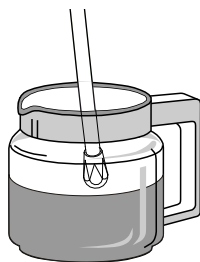
Per ottenere una schiumatura ottimale si consiglia di seguire queste semplici regole:

- 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.

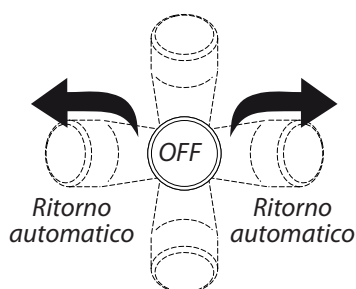


## 6.8 Versione con manopola a leva

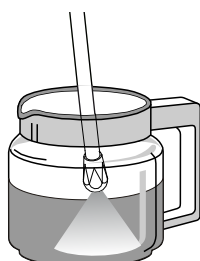
- Immergere la lancia vapore nel liquido da riscaldare;
- azionare in senso orizzontale la manopola del rubinetto;



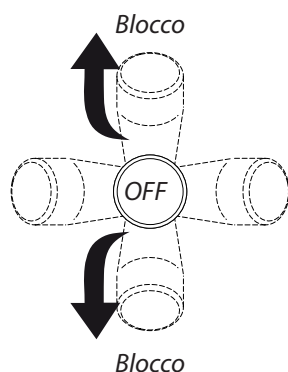
- la fuoriuscita di vapore sarà proporzionale all'apertura del rubinetto;
- per terminare l'erogazione, rilasciare la manopola;



- per ottenere una erogazione continua di vapore, muovere la manopola in senso verticale agganciandola in posizione di apertura costante;



- per terminare l'erogazione, riportare la manopola in posizione centrale.



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.

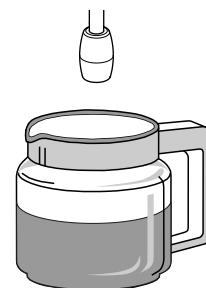
Lasciare immersa la lancia vapore nel latte solamente per il tempo necessario al riscaldamento.

Non aprire il rubinetto vapore con la lancia vapore immersa nel latte e macchina spenta.



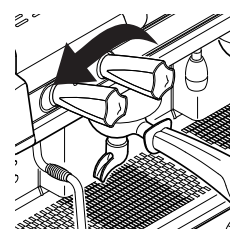
## 6.9 Erogazione acqua calda manuale (versione AL)

- Posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda;

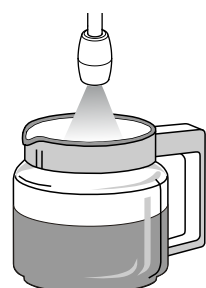


- ruotare in senso antiorario la manopola del rubinetto;

- la fuoriuscita dell'acqua calda sarà proporzionale all'apertura del rubinetto;




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




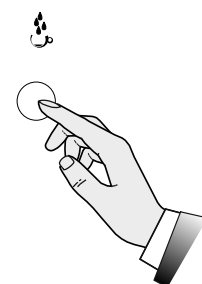
## 6.10 Erogazione acqua calda manuale (versione AEP)

- Posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda;

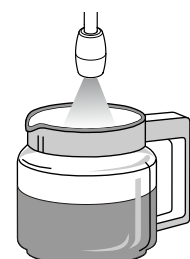


- premere il tasto  ;

- per bloccare l'erogazione, premere nuovamente il tasto .



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

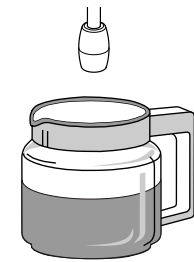



## 6.11 Erogazione acqua calda automatica (versione SAE)

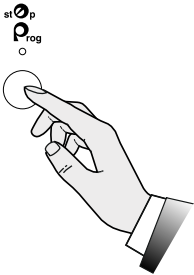
### PROGRAMMAZIONE


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

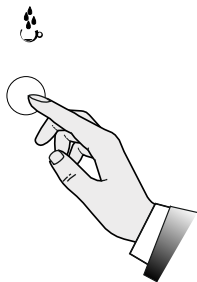
- Posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda;




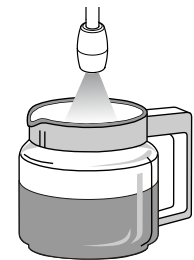
- premere il tasto  per almeno 5 secondi fino all'accensione di tutti i led dei tasti dose;




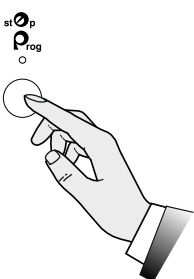
- premere il tasto erogazione acqua calda ;



- per confermare la dose premere nuovamente il tasto ;

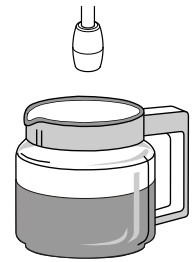



- alla conclusione della programmazione premere il tasto  fino allo spegnimento di tutti i led della pulsantiera.

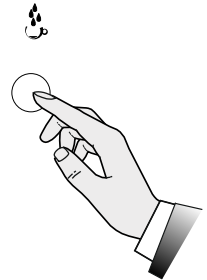




### EROGAZIONE ACQUA CALDA

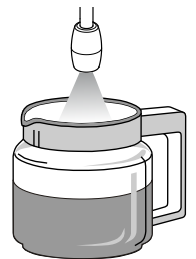
- Posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda;




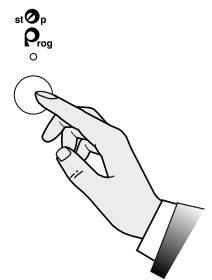
- premere il tasto acqua  e attendere l'effettuazione dell'erogazione di acqua calda;




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



- premere il tasto erogazione acqua calda ;



- per confermare la dose premere nuovamente il tasto ;

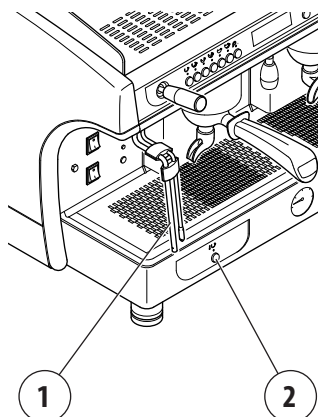


**Evitare il contatto con la lancia acqua calda, non esporre mani o altre parti del corpo in direzione dei terminali della lancia acqua calda.**

## 6.12 Erogazione con Autosteamer

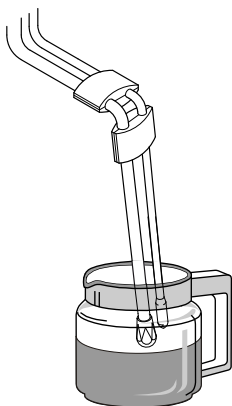
### 6.12.1 Erogazione

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



- premere il tasto (2);

- attendere fino al completamento dell'erogazione;

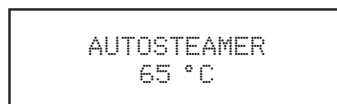
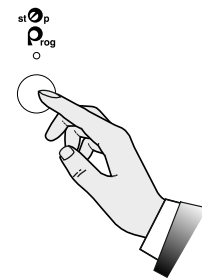


- per bloccare anticipatamente l'erogazione premere il medesimo tasto (2).

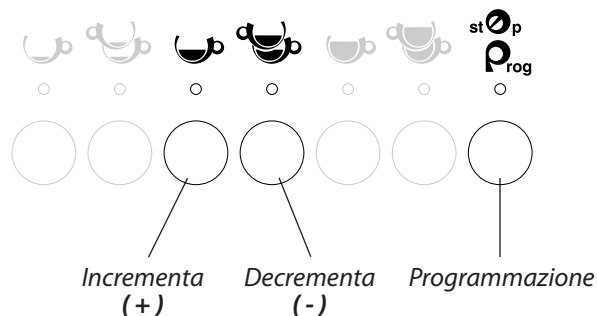
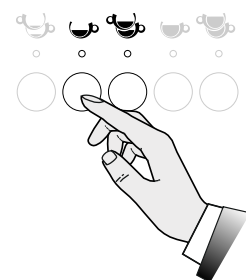
### 6.12.2 Regolazione della temperatura

Per regolare la temperatura d'intervento dell'autosteamer procedere come segue:

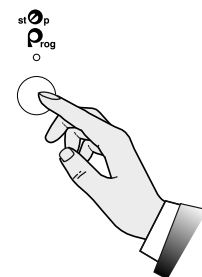
- Premere e mantenere premuto il tasto  $\text{st } \overset{\circ}{\text{p}}_{\text{rog}}$  della pulsantiera destra per almeno 5 secondi;
- premere ripetutamente il tasto  $\text{st } \overset{\circ}{\text{p}}_{\text{rog}}$  finché sul display appare il seguente messaggio:



- mediante i tasti (+) e (-) modificare la temperatura dell'autosteamer visualizzata a display;



- per confermare l'operazione, premere il tasto  $\text{st } \overset{\circ}{\text{p}}_{\text{rog}}$ ;
- per uscire dalla programmazione premere il tasto  $\text{st } \overset{\circ}{\text{p}}_{\text{rog}}$ .



**Evitare il contatto con le lance vapore, non esporre mani o altre parti del corpo in direzione dei terminali delle lance vapore.**



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

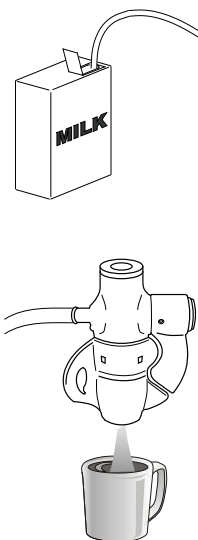
### 6.12.3 Consigli

- Schiumare solamente la quantità di latte che si intende utilizzare, una volta riscaldato, il latte dovrà essere versato interamente dal bricco e non riscaldato di nuovo;
- l'autosteamer garantisce una precisione tra temperatura impostata e quella reale del latte di  $\pm 3^{\circ}\text{C}$ , solo partendo da latte ad una temperatura di  $4^{\circ}\text{C}$ .

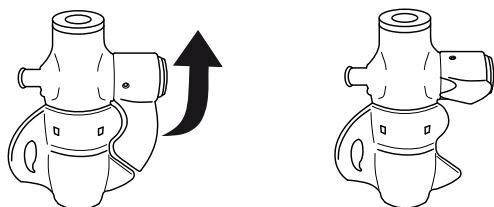
- poichè l'erogazione del vapore si arresta da sola al raggiungimento della temperatura del latte impostata, per evitare la fuoriuscita della schiuma di latte, occorre introdurre un volume di liquido non superiore ad 1/2 della capacità del bricco.
- utilizzare un contenitore dalla capacità appropriata alla quantità di latte che si vuole schiumare.

## 6.13 Erogazione cappuccino

- 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 "7.5 Operazioni di pulizia" a pagina 33.**

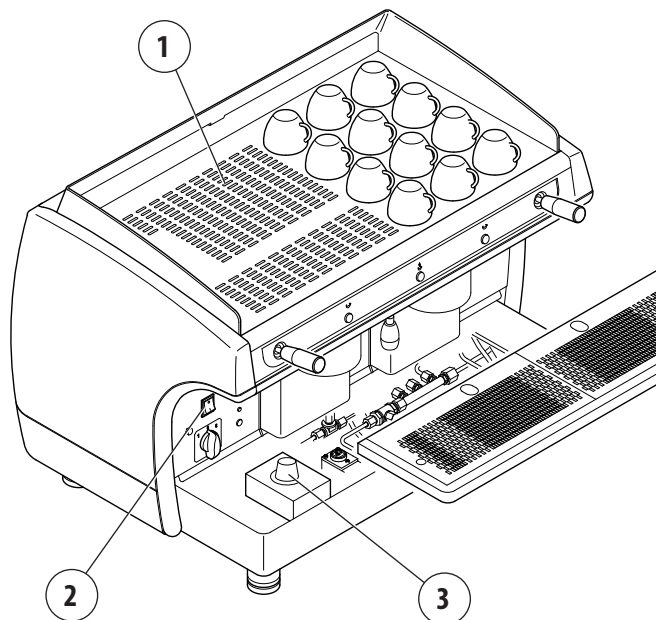


## 6.14 Scaldatasse

### 6.14.1 Versione AL - AEP

Per utilizzare lo scaldatasse procedere come segue:

- Riporre le tazzine su piano scaldatasse (1) della macchina per caffè;
- posizionare in ON l'interruttore dello scaldatasse (2).



Per regolare la temperatura dello scaldatasse procedere nel seguente modo:

- Togliere la griglia appoggia tazze e la vaschetta raccogli gocce;
- agire sul termostato (3), la temperatura sarà proporzionale al valore indicato sul termostato.

0	Disattivazione dello scaldatasse
30	Temperatura minima
60	Temperatura media
90	Temperatura massima

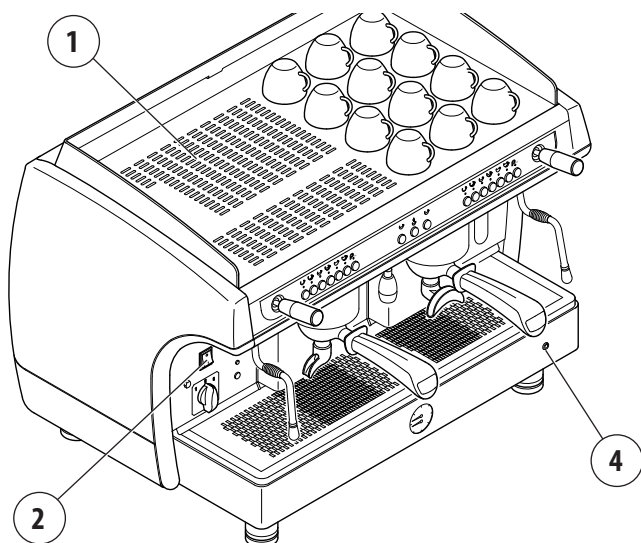


**Per ragioni di sicurezza si consiglia di non mettere panni o altri oggetti sul piano dello scaldatasse per evitare il surriscaldamento della macchina.**

### 6.14.2 Versione SAE

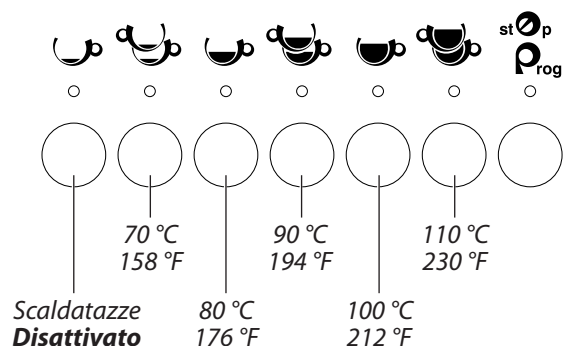
Per utilizzare lo scaldatasse procedere come segue:

- Riporre le tazzine su piano scaldatasse (1) della macchina per caffè;
- posizionare in ON l'interruttore dello scaldatasse (2).



Per regolare la temperatura dello scaldatasse procedere nel seguente modo:

- La chiave di programmazione (4) deve essere in posizione OFF e l'interruttore dello scaldatasse (2) in ON;
- all'accensione della macchina mantenere premuto il tasto  $st \ P_{rog}$  sulla pulsantiera di destra: il led lampeggiante indicherà l'attuale configurazione dello scaldatasse secondo quanto indicato nei disegni sotto riportati;
- mantenere premuto il tasto  $st \ P_{rog}$  finché sulla tastiera il led da lampeggiante passa a luce fissa;
- premere il tasto corrispondente alla configurazione desiderata;
- confermare l'operazione premendo il tasto  $st \ P_{rog}$ .

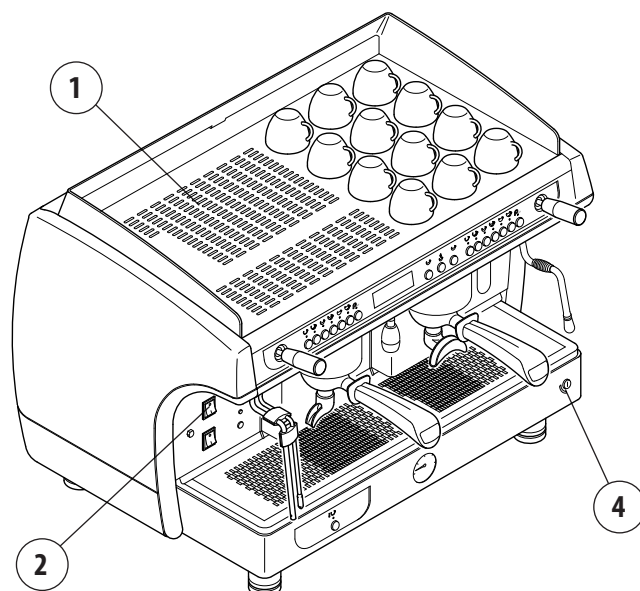


Per ragioni di sicurezza si consiglia di non mettere panni o altri oggetti sul piano dello scaldatasse per evitare il surriscaldamento della macchina.

### 6.14.3 Versione DISPLAY

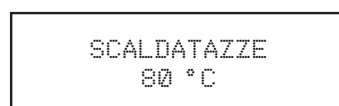
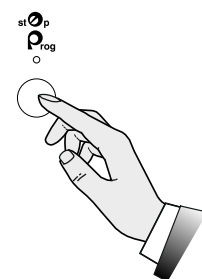
Per utilizzare lo scaldatasse procedere come segue:

- Riporre le tazzine su piano scaldatasse (1) della macchina per caffè;
- posizionare in ON l'interruttore dello scaldatasse (2).

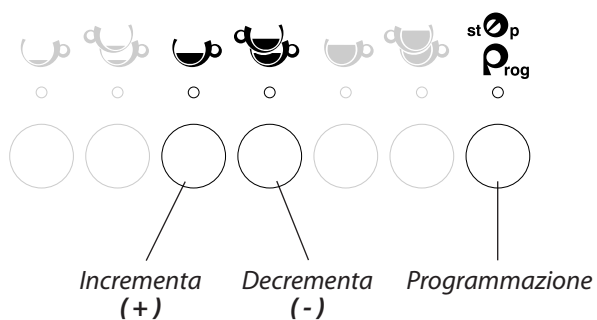




Per regolare la temperatura dello scaldatasse procedere nel seguente modo:

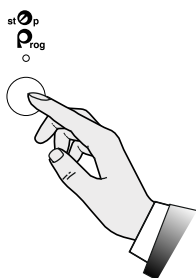
- Lasciare la chiave di programmazione (4) in posizione OFF;
- premere il tasto  $st \ P_{rog}$  per almeno 5 secondi fino all'accensione di tutti i led dei tasti dose;
- premere ripetutamente il tasto  $st \ P_{rog}$  finché sul display appare il seguente messaggio:



- mediante i tasti (+) e (-) della pulsantiera destra modificare la temperatura dell'autosteamer visualizzata a display;



- confermare l'operazione premendo il tasto  ;
- per uscire dalla programmazione premere il tasto .

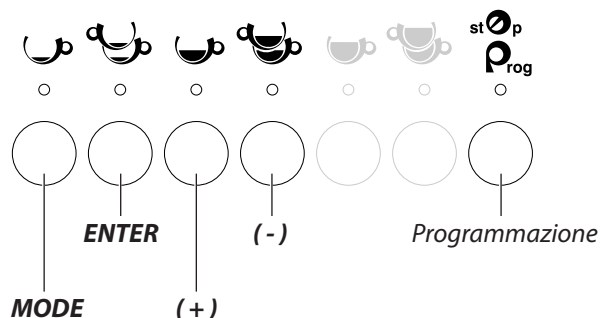
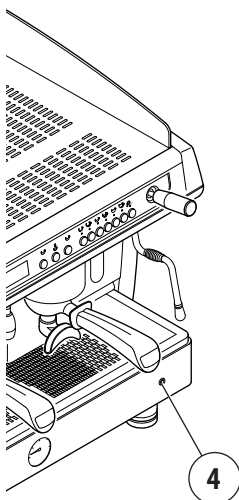


**Per spegnere lo scaldatasse, impostare una temperatura inferiore a 70°C (sul display appare ----) oppure posizionare in OFF l'interruttore dello scaldatasse**

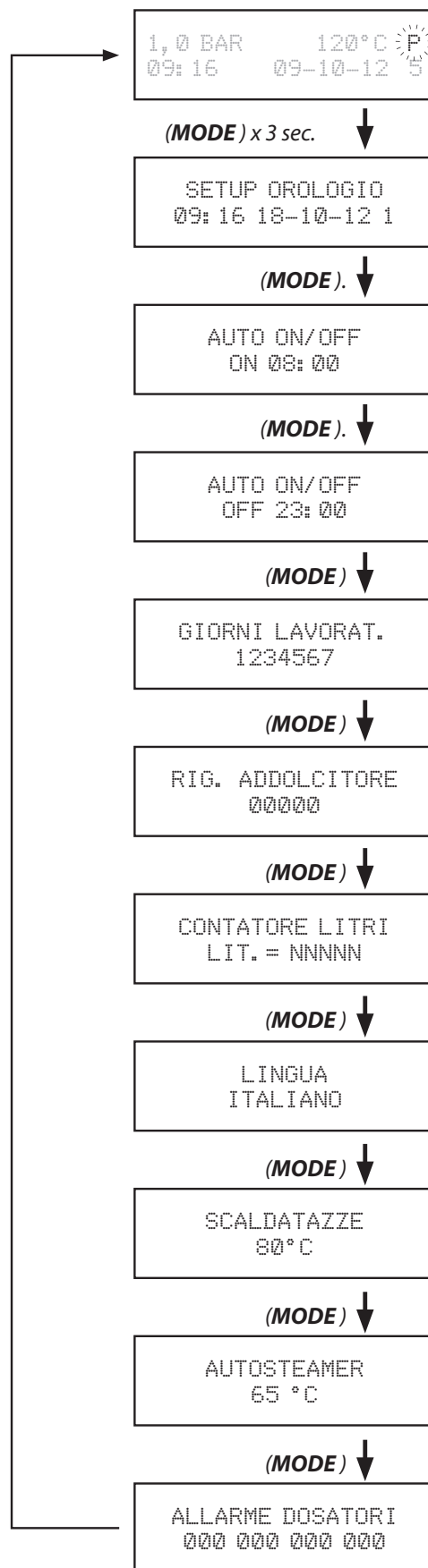
## 6.15 Programmazione parametri macchina (versione DISPLAY)

### 6.15.1 Accesso al menù

- Posizionare la chiave di programmazione (4) in ON, comparire una P lampeggiante sul display;
- per accedere al menù di programmazione premere e tenere premuto il tasto (MODE) per almeno 3 secondi;
- per scorrere le varie aree del menù di programmazione utilizzare il tasto (MODE);
- per passare da un parametro all'altro all'interno della stessa area, utilizzare il tasto (ENTER);
- per modificare il valore di ogni parametro, utilizzare i due tasti (+) incrementa e (-) decrementa.



Il sistema esce automaticamente dalla fase di programmazione dopo circa 20 secondi dall'ultima operazione eseguita. Per la programmazione, utilizzare sempre la pulsantiera di destra.





### 6.15.2 Programmazione Orologio

Modifica dell'ora, della data e del giorno della settimana:

- Entrare in programmazione fino a visualizzare sul display;
- modificare il parametro in fase di lampeggio mediante i tasti (+) e (-);
- per passare al parametro successivo premere il tasto **(ENTER)**;
- per passare alla programmazione successiva premere il tasto **(MODE)**.

```

SETUP OROLOGIO
09:16 18-10-12 1
    
```

### 6.15.3 Programmazione Accensione

Programmazione dell'accensione automatica della macchina:

- Entrare in programmazione fino a visualizzare sul display;
- impostare l'orario di accensione della macchina mediante i tasti (+) e (-);
- per passare da ore a minuti e viceversa premere il tasto **(ENTER)**;
- per passare alla programmazione successiva premere il tasto **(MODE)**;
- per disattivare la funzione "Accensione" impostare l'orario a 00:00.

```

AUTO ON/OFF
ON 08:00
    
```

### 6.15.4 Programmazione Spegnimento

Programmazione dello spegnimento automatico della macchina:

- Entrare in programmazione fino a visualizzare sul display;
- impostare l'orario di spegnimento della macchina mediante i tasti (+) e (-);
- per passare da ore a minuti e viceversa premere il tasto **(ENTER)**;
- per passare alla programmazione successiva premere il tasto **(MODE)**;
- per disattivare la funzione "Spegnimento" impostare l'orario a 00:00.

```

AUTO ON/OFF
OFF 23:00
    
```

### 6.15.5 Programmazione Giorno di riposo

Per programmare lo spegnimento della macchina per il/i giorno/i di riposo seguire le indicazioni qui di seguito riportate:

- Entrare in programmazione fino a visualizzare sul display;
- selezionare il/i giorno/i di riposo della macchina scorrendo con i tasti (+) e (-);
- mediante il tasto **(ENTER)** disattivare o riattivare il/i giorno/i di riposo desiderato/i.

```

GIORNI LAVORAT.
1234567
    
```

Esempio di riposo della macchina Martedì e Giovedì.

```

GIORNI LAVORAT.
1-3-567
    
```

Esempio di macchina senza nessun giorno di riposo.

```

GIORNI LAVORAT.
1234567
    
```

Tabella giorni della settimana

1	Lunedì	5	Venerdì
2	Martedì	6	Sabato
3	Mercoledì	7	Domenica
4	Giovedì		



Nei giorni della settimana in cui è stata attivata la funzione **Giorno di riposo** " - " la macchina rimane spenta.

### 6.15.6 Programmazione Rigenerazione addolcitore

Programmazione dell'avviso automatico della necessità di rigenerazione dell'addolcitore:

- Entrare in programmazione fino a visualizzare sul display;
- impostare la quantità di acqua (passi di 50 litri) mediante i tasti (+) e (-);
- per passare alla programmazione successiva premere il tasto **(MODE)**.

```

RIG. ADDOLCITORE
00000
    
```



Quando la macchina raggiunge il 90% del valore impostato, sul display appare la segnalazione per 5 secondi. Una volta raggiunto il 100% del valore impostato, sul display appare la segnalazione intermittente. Impostando un valore di 00000 litri, il controllo della rigenerazione viene escluso.



### 6.15.7 Visualizzazione e azzeramento contatore litri

Per visualizzare il contatore litri ed effettuare l'azzeramento:

- Entrare in programmazione fino a visualizzare sul display il conteggio dei litri;
 

CONTATORE LITRI  
LIT. = NNNNN
- per effettuare l'azzeramento premere il tasto (-);
 

AZZERA CONTEGGI ?  
PREMERE + 3 SEC.
- per confermare l'azzeramento premere e tenere premuto il tasto (+) per 3 secondi;
 

LITRI AZZERATI
- per passare alla programmazione successiva premere il tasto (MODE)

### 6.15.8 Programmazione Pressione Caldaia

Servizio non attivo

### 6.15.9 Programmazione Lingua

Programmazione della lingua visualizzata sul display:

- Entrare in programmazione fino a visualizzare sul display;
 

LINGUA  
ITALIANO
- impostare la lingua mediante i tasti (+) e (-);
- per passare alla programmazione successiva premere il tasto (MODE).



Per la lingua inglese è prevista la possibilità della scelta tra gradi Celsius (°C) e gradi Fahrenheit (°F).

### 6.15.10 Programmazione Scaldatazze

Programmazione della temperatura e dell'attivazione dello scaldatazze:

- Entrare in programmazione fino a visualizzare sul display;
 

SCALDATAZZE  
80 °C
- impostare la temperatura (70-100°C) mediante i tasti (+) e (-);
- per passare alla programmazione successiva premere il tasto (MODE).

### 6.15.11 Programmazione Temperatura Autosteamer

Programmazione della temperatura d'intervento dell'autosteamer:

- Entrare in programmazione fino a visualizzare sul display;
 

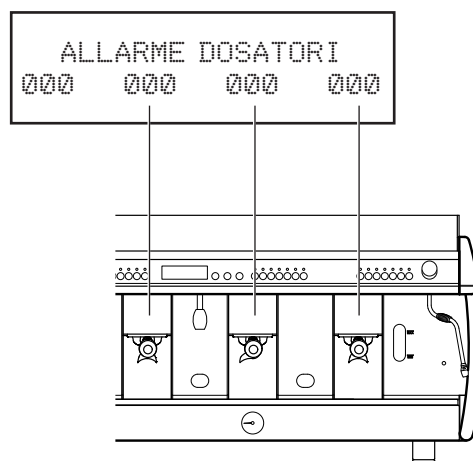
AUTOSTEAMER  
65 °C
- impostare la temperatura mediante i tasti (+) e (-);
- per passare alla programmazione successiva premere il tasto (MODE).



La temperatura reale della bevanda potrebbe differire di qualche grado rispetto a quella impostata in funzione alla quantità di bevanda riscaldata.

### 6.15.12 Allarme Dosatori

Controllo degli allarmi dei dosatori. Lo schema sottostante fornisce la corrispondenza con i gruppi di erogazione.



### 6.15.13 Azzeramento allarmi dosatori

- Posizionare la chiave di programmazione in posizione ON;
- con il tasto **(MODE)** scorrere il menù fino all'allarme dosatori;
- per avviare l'azzeramento premere il tasto (-);
- per confermare l'azzeramento premere e tenere premuto il tasto (+) per 3 secondi.

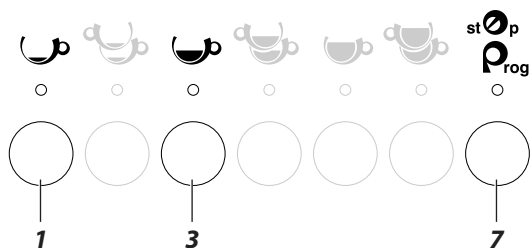
ALLARME DOSATORI  
000 002 005 003

AZZERA CONTEGGI ?  
PREMERE + 3 SEC.

ALLARME DOSATORI  
000 000 000 000

### 6.15.14 Caricamento dati di default

Per ripristinare la programmazione di fabbrica, all'accensione della macchina, mantenere premuti i tasti ( 1 ) ( 3 ) e ( 7 ) per 5 secondi.



## 6.16 Lettura e azzeramento dati

### 6.16.1 Conteggi

Per visualizzare il conteggio del lavoro effettuato dalla macchina procedere nel seguente modo:

- Posizionare la chiave di programmazione in posizione OFF;
- premere e tenere premuto il tasto <sup>st p</sup> <sub>rog</sub> della pulsantiera destra per almeno 5 secondi finché sul display viene visualizzato il numero totale di selezioni eseguite;
- premendo il tasto <sup>st p</sup> <sub>rog</sub> ripetutamente (accensione dei led dei vari tasti) è possibile visualizzare il numero di selezioni effettuate dal rispettivo tasto;
- per uscire dal conteggio selezioni premere ripetutamente <sup>st p</sup> <sub>rog</sub>, finché si ritorna in modalità selezione.

TOTALI CAFFE'  
00000000

CONTEGGI  
00000000



Dopo 10 secondi di inattività, il sistema esce automaticamente dal menù.

### 6.16.2 Azzeramento dei Conteggi

Per azzerare il conteggio dei singoli tasti dose, procedere come segue:

- Posizionare la chiave di programmazione in posizione OFF;
- premere e tenere premuto il tasto <sup>st p</sup> <sub>rog</sub> della pulsantiera destra per almeno 5 secondi;
- per avviare l'azzeramento premere il tasto (-);
- per confermare l'azzeramento premere e tenere premuto il tasto (+) per 3 secondi.

AZZERA CONTEGGI ?  
PREMERE + 3 SEC.

DATI AZZERATI



La procedura sopra indicata permette di effettuare l'azzeramento dei conteggi delle singole selezioni, ma non l'azzeramento totale della macchina (vita della macchina).

### 6.16.3 Azzeramento conteggio litri acqua per la rigenerazione dell'addolcitore

- Posizionare la chiave di programmazione in posizione ON;
- premere contemporaneamente i 4 tasti **(MODE)**, **(ENTER)**, (+) e (-) della pulsantiera destra, fino a far comparire sul display la segnalazione "00000";
- per escludere il controllo della rigenerazione impostare un valore di 00000 litri.

## 6.17 Consigli per ottenere un buon caffè

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

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

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

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

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

## 7. MANUTENZIONE E PULIZIA

### 7.1 Precauzioni di sicurezza



Leggere attentamente le avvertenze riportate al capitolo "1. PRECAUZIONI DI SICUREZZA" a pagina 3.

### 7.2 Manutenzione periodica

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

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

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

In caso di riattivazione della macchina dopo questo periodo, è necessario far effettuare dal Tecnico Manutentore il ricambio di tutta l'acqua contenuta nei circuiti idraulici come indicato al par. "7.2 Manutenzione periodica" a pagina 31.

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

Componente	Tipo intervento	Settimanale	Mensile	Trimestrale
MANOMETRO	Tenere controllato il valore della pressione in caldaia che deve essere compresa tra 0,08 e 0,14 MPa (0,8 e 1,4 bar).	X		
MANOMETRO	Verificare la pressione dell'acqua durante l'erogazione caffè: controllare la pressione indicata dal manometro che deve essere compresa tra 0,8 - 0,9 MPa (8 e 9 bar).		X	
FILTRI e PORTAFILTRI	Verificare lo stato di usura dei filtri, controllare l'eventuale danneggiamento del bordo dei filtri e verificare la presenza di eventuali residui di fondi di caffè nella tazzina ed eventualmente sostituire filtri e/o portafiltri.		X	
MACINADOSATORE	Verificare la dose di caffè macinato (compresa tra 6 e 7 gr. per battuta) e eseguire il controllo del grado di macinatura. Le macine debbono avere i taglienti sempre ben affilati, il loro deterioramento è indicato dalla presenza di troppa polvere nel macinato. Si consiglia di richiedere l'intervento del Tecnico Manutentore per far sostituire le macine piane ogni 400/500kg di caffè oppure ogni 800/900kg 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 del Tecnico Manutentore 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 Manutentore.

## 7.4 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.
TROPPI ACQUA IN CALDAIA	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico Manutentore.
DALLE LANCE VAPORE NON ESCE VAPORE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lo spruzzatore della lancia è ostruito.</li> <li>La macchina è spenta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pulire lo spruzzatore della lancia vapore.</li> <li>Accendere la macchina.</li> </ul>
DALLE LANCE VAPORE ESCE ACQUA O VAPORE MISTO AD ACQUA	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico Manutentore.
EROGAZIONE ASSENTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il rubinetto della rete idraulica è chiuso.</li> <li>La macinatura del caffè è troppo fine.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aprire il rubinetto della rete idraulica.</li> <li>Regolare la macinatura del caffè.</li> </ul>
PERDITE DI ACQUA DALLA MACCHINA	<ul style="list-style-type: none"> <li>La vaschetta non scarica.</li> <li>Il tubo di scarico è rotto o staccato o con impedimenti nel deflusso dell'acqua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare lo scarico fognario.</li> <li>Verificare e ripristinare il collegamento del tubo di scarico alla vaschetta.</li> </ul>
CAFFÈ TROPPO CALDO O TROPPO FREDDO	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico Manutentore.
EROGAZIONE DEL CAFFÈ TROPPO VELOCE	Il caffè è macinato troppo grosso.	Regolare la macinatura del caffè.
EROGAZIONE DEL CAFFÈ TROPPO LENTA	Il caffè è macinato troppo finemente.	Regolare la macinatura del caffè.
FONDI DI CAFFÈ BAGNATI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gruppo erogazione sporco.</li> <li>Il gruppo erogazione è troppo freddo.</li> <li>Il caffè è macinato troppo fine.</li> <li>Il caffè utilizzato è troppo vecchio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eeguire il lavaggio del gruppo con il filtro cieco.</li> <li>Attendere il completo riscaldamento gruppo.</li> <li>Regolare la macinatura del caffè.</li> <li>Sostituire il caffè con quello fresco.</li> </ul>
IL MANOMETRO INDICA UNA PRESSIONE NON CONFORME	Guasto nell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico Manutentore.
PRESENZA DI FONDI IN TAZZINA	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il portafiltro è sporco.</li> <li>I fori del filtro sono usurati.</li> <li>La macinatura del caffè non è conforme.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pulire il portafiltro.</li> <li>Sostituire il filtro.</li> <li>Regolare la macinatura in modo adeguato.</li> </ul>
LA TAZZINA È SPORCATA DAGLI SCHIZZI DI CAFFÈ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il caffè è macinato troppo grosso.</li> <li>Il bordo del filtro è danneggiato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regolare la macinatura del caffè.</li> <li>Sostituire il filtro.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>I LED DI TUTTE LE PULSANTIERE LAMPEGGIANO (versione SAE)</li> <li>ACCENSIONE DEL LED TIME-OUT (versione AEP)</li> </ul>	<p>Dopo pochi minuti il caricamento automatico dell'acqua si blocca.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Intervento del dispositivo Time-out.</li> <li>Manca l'acqua in rete.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Spegnere la macchina e riaccenderla.</li> <li>Aprire il rubinetto della rete idraulica.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>L'EROGAZIONE DEL CAFFÈ NON È CONFORME</li> <li>LA DOSE CAFFÈ NON VIENE RISPETTATA</li> <li>IL LED DEL PULSANTE DOSE LAMPEGGIA</li> </ul>	Il caffè è macinato troppo finemente.	Regolare la macinatura del caffè.
EROGAZIONE CAFFÈ SOLO MEDIANTE IL TASTO MANUALE	Guasto nell'impianto elettronico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico Manutentore.
BLOCCO DEL SISTEMA ELETTRONICO	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico Manutentore.
LA POMPA PERDE ACQUA	Guasto della pompa.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico Manutentore.

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 del Tecnico Manutentore.
LA POMPA FUNZIONA AL DI SOTTO DELLA PORTATA NOMINALE	Guasto della pompa.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico Manutentore.
LA POMPA È RUMOROSA	Guasto della pompa.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico Manutentore.



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

## 7.5 Operazioni di pulizia

### 7.5.1 Istruzioni generali

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



**Non utilizzare detergenti alcalini, solventi, alcol o sostanze aggressive. I prodotti/detergenti utilizzati devono essere idonei per lo scopo e tali da non intaccare i materiali dei circuiti idraulici. Non utilizzare detersivi abrasivi che potrebbero graffiare la superficie della carrozzeria.**

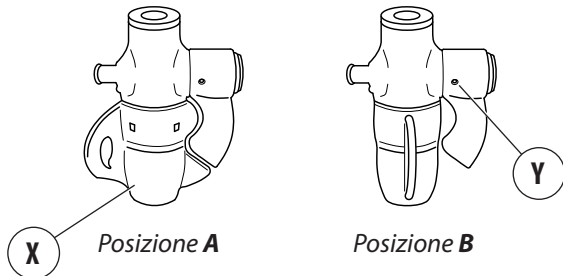
**Utilizzare sempre panni perfettamente puliti e igienizzati. Per il lavaggio dei filtri, dei portafiltri e di tutti i componenti della macchina utilizzare detergenti forniti dal Costruttore o prodotti specifici per la pulizia delle macchine per caffè professionali.**

Pulizia	Giornal.	Settiman.
<b>Cappuccinatore:</b> Effettuare la pulizia almeno una volta al giorno o più volte in caso di un uso continuativo del cappuccinatore seguendo le indicazioni del par. 7.5.2 a pagina 34.	X	
<b>Carrozzeria e Griglie:</b> Effettuare la pulizia dei pannelli della carrozzeria utilizzando un panno inumidito in acqua tiepida. Togliere la bacinella e la griglia appoggiate tazze e lavarle con acqua calda.	X	
<b>Filtri e Portafiltri:</b> Effettuare il lavaggio giornalmente e settimanalmente come indicato al par. 7.5.3 a pagina 34. Giornalmente effettuare la pulizia come indicato al par. 7.5.7.	X	X
<b>Lancia vapore:</b> Tenere costantemente pulita la lancia mediante un panno inumidito con acqua tiepida. Controllare e pulire i terminali della lancia ripristinando i fori di uscita del vapore con un piccolo ago. Settimanalmente effettuare il lavaggio come indicato al par. 7.5.8 a pagina 35.	X	X
<b>Gruppo erogazione:</b> Effettuare il lavaggio del gruppo erogazione seguendo le indicazioni del par. 7.5.4 o 7.5.5. Settimanalmente effettuare la pulizia interna come indicato al par. 7.5.6 a pagina 35. Giornalmente effettuare la pulizia come indicato al par. 7.5.7.	X	X
<b>Macinadosatore e Tramoggia:</b> Tramite un panno con acqua tiepida, effettuare la pulizia interna ed esterna della tramoggia e del dosatore. Al termine asciugare tutto accuratamente.		X

### 7.5.2 Lavaggio del cappuccinatore

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

- eseguire un primo lavaggio immergendo il tubo 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.**

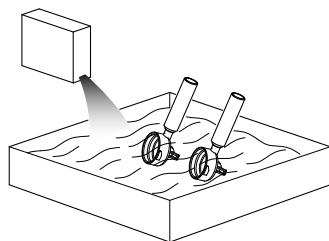
### 7.5.3 Pulizia filtri e portafiltri

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.

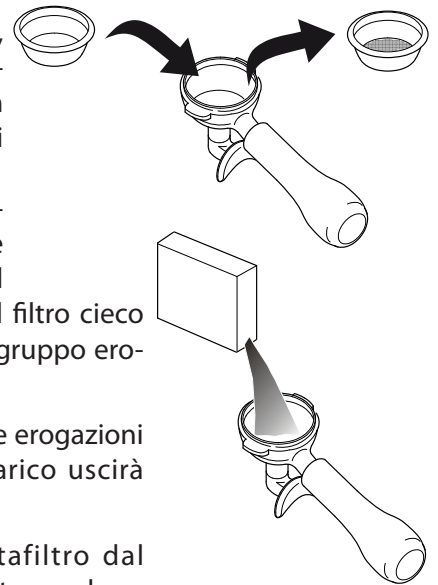


**Attenzione: immergere solo la coppa del portafiltro, evitare di immergere in acqua l'impugnatura. Il detergente deve essere diluito in acqua fredda nelle dosi indicate sulla confezione (vedi produttore).**

### 7.5.4 Lavaggio gruppo erogazione versione AEP

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

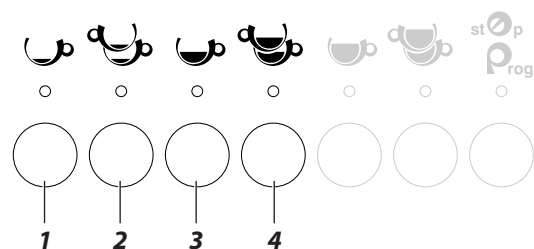
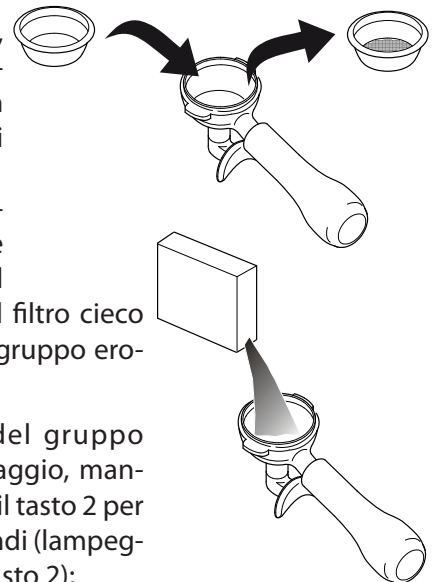
- Dal portafiltro, rimuovere il filtro e collocare un filtro cieco (vedi ricambi);
- versare l'apposito detergente (vedi ricambi) nel portafiltro con il filtro cieco e agganciare al gruppo erogazione;
- effettuare alcune erogazioni finché dallo scarico uscirà acqua pulita;
- togliere il portafiltro dal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



### 7.5.5 Lavaggio gruppo erogazione versione SAE-DISPLAY

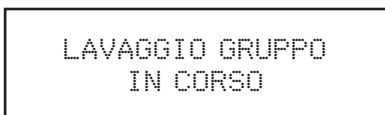
Quotidianamente effettuare il lavaggio dei gruppi erogazione come qui di seguito indicato:

- 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;
- sulla tastiera del gruppo oggetto del lavaggio, mantenere premuto il tasto 2 per almeno 10 secondi (lampeggio del led del tasto 2);

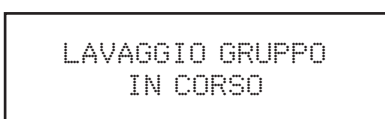




- per attivare il lavaggio premere nuovamente il tasto 2 (lampeggio dei tasti 1 e 2 - nelle versioni con display appare il messaggio :



- attendere l'effettuazione completa dei 5 cicli di lavaggio automatico (durata circa 1 minuto);
- al termine del primo ciclo di lavaggio indicato dal lampeggio del led del tasto 2, togliere il portafiltro cieco dal gruppo;
- avviare il ciclo di risciacquo premendo il tasto il tasto 2 (lampeggio dei tasti 3 e 4 - nelle versioni con display appare il messaggio :



- attendere l'effettuazione completa del ciclo di risciacquo automatico (durata circa 1 minuto);
- al termine del ciclo di risciacquo, la macchina è pronta per il normale utilizzo.



**E' possibile il lavaggio di più gruppi contemporaneamente, ogni tastiera comanda il gruppo di riferimento.**

**In caso di interruzione dell'energia elettrica durante la fase di lavaggio o di risciacquo, alla nuova accensione, la macchina proporrà di effettuare nuovamente il lavaggio del gruppo. Sarà necessario effettuare nuovamente l'operazione per eliminare l'eventuale presenza di detergente nel gruppo.**

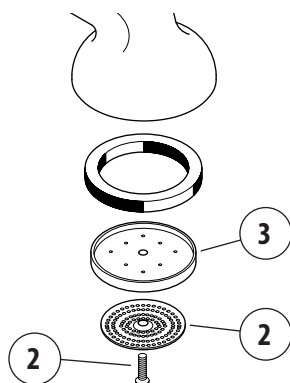


**Non effettuare il lavaggio del gruppo nel caso di versione AL.**

### 7.5.6 Pulizia doccetta e porta doccetta

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

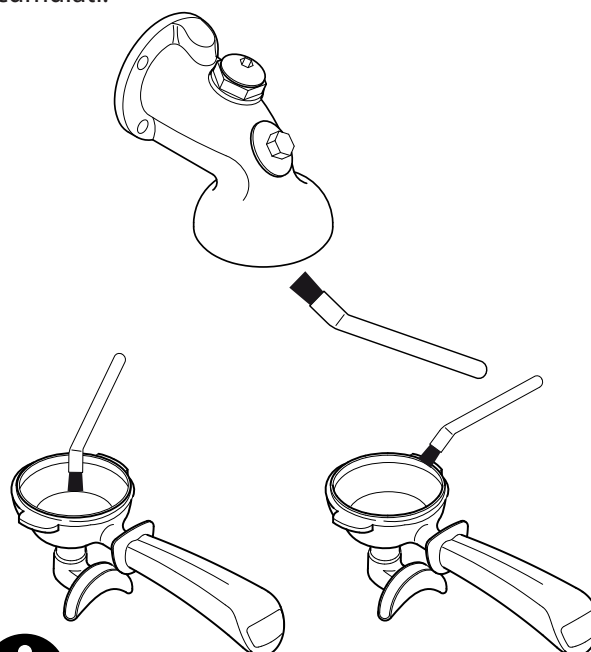
- Tramite un cacciavite allentare la vite (1);
- rimuovere la doccetta (2) e il porta doccetta (3);
- lavare i due componenti con acqua calda;
- ricollocare doccetta e porta doccetta nella posizione originale bloccando tutto con la vite.



### 7.5.7 Pulizia doccette gruppo e portafiltro

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

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

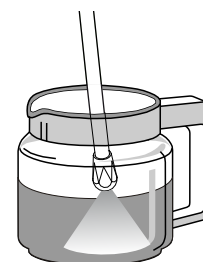


**Utilizzare l'apposito spazzolino fornito in dotazione (vedi catalogo ricambi).**

### 7.5.8 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. SEGNALAZIONI DISPLAY

<p>1, 0 BAR      120°C RIEMPIM. CALDAIA</p>	<p><b>Causa</b> Riempimento di acqua in caldaia al primo utilizzo della macchina o per il ripristino del livello.</p> <p><b>Descrizione/Azione</b> Attendere la fine del riempimento della caldaia.</p>
<p>1, 0 BAR      120°C TIMEOUT RIEMPIM.</p>	<p><b>Causa</b> Tempo di riempimento di acqua in caldaia superiore a quello previsto.</p> <p><b>Descrizione/Azione</b> Controllare l'apertura del rubinetto della rete idraulica. Spegner e riaccendere la macchina. Nel caso di persistenza della segnalazione dopo alcuni tentativi, spegnere la macchina e contattare il Costruttore.</p>
<p>ALLARME DOSATORE</p>	<p><b>Causa</b> Guasto del controllo volumetrico elettronico.</p> <p><b>Descrizione/Azione</b> Bloccare l'erogazione premendo il tasto dose. Spegner la macchina e contattare il Costruttore.</p>
<p>RIG. ADDOLCITORE</p>	<p><b>Causa</b> Richiesta rigenerazione dello addolcitore.</p> <p><b>Descrizione/Azione</b> Effettuare la rigenerazione dell'addolcitore. Per eliminare la segnalazione, premere contemporaneamente i 4 tasti display per 5 secondi : ENTER, MODE, (+), (-).</p>



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

## 9. PARTI DI RICAMBIO

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



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

## 10. MESSA FUORI SERVIZIO

E' necessario mettere fuori servizio la macchina richiedendo l'intervento del Tecnico Manutentore 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 Manutentore.



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

## 11. SMANTELLAMENTO

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

## 12. SMALTIMENTO

### 12.1 Informazioni per lo smaltimento

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



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

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



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



**Per lo smaltimento della macchina si consiglia di fare riferimento alla ditta venditrice.**

## 12.2 Informazioni ambientali

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

Smaltire la batteria in conformità alle regolamentazioni vigenti nel paese.

## 13. 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.

# 14. INDICE ALFABETICO DEGLI ARGOMENTI

<b>A</b>			
	Accensione macchina	16	
	Acqua calda automatica	22	
	Acqua calda manuale	21	
	AEP versione	13	
	AL versione	13	
	Autosteamer	23	
<b>B</b>			
	Batteria interna	37	
<b>C</b>			
	Caffè - erogazione	19	
	Cappuccinatore	24	
	CE - marchio	15	
	Consigli	24	
	Conteggi	30	
<b>D</b>			
	Dati tecnici	15	
	Destinazione d'uso	11	
	Doccetta	35	
<b>E</b>			
	Emissioni	16	
	Emissioni elettromagnetiche	16	
	Emissioni sonore	16	
<b>F</b>			
	Filtro cieco	34	
	Funzionamento macchina	16	
<b>G</b>			
	Garanzia	10	
	Gas - riscaldamento	17	
	Giorno di riposo	28	
	Glossario	37	
	Glossario e pittogrammi	10	
	Gruppo AL	19	
<b>I</b>			
	Identificazione della macchina	11	
	Immagazzinam. macchina	15	
	Informazioni ambientali	37	
	Installazione	15	
<b>L</b>			
	Lavaggio cappuccinatore	34	
	Lavaggio doccetta e porta doccetta	35	
	Lavaggio filtri e portafiltri	34	
	Lavaggio gruppo erogazione	34	
	Lavaggio lancia vapore	35	
	Lettura e azzeramento dati	30	
	Lingua	29	
<b>M</b>			
	Macinatura caffè	18	
	Malfunzionamenti e rimedi	32	
	Manuale Istruzioni	10	
	Manutenzione e pulizia	31	
	Manutenzione periodica	31	
	Marca/Modello macchina	15	
	Messa fuori servizio macchina	36	
	Messa in servizio	16	
<b>O</b>			
	Orologio	28	
<b>P</b>			
	Parti di ricambio	36	
	Pittogrammi	10	
	Porta doccetta	35	
	Potenza assorbita	15	
	Programmazione parametri	27	
	Pulizia cappuccinatore	34	
	Pulizia macchina	33	
	Pulsantiera AEP-SAE	14	
	Pulsantiera DISPLAY	14	
<b>R</b>			
	Ricambi	36	
	Rimedi	32	
<b>S</b>			
	SAE versione	13	
	Scaldatazze	24	
	Segnalazioni Display	36	
	Smaltimento macchina	36	
	Smantellamento macchina	36	
	Spegnimento della macchina	17	
<b>T</b>			
	Targhetta CE	15	
<b>V</b>			
	Vapore	20	
	Vibrazioni	16	
	Voltaggio	15	

# ESPRESSO COFFEE MACHINE

Use and maintenance manual. Instructions for the user.

## I. SAFETY PRECAUTIONS

### I.I LEVEL OF TRAINING AND INFORMATION REQUIRED OF 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.

### I.II OPERATION

Even though the machine is provided with all the safety devices required to eliminate possible risks for the User, there are still certain residual risks. These so-called residual risks are related to machine parts that may pose a danger to the User, if used improperly, or in case of incorrect assessment or de-activation, 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:

### **WARNING FOR U.S.A:**

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



## ELECTRICAL HAZARD

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

- do not touch the appliance with wet 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 Maintenance 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.



**The appliance can only be used by people (including children under the age of 8) with reduced physical, sensory or mental abilities, or lack of experience or the necessary knowledge, if they are being supervised, or have received instructions regarding using the appliance safely and understanding the dangers inherent to it.**

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

**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 case of anomalies of the gas system (if fitted) request the intervention of the Maintenance Technician.**

**The gas system (if fitted) must be deactivated during the machine long periods of inactivity (at night or for extended shut-downs).**

**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 Maintenance Technician.**



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

## I.III MAINTENANCE AND CLEANING

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 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.



## I.IV DPI CHARACTERISTIC

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.).



**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 Maintenance 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 Maintenance 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.**

## Summary

1. INTRODUCTION.....	45	9. SPARE PARTS .....	72
1.1 Guidelines for reading the Manual .....	45	10. DECOMMISSIONING.....	72
1.2 Storing the Manual .....	45	11. DISMANTLING .....	72
1.3 Method for updating the Instruction Manual.....	46	12. DISPOSAL .....	72
1.4 Recipients .....	46	12.1 Information for disposal.....	72
1.5 Glossary and Pictograms .....	46	12.2 Environmental information.....	73
1.6 Warranty .....	46	13. GLOSSARY .....	73
2. IDENTIFICATION OF THE MACHINE.....	47	14. ALPHABETICAL INDEX OF TOPICS .....	74
2.1 Make and model designation.....	47		
2.2 General description .....	47		
2.3 Client Assistance .....	47		
2.4 Intended use .....	47		
2.5 Illustration of the machine.....	49		
2.6 Push-button panels.....	50		
2.7 Warning lightss .....	50		
2.8 CE data and marking .....	51		
3. STORAGE .....	51		
4. INSTALLATION .....	51		
5. COMMISSIONING .....	52		
6. OPERATION.....	52		
6.1 Safety precautions .....	52		
6.2 Emissions .....	52		
6.3 Turning the machine on and off .....	52		
6.4 Renewing the water.....	54		
6.5 Preparing the machine.....	54		
6.6 Dispensing of the coffee.....	55		
6.7 Steam dispensing.....	56		
6.8 version with lever knob.....	57		
6.9 Manual dispensing of hot water (AL versions).....	57		
6.10 Manual dispensing of hot water (AEP versions).....	57		
6.11 Automatic dispensing of hot water (SAE versions) .....	58		
6.12 Dispensing with Autosteamer .....	59		
6.13 Cappuccino dispensing .....	60		
6.14 Cup warmer .....	60		
6.15 Programming of machine parameters (DISPLAY version)....	63		
6.16 Reading and zeroing data .....	66		
6.17 Suggestions on how to obtain a good cup of coffee .....	66		
7. MAINTENANCE AND CLEANING .....	67		
7.1 Safety precautions .....	67		
7.2 Periodic maintenance.....	67		
7.3 Maintenance after a brief period of machine inactivity .....	67		
7.4 Malfunctions and solutions.....	68		
7.5 Cleaning operations .....	69		
8. DISPLAY SIGNALLING.....	72		

# 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. This manual is also available on the manufacturer's website.**

### 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.

### 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

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





##### Maintenance Technician

A qualified person that is specially trained and authorised to carry out the machine connection, installation, assembly and maintenance operations in compliance with the applicable regulations.



All other glossary entries are shown in Chap. "13. GLOSSARY" on page 73.

#### 1.5.2 PICTOGRAMS

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

### 1.6 Warranty

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

## 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 Client Assistance



### 2.4 Intended use

The espresso coffee machine has been designed to professionally prepare hot drinks such as tea, cappuccinos and weak, strong and espresso coffees, etc.

The appliance is not intended for domestic use, it is intended for professional purposes only.

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

The machine must be installed in a place where its access is restricted to qualified personnel only who have received suitable training (coffee shops, restaurants, etc.).



PERMITTED USES

All uses compatible with the technical 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. 2.4 , 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 Maintenance Technician after specially preparing the machine.

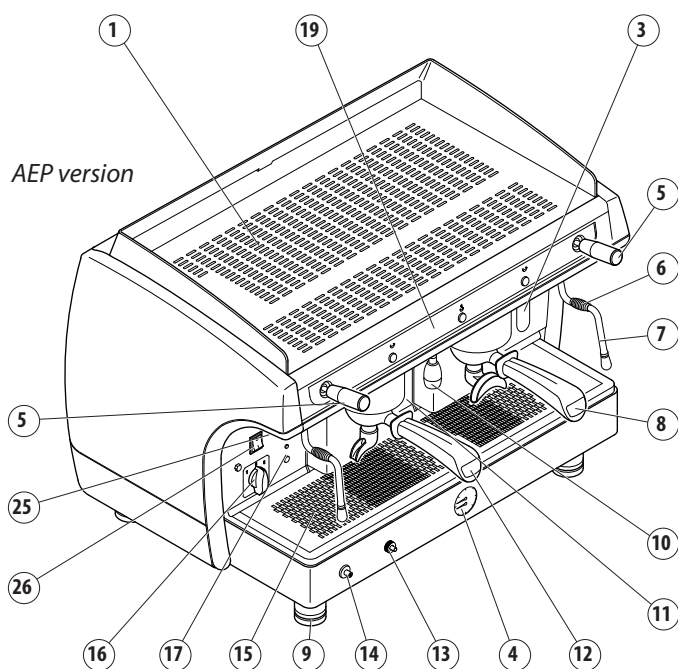
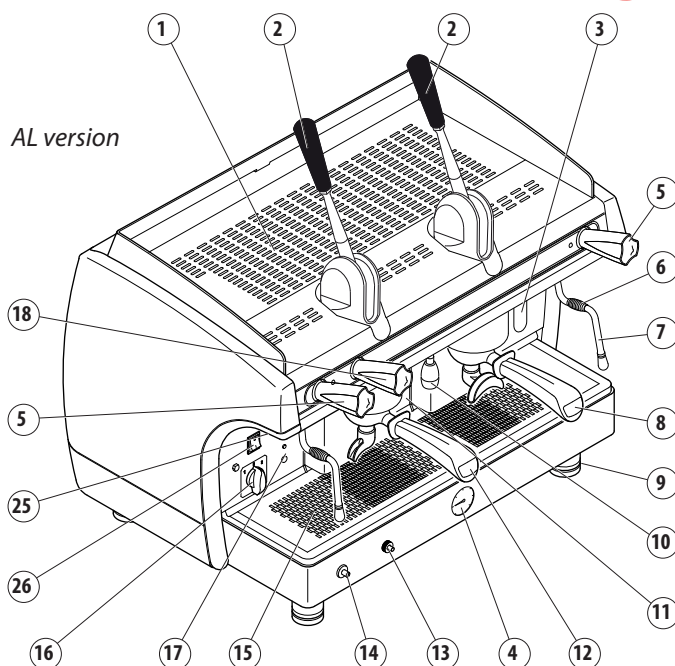
Tampering or unauthorized substitution of one or more parts of the machine, the use of accessories that modify the use and the employment of materials other than those recommended in this Manual, may become a cause of accidents.



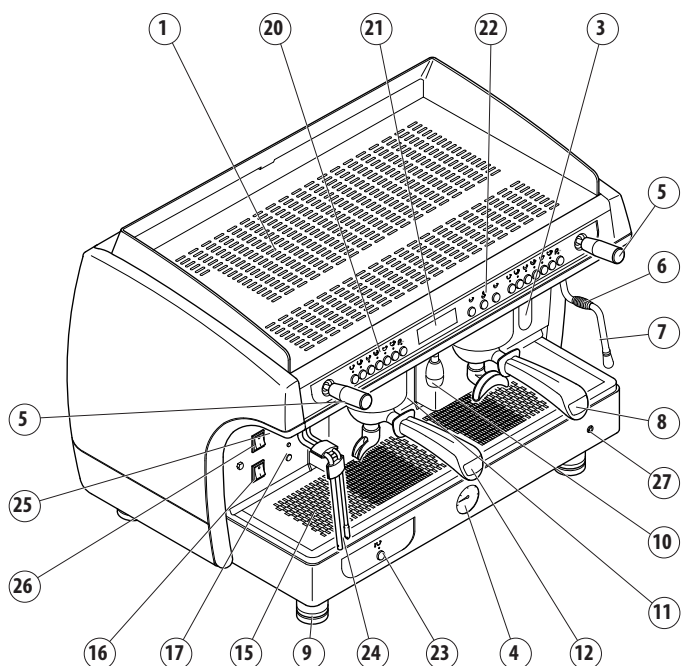
## 2.5 Illustration of the machine

1. Cup heater surface.
2. Lever units.
3. Boiler water optical level.
4. Pressure gauge
5. Steam knob.
6. Anti-scalding 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 button (\*).
15. Cup-rest grid
16. ON switch
17. Machine/cup warmer warning lights.
18. Hot water knob
19. Push-button panel (AEP).
20. Push-button panel (SAE).
21. Display
22. Manual and water dispensing push-buttons (DISPLAY).
23. Auto-steamer push-button panel (\*).
24. Auto-steamer spout (\*).
25. Worktop light switch (\*).
26. Cup heater switch.
27. Programming key.

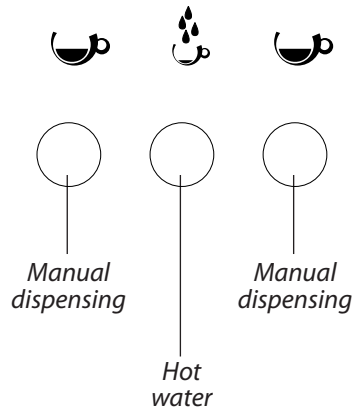
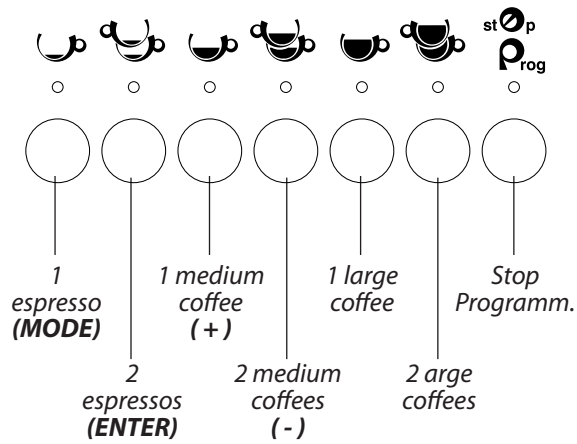
(\*) Optional device.






*SAE DISPLAY version*



## 2.6 Push-button panels



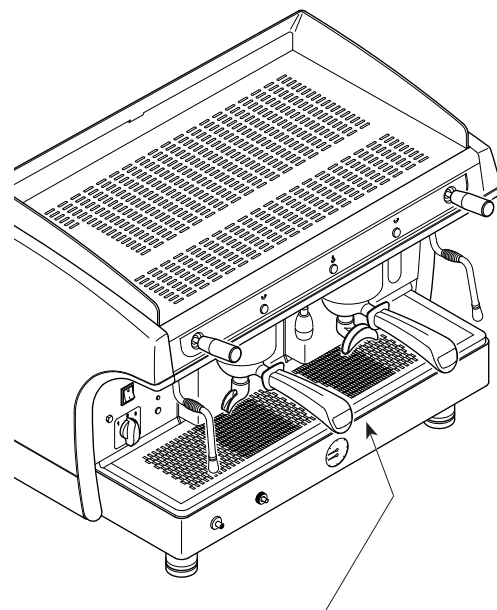
## 2.7 Warning lights

-  Boiler replenishment timeout (for AEP)
-  Cup heater
-  Turning the machine on

## 2.8 Data and marking

The machine technical data are listed in the following table:

TECHNICAL DATA TABLE	1GR	2GR	3GR	4GR
Voltage (V)	120 230-400 240	120 230-400 240	230-400 240	230-400 240
Frequency (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60
Max power (kW)	2.4/3.1/3.3	3.1/3.9/4.2	5.6/6.0	6.6/7.1
Boiler (l)	6/8	10.5/14	17/21	23
Safety valve calibration (bar)	0,19 MPa (1,9 bar)			
Boiler operating pressure	0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)			
Feed water pressure	0,15 - 0,6 MPa max (1,5 - 6 bar max)			
Coffee dispensing pressure	0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)			
Operation mode temperature	5 - 35°C 95° U.R.MAX			
Sound pressure level	< 70 dB			

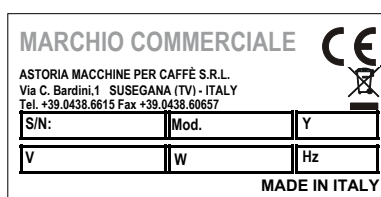


The CE nameplate is fixed on the base of the frame under the drain pan.

ENGLISH

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 - date 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 Maintenance Technician.



**During the installation the Maintenance Technician 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 Maintenance Technician.

## 6. OPERATION

### 6.1 Safety precautions



Carefully read the instructions provided in chapter "I. SAFETY PRECAUTIONS" on page 39.

### 6.2 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.

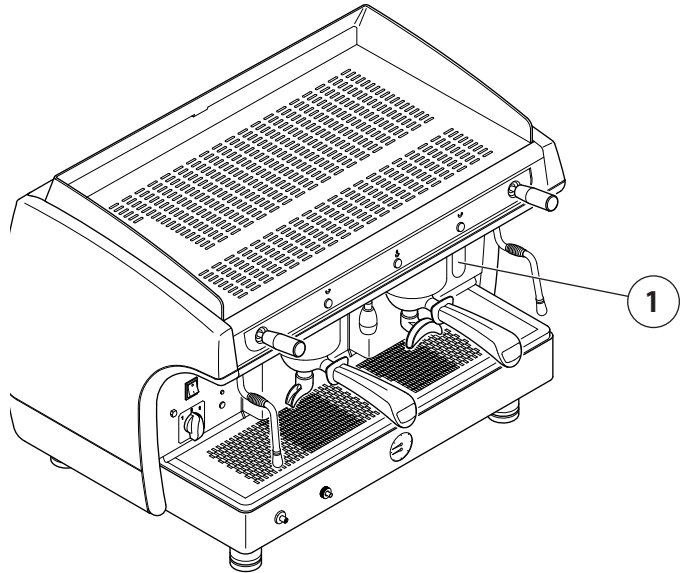
#### ELECTROMAGNETIC ENVIRONMENT

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.

### 6.3 Turning the machine on and off

#### 6.3.1 Electrical heating (versions without Display)

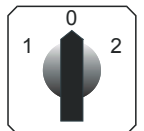
Before switching the machine on make sure that the water level in the boiler is over the minimum indicated by the optical level (1).



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.

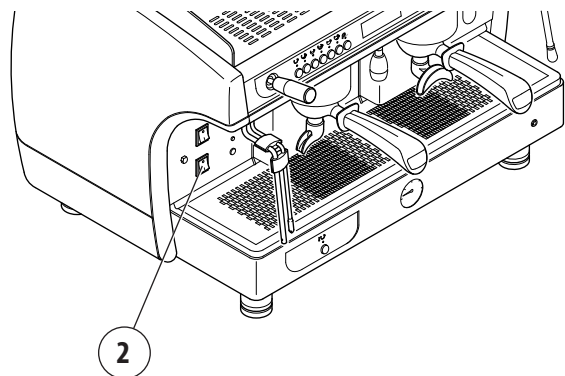
Proceed as follows:

- Open the water mains tap;
- rotate the selector to position "1" (electrical powering of the pump for the automatic filling of the boiler and of machine services) and wait for the automatic charging of water in the boiler;
- rotate the selector to position "2" (total electrical powering including the boiler resistor) and wait for the machine to heat up completely.



### 6.3.2 Electrical heating (versions with Display)

- Press the 's main switch (2);



- Wait for the eventual automatic filling of water in the boiler;
- Wait for a further few seconds for the auto-test to be run;

WAIT  
FUNCTIONAL TEST

OUTCOME OF TEST  
- OK -

- the machine is ready for use when the following message is displayed:

1.0 BAR      120°C  
09:16      09-10-12 5

Boiler pressure	Boiler temperature	Programming indicator
1.0 BAR	120°C	F
09:16	09-10-12	5
Time	Date	Day of week

Coding Day of the week:

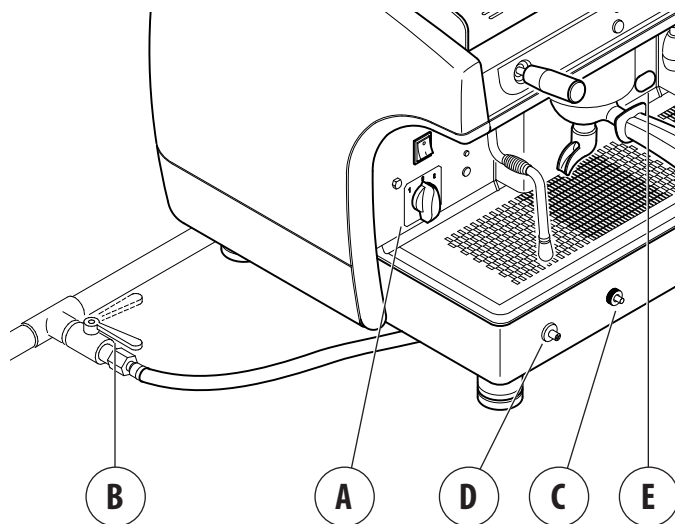
1	Monday	5	Friday
2	Tuesday	6	Saturday
3	Wednesday	7	Sunday
4	Thursday		



**In case of boiler temperature less than 90°C (machine heating stage) the message LOW is displayed. To put the machine back in service press again the keys simultaneously for 3 seconds.**

### 6.3.3 Gas heating (where the gas system is fitted)

- Rotate selector (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 gauge to reach the working value of 1-1.2 bar;



### 6.3.4 Electrical heating + gas (where the gas system is fitted)

- Proceed as indicated in the next paragraph;
- after having checked that the flame is ignited, rotate selector (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 heating stage (approx. 20 minutes), the vacuum regulator valve will release steam for several seconds until the valve itself shuts off. Never start up the gas system with an empty boiler.**

### 6.3.5 Switching the machine off

Switch the machine off through the switch or the main selector.

## 6.4 Renewing the water

During the installation of the machine, the Maintenance 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;
- following this, the equipment must be charged again and taken to its nominal operating conditions;
- After having reached the "ready for operation" status, the following dispensing actions must be carried out:
  - for each coffee unit, carry out a continuous delivery, in order to release at least 0.5 litres from 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;
  - discharge the whole volume of hot water from the boiler (3 litres for 1GR, 6 litres for 2GR, 8 litres for 3GR, 11 litres for 4GR) continuously dispensing from the specific spout. In case of multiple dispensing points, subdivide this volume according to the number of 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 Maintenance Technician must renew 100% of the water contained in the hydraulic circuit, as indicated above.**

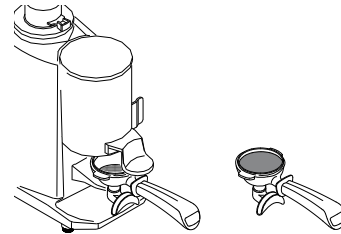
## 6.5 Preparing the machine

### 6.5.1 Coffee grinding and dosing

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 to have the quantity contained in the dosing device and to use it if possible by the end of the day;
- If possible, never purchase already ground coffee, as it deteriorates quickly. If necessary, buy it in small vacuum-sealed packages.



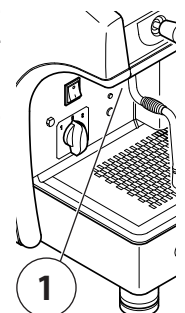
### 6.5.2 Preparing the filter holder

- 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.

### 6.5.3 Switching on of the work top light (if fitted)

To switch on the light of the machine enclosure, press the switch located under the controls front panel.

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

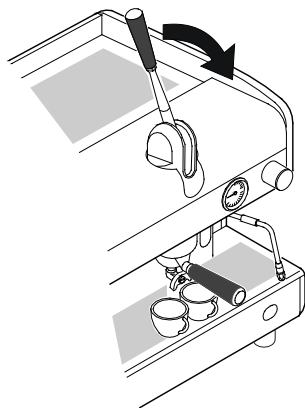




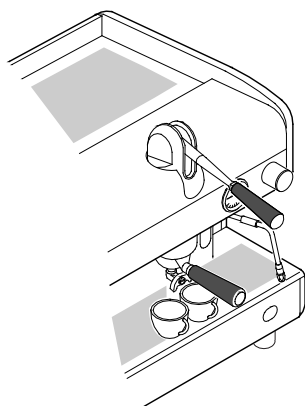
## 6.6 Dispensing of the coffee

### 6.6.1 AL version

- Put the coffee cup under the dispensing spout

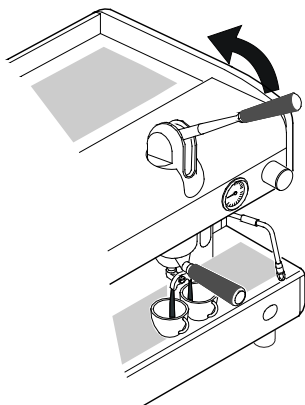


- pull the lever all the way down;



- wait for the short coffee pre-infusion time (3÷5 seconds);

- lift the lever until some resistance is felt, then release it;



- wait until coffee delivery is complete.

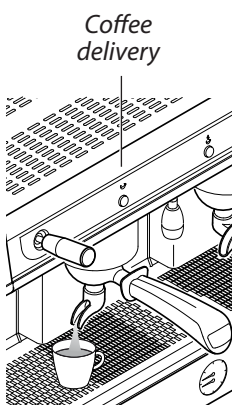


Never perform the above actions without coffee in the filter or without the filter holder attached to the delivery group. The rapid upward movement of the lever may cause damage to the appliance, individuals or property. Delivery time deepens on grinding and the amount of coffee in the filter holder.

### 6.6.2 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.

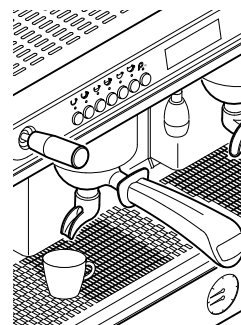


### 6.6.3 SAE - DISPLAY version

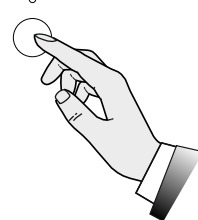
#### PROGRAMMING


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

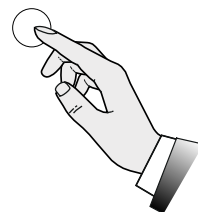
- Always programme the right-hand push-button panel first. In this way all push-button panels get programmed automatically. If necessary programme all the others subsequently;






- Position the cup under the dispensing spout;

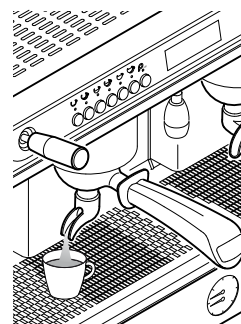


- Press button  for at least 5 seconds until all leds of the dose buttons are lit;




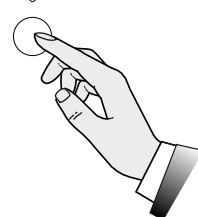
- Press the wanted dose button, for example  ;

- to confirm the dose, press button  again, or button  ;



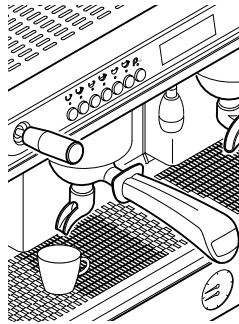
- repeat this operation for the other dose buttons;

- on concluding the programming, press button  until all leds of the push-button panel are switched off.

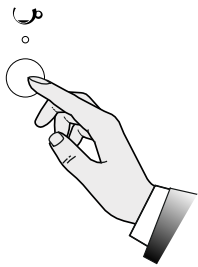


The programming of every dose must be carried out with ground coffee and not with previously used coffee dregs.

- Put the coffee cup under the dispensing spout

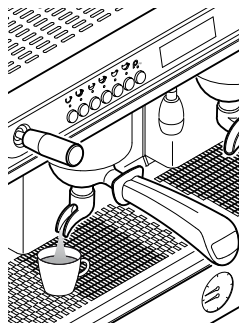


- press the desired dose key, for example and wait for the coffee to be dispensed (LED comes on);



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

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

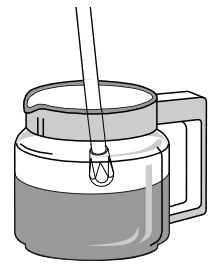


**Do not remove the filter-holder from the delivery group during coffee dispensing.**

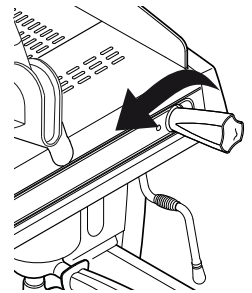
## 6.7 Steam dispensing

### 6.7.1 Version with rotating knob

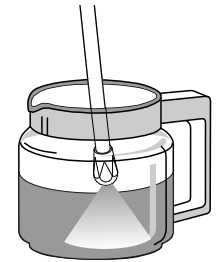
- Immerse the steam nozzle in the liquid to be heated;



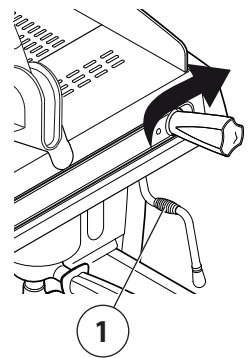
- rotate the tap knob clockwise;



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



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



**Use the steam spout carefully by means of the specific anti-scald rubber (1).**

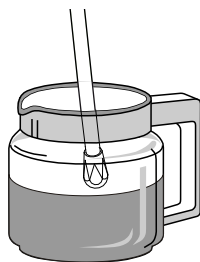
**Avoid contact with the steam nozzles, do not direct your hands or other body parts towards the steam nozzle ends.**

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.

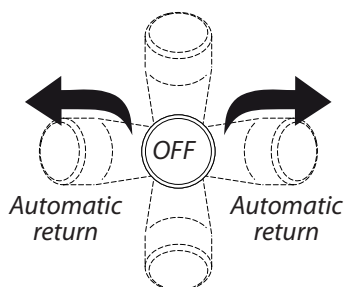
## 6.8 version with lever knob

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



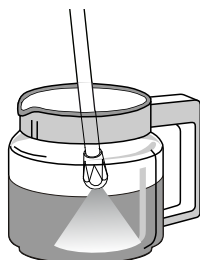
- operate the knob of the tap horizontally;

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

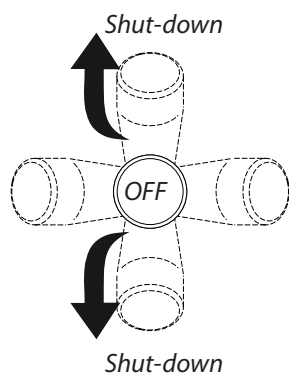


- to stop dispensing, release the knob;

- for continuous steam dispensing, move the knob vertically hooking it in fixed open position;



- to stop dispensing, bring the knob back to the centre position.



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

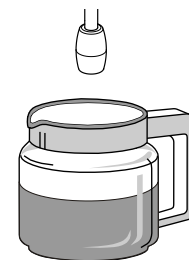
The use of the steam dispensing point (steam nozzle), must always be preceded by condensation draining for at least 2 seconds.

Leave the steam nozzle immersed in the milk only for the heating time required. Do not open the steam tap with the steam spout immersed in milk while the machine is off.



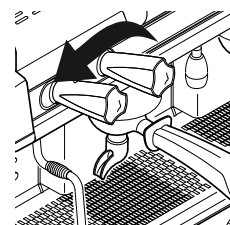
## 6.9 Manual dispensing of hot water (AL versions)

- Place the jug under the hot water spout;

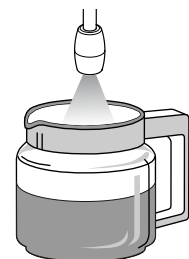


- rotate the tap knob clockwise;

- the dispensing of hot water will be proportional to the opening of the tap;



- to complete the dispensing, rotate the tap knob clockwise.

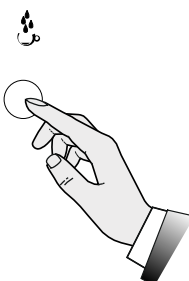


## 6.10 Manual dispensing of hot water (AEP versions)

- Place the jug under the hot water spout;



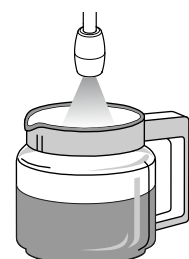
- press the hot water dispensing button;



- to stop delivery in advance, press the hot water button again.



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

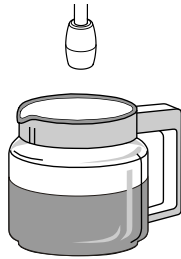



## 6.11 Automatic dispensing of hot water (SAE versions)

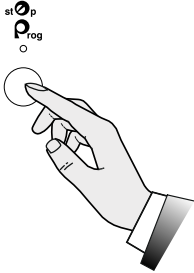
### PROGRAMMING


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

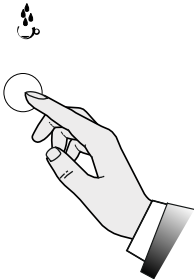
- Place the jug under the hot water nozzle;




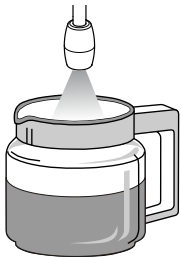
- press button  for at least 5 seconds until all leds of the dose buttons are lit;




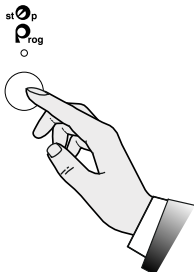
- press the hot water button ;



- to confirm the dose, press again button ;

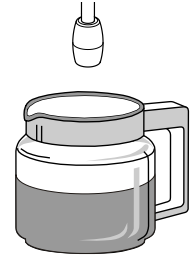



- on concluding the programming, press button  until all leds of the push-button panel are switched off.

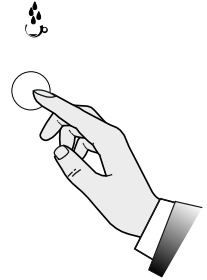




### DISPENSING OF HOT WATER

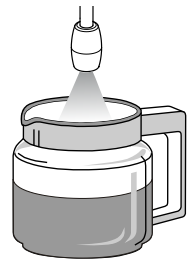
- Place the jug under the hot water nozzle;



- press water button  and wait for the dispensing of hot water;



- to block the dispensing in advance, press the hot water dispensing button  or press button .



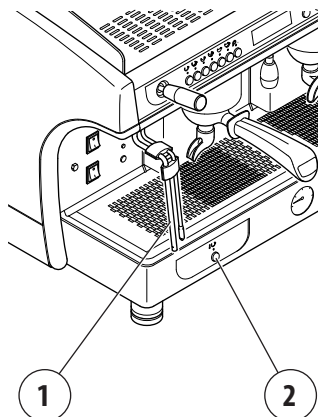
**Avoid contact with the hot water nozzle, do not direct your hands or other body parts towards the hot water nozzle ends.**



## 6.12 Dispensing with Autosteamer

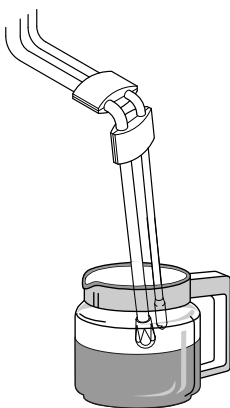
### 6.12.1 Dispensing

- Immerse the terminals of the autosteamer spout (1) in the milk;



- press button (2);

- wait until the delivery is finished;



- to block the dispensing in advance press the same button (2).





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

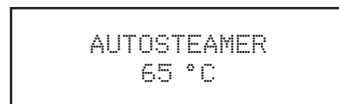
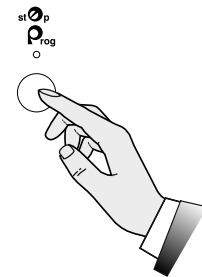


Keep the tips clean at all times using a cloth dampened in lukewarm water. The milk can be kept in the refrigerator for a maximum of 3-4 days.

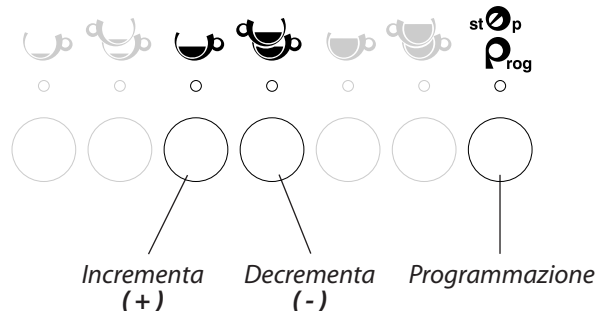
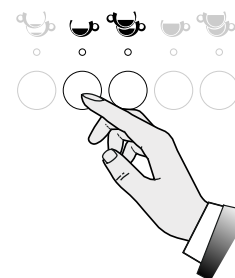
### 6.12.2 Adjusting the temperature



To adjust the temperature of the autosteamer intervention, proceed as follows:

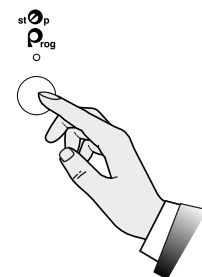
- Press and keep pressed button  of the right-hand push-button panel for at least 5 seconds;
- press button  repeatedly until the following message will be displayed:



- by means of buttons (+) and (-) modify the autosteamer's temperature displayed;



- to confirm the operation, press button  ;
- To exit the programming mode, press the key .



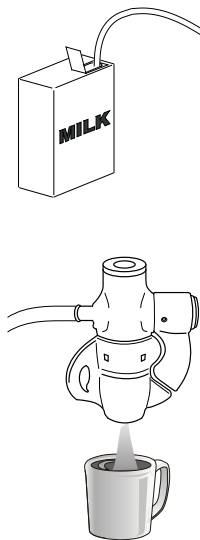
### 6.12.3 Tips

- Only heat the amount of milk that you intend to use; once heated, it will have to be completely poured out of the jug and cannot be reheated;
- the autosteamer guarantees a correspondence of  $\pm 3^{\circ}\text{C}$  between the set temperature and the real temperature of the milk, only by starting from a milk temperature of  $4^{\circ}\text{C}$

- since the dispensing of steam stops on its own when the set temperature of milk is reached, to prevent the milk foam from spilling out, it is necessary to introduce a volume of liquid not greater than 1/2 the capacity of the jug.
- use a suitably-sized container for the amount of milk that requires frothing.

### 6.13 Cappuccino dispensing

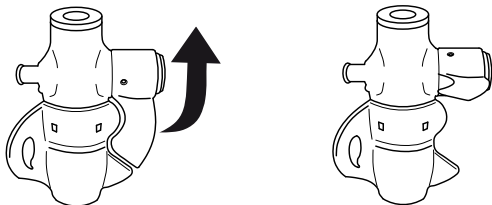
- Put the suction tube inside the milk;
- place the jug under the spout of the cappuccino maker;
- open the steam tap, when the desired amount is reached close the steam tap;
- pour the milk into the cups with the coffee.



**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 constantly keep the cappuccino maker clean according to the instructions in paragraph "7.5 Cleaning operations" on page 69.**

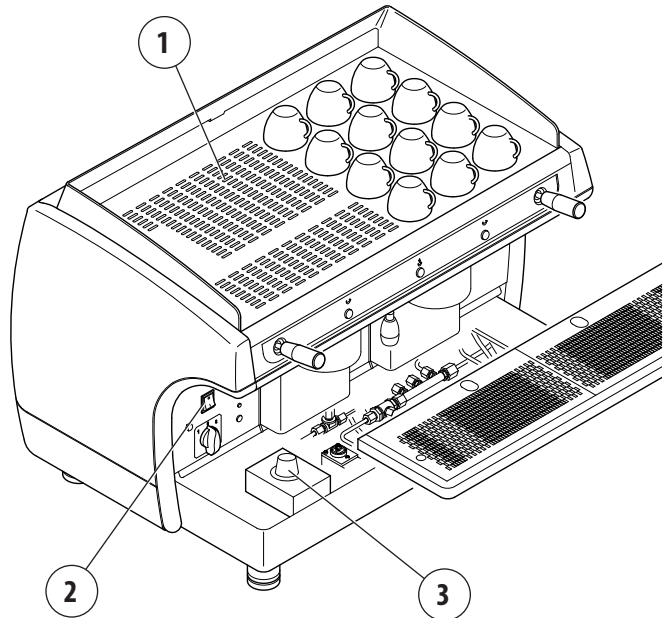


### 6.14 Cup warmer

#### 6.14.1 AL - AEP version

To use the cup warmer, proceed as follows:

- Place the cups on the coffee machine cup warmer (1);
- move the cup warmer switch (2) to the ON position.



To adjust the cup warmer's temperature, proceed as follows:

- Remove the cup support rack and the drip tray;
- Operate on thermostat (3); the temperature will be proportional to the value shown on the thermostat.

0	Deactivation of cup warmer
30	Minimum temperature
60	Medium temperature
90	Maximum temperature



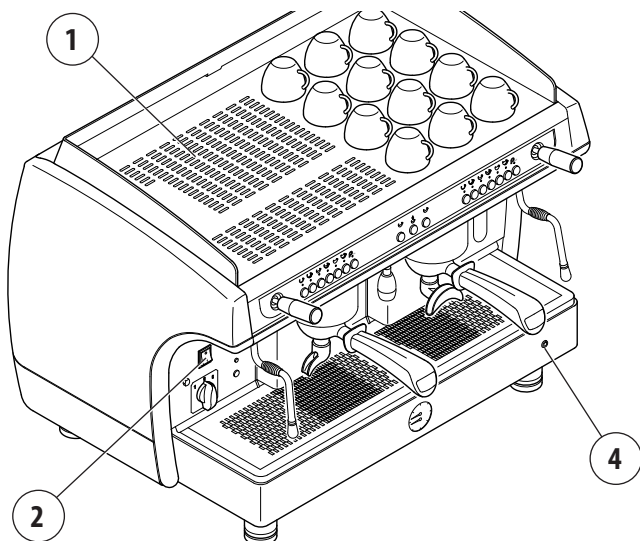
**For safety reasons it is advisable not to place cloths or other objects on the cup heater surface to keep the machine from overheating.**



### 6.14.2 SAE version

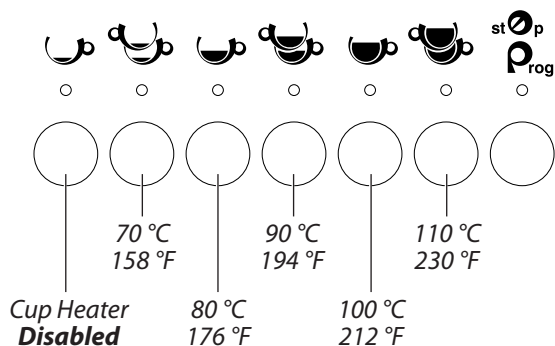
To use the cup warmer, proceed as follows:

- Place the cups on the coffee machine cup warmer (1);
- move the cup warmer switch (2) to the ON position.



To adjust the cup warmer's temperature, proceed as follows:

- The programming key (4) must be in the OFF position and the cup heater switch (2) in the ON position;
- upon the machine switch-on, keep button  $st \overset{p}{\underset{rog}{\circ}}$  on the right-hand push-button panel pressed: the flashing led will indicate the current configuration of the cup warmer according to indications in the following drawings;
- keep button  $st \overset{p}{\underset{rog}{\circ}}$  pressed until on the keyboard the led switches from flashing to a still light;
- Press the key that corresponds to the desired configuration;
- confirm the operation by pressing button  $st \overset{p}{\underset{rog}{\circ}}$ .

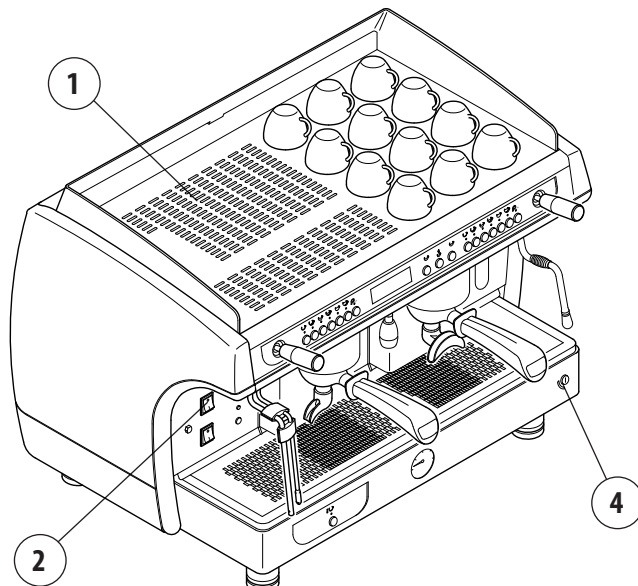


For safety reasons it is advisable not to place cloths or other objects on the cup heater surface to keep the machine from overheating.

### 6.14.3 DISPLAY version

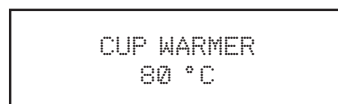
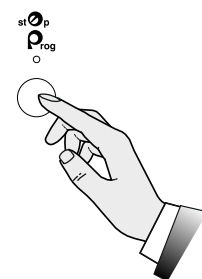
To use the cup warmer, proceed as follows:

- Place the cups on the coffee machine cup warmer (1);
- move the cup warmer switch (2) to the ON position.

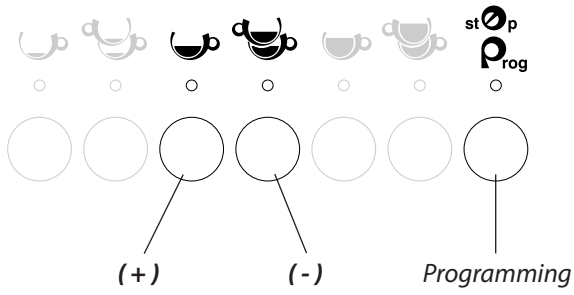




To adjust the cup warmer's temperature, proceed as follows:

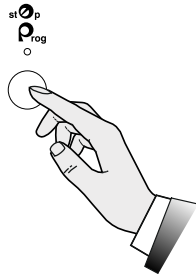
- Turn the programming key (4) to OFF;
- press button  $st \overset{p}{\underset{rog}{\circ}}$  for at least 5 seconds until all leds of the dose buttons are lit;
- press button  $st \overset{p}{\underset{rog}{\circ}}$  repeatedly until the following message will be displayed:



- by means of buttons (+) and (-) of the right-hand push-button panel, adjust the autosteamer's temperature displayed;



- confirm the operation by pressing button  ;
- To exit the programming mode, press the key .

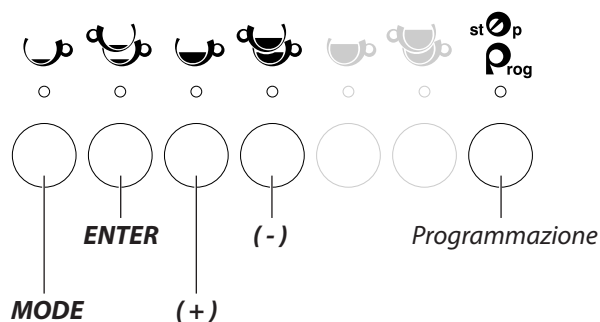
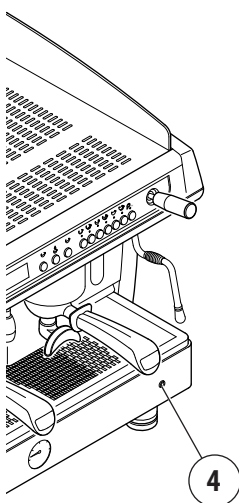


**To switch off the cup warmer, set a temperature of less than 70°C (on display will appear ----) or position the cup warmer switch to OFF**

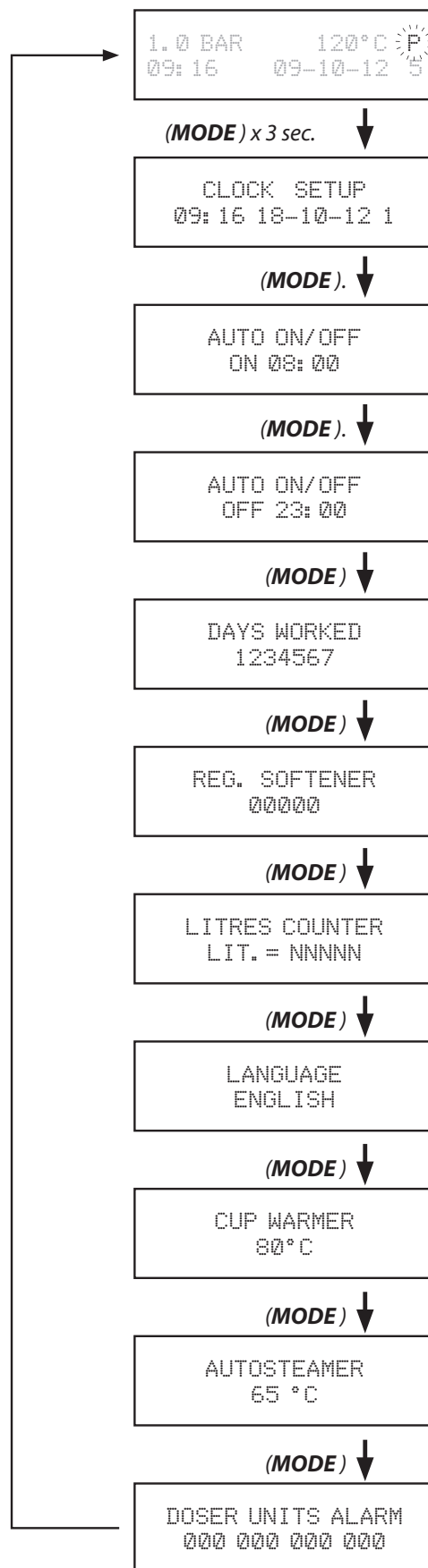
## 6.15 Programming of machine parameters (DISPLAY version)

### 6.15.1 Access to menu

- Set the programming key (4) to ON; a flashing P will appear on the display;
- to access the programming menu, press and keep pressed button (MODE) for at least 3 seconds;
- to scroll the various areas of the programming menu, use button (MODE);
- To switch from one parameter to another within the same area, use button (ENTER);
- to modify the value of every parameter, use the two buttons (+) increase and (-) decrease.



The system quits automatically the programming stage after approx. 20 seconds from the last operation carried out. For programming, always use the right-hand push-button panel.



### 6.15.2 Clock programming

Modify time, date and day of the week:

- Enter programming until the following is displayed;
- modify the parameter at the flashing stage by means of buttons (+) and (-);
- to move to the next parameter, press the **(ENTER)** button;
- to move to the next programming, press button **(MODE)**.

```
CLOCK SETUP
09:16 18-10-12 1
```

### 6.15.3 Switch-on programming

Programming the machine automatic switch-on:

- Enter programming until the following appears on the display;
- set the machine switch-on time by means of buttons (+) and (-);
- To switch from hours to minutes and vice versa press button **(ENTER)**;
- To move on to the next programming press button **(MODE)**;
- To deactivate the "Switch-on" function set the time to 00:00.

```
AUTO ON/OFF
ON 08:00
```

### 6.15.4 Programming Switching off

Programming of the automatic switching off of the machine:

- Enter programming until the following appears on the display;
- Set the machine switch off time by means of buttons (+) and (-);
- To switch from hours to minutes and vice versa press button **(ENTER)**;
- To move on to the next programming press button **(MODE)**;
- To deactivate the "Switching off function set the time to 00:00.

```
AUTO ON/OFF
OFF 23:00
```

### 6.15.5 Programming Day of rest

To program machine shutdown for rest day(s), follow the instructions below:

- Enter programming until the display shows:
- Select the day/s rest for the machine, scrolling with buttons (+) and (-);
- by means of the **(ENTER)** button. Deactivate or reactivate the wanted day/s rest.

```
DAYS WORKED
1234567
```

Example of machine rest Tuesday and Thursday.

```
DAYS WORKED
1-3-567
```

Example of machine without any days rest.

```
DAYS WORKED
1234567
```

Table of the days of the week

1	Monday	5	Friday
2	Tuesday	6	Saturday
3	Wednesday	7	Sunday
4	Thursday		



In the days of the week in which the Days of rest function "-" was activated, the machine remains switched off.

### 6.15.6 Programming Regeneration of water softener

Programming of the automatic notice of the need to regenerate the water softener:

- Enter programming until the following appears on the display;
- Set the quantity of water (steps of 50 litres) by means of buttons (+) and (-);
- to move to the next programming, press button **(MODE)**.

```
REG. SOFTENER
00000
```

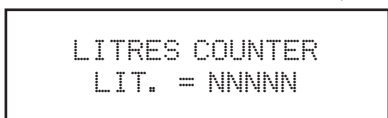


When the machine reaches 90% of the value set on the display a signal appears for 5 seconds. Once 100% of the set value is reached, an intermittent signalling is displayed. The regeneration control is bypassed by setting a value equal to 00000 litres.

### 6.15.7 Display and zeroing of the litres counter

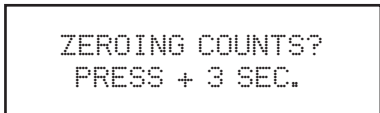
To display the litres counter and for zeroing:

- Enter programming until the litres count is displayed;

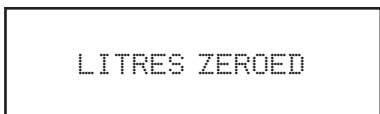


- To perform the zeroing press button (-);

- To confirm the zeroing press, and keep pressed, button (+) for 3 seconds;



- To switch to the next programming press button (MODE)



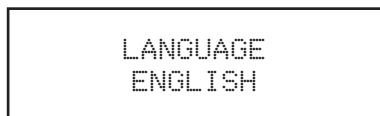
### 6.15.8 Programming Boiler Pressure

Service not active

### 6.15.9 Programming of Language

Programming of the language displayed:

- Enter programming until the following appears on the display;



- Set new language by means of buttons (+) and (-);
- To move to the next programming, press button (MODE).

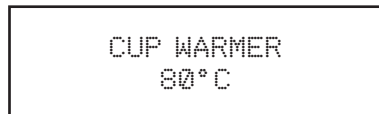


For English, the option is foreseen to choose between Celsius (°C) and Fahrenheit (°F) for the degrees.

### 6.15.10 Programming Cup warmer

Programming temperature and activation of the cup warmer:

- Enter programming until the following appears on the display;

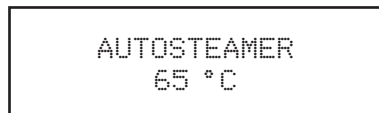


- Set the temperature (70-100°C) by means of buttons (+) and (-);
- To move to the next programming, press button (MODE).

### 6.15.11 Programming Autosteamer Temperature

Programming the autosteamer intervention temperature:

- Enter programming until the following appears on the display;



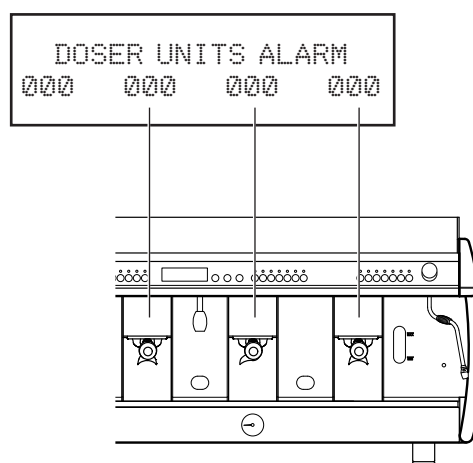
- Set the temperature by means of buttons (+) and (-);
- To move to the next programming, press button (MODE).



The actual temperature of the beverage may differ by a few degrees from the set temperature depending on the amount of the beverage heated.

### 6.15.12 Doser Units alarm

Control of the dosers alarm. The following diagram provides the correspondence with the dispensing units.



### 6.15.13 Zeroing of dosing units alarms

- Turn the programming key to the ON position;
- with button **(MODE)** scroll the menu through to the doser units' alarm;
- to start the zeroing press button (-);
- to confirm the zeroing press and keep pressed button (+) for 3 seconds.

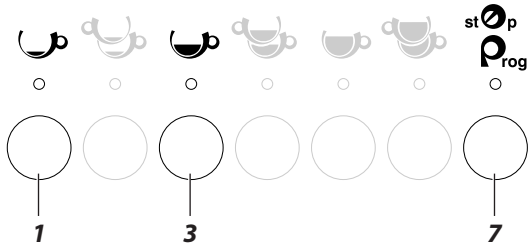
DOSER UNITS ALARM  
000 002 005 003

ZEROING COUNTS?  
PRESS + 3 SEC.

DOSER UNITS ALARM  
000 000 000 000

### 6.15.14 Loading of default data

To restore the factory programming, at machine switch on, keep pressed buttons ( 1 ) ( 3 ) and ( 7 ) for 5 seconds.



## 6.16 Reading and zeroing data

### 6.16.1 Counts

To view the count of work performed by the machine, proceed as follows:

- Turn the programming key to the OFF position;
- press and keep pressed button **stop prog** of the RH push-button panel for at least 5 seconds until the display shows the total number of selections made;
- by pressing button **stop prog** repeatedly (switching on of leds of the various buttons) the number of selections made by the respective button can be displayed;
- to quit the selections count, press button **stop prog** repeatedly, until the selection mode is returned to.

COFFEE TOTALS'  
00000000

COUNTS  
00000000



After 10 seconds inactivity, the system quits the menu automatically.

### 6.16.2 Zeroing the Counts

To zero the counts of the single dose buttons, proceed as follows:

- Turn the programming key to the OFF position;
- press and keep pressed button **stop prog** of the RH push-button panel for at least 5 seconds;
- to start the zeroing press button (-);
- to confirm the zeroing press and keep pressed button (+) for 3 seconds.

ZEROING COUNTS?  
PRESS + 3 SEC.

DATA ZEROED



The above procedure allows the zeroing of the counts of the single selections but not the machine's total zeroing (machine life).

### 6.16.3 Reset of water litres count for softener regeneration

- Turn the programming key to the ON position;
- press simultaneously the 4 buttons **(MODE)**, **(ENTER)**, **(+)** and **(-)** of the RH push-button panel, until message "00000" is recalled on display;
- to bypass regeneration control, set a value of 00000 litres.

## 6.17 Suggestions on how to obtain a good cup of coffee

Daily wash the filters and filter holders, as indicated in par. 7.5.3. 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 Maintenance 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



Carefully read the instructions provided in chapter "I. SAFETY PRECAUTIONS" on page 39.

### 7.2 Periodic maintenance

Besides carrying out the maintenance activities according to the frequency indicated in the table, must get a general check by a Maintenance Technician at least once a year.

### 7.3 Maintenance after a brief period of machine inactivity

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

If the machine is reactivated after this period, the Maintenance Technician must replace all the water contained in the hydraulic circuits as indicated in par. "7.2 Periodic maintenance" on page 67.

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

Component	Type of intervention	Weekly	Monthly	Quarterly
GAUGE	Keep the boiler pressure between 0,08 and 0,14 MPa (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 between 0,8 and 0,9 MPa (8 and 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 Maintenance 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	Carry out the water filter cartridge replacement or the water softener regeneration with frequency specified by the manufacturer.		X	
GAS SYSTEM	Check for the presence of possible gas leaks, by spreading a soapy solution on the pipes.		X	
BOILER	Request the intervention of the Maintenance Technician 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 Maintenance Technician.

## 7.4 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 Maintenance Technician.
STEAM DOES NOT COME OUT OF THE STEAM SPOUTS	<ul style="list-style-type: none"> <li>The nozzle sprayer is clogged.</li> <li>The machine is off.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean the steam nozzle sprayer.</li> <li>Turn on the machine.</li> </ul>
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 Maintenance Technician.
NO DISPENSING	<ul style="list-style-type: none"> <li>The water mains tap is closed.</li> <li>Coffee grind is too fine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Open the water mains tap.</li> <li>Adjust the grinding of the coffee.</li> </ul>
WATER LEAKS FROM THE MACHINE	<ul style="list-style-type: none"> <li>The pad does not drain.</li> <li>The drain pipe is broken or detached or the water flow is obstructed.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check the sewer drain.</li> <li>Check and restore the connection of the drain pipe to the pad.</li> </ul>
COFFEE IS TOO HOT or TOO COLD	Malfunction of the electrical system or hydraulic system.	Turn off the machine and request the Maintenance Technician.
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dispensing group is dirty.</li> <li>The delivery unit is too cold</li> <li>Coffee is ground too finely.</li> <li>The coffee is too old</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wash the group with the blind filter.</li> <li>Wait for the group to heat up completely.</li> <li>Adjust the grinding of the coffee.</li> <li>Replace with fresh coffee</li> </ul>
THE PRESSURE GAUGE INDICATES AN UNACCEPTABLE PRESSURE	Hydraulic system failure	Turn off the machine and request the Maintenance Technician.
GROUNDS IN CUP	<ul style="list-style-type: none"> <li>The filter holder is dirty.</li> <li>The filter holes are worn.</li> <li>The coffee is not ground evenly.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean the filter holder.</li> <li>Replace the filter.</li> <li>Adjust the grinding suitably.</li> </ul>
THE CUP IS DIRTY WITH COFFEE SPURTS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coffee is ground too coarsely</li> <li>The filter's edge is damaged</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adjust the grinding of the coffee.</li> <li>Replace the filter.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>THE LEDs OF ALL PUSH-BUTTON PANELS FLASH (SAE version )</li> <li>SWITCH-ON OF TIME-OUT LED (AEP version)</li> </ul>	<p>After a few minutes the automatic water charging gets blocked.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>The device is in time-out.</li> <li>No water from the mains.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn the machine off and then back on.</li> <li>Open the water supply tap.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>THE COFFEE IS NOT DISPENSED EVENLY</li> <li>THE COFFEE DOSE IS NOT CORRECT</li> <li>THE LED OF THE DOSE BUTTON FLASHES</li> </ul>	Coffee is ground too finely.	Adjust the grinding of the coffee.
COFFEE DISPENSED ONLY THROUGH THE MANUAL BUTTON	Electronic system fault.	Turn off the machine and request the Maintenance Technician.
SHUTDOWN OF THE ELECTRONIC SYSTEM	Malfunction of the electrical system or hydraulic system.	Turn off the machine and request the Maintenance Technician.
THE PUMP LEAKS WATER	Pump malfunction.	Turn off the machine and request the Maintenance Technician.

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



Problems highlighted in grey require that the machine be switched off and the Maintenance Technician be called.

## 7.5 Cleaning operations

### 7.5.1 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.**

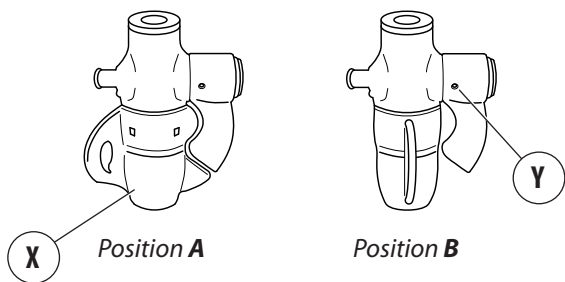
**For washing the filters, filter holders and all machine components, use detergents supplied by the Manufacturer or specific products for cleaning professional coffee machines.**

Cleaning	Daily	Weekly
<b>Cappuccino maker:</b> 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. 7.5.2 on page 70.	X	
<b>Body and Grilles:</b> 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	
<b>Filter and filter holder:</b> Wash the filters and filter holders daily and weekly, as indicated in par. 7.5.3 on page 70. Perform cleaning operations daily as indicated in par. 7.5.7 .	X	X
<b>Steam spout:</b> Keep the nozzle clean at all times using a cloth dampened in lukewarm water. Check and clean the terminals of the nozzle, clearing out the steam outlet holes with a small needle. Weekly wash as described in par. 7.5.8 on page 71.	X	X
<b>Dispensing group:</b> Wash the dispensing unit following the instructions of par. 7.5.4 or 7.5.5. Carry out an internal cleaning on a weekly basis as specified in par. 7.5.6 on page 71 . Perform cleaning operations daily as indicated in par. 7.5.7 .	X	X
<b>Grinder-dispenser and Hopper</b> Clean the hopper and the dispenser inside and out with a cloth dampened with warm water. When finished, dry all parts thoroughly.		X

### 7.5.2 Cappuccino-maker wash

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

- do 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.**

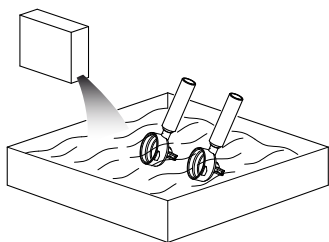
### 7.5.3 Filter and filter-holder cleaning

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.



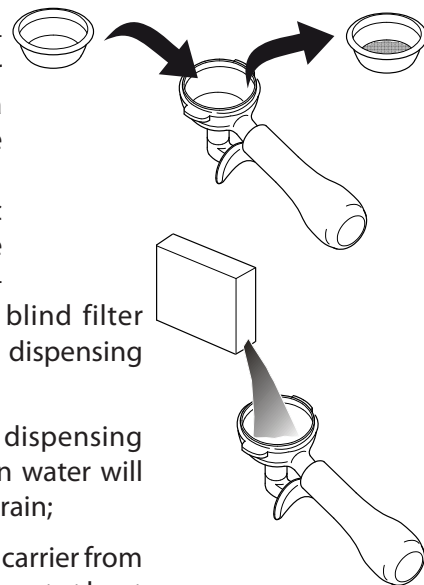
**Caution: Only immerse the filter holder cup, avoid soaking the handle in water.**

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

### 7.5.4 Washing of dispensing unit AEP version

Wash the dispensing units daily, as instructed here-under:

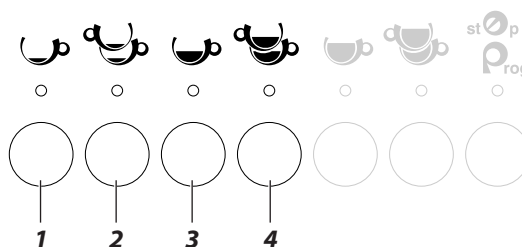
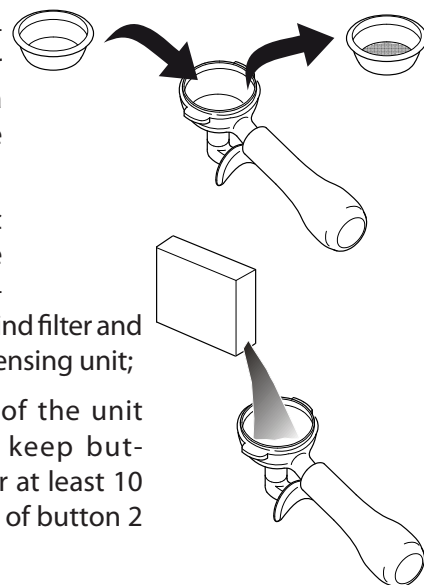
- Remove the filter from the filter carrier, and fit a blind filter (see spare parts);
- pour the specific detergent (see spares) in the filter carrier with blind filter and hook to the dispensing unit;
- carry out some dispensing cycles until clean water will flow out of the drain;
- remove the filter 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.



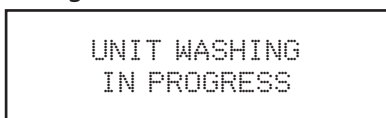
### 7.5.5 Washing of dispensing unit, SAE-DISPLAY version

Wash the dispensing units daily, as instructed here-under:

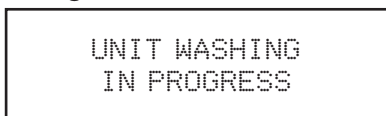
- Remove the filter from the filter carrier, and fit a blind filter (see spare parts);
- pour the specific detergent (see spares) in the filter carrier with blind filter and hook to the dispensing unit;
- on the keypad of the unit to be washed, keep button 2 pressed for at least 10 seconds (the led of button 2 flashes);



- to activate the wash, press button 2 again (buttons 1 and 2 flashing - in the versions with display the following message is shown:



- wait for the complete sequence of 5 automatic washing cycles to be completed (about 1 minute);
- At the end of the first washing cycle, indicated by the led flashing on button 2, remove the blind filter carrier from the unit;
- start the rinsing cycle pressing button 2 (flashing of buttons 3 and 4 - in the versions with display the following message is shown:



- wait for the complete automatic rinsing cycle to end (about 1 minute);
- at the end of the rinsing cycle the machine is ready for normal use.



The washing of multiple units simultaneously is possible: each keypad controls its specific unit.

Should the electrical power be cut off during a washing or rinsing stage, when switched on, the machine will propose again the washing of the unit. The operation to eliminate the possible presence of residual detergent in the unit must be carried out again.

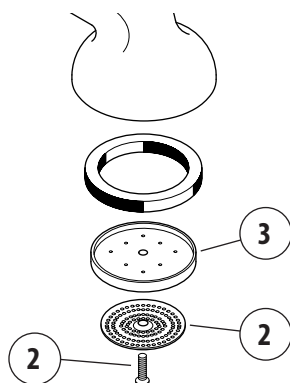


Do not carry out the washing of the unit in case of the AL version.

### 7.5.6 Perforated disk and containment ring cleaning

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

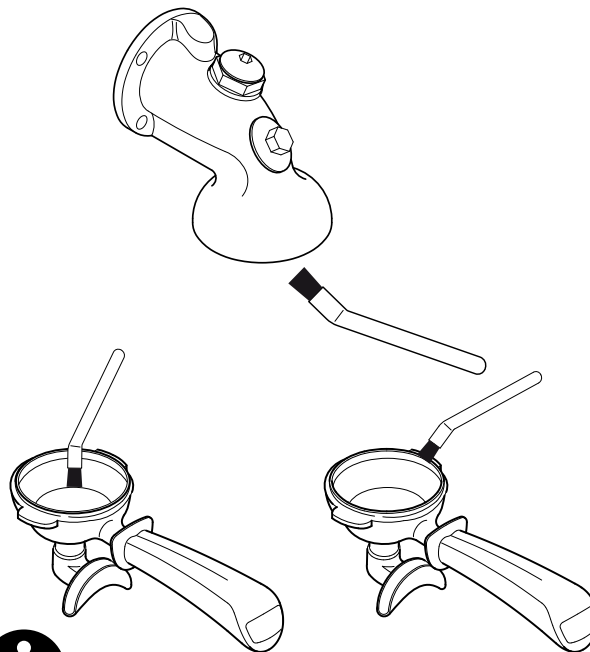
- Loosen the screw (1);
- remove the perforated disk (2) and the containment ring (3);
- carefully wash the two components with hot water;
- replace perforated disk and containment ring to its original position by locking everything with the screw.



### 7.5.7 Cleaning the shower screen group and filter holder

Clean daily the shower screen group and of the filter holder with the brush provided.

Thoroughly clean the inside of the coupling ring and of the filter holder; as well as the edge and the wings of the filter holder, so as to eliminate any accumulated coffee residues.

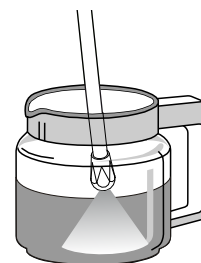


Use the special toothbrush supplied (see spare parts catalog).

### 7.5.8 Cleaning of the steam spout

On a weekly basis, carry out the steam spout cleaning 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. DISPLAY SIGNALLING

<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 1.0 BAR    120°C                  BOILER FILLING             </div>	<p><b>Cause</b> Boiler filled with water when using the machine for the first time or when refilling to reach the water level.</p>
	<p><b>Description/Action</b> Wait for the boiler to be completely filled.</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 1.0 BAR    120°C                  FILLING TIMEOUT             </div>	<p><b>Cause</b> Time for filling the boiler with water longer then expected.</p>
	<p><b>Description/Action</b> Make sure the water mains tap is opened. Switch the machine off and back on again. In case of persistent signalling after a few attempts, switch the machine off and contact the Manufacturer.</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 DOSER ALARM             </div>	<p><b>Cause</b> Fault of the volumetric electronic control .</p>
	<p><b>Description/Action</b> Stop the dispensing by pressing the dose button. Switch the machine off and contact the Manufacturer.</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 REG. SOFTENER             </div>	<p><b>Cause</b> Request of water softener regeneration.</p>
	<p><b>Description/Action</b> Carry out the water softener regeneration. To eliminate the message, simultaneously press the 4 display buttons for 5 seconds: ENTER, MODE, (+), (-).</p>

## 9. SPARE PARTS

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



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

## 10. DECOMMISSIONING

The machine must be decommissioned by the Maintenance 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 Maintenance Technician.



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

## 11. DISMANTLING

The dismantling of the machine must be performed by the Maintenance Technician.

## 12. DISPOSAL

### 12.1 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 re-



sources 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.



**Before disposing of the machine, we recommend seeking advice from the seller.**

## 12.2 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.

## 13. 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)**

Equipment worn or held by the person for health or safety protection.

### **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.

# 14. ALPHABETICAL INDEX OF TOPICS

<b>A</b>	Absorbed power	51	Installation	51
	AEP-SAE push button panels	50	Instructions Manual - Update	46
	AL group	55	Intended use	47
	AL versione	49	Internal battery	73
	Automatic hot water	58	<b>L</b>	
	Autosteamer	59	Language	65
<b>B</b>			<b>M</b>	
	Blind filter	70	Machine cleaning	69
<b>C</b>			Machine dismantling	72
	Cappuccino maker	60	Machine disposal	72
	Cappuccino maker cleaning	70	Machine operation	52
	Cappuccino maker wash	70	Machine parameter programming	63
	CE - mark	51	Machine storage	51
	CE nameplate	51	Maintenance and cleaning	67
	Clock	64	Make/Model of the machine	51
	Coffee - dispensing	55	Malfunctions and solutions	68
	Coffee grinding	54	Manual hot water	57
	Commissioning	52	<b>P</b>	
	Counters	66	Perforated disk	71
	Cup heater	60	Perforated disk containment ring	71
	Customer service	47	Periodic maintenance	67
<b>D</b>			Pictograms	46
	Day off	64	<b>R</b>	
	Decommissioning the machine	72	Reading and resetting of data	66
	Dispensing group wash	70	<b>S</b>	
	DISPLAY push button panels	50	Safety precautions	52
<b>E</b>			Solutions	68
	Electromagnetic emissions	52	Sound emissions	52
	Emissions	52	Spare parts	72
	Environmental information	73	Steam	56
<b>F</b>			Steam spout washing	71
	Filter and filter-holder wash	70	<b>T</b>	
<b>G</b>			Technical data	51
	Gas - heating	53	Tips	60
	Glossary	73	Turning off the machine	53
	Glossary and pictograms	46	Turning the machine on	52
	Guarantee	46	<b>V</b>	
<b>I</b>			Vibration	52
	Identification of the machine	47	Voltage	51
	Indications on the Display	72		

# I. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## I.I 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.

## I.II FONCTIONNEMENT

Même si tous les dispositifs de sécurité ont été appliqués sur la machine afin d'éliminer les risques liés à l'utilisation, 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 de maintenance.
- 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 portée des enfants ou personnes incompetentes.



## 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.



**La machine peut être utilisée par des enfants âgés de plus de 8 ans ou des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas de l'expérience nécessaire à son utilisation si ils sont supervisés ou après avoir reçu les instructions indispensables à un usage sans danger et à la compréhension des dangers relatifs.**

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

**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 de gaz (si présent) demander l'intervention du Technicien de maintenance.**

**Le circuit de gaz (si présent) doit être désactivé pendant les longues périodes d'inactivité de la machine (nuit ou fermeture du local).**

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



**Faire exécuter régulièrement l'entretien périodique et le contrôle de tous les dispositifs de sécurité par un Technicien de maintenance.**



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

## I.III ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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



### **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.



## I.IV 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 de maintenance.**

**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 de maintenance. Ne tenter aucune intervention de réparation.**

**Les opérations de détartrage de l'appareil doivent être effectuées par le Technicien de maintenance 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.**

### Table des matières

1. INTRODUCTION.....	81	9. PIÈCES DE RECHANGE .....	108
1.1 Ligne directrice de lecture du manuel .....	81	10. MISE HORS SERVICE.....	108
1.2 Conservation du manuel .....	81	11. DÉMANTÈLEMENT .....	108
1.3 Méthodologie de mise à jour du manuel d'instructions .....	82	12. ÉLIMINATION.....	108
1.4 Destinataires .....	82	12.1 Informations sur l'élimination.....	108
1.5 Glossaire et pictogrammes.....	82	12.2 Informations environnementales.....	109
1.6 Garantie .....	82	13. GLOSSAIRE .....	109
2. IDENTIFICATION DE LA MACHINE .....	83	14. INDEX ALPHABÉTIQUE DES THÈMES.....	110
2.1 Marque et désignation du modèle .....	83		
2.2 Description générale .....	83		
2.3 Service clients .....	83		
2.4 Destination d'usage .....	83		
2.5 Illustration de la machine.....	85		
2.6 Claviers.....	86		
2.7 Voyants machine/chauffe-tasses.....	86		
2.8 Données et marquage CE .....	87		
3. CONSERVATION.....	87		
4. INSTALLATION .....	87		
5. MISE EN SERVICE.....	88		
6. FONCTIONNEMENT .....	88		
6.1 Consignes de sécurité.....	88		
6.2 Émissions .....	88		
6.3 Allumage et extinction.....	88		
6.4 Renouvellement de l'eau.....	90		
6.5 Prédiposition de la machine .....	90		
6.6 Distribution du café.....	91		
6.7 Fourniture de vapeur.....	92		
6.8 Version avec manette à levier.....	93		
6.9 Distribution eau chaude manuelle (versions AL).....	93		
6.10 Distribution eau chaude manuelle (versions AEP) .....	93		
6.11 Distribution eau chaude automatique (versions SAE-DISPLAY)..	94		
6.12 Distribution avec Autosteamer .....	95		
6.13 Distribution de cappuccino .....	96		
6.14 Chauffe-tasses .....	96		
6.15 Programmation paramètres de la machine (version DISPLAY)..	99		
6.16 Lecture et remise à zéro des données .....	102		
6.17 Conseils pour obtenir un bon café .....	102		
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....	103		
7.1 Consignes de sécurité.....	103		
7.2 Entretien périodique .....	103		
7.3 Entretien après une courte période d'inactivité.....	103		
7.4 Dysfonctionnements et solutions.....	104		
7.5 Opérations de nettoyage.....	105		
8. MESSAGES DE L'AFFICHEUR.....	108		

# 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/précriptions 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. Ce manuel est aussi disponible sur le site internet du fabricant.**

## 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.

## 1.5 Glossaire et pictogrammes

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

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

### 1.5.1 GLOSSAIRE

#### Utilisateur

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





#### Technicien de maintenance

Personne spécialisée, formée et habilitée à effectuer les opérations de branchement, d'installation, de montage et de maintenance de la machine conformément aux normes en vigueur.



Tous les autres termes du glossaire sont indiqués au Chap. «13. GLOSSAIRE» à la page 109.

### 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.

## 2. IDENTIFICATION DE LA MACHINE

### 2.1 Marque et désignation du modèle

L'identification de la machine et du modèle figurent sur la PLAQUE D'IDENTIFICATION de la machine et dans la DÉCLARATION DE CONFORMITÉ 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 Service clients



### 2.4 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.

L'appareil n'est pas prévu pour un usage domestique, mais uniquement pour un usage professionnel.

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

La machine doit être installée dans un lieu dont l'accès est réservé uniquement au personnel qualifié ayant reçu une formation appropriée (bars, restaurants, etc.).



## USAGES AUTORISÉS

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



**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 2.4, 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 Technicien de maintenance 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.

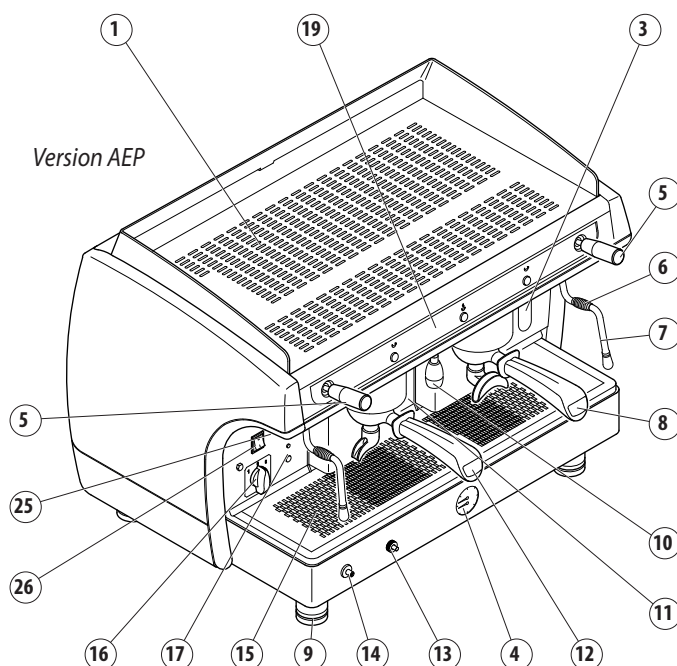
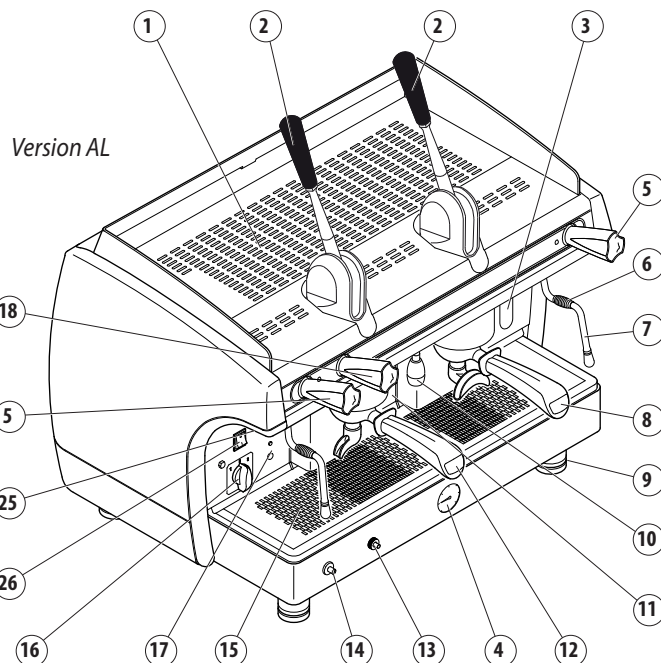
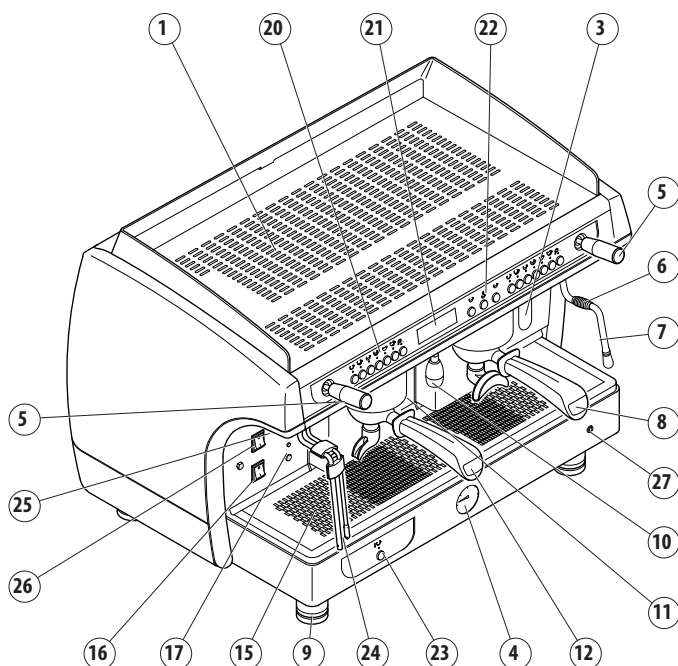


## 2.5 Illustration de la machine

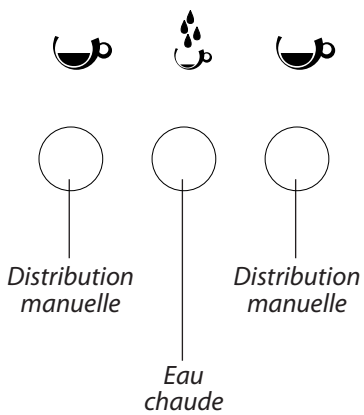
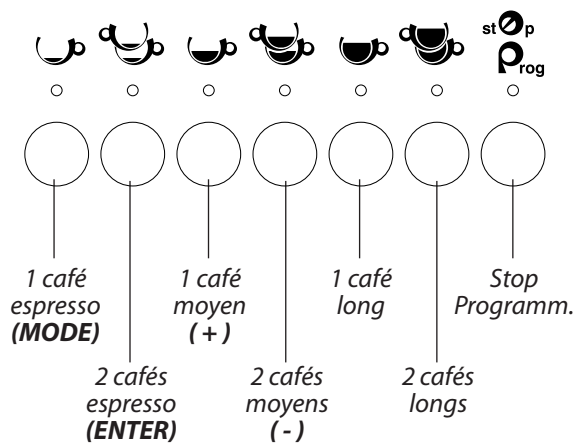
1. Plan du chauffe-tasses.
2. Groupes à levier.
3. Niveau optique d'eau dans le chauffe-eau.
4. Manomètre.
5. Manette vapeur.
6. Protection anti-brûlure.
7. Tuyau sortie vapeur
8. Porte-filtre 2 tasses.
9. Pied réglable.
10. Tuyau sortie eau chaude.
11. Fenêtre de contrôle du brûleur à gaz (\*).
12. Porte-filtre 1 tasse.
13. Sécurité gaz (\*).
14. Touche allumage du gaz (\*).
15. Grille porte-tasses.
16. Interrupteur d'allumage.
17. Voyants machine/chauffe-tasses.
18. Manette eau chaude.
19. Clavier (AEP).
20. Clavier (SAE).
21. Écran d'affichage.
22. Bouton de distribution manuelle et eau (DISPLAY).
23. Clavier autosteamer (\*).
24. Lance autosteamer (\*).
25. Interrupteur à DEL du plan de travail.
26. Interrupteur du chauffe-tasses.
27. Clé de programmation.

(\*) Dispositif en option.

Version SAE DISPLAY



## 2.6 Claviers



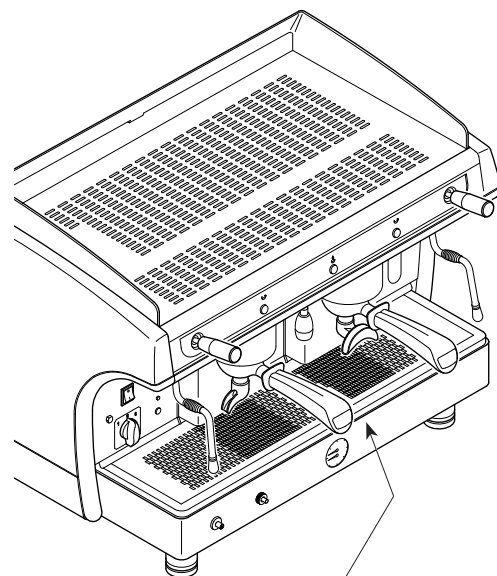
## 2.7 Voyants machine/chauffe-tasses

- Délai d'attente de remplissage du chauffe-eau (version AEP uniquement)
- Chauffe-tasses
- Mise en marche machine

## 2.8 Données et marquage

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

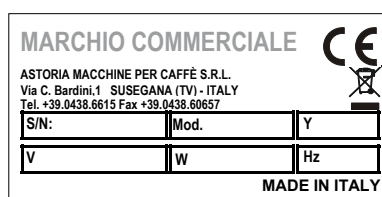
TABLEAU DONNÉES TECHNIQUES	1GR	2GR	3GR	4GR
Voltage (V)	120 230-400 240	120 230-400 240	230-400 240	230-400 240
Fréquence (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60
Puissance max (kW)	2,4/3,1/3,3	3,1/3,9/4,2	5,6/6,0	6,6/7,1
Chaudière (l)	6/8	10,5/14	17/21	23
Tarage soupape de sécurité	0,19 MPa (1,9 bar)			
Pression de fonctionnement du chauffe-eau	0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)			
Pression d'eau d'alimentation	0,15 - 0,6 MPa max (1,5 - 6 bar max)			
Pression de distribution du café	0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)			
Température ambiante de fonctionnement	5 - 35°C 95° U.R. MAX			
Niveau de pression acoustique	< 70 dB			



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 de maintenance.



**Lors de l'installation de la machine, le Technicien de maintenance 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 de maintenance.

## 6. FONCTIONNEMENT

### 6.1 Consignes de sécurité



Lire attentivement les consignes figurant au chapitre «I. CONSIGNES DE SÉCURITÉ» à la page 75.

### 6.2 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.

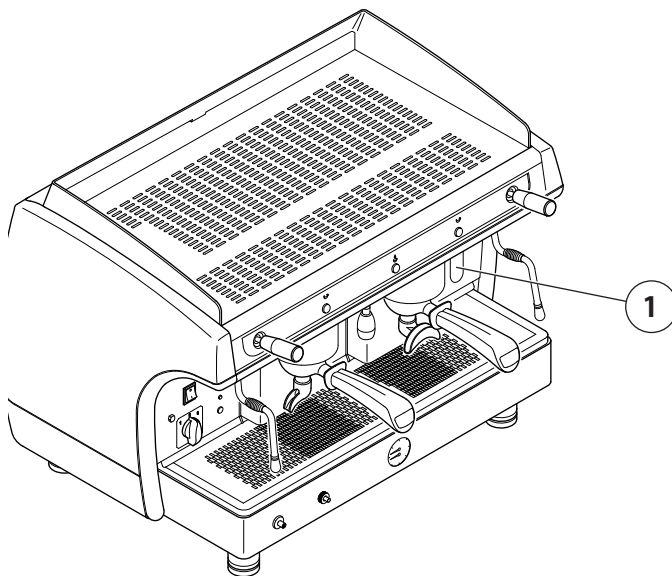
#### ENVIRONNEMENT ÉLECTROMAGNÉTIQUE

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.

## 6.3 Allumage et extinction

### 6.3.1 Chauffage électrique (versions sans DISPLAY)

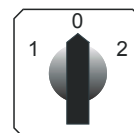
Avant de mettre la machine en marche, vérifier que le niveau d'eau dans le chauffe eau soit supérieur au niveau minimum indiqué par le niveau optique (1).



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.

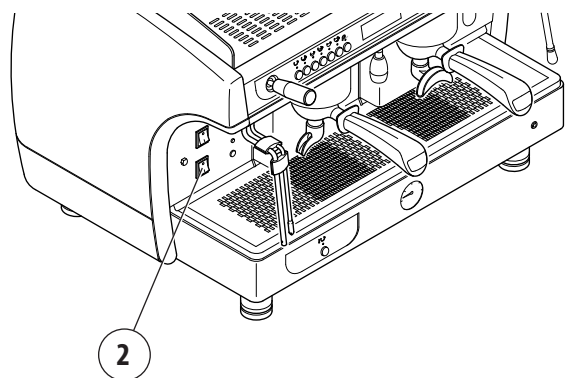
Procéder de la façon suivante :

- Ouvrir le robinet d'eau du réseau hydrique;
- 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.



### 6.3.2 Chauffage électrique (versions avec DISPLAY)

- Appuyer sur l'interrupteur général (2) de la machine



- attendre l'éventuel remplissage automatique de l'eau dans le chauffe-eau;
- attendre encore quelques secondes pour l'exécution de l'auto-test;

ATTENDRE  
TEST FONCTIONNEL

RÉSULTAT TEST  
- OK -

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

1, 0 BAR            120 °C  
09: 16            09-10-12 5

<i>Pression du chauffe-eau</i>	<i>Température chaudière</i>	<i>Indicateur de programmation</i>
1, 0 BAR	120 °C	F
09: 16	09-10-12	5
<i>Heure</i>	<i>Date</i>	<i>Jour de la semaine</i>

Codification Jour de la semaine:

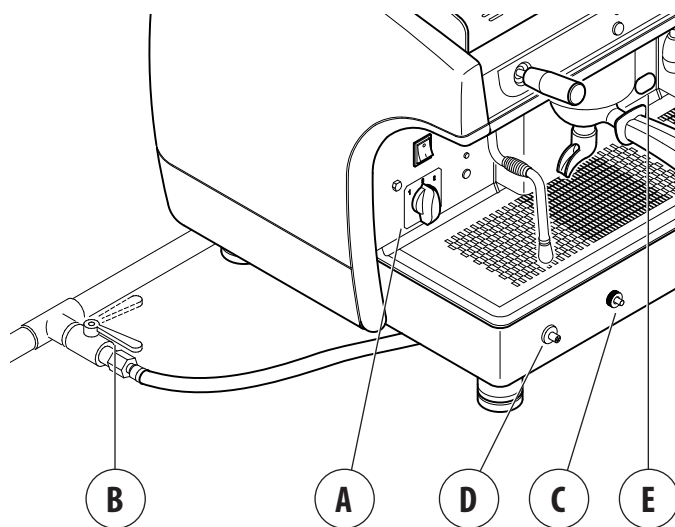
1	Lundi	5	Vendredi
2	Mardi	6	Samedi
3	Mercredi	7	Dimanche
4	Jeudi		



Si la température du chauffe-eau est inférieure à 90°C (phase de chauffage de la machine), le message LOW apparaît sur l'afficheur. Pour remettre en marche la machine, appuyer encore et en même temps sur les mêmes touches pendant 3 secondes.

### 6.3.3 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;



FRANÇAIS

### 6.3.4 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 les brûleurs à gaz si la chaudière est vide.

### 6.3.5 Extinction de la machine

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

## 6.4 Renouvellement de l'eau

Lors de l'installation de la machine, le Technicien de maintenance 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, il faut effectuer les distributions suivantes :
  - 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 lance 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 de maintenance devra obligatoirement procéder au renouvellement total de l'eau contenue dans les circuits hydrauliques de la machine comme indiqué ci-dessus.**

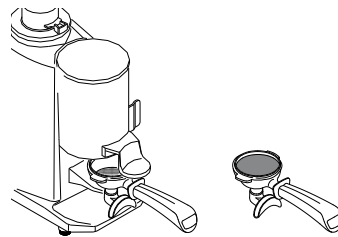
## 6.5 Prédiposition de la machine

### 6.5.1 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.



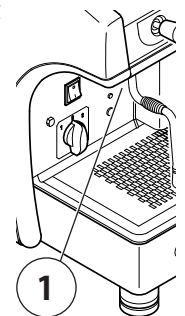
### 6.5.2 Préparation du porte-filtre

- 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.

### 6.5.3 Éclairage lumière du plan de travail (si présent)

Pour éclairer la lumière du compartiment de la machine, appuyer sur l'interrupteur placé sous le fronton des commandes (1).

Pour éteindre la lumière, utiliser le même interrupteur.

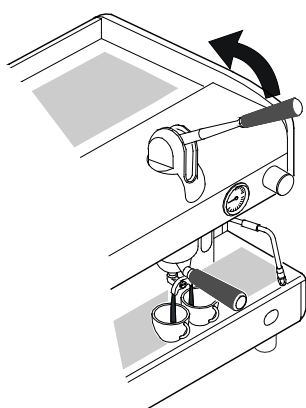
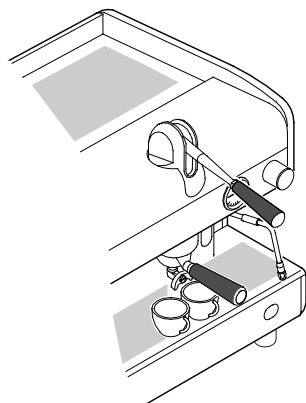
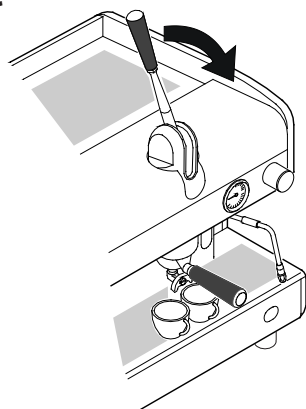




## 6.6 Distribution du café

### 6.6.1 Version AL

- Positionner la tasse sous le bec verseur
- abaisser complètement le levier ;
- attendre un bref instant de 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.

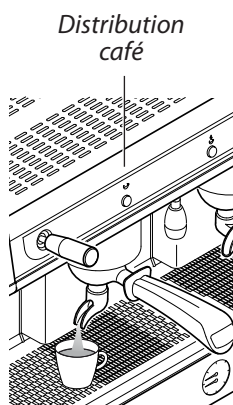


**Ne jamais effectuer les opérations décrites ci-dessus sans la présence de café dans le filtre ou sans porte-filtre enclenché au groupe de distribution : le retour rapide du levier vers le haut pourrait causer des dommages à l'appareil, aux biens ou aux personnes.**

**Le temps de distribution dépend de la mouture et de la quantité de café introduit dans le porte-filtre.**

### 6.6.2 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.

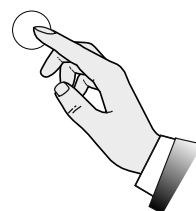
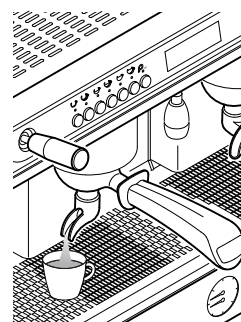
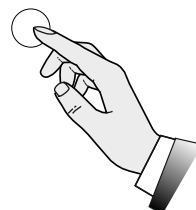
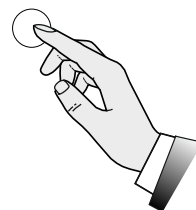
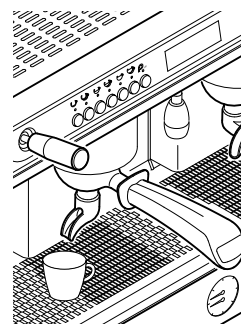


### 6.6.3 Version SAE - DISPLAY

#### PROGRAMMATION

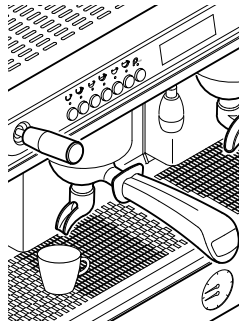
La machine est déjà programmée en usine. S'il est souhaité modifier les doses de café, procéder de la manière suivante:


- Toujours programmer en premier le clavier droit. De cette manière tous les autres claviers se programment automatiquement. Ensuite, si nécessaire, programmer les autres;
- positionner la tasse sous le bec verseur;
- presser la touche  pendant au moins 5 secondes jusqu'à l'allumage de tous les voyants des touches dose;
- appuyer sur la touche dose souhaitée, par exemple  ;
- pour confirmer la dose choisie, appuyer de nouveau sur la touche  ou sur la touche  ;
- répéter l'opération pour les autres touches de dose ;
- à la fin de la programmation appuyer sur la touche  jusqu'à l'extinction de toutes les leds du clavier.





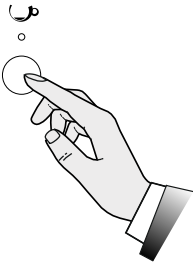
**La programmation de chaque dose doit être effectuée avec du café moulu et non pas avec des marcs de café précédemment utilisés.**

- 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 la touche  ;



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

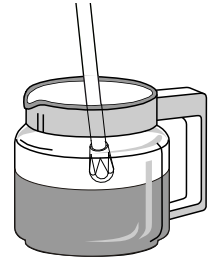


**Durant la distribution du café, ne pas retirer le porte-filtre du groupe de distribution.**

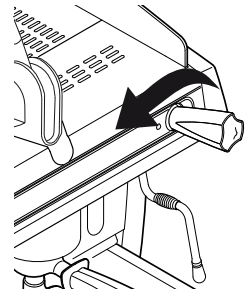
## 6.7 Fourniture de vapeur

### 6.7.1 Version avec manette rotative

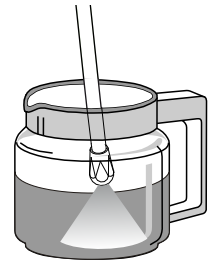
- Immerger la buse vapeur dans le liquide à chauffer



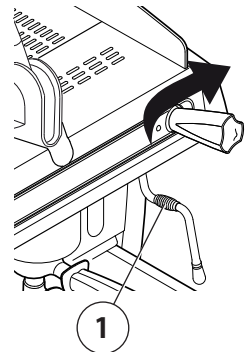
- actionner la molette du robinet dans les sens des aiguilles d'une montre;



- 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 la lance de vapeur avec prudence en utilisant le caoutchouc anti-brûlure (1).**

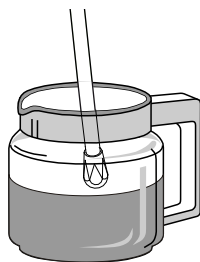
**Éviter tout contact avec les lances de vapeur, ne jamais exposer les mains ou autres parties du corps en direction des extrémités des lances de vapeur.**

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

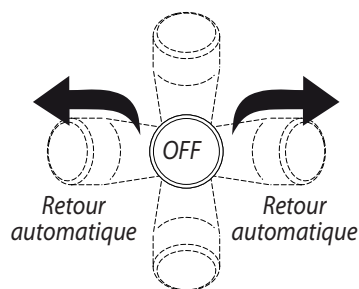
- chauffer uniquement la quantité de lait à utiliser, une fois chauffé, le verser complètement sans le réchauffer ultérieurement
- faire mousser le lait à une température d'environ 4°C.

## 6.8 Version avec manette à levier

- Immerger la lance vapeur dans le liquide à chauffer;
- actionner la molette du robinet horizontalement

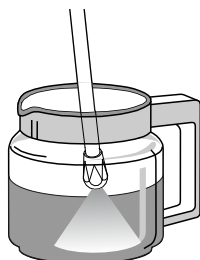


- le débit de vapeur sera proportionnel à l'ouverture du robinet;

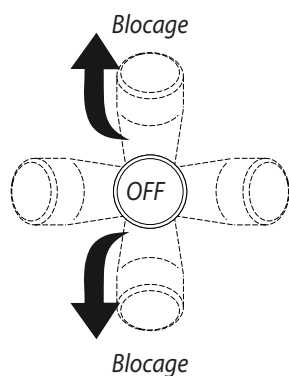


- pour interrompre la distribution, relâcher la molette

- pour obtenir de la vapeur en continu, tourner la molette verticalement en la fixant en position ouverte constante



- pour interrompre le flux, remettre la molette en position centrale.



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.

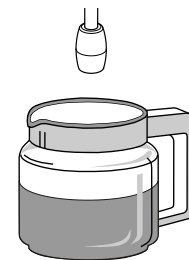
L'utilisation de la lance de vapeur doit toujours être précédée par une opération de vidange de la condensation pendant au moins 2 secondes. Laisser la buse de vapeur plongée dans le lait uniquement le temps nécessaire pour le chauffer.

Ne pas ouvrir le robinet de vapeur lorsque le tuyau de vapeur est plongé dans le lait et lorsque la machine est éteinte.

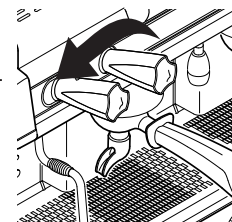


## 6.9 Distribution eau chaude manuelle (versions AL)

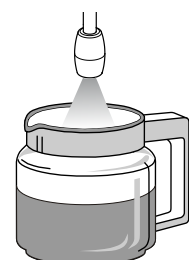
- Placer le pot sous la lance d'eau chaude;
- actionner la molette du robinet dans les sens des aiguilles d'une montre;



- la sortie d'eau chaude sera proportionnelle à l'ouverture du robinet;

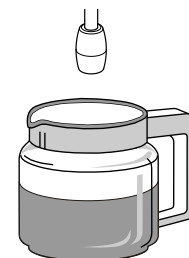


- pour bloquer la distribution, tourner la manette du robinet dans le sens des aiguilles d'une montre.

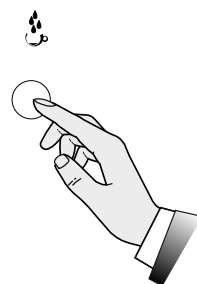


## 6.10 Distribution eau chaude manuelle (versions AEP)

- Placer le pot sous la lance d'eau chaude;



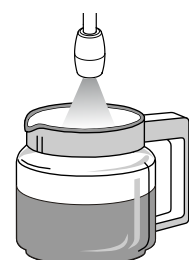
- appuyer sur la touche d'eau chaude



- pour bloquer la distribution, appuyer à nouveau sur la touche de distribution d'eau chaude



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 eau chaude automatique (versions SAE - DISPLAY)

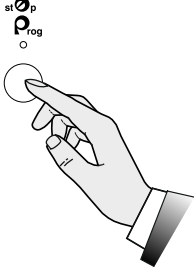
### PROGRAMMATION


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

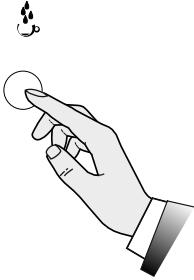
- Placer le pot sous la lance d'eau chaude;




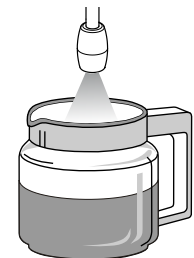
- presser la touche  pendant au moins 5 secondes jusqu'à l'allumage de tous les voyants des touches dose;




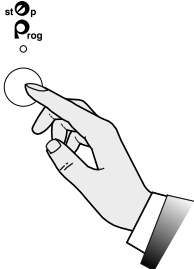
- appuyer sur la touche de distribution d'eau chaude  ;



- pour confirmer la dose appuyer sur la touche  ;

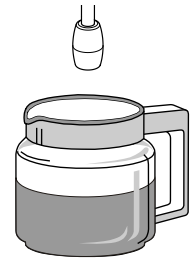



- à la fin de la programmation appuyer sur la touche  jusqu'à l'extinction de toutes les leds du clavier.

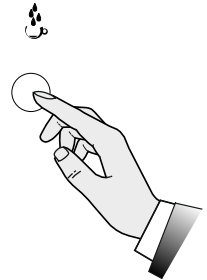




### DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

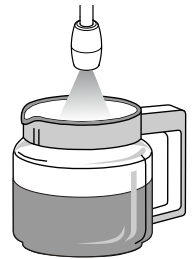
- Placer le pot sous la lance d'eau chaude;



- appuyer sur la touche d'eau  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 eau chaude  ou appuyer sur la touche .

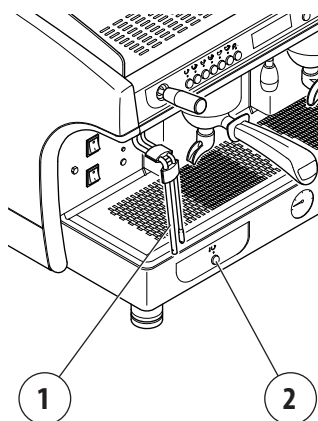


**Éviter tout contact avec la lance à eau chaude, ne pas exposer les mains ou autres parties du corps en direction des embouts de la lance d'eau chaude.**

## 6.12 Distribution avec Autosteamer

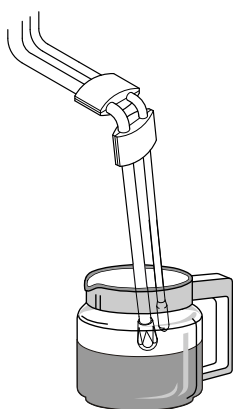
### 6.12.1 Distribution

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



- appuyer sur la touche (2);

- attendre la fin de la distribution



- pour bloquer la fourniture de façon anticipée, appuyer de nouveau sur cette touche (2).





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.

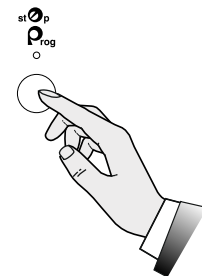


Nettoyer régulièrement les terminaux avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Le lait peut être conservé dans le réfrigérateur jusqu'à 3-4 jours.

### 6.12.2 Réglage de la température

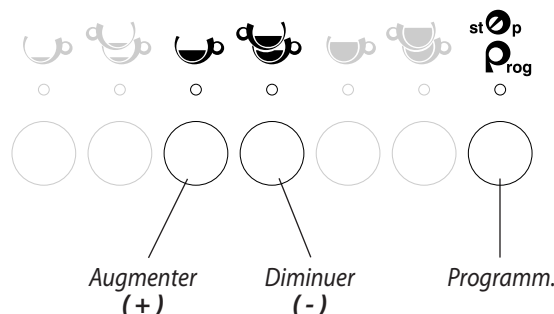
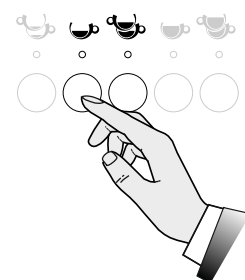
Pour régler la température d'intervention de l'autosteamer, procéder de la façon suivante :



- Maintenir enfoncée la touche  du clavier droit pendant au moins 5 secondes;
- Appuyer de façon répétée sur la touche  jusqu'à ce que le message suivant apparaisse sur l'afficheur:

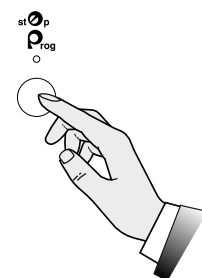


AUTOSTEAMER  
65 °C

- avec les touches (+) et (-), modifier la température de l'autosteamer affichée sur l'écran;



- confirmer l'opération en appuyant sur la touche  ;
- pour quitter la programmation, appuyer sur la touche .



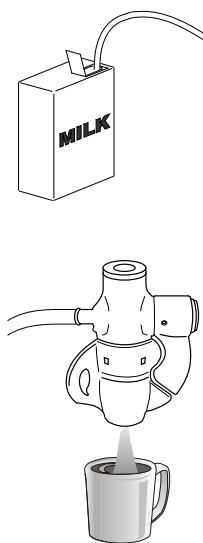
### 6.12.3 Conseils

- Faire mousser uniquement la quantité de lait à utiliser, une fois réchauffé, le lait devra être complètement utilisé et non pas conservé dans le récipient pour être à nouveau réchauffé;
- l'autosteamer garantit la précision entre les températures paramétrée et réelle du lait de  $\pm 3$  °C à partir d'un lait à une température de 4°C.

- dans la mesure où la distribution de vapeur s'arrête automatiquement lorsque la température programmée du lait est atteinte et pour éviter de faire déborder la mousse, introduire un volume de lait non supérieur au 1/2 de la capacité du récipient à lait;
- utiliser un récipient de la capacité appropriée à la quantité de lait à faire mousser.

## 6.13 Distribution de cappuccino

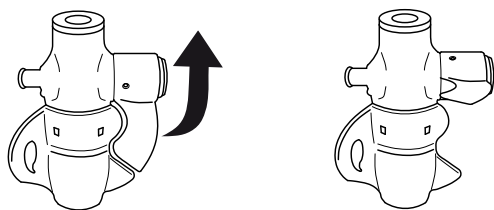
- Introduire le tuyau d'aspiration dans le lait
- positionner le pot sous le bec du dispositif à cappuccino
- ouvrir le robinet de vapeur, quand la quantité souhaitée est atteinte, fermer le robinet de vapeur
- verser le lait mousseux dans les tasses remplies de café.



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. «7.5 Opérations de nettoyage» à la page 105.

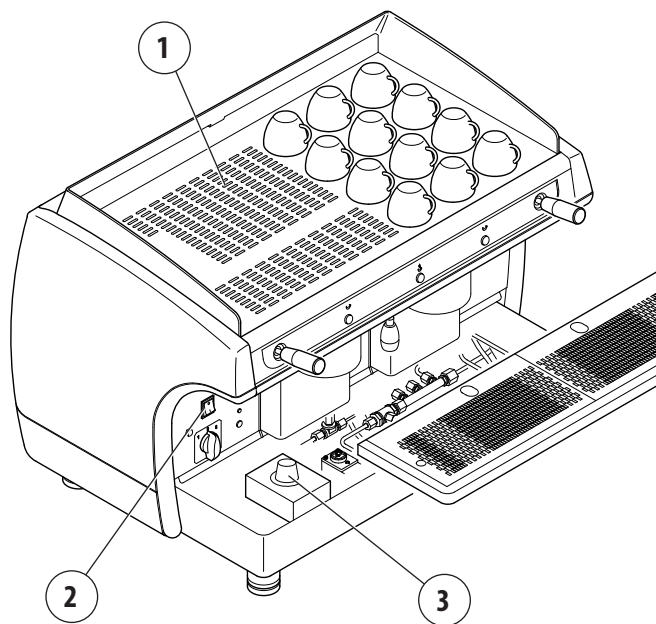


## 6.14 Chauffe-tasses

### 6.14.1 Version AL - AEP

Pour utiliser le chauffe-tasses procéder de la manière suivante:

- Poser les tasses sur le plan du chauffe-tasses (1) de la machine à café;
- Placer sur ON l'interrupteur du chauffe-tasses (2).



Pour régler la température du chauffe-tasses, procéder de la façon suivante:

- Retirer la grille d'appui des tasses et le bac de collecte;
- agir sur le thermostat (3), la température sera proportionnelle à la valeur indiquée sur le thermostat.

0	Désactivation du chauffe-tasses
30	Température minimale
60	Température moyenne
90	Température maximale



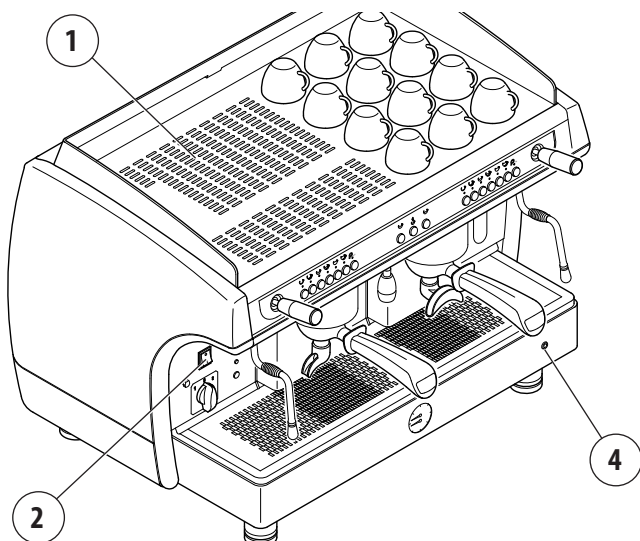
Pour des raisons de sécurité il est conseillé de ne pas poser de chiffons ni d'autres objets sur le plan du chauffe-tasses afin d'éviter que la machine ne surchauffe.



### 6.14.2 Version SAE

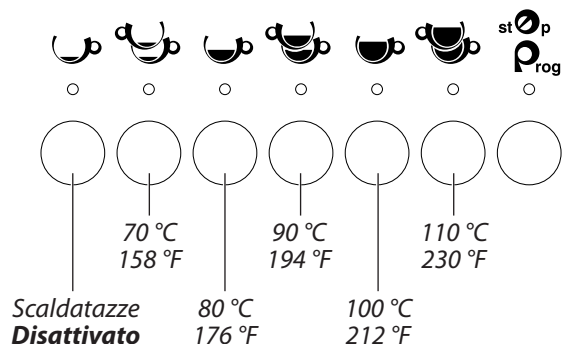
Pour utiliser le chauffe-tasses procéder de la manière suivante:

- Poser les tasses sur le plan du chauffe-tasses (1) de la machine à café;
- Placer sur ON l'interrupteur du chauffe-tasses (2).



Pour régler la température du chauffe-tasses, procéder de la façon suivante:

- Tourner la clé de programmation (4) sur OFF;
- lors de l'allumage de la machine, maintenir enfoncée la touche  $\text{st } \text{P}_{\text{rog}}$  sur le clavier de droite: la led clignotante indiquera l'actuelle configuration du chauffe-tasses selon ce qui est indiqué sur les dessins reportés ci-dessous;
- maintenir la touche  $\text{st } \text{P}_{\text{rog}}$  enfoncée jusqu'à ce que sur l'écran le voyant clignotant devienne à lumière fixe.
- appuyer sur la touche correspondant à la configuration souhaitée;
- confirmer l'opération en appuyant sur la touche  $\text{st } \text{P}_{\text{rog}}$ .

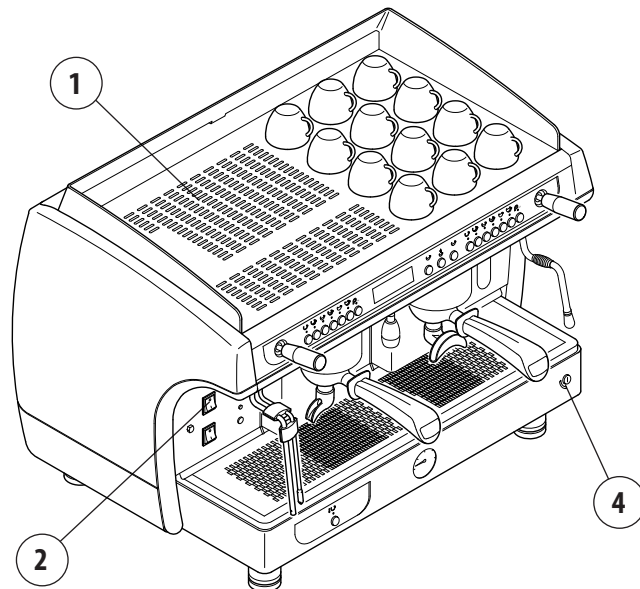


Pour des raisons de sécurité il est conseillé de ne pas poser de chiffons ni d'autres objets sur le plan du chauffe-tasses afin d'éviter que la machine ne surchauffe.

### 6.14.3 Version DISPLAY

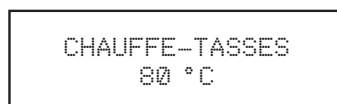
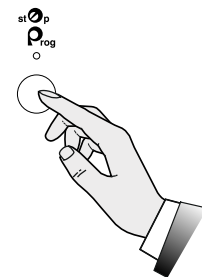
Pour utiliser le chauffe-tasses procéder de la manière suivante:

- Poser les tasses sur le plan du chauffe-tasses (1) de la machine à café;
- Placer sur ON l'interrupteur du chauffe-tasses (2).

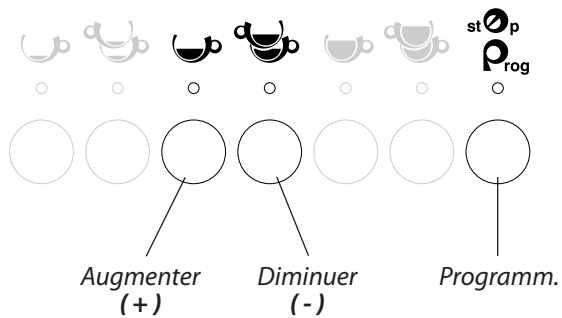




Pour régler la température du chauffe-tasses, procéder de la façon suivante:

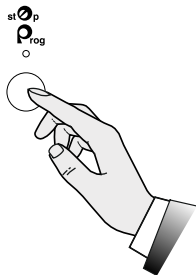
- Tourner la clé de programmation (4) sur OFF;
- appuyer sur la touche  $\text{st } \text{P}_{\text{rog}}$  pendant au moins 5 secondes jusqu'à l'allumage de tous les voyants des touches dose;
- appuyer de façon répétée sur la touche  $\text{st } \text{P}_{\text{rog}}$  jusqu'à ce que le message suivant apparaisse sur l'afficheur:



- avec les touches (+) et (-), du clavier droit modifier la température de l'autosteamer affichée sur l'écran;



- confirmer l'opération en appuyant sur la touche  ;
- pour quitter la programmation, appuyer sur la touche .

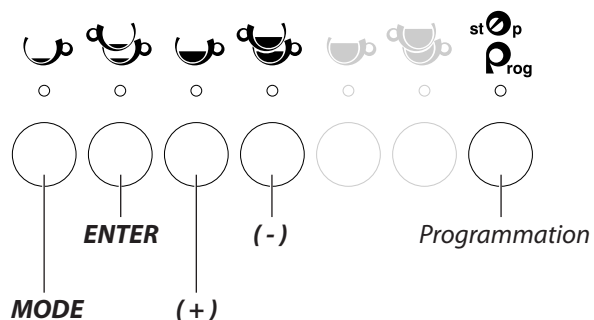
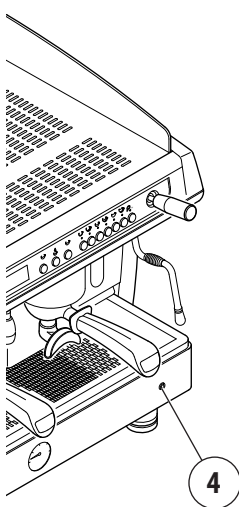


**Pour éteindre le chauffe-tasses, programmer une température inférieure à 70°C (l'afficheur visualise ---- ) ou placer sur OFF l'interrupteur du chauffe-tasses.**

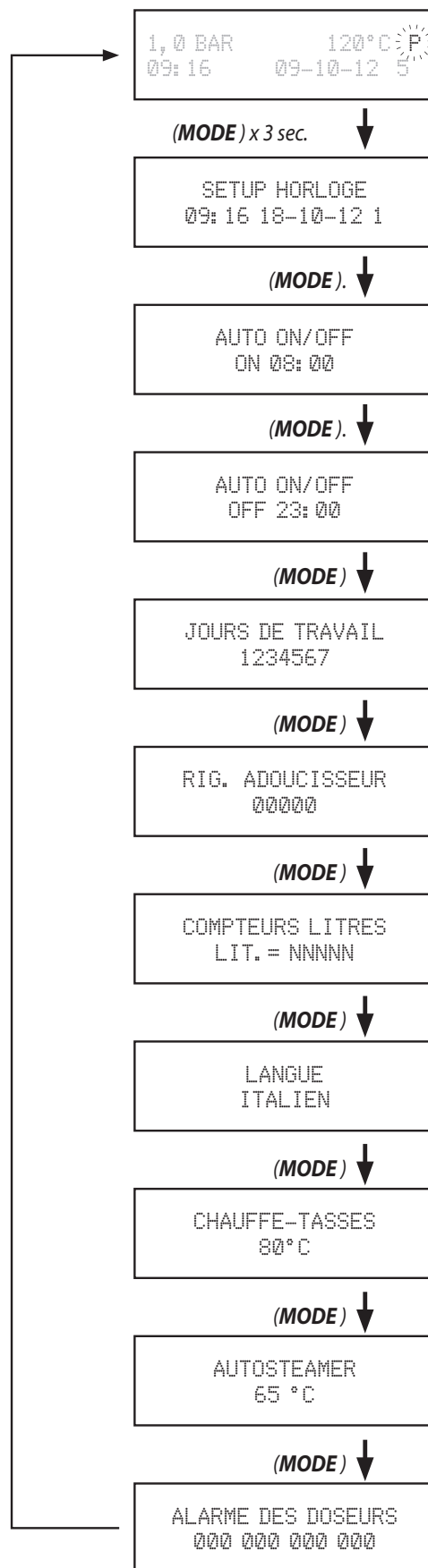
## 6.15 Programmation des paramètres de la machine (version DISPLAY)

### 6.15.1 Accès au menu

- Placer la clé de programmation (4) sur ON. Un P clignotant s'affiche sur l'écran;
- Pour accéder au menu de programmation, appuyer et maintenir enfoncée la touche (MODE) pendant au moins 3 secondes;
- pour faire défiler les différents secteurs du menu de programmation, utiliser la touche (MODE);
- pour passer d'un paramètre à l'autre à l'intérieur du même secteur, utiliser la touche (ENTER);
- pour modifier la valeur d'un paramètre, utiliser les touches (+) pour augmenter la valeur et (-) pour la diminuer.



Le système sort automatiquement de la phase de programmation environ 20 secondes après la dernière opération effectuée.  
 Pour la programmation, toujours utiliser le clavier de droite.



### 6.15.2 Programmation Horloge

Modification de l'heure, de la date et du jour de la semaine:

- Entrer dans programmation jusqu'à ce qu'apparaisse sur l'écran;
- modifier le paramètre en phase de clignotement avec les touches (+) et (-);
- pour passer au paramètre suivant, appuyer sur la touche (ENTER);
- pour passer à la programmation suivante, appuyer sur la touche (MODE).

```

SETUP HORLOGE
09:16 18-10-12 1
    
```

### 6.15.3 Programmation de l'Allumage

Programmation de l'allumage automatique de la machine:

- Entrer dans programmation jusqu'à ce qu'apparaisse sur l'écran;
- programmer l'heure d'allumage de la machine avec les touches (+) et (-);
- pour passer des heures aux minutes et vice versa appuyer sur la touche (ENTER);
- pour passer à la programmation suivante, appuyer sur la touche (MODE);
- pour désactiver la fonction « Allumage », configurer l'heure sur 00:00.

```

AUTO ON/OFF
ON 08:00
    
```

### 6.15.4 Programmation de l'Extinction

Programmation de l'extinction automatique de la machine:

- Entrer dans programmation jusqu'à ce qu'apparaisse sur l'écran;
- programmer l'heure d'extinction de la machine avec les touches (+) et (-)
- pour passer des heures aux minutes et vice versa appuyer sur la touche (ENTER);
- pour passer à la programmation suivante, appuyer sur la touche (MODE);
- pour désactiver la fonction « Extinction », configurer l'heure sur 00:00.

```

AUTO ON/OFF
OFF 23:00
    
```

### 6.15.5 Programmation Jour de repos

Pour programmer l'extinction de la machine pour le/les jour(s) de repos suivre les indications reportées ci-dessous :

- Entrer dans la programmation jusqu'à ce que l'écran indique:
- sélectionner le/s jour/s de repos de la machine en utilisant les touches de défilement (+) et (-);
- avec la touche (ENTER), désactiver ou activer le/s jour/s de repos désiré/s.

```

JOURS DE TRAVAIL
1234567
    
```

Exemple de repos de la machine Mardi et Jeudi.

```

JOURS DE TRAVAIL
1-3-567
    
```

Exemple de machine sans aucun jour de repos.

```

JOURS DE TRAVAIL
1234567
    
```

Tableau jours de la semaine

1	Lundi	5	Vendredi
2	Mardi	6	Samedi
3	Mercredi	7	Dimanche
4	Jeudi		



Durant les jours de la semaine pour lesquels la fonction Jour de repos est activée " - ", la machine restera éteinte.

### 6.15.6 Programmation Régénération adoucisseur

Programmation de l'avis automatique de la nécessité de régénération de l'adoucisseur:

- Entrer dans programmation jusqu'à ce qu'apparaisse sur l'écran;
- programmer la quantité d'eau (par 50 litres) avec les touches (+) et (-);
- pour passer à la programmation suivante, appuyer sur la touche (MODE).

```

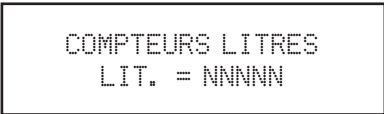
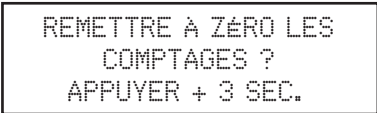

RIG. ADOUCISSEUR
00000
    
```



Lorsque la machine atteint 90% de la valeur programmée, cette signalisation apparaît sur l'écran pendant 5 secondes. Après avoir atteint 100% de la valeur programmée, une indication intermittente s'affiche sur l'écran. En programmant une valeur de 00000 litres, le contrôle de la régénération est exclu.

### 6.15.7 Affichage et remise à zéro du compteur de litres

Pour afficher le compteur de litres et effectuer la remise à zéro :


- Entrer dans programmation jusqu'à ce que le compte des litres apparaisse sur l'écran; 
- pour effectuer la remise à zéro, appuyer sur la touche (-); 
- pour confirmer la remise à zéro, appuyer et maintenir la touche (+) enfoncée pendant 3 secondes; 
- pour passer à la programmation suivante, appuyer sur la touche (MODE);

### 6.15.8 Programmation Pression Chaudière

Service non actif

### 6.15.9 Programmation Langue

Programmation de la langue de l'écran:


- Entrer dans programmation jusqu'à ce qu'apparaisse sur l'écran; 
- configurer la langue avec les touches (+) et (-);
- pour passer à la programmation suivante, appuyer sur la touche (MODE).



Avec la langue anglaise, il est possible de choisir entre degrés Celsius (°C) et degrés Fahrenheit (°F)


### 6.15.10 Programmation Chauffe-tasses

Programmation de la température et de l'activation du chauffe-tasses :

- Entrer dans programmation jusqu'à ce qu'apparaisse sur l'écran; 
- programmer la température (70-100 °C) avec les touches (+) et (-);
- pour passer à la programmation suivante, appuyer sur la touche (MODE).

### 6.15.11 Programmation de la Température Autosteamer

Programmation de la température d'intervention de l'autosteamer :

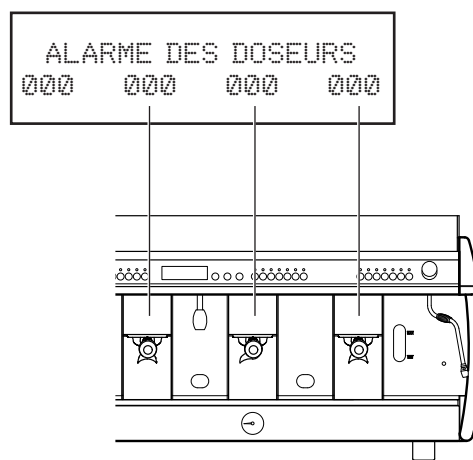
- Entrer dans programmation jusqu'à ce qu'apparaisse sur l'écran; 
- configurer la température avec les touches (+) et (-);
- pour passer à la programmation suivante, appuyer sur la touche (MODE).



La température réelle de la boisson pourrait varier de quelque degré par rapport à celle programmée en fonction de la quantité de boisson chauffée.

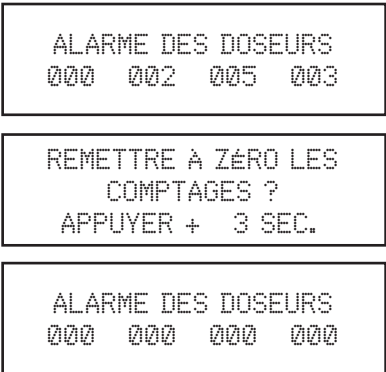
### 6.15.12 Alarme des Doseurs

Contrôle des alarmes des doseurs. Le schéma ci-dessous indique la correspondance avec les groupes de distribution.



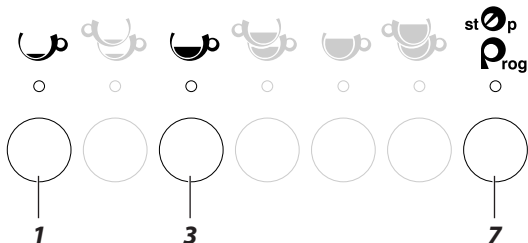
### 6.15.13 Remise à zéro des alarmes doseurs

- Tourner la clé de programmation sur ON;
- avec la touche **(MODE)** faire défiler le menu jusqu'à l'alarme doseurs;
- pour activer la remise à zéro, appuyer sur la touche (-);
- pour confirmer la remise à zéro, appuyer et maintenir la touche (+) enfoncée pendant 3 secondes;



### 6.15.14 Chargement des données par défaut

Pour revenir à la configuration usine, au moment de l'allumage de la machine, maintenir les touches (1) (3) et (7) enfoncées pendant 5 secondes.

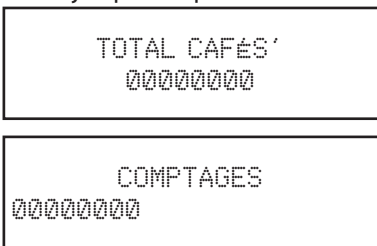


## 6.16 Lecture et remise à zéro des données

### 6.16.1 Comptages

Pour afficher le comptage du travail effectué par la machine procéder de la façon suivante :

- Tourner la clé de programmation sur OFF;
- maintenir enfoncée la touche **st prog** du clavier de gauche pendant au moins 5 secondes jusqu'à ce que sur l'afficheur apparaisse le nombre total de sélections effectuées;
- en appuyant sur la touche **st prog** de manière répétée (allumage des voyants des différentes touches) il est possible d'afficher le nombre des sélections effectuées par la touche relative;
- pour sortir du comptage de sélections appuyer de manière répétée sur **st prog**, jusqu'à revenir à la modalité sélection.

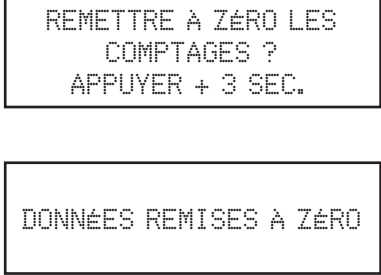


Après 10 secondes d'inactivité, le système quittera automatiquement le menu.

### 6.16.2 Remise à zéro des comptages

Pour remettre à zéro le comptage de chaque touche dose, procédez de la manière suivante:

- Tourner la clé de programmation sur OFF;
- maintenir enfoncée la touche **st prog** du clavier droit pendant au moins 5 secondes;
- pour activer la remise à zéro, appuyer sur la touche (-);
- pour confirmer la remise à zéro, appuyer et maintenir la touche (+) enfoncée pendant 3 secondes;



La procédure ci-dessus permet d'effectuer la mise à zéro des comptages des sélections individuelles, mais ne permet pas la remise à zéro totale de la machine (durée de vie de la machine).

### 6.16.3 Remise à zéro du comptage des litres d'eau pour la régénération de l'adoucisseur

- Tourner la clé de programmation sur ON;
- appuyer simultanément sur les 4 touches **(MODE)**, **(ENTER)**, **(+)** et **(-)** du clavier de droite jusqu'à ce que « 00000 » s'affiche sur l'écran;
- pour exclure le contrôle de la régénération, programmer une valeur de 00000 litres.

## 6.17 Conseils pour obtenir un bon café

Nettoyer les filtres et les porte-filtres tous les jours, comme indiqué au par. 7.5.3. 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 de maintenance 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



Lire attentivement les consignes figurant au chapitre «I. CONSIGNES DE SÉCURITÉ» à la page 75.

### 7.2 Entretien périodique

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

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

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

En cas de réactivation de la machine après cette période, il est nécessaire de faire appel à un Technicien de maintenance afin de renouveler l'eau contenue dans les circuits hydrauliques comme indiqué au par. «7.2 Entretien périodique» à la page 103.

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

Composant	Type d'intervention	Hebdomadaire	Mensuelle	Trimestrielle
MANOMÈTRE	Contrôler constamment la valeur de la pression dans la chaudière qui doit être comprise entre 0,08 et 0,14 MPa (0,8 et 1,4 bar).	X		
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 0,8 et 0,9 MPa (8 et 9 bars).		X	
FILTRES et PORTE-FILTRES	Vérifier l'usure des filtres, vérifier la présence d'éventuels dommages sur le bord des filtres et vérifier la présence de marc de café dans la tasse et éventuellement remplacer les filtres et/ou porte-filtres.		X	
MOULIN 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 de maintenance 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	
RÉSEAU 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 au Technicien de maintenance au moins une fois tous les 3 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 de maintenance.

## 7.4 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 Technicien de maintenance.
LA LANCE À VAPEUR N'ÉMET PAS DE VAPEUR	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le gicleur de la buse est obstrué.</li> <li>La machine est éteinte.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer le gicleur de la buse de vapeur.</li> <li>Allumer la machine.</li> </ul>
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 Technicien de maintenance.
PAS DE DISTRIBUTION	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le robinet du réseau d'eau est fermé.</li> <li>La mouture du café est trop fine.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ouvrir le robinet du réseau d'eau.</li> <li>Régler la mouture du café.</li> </ul>
FUITES D'EAU PROVENANT DE LA MACHINE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le bac n'est pas vidangé.</li> <li>Le tuyau d'évacuation est endommagé ou débranché, ou le flux d'eau est entravé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôler l'évacuation des eaux usées.</li> <li>Vérifier et rétablir le raccordement du tuyau d'évacuation sur le bac.</li> </ul>
CAFÉ TROP CHAUD OU TROP FROID	Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.	Éteindre la machine et demander de l'aide au Technicien de maintenance.
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Groupe de distribution sale.</li> <li>Le groupe de distribution est trop froid.</li> <li>Le café est moulu trop fin.</li> <li>Le café utilisé est trop vieux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer le groupe avec le filtre aveugle</li> <li>Attendre le réchauffement complet du groupe</li> <li>Régler la mouture du café.</li> <li>Remplacer le café par du café frais</li> </ul>
LE MANOMÈTRE INDIQUE UNE PRESSION NON CONFORME	Panne sur le circuit hydraulique	Éteindre la machine et demander de l'aide au Technicien de maintenance.
PRÉSENCE DE MARC DE CAFÉ DANS LES TASSES	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le porte-filtre est sale.</li> <li>Les orifices du filtre sont usés.</li> <li>La mouture du café n'est pas appropriée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer le porte-filtre.</li> <li>Remplacer le filtre.</li> <li>Régler la mouture de manière adéquate.</li> </ul>
LA TASSE EST SALIE PAR DES ÉCLABOUSSURES DE CAFÉ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le café est moulu n'est pas assez fin.</li> <li>Le bord du filtre est endommagé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Régler la mouture du café.</li> <li>Remplacer le filtre.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>LES VOYANTS DE TOUS LES CLAVIERS CLIGNOTENT (version SAE)</li> <li>ALLUMAGE DU VOYANT TIME-OUT (version AEP)</li> </ul>	Après quelques minutes, le remplissage automatique de l'eau se bloque. <ul style="list-style-type: none"> <li>Déclenchement du dispositif Time-out.</li> <li>Absence d'eau dans le réseau.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Éteindre la machine et la rallumer.</li> <li>Ouvrir le robinet du réseau d'eau.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>LA PRÉPARATION DU CAFÉ N'EST PAS CONFORME</li> <li>LA DOSE DE CAFÉ N'EST PAS RESPECTÉE</li> <li>LE VOYANT DE LA TOUCHE DOSE CLIGNOTE</li> </ul>	Le café est moulu trop fin.	Régler la mouture du café.
DISTRIBUTION DE CAFÉ UNIQUEMENT A PARTIR DE LA TOUCHE MANUELLE	Panne du système électronique.	Éteindre la machine et demander de l'aide au Technicien de maintenance.
BLOCAGE DU SYSTÈME ÉLECTRONIQUE	Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.	Éteindre la machine et demander de l'aide au Technicien de maintenance.
LA POMPE PERD DE L'EAU	Panne de la pompe	Éteindre la machine et demander de l'aide au Technicien de maintenance.

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 Technicien de maintenance.
LA POMPE FONCTIONNE EN DESSOUS DU DÉBIT NOMINAL	Panne de la pompe	Éteindre la machine et demander de l'aide au Technicien de maintenance.
LA POMPE EST BRUYANTE	Panne de la pompe	Éteindre la machine et demander de l'aide au Technicien de maintenance.



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

## 7.5 Opérations de nettoyage

### 7.5.1 Instructions générales

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



**Ne 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 nettoyeurs abrasifs susceptibles de rayer la machine. Toujours utiliser des chiffons parfaitement propres et désinfectés.**

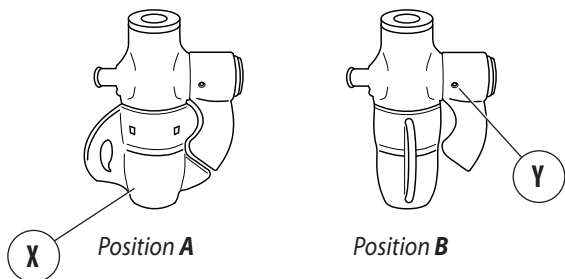
**Pour le lavage des filtres, des porte-filtres et de tous les composants de la machine, utiliser les détergents fournis par le fabricant ou des produits spécifiques de nettoyage de machines à café professionnelles.**

Nettoyage	Quotidien	Hebdomadaire
<b>Dispositif pour cappuccinos :</b> Nettoyer le dispositif au moins une fois par jour ou plusieurs fois en cas d'utilisation continue en suivant les instructions du par. 7.5.2 à la page 106.	X	
<b>Carrosserie et grilles :</b> 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	
<b>Filtres et porte-filtres :</b> Effectuer le lavage sur une base quotidienne ou hebdomadaire comme indiqué au par. 7.5.3 à la page 106. Procéder au nettoyage quotidien comme indiqué au par. 7.5.7 .	X	X
<b>Buse de vapeur:</b> 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. 7.5.8 à la page 107.	X	X
<b>Groupe de distribution :</b> Nettoyer le groupe de distribution en suivant les indications du par. 7.5.4 ou 7.5.5. Procéder à un lavage interne hebdomadaire comme indiqué au par. 7.5.6 à la page 107. Procéder au nettoyage quotidien comme indiqué au par. 7.5.7 .	X	X
<b>Moulin-doseur et trémie :</b> Avec un chiffon et de l'eau tiède, nettoyer la trémie et le doseur à l'intérieur et à l'extérieur. Puis sécher soigneusement.		X

### 7.5.2 Nettoyage du dispositif à 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.**

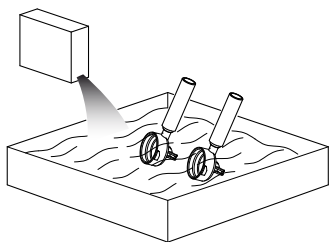
### 7.5.3 Nettoyage filtres et porte-filtres

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.

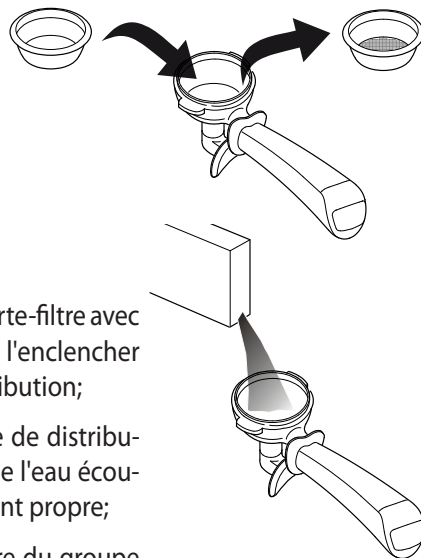


**Attention : immerger uniquement la conteneur du porte-filtre et éviter d'immerger la poignée. Le détergent doit être dilué dans l'eau froide dans les doses indiquées sur l'emballage (voir fabricant).**

### 7.5.4 Lavage groupe de distribution version AEP

Effectuer quotidiennement le lavage des groupes de distribution de la manière suivante:

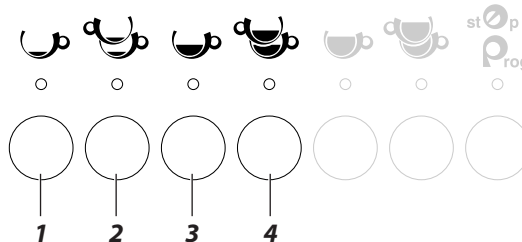
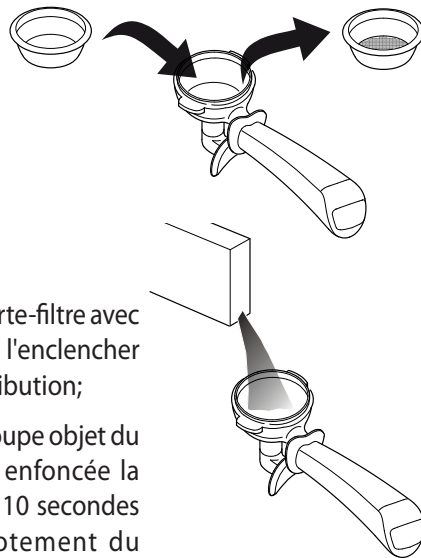
- Enlever le filtre du porte-filtre et placer un filtre aveugle (voir pièces de rechanges);
- verser du détergent spécifique (voir pièces de rechange) dans le porte-filtre avec le filtre aveugle et l'enclencher au groupe de distribution;
- effectuer une série de distributions jusqu'à ce que l'eau écoulée soit parfaitement 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 et le remplacer par le filtre d'origine.



### 7.5.5 Lavage groupe de distribution version SAE-DISPLAY

Effectuer quotidiennement le lavage des groupes de distribution de la manière suivante:

- Enlever le filtre du porte-filtre et placer un filtre aveugle (voir pièces de rechanges);
- verser du détergent spécifique (voir pièces de rechange) dans le porte-filtre avec le filtre aveugle et l'enclencher au groupe de distribution;
- sur le clavier du groupe objet du lavage, maintenir enfoncée la touche 2 pendant 10 secondes minimum (clignotement du voyant de la touche 2);



- pour activer le lavage appuyer de nouveau dur la touche 2 (clignotement des touches 1 et 2 - dans les versions avec afficheur le message suivant apparait:

LAVAGE DES GROUPES  
EN COURS

- Attendre que les 5 cycles de lavage automatique soient finis (durée d'environ 1 seconde);
- à la fin du premier cycle de lavage indiqué par le clignotement du voyant de la touche 2, enlever le porte filtre aveugle du groupe;
- activer le cycle de rinçage en appuyant sur la touche 2 (clignotement des touches 3 et 4 ) dans les versions avec afficheur le message suivant apparait:

LAVAGE DES GROUPES  
EN COURS

- attendre que le cycle de rinçage automatique soit fini (durée d'environ 1 minute);
- à la fin du cycle de rinçage, la machine est prête pour fonctionner normalement.



Il est possible effectuer le lavage de plusieurs groupes en même temps, chaque clavier commande le groupe de référence.  
En cas d'interruption de l'énergie électrique pendant la phase de lavage ou de rinçage, lors de l'allumage suivant la machine proposera d'effectuer de nouveau le lavage du groupe. Il faudra effectuer de nouveau l'opération pour éliminer l'éventuelle présence de détergent dans le groupe.

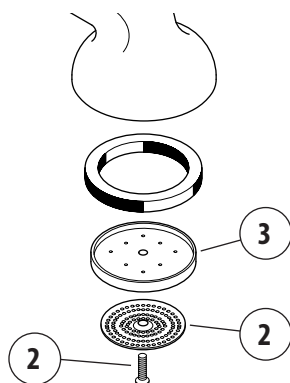


Ne pas effectuer de lavage dans le cas de la version AL.

### 7.5.6 Nettoyage douchette et porte-douchette

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

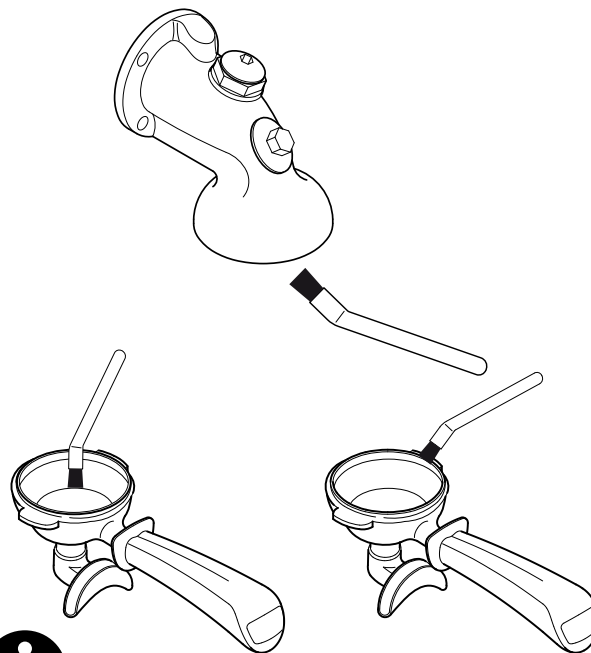
- Avec un tournevis, desserrer la vis (1)
- retirer la douchette (2) et le porte-douchette (3)
- laver les deux composants à l'eau chaude
- replacer la douchette et le porte-douchette à leur place et serrer la vis.



### 7.5.7 Nettoyage des douchettes du groupe et du porte-filtre

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

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

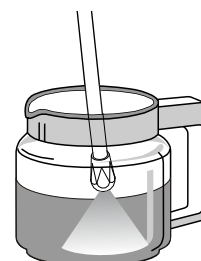


Utiliser la brosse fournie en dotation prévue à cet effet (voir catalogue de pièces détachées).

### 7.5.8 Nettoyage de la lance à vapeur

Une fois par semaine, nettoyer la lance à vapeur de la manière suivante:

- Immerger la lance dans un pot contenant de l'eau et un détergent spécifique conformément aux instructions du fabricant;
- chauffer la solution avec la vapeur de la lance;
- 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. MESSAGES DE L'AFFICHEUR

<p>1, 0 BAR    120°C REPL. CHAUDIERE</p>	<p><b>Cause</b> Remplissage d'eau dans la chaudière lors de la première utilisation de la machine ou pour le rétablissement du niveau.</p> <p><b>Description / Action</b> Attendre la fin du remplissage de la chaudière.</p>
<p>1, 0 BAR    120°C TIMEOUT REPL.</p>	<p><b>Cause</b> Temps de remplissage d'eau dans la chaudière supérieur à celui prévu</p> <p><b>Description / Action</b> Contrôler l'ouverture du robinet du réseau hydraulique Éteindre et rallumer la machine. Si la signalisation persiste après quelques essais, éteindre la machine et contacter le Fabricant.</p>
<p>ALARME DES DOSEURS</p>	<p><b>Cause</b> Panne du contrôle volumétrique électronique .</p> <p><b>Description / Action</b> Bloquer la distribution en appuyant sur la touche dose. Éteindre la machine et contacter le Fabricant.</p>
<p>RIG. ADOUCISSEUR</p>	<p><b>Cause</b> Demande de régénération de l'adoucisseur.</p> <p><b>Description / Action</b> Effectuer la régénération de l'adoucisseur. Pour éliminer le message, appuyer simultanément sur les 4 touches de l'écran pendant 5 secondes : ENTER, MODE, (+), (-).</p>

## 9. PIÈCES DE RECHANGE

Le remplacement des composants et/ou parties de la machine doit être effectué que par un Technicien de maintenance.



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

## 10. MISE HORS SERVICE

Pour mettre la machine hors service, il est nécessaire de faire appel à un Technicien de maintenance 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 de maintenance.



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

## 11. DÉMANTÈLEMENT

Le démantèlement de la machine doit être effectué par un Technicien de maintenance.

## 12. ÉLIMINATION

### 12.1 Informations sur l'élimination

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



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

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

La collaboration 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 votre revendeur.**

## 12.2 Informations environnementales

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

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

## 13. 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.

# 14. INDEX ALPHABÉTIQUE DES THÈMES

<b>A</b>			
	Assistance à la clientèle	83	
	Autosteamer	95	
<b>B</b>			
	Batterie interne	109	
<b>C</b>			
	Café - préparation	91	
	CE - marque	87	
	Chauffe-tasses	96	
	Comptages	102	
	Conseils	96	
	Consignes de sécurité	88	
<b>D</b>			
	Démantèlement de la machine	108	
	Destination d'usage	83	
	Dispositif pour cappuccinos	96	
	Données techniques	87	
	Douchette	107	
	Dysfonctionnements et solutions	104	
<b>E</b>			
	Eau chaude automatique	94	
	Eau chaude manuelle	93	
	Élimination de la machine	108	
	Émissions	88	
	Émissions électromagnétiques	88	
	Émissions sonores	88	
	Entretien et nettoyage	103	
	Entretien périodique	103	
	Extinction de la machine	89	
<b>F</b>			
	Filtre aveugle	106	
	Fonctionnement de la machine	88	
<b>G</b>			
	Garantie	82	
	Gaz - chauffage	89	
	Glossaire	109	
	Glossaire et pictogrammes	82	
	Groupe AL	91	
<b>H</b>			
	Horloge	100	
<b>I</b>			
	Identification de la machine	83	
	Informations environnementales	109	
	Installation	87	
<b>J</b>			
	Jour de repos	100	
<b>L</b>			
	Langue	101	
	Lavage dispositif cappuccinos	106	
	Lavage douchette et portedouchette	107	
	Lavage filtres et porte-filtres	106	
	Lavage groupe de distribution	106	
	Lavage lance à vapeur	107	
	Lecture et remise à zéro des données	102	
<b>M</b>			
	Manuel d'instructions - Mise à jour	82	
	Marque/modèle de machine	87	
	Mise en marche machine	88	
	Mise en service	88	
	Mise hors service machine	108	
	Mouture du café	90	
<b>N</b>			
	Nettoyage de la machine	105	
	Nettoyage dispositif cappuccinos	106	
<b>P</b>			
	Pictogrammes	82	
	Pièces de rechange	108	
	Pièces détachées	108	
	Plaque CE	87	
	Porte-douchette	107	
	Programmation des paramètres	99	
	Puissance absorbée	87	
	Pulsantier AEP-SAE	86	
	Pulsantier DISPLAY	86	
<b>S</b>			
	Signalements à l'écran	108	
	Solutions	104	
	Stockage. machine	87	
<b>V</b>			
	Vapeur	92	
	Version AEP	85	
	Version AL	85	
	Version SAE	85	
	Vibrations	88	
	Voltage	87	

# I. SICHERHEITSMANßNAHMEN

## I.I VON BENUTZER VERLANGTER KENNTNIS-UND INFORMATIONSTAND

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.

## I.II FUNKTIONSWEISE

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:



## 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 Wartungstechniker 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.



**Das Gerät kann von Kindern über 8 Jahre, von körperlich und geistig beeinträchtigten Personen oder anderen, denen die nötige Erfahrung oder Kenntnis fehlt, nur benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder nachdem sie die entsprechenden Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.**

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

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

**Im Fall von Störungen der Gasanlage (wenn vorhanden), den Eingriff des Wartungstechniker anfordern.**

**Die Gasanlage (wenn vorhanden) muss bei längeren Standzeiten der Maschine ausgeschaltet werden (nachts oder bei Lokalschluss).**

**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 Wartungstechniker durchführen.**



**Unbefugte Eingriffe an jeglichen Maschinenteilen führt zum Erlöschen sämtlicher Garantien.**

## I.III WARTUNG UND REINIGUNG

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.



## I.IV EIGENSCHAFTEN DER DPI

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 in diesem Dokument genannten Wartungs- und Reinigungsvorgänge dürfen ausschließlich vom Wartungstechniker 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 Wartungstechniker anfordern. Keine Reparaturversuche unternehmen.**

**Das Entkrusten des Geräts muss durch den Wartungstechniker erfolgen, da bei diesen Vorgängen keine für den Lebensmittelgebrauch schädliche Substanzen freigesetzt werden dürfen.**



**Unbefugte Eingriffe an jeglichen Maschinenteilen führt zum Erlöschen sämtlicher Garantien.**

### Inhaltsverzeichnis

1. EINLEITUNG.....	117	9. ERSATZTEILE.....	144
1.1 Leitfaden zur Auslegung des Handbuchs.....	117	10. AUSSERBETRIEBSETZUNG.....	144
1.2 Aufbewahrung des Handbuchs.....	117	11. ZERLEGUNG.....	144
1.3 Methode der Aktualisierung des Bedienungshandbuchs ...	118	12. ENTSORGUNG.....	144
1.4 An wen es sich richtet.....	118	12.1 Informationen zur Entsorgung.....	144
1.5 Glossar und Piktogramme.....	118	12.2 Umweltinformationen.....	145
1.6 Garantie.....	118	13. GLOSSAR.....	145
2. MASCHINENIDENTIFIKATION.....	119	14. ALPHABETISCHES THEMENVERZEICHNIS.....	146
2.1 Marke und Bezeichnung des Modells.....	119		
2.2 Allgemeine Beschreibung.....	119		
2.3 Kundendienst.....	119		
2.4 Verwendungszweck.....	119		
2.5 Erläuterung der Maschine.....	121		
2.6 Tastaturen.....	122		
2.7 Leuchtanzeigen Maschine/Tassenwärmer.....	122		
2.8 Daten und CE-Zeichen.....	123		
3. EINLAGERUNG.....	123		
4. INSTALLATION.....	123		
5. INBETRIEBNAHME.....	124		
6. FUNKTIONSWEISE.....	124		
6.1 Sicherheitsmaßnahmen.....	124		
6.2 Emissionen.....	124		
6.3 Ein- und Ausschalten.....	124		
6.4 Wassererneuerung.....	126		
6.5 Vorbereitung der Maschine.....	126		
6.6 Kaffeeausgabe.....	127		
6.7 Dampfausgabe.....	128		
6.8 Modell mit Hebelregler.....	129		
6.9 Manuelle Heißwasserausgabe (Modelle AL).....	129		
6.10 Manuelle Heißwasserausgabe (Modelle AEP).....	129		
6.11 Automatische Heißwasserausgabe (Modelle SAE - DISPLAY).....	130		
6.12 Ausgabe mit Autosteamer.....	131		
6.13 Cappuccinoausgabe.....	132		
6.14 Tassenwärmer.....	132		
6.15 Programmierung der Maschinenparameter (Modell DISPLAY).....	135		
6.16 Lesen und Nullstellen der Daten.....	138		
6.17 Empfehlungen für die Zubereitung eines guten Kaffees.....	138		
7. WARTUNG UND REINIGUNG.....	139		
7.1 Regelmäßige Wartung.....	139		
7.2 Wartung nach kurzzeitigen Maschinenstandzeiten.....	139		
7.3 Funktionsstörungen und ihre Behebung.....	140		
7.4 Reinigungsvorgänge.....	141		
8. DISPLAYANZEIGEN.....	144		

# 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.**

**Dieses Handbuch ist auch auf der Webseite des Herstellers erhältlich.**

### 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.

### 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

Person, die für die Bedienung der Maschine und die Durchführung der in diesem Handbuch angegebenen üblichen Reinigungsarbeiten verantwortlich ist.

##### Wartungstechniker

Fachkraft, die speziell ausgebildet und qualifiziert ist, um die Arbeiten zum Anschluss, zur Installation, zur Montage und zur Wartung der Maschine gemäß den geltenden Vorschriften durchzuführen.



Alle anderen Begriffe des Glossars finden Sie unter Kap. "13. GLOSSAR" auf Seite 145.

#### 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.

## 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 Kundendienst



### 2.4 Verwendungszweck

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

Das Gerät ist nicht für Privathaushalte bestimmt, sondern ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch.

Die Maschine kann unter allen in dieser Dokumentation vorgesehenen, enthaltenen oder beschriebenen Bedingungen verwendet werden. Alle anderen Bedingungen gelten als gefährlich.

Die Maschine ist an Orten zu installieren, zu denen nur qualifiziertes Fachpersonal mit angemessener Schulung Zugang hat (Bars, Restaurants, usw.).



## ZULÄSSIGE VERWENDUNGEN

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



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

## VORGESEHENE VERWENDUNGEN

Die Maschine ist ausschließlich für 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. 2.4 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 funktionsfähigen Sicherheitsvorrichtungen.

## FEHLERHAFT 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 Wartungstechniker erfolgen.

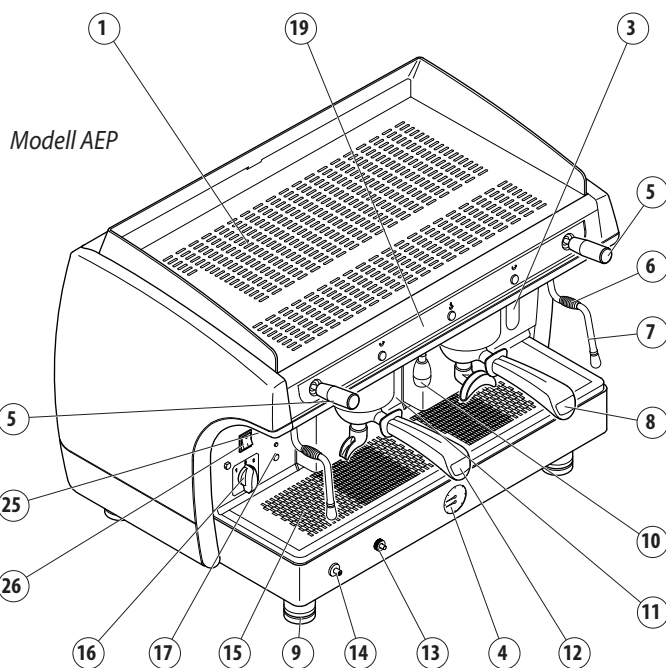
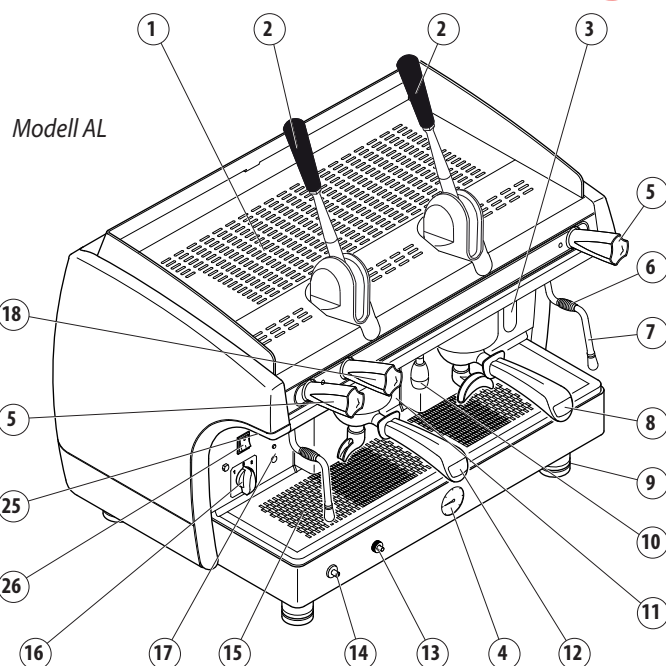
Die Beschädigung oder das nicht autorisierte Ersetzen eines oder mehrerer Teile der Maschine, die Verwendung von Zubehör, die ihren Gebrauch verändern und der Einsatz von anderen als den in diesem Handbuch empfohlenen Materialien können zu Unfallgefahren führen.



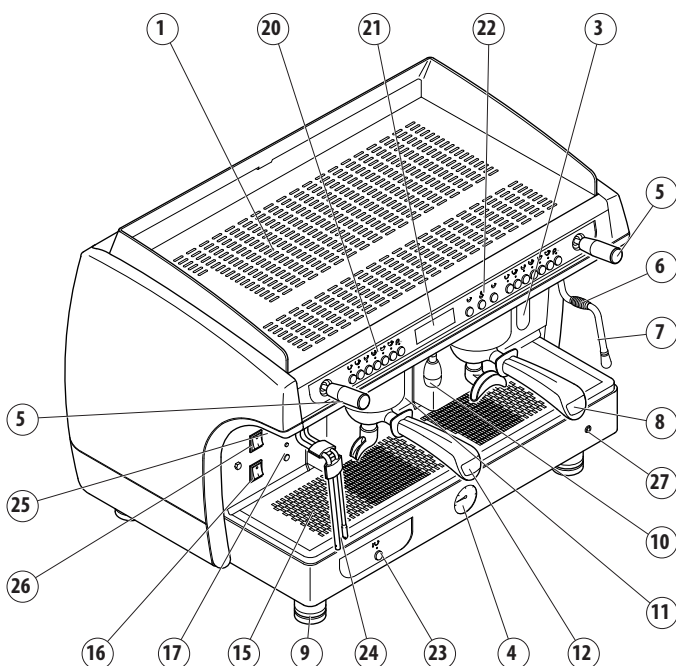
## 2.5 Erläuterung der Maschine

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. Leuchtanzeigen Maschine/Tassenwärmer
18. Drehknopf Warmwasser
19. Tastatur manuelle Ausgabe (AEP)
20. Tastatur (SAE)
21. Display
22. Tasten manuelle Ausgabe und Wasserausgabe (DISPLAY)
23. Tastatur Autosteamer (\*)
24. Düse Autosteamer (\*)
25. Schalter -LED-Beleuchtung Arbeitsfläche
26. Tassenwärmer-Schalter
27. Programmierschlüssel

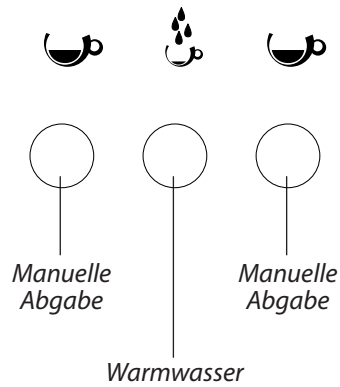
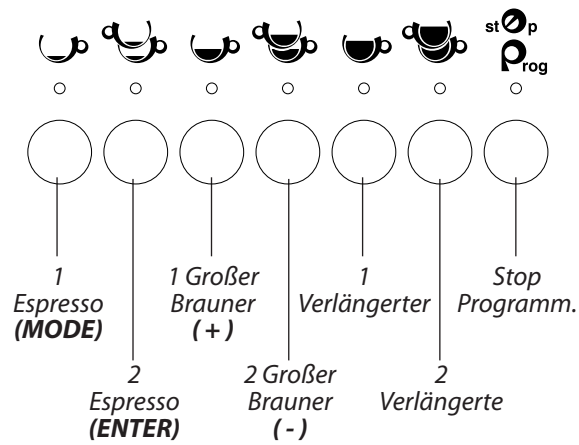
(\*) Optionale Vorrichtung






Modell SAE DISPLAY



## 2.6 Tastaturen



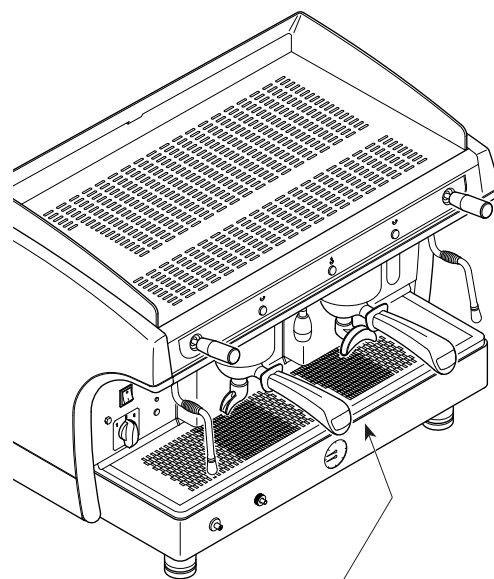
## 2.7 Leuchtanzeigen Maschine/Tassenwärmer

-  Timeout Kesselfüllung (nur Ausf. AEP)
-  Tassenwärmer
-  Maschineneinschaltung

## 2.8 Daten und Zeichen

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

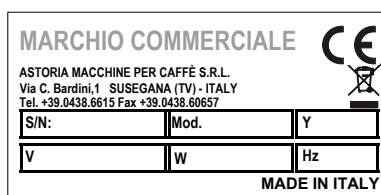
TABELLE TECHNISCHE DATEN	1GR	2GR	3GR	4GR
Spannung (V)	120 230-400 240	120 230-400 240	230-400 240	230-400 240
Frequenz (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60
Max. Leistung (kW)	2,4/3,1/3,3	3,1/3,9/4,2	5,6/6,0	6,6/7,1
Kessel (l)	6/8	10,5/14	17/21	23
Einstellung Sicherheitsventil	0,19 MPa (1,9 bar)			
Kesselbetriebsdruck	0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)			
Wasserversorgungsdruck.	0,15 - 0,6 MPa max (1,5 - 6 bar max)			
Kaffeeabgabedruck	0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)			
Arbeitsumgebungstemperatur	5 - 35°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 Wartungstechniker ausgeführt werden.



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



Die Stellfläche der Maschine muss perfekt nivelliert sein und darf keine Unregelmäßigkeiten aufweisen.



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

## 5. INBETRIEBNAHME

Die Inbetriebnahme der Maschine darf ausschließlich von einem vom Wartungstechniker ausgeführt werden.

## 6. FUNKTIONSWEISE

### 6.1 Sicherheitsmaßnahmen



Die Hinweise im Kapitel "I. SICHERHEITSMANÖVER" auf Seite 111.

### 6.2 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.

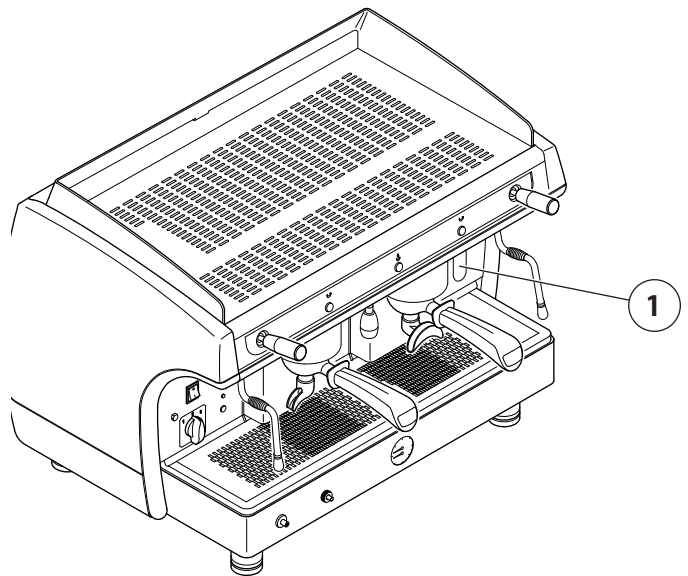
#### ELEKTROMAGNETISCHE UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

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.

## 6.3 Ein- und Ausschalten

### 6.3.1 Elektrische Aufheizung (Modelle ohne Display)

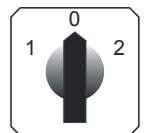
Vor Einschaltung der Maschine prüfen, ob der Wasserstand im Heizkessel über dem Minimum des Schauglases (1) liegt.



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

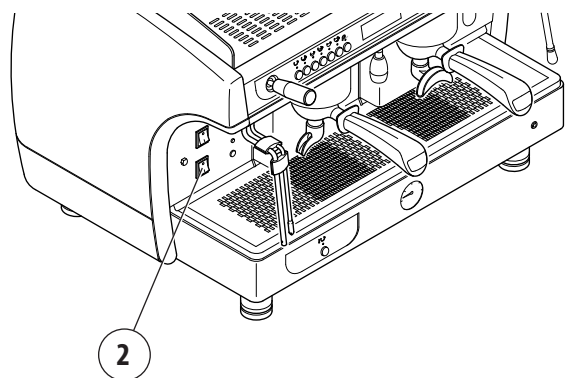
Wie folgt vorgehen:

- 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.



### 6.3.2 Elektrische Aufheizung (Modelle mit Display)

- Den Hauptschalter (2) der Maschine drücken.



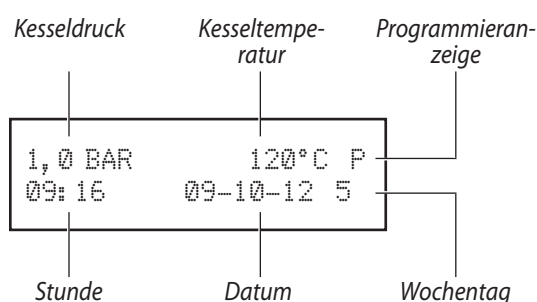
- Die eventuelle, automatische Wassereinfüllung im Heizkessel abwarten;
- wegen der Durchführung des Selbsttests noch einige Sekunden warten;

ABWARTEN  
FUNKTIONSTEST

TESTERGEBNIS  
- OK -

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

1, 0 BAR      120°C  
09: 16      09-10-12 5



Wochentagcodierung:

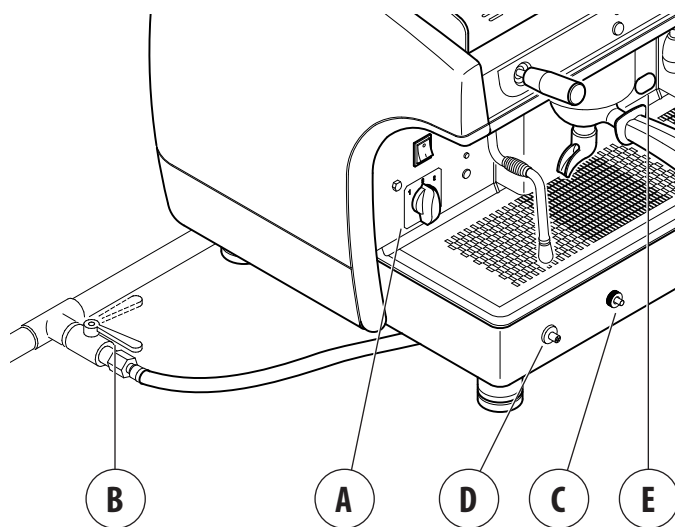
1	Montag	5	Freitag
2	Dienstag	6	Samstag
3	Mittwoch	7	Sonntag
4	Donnerstag		



Falls die Temperatur im Heizkessel unter 90°C (Erwärmungsphase der Maschine) liegt, erscheint auf dem Display die Schrift LOW. Um die Maschine wieder zu aktivieren, die gleichen Tasten für 3 Sekunden drücken.

### 6.3.3 Aufheizen mit Gas (bei vorhandener Gasanlage)

- Den Umschalter (A) in Position 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;



### 6.3.4 Elektrische + Gasheizung (bei vorhandener Gasanlage)

- Wie im vorherigen Abschnitt vorgehen;
- nachdem die Zündung der Flamme geprüft wurde, den Umschalter (A) in Position 2 drehen. Auf diese Weise wird der Heizkesselwiderstand versorgt 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 von selbst schließt.

Die Gasanlage nicht bei leerem Kessel in Betrieb setzen.

### 6.3.5 Ausschalten der Maschine

Die Maschine durch Betätigen des Hauptschalters oder Umschalters ausschalten.

## 6.4 Wassererneuerung

Während der Installation der Maschine muss der Wartungstechniker 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 Nenn-Betriebsbedingungen gebracht;
- nach Erreichen des Status "betriebsbereit " sind folgende Ausgaben vorzunehmen:
  - 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 Dauerabgabe 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 Abgaben vorhanden sind, die betreffende Menge nach der Anzahl der Abgabegruppen 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 Wartungstechniker ausgetauscht werden.**

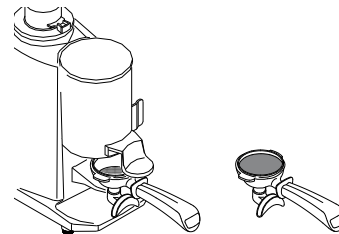
## 6.5 Vorbereitung der Maschine

### 6.5.1 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 gemahlene Kaffee kaufen, da dieser sehr schnell an Aroma verliert. Falls nötig, kleine Vakuumpackungen kaufen.



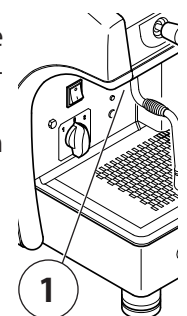
### 6.5.2 Filterhaltervorbereitung

- Den Filter mit einer Portion gemahlene 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 Ausgabereinheit eingehängt wird.
- Den Anweisungen des Herstellers des Mahl-/Dosiergeräts folgen.

### 6.5.3 Einschalten der Arbeitsflächenbeleuchtung (wenn vorhanden)

Um die Innenbeleuchtung der Maschine einzuschalten, den Schalter unter der Bedienblende betätigen (1).

- Zum Ausschalten des Lichts denselben Schalter betätigen.

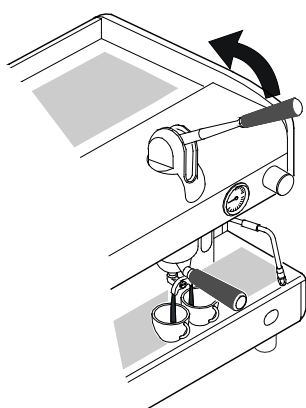
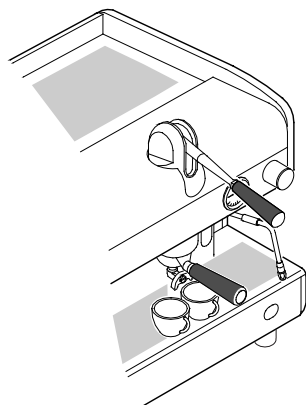
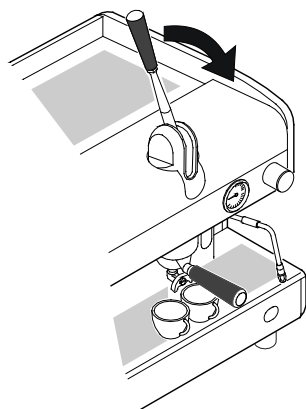




## 6.6 Kaffeeausgabe

### 6.6.1 Modell AL

- Die Tasse unter die Ausgabedüse stellen;
- den Hebel bis zum Anschlag nach unten ziehen;
- eine kurze Kaffeevorbrühzeit abwarten (3÷5 Sekunden);
- den Hebel nach oben ziehen, bis ein gewisser Widerstand zu spüren ist und dann loslassen;
- die Beendigung der Kaffeeabgabe abwarten.

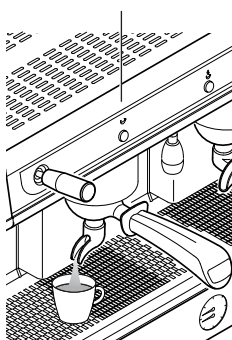


Diese Vorgänge dürfen nie ohne Kaffee im Filter oder ohne an der Abgabegruppe eingehängten Filterhalter ausgeführt werden: der schnelle Rückschlag des Hebels nach oben kann Schäden am Gerät und an Gegenständen hervorrufen oder Personen verletzen. Die Abgabedauer hängt von der Mahlung und der Kaffeemenge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

### 6.6.2 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.

Kaffeeabgabe

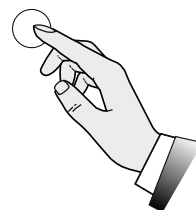
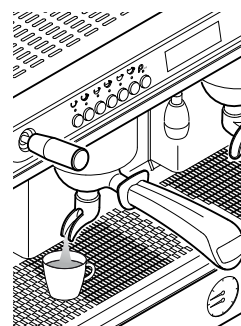
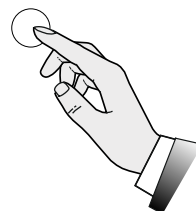
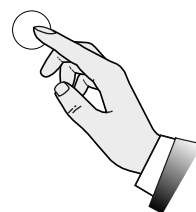
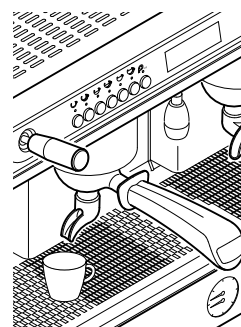


### 6.6.3 Modell SAE - DISPLAY

#### PROGRAMMIERUNG

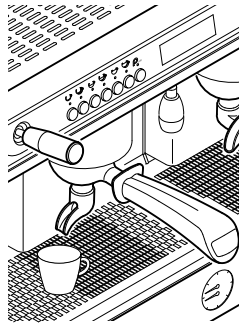
Die Maschine ist bereits werkseitig programmiert. Falls die Kaffeemengen geändert werden sollen, wie folgt vorgehen:


- Stets zuerst die rechte Tastatur programmieren. Auf diese Weise werden automatisch alle Tastaturen programmiert. Wenn erforderlich, anschließend die anderen Tastaturen programmieren;
- die Tasse unter die Ausgabedüse stellen;
- die Taste mindestens 5 Sekunden lang betätigen, bis alle LED-Anzeigen der Mengentasten eingeschaltet sind;
- die gewünschte Mengentaste betätigen, zum Beispiel ;
- zur Bestätigung der Menge erneut die Taste bzw. die Taste betätigen;
- den Vorgang für die anderen Mengentasten wiederholen;
- nach Abschluss der Programmierung die Taste betätigen, bis alle Leds der Tastatur ausgeschaltet sind.

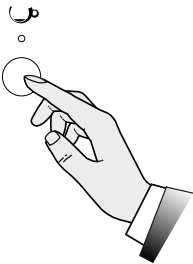




Die Programmierung jeder Menge muss mit gemahlenem Kaffee und nicht mit bereits benutztem Kaffeesatz durchgeführt werden.

- Die Tasse unter die Ausgabedüse stellen;

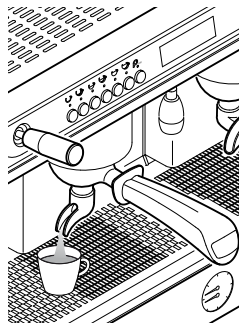


- die Taste der gewünschten Menge betätigen, zum Beispiel , und die Kaffeeausgabe abwarten (Einschalten der Led);



- um die Kaffeeausgabe vorzeitig zu unterbrechen, die Taste  bzw. die Taste  betätigen;

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

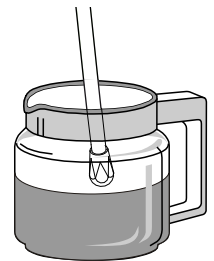


Während der Kaffeeausgabe den Filterhalter nicht von der Ausgabegruppe entfernen.

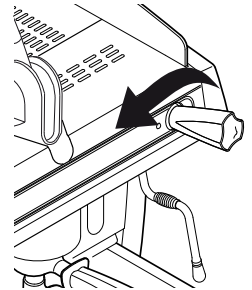
## 6.7 Dampfausgabe

### 6.7.1 Modell mit Drehregler

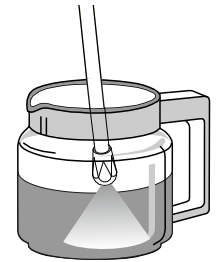
- Die Dampfdüse in die zu erwärmende Flüssigkeit tauchen;



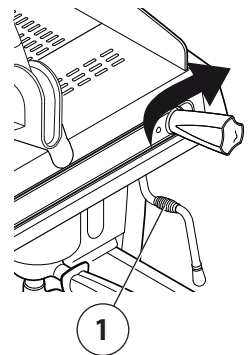
- den Regler des Hahns im Uhrzeigersinn drehen;



- die Dampfabgabe erfolgt proportional zum Öffnen des Hahns;



- zum Beenden der Ausgabe den Regler des Hahns im Uhrzeigersinn drehen.



Die Dampfdüse vorsichtig an dem dafür vorgesehenen Verbrennungsschutzgummi (1) handhaben.

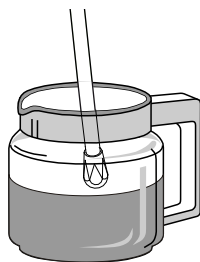
Den Kontakt mit der Dampfdüse vermeiden und weder die Hände noch andere Körperteile in Richtung der Dampfdüsenenden bringen.

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;

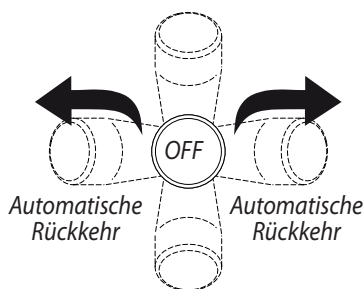
## 6.8 Modell mit Hebelregler

- Die Dampfduüse in die zu erwärmende Flüssigkeit tauchen;



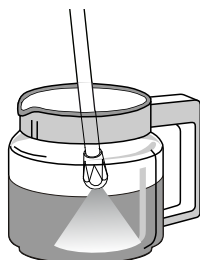
- den Regler des Hahns in horizontaler Richtung betätigen;

- die Dampfabgabe erfolgt proportional zum Öffnen des Hahns;

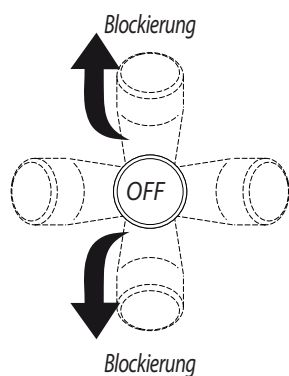


- zum Beenden der Ausgabe, den Regler loslassen;

- für eine kontinuierliche Dampf-abgabe den Regler in vertikaler Richtung bewegen und in der ständig geöffneten Position feststellen;



- zum Beenden der Ausgabe den Regler wieder in Mittelstellung bringen;



Um stets die perfekte Einsatzbereitschaft der Dampfduüsenenden zu erhalten, wird eine kurze Leerausgabe am Ende einer jeden Benutzung empfohlen. Die Enden stets mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch sauberhalten.

Der Benutzung der Dampf-abgabe (Dampfduüse) muss stets ein mindestens 2 Sekunden langes Ausspülen des Kondensats vorausgehen.

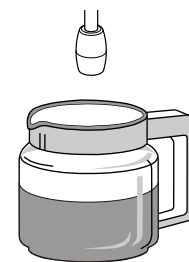
Die Dampfduüse nur während der notwendigen Erwärmungszeit in der Milch lassen.

Den Dampf-hahn nicht mit in die Milch getauchter Dampfduüse und bei ausgeschalteter Maschine öffnen.



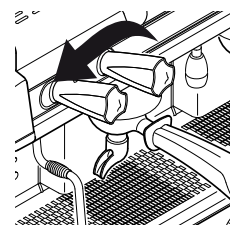
## 6.9 Manuelle Heißwasserausgabe (Modelle AL)

- Das Kännchen unter die Heißwasserduüse stellen;

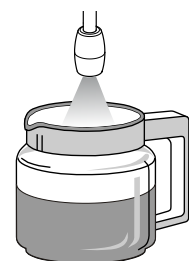


- den Regler des Hahns im Uhrzeigersinn drehen;

- die Heißwasserausgabe erfolgt proportional zum Öffnen des Hahns;

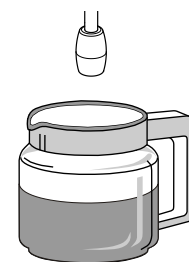


- zum Beenden der Ausgabe den Regler des Hahns im Uhrzeigersinn drehen.

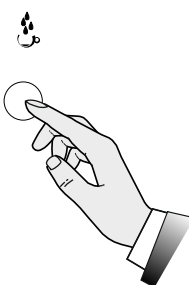


## 6.10 Manuelle Heißwasserausgabe (Modelle AEP)

- Das Kännchen unter die Heißwasserduüse stellen;



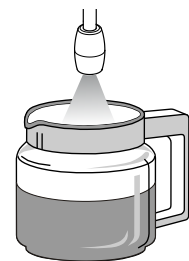
- die Taste Heißwasser-abgabe drücken;



- um die Abgabe zu unterbrechen, erneut die Heißwassertaste drücken



Den Kontakt mit der Heißwasserduüse vermeiden und weder die Hände noch andere Körperteile in Richtung der Heißwasserduüsenenden bringen.

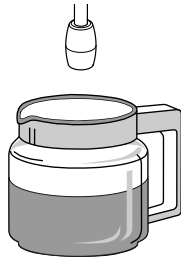



## 6.11 Automatische Heißwasserausgabe (Modelle SAE - DISPLAY)

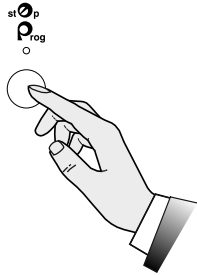
### PROGRAMMIERUNG


Die Maschine ist bereits werkseitig programmiert. Sollen die Heißwassermengen geändert werden, wie folgt vorgehen:

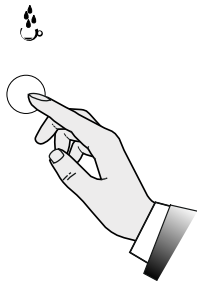
- Das Kännchen unter die Heißwasserdüse stellen.




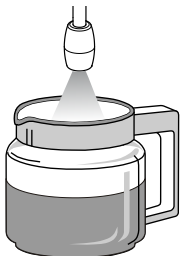
- die Taste  mindestens 5 Sekunden lang betätigen, bis alle LED-Anzeigen der Mengentasten eingeschaltet sind;




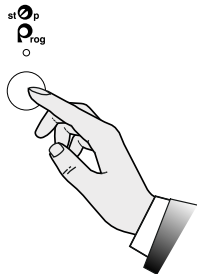
- Die Taste der Heißwasserabgabe  betätigen;



- zum Bestätigen der Menge erneut die Taste  betätigen;

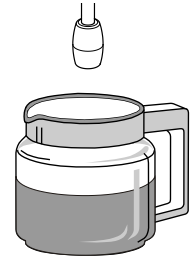


- nach Abschluss der Programmierung die Taste  betätigen, bis alle Leds der Tastatur ausgeschaltet sind.

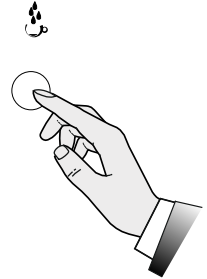




### HEISSWASSERABGABE

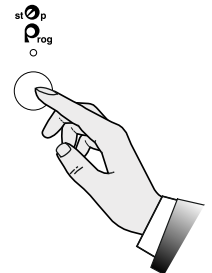
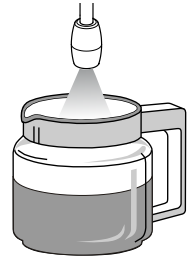
- Das Kännchen unter die Heißwasserdüse stellen.



- die Wassertaste  betätigen und die Heißwasserausgabe abwarten;



- um die Ausgabe vorzeitig zu unterbrechen, erneut die Taste der Heißwasserausgabe  oder die Taste  betätigen.

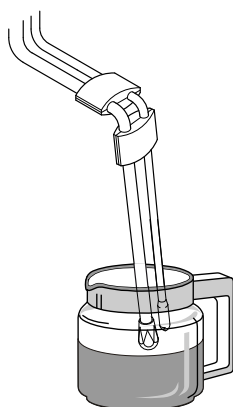
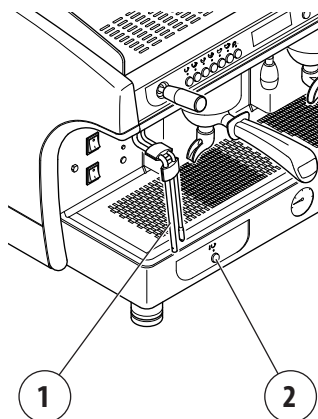


**Den Kontakt mit der Heißwasserdüse vermeiden und weder die Hände noch andere Körperteile in Richtung der Heißwasserdüsenenden bringen.**

## 6.12 Ausgabe mit Autosteamer

### 6.12.1 Ausgabe

- Die Enden der Autosteamerdüse (1) in die Milch tauchen;
- Die Taste (2) betätigen;
- Das Ende der Ausgabe abwarten;
- Um die Ausgabe vorzeitig zu unterbrechen, wieder die Taste betätigen (2).



Den Kontakt mit der Dampfduese vermeiden und weder die Hände noch andere Körperteile in Richtung der Dampfduisenenden bringen.



Die Enden stets mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch sauberhalten. Die Milch darf maximal 3-4 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

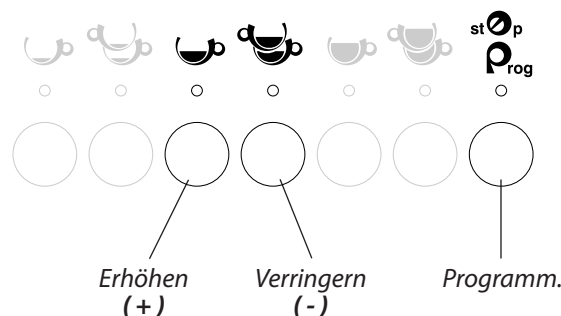
### 6.12.2 Einstellung der Temperatur

Für die Temperatureinstellung des Autosteamsers wie folgt vorgehen:

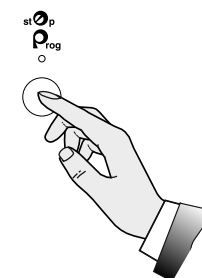
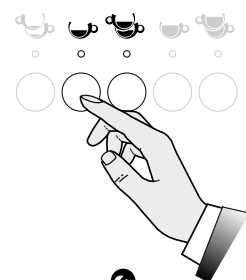
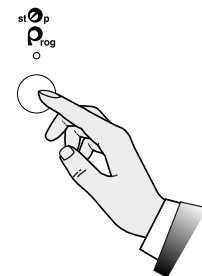
- die Taste  $\text{st } \text{p}_{\text{rog}}$  der rechten Tastatur mindestens 5 Sekunden gedrückt halten;
- wiederholt die Taste  $\text{st } \text{p}_{\text{rog}}$  betätigen, bis auf dem Display die folgende Meldung erscheint:



- die auf dem Display angezeigte Temperatur des Autosteamsers mit den Tasten (+) und (-) ändern;



- zum Bestätigen des Vorgangs die Taste  $\text{st } \text{p}_{\text{rog}}$  betätigen;
- zum Verlassen der Programmierung die Taste  $\text{st } \text{p}_{\text{rog}}$  betätigen.

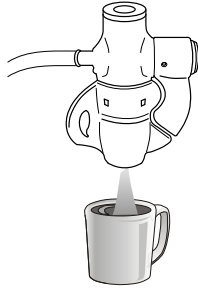
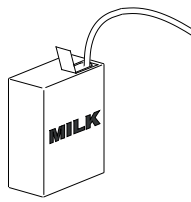


### 6.12.3 Empfehlungen

- Nur die Menge an Milch aufschäumen, die tatsächlich gebraucht wird; die Milch muss vollständig aus dem Topf geschüttet werden und darf nicht erneut erwärmt werden;
- Nur wenn man Milch mit einer Temperatur von 4°C benutzt, garantiert der Autosteamer die Übereinstimmung der eingestellten und der tatsächlichen Milchtemperatur mit einer Abweichung von  $\pm 3^\circ\text{C}$ ;
- Beim Erreichen der eingestellten Milchtemperatur bricht die Dampfabgabe automatisch ab. Damit der Milchschaum nicht überläuft, darf man die Milchkanne nur zur Hälfte mit Flüssigkeit füllen;
- Einen Behälter verwenden, der der Milchmenge, die aufgeschäumt werden soll, entspricht.

## 6.13 Cappuccinoausgabe

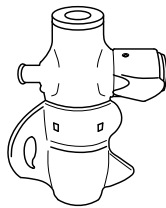
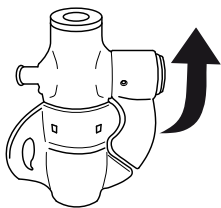
- Das Saugrohr in die Milch tauchen;
- das Kännchen unter den Auslass des Cappuccino-Zubereiters stellen;
- den Dampfahn öffnen und beim Erreichen der gewünschten Menge wieder schließen;
- die aufgeschäumte Milch in die Tassen mit dem Kaffee gießen.



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.

Der Cappuccino-Zubereiter sollte stets sauber gehalten werden. Siehe hierzu Absatz "7.5 Reinigungsvorgänge" auf Seite 141.

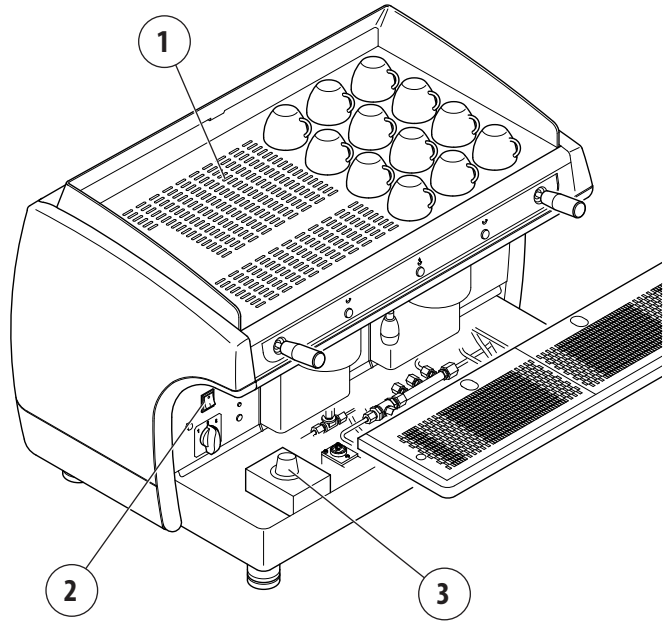


## 6.14 Tassenwärmer

### 6.14.1 Modell AL - AEP

Zur Verwendung des Tassenwärmers, wie folgt vorgehen:

- Die Tassen auf der oberen Tassenwärmerfläche (1) der Kaffeemaschine abstellen;
- den Schalter des Tassenwärmers auf ON stellen (2).



Zum Einstellen der Temperatur des Tassenwärmers wie folgt vorgehen:

- das Tassenabstellgitter und die Auffangschale entfernen;
- den Thermostat (3) einstellen, die Temperatur ist proportional zum Wert des Thermostats:

0	Ausschalten des Tassenwärmers
30	Mindesttemperatur
60	Durchschnittstemperatur
90	Höchsttemperatur



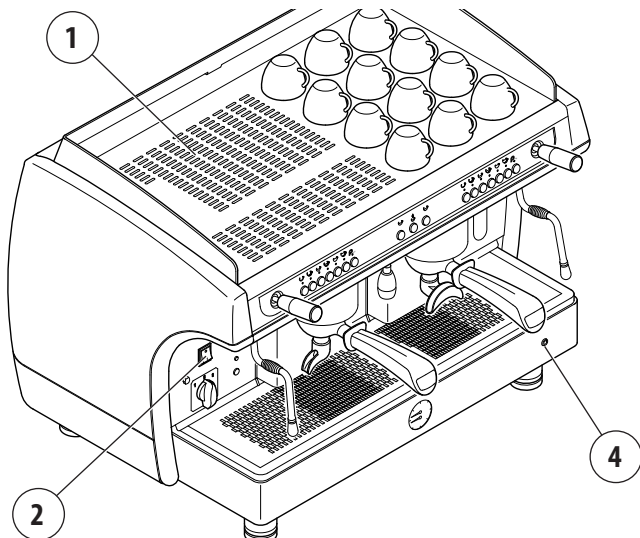
Aus Sicherheitsgründen wird empfohlen, keine Tücher oder andere Gegenstände auf die Fläche des Tassenwärmers zu legen, um eine Überhitzung der Maschine zu vermeiden.



### 6.14.2 Modell SAE

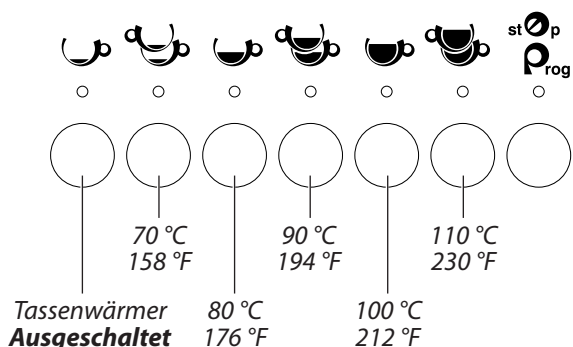
Zur Verwendung des Tassenwärmers, wie folgt vorgehen:

- Die Tassen auf der oberen Tassenwärmerfläche (1) der Kaffeemaschine abstellen;
- den Schalter des Tassenwärmers auf ON stellen (2).



Zum Einstellen der Temperatur des Tassenwärmers wie folgt vorgehen:

- Den Programmierschlüssel (4) auf die Stellung OFF drehen;
- Beim Einschalten der Maschine die Taste  $\text{st } \overset{\text{P}}{\underset{\text{rog}}{\circ}}$  auf der rechten Tastatur gedrückt halten: die blinkende LED-Leuchte zeigt die aktuelle Konfiguration des Tassenwärmers an, wie in den Zeichnungen unten zu erkennen ist;
- die Taste  $\text{st } \overset{\text{P}}{\underset{\text{rog}}{\circ}}$  so lange betätigen, bis die blinkende LED-Leuchte durchgehend aufleuchtet;
- Die der gewünschten Konfiguration entsprechende Taste drücken.
- den Vorgang durch Betätigen der Taste  $\text{st } \overset{\text{P}}{\underset{\text{rog}}{\circ}}$  bestätigen.

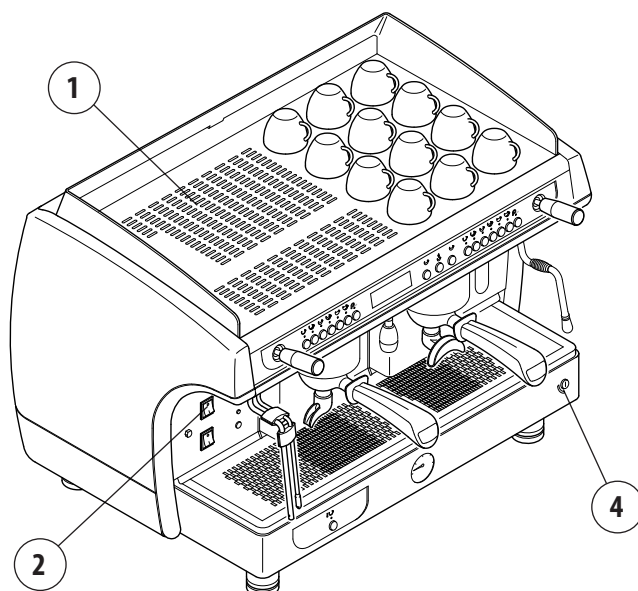


Aus Sicherheitsgründen wird empfohlen, keine Tücher oder andere Gegenstände auf die Fläche des Tassenwärmers zu legen, um eine Überhitzung der Maschine zu vermeiden.

### 6.14.3 Modell DISPLAY

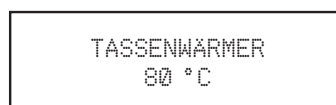
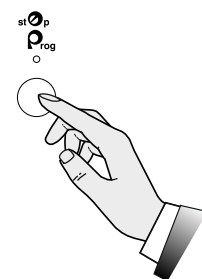
Zur Verwendung des Tassenwärmers, wie folgt vorgehen:

- Die Tassen auf der oberen Tassenwärmerfläche (1) der Kaffeemaschine abstellen;
- den Schalter des Tassenwärmers auf ON stellen (2).

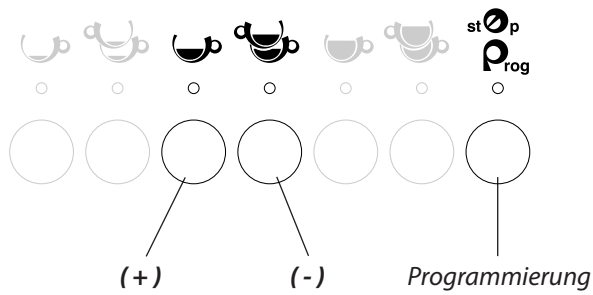




Zum Einstellen der Temperatur des Tassenwärmers wie folgt vorgehen:

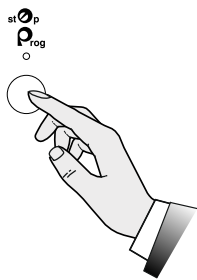
- Den Programmierschlüssel (4) auf die Stellung OFF drehen;
- die Taste  $\text{st } \overset{\text{P}}{\underset{\text{rog}}{\circ}}$  mindestens 5 Sekunden lang betätigen, bis alle LED-Anzeigen der Mengentasten eingeschaltet sind;
- wiederholt die Taste  $\text{st } \overset{\text{P}}{\underset{\text{rog}}{\circ}}$  betätigen, bis auf dem Display die folgende Meldung erscheint:



- die auf dem Display angezeigte Temperatur des Autosteainers mit den Tasten (+) und (-) der rechten Tastatur ändern;



- den Vorgang durch Betätigen der Taste  bestätigen;
- zum Verlassen der Programmierung die Taste  betätigen.

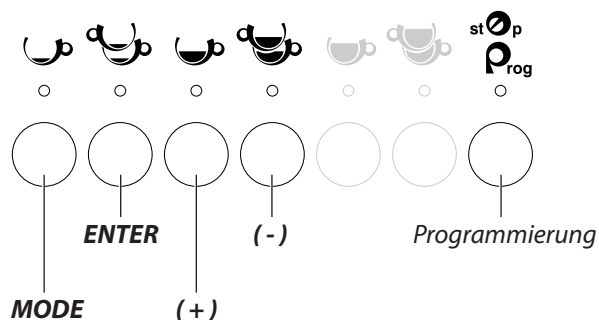
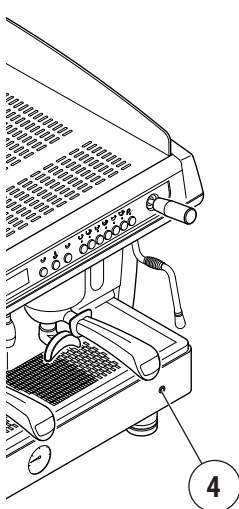


**Um den Tassenwärmer auszuschalten, eine Temperatur unter 70°C einstellen (auf dem Display erscheint ----) oder den Tassenwärmerschalter auf OFF stellen**

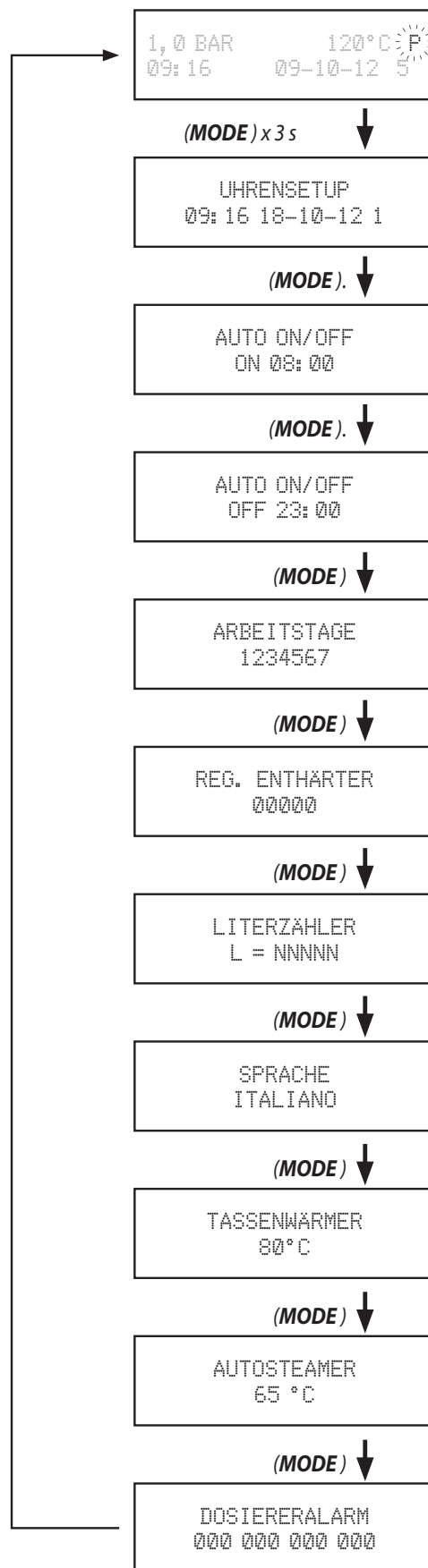
## 6.15 Programmierung der Maschinenparameter (Modell DISPLAY)

### 6.15.1 Menüzugriff

- den Programmierschlüssel (4) auf ON stellen, auf dem Display erscheint ein blinkendes P;
- für den Zugriff auf das Programmiermenü die Taste (MODE) mindestens 3 Sekunden lang betätigen;
- um in den verschiedenen Bereichen des Programmiermenüs zu scrollen, die Taste (MODE) verwenden;
- um in demselben Bereich von einem Parameter zum anderen zu wechseln, die Taste ENTER verwenden;
- um den Wert eines jeden Parameters zu ändern, die beiden Tasten (+) erhöhen und (-) verringern verwenden.



Das System verlässt ungefähr 20 Sekunden nach dem letzten durchgeführten Vorgang automatisch die Programmierphase. Für die Programmierung immer die rechte Taste benutzen.



### 6.15.2 Programmierung der Uhr

Änderung der Uhrzeit, des Datums und des Wochentags:

- Über die Programmierung Folgendes auf dem Display aufrufen:
- den blinkenden Parameter über die Tasten (+) und (-) ändern;
- um den nächsten Parameter aufzurufen, die Taste **ENTER** betätigen;
- um die nächste Programmierung aufzurufen, die Taste **MODE** betätigen.

```
UHRENS SETUP
09:16 18-10-12 1
```

### 6.15.3 Programmierung des Einschaltens

Programmierung des automatischen Einschaltens der Maschine:

- Über die Programmierung Folgendes auf dem Display aufrufen:
- mit den Tasten (+) und (-) die Einschaltzeit der Maschine programmieren;
- um von Stunden auf Minuten oder umgekehrt zu wechseln, die Taste **ENTER** betätigen;
- um auf die nächste Programmierung zu wechseln, die Taste **MODE** betätigen;
- um die Funktion "Einschaltung" zu deaktivieren, als Uhrzeit 00:00 eingeben.

```
AUTO ON/OFF
ON 08:00
```

### 6.15.4 Programmierung des Ausschaltens

Programmierung der automatischen Maschinenausschaltung:

- Über die Programmierung Folgendes auf dem Display aufrufen:
- mit den Tasten (+) und (-) die Ausschaltzeit der Maschine programmieren;
- um von Stunden auf Minuten oder umgekehrt zu wechseln, die Taste **ENTER** betätigen;
- um auf die nächste Programmierung zu wechseln, die Taste **MODE** betätigen;
- um die Funktion "Ausschaltung" zu deaktivieren, als Uhrzeit 00:00 eingeben.

```
AUTO ON/OFF
OFF 23:00
```

### 6.15.5 Programmierung Ruhetag

Um die Ausschaltung der Maschine während des/der Ruhetags/Ruhetage zu programmieren, die nachstehenden Anweisungen befolgen:

- Die Programmierung öffnen bis auf dem Display Folgendes erscheint:
- den/die Ruhetag/e der Maschine durch Scrollen der Tasten (+) und (-) wählen;
- den/die gewünschten Ruhetag/e mit der Taste (**ENTER**) deaktivieren oder wieder aktivieren.

```
ARBEITSTAGE
1234567
```

```
ARBEITSTAGE
1-3-567
```

Beispiel der Maschinenausschaltung am Dienstag und Donnerstag:

```
ARBEITSTAGE
1234567
```

Beispiel ohne Ausschalttag der Maschine:

Wochentagstabelle

1	Montag	5	Freitag
2	Dienstag	6	Samstag
3	Mittwoch	7	Sonntag
4	Donnerstag		



An den Wochentagen, an denen die Funktion Ruhetag "-" aktiviert ist, bleibt die Maschine ausgeschaltet.

### 6.15.6 Programmierung der Enthärterregenerierung

Programmierung des automatischen Hinweises auf die fällige Enthärterregenerierung:

- Über die Programmierung Folgendes auf dem Display aufrufen:
- die Wassermenge (50 Liter-Schritte) mit den Tasten (+) und (-) einstellen;
- um die nächste Programmierung aufzurufen, die Taste **MODE** betätigen.

```
REG. ENTHARTER
00000
```

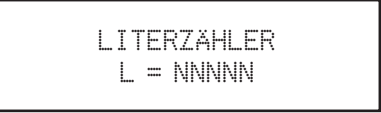
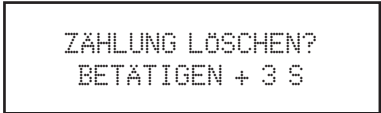



Wenn die Maschine 90% des eingegebenen Wertes erreicht hat, erscheint die Anzeige für 5 Sekunden auf dem Display. Auf dem Display erscheint die Blinkanzeige wenn 100% des eingegebenen Wertes erreicht sind. Durch die Eingabe des Wertes 00000 Liter wird die Kontrolle der Regenerierung

ausgeschlossen.

### 6.15.7 Einblenden und Nullstellen des Literzählers

Zum Einblenden des Literzählers und dessen Nullstellung


- begeben Sie sich in die Programmierung, bis auf dem Display Folgendes erscheint: 
- zur Datenrücksetzung die Taste (-) betätigen;
- zum Bestätigen der Rücksetzung die Taste (+) drei Sekunden lang gedrückt halten; 
- um auf die nächste Programmierung zu wechseln, die Taste **MODE** betätigen 

### 6.15.8 Programmierung des Kesseldrucks

Nicht aktivierte Funktion

### 6.15.9 Programmierung der Sprache

Programmierung der auf dem Display gezeigten Sprache:


- Über die Programmierung Folgendes auf dem Display aufrufen: 
- die Sprache mit den Tasten (+) und (-) einstellen;
- um die nächste Programmierung aufzurufen, die Taste **MODE** betätigen.



Für die englische Sprache kann für die Temperatur zwischen Celsius (°C) und Fahrenheit (°F) gewählt werden.


### 6.15.10 Programmierung des Tassenwärmers

Programmierung der Temperatur und Einschaltung des Tassenwärmers:

- Über die Programmierung Folgendes auf dem Display aufrufen: 
- mit den Tasten (+) und (-) die Temperatur (70-100°C) einstellen;
- um die nächste Programmierung aufzurufen, die Taste **MODE** betätigen.

### 6.15.11 Programmierung der Autosteamertemperatur

Programmierung der Autosteamertemperatur:

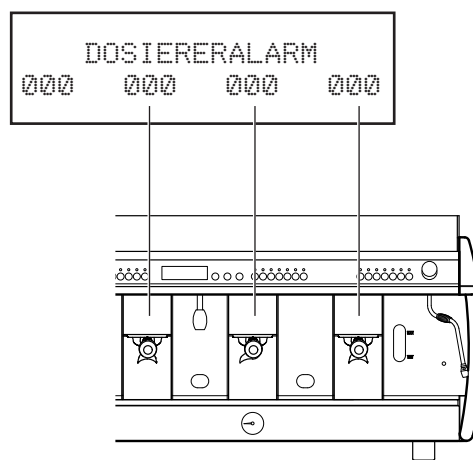
- Über die Programmierung Folgendes auf dem Display aufrufen: 
- die Temperatur mit den Tasten (+) und (-) einstellen;
- um die nächste Programmierung aufzurufen, die Taste **MODE** betätigen.



Die tatsächliche Temperatur des Getränkes könnte um einige Grad von der eingegebenen abweichen, dies hängt von der Menge des erwärmten Getränkes ab.

### 6.15.12 Dosiereralarm

Kontrolle der Dosiereralarme. Die nachfolgende Übersicht zeigt die Übereinstimmung mit den Abgabegruppen.



### 6.15.13 Rücksetzung der Dosiereralarme

- Den Programmierschlüssel auf die Stellung ON drehen;
- mit der Taste (MODE) das Menü bis zu den Dosiereralarmen scrollen;
- für den Start der Datenrücksetzung die Taste (-) betätigen;
- zum Bestätigen der Rücksetzung die Taste (+) 3 Sekunden lang gedrückt halten.

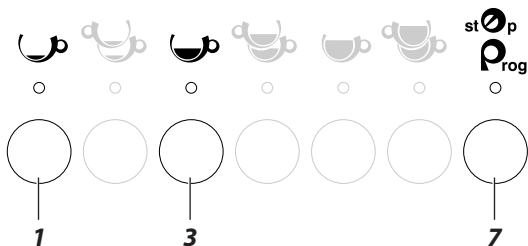
DOSIERERALARM  
000 002 005 003

ZÄHLUNG LÖSCHEN?  
BETÄTIGEN + 3 S

DOSIERERALARM  
000 000 000 000

### 6.15.14 Laden der Standarddaten

Zum Wiederherstellen der werkseitigen Programmierung beim Einschalten der Maschine die Tasten ( 1 ) ( 3 ) und ( 7 ) 5 Sekunden lang gedrückt halten.



## 6.16 Lesen und Nullstellen der Daten

### 6.16.1 Zählungen

Für die Sichtanzeige der Zählung, der von der Maschine durchgeführten Vorgänge wie folgt vorgehen:

- Den Programmierschlüssel auf die Stellung OFF drehen;
- auf der rechten Tastatur die Taste  $\text{st P prog}$  mindestens 5 Sekunden lang betätigen, bis auf dem Display die Gesamtanzahl der ausgeführten Wahlen eingeblendet wird;
- durch wiederholtes Betätigen der Taste  $\text{st P prog}$  (Einschalten der Led-Anzeigen der verschiedenen Tasten) kann die Anzahl der mit der jeweiligen Taste ausgeführten Auswahlen eingeblendet werden;
- zum Verlassen der Wahlzählungen wiederholt die Taste  $\text{st P prog}$  betätigen, bis man zum Auswahlmodus zurückgelangt.

KAFFEES INSGESAMT '  
00000000

ZÄHLUNGEN  
00000000



Nach 10 Sekunden ohne Betätigung schließt das System automatisch das Menü.

### 6.16.2 Nullstellen der Zählungen

Zum Nullstellen der Zählung der einzelnen Mengentasten, wie folgt vorgehen:

- Den Programmierschlüssel auf die Stellung OFF drehen;
- die Taste  $\text{st P prog}$  der rechten Tastatur mindestens 5 Sekunden lang gedrückt halten;
- für den Start der Datenrücksetzung die Taste (-) betätigen;
- zum Bestätigen der Rücksetzung die Taste (+) 3 Sekunden lang gedrückt halten.

ZÄHLUNG LÖSCHEN?  
BETÄTIGEN + 3 S

DATEN GELÖSCHT



Der oben beschriebene Ablauf löscht die Zählungen der einzelnen Wahlen, aber nicht die Gesamtzählung der Maschine, (Lebensdauer der Maschine).

### 6.16.3 Nullstellung des Literzählwerks für die Enthärterregenerierung

- Den Programmierschlüssel auf die Stellung ON drehen;
- auf der rechten Tastatur gleichzeitig die 4 Tasten (MODE), (ENTER), (+) und (-) betätigen, bis das Display "00000" anzeigt;
- um die Steuerung der Regenerierung auszuschließen, die Liter auf 00000 einstellen.

## 6.17 Empfehlungen für die Zubereitung eines guten Kaffees

Täglich die Filter und die Filterhalter waschen, siehe Abs. 7.5.3. Erfolgt diese Reinigung nicht täglich, verschlechtert sich die Qualität des abgegebenen Kaffees.

Für einen qualitativ guten Kaffee ist es wichtig, dass das verwendete Wasser einen Härtegrad von 6-7°F (französische Grad) aufweist. Sollte die Wasserhärte diese Werte übersteigen, sollte ein Wasserfilter oder ein Enthärter verwendet werden. Ein Enthärter sollte nicht verwendet werden, wenn die Härtegrade des Wassers unter 4°F liegen.

Sollte das Wasser stark nach Chlor schmecken, ist ein Spezialfilter zu installieren.

Es wird davon abgeraten, einen großen Vorrat an Kaffeebohnen anzulegen. Beim Wechsel der Kaffeesorte sollte für die Einstellung der Wassertemperatur und der Mahlzeitung der Wartungstechniker 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



Die Hinweise im Kapitel "I. SICHERHEITSMANNAHMEN" auf Seite 111.

### 7.2 Regelmäßige Wartung

Neben den Wartungseingriffe in den in der Tabelle angegebenen Abständen ist mindestens einmal im Jahr eine allgemeine Kontrolle der Maschine von einem Wartungstechniker ausführen zu lassen.

### 7.3 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 Wartungstechniker das Ersetzen des gesamten in den Wasserkreisläufen enthaltenen Wassers durchgeführt werden. Siehe hierzu Abs. "7.2 Regelmäßige Wartung" auf Seite 139.

Außerdem sind alle bei der regelmäßigen Wartung vorgesehenen Vorgänge auszuführen. Siehe hierzu den vorangehenden Absatz.

Bauteil	Art des Eingriffs	Wöchentlich	Monatlich	Vierteljährlich
MANOMETER	Den Druckwert im Kessel im Auge behalten, der zwischen 0,08 und 0,14 MPa (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 0,8 - 0,9 MPa (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 Wartungstechniker 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 Enthärter sollte in den vom Hersteller angegebenen Abständen erfolgen.		X	
GASANLAGE	Das Vorliegen von Gaslecks überprüfen, indem Seifenlauge auf die Leitungen aufgetragen wird.		X	
KESSEL	Es wird empfohlen, mindestens alle drei Monate den Wartungstechniker 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 Wartungstechniker erforderlich.

## 7.4 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 Wartungstechniker anfordern.
AUS DEN DAMPFDÜSEN TRITT KEIN DAMPF AUS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Sprühvorrichtung der Düse ist verstopft.</li> <li>Die Maschine ist ausgeschaltet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Sprühvorrichtung der Dampfdüse reinigen.</li> <li>Die Maschine einschalten.</li> </ul>
AUS DEN DAMPFDÜSEN TRITT MIT WASSER VERMISCHTER DAMPF AUS	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Wartungstechniker anfordern.
KEINE ABGABE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Hahn der Wasserleitung ist geschlossen.</li> <li>Der Kaffee wird zu fein gemahlen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Den Wasserleitungshahn öffnen.</li> <li>Die Mahlung des Kaffees einstellen.</li> </ul>
WASSERAUSTRITT AN DER MASCHINE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Auffangschale leitet nicht ab.</li> <li>Das Abflussrohr ist beschädigt oder abgelöst oder der Wasserabfluss ist behindert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Abflussleitung kontrollieren.</li> <li>Den Anschluss des Ablaufrohrs an die Auffangschale prüfen und wieder herstellen.</li> </ul>
ZU HEISSER ODER ZU KALTER KAFFEE	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Wartungstechniker 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abgabegruppe verschmutzt</li> <li>Die Abgabegruppe ist zu kalt.</li> <li>Der Kaffee ist zu fein gemahlen.</li> <li>Der benutzte Kaffee ist zu alt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Spülung der Gruppe mit dem geschlossenen Filter vornehmen.</li> <li>Die vollständige Aufheizung der Gruppe abwarten.</li> <li>Die Mahlung des Kaffees einstellen.</li> <li>Den Kaffee durch frischen ersetzen</li> </ul>
DER MANOMETER ZEIGT EINEN UNGEEIGNETEN DRUCK	Störung in der hydraulischen Anlage	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Wartungstechniker anfordern.
KAFFEESATZ IN DER TASSE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Filterhalter ist verschmutzt.</li> <li>Die Filteröffnungen sind abgenutzt.</li> <li>Die Mahlung des Kaffees stimmt nicht.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Den Filterhalter reinigen.</li> <li>Den Filter austauschen.</li> <li>Den Mahlvorgang entsprechend einstellen.</li> </ul>
DIE TASSE IST DURCH KAFFEESPRITZER VERSCHMUTZT	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Kaffee ist zu grob gemahlen.</li> <li>Der Filterrand ist beschädigt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Mahlung des Kaffees einstellen.</li> <li>Den Filter austauschen.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>DIE LEDLEUCHTEN ALLER TASTATUREN BLINKEN (Modell SAE)</li> <li>EINSCHALTEN DER TIMEOUT-LED (Modell AEP)</li> </ul>	Die automatische Wasserzufuhr blockiert sich nach wenigen Minuten <ul style="list-style-type: none"> <li>Eingriff der Vorrichtung Time-out.</li> <li>In der Leitung ist kein Wasser.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Maschine aus- und wieder einschalten.</li> <li>Den Wasserleitungshahn öffnen.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>DIE KAFFEEAUSGABE ERFOLGT NICHT WIE GEWÜNSCHT</li> <li>DIE KAFFEEMENGE WIRD NICHT EINGEHALTEN</li> <li>DIE LED DER MENGENTASTE BLINKT</li> </ul>	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Die Mahlung des Kaffees einstellen.
KAFFEEAUSGABE NUR ÜBER MANUELLE TASSE	Störung der elektronischen Anlage	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Wartungstechniker anfordern.
BLOCKIERUNG DES ELEKTRONISCHEN SYSTEMS	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Wartungstechniker anfordern.

Problem	Ursache	Vorgehen
DIE PUMPE VERLIERT WASSER	Pumpe beschädigt	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Wartungstechniker anfordern.
DER MOTOR BLEIBT PLÖTZLICH STEHEN ODER DIE THERMOSCHUTZVORRICHTUNG SPRICHT AUFGRUND EINER ÜBERLASTUNG AN	Pumpe beschädigt	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Wartungstechniker anfordern.
DIE PUMPE ARBEITET UNTER IHRER NENNLEISTUNG	Pumpe beschädigt	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Wartungstechniker anfordern.
DIE PUMPE IST SEHR GERÄUSCHVOLL	Pumpe beschädigt	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Wartungstechniker anfordern.



Die auf grauem Grund beschriebenen Probleme machen das Ausschalten der Maschine und einen Eingriff des Wartungstechniker erforderlich.

## 7.5 Reinigungsvorgänge

### 7.5.1 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.**

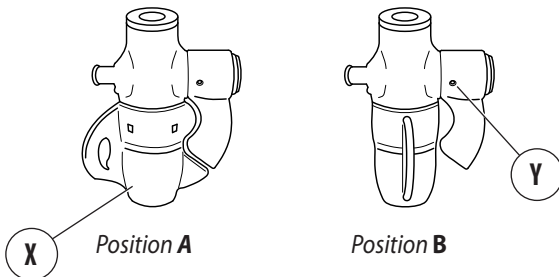
**Zum Waschen des Filters, der Filterhalter und aller Maschinenteile die vom Hersteller gelieferten Reinigungsmittel oder spezifische Produkte zum Reinigen von professionellen Kaffeemaschinen verwenden.**

Reinigung	Täglich	Wöchentl.
<b>Cappuccino-Zubereiter:</b> Die Reinigung mindestens ein Mal pro Tag, bei kontinuierlicher Verwendung auch mehrmals pro Tag vornehmen, siehe Abs. 7.5.2 auf Seite 142.	X	
<b>Gehäuse und Gitter:</b> Die Gehäuseplatten mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch reinigen. Die Schale und das Tassenaufsatzgitter entnehmen und mit warmem Wasser waschen.	X	
<b>Filter und Filterhalter:</b> Täglich und wöchentlich waschen, siehe Abs. 7.5.3 auf Seite 142. Täglich nach den Angaben aus Absat 7.5.7 .	X	X
<b>Dampfdüse:</b> 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. 7.5.8 auf Seite 143.	X	X
<b>Abgabegruppe:</b> Das Spülen der Ausgabegruppe gemäß den Angaben von Abs. 7.5.4 oder 7.5.5 ausführen. Wöchentlich die Innenreinigung ausführen, siehe Abs. 7.5.6 auf Seite 143 . Täglich nach den Angaben aus Absat 7.5.7 .	X	X
<b>Mahl-/Dosiereinheit und Trichter:</b> Mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch die innere und äußere Reinigung des Trichters und der Dosiereinheit vornehmen. Am Ende alles sorgfältig abtrocknen.		X

### 7.5.2 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.

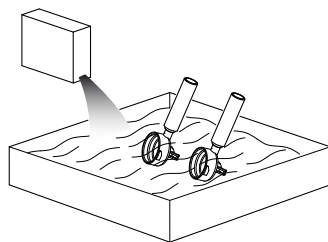


**Den Cappuccino-Zubereiter nach jedem kontinuierlichen Einsatz reinigen und in jedem Fall einmal täglich.**

### 7.5.3 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.



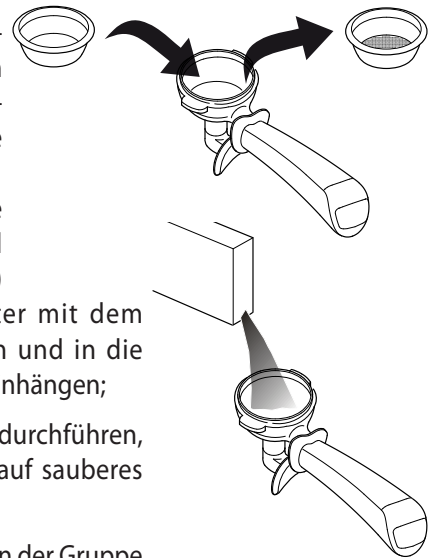
**Achtung: Nur die Schale des Filterhalters eintauchen, das Eintauchen des Griffs in Wasser vermeiden.**

**Das Reinigungsmittel muss in den auf der Packung angegebenen Dosierungen mit kaltem Wasser verdünnt werden (siehe Hersteller).**

### 7.5.4 Spülen der Ausgabegruppe Modell AEP

Täglich das Spülen der Ausgabegruppen vornehmen, wie im Anschluss beschrieben:

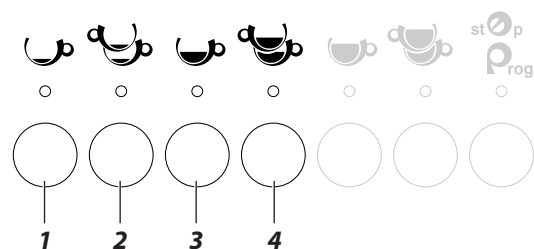
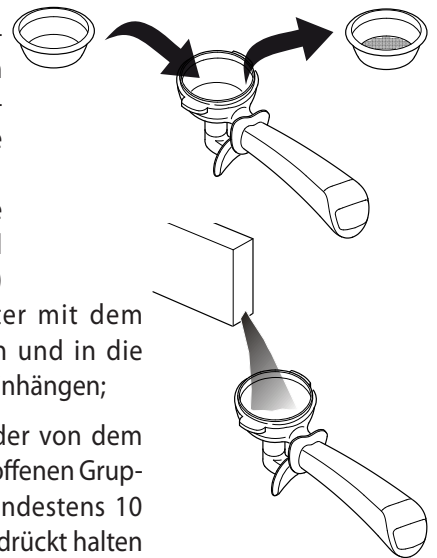
- Den Filter vom Filterhalter entfernen und einen Blindfilter einlegen (siehe Ersatzteile);
- das entsprechende Reinigungsmittel (siehe Ersatzteile) in den Filterhalter mit dem Blindfilter gießen und in die Ausgabegruppe einhängen;
- einige Ausgaben durchführen, bis aus dem Auslauf sauberes Wasser austritt;
- den Filterhalter von der Gruppe entfernen und mindestens eine Ausgabe vornehmen, um die Reste des Spülmittels zu beseitigen.
- den Blindfilter aus dem Filterhalter entfernen und wieder den normalen Filter einsetzen.



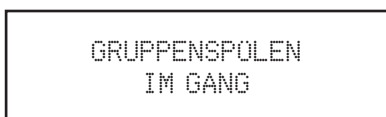
### 7.5.5 Spülen der Ausgabegruppe Modell SAE-DISPLAY

Täglich das Spülen der Ausgabegruppen vornehmen, wie im Anschluss beschrieben:

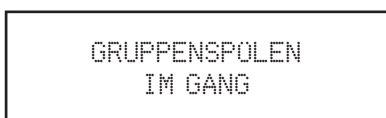
- Den Filter vom Filterhalter entfernen und einen Blindfilter einlegen (siehe Ersatzteile);
- das entsprechende Reinigungsmittel (siehe Ersatzteile) in den Filterhalter mit dem Blindfilter gießen und in die Ausgabegruppe einhängen;
- auf der Tastatur der von dem Spülvorgang betroffenen Gruppe die Taste 2 mindestens 10 Sekunden lang gedrückt halten (die Led der Taste 2 blinkt);



- um den Spülvorgang zu aktivieren, erneut die Taste 2 betätigen (die Tasten 1 und 2 blinken - bei den Modellen mit Display erscheint die Meldung:



- das vollständige Ausführen der 5 Zyklen des automatischen Spülens abwarten (Dauer ca. 1 Minute);
- am Ende des ersten Spülzyklus, der vom Blinken der Led der Taste 2 angezeigt wird, den Blindfilterhalter von der Gruppe nehmen;
- den Nachspülzyklus starten, indem die Taste 2 betätigt wird (die Tasten 3 und 4 blinken - bei den Modellen mit Display erscheint die Meldung:



- das vollständige Ausführen des automatischen Nachspülzyklus abwarten (Dauer ca. 1 Minute);
- am Ende des Nachspülzyklus ist die Maschine für den normalen Betrieb bereit.



Es können mehrere Gruppen gleichzeitig gespült werden, wobei jede Tastatur ihre jeweilige Gruppe steuert. Im Fall eines Stromausfalls während des Spül- oder Nachspülvorgangs bietet die Maschine beim erneuten Einschalten an, das Spülen der Gruppe erneut vorzunehmen. Es ist notwendig, erneut den Vorgang zum Beseitigen von eventuellen Spülmittelresten in der Gruppe auszuführen.

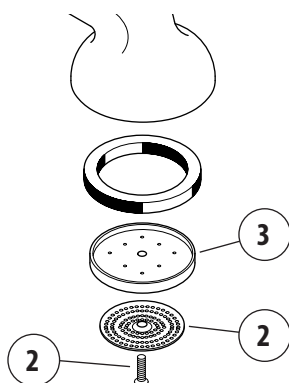


Im Fall des Modells AL das Spülen der Gruppe nicht vornehmen.

### 7.5.6 Reinigen der Brause und der Brausenhalterung

Einmal in der Woche die Brause und die Brausenhalterung reinigen und dazu wie folgt vorgehen:

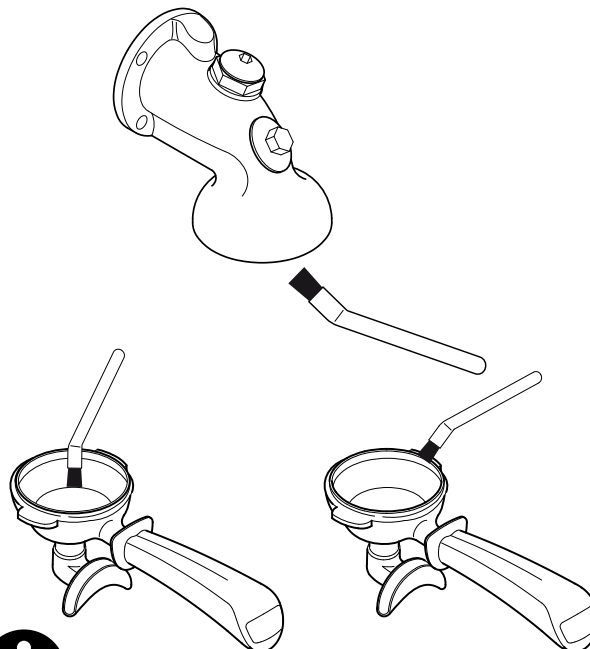
- mit einem Schraubendreher die Schraube (1) lösen;
- die Brause (2) und die Brausenhalterung (3) auswechseln;
- die beiden Teile mit warmem Wasser spülen;
- die Brause und die Brausenhalterung wieder in ihrer ursprünglichen Position anbringen und alles mit der Schraube festziehen.



### 7.5.7 Reinigung der Brausen und des Siebträgers

Die Brausen der Brühgruppe und die Siebträger täglich mit der dafür vorgesehenen Bürste reinigen.

Die Innenseite des Aufnahmerings für den Siebträger und den Siebträger, sowie den Rand und die Rippen am Siebträger gründlich reinigen, um mögliche Kaffeereste zu entfernen.

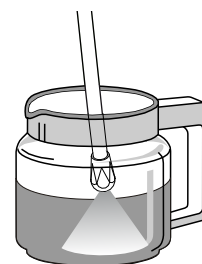


Die mitgelieferte Bürste für die Reinigung verwenden (siehe Ersatzteilkatalog)

### 7.5.8 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. DISPLAYANZEIGEN

<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">             1, 0 BAR      120°C              KESSELFÜLLEN         </div>	<p><b>Ursache</b> Wasserfüllung des Kessels bei erster Benutzung der Maschine oder zum Wiederauffüllen des Wasserstandes.</p> <p><b>Beschreibung/Vorgang</b> Die Beendigung der Heizkesselfüllung abwarten.</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">             1, 0 BAR      120°C              TIMEOUT FOLL.         </div>	<p><b>Ursache</b> Die Zeit des Füllvorgangs dauert länger als vorgesehen.</p> <p><b>Beschreibung/Vorgang</b> Die Öffnung des Wasserhahns der Wasserleitung kontrollieren. Die Maschine aus- und wieder einschalten. Sollte die Anzeige nach einigen Versuchen immer noch vorliegen, die Maschine ausschalten und sich an den Hersteller wenden.</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">             DOSIERERALARM         </div>	<p><b>Ursache</b> Flowmeterstörung.</p> <p><b>Beschreibung/Vorgang</b> Die Abgabe durch Drücken der Mengentaste unterbrechen. Die Maschine ausschalten und sich an den Hersteller wenden.</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">             REG. ENTHARTER         </div>	<p><b>Ursache</b> Regenerierungsanfrage des Enthärters.</p> <p><b>Beschreibung/Vorgang</b> Regenerierung des Enthärters durchführen. Um die Meldung zu löschen, gleichzeitig die 4 Displaytaste ENTER, MODE, (+) und (-) 5 Sekunden lang betätigen.</p>

## 9. ERSATZTEILE

Das Ersetzen von Bauteilen bzw. Teilen der Maschine darf ausschließlich von einem vom Wartungstechniker ausgeführt werden.



**Der Benutzer ist aus keinerlei Gründen befugt, die Vorgänge zum Ersetzen von Bauteilen bzw. Teilen der Maschine auszuführen.**

## 10. AUSSERBETRIEBSETZUNG

Zum Außerbetriebsetzen der Maschine ist der Einsatz des Wartungstechniker 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 Wartungstechniker erfolgen.



**Der Benutzer ist aus keinerlei Gründen befugt, die Vorgänge zum Außerbetriebsetzen und der Wiederinbetriebnahme der Maschine auszuführen.**

## 11. ZERLEGUNG

Es wird empfohlen, das Zerlegen der Maschine vom Fachtechniker des Herstellers durchführen zu lassen.

## 12. ENTSORGUNG

### 12.1 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 natür-



lichen 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 wenden Sie sich bitte an die Herstellerfirma.**

## 12.2 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.

## 13.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 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.

# 14. ALPHABETISCHES THEMENVERZEICHNIS

<b>A</b>		
Abhilfen	140	
AEP Version	121	
AL Version	121	
Ausschalten der Maschine	125	
Außerbetriebsetzung Maschine	144	
Automatisches Warmwasser	130	
Autosteamer	131	
<b>B</b>		
Bedienungshandbuch	118	
Blindfilter	142	
Brause	143	
Brausenhalterung	143	
<b>C</b>		
Cappuccino-Zubereiter	132	
CE-Zeichen	123	
<b>D</b>		
Dampf	128	
Displayanzeigen	144	
<b>E</b>		
Einlagerung Maschine	123	
Elektromagnetische Emissionen	124	
Emissionen	124	
Empfehlungen	132	
Ersatzteile	144	
<b>F</b>		
Funktionsstörungen und Abhilfen	140	
Funktionsweise der Maschine	124	
<b>G</b>		
Garantie	118	
Gas - Heizung	125	
Glossar	145	
Glossar und Piktogramme	118	
Gruppe AL	127	
<b>I</b>		
Inbetriebnahme	124	
Installation	123	
Interne Batterie	145	
<b>K</b>		
Kaffeeausgabe	127	
Kaffee mahlen	126	
		Kundendienst 119
<b>L</b>		
		Leistungsaufnahme 123
		Lesen und Nullstellen der Daten 138
<b>M</b>		
		Manuelles Warmwasser 129
		Marke/Modell der Maschine 123
		Maschineneinschaltung 124
		Maschinenentsorgung 144
		Maschinenidentifikation 119
		Maschinenreinigung 141
		Maschinenzerlegung 144
<b>P</b>		
		Piktogramme 118
		Programmierung der Parameter 135
		Pulsantiere DISPLAY 122
<b>R</b>		
		Regelmäßige Wartung 139
		Reinigung Cappuccino-Zubereiter 142
		Ruhetag 136
<b>S</b>		
		Schallemissionen 124
		Schwingungen 124
		Sicherheitsmaßnahmen 124
		Spannung 123
		Sprache 137
		Spülen Ausgabegruppe 142
		Spülen Brause - Brausenhalterung 143
		Spülen Cappuccino-Zubereiter 142
		Spülen Dampfdüse 143
		Spülen Filter und Filterhalter 142
<b>T</b>		
		Tassenwärmer 132
		Technische Daten 123
<b>U</b>		
		Uhr 136
		Umweltinformationen 145
<b>V</b>		
		Version SAE 121
		Verwendungszweck 119
<b>W</b>		
		Wartung und Reinigung 139
<b>Z</b>		
		Zählungen 138

# MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRESO

Manual de uso y mantenimiento. Instrucciones para el usuario.

## I. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

### I.I 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.

### I.II FUNCIONAMIENTO

Aunque se hayan adoptado, en la máquina, todos los dispositivos de prevención de accidentes para eliminar los posibles riesgos relacionados con el uso por parte del usuario, ésta presenta unos cuantos riesgos residuales.

Dichos riesgos residuales, así denominados, se refieren a partes de la máquina que pueden representar un peligro para el Usuario si 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 de Mantenimiento.
- 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.



**El aparato no puede ser utilizado por personas (incluidos niños de edad inferior a 8 años) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia o del conocimiento necesario, salvo que estén bajo vigilancia, o que hayan recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y a la comprensión de los peligros inherentes al mismo.**

**Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.**

**El Usuario está obligado a informar inmediatamente 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 de Mantenimiento.**

**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 de Mantenimiento efectúe el mantenimiento periódico y controle todos los dispositivos de seguridad.**



**La modificación ilícita y no autorizada de cualquier parte de la máquina invalida cualquier garantía.**

## I.III MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Es necesario prestar atención a estos riesgos residuales presentes durante el mantenimiento y la limpieza de la máquina, puesto que no pueden eliminarse:



### 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 esponga nunca las manos u otras partes del cuerpo en la dirección de los terminales de suministro de vapor, agua caliente o leche.



## I.IV CARACTERÍSTICAS DE LOS 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 de Mantenimiento.**

**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 de Mantenimiento. No intente efectuar ninguna reparación. Las desincrustaciones del equipo deben ser realizadas por el Técnico de Mantenimiento 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.**

# MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRESO

Manual de uso y mantenimiento. Instrucciones para el usuario.

## Índice

1. INTRODUCCIÓN.....	153	9. PARTES DE RECAMBIO .....	180
1.1 Líneas guía para leer el Manual.....	153	10. DESACTIVACIÓN.....	180
1.2 Conservar el Manual.....	153	11. DESMANTELAMIENTO.....	180
1.3 Metodología de actualización de la Manual Instrucciones..	154	12. ELIMINACIÓN.....	180
1.4 Destinatarios.....	154	12.1 Informaciones para la eliminación .....	180
1.5 Glosario y Pictogramas.....	154	12.2 Informaciones medio ambientales.....	181
1.6 Garantía .....	154	13. GLOSARIO.....	181
2. IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA .....	155	14. ÍNDICE ALFABÉTICO DE LOS ARGUMENTOS .....	182
2.1 Marca y designación del modelo.....	155		
2.2 Descripción general.....	155		
2.3 Atención al cliente.....	155		
2.4 Uso previsto .....	155		
2.5 Descripción de la máquina .....	157		
2.6 Botoneras.....	158		
2.7 Pilotos máquina/calienta-tazas .....	158		
2.8 Datos y marcado CE.....	159		
3. ALMACENAMIENTO.....	159		
4. INSTALACIÓN.....	159		
5. PUESTA EN MARCHA.....	160		
6. FUNCIONAMIENTO.....	160		
6.1 Precauciones de seguridad.....	160		
6.2 Emisiones.....	160		
6.3 Encendido y apagado .....	160		
6.4 Cambio del agua .....	162		
6.5 Predisposición de la máquina.....	162		
6.6 Suministro de café .....	163		
6.7 Suministro vapor.....	164		
6.8 Versión con mando de palanca.....	165		
6.9 Suministro de agua caliente manual (AL).....	165		
6.10 Suministro de agua caliente manual (AEP).....	165		
6.11 Suministro agua caliente automática (SAE-DISPLAY).....	166		
6.12 Suministro con Autosteamer .....	167		
6.13 Suministro capuchino .....	168		
6.14 Calienta tazas.....	168		
6.15 Programación parámetros máquina (DISPLAY) .....	171		
6.16 Lectura y puesta a cero datos .....	174		
6.17 Consejos para obtener un buen café.....	174		
7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA .....	175		
7.1 Precauciones de seguridad.....	175		
7.2 Mantenimiento periódico.....	175		
7.3 Mantenimiento tras un breve periodo de inactividad.....	175		
7.4 Mal funcionamiento y remedios correspondientes .....	176		
7.5 Operaciones de limpieza .....	177		
8. INDICACIONES EN PANTALLA .....	180		

# 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 documentos adjuntos, en un lugar accesible y protegido. Este documento supone que en las instalaciones, en las que se haya instalado la máquina, se observen las normas de seguridad y en materia de higiene laboral vigentes.**

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

<b>Secc.</b>	=	Sección
<b>Cap.</b>	=	Capítulo
<b>Pár.</b>	=	Párrafo
<b>Pág.</b>	=	Página
<b>Fig.</b>	=	Figura
<b>Cuad.</b>	=	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 archivar en un ambiente protegido de la humedad, del calor y, cerca de la máquina a la que se refiere.

El Fabricante, bajo solicitud del usuario, puede proporcionar otros ejemplares del Manual de Instrucciones de la máquina.

### 1.3 Metodología de actualización 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.**

**Este manual está disponible también en el sitio web del Fabricante.**

### 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 recomendado a personas cualificadas y, en particular, que:

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

### 1.5 Glosario y Pictogramas

En este 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

Persona encargada de hacer funcionar la máquina y efectuar las habituales operaciones de limpieza indicadas en este manual.

##### Técnico de Mantenimiento

Persona especializada, adecuadamente formada y habilitada para llevar a cabo operaciones de conexión, instalación, montaje y mantenimiento de la máquina de conformidad con la norma vigente.



Todas las demás voces se encuentran en el Cap. "13. GLOSARIO" a la página 181.

#### 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.

## 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 Atención al cliente



### 2.4 Uso previsto

La máquina para café expreso está destinada a la preparación profesional de bebidas calientes como té, capuchinos y cafés en sus variantes largo, corto, expreso, etc.

El aparato no está destinado a un uso doméstico, sino solo a un uso profesional.

La máquina puede utilizarse en todas las condiciones previstas, incluidas o descritas en este documento; debe considerarse peligrosa cualquier otra condición.

La máquina debe instalarse en un lugar cuyo acceso esté reservado a personal cualificado y debidamente formado (bares, restaurantes, etc.).



## USOS PERMITIDOS

Son todos 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. 2.4 , 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 Técnico de Mantenimiento tras haber preparado la máquina de manera adecuada.

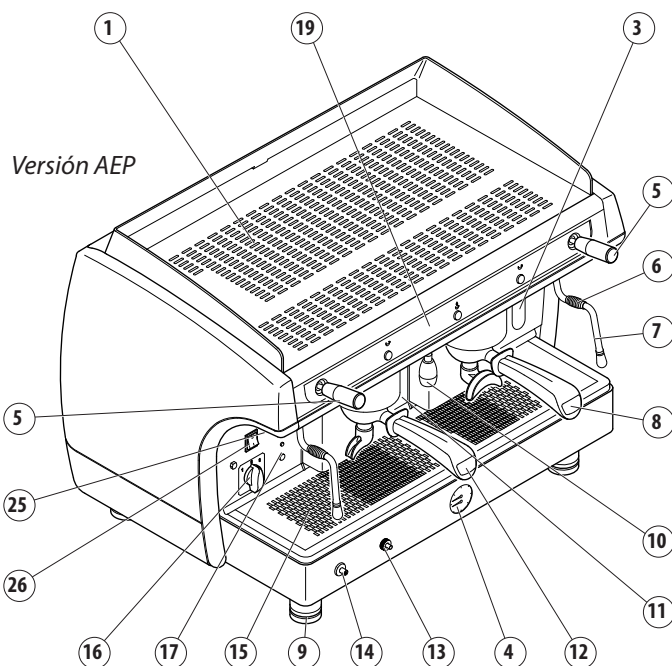
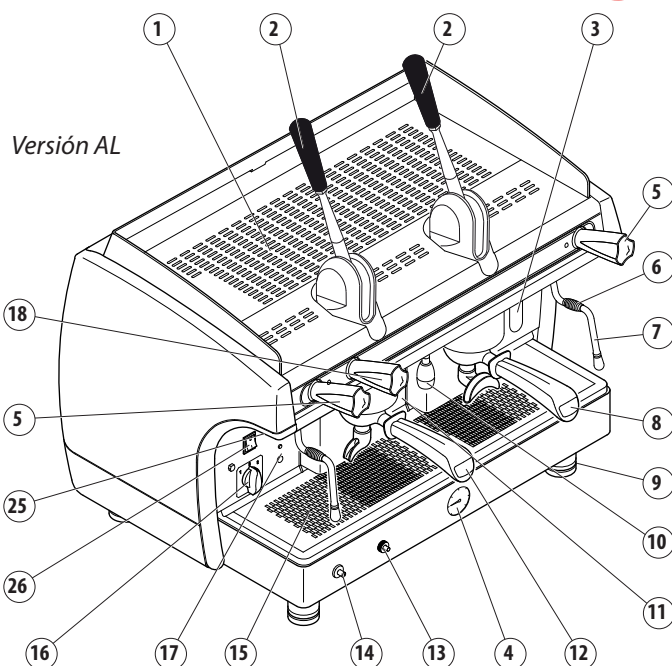
La alteración o la sustitución no autorizada de una o más partes de la máquina, el uso de accesorios que modifican su funcionamiento y el uso de materiales diferentes respecto a los recomendados en este Manual, pueden ser motivos de riesgos de accidentes.



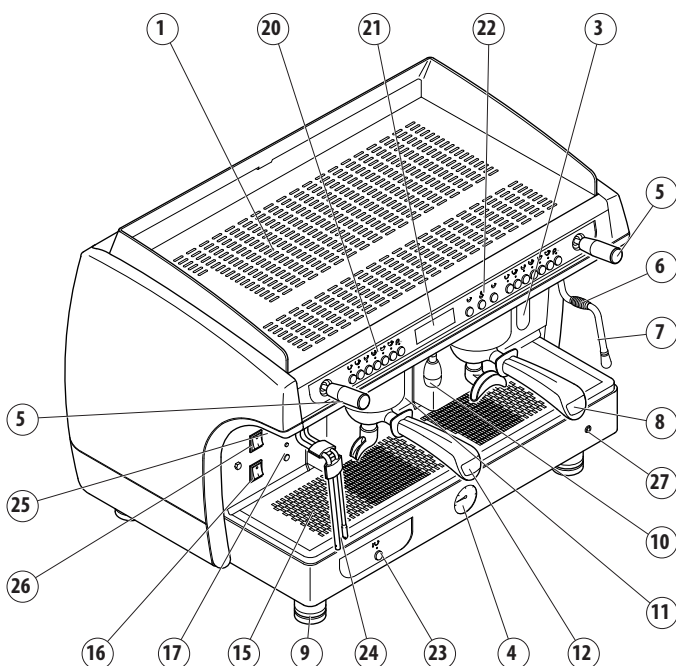
## 2.5 Descripción de la máquina

1. Superficie caliente-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. Pilotos máquina/caliente-tazas.
18. Mando del agua caliente.
19. Botonera (AEP).
20. Botonera (SAE).
21. Pantalla.
22. Botones suministro manual y agua (DISPLAY).
23. Botonera autosteamer (\*).
24. Lanza autosteamer (\*).
25. Interruptor led superficie de trabajo.
26. Interruptor caliente-tazas.
27. Llave de programación.

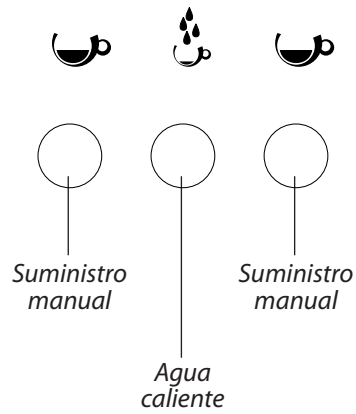
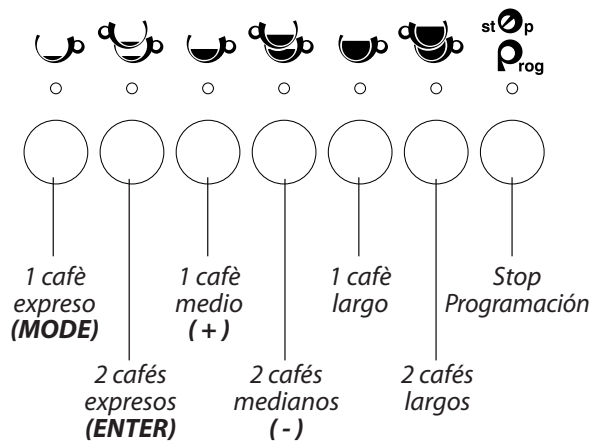
(\*) Dispositivo opcional.






Versión SAE DISPLAY



## 2.6 Botoneras



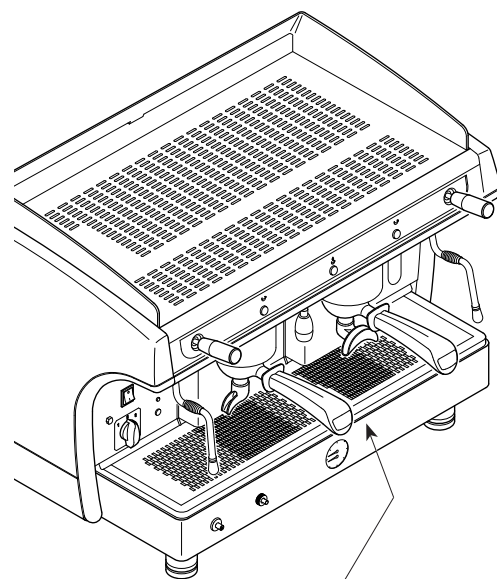
## 2.7 Pilotos máquina/calienta-tazas

-  Timeout llenado caldera (sólo vers. AEP)
-  Calienta tazas
-  Encendido de la máquina

## 2.8 Datos y marcado

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

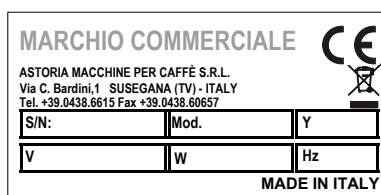
CUADRO DATOS TÉCNICOS	1Gr	2Gr	3Gr	4Gr
Voltaje (V)	120 230-400 240	120 230-400 240	230-400 240	230-400 240
Frecuencia (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60
Potencia máx (kW)	2,4/3,1/3,3	3,1/3,9/4,2	5,6/6,0	6,6/7,1
Caldera (l)	6/8	10,5/14	17/21	23
Calibración válvula seguridad	0,19 MPa (1,9 bar)			
Presión ejercicio caldera	0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)			
Presión del agua de alimentación	0,15 - 0,6 MPa max (1,5 - 6 bar max)			
Presión de suministro del café	0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)			
Temperatura ambiente de trabajo	5 - 35°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 matrícula 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 de Mantenimiento.



**Durante la instalación de la máquina, el Técnico de Mantenimiento 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 de Mantenimiento.

## 6. FUNCIONAMIENTO

### 6.1 Precauciones de seguridad



Lea atentamente las advertencias indicadas en el capítulo "I. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD" a la página 147.

### 6.2 Emisiones

#### VIBRACIONES

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

#### EMISIONES SONORAS

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

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

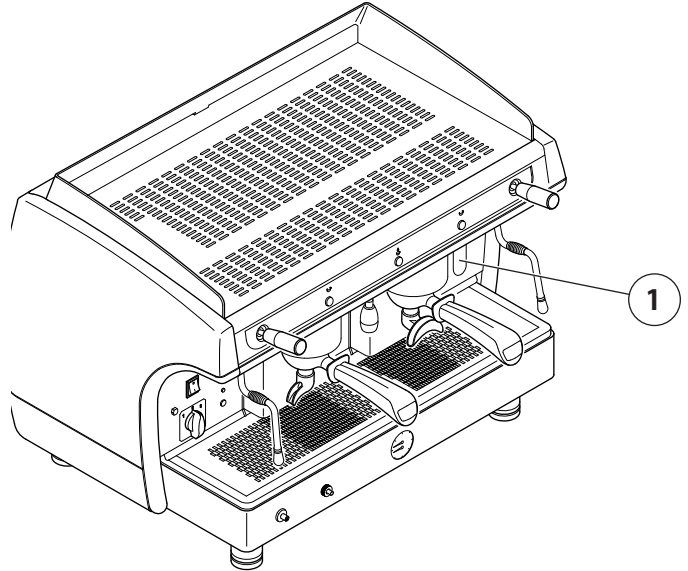
#### ENTORNO ELECTROMAGNÉTICO

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

## 6.3 Encendido y apagado

### 6.3.1 Calentamiento eléctrico (versiones sin Pantalla)

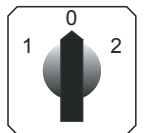
Antes de encender la máquina, asegúrese de que el nivel de agua de la caldera sea superior al mínimo indicado por el nivel óptico (1).



En 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.

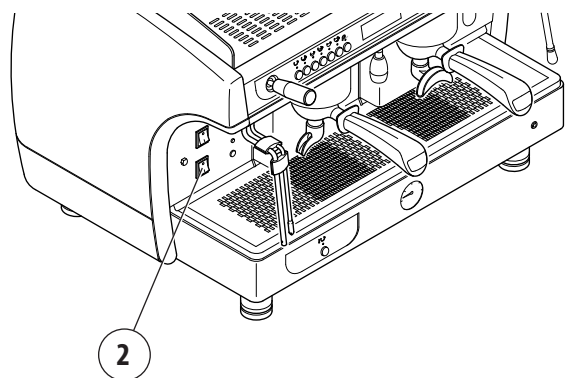
Siga estas instrucciones:

- 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.



### 6.3.2 Calentamiento eléctrico (versiones con PANTALLA)

- Pulse el interruptor general (2) de la máquina;



- Esperar al llenado automático de agua de la caldera;
- siga esperando durante unos segundos la ejecución del auto-test;

ESPERAR  
PRUEBA DE  
FUNCIONAMIENTO

RESULTADO PRUEBA  
- OK -

- la máquina estará lista para el uso cuando aparezca en pantalla el siguiente mensaje:

1,0 BAR      120°C  
09:16      09-10-12 5

<i>Presión de la caldera</i>	<i>Temperatura de la caldera</i>	<i>Indicador de programación</i>
1,0 BAR	120°C	P
09:16	09-10-12	5
<i>Hora</i>	<i>Fecha</i>	<i>Día de la semana</i>

Cuadro Día de la semana:

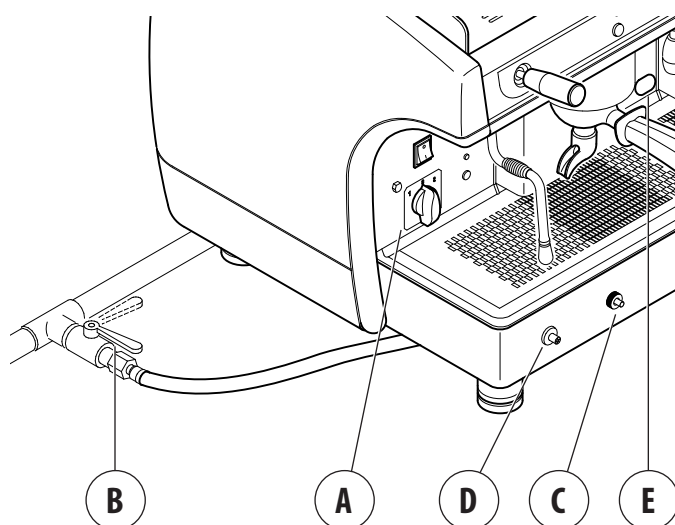
1	Lunes	5	Viernes
2	Martes	6	Sábado
3	Miércoles	7	Domingo
4	Jueves		



Si la temperatura en la caldera es inferior a 90°C (fase de calentamiento de la máquina), en pantalla aparecerá el mensaje LOW. Para reactivar la máquina, vuelva a pulsar simultáneamente los mismos botones durante 3 segundos.

### 6.3.3 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;



### 6.3.4 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.

### 6.3.5 Apagado de la máquina

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

## 6.4 Cambio del agua

Durante la instalación de la máquina, el Técnico de Mantenimiento 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 de Mantenimiento cambie el 100% del agua contenida en los circuitos hidráulicos de la máquina, como se acaba de indicar.**

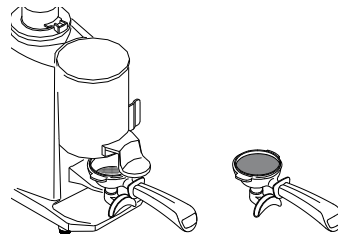
## 6.5 Predisposición de la máquina

### 6.5.1 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 muele nunca grandes cantidades de café; se recomienda preparar solo la cantidad de café contenida en el dosificador y utilizarla, a ser posible, ese mismo día;
- No compre, si es posible, café ya molido, puesto que caduca rápidamente. Si es necesario, adquiéralo en pequeños paquetes envasados al vacío.



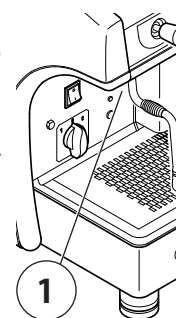
### 6.5.2 Preparación del portafiltro

- 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.

### 6.5.3 Encendido luz de la superficie de trabajo (si existe)

Para activar la luz del compartimento de la máquina, presione el interruptor que se encuentra debajo del frontal mandos (1).

Para apagar la luz, volver a seleccionar el mismo interruptor.

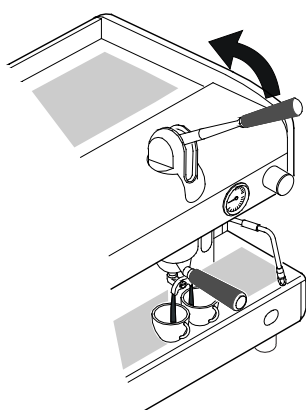
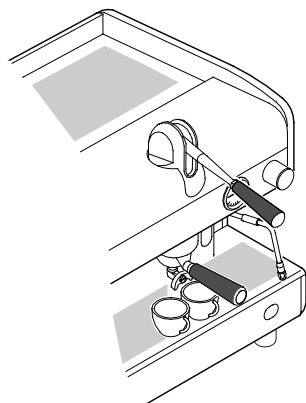
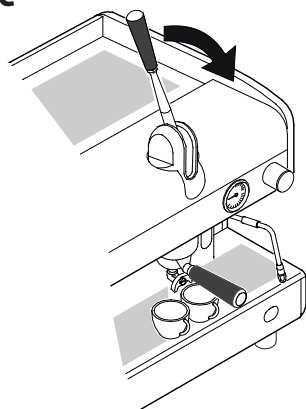




## 6.6 Suministro de café

### 6.6.1 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.



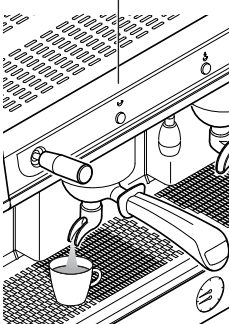
**No realice nunca las operaciones descritas sin que haya café en el filtro o sin el portafiltro enganchado al grupo de suministro: el retorno rápido de la palanca hacia arriba puede ocasionar daños al equipo, a personas o a cosas.**

**El tiempo de suministro depende del grado de molidura y de la cantidad de café en el portafiltro.**

### 6.6.2 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.






Suministro de café

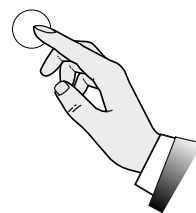
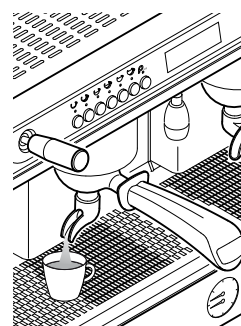
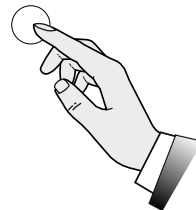
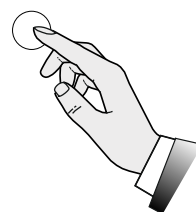
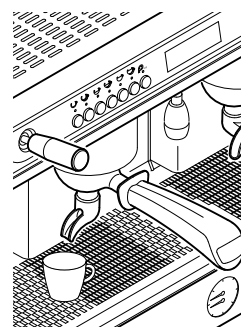


### 6.6.3 Versión SAE - DISPLAY


#### PROGRAMACIÓN

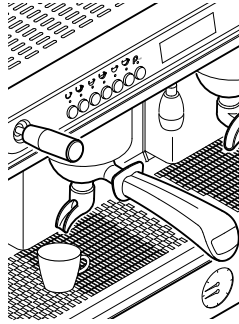
La máquina ya salió configurada de la fábrica. Si se desean modificar las dosis de café, seguir como indicado a continuación:



- 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 la taza debajo del pitón de suministro;
- pulse el botón  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  ;
- Repita la operación para los otros botones de dosis;
- cuando concluya la programación, pulse el botón  hasta que se apaguen todos los leds de la botonera.

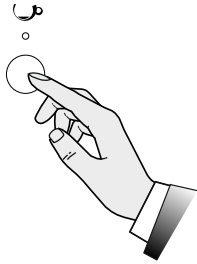


**La programación de cada dosis debe ser realizada con café molido y no con posos de café utilizados anteriormente.**

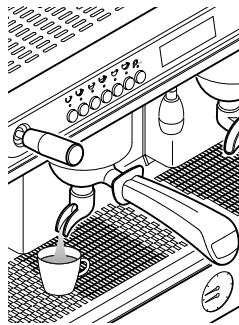
- Coloque la taza debajo del pitón de suministro;
- pulse el botón de dosis deseado, por ejemplo  y espere a que se realice el suministro de café (se enciende el led);



- para interrumpir con antelación el suministro de café, pulse de nuevo el botón  o el botón ;



- en caso de anomalías o de bloqueo del panel de mandos, usar el interruptor manual (véase versión AEP).

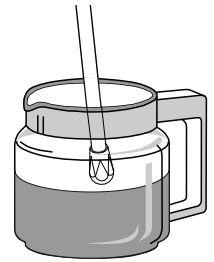


**Durante el suministro de café, no quite el portafiltro del grupo de suministro.**

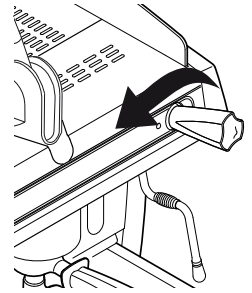
## 6.7 Suministro vapor

### 6.7.1 Versión con mando rotativo

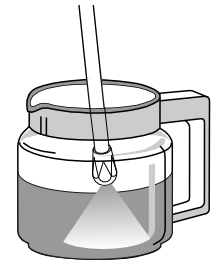
- Sumerja la lanza de vapor en el líquido que desea calentar;



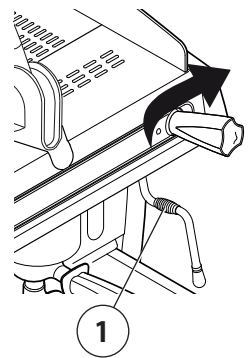
- gire en el sentido de las agujas del reloj el mando del grifo;



- 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 (1).**

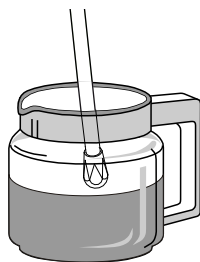
**Evite el contacto con las lanzas de vapor, no exponer manos u otras partes del cuerpo en dirección de los terminales de las lanzas de vapor.**

Para lograr un espumado perfecto, se recomienda seguir estas sencillas reglas:

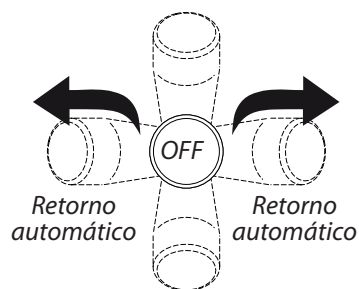
- caliente solo la cantidad de leche que pretende utilizar; una vez calentada, deberá verterse completamente con la jarra y no calentarse de nuevo;
- espume la leche empezando por una temperatura de unos 4°C.

## 6.8 Versión con mando de palanca

- Sumerja la lanza de vapor en el líquido que desea calentar;
- accione en sentido vertical el mando del grifo;

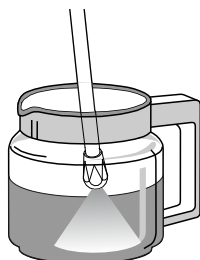


- la salida de vapor será proporcional a la apertura del grifo;

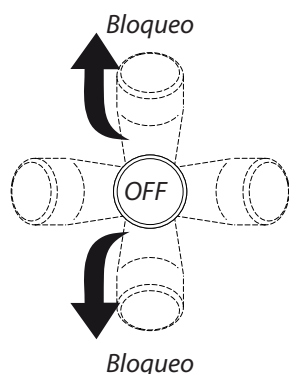


- para terminar el suministro, suelte el mando;

- para obtener un suministro continuo de vapor, gire el mando en sentido vertical enganándolo en posición de apertura constante;



- para terminar el suministro, suelte el mando en posición central.



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.

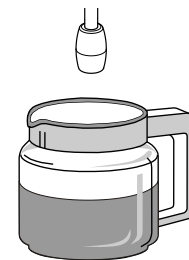
Deje la lanza de vapor sumergida en la leche sólo el tiempo necesario para calentarla.

No abra el grifo de vapor con la lanza de vapor introducida en la leche y la máquina apagada.



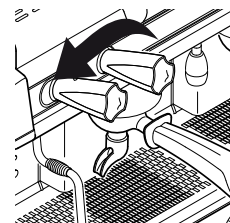
## 6.9 Suministro de agua caliente manual (versiones AL)

- Coloque la jarra bajo la lanza de agua caliente;

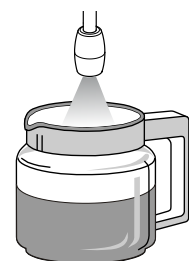


- gire en el sentido de las agujas del reloj el mando del grifo;

- la salida de agua caliente será proporcional a la apertura del grifo;

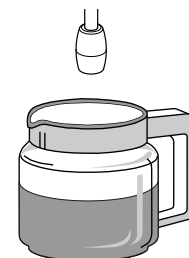



- para acabar con el suministro, gire en el sentido de las agujas del reloj el mando del grifo.




## 6.10 Suministro de agua caliente manual (versiones AEP)

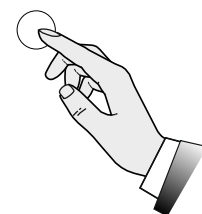
- Coloque la jarra bajo la lanza de agua caliente;



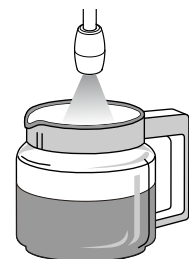
- pulse el botón de suministro de agua caliente  ;



- para interrumpir antes de tiempo el suministro, vuelva a pulsar el botón de agua caliente .



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.

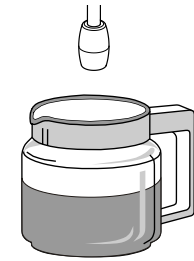



## 6.11 Suministro de agua caliente automática (versiones SAE - DISPLAY)

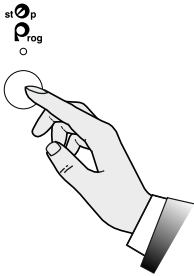
### PROGRAMACIÓN

La máquina ya salió configurada de la fábrica. Si se desean modificar las dosis del agua caliente, seguir como indicado a continuación:

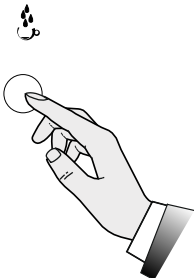
- Coloque la jarra bajo la lanza de agua caliente;




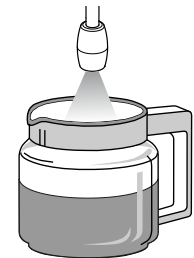
- pulse el botón  durante por lo menos 5 segundos hasta que se enciendan todos los leds de los botones de dosis;




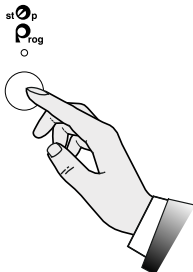
- Pulse el botón de suministro de agua caliente ;



- para confirmar la dosis pulse otra vez el botón ;

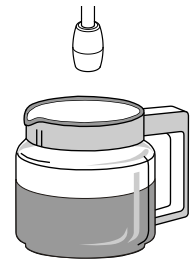



- cuando concluya la programación, pulse el botón  hasta que se apaguen todos los leds de la botonera.

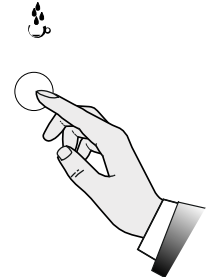




### SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE

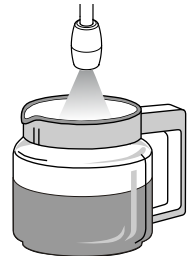
- Coloque la jarra bajo la lanza de agua caliente;



- Pulse el botón de agua caliente  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  o pulse el botón .

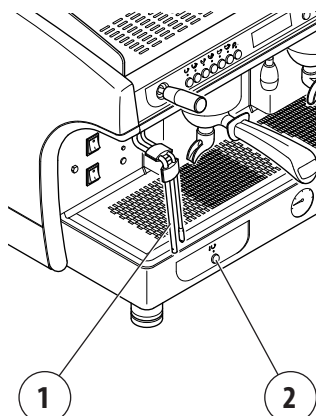


**Evite el contacto con la lanza del agua caliente, no exponer manos u otras partes del cuerpo en dirección de los terminales de la lanza del agua caliente.**

## 6.12 Suministro con Autosteamer

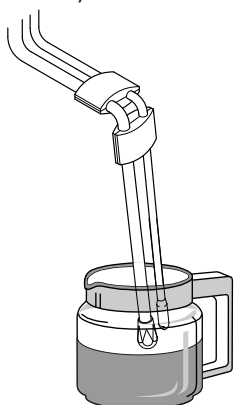
### 6.12.1 Suministro

- Sumerja los terminales de la lanza autosteamer (1) en la leche;



- pulse el botón (2);

- Espere a que se complete el suministro;



- para interrumpir antes de tiempo el suministro, vuelva a pulsar el mismo botón (2).



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.

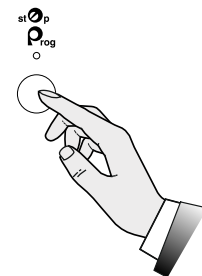


Mantenga siempre limpios los terminales del autosteamer mediante un paño humedecido con agua templada. La leche puede guardarse en la nevera durante un tiempo máximo de 3-4 días.

### 6.12.2 Ajuste de la temperatura

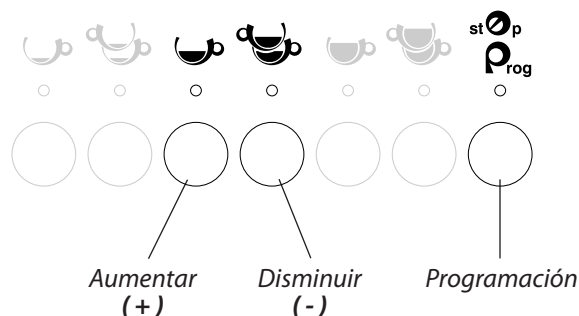
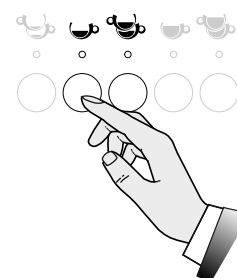
Para regular la temperatura de intervención del autosteamer, proceda como se indica a continuación:

- Pulse y mantenga pulsado el botón de la botonera de la derecha durante por los menos 5 segundos;
- pulse repetidamente el botón hasta que aparezca en pantalla el siguiente mensaje:

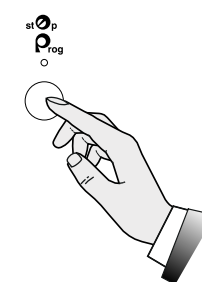


AUTOSTEAMER  
65 °C

- mediante los botones (+) y (-) modifique la temperatura del autosteamer que aparece en la pantalla;



- para confirmar la operación, pulse el botón .
- para salir de la programación pulse el botón .



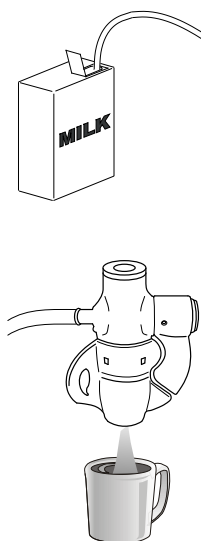
### 6.12.3 Consejos

- Espumar sólo la cantidad de leche que se desea utilizar, una vez calentada, la leche deberá verterse directamente de la lechera sin que se tenga que volver a calentar;
- el autosteamer garantiza una precisión entre la temperatura ajustada y la real de la leche de  $\pm 3^{\circ}\text{C}$ , solo si la temperatura inicial de la leche es de  $4^{\circ}\text{C}$

- como el suministro del vapor se detiene automáticamente cuando se alcanza la temperatura de la leche ajustada, para evitar que se derrame la espuma de la leche, el volumen de líquido introducido no debe ser superior a 1/2 de la capacidad de la jarra;
- utilizar un contenedor cuyo caudal sea adecuado a la cantidad de leche que se desea espumar..

## 6.13 Suministro capuchino

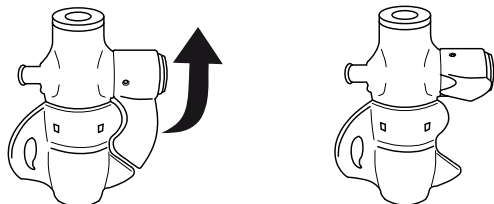
- Introduzca el tubo de aspiración en la leche;
- coloque la jarra bajo el pitón del capuchinador;
- abra la llave del vapor; al alcanzar la cantidad deseada cierre la llave del vapor;
- vierta la leche con espuma en las tazas con café.



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. "7.5 Operaciones de limpieza" a la página 177.

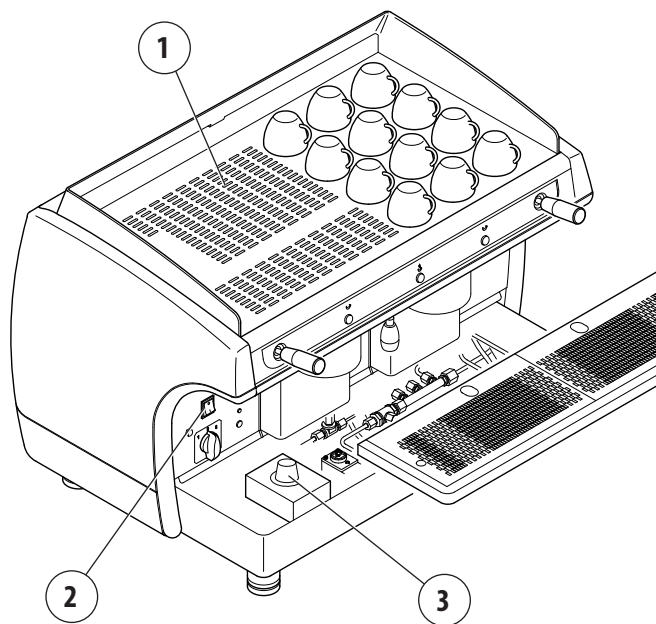


## 6.14 Calienta tazas

### 6.14.1 Versión AL - AEP

Para utilizar el calienta tazas, actuar como se describe a continuación:

- Coloque las tazas en la superficie calienta tazas (1) de la máquina de café;
- coloque en ON el interruptor del calienta tazas (2).



Para modificar la temperatura del calienta tazas siga de esta manera:

- Quite la rejilla apoya tazas y la bandeja recoge gotas;
- regule sobre el termostato (3); la temperatura será proporcional al valor indicado en el termostato.

0	Desactivación del calienta tazas
30	Temperatura mínima
60	Temperatura media
90	Temperatura máxima



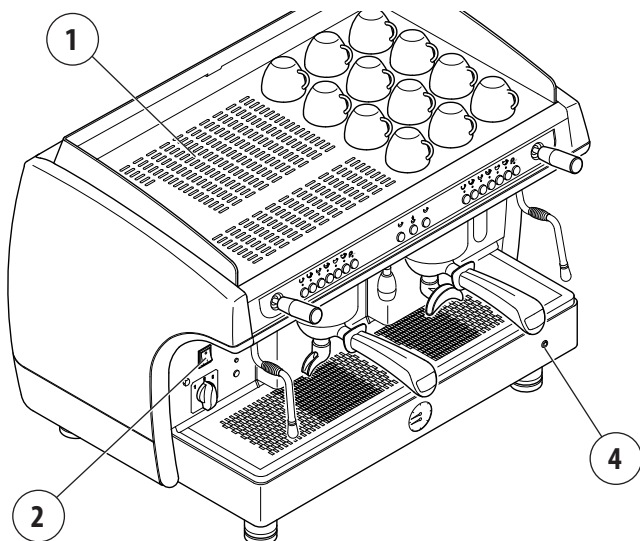
Por razones de seguridad, se recomienda no poner paños u otros objetos sobre la superficie del calienta-tazas para evitar el recalentamiento de la máquina.



### 6.14.2 Versión SAE

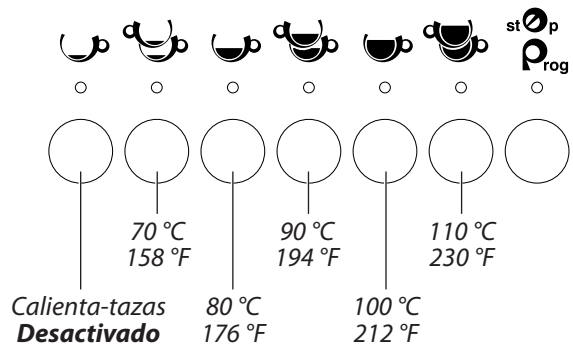
Para utilizar el calienta tazas, actuar como se describe a continuación:

- Coloque las tazas en la superficie calienta tazas (1) de la máquina de café;
- coloque en ON el interruptor del calienta tazas (2).



Para modificar la temperatura del calienta tazas siga de esta manera:

- Gire la llave de programación (4) hasta la posición OFF;
- durante el encendido de la máquina, mantenga pulsado el botón  $\text{st } \overset{\circ}{\text{P}}_{\text{rog}}$  en el teclado, el led parpadeante indicará la configuración actual del calienta tazas, según lo indicado en los dibujos que se muestran más abajo;
- siga presionando el botón  $\text{st } \overset{\circ}{\text{P}}_{\text{rog}}$  hasta que en la botonera el led de parpadeante pasa a luz fija;
- pulse el botón correspondiente a la configuración deseada;
- confirmar la operación pulsando el botón  $\text{st } \overset{\circ}{\text{P}}_{\text{rog}}$ .

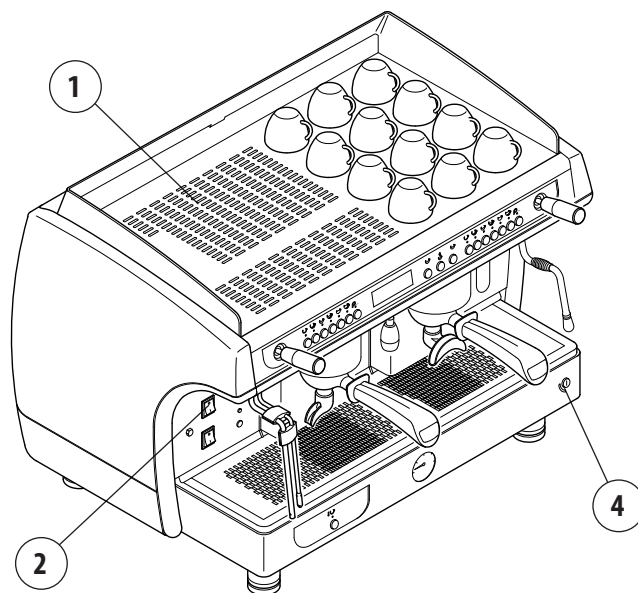


Por razones de seguridad, se recomienda no poner paños u otros objetos sobre la superficie del calienta-tazas para evitar el recalentamiento de la máquina.

### 6.14.3 Versión DISPLAY

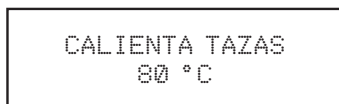
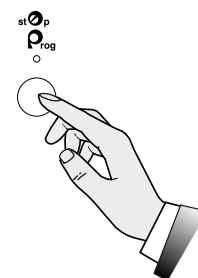
Para utilizar el calienta tazas, actuar como se describe a continuación:

- Coloque las tazas en la superficie calienta tazas (1) de la máquina de café;
- coloque en ON el interruptor del calienta tazas (2).

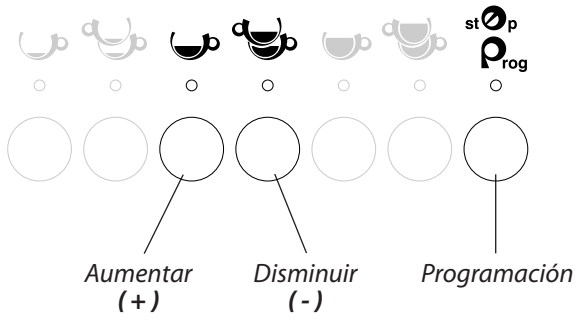




Para modificar la temperatura del calienta tazas siga de esta manera:

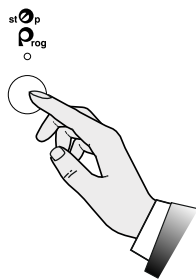
- Gire la llave de programación (4) hasta la posición OFF;
- pulse el botón  $\text{st } \overset{\circ}{\text{P}}_{\text{rog}}$  durante por lo menos 5 segundos hasta que se enciendan todos los leds de los botones de dosis;
- Pulse repetidamente el botón  $\text{st } \overset{\circ}{\text{P}}_{\text{rog}}$  hasta que aparezca en pantalla el siguiente mensaje:



- mediante los botones (+) y (-) de la botonera de la derecha modifique la temperatura del autosteamer que aparece en la pantalla;



- confirmar la operación pulsando el botón ;
- para salir de la programación pulse el botón .

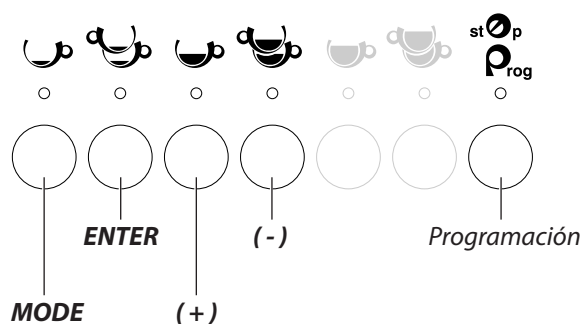
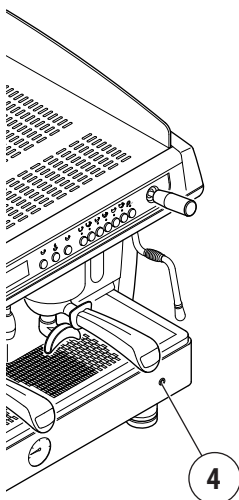


Para apagar el calienta tazas, programe una temperatura inferior a 70 °C (en pantalla aparecerá ----) o ponga en la posición OFF el interruptor del calienta tazas.

## 6.15 Programación parámetros máquina (versión DISPLAY)

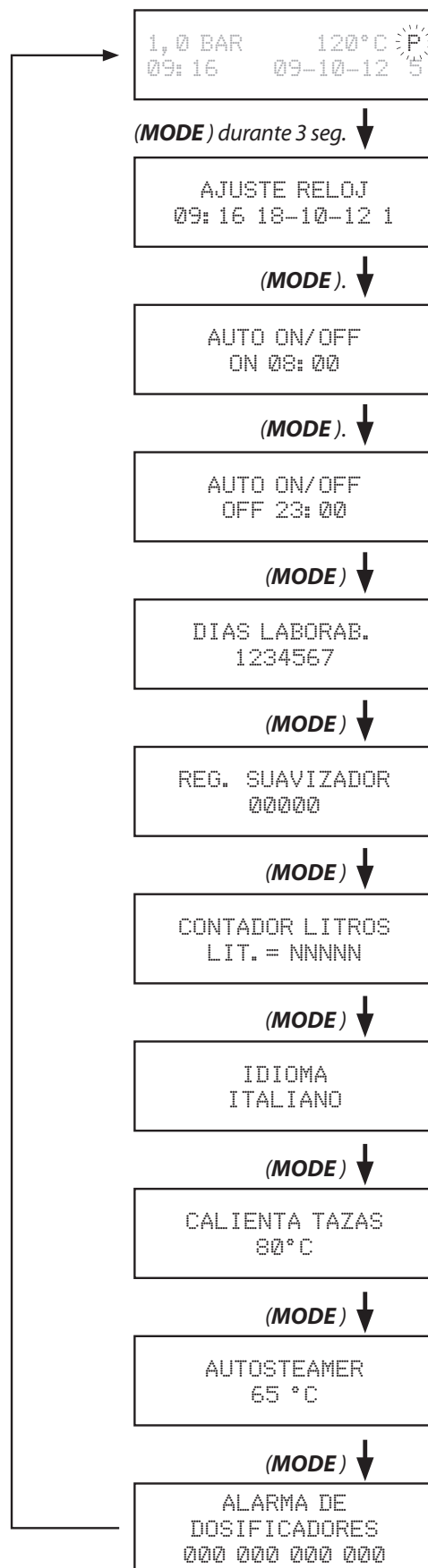
### 6.15.1 Acceso al menú

- Posicione la llave de programación (4) en ON, aparece una P parpadeante en la pantalla;
- para acceder al menú de programación pulse y siga presionando el botón (MODE) durante por lo menos 3 segundos;
- para desplazarse por las distintas áreas del menú de programación, utilice el botón (MODE);
- para pasar de un parámetro al otro dentro de una misma área, use el botón (ENTER);
- para modificar el valor de cada parámetro, utilice los dos botones (+) aumenta y (-) disminuye.



El sistema sale de forma automática de la fase de programación después de aproximadamente 20 segundos desde la última operación realizada.

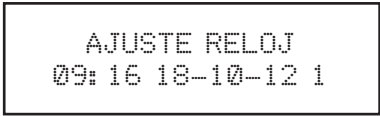
Para la programación, utilice siempre la botonera de la derecha.



### 6.15.2 Programación Reloj

Modificación de la hora, de la fecha y del día de la semana:

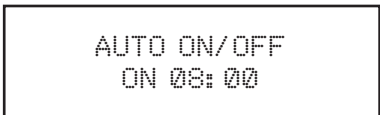
- Entre en la modalidad de programación hasta que el display muestre;
- modifique el parámetro que se encuentre parpadeando usando los botones (+) y (-);
- para pasar al siguiente parámetro, pulse el botón **(ENTER)**;
- para pasar a la siguiente programación, pulse el botón **(MODE)**.



### 6.15.3 Programación Encendido

Programación del encendido automático de la máquina:

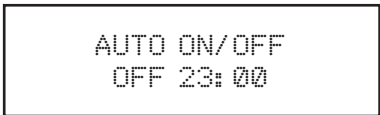
- Entre en la modalidad de programación hasta que el display muestre;
- seleccione la hora de encendido de la máquina a través de las teclas (+) y (-);
- para pasar de horas a minutos, y viceversa, pulse el botón **(ENTER)**;
- para pasar a la siguiente programación, pulse el botón **(MODE)**;
- para desactivar la función "Encendido" defina la hora 00:00.



### 6.15.4 Programación Apagado

Programación del apagado automático de la máquina:

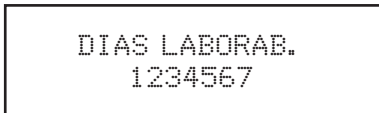
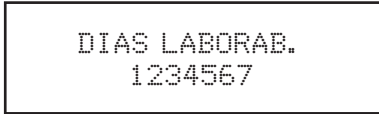
- Entre en la modalidad de programación hasta que el display muestre;
- seleccione la hora de apagado de la máquina a través de las teclas (+) y (-);
- para pasar de horas a minutos, y viceversa, pulse el botón **(ENTER)**;
- para pasar a la siguiente programación, pulse el botón **(MODE)**;
- para desactivar la función "Apagado" defina la hora 00:00.



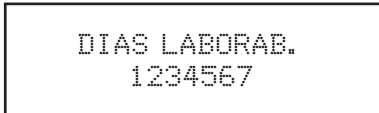
### 6.15.5 Programación Día de reposo

Para programar el apagado de la máquina para el día o los días de descanso, siga las indicaciones que damos a continuación:

- Entre en la modalidad de programación hasta que el display muestre;
- seleccionar el/los día/s de reposo de la máquina desplazándose con las teclas (+) y (-);
- a través del botón **(ENTER)** desactivar o volver a activar el/los día/s de reposo deseado/s.



Ejemplo de reposo de la máquina para Martes y Jueves.



Ejemplo de máquina sin ningún día de reposo.

Cuadro días de la semana

1	Lunes	5	Viernes
2	Martes	6	Sábado
3	Miércoles	7	Domingo
4	Jueves		



En los días de la semana en que se ha configurado la función de Día de Reposo " - " la máquina permanece apagada.

### 6.15.6 Programación Regeneración suavizador

Programación del aviso automático de la necesidad de regeneración del suavizador:

- Entre en la modalidad de programación hasta que el display muestre;
- defina la cantidad de agua (a intervalos de 50 litros) mediante los botones (+) y (-);
- para pasar a la siguiente programación, pulse el botón **(MODE)**.



Cuando la máquina alcanza el 90% del valor configurado, en el display aparece la indicación durante 5 segundos. Una vez logrado el 100% del valor seleccionado, en la pantalla aparece la señalización intermitente. Definiendo un valor de 00000 litros, el control de la regeneración se deshabilita.

### 6.15.7 Visualización y puesta a cero contador litros

Para visualizar el contador litros y realizar la puesta a cero:

- Entre en modalidad de programación hasta que el display muestre la cuenta de los litros;
 

CONTADOR LITROS  
LIT. = NNNNN
- para iniciar la puesta a cero, pulse el botón (-);
 

¿PONER A CERO LA  
CUENTA?  
DURANTE + 3 SEG.
- para confirmar la puesta a cero pulse y siga presionando el botón (+) durante 3 segundos;
 

LITROS PUESTOS A  
CERO
- para pasar a la siguiente programación, pulse el botón (MODE)

### 6.15.8 Programación Presión Caldera

Servicio no activado

### 6.15.9 Programación Idioma

Selección del idioma visualizado en la pantalla:

- Entre en la modalidad de programación hasta que el display muestre;
 

IDIOMA  
ITALIANO
- seleccione el idioma mediante los botones (+) y (-);
- para pasar a la siguiente programación, pulse el botón (MODE).



Para el idioma inglés se prevé la posibilidad de elegir entre grados Celsius (°C) y grados Fahrenheit (°F).

### 6.15.10 Programación Caliente tazas

Programación de la temperatura y de la activación del caliente-tazas:

- Entre en la modalidad de programación hasta que el display muestre;
 

CALIENTA TAZAS  
80°C
- ajuste la temperatura (70-100°C) mediante los botones (+) y (-);
- para pasar a la siguiente programación, pulse el botón (MODE).

### 6.15.11 Programación Temperatura Autosteamer

Programación de la temperatura de intervención del autosteamer:

- Entre en la modalidad de programación hasta que el display muestre;
 

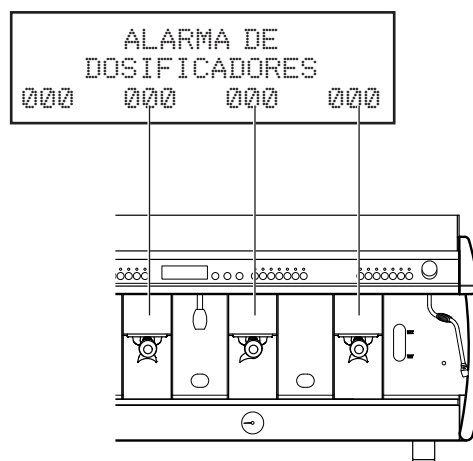
AUTOSTEAMER  
65 °C
- seleccione la temperatura mediante los botones (+) y (-);
- para pasar a la siguiente programación, pulse el botón (MODE).



La temperatura real de la bebida podría diferir en algunos grados respecto a la ajustada, dependiendo de la cantidad de bebida calentada.

### 6.15.12 Alarma Dosificadores

Control de las alarmas de los dosificadores. El esquema más abajo otorga la correspondencia con los grupos de suministro.



### 6.15.13 Puesta a cero alarmas dosificadores

- Ponga la llave de programación en ON;
- con el botón **(MODE)** desplácese por el menú hasta la alarma de dosificadores;
- para iniciar la puesta a cero, pulse el botón (-);
- para confirmar la puesta a cero pulse y siga presionando el botón (+) durante 3 segundos.

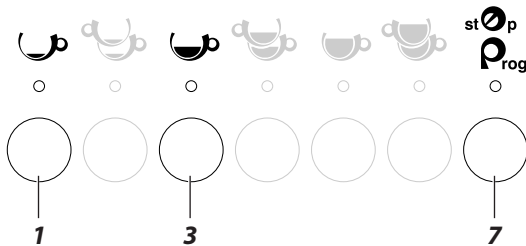
ALARMA DE DOSIFICADORES  
000 002 005 003

¿PONER A CERO LA CUENTA?  
DURANTE + 3 SEG.

ALARMA DE DOSIFICADORES  
000 000 000 000

### 6.15.14 Carga datos por defecto

Para restablecer la programación de fábrica, cuando se enciende la máquina, mantenga pulsados los botones (1) (3) y (7) durante 5 segundos.



## 6.16 Lectura y puesta a cero datos

### 6.16.1 Cuentas

Para ver la cuenta del trabajo realizado por la máquina, siga estos pasos:

- Ponga la llave de programación en OFF;
- pulse y siga pulsando el botón <sup>st</sup>P<sub>prog</sub> de la botonera derecha durante por lo menos 5 segundos hasta que en la pantalla se visualiza el número total de selecciones realizadas;
- pulsando el botón <sup>st</sup>P<sub>prog</sub> repetidamente (encendido de los led y de los diferentes botones) se puede visualizar el número de selecciones realizadas por el botón correspondiente;
- para salir de la cuenta selecciones, pulse repetidamente <sup>st</sup>P<sub>prog</sub>, hasta que no se vuelva a la modalidad selección.

TOTALES CAFÉ '  
00000000

CUENTAS  
00000000



Tras 10 segundos de inactividad, el sistema sale automáticamente del menú.

### 6.16.2 Puesta a cero de las Cuentas

Para poner a cero la cuenta de cada una de las teclas dosis, seguir como descrito a continuación:

- Ponga la llave de programación en OFF;
- pulse y mantenga pulsado el botón <sup>st</sup>P<sub>prog</sub> de la botonera de la derecha durante por los menos 5 segundos;
- para iniciar la puesta a cero, pulse el botón (-);
- para confirmar la puesta a cero pulse y siga presionando el botón (+) durante 3 segundos.

¿PONER A CERO LA CUENTA?  
DURANTE + 3 SEG.

DATOS A CERO



El procedimiento indicado más arriba permite poner a cero las cuentas de cada selección, pero no la puesta a cero total de la máquina (vida de la máquina).

### 6.16.3 Puesta a cero de la cuenta de litros de agua para la regeneración del suavizador

- Ponga la llave de programación en ON;
- pulse simultáneamente los 4 botones **(MODE)**, **(ENTER)**, **(+)** e **(-)** de la botonera de la derecha, hasta que en la pantalla no aparece la señalización "00000";
- para deshabilitar el control de la regeneración, defina un valor de 00000 litros.

## 6.17 Consejos para obtener un buen café

Lavar diariamente los filtros y los portafiltros como se indica en el pár. 7.5.3. 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 de Mantenimiento para la regulación de la temperatura del agua y de la molienda.

Tras un periodo relativamente largo de inactividad de la máquina (de 2-3 horas), efectúe algunos suministros en vacío. Efectúe siempre la limpieza y el mantenimiento periódico.



## 7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### 7.1 Precauciones de seguridad



Lea atentamente las advertencias indicadas en el capítulo "I. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD" a la página 147 .

### 7.2 Mantenimiento periódico

Además de realizar las actividades de mantenimiento de acuerdo con la frecuencia indicada en el cuadro, es necesario efectuar por lo menos 1 vez al año un control general de la máquina por parte de un Técnico de Mantenimiento.

Componente	Tipología de intervención	Semanal	Mensual	Trimestral
MANÓMETRO	Mantenga controlado el valor de la presión en la caldera, que debe estar comprendida siempre entre 0,08 y 0,14 MPa (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 0,8 y 0,9 MPa (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 molienda. Las muelas deben tener los filos siempre bien afilados; su deterioro se aprecia por la presencia de demasiado polvo en la molienda. Se recomienda solicitar la intervención del Técnico de Mantenimiento para hacer 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 del Técnico de Mantenimiento, 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 de Mantenimiento.

### 7.3 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 de Mantenimiento efectúe el cambio de toda el agua que se encuentra en los circuitos hidráulicos como se indica en el pár. "7.2 Mantenimiento periódico" a la página 175.

Además, es necesario llevar a cabo todas las operaciones previstas por el mantenimiento periódico, vea el punto anterior.

## 7.4 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 del Técnico de Mantenimiento.
DE LAS LANZAS DE VAPOR NO SALE VAPOR	<ul style="list-style-type: none"> <li>El pulverizador de la lanza está obstruido.</li> <li>La máquina está apagada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpie el pulverizador de la lanza de vapor.</li> <li>Encienda la máquina.</li> </ul>
DE LAS LANZAS DE VAPOR SALE AGUA O VAPOR MEZCLADO CON AGUA	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico de Mantenimiento.
NO SE PRODUCE EL SUMINISTRO	<ul style="list-style-type: none"> <li>El grifo de la red hidráulica está cerrado.</li> <li>La molienda del café es demasiado fina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abra la llave de la red hidráulica.</li> <li>Ajuste el grado de molienda del café.</li> </ul>
PÉRDIDAS DE AGUA EN LA MÁQUINA	<ul style="list-style-type: none"> <li>La piletta no se desagua.</li> <li>El tubo de desagüe está roto o desconectado, o presenta obstáculos para el flujo del agua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controle el desagüe al sistema colector.</li> <li>Compruebe y restablezca la conexión del tubo de desagüe a la piletta.</li> </ul>
CAFÉ DEMASIADO CALIENTE O DEMASIADO FRÍO	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico de Mantenimiento.
SUMINISTRO DEL CAFÉ DEMASIADO RÁPIDO	El café se ha molido demasiado grueso.	Ajuste el grado de molienda del café.
SUMINISTRO DEL CAFÉ DEMASIADO LENTO	El café se ha molido demasiado fino.	Ajuste el grado de molienda del café.
POSOS DE CAFÉ MOJADOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grupo suministro sucio.</li> <li>El grupo de suministro está demasiado frío.</li> <li>El café se ha molido demasiado fino.</li> <li>El café utilizado es demasiado viejo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lave el grupo con el filtro ciego.</li> <li>Espere a que el grupo se caliente completamente.</li> <li>Ajuste el grado de molienda del café.</li> <li>Sustituya el café por el fresco.</li> </ul>
EL MANÓMETRO INDICA UNA PRESIÓN NO ADECUADA	Avería en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico de Mantenimiento.
PRESENCIA DE POSOS EN LA TAZA	<ul style="list-style-type: none"> <li>El porta-filtro está sucio.</li> <li>Los orificios del filtro están desgastados.</li> <li>El grado de molienda del café no es adecuado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpie el porta-filtro.</li> <li>Sustituya el filtro.</li> <li>Ajuste el grado de molienda adecuadamente.</li> </ul>
LA TAZA ESTÁ MANCHADA DE SALPICADURAS DE CAFÉ	<ul style="list-style-type: none"> <li>El café se ha molido demasiado grueso.</li> <li>El borde del filtro está dañado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ajuste el grado de molienda del café.</li> <li>Sustituya el filtro.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>LOS LEDS DE TODAS LAS BOTONERAS PARPADEAN (versión SAE)</li> <li>ENCENDIDO DEL LED TIME-OUT (versión AEP)</li> </ul>	Después de pocos minutos el llenado automático del agua se bloquea. <ul style="list-style-type: none"> <li>Ha intervenido el dispositivo Time-out.</li> <li>Falta agua en la red.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apague y vuelva a encender la máquina.</li> <li>Abra la llave de la red hidráulica.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>EL SUMINISTRO DE CAFÉ NO ES CONFORME</li> <li>NO SE RESPETA LA DOSIS DEL CAFÉ</li> <li>EL LED DEL BOTÓN DE DOSIS PARPADEA</li> </ul>	El café se ha molido demasiado fino.	Ajuste el grado de molienda del café.
SUMINISTRO DE CAFÉ SOLO CON EL BOTÓN MANUAL	Avería en la instalación electrónica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico de Mantenimiento.
BLOQUEO DEL SISTEMA ELECTRÓNICO	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico de Mantenimiento.
LA BOMBA PIERDE ACQUA	Avería de la bomba.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico de Mantenimiento.

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 del Técnico de Mantenimiento.
LA BOMBA FUNCIONA POR DEBAJO DEL CAUDAL NOMINAL	Avería de la bomba.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico de Mantenimiento.
LA BOMBA HACE RUIDO	Avería de la bomba.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico de Mantenimiento.



Los problemas evidenciados en gris requieren el apagado de la máquina y la intervención del Técnico de Mantenimiento.

## 7.5 Operaciones de limpieza

### 7.5.1 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.**

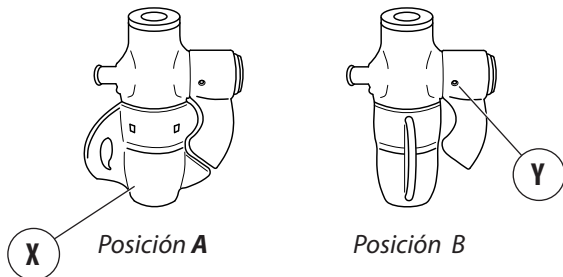
**Para lavar los filtros, los portafiltros y todos los componentes de la máquina utilice detergentes proporcionados por el Fabricante o productos específicos aptos para limpiar las máquinas de café profesionales.**

Limpieza	Diaria	Semanal
<b>Capuchinador:</b> Limpiar, por lo menos una vez al día o más veces en caso de uso continuativo del capuchinador, cumpliendo con las indicaciones del pár. 7.5.2 a la página 178.	X	
<b>Carcasa y Rejillas:</b> Efectúe la limpieza de los paneles de la carcasa con un paño humedecido con agua templada. Quite la bandeja y la rejilla caliente tazas y lávelas con agua caliente.	X	
<b>Filtros y Porta-filtros:</b> Lávelos, diariamente y una vez por semana, como se indica en el pár. 7.5.3 a la página 178. Realice la limpieza diariamente, como se indica en el pár. 7.5.7.	X	X
<b>Lanza de vapor:</b> 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. 7.5.8 a la página 179.	X	X
<b>Grupo de suministro:</b> Efectúe el lavado del grupo de suministro según las indicaciones del pár. 7.5.4 o 7.5.5. Limpiar por dentro, cada semana, como se indica en el pár. 7.5.6 a la página 179 . Realice la limpieza diariamente, como se indica en el pár. 7.5.7.	X	X
<b>Molinillo dosificador y Tolva:</b> 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

### 7.5.2 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), libérelolo delicadamente con una aguja.



**Limpiar el capuchinador tras cada uso continuativo y, de todas formas, por lo menos una vez al día.**

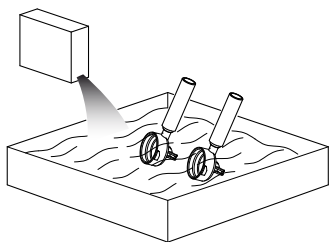
### 7.5.3 Limpieza filtros y portafiltros

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.

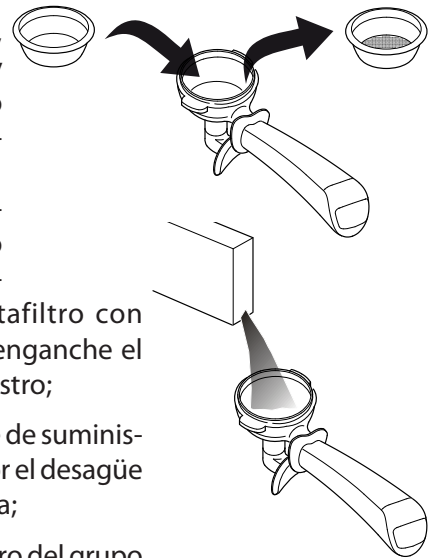


**Atención: sumergir sólo la tapa del portafiltro, evitando sumergir la empuñadura también. El detergente tiene que diluirse en agua fría de acuerdo con las dosis indicadas en el envase (véase fabricante).**

### 7.5.4 Lavado grupo suministro versión AEP

Efectúe, a diario, el lavado de los grupos de suministro de la manera que se indica a continuación:

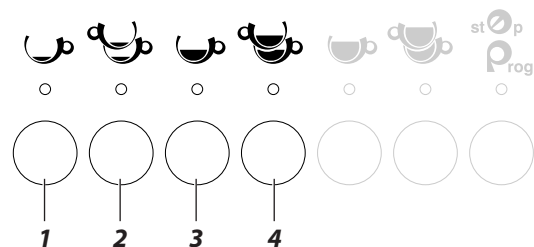
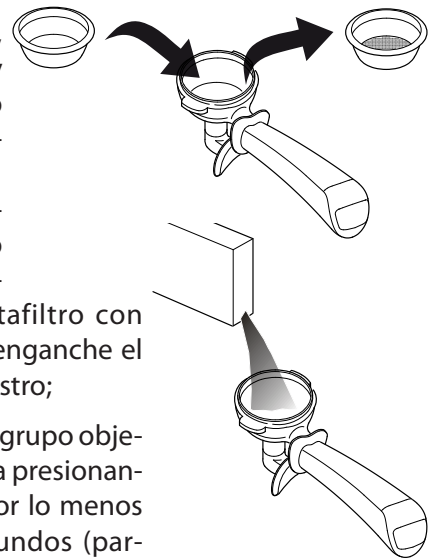
- Del portafiltro, quite el filtro y coloque un filtro ciego (véase recambios);
- vierta el detergente adecuado (véase recambios) en el portafiltro con el filtro ciego y enganche el grupo de suministro;
- efectúe una serie de suministros hasta que por el desagüe salga agua limpia;
- quite el porta-filtro del grupo y efectúe al menos un suministro para eliminar los residuos de detergente.
- quitar el filtro ciego del portafiltro sustituyéndolo con el original.



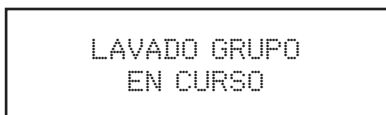
### 7.5.5 Lavado grupo suministro versión SAE-DISPLAY

Efectúe, a diario, el lavado de los grupos de suministro de la manera que se indica a continuación:

- Del portafiltro, quite el filtro y coloque un filtro ciego (véase recambios);
- vierta el detergente adecuado (véase recambios) en el portafiltro con el filtro ciego y enganche el grupo de suministro;
- en el teclado del grupo objeto de lavado, siga presionando el botón 2 por lo menos durante 10 segundos (paseo del led del botón 2);



- para activar el lavado, volver a presionar el botón 2 (parpadeo de los botones 1 y 2 - en las versiones con pantalla aparece el mensaje:



- espere a que se realicen los 5 ciclos de lavado automático (duración aprox. de 1 minuto);
- al final del primer ciclo de lavado indicado por el parpadeo del led del botón 2, quite el portafiltro ciego del grupo;
- activar el ciclo de enjuague pulsando el botón 2 (parpadeos de los botones 3 y 4 - en las versiones con pantalla aparece el mensaje:



- espere a que se realice el ciclo completo de enjuague automático (duración aprox. de 1 minuto);
- una vez haya terminado el ciclo de enjuague, la máquina está lista para ser utilizada normalmente.



Lavar más grupos simultáneamente es posible, cada teclado gestiona el grupo de referencia.

En el caso de interrupción de la energía eléctrica durante la fase de lavado o enjuague, en ocasión del siguiente encendido, la máquina sugerirá de volver a efectuar el lavado del grupo. Será necesario volver a efectuar la operación para eliminar la posible presencia de detergente en el grupo.

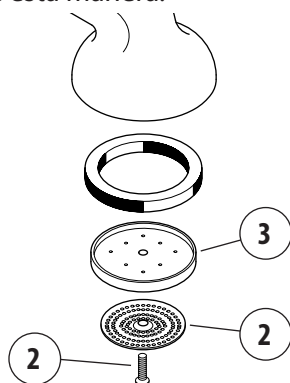


No efectúe el lavado del grupo en caso de versión AL.

### 7.5.6 Limpieza ducha y porta ducha

Una vez a la semana, efectúe la limpieza de la ducha y del porta ducha, actuando de esta manera:

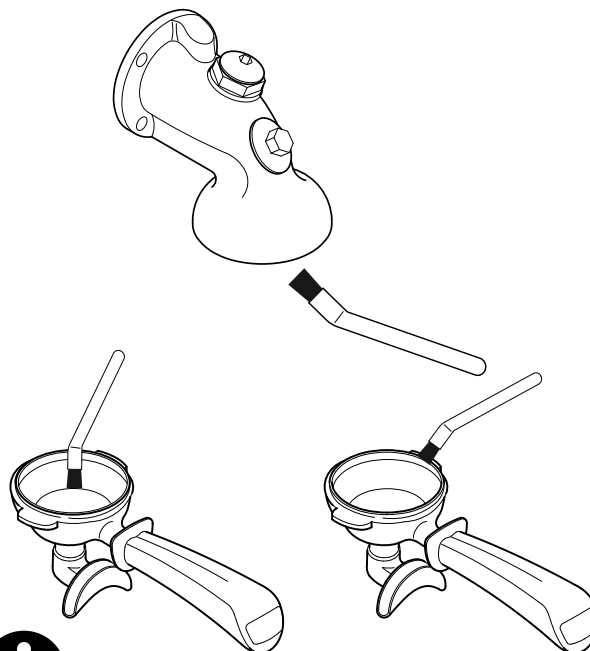
- Afloje el tornillo con un destornillador (1);
- quitar la ducha (2) y el porta ducha (3);
- lavar los dos componentes con agua caliente;
- volver a colocar ducha y porta ducha en la posición original bloqueando todo el conjunto con el tornillo.



### 7.5.7 Limpieza filtros grupo y portafiltro

Efectúe, diariamente, la limpieza de los filtros del grupo suministrador y del portafiltro con el cepillo adecuado.

Limpie detenidamente el interior del anillo de enganche y del portafiltro; y el borde y las aletas del portafiltro, de manera que se eliminen todos los posibles restos de café acumulados.

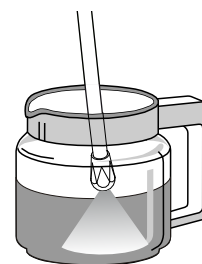


Utilice el cepillo adecuado que se ha proporcionado con el suministro (véase catálogo recambios).

### 7.5.8 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. INDICACIONES EN PANTALLA

<p>1, 0 BAR      120°C LLENADO CALDERO</p>	<p><b>Causa</b> Llenado de agua de la caldera para la primera utilización de la máquina o para restablecer el nivel.</p> <p><b>Descripción/Acción</b> Espere a que la caldera acabe de llenarse.</p>
<p>1, 0 BAR      120°C TIEMPO LIM. LLENADO</p>	<p><b>Causa</b> Tiempo de llenado de agua de la caldera superior al previsto.</p> <p><b>Descripción/Acción</b> Compruebe que la llave de la red hidráulica esté abierta. Apague y encienda la máquina. En el caso en que la señalización permanezca después de diferentes tentativos, apague la máquina y ponerse en contacto con el Fabricante.</p>
<p>ALARMA DOSIFICADOR</p>	<p><b>Causa</b> Avería del control volumétrico electrónico.</p> <p><b>Descripción/Acción</b> Bloquee el suministro pulsando el botón de dosis. Apague la máquina y póngase en contacto con el Fabricante.</p>
<p>REG. SUAVIZADOR</p>	<p><b>Causa</b> Demanda regeneración del suavizador.</p> <p><b>Descripción/Acción</b> Efectúe la regeneración del suavizador. Para eliminar la señalización, pulse simultáneamente los 4 botones de la pantalla durante 5 segundo: ENTER MODE, (+), (-).</p>

## 9. PARTES DE RECAMBIO

La sustitución de componentes y/o partes de la máquina debe realizarse exclusivamente por un Técnico de Mantenimiento.



**Por ningún motivo el Usuario está autorizado a realizar las operaciones de sustituciones de componentes y/o partes de la máquina.**

## 10. 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 de Mantenimiento.



**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.**

## 11. DESMANTELAMIENTO

Se recomienda hacer actuar el desmantelamiento de la máquina al Técnico de Mantenimiento.

## 12. ELIMINACIÓN

### 12.1 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 a la empresa vendedora.**

## 12.2 Informaciones medio ambientales

Dentro de la máquina hay una pila de botón de litio necesaria para memorizar los datos de la máquina que se colocó en la ficha electrónica.

Eliminar la pila de acuerdo con las normas vigentes en el país.

## 13. 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**

Possible 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.

# 14. ÍNDICE ALFABÉTICO DE LOS ARGUMENTOS

<b>A</b>			
AEP versión	157	Idioma	173
Agua caliente manual	165	Indicaciones DISPLAY	180
Almacenam. máquina	159	Informaciones medio ambientales	181
AL versión	157	Instalación	159
Apagado de la máquina	161	<b>L</b>	
Atención al cliente	155	Lavado capuchinador	178
Autosteamer	167	Lavado ducha y porta ducha	179
<b>B</b>		Lavado filtros y portafiltros	178
Batería interna	181	Lavado grupo de suministro	178
<b>C</b>		Lavado lanza de vapor	179
Café - suministro	163	Lectura y puesta a cero datos	174
Calienta tazas	168	Limpieza del capuchinador	178
Capuchinador	168	Limpieza máquina	177
CE - marca	159	<b>M</b>	
Consejos	168	Mal funcionamientos y remedios	176
Cuentas	174	Mantenimiento periódico	175
<b>D</b>		Mantenimiento y limpieza	175
Datos técnicos	159	Manual de Instrucciones	154
Desactivación máquina	180	Marca/Modelo máquina	159
Desmantelamiento máquina	180	Moledura del café	162
Días de reposo	172	<b>P</b>	
Ducha	179	Pantalla	157
<b>E</b>		Partes de recambio	180
Eliminación máquina	180	Pictogramas	154
Emisiones	160	Placa CE	159
Emisiones electromagnéticas	160	Porta ducha	179
Emisiones sonoras	160	Potencia absorbida	159
Encendido de la máquina	160	Precauciones de seguridad	160
<b>F</b>		Programación parámetros máquina	171
Filtro ciego	178	Puesta en marcha	160
Funcionamiento máquina	160	<b>R</b>	
<b>G</b>		Recambios	180
Garantía	154	Reloj	172
Gas - calentamiento	161	Remedios	176
Glosario	181	<b>S</b>	
Glosario y pictogramas	154	SAE versión	157
Grupo AL	163	<b>U</b>	
<b>I</b>		Uso previsto	155
Identificación de la máquina	155	<b>V</b>	
		Vapor	164
		Vibraciones	160
		Voltaje	159

# MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRESSO

Manual de uso e manutenção. Instruções para o usuário.

## I. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

### I.I 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.

### I.II FUNCIONAMENTO

Mesmo com o equipamento de segurança completo aplicado para prevenir acidentes a fim de eliminar os possíveis riscos ao usuário durante o uso, esta ainda apresenta alguns riscos residuais.

Estes riscos residuais assim denominados estão relacionados com algumas partes da máquina que podem representar um perigo para o Usuário se este usar a mesma de forma incorreta ou cometer um erro de avaliação ou de desativação caso não siga 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 de Manutenção.
- 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 ALTA TEMPERATURA

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.



**O aparelho pode ser utilizado por pessoas (incluindo crianças com idade superior a 8 anos) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou sem os conhecimentos necessários, desde que vigiadas ou após receberem as instruções relativas ao uso em segurança do aparelho e compreensão dos perigos inerentes a ele.**

**As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brinquem com o aparelho.**

**O Usuário tem a obrigação de informar imediatamente o Fabricante se perceber 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 de Manutenção.**

**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.**



**O Técnico de Manutenção deve realizar manutenção periódica e controle de todo o equipamento de segurança.**



**A adulteração não autorizada de qualquer parte da máquina faz decair qualquer garantia.**

## I.III MANUTENÇÃO E LIMPEZA

É necessário prestar muita atenção aos seguintes riscos residuais presentes durante a manutenção e limpeza da máquina, os quais não podem ser eliminados:



### 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 diferente do que consta neste Manual.



### PERIGO ALTA TEMPERATURA

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 tubos 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.



## I.IV CARACTERÍSTICAS EPI

Nas fases de manutenção e limpeza da máquina é necessário utilizar os seguintes EPI:



### **Luvas**

Para a proteção de todas as partes da máquina que estão em contato com os alimentos (porta-filtros, filtros, etc.).



**Realize apenas as operações de manutenção e limpeza indicadas neste manual.**

**Todas as operações de manutenção e limpeza não indicadas neste documento devem ser realizadas única e exclusivamente pelo Técnico de Manutenção.**

**Todas as operações de manutenção devem ser efetuadas com a alimentação elétrica e hídrica desligada e após o arrefecimento completo da máquina.**

**No caso de não resolução do funcionamento irregular, desligue a máquina e solicite a assistência do Técnico de Manutenção. Não tente realizar algum tipo de reparação.**

**As operações de desincrustações do aparelho devem ser realizadas pelo Técnico de Manutenção 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.**

## Índice

1. INTRODUÇÃO.....	189	9. PEÇAS DE REPOSIÇÃO .....	216
1.1 Orientações para a leitura do Manual.....	189	10. COLOCAR FORA DE SERVIÇO .....	216
1.2 Conservação do Manual .....	189	11. DESMANTELAMENTO .....	216
1.3 Metodologia de atualização do Manual de Instruções.....	190	12. ELIMINAÇÃO.....	216
1.4 Destinatários.....	190	12.1 Informações para a eliminação .....	216
1.5 Glossário e Pictogramas .....	190	12.2 Informações ambientais.....	217
1.6 Garantia .....	190	13. GLOSSÁRIO .....	217
2. IDENTIFICAÇÃO DA MÁQUINA .....	191	14. ÍNDICE ALFABÉTICO DOS ARGUMENTOS .....	218
2.1 Marca e modelo .....	191		
2.2 Descrição geral.....	191		
2.3 Assistência clientes .....	191		
2.4 Destinação de uso .....	191		
2.5 Ilustração da máquina.....	193		
2.6 Painel de comandos .....	194		
2.7 Spie di segnalazione .....	194		
2.8 Dados e marcação .....	195		
3. ARMAZENAMENTO .....	195		
4. INSTALAÇÃO .....	195		
5. COLOCAR EM SERVIÇO .....	196		
6. FUNCIONAMENTO.....	196		
6.1 Precauções de segurança .....	196		
6.2 Emissões .....	196		
6.3 Ligar e desligar.....	196		
6.4 Renovação da água .....	198		
6.5 Preparação da máquina .....	198		
6.6 Emissão do café.....	199		
6.7 Emissão vapor .....	200		
6.8 Modelo com manípulo de alavanca.....	201		
6.9 Emissão manual de água quente (AL) .....	201		
6.10 Emissão manual de água quente (AEP) .....	201		
6.11 Emissão automática de água quente (SAE - DISPLAY) .....	202		
6.12 Emissão com Autosteamer .....	203		
6.13 Emissão cappuccino .....	204		
6.14 Aquecedor de xícaras .....	204		
6.15 Programação parâmetros máquina (DISPLAY) .....	207		
6.16 Leitura e cancelamento dos dados .....	210		
6.17 Conselhos para obter um bom café .....	210		
7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	211		
7.1 Precauções de segurança .....	211		
7.2 Manutenção periódica .....	211		
7.3 Manutenção após breve período de inatividade.....	211		
7.4 Problemas e soluções .....	212		
7.5 Operações de limpeza .....	213		
8. SINALIZAÇÕES TELA.....	216		

# 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 são encontradas 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, são cumpridas todas as normas de segurança e higiene no trabalho em vigor.**

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 com a lógica temporal da vida útil da máquina.

Para facilitar a compreensão imediata do texto são empregados termos, abreviações e pictogramas.

Este manual é formado por uma capa, um índice e uma série de capítulos. Cada capítulo apresenta uma numeração progressiva. No rodapé consta o número da página.

Na página inicial são exibidos os dados de identificação da máquina e na última página a data e a revisão do Manual de Instruções.

### ABREVIACÕES

- 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 incluídas 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 inconveniente que possa surgir devido ao uso incorreto de tais recomendações, o Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade.**

**Este manual também está disponível no sítio internet do fabricante.**

## 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.

## 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

Pessoa responsável por fazer a máquina funcionar e pelas operações ordinárias de limpeza indicadas em este manual.

#### Técnico de Manutenção

Pessoa especializada, treinada e habilitada para efetuar as operações de conexão, instalação, montagem e manutenção da máquina em conformidade com a norma em vigor.



Para as demais opções do glossário consulte o Cap. "13. GLOSSÁRIO" na página 217.

### 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.

## 2. IDENTIFICAÇÃO DA MÁQUINA

### 2.1 Marca e modelo

Os dados de identificação e o respectivo modelo estão descritos na PLACA DADOS DE IDENTIFICAÇÃO e na DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE que acompanham 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 Assistência clientes



### 2.4 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.

O aparelho não é destinado para utilização doméstica, mas somente profissional.

A máquina pode ser utilizada em todas as condições previstas, incluídas ou descritas em esta documentação; portanto, qualquer outra condição deve ser considerada perigosa.

A máquina deve ser instalada em locais com acesso reservado a pessoal habilitado com formação adequada (Botecos, Restaurantes, etc).



## USOS PERMITIDOS

São todos aqueles que respeitando as características técnicas, as operações e 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 à Máquina, é considerado incorreto ou indevido.

## CONTRAINDICAÇÕES DE USO

A máquina não pode ser utilizada:

- Para fins diferentes dos expostos no par. 2.4, 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 alterados se não previamente concordados 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 usuário 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 sobre o funcionamento de todos os dispositivos da máquina.

Além disso, ele também deve ter lido inteiramente este Manual.

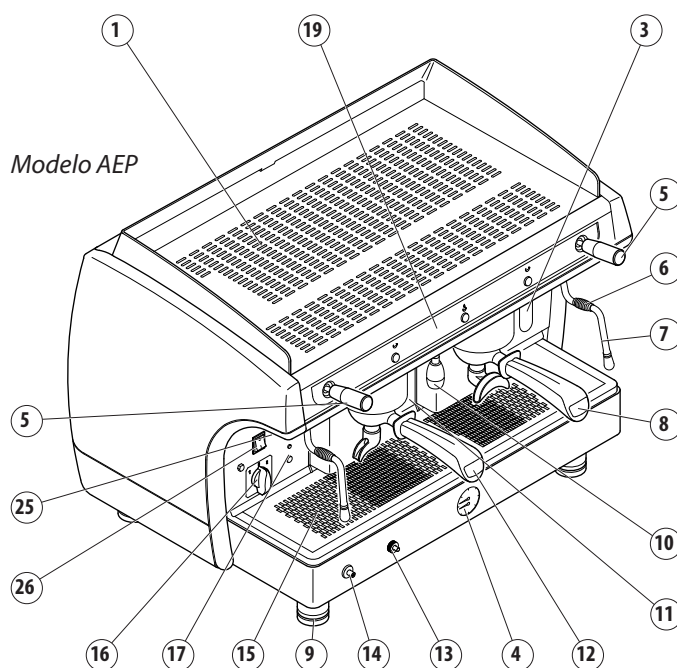
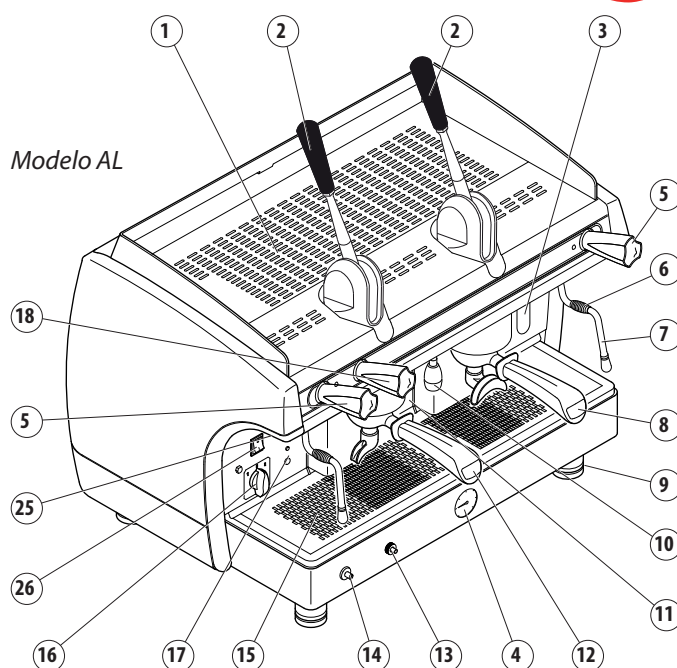
As operações de manutenção devem ser realizadas por Técnico de Manutenção após preparar a máquina adequadamente.

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.

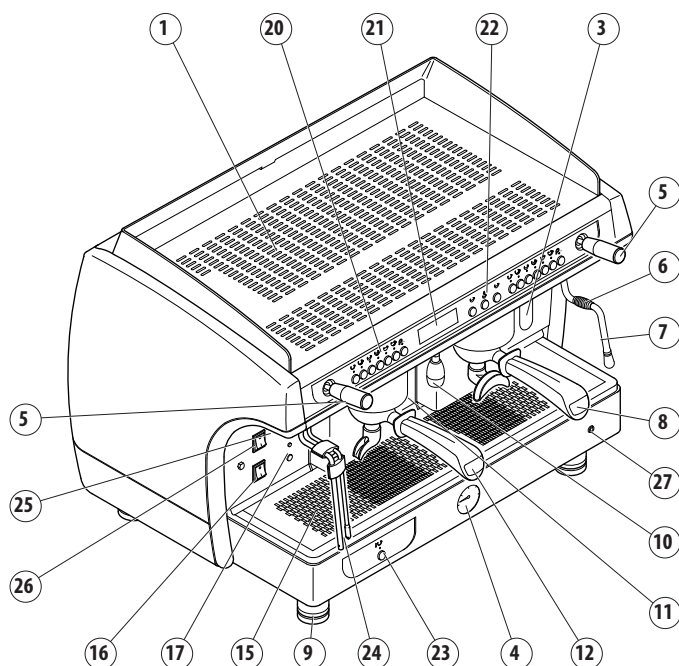


## 2.5 Ilustração da máquina

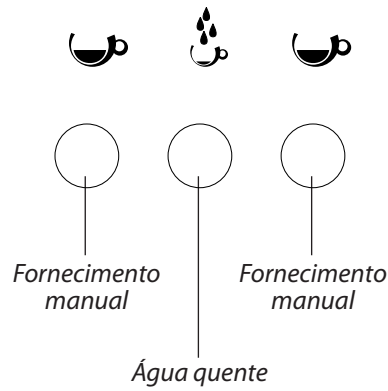
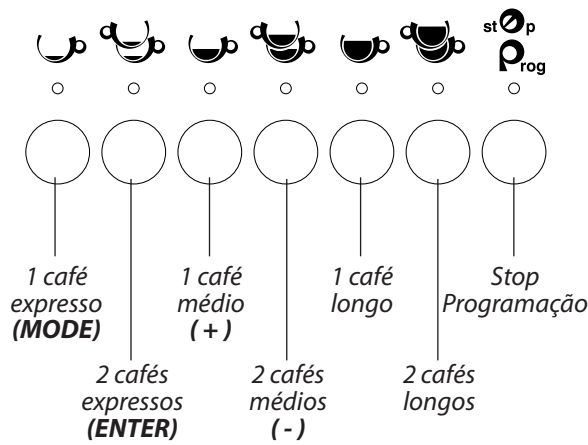
1. Superfície aquecedor de xícaras.
2. Grupo c/ alavanca.
3. Nível óptico da água na caldeira.
4. Manômetro.
5. Manípulo vapor.
6. Proteção contra queimaduras.
7. Bico Vaporizador.
8. Porta-filtro para 2 xícaras.
9. Pé regulável.
10. Bico água quente.
11. Janela queimador de gás (\*).
12. Porta-filtro para 1 xícara.
13. Segurança gás (\*).
14. Botão acendimento gás (\*).
15. Grade para apoiar as xícaras.
16. Interruptor de ligação.
17. Indicador luminoso máquina/aquecedor de xícaras.
18. Manípulo água quente.
19. Painel de comandos (AEP).
20. Painel de comandos (SAE).
21. Tela.
22. Botões de emissão manual e água (DISPLAY).
23. Painel de comandos autosteamer (\*).
24. Bico autosteamer (\*).
25. Interruptor led superfície de trabalho.
26. Interruptor aquecedor de xícaras.
27. Chave de programação.



Modelo SAE DISPLAY



## 2.6 Painel de comandos



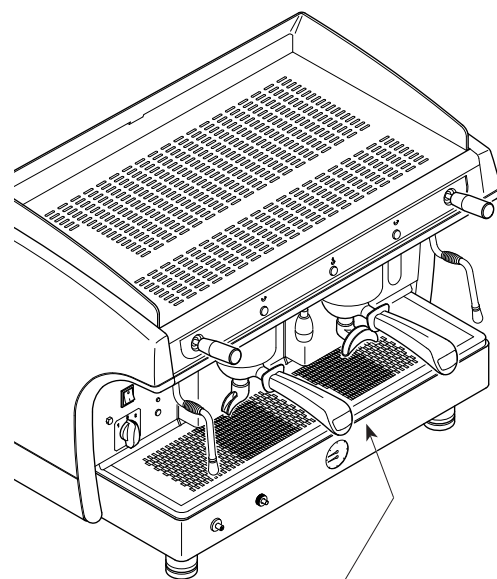
## 2.7 Spie di segnalazione

- Timeout enchimento caldeira (só na vers. AEP)
- Aquecedor de xícaras
- Ligação da máquina

## 2.8 Dados e marcação

Os dados técnicos da máquina são exibidos na seguinte tabela:

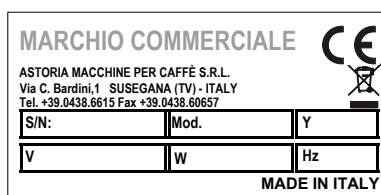
TABELA DADOS TÉCNICOS	1g	2g	3g	4g
Voltagem (V)	120 230-400 240	120 230-400 240	230-400 240	230-400 240
Frequência (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60
Potência máx (kW)	2,4/3,1/3,3	3,1/3,9/4,2	5,6/6,0	6,6/7,1
Caldeira (l)	6/8	10,5/14	17/21	23
Calibração válvula de segurança	0,19 MPa (1,9 bar)			
Pressão de funcionamento caldeira	0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)			
Pressão água de alimentação	0,15 - 0,6 MPa max (1,5 - 6 bar max)			
Pressão de fornecimento do café	0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)			
Temperatura ambiente de trabalho	5 - 35°C 95° U.R.MAX			
Nível de pressão sonora	< 70 dB			



A placa CE está fixada na 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 pessoas e ou coisas.

A marcação CE está fixada na base da estrutura embaixo do recipiente de descarga e na mesma se encontram os dados de identificação da máquina. Veja logo abaixo um exemplo da placa com os dados de identificação:



Para qualquer comunicação com o Fabricante, assinala 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-a 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 de Manutenção.



**Durante a instalação da máquina, o Técnico de Manutenção 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 de Manutenção.

## 6. FUNCIONAMENTO

### 6.1 Precauções de segurança



Leia atentamente as advertências presentes no capítulo "I. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA" na página 183.

### 6.2 Emissões

#### VIBRAÇÕES

Em condições de emprego em conformidade com as indicações de uso corretas, fornecidas neste manual, as possíveis vibrações detectadas não são tais de gerar situações perigosas.

#### EMISSIONES SONORAS

O nível de ruído emitido pela máquina é, em média, inferior a 70 dB; portanto, não há obrigação de usar equipamento de proteção individual para o sistema auditivo.

Se a máquina emite ruídos estranhos é necessário comunicar o fabricante.

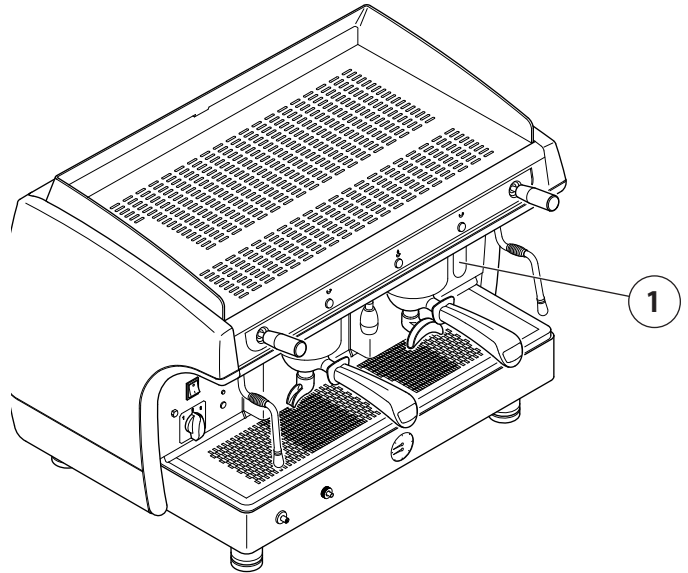
#### AMBIENTE ELETROMAGNÉTICO

A máquina foi projetada para funcionar corretamente em um ambiente eletromagnético de tipo industrial, dentro dos limites de Emissão e de Imunidade em conformidade com as Normas em vigor.

## 6.3 Ligar e desligar

### 6.3.1 Aquecimento elétrico (modelos sem tela)

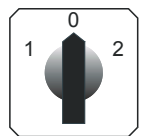
Antes de ligar a máquina, assegure-se que o nível da água na caldeira ultrapasse o limite mínimo indicado pelo nível óptico (1).



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.

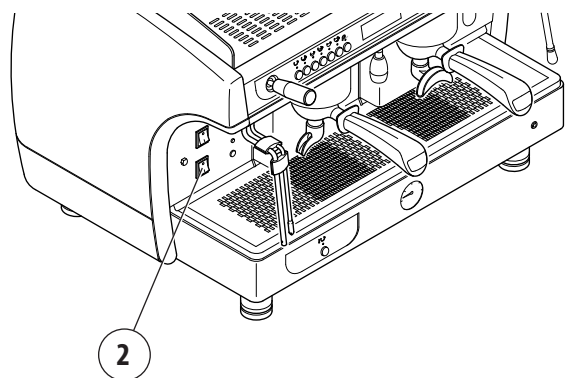
Proceda da seguinte forma:

- Abra a torneira 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.



### 6.3.2 Aquecimento elétrico (modelos com Tela)

- Pressione o interruptor geral (2) da máquina;



- aguarde o enchimento automático da água na caldeira;
- aguarde mais alguns segundos para que efetue o autoteste;

AGUARDAR  
TESTE FUNCIONAL

RESULTADO TESTE  
- OK -

- a máquina está pronta para ser utilizada quando na tela aparece escrito:

1,0 BAR      120°C  
09:16      09-10-12 5

Pressão caldeira	Temperatura caldeira	Indicador de programação
1,0 BAR	120°C	F
09:16	09-10-12	5
Hora	Data	Dia da semana

Código Dia da semana:

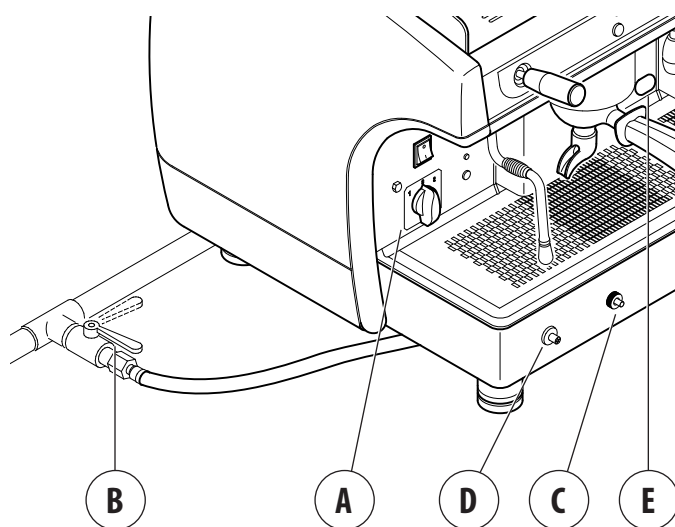
1	Segunda	5	Sexta
2	Terça	6	Sábado
3	Quarta	7	Domingo
4	Quinta		



Se a temperatura da caldeira for inferior a 90°C (fase de aquecimento da máquina), irá aparecer escrito na tela LOW. Para ativar novamente a máquina, aperte mais uma vez simultaneamente os mesmos botões por 3 segundos.

### 6.3.3 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 pressionado por alguns segundos o manípulo (C), 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.



### 6.3.4 Aquecimento elétrico + a 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.

### 6.3.5 Desligamento da máquina

Para desligar a máquina pressione o interruptor ou o comutador geral.

## 6.4 Renovação da água

No curso da instalação da máquina, o Técnico de Manutenção deve realizar as operações de renovação da água contida nos circuitos hídricos seguindo o procedimento a seguir:

- assim que concluída a instalação, 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 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 de Manutenção a troca de 100% da água contida nos circuitos hídricos da máquina conforme indicado acima.**

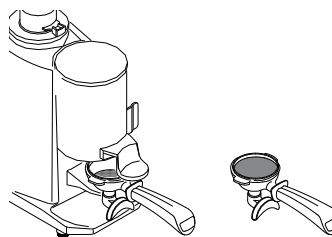
## 6.5 Preparação da máquina

### 6.5.1 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 preparar a 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.



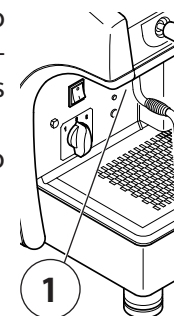
### 6.5.2 Preparação do porta-filtro

- 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..

### 6.5.3 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 (1).

Para desligar a luz selecione de novo o mesmo interruptor.

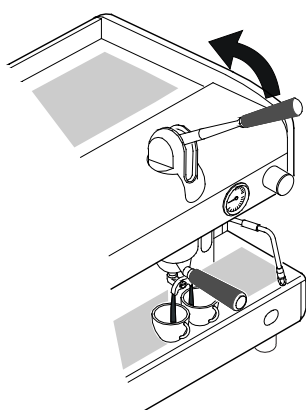
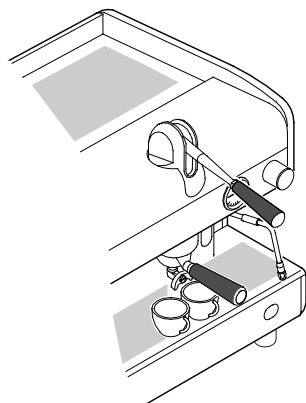
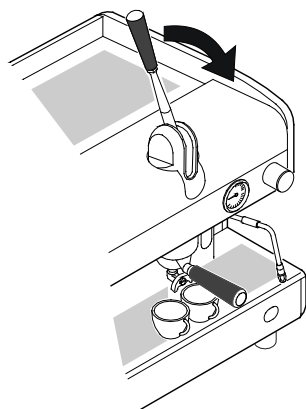




## 6.6 Emissão do café

### 6.6.1 Modelo AL

- Posicione a xícara embaixo do bico de fornecimento de 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.

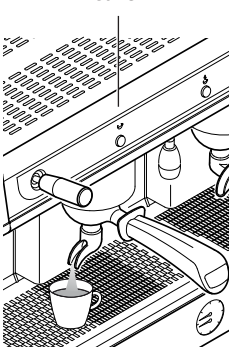


**Nunca efetue as operações acima descritas sem café no filtro ou sem o porta-filtros encaixado no grupo de distribuição: o rápido retorno da alavanca para cima pode causar danos ao aparelho, a coisas e pessoas. O tempo de distribuição depende da moagem e da quantidade de café no porta-filtro.**

### 6.6.2 Modelo AEP

- Posicione a xícara embaixo do bico de fornecimento de café;
- pressione o interruptor do bico desejado: logo em seguida inicia a emissão do café, que pode ser interrompida usando o mesmo interruptor, assim que atingir a quantidade de café desejada na xícara.

Preparação do café

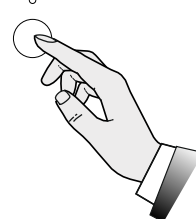
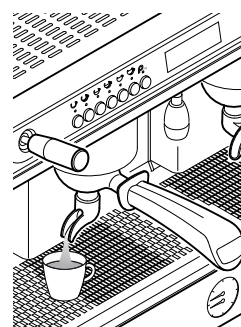
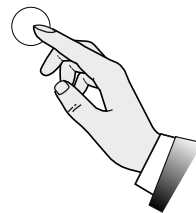
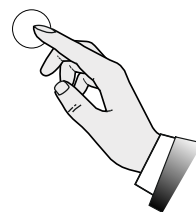
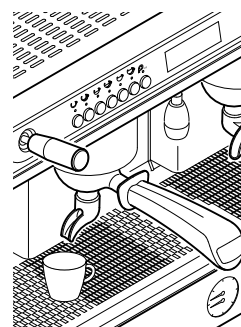


### 6.6.3 Modelo SAE - DISPLAY


#### PROGRAMAÇÃO

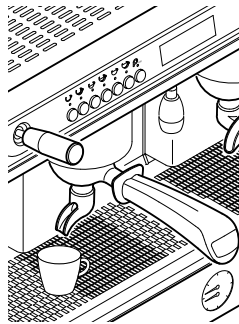
A máquina já foi programada na fábrica. Porém, se desejar modificar as doses do café, proceda conforme descrito a seguir:



- Programe sempre antes o painel de comandos da direita. É assim que se programam automaticamente todos os comandos. Se necessário, programe a seguir os outros;
- posicione a xícara embaixo do bico de fornecimento de café;
- pressione o botão 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 de novo o botão ou o botão ;
- repita a operação para os outros botões dose;
- quando terminar a programação pressione o botão até desligar todos os leds do painel de comandos.

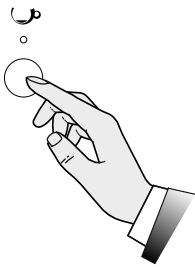


**A programação de cada dose deve ser efetuada com café moído e não com borra de café utilizada anteriormente.**

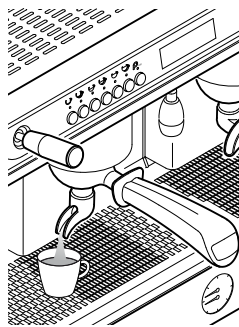
- Posicione a xícara embaixo do bico de fornecimento de café;
- pressione o botão dose desejado, por exemplo,  e aguarde a preparação do café (led aceso);



- para interromper a emissão do café antecipadamente, pressione o botão  ou o botão ;



- em caso de falhas ou interrupção do painel de comandos, use o interruptor manual (ver modelo AEP).

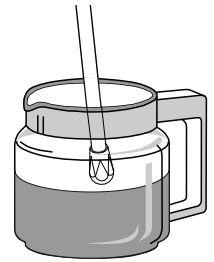


**Durante a preparação do café, não retire o porta-filtro do grupo de distribuição.**

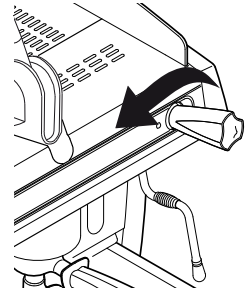
## 6.7 Emissão vapor

### 6.7.1 Modelo com manípulo rotativo

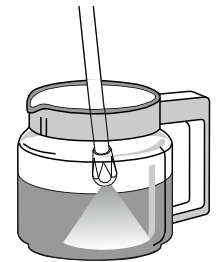
- Mergulhe o bico de vapor no líquido que se pretende aquecer;



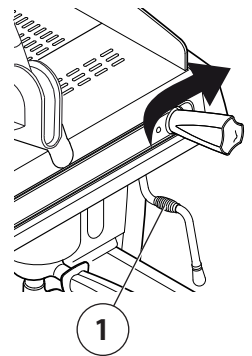
- gire em sentido horário o manípulo da torneira;



- a emissão do vapor será proporcional à abertura da torneira;



- pare 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).**

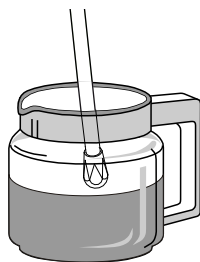
**Evite o contato com os bicos do vapor, não expor as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais dos bicos de emissão do vapor.**

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.

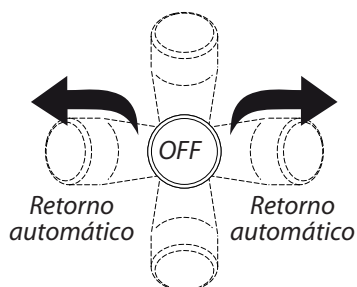
## 6.8 Modelo com manípulo de alavanca

- Mergulhe o bico de vapor no líquido que se pretende aquecer;



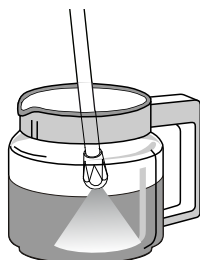
- acione em sentido horizontal o manípulo da torneira;

- a saída de vapor será proporcional à abertura da torneira;

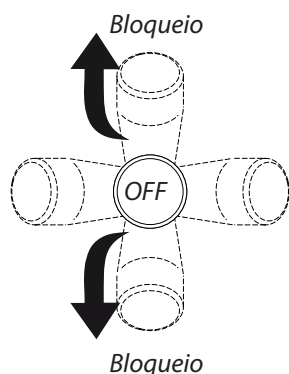


- para interromper a emissão, solte o botão;

- para uma emissão contínua de vapor, posicione o botão na vertical engatando-o na posição de abertura constante;



- para interromper a emissão, coloque o botão na posição central.



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 os terminais dos bicos sempre limpos, utilize um pano umedecido em água morna. O uso do ponto de emissão do vapor (bico vapor) deve ser precedido da operação de expurgo da condensação pelo menos por 2 segundos.

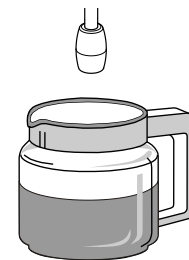
Deixe o bico de vapor mergulhado no leite apenas o tempo necessário para o aquecimento.

Não abra a torneira do vapor com o bico de vapor mergulhado no leite e com a máquina desligada.



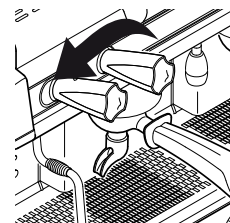
## 6.9 Emissão manual de água quente (modelos AL)

- Coloque um bule embaixo do bico de água quente;

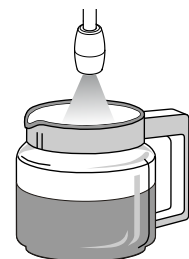


- gire em sentido horário o manípulo da torneira;

- a saída de vapor será proporcional à abertura da torneira;



- para terminar a emissão, gire em sentido horário o manípulo da torneira.



## 6.10 Emissão manual de água quente (modelos AEP)

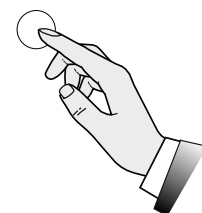
- Coloque um bule embaixo do bico de água quente;



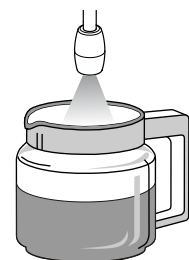
- pressione o botão água quente



- para interromper o fornecimento, pressione novamente o botão de fornecimento água quente



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.



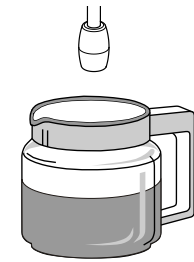
## 6.11 Emissão automática de água quente (modelos SAE - DISPLAY)


### EMIÇÃO DE ÁGUA QUENTE

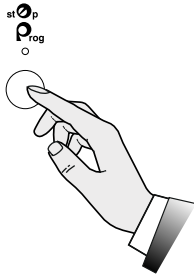
#### PROGRAMAÇÃO


A máquina já foi programada na fábrica. Porém, se desejar modificar as doses de água quente, proceda conforme descrito a seguir:

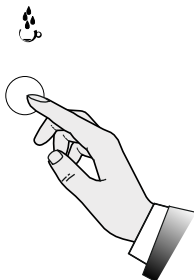
- Coloque um bule embaixo do bico de água quente;




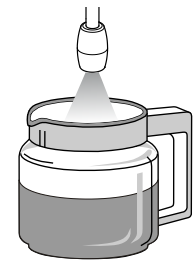
- pressione o botão  por ao menos 5 segundos, até que se acendam todos os leds dos botões dose;




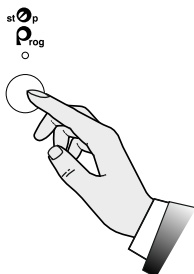
- pressione o botão para fornecer água quente ;



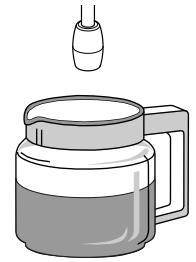
- para confirmar a dose aperte de novo o botão ;




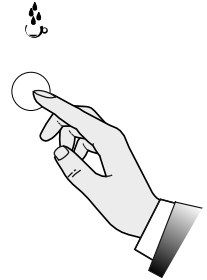
- quando terminar a programação pressione o botão  até desligar todos os leds do painel de comandos.





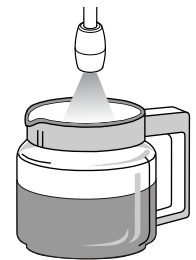
- Coloque um bule embaixo do bico de água quente;




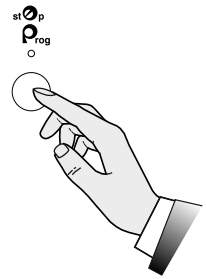
- pressione o botão água  e aguarde o fornecimento da água quente;



- para interromper o fornecimento, pressione novamente o botão de fornecimento água quente  ou pressione o botão .



- pressione o botão para fornecer água quente ;

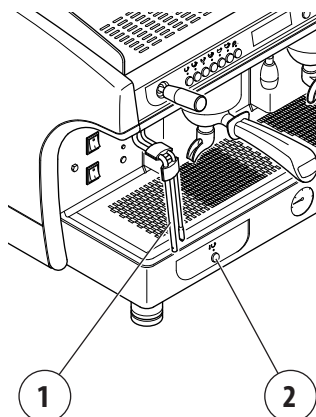


**Evite o contato com o bico de água quente, não expor as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais do bico de água quente.**

## 6.12 Emissão com Autosteamer

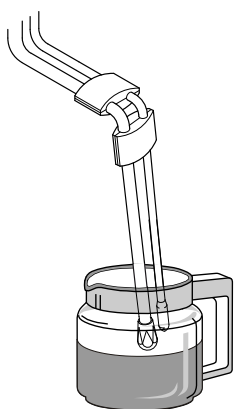
### 6.12.1 Fornecimento

- Mergulhe os terminais do bico autosteamer (1) no leite;



- pressione o botão (2);



- aguarde até completar o fornecimento;

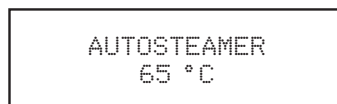
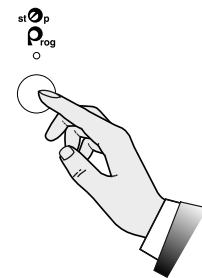


- para interromper antecipadamente, pressione o mesmo botão (2).

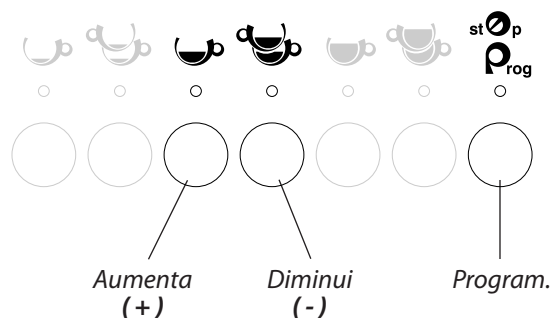
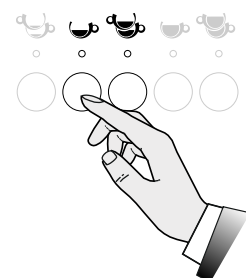
### 6.12.2 Regulação da temperatura



Para regular a temperatura do autosteamer, proceda da seguinte forma:

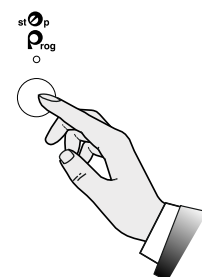
- Pressione e mantenha pressionado o botão  do painel de comandos direito pelo menos por 5 segundos;
- pressione repetidamente o botão  até aparecer na tela a mensagem seguinte:



- com os botões (+) e (-) modifique a temperatura do autosteamer visualizada na tela;



- para confirmar a operação, aperte o botão ;
- para sair da programação, pressione o botão .



Evite o contato com os bicos do vapor, não expor as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais dos bicos de emissão do vapor.



Mantenha os terminais dos bicos sempre limpos, utilize um pano umedecido em água morna. O leite pode ser conservado na geladeira por 3-4 dias no máximo.

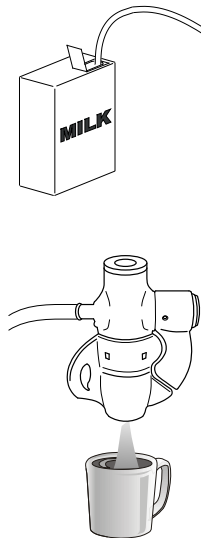
### 6.12.3 Conselhos

- Espume somente a quantidade de leite que pretende utilizar, uma vez aquecido o leite deverá ser vertido na totalidade do bule e não deverá ser aquecido novamente;
- autosteamer garante a precisão de indicação da temperatura do leite  $\pm 3^{\circ}\text{C}$ , somente a partir do leite a uma temperatura de  $4^{\circ}\text{C}$ .

- visto que a distribuição de vapor se interrompe por si só para alcançar a temperatura do leite, para evitar a perda de espuma de leite, é necessário introduzir um volume de líquido não superior a meia a capacidade da panela.
- utilize um recipiente com a capacidade adequada para a quantidade de leite que se deseja espumar.

## 6.13 Emissão cappuccino

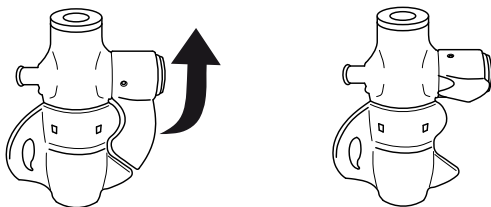
- Introduza o tubo de aspiração no leite;
- posicione a leiteira embaixo do bico do cappuccinatore;
- abra a válvula do vapor, assim que atingir a quantidade desejada feche a válvula do vapor;
- sirva o leite espumado nas xícaras com o café.



Para obter o leite quente sem espuma, eleve a 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 "7.5 Operações de limpeza" na página 213.

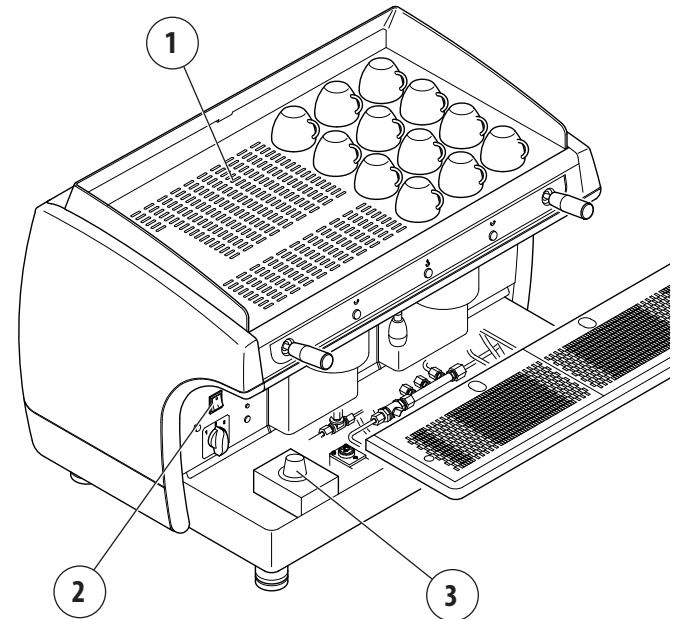


## 6.14 Aquecedor de xícaras

### 6.14.1 Modelo AL - AEP

Para utilizar o aquecedor de xícaras proceda da seguinte forma:

- Coloque as xícaras na superfície aquecedora de xícaras (1) da máquina de café;
- posicione o interruptor do aquecedor de xícaras (2) em "ON".



Para regular a temperatura do aquecedor de xícaras, proceda da seguinte forma:

- Retire a grelha onde estão apoiadas as xícaras e a bandeja de coleta dos pingos;
- regule o termóstato (3), a temperatura será proporcional ao valor indicado no termóstato.

0	Desativação do aquecedor de xícaras
30	Temperatura mínima
60	Temperatura média
90	Temperatura máxima



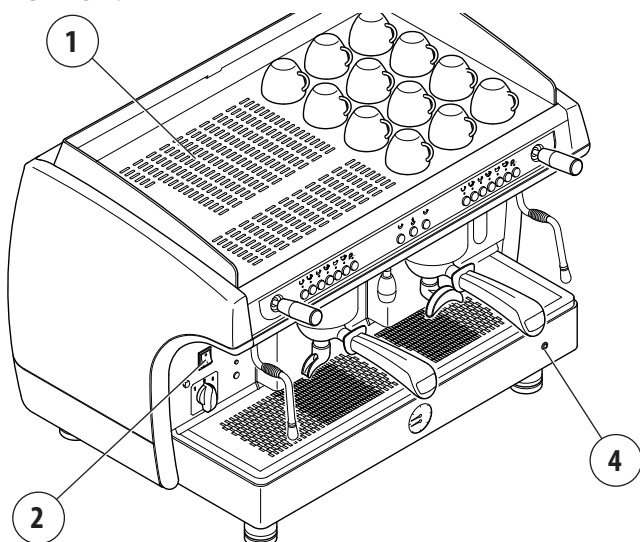
Por razões de segurança recomendamos não colocar panos ou outros objetos sobre a superfície do aquecedor de xícaras para evitar o superaquecimento da máquina.






### 6.14.2 Modelo SAE

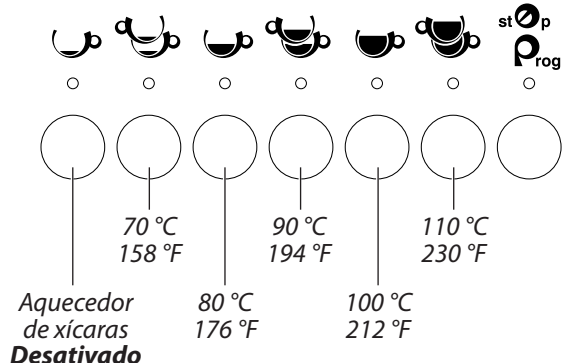
Para utilizar o aquecedor de xícaras proceda da seguinte forma:

- Coloque as xícaras na superfície aquecedora de xícaras (1) da máquina de café;
- posicione o interruptor do aquecedor de xícaras (2) em "ON".



Para regular a temperatura do aquecedor de xícaras, proceda da seguinte forma:

- A chave de programação (4) deve estar na posição OFF;
- ao ligar a máquina manter pressionado o botão  no painel de comandos à direita: o led intermitente indicará a configuração atual do aquecedor de xícaras conforme indicado no desenho ilustrado embaixo;
- mantenha pressionado o botão  até que o led do teclado passe de intermitente para fixo;
- apertar o botão correspondente à configuração desejada;
- para confirmar a operação, aperte o botão .

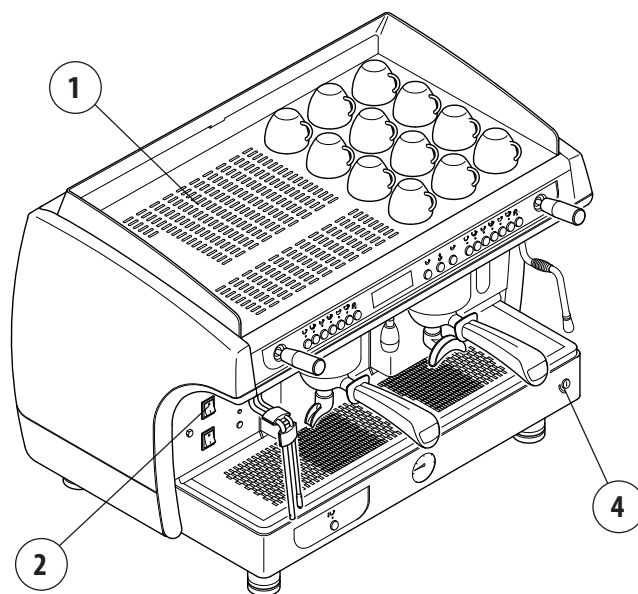


Por razões de segurança recomendamos não colocar panos ou outros objetos sobre a superfície do aquecedor de xícaras para evitar o superaquecimento da máquina.



### 6.14.3 Modelo DISPLAY

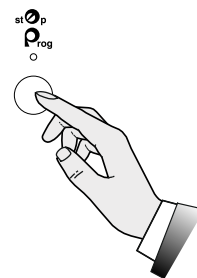
Para utilizar o aquecedor de xícaras proceda da seguinte forma:

- Coloque as xícaras na superfície aquecedora de xícaras (1) da máquina de café;
- posicione o interruptor do aquecedor de xícaras (2) em "ON".



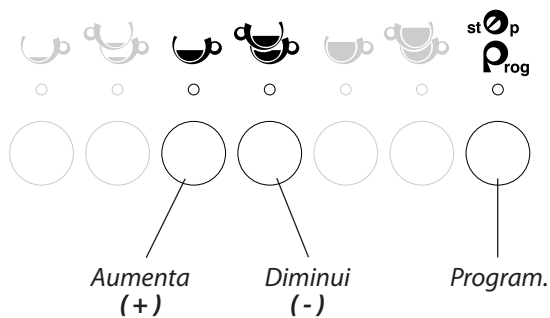
Para regular a temperatura do aquecedor de xícaras, proceda da seguinte forma:



- Coloque a chave de programação (4) na posição OFF;
- pressione o botão  por ao menos 5 segundos, até que se acendam todos os leds dos botões dose;
- pressione repetidamente o botão  até aparecer na tela a mensagem seguinte:

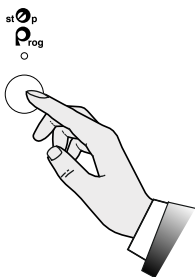


AQUECEDOR DE XICARAS  
80 °C

- com os botões (+) e (-) no painel de comandos à direita, modifique a temperatura do autosteamer visualizada na tela;



- para confirmar a operação, aperte o botão ;
- para sair da programação, pressione o botão .

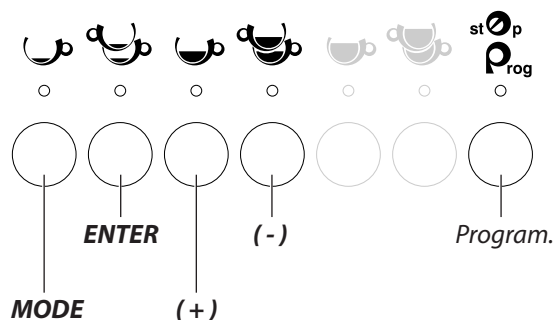
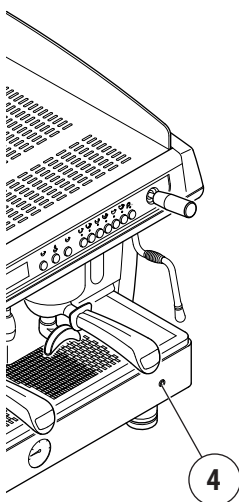


**Para desligar o aquecedor de xícaras, programe uma temperatura inferior a 70°C (na tela aparece ----) ou então coloque o interruptor do aquecedor de xícaras em OFF.**

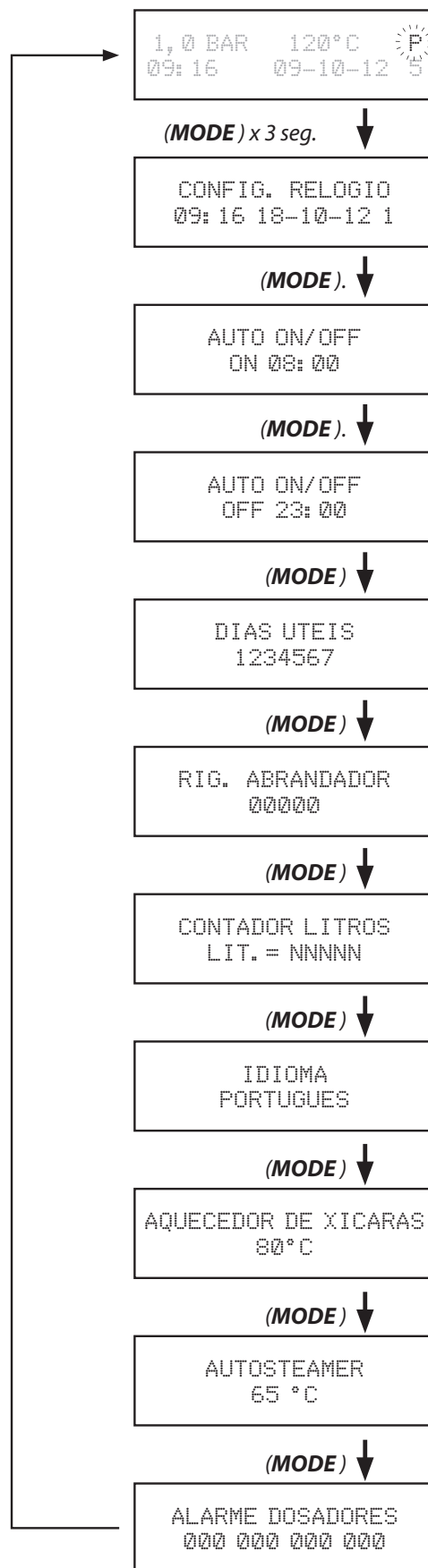
## 6.15 Programação parâmetros máquina (modelo DISPLAY)

### 6.15.1 Acesso ao menu

- Posicione a chave de programação (4) em ON, aparece um P intermitente no display;
- para acessar o menu de programação pressione e mantenha pressionado o botão (MODE) por ao menos 3 segundos;
- para percorrer as várias áreas do menu de programação utilize o botão (MODE);
- para passar de um parâmetro para outro dentro da mesma área, utilize o botão (ENTER);
- para alterar o valor de cada parâmetro, utilize os dois botões (+) para aumentar e (-) para diminuir.



O sistema sai automaticamente da fase de programação depois de cerca de 20 segundos a partir da última operação realizada. Para realizar a programação, utilize sempre o terminal de comando à direita.



### 6.15.2 Programação Relógio

Para acertar a hora, a data e o dia da semana:

- Entre na programação até visualizar na tela;
- altere o parâmetro intermitente com os botões (+) e (-);
- para passar para o próximo parâmetro, pressione (**ENTER**);
- para passar para a próxima programação, pressione (**MODE**).

```
CONFIG. RELOGIO
09: 16 18-10-12 1
```

### 6.15.3 Programação Acendimento

Programação para a ligação automática da máquina:

- Entre na programação até visualizar na tela;
- programe o horário para ligar a máquina através dos botões (+) e (-);
- para passar de horas para minutos e vice-versa, pressione (**ENTER**);
- para passar para a próxima programação, pressione (**MODE**);
- para desativar a função "Ligar" programe o horário em 00:00.

```
AUTO ON/OFF
ON 08: 00
```

### 6.15.4 Programação Desligamento

Programação do desligamento automático da máquina:

- Entre na programação até visualizar na tela;
- programe o horário para desligar a máquina através dos botões (+) e (-);
- para passar de horas para minutos e vice-versa, pressione (**ENTER**);
- para passar para a próxima programação, pressione (**MODE**);
- para desativar a função "Desligar" programe o horário em 00:00.

```
AUTO ON/OFF
OFF 23: 00
```

### 6.15.5 Programação Dia de descanso

Para programar o desligamento da máquina para o(s) dia(s) de descanso, seguir as instruções a seguir:

- Entre na programação até visualizar na tela;
- escolha o(s) dia(s) de repouso da máquina com os botões (+) e (-);
- com o botão (**ENTER**) desative ou reative o(os) dia(s) de repouso desejado(s).

```
DIAS UTEIS
1234567
```

Exemplo com dia de descanso da máquina, Terça-feira e Quinta-feira.

```
DIAS UTEIS
1-3-567
```

Exemplo de máquina sem nenhum dia de descanso.

```
DIAS UTEIS
1234567
```

Tabela dias da semana

1	Segunda	5	Sexta
2	Terça	6	Sábado
3	Quarta	7	Domingo
4	Quinta		



Nos dias da semana em que foi ativada a função Dia de descanso "-" a máquina permanece desligada.

### 6.15.6 Programação Regeneração abrandador

Programação do aviso automático da necessidade de realizar a regeneração do abrandador:

- Entre na programação até visualizar na tela;
- programe a quantidade de água (passe de 50 litros) através dos botões (+) e (-);
- para passar para a próxima programação, pressione (**MODE**).

```
RIG. ABRANDADOR
00000
```



Quando a máquina atingir 90% do valor estabelecido, na tela aparece o sinal por 5 segundos. Assim que alcançado 100% do valor programado, aparece na tela um sinal intermitente. Programando um valor de 00000 litros, o controle da regeneração é excluído.

### 6.15.7 Visualização e cancelamento do contador de litros

Para visualizar a contagem de litros e cancelar:

- Entre na programação até visualizar na tela a contagem dos litros;
- para cancelar, aperte o botão (-);
- para confirmar o cancelamento, pressione o botão (+) por 3 segundos;
- para passar para a próxima programação, pressione (MODE).

CONTADOR LITROS  
LIT. = NNNNN

CANCELAR CONTAGENS?  
PRESSIONAR + 3 SEG.

LITROS CANCELADOS

### 6.15.8 Programação Pressão Caldeira

Serviço não ativo

### 6.15.9 Programação Idioma

Programação do idioma visualizada na tela:

- Entre na programação até visualizar na tela;
- configure o idioma com os botões (+) e (-);
- para passar para a próxima programação, pressione (MODE).

IDIOMA  
PORTUGUES



Para a língua inglesa, é prevista a possibilidade de escolher entre os graus Celsius (°C) e graus Fahrenheit (°F).

### 6.15.10 Programação Aquecedor de Xícaras

Programação da temperatura e da ativação do aquecedor de xícaras:

- Entre na programação até visualizar na tela;
- configure a temperatura (70-100°C) com os botões (+) e (-);
- para passar para a próxima programação, pressione (MODE).

AQUECEDOR DE XICARAS  
80 °C

### 6.15.11 Programação Temperatura Autosteamer

Programação da temperatura do Autosteamer:

- Entre na programação até visualizar na tela;
- configure a temperatura com os botões (+) e (-);
- para passar para a próxima programação, pressione (MODE).

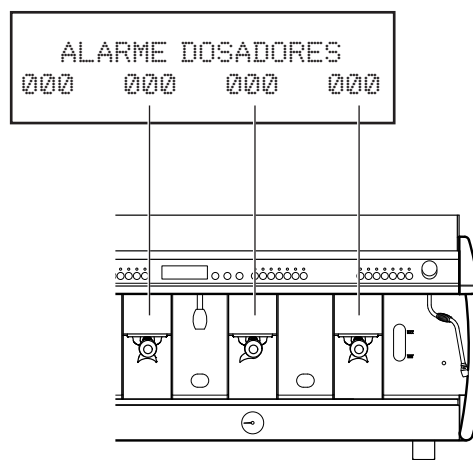
AUTOSTEAMER  
65 °C



A temperatura real da bebida poderia apresentar uma diferença de poucos graus em relação à programada em função da quantidade da bebida que foi aquecida.

### 6.15.12 Alarme Dosadores

Controle dos alarmes dos dosadores. O diagrama abaixo apresenta a correspondência entre os grupos de fornecimento.



### 6.15.13 Cancelamento dos alarmes dosadores

- Coloque a chave de programação na posição ON;
- com o botão (MODE) percorra o menu até o alarme dosadores;
- para acionar o processo de cancelamento, aperte o botão (-);
- para confirmar o cancelamento, pressione e mantenha o botão (+) pressionado por 3 segundos.

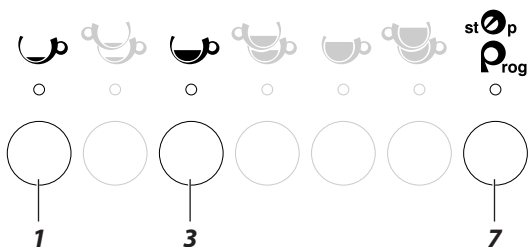
ALARME DOSADORES  
000 002 005 003

CANCELAR CONTAGENS?  
PRESSIONAR + 3 SEG.

ALARME DOSADORES  
000 000 000 000

### 6.15.14 Carregamento de dados padrão

Para restabelecer a programação efetuada na fábrica, assim que a máquina for ligada, mantenha os botões (1) (3) e (7) pressionados por 5 segundos.



## 6.16 Leitura e cancelamento dos dados

### 6.16.1 Contagens

Para visualizar a contagem do trabalho realizado pela máquina, seguir as instruções:

- Coloque a chave de programação na posição OFF;
- pressione e mantenha o botão  $\text{st prog}$  do painel de comandos direito pressionado por ao menos 5 segundos, até que na tela apareça a quantidade total das seleções realizadas;
- pressione repetidamente o botão  $\text{st prog}$  (leds dos vários botões acesos) é possível visualizar a quantidade das seleções realizadas do respectivo botão;
- para sair da opção contagem seleções, pressione repetidamente  $\text{st prog}$ , até voltar para a modalidade seleção.

TOTAL CAFÉS  
00000000

CONTAGENS  
00000000



Após 10 segundos de inatividade, o sistema sai automaticamente do menu.

### 6.16.2 Cancelamento das Contagens

Para cancelar a contagem de cada um dos botões dose, proceda da seguinte forma:

- Coloque a chave de programação na posição OFF;
- pressione e mantenha pressionado o botão  $\text{st prog}$  do painel de comandos direito pelo menos por 5 segundos;
- para acionar o processo de cancelamento, aperte o botão (-);
- para confirmar o cancelamento, pressione e mantenha o botão (+) pressionado por 3 segundos.

CANCELAR CONTAGENS?  
PRESSIONAR + 3 SEG.

DADOS CANCELADOS



O processo mencionado acima permite o cancelamento das contagens de cada uma das seções, mas não cancela a contagem total da máquina (vida da máquina).

### 6.16.3 Cancelamento contagem litros de água para a regeneração do abrandador

- Coloque a chave de programação na posição ON;
- pressione simultaneamente os 4 botões (MODE), (ENTER), (+) e (-) no painel de comandos à direita, até que apareça na tela "00000";
- para excluir o controle da regeneração, programe um valor de 00000 litros.

## 6.17 Conselhos para obter um bom café

Lave quotidianamente os filtros e porta-filtros conforme descrito no par. 7.5.3. 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 entrar em contato com o Técnico de Manutenção 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



Leia atentamente as advertências presentes no capítulo "I. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA" na página 183.

### 7.2 Manutenção periódica

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

### 7.3 Manutenção após 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 de Manutenção a troca de toda a água contida nos circuitos hídricos da máquina conforme descrito no par. "7.2 Manutenção periódica" na página 211.

Além disso, também é necessário realizar todas as operações previstas para a manutenção periódica, ver parágrafo anterior.

Componente	Tipo de operação	Semanal	Mensal	Trimestral
MANÔMETRO	Mantenha sob controle o valor da pressão da caldeira que deve estar entre 0,08 e 0,14 MPa (0,8 e 1,4 bar).	X		
MANÔMETRO	Controle a pressão da água durante o fornecimento do café: verifique a pressão indicada pelo manômetro que deve estar entre 0,8 - 0,9 MPa (8 e 9 bar).		X	
FILTROS E PORTA-FILTROS	Verifique o estado de desgaste dos filtros, controle se a borda dos filtros está danificada e se há presença de quaisquer resíduos de borra de café na xícara e, se necessário substitua os filtros e os porta-filtros.		X	
MOEDOR DOSEADOR	Controle a dose de café moído (entre 6 e 7 g por batida) e realize 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 de Manutenção 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 Técnico de Manutenção 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 de Manutenção.

## 7.4 Problemas e 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 Técnico de Manutenção.
NÃO SAI VAPOR DO BICO VAPOR	<ul style="list-style-type: none"> <li>O pulverizador do bico está obstruído.</li> <li>A máquina está desligada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpe o pulverizador do bico vapor.</li> <li>Ligue a máquina.</li> </ul>
SAI ÁGUA OU VAPOR COM ÁGUA DO BICO VAPOR	Falha no circuito elétrico ou no circuito hídrico.	Desligue a máquina e chame a Técnico de Manutenção.
DISTRIBUIÇÃO AUSENTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>A torneira da rede hídrica está fechada.</li> <li>A moagem do café é muito fina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abra a torneira da rede hídrica.</li> <li>Regule a moagem do café.</li> </ul>
A MÁQUINA PERDE ÁGUA	<ul style="list-style-type: none"> <li>O recipiente não descarrega.</li> <li>Tube de descarga quebrado ou desprendido ou com problemas no escoamento da água.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controle a descarga dos esgotos.</li> <li>Verifique e restabeleça a ligação do tubo de descarga para o recipiente.</li> </ul>
CAFÉ MUITO QUENTE OU MUITO FRIO	Falha no circuito elétrico ou no circuito hídrico.	Desligue a máquina e chame a Técnico de Manutenção.
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grupo distribuidor sujo.</li> <li>O grupo de distribuição está muito frio.</li> <li>O café moído é muito fino.</li> <li>O café utilizado é muito velho.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lave o grupo com o filtro cego.</li> <li>Aguarde o completo aquecimento do grupo.</li> <li>Regule a moagem do café.</li> <li>Substitua o café com café fresco .</li> </ul>
O MANÔMETRO INDICA UMA PRESSÃO IRREGULAR	Falha no circuito hídrico.	Desligue a máquina e chame a Técnico de Manutenção.
PRESENÇA DE BORRAS NA XÍCARA	<ul style="list-style-type: none"> <li>O porta-filtro está sujo.</li> <li>Os furos do filtro estão desgastados.</li> <li>A moagem do café não é adequada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpe o porta-filtro.</li> <li>Substitua o filtro.</li> <li>Regule a moagem de forma adequada.</li> </ul>
A XICARAZINHA ESTÁ SUJA DE PINGOS DE CAFÉ	<ul style="list-style-type: none"> <li>O café moído é muito grosso.</li> <li>A borda do filtro está danificada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regule a moagem do café.</li> <li>Substitua o filtro.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>OS LEDS DE TODOS OS PAINÉIS DE COMANDOS ESTÃO INTERMITENTES (modelo SAE)</li> <li>ACENDIMENTO DO LED TIME-OUT (modelo AEP)</li> </ul>	<p>Após poucos minutos o abastecimento automático da água se interrompe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Atuação do dispositivo Time-out.</li> <li>Falta a água da rede.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desligue a máquina e ligue-a novamente.</li> <li>Abra a torneira da rede hídrica.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>PREPARAÇÃO CAFÉ IRREGULAR</li> <li>A DOSE DE CAFÉ NÃO É RESPEITADA</li> <li>O LED DO BOTÃO DOSE ESTÁ INTERMITENTE</li> </ul>	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 Técnico de Manutenção.
BLOQUEIO DO SISTEMA ELETRÔNICO	Falha no circuito elétrico ou no circuito hidráulico.	Desligue a máquina e chame a Técnico de Manutenção.

Problema	Causa	Solução
A BOMBA VAZA ÁGUA	Falha na bomba.	Desligue a máquina e chame a Técnico de Manutenção.
O MOTOR PÁRA REPENTINAMENTE OU O PROTETOR TÉRMICO É ACIONADO DEVIDO A UMA SOBRECARGA	Falha na bomba.	Desligue a máquina e chame a Técnico de Manutenção.
A BOMBA FUNCIONA ABAIXO DA CAPACIDADE NOMINAL	Falha na bomba.	Desligue a máquina e chame a Técnico de Manutenção.
A BOMBA É RUMOROSA	Falha na bomba.	Desligue a máquina e chame a Técnico de Manutenção.



Os problemas destacados de cinza requerem o desligamento da máquina e a assistência do Técnico de Manutenção.

## 7.5 Operações de limpeza

### 7.5.1 Instruções gerais

Para uma perfeita higiene e eficiência do aparelho são necessárias algumas simples operações de limpeza. As indicações aqui presentes devem ser consideradas válidas para o uso normal da máquina de café, nos casos de utilização intensiva da máquina, as operações de limpeza devem ser efetuadas com maior frequência.



**Não utilize detergentes alcalinos, solventes, álcool ou substâncias agressivas. Os produtos/detergentes utilizados devem ser apropriados para tal finalidade e não devem corroer os materiais dos circuitos hídricos.**

**Não use detergentes abrasivos que poderiam riscar a superfície externa da máquina.**

**Utilize sempre panos perfeitamente limpos e higienizados.**

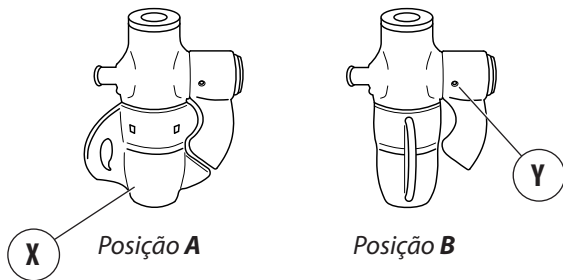
**Para lavar os filtros, os porta-filtros e todos os componentes da máquina utilize os detergentes fornecidos pelo Fabricante ou então produtos específicos para limpar máquinas de café profissionais.**

Limpeza	Diária	Semanal
<b>Cappuccinatore:</b> Limpe pelo menos uma vez por dia ou mais vezes no caso de uso contínuo do cappuccinatore seguindo as indicações do par. 7.5.2 na página 214.	X	
<b>Carcaça e Grelhas:</b> 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	
<b>Filtros e porta-filtros:</b> Lave diária e semanalmente conforme descrito no par. 7.5.3 na página 214. Limpe diariamente conforme descrito no par. 7.5.7 .	X	X
<b>Bico vapor:</b> 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. 7.5.8 na página 215.	X	X
<b>Grupo de distribuição:</b> Lave o grupo de distribuição conforme descrito nos par. 7.5.4 ou 7.5.5. Efetue semanalmente a limpeza interna conforme descrito no par. 7.5.6 na página 215 . Limpe diariamente conforme descrito no par. 7.5.7 .	X	X
<b>Moedor dosador e Tremonha:</b> Limpe a parte interna e externa da tremonha e do dosador com pano umedecido em água morna. Ao terminar, seque tudo cuidadosamente.		X

### 7.5.2 Lavagem do cappuccinatore

Limpe cuidadosamente o cappuccinatore, seguindo as instruções abaixo:

- faça uma primeira lavagem mergulhando o tubo de aspiração na água e 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 sem produto do cappuccinatore);
- aguarde cerca de 20 segundos para permitir a limpeza e esterilização interna do cappuccinatore;
- feche o vapor e recoloca 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 continuativo e pelo menos, uma vez por dia.**

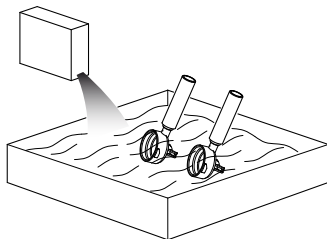
### 7.5.3 Limpeza filtros e porta-filtros

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.

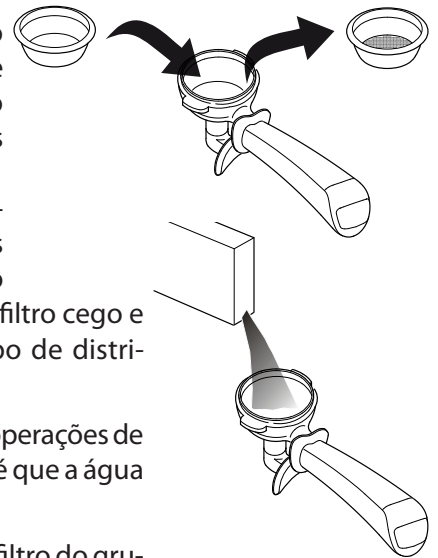


**Atenção: mergulhe apenas a copa do porta-filtro, evite mergulhar o cabo na água. O detergente deve ser diluído em água fria nas doses indicadas na embalagem (ver produtor).**

### 7.5.4 Lavagem grupo de distribuição modelo AEP

Limpe diariamente os grupos de distribuição como aqui a seguir indicado:

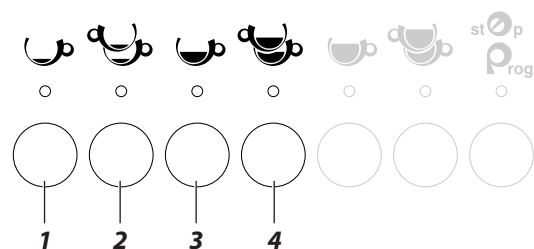
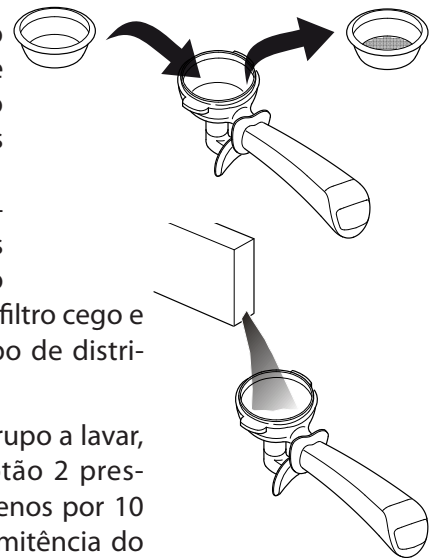
- Remova o filtro do porta-filtro e coloque um filtro cego (ver peças de reposição);
- coloque o detergente (ver peças de reposição) no porta-filtro com filtro cego e encaixe no grupo de distribuição;
- efetue algumas operações de fornecimento até que a água saia limpa;
- remova o porta-filtro do grupo 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.



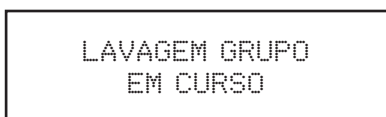
### 7.5.5 Lavagem grupo de distribuição modelo SAE-DISPLAY

Limpe diariamente os grupos de distribuição como aqui a seguir indicado:

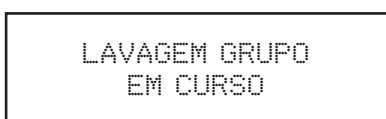
- Remova o filtro do porta-filtro e coloque um filtro cego (ver peças de reposição);
- coloque o detergente (ver peças de reposição) no porta-filtro com filtro cego e encaixe no grupo de distribuição;
- no teclado do grupo a lavar, mantenha o botão 2 pressionado pelo menos por 10 segundos (intermitência do led do botão 2);



- para ativar a lavagem pressionar novamente o botão 2 (intermitência dos botões 1 e 2 - nos modelos com tela aparece a mensagem:



- aguarde o completamento dos 5 ciclos de lavagem automática (duração de cerca 1 minuto);
- no final do primeiro ciclo de lavagem indicado pelo led intermitente do botão 2, retire o porta-filtro cego do grupo;
- para ativar o enxaguamento pressione o botão 2 (intermitência dos botões 3 e 4 - nos modelos com tela aparece a mensagem:



- aguarde o completamento do ciclo de enxaguamento automático (duração de cerca 1 minuto);
- no final do ciclo de enxaguamento, a máquina está pronta para a utilização normal.



A lavagem de mais grupos simultaneamente é possível, cada teclado comanda o grupo de referência.

Se faltar energia elétrica na fase de lavagem ou de enxaguamento, no novo acendimento, a máquina realizará novamente a lavagem do grupo. Será necessário efetuar novamente a operação para eliminar a presença de detergente no grupo.

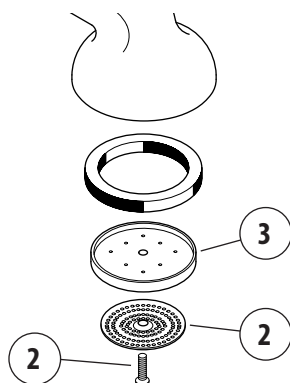


Não realize a lavagem do grupo no modelo AL.

### 7.5.6 Limpeza filtro de água e porta-filtro de água

Limpe semanalmente o filtro de água e o porta-filtro de água da seguinte forma:

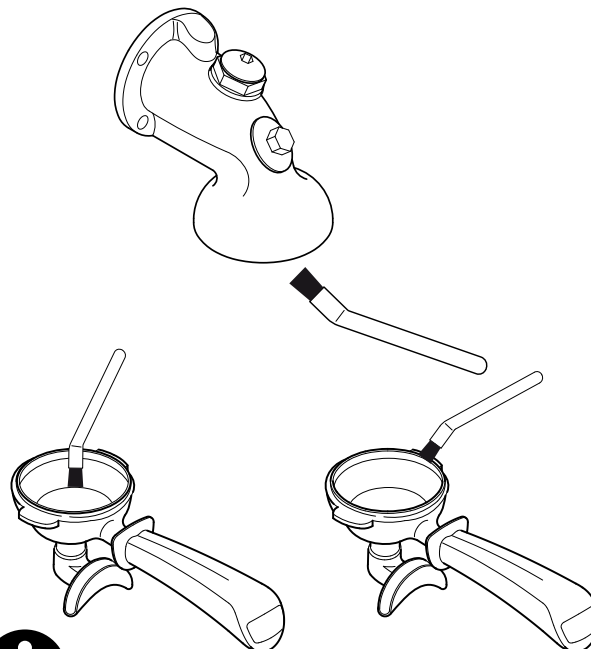
- Com uma chave de fenda afrouxe o parafuso (1);
- retire o filtro de água (2) e o porta-filtro de água (3);
- lave os dois componentes com água quente;
- recoloque o filtro de água e o porta-filtro de água na posição original bloqueando tudo com o parafuso.



### 7.5.7 Limpeza filtros do grupo e porta-filtro

Limpe diariamente os filtros do grupo distribuidor e do porta-filtro com a escovinha específica.

Limpe cuidadosamente o interior do anel de engate e do porta-filtro; bem como as bordas e asas do porta-filtro, de forma a eliminar todos os resíduos de café acumulados.

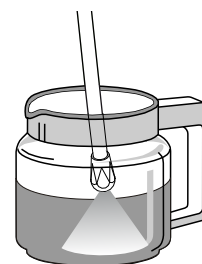


Utilize a escovinha específica fornecida com o aparelho (ver catálogo de peças de reposição).

### 7.5.8 Limpeza bico vapor

Limpe semanalmente o bico do 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 que sai do bico vaporizador;
- 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. SINALIZAÇÕES TELA

1, 0 BAR 120°C ENCHIM. CALDEIRA	<p><b>Causa</b> Enchimento da caldeira com água para a primeira utilização da máquina ou então para restabelecer o nível.</p> <p><b>Descrição/Ação</b> Aguarde o enchimento total da caldeira.</p>
1, 0 BAR 120°C TIMEOUT ENCHIM.	<p><b>Causa</b> Tempo de enchimento da caldeira superior ao previsto.</p> <p><b>Descrição/Ação</b> Controle a abertura da torneira da rede hídrica. Desligue e ligue a máquina. Se a sinalização se mantiver após algumas tentativas, desligue a máquina e contate o Fabricante.</p>
ALARME DOSADORE	<p><b>Causa</b> Falha do controle volumétrico eletrônico.</p> <p><b>Descrição/Ação</b> Interrompa o fornecimento pressionando o botão dose. Desligue a máquina e contate o Fabricante.</p>
RIG. ABRANDADOR	<p><b>Causa</b> Solicitação regeneração do abrandador.</p> <p><b>Descrição/Ação</b> Efetue a regeneração do abrandador. Para eliminar a sinalização, pressione simultaneamente os 4 botões por 5 segundos: ENTER, MODE (+), (-).</p>

## 9. PEÇAS DE REPOSIÇÃO

A substituição dos componentes e/ou partes da máquina deve ser realizada exclusivamente pelo Técnico de Manutenção



**Por motivo algum o Usuário está autorizado a efetuar operações de substituições dos componentes e/ou partes da máquina.**

## 10. COLOCAR FORA DE SERVIÇO

Para colocar a máquina fora de serviço é necessário chamar um Técnico de Manutenção, 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 de Manutenção pode recolocar a máquina em serviço.



**Por motivo algum o Usuário está autorizado a efetuar operações de desativação por longos períodos e depois recolocar a máquina em serviço.**

## 11. DESMANTELAMENTO

Recomendamos que o desmantelamento da máquina venha realizado pelo Técnico de Manutenção.

## 12. ELIMINAÇÃO

### 12.1 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 produto semelhante novo, ou então para um centro de coleta autorizado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE) e também de pilhas e acumuladores. O tratamento inadequado deste tipo de lixo pode trazer consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde dos seres humanos 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 consultar a empresa vendedora.**

## 12.2 Informações ambientais

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

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

## 13. 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 de tal 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 para a pessoa vestir ou possuir para proteger a saúde ou para 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.

# 14. ÍNDICE ALFABÉTICO DOS ARGUMENTOS

<b>A</b>		
Água quente automática	202	
Água quente manual	201	
Aquecedor de xícaras	204	
Armacenam. máquina	195	
Autosteamer	203	
<b>B</b>		
Bateria interna	217	
<b>C</b>		
Café - fornecimento	199	
Cappuccinatore	204	
Colocar em serviço	196	
Colocar máquina fora de serviço	216	
Conselhos	204	
Contagens	210	
<b>D</b>		
Dados técnicos	195	
Desligar a máquina	197	
Desmantelamento máquina	216	
Destinação de uso	191	
Dia de descanso	208	
<b>E</b>		
Eliminação máquina	216	
Emissões	196	
Emissões eletromagnéticas	196	
Emissões sonoras	196	
<b>F</b>		
Filtro cego	214	
Filtro de água	215	
Funcionamento máquina	196	
<b>G</b>		
Garantia	190	
Gás - aquecimento	197	
Glossário	217	
Glossário e pictogramas	190	
Grupo AL	199	
<b>I</b>		
Identificação da máquina	191	
Idioma	209	
Informações ambientais	217	
Instalação	195	
<b>L</b>		
Lavagem bico vapor	215	
Lavagem cappuccinatore	214	
Lavagem filtro e porta-filtro de água	215	
Lavagem filtros e porta-filtros	214	
Lavagem grupo distribuição	214	
Leitura e cancelamento dos dados	210	
Ligação da máquina	196	
Limpeza cappuccinatore	214	
Limpeza máquina	213	
<b>M</b>		
Manual de Instruções - Atualização	190	
Manutenção e limpeza	211	
Manutenção periódica	211	
Marca - CE	195	
Marca/Modelo máquina	195	
Moagem café	198	
Modelo AEP	193	
Modelo AL	193	
Modelo SAE	193	
<b>P</b>		
Peças de reposição	216	
Pictogramas	190	
Placa de identificação CE	195	
Porta-filtro de água	215	
Potência absorvida	195	
Precauções de segurança	196	
Problemas e soluções	212	
Programação parâmetros máquina	207	
<b>R</b>		
Relógio	208	
<b>S</b>		
Sinalizações Tela	216	
Soluções	212	
<b>T</b>		
Tela	193	
<b>V</b>		
Vapor	200	
Vibrações	196	
Voltagem	195	

# МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ ЭСПРЕССО

Руководство по эксплуатации и техобслуживанию. Инструкции для пользователя.

## I. Меры по обеспечению безопасности

### I.1 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.

### I.11 ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

Не смотря 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 повреждения шнура, выключить машину и вызвать Техник по техническому обслуживанию.
- 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.



**Прибор не может использоваться лицами (включая детей в возрасте до 8 лет) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта или необходимых знаний, кроме как в случае, если они находятся под надзором или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают связанные с ним опасности. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.**

**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 Техник по техническому обслуживанию. 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 по техническому обслуживанию осуществлять техническое обслуживание машины и контроль за функционированием всех устройств безопасности.**



**Несанкционированное вскрытие любой части машины влечет за собой аннуляцию гарантийного срока обслуживания.**

## I.III ТЕКУЩИЙ РЕМОНТ И ЧИСТКА КОФЕМАШИНЫ

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.



## I.IV 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, не указанные в данном документе, должны выполняться исключительно КТехник по техническому обслуживанию.**

**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 Техник по техническому обслуживанию. Запрещено самостоятельно производить ремонтные работы.**

**Удаление накипи на аппарате должно осуществляться Техник по техническому обслуживанию. 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.**

# МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ ЭСПРЕССО

Руководство по эксплуатации и техобслуживанию. Инструкции для пользователя.

## Оглавление

1. ВВЕДЕНИЕ .....	225	7. ТЕКУЩИЙ РЕМОНТ И ЧИСТКА КОФЕМАШИНЫ.....	247	
1.1 Указания по ознакомлению с Руководством по .....	эксплуатации .....	7.1 Меры по обеспечению безопасности.....	247	
1.2 Хранение Руководства по эксплуатации.....	225	7.2 Периодический ремонт .....	247	
1.3 Редактирование текста Руководства по эксплуатации .....	226	7.3 Техническое обслуживание после краткосрочного периода .....	бездействия оборудования .....	247
1.4 Целевая аудитория .....	226	7.4 Неисправности в работе кофемашины и способы их .....	устранения.....	248
1.5 Словарь терминов и пиктограммы .....	226	7.5 Чистка кофемашины.....	249	
1.6 Гарантия.....	226	8. УВЕДОМЛЕНИЯ НА ДИСПЛЕЕ.....	252	
2. ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ НОМЕР КОФЕМАШИНЫ .....	227	9. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ .....	252	
2.1 Марка и модель машины.....	227	10. ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ .....	252	
2.2 Общее описание .....	227	11. ДЕМОНТАЖ ОБОРУДОВАНИЯ .....	252	
2.3 Послепродажное обслуживание.....	227	12. УТИЛИЗАЦИЯ .....	252	
2.4 Целевое назначение .....	227	12.1 Информация об утилизации.....	252	
2.5 Элементы конструкции кофемашины .....	229	12.2 Экологическая справка.....	253	
2.6 Кнопочная панель.....	230	13. СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ.....	253	
2.7 Сигнальная лампочка кофемашины/подогревателя .....	для чашек.....	14. АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ .....	254	
2.8 Технические данные и метка .....	231			
3. ХРАНЕНИЕ КОФЕМАШИНЫ.....	231			
4. УСТАНОВКА.....	231			
5. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ .....	232			
6. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ .....	232			
6.1 Меры по обеспечению безопасности.....	232			
6.2 Излучения.....	232			
6.3 Включение и выключение.....	232			
6.4 Замена воды.....	234			
6.5 Подготовка кофемашины к эксплуатации .....	234			
6.6 Приготовление кофе .....	235			
6.7 Подача пара.....	236			
6.8 Модификация с рычажным управлением .....	237			
6.9 Подача горячей воды вручную (AL).....	237			
6.10 Подача горячей воды вручную (AEP).....	237			
6.11 Автоматическая подача горячей воды (SAE-ДИСПЛЕЙ).....	238			
6.12 Приготовление кофе с помощью парового автомата .....	"Autosteamer" .....			
6.13 Приготовление капучино .....	240			
6.14 Подогреватель для чашек .....	240			
6.15 Программирование параметров машины (ДИСПЛЕЙ).....	243			
6.16 Чтение и обнуление данных .....	246			
6.17 Советы для получения отличного кофе .....	246			

# 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

<b>Разд.</b>	=	Раздел
<b>Гл.</b>	=	Глава
<b>Пар.</b>	=	Параграф
<b>Стр.</b>	=	Страница
<b>Рис.</b>	=	Рисунок
<b>Табл.</b>	=	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 потере права на гарантийное обслуживание товара;
- к снятию ответственности с Изготовителя.



**Символ ОПАСНО** указывает на наличие возможного риска получения тяжелого телесного повреждения, которое может привести к госпитализации, а в крайних случаях к смерти.



**Символ ВНИМАНИЕ** указывает на наличие возможного риска получения телесного повреждения средней тяжести, которое потребует профессиональной медицинской помощи.



**Символ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** указывает на наличие возможного риска получения легкого телесного повреждения, которое потребует вмешательства службы скорой помощи и т.п.



**Символ ИНФОРМАЦИЯ** указывает на важную информацию относительно того или иного аргумента.

## 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 бесосновательно 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.

## 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

Лицо, ответственное за эксплуатацию машины и выполнение обычных операций чистки, указанных в данном руководстве.

#### Техник по техническому обслуживанию

Специализированное лицо, специально обученное и уполномоченное на выполнение операций по подключению, установке, сборке и техническому обслуживанию машины в соответствии с действующими нормами.



Остальные термины словаря представлены в Гл. "13. СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ" на странице 253.

### 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.



## 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 Послепродажное обслуживание



### 2.4 Целевое назначение

Кофемашина предназначена для приготовления профессиональных горячих напитков, таких как чай, капучино, кофе в различных его вариантах (некрепкий, крепкий, эспрессо и т.д.).

Аппарат не предназначен для использования в домашних условиях, он разработан исключительно для профессионального пользования.

Кофемашина может быть использована в условиях, предписанных, указанных и описанных в данном Руководстве по эксплуатации; любое другое условие эксплуатации будет считаться потенциально опасным.

Машина должна быть установлена в месте, доступ к которому имеет исключительно квалифицированный персонал, обладающий необходимым уровнем подготовки (бар, ресторан и пр.).

## РАЗРЕШЕННЫЕ УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Все, которые соответствуют техническим характеристикам кофемашины, операциям и способам ее применения, описанным в данной документации, а также не ставят под угрозу безопасность Пользователя, 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. 2.4, 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 кТехник по техническому обслуживанию и только после подготовки машины надлежащим образом.

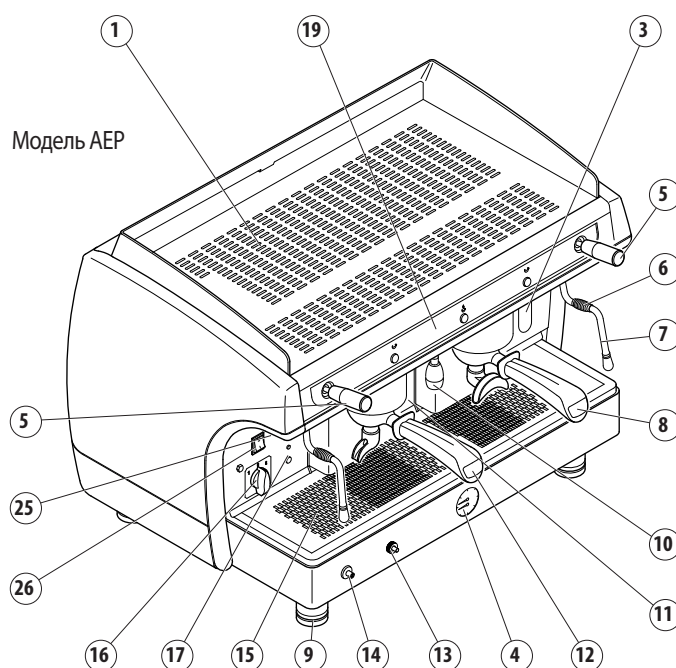
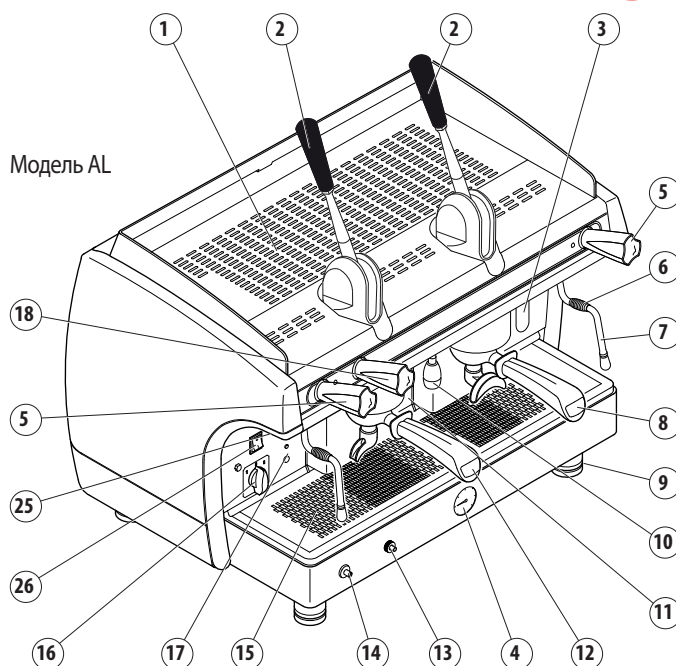
Нарушение целостности аппарата, несанкционированная замена одной либо нескольких деталей машины, использование аксессуаров, изменяющих способ эксплуатации машины, а также использование материалов, отличных от рекомендованных данным Руководством по эксплуатации, могут стать причиной возникновения несчастных случаев.



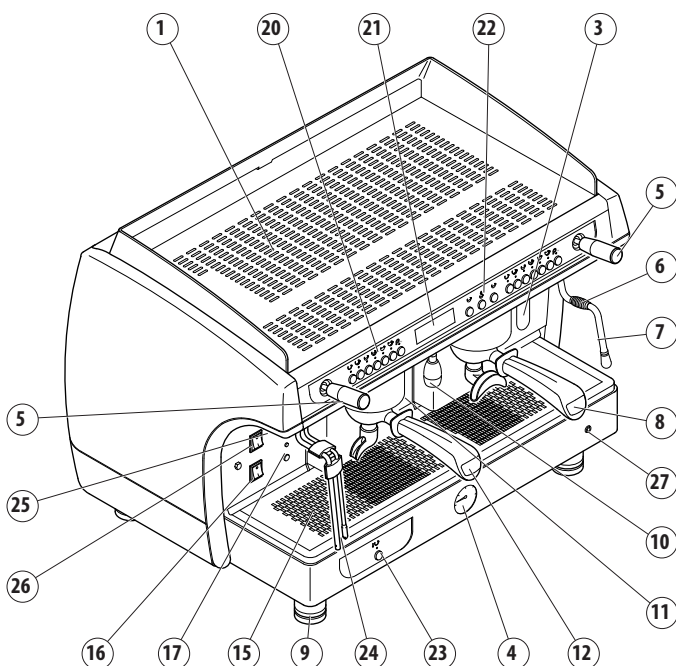
## 2.5 Элементы конструкции кофемашины

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 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 кофемашины/подогревателя для чашек.
18. Регулятор горячей воды.
19. Кнопочная панель (AEP).
20. Кнопочная панель (SAE).
21. Дисплей
22. Кнопки ручного управления и ручной подачи воды (ДИСПЛЕЙ).
23. Кнопочная панель парового автомата "Autosteamer" (\*).
24. Насадка парового автомата "Autosteamer".
25. Выключатель светодиода рабочей поверхности.
26. Кнопка включения подогревателя для чашек.
27. Контрольное окошко.

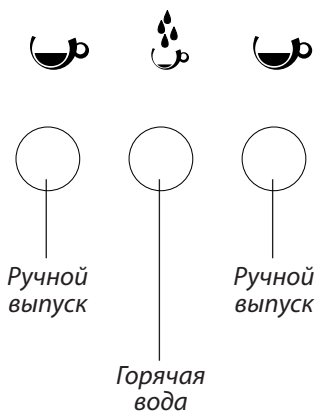
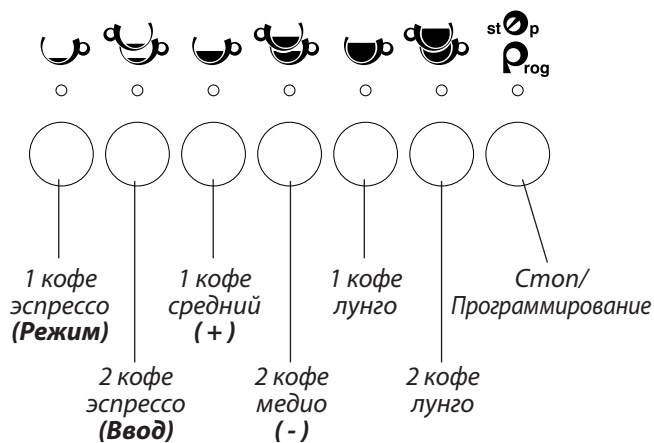
(\*). Дополнительное устройство.






Модель SAE - ДИСПЛЕЙ



## 2.6 Кнопочная панель



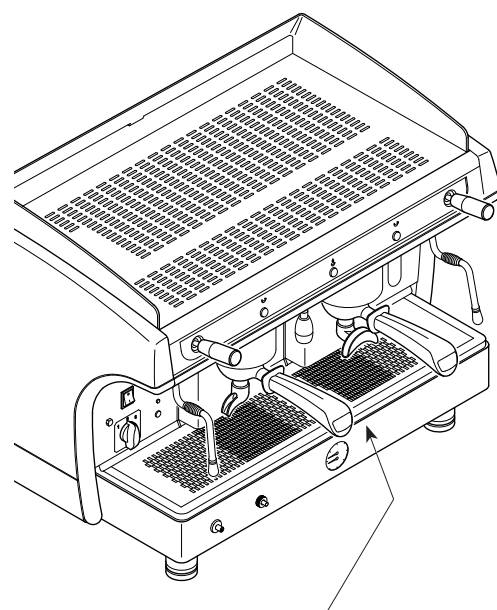
## 2.7 Сигнальная лампочка кофемашины/подогревателя для чашек

-  Таймаут опустошения котла (только в версиях АЕР)
-  Нагревание чашек
-  ВКЛЮЧЕНИЕ МАШИНЫ

## 2.8 Технические данные и метка

Технические данные машины представлены в следующей таблице:

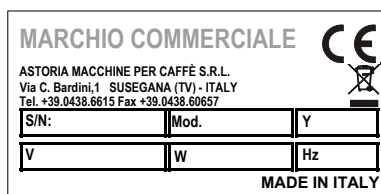
ТАБЛИЦА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ	1ГР	2ГР	3ГР	4ГР
Напряжение (В)	120 230-400 240	120 230-400 240	230-400 240	230-400 240
Частота (Гц)	50/60	50/60	50/60	50/60
Макс. мощность (кВт)	2,4/3,1/3,3	3,1/3,9/4,2	5,6/6,0	6,6/7,1
Бойлер (л)	6/8	10,5/14	17/21	23
Калибровка защитного клапана	0,19 МПа (1,9 bar)			
Давление в бойлере	0,08 - 0,14 МПа (0,8 - 1,4 bar)			
Давление подаваемой воды	0,15 - 0,6 МПа max (1,5 - 6 bar max)			
Давление при выпуске кофе	0,8 - 0,9 МПа (8 - 9 bar)			
Температура рабочей среды	5 - 35°C 95° U.R. MAX			
Уровень звукового давления	< 70 dB			



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 Техник по техническому обслуживанию.



**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 Техник по техническому обслуживанию.

## 6. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

### 6.1 Меры по обеспечению безопасности



Внимательно ознакомьтесь с мерами предосторожности, указанными в главе "I. Меры по обеспечению безопасности" на страницу 219.

### 6.2 Излучения

#### ВИБРАЦИИ

При использовании аппарата в соответствии с указаниями правильной эксплуатации, представленными в данном Руководстве по эксплуатации, возможные обнаруженные вибрации не являются сигналом к возникновению потенциально опасных ситуаций.

#### 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.

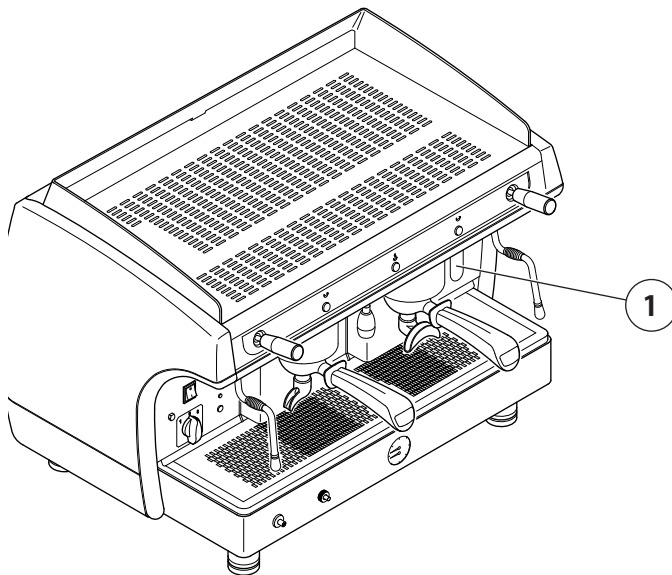
#### ЭЛЕКТРОМАГНИТНАЯ ОБСТАНОВКА

Кофемашина произведена для работы должным образом в электромагнитной обстановке промышленного типа и соответствует действующим стандартам в том, что касается электромагнитной совместимости и помехоустойчивости.

## 6.3 Включение и выключение

### 6.3.1 Электрическое нагревание (модели кофемашины без Дисплея)

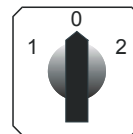
Перед включением машины убедитесь, что уровень воды в бойлере превышает минимальный уровень, обозначенный оптическим датчиком уровня воды (1).



В случае отсутствия воды в бойлере (перед установкой кофемашины и после осуществления техобслуживания бойлера) необходимо предварительно наполнить бойлер водой, чтобы избежать перегрева электронагревателя.

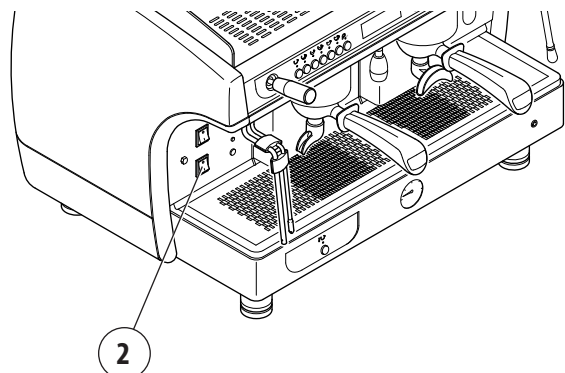
Необходимо выполнить следующие действия:

- 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.



### 6.3.2 Электрическое нагревание (модели кофемашины с Дисплеем)

- Нажать общий выключатель (2) кофемашины;



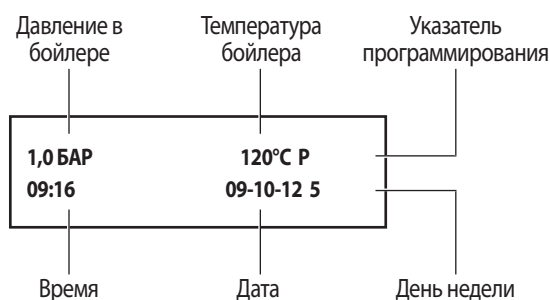
- дождаться автоматического наполнения бойлера водой;
- подождать несколько секунд для завершения автоматического тестирования;

**ОЖИДАЙТЕ  
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ТЕСТ**

**РЕЗУЛЬТАТ ТЕСТА  
- ОК -**

- кофемашина будет готова к эксплуатации, когда на дисплее появится следующая надпись:

**1,0 БАР                      120°C  
09:16                      09-10-12 5**



Кодирование дней недели:

1	Понедельник	5	Пятница
2	Вторник	6	Суббота
3	Среда	7	Воскресенье
4	Четверг		

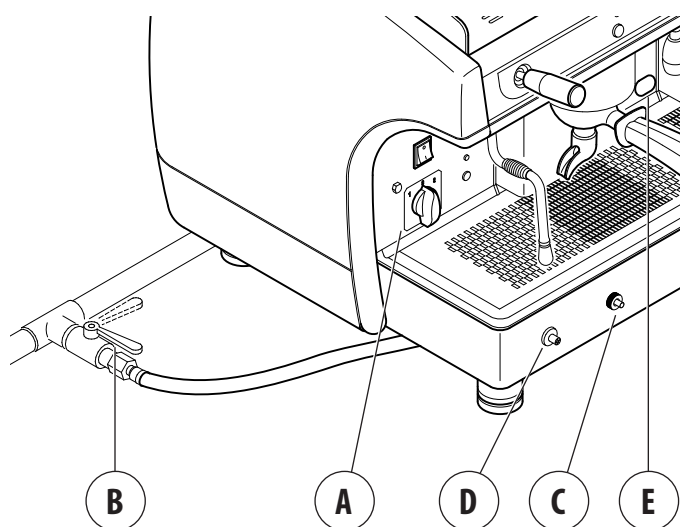


В случае, если температура в бойлере ниже 90°C (период нагрева кофемашины) на дисплее появится надпись **LOW**.

Для перезапуска кофемашины необходимо нажать одновременно те же самые кнопки на 3 секунды.

### 6.3.3 Газовое нагревание (если установлена система газоснабжения)

- Повернуть переключатель (А) в позицию 1;
- открыть газовый кран (В) в сети;
- удерживать в нажатом состоянии кнопку (С) и одновременно нажать кнопку включения (D). Когда зажжется огонь, удерживать в нажатом состоянии на протяжении нескольких секунд кнопку (С), чтобы дать возможность термопаре начать правильно функционировать;
- затем проверить через отверстие (Е), произошло ли зажигание пламени;
- подождать, пока рабочее давление, указанное на манометре, достигнет рабочего значения в 1-1,2 бар;



### 6.3.4 Электрическое нагревание + газовое нагревание (если установлена система газоснабжения)

- Осуществить действия, указанные в предыдущем параграфе;
- после проверки зажигания огня повернуть переключатель (А) 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.



## 6.4 Замена воды

Во время установки кофемашины Техник по техническому обслуживанию 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 Техник по техническому обслуживанию произвел полную замену воды (100%), содержащейся в гидравлической цепи машины, используя вышеуказанный метод.

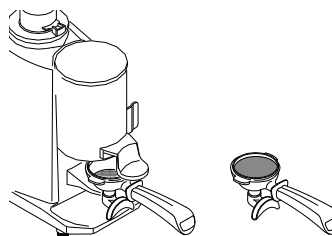
## 6.5 Подготовка кофемашины к эксплуатации

### 6.5.1 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.



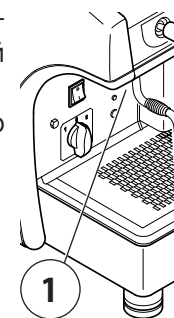
### 6.5.2 Подготовка фильтродержателя

- 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.

### 6.5.3 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 (1).

- Чтобы выключить освещение, необходимо снова нажать данную кнопку.

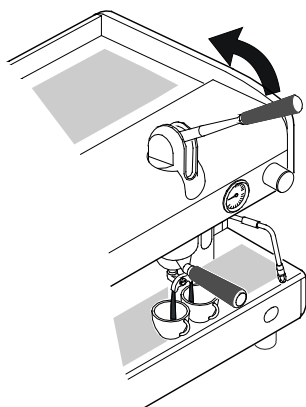
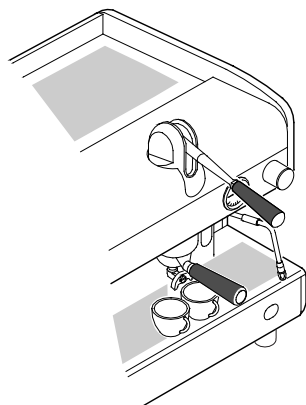
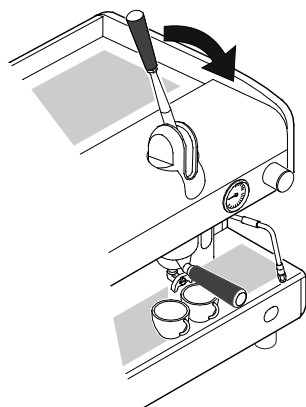




## 6.6 Приготовление кофе

### 6.6.1 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.

### 6.6.2 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.

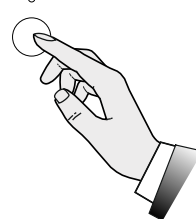
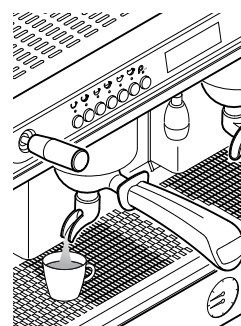
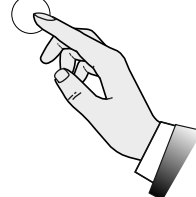
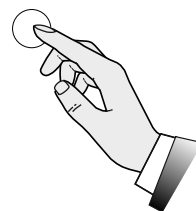
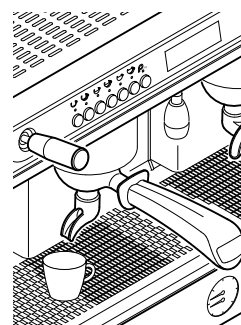


### 6.6.3 Модель SAE - ДИСПЛЕЙ

#### НАСТРОЙКА ПРОГРАММЫ

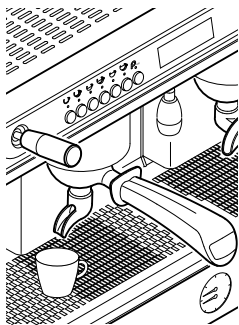
Машина уже запрограммирована Изготовителем. Если Вы хотите изменить порции кофе, выполните следующие действия:


- Сначала необходимо настроить правый кнопочный пульт. Таким образом будут автоматически настроены все кнопочные пульта. Если затем необходимо будет настроить остальные кнопочные пульта,
- поставьте чашку под носик выпускного отверстия заварочного блока;
- удерживайте в нажатом состоянии кнопку  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  ;
- повторите операцию для остальных программ дозирования;
- по завершению настройки программы нажмите кнопку  таким образом выключатся все светодиодные индикаторы кнопочной панели.

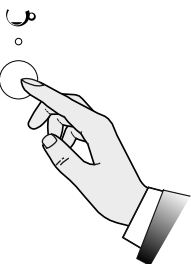




Программирование каждой порции производится молотым кофе, а не ранее использованной кофейной гущей.

- Поставьте чашку под носик выпускного отверстия заварочного блока;

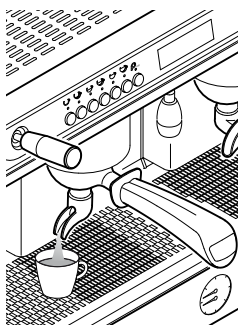


- Нажмите кнопку с необходимым количеством напитка, например,  и ожидайте приготовления кофе (включится светодиодный индикатор);



- чтобы заранее отменить приготовление кофе, необходимо повторно нажать кнопку  или  ;

- в случае сбоя в работе или блокировки кнопки используйте ручной прерыватель приготовления кофе (см. модель АЕР).

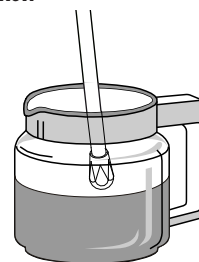


Не снимайте фильтродержатель с заварочного блока во время подачи кофе.

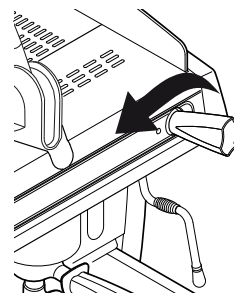
## 6.7 Подача пара

### 6.7.1 Модификация с вращающейся ручкой

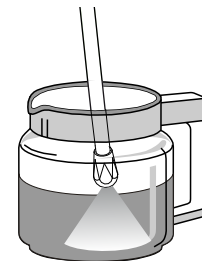
- Погрузите насадку для выпуска пара в жидкость для нагревания;



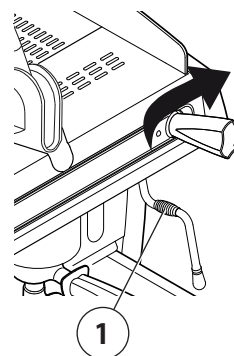
- поверните ручку крана по часовой стрелке;



- 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 (1).

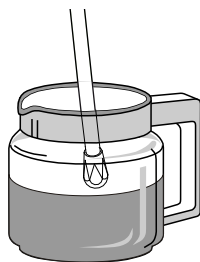
Избегайте контакта с насадками для выпуска пара; не подставляйте руки или другие части тела под выпускное отверстие насадок для выпуска пара.

Для оптимального пенообразования следуйте следующим правилам:

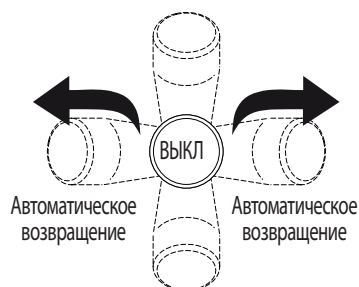
- нагревайте всегда только то количество молока, которое намереваетесь использовать; после нагревания молоко должно быть полностью вылито из кувшина; запрещено нагревать молоко заново;
- вспенивание молока должно начинаться при температуре примерно 4°C.

## 6.8 Модификация с рычажным управлением

- Погрузите насадку для выпуска пара в жидкость для нагревания;
- поверните в горизонтальном направлении ручку крана;

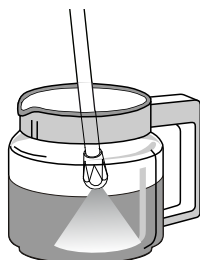


- выход пара будет пропорционален открытию крана;

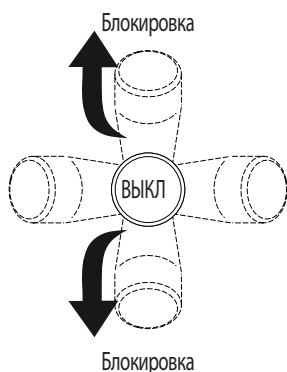


- для прекращения подачи пара, необходимо отпустить ручку крана;

- для получения непрерывной подачи пара необходимо потянуть ручку крана в вертикальном направлении и зафиксировать ее в постоянно открытом положении;



- для прекращения подачи пара, необходимо вернуть ручку крана в начальное положение.

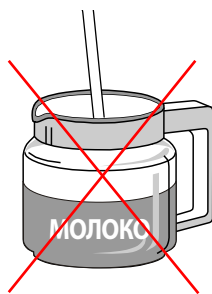


Для поддержания в отличном состоянии выпускных отверстий насадок для выпуска пара рекомендуется производить непродолжительную подачу пара вхолостую после каждого их использования. Для чистки отверстий насадок для выпуска пара используйте тряпку, смоченную в теплой воде.

Перед использованием насадки для выпуска пара необходимо произвести действия по слитию конденсата (для этого необходимы как минимум 2 секунды).

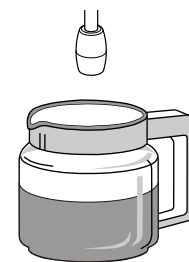
Насадка для выпуска пара должна находиться погруженной в молоко только на время, необходимое для его нагревания.

Не открывайте кран пара, если насадка для выпуска пара погружена в молоко, а машина выключена.



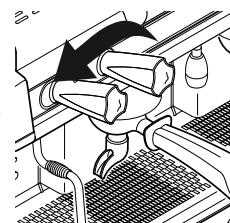
## 6.9 Подача горячей воды вручную (модификация AL)

- Поместите кувшин под выпускную трубку горячей воды;

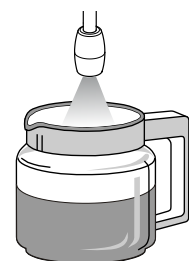


- поверните ручку крана по часовой стрелке;

- выход горячей воды будет пропорционален открытию крана;

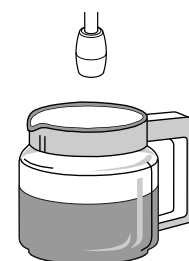


- для завершения подачи горячей воды поверните ручку крана по часовой стрелке



## 6.10 Подача горячей воды вручную (модификация АЕР)

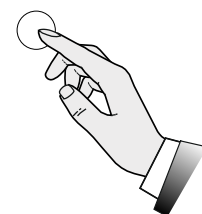
- Поместите кувшин под выпускную трубку горячей воды;



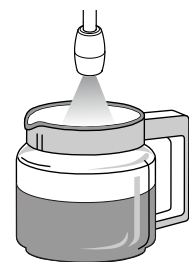
- нажмите кнопку выпуска горячей воды



- для блокировки предварительного выпуска снова нажмите клавишу выпуска горячей воды



Избегайте контакта с выпускной трубкой горячей воды; не подставляйте руки или другие части тела под выпускное отверстие горячей воды.

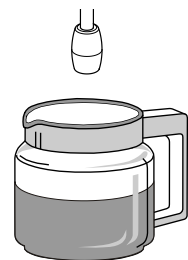



## 6.11 Автоматическая подача горячей воды (модификация SAE-ДИСПЛЕЙ)

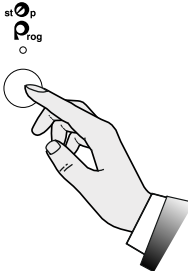
### НАСТРОЙКА

Машина уже запрограммирована Изготовителем. Если Вы хотите изменить порции горячей воды, выполните следующие действия:

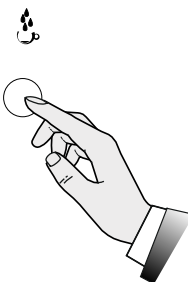
- Поместите кувшин под выпускную трубку горячей воды;




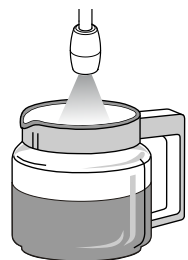
- удерживайте в нажатом состоянии кнопку  в течение как минимум 5 секунд, чтобы включились все светодиодные индикаторы кнопок порций;




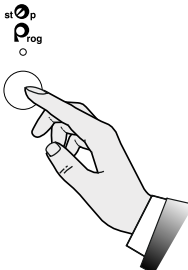
- нажмите кнопку подачи горячей воды ;



- чтобы подтвердить желаемую порцию, необходимо выбрать команду ;




- по завершению настройки программы нажмите кнопку , таким образом выключатся все светодиодные индикаторы кнопочной панели.

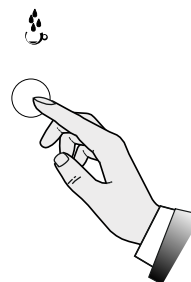




### ПОДАЧА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

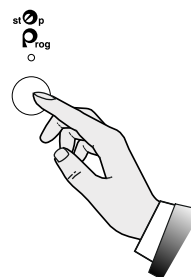
- Поместите кувшин под выпускную трубку горячей воды;



- нажмите кнопку горячей воды  и ожидайте подачи горячей воды;



- для отмены подачи горячей воды нажмите повторно кнопку подачи горячей воды  или кнопку .

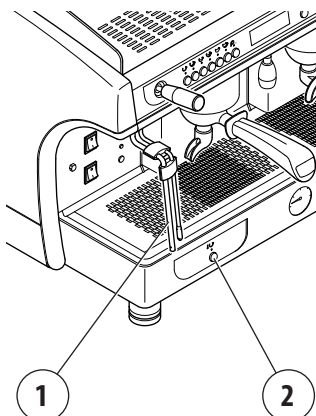


**Избегайте контакта с выпускной трубкой горячей воды; не подставляйте руки или другие части тела под выпускное отверстие горячей воды.**

## 6.12 Приготовление кофе с помощью парового автомата "Autosteamer"

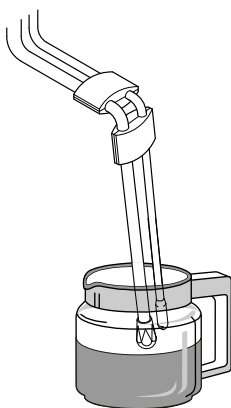
### 6.12.1 Приготовление

- Погрузите отверстия насадки парового автомата (1) в молоко;



- Нажмите кнопку (2);

- дождитесь окончания работы аппарата;



- чтобы заранее отменить работу парового аппарата, необходимо повторно нажать на кнопку (2).





Избегайте контакта с насадками для выпуска пара; не подставляйте руки или другие части тела под выпускное отверстие насадок для выпуска пара.

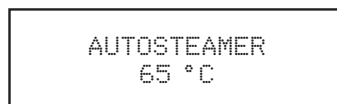
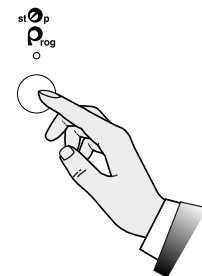


Для чистки отверстий насадок для выпуска пара используйте тряпку, смоченную в теплой воде. Молоко может храниться в холодильнике максимум в течение 3-4 дней.

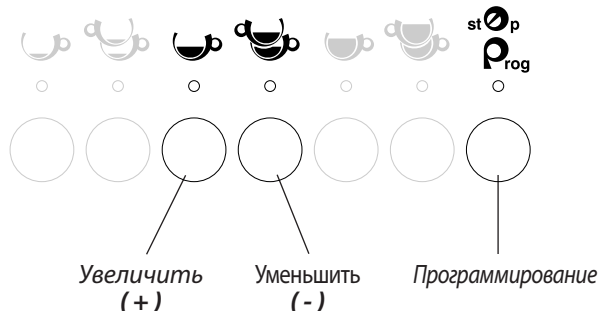
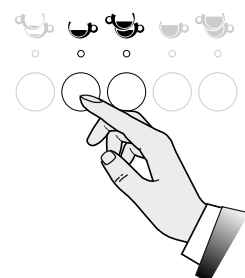
### 6.12.2 Регулирование температуры



Для регулирования температуры парового аппарата произведите следующие действия:

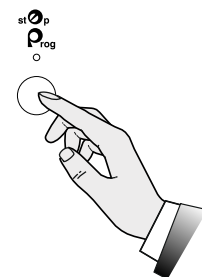
- Нажмите и удерживайте в нажатом состоянии кнопку  правого кнопочного пульта как минимум на протяжении 5 секунд;
- нажмите повторно кнопку  чтобы на дисплее появилось сообщение:



- При помощи кнопок (+) и (-) измените температуру парового аппарата, указанную на дисплее;



- чтобы подтвердить операцию, необходимо выбрать команду  ;
- Для выхода из режима программирования нажмите на кнопку .



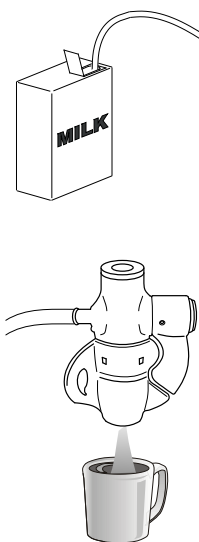
### 6.12.3 Советы

- производите вспенивание только того количества молока, которое намереваетесь использовать; после нагревания молоко должно быть полностью вылито из кувшина; запрещено нагревать молоко заново;
- autosteamer гарантирует точность между значениями установленной температуры и температуры реальной молока  $\pm 3^{\circ}\text{C}$ , только при выходе молока температуры  $4^{\circ}\text{C}$ .

- поэтому выпуск пара прекратится только после достижения установленной температуры молока, для избежания выхода наружу пенки молока, вводить объем жидкости; не превышающий 1/2 литра от вместимости кувшина.
- используйте емкость, объем которой соответствует количеству вспениваемого молока.

## 6.13 Приготовление капучино

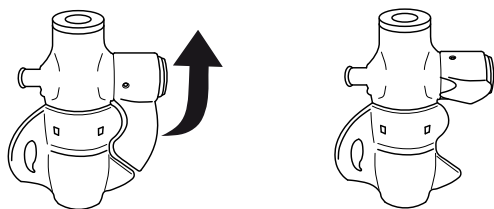
- Вставьте всасывающую трубку в молоко;
- расположите кувшин под выпускное отверстие капучинатора;
- откройте кран пара; по достижении желаемого количества закройте кран пара;
- вылейте вспененное молоко в чашки с кофе.



Чтобы приготовить горячее молоко без пены, направьте лопасть капучинатора вверх.

Для получения лучшего результата рекомендуется подавать молоко из капучинатора не непосредственно в чашку с кофе, а в кувшин, и затем добавлять вспененное молоко в кофе.

Рекомендуется содержать капучинатор в чистоте согласно правилам, представленным в параграфе. "7.5 Чистка кофемашины" на странице 249<?>.

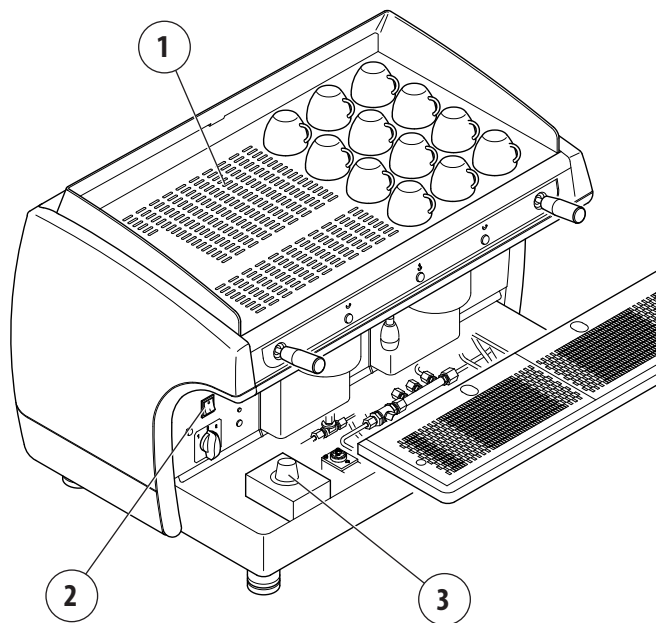


## 6.14 Подогреватель для чашек

### 6.14.1 Модель AL - AEP

Чтобы привести в действие подогреватель для чашек необходимо осуществить следующие операции:

- Установите чашки на поверхность кофемашины для нагревания чашек (1);
- приведите в положение ВКЛ кнопку включения подогревателя для чашек (2).



Для изменения температуры нагревания чашек необходимо произвести следующие действия:

- Уберите решетку-подставку для чашек и емкость для сбора капель;
- установите на термостате (3) температуру; температура подогревателя для чашек будет пропорциональна значению, указанному на термостате.

0	Выключение подогревателя для чашек
30	Минимальная температура
60	Средняя температура
90	Максимальная температура



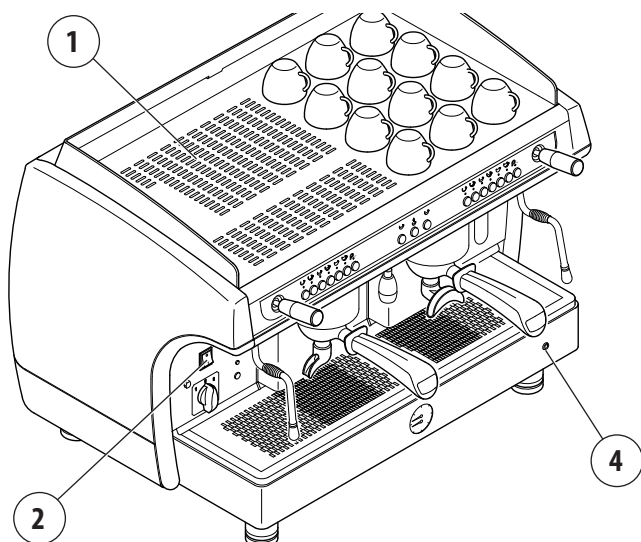
В целях безопасности не рекомендуется класть тряпки и другие объекты на поверхность для нагревания чашек, чтобы избежать перегрева кофемашины.



### 6.14.2 Модель SAE

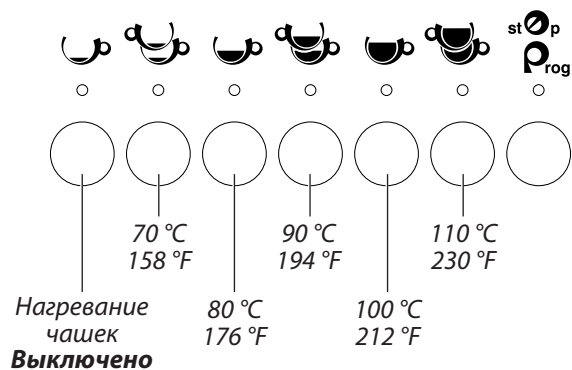
Чтобы привести в действие подогреватель для чашек необходимо осуществить следующие операции:

- Установите чашки на поверхность кофемашины для нагревания чашек (1);
- приведите в положение ВКЛ кнопку включения подогревателя для чашек (2).



Для изменения температуры нагревания чашек необходимо произвести следующие действия:

- Поверните ключ программирования (4) в позицию ВКЛ;
- При включении машины удерживайте нажатой кнопку  $\text{st P}_{\text{rog}}$  правой кнопочной панели; мигающий светодиодный индикатор указывает действующую конфигурацию подогревателя для чашек согласно приведенным ниже рисункам;
- удерживайте в нажатом состоянии кнопку  $\text{st P}_{\text{rog}}$  до прекращения мигания светодиодного индикатора на кнопочном пульте;
- нажмите кнопку соответствующую желаемой конфигурации;
- подтвердите свой выбор нажатием на кнопку  $\text{st P}_{\text{rog}}$ ;

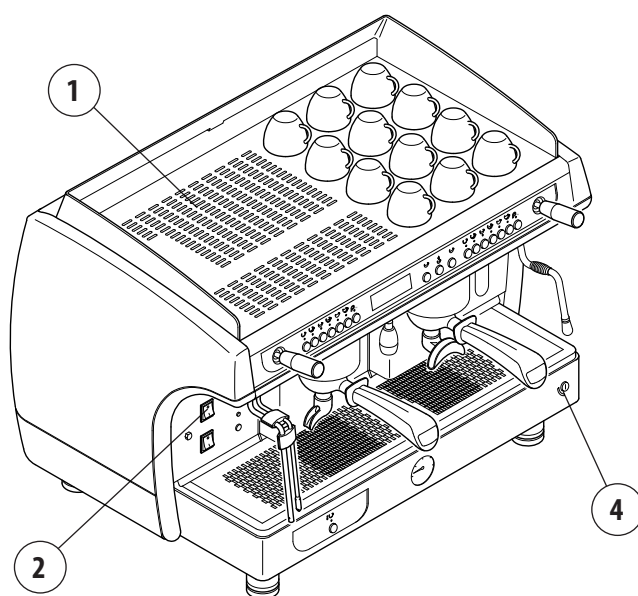


В целях безопасности не рекомендуется класть тряпки и другие объекты на поверхность для нагревания чашек, чтобы избежать перегрева кофемашины.

### 6.14.3 Модель ДИСПЛЕЙ

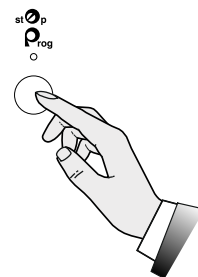
Чтобы привести в действие подогреватель для чашек необходимо осуществить следующие операции:

- Установите чашки на поверхность кофемашины для нагревания чашек (1);
- приведите в положение ВКЛ кнопку включения подогревателя для чашек (2).



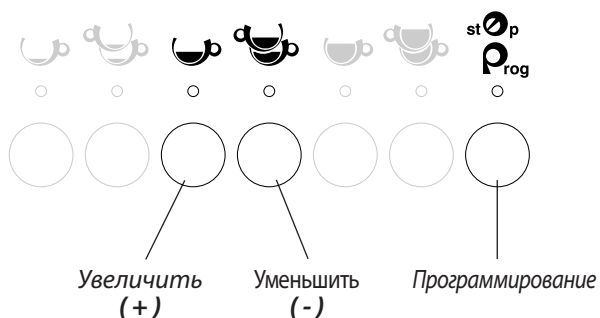
Для изменения температуры нагревания чашек необходимо произвести следующие действия:



- Поверните ключ программирования (4) в позицию ВКЛ;
- Удерживайте в нажатом состоянии кнопку  $\text{st P}_{\text{rog}}$  в течение как минимум 5 секунд, чтобы включились все светодиодные индикаторы кнопок порций;
- нажмите повторно кнопку  $\text{st P}_{\text{rog}}$  чтобы на дисплее появилось сообщение:

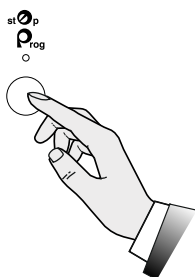


ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ДЛЯ ЧАШЕК  
80 °C

- При помощи кнопок (+) и (-) измените температуру парового аппарата, указанную на дисплее;



- подтвердите свой выбор нажатием на кнопку  ;
- Для выхода из режима программирования нажмите кнопку .

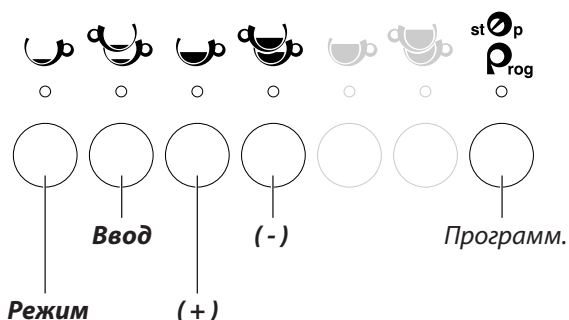
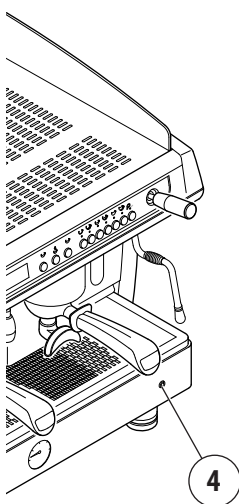


Чтобы выключить подогреватель для чашек, установите температуру ниже 70°C (на дисплее появится ----) либо приведите в положение ВЫКЛ кнопку включения подогревателя для чашек.

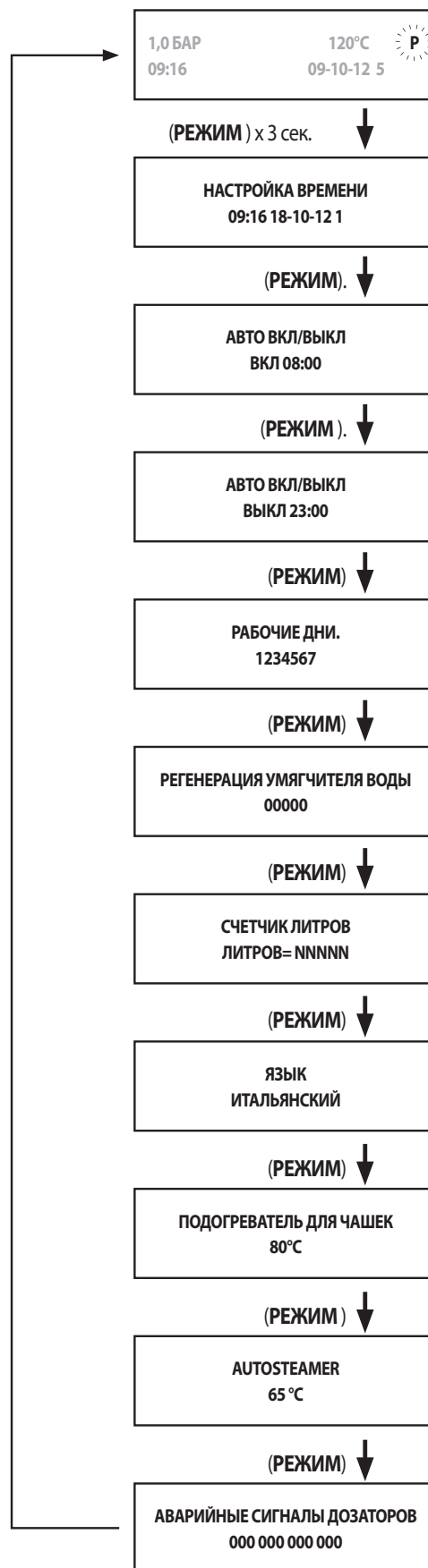
## 6.15 Программирование параметров машины (для ДИСПЛЕЙ)

### 6.15.1 Доступ в меню

- Расположить ключ программирования (4) в позицию ВКЛ, появится P, мигающая на дисплее;
- Для доступа в меню программирования удерживайте нажатой кнопку (РЕЖИМ) в течение минимум 3 секунд;
- для просмотра различных страниц меню программирования используйте кнопку (РЕЖИМ);
- для перехода от одного параметра к другому в рамках одной страницы меню используйте кнопку (ВВОД).
- для изменения значения каждого параметра используйте две кнопки: (+) для увеличения и (-) для уменьшения.



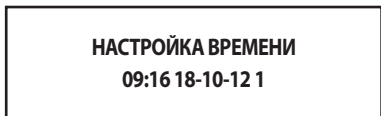
Система автоматически выйдет из фазы программирования через 20 секунд после того, как была выполнена последняя операция.  
Для программирования всегда используйте правую кнопочную панель.



### 6.15.2 Настройка Времени

Для изменения времени, даты и дня недели:

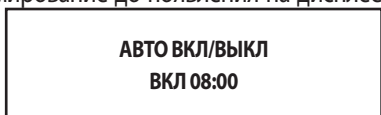
- Войти в меню программирование до появления на дисплее надписи:
- изменить параметр при помощи кнопок(+) и (-);
- для перехода к следующему параметру нажмите кнопку **(ВВОД)** ;
- для перехода к следующей странице меню программирования нажмите кнопку **(РЕЖИМ)** ;



### 6.15.3 Настройка Включения кофемашины

Программирование автоматического включения кофемашины:

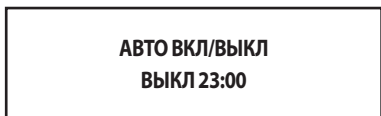
- Войти в меню программирование до появления на дисплее надписи:
- установить время включения кофемашины с помощью кнопок (+) и (-);
- для перехода от часов к минутам и наоборот нажмите кнопку **(ВВОД)** ;
- для перехода к следующей странице меню программирования нажмите кнопку **(РЕЖИМ)** ;
- для отключения функции "Автоматическое включение кофемашины" установите время на 00:00.



### 6.15.4 Настройка Выключения кофемашины

Программирование автоматического выключения кофемашины:

- Войти в меню программирование до появления на дисплее надписи:
- установить время выключения кофемашины с помощью кнопок (+) и (-);
- для перехода от часов к минутам и наоборот нажмите кнопку **(ВВОД)** ;
- для перехода к следующей странице меню программирования нажмите кнопку **(РЕЖИМ)** ;
- для отключения функции "Автоматическое выключение кофемашины" установите время на 00:00.



### 6.15.5 Настройка Выходных дней

Для программирования выключения кофемашины в выходной день/выходные дни необходимо выполнить следующие указания:

- Войти в меню программирование до появления на дисплее надписи:
- выбрать выходной день/дни с помощью кнопок (+) и (-);
- с помощью кнопки **(ВВОД)** выбрать либо удалить выходные дни по вашему желанию.



Пример программирования кофемашины с выходными днями во Вторник и Четверг:



Пример программирования кофемашины без выходных дней:



Таблица дней недели

1	Понедельник	5	Пятница
2	Вторник	6	Суббота
3	Среда	7	Воскресенье
4	Четверг		



В дни недели, когда активируется функция Выходной день " - " машина остается выключенной.

### 6.15.6 Настройка отправления уведомления о необходимости произвести Регенерацию умягчителя воды

Настройка автоматического отправления уведомления о необходимости произвести регенерацию умягчителя воды:

- Войти в меню программирование до появления на дисплее надписи;
- установить количество литров воды (приблизительно 50 литров) при помощи клавиш (+) и (-);
- для перехода к следующей странице меню программирования нажмите кнопку **(РЕЖИМ)** ;



При достижении 90% от установленного значения на дисплее кофемашины на 5 секунд появится уведомление. При достижении 100% установленного значения, на дисплее появится мигающий сигнал. При установлении значения 00000 литров, контроль за необходимостью производить регенерацию умягчителя воды не будет осуществляться.

### 6.15.7 Вывод на дисплей и обнуление данных счетчика воды

Чтобы вывести на дисплей показания счетчика воды и осуществить обнуление данных необходимо:

- Войти в меню программирование до появления на дисплее показаний счетчика;
 

**СЧЕТЧИК ЛИТРОВ  
ЛИТРОВ = NNNNN**
- чтобы осуществить обнуление данных необходимо нажать кнопку (-);
 

**ОБНУЛИТЬ ПОДСЧЕТ?  
НАЖАТЬ + 3 СЕК.**
- для подтверждения обнуления данных нажать и удерживать в нажатом состоянии кнопку (+) в течение 3 секунд.
 

**ЛИТРЫ ОБНУЛЕНЫ**
- для перехода к следующей странице меню программирования нажмите кнопку **(РЕЖИМ)**;

### 6.15.8 Настройка Давления котла

Услуга не активна.

### 6.15.9 Настройка Языка

Запрограммированный язык выводится на дисплей следующим образом:

- Войти в меню программирование до появления на дисплее надписи;
 

**ЯЗЫК  
ИТАЛЬЯНСКИЙ**
- Установить язык посредством кнопок (+) и (-);
- для перехода к следующей странице меню программирования нажмите кнопку **(РЕЖИМ)**;



Для английского языка предусмотрена возможность выбора между градусами Цельсия (°C) и градусами Фаренгейта (°F)

### 6.15.10 Настройка Подогревателя для чашек

Программирование температуры и включения подогревателя для чашек:

- Войти в меню программирование до появления на дисплее надписи;
 

**ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ДЛЯ ЧАШЕК  
80°C**
- установить температуру (70-100°C) при помощи кнопок (+) и (-);
- для перехода к следующей странице меню программирования нажмите кнопку **(РЕЖИМ)**;

### 6.15.11 Настройка температуры парового автомата Autosteamer

Настройка температуры парового автомата Autosteamer осуществляется следующим образом:

- Войти в меню программирование до появления на дисплее надписи;
 

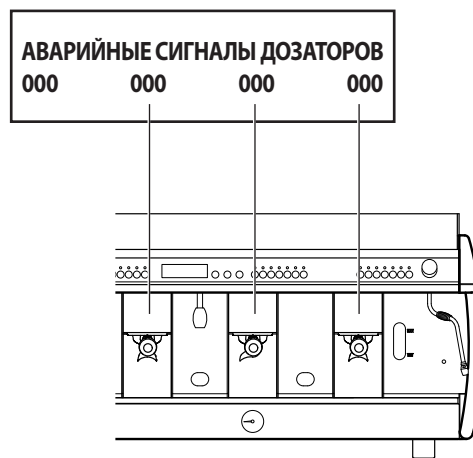
**AUTOSTEAMER  
65°C**
- Установить температуру посредством кнопок (+) и (-);
- для перехода к следующей странице меню программирования нажмите кнопку **(РЕЖИМ)**;



Реальная температура напитка может отличаться на несколько градусов от установленной в зависимости от количества нагреваемого напитка.

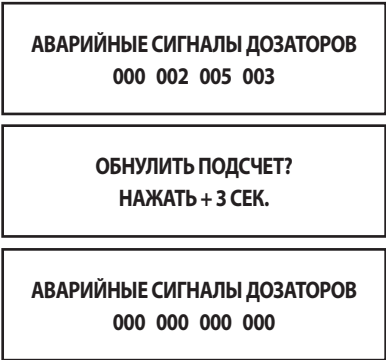
### 6.15.12 Аварийные сигналы Дозаторов

Проверка аварийных сигналов дозатора. Схема, приведенная внизу, показывает соответствие аварийных сигналов заварочным блокам.



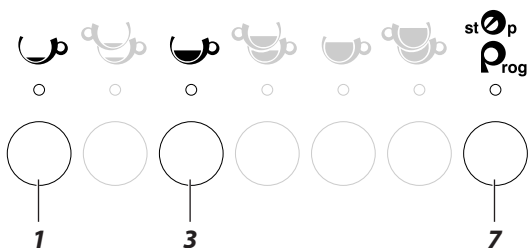
### 6.15.13 Удаление аварийных сигналов Дозаторов

- Расположить ключ программирования в позицию ВКЛ;
- При помощи кнопки **(РЕЖИМ)** найти в меню раздел "Аварийные сигналы дозаторов";
- для удаления аварийных сигналов нажать кнопку (-);
- для подтверждения удаления нажать и удерживать в нажатом состоянии кнопку (+) в течение 3 секунд.



### 6.15.14 Загрузка данных по умолчанию

Чтобы восстановить заводские настройки, при включении кофемашины удерживайте в нажатом состоянии кнопки (1) (3) и (7) в течение 5 секунд.

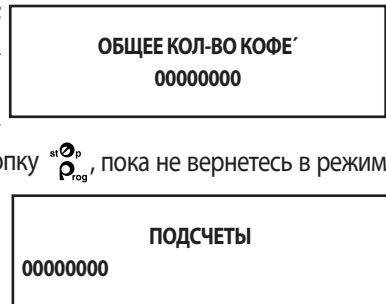


## 6.16 Чтение и обнуление данных

### 6.16.1 Подсчеты

Для отображения на дисплее количества приготовленных кофемашиной порций напитков необходимо осуществить следующие действия:

- Поверните ключ программирования в позицию ВыхКЛ;
- Нажать и удерживать в нажатом состоянии кнопку  $\text{st } \text{P}_{\text{rog}}$  правого кнопочного пульта в течение как минимум 5 секунд, до тех пор пока на дисплее не появится общее количество приготовленных напитков;
- Нажав кнопку  $\text{st } \text{P}_{\text{rog}}$  повторно (включение светодиодных индикаторов различных кнопок) можно вывести на дисплей данные, относящиеся к соответствующей кнопке;
- чтобы выйти из раздела "Подсчеты порций кофе" необходимо нажать несколько раз кнопку  $\text{st } \text{P}_{\text{rog}}$ , пока не вернетесь в режим выбора.



После 10 секунд неактивного состояния система автоматически выйдет из меню.

### 6.16.2 Обнуление подсчетов

Чтобы осуществить обнуление подсчетов приготовленных порций необходимо выполнить следующие операции:

- Нажмите и удерживайте в нажатом состоянии кнопку  $\text{st } \text{P}_{\text{rog}}$  правого кнопочного пульта как минимум на протяжении 5 секунд;
- чтобы осуществить обнуление данных нажмите кнопку (-);
- для подтверждения обнуления данных нажать и удерживать в нажатом состоянии кнопку (+) в течение 3 секунд.



Вышеуказанная процедура позволяет обнулить подсчеты порций отдельных типов напитков, но не осуществляет полное обнуление подсчетов приготовленных порций кофе в течение всего срока службы кофемашины.

### 6.16.3 Обнуление подсчетов использованных литров воды для регенерации умягчителя

- Расположить ключ программирования в позицию ВКЛ;
- Одновременно нажмите 4 кнопки **(РЕЖИМ)**, **(ВВОД)**, **(+)** и **(-)** правого кнопочного пульта; на дисплее появится значение "00000";
- чтобы отменить контроль за работой умягчителя установите значение на 00000 литров.

## 6.17 Советы для получения отличного кофе

Ежедневно промывайте фильтры и фильтродержатели, как это указано в пар. 7.5.3. 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 Техник по техническому обслуживанию 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 КОФЕ-МАШИНЫ

### 7.1 Меры по обеспечению безопасности



Внимательно ознакомьтесь с мерами предосторожности, указанными в главе "I. Меры по обеспечению безопасности" на страницу 219.

### 7.2 Периодический ремонт

Кроме осуществления следующих операций по ремонту кофемашины согласно указанной периодичности, необходимо дополнительно вызывать Техник по техническому обслуживанию для общего осмотра аппарата по крайней мере один раз в год.

### 7.3 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 Кроме осуществления следующих операций по ремонту кофемашины согласно указанной периодичности, необходимо дополнительно вызывать Техник по техническому обслуживанию для общего осмотра аппарата по крайней мере один раз в год произвел замену всей воды, содержащейся в гидравлической цепи, как это указано в пар. "7.2 Периодический ремонт" на страницу 247.

Кроме того, необходимо осуществить все операции по периодическому техническому ремонту машины (см. предыдущий параграф).

Деталь	Вид операции	Еженедельно	Ежемесячно	Каждые три месяца
МАНОМЕТР	Держать под контролем уровень давления в бойлере, который должен находиться в пределах от 0,08 до 0,14 МПа (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 0,8 - 0,9 МПа (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 Техник по техническому обслуживанию 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 Техник по техническому обслуживанию, 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 Техник по техническому обслуживанию.

## 7.4 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 Техник по техническому обслуживанию.
НЕ ВЫХОДИТ ПАР ИЗ НАСАДОК ДЛЯ ВЫПУСКА ПАРА	<ul style="list-style-type: none"> <li>Распыскиватель насадки засорен.</li> <li>Машина выключена.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Произвести чистку распыскивателя насадки пара.</li> <li>Включить машину.</li> </ul>
ИЗ НАСАДОК ДЛЯ ВЫПУСКА ПАРА ВЫХОДИТ ВОДА ЛИБО ПАР С ВОДОЙ	Повреждение электрической или гидравлической установки.	Выключить кофемашину и связаться со службой Техник по техническому обслуживанию.
ОТСУТСТВИЕ ПОДАЧИ КОФЕ ИЗ ЗАВАРОЧНОГО БЛОКА	<ul style="list-style-type: none"> <li>Кран гидравлической сети закрыт.</li> <li>Слишком мелкий помол кофейных зерен.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Открыть кран гидравлической сети.</li> <li>Отрегулировать уровень помола кофе.</li> </ul>
УТЕЧКА ВОДЫ ИЗ КОФЕМАШИНЫ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Переполен поддон для сбора капель (каплеуловитель).</li> <li>Сливной шланг сломан, отошел либо закупорен, что препятствует сливу воды.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверить слив воды в канализацию.</li> <li>Проверить и подсоединить сливной шланг к каплеуловителю.</li> </ul>
КОФЕ СЛИШКОМ ГОРЯЧИЙ ЛИБО СЛИШКОМ ХОЛОДНЫЙ	Повреждение электрической или гидравлической установки.	Выключить кофемашину и связаться со службой Техник по техническому обслуживанию.
КОФЕ ИЗ ЗАВАРОЧНОГО БЛОКА ПОДАЕТСЯ СЛИШКОМ БЫСТРО	Помол кофе слишком грубый.	Отрегулировать степень помола кофе.
КОФЕ ИЗ ЗАВАРОЧНОГО БЛОКА ПОДАЕТСЯ СЛИШКОМ МЕДЛЕННО	Помол кофе слишком грубый.	Отрегулировать степень помола кофе.
ВЛАЖНАЯ КОФЕЙНАЯ ГУЩА	<ul style="list-style-type: none"> <li>Загрязнен заварочный блок.</li> <li>Заварочный блок слишком холодный.</li> <li>Помол кофе слишком мелкий.</li> <li>Использованный кофе слишком старый.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Осуществить промывку заварочного блока при помощи глухого фильтра.</li> <li>Дождаться полного нагревания заварочного блока.</li> <li>Отрегулировать степень помола кофе.</li> <li>Заменить кофе свежим.</li> </ul>
МАНОМЕТР УКАЗЫВАЕТ НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕЕ ДАВЛЕНИЕ	Повреждение гидравлической установки.	Выключить кофемашину и связаться со службой Техник по техническому обслуживанию.
НАЛИЧИЕ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ В ЧАШКЕ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Фильтродержатель загрязнен.</li> <li>Отверстия фильтра износились.</li> <li>Несоответствующий помол кофе.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Почистить фильтродержатель.</li> <li>Заменить фильтр.</li> <li>Отрегулировать степень помола кофе соответствующим образом.</li> </ul>
КОФЕ ПОДАЕТСЯ БРЫЗГАМИ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Помол кофе слишком грубый.</li> <li>Поврежден край фильтра.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Отрегулировать степень помола кофе.</li> <li>Заменить фильтр.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>МИГАЮТ СВЕТОДИОДЫ ВСЕХ КНОПОЧНЫХ ПУЛЬТОВ (модель SAE)</li> <li>ВКЛЮЧЕНИЕ СВЕТОДИОДА "TIME-OUT" (модель AEP)</li> </ul>	<p>Через несколько минут прекратится автоматическая подача воды.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Срабатывание устройства "Time-out".</li> <li>Отсутствие воды в цепи.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Выключить и снова включить машину.</li> <li>Открыть кран гидравлической сети.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>ВЫДАЧА КОФЕ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ НОРМАМ</li> <li>НЕ СОБЛЮДАЮТСЯ ПОРЦИИ КОФЕ</li> <li>МИГАЕТ СВЕТОДИОД КНОПКИ ПОРЦИИ</li> </ul>	Помол кофе слишком грубый.	Отрегулировать степень помола кофе.
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ВРУЧНУЮ	Поломка в электронной сети.	Выключить кофемашину и связаться со службой Техник по техническому обслуживанию.
БЛОКИРОВКА ЭЛЕКТРОННОЙ СИСТЕМЫ	Повреждение электрической или гидравлической установки.	Выключить кофемашину и связаться со службой Техник по техническому обслуживанию.

Неисправность	Причина	Способ устранения
ПОТЕРЯ ВОДЫ ИЗ НАСОСА	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и связаться со службой Техник по техническому обслуживанию.
МОТОР РЕЗКО ОСТАНОВЛИВАЕТСЯ ИЛИ ТЕПЛОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ СРАБАТЫВАЕТ ПО ПРИЧИНЕ ПЕРЕГРУЗКИ	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и связаться со службой Техник по техническому обслуживанию.
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ НАСОСА НИЖЕ НОМИНАЛЬНОЙ	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и связаться со службой Техник по техническому обслуживанию.
ШУМ ПРИ РАБОТЕ НАСОСА	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и связаться со службой Техник по техническому обслуживанию.



При возникновении неисправностей, выделенных серым цветом, необходимо выключить кофемашину и вызвать Техник по техническому обслуживанию.

## 7.5 Чистка кофемашины

### 7.5.1 Общие указания

Для идеальной гигиены и эффективного функционирования оборудования необходимо производить следующие простые операции по уходу за ним. Необходимо придерживаться данных указаний, чтобы обеспечить нормальное функционирование машины для приготовления кофе; в случае длительного 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.**

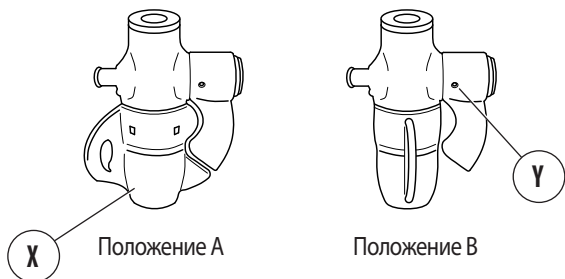
**Для промывки фильтров, фильтродержателей и прочих компонентов кофемашины используйте только моющие средства, рекомендуемые Изготовителем, либо специальные средства для чистки профессиональных машин для приготовления кофе.**

Очистка	Ежедн.	Еженед.
<b>Капучинатор:</b> Осуществлять промывку капучинатора по крайней мере один раз в сутки, а в случае его постоянного использования несколько раз в сутки, следуя указаниям пар. 7.5.2	X	
<b>Корпус и решетки:</b> Осуществлять чистку панелей корпуса аппарата, используя тряпку, смоченную в теплой воде. Снять поддон и решетку-подставку для чашек и промыть их горячей водой.	X	
<b>Фильтры и фильтродержатели:</b> Промывать ежедневно и еженедельно, как это указано в пар. 7.5.3. Ежедневно выполнять очистку, как указано в параграфе 7.5.7.	X	X
<b>Насадка для выпуска пара:</b> 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. 7.5.8.	X	X
<b>Заварочные группы:</b> Осуществлять промывку заварочных блоков следуя указаниям пар. 7.5.4 или 7.5.5. Еженедельно проводить промывку заварочных блоков, как это указано в пар. 7.5.6. Ежедневно выполнять очистку, как указано в параграфе 7.5.7.	X	X
<b>Дозатор молотого кофе и воронка кофемолки:</b> При помощи тряпки, смоченной в теплой воде, осуществлять чистку внутренней и внешней частей воронки кофемолки и дозатора. Затем тщательно вытереть их.		X

### 7.5.2 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.**

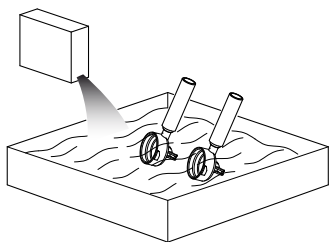
### 7.5.3 Чистка фильтров и фильтродержателей

Ежедневно:

- Погрузить фильтр и фильтродержатель в горячую воду на всю ночь (это способствует растворению кофейных жиров);
- промыть холодной водой.

Еженедельно:

- При помощи отвертки отделить фильтр от фильтродержателя;
- погрузить фильтр и фильтродержатель в горячую воду на 10 минут, добавив в нее специальное моющее средство;
- промыть холодной водой.



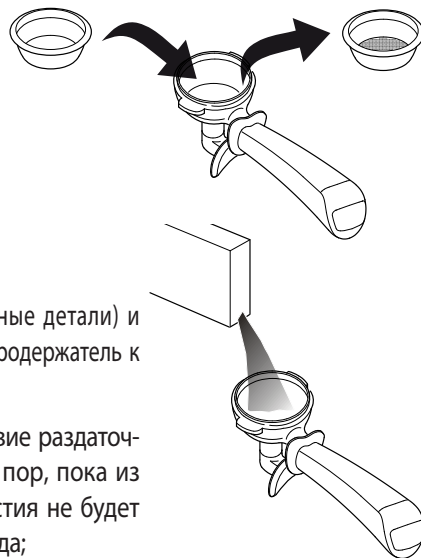
**Внимание: погружать в воду только чашу фильтродержателя; не погружать в воду его ручку.**

**Моющее средство должно быть растворено в холодной воде в пропорции, указанной на упаковке (см. инструкцию производителя).**

### 7.5.4 Промывка заварочного блока (кроме модели AL)

Ежедневно осуществлять промывку заварочных блоков следующим образом:

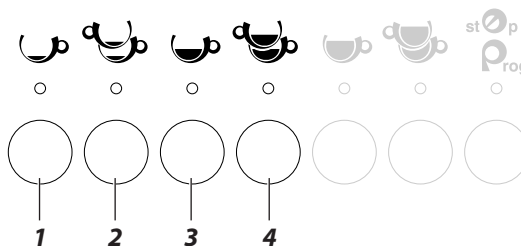
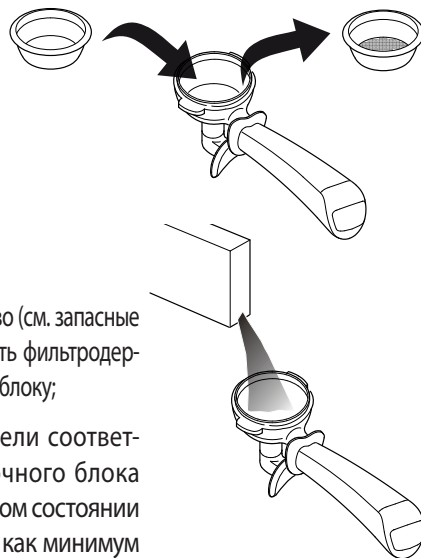
- С фильтродержателя снять фильтр и вставить глухой фильтр (см. запасные детали);
- добавить в фильтродержатель с глухим фильтром соответствующее моющее средство (см. запасные детали) и подсоединить фильтродержатель к заварочному блоку;
- приводить в действие раздаточную группу до тех пор, пока из выпускного 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.



### 7.5.5 Промывка заварочного блока типа SAE-ДИСПЛЕЙ

Ежедневно осуществлять промывку заварочных блоков следующим образом:

- С фильтродержателя снять фильтр и вставить глухой фильтр (см. запасные детали);
- добавить в фильтродержатель с глухим фильтром соответствующее моющее средство (см. запасные детали) и подсоединить фильтродержатель к заварочному блоку;
- на кнопочной панели соответствующего заварочного блока удерживать в нажатом состоянии кнопку 2 в течение как минимум 10 секунд (мигание сигнальной лампочки кнопки 2);



- чтобы начать промывку заварочного блока, нажать повторно кнопку 2 (мигание кнопок 1 и 2 - в кофемашинах с дисплеем появится уведомление:

**ПРОМЫВКА ЗАВАРОЧНОГО БЛОКА  
В ПРОЦЕССЕ**

- Подождите выполнения 5 циклов автоматической промывки (продолжительность промывки - приблизительно 1 минута);
- по окончании первого цикла промывки, указанием которого является мигание сигнальной лампочки кнопки 2, убрать с заварочного блока фильтродержатель с глухим фильтром;
- чтобы запустить процесс ополаскивания заварочного блока, необходимо нажать кнопку 2 (мигание кнопок 3 и 4 - в кофемашинах с дисплеем появится уведомление:

**ПРОМЫВКА ЗАВАРОЧНОГО БЛОКА  
В ПРОЦЕССЕ**

- дождитесь полного выполнения цикла автоматического ополаскивания (продолжительность - приблизительно 1 минута);
- по завершению цикла ополаскивания машина готова к эксплуатации.



Можно осуществлять одновременную промывку нескольких заварочных блоков; каждой кнопке соответствует свой заварочный блок. В случае прерывания электроэнергии во время промывки или ополаскивания, при повторном включении кофемашинка предложит осуществить заново промывку заварочного блока. Необходимо будет осуществить заново операцию с целью исключить наличие моющего средства в заварочном блоке.

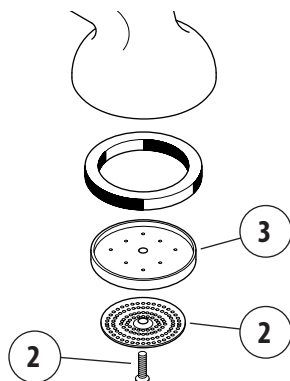


Не осуществлять промывку заварочного блока для модели AL.

### 7.5.6 Чистка сетки заварочного блока и держателя сетки

Еженедельно необходимо осуществлять чистку сетки заварочного блока и держателя сетки следующим образом:

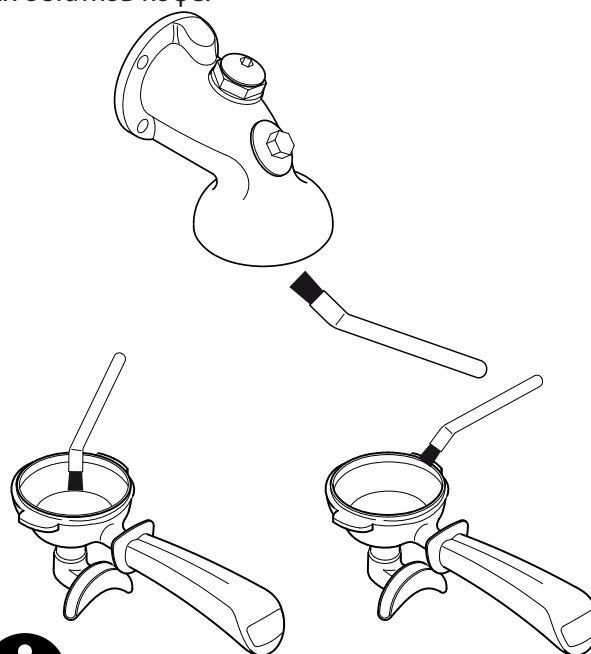
- С помощью отвертки ослабить винт (1);
- снять сетку (2) и держатель сетки (3);
- промыть обе детали горячей водой;
- вернуть сетку и держатель сетки в начальное положение, закрепив их при помощи винта.



### 7.5.7 Очистка сетки заварочного блока и фильтродержателя

Ежедневно выполнять очистку сеток заварочного блока и фильтродержателя специальной щеткой.

Тщательно очистить внутреннюю часть соединительного кольца и фильтродержателя, а также край и пластины фильтродержателя для удаления возможных остатков кофе.

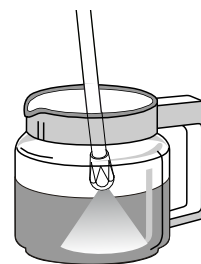


Использовать специальную щетку, поставляемую в комплекте (см. каталог запасных частей).

### 7.5.8 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. УВЕДОМЛЕНИЯ НА ДИСПЛЕЕ

<p>1,0 БАР                      120°C  <b>НАПОЛНЕНИЕ БОЙЛЕРА ВОДОЙ</b></p>	<p><b>Причина</b>                  Наполнение бойлера водой при первом использовании кофемашины или при выполнении его для поддержания уровня воды.</p> <p><b>Описание/Действие</b>                  Подождать окончания наполнения бойлера водой.</p>
<p>1,0 БАР                      120°C  <b>ТАЙМ-АУТ НАПОЛНЕНИЯ</b></p>	<p><b>Причина</b>                  Время наполнения бойлера водой превышает предусмотренное.</p> <p><b>Описание/Действие</b>                  Проверить открытие крана гидравлической сети.                  Выключить и заново включить машину. Если после нескольких попыток не удалось урегулировать сбой в работе аппарата, необходимо выключить кофемашину и связаться с Изготовителем.</p>
<p><b>АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ ДОЗАТОРОВ</b></p>	<p><b>Причина</b>                  Поломка электронного волюметрического дозатора.</p> <p><b>Описание/Действие</b>                  Отменить приготовление кофе, нажав кнопку порции.                  Выключить кофемашину и связаться с Изготовителем.</p>
<p><b>РЕГЕНЕРАЦИЯ УМЯГЧИТЕЛЯ ВОДЫ</b></p>	<p><b>Причина</b>                  Необходима регенерация умягчителя.</p> <p><b>Описание/Действие</b>                  Осуществить регенерацию умягчителя. Чтобы удалить уведомление, необходимо одновременно удерживать в нажатом состоянии с течение 5 секунд следующие 4 кнопки дисплея: ВВОД, РЕЖИМ, (+), (-).</p>

## 9. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Замена компонентов и/или частей машины должна осуществляться исключительно, Техник по техническому обслуживанию.



**Пользователь не имеет права совершать работы по замене компонентов и/или частей машины.**

## 10. ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Вывод из эксплуатации машины в этом случае должен осуществляться Техник по техническому обслуживанию, 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 Техник по техническому обслуживанию.



**Пользователь не имеет права совершать работы по выводу кофемашины из эксплуатации на долгий период и по введению ее в эксплуатацию после этого периода.**

## 11. ДЕМОНТАЖ ОБОРУДОВАНИЯ

При демонтаже оборудования рекомендуется прибегнуть к услугам Техник по техническому обслуживанию.

## 12. УТИЛИЗАЦИЯ

### 12.1 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 машины рекомендуется обращаться к компании-продавцу.

## 12.2 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.

## 13. 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, присутствии 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 кофемашины; 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.

## 14. АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

Автоматическая подача горячей воды	238	СИЗ - Средства индивидуальной защиты	223
Батарея внутренняя	253	Словарь терминов	253
Ввод в эксплуатацию	232	Словарь терминов и пиктограммы	226
Вибрации	232	Советы	240
Включение машины	232	Способы устранения неисправностей	248
Вывод машины из эксплуатации	252	Табличка с маркировкой CE	231
Выходной день	244	Текущий ремонт и чистка	247
Газ - газовое нагревание	233	Уведомления на Дисплее	252
Гарантия	226	Установка	231
Глухой фильтр	250	Утилизация машины	252
Группа AL	235	Функционирование машины	232
Данные технические	231	Хранение машина	231
Демонтаж машины	252	Целевое назначение	227
Держатель сетки заварочного блока	251	Часы	244
ДИСПЛЕЙ	229	Чистка кофемашины	249
Запасные части	252	Чистка насадки для выпуска пара	251
Идентификационный номер кофемашины	227	Чистка сетки заварочного блока и держателя сетки	251
Излучения	232	Чтение и обнуление данных	246
Излучения шума	232	Экологическая справка	253
Капучинатор	240	Электромагнитные излучения	232
Кофе - приготовление	235	Язык	245
Марка/Модель машины	231		
Маркировка CE	231		
Меры по обеспечению безопасности	232		
Модель AEP	229		
Модель AL	229		
Модель SAE	229		
Напряжение	231		
Неисправности и способы их устранения	248		
Пар	236		
Паровой автомат	239		
Периодический ремонт	247		
Пиктограммы	226		
Подача горячей воды вручную	237		
Подогреватель для чашек	240		
Подсчеты	246		
Помол кофейных зерен	234		
Потребляемая мощность	231		
Программирование параметров машины	243		
Промывка капучинатора	250		
Промывка раздаточной группы	250		
Промывка фильтров и фильтродержателей	250		
Руководство по эксплуатации	226		
Сетка заварного блока	251		

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

<p>(IT) DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE                  (FR) DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE                  (DE) EG - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG                  (RO) DECLARATIE DE CONFORMITATE CE</p>	<p>(ES) DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE                  (EN) EC DECLARATION OF CONFORMITY                  (PT) DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE</p>	
<p><b>Astoria®</b>                  Think espresso</p> <p><b>ASTORIA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.</b>                  Via Condotti Bardini, 1                  31058 SUSEGANA (TV) - ITALY</p>		
<p>- 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:                  - în calitate de producator de APARATE PENTRU PREPARAT CAFEA, declara ca produsul:</p>		
<p>Tipo - Type - Typ - Tip :  <b>Macchina per caffè - Cafeteras Machines a cafe                  Coffee machines - Kaffeemaschinen                  Máquina de café - Aparat de preparat cafea</b></p>		
<p>Modello - Model - Modell - Modelo :</p>		
<p>N° di serie - Matricula - N° de serie                  Serial No - Seriennummer                  N° de série - Numar de fabrica :</p>		
		
<p>- 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 REGULUNGEN sowie nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen:                  - referida nesta declaração, é conforme aos requisitos previstos pelas seguintes DIRECTIVAS e REGULAMENTOS e sucessivas modificações e integrações:                  - la care se refera această declarație, este conform cu prevederile DIRECTIVELOR și REGULAMENTE cu modificarile și completările ulterioare:</p>		
<p><b>2006/42/CE</b> Direttiva macchine - Directiva sobre las máquinas - Directive machines - Machinery Directive                  Maschinenrichtlinie - Directiva sobre máquinas - Directiva privind echipamentele tehnice</p>		
<p><b>2014/30/UE</b> 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</p>		
<p><b>2014/35/UE</b> Direttiva bassa tensione - Directiva baja tensión - Directive de basse tension - Low voltage Directive                  Niederspannungsrichtlinie - Directiva sobre baixa tensão - Directiva privind joasa tensiune</p>		
<p><b>2012/19/UE</b> Direttiva RAEE - Directiva RAEE - Directive DEEE - WEEE Directive                  Directiva RAEE - Directiva DEEE (Deseurile de echipamente electrice și electronice)</p>		
<p><b>2011/65/UE</b> Direttiva RoHS - Directiva RoHS - Directive RoHS - RoHS Directive                  RoHS-Richtlinie - Directiva RoHS - Directiva privind interzicerea substantelor periculoase (RoHS)</p>		
<p><b>2009/142/CE (*)</b> 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 gazozi</p>		
<p>(*) 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 Ausuehrungen mit Gas erforderlich - aplicável somente para os modelos com gás - aplicabilă numai în cazul modelelor cu gaz</p>		
<p><b>2014/53/EU (**)</b> Direttiva RED - Directiva RED - Directive RED - RED Directive - Directiva RED - Directiva RED                  (***) aplicabile solo per i modelli con modulo radio - aplicable sólo a los modelos con módulo radio - applicable uniquement pour les modèles avec module radio - applicable only for models with radio module                  anwendbar nur für Modelle mit Radiomodul - aplicável apenas nos modelos com módulo de rádio - aplicabilă numai în cazul modelelor cu modul radio</p>		
<p><b>1935/2004</b> 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</p>		
<p>in conformità alle norme - en conformidad de las normas - en conformité avec les normes - in compliance with standards                  gemäß den Vorschriften - em conformidade com as normas - în conformitate cu normele :</p> <p><b>EN 60335-1, EN 60335-2-75, EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 301 489-1, EN 301 489-17, EN 300 328</b></p>		
<p>L'incarico di costituire e conservare il fascicolo tecnico è affidato alla ASTORIA MC S.R.L. in Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA                  La responsabilidad de elaborar y conservar el expediente técnico corresponde a la ASTORIA MC S.R.L. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA                  La tâche de constituer et de conserver le dossier technique est confiée à la ASTORIA MC S.R.L. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIE                  The ASTORIA MC S.R.L. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY is responsible for establishing and maintaining the technical file                  Die Aufgabe der Einrichtung und Aufrechterhaltung des technischen Unterlagen anvertraut ist, die ASTORIA MC S.R.L. Via Condotti Bardini, 1-31058 SUSEGANA (TV) - ITALIEN                  A responsabilidade de criar e guardar o fascículo técnico é confiada à ASTORIA MC S.R.L. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA                  Sarcina constituiri și pastrării dosarului tehnic este încredințată ASTORIA MC S.R.L. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA</p>		
<p>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 și în instrucțiunile de utilizare.</p>		
<p>Data di emissione - Fecha de emisión                  Date d'émission - Date of Issue                  Ausstellungsdatum - Data de emisião                  Data emiterii</p>	<p>Susegana,</p>	<p>Managing Director                  Firma</p>

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

**IT** DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE  
**FR** DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE  
**DE** EG - KONFORMITÄTSEKLRÄRUNG  
**RO** DECLARATIE DE CONFORMITATE CE

**ES** DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE  
**EN** EC DECLARATION OF CONFORMITY  
**PT** DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE



**LOGO DEL PRODUTTORE**

**MANUFACTURER'S LOGO**

Indirizzo del Produttore  
 Manufacturer's address

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

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

Modello - Modelo - Modele - Model - Modelo - Modell

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

Anno di fabbricazione - Año de fabricación  
 Année de fabrication - Year of 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** Clasificación: Categoría 1 Procedimiento: Modulo A  
 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 techniques 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 applied: 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** Clasificare: Categoria 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











**ASTORIA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.**  
Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY  
Tel. +39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657  
[www.astoria.com](http://www.astoria.com) - [info@astoria.com](mailto:info@astoria.com)

Cod. 02000755 - Rev. 02 - 07/2019