

Astoria®

Think espresso

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.

ITALIANO

ENGLISH

FRANÇAIS

DEUTSCH

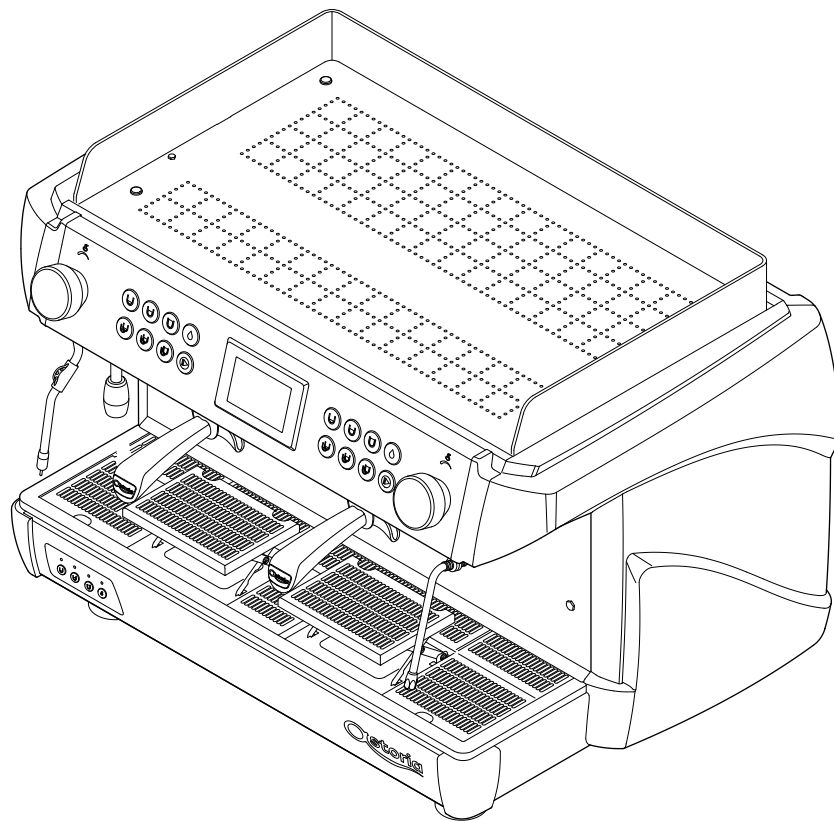
ESPAÑOL

PORTUGUÊS

РУССКИЙ

Plus4You Advantage

SAE - SAEP



MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO IT

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

ESPRESSO COFFEE MACHINE EN

Use and maintenance manual. Instructions for the user.

MACHINE A CAFÉ ESPRESSO FR

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

ESPRESSO-KAFFEEMASCHINE DE

Bedienungs- und wartungsanleitung. Anweisungen für den Benutzer.

MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRESO ES

Manual de uso y mantenimiento. Instrucciones para el usuario.

MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESO PT

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

МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ ЭСПРЕССО RU

инструкции для пользователя.

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

IMPORTANT: Read carefully before use. Store for future reference

IMPORTANT : Lire attentivement ce manuel avant toute utilisation de la machine - Le conserver pour toute référence ultérieure

WICHTIG: Vor der Verwendung aufmerksam lesen. Zum späteren Nachschlagen aufbewahren

IMPORTANTE: Leer detenidamente antes del uso. Guardar para consultas futuras

IMPORTANTE: Leia com muita atenção antes de utilizar. Conserve para consultas futuras

ВАЖНО: Внимательно ознакомьтесь с инструкцией перед использованием кофемашины - Сохраните инструкцию для последующих консультаций

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

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

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

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

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

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

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

I. PRECAUZIONI DI SICUREZZA

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

L'Utente:

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

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

I.II. INSTALLAZIONE

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

I.III. FUNZIONAMENTO

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

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

- ne faccia un uso scorretto;

- commetta un errore di valutazione;
- disattivi le sicurezze installate eludendo le prescrizioni contenute nel presente Manuale.

La macchina inoltre è dotata di opportune segnalazioni poste sulle zone a rischio residuo che devono essere scrupolosamente osservate. È necessario far attenzione ai rischi residui, elencati in seguito, presenti durante il funzionamento e l'utilizzo della macchina, che non possono essere eliminati.

È vietato:

- utilizzare la macchina in condizioni psicofisiche alterate; sotto l'influenza di droghe, alcool, psicofarmaci, ecc;
- l'utilizzo della macchina in atmosfera a rischio d'incendio;
- l'utilizzo della macchina in atmosfera esplosiva, aggressiva o ad alta concentrazione di polveri o sostanze oleose in sospensione nell'aria.



PERICOLO ELETTRICO

L'uso di un'apparecchiatura elettrica deve sottostare alle norme comportamentali di sicurezza:

- non toccare l'apparecchio quando si hanno mani o piedi bagnati o umidi;
- non usare l'apparecchio a piedi nudi;
- non utilizzare prolunghie;
- non utilizzare in locali adibiti a doccia o bagno;
- non tirare il cavo d'alimentazione per scollegare l'apparecchio;
- il cavo d'alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento del cavo, spegnere la macchina e rivolgersi esclusivamente al Tecnico;
- non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...);
- non accedere all'interno della macchina;
- non effettuare versamenti di liquidi sulla macchina;

- non permettere che il cavo elettrico possa essere schiacciato e/o possa entrare in contatto con superfici taglienti;
- non permettere che l'apparecchio sia utilizzato da persone non istruite sul suo utilizzo.



PERICOLO ALTA TEMPERATURA

Alcune parti della macchina possono raggiungere alte temperature e possono provocare ustioni, per cui devono essere prese le presenti precauzioni:

- evitare il contatto con il gruppo erogazione, il riscaldatore portafiltro e le lance acqua, vapore e autosteamer;
- non dirigere il vapore, l'acqua calda o il latte in direzione delle mani o altre parti del corpo.



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

L'Utente ha il dovere d'informare tempestivamente il Tecnico qualora riscontrasse difetti e/o mal funzionamenti della macchina, dei sistemi di protezione antinfortunistica nonché di qualsiasi situazione di pericolo di cui venga a conoscenza.

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



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

I.IV. MANUTENZIONE E PULIZIA

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

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



PERICOLO ELETTRICO

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

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



PERICOLO ALTA TEMPERATURA

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

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

I.V. CARATTERISTICHE DEL DPI

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

Guanti



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



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

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

Tutte le operazioni di manutenzione devono essere effettuate previo:

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

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

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

I.VI. SITUAZIONI DI EMERGENZA

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

INCENDIO PER CORTO CIRCUITO

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

- scollegare elettricamente la macchina tramite l'interruttore generale;
- chiamare i Vigili del fuoco;
- far allontanare le persone dal locale;
- spegnere le fiamme utilizzando un estintore a CO₂.

Sommario generale

1.	INTRODUZIONE	7
1.1	Linea guida per la lettura del Manuale	7
1.2	Conservazione del Manuale.....	7
1.3	Metodologia di aggiornamento del Manuale di Istruzioni.....	7
1.4	Destinatari	7
1.5	Glossario e Pittogrammi.....	8
1.6	Garanzia.....	8
2.	IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA	9
2.1	Marca e designazione del modello.....	9
2.2	Descrizione generale.....	9
2.3	Servizio assistenza clienti del costruttore	9
2.4	Destinazione d'uso	10
2.5	Illustrazione della macchina.....	11
2.6	Pulsantiera selezioni caffè e tè.....	12
2.7	Display e tasto navigatore	12
2.8	Sistema Energy Saving.....	13
2.9	Dati e marcatura.....	13
3.	IMMAGAZZINAMENTO	14
4.	INSTALLAZIONE	14
5.	MESSA IN SERVIZIO	14
6.	FUNZIONAMENTO	14
6.1	Precauzioni di sicurezza	14
6.2	Emissioni.....	14
6.3	Accensione e spegnimento	14
6.4	Predisposizione della macchina	15
6.5	Erogazione del caffè	16
6.6	Erogazione vapore	17
6.7	Erogazione acqua calda	18
6.8	Autosteamer	19
6.9	Scaldatasse	20
6.10	Energy Saving	21
6.11	Programmazione parametri macchina.....	22
6.12	Consigli per ottenere un buon caffè.....	27
7.	MANUTENZIONE E PULIZIA	27
7.1	Precauzioni di sicurezza	27
7.2	Manutenzione periodica	27
7.3	Manutenzione dopo un breve periodo di inattività della macchina	27
7.4	Malfunzionamenti e relativi rimedi.....	27
7.5	Manutenzione programmata	29
7.6	Controllo usura macine.....	29
7.7	Operazioni di pulizia.....	30
8.	PARTI DI RICAMBIO	32
9.	MESSA FUORI SERVIZIO	32
10.	SMANTELLAMENTO	32
11.	SMALTIMENTO	32
11.1	Informazioni per lo smaltimento	32
11.2	Informazioni ambientali	32

1. INTRODUZIONE

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

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

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



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

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

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

1.1 Linea guida per la lettura del Manuale

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

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

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

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

Abbreviazioni

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

Unità di misura

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

1.2 Conservazione del Manuale

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

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

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

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

1.3 Metodologia di aggiornamento del Manuale di Istruzioni

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



Se il Manuale dovesse diventare illeggibile o comunque di problematica consultazione, è fatto obbligo all'Utente di richiederne una nuova copia al

Costruttore prima d'eseguire qualunque intervento sulla macchina.

E' assolutamente proibito asportare o riscrivere parti del Manuale.

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

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

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

1.4 Destinatari

Il Manuale in oggetto è rivolto all'Utente.

Qualifica dei destinatari della macchina

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

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

1.5 Glossario e Pittogrammi

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

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

1.5.1 Glossario

Utente

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

Tecnico

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

Pericolo

Una potenziale fonte di lesione o danno alla salute.

Zona pericolosa

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

Rischio

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

Riparo

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

Dispositivo di protezione individuale (DPI)

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

Uso previsto

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

Qualifica dell'Utente

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

Stato della macchina

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

Rischio residuo

Rischi che permangono, malgrado siano state adottate le misure di protezione integrate nella progettazione della macchina e malgrado le protezioni e le misure di protezione complementari adottate.

Componente di sicurezza:

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

1.5.2 Pittogrammi

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

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



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



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



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



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



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



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



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



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

1.6 Garanzia

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

2. IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA

2.1 Marca e designazione del modello

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

2.2 Descrizione generale

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

2.3 Servizio assistenza clienti del costruttore

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
Via Condotti Bardini, 1
31058 SUSEGANA (TV) - ITALY
Tel. +39 0438 6615 - Fax +39 0438 60657
E-mail: service@astoria.com
Web-site: www.astoria.com

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

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

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

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

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

2.4 Destinazione d'uso

La macchina per caffè espresso è progettata per la preparazione professionale di bevande calde quali tè, cappuccini, caffè nelle varianti lungo, corto, espresso, ecc. L'apparecchio non è destinato ad uso domestico, ma solo ad uso professionale. La macchina può essere utilizzata in tutte le condizioni previste, contenute o descritte in questa documentazione; deve ritenersi pericolosa ogni altra condizione. La macchina deve essere installata in luoghi in cui l'accesso sia riservato a personale qualificato che abbia ricevuto un'adeguata formazione (Bar, Ristoranti, ecc.).

Utilizzi permessi

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



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

Utilizzi previsti

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

Controindicazioni d'uso

La macchina non deve essere utilizzata:

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

Utilizzo errato della macchina

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

Utilizzi non previsti

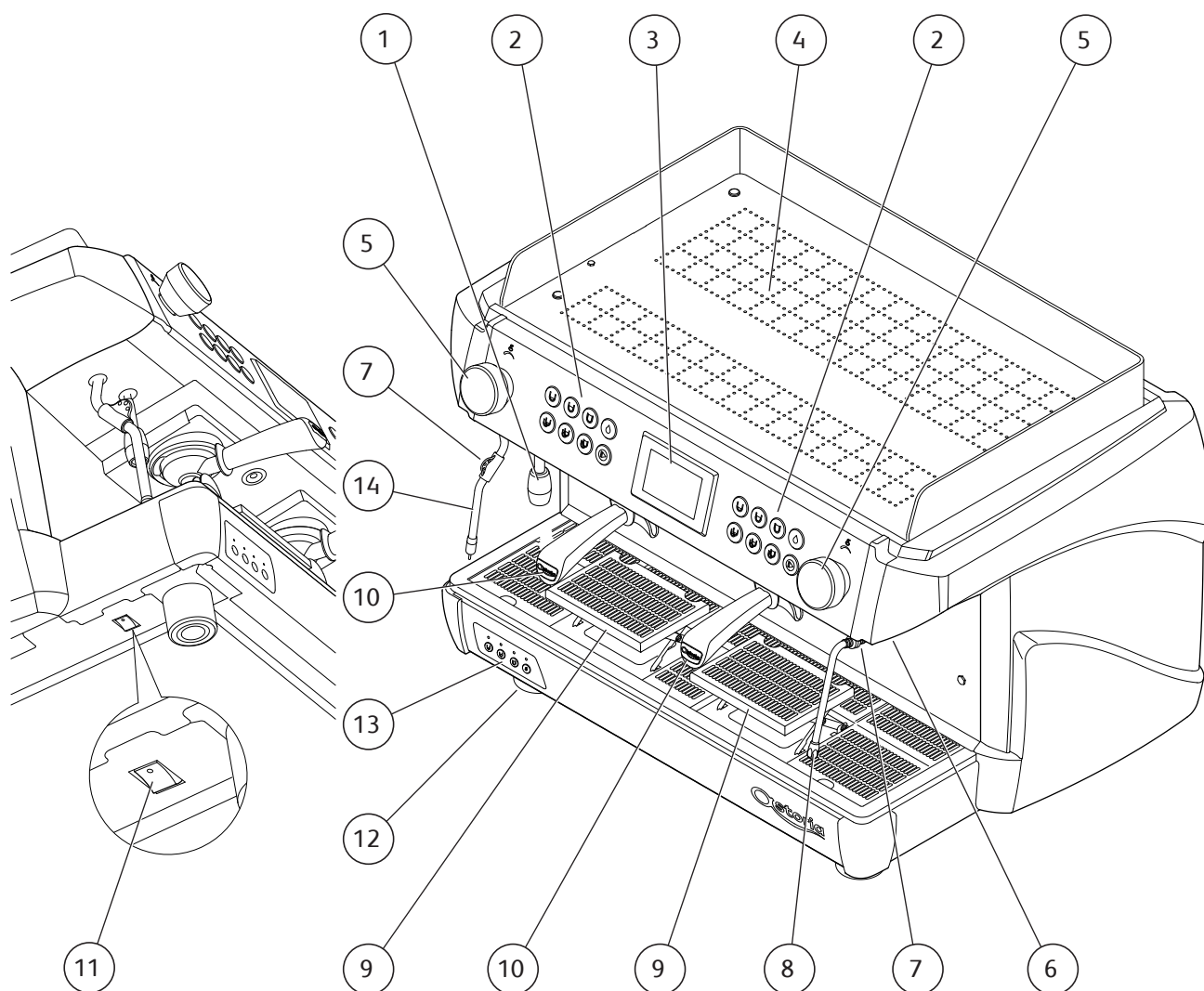
Gli unici utilizzi permessi sono descritti nel Manuale, ogni altro impiego è da ritenersi non possibile e quindi pericoloso.

Sicurezze generali

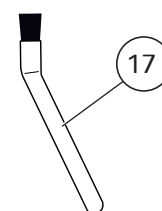
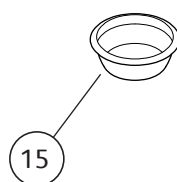
L'Utente deve essere a conoscenza sui rischi d'infortunio, sui dispositivi predisposti per la sicurezza e sulle regole generali in tema di antinfortunistica prevista dalle direttive comunitarie e dalla legislazione del paese dove la macchina è installata.

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

2.5 Illustrazione della macchina

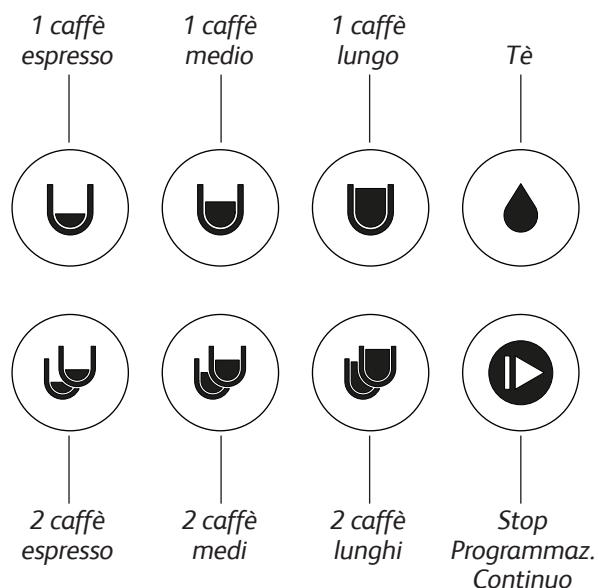


1. Lancia erogazione acqua calda.
2. Pulsantiera selezioni caffè e tè.
3. Touchscreen display.
4. Piano scaldatazze.
5. Manopola vapore.
6. Luce vano di erogazione.
7. Gommino antiscottatura.
8. Lancia erogazione vapore.
9. Griglia appoggio tazzine rialzabili.
10. Portafiltro.
11. Interruttore accensione macchina.
12. Piedino regolabile.
13. Pulsantiera autosteamer (opzionale).
14. Lancia autosteamer (opzionale).

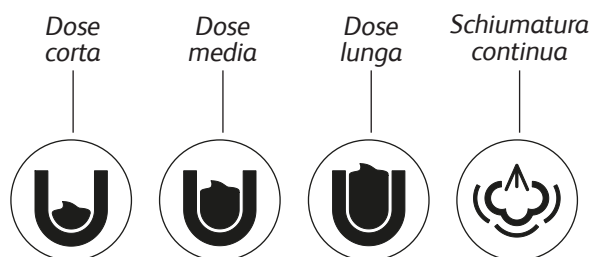


2.6 Pulsantiera selezioni caffè e tè

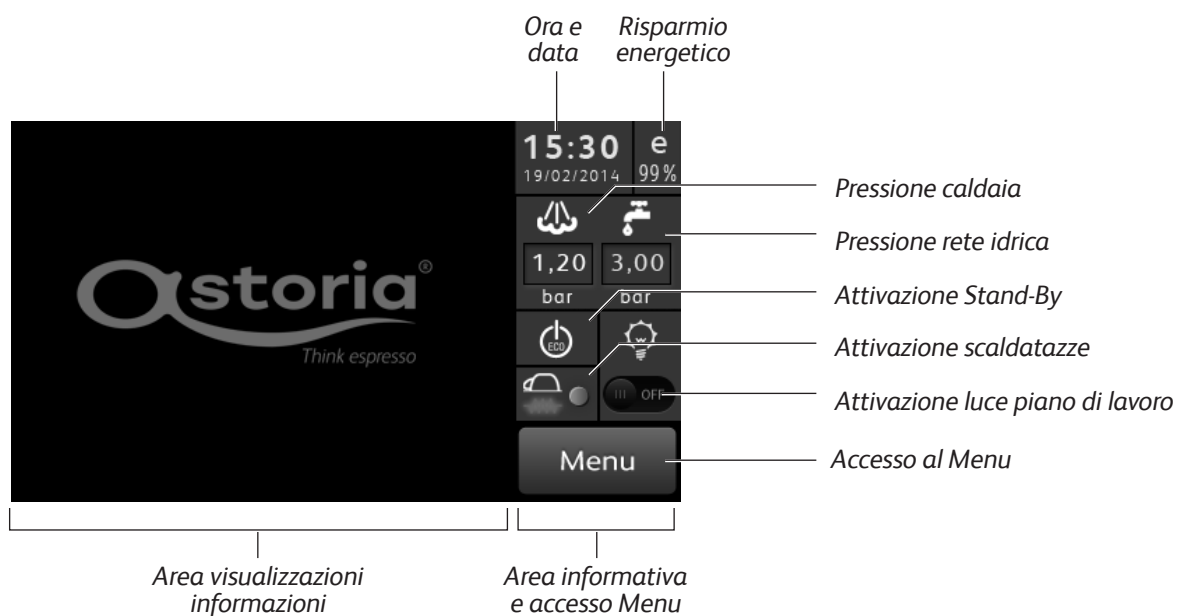
Pulsantiera gruppo erogazione caffè e tè



Pulsantiera autosteamer



2.7 Display e tasto navigatore



2.8 Sistema Energy Saving

La macchina dispone di un software che gestisce il sistema automatico di standby durante le pause, la funzione Energy-saving notturna e la regolazione intelligente della temperatura. Ciò permette di risparmiare notevolmente energia durante le pause notturne, mantenendo la macchina sempre in condizioni di un rapido ritorno in servizio.

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

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

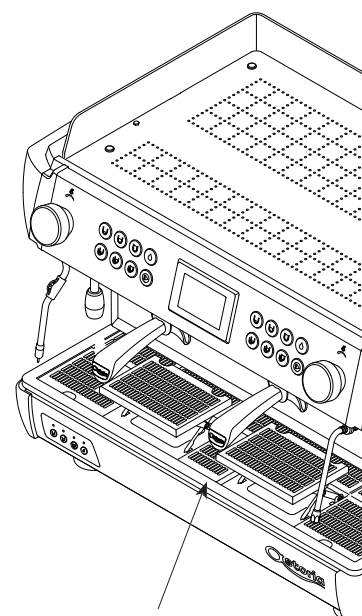


Per la gestione del sistema Energy Saving vedere il par. 6.10 a pagina 21.

2.9 Dati e marcatura

I dati tecnici della macchina sono riportati nella seguente tabella:

MODELLO		ADVANTAGE SB		ADVANTAGE	
		2GR	3GR	2GR	3GR
Potenza	220-240 V	2.600 - 4.750 W	4.850 - 7.000 W	4.650 - 6.000 W	5.700 - 7.100 W
	380-415 V				
Frequenza		50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Capacità caldaia caffè		---	---	1,2 l x 2	1,2 l x 3
Capacità caldaia vapore		9 l	14,7 l	8,5 l	13 l
Larghezza		835 mm	1075 mm	835 mm	1075 mm
Profondità		565 mm	565 mm	565 mm	565 mm
Altezza		575 mm	575 mm	575 mm	575 mm
Peso netto		84 kg	104 kg	84 kg	104 kg
Taratura valvola di sicurezza		0,19 MPa (1,9 bar) +/- 0,015 MPa			
Pressione esercizio caldaia vapore		0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)			
Pressione acqua di alimentazione		0,15 - 0,6 MPa MAX (1,5 - 6 bar MAX)			
Pressione erogazione caffè		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 targa dati è affissa sotto la bacinella di scarico

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

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

La targa dati con le opportune marcature sulla quale sono riportati i dati d'identificazione e i dati tecnici specifici dell'apparecchiatura, è affissa sotto la bacinella di scarico.

Qui sotto è riportato un esempio della targa dati.

MARCHIO COMMERCIALE		CE	
CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. Via C. Bardini, 1 SUSEGANA (TV) - ITALY Tel. +39.0438.6615 Fax +39.0438.60657			
S/N:	Mod.	Y	
V	W	Hz	
MADE IN ITALY			

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.



È 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.



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



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



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

5. MESSA IN SERVIZIO

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

6. FUNZIONAMENTO

6.1 Precauzioni di sicurezza



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

6.2 Emissioni

Vibrazioni

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

Emissioni sonore

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

Ambiente elettromagnetico

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

6.3 Accensione e spegnimento



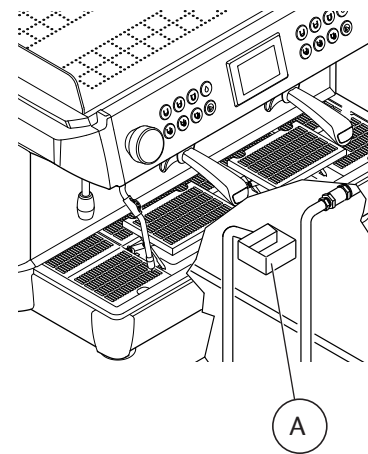
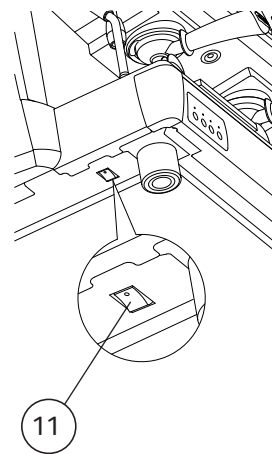
Durante la fase di riscaldamento della macchina (circa 20 minuti), la valvola antidepressione rilascerà vapore per alcuni secondi fino alla chiusura della valvola stessa.



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

6.3.1 Accensione

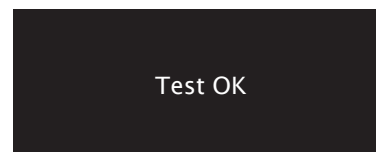
Dopo l'allacciamento idraulico ed elettrico, accertarsi che la bacinella di scarico (A) posta sotto la griglia appoggia tazzine sia correttamente collegata allo scarico.



Verificare che tutti i rubinetti vapore siano chiusi. Accendere la macchina agendo sull'interruttore generale posto sotto la macchina (11) e seguire le segnalazioni riportate sul display. All'accensione la macchina effettua il test funzionale:



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



- All'accensione della macchina viene attivata la motopompa che inizierà a riempire la caldaia servizi e i riscaldatori acqua per il caffè (presenti in egual numero ai gruppi erogazione installati nella macchina);

CARICO CALDAIA SERVIZI

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

FARE ATTENZIONE USCITA ACQUA/VAPORE

- Terminata la fase di riscaldamento dei gruppi erogazione (circa 10 minuti), sarà possibile effettuare le selezioni caffè. Per l'erogazione di acqua calda e vapore sarà necessario attendere il completo riscaldamento della caldaia servizi;
- Durante la fase di riscaldamento della caldaia servizi (dai 95°C ai 98°C), la macchina effettuerà una leggera erogazione di acqua e vapore dalla lancia acqua;
- L'erogazione di vapore e acqua calda, e quindi il funzionamento totale della macchina, sarà possibile solo a pressione (☁) maggiore di 0,06 MPa (0,6 bar).



6.3.2 Spegnimento della macchina

Spegnere la macchina agendo sull'interruttore generale (11).

6.4 Predisposizione della macchina

6.4.1 Ricambio acqua interno



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

Utilizzando i vari comandi, procedere come segue:

GRUPPI

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

LANCIA ACQUA CALDA

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

2GR	3GR
4 litri	7 litri

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

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

LANCE VAPORE

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

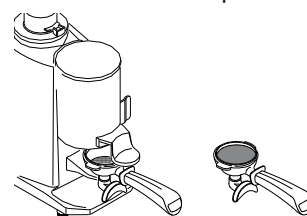


Pericolo di scottature. Evitare di dirigere il vapore e l'acqua calda verso le mani o altre parti del corpo. Non toccare la lancia vapore e la lancia acqua calda con le mani nude; utilizzare i DPI adeguati.

6.4.2 Macinatura e dosatura del caffè

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

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



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

6.4.3 Accensione luce del piano di lavoro

Per attivare e disattivare l'illuminazione del piano di lavoro della macchina, premere l'interruttore (🔆).



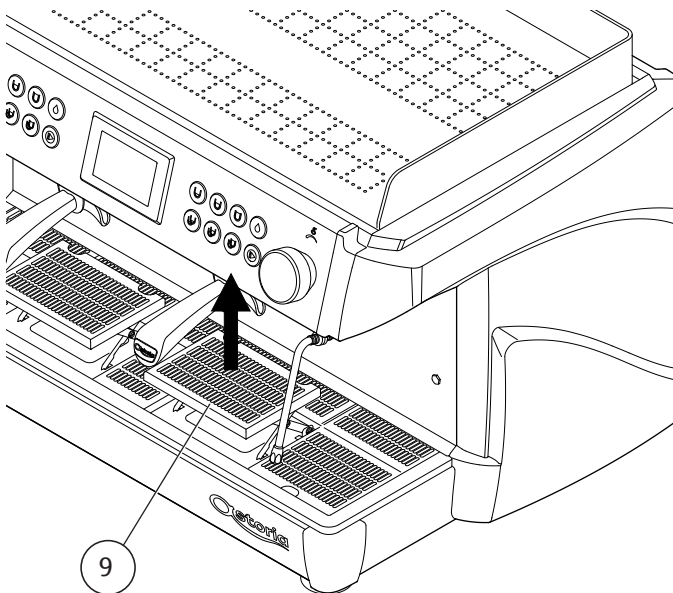
ON/OFF
Illuminazione
piano di
erogazione

6.4.4 Griglie rialzo tazzine

Nel caso vi sia la necessità di utilizzare tazze di differenti altezze, è possibile utilizzare le apposite griglie a pantografo (9) di cui è provvista la macchina.

Per utilizzare la griglia, alzarla dalla sua sede tirandola verso l'alto fino al suo completo aggancio.

Quando non si desidera più l'utilizzo della griglia, sbloccarla dal suo aggancio e accompagnarla verso il basso fino al livello normale della griglia.



6.5 Erogazione del caffè

6.5.1 Preparazione del portafiltro



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

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

6.5.2 Erogazione caffè

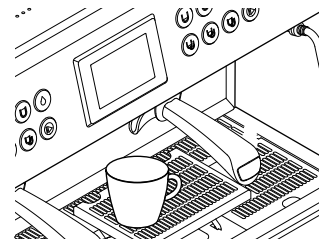


Durante l'erogazione del caffè, non togliere il portafiltro dal gruppo erogatore.

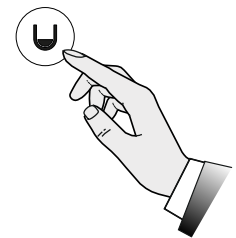


Utilizzare calzature idonee al fine di evitare possibili lesioni in caso di caduta accidentale del portafiltro durante il suo utilizzo.

- Posizionare la tazzina sotto il beccuccio di erogazione;

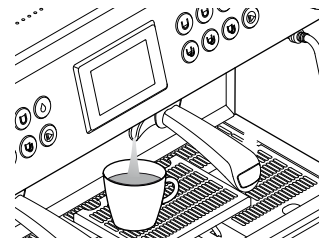


- premere il tasto dose desiderato (esempio U);



- attendere l'effettuazione dell'erogazione (spegnimento del tasto dose selezionato);

- per bloccare in anticipo l'erogazione caffè, premere il tasto U oppure il tasto ▶.




6.5.3 Programmazione

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

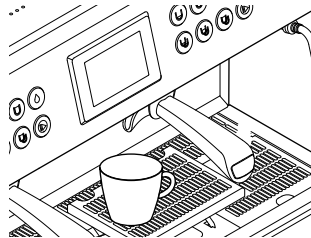
La macchina è già programmata dalla fabbrica. Qualora si desideri modificare le dosi del caffè, procedere come segue:

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



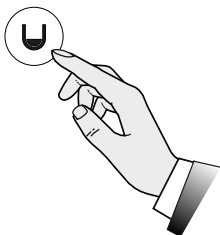
- premere e mantenere premuto il tasto  per 5 secondi: il tasto lampeggia e si accendono tutti i tasti della pulsantiera in programmazione;


- riempire il filtro con una dose di caffè macinato e comprimerlo con l'apposito pressino;





- agganciare il portafiltro al gruppo erogatore;

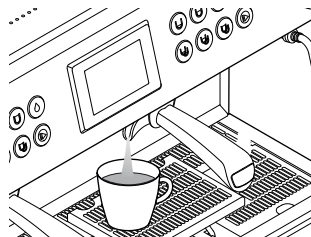
- posizionare la tazzina sotto il beccuccio di erogazione;



- premere il tasto dose desiderato (esempio );


- tutti i led si spengono, tranne quello del tasto dose in programmazione;

- attendere l'erogazione; per confermare la dose premere nuovamente il tasto dose  o il tasto ;



- ripetere l'operazione per gli altri tasti dose;



- alla conclusione della programmazione premere il tasto , per uscire volontariamente dalla programmazione dosi.

6.6 Erogazione vapore

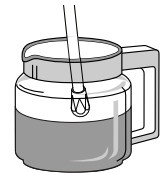


Manovrare con prudenza la lancia vapore tramite l'apposito gommino antiscottatura (7). Evitare di dirigere il vapore verso le mani o altre parti del corpo. Non toccare le lance vapore con le mani nude; utilizzare i DPI adeguati.



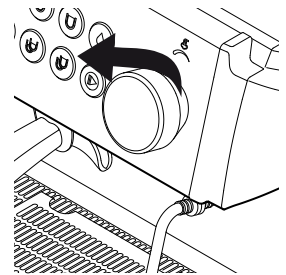
L'utilizzo della lancia vapore deve essere sempre preceduto dall'operazione di spurgo della condensa per almeno 2 secondi.

- Immergere la lancia vapore nel liquido da riscaldare;



- ruotare in senso orario la manopola del rubinetto;

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

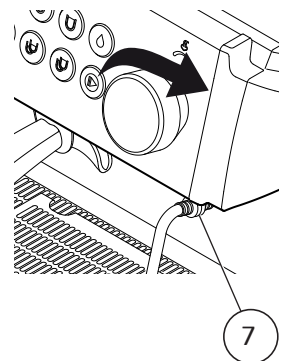


- per terminare l'erogazione, ruotare in senso orario la manopola del rubinetto;



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

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



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



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



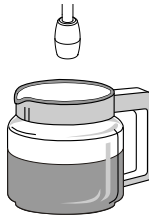
6.7 Erogazione acqua calda


6.7.1 Erogazione acqua calda




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

- Posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda;



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



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

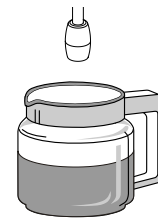



A macchina fredda (pressione inferiore a 0,6 bar) l'erogazione acqua calda non è attiva. Per modificare la temperatura dell'acqua erogata richiedere l'intervento del Tecnico.

6.7.2 Programmazione

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

- Posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda;




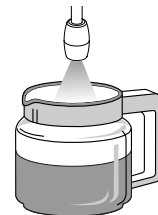
- sulla pulsantiera sinistra, premere e mantenere premuto il tasto  per 5 secondi: accensione di tutti i led dei tasti dose;




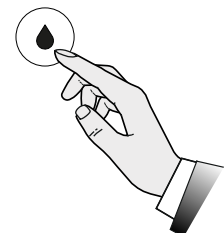
- premere il tasto erogazione acqua calda .



- attendere l'erogazione; per confermare la dose premere nuovamente il tasto .



- alla conclusione della programmazione, premere il tasto .



I tasti tè sono presenti su ciascuna tastiera di ogni gruppo. Essi sono programmabili singolarmente e forniscono un dosaggio indipendente l'uno dall'altro.

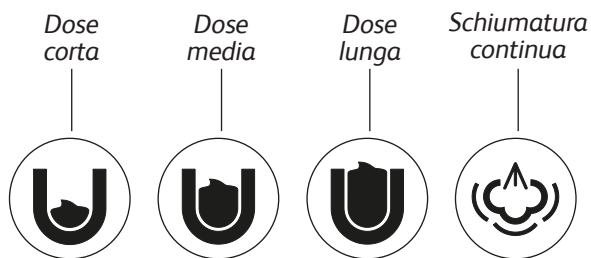
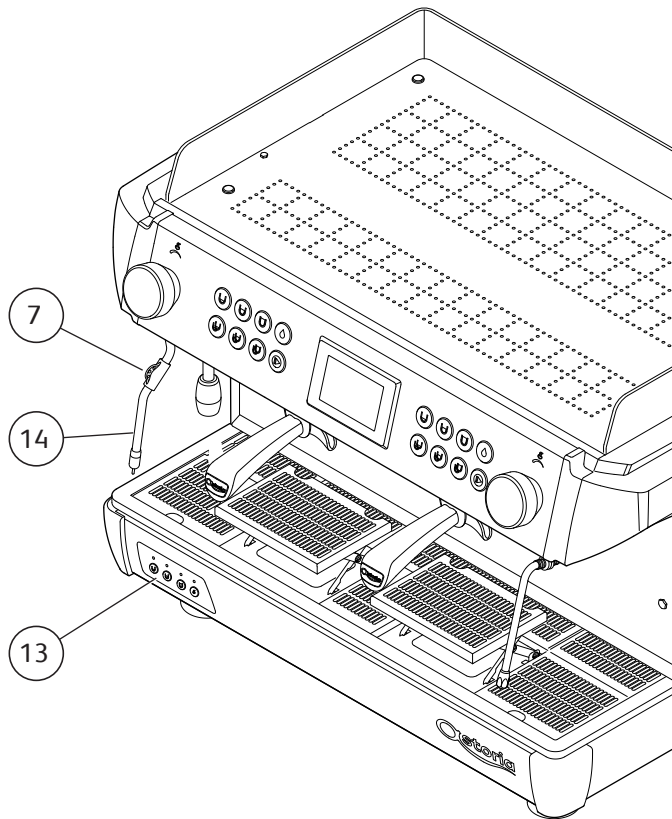
Nella versione 4GR, sono presenti 2 lance acqua calda.

Le 2 tastiere di sinistra comandano la lancia acqua calda sinistra, analogamente le 2 tastiere di destra comandano la lancia acqua calda destra.

6.8 Autosteamer

La lancia Autosteamer (14) permette di effettuare automaticamente la schiumatura del latte alla temperatura programmata.







Esso è controllabile tramite l'apposita tastiera (13) collocata sulla base della macchina.

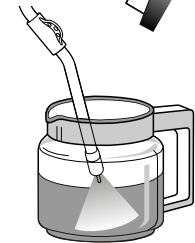
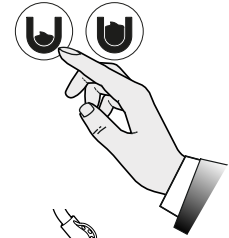


6.8.1 Erogazione





Evitare di dirigere il vapore verso le mani o altre parti del corpo. Non toccare la lancia autosteamer con le mani nude; utilizzare il gommino antiscottatura (7).

- Immergere i terminali della lancia autosteamer nel latte;
- premere il tasto  o ;
- attendere fino al completamento dell'erogazione;
- per bloccare anticipatamente l'erogazione premere nuovamente il tasto  o ;
- mantenendo premuto il tasto  o  è possibile prolungare l'erogazione di vapore oltre la temperatura programmata.



6.8.2 Funzione schiumatura continua

- Immergere i terminali della lancia autosteamer nel latte;
- premere il tasto ;
- per bloccare l'erogazione premere nuovamente il tasto .



Tenere costantemente puliti i terminali mediante un panno inumidito in acqua tiepida.

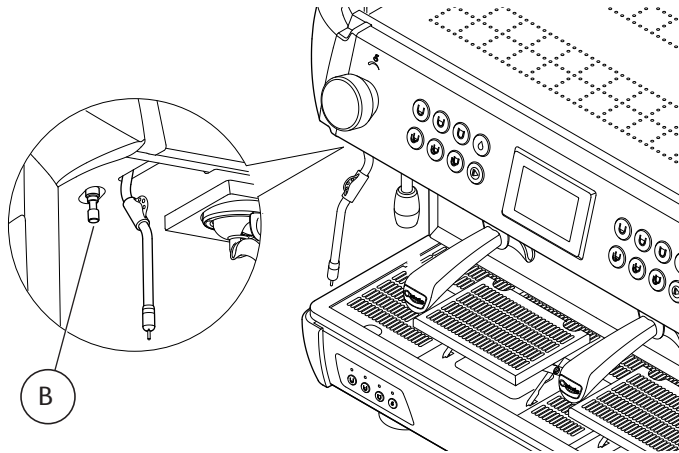
Il latte può essere conservato in frigo per un tempo massimo di 3-4 giorni.

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

6.8.3 Regolazione della schiumatura

Per aumentare o diminuire la consistenza della schiuma, agire sull'apposito regolatore (B).

Ruotando in senso orario la consistenza diminuirà, viceversa si avrà una schiumatura maggiore.



i La regolazione della schiumatura dell'autosteamer, viene effettuata in fabbrica, in fase di collaudo della macchina. Pertanto si consiglia di modificare la stessa, solo se strettamente necessario.

6.8.4 Pulizia automatica

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

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

i 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.

6.8.5 Consigli per l'utilizzo

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



6.9 Scaldatazze

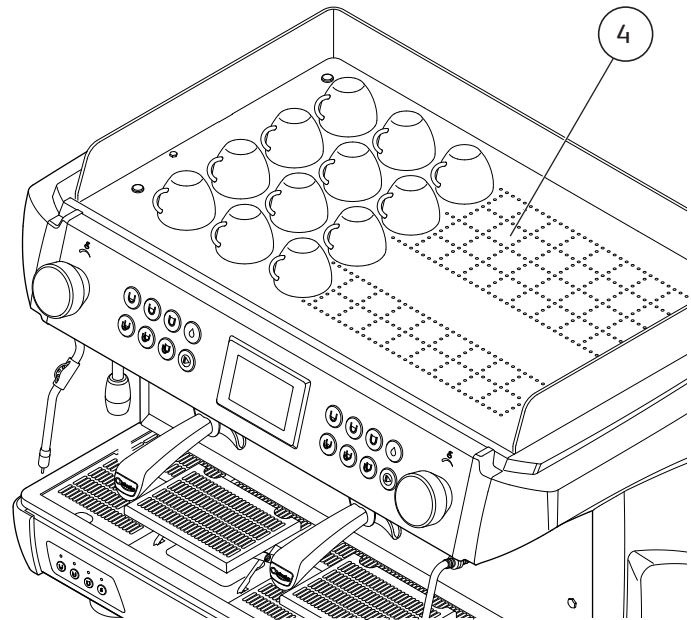



Per ragioni di sicurezza si consiglia di non mettere panni o altri oggetti sul piano dello scaldatazze per evitare il surriscaldamento della macchina.

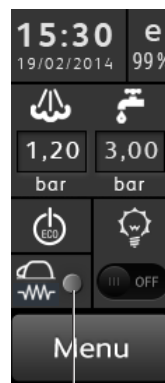


PERICOLO ALTA TEMPERATURA: lo scaldatazze può raggiungere temperature che possono provocare ustioni. Prestare molta attenzione.

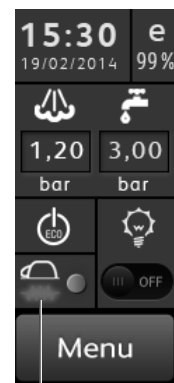
Posizionare le tazzine da riscaldare sul piano scaldatazze (4).



Per attivare lo scaldatazze premere il tasto . Il funzionamento dello scaldatazze è segnalata a display dal colore rosso della resistenza.



Pulsante di attivazione scaldatazze




Resistenza scaldatazze in funzione




Per modificare la temperatura dello scaldatazze procedere come indicato al par 6.11.4 a pagina 24.

6.10 Energy Saving

6.10.1 Versione SAE

In questa versione è possibile attivare lo stand-by dell'intera macchina premendo il tasto .



Lo stato di Energy-saving, oltre che dallo spegnimento dei led delle tastiere, è indicato a display anche dalla seguente segnalazione: "AVVISO: Macchina o gruppi in Energy saving".


Per ridestare la macchina dallo stand-by, premere il tasto .





6.10.2 Versione SAEP

In questa versione è possibile porre in stand-by uno o più gruppi erogatori procedendo nel seguente modo:

- Premere sul tasto  ;
- nella successiva schermata attivare i gruppi che si desidera porre in stand-by;
- tornare alla schermata principale col tasto .

Nello stato di Energy-saving il led delle tastiere risultano spente ad eccezione del tasto  che risulta lampeggiante.

Per ridestare il gruppo erogatore dallo stand-by, premere il tasto .

Per eliminare definitivamente la funzione di Energy saving, premere il tasto  e disabilitare la funzione.



6.11 Programmazione parametri macchina

6.11.1 Accesso al menù

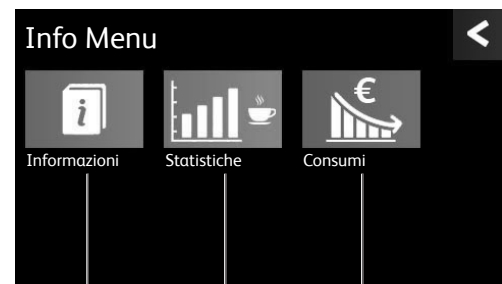
- Per accedere alla programmazione dei parametri premere il tasto **Menu** ;
- accedere al sottomenu premendo il tasto **☰** ;
- per accedere alle informazioni premere il tasto **ℹ** .



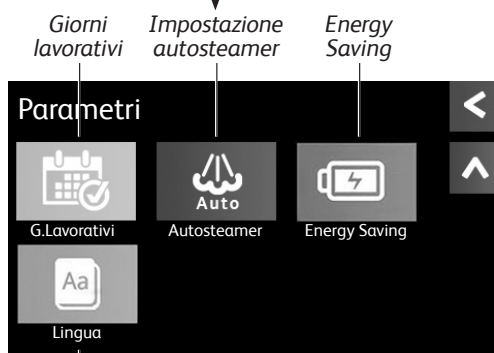
Questo tasto permette di ritornare alla videata precedente



Questo tasto permette di passare alla pagina successiva



Informazioni Statistiche Consumi stimati



Questo tasto permette di ritornare alla pagina precedente

Impostazione della lingua

6.11.2 Contatori

Questa voce di menù, permette di visualizzare diverse informazioni utili per lo svolgimento della manutenzione programmata.



Per ritornare al menu precedente, premere il tasto .

Premendo il tasto  o , si accede alle varie pagine.

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

Contatori Totali		<
Totale caffè	2213	>
Tot. Lavaggi	6	>
Totale Thè 1	948	>
Totale Thè 2	0	>
Totale autosteamer	12	>

La seconda e la terza videata permettono di controllare l'usura delle macine del macinadosatore, e di intervenire di conseguenza.

Contatori				<
K1	7 gr	K4	9 gr	>
K2	14 gr	K5	11 gr	>
K3	9 gr	K6	6 gr	>
KC	0 gr			>

Usura Macine		<
Macinati	2.356 kg	>
Limite	6 kg	>

Le schermate qui sotto, permettono di controllare gli avvisi per la manutenzione programmata. Per maggiori informazioni consultare il paragrafo 7.5.

Manutenzione		<
Totale Cicli	2135	>
Data Ins.	26/05/2022	>
Service Plan	26/05/2022	>

Nella schermata successiva vengono proposti gli ultimi 8 allarmi memorizzati dalla macchina.

Registro Allarmi		<
A5 24/5/22	A39 11/5/22	>
A44 24/5/22	A21 11/5/22	>
A4 19/5/22	A44 10/5/22	>
A18 11/5/22	A4 10/5/22	>

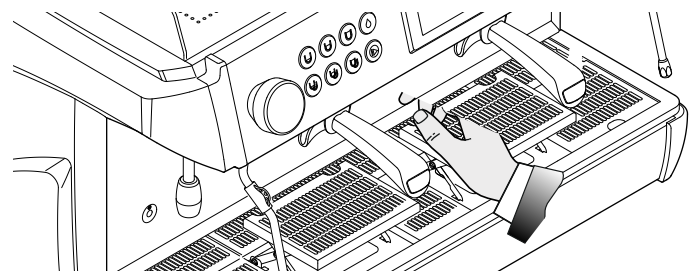
Con questa schermata è possibile visualizzare i contatori parziali di ogni erogazione. Premendo su un tasto della pulsantiera, viene evidenziato il gruppo erogazione interessato e viene visualizzato il conteggio della selezione (esempio 1 caffè espresso).

Tasto dose
selezionato

Caffè erogati

Contatori		<	
K1	0023	>	
1	2	3	4

Tastiera selezionata



6.11.3 Pressione caldaia



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

Nella versione SAEP selezionando il tasto "On" è possibile attivare il potenziamento del vapore disponibile.

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

Per ritornare al menu precedente, premere il tasto **<**.



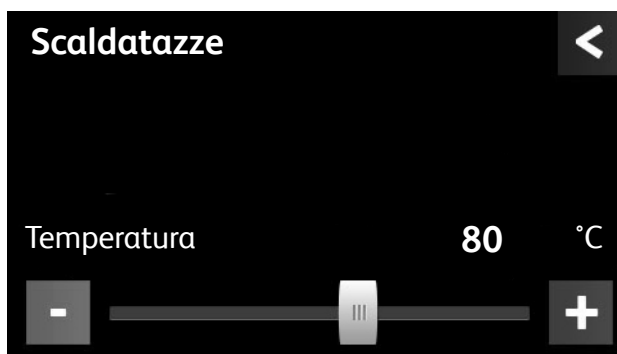
6.11.4 Scaldatazze



Per modificare la temperatura dello scaldatazze o per escluderlo, premere il tasto indicato.

Agendo sui tasti **+** e **-**, impostare il valore di temperatura desiderato.

Per ritornare al menu precedente, premere il tasto **<**.



Per spegnere lo scaldatazze, posizionare il cursore completamente a sinistra (sarà evidenziato un valore di "--").



Per attivare o disattivare lo scaldatazze vedi il par. 6.9.

6.11.5 Datario

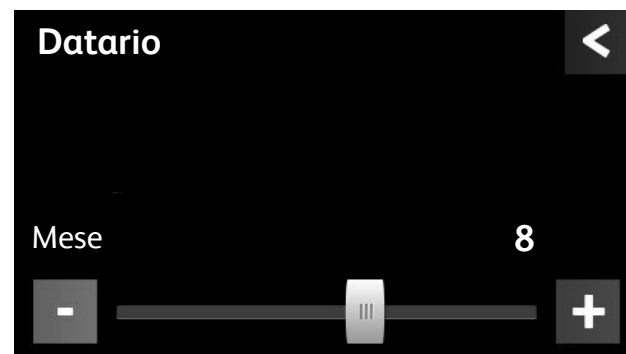
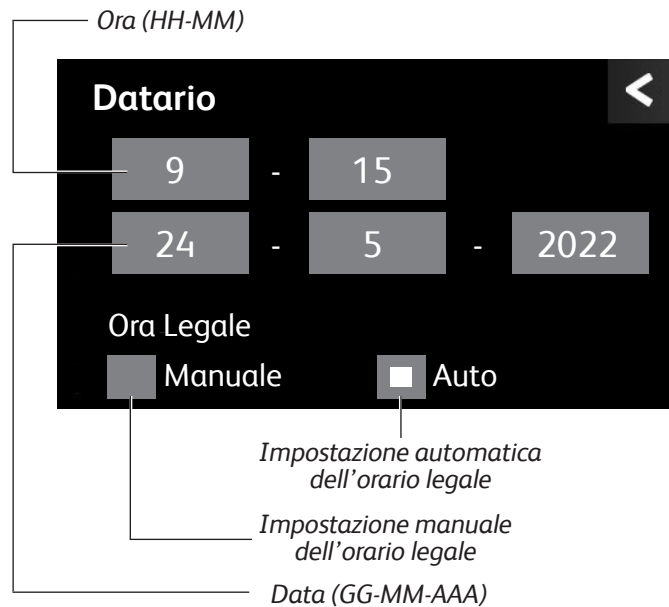


Per impostare l'ora e la data, premere il tasto indicato.

Agendo sui tasti **+** e **-**, impostare i valori desiderati.

Selezionando l'apposito tasto è possibile programmare l'orario legale o solare.

Per ritornare al menu precedente, premere il tasto **<**.



Esempio di impostazione del mese

6.11.6 Lavaggio gruppi erogazione



Quotidianamente effettuare il lavaggio dei gruppi erogazione.

Per avviare il lavaggio premere il pulsante

Seguire la procedura indicata al paragrafo 7.7.



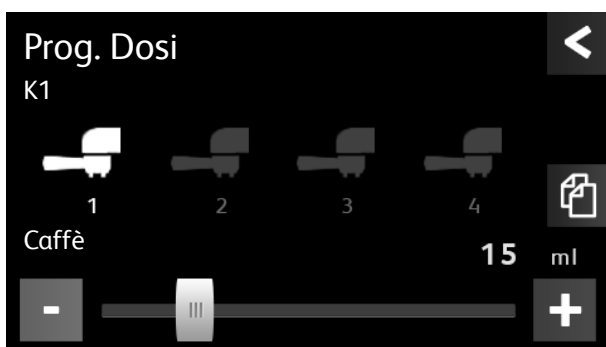
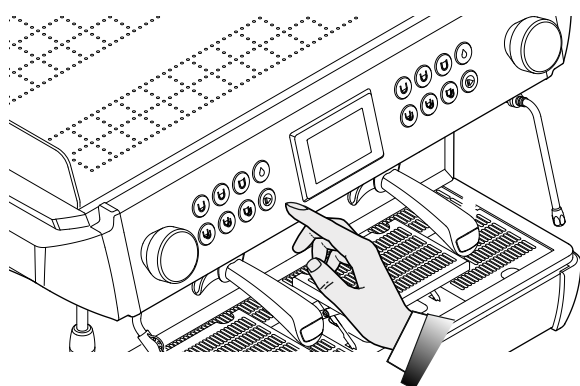
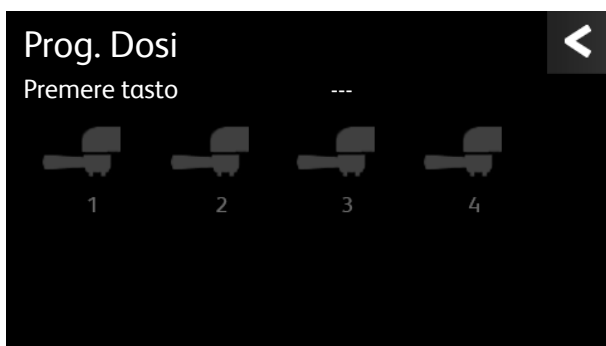
Con questa procedura viene effettuato il lavaggio contemporaneamente di tutti i gruppi; ogni tastiera comanda il gruppo di riferimento.

6.11.7 Programmazione dosi


Per modificare il dosaggio delle singole selezioni, premere il tasto indicato.



Premendo successivamente su un qualsiasi tasto dose, sarà possibile variare a display il dosaggio di caffè / acqua erogati.



Agendo sui tasti **+** e **-**, impostare i valori desiderati.

Premendo sul pulsante copia , è possibile copiare il valore impostato per la stessa selezione su tutte le rimanenti pulsantiere.



Per le selezioni caffè, la quantità impostata è in millilitri, mentre per le selezioni Tè è in secondi.

6.11.8 Programmazione giorni lavorativi



Per programmare i giorni lavorativi della macchina, premere il tasto indicato.

Selezionando i tasti desiderati, possono essere abilitati o disabilitati i giorni lavorativi.

Per ritornare al menu precedente, premere il tasto .



Qui sopra è riportato un esempio di macchina spenta la domenica.



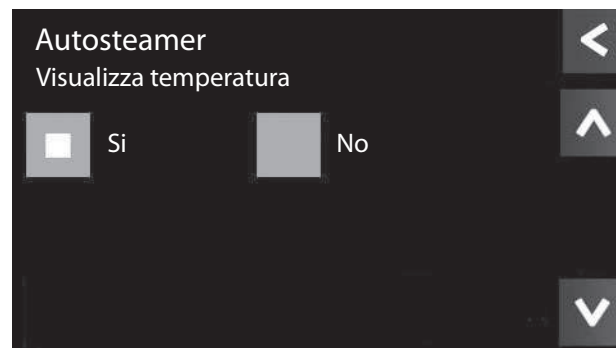
La macchina rimane spenta in corrispondenza del/i giorno/i della settimana disattivati.


6.11.9 Autosteamer



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

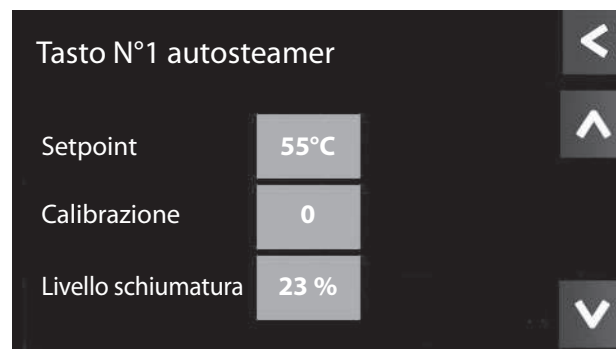
Selezionando il tasto "Si" viene abilitata la visualizzazione della temperatura dell'autosteamer.



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

In particolare è possibile gestire le seguenti operazioni:

- Impostare la temperatura desiderata;
- effettuare la calibrazione che permette di ottenere una correzione tra il valore letto a display, con la reale temperatura;
- regolare la schiumatura.



6.11.10 Programmazione Energy Saving e stand-by gruppi

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



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

Timer	Funzionamento secondo le fasce orarie programmate.
Auto	Auto apprendimento della macchina: durante la prima settimana di lavoro il sistema registra tutte le erogazioni effettuate su ogni gruppo e per ogni ora. Dopo una settimana di lavoro, il sistema pone in stand-by i gruppi preimpostati (vedi paragrafo precedente), riferendosi al numero minimo programmabile di erogazioni/ora (soglia auto stand-by).

6.11.11 Impostazione della lingua

Per impostare la lingua utilizzata dal display procedere nel seguente modo. Premere il tasto indicato;



Selezionare la lingua da utilizzare.

6.11.12 Visualizzazione informazioni

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



Per ritornare al menu precedente, premere il tasto



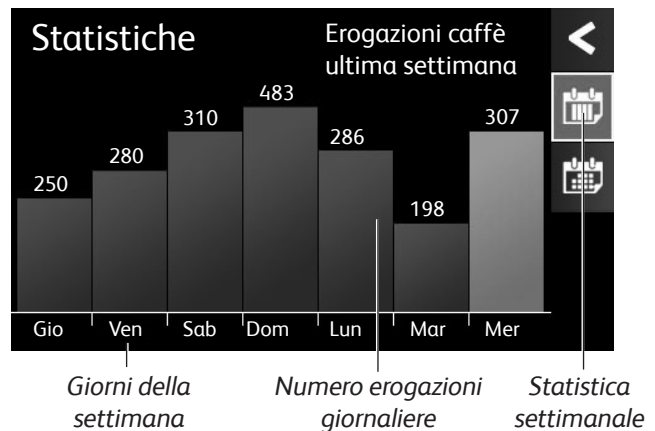
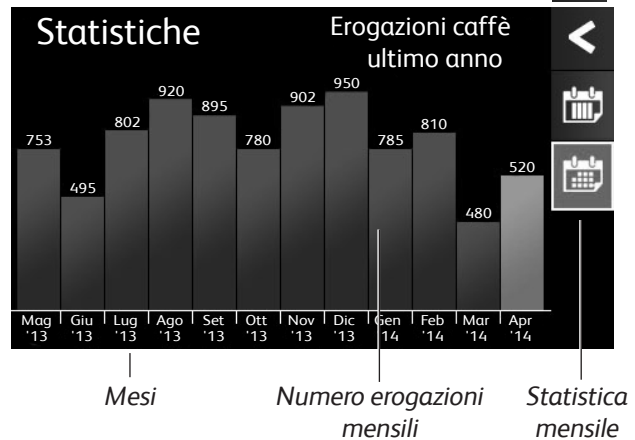
6.11.13 Statistiche

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



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

Per ritornare al menu precedente, premere il tasto

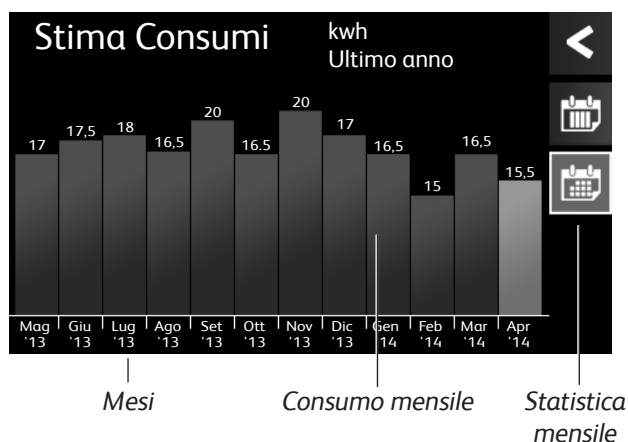
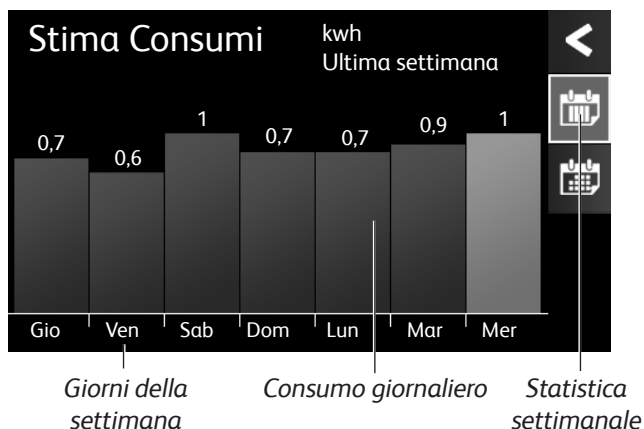


6.11.14 Stima consumi

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

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

Per ritornare al menu precedente, premere il tasto .



6.12 Consigli per ottenere un buon caffè

Effettuare quotidianamente il lavaggio dei filtri e portafiltri come indicato al paragrafo 7.7.2 a pagina 30. La mancanza di tale pulizia comporta un decadimento della qualità del caffè erogato.

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

Nel caso in cui il sapore di cloro nell'acqua fosse particolarmente evidente, si consiglia di installare un filtro specifico. Si consiglia di non conservare grandi scorte di caffè in grani. In caso di cambio del tipo di caffè si consiglia di rivolgersi al Tecnico per la regolazione della temperatura dell'acqua e della macinatura.

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

7. MANUTENZIONE E PULIZIA

7.1 Precauzioni di sicurezza



Leggere attentamente le avvertenze riportate al capitolo I.

7.2 Manutenzione periodica

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



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

7.3 Manutenzione dopo un breve periodo di inattività della macchina

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

In caso di riattivazione della macchina dopo questo periodo, è necessario far effettuare dal Tecnico il ricambio dei tutta l'acqua contenuta nei circuiti idraulici come indicato al paragrafo 7.2.

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



Con riferimento alla tabella riportata nella pagina successiva, l'esistenza di problemi dei componenti evidenziati in grigio richiedono lo spegnimento della macchina e l'intervento del Tecnico.

7.4 Malfunzionamenti e relativi rimedi

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

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

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



Con riferimento alla tabella riportata nella pagina successiva, i problemi evidenziati in grigio richiedono lo spegnimento della macchina e l'intervento del Tecnico.



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



Segnalazione allarme

Tabella Manutenzione periodica

Componente	Tipo intervento	Giornaliero	Settimanale	Mensile
CALDAIA IMPIANTO IDRAULICO	Effettuare il ricambio dell'acqua come indicato al par. 6.4.1.	X		
TRASDUTTORE DI PRESSIONE	Tenere controllato il valore della pressione della caldaia indicato sul display che deve essere compresa tra 0,08 e 0,14 MPa (0,8 e 1,4 bar).		X	
TRASDUTTORE DI PRESSIONE	Verificare la pressione dell'acqua indicato sul display durante l'erogazione caffè: controllare la pressione indicata dal manometro che deve essere compresa tra 0,8 e 0,9 MPa (8 e 9 bar).			X
FILTRI e PORTAFILTRI	Verificare lo stato di usura dei filtri, controllare l'eventuale danneggiamento del bordo dei filtri e verificare la presenza di eventuali residui di fondi di caffè nella tazzina ed eventualmente sostituire filtri e/o portafiltri.			X
MACINADOSATORE	Verificare la dose di caffè macinato (compresa tra 6 e 7 gr. per battuta) e eseguire il controllo del grado di macinatura. Le macine debbono avere i taglienti sempre ben affilati, il loro deterioramento è indicato dalla presenza di troppa polvere nel macinato. Si consiglia di richiedere l'intervento del Tecnico per far sostituire le macine piane ogni 400/500 kg di caffè oppure ogni 800/900 kg di caffè nel caso di macine coniche. Se è stata attivata questa funzione, sul display viene segnalato l'avviso della necessità di sostituzione delle macine.			X
FILTRO ACQUA ADDOLCITORE	Effettuare la sostituzione della cartuccia del filtro acqua o la rigenerazione dell'addolcitore con la frequenza indicata dal produttore.			X

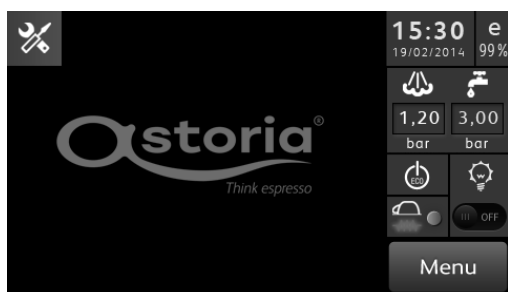
Malfunzionamenti e relativi rimedi

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

Problema	Causa	Azione
LA TAZZINA È SPORCATA DAGLI SCHIZZI DI CAFFÈ	<ul style="list-style-type: none"> Il caffè è macinato troppo grosso. Il bordo del filtro è danneggiato. 	<ul style="list-style-type: none"> Regolare la macinatura del caffè. Sostituire il filtro.
<ul style="list-style-type: none"> I LED DI TUTTE LE PULSANTIERE LAMPEGGIANO 	Dopo pochi minuti il caricamento automatico dell'acqua si blocca. <ul style="list-style-type: none"> Intervento del dispositivo Time-out. Manca l'acqua in rete. 	<ul style="list-style-type: none"> Spegnere la macchina e riaccenderla. Aprire il rubinetto della rete idraulica.
<ul style="list-style-type: none"> L'EROGAZIONE DEL CAFFÈ NON È CONFORME LA DOSE CAFFÈ NON VIENE RISPETTATA IL LED DEL PULSANTE DOSE LAMPEGGIA 	Il caffè è macinato troppo finemente.	Regolare la macinatura del caffè.
BLOCCO DEL SISTEMA ELETTRONICO	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.
LA POMPA PERDE ACQUA	Guasto della pompa.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.
LA POMPA È RUMOROSA	Guasto della pompa.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.
IL MOTORE SI FERMA BRUSCAMENTE O IL PROTETTORE TERMICO INTERVIENE PER UN SOVRACCARICO	Guasto della pompa.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.
LA POMPA FUNZIONA AL DI SOTTO DELLA PORTATA NOMINALE	Guasto della pompa.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.

7.5 Manutenzione programmata

Se è stata attivata, questa funzione permette di visualizzare a display un messaggio per avvertire l'utilizzatore quando occorre procedere alla manutenzione ordinaria programmata. Una volta raggiunto il valore della soglia programmata, sul display viene proposto il seguente messaggio:



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

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

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

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

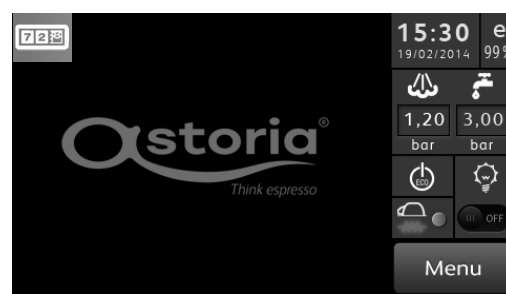
Durante il funzionamento della macchina, il sistema provvede ad incrementare sia il contatore dei cicli macchina, che il contatore del tempo trascorso dall'installazione



Per effettuare la programmazione della manutenzione contattare il Tecnico.

7.6 Controllo usura macine

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



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

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

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

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



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

7.7 Operazioni di pulizia

7.7.1 Istruzioni generali

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

Non utilizzare detergenti alcalini, solventi, alcol o prodotti a base di acidi aggressivi (es. fosforico, citrico, sulfamico, etc.).

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

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

Utilizzare sempre panni perfettamente puliti e igienizzati.

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

- **EVO® ESPRESSO MACHINE**
- **MFC® BLUE MILK**

Pulizia	Giornalmente	Settimanalmente
Carrozzeria e Griglie: Effettuare la pulizia dei pannelli della carrozzeria utilizzando un panno inumidito in acqua tiepida. Togliere la bacinella e la griglia appoggia tazze e lavarle con acqua calda. Effettuare la pulizia delle griglie rialzo tazzine come indicato al par. 7.7.6.	X	
Filtri e Portafiltri: Effettuare il lavaggio giornalmente e settimanalmente come indicato al par. 7.7.2. Giornalmente effettuare la pulizia come indicato al par. 7.7.4.	X	X
Lancia vapore: Tenere costantemente pulita la lancia mediante un panno inumidito con acqua tiepida. Controllare e pulire i terminali della lancia ripristinando i fori di uscita del vapore con un piccolo ago. Settimanalmente effettuare il lavaggio come indicato al par. 7.7.5.	X	X
Gruppo erogazione: Effettuare il lavaggio del gruppo erogazione seguendo le indicazioni del par. 7.7.3 Giornalmente e settimanalmente effettuare la pulizia come indicato al par. 7.7.4.	X	X
Macinadosatore e Tramoggia: Tramite un panno con acqua tiepida, effettuare la pulizia interna ed esterna della tramoggia e del dosatore. Al termine asciugare tutto accuratamente.		X

7.7.2 Pulizia filtri e portafiltri

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

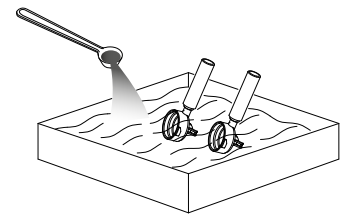
Giornalmente:

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

Settimanalmente:

Per la pulizia settimanale utilizzare il detergente EVO® diluito in acqua e seguendo le modalità indicate sulla confezione (vedi il produttore).

- Con l'ausilio di un cacciavite staccare il filtro dal portafiltra;
- immergere il portafiltra in 500 ml di acqua calda con 2 misurini rasi di EVO® per 10 minuti;
- sciacquare abbondantemente sotto acqua corrente calda.



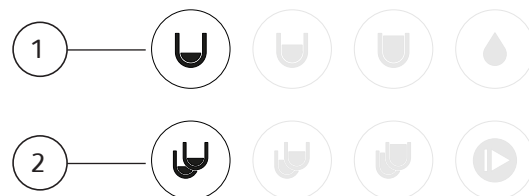
7.7.3 Lavaggio gruppi erogazione

Con questa procedura viene effettuato il lavaggio contemporaneo di tutti i gruppi; ogni tastiera comanda il gruppo di riferimento. Accedere al menu come indicato al paragrafo 6.11.6.

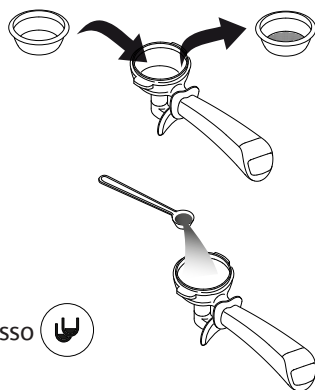
Utilizzare il detergente EVO® seguendo le modalità indicate sulla confezione (vedi il produttore).

Giornalmente:

- Per effettuare il lavaggio dei gruppi, premere il tasto indicato.
- per avviare la procedura di lavaggio, selezionare il tasto **Sì** e procedere come segue:



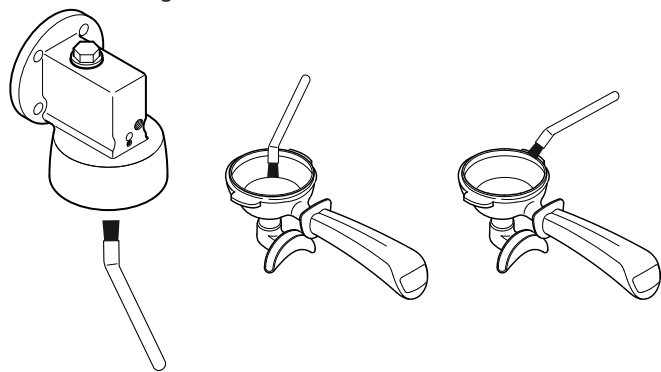
- dal portafiltro, rimuovere il filtro e collocare un filtro cieco (vedi dotazione di serie);
- versare 1 misurino raso di detergente EVO® nei filtri ciechi e agganciare i portafiltri ai gruppi erogazione;
- premere il tasto doppio espresso (2) di ogni gruppo;
- a display appare il messaggio "LAVAGGIO GRUPPO IN CORSO". Mentre la macchina effettua il primo ciclo di lavaggio i led dei tasti (1) e (2) lampeggiano;
- al termine del primo ciclo, i led dei tasti doppio espresso (2) lampeggiano: togliere i portafiltri dai gruppi;
- premere di nuovo i tasti doppio espresso (2) per effettuare la procedura di risciacquo;
- mentre la macchina effettua il risciacquo, i led dei tasti (1) e (2) lampeggiano;
- attendere il completamento della procedura di risciacquo (circa 30 secondi);
- dopo aver preparato e scartato il primo caffè, la macchina è pronta per effettuare le normali erogazioni.



7.7.4 Pulizia doccette gruppo, porta doccetta e portafiltro

Giornalmente:

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

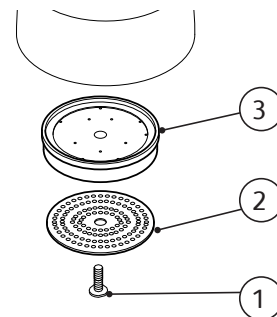


i Utilizzare l'apposito spazzolino fornito in dotazione (vedi catalogo ricambi).

Settimanalmente:

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

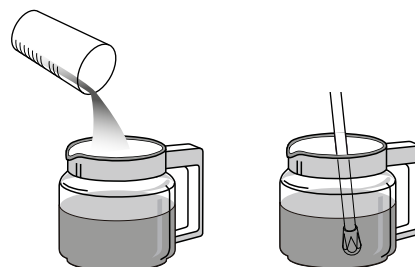
- Tramite un cacciavite allentare la vite (1);
- rimuovere la doccetta (2) e il porta doccetta (3);
- lavare i due componenti con acqua calda;
- ricollocare doccetta e porta doccetta nella posizione originale bloccando tutto con la vite.



7.7.5 Pulizia della lancia vapore



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

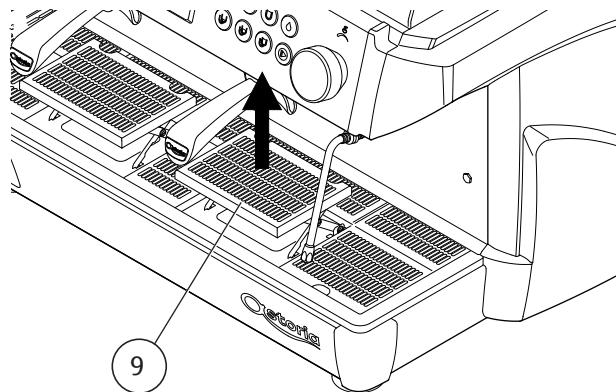


7.7.6 Griglie rialzo tazzine

Giornalmente:

Effettuare la pulizia delle griglie rialzo tazzine a pantografo (9) nel seguente modo:

- Alzare la griglia dalla sua sede tirandola verso l'alto fino al suo completo aggancio;



- effettuare la pulizia con un panno inumidito con acqua tiepida;
- sbloccarla dal suo aggancio e accompagnarla verso il basso fino al livello normale della griglia.

8. PARTI DI RICAMBIO

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



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

9. MESSA FUORI SERVIZIO

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

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



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

10. SMANTELLAMENTO

Lo smantellamento della macchina deve essere eseguita esclusivamente dal Tecnico.

11. SMALTIMENTO

11.1 Informazioni per lo smaltimento

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



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

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

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



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

11.2 Informazioni ambientali

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


Smaltire la batteria in conformità alle regolamentazioni vigenti nel paese.

I. SAFETY PRECAUTIONS

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

The User:

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

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

I.II. INSTALLATION

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

I.III. OPERATION

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

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

- He uses it incorrectly.

- He commits an error of evaluation.
- The installed safety devices are deactivated by circumventing the provisions contained in this Manual.

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

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

It is forbidden:

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



ELECTRICAL HAZARD

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

- Do not touch the appliance with wet/damp hands or feet.
- Do not use the appliance barefoot.
- Do not use extension cords.
- Do not use in rooms where there are showers or baths.
- Do not pull the power cord to disconnect the appliance.
- The appliance's power cord must not be replaced by the user. If the cord is damaged, turn the appliance off and contact the Technician.
- Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.).
- Do not access the inside of the machine.
- Do not spill liquids on the machine.

- Do not allow the electric cable to become crushed and/or come into contact with sharp surfaces.
- Do not allow the appliance to be used by persons that have not been trained to use it.



HIGH TEMPERATURE HAZARD

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

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



The appliance can be used by children 8 years or older, persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, and those who lack the required experience or knowledge, provided they are supervised or have received prior instruction regarding how to safely operate the appliance and understand the risks involved. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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

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



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

Have the Technician perform the periodic maintenance and inspect all the safety devices.

I.IV. MAINTENANCE AND CLEANING

Pay attention to the following residual risks present when maintaining and cleaning the machine, which cannot be eliminated.

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



ELECTRICAL HAZARD

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

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



HIGH TEMPERATURE HAZARD

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

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

I.V. PPE FEATURES

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

Gloves



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



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

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

All maintenance operations can only be carried out once:

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

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

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

I.VI. EMERGENCY SITUATIONS

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

SHORT CIRCUIT FIRE

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

- Electrically disconnect the machine using the main switch.
- Call the Fire Department.
- Get everyone a safe distance away from the premises.
- Extinguish the flames using a CO₂ fire extinguisher.

General contents

1. INTRODUCTION.....	37
1.1 Guidelines for reading the Manual.....	37
1.2 Storing the Manual.....	37
1.3 Method for updating the Instruction Manual.....	37
1.4 Recipients.....	37
1.5 Glossary and Pictograms.....	38
1.6 Guarantee.....	38
2. MACHINE IDENTIFICATION.....	39
2.1 Make and model designation.....	39
2.2 General description.....	39
2.3 The manufacturer's customer service department	39
2.4 Intended use.....	40
2.5 Machine diagram.....	41
2.6 Pushbutton panels for coffee and tea selections....	42
2.7 Display and browser button.....	42
2.8 Energy Saving System.....	43
2.9 Data and marking.....	43
3. STORAGE.....	44
4. INSTALLATION.....	44
5. COMMISSIONING.....	44
6. OPERATION.....	44
6.1 Safety precautions.....	44
6.2 Emissions.....	44
6.3 Turning the machine on and off.....	44
6.4 Preparation of the machine.....	45
6.5 Coffee dispensing.....	46
6.6 Dispensing steam.....	47
6.7 Dispensing hot water.....	48
6.8 Automatic steam wand.....	49
6.9 Cup warmer.....	50
6.10 Energy Saving.....	51
6.11 Programming the machine parameters.....	52
6.12 Tips for a good cup of coffee.....	57
7. MAINTENANCE AND CLEANING.....	57
7.1 Safety precautions.....	57
7.2 Periodic maintenance.....	57
7.3 Maintenance after a short period of machine inactivity.....	57
7.4 Malfunctions and relative solutions.....	57
7.5 Scheduled maintenance.....	59
7.6 Burr wear and teardrop.....	59
7.7 Cleaning operations.....	60
8. SPARE PARTS.....	62
9. DECOMMISSIONING.....	62
10. DISMANTLING.....	62
11. DISPOSAL.....	62
11.1 Information for disposal.....	62
11.2 Environmental information.....	62

1. INTRODUCTION

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

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



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

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

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

1.1 Guidelines for reading the Manual

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

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

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

Abbreviations

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

Units of measurement

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

1.2 Storing the Manual

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

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

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

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

1.3 Method for updating the Instruction Manual

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



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

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

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

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

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

1.4 Recipients

This Manual is intended for the User.

Machine recipient qualifications

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

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

1.5 Glossary and Pictograms

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

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

1.5.1 Glossary

User

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

Technician

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

Hazard

A potential source of injury or damage to health.

Dangerous area

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

Risk

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

Guard

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

Personal protective equipment (PPE)

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

Intended use

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

User qualification

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

Machine status

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

Residual risk

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

Safety component:

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

1.5.2 Pictograms

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

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



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



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



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



CAUTION symbol used when there is a risk of minor injury but which could require medical attention by professionals.



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



NOTE symbol used to provide important information about the topic.



Symbol indicating Obligation that safety gloves must be worn, used when there is a risk of permanent serious injury that would require hospitalisation.



Symbol indicating Obligation to read the documentation, used to make the user aware of the importance of this action for their safety.

1.6 Guarantee

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

2. MACHINE IDENTIFICATION

2.1 Make and model designation

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

2.2 General description

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

2.3 The manufacturer's customer service department

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
Via Condotti Bardini, 1
31058 SUSEGANÀ (TV) - ITALY
Tel. +39 0438 6615 - Fax +39 0438 60657
E-mail: service@astoria.com
Web-site: www.astoria.com

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

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

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

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

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

2.4 Intended use

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

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

Permitted uses

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



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

Intended uses

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

Contraindications of use

The machine must not be used:

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

Incorrect use of the machine

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

Improper use

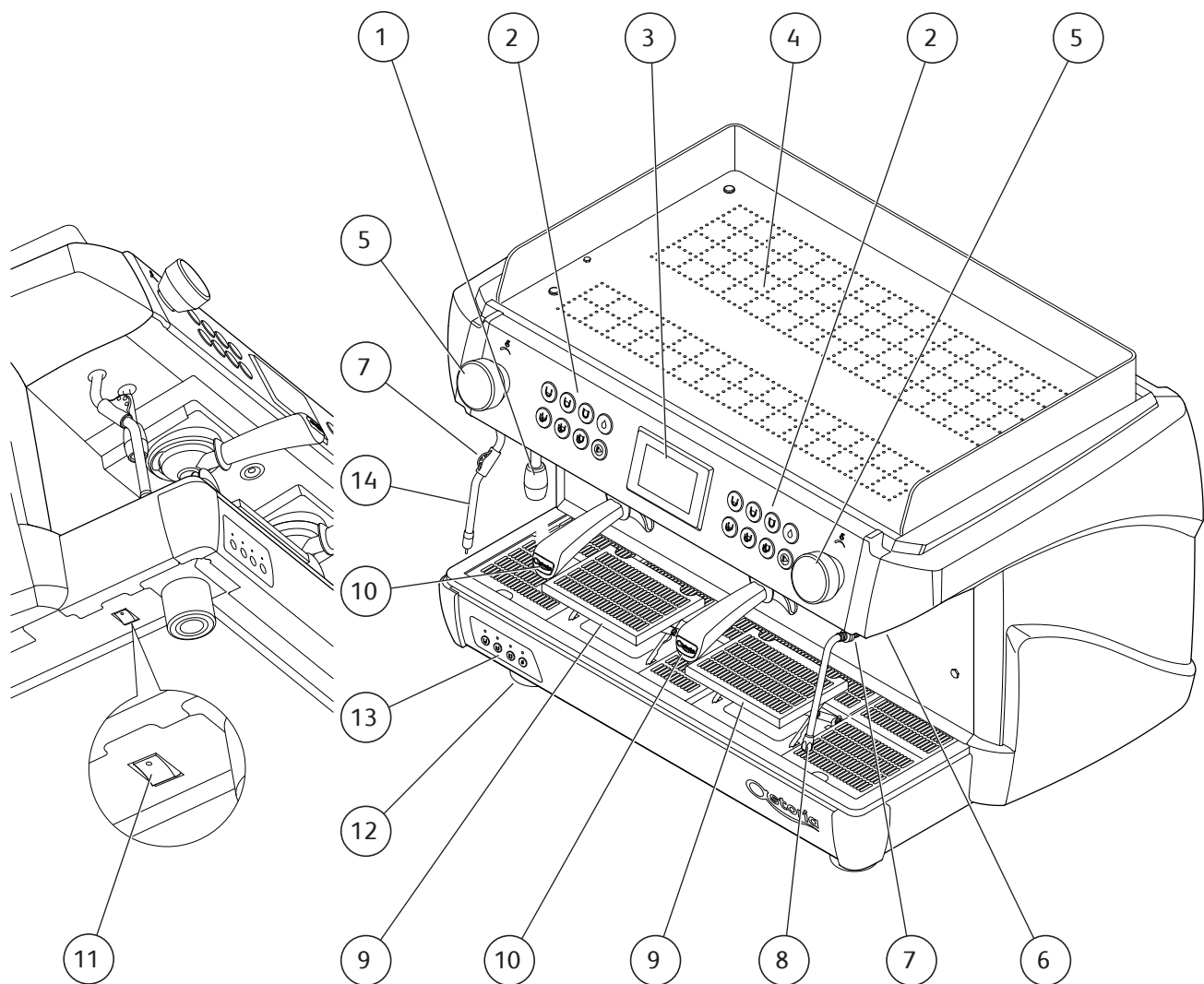
The only permitted uses are described in the Manual; any other use is considered improper and therefore, hazardous.

General safety features

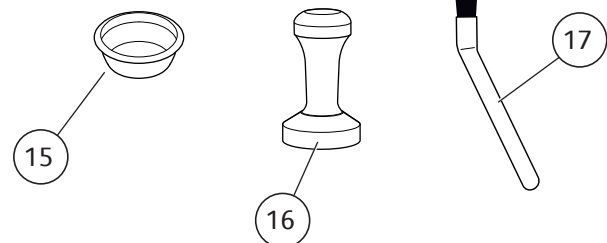
The User must be aware of accident risks, safety devices and the general safety rules set forth in EU directives and by the legislation of the country where the machine is installed.

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

2.5 Machine diagram

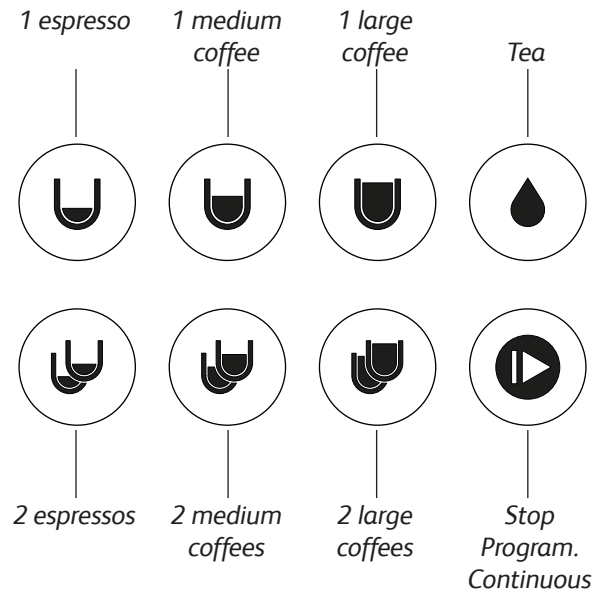


1. Hot water dispensing nozzle.
2. Pushbutton panel for coffee and tea selections.
3. Touchscreen display.
4. Cup warmer surface.
5. Steam knob.
6. Dispensing compartment light.
7. Anti-scald rubber grip.
8. Steam dispensing nozzle.
9. Lifiable cup support grille.
10. Filter holder.
11. Machine ON switch.
12. Adjustable foot.
13. Automatic steam wand pushbutton panel (optional).
14. Automatic steam wand nozzle (optional).
15. Blind filter.
16. Tamper.
17. Cleaning brush.

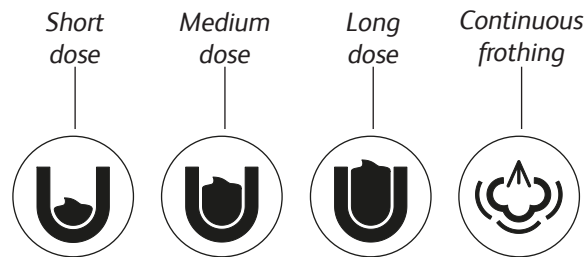


2.6 Pushbutton panels for coffee and tea selections

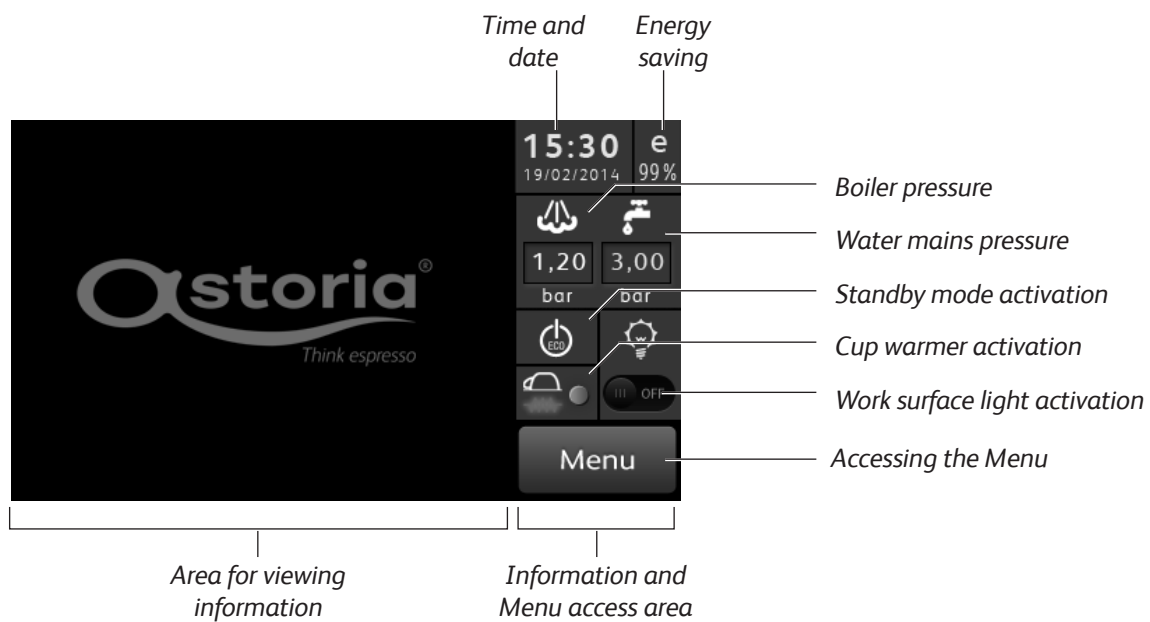
Coffee and tea dispensing group pushbutton panel



Automatic steam wand pushbutton panel



2.7 Display and browser button



2.8 Energy Saving System

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

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

Moreover, the software only distributes the power where and when needed, thus allowing energy to also be saved during normal operation.

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

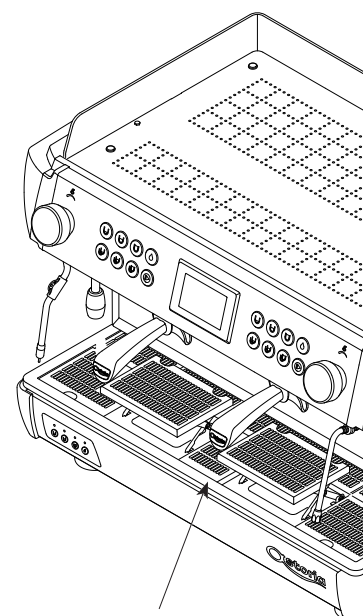


To manage the Energy Saving System see para. 6.10 on page 51.

2.9 Data and marking

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

MODEL	ADVANTAGE SB		ADVANTAGE	
	2GR	3GR	2GR	3GR
220-240 V	2.600 - 4.750 W	4.850 - 7.000 W	4.650 - 6.000 W	5.700 - 7.100 W
380-415 V				
Frequency	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Coffee boiler capacity	---	---	1.2 l x 2	1.2 l x 3
Steam boiler capacity	9 l	14.7 l	8.5 l	13 l
Width	835 mm	1075 mm	835 mm	1075 mm
Depth	565 mm	565 mm	565 mm	565 mm
Height	575 mm	575 mm	575 mm	575 mm
Net weight	84 kg	104 kg	84 kg	104 kg
Safety valve calibration	0.19 MPa (1.9 bar) +/- 0.015 MPa			
Steam boiler operating pressure	0.08 - 0.14 MPa (0.8 - 1.4 bar)			
Mains water pressure	0.15 - 0.6 MPa MAX (1.5 - 6 bar MAX)			
Coffee dispensing pressure	0.8 - 0.9 MPa (8 - 9 bar)			
Working environment temperature	5 - 35° C 95° MAX R.H.			
Acoustic pressure level	< 70 dB			



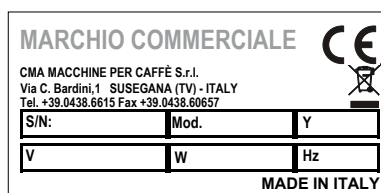
The nameplate is affixed under the drain tray

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

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

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

An example of a nameplate is provided below.



When contacting the Manufacturer, always provide the following information:

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

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



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

3. STORAGE

The machine is stored by the Manufacturer or the Distributor.

4. INSTALLATION

The machine must only be installed by the Technician.



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



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



The electrical system must be equipped with a differential protection device with residual current intensity in compliance with current laws and safety regulations.

5. COMMISSIONING

The machine must only be commissioned by the Technician.

6. OPERATION

6.1 Safety precautions



Carefully read the instructions provided in the chapter "I. SAFETY PRECAUTIONS" on page 33.

6.2 Emissions

Vibrations

Under conditions of use that meet the indications of correct use provided in this manual, any detected vibrations do not give rise to dangerous situations.

Sound emissions

The noise level emitted by the machine is on average lower than 70 dB; therefore, the use of personal protective equipment to prevent hearing damage is not compulsory. Notify the Manufacturer if the machine emits unusual noises.

Electromagnetic environment

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

6.3 Turning the machine on and off



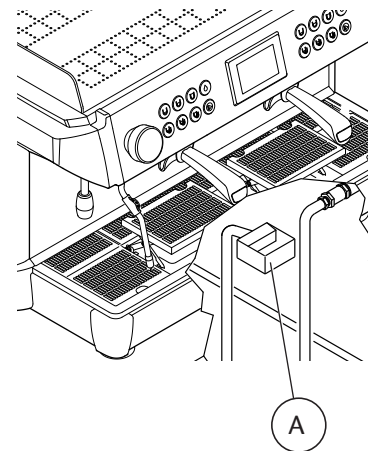
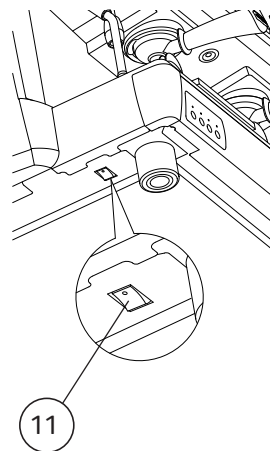
During the machine's heating-up phase (roughly 20 minutes), the negative pressure valve will release steam for a few seconds until the valve closes.



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

6.3.1 Start-up

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

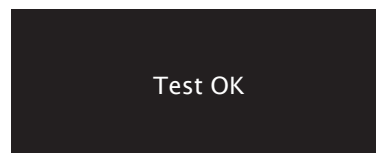


Check that all the steam valves are closed. Turn on the machine using the main switch located under the machine (11) and follow the indications on the display.

When the machine is turned on, it performs the functional test:



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




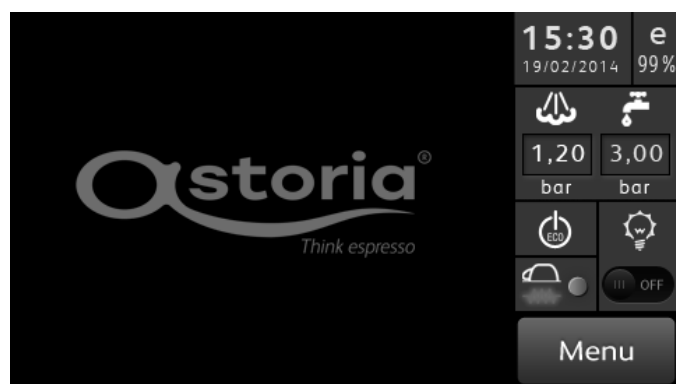
- When the machine is turned on, the motor pump is activated which starts to fill the service boiler and the water heaters for the coffee (same number as dispensing groups in the machine).

SERVICE BOILER FILLING

- In order to remove any air from the heaters, the solenoid valves of the groups are activated each time the machine is turned on which make water and steam come out of the spray head of each group for around 10 seconds.

PAY ATTENTION OUTFLOW OF WATER/STEAM

- When the heating phase of the dispensing groups is finished (about 10 minutes), it will be possible to make coffee selections. The service boiler needs to fully heat up before hot water or steam can be dispensed.
- During the heating phase of the service boiler (from 95°C to 98°C), the machine will dispense a small amount of water and steam from the water nozzle.
- Steam and hot water can only be dispensed, i.e. the machine can only be fully functional, if the pressure of the machine () is higher than 0.06 MPa (0.6 bar).



6.3.2 Turning the machine off

Turn off the machine using the main switch (11).

6.4 Preparation of the machine

6.4.1 Internal water replacement



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

Using the various commands, proceed as follows:

GROUPS

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

HOT WATER NOZZLE

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

2GR	3GR
4 litres	7 litres

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

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

STEAM NOZZLES

- Insert the steam nozzle into a jug.
- Release steam for at least **1 minute**.
- Repeat the operation with the other steam nozzle.



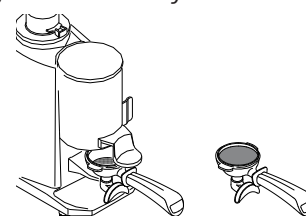
Danger of scalding. Do not direct the steam and hot water towards hands or other parts of the body. Do not touch the steam nozzle and the hot water nozzle with bare hands; use the appropriate PPE.

6.4.2 Grinding and dosing coffee

It is important to have a grinder-dispenser next to the machine so that the coffee can be ground on a daily basis.

The coffee must be ground and dispensed according to instructions provided by the manufacturer of the grinder-dispenser. The following points should also be kept in mind:

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



6.4.3 Turning on the work surface light

To turn the machine's work surface light on and off, press the switch (🔦).



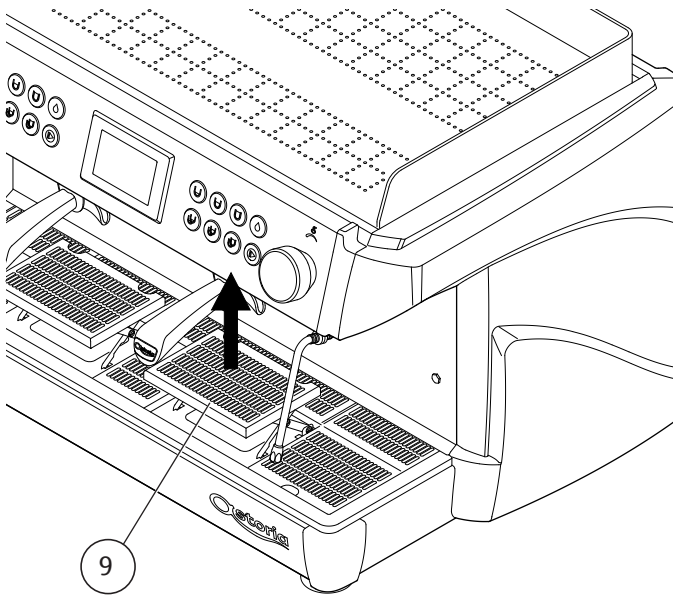
ON/OFF
Dispensing
surface
lighting

6.4.4 Cup raising grilles

Should it be necessary to use cups of different heights, it is possible to use the special pantograph grilles (9) with which the machine is supplied.

To use the grille, lift it from its housing by pulling it upward until it is fully hooked.

When you no longer wish to use the grille, release it from its hook and move it downward to the normal level of the grille.



6.5 Coffee dispensing

6.5.1 Preparation of the filter holder

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

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

6.5.2 Coffee dispensing

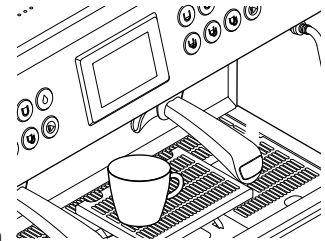


Do not remove the filter holder from the dispensing group when coffee is being dispensed.

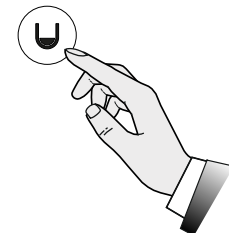


Wear suitable shoes to avoid possible injuries if the filter holder accidentally falls when being used.

- Place the coffee cup under the dispensing spout.

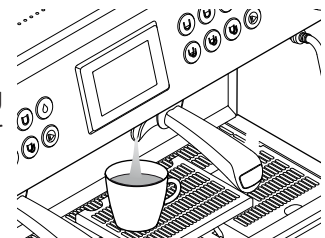


- Press the desired dose button (e.g. U).



- Wait for the machine to finish dispensing (the selected dose button will turn off).

- To stop the coffee dispensing at any time, press the U or ▶ button.




6.5.3 Programming

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

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

- Always program the left pushbutton panel first. This way, all the pushbutton panels will be automatically programmed. If necessary, subsequently program the others.

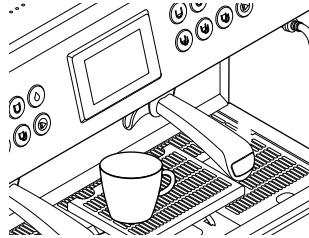
- Press and hold down the  button for 5 seconds: the button will flash and all the pushbutton panel buttons being programmed will turn on.




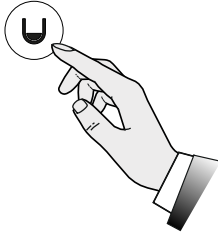
- Fill the filter with a dose of ground coffee and press it down using the coffee tamper.

- Attach the filter holder to the dispensing group.



- Place the coffee cup under the dispensing spout.

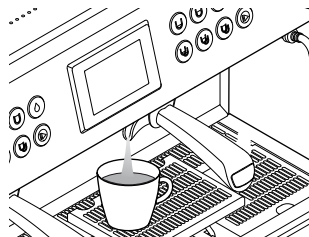


- Press the desired dose button (e.g. ).




- All of the LEDs will turn off, except for the dose button being programmed.

- Wait for the dispensing process to finish; to confirm the dose, press the dose button  or the  button.



- Repeat this operation for the other dose buttons.

- When you have finished programming, press the  button to voluntarily exit the dose programming mode.



6.6 Dispensing steam

i Carefully move the steam nozzle using the specific anti-scald rubber grip (7).

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

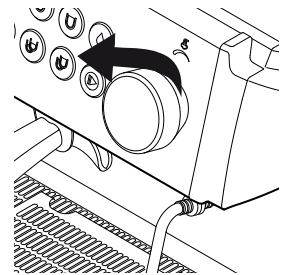
i Before using the steam nozzle, the condensation draining operation must always be carried out for at least 2 seconds.

- Immerse the steam nozzle into the liquid to be heated.



- Rotate the valve knob clockwise.

- The quantity of steam will be proportional to the opening of the valve.



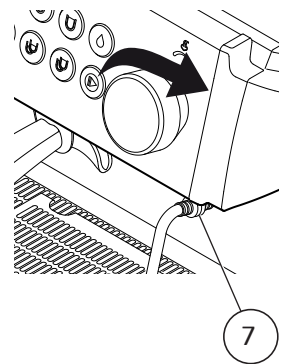
- To stop dispensing, turn the valve knob clockwise.



To optimally froth the milk, follow these simple rules:

- Only heat the amount of milk that you intend to use; once heated, it will have to be completely poured out of the jug and cannot be reheated.

- Froth the milk starting with a temperature of about 4°C.




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

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

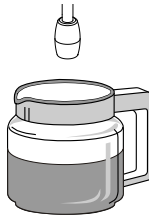


6.7 Dispensing hot water

6.7.1 Dispensing hot water


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

- Place the jug under the hot water nozzle.



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



- To stop dispensing ahead of time, press the  button again.

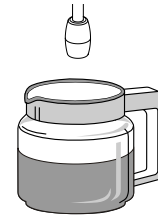



Hot water cannot be dispensed when the machine is cold (pressure below 0.6 bar). To change the temperature of the water dispensed, request the intervention of the Technician.

6.7.2 Programming


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

- Place the jug under the hot water nozzle.




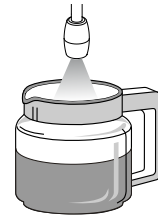
- Press and hold down the  button on the left pushbutton panel for 5 seconds: all of the dose button LEDs will light up.




- Press the hot water dispensing button .



- Wait for the dispensing process to finish; to confirm the dose, press the  button again.



- When you have finished programming, press the  button.



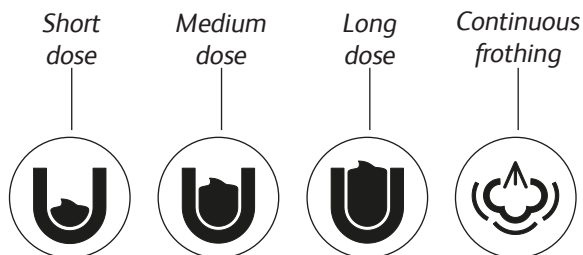
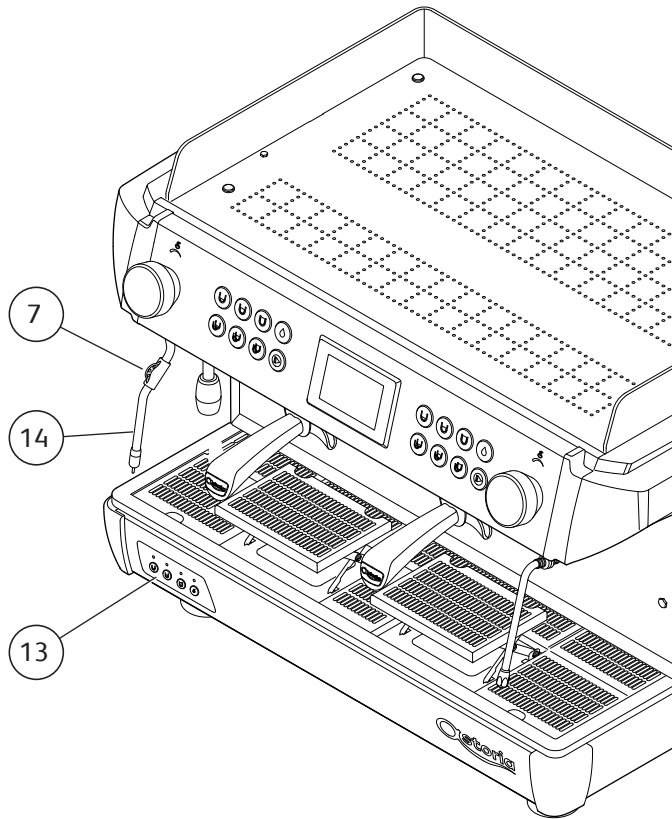
The tea buttons are found on the keypads of each group. These can be programmed individually and provide doses that are independent from one another.

The 4GR version has 2 hot water nozzles.

The 2 keypads on the left control the left hot water nozzle, while the 2 keypads on the right control the right hot water nozzle.

6.8 Automatic steam wand







The Automatic steam wand nozzle (14) can be used for automatically frothing milk at the programmed temperature. It can be controlled using the keypad (13) located on the base of the machine.

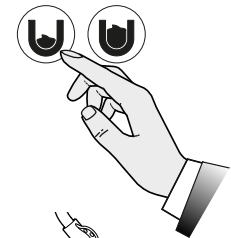


6.8.1 Dispensing





Do not direct the steam towards hands or other parts of the body. Do not touch the automatic steam wand nozzle with bare hands; used the anti-scald rubber grip (7).

- Immerse the automatic steam wand nozzle tips into the milk.
- Press the  or  button.
- Wait until the dispensing process has been completed.
- To stop dispensing ahead of time, press the  button or the  button again.
- By holding down the  or  button, it is possible to extend the steam dispensing time in addition to the temperature programmed.



ENGLISH

6.8.2 Continuous frothing function

- Immerse the automatic steam wand nozzle tips into the milk.
- Press the  button.
- To stop dispensing, press the  button again.



Keep the tips clean at all times using a cloth dampened in lukewarm water.

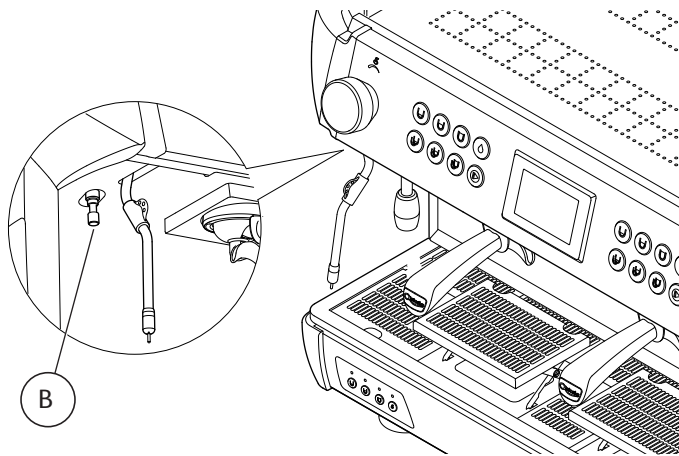
Milk can be kept in the fridge for a maximum of 3-4 days.

The system anticipates a maximum time-out of 4 minutes in the operation of the automatic steam wand.

6.8.3 Adjusting the froth

To increase or decrease the froth consistency, turn the specific regulator (B).

Turning it clockwise will decrease the consistency, whilst turning it anti-clockwise will increase the amount of froth.



i The froth produced by the automatic steam wand is adjusted by the factory during the machine testing phase. Therefore, we recommend that you only adjust this if it is strictly necessary.

6.8.4 Automatic cleaning

When the machine has been idle for 120 minutes, a 15-second automatic nozzle cleaning cycle will be carried out. The following message will appear on the display: "STEAM CLEANING CYCLE": a minimum amount of steam will come out of the nozzle.

i Only leave the steam nozzle immersed in the milk for the time needed to heat it. Do not open the steam valve with the steam nozzle immersed in milk while the machine is switched off.

6.8.5 Tips regarding its use

- Only froth the amount of milk that you intend to use; once heated, the milk will have to be completely poured out of the jug and cannot be reheated.
- The automatic steam wand only guarantees an accuracy of $\pm 3^{\circ}\text{C}$ between the temperature set and the actual milk temperature, if the starting milk temperature is 4°C .
- Since the delivery of steam stops on its own when the set temperature of milk is reached, to prevent the milk foam spilling out, it is necessary to add an amount of liquid not greater than 1/2 the capacity of the jug.
- Use a suitably-sized jug for the amount of milk that requires frothing (approx. 200 ml is recommended) and make sure that it is circular and not conical (see the image).



6.9 Cup warmer

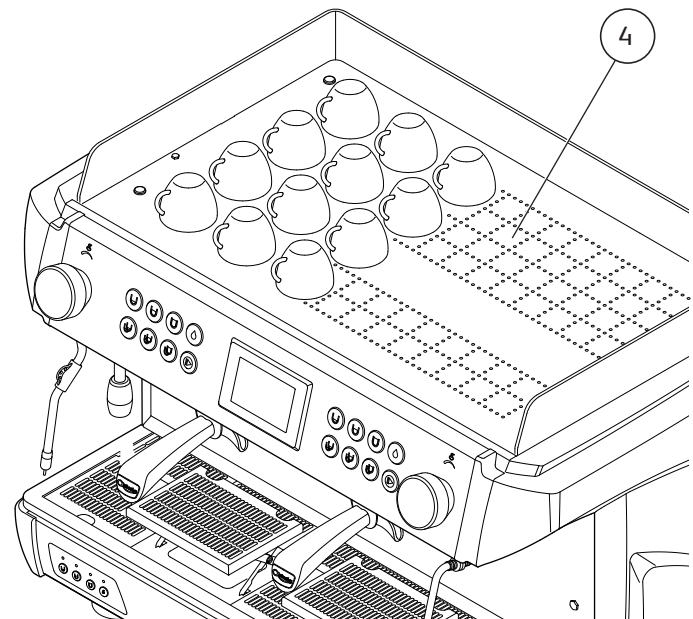



For safety reasons, we do not recommend placing cloths or other objects on the cup warmer surface in order to prevent the machine from overheating.

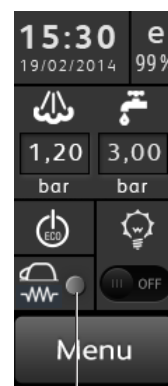


HIGH TEMPERATURE HAZARD: the cup warmer can reach temperatures that may cause burns. Be very careful.

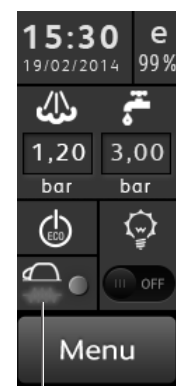
Place the cups to be heated on the cup warmer surface (4).



To activate the cup warmer, press the  button. When the cup warmer is on, the display will indicate this with a red heating element.



Cup warmer activation button




Cup warmer heating element working




To change the temperature of the cup warmer, proceed as described in para. 6.11.4 on page 54.

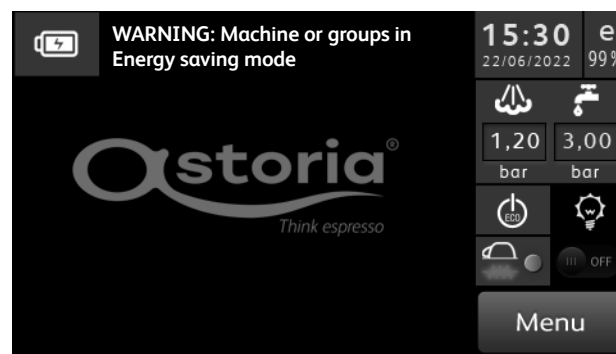
6.10 Energy Saving

6.10.1 SAE version

In this version, it is possible to activate the stand-by of the entire machine by pressing the button .

The Energy Saving status, in addition to the LEDs of the keyboards turning off, is indicated on the display also by the following warning: "WARNING: Machine or groups in Energy saving mode".



To reawaken the machine from stand-by, press the  button.





ENGLISH


6.10.2 SAEP version

In this version, it is possible to put in stand-by one or several dispensing groups by proceeding as follows:

- Press the  button.
- On the next screen, activate the groups that you would like to place in standby mode.
- Return to the main screen using the  button.

In the Energy Saving status, the LED of the keyboards is turned off with the exception of the  button which is flashing.



To reawaken the dispensing group from stand-by, press the  button.

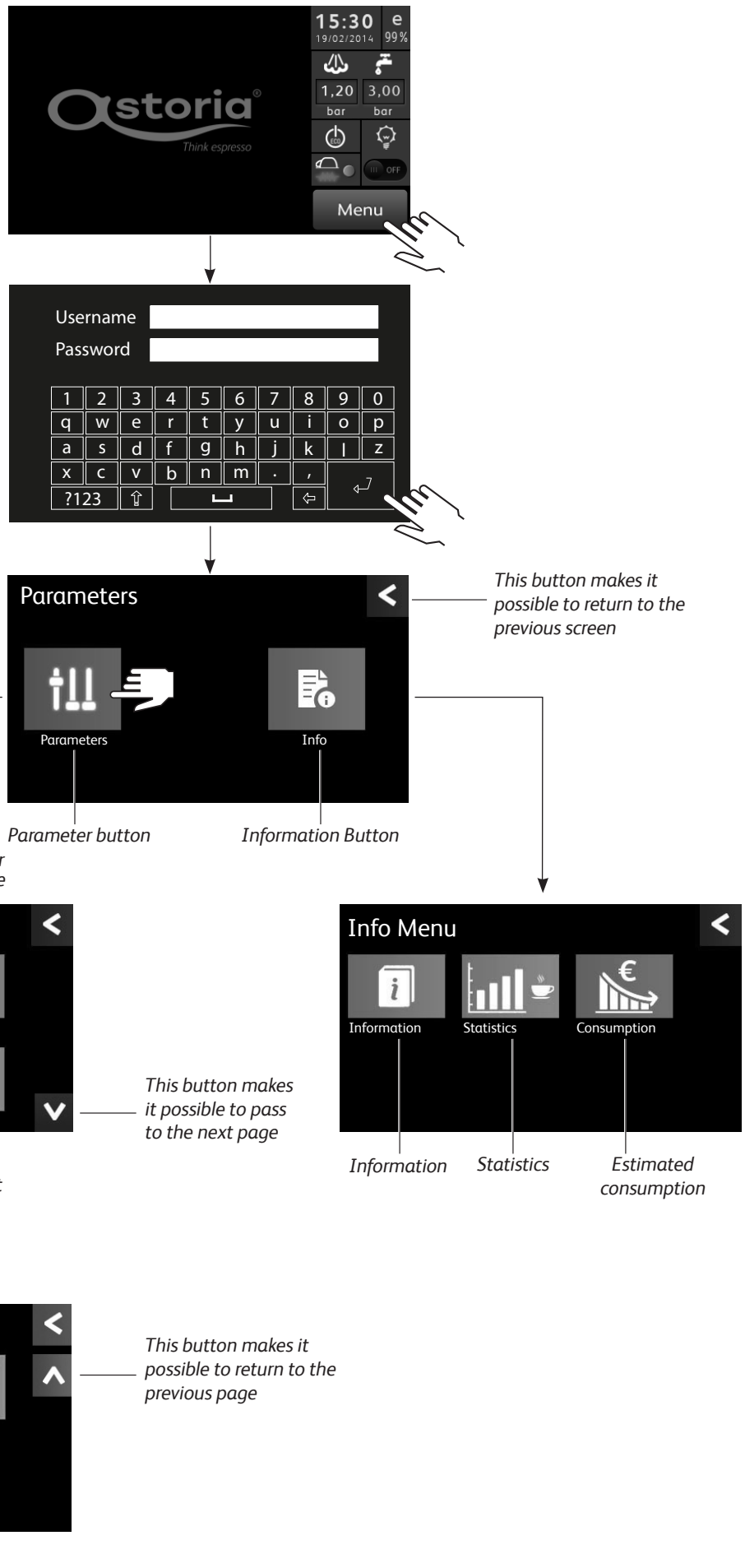
To definitively eliminate the Energy Saving function, press the  button and disable the function.



6.11 Programming the machine parameters

6.11.1 Accessing the menu

- To enter the parameter programming mode, press the **Menu** button.
- To access the sub-menu, press the button .
- To access the information, press the button .



6.11.2 Counters

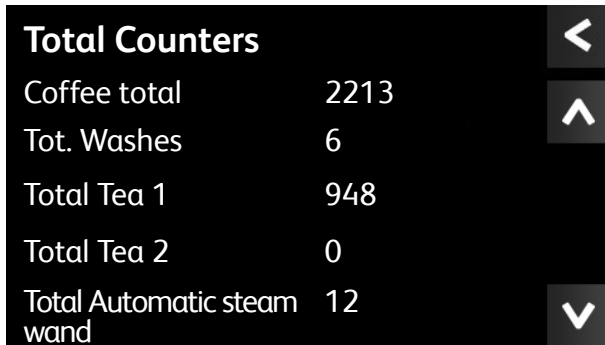
This menu option allows you to view the different information, which is useful for the performance of the scheduled maintenance.



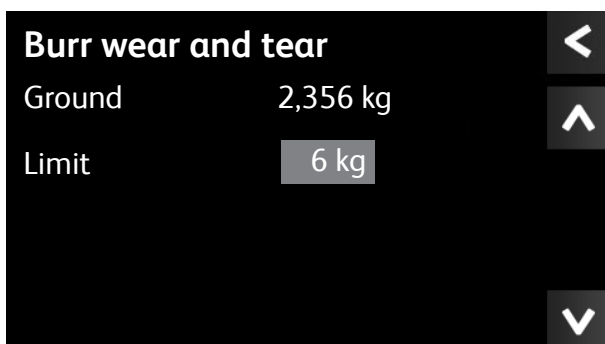
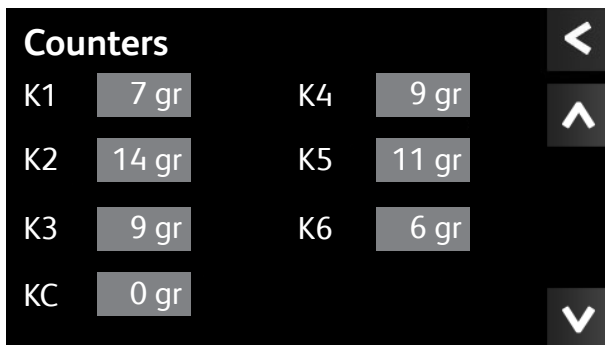
To return to the previous menu, press the button.

Press the or button to access the various pages.

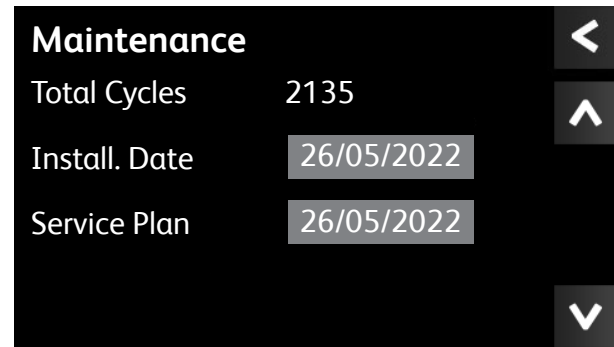
The first screen shows the total number of coffee selections performed by the machine.



The second and third screen allow you to check the wear and tear of the grinder-dispenser's burrs, and to act accordingly.



The following screens make it possible to check the scheduled maintenance warnings. For more information see the para. 7.5.

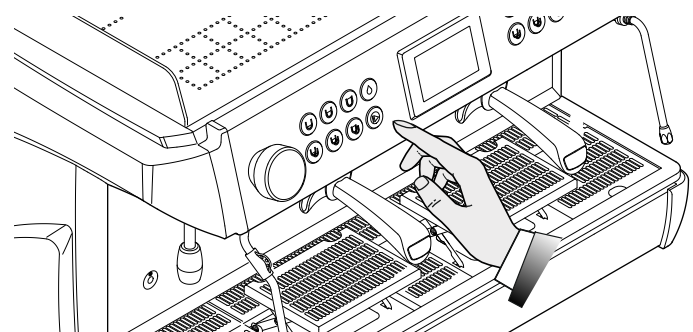
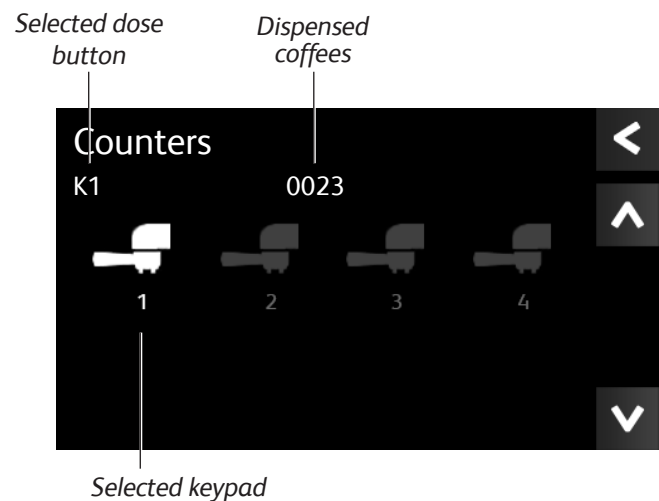


ENGLISH

In the next screen, the last 8 warnings stored by the machine are shown.



On this screen, the partial counters for every dispensed beverage can be viewed. Pressing a button on the push button panel highlights the dispensing group in question and the selection count will be displayed (e.g. 1 espresso).



6.11.3 Boiler pressure

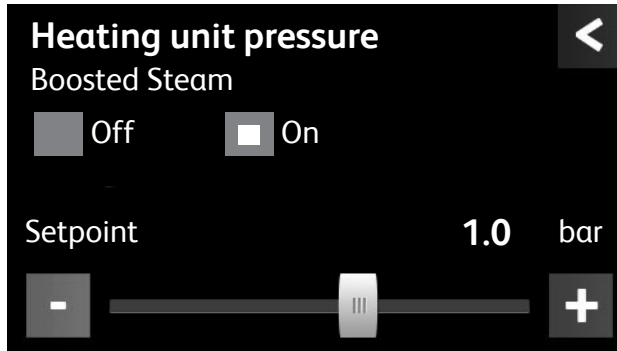


To change the boiler pressure, press the indicated button.

In the SAEP version, by selecting the “on” button it is possible to activate the steam available.

Use the **+** and **-** buttons to set the desired pressure.

To return to the previous menu, press the **<** button.



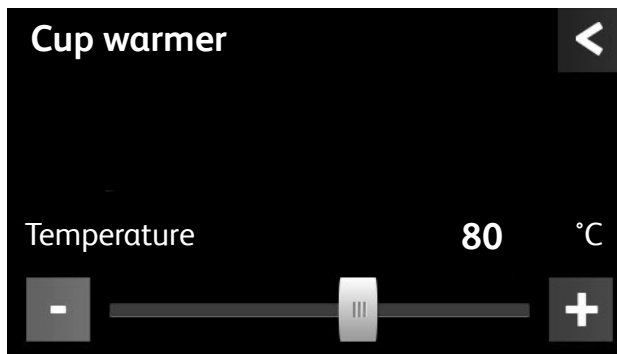
6.11.4 Cup warmer



To change the temperature of the cup warmer or exclude it, press the indicated button.

Use the **+** and **-** buttons to set the desired temperature.

To return to the previous menu, press the **<** button.



To turn off the cup warmer, move the cursor fully to the left (a value of “-” will be shown).



To activate or deactivate the cup warmer, see para. 6.9.

6.11.5 Date

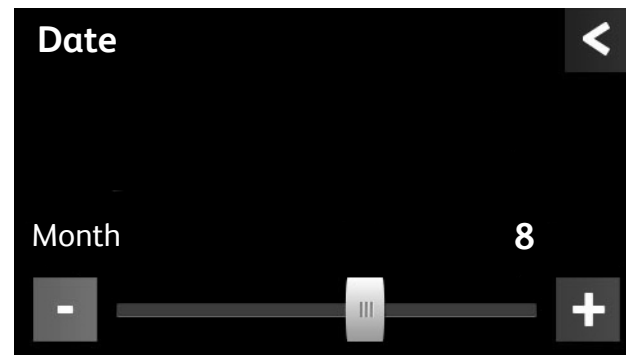
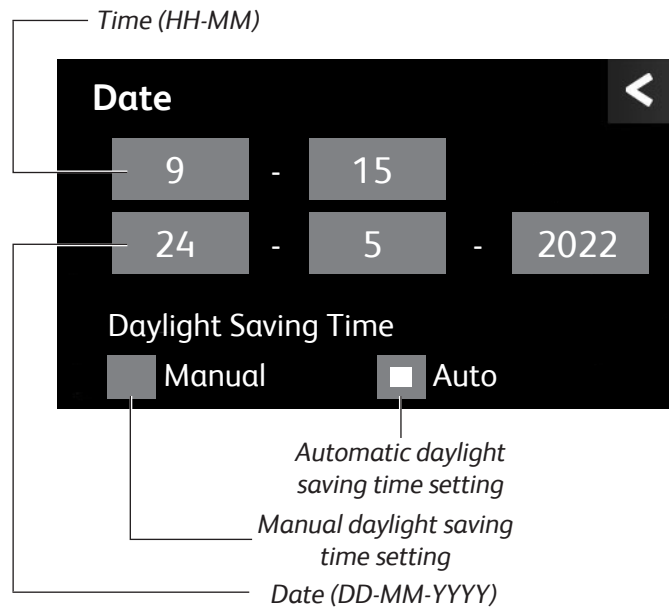


To set the time and date, press the indicated button.

Use the **+** and **-** buttons to set the desired values.

Press the corresponding button to programme the daylight saving time or standard time.

To return to the previous menu, press the **<** button.



Example of a monthly setting

6.11.6 Washing the dispensing groups



Wash the dispensing groups on a daily basis.

To start the wash, press the  button.

Follow the procedure indicated in paragraph 7.7.



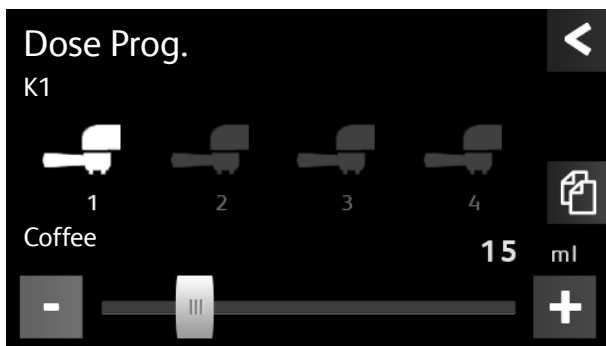
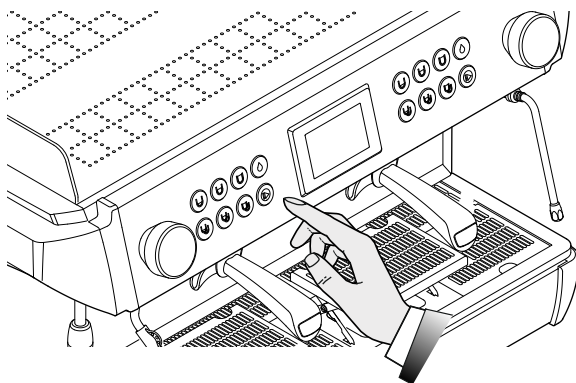
With this procedure, all of the groups are washed at the same time; each keypad controls the group of reference.

6.11.7 Dose programming


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



Then by pressing any dose button, it will be possible to change the dispensed coffee/ water dose via the display.



Use the **+** and **-** buttons to set the desired values.

Press the copy button  to be able to copy the set value for the same selection on all the remaining pushbutton panels.

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

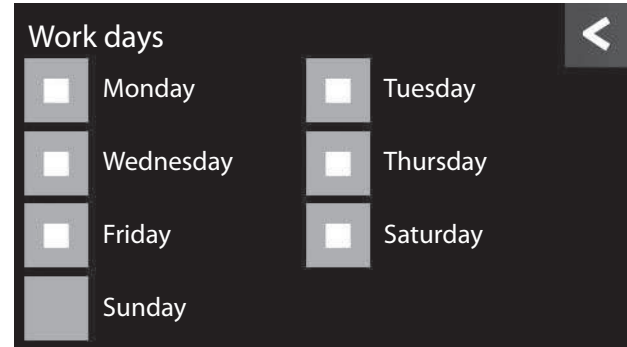
6.11.8 Programming work days

To program the work days of the machine, press the button indicated.



By selecting the buttons desired, the work days can be enabled or disabled.

To return to the previous menu, press the **<** button.



Above we provide an example of machine closed on Sunday.

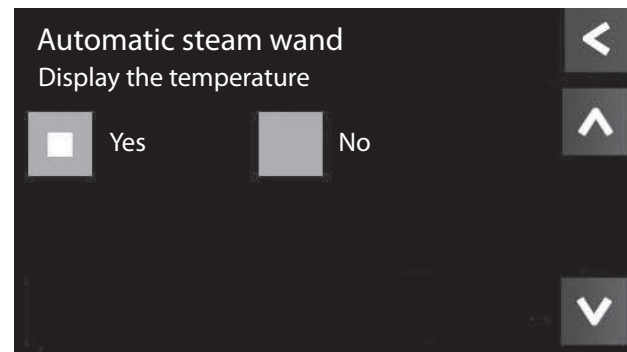
i The machine remains switched off on the day(s) of the week that has/have been disabled.

6.11.9 Automatic steam wand

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



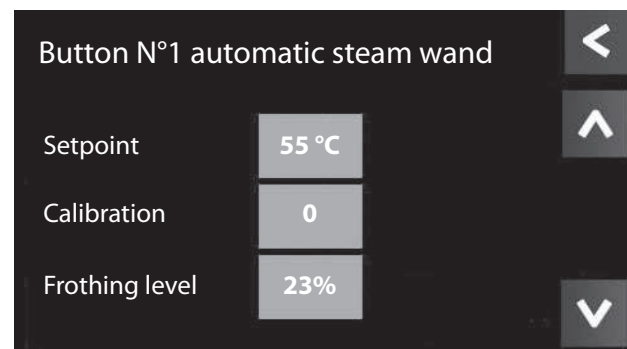
By selecting the "Yes" button, the temperature of the automatic steam wand is displayed.



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

In particular it is possible to manage the following operations:

- Set the desired temperature.
- Perform the calibration that makes it possible to achieve a correction between the value read on the display with the real temperature.
- Adjust the frothing.



ENGLISH

6.11.10 Programming the Energy Saving and group standby modes



To program the Energy Savings and Standby modes, proceed as described below:

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

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

6.11.12 Viewing information



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

To return to the previous menu, press the button.

Information
Wi-Fi Info

TFT Firmware
TFT: VER 468 REV 0009.14

Firmware card
CPU: VER 535 REV 008.01

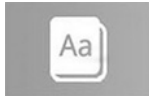
Serial number
P00124

TFT Firmware
-56 dBm

IP address
172.17.0.144

6.11.11 Setting the language

To set the language shown on the display, proceed as follows. Press the button indicated.



Language

Italian

English

French

German

Spanish

Portuguese

Select the language to use.

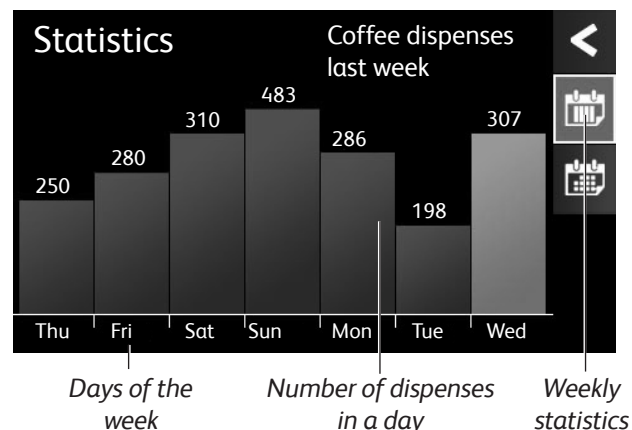
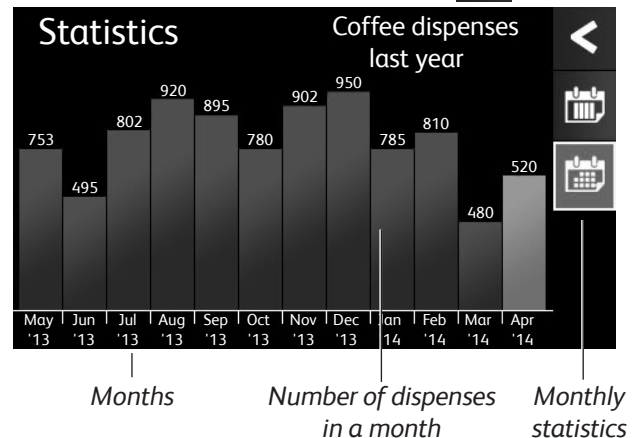
6.11.13 Statistics



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

Selecting the and buttons it is possible to view the weekly or monthly data respectively.




To return to the previous menu, press the button.

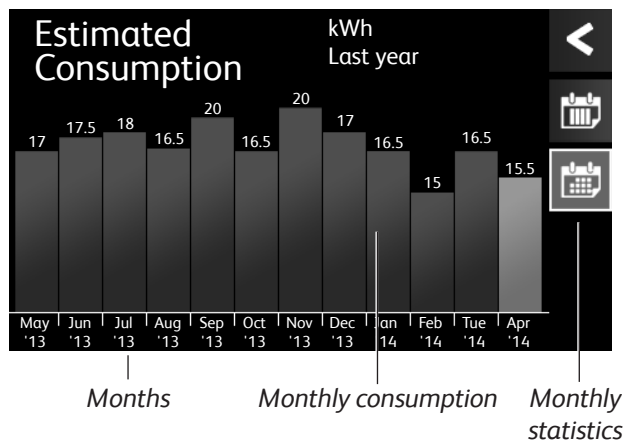
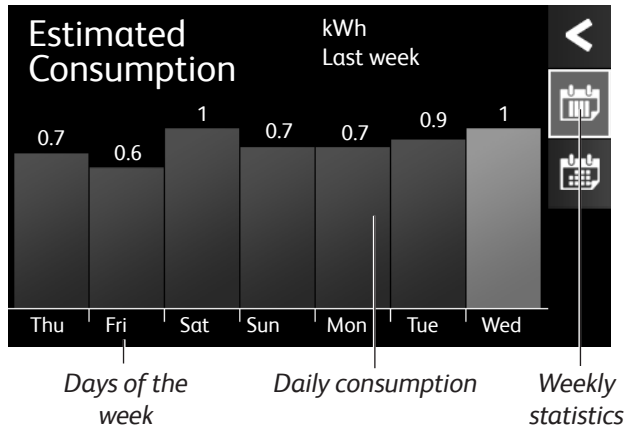


6.11.14 Estimated consumption



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

By selecting the  and  buttons, it is possible to view the weekly or monthly data respectively. To return to the previous menu, press the  button.



6.12 Tips for a good cup of coffee

Perform the washing of the filters and filter holders daily as indicated in paragraph 7.7.2 on page 60. The failure to perform this cleaning operation will negatively affect the quality of the dispensed coffee.

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

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

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

If the machine has not been used for a certain period of time (2-3 hours), carry out a few dry runs. Make sure that the machine is constantly cleaned and periodic maintenance is carried out.

7. MAINTENANCE AND CLEANING

7.1 Safety precautions



Carefully read the instructions provided in the chapter I.

7.2 Periodic maintenance

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



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

7.3 Maintenance after a short period of machine inactivity

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

If the machine is switched back on after this period, the Technician must replace all the water inside the hydraulic circuits as indicated in para. 7.2.

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



With reference to the table provided on the next page, the existence of problems in the components highlighted in grey require the machine to be switched off and the Technician to be called out.

7.4 Malfunctions and relative solutions

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

Messages regarding the alarms that may occur during operation are displayed on the bottom of the screen.

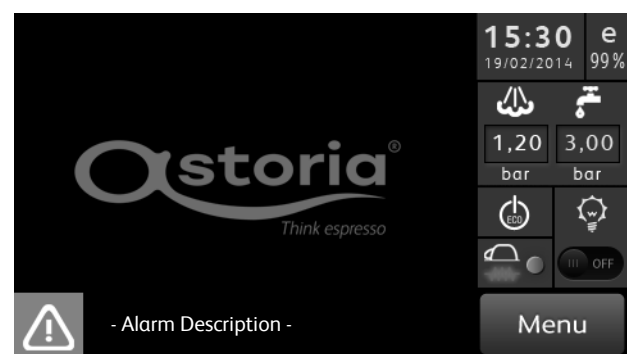
In the "Malfunctions and relative solutions Table", there are alarms and actions to be carried out to resolve the reported problem.



With reference to the table provided on the next page, the problems highlighted in grey require the machine to be switched off and the Technician to be called out.



If the malfunction cannot be resolved or an alarm signal has appeared on the display, turn off the machine off and call out the Technician.



- Alarm Description -

Alarm signal

Periodic Maintenance Table

Component	Type of operation	Daily	Weekly	Monthly
BOILER HYDRAULIC SYSTEM	Change the water in the machine as indicated in para. 6.4.1.	X		
PRESSURE TRANSDUCER	Keep the boiler pressure value indicated on the display between 0.08 and 0.14 MPa (0.8 and 1.4 bar).		X	
PRESSURE TRANSDUCER	Periodically check the water pressure indicated on the display when coffee is being dispensed: check the pressure indicated on the gauge, which must be in the range of 0.8 to 0.9 MPa (8 and 9 bar).			X
FILTERS AND FILTER HOLDERS	Check the condition of the filters. Check for any damage on the edge of the filters and check whether any coffee grounds settle in the coffee cup, and replace the filters and/or filter holders, as required.			X
GRINDER-DISPENSER	Check the ground coffee dose (between 6 and 7 grams per time) and check the degree of grinding. The burrs must always have sharp cutting edges. Too much powder in the grounds indicates that they have deteriorated. We recommend contacting the Technician to replace the flat burrs after every 400/500 kg of coffee, or after every 800/900 kg for conical burrs. If this function has been activated, the warning appears on the display signalling the need to replace the burrs.			X
WATER FILTER WATER SOFTENER	Replace the water filter cartridge or regenerate the water softener as often as specified by the manufacturer.			X

Malfunctions and relative solutions

Problem	Cause	Action
NO MACHINE POWER	The machine is switched off.	Turn on the machine.
NO WATER IN THE BOILER	The water mains valve is shut off.	Open the water mains valve.
TOO MUCH WATER IN THE BOILER	Electrical system or hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
NO STEAM COMES OUT OF THE STEAM NOZZLES	<ul style="list-style-type: none"> The nozzle sprayer is clogged. The machine is switched off. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the steam nozzle sprayer. Turn on the machine.
WATER OR STEAM MIXED WITH WATER COMES OUT OF THE STEAM NOZZLES	Electrical system or hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
NO DISPENSING	<ul style="list-style-type: none"> The water mains valve is shut off. The coffee has been ground too finely. 	<ul style="list-style-type: none"> Open the water mains valve. Adjust the coffee grinding.
WATER IS LEAKING FROM THE MACHINE	<ul style="list-style-type: none"> The tray is not draining. The drainpipe is broken, has detached, or the water flow is obstructed. 	<ul style="list-style-type: none"> Check the sewer drain. Check and restore the drainpipe connection to the tray.
COFFEE IS TOO HOT OR TOO COLD	Electrical system or hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
COFFEE DISPENSING TOO FAST	The coffee has been ground too coarsely.	Adjust the coffee grinding.
COFFEE DISPENSING TOO SLOWLY	The coffee has been ground too finely.	Adjust the coffee grinding.
THE COFFEE GROUNDS ARE WET	<ul style="list-style-type: none"> The dispensing group is dirty. The dispensing group is too cold. The coffee has been ground too finely. The coffee is too old. 	<ul style="list-style-type: none"> Wash the group with the blind filter. Wait for the group to fully heat up. Adjust the coffee grinding. Replace with fresh coffee.
THE DISPLAY INDICATES NON-COMPLIANT PRESSURE	Hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
COFFEE GROUNDS FOUND IN CUPS	<ul style="list-style-type: none"> The filter holder is dirty. The filter holes are worn. The coffee has not been ground evenly. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the filter holder. Replace the filter. Adjust the grinding as appropriate.

Problem	Cause	Action
THE CUP IS DIRTY WITH COFFEE SPLASHES	<ul style="list-style-type: none"> The coffee has been ground too coarsely. The filter's edge is damaged. 	<ul style="list-style-type: none"> Adjust the coffee grinding. Replace the filter.
<ul style="list-style-type: none"> THE LEDS OF ALL THE PUSHBUTTON PANELS ARE FLASHING 	After a few minutes the water stops being automatically filled. <ul style="list-style-type: none"> The timeout device has cut in. There is no water in the mains. 	<ul style="list-style-type: none"> Turn the machine off and then back on. Open the water mains valve.
<ul style="list-style-type: none"> THE COFFEE IS NOT BEING DISPENSED CORRECTLY THE COFFEE DOSE IS NOT CORRECT THE DOSE BUTTON LED IS FLASHING 	The coffee has been ground too finely.	Adjust the coffee grinding.
THE ELECTRONIC SYSTEM HAS SHUTDOWN	Electrical system or hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
WATER IS LEAKING FROM THE PUMP	Pump fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
THE PUMP IS NOISY	Pump fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
THE MOTOR STOPS SUDDENLY OR THE THERMAL PROTECTOR IS TRIGGERED BY A POWER OVERLOAD	Pump fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
THE PUMP IS WORKING BELOW THE NOMINAL FLOW RATE	Pump fault.	Turn off the machine and call out the Technician.

7.5 Scheduled maintenance

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



This message continues to be displayed until maintenance is performed.

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

The threshold reached/exceeded warnings do not prevent the machine from operating.

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

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



To perform the maintenance scheduling contact the Technician.

7.6 Burr wear and tearcheck

If enabled, this function displays a message to alert the user that it is necessary to replace the grinder-dispenser burrs.



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

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

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

The count can be reset at any time (even before the alarm signal is triggered) and can be done by the technician.



The system only operates if the machine is paired with a single grinder. For the programming contact the Technician.

7.7 Cleaning operations

7.7.1 General instructions

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

i Do not use alkaline cleaners, solvents, alcohol or aggressive substances. The products/cleaners used must be suitable for this purpose and not corrode the water circuit elements.

Use the chemical products according to the manufacturer's instructions.

Do not use abrasive cleaners which may scratch the body-work's surface.

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

- EVO® ESPRESSO MACHINE
- MFC® BLUE MILK

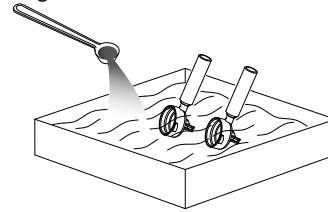
Cleaning	Daily	Weekly
Body and Grilles: Clean the panels of the body with a cloth dampened in lukewarm water. Remove the drip tray and cup holder grille and wash with hot water. Clean the cup raising grilles as indicated in para. 7.7.6.	X	
Filters and Filter Holders: Wash the filters and filter holders on a daily and weekly basis, as indicated in para. 7.7.2. Perform the cleaning operations on a daily basis as indicated in para. 7.7.4.	X	X
Steam nozzle: Keep the nozzle clean at all times using a cloth dampened in lukewarm water. Check and clean the nozzle tips, by clearing the steam outlet holes with a small needle. Perform the wash on a weekly basis , as indicated in para 7.7.5.	X	X
Dispensing group: Wash the dispensing group as described in para. 7.7.3. Perform the cleaning operations on a daily basis as indicated in para. 7.7.4.	X	X
Grinder-dispenser and Hopper: Clean the hopper and the dispenser inside and out with a cloth dampened in lukewarm water. When finished, dry all parts thoroughly.		X

7.7.2 Cleaning the filters and filter holders

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

Daily:

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



Weekly:

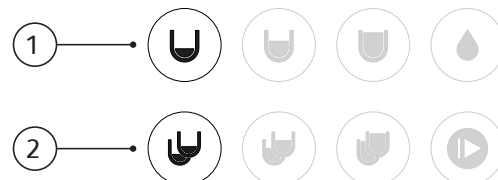
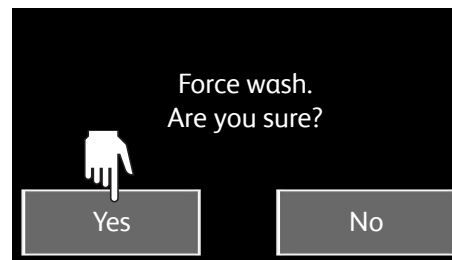
i For the weekly cleaning of the filters and filter holders, use the EVO® detergent diluted in water according to the procedures indicated on the packaging or on the manufacturer's website.








7.7.3 Washing the dispensing group

i With this procedure, all of the groups are washed at the same time; each keypad controls the reference group. To access the menu, please refer to para. 6.11.6. Use the EVO® detergent according to the procedures indicated on the packaging or on the manufacturer's website.

Wash the dispensing groups on a daily basis as indicated below. To wash the dispensing groups, press the indicated button.

To start the washing procedure, select the **Yes** button and proceed as follows:



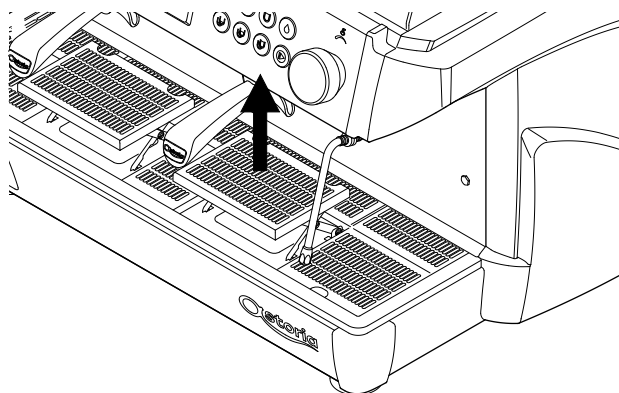
- Remove the filter from the filter holder and fit a blind filter (see the standard supplied parts).
- Pour 1 level scoop of EVO® detergent into the blind filters and hook the filter holders to the dispensing units.
- Press each group's double espresso button  (2).
- The "GROUP WASH IN PROGRESS" message will appear on the display. Whilst the machine is performing the first wash cycle, the button LEDs  (1) and  (2) flash.
- When the first cycle has finished, the double espresso button LEDs  (2) will flash: remove the filter holders from the groups.
- Press the double espresso buttons again  (2) to carry out the rinse procedure.
- Whilst the machine is performing the rinse procedure, the button LEDs  (1) and  (2) flash.
- Once the rinsing procedure has finished (approximately 30 seconds), the machine is ready to dispense normally.

7.7.4 Cup raising grilles

Daily:

Clean the cup raising grilles as follows:

- Raise the grille from its housing by pulling it upward until it is completely hooked.

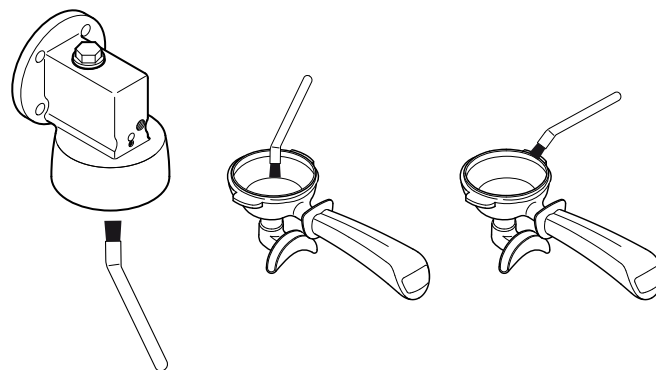


- Clean with a cloth dampened in lukewarm water.
- Release it from its hook and take it downward to the normal level of the grille.

7.7.5 Cleaning the group shower screen, shower screen containment ring and filter holder

Daily:

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

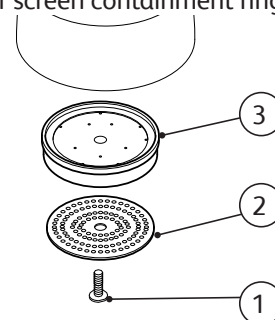


i Use the special brush supplied (see the Spare Parts Catalogue).

Weekly:

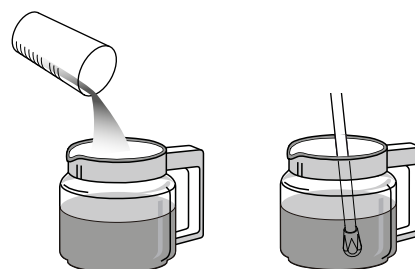
Clean the shower screen and shower screen containment ring as follows:

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



7.7.6 Cleaning the steam nozzle

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



8. SPARE PARTS

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



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

9. DECOMMISSIONING

A Technician must be called out to decommission the machine as the equipment must be disconnected from the electricity and water mains, and all the internal circuits must be emptied of water.

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



Under no circumstances are Users authorised to decommission for long periods of time and re-commission the machine.

10. DISMANTLING

The machine must only be dismantled by the Technician.

11. DISPOSAL

11.1 Information for disposal

For the European Union and the European Economic Area only.



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

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

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



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

11.2 Environmental information

The machine features an internal lithium button battery, which is located in the circuit board and ensures data storage. Dispose of the battery in accordance with current national regulations.

I. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

I.I. NIVEAU DE FORMATION ET D'INFORMATION DEMANDÉ À L'UTILISATEUR

L'Utilisateur :

- est la personne chargée de faire fonctionner la machine et d'effectuer les opérations ordinaires de nettoyage indiquées dans le présent manuel.
- doit être correctement formé et informé sur son fonctionnement et sur les risques résiduels présents durant le fonctionnement de la machine.
- doit pouvoir agir conformément aux normes régissant les principes d'hygiène alimentaire en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine.

i La manipulation non autorisée d'une partie quelconque de la machine fait déchoir la garantie et la responsabilité du fabricant en cas de pannes de la machine et d'accidents de l'utilisateur.

I.II. INSTALLATION

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

I.III. FONCTIONNEMENT

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

Ces risques dits résiduels sont liés aux pièces de la machine susceptibles de présenter un danger pour l'Utilisateur s'il :

- en fait mauvais usage ;

- commet une erreur de jugement ;
- désactive les sécurités installées en contournant les exigences contenues 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 ci-après durant le fonctionnement et l'utilisation de la machine car ils ne peuvent pas être éliminés.

Il est interdit :

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



DANGER ÉLECTRIQUE

L'usage d'un équipement électrique doit être conforme aux normes comportementales de sécurité :

- ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides ;
- ne pas utiliser l'appareil avec les pieds nus ;
- ne pas utiliser de rallonges ;
- ne pas utiliser dans des pièces avec une douche ou dans une salle de bains ;
- ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil ;
- le câble d'alimentation de l'appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre la machine et s'adresser exclusivement au Technicien ;
- ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.) ;
- ne pas accéder à l'intérieur de la machine ;
- ne pas verser de liquides sur la machine ;

- ne pas laisser le câble électrique être écrasé et/ou entrer en contact avec des surfaces tranchantes ;
- ne pas laisser l'appareil à la portée de personnes non initiées à son utilisation.



DANGER HAUTE TEMPÉRATURE

Certaines parties de la machine peuvent atteindre des températures élevées et peuvent provoquer des brûlures, si bien que les précautions présentes doivent être prises :

- éviter tout contact avec le groupe de distribution, le réchauffeur du porte-filtre et les buses à eau, à vapeur et de l'autosteamer ;
- ne pas diriger la vapeur, l'eau chaude et le lait vers les mains ou d'autres parties du corps.



L'appareil ne peut pas être utilisé par des enfants âgés de moins de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dépourvues de l'expérience ou des connaissances nécessaires, à moins que cela ne soit sous surveillance ou après avoir fourni les instructions indispensables à un usage sans danger de l'appareil et à la compréhension des dangers relatifs. Les enfants doivent être surveillés pour contrôler qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

L'Utilisateur s'engage à informer immédiatement le Technicien s'il constate un vice caché ou un dysfonctionnement de la machine, des systèmes de sécurité et de toute situation dangereuse.

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



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

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

I.IV. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

Il est interdit de laver la machine avec de l'essence et/ou des solvants de quelque nature.



DANGER ÉLECTRIQUE

Les opérations d'entretien et de nettoyage sont soumises aux règles comportementales de sécurité :

- pendant les opérations de nettoyage, la machine doit être éteinte et il faut s'assurer que tous les composants sont à température ambiante ;
- ne pas plonger la machine dans l'eau ;
- ne pas verser de liquides sur la machine et ne pas utiliser de jets d'eau pour la nettoyer ;
- les opérations d'entretien et de nettoyage ne doivent pas être effectuées par des enfants ou personnes non formées ;
- ne pas retirer les protections et/ou parties de la carrosserie ;
- ne pas accéder à l'intérieur de la machine ;
- ne pas effectuer d'opérations d'entretien et de nettoyage différentes de celles indiquées dans le présent Manuel.



DANGER HAUTE TEMPÉRATURE

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

- éviter tout contact avec le groupe de distribution et les buses à eau et à vapeur ;
- ne jamais diriger vers les mains ou d'autres parties du corps les embouts de distribution de vapeur, d'eau chaude ou de lait.

I.V. CARACTÉRISTIQUES DES EPI

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

Gants



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



Effectuer uniquement les opérations d'entretien et de nettoyage décrites dans ce manuel.

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

Toutes les opérations d'entretien doivent être effectuées sous les réserves suivantes :

- débranchement de l'alimentation électrique ;
- coupure de l'alimentation hydraulique ;
- après le refroidissement complet de la machine.

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

Les opérations de détartrage de l'équipement doivent être effectuées par le Technicien afin d'éviter tout relâchement de matériau nocif pour l'usage alimentaire.

I.VI. SITUATIONS D'URGENCE

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

INCENDIE PROVOQUÉ PAR COURT-CIRCUIT

En cas d'incendie causé par une panne du système électrique de la machine, adopter les comportements suivants :

- mettre la machine hors tension à l'aide de l'interrupteur général ;
- appeler les pompiers ;
- éloigner les personnes du local ;
- éteindre les flammes à l'aide d'un extincteur CO₂.

Sommaire général

1.	INTRODUCTION.....	67
1.1	Instructions pour la lecture du Manuel	67
1.2	Conservation du Manuel	67
1.3	Méthodologie de mise à jour du Manuel d'instructions.....	67
1.4	Destinataires.....	67
1.5	Glossaire et pictogrammes	68
1.6	Garantie.....	68
2.	IDENTIFICATION DE LA MACHINE	69
2.1	Marque et désignation du modèle.....	69
2.2	Description générale.....	69
2.3	Service d'assistance à la clientèle du fabricant	69
2.4	Usage destiné	70
2.5	Illustration de la machine.....	71
2.6	Claviers de sélections de café et de thé	72
2.7	Écran et touche de navigation	72
2.8	Système Energy Saving.....	73
2.9	Données et marquage	73
3.	STOCKAGE.....	74
4.	INSTALLATION.....	74
5.	MISE EN SERVICE	74
6.	FONCTIONNEMENT.....	74
6.1	Précautions de sécurité	74
6.2	Émissions.....	74
6.3	Allumage et extinction.....	74
6.4	Prédisposition de la machine	75
6.5	Distribution du café.....	76
6.6	Distribution de vapeur.....	77
6.7	Distribution d'eau chaude.....	78
6.8	Autosteamer	79
6.9	Chauffe-tasses	80
6.10	Energy Saving	81
6.11	Programmation des paramètres de la machine	82
6.12	Conseils pour obtenir un bon café.....	87
7.	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	87
7.1	Précautions de sécurité	87
7.2	Entretien périodique	87
7.3	Entretien après une courte période d'inactivité de la machine.....	87
7.4	Dysfonctionnements et remèdes relatifs	87
7.5	Entretien programmé.....	89
7.6	Contrôle de l'usure des meules	89
7.7	Opérations de nettoyage.....	90
8.	PIÈCES DE RECHANGE	92
9.	MISE HORS SERVICE	92
10.	DÉMANTÈLEMENT	92
11.	MISE AU REBUT.....	92
11.1	Informations sur la mise au rebut	92
11.2	Informations environnementales	92

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.



Avant d'utiliser la machine, lire attentivement les instructions figurant dans la présente publication et suivre les indications fournies. 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 en vigueur sont appliquées sur le lieu d'installation de la machine.

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 Instructions pour la lecture du Manuel

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

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

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

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

Abréviations

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).

1.2 Conservation du Manuel

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

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

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

Le Fabricant peut, à la demande de l'Utilisateur, fournir des copies supplémentaires du Manuel d'instructions de la machine.

1.3 Méthodologie de mise à jour du Manuel d'instructions

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



Si le Manuel devient illisible ou dans tous les cas difficile à consulter en raison de son état, l'Utilisateur devra demander une nouvelle copie au Fabricant avant d'effectuer toute intervention sur la machine.

Il est absolument interdit de retirer ou de réécrire certaines parties du Manuel.

L'Utilisateur est tenu de respecter les instructions figurant dans 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 reporté sur la couverture du manuel.

1.4 Destinataires

Le Manuel en objet s'adresse à l'Utilisateur.

Qualification des destinataires de la machine

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

- être majeures ;
- 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

Personne spécialisée, spécialement formée et autorisée à effectuer selon les normes en vigueur les opérations de : transport et manutention, stockage, installation, mise en service, entretien, mise hors service, démantèlement et mise au rebut de la machine.

Danger

Une source potentielle de blessures ou de risque pour la santé.

Zone dangereuse

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

Risque

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

Carter

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

Équipement de protection individuelle (EPI)

Équipement porté ou tenu par la personne pour la protection de sa santé ou de sa sécurité.

Usage prévu

L'utilisation de la machine en fonction des informations fournies dans le mode d'emploi.

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 panne et/ou le dysfonctionnement implique un danger pour la sécurité des personnes.

1.5.2 Pictogrammes

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

- risques pour la sécurité des personnes travaillant sur la machine ;
- des blessures, éventuellement graves, causées à l'utilisateur (voire dans certains cas la mort) ;
- perte de la garantie contractuelle ;
- déclinaison des responsabilités du Fabricant.



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



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



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



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



Symbole de MISE EN GARDE utilisé en cas de risque de blessure non grave pouvant être traitée avec les premiers secours ou similaire.



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



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



Symbole d'Obligation de lecture de la documentation, utilisé pour sensibiliser l'utilisateur de l'importance cette action pour sa sécurité.

1.6 Garantie

La machine est couverte par une garantie de 12 mois sur tous composants, sauf ceux de nature électrique et électronique, et les pièces d'usure.

2. IDENTIFICATION DE LA MACHINE

2.1 Marque et désignation du modèle

L'identification de la machine et du modèle figurent sur la PLAQUE SIGNALÉTIQUE de la machine et dans la DÉCLARATION DE CONFORMITÉ UE accompagnant la machine.

2.2 Description générale

La machine décrite dans 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 UE accompagnant la machine.

2.3 Service d'assistance à la clientèle du fabricant

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
Via Condotti Bardini, 1
31058 SUSEGANÀ (TV) - ITALY
Tel. +39 0438 6615 - Fax +39 0438 60657
E-mail: service@astoria.com
Web-site: www.astoria.com

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

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

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

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

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

2.4 Usage destiné

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



Tous les usages non spécifiquement mentionnés dans ce Manuel sont interdits et doivent être expressément autorisés par le Fabricant.

Usages prévus

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

Contre-indications d'usage

La machine ne doit pas être utilisée :

- pour des usages autres que ceux énoncés dans ce paragraphe, pour différentes utilisations ou non mentionnées dans ce Manuel ;
- avec l'utilisation de produit différent de celui indiqué 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. Tous les comportements autorisés figurent dans le présent document. Toute opération non énumérée et décrite ici est considérée comme impossible et donc dangereuse.

Usages non prévus

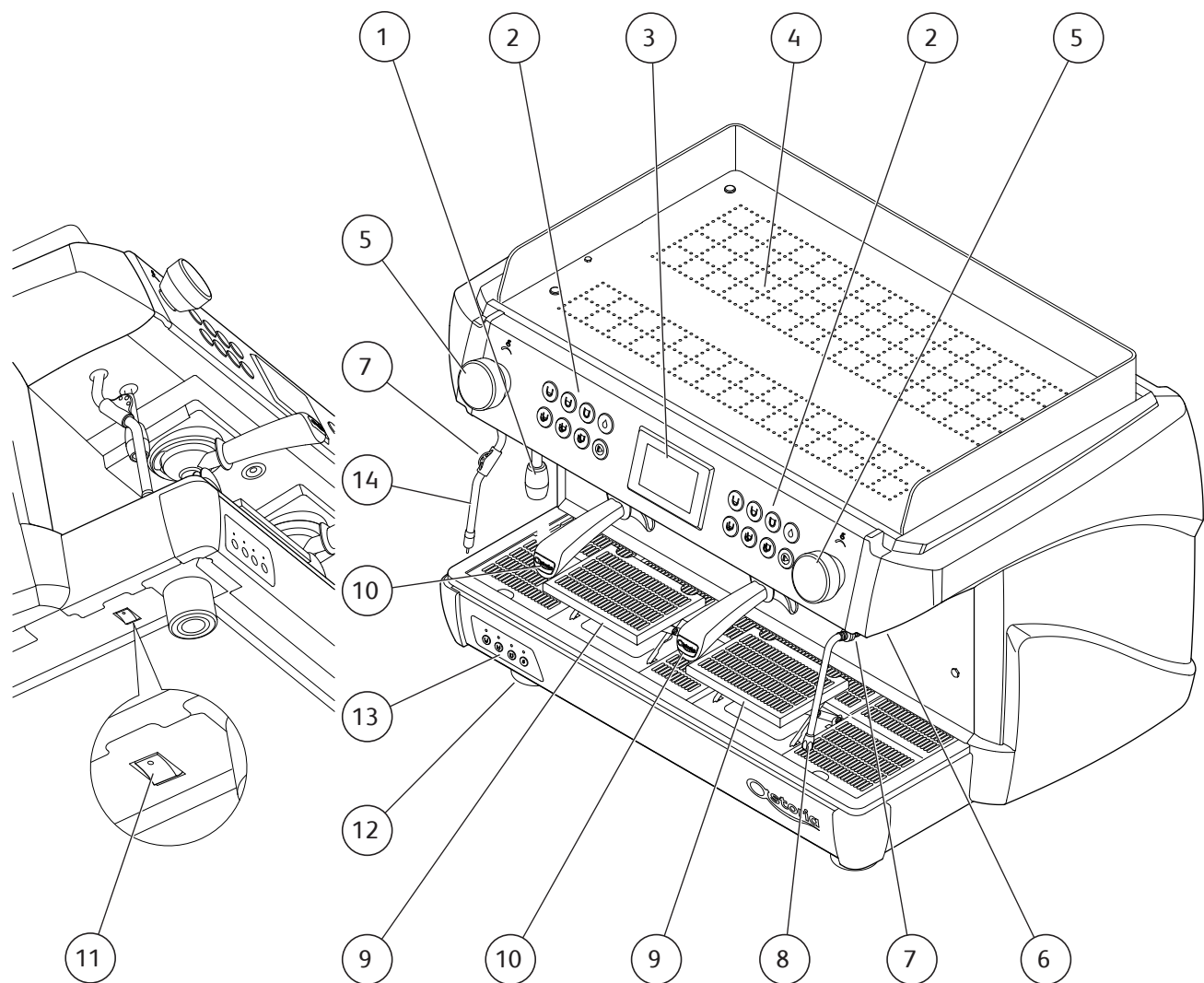
Les seuls usages admissibles sont ceux décrits dans ce Manuel, tout autre usage est considéré comme impossible et dangereux.

Sécurités générales

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

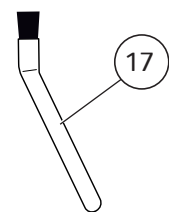
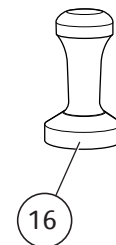
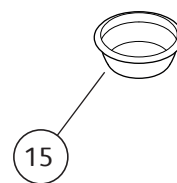
L'utilisateur doit connaître le mode de fonctionnement de tous les dispositifs de la machine. Il doit également avoir entièrement lu et compris ce Manuel. Les travaux d'entretien doivent être effectués par le Technicien après avoir opportunément préparé la machine à l'intervention. La modification ou la substitution non autorisée d'une ou plusieurs parties de la machine, l'utilisation d'accessoires modifiant l'usage et l'utilisation de matériaux autres que ceux recommandés dans ce Manuel peuvent être cause d'accidents.

2.5 Illustration de la machine



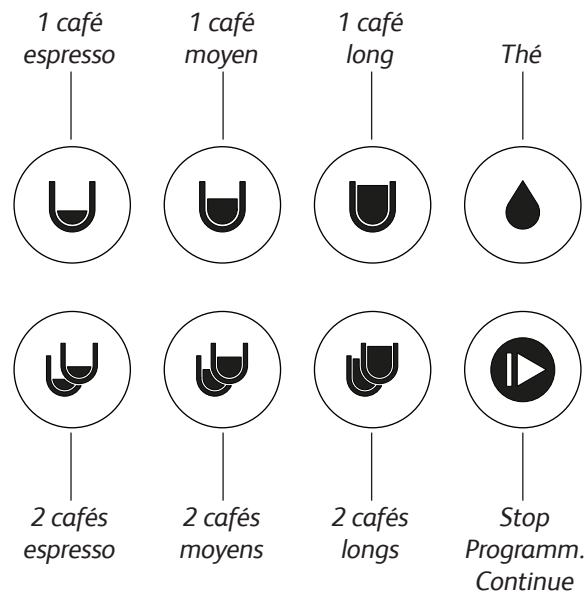
FRANÇAIS

1. Buse de distribution d'eau chaude.
2. Clavier de sélections de café et thé.
3. Écran tactile.
4. Plan chauffe-tasses.
5. Molette de vapeur.
6. Éclairage du compartiment de distribution.
7. Joint caoutchouc anti-brûlures.
8. Buse de distribution de vapeur.
9. Grille porte-tasses relevable.
10. Porte-filtre.
11. Interrupteur d'allumage machine.
12. Pied réglable.
13. Clavier autosteamer (en option).
14. Buse autosteamer (en option).

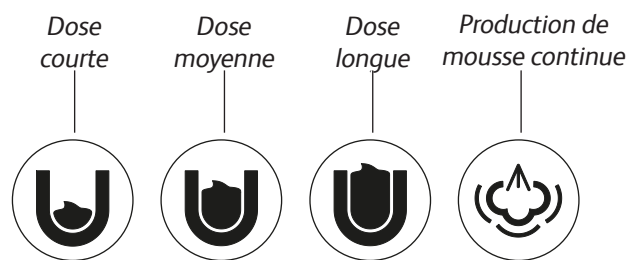


2.6 Claviers de sélections de café et de thé

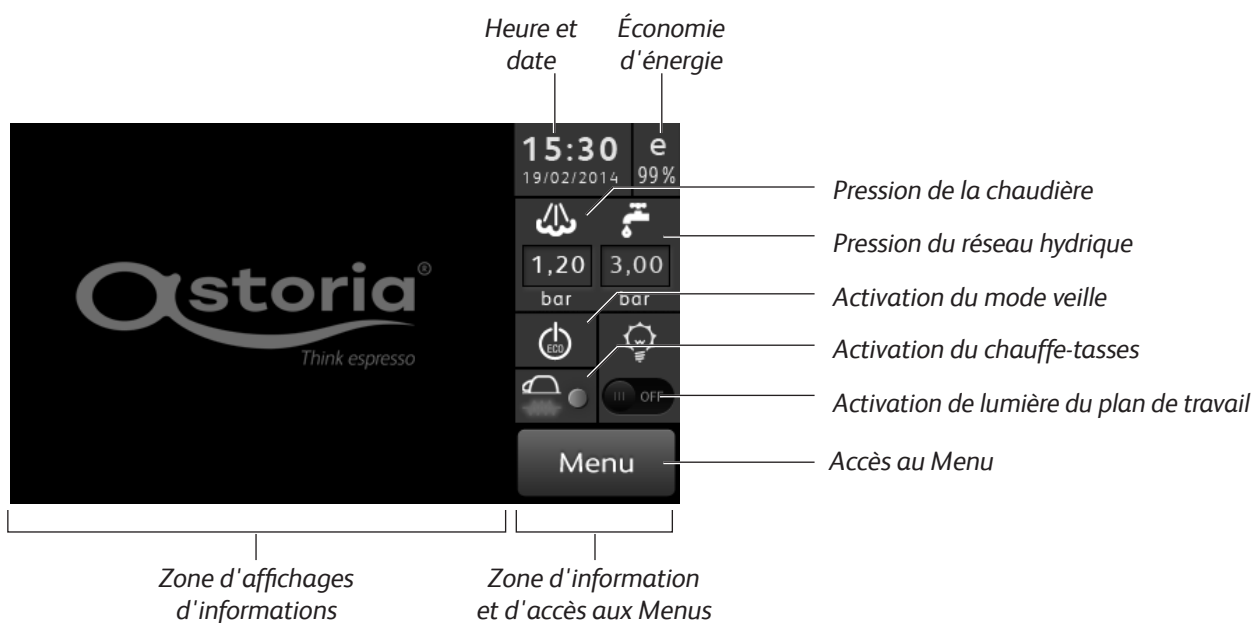
Clavier du groupe de distribution de café et de thé



Clavier autosteamer



2.7 Écran et touche de navigation



2.8 Système Energy Saving

La machine dispose d'un logiciel qui gère le système automatique de mode veille pendant les pauses, la fonction Energy-saving nocturne et le réglage intelligent de la température.

Cela permet d'économiser une quantité d'énergie considérable, pendant les pauses nocturnes, en maintenant toujours la machine en condition de retourner rapidement en service. En outre, le logiciel distribue la puissance seulement où et quand elle sert, ce qui permet également de bénéficier d'éco-

nomies d'énergie durant le fonctionnement normal.

Si cela a été prévu par la programmation, le système met automatiquement en mode veille un ou plusieurs groupes lorsque la charge de travail diminue et les prépare à fonctionner à plein régime dès que nécessaire.



Concernant la gestion du système Energy Saving, voir le par. 6.10 à la page 81.

2.9 Données et marquage

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

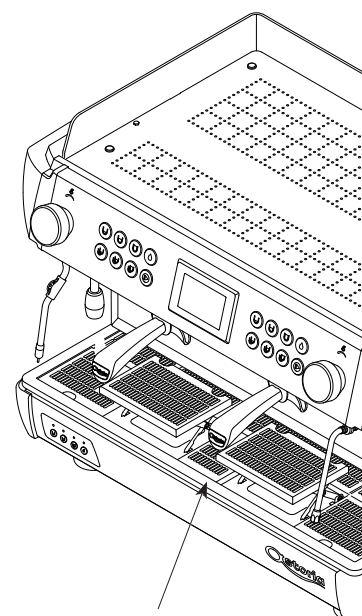
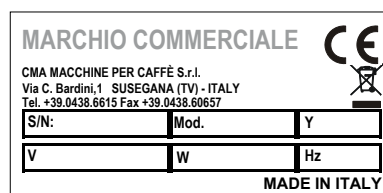
MODÈLE	ADVANTAGE SB		ADVANTAGE	
	2GR	3GR	2GR	3GR
220-240 V	2.600 - 4.750 W	4.850 - 7.000 W	4.650 - 6.000 W	5.700 - 7.100 W
380-415 V				
Fréquence	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Capacité chaudière café	---	---	1,2 l x 2	1,2 l x 3
Capacité chaudière vapeur	9 l	14,7 l	8,5 l	13 l
Largeur	835 mm	1075 mm	835 mm	1075 mm
Profondeur	565 mm	565 mm	565 mm	565 mm
Hauteur	575 mm	575 mm	575 mm	575 mm
Poids net	84 kg	104 kg	84 kg	104 kg
Tarage soupape de sécurité	0,19 MPa (1,9 bar) +/- 0,015 MPa			
Pression de fonctionnement de la chaudière à vapeur	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% H.R. MAX			
Niveau de pression acoustique	< 70 dB			

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

Des marquages alternatifs peuvent être appliqués en fonction des marchés cibles conformément aux dispositions en vigueur en matière de produits.

La plaque signalétique, avec les marquages pertinents, où sont les données d'identification et les données techniques spécifiques de l'équipement, est apposée sous le bac d'évacuation.

Un exemple de plaque signalétique est fourni ci-après.



La plaque signalétique est située sous le bac d'évacuation

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

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

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



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

3. STOCKAGE

Le stockage de la machine est effectué par le Fabricant ou le Distributeur.

4. INSTALLATION

L'installation de la machine doit être effectuée exclusivement par le Technicien.



Lors de l'installation de la machine, le Technicien doit procéder aux opérations de renouvellement de l'eau contenue dans les circuits hydrauliques.



La base d'appui de la machine doit être parfaitement à niveau, pas supérieure à 2° d'inclinaison et sans irrégularités.



Le système électrique doit être équipé d'un dispositif de protection différentiel avec une intensité de courant différentiel conformément aux lois et normes de sécurité en vigueur.

5. MISE EN SERVICE

La mise en service de la machine doit être effectuée exclusivement par le Technicien.

6. FONCTIONNEMENT

6.1 Précautions de sécurité



Lire attentivement les mises en garde figurant au chapitre "I. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ" à la page 63.

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 en moyenne 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



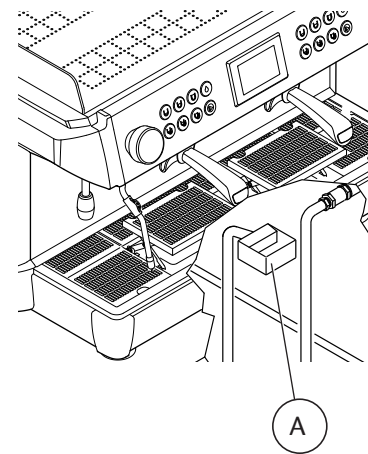
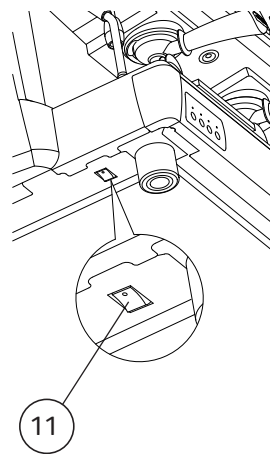
Durant la phase de chauffage de la machine (20 minutes environ) la soupape anti-dépression émettra de la vapeur pendant quelques secondes jusqu'à sa fermeture.



Au quotidien, il faut procéder au renouvellement eau intérieure de la machine comme indiqué au par. 6.4.1.

6.3.1 Allumage

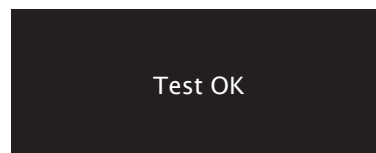
Une fois le raccordement hydraulique et le branchement électrique effectués, contrôler que le bac d'évacuation (A) placé sous la grille porte-tasses est bien raccordé à l'évacuation.



Vérifier que tous les robinets de vapeur sont fermés. Allumer la machine en utilisant l'interrupteur général situé sous la machine (11) et suivre les signalements fournis sur l'écran. Au moment de l'allumage, la machine effectue le test de fonctionnement :



- Si le résultat indique OK, alors la machine est en parfait état de fonctionnement. En cas contraire, voir le message de signalisation sur l'écran ;



- L'allumage de la machine active la motopompe qui remplira la chaudière de services et les réchauffeurs d'eau pour le café (de même nombre que les groupes de distribution installés sur la machine) ;

CHARGEMENT DE CHAUDIÈRE DE SERVICES

- Afin d'évacuer l'air présent dans les réchauffeurs, lors de chaque allumage, la machine activera les électrovannes des groupes, en faisant sortir pendant environ 10 secondes de l'eau et de la vapeur de la douchette de chaque groupe ;

FAIRE ATTENTION ÉCHAPPEMENT EAU/VAPEUR

- Il sera possible d'effectuer les sélections de café dès que la phase de chauffage des groupes de distribution sera terminée (environ 10 minutes). Pour la distribution d'eau chaude et de vapeur, il faudra attendre le chauffage complet de la chaudière de services ;
- Pendant la phase de chauffage de la chaudière de services (de 95°C à 98°C), la machine effectuera une légère distribution d'eau et vapeur par la buse à eau ;
- La distribution de vapeur et d'eau chaude, et donc le fonctionnement total de la machine, sera possible uniquement avec une pression (🔥) supérieure à 0,06 MPa (0,6 bar).



6.3.2 Extinction de la machine

Éteindre la machine en utilisant l'interrupteur général (11).

6.4 Prédiposition de la machine

6.4.1 Renouvellement eau intérieure



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

À l'aide des différentes commandes, procéder comme suit :

GROUPES

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

BUSE À EAU CHAUDE

- Placer un pot avec une capacité suffisante sous la buse à eau chaude ;
- effectuer la distribution d'eau chaude à la quantité indiquée dans le tableau :

2GR	3GR
4 litres	7 litres

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

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

BUSES À VAPEUR

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



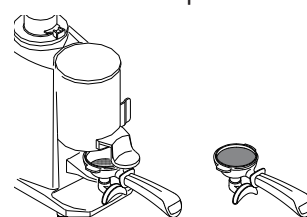
Danger de brûlures. Éviter de diriger la vapeur et l'eau chaude vers les mains ou d'autres parties du corps. Ne pas toucher la buse à vapeur et la buse à eau chaude à mains nues ; utiliser les EPI adéquats.

6.4.2 Mouture et dosage du café

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

La mouture et le dosage du café doivent être effectués selon les instructions du fabricant du moulin-doseur. Les points suivants doivent également être pris en compte :

- pour obtenir un bon café espresso, il est recommandé de ne pas conserver d'importants stocks de café en grains. Toujours respecter 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 ;
- ne jamais acheter de café déjà moulu car il perd son arôme rapidement. Si nécessaire l'acheter en petite quantité sous vide.



6.4.3 Allumage de la lumière du plan de travail

Pour activer et désactiver l'éclairage du plan de travail de la machine, appuyer sur l'interrupteur (🔦).



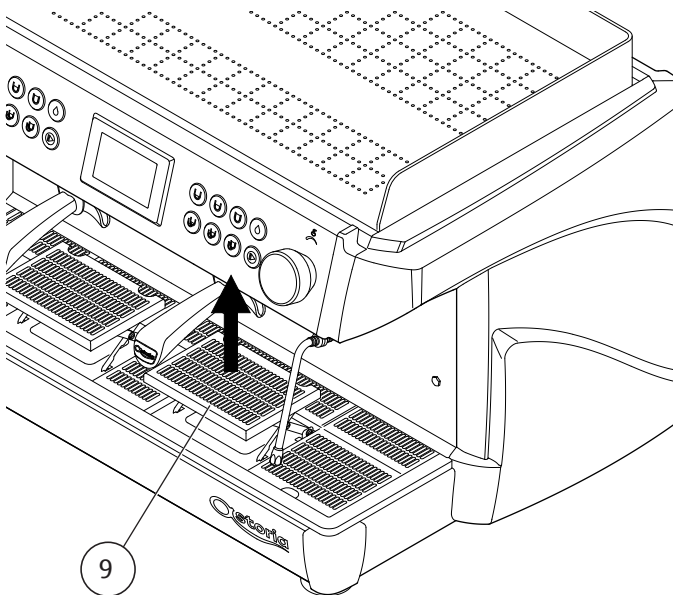
ON/OFF
Éclairage
plan de
distribution

6.4.4 Grilles de rehaussement des tasses

S'il s'avérait nécessaire d'utiliser des tasses de différentes hauteurs, des grilles coulissantes spéciales (9) ont été prévues sur la machine.

Pour utiliser la grille, la soulever de son logement en la tirant à l'extérieur, jusqu'à son blocage complet.

Quand l'utilisation de la grille n'est plus souhaitée, la débloquent et l'accompagner vers le bas jusqu'au niveau normal de la grille.



6.5 Distribution du café

6.5.1 Préparation du porte-filtre

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

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

6.5.2 Distribution du café

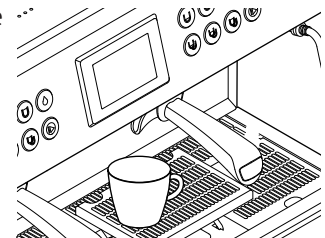


Durant la distribution du café, ne pas retirer le porte-filtre du groupe de distribution.

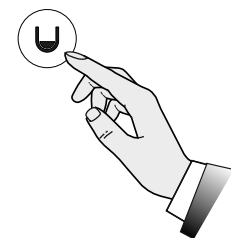


Utiliser des chaussures adaptées pour éviter des éventuelles blessures en cas de chute accidentelle du porte-filtre pendant son utilisation.

- Positionner la tasse sous le bec de distribution ;

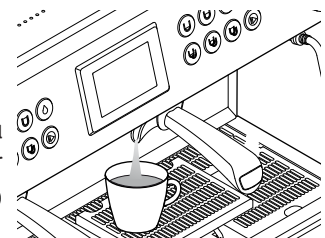


- appuyer sur la touche dose souhaitée (exemple U) ;



- attendre que la boisson soit distribuée (extinction de la touche dose sélectionnée) ;

- pour bloquer à l'avance la distribution du café, appuyer à nouveau sur la touche U ou la touche ▶.




6.5.3 Programmation

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

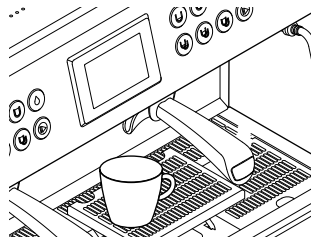
La machine est déjà programmée en usine. Si l'on souhaite modifier les doses de café, procéder de la manière suivante :

- toujours programmer en premier le clavier de gauche. De cette manière tous les autres claviers se programmeront automatiquement. Si nécessaire, programmer les autres ;



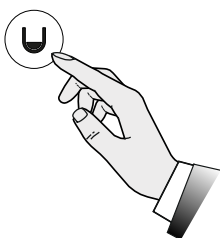
- appuyer et maintenir enfoncée la touche  pendant 5 secondes : la touche clignote, et toutes les touches du clavier en programmation s'allument ;


- remplir le filtre avec une dose de café moulu et le tasser avec le tasseur prévu à cet effet ;



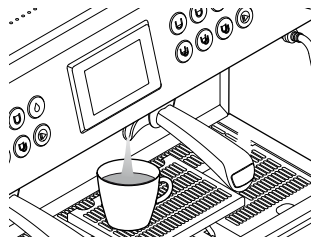
- enclencher le porte-filtre au groupe de distribution ;



- positionner la tasse sous le bec de distribution ;



- appuyer sur la touche dose souhaitée (exemple ) ;


- tous les LED s'éteignent hormis celui de la touche de dosage en programmation ;



- attendre la distribution ; pour confirmer la dose choisie appuyer de nouveau sur la touche dose  ou la touche  ;

- répéter l'opération pour les autres touches dose ;



- une fois la programmation terminée, appuyer sur la touche , pour quitter volontairement la programmation doses.

6.6 Distribution de vapeur

i Manier la buse à vapeur avec prudence en utilisant le joint caoutchouc anti-brûlures (7). Éviter de diriger la vapeur vers les mains ou d'autres parties du corps. Ne pas toucher les buses à vapeur à mains nues ; utiliser les EPI adéquats.

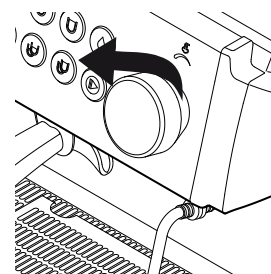
i L'utilisation de la buse à vapeur doit toujours être précédée par une opération de vidange de la condensation pendant au moins 2 secondes.

- Plonger la buse à vapeur dans le liquide à chauffer ;

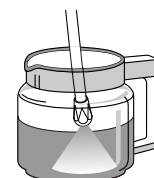


- actionner la molette du robinet dans les sens horaire ;

- l'échappement de la vapeur sera proportionnel à l'ouverture du robinet ;

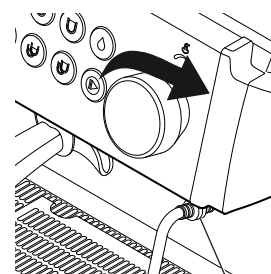


- pour arrêter la distribution, tourner la molette du robinet en sens horaire ;



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

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



7

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

i Ne pas ouvrir le robinet de vapeur lorsque la buse à vapeur est plongée dans le lait et lorsque la machine est éteinte car cette dernière aspirerait le lait à l'intérieur des tuyaux.



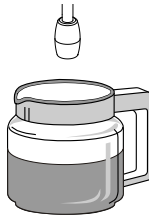
6.7 Distribution d'eau chaude


6.7.1 Distribution d'eau chaude




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

- Placer le pot sous la buse à eau chaude ;



- appuyer sur la touche  et attendre la fin de la distribution de l'eau chaude ;



- pour bloquer à l'avance la distribution, appuyer à nouveau sur la touche .

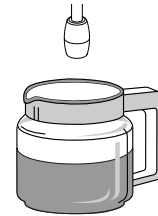



Lorsque la machine est froide (pression inférieure à 0,6 bar), la distribution d'eau chaude n'est pas active. Pour modifier la température de l'eau distribuée, demander l'intervention du Technicien.

6.7.2 Programmation


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

- placer le pot sous la buse à eau chaude ;




- sur le clavier de gauche, appuyer et maintenir enfoncée la touche  pendant 5 secondes : toutes les LED des touches dose s'allument ;




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



- patienter durant la distribution de la boisson ; pour confirmer la dose, appuyer à nouveau sur la touche .



- une fois la programmation terminée, appuyer sur la touche .



Les touches de thé sont présentes sur les claviers de chaque groupe. Elles sont programmables individuellement et fournissent un dosage indépendamment les unes des autres.

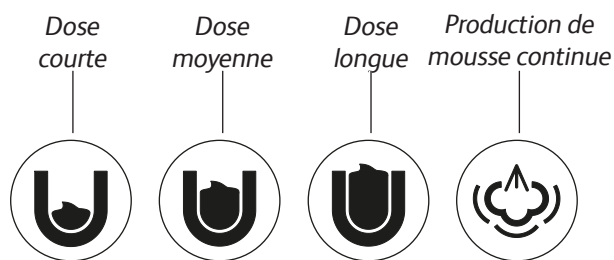
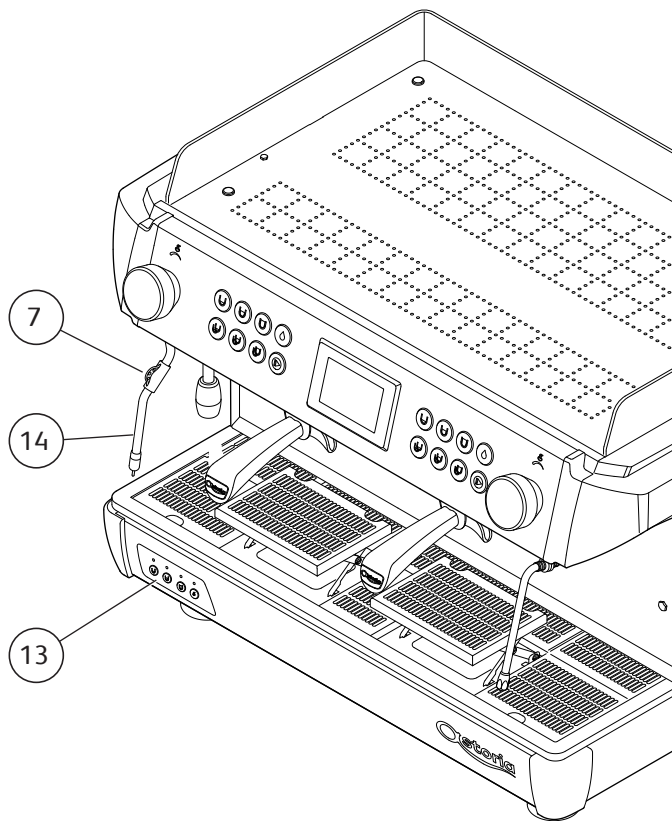
La version 4GR dispose de 2 buses à eau chaude.

Les 2 claviers de gauche commandent la buse à eau chaude de gauche, et les 2 claviers de droite commandent la buse à eau chaude de droite.

6.8 Autosteamer

La buse Autosteamer (14) permet de effectuer automatiquement la production de mousse de lait à la température programmée.







Cela est commandé à partir du clavier (13) situé sur la base de la machine.

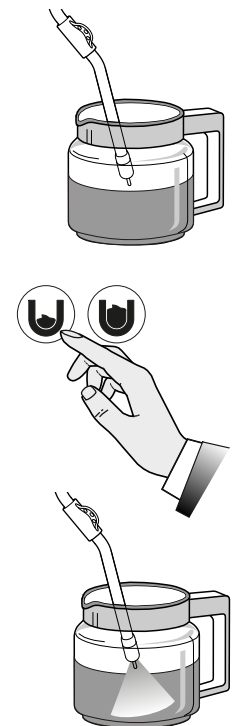


6.8.1 Distribution





Éviter de diriger la vapeur vers les mains ou d'autres parties du corps. Ne pas toucher la buse de l'autosteamer à mains nues ; utiliser le joint caoutchouc anti-brûlures (7).

- Plonger les embouts de la buse de l'autosteamer dans le lait ;
- appuyer sur la touche  ou  ;
- patienter jusqu'à ce que la boisson soit servie ;
- pour bloquer à l'avance la distribution, appuyer sur la touche  ou  ;
- en maintenant enfoncée la touche  ou , il est possible de prolonger la distribution de vapeur au-delà de la température programmée.



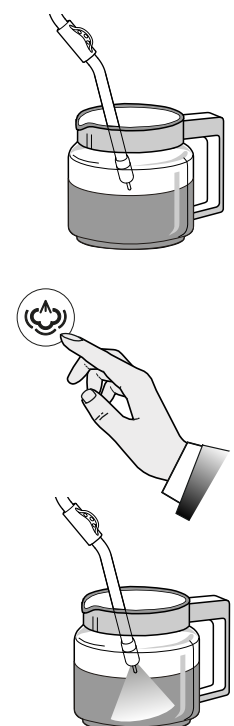
FRANÇAIS

6.8.2 Fonction de production de mousse continue

- Plonger les embouts de la buse de l'autosteamer dans le lait ;
- appuyer sur la touche  ;
- pour bloquer la distribution, appuyer à nouveau sur la touche .

i Nettoyer régulièrement les embouts avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Après ouverture le lait peut être conservé au réfrigérateur pendant une durée maximum de 3-4 jours.

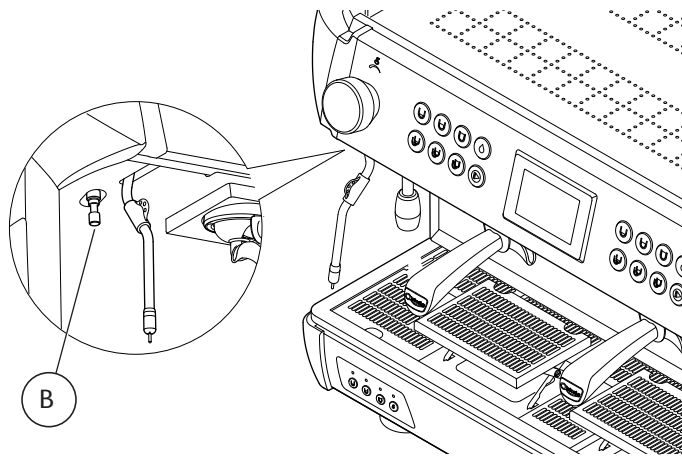
Le système prévoit une durée maximum prédéfinie de fonctionnement de l'autosteamer de 4 minutes.



6.8.3 Réglage de la production de mousse

Pour augmenter ou diminuer la consistance de la mousse, agir sur le régulateur prévu à cet effet (B).

En le tournant dans le sens horaire, la consistance diminuera, elle augmentera en le tournant vers la gauche.



i Le réglage de la production de mousse de l'autosteamer est effectué en usine, en phase d'essai de la machine. Il est donc conseillé de modifier ce paramètre uniquement en cas de stricte nécessité.

6.8.4 Nettoyage automatique

Après 120 minutes d'inactivité, le nettoyage automatique de la buse démarrera avec une durée de 15 secondes.

Le message « CYCLE NETTOYAGE VAPEUR » s'affiche à l'écran : une petite quantité de vapeur s'échappera de la buse.

i Laisser la buse à vapeur plongée dans le lait uniquement le temps nécessaire pour le chauffer. Ne pas ouvrir le robinet de vapeur lorsque la buse à vapeur est plongée dans le lait et lorsque la machine est éteinte.

6.8.5 Conseils d'utilisation

- Faire mousser uniquement la quantité de lait à utiliser, une fois réchauffé, le lait devra être complètement utilisé et non pas conservé dans le pot pour être à nouveau réchauffé ;
- l'autosteamer garantit une précision de $\pm 3^{\circ}\text{C}$ entre la température configurée et réelle du lait à partir d'une température de base du lait de 4°C ;
- dans la mesure où la distribution de vapeur s'arrête automatiquement lorsque la température configurée du lait est atteinte et pour éviter de faire déborder la mousse de lait, introduire un volume de lait non supérieur au 1/2 de la capacité du pot
- utiliser un récipient de la capacité appropriée à la quantité de lait à faire mousser (200 ml environ conseillés), et en forme cylindrique non conique (voir dessin).



6.9 Chauffe-tasses

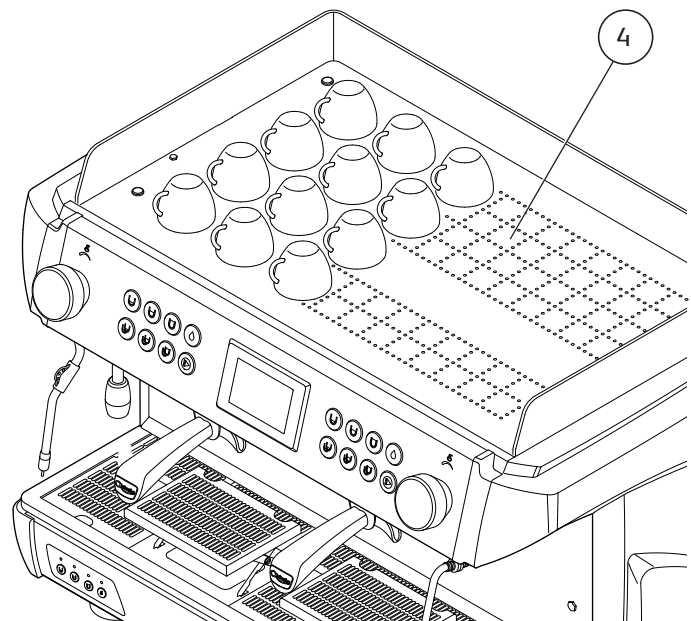


Pour des raisons de sécurité, il est conseillé de ne pas poser de chiffons ni d'autres objets sur le plan du chauffe-tasses afin d'éviter que la machine ne surchauffe.

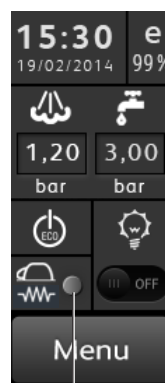


DANGER HAUTE TEMPÉRATURE : le chauffe-tasses peut atteindre des températures qui peuvent causer des brûlures. Faire très attention.

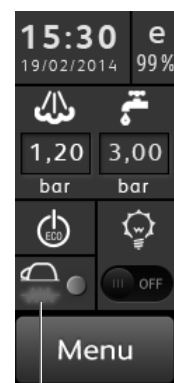
Positionner les tasses à chauffer sur le plan chauffe-tasses (4).



Pour activer le chauffe-tasses, appuyer sur la touche (☰). Le fonctionnement du chauffe-tasses est signalé à l'écran par la couleur rouge de la résistance.



Bouton d'activation chauffe-tasses




Résistance chauffe-tasses en fonction




Pour modifier la température du chauffe-tasses, procéder comme indiqué au par 6.11.4 à la page 84.

6.10 Energy Saving

6.10.1 Version SAE

Dans cette version, il est possible d'activer le mode veille de toute la machine en appuyant sur la touche .



Outre l'extinction des LED des claviers, l'état d'Energy-saving est indiqué à l'écran aussi par le signalement suivant : « AVERTISSEMENT : Machine ou groupes en mode Energy Saving ».


Pour remettre en marche la machine, appuyer sur la touche .





6.10.2 Version SAEP

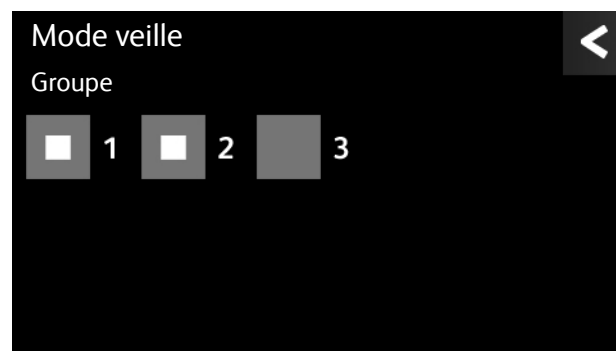
Dans cette version, il est possible de mettre un ou plusieurs groupes de distribution en mode veille de la façon suivante :

- appuyer sur la touche  ;
- sur la page-écran suivante, activer les groupes à mettre en mode veille ;
- revenir à la page-écran principale en utilisant la touche .

Dans l'état d'Energy-saving, les LED des claviers sont éteintes, sauf la touche  qui clignote.

Pour remettre en marche le groupe de distribution, appuyer sur la touche .

Pour éliminer définitivement la fonction d'Energy saving, appuyer sur la touche  et désactiver la fonction.



6.11 Programmation des paramètres de la machine

6.11.1 Accès au menu

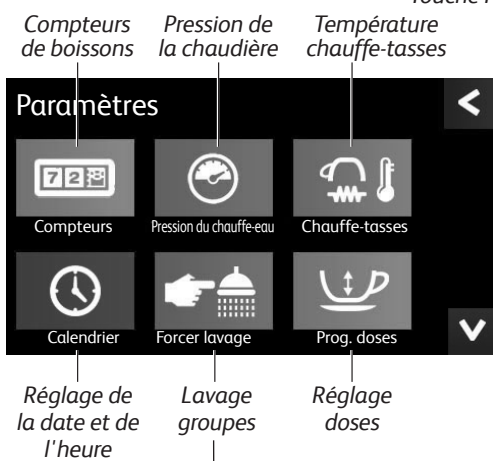
- Pour accéder à la programmation des paramètres, appuyer sur la touche **Menu** ;
- accéder au sous-menu en appuyant sur la touche **☰** ;
- pour accéder aux informations appuyer sur la touche **ℹ** .



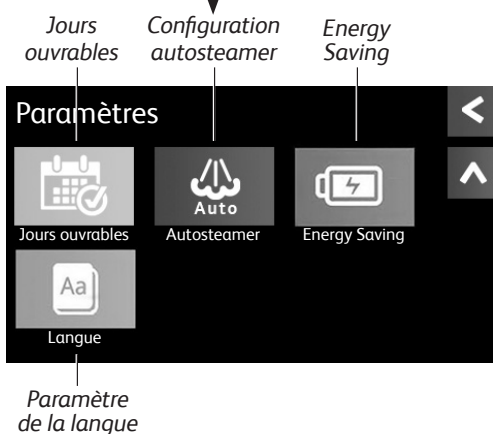
Cette touche permet de revenir à la page-écran précédente

Touche Paramètres

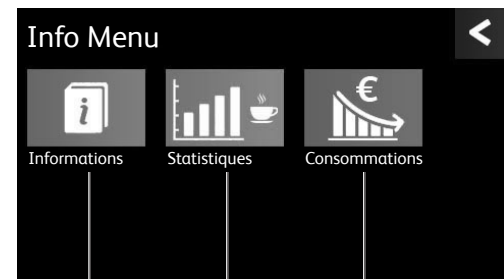
Touche Informations



Cette touche permet de passer à la page suivante



Cette touche permet de revenir à la page précédente



Informations Statistiques Consommations estimées

6.11.2 Compteurs

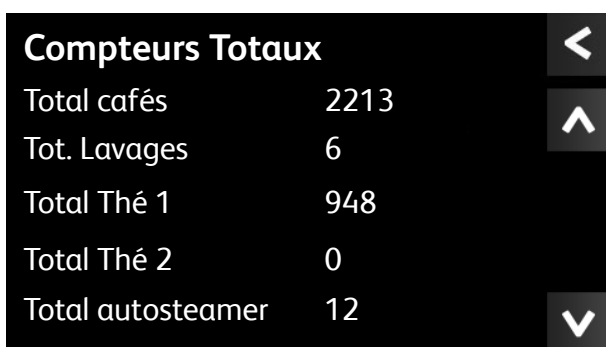
Cet élément de menu permet d'afficher une variété d'informations utiles pour le bon déroulement de l'entretien programmé.



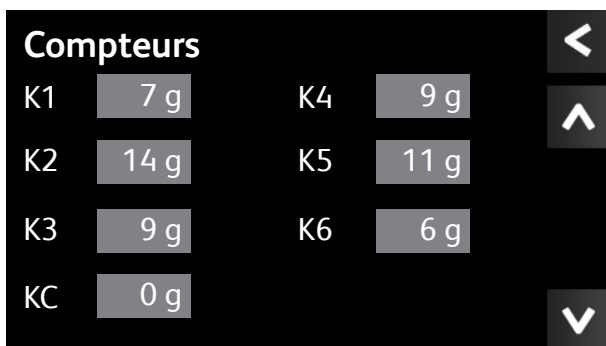
Pour revenir au menu précédent, appuyer sur la touche .

Appuyer sur la touche  ou  permet d'accéder aux différentes pages.

La première page-écran fournit le nombre de sélections totales de café effectuées par la machine.

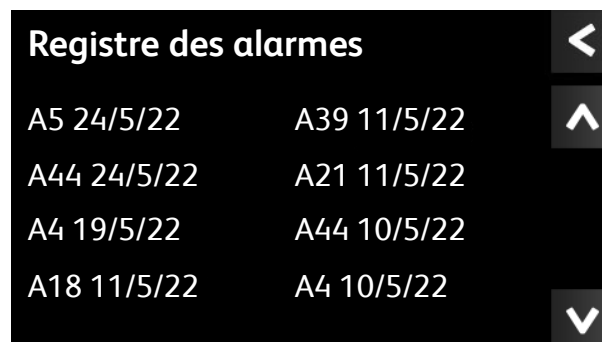


La deuxième et la troisième pages-écrans permettent de contrôler l'usure des meules du moulin-doseur et d'intervenir en conséquence.



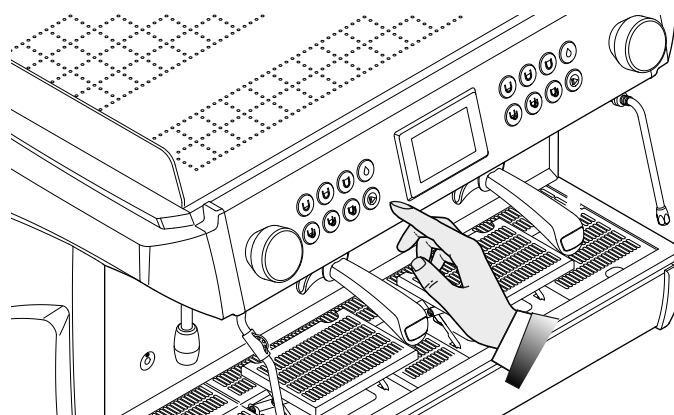
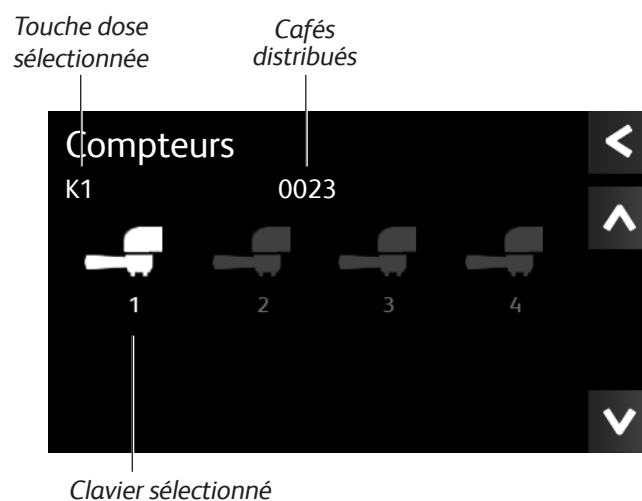
Les pages-écrans ci-dessous permettent de contrôler les avertissements relatifs à l'entretien programmé. Pour plus d'informations, consulter le paragraphe 7.5.

Cette page-écran reprend les 8 dernières alarmes enregistrées par la machine.



FRANÇAIS

Cette page-écran permet d'afficher les compteurs partiels relatifs à chaque distribution. En appuyant sur une touche du clavier, le groupe de distribution concerné est mis en évidence et le comptage de la sélection s'affiche (exemple 1 café espresso).



6.11.3 Pression de la chaudière



Pour modifier la pression de la chaudière, appuyer sur la touche indiquée.

Dans la version SAEP en sélectionnant la touche « On », il est possible d'activer le renforcement de la vapeur disponible.

Configurer la valeur de pression souhaitée en utilisant les touches **+** et **-**.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur la touche **<**.



6.11.4 Chauffe-tasses



Pour modifier la température de chauffe-tasses ou pour l'exclure, appuyer sur la touche indiquée.

Configurer la valeur de température souhaitée en utilisant les touches **+** et **-**.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur la touche **<**.



Pour désactiver le chauffe-tasses, placer le curseur complètement à gauche (une valeur de « -- » sera mise en évidence).



Pour activer ou désactiver le chauffe-tasses, voir le par. 6.9.

6.11.5 Calendrier

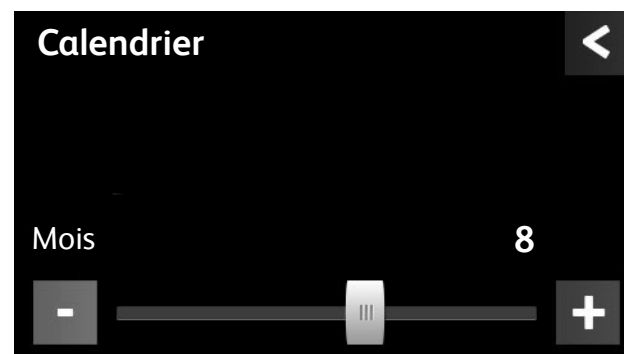
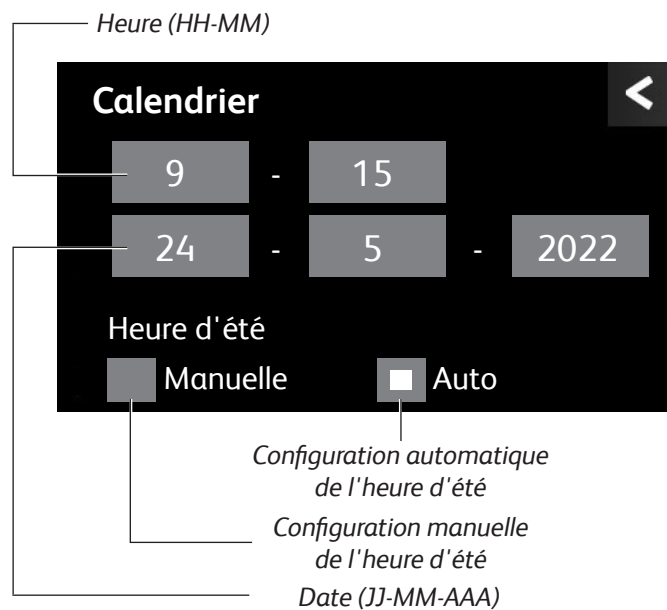


Pour configurer l'heure et la date, appuyer sur la touche indiquée.

Utiliser les touches **+** et **-** pour configurer les valeurs souhaitées.

En sélectionnant la touche prévue à cet effet, il est possible de programmer l'heure d'été ou d'hiver.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur la touche **<**.



Exemple de configuration du mois

6.11.6 Lavage des groupes de distribution



Effectuer tous les jours le lavage des groupes de distribution.

Pour commencer le lavage, appuyer sur le bouton .

Suivre la procédure décrite au paragraphe 7.7.



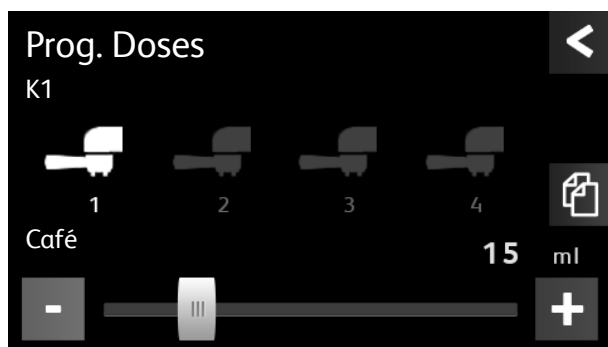
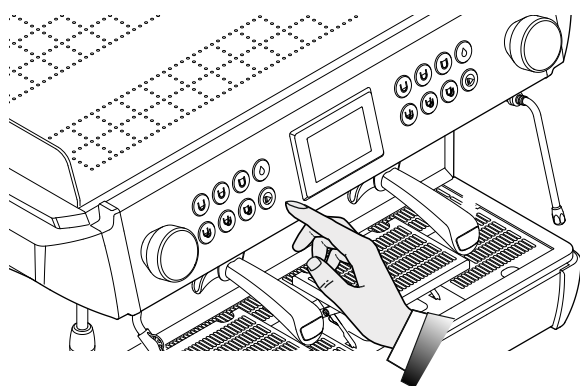
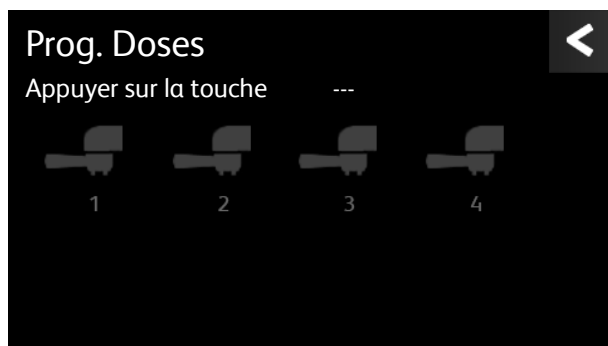
Cette procédure permet d'exécuter le lavage simultané de tous les groupes ; chaque clavier commande le groupe de référence.

6.11.7 Programmation des doses




Pour modifier le dosage des sélections, appuyer sur la touche indiquée.

En appuyant successivement sur n'importe quelle touche dose, il sera possible de modifier la dose de café/eau distribués à l'écran.



Utiliser les touches **+** et **-** pour configurer les valeurs souhaitées.

Appuyer sur le bouton de copie  pour copier la valeur configurée pour une même sélection sur tous les claviers restants.


i Pour les sélections de café, la quantité configurée est indiquée en millilitres, tandis que pour les boissons à base de thé, la valeur est exprimée en secondes.

6.11.8 Programmation jours ouvrables



Pour programmer les jours ouvrables de la machine, appuyer sur la touche indiquée.

En sélectionnant les touches souhaitées, les jours ouvrables peuvent être activés ou désactivés.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur la touche .



Un exemple de machine éteinte le dimanche est fourni ci-dessus.

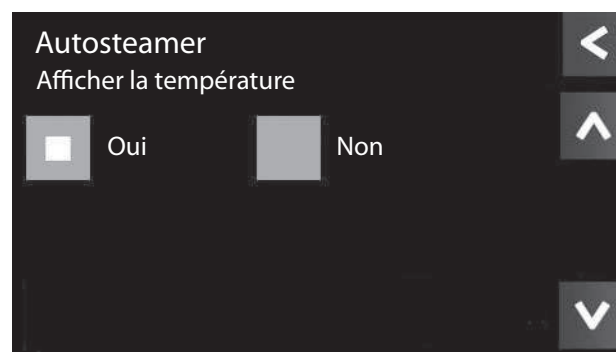
i La machine reste éteinte durant le(s) jour(s) de la semaine désactivé(s).


6.11.9 Autosteamer



Pour gérer les différents paramètres de l'autosteamer, appuyer sur la touche indiquée.

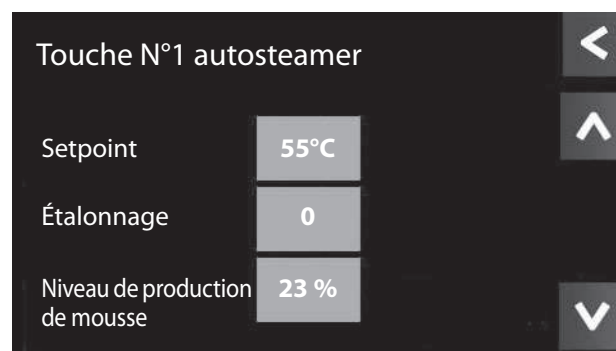
En sélectionnant la touche « Oui », l'affichage de la température de l'autosteamer est activé.



En appuyant sur la touche , on accède aux configurations des paramètres de chaque touche du clavier autosteamer.

En particulier, il est possible de gérer les opérations suivantes :

- configurer la température souhaitée ;
- de façon analogue, il sera possible de procéder à l'étalonnage afin d'obtenir une correction de la valeur affichée à l'écran par rapport à la température réelle ;
- régler la production de mousse.



6.11.10 Programmation Energy Saving et stand-by de groupe



Pour programmer les modes Energy Saving et Standby, procéder comme décrit ci-dessous:

- Appuyer sur la touche indiquée;
- Définir le mode souhaité;

Timer	Fonctionnement selon les plages horaires programmées
Auto	Auto-apprentissage automatique : pendant la première semaine de travail, le système enregistre toutes les distributions effectuées sur chaque groupe et pour chaque heure. Après une semaine de travail, le système met en veille les groupes prédéfinis (voir paragraphe précédent), en se référant au nombre minimum de livraisons/heure programmable (seuil de mise en veille automatique)

6.11.12 Affichage des informations



Pour afficher les caractéristiques du logiciel installé sur la machine, appuyer sur la touche indiquée.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur la touche

Informations

Micrologiciel TFT
TFT : VER 468 REV 0009.14

Micrologiciel carte
CPU : VER 535 REV 008.01

Série
P00124

Info Wifi

Micrologiciel TFT
-56 dBm

Adresse IP
172.17.0.144

6.11.11 Paramètres de langue



Pour définir la langue utilisée par l'écran, procédez comme suit.
Appuyer sur la touche indiquée.

Langue

Italien

Anglais

Français

Allemand

Espagnol

Portugais

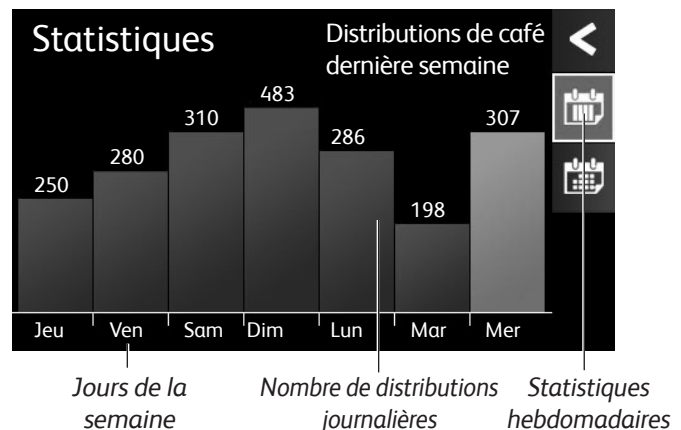
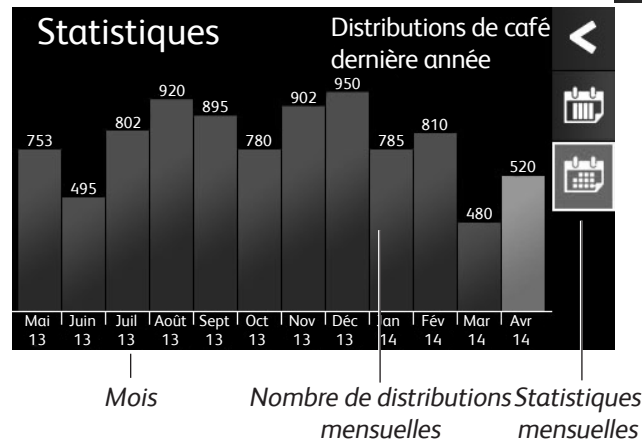
Sélectionnez la langue à utiliser.

6.11.13 Statistiques



Pour afficher les statistiques de cafés distribués, appuyer sur la touche indiquée.

Sélectionner les touches et pour afficher les données hebdomadaires et mensuelles, respectivement.
Pour revenir au menu précédent, appuyer sur la touche




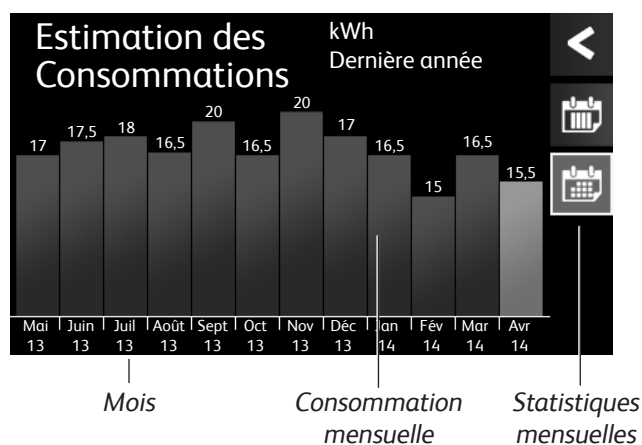
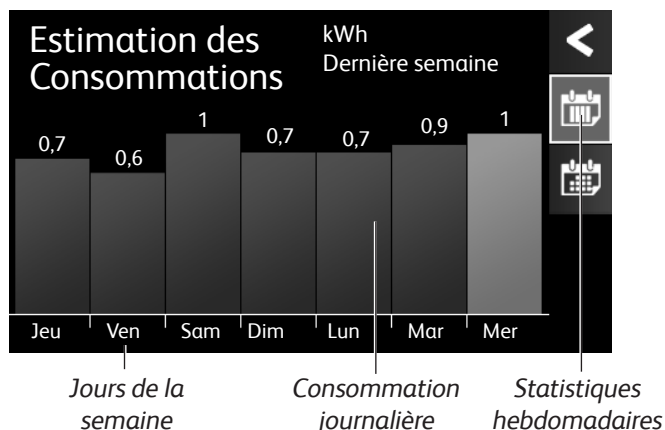
6.11.14 Estimation des consommations



Pour afficher la consommation en kWh de la machine, appuyer sur la touche indiquée.

Sélectionner les touches  et  pour afficher les données hebdomadaires et mensuelles, respectivement.

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur la touche .



6.12 Conseils pour obtenir un bon café

Effectuer quotidiennement le lavage des filtres et porte-filtres comme indiqué au paragraphe 7.7.2 à la page 90. L'absence de nettoyage entraîne une dégradation de la qualité du café distribué.

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

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

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

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

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Précautions de sécurité



Lire attentivement les mises en garde figurant au chapitre I.

7.2 Entretien périodique

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



L'existence de problèmes des composants mis en évidence en gris exige l'extinction de la machine et l'intervention du Technicien.

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 au Technicien afin de renouveler l'eau contenue dans les circuits hydrauliques comme indiqué au paragraphe 7.2.

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



Par référence au tableau rapporté à la page suivante, l'existence des problèmes des composants mis en évidence en gris exige l'extinction de la machine et l'intervention du Technicien.

7.4 Dysfonctionnements et remèdes relatifs

La machine donne à l'utilisateur des messages importants sur son état de fonctionnement.

Il y a dans la partie inférieure des messages d'alarme qui peuvent se produire pendant le fonctionnement.

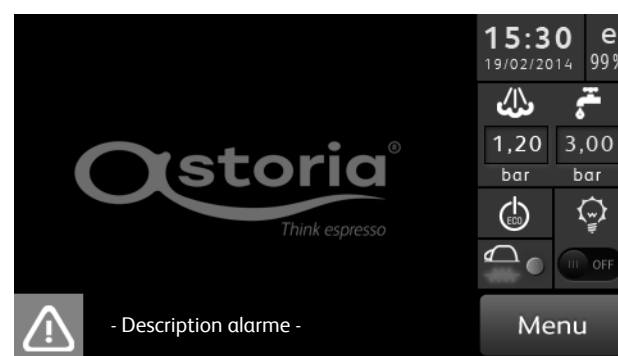
Dans le « Tableau Dysfonctionnements et remèdes relatifs » vous trouverez les alarmes et les actions pour résoudre le problème signalé.



Par référence au tableau rapporté à la page suivante, les problèmes mis en évidence en gris exigent l'extinction de la machine et l'intervention du Technicien.



Si le dysfonctionnement ne peut être résolu ou en cas de signalement d'alarme à l'écran, éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.



Signalement alarme

Tableau d'entretien périodique

Composant	Type d'intervention	Journalier	Hebdomadaire	Mensuelle
CHAUDIÈRE SYSTÈME HYDRAULIQUE	Effectuer le renouvellement de l'eau comme indiqué au par. 6.4.1.	X		
TRANSDUCTEUR DE PRESSION	Contrôler constamment la valeur de la pression dans la chaudière indiquée à l'écran qui doit être comprise entre 0,08 et 0,14 MPa (0,8 et 1,4 bar).		X	
TRANSDUCTEUR DE PRESSION	Vérifier la pression de l'eau indiquée sur l'écran durant la distribution du café : vérifier la pression indiquée par le manomètre, qui doit être comprise entre 0,8 et 0,9 MPa (8 et 9 bar).			X
FILTRES et PORTE-FILTRES	Vérifier l'usure des filtres, contrôler la présence d'éventuels dommages sur le bord des filtres et vérifier la présence de marcs de café dans la tasse à café et éventuellement remplacer les filtres et/ou porte-filtres.			X
MOULIN-DOSEUR	Vérifier la quantité de café moulu (environ 6-7 g par coup) et vérifier le degré de mouture. Les meules doivent toujours être bien affilées, leur détérioration est signalée par un excès de poudre dans la mouture. Nous recommandons l'intervention du Technicien pour remplacer les meules plates tous les 400/500 kg de café ou tous les 800/900 kg de café en cas de meules coniques. Si cette fonction est activée, l'avertissement du remplacement nécessaire des meules est signalé à l'écran.			X
FILTRE À EAU ADOUCCISSEUR	Effectuer le remplacement de la cartouche du filtre à eau ou la régénération de l'adoucisseur d'eau à la fréquence indiquée par le producteur.			X

Dysfonctionnements et remèdes relatifs

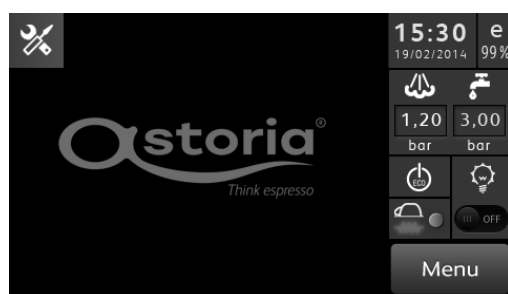
Problème	Cause	Action
PUISSANCE INSUFFISANTE À LA MACHINE	La machine est éteinte.	Allumer la machine.
MANQUE D'EAU DANS LA CHAUDIÈRE	Le robinet du réseau hydraulique est fermé.	Ouvrir le robinet du réseau hydraulique.
TROP D'EAU DANS LA CHAUDIÈRE	Panne au niveau du système électrique ou du système hydraulique.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

Problème	Cause	Action
LA TASSE À CAFÉ EST SALIE PAR DES ÉCLABOUSSURES DE CAFÉ	<ul style="list-style-type: none"> Le café moulu n'est pas assez fin. Le bord du filtre est endommagé. 	<ul style="list-style-type: none"> Régler la mouture du café. Remplacer le filtre.
<ul style="list-style-type: none"> LES LED DE TOUS LES CLAVIERS CLIGNOTENT 	Après quelques minutes, le remplissage automatique de l'eau se bloque. <ul style="list-style-type: none"> Déclenchement du dispositif Time-out. Absence d'eau dans le réseau. 	<ul style="list-style-type: none"> Éteindre la machine et la rallumer. Ouvrir le robinet du réseau hydraulique.
<ul style="list-style-type: none"> LA DISTRIBUTION DU CAFÉ N'EST PAS CONFORME LA DOSE DE CAFÉ N'EST PAS RESPECTÉE LA LED DE LA TOUCHE DOSE CLIGNOTE 	Le café est moulu trop fin.	Régler la mouture du café.
BLOCAGE DU SYSTÈME ÉLECTRONIQUE	Panne au niveau du système électrique ou du système hydraulique.	Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.
LA POMPE PERD DE L'EAU	Panne de la pompe.	Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.
LA POMPE EST BRUYANTE	Panne de la pompe.	Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.
LE MOTEUR S'ARRÊTE BRUSQUEMENT OU LE PROTECTEUR THERMIQUE INTERVIENT POUR UNE SURCHARGE	Panne de la pompe.	Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.
LA POMPE FONCTIONNE EN DESSOUS DU DÉBIT NOMINAL	Panne de la pompe.	Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.

7.5 Entretien programmé

Si activée, cette fonction permet d'afficher à l'écran un message alertant l'utilisateur qu'il est nécessaire de procéder à l'entretien de routine prévu.

Une fois la valeur de seuil programmée atteinte, le message suivant s'affiche à l'écran :



Ce message restera affiché à l'écran jusqu'à exécution de l'entretien.

Les différents seuils d'entretien programmés sont visibles à l'écran si activés.

Les signalements de seuil atteint/dépassé ne bloquent pas le fonctionnement de la machine.

La remise à zéro des messages sur l'écran est possible à tout moment (même avant le début des signalements) et peut être effectuée par le technicien.

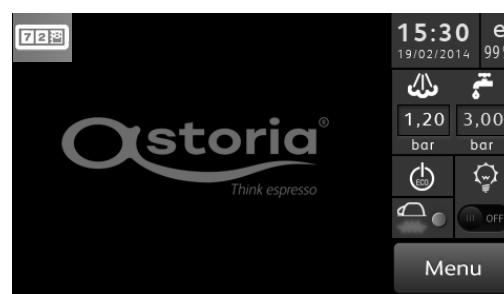
Durant le fonctionnement de la machine, le système se charge d'augmenter le compteur de cycles machine, et le compteur de temps écoulé depuis l'installation



Pour effectuer la programmation de l'entretien, contacter le Technicien.

7.6 Contrôle de l'usure des meules

Si cette fonction est activée, un message d'avertissement s'affichera lorsque le remplacement des meules du moulin-doseur sera nécessaire.



Le signalement apparaît lorsque la quantité de café (kg) utilisée atteint le seuil limite programmé.

Le message reste affiché à l'écran durant la phase d'attente de sélection ou en attente de programmation.

Une alarme de seuil atteint/dépassé n'implique pas le blocage du fonctionnement de la machine.

La remise à zéro du compteur est possible à tout moment (y compris avant les signalements d'alarme) et peut être effectuée par le technicien.



Le système fonctionne uniquement si la machine est combinée à un seul moulin. Pour la programmation, contacter le Technicien.

7.7 Opérations de nettoyage

7.7.1 Instructions générales

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



Ne pas utiliser de détergents alcalins, de solvants, d'alcool ou des produits à base d'acides agressifs (ex. phosphoriques, citriques, sulfamiques, etc.).

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

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

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

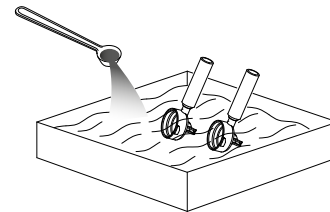
- EVO® ESPRESSO MACHINE
- MFC® BLUE MILK

Nettoyage	Journal.	Hebdo.
Dispositif à cappuccinos : Effectuer le nettoyage au moins une fois par jour comme indiqué par le fabricant.	X	
Carrosserie et grilles : Nettoyer les panneaux de la carrosserie avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Retirer le bac d'évacuation et la grille porte-tasses et les laver à l'eau chaude. Procéder au nettoyage des grilles de rehaussement des tasses comme indiqué au par. 7.7.6.	X	
Filtres et porte-filtres : Effectuer le lavage tous les jours et chaque semaine comme indiqué au par. 7.7.2. Tous les jours, procéder au nettoyage comme indiqué au par. 7.7.4.	X	X
Buse à vapeur : Nettoyer régulièrement la buse avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Contrôler et nettoyer les embouts de la buse à vapeur en libérant les orifices de sortie de la vapeur avec une aiguille. Une fois par semaine, procéder au lavage comme indiqué au par. 7.7.5.	X	X
Groupe de distribution : Laver le groupe de distribution en suivant les indications du par. 7.7.3 Tous les jours et une fois par semaine, effectuer le nettoyage comme indiqué au par. 7.7.4.	X	X
Moulin-doseur et trémie : Avec un chiffon et de l'eau tiède, nettoyer la trémie et le doseur à l'intérieur et à l'extérieur. Au terme, tout sécher soigneusement.		X

7.7.2 Nettoyage filtres et porte-filtres

Quotidiennement :

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



Une fois par semaine :



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


7.7.3 Lavage des groupes de distribution

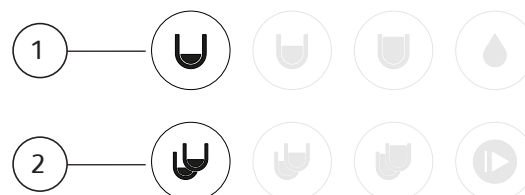
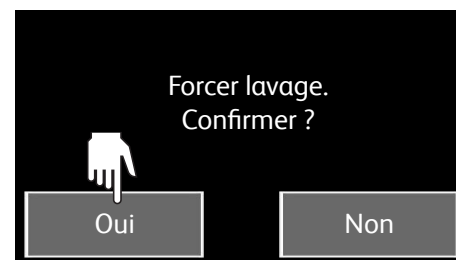


Cette procédure permet d'exécuter le lavage simultané de tous les groupes ; chaque clavier commande le groupe de référence. Accéder au menu comme indiqué au paragraphe 6.11.6.

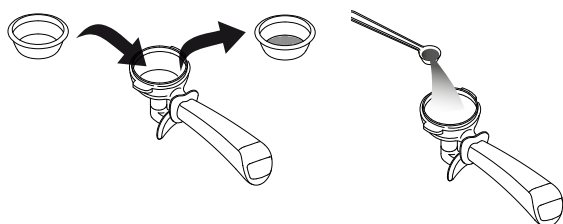
Utilisez la lessive EVO® en suivant les instructions figurant sur l'emballage (voir le fabricant).

Quotidiennement

- Pour effectuer le lavage des groupes de distribution, appuyer sur la touche indiquée. 
- Pour lancer la procédure de lavage, sélectionner la touche **Oui** et procéder comme suit :



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



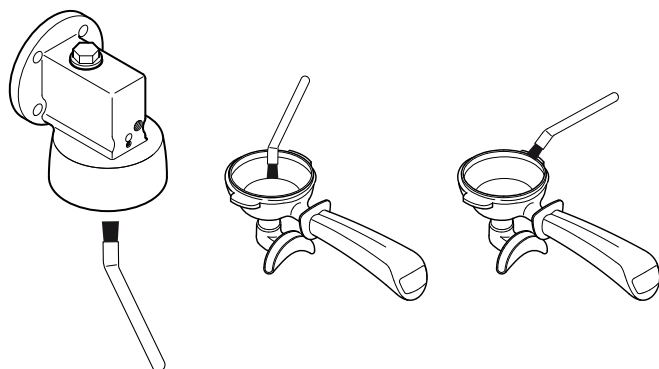
- verser 1 mesure rase de détergent EVO® dans les filtres aveugles et enclencher les porte-filtres aux groupes de distribution ;
- appuyer sur la touche double espresso (2) de chaque groupe ;
- le message « LAVAGE DU GROUPE EN COURS » s'affiche à l'écran. Les LED des touches (1) et (2) clignotent pendant que la machine effectue le premier cycle de lavage ;
- une fois le premier cycle terminé, les LED des touches double espresso (2) clignotent : retirer les porte-filtres des groupes ;
- appuyer à nouveau sur les touches double espresso (2) pour effectuer la procédure de rinçage ;
- tandis que la machine effectue le rinçage, les LED des touches (1) et (2) clignotent ;
- une fois terminée la procédure de rinçage (environ 30 secondes), la machine est prête à exécuter des cycles normaux de distribution.

7.7.4 Nettoyage des douchettes du groupe, du porte-douchette et du porte-filtre

Quotidiennement

Nettoyer les douchettes du groupe de distribution et du porte-filtre avec 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 résidus de café.

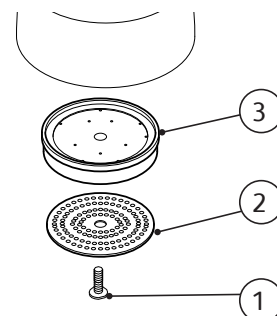


- **Utiliser la brosse fournie prévue à cet effet (voir catalogue de pièces de rechange).**

Une fois par semaine

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

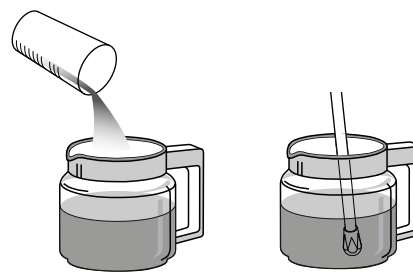
- Avec un tournevis, desserrer la vis (1) ;
- retirer la douchette (2) et le porte-douchette (3) ;
- laver les deux composants à l'eau chaude ;
- replacer la douchette et le porte-douchette à leur place et serrer la vis.



7.7.5 Nettoyage de la buse à vapeur



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

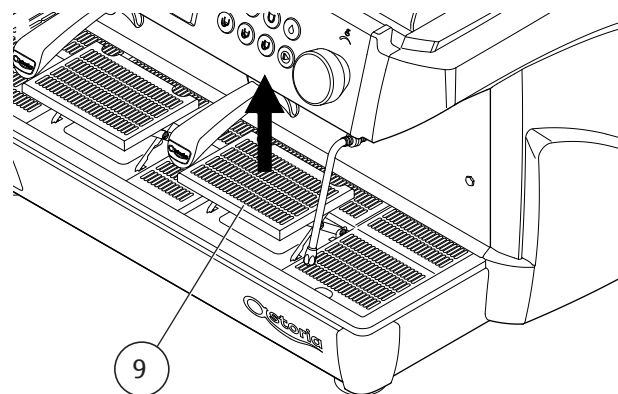


7.7.6 Grilles de rehaussement des tasses

Quotidiennement

Procéder au nettoyage des grilles de rehaussement des tasses coulissantes (9) de la manière suivante :

- soulever la grille de son logement en la tirant vers le haut, jusqu'à son blocage complet ;



- la nettoyer avec un chiffon imbibé d'eau tiède ;
- la débloquer et l'accompagner vers le bas jusqu'au niveau normal de la grille.

8. PIÈCES DE RECHANGE

Le remplacement des composants et/ou des pièces de la machine doit être effectué exclusivement par le Technicien.



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

9. MISE HORS SERVICE

POUR mettre la machine hors service, il est nécessaire de faire appel au Technicien car la machine doit être débranchée du réseau électrique et hydraulique, et tous les circuits internes contenant de l'eau doivent être vidés.

La remise en service de la machine après cette période peut être effectuée uniquement par un Technicien.



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

10. DÉMANTÈLEMENT

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

11. MISE AU REBUT

11.1 Informations sur la mise au rebut

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. Un mauvais traitement 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 les normes en vigueur. 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 le service de collecte des déchets ménagers.



Pour la mise au rebut de la machine, il est recommandé de faire appel au Technicien et/ou à votre revendeur.

11.2 Informations environnementales

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

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

I. SICHERHEITSMABNAHMEN

I.I. VOM BENUTZER VERLANGTER KENNTNIS- UND INFORMATIONSTAND

Der Benutzer:

- ist die Person, die für die Bedienung der Maschine und die Durchführung der in diesem Handbuch angegebenen Reinigungsarbeiten verantwortlich ist;
- muss hinsichtlich der Funktionsweise und der während des Maschinenbetriebs bestehenden Restrisiken angemessen unterwiesen und informiert werden;
- muss im Einklang mit den im Einsatzland der Maschine geltenden Grundsätzen der Lebensmittelhygiene handeln können.

i Unbefugte Eingriffe an sämtlichen Maschinenteilen führen zum Erlöschen der Garantie und der Haftung des Herstellers im Falle von Störungen an der Maschine und Verletzungen des Benutzers.

I.II. INSTALLATION

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

I.III. FUNKTIONSWEISE

Auch wenn an der Maschine alle Sicherheitsvorkehrungen getroffen wurden, die auf die Beseitigung eventueller Risiken beim Gebrauch durch den Benutzer abzielen, verbleiben dennoch einige Restrisiken.

Diese so genannten Restrisiken beziehen sich auf Maschinenteile, die eine Gefahr für den Benutzer darstellen können, wenn dieser:

- sie nicht korrekt einsetzt;

- sie fehlschätzt;
- die eingebauten Sicherheitsvorrichtungen abschaltet und dabei die in diesem Handbuch beschriebenen Vorschriften umgeht.

Die Maschine ist außerdem mit entsprechenden Hinweisen an den Bereichen mit Restrisiko ausgestattet, die streng beachtet werden müssen. Auf nachstehend aufgelistete Restrisiken, die während des Betriebs und der Bedienung der Maschine bestehen und nicht beseitigt werden können, ist zu achten.

Es ist verboten:

- die Maschine in einem durch Drogen, Alkohol, Psychopharmaka usw. beeinträchtigten geistigen und körperlichen Zustand zu verwenden;
- die Maschine in einer brandgefährdeten Atmosphäre zu verwenden;
- die Maschine in einer explosionsgefährdeten, aggressiven Atmosphäre oder bei einer hohen Konzentration an Staub oder ölhaltigen Stoffen in der Luft zu verwenden.



GEFAHR DURCH STROM

Die Benutzung eines Elektrogeräts muss unter Befolgung der Sicherheitsverhaltensregeln erfolgen:

- das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
- das Gerät nicht barfuß benutzen;
- keine Verlängerungskabel benutzen;
- nicht in einem Bade- oder Duschaum verwenden;
- nicht am Stromkabel ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen;
- das Stromkabel des Geräts darf nicht vom Benutzer ausgetauscht werden. Im Falle einer Kabelbeschädigung die Maschine abschalten und sich ausschließlich an den Techniker wenden;
- das Gerät keinen Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne usw.);
- die Maschine nicht öffnen;
- keine Flüssigkeiten auf die Maschine gießen;

- verhindern, dass das Stromkabel gequetscht wird und/oder mit scharfen Oberflächen in Berührung kommen kann;
- nicht zulassen, dass das Gerät von Personen verwendet wird, die nicht in seine Bedienung eingewiesen wurden.



GEFAHR DURCH HOHE TEMPERATUR

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

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



Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahre, von körperlich und geistig beeinträchtigten Personen oder anderen, denen die nötige Erfahrung oder Kenntnis fehlt nur benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder nachdem sie die entsprechenden Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Der Benutzer ist verpflichtet, den Techniker umgehend zu informieren, sollte er Defekte bzw. Funktionsstörungen der Maschine oder der Unfallverhütungssysteme sowie jegliche Gefahrensituationen feststellen.

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



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

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

I.IV. WARTUNG UND REINIGUNG

Auf folgende während der Wartung und der Reinigung der Maschine bestehenden Restrisiken, die nicht beseitigt werden können, ist zu achten. Es ist verboten, die Maschine mit Benzin und/oder Lösungsmitteln jeglicher Art zu reinigen.



GEFAHR DURCH STROM

Die Wartungs- und Reinigungsarbeiten müssen unter Einhaltung von Verhaltensregeln zur Sicherheit erfolgen:

- die Maschine muss während der Reinigungsarbeiten ausgeschaltet sein; sicherstellen, dass alle Teile Raumtemperatur haben;
- Maschine nicht in Wasser tauchen;
- weder Flüssigkeiten auf die Maschine gießen, noch mit Wasserstrahl reinigen;
- nicht zulassen, dass unzureichend ausgebildete Personen oder Kinder Wartungs- und Reinigungsarbeiten ausführen;
- Schutzvorrichtungen bzw. Gehäuseteile nicht entfernen;
- Maschine nicht öffnen;
- keine anderen Wartungs- und Reinigungsarbeiten als die in diesem Handbuch genannten ausführen.



GEFAHR DURCH HOHE TEMPERATUR

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

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

I.V. EIGENSCHAFTEN DER PSA

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

Handschuhe



Zum Schutz des Benutzers vor Schnitt- und Schürfverletzungen und vor den Maschinenteilen, die hohe Temperaturen erreichen und mit Lebensmitteln in Berührung kommen (Siebträger, Siebe usw.).



Nur die in diesem Handbuch aufgeführten Wartungs- und Reinigungsarbeiten ausführen.

Alle nicht in diesem Dokument genannten Wartungs- und Reinigungsarbeiten dürfen ausschließlich von einem dazu befugten Fachmann ausgeführt werden.

Die Wartungsarbeiten dürfen nur dann ausgeführt werden, wenn:

- die Maschine vom Stromnetz getrennt wurde;
- die Wasserzufuhr gesperrt wurde;
- die Maschine vollständig abgekühlt ist.

Falls die Behebung einer Betriebsstörung nicht möglich sein sollte, die Maschine ausschalten und sich an den Techniker wenden. Keine Reparaturversuche unternehmen.

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

I.VI. NOTFÄLLE

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

BRAND BEI KURZSCHLUSS

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

- Maschine über den Hauptschalter vom Stromnetz trennen;
- Feuerwehr rufen;
- Personen aus dem Raum evakuieren;
- Flammen mit einem CO₂-Feuerlöscher löschen.

Inhaltsverzeichnis

1.	EINLEITUNG	97
1.1	Leitfaden zur Auslegung des Handbuchs	97
1.2	Aufbewahrung des Handbuchs.....	97
1.3	Methode der Aktualisierung des Bedienungshandbuchs.....	97
1.4	Zielgruppe.....	97
1.5	Glossar und Piktogramme	98
1.6	Garantie.....	98
2.	MASCHINENIDENTIFIKATION	99
2.1	Marke und Bezeichnung des Modells.....	99
2.2	Allgemeine Beschreibung	99
2.3	Kundendienst des Herstellers	99
2.4	Verwendungszweck.....	100
2.5	Erläuterung der Maschine	101
2.6	Tastenfelder Kaffee- und Teewahl.....	102
2.7	Display und Navigationstaste.....	102
2.8	Energiesparmodus	103
2.9	Daten und Kennzeichnung.....	103
3.	EINLAGERUNG	104
4.	INSTALLATION	104
5.	INBETRIEBNAHME	104
6.	FUNKTIONSWEISE	104
6.1	Sicherheitsmaßnahmen	104
6.2	Emissionen.....	104
6.3	Ein- und Ausschaltung.....	104
6.4	Vorbereitung der Maschine.....	105
6.5	Kaffeeabgabe	106
6.6	Dampfabgabe	107
6.7	Heißwasserabgabe	108
6.8	Autosteamer	109
6.9	Tassenwärmer	110
6.10	Energiesparmodus.....	111
6.11	Programmierung der Maschinenparameter	112
6.12	Tipps für einen guten Kaffee	117
7.	WARTUNG UND REINIGUNG	117
7.1	Sicherheitsmaßnahmen	117
7.2	Regelmäßige Wartung.....	117
7.3	Wartungsarbeiten nach kurzer Maschinenstandzeit.....	117
7.4	Funktionsstörungen und Abhilfe	117
7.5	Planmäßige Wartung	119
7.6	Kontrolle Mahlwerksverschleiß	119
7.7	Reinigung.....	120
8.	ERSATZTEILE	122
9.	AUßERBETRIEBNAHME	122
10.	ABBAU	122
11.	ENTSORGUNG	122
11.1	Informationen zur Entsorgung.....	122
11.2	Umweltinformationen	122

1. EINLEITUNG

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

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

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



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

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

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

1.1 Leitfaden zur Auslegung des Handbuchs

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

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

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

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

Abkürzungen

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

Maßeinheit

Die angegebenen Maßeinheiten entsprechen dem Internationalen System (IS).

1.2 Aufbewahrung des Handbuchs

Das Bedienungshandbuch ist sorgfältig aufzubewahren und muss die Maschine bei jedem Besitzerwechsel während ihrer gesamten Lebensdauer begleiten.

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

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

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

1.3 Methode der Aktualisierung des Bedienungshandbuchs

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



Sollte das Handbuch unleserlich werden oder das Nachschlagen darin schwierig werden, ist der Benutzer verpflichtet, vor dem Ausführen jeglicher Eingriffe an der Maschine beim Hersteller ein neues Exemplar anzufordern.

Es ist strengstens untersagt, Teile des Handbuchs zu entfernen oder umzuschreiben.

Der Benutzer ist zur korrekten Einhaltung der in diesem Handbuch enthaltenen Angaben gehalten.

Der Hersteller haftet in keinem Fall für Probleme, die im Anschluss an eine unsachgemäße Umsetzung dieser Empfehlungen auftreten.

Dieses Handbuch ist auch auf der Webseite des Herstellers erhältlich (siehe Umschlag des Handbuchs).

1.4 Zielgruppe

Das Handbuch richtet sich an den Benutzer.

Berufliche Qualifikation der Zielgruppe der Maschine

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

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

1.5 Glossar und Piktogramme

In diesem Absatz werden Begriffe aufgeführt, die nicht allgemein verständlich sind oder eine vom allgemeinen Sprachgebrauch abweichende Bedeutung haben.

Im Anschluss werden die verwendeten Abkürzungen und die Bedeutung der Piktogramme erläutert, mit der die fachliche Qualifikation des Bedieners und der Maschinenzustand angegeben werden. Ihre Verwendung gestattet einen schnellen und korrekten Gebrauch der Maschine unter sicheren Bedingungen.

1.5.1 Glossar

Benutzer

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

Techniker

Eine Fachkraft, die speziell ausgebildet und befugt ist, folgende Tätigkeiten in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften auszuführen: Transport und Handhabung, Einlagerung, Installation, Inbetriebnahme, Wartung, Außerbetriebnahme, Abbau und Entsorgung der Maschine.

Gefahr

Eine potentielle Quelle von Verletzungen oder Gesundheitsschäden.

Gefahrenbereich

Jeder Bereich in der Nähe einer Maschine, in dem die Anwesenheit einer Person eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit derselben Person darstellt.

Risiko

Kombination der Wahrscheinlichkeit und der Schwere einer Verletzung oder eines gesundheitlichen Schadens, die in einer Gefahrensituation eintreten können.

Schutzvorrichtung

Eigens dazu verwendetes Maschinenelement, um den Schutz durch eine materielle Barriere zu gewährleisten.

Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

Ausrüstung, die von der Person, deren Gesundheit und Unversehrtheit zu schützen ist, verwendet werden muss.

Verwendungszweck

Die Verwendung der Maschine im Einklang mit den in der Bedienungsanleitung erteilten Informationen.

Qualifikation des Benutzers

Mindestkenntnisstand des Bedieners zum Ausführen des beschriebenen Vorgangs.

Maschinenzustand

Der Maschinenzustand umfasst die Betriebsart und den Zustand der auf der Maschine vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen.

Restrisiko

Risiken, die weiterhin bestehen, obwohl die bei der Planung der Maschine vorgesehenen Schutzmaßnahmen ergriffen wurden und die Schutzvorrichtungen und Schutzmaßnahmen in vollem Umfang eingesetzt werden.

Sicherheitsbauteil:

- Zur Ausübung einer Sicherheitsfunktion bestimmt;
- dessen Defekt bzw. Funktionsstörung die Sicherheit von Personen gefährdet.

1.5.2 Piktogramme

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

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



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



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



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



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



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



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



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



Das Symbol **Lesespflicht der Unterlagen** wird verwendet, um den Benutzer auf die Bedeutung dieser Handlung für seine Sicherheit aufmerksam zu machen.

1.6 Garantie

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

2. MASCHINENIDENTIFIKATION

2.1 Marke und Bezeichnung des Modells

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

2.2 Allgemeine Beschreibung

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

2.3 Kundendienst des Herstellers

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
Via Condotti Bardini, 1
31058 SUSEGANA (TV) - ITALY
Tel. +39 0438 6615 - Fax +39 0438 60657
E-mail: service@astoria.com
Web-site: www.astoria.com

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

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

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

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

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

DEUTSCH

2.4 Verwendungszweck

Die Espresso-Kaffeemaschine ist für die gewerbliche Zubereitung von heißen Getränken wie Tee, Cappuccino, Kaffee in den unterschiedlichen Zubereitungsarten (großer Kaffee, kleiner Kaffee, Espresso, usw.) ausgelegt. Das Gerät ist nicht für Privathaushalte bestimmt, sondern ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch. Die Maschine kann unter allen in dieser Dokumentation vorgesehenen, enthaltenen oder beschriebenen Bedingungen verwendet werden. Alle anderen Bedingungen gelten als gefährlich. Die Maschine ist an Orten zu installieren, zu denen nur qualifizierte Fachkräfte mit angemessener Schulung Zugang haben (Bars, Restaurants usw.).

Zulässige Verwendungen

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



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

Vorgesehene Verwendungen

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

Gegenanzeigen bei der Verwendung

Die Maschine darf nicht betrieben werden:

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

Fehlerhafte Verwendung der Maschine

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

Nicht vorgesehene Verwendungen

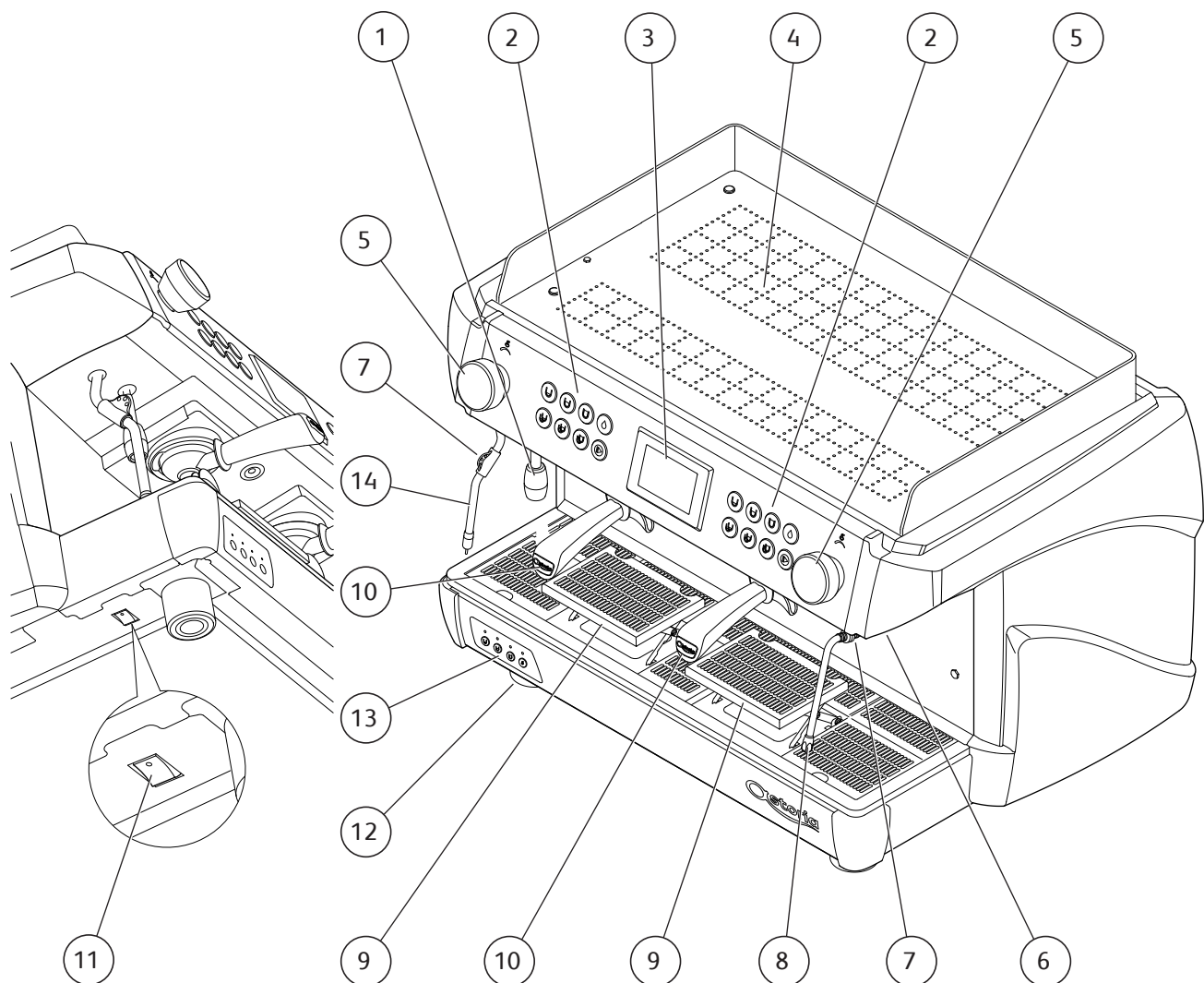
Alle zulässigen Verwendungen sind im Handbuch beschrieben. Jede andere Verwendungen ist als nicht möglich und daher als gefährlich zu betrachten.

Allgemeine Sicherheitsvorrichtungen

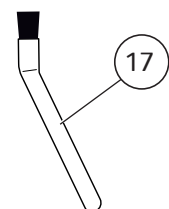
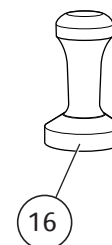
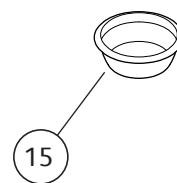
Der Benutzer muss über Unfallgefahren, für die Sicherheit vorgesehene Vorrichtungen und allgemeine, von den europäischen Richtlinien und den Rechtsvorschriften des Landes, in dem die Maschine installiert ist, vorgesehene Unfallverhütungsbestimmungen informiert sein.

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

2.5 Erläuterung der Maschine

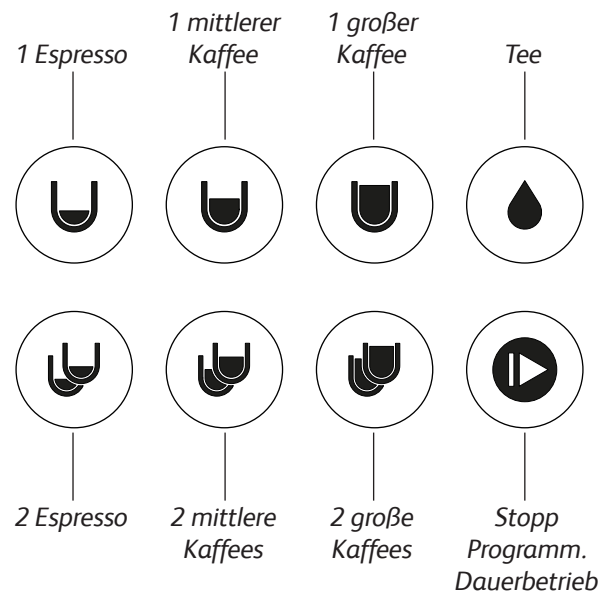


1. Heißwasserdüse.
2. Tastenfeld Kaffee- und Teewahl.
3. Touchscreen-Display.
4. Tassenwärmer.
5. Dampf-Drehknopf.
6. Beleuchtung Abgabebereich.
7. Verbrennungsschutzgummi.
8. Dampfdüse.
9. Tassenaufsatzgitter.
10. Siebträger.
11. Schalter zur Maschineneinschaltung.
12. Verstellbarer Fuß.
13. Tastenfeld Autosteamer (optional).
14. Autosteamer-Düse (optional).
15. Blindsieb.
16. Kaffeepresser.
17. Reinigungsbürste.

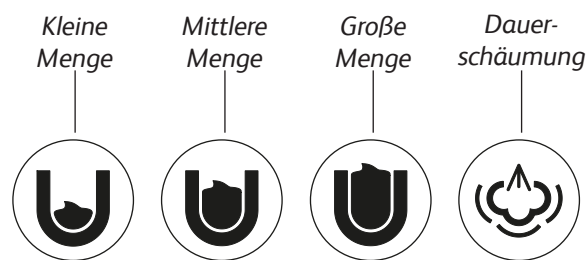


2.6 Tastenfelder Kaffee- und Teewahl

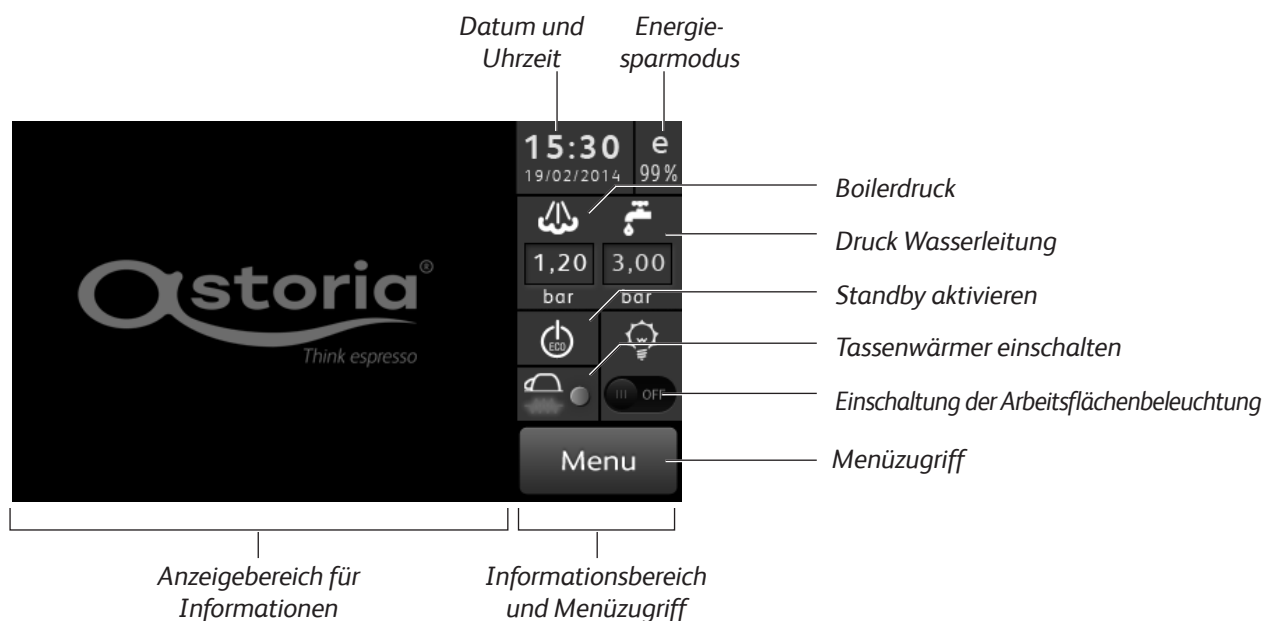
Tastenfeld Brühgruppe Kaffee oder Tee



Tastenfeld Autosteamer



2.7 Display und Navigationstaste



2.8 Energiesparmodus

Die Maschine verfügt über eine Software, die während der Pausen das automatische Standby, den nächtlichen Energiesparmodus und die intelligente Temperatureinstellung regelt.

Damit erzielt man während der nächtlichen Pausen eine erhebliche Einsparung von Energie und die Maschine ist jederzeit für eine schnelle Wiederaufnahme des Betriebs bereit.

Darüber hinaus erfolgt die Leistungsausgabe über die Software nur wo und wann sie benötigt wird, wodurch auch während des Normalbetriebs Energie eingespart wird.

Falls von der Programmierung vorgesehen, stellt die Software bei Arbeitsrückgang eine oder mehrere Gruppen automatisch ins Standby und sorgt bei viel Betrieb für ihre volle Einsatzbereitschaft.

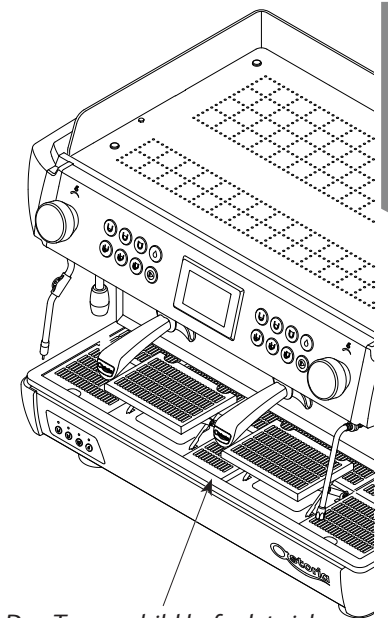


Für die Programmierung des Energiesparmodus siehe Abs. 6.10 auf Seite 111.

2.9 Daten und Kennzeichnung

Die technischen Daten der Maschine sind in folgender Tabelle enthalten:

MODELL	ADVANTAGE SB		ADVANTAGE	
	2GR	3GR	2GR	3GR
220-240 V	2.600 - 4.750 W	4.850 - 7.000 W	4.650 - 6.000 W	5.700 - 7.100 W
380-415 V				
Frequenz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Fassungsvermögen Kaffeeboiler	---	---	1,2 l x 2	1,2 l x 3
Fassungsvermögen Dampfboiler	9 l	14,7 l	8,5 l	13 l
Breite	835 mm	1075 mm	835 mm	1075 mm
Tiefe	565 mm	565 mm	565 mm	565 mm
Höhe	575 mm	575 mm	575 mm	575 mm
Nettogewicht	84 kg	104 kg	84 kg	104 kg
Einstellung Sicherheitsventil	0,19 MPa (1,9 bar) +/- 0,015 MPa			
Betriebsdruck Dampfboiler	0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)			
Wasserversorgungsdruck	0,15 - 0,6 MPa MAX. (1,5 - 6 bar MAX.)			
Kaffeeabgabedruck	0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)			
Temperatur Arbeitsplatz	5 - 35° C 95° MAX. REL. LUFTFEUCHTIGKEIT			
Schalldruckpegel	< 70 dB			



Das Typenschild befindet sich unter der Ablaufschale

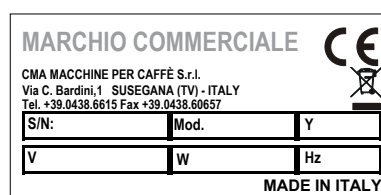
DEUTSCH

Gemäß der Richtlinie 2006/42/EG ist die Maschine mit dem CE-Kennzeichen ausgestattet, mit dem der Hersteller unter seiner Verantwortung erklärt, dass die Maschine für Personen und Gegenstände sicher ist.

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

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

Hier unten das Beispiel eines Typenschilds:



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

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

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



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

3. EINLAGERUNG

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

4. INSTALLATION

Die Installation der Maschine ist ausschließlich Aufgabe des Technikers.



Bei der Installation der Maschine muss der Techniker das Wasser in den Wasserkreisläufen erneuern.



Die Stellfläche der Maschine muss vollkommen plan und eben sein. Die Neigung darf nicht über 2° liegen.



Die Elektroanlage muss mit einer Fehlerstromschutzeinrichtung ausgestattet sein, deren Differenzstromstärke den geltenden Sicherheitsgesetzen und -vorschriften entspricht.

5. INBETRIEBNAHME

Die Inbetriebnahme der Maschine ist ausschließlich Aufgabe des Technikers.

6. FUNKTIONSWEISE

6.1 Sicherheitsmaßnahmen



Die in Kapitel "I. SICHERHEITSMABNAHMEN" auf Seite 93 aufgeführten Hinweise aufmerksam lesen.

6.2 Emissionen

Schwingungen

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

Schallemissionen

Der Schallpegel der Maschine liegt im Durchschnitt unter 70 dB. Daher besteht keinerlei Verpflichtung zum Tragen eines persönlichen Gehörschutzes.

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

Elektromagnetische Umgebungsbedingungen

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

6.3 Ein- und Ausschaltung



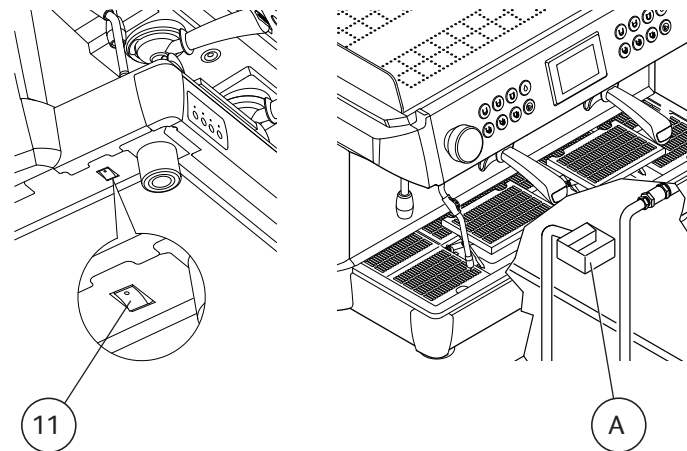
Während der Aufheizphase der Maschine (ca. 20 Minuten) lässt das Unterdruckschutzventil für einige Sekunden Dampf ab und schließt sich dann wieder.



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

6.3.1 Einschaltung

Nach dem Anschluss an die Wasserleitung und an das Stromnetz sicherstellen, dass die Ablaufschale (A) unter dem Tassenabstellgitter korrekt an den Ablauf angeschlossen ist.

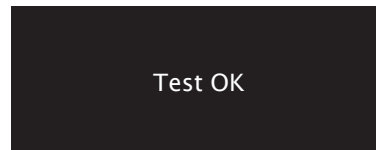


Prüfen, ob alle Dampfahne geschlossen sind. Die Maschine am Hauptschalter an der Maschinenunterseite (11) einschalten und die Displayhinweise befolgen.

Mit dem Einschalten führt die Maschine einen Funktionstest durch:



- Mit dem Ergebnis O.K. ist die Maschine voll einsatzfähig. Bei negativem Ergebnis, die Displaymeldung lesen;




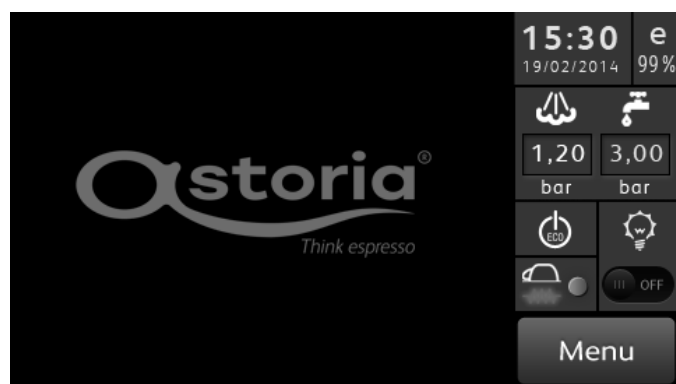
- Bei der Einschaltung der Maschine wird die Motorpumpe aktiviert und beginnt, den Betriebsboiler und die Kaffeewassererhitzer zu füllen (in gleicher Anzahl, wie die in der Maschine installierten Brühgruppen vorhanden).

BETRIEBSBOILER WIRD GEFÜLLT

- Um eventuell vorhandene Luft in den Erhitzern abzulassen, werden bei jeder Einschaltung die Magnetventile der Brühgruppen aktiviert, für 10 Sekunden werden Wasser und Dampf aus der Brause jeder Brühgruppe abgelassen.

VORSICHT
WASSER/DAMPFABGABE

- Sobald die Aufheizphase der Brühgruppen beendet ist (etwa 10 Minuten), kann mit der Auswahl von Kaffegetränken begonnen werden. Für die Heißwasser- und Dampfabgabe muss die vollständige Aufheizung des Betriebsboilers abgewartet werden;
- Während der Heizphase des Betriebsboilers (von 95 °C bis 98 °C) nimmt die Maschine eine kleine Wasser- und Dampfabgabe über die Wasserdüse vor;
- Die Abgabe von Dampf und Heißwasser und damit die volle Funktionstüchtigkeit der Maschine wird erst mit einem Druck () ab 0,06 Mpa (0,6 bar) erreicht.



6.3.2 Ausschaltung der Maschine

Die Maschine am Hauptschalter (11) ausschalten.

6.4 Vorbereitung der Maschine

6.4.1 Wasserwechsel in der Maschine



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

Mit folgenden Steuerbefehlen wie folgt vorgehen:

GRUPPEN

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

HEIßWASSERDÜSE

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

2GR	3GR
4 Liter	7 Liter

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

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

DAMPFDÜSEN

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



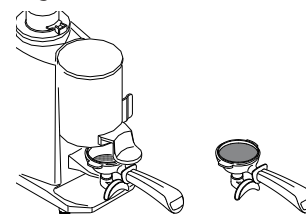
Verbrennungsgefahr. Den Dampf und das Heißwasser nicht auf Hände oder andere Körperteile richten. Die Dampf- und die Heißwasserdüse nicht mit bloßen Händen berühren; geeignete PSA verwenden.

6.4.2 Mahlen und Dosieren von Kaffeepulver

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

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

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



6.4.3 *Einschaltung der Arbeitsflächenbeleuchtung*

Die Arbeitsflächenbeleuchtung der Maschine am Schalter (💡) ein- und ausschalten.



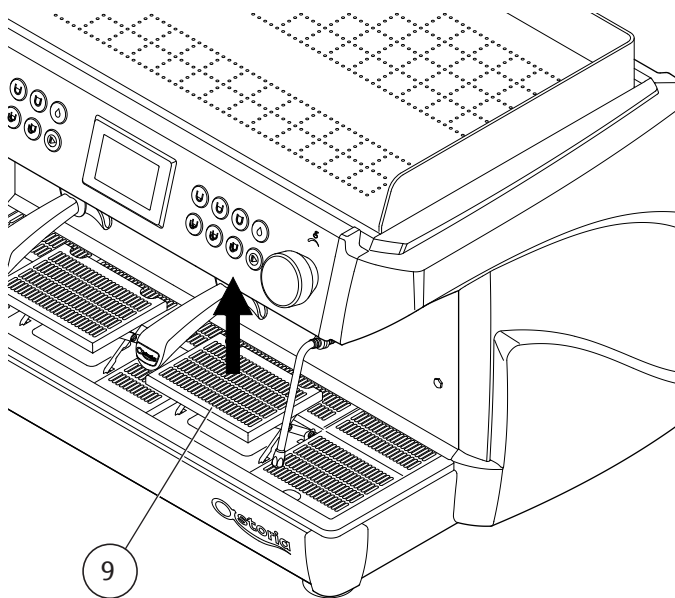
ON/OFF
Beleuchtung
Abgabe-
fläche

6.4.4 *Tassenaufsatzgitter*

Falls Tassen unterschiedlicher Höhen verwendet werden, kann das zur Maschinenausstattung gehörende Gitter mit Pop-up-Funktion (9) verwendet werden.

Um das Gitter zu verwenden, aus seiner Stellung nach oben ziehen, bis es einhakt.

Wenn das Gitter nicht mehr benötigt wird, aus seiner Halterung lösen und zurück auf die normale Höhe bringen.



6.5 Kaffeeabgabe

6.5.1 *Vorbereitung des Siebträgers*



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

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

6.5.2 *Kaffeeabgabe*

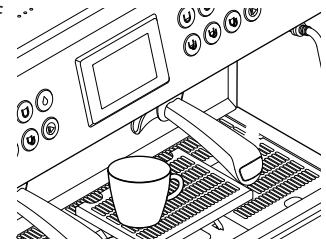


Während der Kaffeeabgabe den Siebträger nicht aus der Brühgruppe herausnehmen.

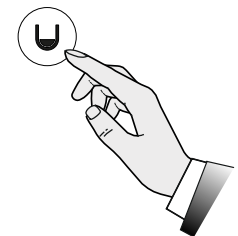


Tragen Sie geeignetes Schuhwerk, damit es zu keinen Verletzungen führt, wenn der Siebträger ungewollt zu Boden fällt.

- Die Tasse unter den Auslauf stellen;

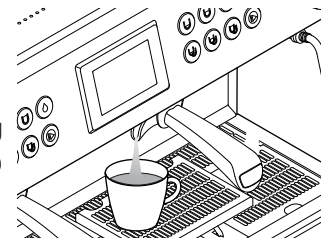


- die Taste der gewünschten Menge drücken (Beispiel U);



- das Ende der Abgabe abwarten (die gewählte Mengentaste erlischt);

- um die Kaffeeabgabe vorzeitig zu unterbrechen, die Taste U bzw. die Taste ▶ betätigen.




6.5.3 Programmierung

i Die Programmierung der einzelnen Portionen Kaffee muss mit frisch gemahlenem Kaffee und nicht mit bereits verwendetem Kaffeesatz durchgeführt werden.

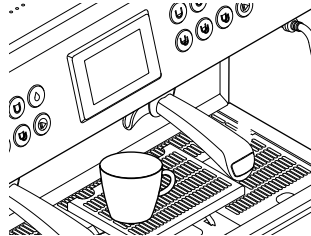
Die Maschine ist bereits werkseitig programmiert. Falls die Kaffeemengen geändert werden sollen, wie folgt vorgehen:

- Immer zuerst das linke Tastenfeld programmieren. Auf diese Weise werden automatisch alle Tastenfelder programmiert. Die anderen, wenn erforderlich, anschließend programmieren;


- die Taste  5 Sekunden lang gedrückt halten: die Taste blinkt, und es leuchten alle Tasten des Tastenfelds zur Programmierung auf;

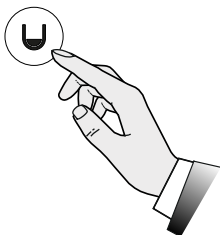


- den Sieb mit einer Menge gemahlene Kaffees füllen und mit dem Kaffeepresser festdrücken;
- den Siebträger an der Brühgruppe einsetzen;





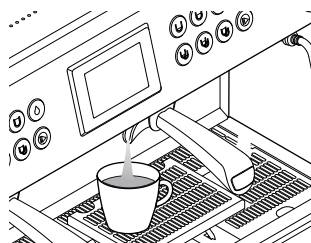
- die Tasse unter den Auslauf stellen;

- die Taste der gewünschten Menge drücken (Beispiel );



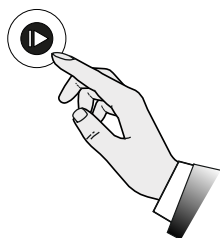
- alle LEDs mit Ausnahme der Mengentaste in Programmierung erlöschen;

- die Ausgabe abwarten; zur Bestätigung der Menge, erneut die Mengentaste  oder die Taste  drücken;



- Den Vorgang an den anderen Mengentasten wiederholen;

- zum Abschluss der Programmierung die Taste  drücken, um die Mengenprogrammierung zu verlassen.

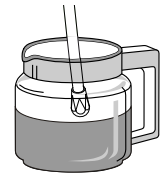


6.6 Dampfabgabe

i Die Dampfdüse an ihrem Verbrennungsschutzgummi (7) vorsichtig handhaben. Den Dampf nicht auf Hände oder andere Körperteile richten. Die Dampfdüsen nicht mit bloßen Händen berühren; eine geeignete PSA verwenden.

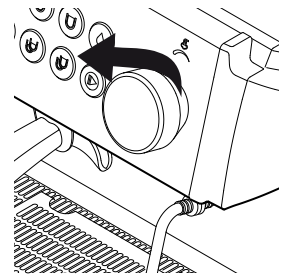
i Vor der Benutzung der Dampfdüse muss stets mindestens 2 Sekunden lang das Kondensat abgelassen werden.

- Die Dampfdüse in die zu erwärmende Flüssigkeit tauchen;



- den Drehknopf des Hahns im Uhrzeigersinn drehen;

- die Dampfabgabe erfolgt proportional zur Öffnung des Hahns;

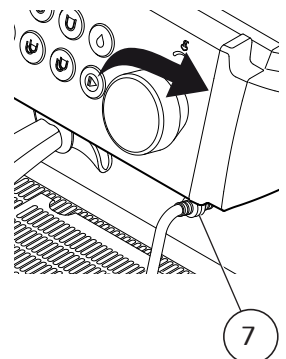


- zum Unterbrechen der Abgabe den Drehknopf des Hahns im Uhrzeigersinn drehen;



Für ein optimales Aufschäumen die folgenden einfachen Regeln befolgen:

- nur soviel Milch erwärmen, wie verwendet werden soll; einmal erwärmte Milch nicht nochmals erwärmen, sondern vollständig aus dem Krug ausgießen;
- die Milch ist ausgehend von einer Temperatur von ca. 4 °C aufzuschäumen.



i Damit die Auslassöffnungen der Dampfdüsen stets perfekt einsatzbereit sind, wird eine kurze Leerabgabe am Ende einer jeden Benutzung empfohlen. Die Auslassöffnungen immer mit einem mit lauwarmen Wasser angefeuchteten Tuch sauber halten. Die Dampfdüse nur während der notwendigen Erwärmungszeit in der Milch lassen.

i Den Dampfahn nicht mit in Milch getauchter Dampfdüse und bei ausgeschalteter Maschine öffnen, da die Maschine sonst die Milch in den Rohren aufsaugt.



DEUTSCH

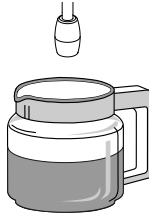
6.7 Heißwasserabgabe

6.7.1 Heißwasserabgabe




Verbrennungsgefahr. Heißwasser nicht auf Hände oder andere Körperteile richten. Die Heißwasserdüse nicht mit bloßen Händen berühren; eine geeignete PSA verwenden.

- Den Krug unter die Heißwasserdüse stellen;



- die Taste  betätigen und die Heißwasserabgabe abwarten;



- um die Abgabe vorzeitig zu unterbrechen, erneut die Taste  betätigen.

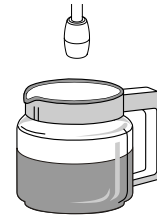



Bei kalter Maschine (Druck unter 0,6 bar) funktioniert die Heißwasserabgabe nicht. Die Temperatur des abgegebenen Wassers kann ggf. von einem Techniker geändert werden.

6.7.2 Programmierung


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

- Den Krug unter die Heißwasserdüse stellen;




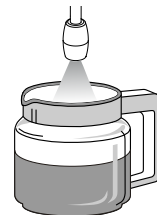
- auf dem linken Tastenfeld die Taste  5 Sekunden lang gedrückt halten: Alle LEDs der Mengentasten leuchten auf;



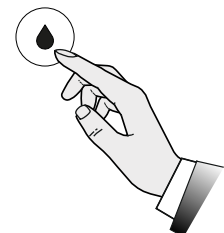
- die Taste der Heißwasserabgabe  betätigen;



- die Abgabe abwarten; zur Bestätigung der Menge erneut die Taste  drücken;



- zum Abschluss der Programmierung die Taste  drücken.



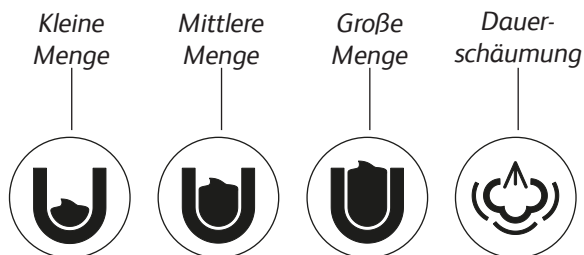
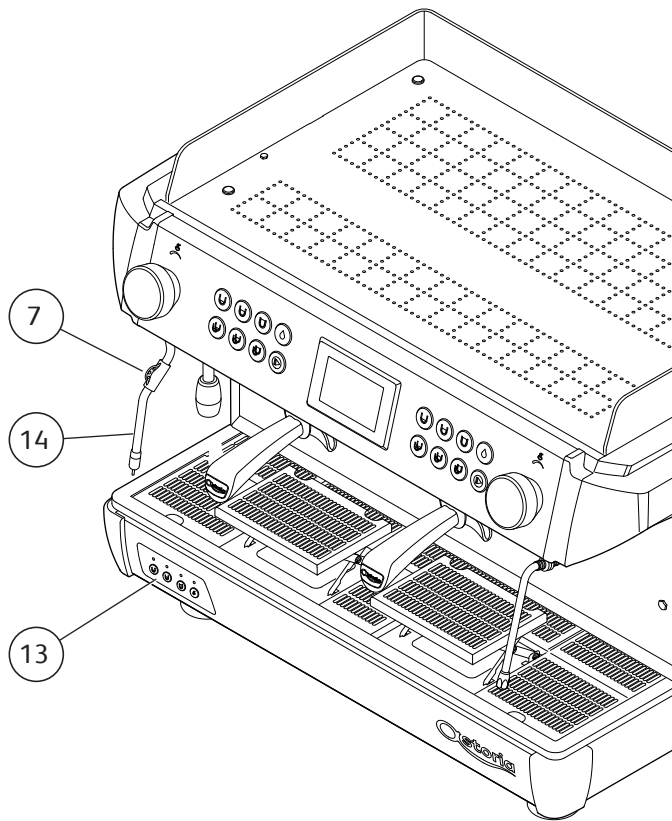
Die Teetasten sind auf jedem Tastenfeld der einzelnen Gruppen vorhanden. Sie sind einzeln und unabhängig voneinander programmierbar.

Beim Modell 4GR gibt es 2 Heißwasserdüsen.

Die 2 linken Tastenfelder steuern die linke Heißwasserdüse, die 2 rechten Tastenfelder die rechte Heißwasserdüse.

6.8 Autosteamer

Die Autosteamer-Düse (14) ermöglicht das automatische Aufschäumen von Milch bei programmierter Temperatur. Er kann am Tastenfeld (13) am Unterbau der Maschine geregelt werden.

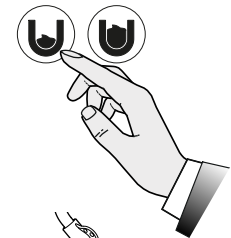


6.8.1 Abgabe



Den Dampf nicht auf Hände oder andere Körperteile richten. Die Autosteamer-Düse nicht mit bloßen Händen berühren; das Verbrennungsschutzgummi (7) verwenden.

- Die Auslassöffnungen der Autosteamer-Düse in die Milch tauchen;
- die Taste oder drücken;
- das Ende der Abgabe abwarten;
- um die Abgabe vorzeitig zu unterbrechen, erneut die Taste oder drücken;
- durch das Gedrückthalten der Taste oder kann die Dampfabgabe über die programmierte Temperatur hinaus verlängert werden.



DEUTSCH

6.8.2 Funktion Dauerschäumung

- Die Auslassöffnungen der Autosteamer-Düse in die Milch tauchen;
- die Taste betätigen;
- um die Abgabe zu unterbrechen, erneut die Taste drücken.

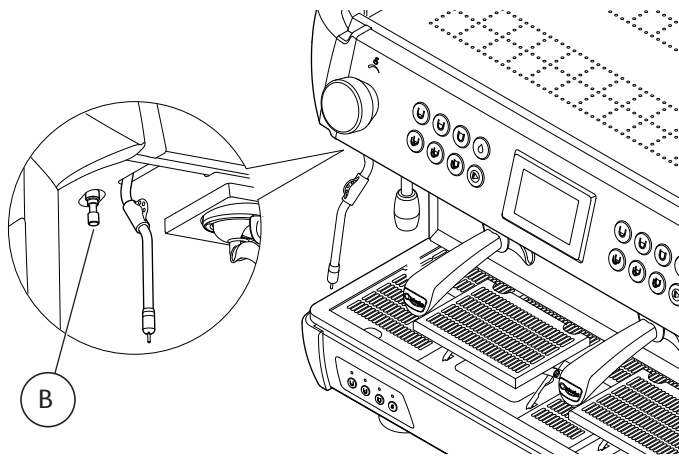


i Die Auslassöffnungen immer mit einem mit lauwarmen Wasser angefeuchteten Tuch sauber halten. Die Milch darf maximal 3-4 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Das System sieht ein Betriebs-Timeout des Autosteamers von maximal 4 Minuten vor.

6.8.3 Einstellung der Milchsäumung

Am Regler (B) wird die Dichte des Milchschaums erhöht oder gesenkt.

Durch Drehen im Uhrzeigersinn nimmt die Dichte ab, umgekehrt erhält man eine stärkere Schäumung.



i Die Milchschaumeinstellung des Autosteamer erfolgt im Werk während der Endabnahme der Maschine. Sie sollte nur geändert werden, wenn es unbedingt nötig ist.

6.8.4 Automatische Reinigung

Nach 120 Minuten Maschinenstandzeit schaltet sich die automatische Reinigung der Düse für die Dauer von 15 Sekunden ein. Auf dem Display erscheint die Meldung „DAMPFREINIGUNGSZYKLUS“: aus der Düse wird eine kleine Menge Dampf abgegeben.

i Die Dampf Düse nur während der notwendigen Erwärmungszeit in der Milch lassen. Den Dampfahn nicht mit in die Milch getauchter Dampf Düse und bei ausgeschalteter Maschine öffnen.

6.8.5 Einsatztipps

- Nur soviel Milch aufschäumen, wie verwendet werden soll. Einmal erwärmte Milch nicht nochmals erwärmen, sondern vollständig aus dem Krug ausgießen;
- Der Autosteamer garantiert nur bei einer 4 °C kalten Milch eine Übereinstimmung zwischen der eingestellten und tatsächlichen Milchtemperatur von ± 3 °C;
- Beim Erreichen der eingestellten Milchtemperatur bricht die Dampfabgabe automatisch ab. Damit der Milchschaum nicht überläuft, darf man den Milchkrug nur zur Hälfte füllen.
- Einen Behälter verwenden, der für die aufzuschäumende Milchmenge (ca. 200 ml) ausreicht. Die Form sollte zylinderförmig und nicht kegelförmig sein (siehe Zeichnung).



6.9 Tassenwärmer

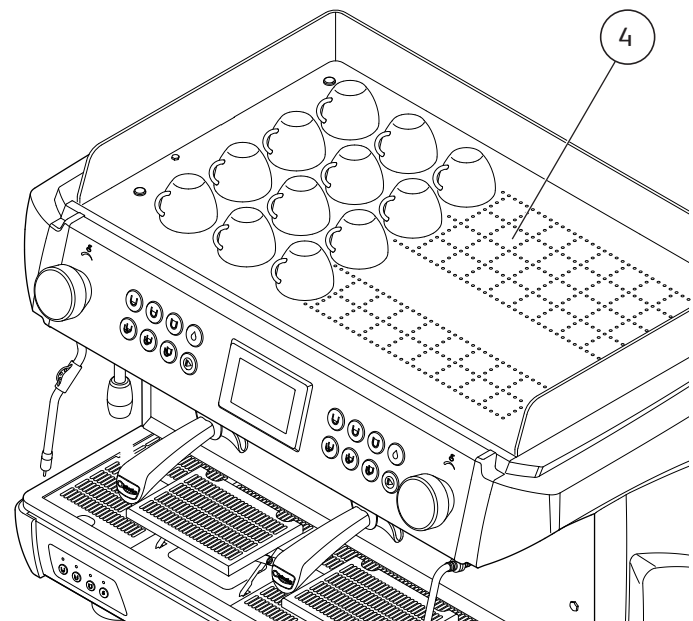


Aus Sicherheitsgründen sollten keine Tücher oder anderen Gegenstände auf den Tassenwärmer gelegt werden, um eine Überhitzung der Maschine zu vermeiden.



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

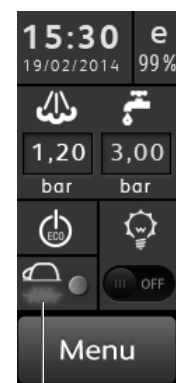
Die aufzuwärmenden Tassen auf den Tassenwärmer stellen (4).



Um den Tassenwärmer einzuschalten, die Taste betätigen. Der Betrieb des Tassenwärmers wird auf dem Display mit roter Heizspirale angezeigt.



Einschalttaste Tassenwärmer



Heizelement Tassenwärmer in Betrieb




Um die Temperatur des Tassenwärmers zu ändern, siehe Abs. 6.11.4 auf Seite 114.

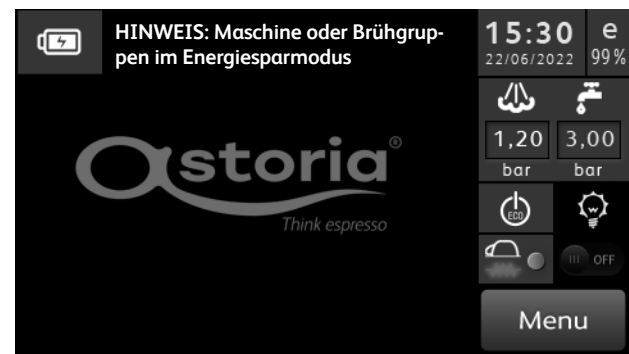
6.10 Energiesparmodus

6.10.1 Version SAE

Bei dieser Version ist die Standby-Aktivierung der gesamten Maschine an der Taste  möglich.



Der Energiesparmodus wird neben dem Erlöschen der Tastenfeld-LEDs auch am Display mit folgender Meldung angezeigt: „HINWEIS Maschine oder Gruppen im Energiesparmodus“.

Um die Maschine aus dem Standby zurückzuholen, die Taste  drücken.




6.10.2 Version SAEP

Bei Bedarf kann bei dieser Version eine oder mehr Brühgruppen wie folgt auf Standby gestellt werden:

- Die Taste  drücken;
- auf der folgenden Displayansicht die Gruppen aktivieren, die auf Standby gestellt werden sollen;
- mit der Taste  auf die Startseite zurückkehren.

Im Energiesparmodus sind die Tastenfeld-LEDs erloschen, außer die blinkende Taste .

Um die Brühgruppe aus dem Standby zurückzuholen, die Taste  drücken.




Um die Energiesparfunktion zu beenden, die Taste  drücken, um die Funktion zu deaktivieren.

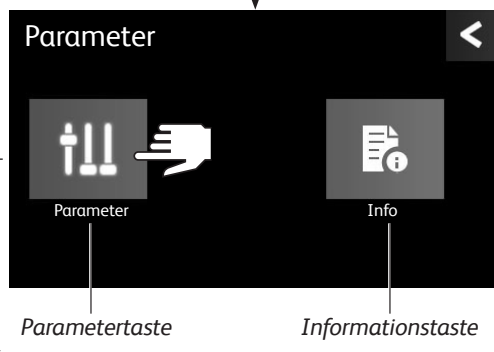


DEUTSCH

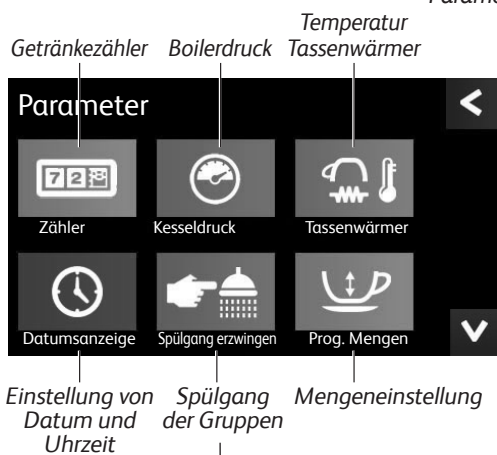
6.11 Programmierung der Maschinenparameter

6.11.1 Menüzugriff

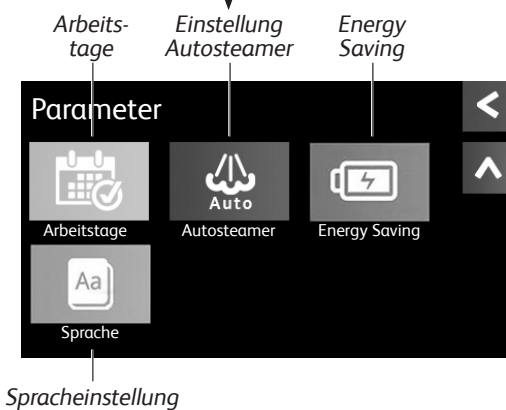
- Über die Taste  erhält man Zugriff zur Programmierung der Parameter;
- über die Taste  öffnet man das Untermenü;
- zu den Informationen gelangt man über die Taste .



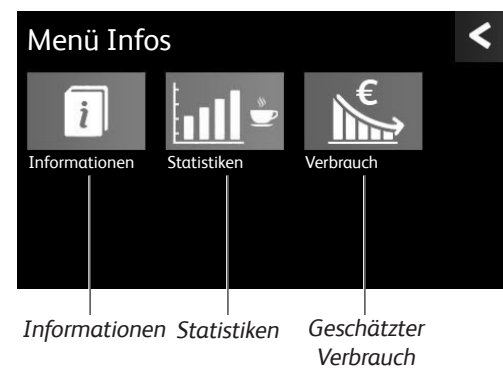
Mit dieser Taste kehrt man zur vorherigen Bildschirmansicht zurück.



Mit dieser Taste kommt man zur nächsten Seite



Mit dieser Taste kehrt man zur vorherigen Seite zurück.



6.11.2 Zähler

Mit dieser Menüoption lassen sich die verschiedenen Informationen für die Durchführung der planmäßigen Wartung anzeigen.



Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, die Taste drücken.

Mit den Tasten oder öffnet man die verschiedenen Seiten.

Die erste Seite zeigt die Gesamtanzahl an Kaffees, die von der Maschine ausgeführt wurden.

Gesamtzähler	
Kaffees gesamt	2213
Ges. Reinigungen	6
Tees 1 gesamt	948
Tees 2 gesamt	0
Autosteamer gesamt	12

Die zweite und dritte Bildschirmansicht gestatten die Kontrolle der Abnutzung der Mahlwerke des Mahl-/Dosiergeräts und die entsprechenden Eingriffe.

Zähler			
K1	7 g	K4	9 g
K2	14 g	K5	11 g
K3	9 g	K6	6 g
KC	0 g		

Mahlwerkverschleiß	
Mahlgut	2.356 kg
Grenzwert	6 kg

Auf den folgenden Displayanzeigen können die Hinweise für die planmäßige Wartung überprüft werden. Weitere Informationen finden Sie im Absatz 7.5.

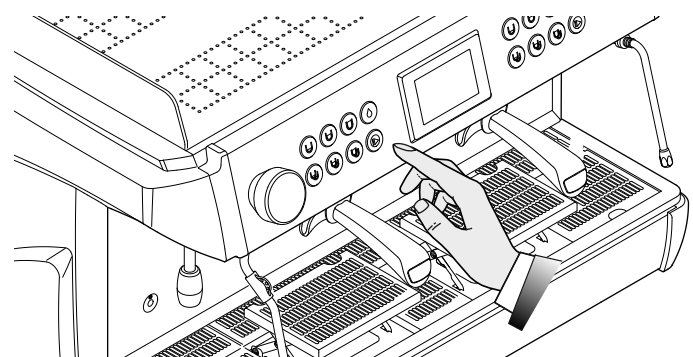
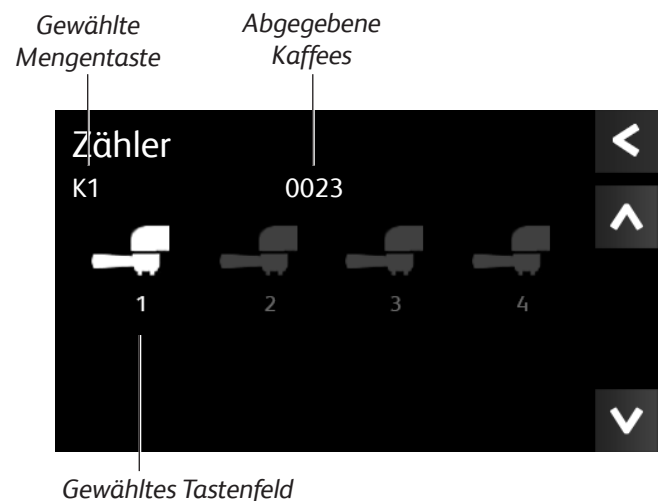
Wartung	
Gesamtzyklen	2135
Datum Inst.	26.05.2022
Service-Plan	26.05.2022

Die nächste Ansicht zeigt die letzten 8 gespeicherten Maschinenalarme.

Alarmliste	
A5 24.5.22	A39 11.5.22
A44 24.5.22	A21 11.5.22
A4 19.5.22	A44 10.5.22
A18 11.5.22	A4 10.5.22

DEUTSCH

Auf dieser Ansicht können die Teilzähler für die einzelnen Ausgaben angezeigt werden. Durch Druck einer Taste des Tastenfelds wird die betreffende Brühgruppe mit der Zahl der Getränkewahlen (Beispiel 1 Espresso) angezeigt.



6.11.3 Boilerdruck



Den Druck im Boiler mit der angegebenen Taste ändern.

Bei der Version SAEP kann mit der Taste „On“ der Potentiometer des verfügbaren Dampfes aktiviert werden.

Über die Tasten **+** und **-** den gewünschten Druckwert einstellen. Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, die Taste **<** drücken.

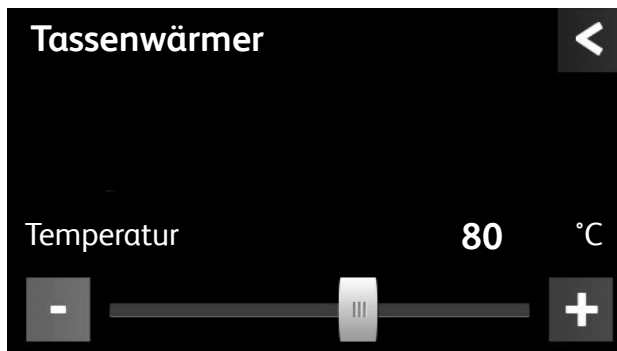


6.11.4 Tassenwärmer



Über die angegebene Taste kann die Temperatur des Tassenwärmers geändert oder die Funktion abgestellt werden.

Über die Tasten **+** und **-** die gewünschte Temperatur einstellen. Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, die Taste **<** drücken.



Um den Tassenwärmer abzuschalten, den Cursor ganz nach links stellen (es wird der Wert „-“ angezeigt).



Zur Ein- und Abschaltung des Tassenwärmers siehe Abs. 6.9.

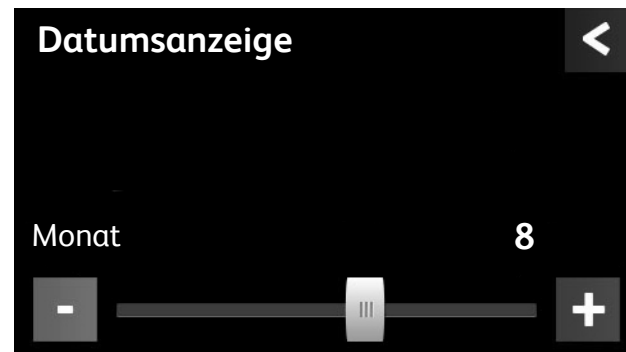
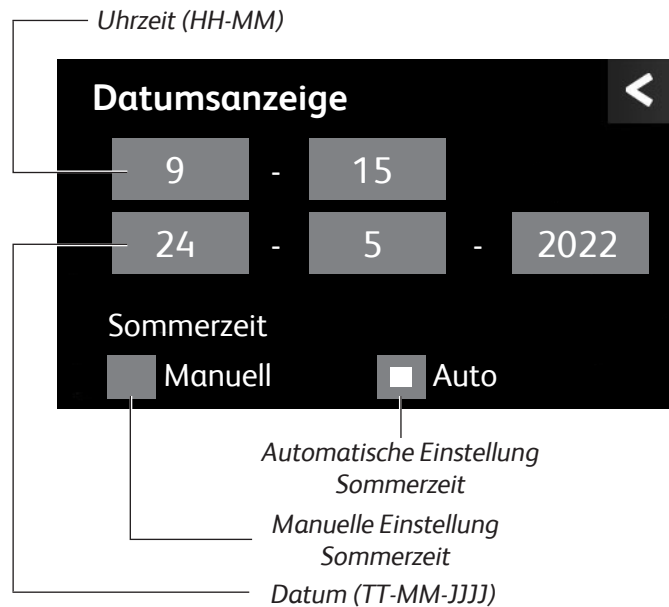
6.11.5 Datumsanzeige



Zum Einstellen von Uhrzeit und Datum die angegebene Taste drücken.

Über die Tasten **+** und **-** die gewünschten Werte einstellen. Mit der entsprechenden Taste kann die Sommer- und Winterzeit programmiert werden.

Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, die Taste **<** drücken.



Beispiel für Monateinstellung

6.11.6 Spülgang der Brühgruppen



Die Brühgruppen täglich spülen.

Für den Spülgang die Taste  betätigen.

Den im Absatz 7.7 angezeigten Vorgang durchführen.



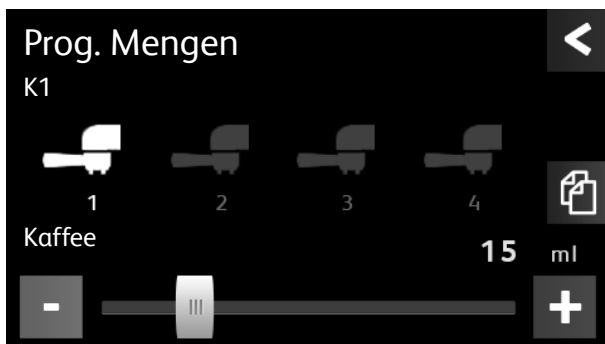
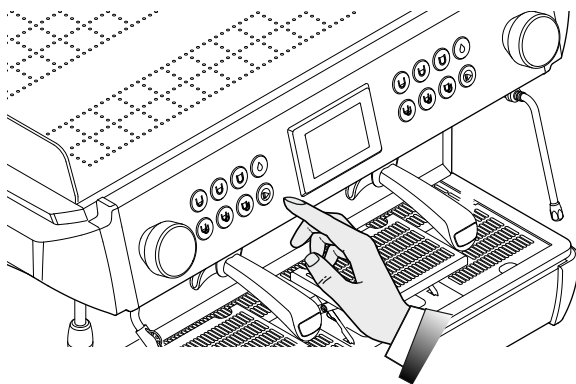
Mit diesem Vorgang wird der Spülgang aller Gruppen gleichzeitig durchgeführt; jedes Tastenfeld steuert die entsprechende Gruppe.

6.11.7 Programmierung der Mengen




Um die Mengen der einzelnen Getränkewahlen zu ändern, die angezeigte Taste drücken.

Wenn man danach eine beliebige Mengentaste drückt, kann man auf dem Display die Mengendosierung von Kaffee / Wasser ändern.



Über die Tasten **+** und **-** die gewünschten Werte einstellen.

Drückt man die Taste Kopieren , kann man die eingestellten Werte für dieselbe Getränkewahl auf die anderen Tastaturen kopieren.

i Bei den Kaffeewahlen ist die eingestellte Mengenangabe Milliliter, bei den Teewahlen sind es Sekunden.

6.11.8 Programmierung der Arbeitstage



Zur Programmierung der Arbeitstage der Maschine, die angezeigte Taste drücken. Über die entsprechenden Tasten können die gewünschten Arbeitstage aktiviert oder deaktiviert werden.

Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, die Taste  drücken.



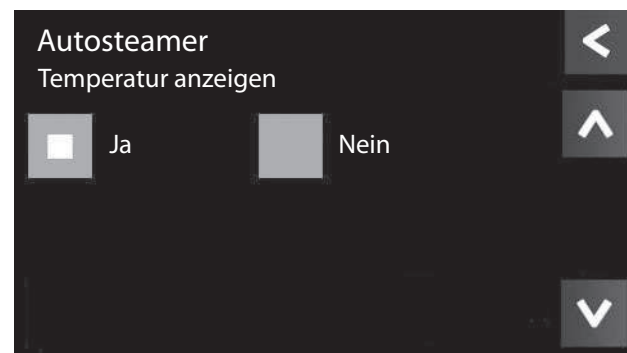
Oben ist ein Beispiel einer sonntags ausgeschalteten Maschine gezeigt.


i Die Maschine bleibt an dem/den Wochentag/en ausgeschaltet.

6.11.9 Autosteamer

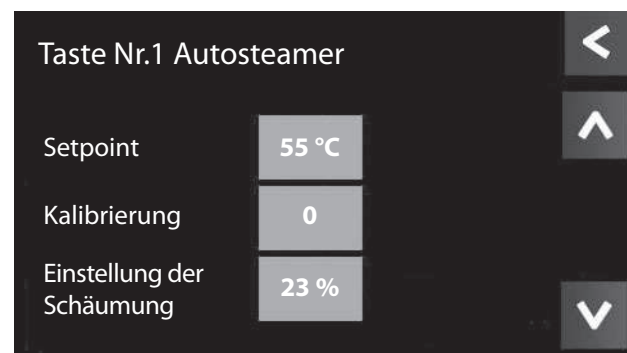


Die verschiedenen Parameter des Autosteamers werden über die angezeigte Taste verwaltet. Mit der Taste „Ja“ wird die Temperatur des Autosteamers angezeigt.



Mit der Taste  öffnet man das Menü der Parametereinstellungen aller Tasten des Autosteamer-Tastenfelds. Insbesondere lassen sich folgende Vorgänge verwalten:

- Die gewünschte Temperatur einstellen;
- Kalibrierung, mit der der am Display angezeigte Wert mit der tatsächlichen Temperatur korrigiert wird;
- Einstellung der Schäumung.



DEUTSCH

6.11.10 Programmierung Energy Saving und stand-by Gruppen



- Die Energiespar- und Standby-Modi sind wie folgt zu programmieren:
- Die angegebene Taste drücken;
- Stellen Sie den gewünschten Modus ein;

Timer	Betrieb nach den programmierten Zeitfenstern.
Auto	Auto Machine Learning: Während der ersten Arbeitswoche zeichnet das System alle Leistungen auf, die in jeder Gruppe und für jede Stunde erzielt wurden. Nach einer Arbeitswoche schaltet das System die voreingestellten Gruppen in den Standby-Modus (siehe vorherigen Absatz), wobei die minimale programmierbare Anzahl von Dosierungen/Stunde (Standby-Schwelle) angegeben wird

6.11.12 Anzeige von Informationen



Zur Anzeige der Eigenschaften der installierten Software, die angegebene Taste drücken.

Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, die Taste drücken.

Informationen
Infos WiFi

Firmware TFT
TFT: VER 468 REV 0009.14

Firmware Karte
CPU: VER 535 REV 008.01

Seriennummer
P00124

Firmware TFT
-56 dBm

IP-Adresse
172.17.0.144

6.11.11 Spracheinstellung



Um die vom Display verwendete Sprache einzustellen, gehen Sie wie folgt vor

Die angegebene Taste drücken

Sprache

Italienisch

Englisch

Französisch

Deutsch

Spanisch

Portugiesisch

Wählen Sie die zu verwendende Sprache.

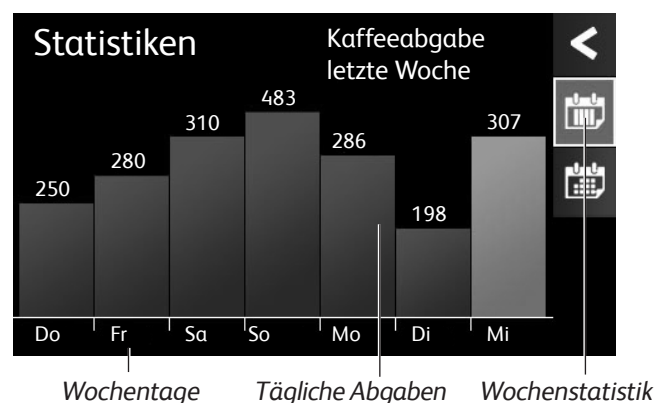
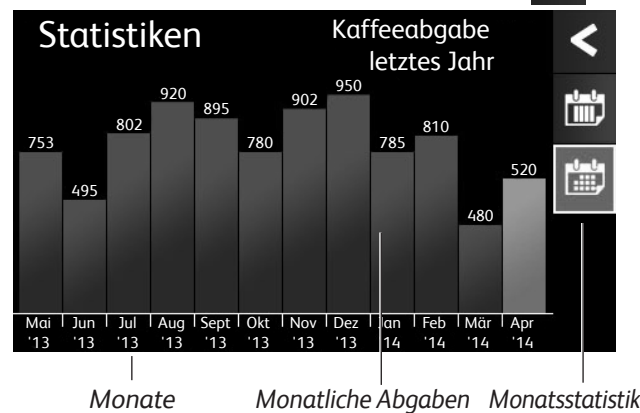
6.11.13 Statistiken



Um die Statistiken der abgegebenen Getränkeausgaben anzuzeigen, die angegebene Taste drücken.

Mit den Tasten und können jeweils Daten pro Woche bzw. pro Monat angezeigt werden.

Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, die Taste drücken.




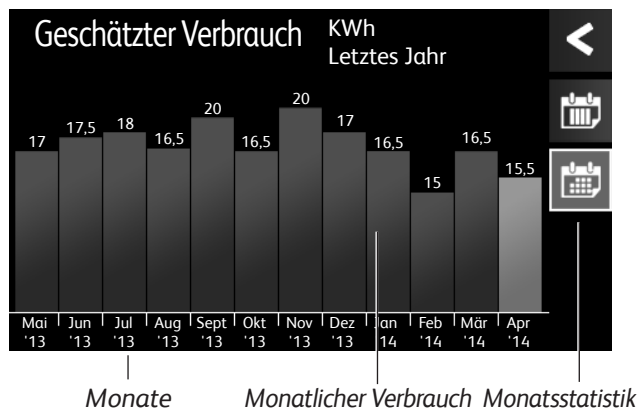
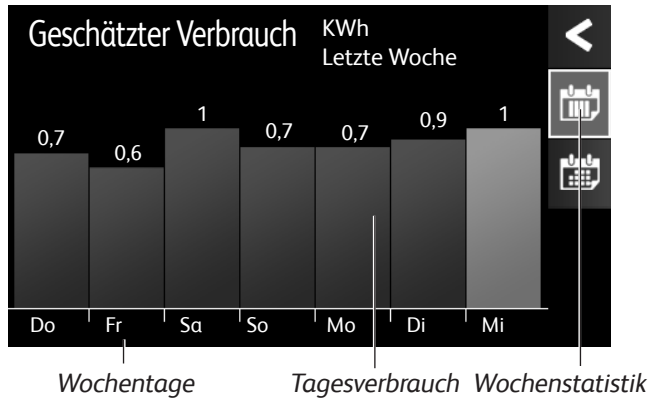
6.11.14 Geschätzter Verbrauch

Für die Anzeige des Stromverbrauchs in kWh die angegebene Taste drücken.



Mit den Tasten  und  können jeweils die wöchentlichen bzw. monatlichen Daten angezeigt werden.

Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, die Taste  drücken.



6.12 Tipps für einen guten Kaffee

Täglich Siebe und Siebträger spülen, siehe hierzu Absatz 7.7.2 auf Seite 120. Erfolgt dieser Spülgang nicht täglich, verschlechtert sich die Qualität des abgegebenen Kaffees.

Für einen qualitativ guten Kaffee ist es wichtig, dass das verwendete Wasser einen Härtewert von 6-7 °F (französische Grad) aufweist. Sollte die Wasserhärte diese Werte übersteigen, ist ein Wasserfilter oder ein Enthärter zu verwenden. Ein Enthärter sollte nicht verwendet werden, wenn die Carbonatwerte des Wassers unter 4 °F liegen. Sollte das Wasser stark nach Chlor schmecken, ist ein Spezialfilter zu installieren.

Es wird davon abgeraten, einen großen Vorrat an Kaffeebohnen anzulegen. Beim Wechsel der Kaffeesorte sollte für die Einstellung der Wassertemperatur und der Mahlung der Techniker hinzugezogen werden.

Nach einer längeren Maschinenstandzeit (2-3 Stunden) einige Leerläufe durchführen. Die Reinigung und regelmäßige Wartung regelmäßig vornehmen.

7. WARTUNG UND REINIGUNG

7.1 Sicherheitsmaßnahmen



Die in Kapitel I aufgeführten Hinweise aufmerksam lesen.

7.2 Regelmäßige Wartung

Neben den Wartungseingriffen in den in der „Tabelle für Regelmäßige Wartung“ (siehe nächste Seite) angegebenen Abständen, ist mindestens einmal im Jahr eine allgemeine Kontrolle der Maschine von einem Techniker ausführen zu lassen.



Wenn es zu Problemen an Bauteilen kommt, die auf grauem Hintergrund angezeigt werden, muss die Maschine ausgeschaltet und der Techniker angefordert werden.

7.3 Wartungsarbeiten nach kurzer Maschinenstandzeit

Unter „kurzer Maschinenstandzeit“ wird ein Zeitraum von mehr als einer Arbeitswoche verstanden.

Im Fall der erneuten Einschaltung der Maschine nach diesem Zeitraum muss der Techniker das gesamte in den Wasserkreisläufen enthaltene Wasser ersetzen. Siehe hierzu Absatz 7.2.

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



Mit Verweis auf die Tabelle auf der folgenden Seite muss die Maschine ausgeschaltet und der Techniker angefordert werden, wenn es zu Problemen an Bauteilen kommt, die auf grauem Hintergrund angezeigt werden.

7.4 Funktionsstörungen und Abhilfe

Die Maschine teilt dem Benutzer alle wichtigen Meldungen über den Betriebszustand mit.

Der untere Bereich zeigt die Alarmmeldungen an, die während des Betriebs auftreten können.

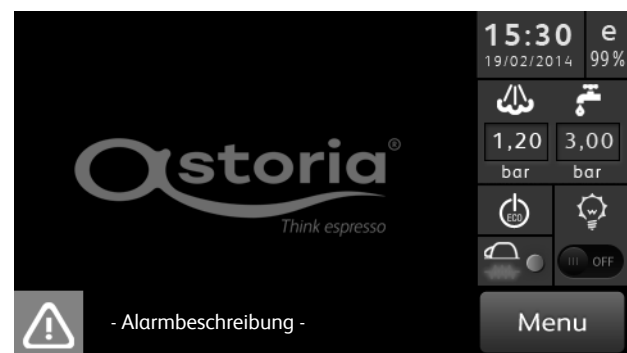
Die „Tabelle für Funktionsstörungen und Abhilfe“ listet die Alarmer und Maßnahmen zur Behebung des gemeldeten Problems auf.



Mit Verweis auf die Tabelle auf der folgenden Seite muss die Maschine ausgeschaltet und der Techniker angefordert werden, wenn es zu Problemen kommt, die auf grauem Hintergrund angezeigt werden.



Falls die Betriebsstörung nicht behoben werden kann oder bei Alarrmeldungen auf dem Display, die Maschine ausschalten und den Techniker anfordern.



Alarrmeldung

DEUTSCH

Tabelle für Regelmäßige Wartung

Bauteil	Art des Eingriffs	Täglich	Wöchentlich	Monatlich
BOILER WASSERKREISLAUF	Das Wasser nach den Angaben aus Abs. 6.4.1 wechseln.	X		
DRUCKWANDLER	Den Druckwert im Boiler im Auge behalten; er muss zwischen 0,08 und 0,14 MPa (0,8 und 1,4 bar) liegen.		X	
DRUCKWANDLER	Auf dem Display den Wasserdruck während der Kaffeeabgabe prüfen: Den auf dem Manometer angezeigten Druck kontrollieren, der zwischen 0,8 und 0,9 MPa (8 und 9 bar) liegen muss.			X
SIEBE und SIEBTRÄGER	Die Abnutzung und mögliche Randbeschädigung der Siebe prüfen. Außerdem sind eventuelle Kaffeesatzreste in der Tasse zu kontrollieren und bei Bedarf die Siebe bzw. Siebträger zu ersetzen.			X
MAHL-/DOSIERGERÄT	Die gemahlene Kaffeemenge (zwischen 6 und 7 g pro Vorgang) und den Feinheitsgrad der Mahlung prüfen. Die Mahlmesser müssen immer sehr scharf sein, ihre Abnutzung erkennt man, wenn zu viel Pulver im Mahlgut vorhanden ist. Es wird empfohlen, den Eingriff eines Technikers anzufordern, um die flachen Mahlwerke alle 400/500 kg Kaffee bzw. die konischen Mahlwerke alle 800/900 kg Kaffee auszuwechseln zu lassen. Wenn diese Funktion aktiviert wurde, erscheint auf dem Display eine Meldung, dass die Mahlwerke auszuwechseln sind.			X
WASSERFILTER ENTHÄRTER	Das Auswechseln der Wasserfilter-Kartusche oder das Regenerieren des Enthärter sollte in den vom Hersteller angegebenen Abständen erfolgen.			X

Funktionsstörungen und Abhilfe

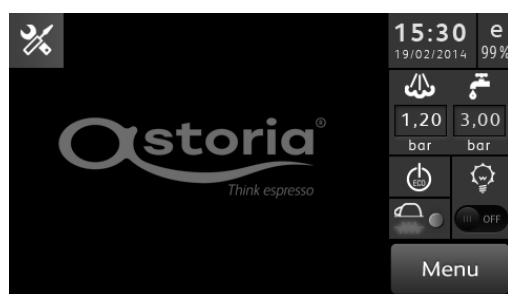
Problem	Ursache	Maßnahme
KEINE MASCHINENLEISTUNG	Die Maschine ist ausgeschaltet.	Die Maschine einschalten.
IM BOILER FEHLT WASSER	Der Hahn der Wasserleitung ist geschlossen.	Den Wasserleitungshahn öffnen.
ZUVIEL WASSER IM BOILER	Störung an der Elektrik oder am Wasserkreislauf.	Die Maschine ausschalten und den Techniker anfordern.
AUS DEN DAMPFDÜSEN TRITT KEIN DAMPF AUS	<ul style="list-style-type: none"> Die Sprühvorrichtung der Düse ist verstopft. Die Maschine ist ausgeschaltet. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Sprühvorrichtung der Dampfdüse reinigen. Die Maschine einschalten.
AUS DEN DAMPFDÜSEN TRITT WASSER ODER MIT WASSER VERMISCHTER DAMPF AUS	Störung an der Elektrik oder am Wasserkreislauf.	Die Maschine ausschalten und den Techniker anfordern.
KEINE ABGABE	<ul style="list-style-type: none"> Der Hahn der Wasserleitung ist geschlossen. Der Kaffee wird zu fein gemahlen. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Wasserleitungshahn öffnen. Die Mahlung des Kaffees einstellen.
WASSERLECK AN DER MASCHINE	<ul style="list-style-type: none"> Die Auffangschale leitet nicht ab. Der Abflussschlauch ist beschädigt oder abgelöst oder der Wasserabfluss ist behindert. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Abflussleitung kontrollieren. Den Anschluss des Abflussschlauchs an die Auffangschale prüfen und wieder herstellen.
KAFFEE ZU HEIß ODER ZU KALT	Störung an der Elektrik oder am Wasserkreislauf.	Die Maschine ausschalten und den Techniker anfordern.
KAFFEEABGABE ZU SCHNELL	Der Kaffee ist zu grob gemahlen.	Die Mahlung des Kaffees einstellen.
KAFFEEABGABE ZU LANGSAM	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Die Mahlung des Kaffees einstellen.
NASSER KAFFEESATZ	<ul style="list-style-type: none"> Brühgruppe verschmutzt. Die Brühgruppe ist zu kalt. Der Kaffee ist zu fein gemahlen. Der benutzte Kaffee ist zu alt. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Spülgang der Brühgruppe mit dem Blindsieb vornehmen. Die vollständige Aufheizung der Gruppe abwarten. Die Mahlung des Kaffees einstellen. Den Kaffee durch frischen ersetzen.
DAS DISPLAY ZEIGT EINEN UNGEEIGNETEN DRUCK AN	Störung im Wasserkreislauf.	Die Maschine ausschalten und den Techniker anfordern.
KAFFEESATZ IN DER TASSE	<ul style="list-style-type: none"> Der Siebträger ist verschmutzt. Die Sieböffnungen sind abgenutzt. Die Mahlung des Kaffees erfolgt nicht wie gewünscht. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Siebträger reinigen. Das Sieb austauschen. Den Mahlvorgang entsprechend einstellen.

Problem	Ursache	Maßnahme
DIE TASSE IST DURCH KAFFEESPRITZER VERSCHMUTZT	<ul style="list-style-type: none"> • Der Kaffee ist zu grob gemahlen. • Der Siebrand ist beschädigt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Mahlung des Kaffees einstellen. • Das Sieb austauschen.
<ul style="list-style-type: none"> • DIE LEDs ALLER TASTENFELDER BLINKEN 	Die automatische Wasserzufuhr stoppt nach wenigen Minuten. <ul style="list-style-type: none"> • Die Vorrichtung Time-out wird ausgelöst. • In der Leitung ist kein Wasser. 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Maschine aus- und wieder einschalten. • Den Wasserleitungshahn öffnen.
<ul style="list-style-type: none"> • DIE KAFFEEABGABE ERFOLGT NICHT WIE GEWÜNSCHT • DIE KAFFEEMENGE WIRD NICHT EINGEHALTEN • DIE LED DER MENGETASTE BLINKT 	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Die Mahlung des Kaffees einstellen.
DIE ELEKTRONIK IST BLOCKIERT	Störung an der Elektrik oder am Wasserkreislauf.	Die Maschine ausschalten und den Techniker anfordern.
AN DER PUMPE TRITT WASSER AUS	Pumpe defekt.	Die Maschine ausschalten und den Techniker anfordern.
DIE PUMPE IST SEHR GERÄUSCHVOLL	Pumpe defekt.	Die Maschine ausschalten und den Techniker anfordern.
DER MOTOR BLEIBT PLÖTZLICH STEHEN ODER DIE THERMOSCHUTZVORRICHTUNG WIRD AUFGRUND EINER ÜBERLASTUNG AUSGELÖST	Pumpe defekt.	Die Maschine ausschalten und den Techniker anfordern.
DIE PUMPE ARBEITET UNTER IHRER NENNLEISTUNG	Pumpe defekt.	Die Maschine ausschalten und den Techniker anfordern.

7.5 Planmäßige Wartung

Ist diese Funktion aktiviert, wird auf dem Display eine Meldung eingeblendet, die den Benutzer darauf hinweist, wann die planmäßige Wartung erforderlich ist.

Sobald der programmierte Grenzwert erreicht ist, erscheint auf dem Display folgende Meldung:



Diese Meldung wird bis zur erfolgten Wartung auf dem Display eingeblendet.

Wurden diese aktiviert, können auf dem Display verschiedene Grenzwerte der planmäßigen Wartung eingeblendet werden.

Die Anzeige des erreichten bzw. überschrittenen Grenzwerts beeinträchtigt den Maschinenbetrieb nicht.

Die Nullstellung der Meldungen auf dem Display ist jederzeit möglich (auch vor Beginn der Signalisierungen) und kann vom Techniker ausgeführt werden.

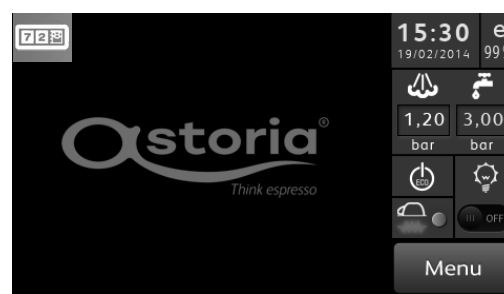
Während des Maschinenbetriebs sorgt das System dafür, sowohl den Zähler der Maschinenzyklen als auch den Zähler der seit der Installation verstrichenen Zeit zu erhöhen.



Zur Programmierung der Wartungseingriffe, den Techniker anfordern.

7.6 Kontrolle Mahlwerksverschleiß

Wurde diese Funktion aktiviert, wird auf dem Display eine Meldung eingeblendet, die den Benutzer darauf hinweist, wann die Mahlwerke des Mahl-/Dosiergeräts zu ersetzen sind.



Die Meldung erscheint, wenn die verbrauchte Kaffeemenge (kg) den programmierten Grenzwert erreicht.

Die Meldung bleibt während der Wartezeit bis zur Auswahl oder Programmierung eingeblendet.

Der Alarm des erreichten/überschrittenen Grenzwerts beeinträchtigt den Maschinenbetrieb nicht.

Die Zählungen können jederzeit vom Techniker (auch vor der Alarmmeldung) auf null gestellt werden.



Das System funktioniert nur, wenn die Maschine mit nur einem Mahlwerk kombiniert wird. Zur Programmierung den Techniker anfordern.

7.7 Reinigung

7.7.1 Allgemeine Anweisungen

Für eine gute Hygiene und Leistungsfähigkeit des Geräts sind einige einfache Reinigungsvorgänge erforderlich. Die hier angeführten Anweisungen gelten für einen normalen Gebrauch der Kaffeemaschine; bei einem Dauereinsatz der Maschine müssen die Reinigungsvorgänge häufiger durchgeführt werden.

Niemals alkalische Reiniger, Lösungsmittel, Alkohol oder Produkte auf Basis aggressiver Säuren (z. B. Phosphorsäure, Citronensäure, Amidosulfonsäure, etc.) verwenden.

Die verwendeten Produkte/Spülmittel müssen zwecktauglich sein und nach den Angaben auf der Packung verwendet werden; außerdem dürfen nicht das Material der Wasserleitungen angreifen.

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, die zu Kratzern auf der Gehäuseoberfläche führen könnten.

Stets perfekt saubere und keimfreie Tücher verwenden.

Säubern Sie sämtliche Maschinenteile nur mit folgenden vom Hersteller gelieferten Reinigungsmitteln:

- EVO® ESPRESSO MACHINE
- MFC® BLUE MILK

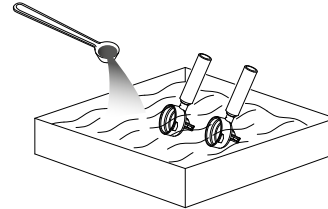
Reinigung	Täglich	Wöchentl.
Cappuccino-Zubereiter: Die Reinigung mindestens einmal täglich nach den Angaben des Herstellers durchführen.	X	
Gehäuse und Gitter: Die Gehäuseseiten mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch reinigen. Die Schale und das Tassenabstellgitter herausnehmen und mit warmem Wasser spülen. Die Reinigung der Tassenaufsatzgitter vornehmen. Siehe hierzu Abs.7.7.6	X	
Siebe und Siebträger: Täglich und wöchentlich reinigen, siehe hierzu Abs. 7.7.2. Täglich reinigen, siehe hierzu Abs. 7.7.4.	X	X
Dampfdüse: Die Düse mit einem mit lauwarmem Wasser befeuchteten Tuch regelmäßig säubern. Die Auslassöffnungen der Dampfdüse reinigen und ggf. dabei mit einer kleinen Nadel aufstechen. Wöchentlich reinigen, siehe hierzu Abs. 7.7.5.	X	X
Brühgruppe: Die Brühgruppe reinigen, siehe hierzu Abs. 7.7.3 Täglich und wöchentlich reinigen, siehe hierzu Abs. 7.7.4.	X	X
Mahl-/Dosiergerät und Trichter: Trichter und Dosiergerät mit einem Tuch und lauwarmem Wasser innen und außen reinigen. Anschließend alles sorgfältig abtrocknen.		X

7.7.2 Reinigung von Sieben und Siebträgern

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

Täglich:

- Sieb und Siebträger die ganze Nacht über in warmes Wasser tauchen, so dass sich die fetthaltigen Kaffeeablagerungen lösen;
- anschließend alle Teile mit kaltem Wasser abspülen.



Wöchentlich:

Verwenden Sie für die wöchentliche Reinigung von Sieben und Siebträgern das mit Wasser verdünnte Reinigungsmittel EVO® nach den Angaben auf der Verpackung oder auf der Website des Herstellers.

7.7.3 Spülgang der Brühgruppen

Mit diesem Vorgang wird der Spülgang aller Gruppen gleichzeitig durchgeführt; jedes Tastenfeld steuert die entsprechende Gruppe. Das Menü nach den Angaben aus Absatz 6.11.6 öffnen.

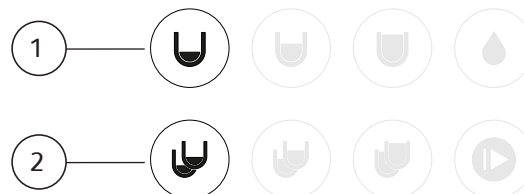
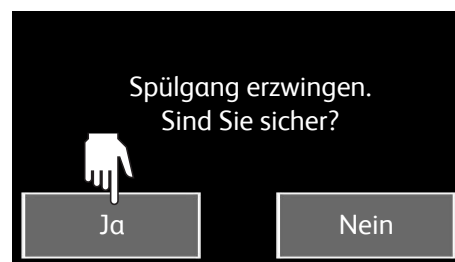
Verwenden Sie das Reinigungsmittel EVO® nach den Angaben auf der Verpackung oder auf der Website des Herstellers.

Täglich:

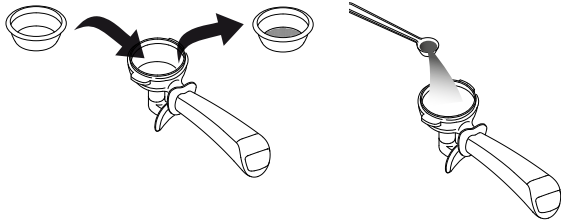
Die Brühgruppen wie nachfolgend beschrieben täglich spülen:

Zum Spülen der Brühgruppen die angezeigte Taste betätigen.

Zum Starten des Spülgangs die Taste **Ja** drücken und folgendermaßen vorgehen:



- Das Sieb aus dem Siebträger herausnehmen und ein Blindsieb einsetzen (siehe Standardausstattung);

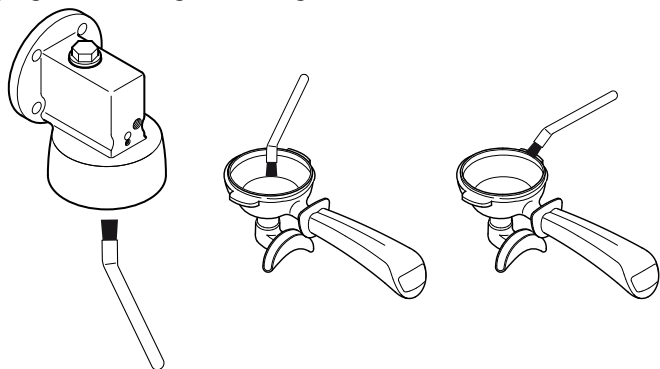


- 1 gestrichener Messlöffel EVO® in die Blindfilter geben und die Filterhalter an die Dosiereinheiten einhängen;
- an jeder Gruppe die Taste doppelter Espresso (2) drücken;
- auf dem Display erscheint die Meldung „SPÜLGANG DER BRÜHGRUPPE LÄUFT“. Während an der Maschine der erste Spülzyklus läuft, blinken die LEDs der Tasten (1) und (2);
- nach dem ersten Zyklus blinken die LEDs der Tasten Doppelter Espresso (2): Die Siebträger aus den Brühgruppen herausnehmen;
- erneut die Tasten Doppelter Espresso (2) drücken, um einen Nachspülgang durchzuführen;
- während die Maschine den Nachspülgang durchführt, blinken die LEDs der Tasten (1) und (2);
- nach dem Nachspülgang (ca. 30 Sekunden) ist die Maschine wieder betriebsbereit;
- Nach dem Zubereiten und Verwerfen des ersten Kaffees ist die Maschine bereit für die normale Dosierung.

7.7.4 Reinigung von Brause, Brausenhalterung und Siebträger

Täglich:

Die Brausen von Brühgruppe und Siebträger mit der dafür vorgesehenen Bürste reinigen. Den Aufnahmering für den Siebträger und den Siebträger selbst innen sowie den Rand und die Rippen am Siebträger gründlich reinigen, um mögliche Kaffeereste zu entfernen.

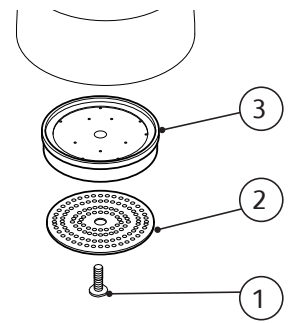


i Die mitgelieferte Reinigungsbürste verwenden (siehe Ersatzteilkatalog).

Wöchentlich

Brause und Brausenhalterung wie folgt reinigen:

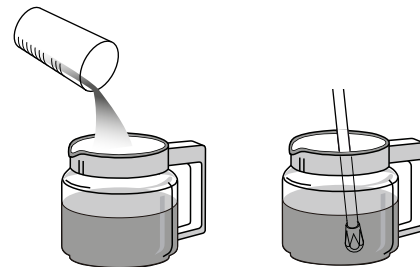
- Mit einem Schraubendreher die Schraube (1) lösen;
- die Brause (2) und die Brausenhalterung (3) entfernen;
- die beiden Teile mit warmem Wasser abspülen;
- Brause und Brausenhalterung wieder in ihre ursprüngliche Position bringen und mit der Schraube festziehen.



7.7.5 Reinigung der Dampfdüse



Verwenden Sie für die wöchentliche Reinigung der Dampfdüse das mit Wasser verdünnte Reinigungsmittel MFC® nach den Angaben auf der Verpackung oder auf der Website des Herstellers.

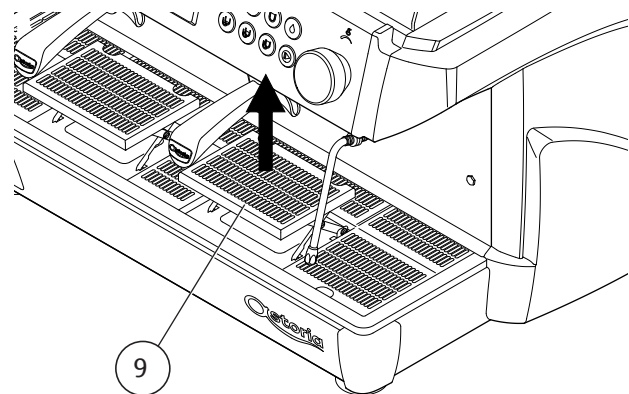


7.7.6 Tassenaufsatzgitter

Täglich:

Das Tassenaufsatzgitter mit Pop-up-Funktion (9) wie folgt reinigen:

- Das Gitter aus seiner Position nach oben ziehen und es ganz einklappen;



- mit einem Tuch und lauwarmem Wasser reinigen;
- das Gitter aus seiner eingerasteten Position aushaken und auf die normale Höhe des Gitters bringen.

8. ERSATZTEILE

Der Austausch von Bauteilen und/oder Teilen der Maschine ist ausschließlich Aufgabe des Technikers.



Der Benutzer ist in keinem Fall befugt, Arbeiten zum Ersetzen von Bauteilen bzw. Teilen der Maschine auszuführen.

9. AUßERBETRIEBNAHME

ZUR Außerbetriebnahme der Maschine ist der Einsatz des Technikers anzufordern, da das Gerät von der Strom- und Wasserversorgung zu trennen und das Wasser aus allen innenseitigen Kreisläufen abzulassen ist.

Die erneute Wiederinbetriebnahme der Maschine nach der Außerbetriebnahme darf nur durch einen Techniker erfolgen.



Der Benutzer ist in keinem Fall befugt, die Arbeiten zur Außerbetriebnahme und Wiederinbetriebnahme der Maschine auszuführen.

10. ABBAU

Der Abbau der Maschine ist ausschließlich Aufgabe des Technikers.

11. ENTSORGUNG

11.1 Informationen zur Entsorgung

Nur für die Europäische Union und den Europäischen Wirtschaftsraum.



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

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

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



Für die Entsorgung der Maschine den Techniker und/oder den Händler hinzuziehen.

11.2 Umweltinformationen

Im Inneren der Maschine befindet sich eine Lithium-Knopfzelle zur Speicherung der Maschinendaten. Sie befindet sich in der Platine. Diese Batterie nach den geltenden Vorschriften des Betreiberlandes entsorgen.

I. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

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

El Usuario:

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

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

I.II. INSTALACIÓN

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

I.III. FUNCIONAMIENTO

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

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

- las utiliza de manera incorrecta;
- comete un error de evaluación;
- desactiva las protecciones instaladas ignorando las indicaciones que se encuentran en este Manual.

Además, la máquina dispone de señalizaciones colocadas en las zonas de riesgo residual que deben respetarse escrupulosamente.

Es necesario prestar atención a dichos riesgos residuales, enumerados a continuación, presentes durante el funcionamiento y el uso de la máquina, puesto que no pueden eliminarse.

Está prohibido:

- usar la máquina en condiciones psicofísicas alteradas; bajo la influencia de drogas, alcohol, psicofármacos, etc.;
- usar la máquina en una atmósfera con peligro de incendio;
- usar la máquina en una atmósfera explosiva, agresiva o con una alta concentración de polvo o sustancias aceitosas en suspensión en el aire.



PELIGRO ELÉCTRICO

Los aparatos eléctricos deben utilizarse según las normas de conducta y de seguridad:

- no toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos;
- no use el aparato con los pies descalzos;
- no use prolongadores;
- no use en locales destinados a ducha o baño;
- no tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato;
- el usuario no debe sustituir el cable de alimentación del aparato. Si se estropea el cable, apague la máquina y póngase en contacto solo con el Técnico;
- no deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
- no entre dentro de la máquina;
- no vierta líquidos encima de la máquina;

- no permita que el cable eléctrico se aplaste y/o entre en contacto con superficies cortantes;
- no permita que el aparato sea utilizado por personas no capacitadas en su uso.



PELIGRO POR ALTAS TEMPERATURAS

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

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



El aparato puede ser utilizado por niños de edad no inferior a 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia o del conocimiento necesario, siempre que estén bajo vigilancia, o que hayan recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y a la comprensión de los peligros inherentes al mismo. Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

El Usuario está obligado a informar inmediatamente al Técnico en el caso de 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.

Están prohibidas todo tipo de modificaciones respecto a la máquina y sus funciones, además de posibles cambios en este documento.



Corresponde al Técnico informar al Usuario sobre los métodos de pruebas periódicas de equipos de presión y dispositivos de seguridad de acuerdo con la legislación vigente en el país de instalación.

Hacer de manera que el Técnico efectúe el mantenimiento periódico y controle todos los dispositivos de seguridad.

I.IV. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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

Está prohibido lavar la máquina con gasolina y/o disolventes de cualquier tipo.



PELIGRO ELÉCTRICO

Las operaciones de mantenimiento y limpieza deben realizarse según las normas de conducta y de seguridad:

- durante las operaciones de limpieza, la máquina debe estar apagada y hay que asegurarse de que todos los componentes estén a temperatura ambiente;
- no sumerja la máquina en agua;
- no vierta líquidos sobre la máquina ni utilice chorros de agua para la limpieza;
- no permita que las operaciones de mantenimiento y limpieza sean llevadas a cabo por niños o personas que no hayan recibido una formación adecuada;
- no quite las protecciones y/o partes de la carcasa;
- no entre dentro de la máquina;
- no efectúe operaciones de mantenimiento y de limpieza diferentes de lo indicado en este Manual.



PELIGRO POR ALTAS TEMPERATURAS

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

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

I.V. CARACTERÍSTICAS DE LOS EPI

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

Guantes



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



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

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

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

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

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

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

I.VI. SITUACIONES DE EMERGENCIA

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

INCENDIO POR CORTOCIRCUITO

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

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

Índice general

INTRODUCCIÓN.....	127
1.1 Instrucciones para la lectura del Manual	127
1.2 Conservación del Manual	127
1.3 Metodología de actualización del Manual	127
1.4 Destinatarios	127
1.5 Glosario y pictogramas	128
1.6 Garantía.....	128
2. IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA.....	129
2.1 Marca y designación del modelo	129
2.2 Descripción general	129
2.3 Servicio de atención al cliente del fabricante	129
2.4 Uso previsto	130
2.5 Descripción de la máquina.....	131
2.6 Botoneras de selecciones de café y té	132
2.7 Pantalla y botón de navegación	132
2.8 Sistema de Ahorro Energético	133
2.9 Datos y marcado	133
3. ALMACENAMIENTO.....	134
4. INSTALACIÓN.....	134
5. PUESTA EN SERVICIO	134
6. FUNCIONAMIENTO	134
6.1 Precauciones de seguridad.....	134
6.2 Emisiones	134
6.3 Encendido y apagado.....	134
6.4 Predisposición de la máquina	135
6.5 Suministro de café	136
6.6 Suministro de vapor	137
6.7 Suministro de agua caliente.....	138
6.8 Autosteamer	139
6.9 Calienta tazas.....	140
6.10 Ahorro Energético	141
6.11 Programación parámetros máquina	142
6.12 Consejos para obtener un buen café	147
7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	147
7.1 Precauciones de seguridad.....	147
7.2 Mantenimiento periódico.....	147
7.3 Mantenimiento tras un breve período de inactividad de la máquina.....	147
7.4 Mal funcionamientos y soluciones correspondientes	147
7.5 Mantenimiento programado	149
7.6 Control del desgaste de las muelas.....	149
7.7 Operaciones de limpieza	150
8. PIEZAS DE RECAMBIO	152
9. PUESTA FUERA DE SERVICIO	152
10. DESMANTELAMIENTO	152
11. ELIMINACIÓN.....	152
11.1 Informaciones relativas a la eliminación.....	152
11.2 Informaciones medioambientales	152

1. INTRODUCCIÓN

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

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

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



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

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

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

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

1.1 Instrucciones para la lectura del Manual

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

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

El Manual está constituido por una portada, un índice y una serie de capítulos. Cada capítulo cuenta con una numeración progresiva. A pie de página se encuentra el número de la página.

En la primera página se encuentran los datos de identificación de la máquina, en la última página se encuentran la fecha y la revisión del Manual de Instrucciones.

Abreviaturas

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

Unidades de medida

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

1.2 Conservación del Manual

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

La conservación se facilita si se maneja con atención, intentando tener siempre las manos limpias y no dejándolo sobre superficies sucias. No arranque, rompa ni modifique arbitrariamente partes del documento.

El Manual debe archivar en un ambiente protegido de la humedad, del calor y cerca de la máquina a la que se refiere.

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

1.3 Metodología de actualización del Manual de Instrucciones

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



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

Está absolutamente prohibido arrancar o reescribir partes del manual.

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

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

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

1.4 Destinatarios

Este Manual está destinado al Usuario.

Cualificación de los destinatarios de la máquina

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

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

1.5 Glosario y pictogramas

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

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

1.5.1 Glosario

Usuario

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

Técnico

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

Peligro

Posible lesión o perjuicio para la salud.

Zona peligrosa

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

Riesgo

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

Protección

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

Equipo de protección individual (EPI)

Equipo llevado o guardado por la persona para proteger su salud o seguridad.

Uso previsto

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

Cualificación del Usuario

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

Estado de la máquina

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

Riesgo residual

Riesgos que siguen existiendo, no obstante se hayan adoptado las medidas de protección integradas en el diseño de la máquina y no obstante las protecciones y las medidas de protección adicionales adoptadas.

Componente de seguridad:

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

1.5.2 Pictogramas

Las descripciones precedidas por estos símbolos contienen informaciones/indicaciones muy importantes, sobre todo por lo que concierne la seguridad. Un posible incumplimiento puede provocar:

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



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



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



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



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



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



Símbolo de NOTA utilizado para proporcionar informaciones importantes relativas al tema tratado.



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



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

1.6 Garantía

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

2. IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA

2.1 Marca y designación del modelo

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

2.2 Descripción general

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

2.3 Servicio de atención al cliente del fabricante

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
Via Condotti Bardini, 1
31058 SUSEGANA (TV) - ITALY
Tel. +39 0438 6615 - Fax +39 0438 60657
E-mail: service@astoria.com
Web-site: www.astoria.com

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

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

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

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

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

ESPAÑOL

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 lugares cuyo acceso esté reservado a personal cualificado, debidamente formado (bares, restaurantes, etc.).

Usos permitidos

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



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

Usos previstos

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

Contraindicaciones de uso

La máquina no debe utilizarse:

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

Uso erróneo de la máquina

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

Usos no previstos

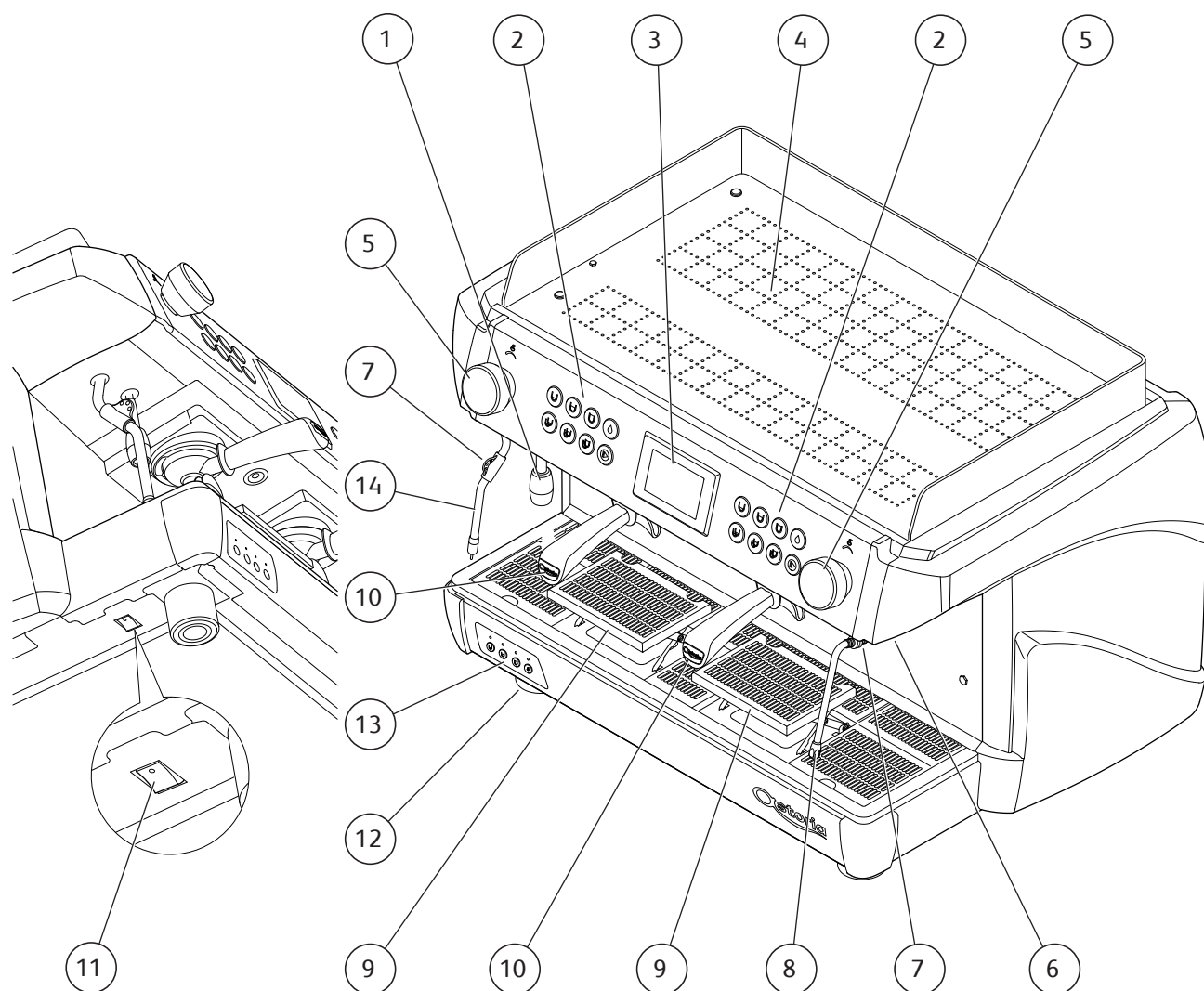
Los únicos usos permitidos son los descritos en este manual; cualquier otro uso debe considerarse no posible y, por lo tanto, peligroso.

Precauciones generales

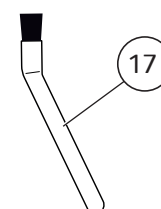
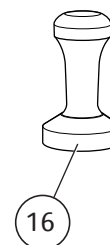
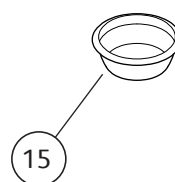
El usuario debe estar informado acerca de los riesgos de accidente, de los dispositivos pensados para la seguridad y de las reglas generales en materia de prevención de accidentes previstas por las directivas comunitarias y la legislación del país de instalación de la máquina.

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

2.5 Descripción de la máquina

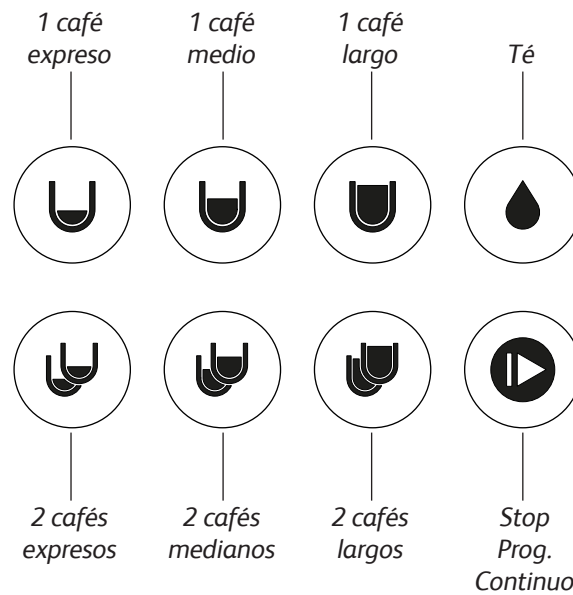


1. Lanza de suministro de agua caliente.
2. Botonera de selecciones de café y té.
3. Pantalla táctil.
4. Superficie caliente tazas.
5. Mando del vapor.
6. Luz del compartimento de suministro.
7. Protección contra las quemaduras.
8. Lanza de suministro de vapor.
9. Rejilla de apoyo de tazas elevables.
10. Portafiltro.
11. Interruptor de encendido de la máquina.
12. Pata regulable.
13. Botonera autosteamer (opcional).
14. Lanza autosteamer (opcional).
15. Filtro ciego.
16. Prensador.
17. Cepillo de limpieza.

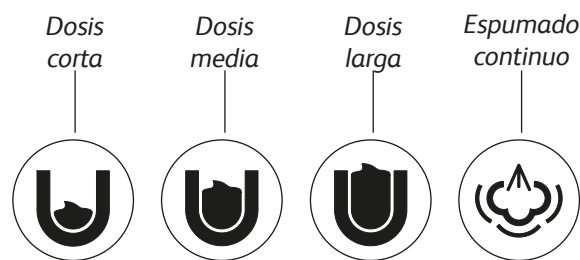


2.6 Botoneras de selecciones de café y té

Botonera grupo suministro de café y té



Botonera Autosteamer



2.7 Pantalla y botón de navegación



2.8 Sistema de Ahorro Energético

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

Esto permite ahorrar una considerable cantidad de energía durante las pausas nocturnas, manteniendo la máquina siempre en condiciones de reanudar rápidamente el servicio. Además, el software distribuye la potencia solo donde y cuando hace falta, lo que reporta un ahorro energético incluso du-

rante la actividad laboral normal.

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

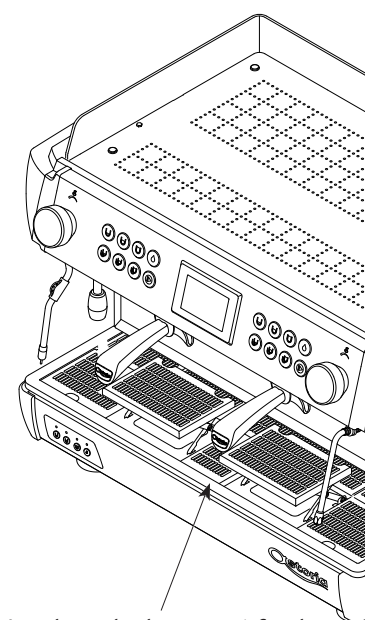


Para la gestión del sistema de Ahorro Energético véase el apdo. 6.10 a página 141

2.9 Datos y marcado

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

MODELO	ADVANTAGE SB		ADVANTAGE	
	2GR	3GR	2GR	3GR
220-240 V	2.600 - 4.750 W	4.850 - 7.000 W	4.650 - 6.000 W	5.700 - 7.100 W
380-415 V				
Frecuencia	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Capacidad de la caldera de café	---	---	1,2 l x 2	1,2 l x 3
Capacidad de la caldera de vapor	9 l	14,7 l	8,5 l	13 l
Anchura	835 mm	1075 mm	835 mm	1075 mm
Profundidad	565 mm	565 mm	565 mm	565 mm
Altura	575 mm	575 mm	575 mm	575 mm
Peso neto	84 kg	104 kg	84 kg	104 kg
Calibración válvula de seguridad	0,19 MPa (1,9 bar) +/- 0,015 MPa			
Presión de funcionamiento de la caldera de vapor	0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)			
Presión agua de alimentación	0,15 - 0,6 MPa MÁX (1,5 - 6 bar MÁX)			
Presión suministro de café	0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)			
Temperatura ambiente de trabajo	5 - 35° C 95° H.R.MÁX			
Nivel de presión acústica	< 70 dB			



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

ESPAÑOL

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

Las marcas alternativas pueden aplicarse en función de los mercados de destino de conformidad con las normativas vigentes del producto.

La placa de datos con los marcados apropiados en los que se indican los datos de identificación y los datos técnicos específicos del equipo está fijada debajo de la bandeja de descarga. A continuación, se muestra un ejemplo de la placa de datos.

MARCHIO COMMERCIALE			CE
CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. Via C. Bardini, 1 SUSEGANA (TV) - ITALY Tel. +39.0438.6615 Fax +39.0438.60657			
S/N:	Mod.	Y	
V	W	Hz	
MADE IN ITALY			

Para cualquier comunicación con el Fabricante, indique siempre estos datos:

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

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



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

3. ALMACENAMIENTO

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

4. INSTALACIÓN

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



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



La base de apoyo de la máquina debe estar nivelada perfectamente, no superar los 2° de inclinación y no presentar irregularidades.



La instalación eléctrica debe estar equipada con un dispositivo de protección de corriente diferencial de acuerdo con las leyes y normas de seguridad vigentes.

5. PUESTA EN SERVICIO

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

6. FUNCIONAMIENTO

6.1 Precauciones de seguridad



Lea atentamente las advertencias indicadas en el capítulo "I. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD" a página 123.

6.2 Emisiones

Vibraciones

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

Emisiones sonoras

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

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

Entorno electromagnético

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

6.3 Encendido y apagado



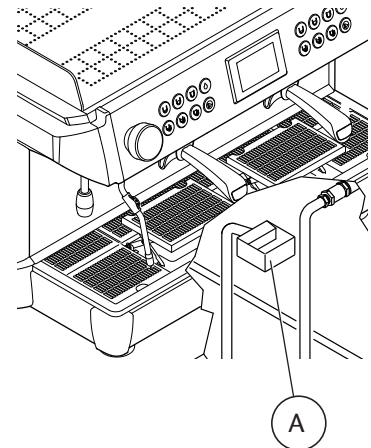
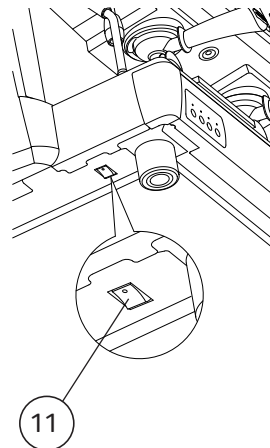
Durante la fase de calentamiento de la máquina (unos 20 minutos), la válvula antidepresión liberará vapor durante unos segundos hasta que la válvula se cierre.



El agua dentro de la máquina debe cambiarse diariamente como se describe en el apdo. 6.4.1.

6.3.1 Encendido

Después de las conexiones hidráulicas y eléctricas, compruebe que la bandeja de desagüe (A) que se encuentra bajo la rejilla apoya tazas esté correctamente conectada al desagüe.

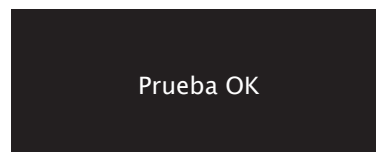


Compruebe que todos los grifos de vapor estén cerrados. Encienda la máquina usando el interruptor general situado debajo de la máquina (11) y siga las indicaciones que se encuentran en la pantalla.

Cuando se enciende, la máquina realiza una prueba funcional:



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



- Cuando se enciende la máquina, se activa la motobomba, que comienza a llenar la caldera de servicios y los calentadores de agua para el café (hay el mismo número de calentadores que de grupos de suministro instalados en la máquina);

CARGA DE CALDERA DE SERVICIOS

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

PRESTE ATENCIÓN AGUA/FUGA VAPOR

- Una vez acabada la fase de calentamiento de los grupos de suministro (10 minutos aproximadamente), será posible realizar las selecciones de café. Para el suministro de agua caliente y vapor será necesario esperar al calentamiento completo de la caldera de servicios;
- Durante la fase de calentamiento de la caldera de servicios (de los 95 °C a los 98 °C), la máquina realizará un pequeño suministro de agua y vapor por la lanza de agua;
- El suministro de vapor y agua caliente y, por lo tanto, el funcionamiento total de la máquina, será posible solo con una presión (☁) superior a 0,06 Mpa (0,6 bar).



6.3.2 Apagado de la máquina

Apague la máquina actuando en el interruptor general (11).

6.4 Predisposición de la máquina

6.4.1 Renovación agua interna



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

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

GRUPOS

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

LANZA DE AGUA CALIENTE

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

2GR	3GR
4 litros	7 litros

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

LANZAS DE VAPOR

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



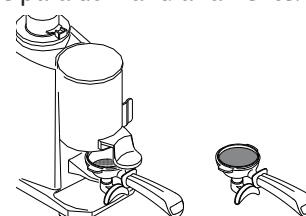
Peligro de quemaduras. Evite dirigir el vapor y el agua caliente hacia las manos u otras partes del cuerpo. No toque la lanza de vapor y la lanza de agua caliente con las manos desnudas; utilice los EPI apropiados.

6.4.2 Moledura y dosificación del café

Es importante disponer de un molinillo dosificador cerca de la máquina, con el que moler el café para utilizar diariamente.

La moledura y dosificación del café deben ser realizadas según lo indicado por el fabricante del molinillo dosificador; no obstante, hay que tener en cuenta los siguientes puntos:

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



6.4.3 Encendido luz de la superficie de trabajo

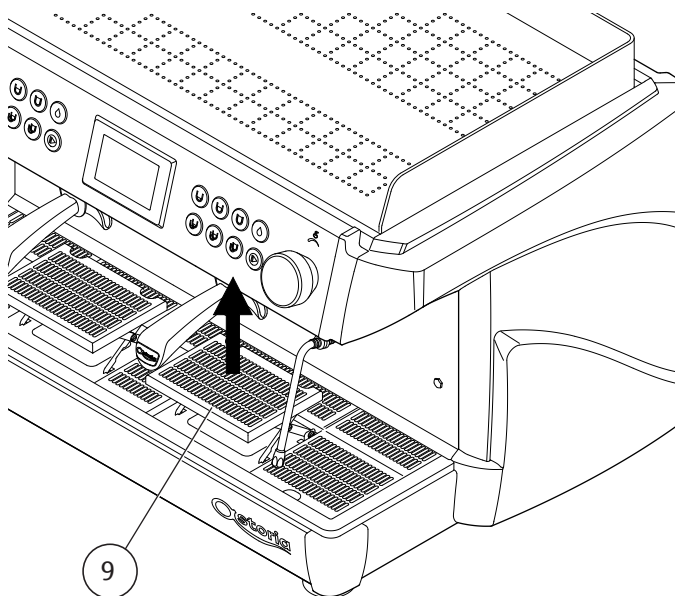
Para activar o desactivar la iluminación de la superficie de trabajo de la máquina, pulse el botón (💡).



ON/OFF
Iluminación
superficie de
suministro

6.4.4 Rejillas levanta tazas

Si fuese necesario usar tazas de diferentes tamaños, es posible usar las rejillas a tijera (9) que incluye la máquina. Para usar la rejilla extraíble, levántela de su alojamiento tirando hacia arriba, hasta que se enganche por completo. Cuando no se desee más la utilización de la rejilla, desbloquéela de su enganche y acompáñela hacia abajo hasta el nivel normal de la rejilla.



6.5 Suministro de café

6.5.1 Preparación del portafiltro

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

- Llene el filtro con una dosis de café molido (unos 6-7 gramos); siga las instrucciones del fabricante del molinillo dosificador;
- comprima el café con el prensador específico;
- limpie el borde del filtro del café molido antes de enganchar el portafiltro en el grupo de suministro;
- enganche el portafiltro al grupo sin cerrarlo demasiado para evitar que la junta se desgaste con rapidez.

6.5.2 Suministro de café

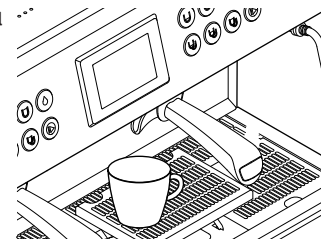


Durante el suministro de café, no quite el portafiltro del grupo de suministro.

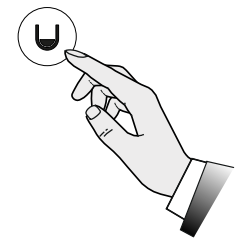


Utilice calzado idóneo para evitar posibles lesiones en caso de caída accidental del portafiltro durante su utilización.

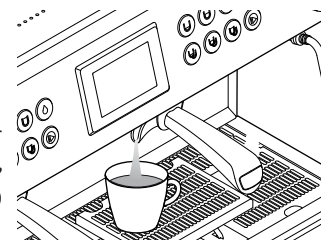
- Coloque la taza debajo de la boquilla de suministro;
- pulse el botón de dosis deseado (ejemplo U);



- espere a que se realice el suministro (se apague el botón de la dosis seleccionado);



- para interrumpir con antelación el suministro de café, pulse de nuevo el botón U o el botón ▶.




6.5.3 Programación

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

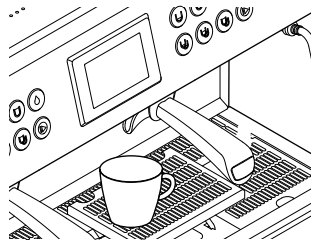
La máquina ya salió configurada de la fábrica. Si se desean modificar las dosis de café, proceda como se indica a continuación:

- Antes, configure siempre la botonera de la izquierda. De esta manera, se configuran automáticamente todas las botoneras. Si es necesario, a continuación, configure las demás;




- pulse y mantenga pulsado el botón  durante 5 segundos: el botón parpadeará y se encenderán todos los botones de la botonera en programación;

- llene el filtro con una dosis de café molido y comprímala con el prensador;





- enganche el portafiltro al grupo de suministro;

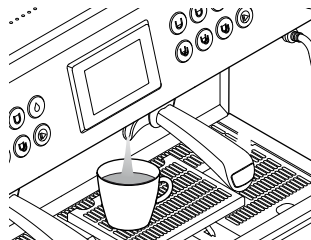
- coloque la taza debajo de la boquilla de suministro;

- pulse el botón de dosis deseado (ejemplo );




- todos los led se apagarán, excepto el del botón de dosis en programación;

- espere a que se realice el suministro; para confirmar la dosis vuelva a pulsar el botón de dosis  o el botón ;



- repita la operación para los demás botones de dosis;

- cuando concluya la programación, pulse el botón , para salir de la programación de las dosis.

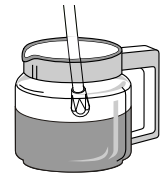


6.6 Suministro de vapor

i Maneje la lanza de vapor con cuidado usando la goma antiquemaduras específica (7). Evite dirigir el vapor hacia las manos u otras partes del cuerpo. No toque las lanzas de vapor con las manos desnudas; use los EPI apropiados.

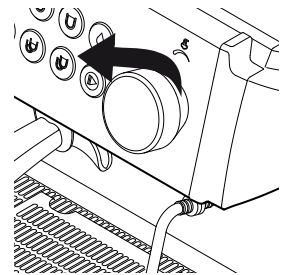
i El uso de la lanza de vapor debe ir precedido siempre de la operación de purga del condensado, durante al menos 2 segundos.

- Sumerja la lanza de vapor 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;

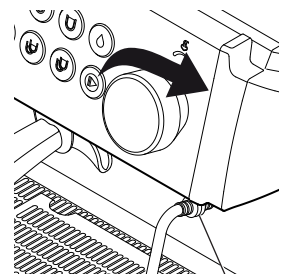


- para acabar con el suministro, gire en el sentido de las agujas del reloj el mando del grifo.



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

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



i Para mantener siempre la perfecta eficiencia de los terminales de las lanzas de vapor, se recomienda efectuar un breve suministro en vacío tras finalizar cada empleo. Mantenga siempre limpios los terminales utilizando un paño humedecido con agua templada. Deje la lanza de vapor sumergida en la leche solo el tiempo necesario para calentarla.

i No abra el grifo de vapor con la lanza de vapor introducida en la leche y la máquina apagada, porque esta última aspiraría la leche dentro de las tuberías.



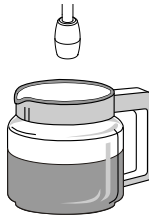
6.7 Suministro de agua caliente


6.7.1 Suministro de agua caliente




Peligro de quemaduras. Evite dirigir el agua caliente hacia las manos u otras partes del cuerpo. No toque las lanzas de agua caliente con las manos desnudas; use los EPI apropiados.

- Coloque la jarra debajo de la lanza de agua caliente;



- pulse el botón  y espere a que se efectúe el suministro de agua caliente;



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

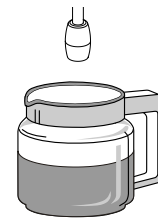



Con la máquina en frío (presión por debajo de 0,6 bar), el suministro de agua caliente no está activo. Para modificar la temperatura del agua suministrada, solicite la intervención del Técnico.

6.7.2 Programación

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

- Coloque la jarra debajo de la lanza de agua caliente;




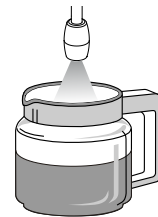
- en la botonera izquierda, pulse el botón  durante 5 segundos hasta que se enciendan todos los ledes de los botones de dosis;




- pulse el botón de suministro de agua caliente .



- espere el suministro; para confirmar la dosis pulse otra vez el botón .



- una vez se haya concluido la programación pulse el botón .



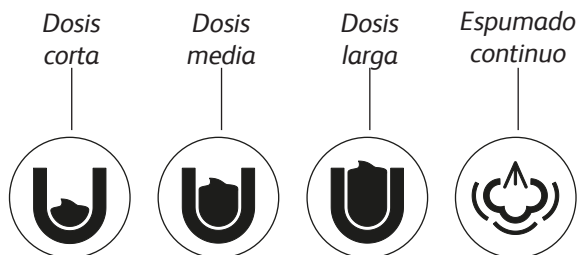
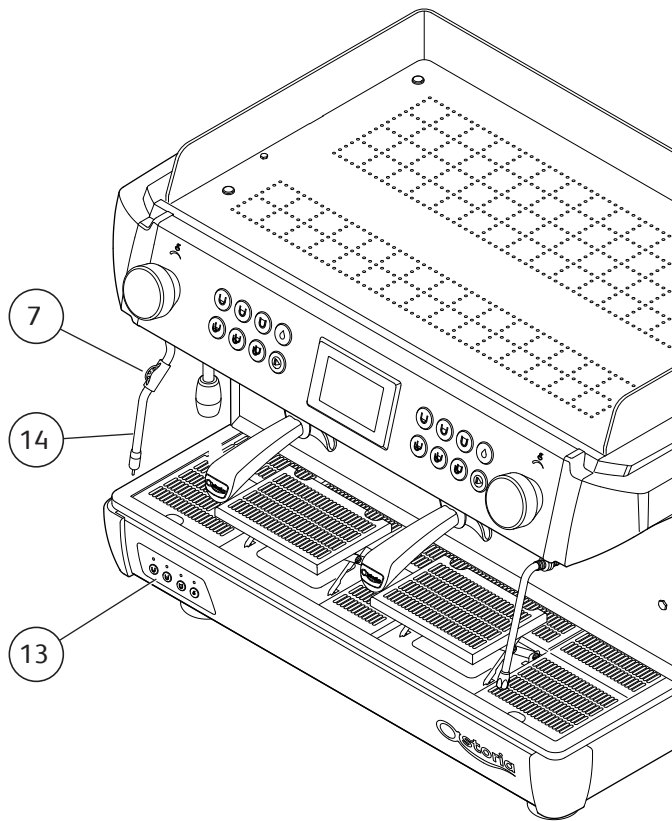
Los botones de té están en las botoneras de cada grupo. Estos se pueden programar por separado y proporcionan dosificaciones independientes uno del otro.

En la versión 4GR hay 2 lanzas de agua caliente.

Las 2 botoneras de la izquierda controlan la lanza de agua caliente izquierda y, de la misma manera, las 2 botoneras de la derecha controlan la lanza de agua caliente derecha.

6.8 Autosteamer







La lanza Autosteamer (14) permite efectuar automáticamente un espumado de la leche a la temperatura programada. Se puede controlar por medio de la botonera prevista (13) que se encuentra en la base de la máquina.

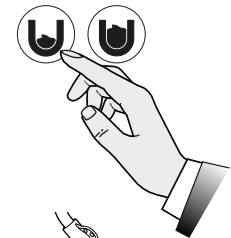


6.8.1 Suministro





Evite dirigir el vapor hacia las manos u otras partes del cuerpo. No toque la lanza autosteamer con las manos desnudas; utilice la goma antiequemaduras (7).

- Sumerja los terminales de la lanza autosteamer en la leche;
- pulse el botón  o .
- espere a que se complete el suministro;
- para detener de forma anticipada el suministro, pulse de nuevo el botón  o .
- manteniendo pulsado el botón  o  se puede prolongar el suministro de vapor por encima de la temperatura programada.



6.8.2 Función espumado continuo

- Sumerja los terminales de la lanza autosteamer en la leche;
- pulse el botón .
- para interrumpir el suministro, vuelva a pulsar el botón .



Mantenga siempre limpios los terminales utilizando un paño humedecido con agua templada. La leche puede guardarse en la nevera durante un tiempo máximo de 3-4 días.

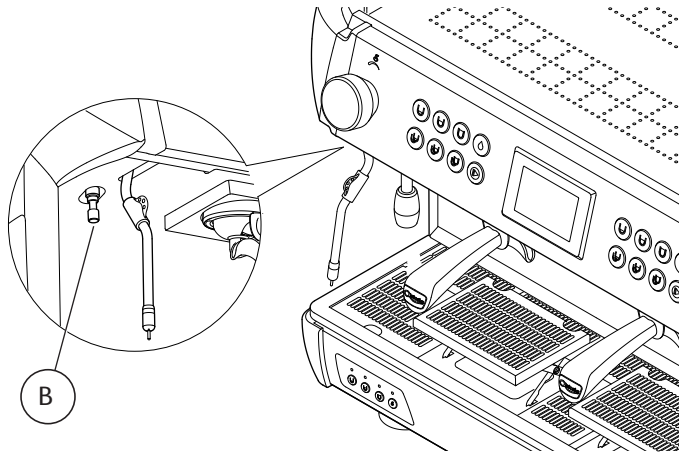
El sistema incluye un tiempo límite máximo de funcionamiento del autosteamer de 4 minutos.



6.8.3 Regulación del espumado

Para aumentar o disminuir la consistencia de la espuma, mueva levemente el regulador específico (B).

Girando en el sentido de las agujas del reloj, disminuirá la consistencia, y girando en sentido contrario el espumado será mayor.



La regulación del espumado del autosteamer se realiza en fábrica, durante el ensayo de la máquina. Por lo tanto, se recomienda modificarla solo en caso estrictamente necesario.

6.8.4 Limpieza automática

Después de 120 minutos de inactividad, se pone en marcha la limpieza automática de la lanza durante 15 segundos.

En la pantalla se muestra el mensaje: "CICLO LIMPIEZA VAPOR": de la lanza saldrá una cantidad mínima de vapor.



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

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

6.8.5 Recomendaciones de uso

- Espume solo la cantidad de leche que pretende utilizar; una vez calentada, la leche deberá verterse completamente de la jarra y no calentarse de nuevo;
- el autosteamer garantiza una precisión entre la temperatura configurada y la real de la leche de $\pm 3^{\circ}\text{C}$, solo si la temperatura inicial de la leche es de 4°C ;
- 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;
- utilice un recipiente con una capacidad adecuada a la cantidad de leche que desea espumar (se recomiendan unos 200 ml), y una forma cilíndrica no cónica (véase el dibujo).



6.9 Calienta tazas

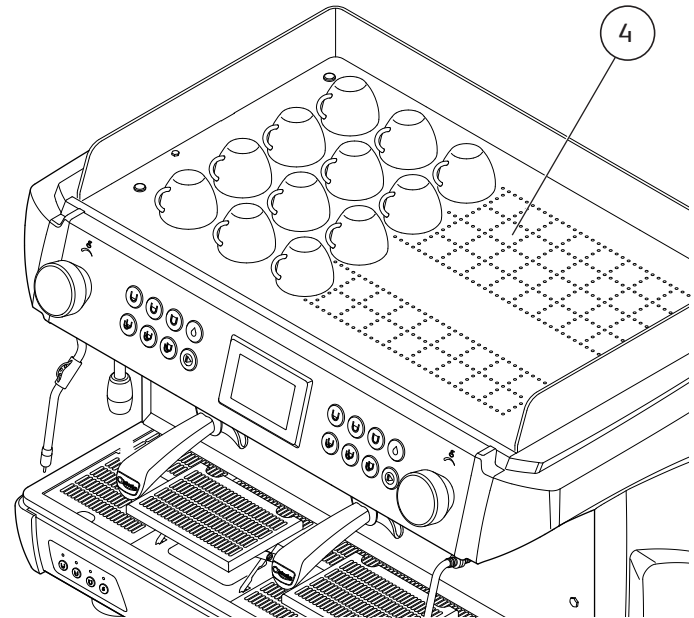


Por razones de seguridad se recomienda no poner paños u otros objetos en la superficie del calienta tazas para evitar el sobrecalentamiento de la máquina.

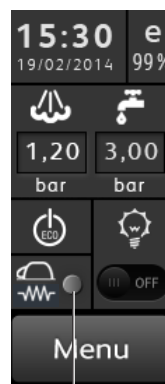


PELIGRO POR ALTAS TEMPERATURAS: el calienta tazas puede alcanzar temperaturas que pueden causar quemaduras. Preste mucha atención.

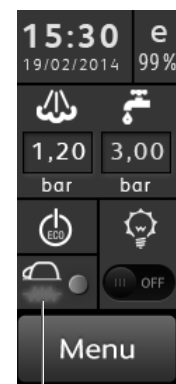
Coloque las tazas que desea calentar en la superficie calienta tazas (4).



Para activar el calienta tazas, pulse el botón . El funcionamiento del calienta tazas está señalado en la pantalla con el color rojo de la resistencia.



Botón de activación calienta tazas




Resistencia calienta tazas activa




Para modificar la temperatura del calienta tazas, siga las instrucciones como se indica en el apdo 6.11.4 a página 144.

6.10 Ahorro Energético

6.10.1 Versión SAE

En esta versión es posible activar el estado de espera de toda la máquina pulsando el botón .



El estado de Ahorro energético, además del apagado de los ledes de los teclados, se indica en la pantalla también mediante la siguiente señalación: "AVISO: Máquina o grupos en Ahorro Energético".


Para reiniciar la máquina, pulse el botón .




6.10.2 Versión SAEP

En esta versión, es posible poner en espera manualmente uno o más grupos de suministro procediendo de la siguiente manera:

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

En el estado de Ahorro energético, el led de los teclados quedan apagados a excepción del botón  que queda parpadeando.

Para reiniciar el grupo de suministro después de la espera, pulse el botón .

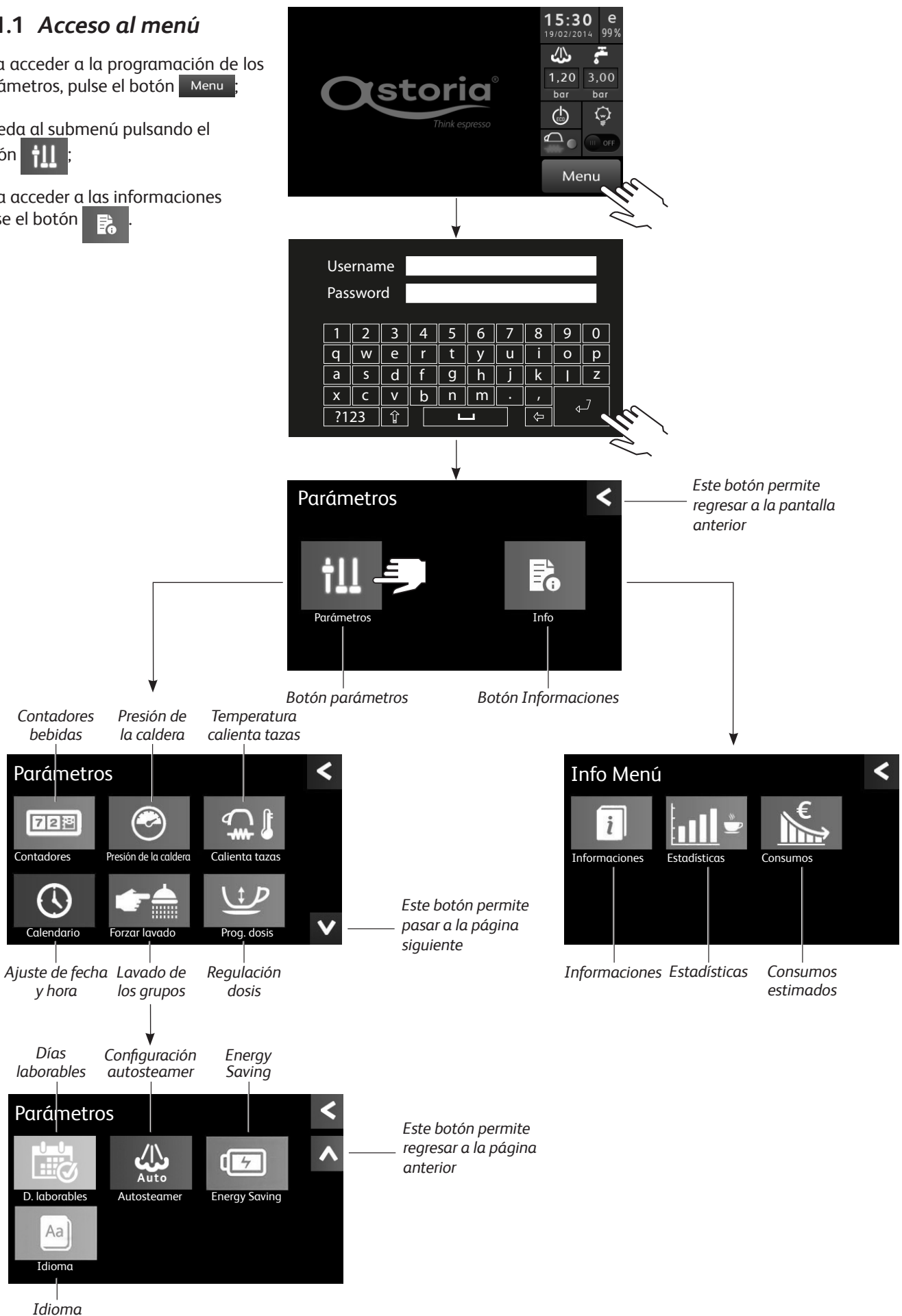
Para eliminar definitivamente la función de Ahorro Energético, pulse el botón  y deshabilite la función.



6.11 Programación parámetros máquina

6.11.1 Acceso al menú

- Para acceder a la programación de los parámetros, pulse el botón **Menu**;
- acceda al submenú pulsando el botón **!!!**;
- para acceder a las informaciones pulse el botón **Info**.



6.11.2 Contadores

Esta opción del menú permite visualizar distintas informaciones útiles para efectuar correctamente el mantenimiento programado.



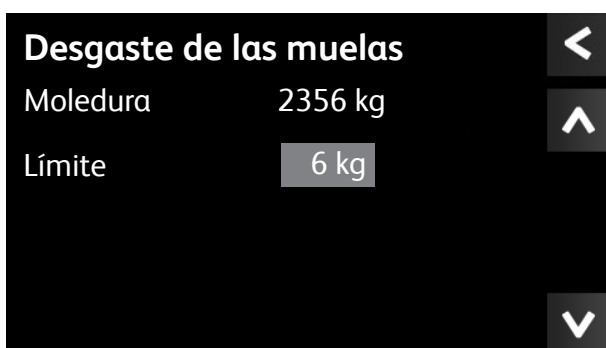
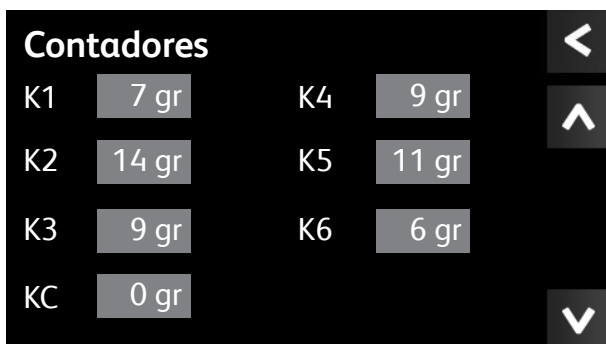
Para volver al menú anterior, pulse el botón

Pulsando el botón o , se accede a las distintas páginas.

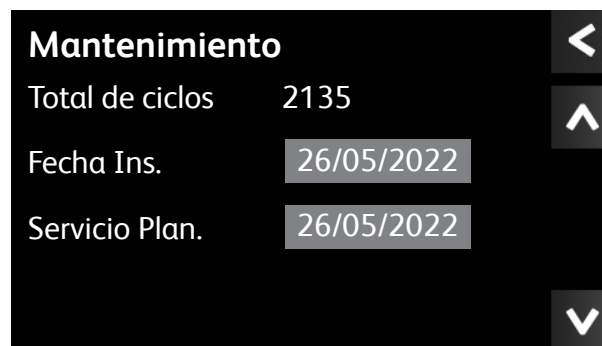
La primera pantalla proporciona el número de selecciones de café totales efectuadas por la máquina.



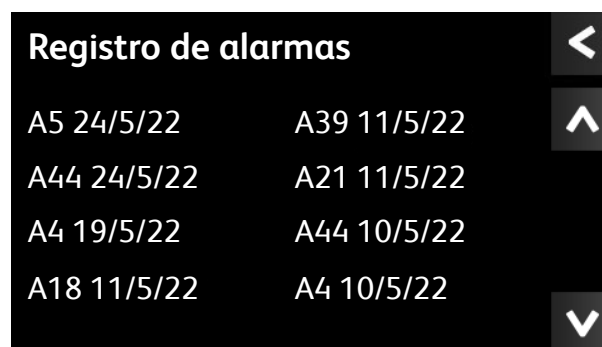
La segunda y la tercera pantalla permiten controlar el desgaste de las muelas del molinillo dosificador y de intervenir consecuentemente.



Las pantallas a continuación permiten controlar los avisos para el mantenimiento programado. Para obtener más información, consulte el apartado 7.5.

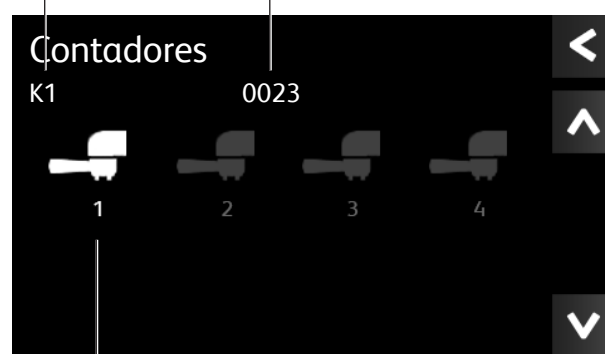


En la pantalla siguiente se señalan las últimas 8 alarmas memorizadas por la máquina.

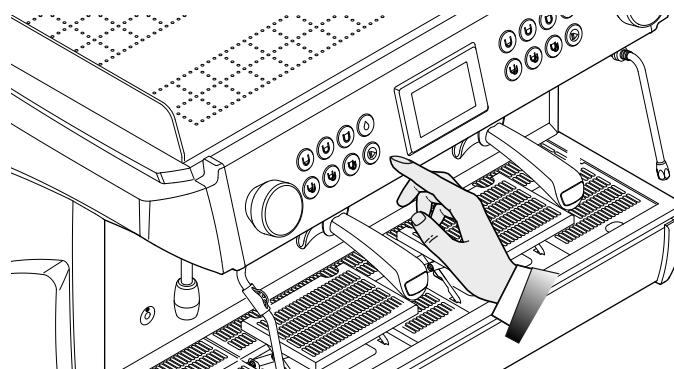


Con esta pantalla es posible visualizar los contadores parciales de cada suministro. Pulsando sobre un botón de la botonera, se resalta el grupo de suministro implicado y se visualiza el conteo de la selección (ej.: 1 café expreso).

Botón de dosis seleccionado Cafés suministrados



Botonera seleccionada



ESPAÑOL

6.11.3 Presión de la caldera

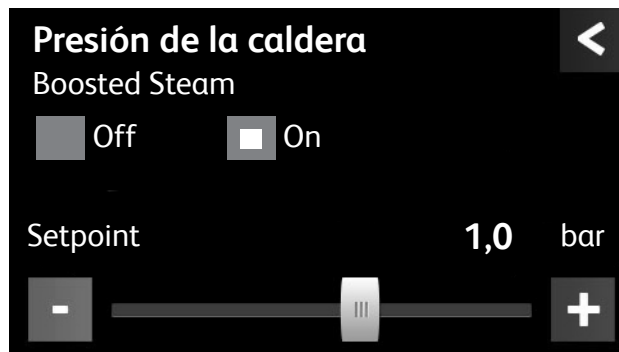


Para modificar la presión de la caldera, pulse el botón indicado.

En la versión SAEP, seleccionando el botón "On" es posible activar la potenciación del vapor disponible.

Mediante los botones **+** y **-**, configure el valor de presión deseado.

Para volver al menú anterior, pulse el botón **<**.



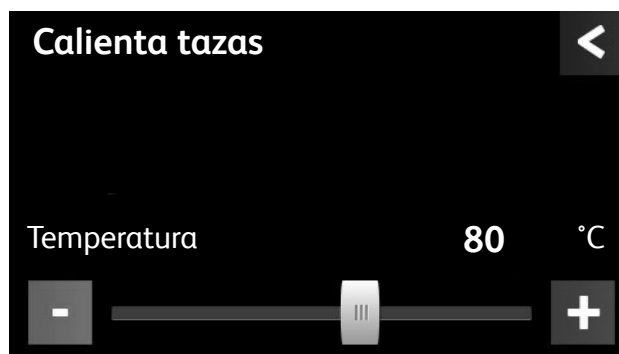
6.11.4 Calienta tazas



Para modificar la temperatura del calienta tazas o para excluirlo, pulse el botón indicado.

Mediante los botones **+** y **-**, configure el valor de temperatura deseado.

Para volver al menú anterior, pulse el botón **<**.



Para apagar el calienta tazas, coloque el cursor completamente a la izquierda (se visualizará un valor de "--").



Para activar o desactivar el calienta tazas vea el apdo. 6.9.

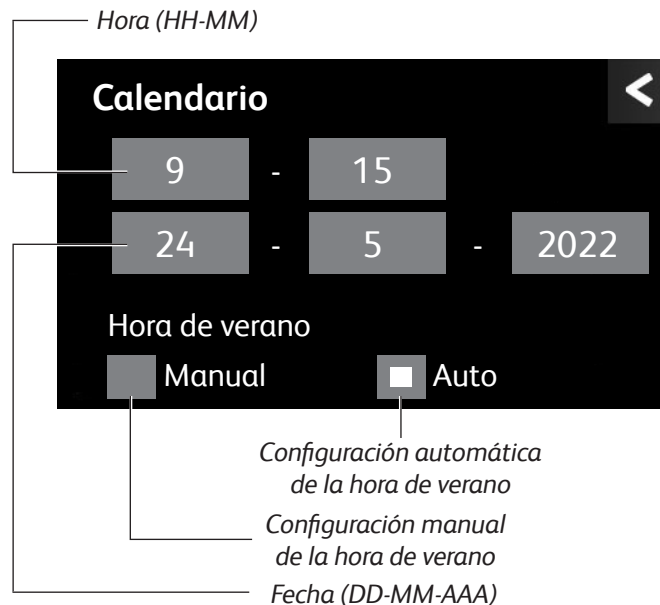
6.11.5 Calendario



Para programar la fecha y la hora, pulse en botón indicado.

Usando los botones **+** y **-**, configure los valores deseados. Seleccionando el botón correspondiente es posible programar el horario de verano o de invierno.

Para volver al menú anterior, pulse el botón **<**.




Ejemplo de configuración del mes

6.11.6 Lavado de los grupos de suministro



Lave diariamente los grupos de suministro.

Para iniciar el lavado pulse el botón .

Siga el procedimiento descrito en el apartado 7.7.



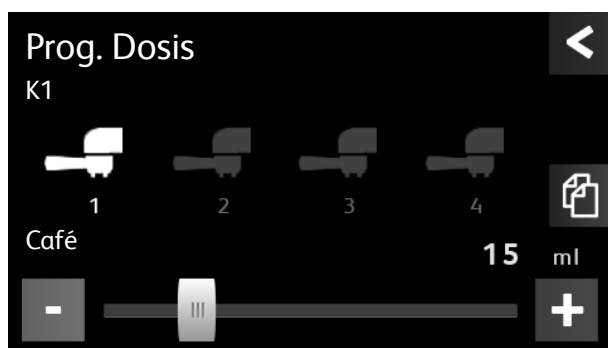
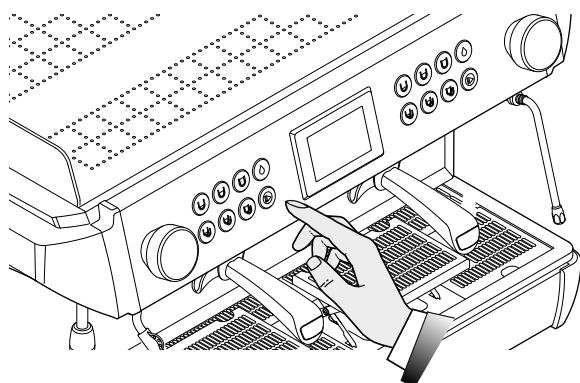
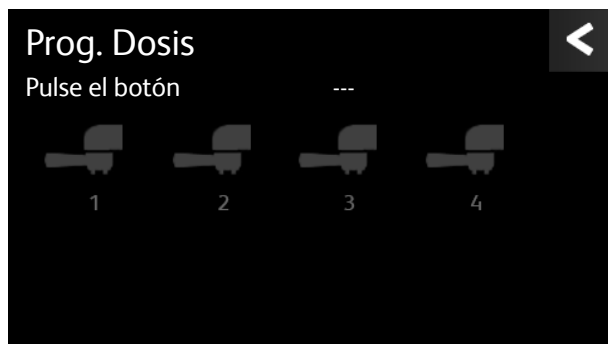
Este procedimiento se utiliza para lavar todos los grupos simultáneamente; cada botonera controla el grupo de referencia.

6.11.7 Programación dosis




Para modificar la dosificación de las selecciones individuales, pulse el botón indicado.

Pulsando a continuación cualquier botón de dosis, será posible cambiar en la pantalla la dosificación de café / agua suministrado.



Usando los botones **+** y **-**, configure los valores deseados.


Pulsando el botón copia , es posible copiar el valor configurado para la misma selección en todas las botoneras restantes.

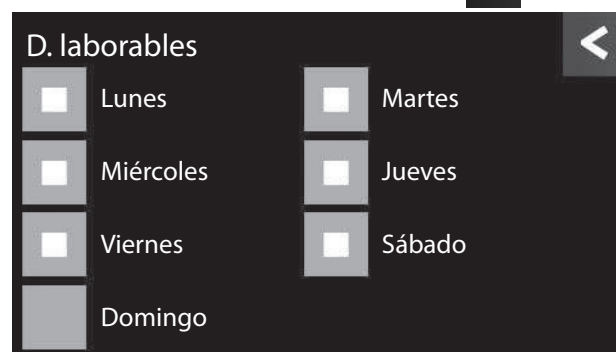
i Para las selecciones de café, la cantidad configurada está en ml (milímetros), mientras que para las selecciones de té, en segundos.

6.11.8 Programación días laborables



Para programar los días laborables de la máquina, pulse el botón indicado. Seleccionando los botones deseados, se pueden habilitar o deshabilitar los días laborables.

Para volver al menú anterior, pulse el botón .



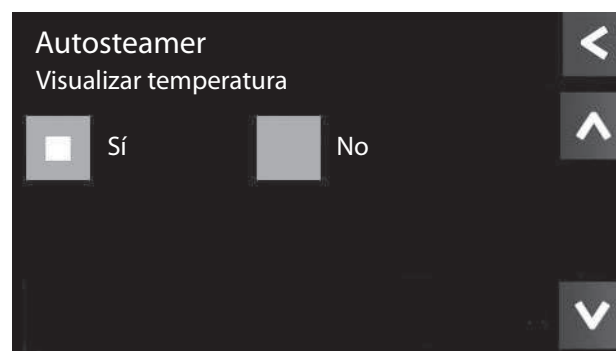
Aquí arriba se indica un ejemplo de máquina apagada el domingo.


i La máquina permanecerá apagada coincidiendo con el/los día/s de la semana desactivado/s.

6.11.9 Autosteamer



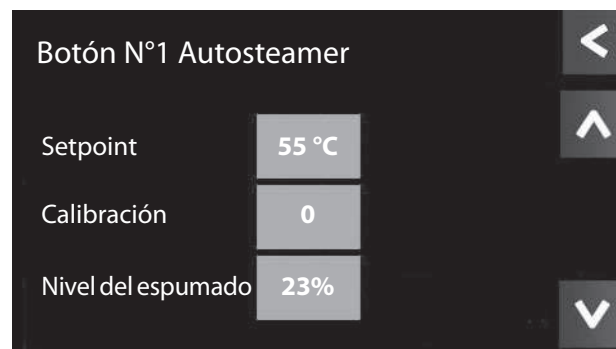
Para gestionar los diferentes parámetros del autosteamer, pulse el botón indicado. Seleccionando el botón "Sí" se habilita la visualización de la temperatura del autosteamer.



Pulsando el botón , se accede a las configuraciones de los parámetros de cada botón de la botonera autosteamer.

En particular, es posible gestionar las siguientes operaciones:

- configurar la temperatura desiderata;
- efectuar la calibración que permite obtener una corrección entre el valor leído en la pantalla, con la temperatura real;
- regular el espumado.



ESPAÑOL

6.11.10 Programación de Energy Saving y stand-by grupos



Para programar los modos Energy Saving y Standby, haga lo siguiente:

- Pulse el botón indicado;
- Establecer el modo deseado;

Timer	Funcionamiento según las franjas horarias programadas
Auto	Aprendizaje automático de la máquina: durante la primera semana de trabajo, el sistema registra todos los desembolsos realizados en cada grupo y por hora. Después de una semana de trabajo, el sistema pone en espera los grupos preestablecidos (ver párrafo anterior), refiriéndose al número mínimo programable de dispensaciones/hora (umbral auto-stand).

6.11.12 Visualización información



Para visualizar las características del software instalado en la máquina, pulse el botón indicado.

Para volver al menú anterior, pulse el botón

Informaciones

Firmware TFT
TFT: VER 468 REV 0009.14

Firmware tarjeta
CPU: VER 535 REV 008.01

Matrícula
P00124

Info Wi-Fi

Firmware TFT
-56 dBm

Dirección IP
172.17.0.144

6.11.11 Configuración de idioma



Para configurar el idioma utilizado por la pantalla, haga lo siguiente.
Pulse el botón indicado;

Idioma

Italiano

Inglés

Francés

Alemán

Español

Portugués

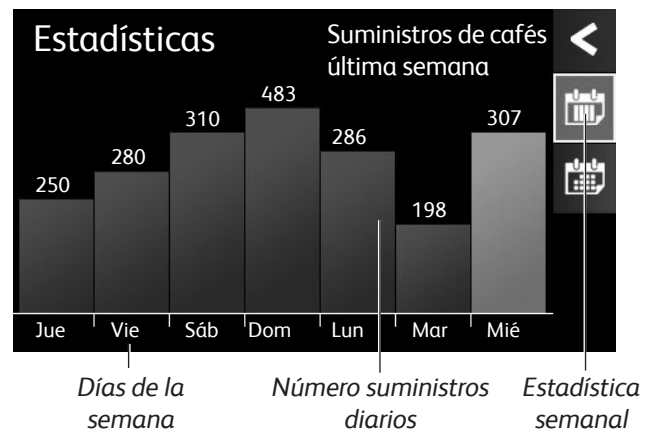
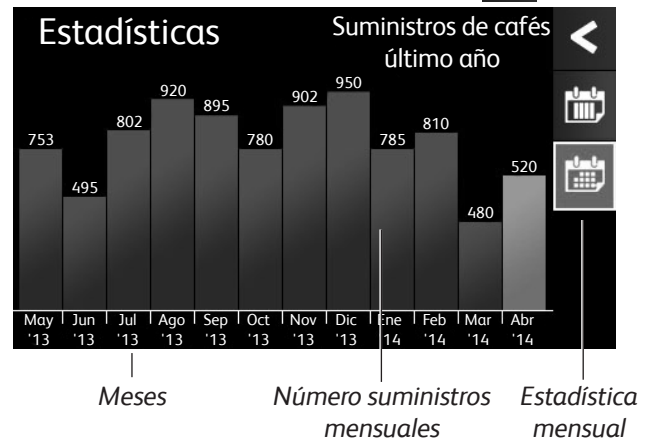
Seleccione el idioma que desea utilizar.

6.11.13 Estadísticas



Para visualizar las estadísticas de los cafés suministrados, pulse el botón indicado.

Seleccionando los botones y , se pueden visualizar respectivamente los datos semanales o mensuales.
Para volver al menú anterior, pulse el botón

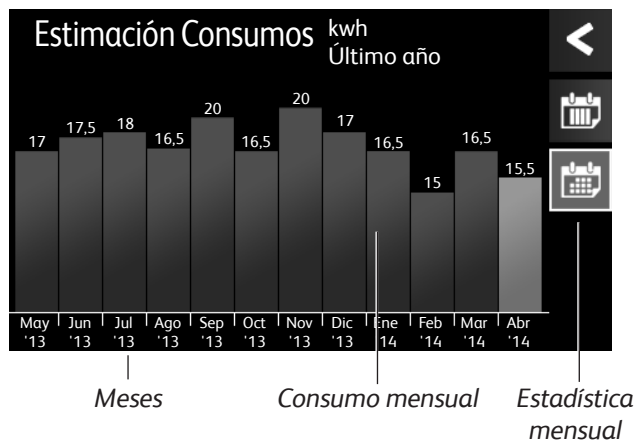
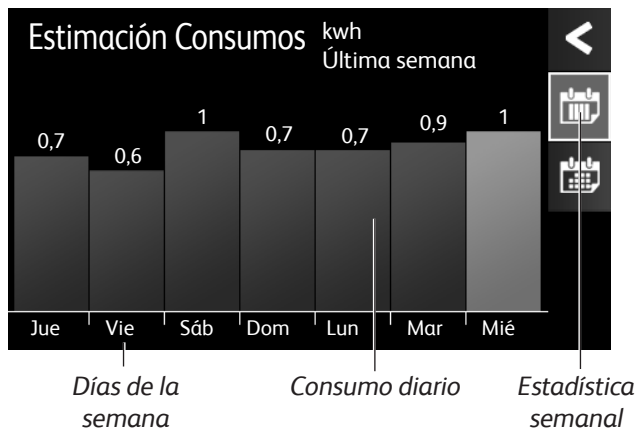


6.11.14 Estimación consumos

Para visualizar el consumo en kwh de la máquina, pulse el botón indicado.

Seleccionando los botones  y , se pueden visualizar respectivamente los datos semanales o mensuales.

Para volver al menú anterior, pulse el botón .



6.12 Consejos para obtener un buen café

Lave diariamente los filtros y los portafiltros como se indica en el apartado 7.7.2 a página 150. La falta de limpieza habitual conlleva la disminución de la calidad del café suministrado.

Para obtener un café con una calidad válida, es importante que el grado de dureza del agua usada tenga un valor de 6-7 °f (grados franceses). Si la dureza supera estos valores, se recomienda usar el filtro del agua o un suavizador. Evite emplear el suavizador en casos de dureza de agua por debajo de los 4 °f. Si el sabor a cloro en el agua resulta demasiado evidente, se recomienda instalar un filtro específico.

Se recomienda no conservar grandes reservas de café en grano. En caso de cambio del tipo de café, se recomienda ponerse en contacto con el Técnico para la regulación de la temperatura del agua y de la molienda.

Tras un período relativamente largo de inactividad de la máquina (de 2-3 horas), efectúe algunos suministros en vacío. Efectúe siempre la limpieza y el mantenimiento periódico.

7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

7.1 Precauciones de seguridad



Lea atentamente las advertencias indicadas en el capítulo I.

7.2 Mantenimiento periódico

Además de realizar las actividades de mantenimiento de acuerdo con la frecuencia indicada en la "Tabla Mantenimiento periódico" en la próxima página, es necesario efectuar por lo menos 1 vez al año un control general de la máquina por parte de un Técnico.



Si se detectan los problemas de los componentes evidenciados en gris significa que hay que apagar la máquina y se precisa solicitar la intervención del Técnico.

7.3 Mantenimiento tras un breve período de inactividad de la máquina

Por "breve período de inactividad" se entiende un plazo superior a una semana laboral.

En caso de reactivación de la máquina después de este plazo de tiempo, es necesario que el Técnico efectúe el cambio de toda el agua que se encuentra en los circuitos hidráulicos como se indica en el apartado 7.2.

Además, es necesario llevar a cabo todas las operaciones previstas por el mantenimiento periódico, véase el apartado anterior.



Con respecto a la tabla que figura en la próxima página, la existencia de problemas de los componentes evidenciados en gris significa que hay que apagar la máquina y se precisa solicitar la intervención del Técnico.

7.4 Mal funcionamientos y soluciones correspondientes

La máquina proporciona al usuario mensajes importantes sobre su estado de funcionamiento.

En la parte inferior se encuentran los mensajes relacionados con las alarmas que pueden producirse durante el funcionamiento.

En la "Tabla Mal funcionamientos y soluciones correspondientes" están presentes las alarmas y las acciones para resolver el problema indicado.



Con respecto a la tabla que figura en la próxima página, los problemas evidenciados en gris requieren el apagado de la máquina y se precisa solicitar la intervención del Técnico.



En caso de que no se resuelva el mal funcionamiento o si aparece una alarma en la pantalla, apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.



Señalización alarma

Tabla Mantenimiento periódico

Componente	Tipo de intervención	Diaria	Semanal	Mensual
CALDERA INSTALACIÓN HIDRÁULICA	Efectúe el cambio del agua como se indica en el apartado 6.4.1.	X		
TRANSDUCTOR DE PRESIÓN	Mantenga controlado el valor de la presión en la caldera indicado en la pantalla, que debe estar comprendida entre 0,08 y 0,14 Mpa (0,8 y 1,4 bar).		X	
TRANSDUCTOR DE PRESIÓN	Compruebe la presión del agua durante el suministro de café: consulte la presión indicada en el manómetro, que debe estar siempre comprendida entre 0,8 y 0,9 MPa (8 y 9 bar).			X
FILTROS y PORTAFILTROS	Compruebe el estado de desgaste de los filtros, controlando si el borde de los filtros presenta daños y comprobando la presencia de restos de posos de café en la taza; en ese caso, sustituya los filtros y/o los portafiltros.			X
MOLINILLO DOSIFICADOR	Compruebe la dosis de café molido (comprendida entre 6 y 7 gr. por dosificación) y realice el control del grado de molienda. Las muelas deben tener los filos siempre bien afilados, su deterioro se aprecia por la presencia de demasiado polvo en la molienda. Se recomienda solicitar la intervención del Técnico para hacer sustituir las muelas planas cada 400/500 kg de café o cada 800/900 kg de café en el caso de muelas cónicas. Si se ha activado esta función, en la pantalla se indica el aviso de la necesidad de sustitución de las muelas.			X
FILTRO AGUA SUAVIZADOR	Sustituya el cartucho del filtro del agua o realice la regeneración del suavizador con la frecuencia indicada por el fabricante.			X

Mal funcionamientos y soluciones correspondientes

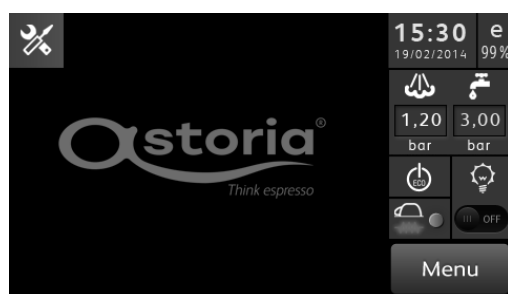
Problema	Causa	Acción
FALTA POTENCIA EN LA MÁQUINA	La máquina está apagada.	Encienda la máquina.
FALTA AGUA EN LA CALDERA	El grifo de la red hidráulica está cerrado.	Abra el grifo de la red hidráulica.
DEMASIADA AGUA EN LA CALDERA	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.
DE LAS LANZAS DE VAPOR NO SALE VAPOR	<ul style="list-style-type: none"> El pulverizador de la lanza está obstruido. La máquina está apagada. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie el pulverizador de la lanza de vapor. Encienda la máquina.
DE LAS LANZAS DE VAPOR SALE AGUA O VAPOR MEZCLADO CON AGUA	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.
SUMINISTRO AUSENTE	<ul style="list-style-type: none"> El grifo de la red hidráulica está cerrado. La molienda del café es demasiado fina. 	<ul style="list-style-type: none"> Abra el grifo de la red hidráulica. Ajuste el grado de molienda del café.
PÉRDIDAS DE AGUA DE LA MÁQUINA	<ul style="list-style-type: none"> La bandeja no desagüa. El tubo de desagüe está roto o desconectado, o presenta obstáculos para el flujo del agua. 	<ul style="list-style-type: none"> Controle el desagüe. Compruebe y restablezca la conexión del tubo de descarga con la bandeja.
CAFÉ DEMASIADO CALIENTE O DEMASIADO FRÍO	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.
SUMINISTRO DE CAFÉ DEMASIADO RÁPIDO	El café ha sido molido demasiado grueso.	Ajuste el grado de molienda del café.
SUMINISTRO DE CAFÉ DEMASIADO LENTO	El café ha sido molido demasiado fino.	Ajuste el grado de molienda del café.
POSOS DE CAFÉ MOJADOS	<ul style="list-style-type: none"> Grupo de suministro sucio. El grupo de suministro está demasiado frío. El café ha sido molido demasiado fino. El café utilizado es demasiado viejo. 	<ul style="list-style-type: none"> Lave el grupo con el filtro ciego. Espere a que el grupo se caliente completamente. Ajuste el grado de molienda del café. Sustituya el café por café fresco.
LA PANTALLA MUESTRA UNA PRESIÓN NO CONFORME	Avería en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.
PRESENCIA DE POSOS EN LA TAZA	<ul style="list-style-type: none"> El portafiltro está sucio. Los orificios del filtro están desgastados. El grado de molienda del café no es conforme. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie el portafiltro. Sustituya el filtro. Ajuste el grado de molienda adecuadamente.

Problema	Causa	Acción
LA TAZA ESTÁ MANCHADA DE SALPICADURAS DE CAFÉ	<ul style="list-style-type: none"> El café ha sido molido demasiado grueso. El borde del filtro está dañado. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste el grado de molidura del café. Sustituya el filtro.
<ul style="list-style-type: none"> LOS LEDES DE TODAS LAS BOTONERAS PARPADEAN 	Después de unos minutos, la carga automática de agua se detiene. <ul style="list-style-type: none"> Intervención del dispositivo de Time-out. Falta agua en la red. 	<ul style="list-style-type: none"> Apague la máquina y vuelva a encenderla. Abra el grifo de la red hidráulica.
<ul style="list-style-type: none"> EL SUMINISTRO DE CAFÉ NO ES CONFORME NO SE RESPETA LA DOSIS DEL CAFÉ EL LED DEL BOTÓN DE DOSIS PARPADEA 	El café ha sido molido demasiado fino.	Ajuste el grado de molidura del café.
BLOQUEO DEL SISTEMA ELECTRÓNICO	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.
LA BOMBA PIERDE AGUA	Avería de la bomba.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.
LA BOMBA HACE RUIDO	Avería de la bomba.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.
EL MOTOR SE DETIENE BRUSCAMENTE O LA PROTECCIÓN TÉRMICA SE DISPARA POR UNA SOBRECARGA	Avería de la bomba.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.
LA BOMBA FUNCIONA POR DEBAJO DEL CAUDAL NOMINAL	Avería de la bomba.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.

7.5 Mantenimiento programado

Si ha sido activada, esta función permite visualizar en la pantalla un mensaje para avisar al usuario cuando hay que seguir con el mantenimiento ordinario programado.

Una vez logrado el valor del umbral programado, en la pantalla aparece este mensaje:



Este mensaje sigue en la pantalla hasta que no se lleva a cabo el mantenimiento.

Si se activan, en la pantalla pueden visualizarse diferentes umbrales de mantenimiento programado.

Las señalizaciones de umbral alcanzado/superado no alteran el servicio de la máquina.

La anulación de los mensajes en la pantalla es posible en cualquier momento (incluso antes del comienzo de las indicaciones) y puede efectuarse por el Técnico.

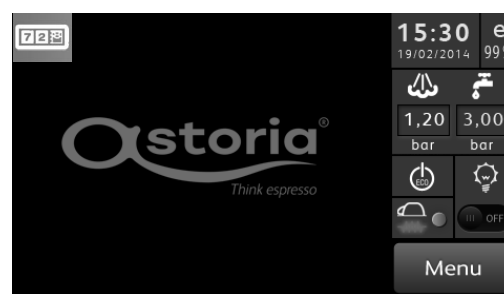
Durante el funcionamiento de la máquina, el sistema trabaja para aumentar tanto el contador de los ciclos de la máquina como el contador del tiempo pasado desde la instalación



Para efectuar la programación del mantenimiento, póngase en contacto con el técnico.

7.6 Control del desgaste de las muelas

Si ha sido activada, esta función permite visualizar en la pantalla un mensaje para avisar al usuario cuando es necesaria la sustitución de las muelas del molinillo dosificador.



La señalización aparece cuando la cantidad de café (kg) utilizado, alcanza el umbral límite programado.

El mensaje persiste en la pantalla en la fase de espera de selección o en espera de programación.

La alarma de umbral alcanzado/superado no inhibe el servicio de la máquina.

La puesta a cero de la cuenta se puede realizar en cualquier momento (incluso antes de las indicaciones de alarma) y el encargado de dicha tarea es el Técnico.



El sistema funciona solo asociando la máquina a un único molinillo. Para la programación, póngase en contacto con el técnico.

7.7 Operaciones de limpieza

7.7.1 Instrucciones generales

Para lograr una higiene perfecta y obtener la máxima eficiencia de la máquina es necesario llevar a cabo algunas sencillas operaciones de limpieza. Las indicaciones incluidas a continuación son válidas para un uso normal de la máquina de café. En caso de uso continuo de la máquina, las operaciones de limpieza deben efectuarse con una mayor frecuencia.

No utilice detergentes alcalinos, disolventes, alcohol ni productos a base de ácidos agresivos (por ejemplo, fosfórico, cítrico, sulfámico, etc.).

Los productos/detergentes utilizados deben ser aptos para el fin con el que se utilicen y no deben dañar los materiales de los circuitos hidráulicos y utilizarlos según lo indicado en el envase.

No use detergentes abrasivos que puedan deteriorar la superficie de la carcasa.

Utilice siempre paños perfectamente limpios y desinfectados. Para todas las operaciones de limpieza de los componentes de la máquina, utilizar exclusivamente estos detergentes proporcionados por el Fabricante:

- EVO® ESPRESSO MACHINE
- MFC® BLUE MILK

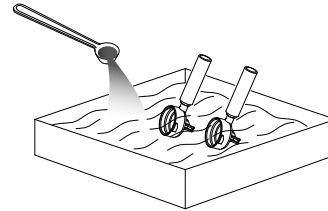
Limpieza	Diaria	Seman.
Capuchinador: Realice la limpieza al menos una vez al día como lo indica el fabricante.	X	
Carcasa y Rejillas: Efectúe la limpieza de los paneles de la carcasa con un paño humedecido con agua templada. Quite la bandeja y la rejilla apoya tazas y lávelas con agua caliente. Realice la limpieza de las rejillas levanta tazas como se indica en el apdo. 7.7.6.	X	
Filtros y Portafiltros: Lávelos diaria y semanalmente con arreglo a lo indicado en el apdo. 7.7.2. Diariamente realice la limpieza indicada en el apdo. 7.7.4.	X	X
Lanza de vapor: Mantenga siempre limpia la lanza usando un paño humedecido con agua templada. Compruebe y limpie los terminales de la lanza liberando los orificios de salida del vapor con una pequeña aguja. Una vez por semana, realice la limpieza indicada en el apdo. 7.7.5.	X	X
Grupo de suministro: Efectúe el lavado del grupo de suministro según las indicaciones del apdo. 7.7.3 Diariamente y semanalmente realice la limpieza como se indica en el apdo. 7.7.4.	X	X
Molinillo dosificador y tolva: Usando un paño humedecido con agua templada, limpie interna y externamente la tolva y el dosificador. Al terminar, seque todo con cuidado.		X

7.7.2 Limpieza de los filtros y portafiltros

Atención: sumergir solo la copa del portafiltro, evitando sumergir en el agua la empuñadura.

Diariamente:

- Sumerja el filtro y el portafiltro en agua caliente durante toda la noche, de manera que se disuelvan los depósitos grasos de café;
- enjuáguelo todo con agua fría.



Semanalmente:


Para la limpieza semanal de los filtros y portafiltros, utilizar el detergente EVO® diluido en agua siguiendo las modalidades indicadas en el envase o en el sitio web del fabricante.

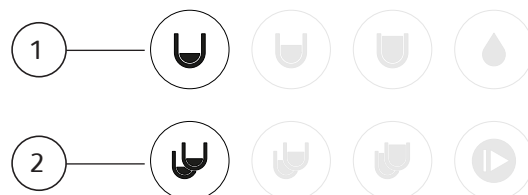
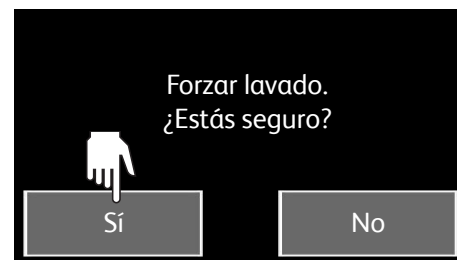
7.7.3 Lavado de los grupos de suministro

Este procedimiento se utiliza para lavar todos los grupos simultáneamente; cada botonera controla el grupo de referencia. Acceda al menú como se indica en el apdo. 6.11.6.

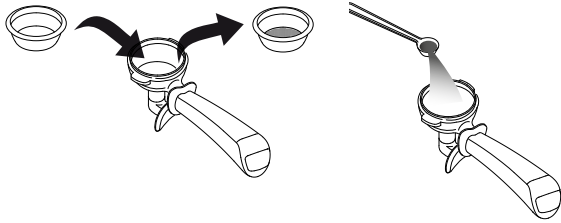
Utilizar el detergente EVO® siguiendo las modalidades indicadas en el envase o en el sitio web del fabricante.

Diariamente:

- Para llevar a cabo el lavado de los grupos de suministro, pulse el botón indicado: 
- Para iniciar el procedimiento de lavado, seleccione el botón **Sí** y siga estas instrucciones:



- Retire el filtro del portafiltro y coloque un filtro ciego (véase suministro estándar);



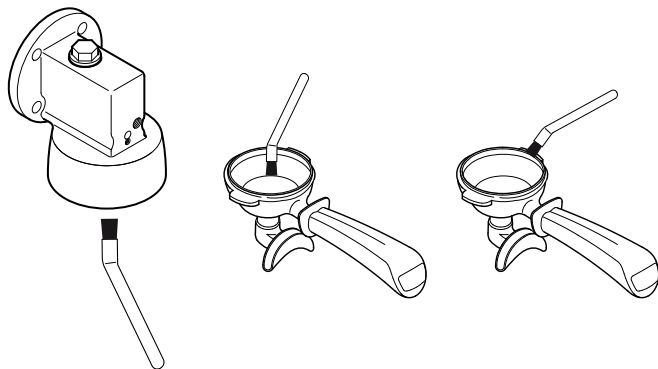
- vierta 1 cucharada de satén de detergente EVO® en los filtros ciegos y enganche los portafiltros en los grupos de suministro;
- pulse el botón doble expreso (1) (2) de cada grupo;
- en la pantalla aparece el mensaje "LAVADO GRUPO EN CURSO". Mientras la máquina efectúa el primer ciclo de lavado los ledes de los botones (1) (2) parpadean;
- al final del primer ciclo, los ledes de los botones de doble expreso (2) parpadean: retire los portafiltros de los grupos;
- pulse de nuevo los botones de doble expreso (2) para efectuar el procedimiento de enjuague;
- mientras la máquina efectúa el enjuague, los ledes de los botones (1) (2) parpadean;
- una vez que el procedimiento de enjuague se ha completado (unos 30 segundos) la máquina está lista para realizar los suministros normales.

7.7.4 Limpieza de duchas grupo, portaducha y portafiltro

Diariamente:

Limpie las duchas del grupo de suministro y el portafiltro con el cepillo apropiado.

Limpie a fondo el interior del anillo de enganche y el portafiltro; y el borde y las aletas del portafiltro, para eliminar cualquier residuo de café acumulado.

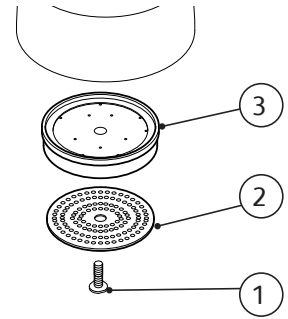


Utilice el cepillo adecuado que se ha proporcionado con el suministro (véase catálogo recambios).

Semanalmente:

Efectúe la limpieza de la ducha y del portaducha del siguiente modo:

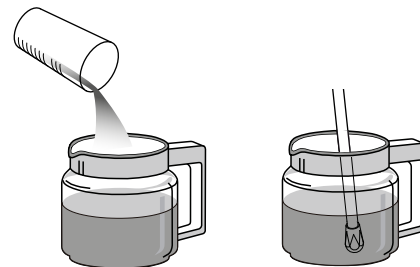
- afloje el tornillo (1) con un destornillador;
- quite la ducha (2) y el portaducha (3);
- lave los dos componentes con agua caliente;
- vuelva a colocar la ducha y el portaducha en su posición original bloqueando todo el conjunto con el tornillo.



7.7.5 Limpieza de la lanza de vapor



Para la limpieza semanal de la lanza de vapor, utilizar el detergente MFC® diluido en agua siguiendo las modalidades indicadas en el envase o en el sitio web del fabricante.

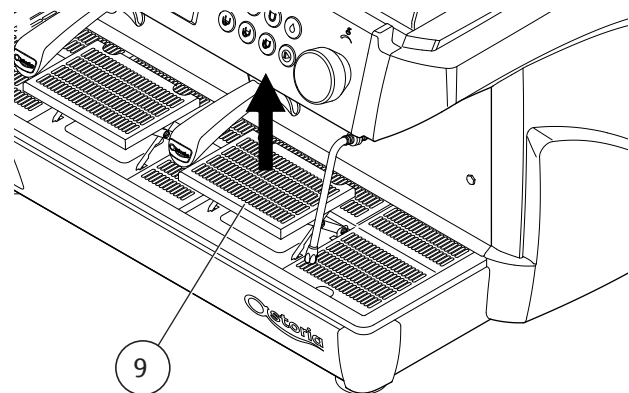


7.7.6 Rejillas levanta tazas

Diariamente:

Efectúe la limpieza de las rejillas levanta tazas a tijera (9) actuando de esta manera:

- levante la rejilla de su alojamiento tirando hacia arriba, hasta que se enganche por completo;



- limpie con un paño humedecido en agua templada;
- desbloquéela de su enganche y acompáñela hacia abajo hasta el nivel normal de la rejilla.

8. PIEZAS DE RECAMBIO

La sustitución de componentes y/o partes de la máquina debe realizarse exclusivamente por un Técnico.



Por ningún motivo el Usuario está autorizado a realizar las operaciones de sustituciones de componentes y/o partes de la máquina.

9. PUESTA FUERA DE SERVICIO

Es necesario desactivar la máquina solicitando la intervención del Técnico puesto que es necesario desconectar la red eléctrica e hidráulica y vaciar del agua todos los circuitos internos. La siguiente puesta en servicio tras este período puede realizarse solo por un Técnico.



Por ningún motivo el Usuario está autorizado a realizar las operaciones de desactivación durante largos plazos de tiempo y la siguiente puesta en servicio de la máquina.

10. DESMANTELAMIENTO

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

11. ELIMINACIÓN

11.1 Informaciones relativas a la eliminación

Solo para la Unión Europea y el Espacio Económico Europeo.



Este símbolo indica que el producto no puede eliminarse junto con los residuos domésticos, de acuerdo con la Directiva RAEE (2012/19/CE), la Directiva sobre Pilas (2006/66/CE) y/o las leyes nacionales que transpongan dichas directivas.

El producto debe entregarse a un punto de recogida designado, por ejemplo, al distribuidor en caso de que se adquiriera un nuevo producto similar o a un centro de recogida autorizado para el reciclaje de residuos de equipos eléctricos y electrónicos (RAEE) así como de pilas y acumuladores. Un tratamiento incorrecto de dichos residuos puede conllevar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana puesto que estos residuos contienen sustancias potencialmente nocivas. La colaboración del usuario para una eliminación correcta de este producto contribuirá a un uso eficaz de los recursos naturales y evitará posibles sanciones administrativas previstas por las leyes vigentes. Para más información sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, el ente responsable de la recogida de los residuos, un distribuidor autorizado o el servicio de recogida de residuos domésticos.



Para la eliminación de la máquina, póngase en contacto con el Técnico y/o a la empresa vendedora.

11.2 Informaciones medioambientales

Dentro de la máquina hay una pila de botón de litio necesaria para memorizar los datos de la máquina, colocada en la tarjeta electrónica.

Elimine la pila de acuerdo con las normas vigentes en su país.

I. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

I.I. NÍVEL DE FORMAÇÃO E INFORMAÇÃO SOLICITADOS AO USUÁRIO

O Usuário:

- é a pessoa responsável por fazer a máquina funcionar e pelas operações ordinárias de limpeza indicadas neste manual;
- deve ser devidamente treinada e informada sobre o funcionamento e os riscos residuais presentes durante o funcionamento da máquina;
- deve ser capaz de agir de acordo com as regras que regem os princípios de higiene alimentar vigentes no país de uso da máquina.

i **A adulteração não autorizada de qualquer parte da máquina faz decair qualquer garantia e isenta o fabricante de qualquer responsabilidade em caso de falhas da mesma e acidentes de trabalho.**

I.II. INSTALAÇÃO

As operações de instalação devem ser realizadas sempre e exclusivamente pelo Técnico e em conformidade com as normas de segurança e saúde em vigor.

I.III. FUNCIONAMENTO

Mesmo com o equipamento de segurança completo aplicado para prevenir acidentes, a fim de eliminar os possíveis riscos para o Usuário durante o uso, esta ainda apresenta alguns riscos residuais.

Estes riscos residuais assim denominados estão relacionados com algumas partes da máquina que podem representar um perigo para o Usuário, se:

- fizer uso incorreto;
- fizer um erro de avaliação;
- desligar a segurança instalada contornando os requisitos contidos em este Manual.

A máquina também possui alguns avisos colocados nas áreas de risco residual que devem ser escrupulosamente respeitados.

É necessário prestar muita atenção aos seguintes riscos residuais presentes durante o funcionamento e uso da máquina, os quais não podem ser eliminados.

É proibido:

- utilizar a máquina em condições psicofísicas alteradas; sob a influência de drogas, álcool, psicofármacos, etc.;
- o uso da máquina em atmosfera com risco de incêndio;
- o uso da máquina em uma atmosfera explosiva, agressiva ou com alta concentração de poeiras ou substâncias oleosas suspensas no ar.



PERIGO ELÉTRICO

O uso de um aparelho elétrico está sujeito a algumas normas comportamentais de segurança:

- não toque o aparelho se as mãos ou pés estiverem molhados ou úmidos;
- não use o aparelho com pés descalços;
- não use extensões;
- não use em compartimentos preparados para duche ou no banheiro;
- não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho;
- o cabo de alimentação do aparelho não pode ser substituído pelo usuário. Se o cabo estiver danificado, desligue a máquina e contate somente o Técnico;
- não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc...);
- não permita o acesso ao interior da máquina;
- não derrame nenhum tipo de líquido sobre a máquina;

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



PERIGO ALTA TEMPERATURA

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

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



O aparelho pode ser utilizado por crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou o conhecimento necessário, desde que sob vigilância ou após terem recebido as instruções necessárias para o uso seguro do aparelho e sobre os perigos relacionados ao uso. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

O Usuário tem a obrigação de informar imediatamente o Técnico se detectar defeitos e/ou irregularidades durante o funcionamento da máquina, dos sistemas de proteção contra acidentes, assim como qualquer situação de perigo de que tenha conhecimento.

É estritamente proibido realizar alterações de qualquer natureza ou extensão na máquina e respectivas funções, e também em este documento.



Cabe ao Técnico informar ao Usuário sobre os métodos de testes periódicos de equipamentos de pressão e dispositivos de segurança de acordo com a legislação vigente no país de instalação.

O Técnico deve realizar manutenção periódica e controle de todo o equipamento de segurança.

I.IV. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

É necessário prestar muita atenção aos seguintes riscos residuais presentes durante a manutenção e limpeza da máquina, os quais não podem ser eliminados.

É proibido lavar a máquina com gasolina e/ou solventes de qualquer natureza.



PERIGO ELÉTRICO

As operações de manutenção e limpeza estão sujeitas às normas comportamentais de segurança:

- durante as operações de limpeza, a máquina deve ser desligada e deverá ter certeza que todos os componentes estão a temperatura ambiente;
- não mergulhe a máquina na água;
- não derrame nenhum tipo de líquido sobre a máquina, nem utilize jatos de água para a limpeza;
- não permita que crianças ou pessoas não treinadas realizem as operações de manutenção e limpeza;
- não remova as proteções e/ou partes da estrutura;
- não permita o acesso ao interior da máquina;
- não realize operações de manutenção e limpeza diferentes do que consta no presente Manual.



PERIGO ALTA TEMPERATURA

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

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

I.V. CARACTERÍSTICAS DOS EPI

Nas fases de manutenção e limpeza da máquina é necessário utilizar os seguintes EPI:

Luvas



Para a proteção do usuário de cortes e queimaduras e de todas as partes da máquina a temperaturas elevadas que estão em contato com os alimentos (porta-filtros, filtros, etc.).



Realize apenas as operações de manutenção e limpeza indicadas em este manual.

Somente um Técnico qualificado e autorizado pode realizar operações de manutenção e limpeza não mencionadas neste documento. Todas as operações de manutenção devem ser efetuadas após:

- desligar a alimentação elétrica;
- fechar a alimentação hidráulica;
- depois que a máquina estiver completamente resfriada.

Caso o funcionamento irregular não se resolva, desligue a máquina e solicite a assistência do Técnico. Não tente realizar qualquer tipo de reparação.

As operações de desincrustações do aparelho devem ser realizadas pelo Técnico, de forma que tais operações não soltem materiais nocivos para o uso alimentar.

I.VI. SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

Em caso de situações de emergência tome as medidas previstas no plano de emergência do local e realize imediatamente as ações de acordo com o tipo de problema.

INCÊNDIO POR CURTO-CIRCUITO

Em caso de um incêndio causado por uma falha do circuito elétrico ao qual a máquina está conectada, tome as seguintes medidas:

- desligue a máquina através do interruptor geral;
- chame os bombeiros;
- evacue as pessoas do local;
- apague as chamas usando um extintor de incêndio CO₂.

Sumário geral

1. INTRODUÇÃO	157
1.1 Orientações para a leitura do Manual	157
1.2 Conservação do Manual.....	157
1.3 Metodologia de atualização do Manual de Instruções.....	157
1.4 Destinatários	157
1.5 Glossário e Pictogramas	158
1.6 Garantia.....	158
2. IDENTIFICAÇÃO DA MÁQUINA	159
2.1 Marca e modelo	159
2.2 Descrição geral	159
2.3 Serviço de assistência clientes do fabricante.....	159
2.4 Destino de uso	160
2.5 Ilustração da máquina.....	161
2.6 Botoeiras seleções café e chá	162
2.7 Tela e tecla navegador	162
2.8 Sistema Energy Saving.....	163
2.9 Dados e marcação	163
3. ESTOCAGEM	164
4. INSTALAÇÃO	164
5. COLOCAÇÃO EM SERVIÇO	164
6. FUNCIONAMENTO	164
6.1 Precauções de segurança.....	164
6.2 Emissões	164
6.3 Ligar e desligar.....	164
6.4 Preparação da máquina.....	165
6.5 Distribuição do café	166
6.6 Emissão vapor	167
6.7 Distribuição de água quente.....	168
6.8 Vaporizador	169
6.9 Aquecedor de xícaras	170
6.10 Energy Saving	171
6.11 Programação parâmetros máquina	172
6.12 Conselhos para obter um bom café.....	177
7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA	177
7.1 Precauções de segurança.....	177
7.2 Manutenção periódica.....	177
7.3 Manutenção após um breve período de inatividade da máquina.....	177
7.4 Problemas e respectivas resoluções	177
7.5 Manutenção programada.....	179
7.6 Controle desgaste moedores	179
7.7 Operações de limpeza	180
8. PEÇAS DE REPOSIÇÃO	182
9. COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO	182
10. DESMANTELAMENTO	182
11. DESCARTE	182
11.1 Informações para o descarte.....	182
11.2 Informações ambientais.....	182

1. INTRODUÇÃO

Leia este Manual na íntegra e com muita atenção antes de utilizar o aparelho, a fim de melhorar o desempenho da máquina e operar em condições de segurança absoluta.

A máquina de café expresso adquirida foi concebida e realizada com métodos e tecnologias inovadoras que asseguram qualidade e confiança no decorrer do tempo.

Este Manual é um guia que lhe permitirá conhecer as vantagens obtidas por ter escolhido a nossa marca. Aqui encontrarão as informações sobre como utilizar da melhor forma possível as potencialidades da máquina, sobre como manter a mesma em condições de eficiência, e ainda sobre como se comportar no caso de dificuldades.



Antes de utilizar a máquina leia com muita atenção as instruções contidas no presente documento e siga atentamente as indicações descritas. Conserve este manual e todos os documentos fornecidos em um local acessível e protegido. Este documento presume que nos estabelecimentos, onde a máquina está instalada, são cumpridas todas as normas de segurança e de higiene no trabalho em vigor.

O Fabricante se reserva o direito de efetuar quaisquer melhorias e/ou alterações no produto. Garantimos que este Manual reflete o estado técnico da máquina no momento de comercialização da mesma.

Aproveitamos esta oportunidade para solicitar aos nossos clientes quaisquer sugestões com relação ao melhoramento tanto do produto como do Manual.

1.1 Orientações para a leitura do Manual

O Manual foi subdividido em capítulos independentes. A sequência dos capítulos corresponde a lógica temporal da vida útil da máquina.

Para facilitar a compreensão imediata do texto são empregados termos, abreviaturas e pictogramas.

Este Manual é composto por uma capa, um índice e uma série de capítulos. Cada capítulo apresenta uma numeração progressiva. No rodapé consta o número da página.

Na página inicial são exibidos os dados de identificação da máquina e na última página a data e a revisão do Manual de Instruções.

Abreviaturas

Seç.	=	Seção
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).

1.2 Conservação do Manual

O Manual de Instruções deve ser conservado com cuidado e deve acompanhar a máquina em todas as mudanças de propriedade que a mesma poderá ter na sua vida útil.

Para melhor o conservar recomendamos manusear com cuidado, com as mãos limpas e não poisar sobre superfícies sujas. Nenhuma das suas partes devem ser removidas, arrancadas ou arbitrariamente modificadas.

O Manual deve ser arquivado em um ambiente protegido da umidade e calor e nas proximidades da respectiva máquina.

O Fabricante, a pedido do Usuário pode fornecer outras cópias do Manual de Instruções da máquina.

1.3 Metodologia de atualização do Manual de Instruções

O Fabricante se reserva o direito de modificar e realizar melhorias na máquina sem prévia notificação, nem atualização do Manual já entregue ao Usuário.



Se o Manual se tornar ilegível ou apresentar qualquer outro problema dificultando a consulta, é obrigatório que o usuário solicite uma cópia nova ao Fabricante antes de realizar qualquer outra operação na máquina.

É absolutamente proibido remover ou reescrever partes do Manual.

O Usuário tem a obrigação de seguir todas as instruções existentes neste Manual.

Para quaisquer inconvenientes que possam surgir devido ao uso incorreto de tais recomendações, o Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade.

Este manual também está disponível no sítio internet do fabricante, indicado na capa do manual.

1.4 Destinatários

O Manual em questão é destinado ao Usuário.

Qualificação dos destinatários da máquina

A máquina é destinada ao uso profissional e não generalizado, logo, pode ser utilizada somente por pessoas qualificadas, em especial que:

- atingiram a maioridade;
- fisicamente e mentalmente são aptas ao uso da máquina;
- capazes de entender e interpretar o Manual de Instruções e as precauções de segurança;
- conheçam os procedimentos de segurança e respectivo funcionamento;
- possuam capacidades para utilizar a máquina;
- tenham compreendido os procedimentos de uso definidos pelo Fabricante da máquina.

1.5 Glossário e Pictogramas

Em este parágrafo são listados os termos menos comuns ou com significado diferente do comum.

Veja a seguir a explicação das abreviaturas utilizadas e o significado dos pictogramas para indicar a qualificação do operador e o estado da máquina, o seu emprego permite fornecer rapidamente e de forma unívoca as informações necessárias para utilizar a máquina de forma correta em condições de segurança.

1.5.1 Glossário

Usuário

Pessoa responsável por pôr a máquina a funcionar e pelas operações ordinárias de limpeza indicadas em este manual.

Técnico

Pessoa especializada, especialmente treinada e habilitada a realizar de acordo com as regras vigentes as operações de: transporte e manuseio, estocagem, instalação, colocação em funcionamento, manutenção, terminar o funcionamento, desmantelamento e descarte da máquina.

Perigo

Uma potencial fonte de lesões ou danos para a saúde.

Área perigosa

Qualquer área na proximidade de uma máquina, cuja presença de uma pessoa constitui um risco para a segurança e a saúde da mesma.

Risco

Combinação da probabilidade e da gravidade de uma lesão ou de um dano para a saúde que possa surgir numa situação perigosa.

Proteção

Elemento da máquina utilizado especificamente para garantir a proteção por meio de uma barreira material.

Equipamento de proteção individual (EPI)

Equipamento utilizado ou vestuário que a pessoa usa para proteger a sua saúde e segurança.

Uso previsto

O uso da máquina de acordo com as informações fornecidas nas instruções de uso.

Qualificação do Usuário

Nível mínimo das competências que o operador deve possuir para realizar a operação descrita.

Estado da máquina

O estado da máquina inclui o modo de funcionamento e as condições de segurança presentes na máquina.

Risco residual

Riscos que permanecem apesar de terem sido tomadas todas as medidas de proteção integradas no projeto da máquina e apesar das proteções e medidas de proteção complementares adotadas.

Componente de segurança:

- serve para garantir uma função de segurança;
- cuja falha e/ou irregularidade coloque em perigo a segurança das pessoas.

1.5.2 Pictogramas

As descrições precedidas por estes símbolos incluem informações/precauções muito importantes, especialmente com relação a segurança. O seu não cumprimento pode causar:

- riscos para a segurança de quem trabalha com a máquina;
- ferimentos graves do Usuário (em alguns casos até mesmo a morte);
- extinção do contrato de garantia;
- isenção das responsabilidades do Fabricante.



Símbolo de PERIGO GENÉRICO utilizado no caso de risco de lesão grave permanente, que necessite de hospitalização e, em casos extremos causa de morte.



Símbolo de PERIGO ELÉTRICO utilizado no caso de risco de lesão grave permanente, que necessite de hospitalização e, em casos extremos causa de morte.



Símbolo de PERIGO ALTA TEMPERATURA utilizado no caso de risco de lesão grave permanente, que necessite de hospitalização e, em casos extremos causa de 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 assunto tratado.



Símbolo de Obrigação de uso de luvas de proteção, utilizado no caso de risco de lesão grave permanente que necessite de hospitalização.



Símbolo da Obrigação de ler documentação, usado para consciencializar sobre a importância de tal ação para sua segurança.

1.6 Garantia

A máquina está coberta por uma garantia de 12 meses para todos os componentes exceto aqueles elétricos e eletrônicos e as peças sujeitas a desgaste.

2. IDENTIFICAÇÃO DA MÁQUINA

2.1 Marca e modelo

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

2.2 Descrição geral

A máquina objeto deste Manual é constituída por componentes mecânicos, elétricos e eletrônicos cuja ação combinada permitem preparar bebidas a base de leite, café e água. Este produto foi fabricado de acordo com as Diretivas, Regulamentos e Normas Comunitárias indicadas na DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE UE que acompanha a máquina.

2.3 Serviço de assistência clientes do fabricante

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
Via Condotti Bardini, 1
31058 SUSEGANA (TV) - ITALY
Tel. +39 0438 6615 - Fax +39 0438 60657
E-mail: service@astoria.com
Web-site: www.astoria.com

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

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

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

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

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

2.4 Destino de uso

Esta máquina de café expresso foi projetada para a preparação profissional de bebidas quentes tais como chá, cappuccino, café nas variantes longo, curto, expresso, etc. O aparelho não é destinado para utilização doméstica, mas somente profissional.

A máquina pode ser utilizada em todas as condições previstas, incluídas ou descritas em esta documentação; portanto, qualquer outra condição deve ser considerada perigosa. A máquina deve ser instalada em locais com acesso reservado a pessoal habilitado com formação adequada (Botecos, Restaurantes, etc).

Usos permitidos

São todos aqueles que respeitando as características técnicas, as operações e os empregos descritos em esta documentação e não colocam em perigo a segurança do Usuário ou causam danos à máquina ou ao meio ambiente.



Todos os usos não indicados em este Manual são proibidos e devem ser expressamente autorizados pelo Fabricante.

Usos previstos

A máquina foi concebida exclusivamente para uso profissional. O uso de produtos/materiais diferentes dos especificados pelo Fabricante, que possam criar danos à máquina e situações de perigo para o operador e/ou pessoas nas proximidades da Máquina, é considerado incorreto ou indevido.

Contraindicações de uso

A máquina não pode ser utilizada:

- para fins diferentes dos expostos em este parágrafo, para usos diversos ou não mencionados em este Manual;
- com o uso de material diferente daquele indicado em este Manual;
- sem os dispositivos de segurança ou não funcionantes.

Uso incorreto da máquina

O tipo de uso e desempenho para o qual esta máquina foi realizada requer uma série de operações e procedimentos que não podem ser alterados se não previamente concordados com o Fabricante. Todas as operações permitidas estão incluídas em esta documentação, qualquer outra operação não mencionada nem aqui descrita é considerada não possível e, portanto, perigosa.

Usos não previstos

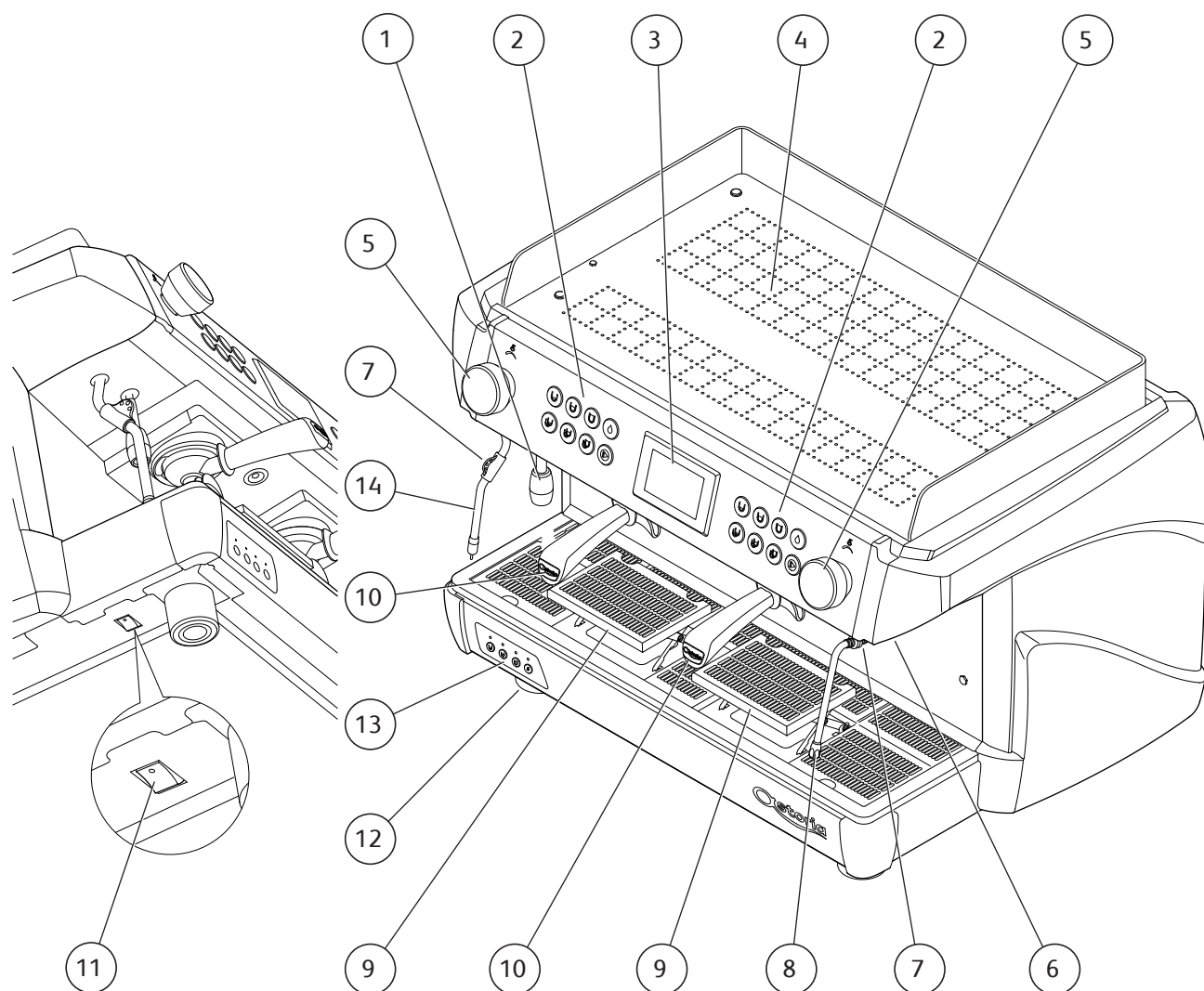
Os únicos tipos de usos permitidos estão descritos no Manual, qualquer outro tipo de uso é considerado não possível e, portanto, perigoso.

Dispositivos gerais de segurança

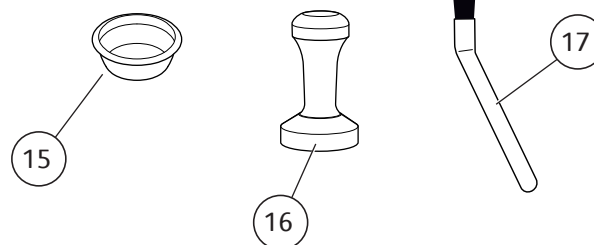
O Usuário deve estar ciente sobre os riscos de acidentes, sobre o equipamento projetado para a segurança e sobre as regras gerais relativas a prevenção de acidentes conforme previsto pelas diretivas comunitárias e pela legislação no país onde a máquina está instalada.

O usuário deve ter pleno conhecimento do funcionamento de todos os dispositivos da máquina. Além disso, deve ler e entender inteiramente este Manual. As operações de manutenção devem ser realizadas pelo Técnico após preparar a máquina adequadamente. A adulteração ou a substituição não autorizada de uma ou mais partes da máquina, o uso de acessórios que modificam o seu uso e o emprego de materiais diferentes dos recomendados em este Manual, podem ser causa de riscos de.

2.5 Ilustração da máquina

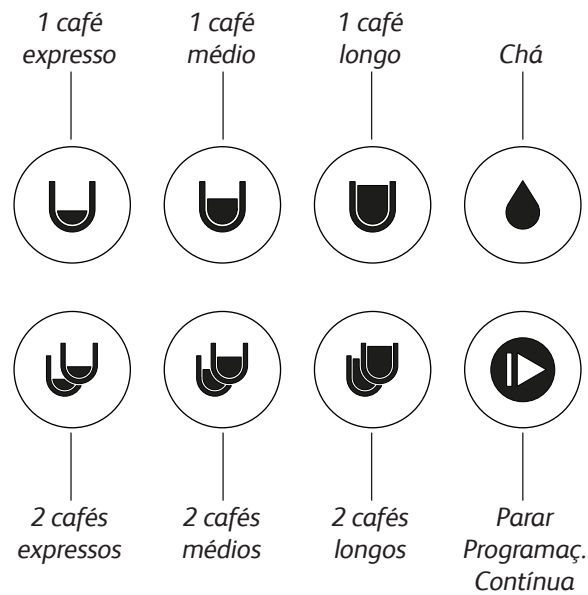


1. Lança de distribuição de água quente.
2. Botão seleção café e chá.
3. Tela tátil.
4. Superfície aquecedor de xícaras.
5. Manípulo do vapor.
6. Luz área de distribuição.
7. Borracha de proteção contra queimaduras.
8. Lança de emissão vapor.
9. Grelha de apoio das xícaras inclinável.
10. Porta-filtro.
11. Interruptor de acendimento da máquina.
12. Pé regulável.
13. Botão vaporizador (opcional).
14. Lança vaporizador (opcional).
15. Filtro cego
16. Calçador
17. Pincel de limpeza

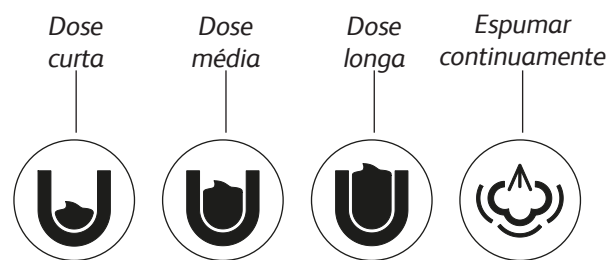


2.6 Botões seleções café e chá

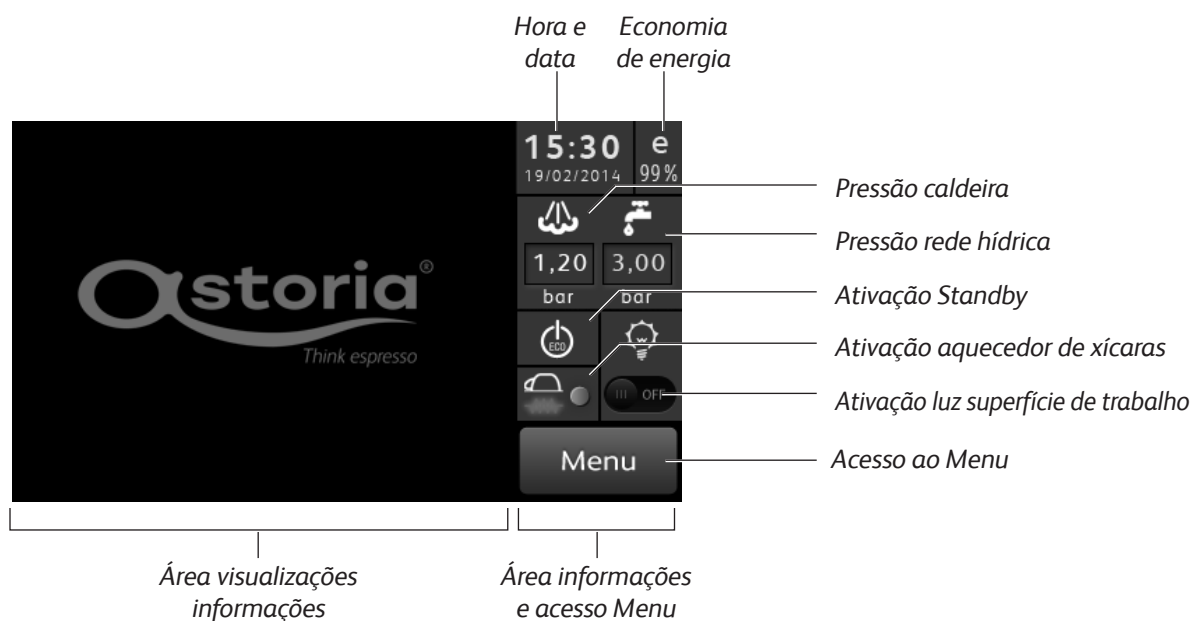
Botões grupo de distribuição de café e chá



Botão vaporizador



2.7 Tela e tecla navegador



2.8 Sistema Energy Saving

A máquina dispõe de um software que controla o sistema automático de stand-by durante as pausas, a função Energy saving noturna, e a regulação inteligente da temperatura.

Isso permite economizar significativamente energia, durante as pausas noturnas, mantendo a máquina sempre em condições de um rápido retorno ao serviço.

Além disso, o software distribui energia apenas onde e quando serve, permitindo desta forma economizar energia mesmo durante a atividade de trabalho normal.

E, se previsto na programação, este coloca automaticamente em stand-by um ou mais grupos quando diminui a carga de trabalho e os prepara para trabalhar em plena capacidade quando necessário.

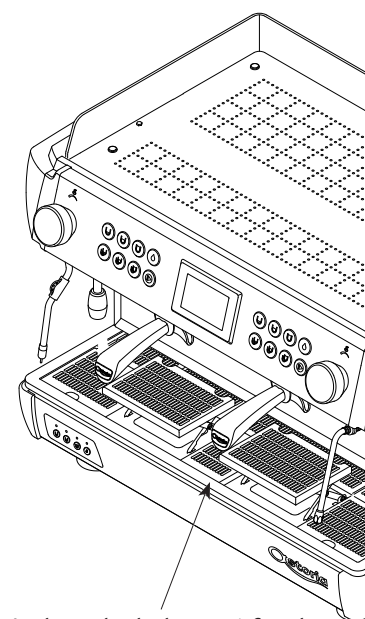


Para o gerenciamento do sistema de Energy Saving consulte o par. 6.10 na página 171.

2.9 Dados e marcação

Os dados técnicos da máquina são indicados na seguinte tabela:

MODELO	ADVANTAGE SB		ADVANTAGE	
	2GR	3GR	2GR	3GR
220-240 V	2.600 - 4.750 W	4.850 - 7.000 W	4.650 - 6.000 W	5.700 - 7.100 W
380-415 V				
Frequência	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Capacidade caldeira café	---	---	1,2 l x 2	1,2 l x 3
Capacidade caldeira vapor	9 l	14,7 l	8,5 l	13 l
Largura	835 mm	1075 mm	835 mm	1075 mm
Profundidade	565 mm	565 mm	565 mm	565 mm
Altura	575 mm	575 mm	575 mm	575 mm
Peso líquido	84 kg	104 kg	84 kg	104 kg
Calibração da válvula de segurança	0,19 MPa (1,9 bar) +/- 0,015 MPa			
Pressão de funcionamento caldeira vapor	0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)			
Pressão água de alimentação	0,15 - 0,6 MPa MÁX (1,5 - 6 bar MÁX)			
Pressão de distribuição do café	0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)			
Temperatura ambiente de trabalho	5 - 35 °C 95 ° U.R.MAX			
Nível de pressão sonora	< 70 dB			



A placa de dados está fixada embaixo da bandeja de descarga

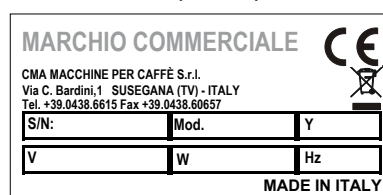
PORTUGUÊS

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

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

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

Veja aqui embaixo um exemplo da placa de dados.



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

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

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



É proibido remover ou deteriorar a placa dos dados. Se necessário, substitua com a máxima urgência solicitando diretamente ao Fabricante.

3. ESTOCAGEM

A estocagem da máquina é efetuado pelo Fabricante ou pelo Distribuidor.

4. INSTALAÇÃO

A instalação da máquina deve ser realizada exclusivamente pelo Técnico.



No curso da instalação da máquina, o Técnico deve realizar as operações de renovação da água contida nos circuitos hidráulicos.



A base de apoio da máquina deve estar perfeitamente nivelada, não ultrapassar os 2° de inclinação, nem ter irregularidades.



O circuito elétrico deve estar equipado com um dispositivo de proteção diferencial com intensidade diferencial de corrente de acordo com as leis e regulamentos de segurança em vigor.

5. COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

A máquina pode ser colocada em funcionamento exclusivamente pelo Técnico.

6. FUNCIONAMENTO

6.1 Precauções de segurança



Leia atentamente as advertências presentes no capítulo "I. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA" na página 153.

6.2 Emissões

Vibrações

Em condições de emprego em conformidade com as indicações de uso correto, fornecidas neste manual, as possíveis vibrações detectadas não estão em condições de gerar situações perigosas.

Emissões sonoras

O nível de ruído emitido pela máquina é, em média, inferior a 70 dB; portanto, não há obrigação de usar equipamento de proteção individual para o sistema auditivo.

Se a máquina emite ruídos estranhos é necessário comunicar o fabricante.

Ambiente eletromagnético

A máquina foi projetada para funcionar corretamente em um ambiente eletromagnético de tipo industrial, dentro dos limites de Emissão e de Imunidade em conformidade com as Normas em vigor.

6.3 Ligar e desligar



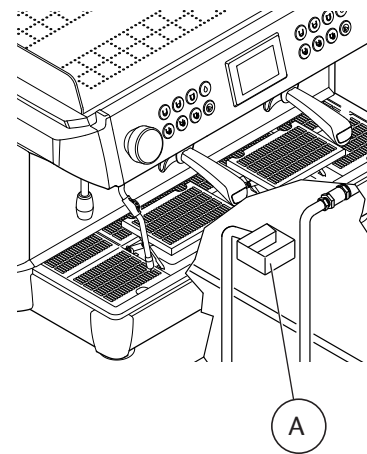
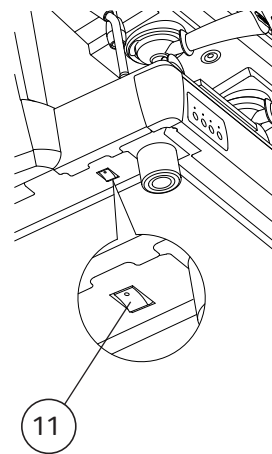
Durante a fase de aquecimento da máquina (cerca de 20 minutos), a válvula antidepressão solta vapor durante alguns segundos até a própria válvula fechar.



É necessário efetuar diariamente a troca da água interna da máquina conforme descrito no par. 6.4.1.

6.3.1 Ligação

Após a ligação hidráulica e elétrica, certifique-se de que a bandeja de descarga (A) localizada debaixo da grelha de apoio das xícaras esteja devidamente ligada à descarga.

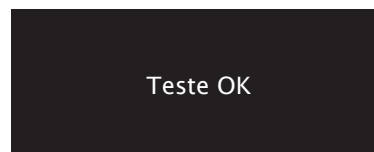


Verifique também se todas as torneiras de vapor estão fechadas. Ligue a máquina usando o interruptor principal localizado sob a máquina (11) e siga os sinais no visor.

Quando a máquina é ligada, ela executa o teste funcional:



- O.K. significa que a máquina está funcionando perfeitamente. No caso de resultado negativo veja a respectiva mensagem no visor;




- Ao ligar a máquina, a motobomba é ativada para encher a caldeira serviços e os aquecedores da água para o café (presentes em número igual aos grupos de distribuição instalados na máquina);

CARREGAMENTO CALDEIRA SERVIÇOS

- A fim de descarregar o ar presente nos aquecedores a cada ligação, as eletroválvulas dos grupos são ativadas por cerca 10 segundos para deixar sair a água e o vapor presente no filtro de água de cada grupo;

PRESTE ATENÇÃO SAÍDA ÁGUA/VAPOR

- Uma vez concluída a fase de aquecimento dos grupos de distribuição (cerca de 10 minutos), será possível fazer as seleções de café. Para a emissão de água quente e vapor será necessário aguardar o aquecimento completo da caldeira de serviço;
- Durante a fase de aquecimento da caldeira serviços (de 95 °C a 98 °C) a máquina efetua uma ligeira emissão de água e vapor da lança de água;
- A emissão de vapor e água quente, e logo o funcionamento total da máquina, só será possível com uma pressão () superior a 0,06 MPa (0,6 bar).



6.3.2 Desligar a máquina

Para desligar a máquina pressione o interruptor geral (11).

6.4 Preparação da máquina

6.4.1 Troca de água interno



É necessário efetuar diariamente a troca da água nos circuitos hidráulicos internos.

Utilizando os diversos comandos, proceda da seguinte forma:

GRUPOS

- Fixe um porta-filtro sem filtro no grupo de distribuição;
- coloque um bule sob as lanças do porta-filtro;
- forneça pelo menos **1 litro de água**;
- repita a operação por cada grupo.

LANÇA DE ÁGUA QUENTE

- Coloque um bule com capacidade suficiente sob a lança de água quente;
- forneça a quantidade de água quente indicada na tabela:

2GR	3GR
4 litros	7 litros

Em caso de intervenção do sistema Time-out, desligue a máquina e volte a acendê-la para continuar a distribuição.

Caso detecte uma quebra de pressão da máquina durante as operações de distribuição, aguarde o tempo necessário para restaurar as condições iniciais e prosseguir até à completa distribuição da quantidade de água indicada.

LANÇAS DE VAPOR

- Introduza a lança de vapor dentro do bule;
- forneça vapor por pelo menos **1 minuto**;
- repita a operação com a outra lança de vapor.



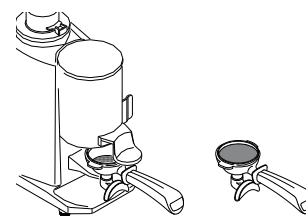
Perigo de queimaduras. Evite expor as mãos ou outros membros do corpo ao vapor ou à água quente. Não toque nas lanças de vapor e de água quente com as mãos nuas; utilize EPI apropriado.

6.4.2 Moagem e dosagem do café


É importante dispor de um moinho-doseador ao lado da máquina, com o qual moer a quantidade de café utilizada diariamente.

A moagem e a dosagem do café devem ser efetuadas conforme as instruções do Fabricante do moinho-doseador; além disso, também é necessário considerar os seguintes pontos:

- para obter um bom expresso recomendamos não estocar grandes quantidades de café em grão. Respeitar sempre a data de vencimento indicada pelo fabricante;
- evite moer grandes quantidades de café, recomendamos preparar a quantidade para o doseador e utilizá-la no mesmo dia;
- evite comprar café já moído, pois este se deteriora rapidamente. Se necessário, compre-o em pequenas embalagens a vácuo.



6.4.3 Acendimento luz da superfície de trabalho

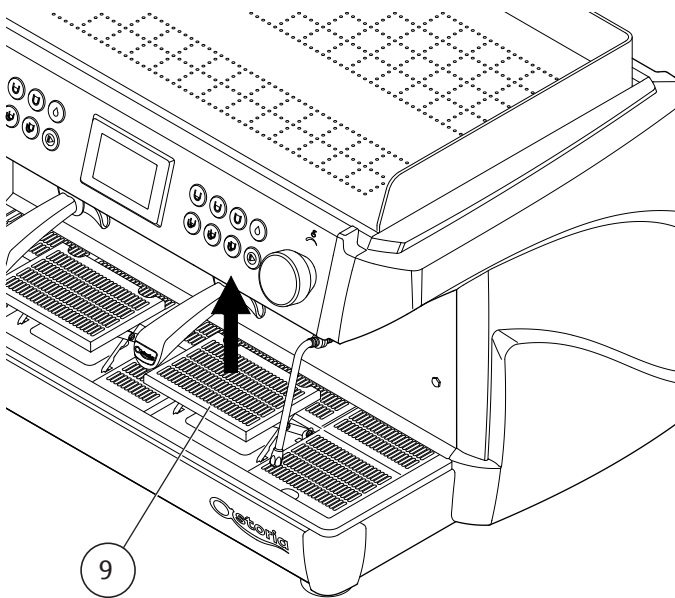
Para acender e apagar a iluminação da superfície de trabalho da máquina, pressione o interruptor .



ON/OFF
Iluminação
plano de
distribuição


6.4.4 Grelhas de levantamento das xícaras

Caso for necessário utilizar xícaras de alturas diferentes utilize as grelhas do pantógrafo (9) disponíveis na máquina. Para usar a grelha, levante-a de seu assento puxando-a para cima até que esteja completamente presa. Quando não quiser mais usar a grelha, desbloqueie-a de seu engate e acompanhe-a até o nível normal da grelha.



6.5 Distribuição do café

6.5.1 Preparação do porta-filtro

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

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




6.5.2 Distribuição café

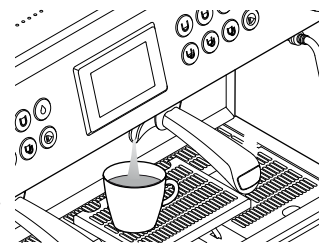
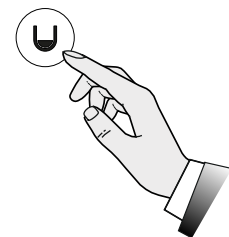
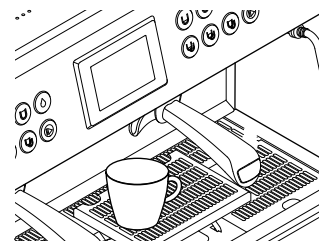


Durante a distribuição do café, não retire o porta-filtro do grupo de distribuição.



Use calçado adequado para evitar possíveis lesões em caso de queda acidental do suporte do filtro durante a sua utilização.

- Posicione a xícara embaixo da lança de distribuição;
- pressione a tecla de dose desejada, (por exemplo );
- aguarde a conclusão da distribuição (até que a tecla de dose selecionada apague);
- para interromper a distribuição do café antecipadamente, pressione a tecla  ou a tecla .




6.5.3 Programação

i A programação de cada dose deve ser efetuada com café moído e não com borra de café utilizada anteriormente.

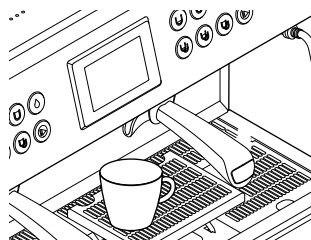
A máquina já foi programada na fábrica. Porém, se desejar modificar as doses do café, proceda conforme descrito a seguir:

- primeiro programe o botoeira esquerda. Desta forma, todas as botoeiras são programadas automaticamente. Se necessário, programe a seguir os outros;



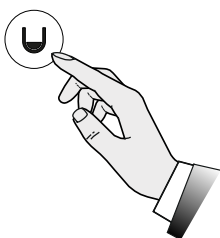
- pressione e mantenha pressionada a tecla  por 5 segundos: a tecla começa a piscar e todas as teclas da botoeira que está sendo programada se acendem;


- encha o filtro com uma dose de café moído e aperte com um calcador apropriado;





- encaixe o porta-filtro no grupo distribuidor;

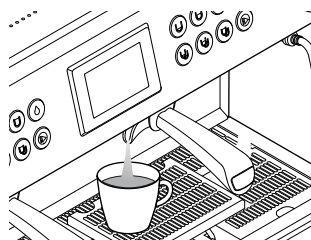
- posicione a xícara embaixo da lança de distribuição;




- pressione a tecla de dose desejada, (por exemplo );

- todos os LEDs se apagam, exceto aquele da tecla da dose que está sendo programada;

- aguarde a preparação; para confirmar a dose pressione novamente a tecla de dose  ou a tecla .



- repita a operação para as outras teclas de dose;

- assim que concluída a programação pressione a tecla , para sair voluntariamente da programação doses.



6.6 Emissão vapor

i Manuseie com cuidado a lança do vapor segurando-a pela borracha de proteção contra queimaduras (7).

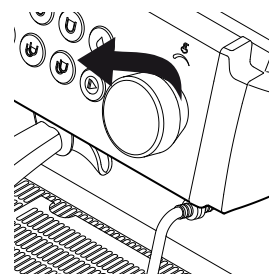
Nunca exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem vapor. Não toque nas lanças de vapor com as mãos nuas; utilize EPI apropriado.

i O uso da lança de vapor deve ser sempre precedido da operação de expurgo da condensação pelo menos por 2 segundos.

- Mergulhe a lança do vapor no líquido que se pretende aquecer;

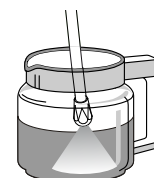


- gire em sentido horário o botão da torneira;



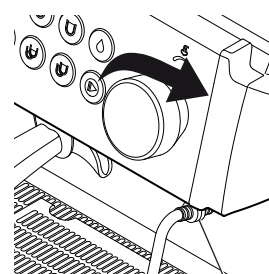
- a saída de vapor será proporcional à abertura da torneira;

- para terminar a emissão, gire em sentido horário o botão da torneira;



Para obter uma ótima formação de espuma, siga estas simples regras:

- aqueça apenas a quantidade de leite necessária, uma vez aquecido, este deverá ser vertido integralmente da leiteira e não deve ser aquecido novamente;
- espumar o leite partindo de uma temperatura de cerca 4 °C.



7

i Para manter sempre em perfeita eficiência as lanças de vapor, recomenda-se deixar o vapor sair rapidamente sem nenhum produto no final de cada utilização. Mantenha os terminais das lanças sempre limpos, utilize um pano umedecido em água morna. Deixe a lança do vapor mergulhada no leite somente o tempo necessário para esquentar.

i Não abra a válvula do vapor com a lança de vapor mergulhada no leite e com a máquina desligada, pois esta aspiraria o leite para dentro dos tubos.



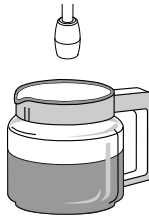
6.7 Distribuição de água quente


6.7.1 Distribuição de água quente




Perigo de queimaduras. Nunca exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem água quente. Não toque nas lanças de água quente com as mãos nuas; utilize EPI apropriado.

- Coloque um bule embaixo da lança de água quente;



- pressione a tecla  e aguarde a conclusão da distribuição de água quente;



- para interromper a distribuição antecipadamente, pressione novamente a tecla .

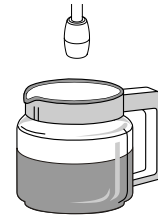



Com a máquina fria (pressão inferior a 0,6 bar) a distribuição de água quente não está ativa. Para modificar a temperatura da água solicite a assistência de um Técnico.

6.7.2 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 da lança de água quente;




- na botoeira esquerda, pressione e mantenha pressionado a tecla  por 5 segundos: todos os LEDs das teclas de dose se acendem;




- pressione a tecla para a emissão de água quente .



- aguarde a distribuição; para confirmar a dose aperte de novo a tecla .



- assim que concluída a programação pressione a tecla .



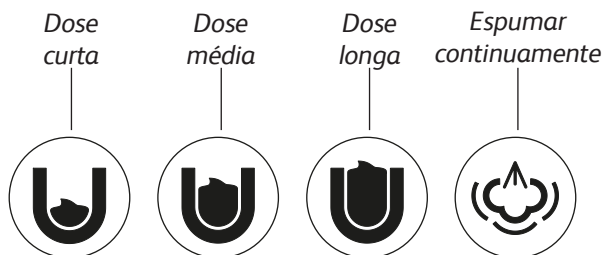
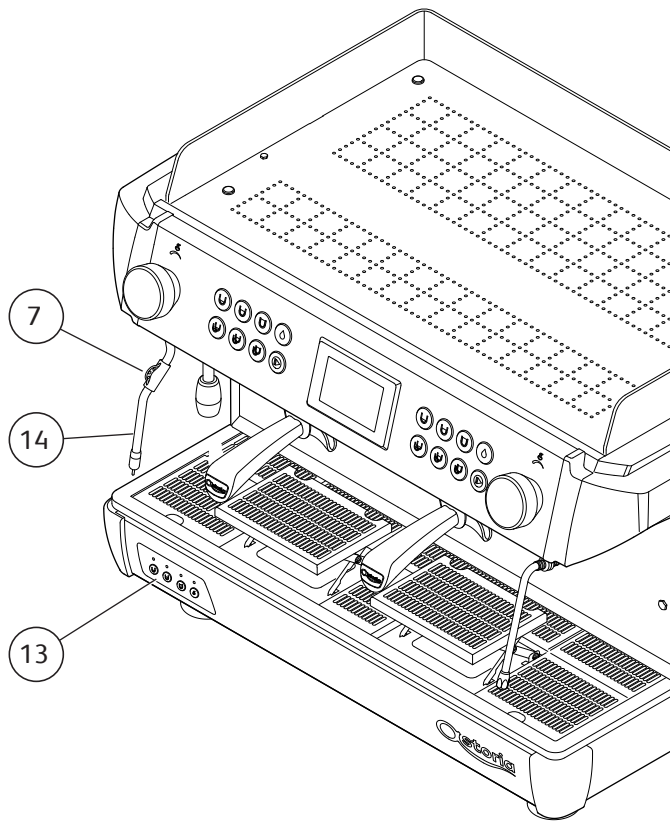
As teclas de chá estão presentes em cada um dos teclados de cada grupo. Estes são programáveis individualmente e fornecem dosagem independente.

Na versão 4GR tem 2 lanças de água quente.

Os dois teclados esquerdos comandam a lança de água quente esquerda e, respectivamente os dois teclados direitos comandam a lança de água quente direita.

6.8 Vaporizador

A lança Vaporizador (14) permite espumar o leite automaticamente na temperatura programada. Pode ser controlado através do teclado especial (13) localizado na base da máquina.

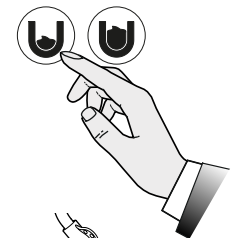


6.8.1 Distribuição



Nunca exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem vapor. Não toque na lança vaporizador com as mãos nuas; utilize a borracha de proteção contra queimaduras (7).

- Mergulhe os terminais da lança vaporizadora no leite;
- pressione a tecla ou ;
- aguarde até completar a distribuição;
- para interromper antecipadamente pressione novamente a tecla ou ou ;
- mantendo pressionado a tecla ou é possível prolongar a emissão do vapor além da temperatura programada.



6.8.2 Função espumar continuamente

- Mergulhe os terminais da lança vaporizadora no leite;
- aperte a tecla ;
- para interromper a emissão pressione novamente a tecla .

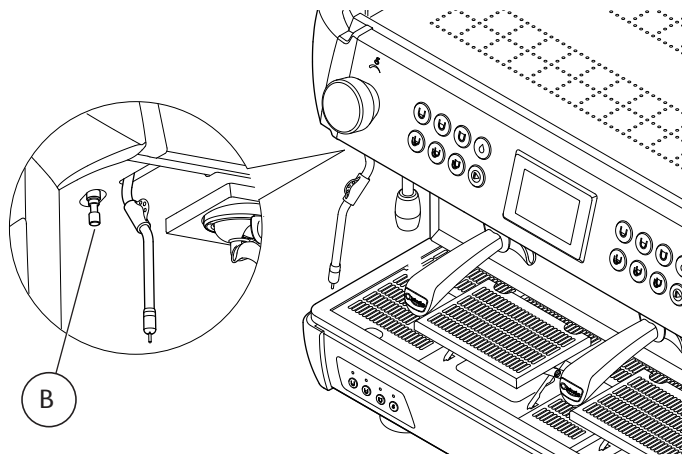
i Mantenha os terminais das lanças sempre limpos, utilize um pano umedecido em água morna. O leite pode ser conservado na geladeira por 3-4 dias no máximo. O sistema prevê um limite máximo de tempo de 4 minutos para o funcionamento do vaporizador.



6.8.3 Regulação formação de espuma

Para aumentar ou diminuir a consistência da espuma, utilize o respectivo regulador (B).

Gire em sentido horário para diminuir a consistência e vice-versa para obter mais espuma.



i A regulação da espuma produzida pelo vaporizador é realizada na fábrica, durante os testes da máquina. Portanto, modifique a mesma apenas se estritamente necessário.

6.8.4 Limpeza automática

Após 120 minutos de inatividade inicia a limpeza automática da lança, por cerca de 15 segundos.

A mensagem "CICLO DE LIMPEZA A VAPOR" aparece no visor: uma quantidade mínima de vapor sairá da lança.

i Deixe a lança do vapor mergulhada no leite somente o tempo necessário para esquentar. Não abra a torneira do vapor com a lança do vaporizador mergulhada no leite e com a máquina desligada.

6.8.5 Conselhos para o uso

- Espume somente a quantidade de leite que pretende utilizar, uma vez aquecido o leite deverá ser vertido na totalidade do bule e não deverá ser aquecido novamente;
- o vaporizador garante a precisão de indicação entre a temperatura definida e a verdadeira do leite de $\pm 3^\circ\text{C}$, somente começando pelo leite a uma temperatura de 4°C ;
- visto que o fornecimento do vapor se interrompe assim que o leite alcança a temperatura programada, para evitar que a espuma do leite derrame, introduza uma quantidade de líquido que não exceda a metade da capacidade da leiteira;
- utilize um recipiente com a capacidade adequada para a quantidade de leite que se deseja espumar (aconselhado cerca de 200 ml), com forma cilíndrica e não cônica (veja desenho).



6.9 Aquecedor de xícaras

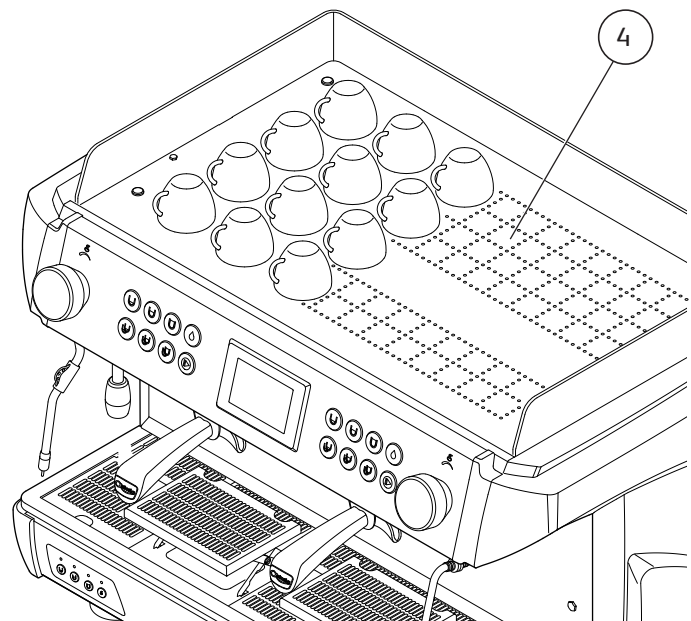



Por razões de segurança recomendamos não colocar panos ou outros objetos sobre a superfície do aquecedor de xícaras para evitar o sobreaquecimento da máquina.

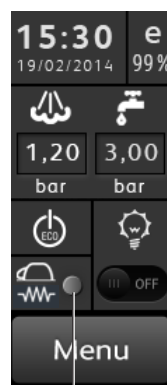


PERIGO ALTA TEMPERATURA: o aquecedor de xícaras pode atingir temperaturas que podem causar queimaduras. Tenha muito cuidado.

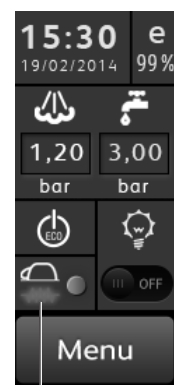
Posicione as xícaras a aquecer sobre o aquecedor de xícaras (4).



Para ativar o aquecedor de xícaras pressione a tecla . O funcionamento do aquecedor de xícaras é exibido na tela através da cor vermelha da resistência.



Botão de ativação aquecedor de xícaras




Resistência aquecedor de xícaras em função




Para modificar a temperatura do aquecedor de xícaras proceda conforme descrito no par. 6.11.4 na página 174.

6.10 Energy Saving

6.10.1 Versão SAE

Nesta versão é possível ativar o stand-by de toda a máquina ao pressionar a tecla .



O status de Energy-saving, além de desligar os LEDs do teclado, também é indicado no visor pelo seguinte sinal: "AVISO: Máquinas ou grupos em Energy saving".


Para retirar a máquina do modo de stand-by, pressione a tecla .





6.10.2 Versão SAEP

Nesta versão, é possível colocar uma ou mais grupos de distribuição em stand-by, procedendo da seguinte forma:

- pressione a tecla  ;
- na tela sucessiva ative os grupos que deseja colocar em stand-by;
- volte à tela principal com a tecla .

No estado de Energy saving, o LED dos teclados está desligado, excepto pela tecla  que está piscando.

Para reiniciar o grupo de dispensação do modo de stand-by, pressione a tecla .

Para excluir permanentemente a função de economia de energia, pressione a tecla  e desative a função.



6.11 Programação parâmetros máquina

6.11.1 Acesso ao menu

- Para acessar a programação dei parâmetros pressione a tecla **Menu**;
- para acessar o submenu pressione a tecla **≡**;
- para acessar as informações pressione a tecla **i**.



Esta tecla permite de retornar à páginas de vídeo anteriores

Tecla parâmetros

Tecla informações

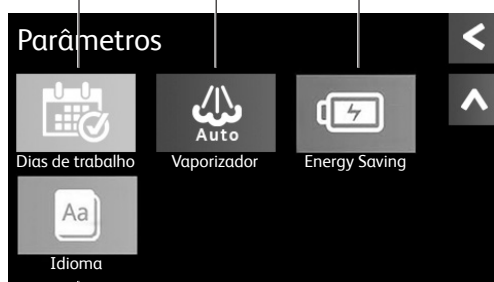
Contadores bebidas Pressão caldeira Temperatura do aquecedor de xícaras



Esta tecla permite de passar à página sucessiva

Ajustar data e hora Lavagem grupos Regulação doses

Dias de trabalho Configuração vaporizador Energy Saving



Esta tecla permite de retornar à página anterior

Configuração de idioma



Informações Estatísticas Consumos previstos

6.11.2 Contadores

Este item de menu permite que você visualize diferentes informações úteis para a realização de manutenção programada.



Para voltar ao menu anterior pressione a tecla

Pressione a tecla ou para acessar as várias páginas.

A primeira tela fornece o número de seleções totais de café efetuados pela máquina.

Contadores totais	
Total café	2213
Tot. Lavagens	6
Total Chá 1	948
Total Chá 2	0
Total vaporizador	12

A segunda e terceira tela permitem verificar o desgaste dos moedores do moinho-doseador, e de intervir consequentemente.

Contadores			
K1	7 gr	K4	9 gr
K2	14 gr	K5	11 gr
K3	9 gr	K6	6 gr
KC	0 gr		

Desgaste moedores	
Moídos	2.356 kg
Limite	6 kg

As telas aqui abaixo, permitem verificar os avisos de manutenção programada. Para mais informações, consulte o parágrafo 7.5.

Manutenção	
Total ciclos	2135
Data Ins.	26/05/2022
Plano de Serviço	26/05/2022

Na tela seguinte são propostos os últimos 8 alarmes memorizados pela máquina.

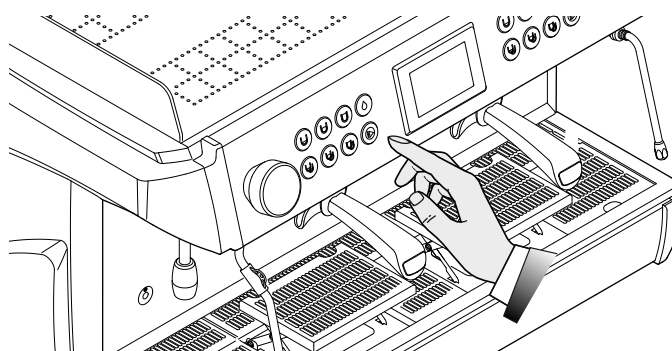
Registro Alarmes	
A5 24/5/22	A39 11/5/22
A44 24/5/22	A21 11/5/22
A4 19/5/22	A44 10/5/22
A18 11/5/22	A4 10/5/22

Com esta tela é possível exibir os contadores parciais de cada distribuição. Ao pressionar uma tecla na botoeira, o grupo de distribuição em questão é destacada e a contagem de seleção é exibida (exemplo 1 café expresso).

Tecla de dose selecionada Cafés distribuídos

Contadores	
K1	0023
1	2
3	4

Teclado selecionado



6.11.3 Pressão caldeira

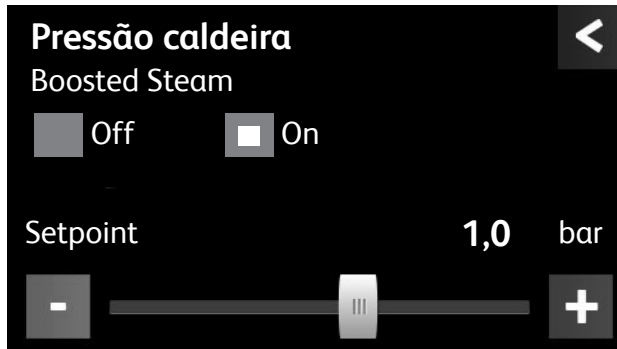


Para modificar a pressão da caldeira pressione a tecla indicada.

Na versão SAEP, ao selecionar a tecla "On", é possível ativar o aprimoramento do vapor disponível

Nas teclas **+** e **-** programa os valores da pressão desejada.

Para voltar ao menu anterior pressione a tecla **<**.



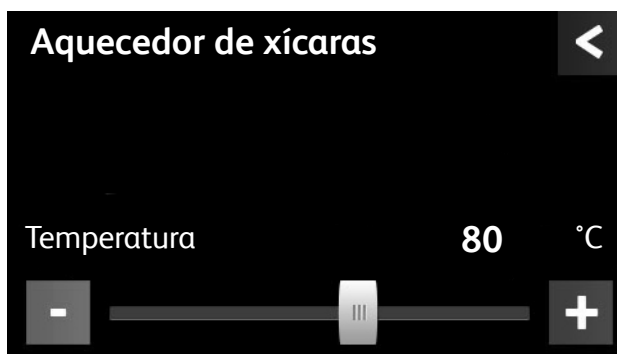
6.11.4 Aquecedor de xícaras



Para mudar a temperatura do aquecedor de xícaras ou para excluí-lo, pressione a tecla indicado.

Com as teclas **+** e **-** programe a temperatura desejada.

Para voltar ao menu anterior pressione a tecla **<**.



Para desligar o aquecedor de xícaras posicione o cursor completamente à esquerda (será realçado o valor "--").



Para ativar ou desativar o aquecedor de xícaras veja o par. 6.9.

6.11.5 Datador

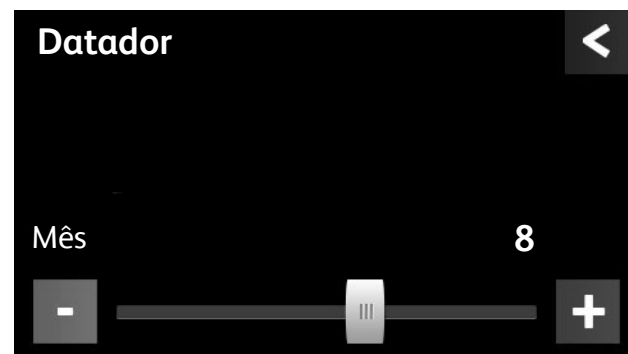
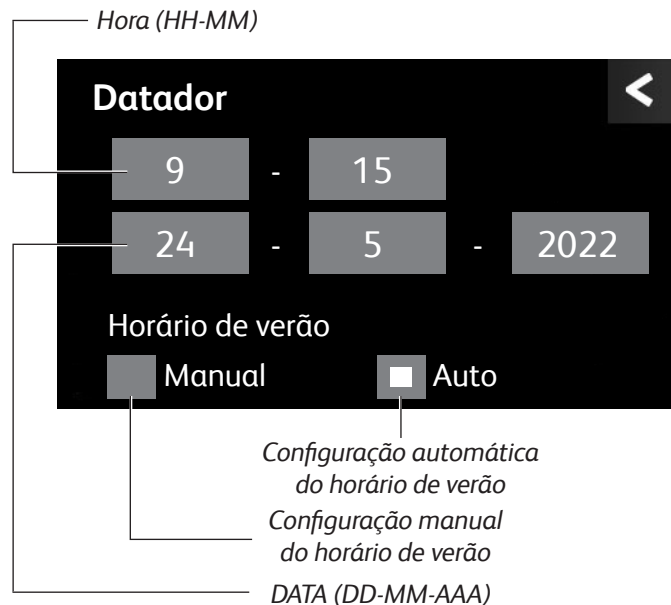


Para configurar a hora e a data pressione a tecla indicada.

Com as teclas **+** e **-** programe os valores desejados.

Ao selecionar a respectiva tecla é possível programar o horário de verão ou solar.

Para voltar ao menu anterior pressione a tecla **<**.



Exemplo de configuração do mês

6.11.6 Lavagem grupos distribuição



Efetue cotidianamente a lavagem dos grupos de distribuição.

Para iniciar a lavagem aperte a tecla

Efetue o procedimento indicado no parágrafo 7.7.



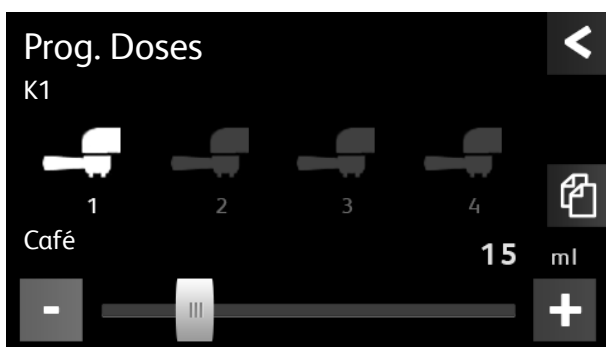
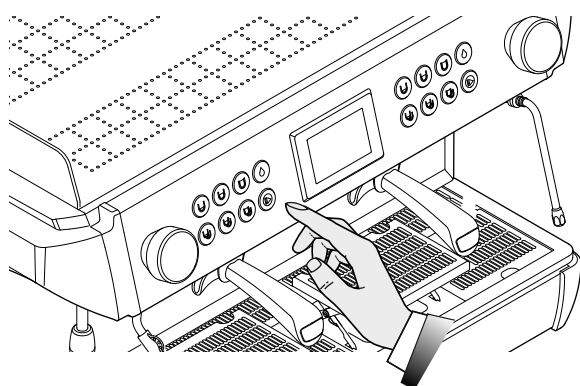
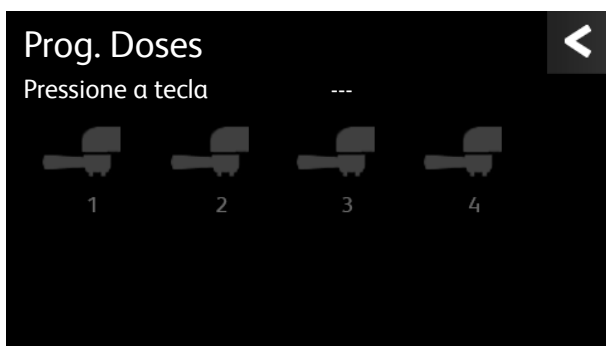
Com este procedimento é efetuada a lavagem de todos os grupos simultaneamente, cada teclado comanda o grupo de referência.

6.11.7 Programação doses


Para modificar a dosagem de cada seleção aperte a tecla indicada.



Aperte de seguida em qualquer tecla dose e poderá variar no visor a dosagem de café/água distribuídos.



Com as teclas **+** e **-** programe os valores desejados.

Apertando na tecla cópia  é possível copiar o valor definido para a mesma seleção em todas as outras botoeiras.




Para as seleções de café, a quantidade definida é em mililitros, enquanto para a seleção Chá, em segundos.

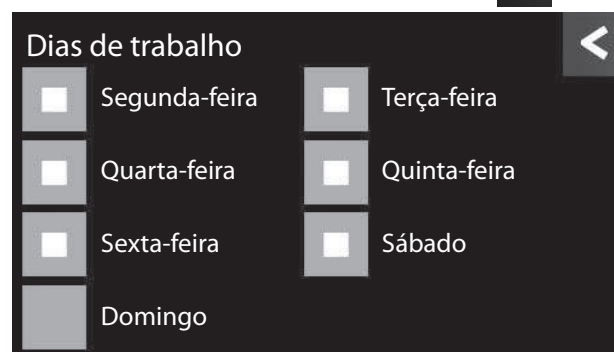
6.11.8 Programação dias de trabalho



Para programar os dias de trabalho da máquina, pressione a tecla indicada.

Ao selecionar as teclas desejadas, os dias de trabalho podem ser ativados ou desativados.

Para voltar ao menu anterior pressione a tecla .



Acima está um exemplo de uma máquina sendo desligada em um domingo.



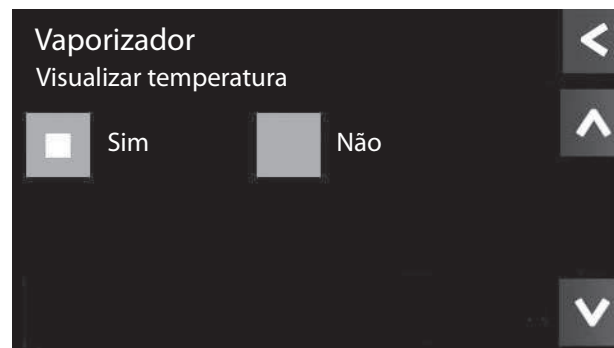
A máquina permanece desligada ou em economia de energia em correspondência com o/s dia/s da semana desativados.


6.11.9 Vaporizador



Para gerenciar os vários parâmetros do vaporizador, pressione a tecla.

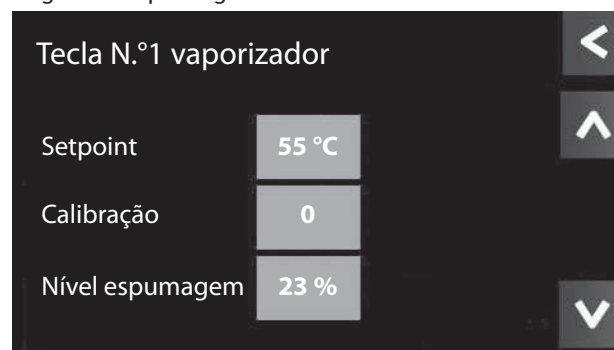
A seleção da tecla "Sim" permite a exibição da temperatura do vaporizador.



Ao pressionar a tecla , você acessa as configurações dos parâmetros de cada tecla da botoeira do vaporizador.

Em particular é possível gerenciar as seguintes operações:

- configurar a temperatura desejada;
- realizar a calibração que permita obter uma correção entre o valor lido no visor, com a temperatura real;
- regular a espumação.



6.11.10 Programação Energy Saving e stand-by grupo



Para programar os modos de Energy Saving e Standby, proceda conforme descrito abaixo:

- Pressione a tecla indicada;
- Definir o modo desejado;

Timer	Operação de acordo com horários programados.
Auto	Aprendizado automático de máquina: durante a primeira semana de trabalho, o sistema registra todos os pagamentos feitos em cada grupo e para cada hora. Após uma semana de trabalho, o sistema coloca os grupos predefinidos em espera (ver parágrafo anterior), referindo-se ao número mínimo programável de saídas/ hora (limiar de espera automática).

6.11.12 Visualização informações



Para visualizar as características do software instalado na máquina pressione a tecla indicada.

Para voltar ao menu anterior pressione a tecla



Informações

Firmware TFT
TFT: VER 468 REV 0009.14

Firmware placa
CPU: VER 535 REV 008.01

N.º de série
P00124

Info Wi-Fi

Firmware TFT
-56 dBm

Endereço IP
172.17.0.144

6.11.11 Configuração de idioma



Para definir o idioma usado pela tela, faça o seguinte.

Pressione a tecla indicada;

Idioma ←

Italiano

Inglês

Francês

Alemão

Espanhol

Português

Selecione o idioma a ser usado.

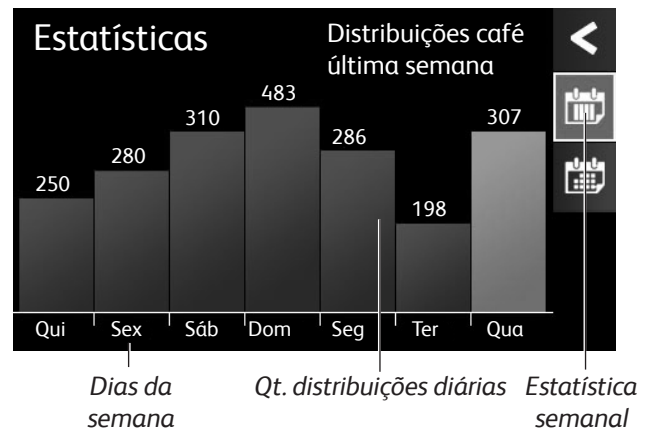
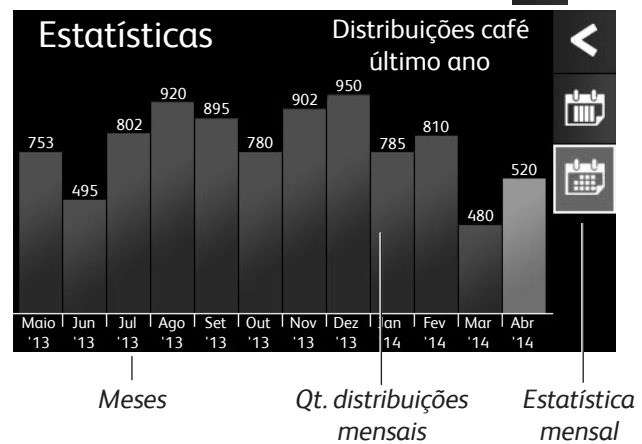
6.11.13 Estatísticas



Para visualizar o gráfico com as estatísticas dos cafés distribuídos pressione a tecla indicada.

Selecionando ao invés as teclas e podem ser visualizados respectivamente os dados semanais ou mensais.


Para voltar ao menu anterior pressione a tecla

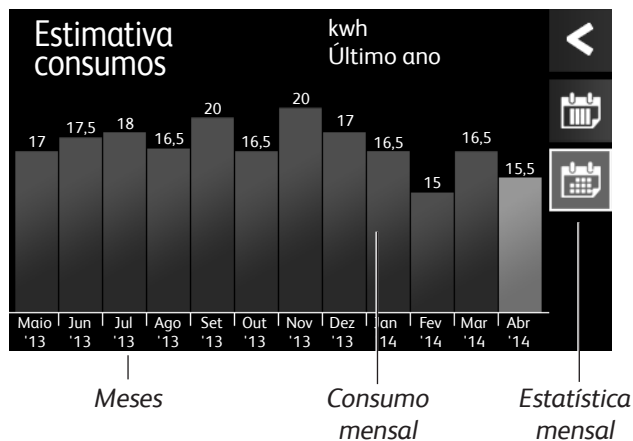
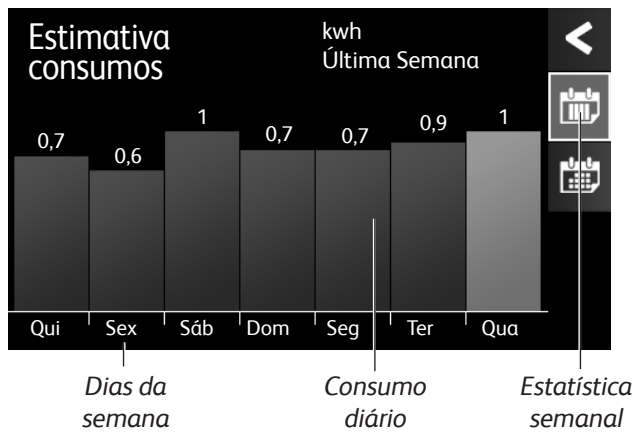


6.11.14 Estimativa consumos

Para visualizar o consumo em kwh da máquina na pressione a tecla indicada.

Selecionando ao invés as teclas  e  podem ser visualizados respectivamente os dados semanais ou mensais.

Para voltar ao menu anterior pressione a tecla .



6.12 Conselhos para obter um bom café

Lave cotidianamente os filtros e porta-filtros conforme descrito no parágrafo 7.7.2 na página 180. A falta de limpeza diária reduz a qualidade do café distribuído.

Para poder obter um café qualitativamente válido é importante que o grau de dureza da água utilizada tenha um valor de 6-7 °F (graus franceses). Caso tal dureza ultrapasse estes valores recomendamos utilizar um filtro de água ou um amaciador. Evite utilizar o amaciador se o valor de dureza da água for inferior a 4 °F.

Se o sabor de cloro na água for particularmente evidente, recomendamos instalar um filtro específico.

Recomendamos não armazenar grandes quantidades de café em grão. Se desejar mudar o tipo de café, recomendamos entrar em contato com o Técnico para ajustar a temperatura da água e da moagem.

Após um período relativamente longo de inatividade da máquina (2-3 horas) deixe-a funcionar sem nenhum produto. Efetue constantemente a limpeza e a manutenção periódica.

7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

7.1 Precauções de segurança



Leia atentamente as advertências presentes no capítulo I.

7.2 Manutenção periódica

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



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

7.3 Manutenção após um breve período de inatividade da máquina

Por "breve período de inatividade" entendemos um período de tempo superior a uma semana de trabalho.

No caso de reativação da máquina após este período, é necessário solicitar ao Técnico a troca de toda a água contida nos circuitos hidráulicos da máquina conforme descrito no parágrafo 7.2.

Além disso, também é necessário realizar todas as operações previstas para a manutenção periódica, veja parágrafo anterior.



Com referência à tabela da próxima página, a existência de problemas nos componentes destacados de gris requerem o desligamento da máquina e a assistência do Técnico.

7.4 Problemas e respectivas resoluções

A máquina fornece ao usuário mensagens importantes sobre seu status de operação.

Na parte inferior estão mensagens de alarme que podem ocorrer durante a operação.

Na "Tabela Problemas e respectivas resoluções" são indicados os alarmes e as ações para resolver o problema relatado.



Com referência à tabela da próxima página, os problemas destacados de gris requerem o desligamento da máquina e a assistência do Técnico.



Se não foi possível resolver a anomalia ou a sinalização de alarme na tela, desligue a máquina e chame um Técnico.



Sinalização alarme

Tabela de Manutenção periódica

Componente	Tipo de operação	Diária	Semanal	Mensal
CALDEIRA CIRCUITO HIDRÁULICO	Substitua a água conforme indicado no par. 6.4.1.	X		
TRANSDUTOR DE PRESSÃO	Mantenha sob controle o valor da pressão da caldeira, conforme exibido na tela, a qual deve estar entre 0,08 e 0,14 MPa (0,8 e 1,4 bar).		X	
TRANSDUTOR DE PRESSÃO	Controle a pressão da água durante a distribuição do café: verifique a pressão indicada pelo manômetro que deve estar entre 0,8 e 0,9 MPa (8 e 9 bar).			X
FILTROS e PORTA-FILTROS	Verifique o estado de desgaste dos filtros, controle se a borda dos filtros está danificada e a presença de quaisquer resíduos de borras de café na xícara e, se necessário substitua filtros e/ou porta-filtros.			X
MOINHO-DOSEADOR	Verifique a dose de café moído (entre 6 e 7 gramas por batida) e controle o grau de moagem. Os moinhos devem ter lâminas sempre bem afiadas, sua deterioração é indicada pela presença de muito pó na moagem. Recomendamos chamar um Técnico para substituir os moinhos planos a cada 400/500 kg de café ou a cada 800/900 kg de café no caso de moinhos cônicos. Se esta função tiver sido ativada, o visor mostra o aviso da necessidade de substituição dos moedores.			X
FILTRO DE ÁGUA AMACIADOR	Substitua o cartucho do filtro da água ou a regeneração do amaciador com a frequência indicada pelo produtor.			X

Problemas e respectivas resoluções

Problema	Causa	Resolução
FALTA POTÊNCIA NA MÁQUINA	A máquina está desligada.	Ligue a máquina.
FALTA ÁGUA NA CALDEIRA	A torneira da rede hidráulica está fechada.	Abra a torneira da rede hidráulica.
EXCESSO DE ÁGUA NA CALDEIRA	Falha no circuito elétrico ou no circuito hidráulico.	Desligue a máquina e chame o Técnico.
DA LANÇA DE VAPOR NÃO SAI VAPOR	<ul style="list-style-type: none"> O pulverizador da lança está obstruído. A máquina está desligada. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpe o pulverizador da lança de vapor. Ligue a máquina.
SAI ÁGUA OU VAPOR COM ÁGUA DA LANÇA DE VAPOR	Falha no circuito elétrico ou no circuito hidráulico.	Desligue a máquina e chame o Técnico.
DISTRIBUIÇÃO AUSENTE	<ul style="list-style-type: none"> A torneira da rede hidráulica está fechada. A moagem do café é muito fina. 	<ul style="list-style-type: none"> Abra a torneira da rede hidráulica. Ajuste a moagem do café.
PERDAS DE ÁGUA DA MÁQUINA	<ul style="list-style-type: none"> A bandeja não descarrega. Tubo de descarga quebrado ou desprendido ou com problemas no escoamento da água. 	<ul style="list-style-type: none"> Verifique a descarga dos esgotos. Verifique e restabeleça a ligação do tubo de descarga para a bandeja.
CAFÉ MUITO QUENTE OU MUITO FRIO	Falha no circuito elétrico ou no circuito hidráulico.	Desligue a máquina e chame o Técnico.
DISTRIBUIÇÃO DO CAFÉ MUITO RÁPIDA	O café moído é muito grosso.	Ajuste a moagem do café.
DISTRIBUIÇÃO DO CAFÉ MUITO DEVAGAR	O café é moído muito fino.	Ajuste a moagem do café.
BORRAS DE CAFÉ MOLHADAS	<ul style="list-style-type: none"> Grupo distribuidor sujo. O grupo de distribuição está muito frio. O café moído é muito fino. O café utilizado é muito velho. 	<ul style="list-style-type: none"> Lave o grupo com o filtro cego. Aguarde o completo aquecimento do grupo. Ajuste a moagem do café. Substitua o café com café fresco.
NA TELA É EXIBIDA UMA PRESSÃO IRREGULAR	Falha no circuito hidráulico.	Desligue a máquina e chame o Técnico.
PRESENÇA DE BORRAS NA XÍCARA	<ul style="list-style-type: none"> O porta-filtro está sujo. Os furos do filtro estão desgastados. A moagem do café não é adequada. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpe o porta-filtro. Substitua o filtro. Ajuste a moagem de forma adequada.

Problema	Causa	Resolução
A XÍCARA ESTÁ SUJA DE PINGOS DE CAFÉ	<ul style="list-style-type: none"> O café moído é muito grosso. A borda do filtro está danificada. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste a moagem do café. Substitua o filtro.
<ul style="list-style-type: none"> OS LEDS DE TODAS AS BOTOEIRAS ESTÃO INTERMITENTES 	Após poucos minutos o abastecimento automático da água se interrompe. <ul style="list-style-type: none"> Atuação do dispositivo Time-out. Falta água na rede. 	<ul style="list-style-type: none"> Desligue a máquina e ligue-a novamente. Abra a torneira da rede hidráulica.
<ul style="list-style-type: none"> A DISTRIBUIÇÃO DO CAFÉ É IRREGULAR A DOSE DE CAFÉ NÃO FOI RESPEITADA O LED DA TECLA DE DOSE ESTÁ INTERMITENTE 	O café é moído muito fino.	Ajuste a moagem do café.
BLOQUEIO DO SISTEMA ELETRÔNICO	Falha no circuito elétrico ou no circuito hidráulico.	Desligue a máquina e chame o Técnico.
A BOMBA VAZA ÁGUA	Falha na bomba.	Desligue a máquina e chame o Técnico.
A BOMBA FAZ BARULHO	Falha na bomba.	Desligue a máquina e chame o Técnico.
O MOTOR PÁRA REPENTINAMENTE OU O PROTETOR TÉRMICO É ACIONADO DEVIDO A UMA SOBRECARGA	Falha na bomba.	Desligue a máquina e chame o Técnico.
A BOMBA FUNCIONA ABAIXO DA CAPACIDADE NOMINAL	Falha na bomba.	Desligue a máquina e chame o Técnico.

7.5 Manutenção programada

Se ativada, esta função permite exibir no visor uma mensagem para alertar o usuário quando é necessário realizar a manutenção ordinária programada.

Uma vez atingindo o valor do limite programado, na tela é exibida a seguinte mensagem:



Esta mensagem permanece na tela até a conclusão da manutenção.

Se ativadas, na tela podem ser visualizados diversos limites de manutenção programada.

As sinalizações de limite atingido/excedido não inibem o funcionamento da máquina.

É possível cancelar as mensagens no visor em qualquer momento (inclusive antes das sinalizações) e pode ser efetuado pelo técnico.

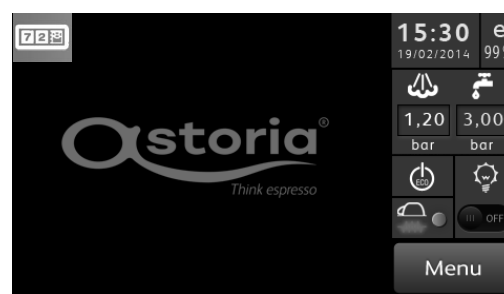
Durante o funcionamento da máquina o sistema incrementa tanto o contador dos ciclos da máquina, como o contador do tempo decorrido desde a instalação.



Para efetuar a programação da manutenção, entre em contato com o Técnico.

7.6 Controle desgaste moedores

Se ativada, esta função permite exibir na tela uma mensagem para alertar o usuário quando é necessário realizar a substituição dos discos moedores do moinho-doseador.



A sinalização aparece quando a quantidade de café (kg) utilizado atinge o limite programado.

A mensagem permanece no visor durante a fase de espera da seleção ou na fase de espera da programação.

O alarme de limite atingido/ excedido não inibe o funcionamento da máquina.

É possível cancelar a contagem a qualquer momento (inclusive antes da sinalização do alarme) e pode ser efetuado pelo técnico.



O sistema funciona apenas se a máquina for associada a somente um moedor. Para a programação contate o Técnico.

7.7 Operações de limpeza

7.7.1 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.

i Não utilize detergentes alcalinos, solventes, álcool ou produtos à base de ácidos agressivos (por ex. fosfórico, cítrico, sulfamidas, etc.).

Os produtos/detergentes utilizados devem ser apropriados para tal finalidade e não devem corroer os materiais dos circuitos hidráulicos e, utilizá-los segundo as indicações presentes na embalagem.

Não use detergentes abrasivos que possam riscar a superfície da carcaça da máquina.

Utilize sempre panos perfeitamente limpos e higienizados.

Para todas as operações de limpeza dos componentes da máquina, use apenas os seguintes detergentes fornecidos pelo fabricante:

- EVO® ESPRESSO MACHINE
- MFC® BLUE MILK

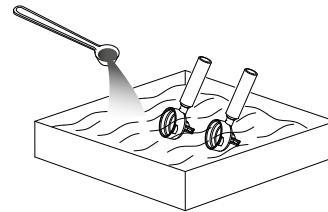
Limpeza	Diária	Semanal
Cappuccinatore: Limpe pelo menos uma vez por dia conforme as instruções do fabricante.	X	
Carcaça e Grelhas: Limpe os painéis da carcaça com um pano umedecido em água morna. Retire a bandeja e a grelha de apoio das xícaras e lave com água quente. Limpe também as grelhas de levantamento das xícaras conforme descrito no par. 7.7.6.	X	
Filtros e porta-filtros: Lave diária e semanalmente conforme indicado no par. 7.7.2. Limpe diariamente conforme descrito no par. 7.7.4.	X	X
Lança do vapor: Mantenha os lançãs sempre limpos, utilize um pano umedecido em água morna. Controle e limpe os terminais da lança desobstruindo os furos de saída do vapor com uma pequena agulha. Lave semanalmente conforme descrito no par. 7.7.5.	X	X
Grupo de distribuição: Lave o grupo de distribuição conforme descrito no par. 7.7.3. Diariamente e semanalmente limpe conforme descrito no par. 7.7.4.	X	X
Moinho-doseador e Tremonha: Limpe o interior e exterior da tremonha e do doseador com pano com água morna. No final, seque bem tudo.		X

7.7.2 Limpeza filtros e porta-filtros

i **Atenção:** mergulhe apenas a copa do porta-filtro, evite mergulhar o cabo na água.

Diariamente:

- Mergulhe o filtro e o porta-filtro na água quente por uma noite inteira para dissolver a gordura do café;
- enxágue tudo com água fria.



Semanalmente:

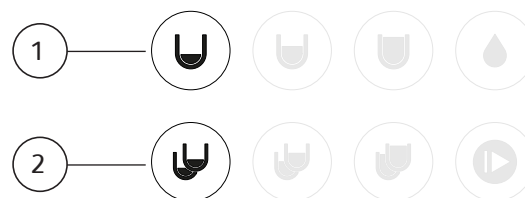
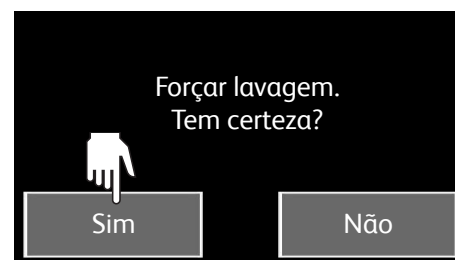
i Para a limpeza semanal dos filtros e suportes do filtro, use o detergente EVO® diluído em água de acordo com os procedimentos indicados na embalagem ou no site do fabricante.

7.7.3 Lavagem grupos distribuição

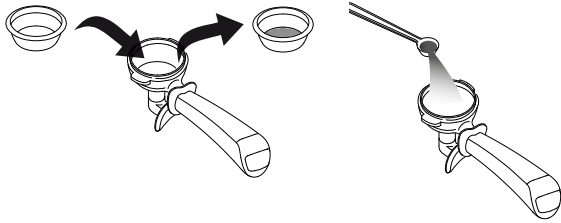
i Com este procedimento é efetuada a lavagem de todos os grupos simultaneamente, cada teclado comanda o grupo de referência. Acesse o menu conforme descrito no parágrafo 6.11.6.

Use o detergente EVO® de acordo com os procedimentos indicados na embalagem ou no site do fabricante.

- Para lavar os grupos de distribuição pressione a tecla indicada.
- Para iniciar o processo de lavagem, selecione a tecla **Sim** e proceda da seguinte forma:



- remova o filtro do porta-filtro, e coloque um filtro cego (ver equipamento de série);

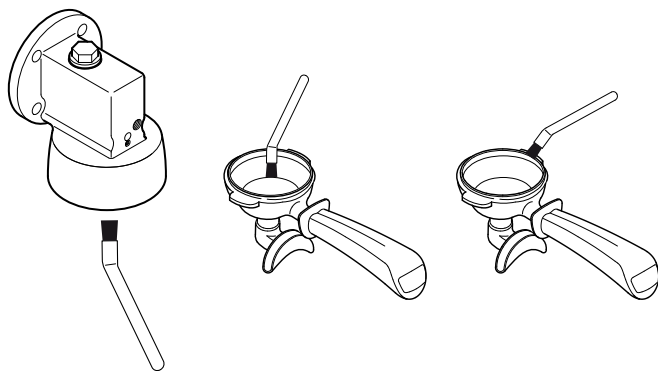


- despeje 1 colher de detergente EVO® nos filtros cegos e enganche os filtros de suporte para os grupos de distribuição;
- pressione a tecla expresso duplo (2) de cada grupo;
- na tela aparece a seguinte mensagem "LAVAGEM GRUPO EM CURSO". Enquanto a máquina efetua o primeiro ciclo de lavagem os LEDs das teclas (1) e (2) piscam;
- assim que concluído o primeiro ciclo, o led das teclas expresso duplo (2) piscam: retire os porta-filtros dos grupos;
- pressione de novo as teclas expresso duplo (2) para efetuar o procedimento de enxágue;
- enquanto a máquina enxágua, os LEDs das teclas (1) e (2) piscam;
- assim que completado o procedimento de enxágue (cerca de 30 segundos) a máquina está pronta para efetuar distribuições normais.

7.7.4 Limpeza filtros de água do grupo, porta-filtro de água e porta-filtro

Diariamente:

Limpe diariamente os filtros de água do grupo distribuidor e do porta-filtro com o pincel específico. Limpe cuidadosamente o interior do anel de engate e do porta-filtro; bem como as bordas e asas do porta-filtro, de forma a eliminar todos os resíduos de café acumulados.

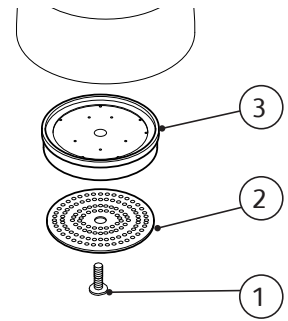


- **Utilize o pincel específico fornecido com o aparelho (ver catálogo de peças de reposição).**

Semanalmente:

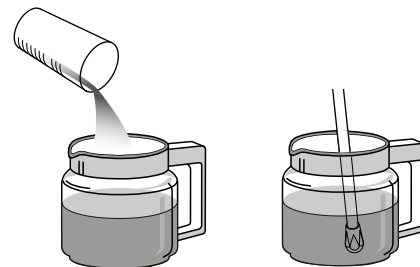
Limpe o filtro de água e o porta-filtro de água da seguinte forma:

- com uma chave de fenda afrouxe o parafuso (1);
- retire o filtro de água (2) e o porta-filtro de água (3);
- lave os dois componentes com água quente;
- recoloca o filtro de água e o porta-filtro de água na posição original bloqueando tudo com o parafuso.



7.7.5 Limpeza da lança de vapor

- **Para a limpeza semanal do bico de vapor, use o detergente MFC® diluído em água de acordo com os procedimentos indicados na embalagem ou no site do fabricante.**

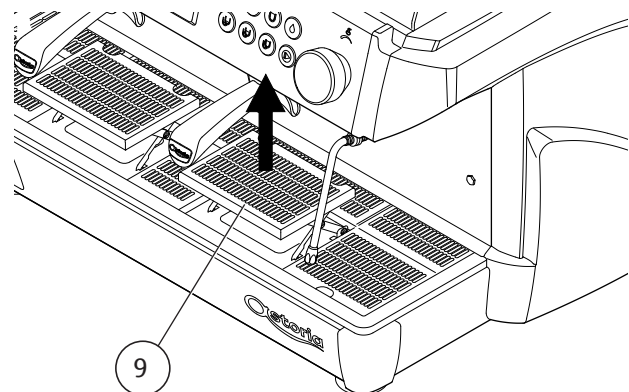


7.7.6 Grelhas de levantamento das xícaras

Diariamente:

Limpe as grelhas de levantamento do pantógrafo (9) do seguinte modo:

- levante a grelha de seu assento puxando-a para cima até que esteja completamente presa;



- limpe com um pano umedecido em água morna;
- desbloqueie-a de seu gancho e acompanhe-o até o nível normal da grelha.

8. PEÇAS DE REPOSIÇÃO

A substituição de componentes e/ou peças da máquina deve ser realizada exclusivamente pelo Técnico.



Por motivo algum o Usuário está autorizado a efetuar operações de substituições dos componentes e/ou partes da máquina.

9. COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO

PARA colocar a máquina fora de serviço é necessário chamar um Técnico Qualificado do Fabricante, pois é preciso desligar o equipamento da rede de energia elétrica e hidráulica e remover a água de todos os circuitos internos. Depois deste período, apenas o Técnico pode recolocar a máquina em serviço.



Por motivo algum o Usuário está autorizado a efetuar operações de desativação por longos períodos e depois recolocar a máquina em serviço.

10. DESMANTELAMENTO

O desmantelamento da máquina deve ser realizado exclusivamente pelo Técnico.

11. DESCARTE

11.1 Informações para o descarte

Somente para a União Europeia e o Espaço Econômico Europeu.



Este símbolo indica que o produto não poderá ser eliminado junto com os resíduos domésticos, conforme a Diretiva REEE (2012/19/CE), da Diretiva sobre as Pilhas (2006/66/CE) e/ou das leis nacionais que atuam tais Diretivas.

O produto deve ser levado ao ponto de coleta designado, por exemplo, o revendedor no caso de aquisição de um produto novo semelhante, ou para um centro de coleta autorizado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE) e também de pilhas e acumuladores. O tratamento inadequado deste tipo de lixo pode trazer consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde dos seres humanos devido às substâncias potencialmente prejudiciais normalmente contidas em tais resíduos.

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



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

11.2 Informações ambientais

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

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

I. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

I.I. УРОВЕНЬ ПОДГОТОВКИ И ИНФОРМИРОВАНИЯ, КОТОРЫМ ДОЛЖЕН ОБЛАДАТЬ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ

Пользователь:

- это лицо, ответственное за эксплуатацию машины и выполнение обычных операций чистки, указанных в данном руководстве.
- должен быть надлежащим образом обучен и проинформирован о принципах работы машины и об остаточных рисках, присутствующих во время её эксплуатации.
- должен быть в состоянии действовать в соответствии с правилами, регулирующими принципы гигиены пищевых продуктов, действующие в стране использования машины.



Несанкционированное вскрытие любой части машины влечет за собой аннулирование гарантии и отмену ответственности изготовителя в случае поломки машины и травмирования пользователя.

I.II. УСТАНОВКА

Действия по установке кофемашины должны осуществляться исключительно Техником и в соответствии с действующими нормами безопасности и гигиены труда.

I.III. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

Несмотря на то, что кофемашина оснащена всеми возможными защитными механизмами, предназначенными для обеспечения безопасности работы Пользователя, не исключены остаточные риски.

Так называемые остаточные риски связаны с элементами конструкции машины, которые могут представлять опасность для Пользователя в случае:

- их неправильной эксплуатации;

- ошибочной оценки опасности;
- деактивации установленных устройств безопасности в обход предписаний, содержащихся в данном Руководстве.

На машине, зоны остаточного риска помечены специальными предупредительными знаками, которым необходимо тщательно следовать.

Необходимо обратить внимание на перечисленные ниже остаточные риски, присутствующие во время работы и эксплуатации кофемашины, которые не могут быть исключены.

Запрещается:

- использовать машину в изменённых психофизических состояниях; под воздействием наркотиков, алкоголя, психотропных веществ и т.д.;
- использовать машину в атмосфере, где существует опасность возгорания;
- использовать машину во взрывоопасной, агрессивной атмосфере или в атмосфере с высокой концентрацией пыли или маслянистых веществ, взвешенных в воздухе.



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;
- не использовать в помещениях, предназначенных для душа или ванны;
- при отсоединении аппарата не тянуть за шнур питания;
- замена шнура питания аппарата не должна производиться пользователем. В случае повреждения шнура питания, выключить машину и вызвать Техника;
- не оставлять аппарат под воздействием атмосферных осадков (дождь, солнце и пр.);
- не вскрывать корпус машины;
- не проливать жидкости на поверхность машины;

- не допускать заземления электрического шнура и/или его контакта с острыми поверхностями;
- не допускать к пользованию аппаратом лиц, не обученных правилам его эксплуатации.



ВНИМАНИЕ! ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Некоторые детали машины могут нагреваться до высоких температур и могут вызывать ожоги, поэтому необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- избегать контакта с заварочным блоком, нагревателем фильтродержателя и насадками для выпуска воды, пара, а также с паровым автоматом Autosteamer;
- не направлять пар, горячую воду или молоко в направлении рук или других частей тела.



Аппарат может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта или необходимых знаний, если они находятся под надзором или получили инструкции по безопасному использованию аппарата и осознают связанные с ним опасности. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.

Пользователь должен немедленно проинформировать Техника в случае обнаружения дефектов и/или неполадок в работе кофемашины и системы обеспечения безопасности, а также о любой возникающей потенциально опасной ситуации.

Строго запрещено вносить любые изменения в устройство кофемашины и ее функционирование, а также в данный документ.



Техник должен информировать Пользователя о порядке периодической проверки оборудования, работающего под давлением, и устройств безопасности в соответствии с правилами, действующими в стране установки.

Выполнять, прибегая к услугам Техника, периодическое техническое обслуживание машины и проверку функционирования всех устройств безопасности.

I.IV. ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

Необходимо обратить внимание на следующие остаточные риски, присутствующие во время техобслуживания и чистки кофемашины, которые не могут быть исключены.

Запрещается мыть аппарат бензином и/или растворителями любого вида.



УГРОЗА ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

Работы по техобслуживанию и чистке аппарата должны осуществляться в соответствии с правилами техники безопасности:

- при выполнении операций по чистке машина должна быть выключена, а все её компоненты должны быть комнатной температуры;
- не погружать машину в воду;
- не разливать жидкости на машину; не использовать струи воды для чистки;
- не допускать к проведению операций по техобслуживанию или чистке детей и лиц, не обученных должным образом;
- не снимать защитные щитки и/или детали корпуса машины;
- не вскрывать корпус машины;
- не выполнять работы по техобслуживанию и чистке аппарата, непредусмотренные данным Руководством.



ВНИМАНИЕ! ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Во время проведения чистки машины следует обратить внимание на то, что некоторые её детали могут нагреваться до высоких температур:

- избегать контакта с заварочным блоком и насадками для выпуска воды и пара;
- никогда не направлять на руки или другие части тела выпускные отверстия насадок для выпуска пара, горячей воды или молока.

I.V. ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДСТВ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ

Во время техобслуживания и чистки кофемашины необходимо использовать следующие средства индивидуальной защиты:

Перчатки



Для защиты пользователя от порезов и ссадин, а также от контакта со всеми частями машины, которые имеют высокую температуру и соприкасаются с пищевыми продуктами (фильтродержатели, фильтры и пр.).



Выполняйте только действия по техобслуживанию кофемашины, указанные в данном Руководстве по эксплуатации.

Только специализированный и уполномоченный Техник может выполнять операции по техническому обслуживанию и чистке, не указанные в данном документе.

Все операции по техническому обслуживанию должны производиться после:

- отключения электропитания;
- закрытия гидравлической сети;
- после того, как машина полностью остынет.

Если не удалось урегулировать сбой в работе аппарата, необходимо выключить машину и вызвать Техника. Запрещено самостоятельно производить ремонтные работы.

Удаление накипи на аппарате должно осуществляться Техником. Это позволит исключить поступление в пищу вредных веществ, используемых в ходе данной операции.

I.VI. ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ СИТУАЦИИ

В случае возникновения чрезвычайной ситуации необходимо принять меры, предусмотренные планом действий на случай чрезвычайной ситуации в помещении, и немедленно выполнить действия в соответствии с типом проблемы.

ПОЖАР ИЗ-ЗА КОРОТКОГО ЗАМЫКАНИЯ

В случае пожара, вызванного неисправностью в электрической системе, к которой подключена машина, принять следующие меры:

- отсоединить машину от электрической сети с помощью главного выключателя;
- вызвать пожарную службу;
- вывести людей из помещения;
- потушить пламя с помощью углекислотного огнетушителя (CO₂).

Общее оглавление

1.	ВВЕДЕНИЕ	187
1.1	Указания по ознакомлению с Руководством по эксплуатации.....	187
1.2	Хранение Руководства по эксплуатации	187
1.3	Редактирование текста Руководства по эксплуатации.....	187
1.4	Целевая аудитория	187
1.5	Словарь терминов и Пиктограммы	188
1.6	Гарантия	188
2.	ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ НОМЕР КОФЕМАШИНЫ	189
2.1	Марка и модель машины	189
2.2	Общее описание.....	189
2.3	Послепродажное обслуживание клиентов .	189
2.4	Целевое назначение	190
2.5	Элементы конструкции кофемашины	191
2.6	Кнопочные панели выбора кофе и чая	192
2.7	Дисплей и кнопки навигации	192
2.8	Система энергосбережения	193
2.9	Технические данные и маркировка	193
3.	ХРАНЕНИЕ	194
4.	УСТАНОВКА	194
5.	ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ	194
6.	ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ	194
6.1	Меры по обеспечению безопасности	194
6.2	Излучения	194
6.3	Включение и выключение.....	194
6.4	Подготовка кофемашины к эксплуатации...	195
6.5	Приготовление кофе	196
6.6	Подача пара.....	197
6.7	Подача горячей воды	198
6.8	Паровой автомат Autosteamer	199
6.9	Подогреватель чашек	200
6.10	Режим энергосбережения.....	201
6.11	Программирование параметров машины.....	202
6.12	Рекомендации для получения отличного кофе	207
7.	ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА	207
7.1	Меры по обеспечению безопасности	207
7.2	Периодическое техобслуживание	207
7.3	Техобслуживание после краткосрочного периода бездействия машины.....	207
7.4	Неисправности и способы их устранения...	207
7.5	Плановое техобслуживание	209
7.6	Проверка степени изношенности жерновов	209
7.7	Чистка кофемашины	210
8.	ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ	212
9.	ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ	212
10.	ДЕМОНТАЖ	212
11.	УТИЛИЗАЦИЯ	212

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 спроектирована и изготовлена с использованием инновационных методов и технологий, которые обеспечивают качество машины и надежность 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.



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.

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 её 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 работы кофемашины. Для облегчения непосредственного понимания текста используются термины, сокращения и пиктограммы.

Руководство по эксплуатации включает обложку, содержание и ряд глав. Каждая глава имеет последовательную нумерацию. Номер страницы расположен в нижнем колонтитуле.

На первой странице Руководства по эксплуатации расположены идентификационные данные кофемашины, на последней странице - дата редактирования инструкции.

Сокращения

Разд.	=	Раздел
Гл.	=	Глава
Пар.	=	Параграф
Стр.	=	Страница
Рис.	=	Рисунок
Табл.	=	Таблица

Единица измерения

Единицы измерения, представленные в руководстве по эксплуатации, предусмотрены Международной системой.

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. Запрещается удалять, вырывать страницы или безосновательно вносить изменения в Руководство по эксплуатации.

Руководство по эксплуатации должно храниться в защищенном от влаги и огня месте, рядом с кофемашиной.

По запросу Пользователя Компания-изготовитель может предоставить копии Руководства по эксплуатации кофемашины.

1.3 Редактирование текста Руководства по эксплуатации

Компания-изготовитель оставляет за собой право на модификацию и усовершенствование модели кофемашины без предварительного уведомления; Руководство по эксплуатации, находящееся у Пользователя, обновлению не подлежит.



В случае 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.

Пользователь обязан следовать указаниям, представленным в настоящем Руководстве по эксплуатации.

Компания-изготовитель не несет никакой ответственности за неисправность прибора, вызванную неправильным использованием представленных рекомендаций.

Данное руководство доступно также на веб-сайте компании-изготовителя, указанном на обложке.

1.4 Целевая аудитория

Данное Руководство предназначено для Пользователя.

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

Специалист, специально обученный и уполномоченный на выполнение в соответствии с действующими правилами следующих операций: транспортировка и перемещение, хранение, установка, ввод в эксплуатацию, техническое обслуживание, вывод из эксплуатации, демонтаж и утилизация машины.

Опасность

Потенциальный источник травмы либо ущерба здоровью.

Опасная зона

Любая зона в непосредственной близости от машины, присутствие человека в которой представляет риск для безопасности и здоровья этого человека.

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.

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 несмотря на то, что при проектировании машины были учтены все требования безопасности, и несмотря на то, что при работе с ней были приняты все дополнительные меры по защите.

Компонент безопасности:

- Компонент, предназначенный для выполнения предохранительных функций;
- компонент, поломка и/или неисправность которого ставит под угрозу безопасность физических лиц.

1.5.2 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 пользователей кофемашиной;
- 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 **ОПАСНОСТИ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА** указывает на наличие возможного риска получения тяжелого телесного повреждения, которое может привести к госпитализации, а в крайних случаях к смерти.



Символ **ОПАСНОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ХАРАКТЕРА** указывает на наличие возможного риска получения тяжелого телесного повреждения, которое может привести к госпитализации, а в крайних случаях к смерти.



Символ **ВНИМАНИЕ! ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА** 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.



Символ **Обязательства использования защитных перчаток**, применяемый в случае наличия возможного получения тяжелого телесного повреждения, может привести к госпитализации.



Символ **Обязательства прочтения документации**, используемый для уведомления пользователя о важности этого действия для его безопасности.

1.6 Гарантия

Кофемашина имеет действительную в течение 12 месяцев гарантию на все детали, за исключением электрических и электронных элементов, а также быстроизнашиваемых деталей.

2. ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ НОМЕР КОФЕМАШИНЫ

2.1 Марка и модель машины

Идентификационный номер и модель кофемашины указаны на ЗАВОДСКОЙ ТАБЛИЧКЕ аппарата и в прилагаемой к нему ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ НОРМАМ ЕС.

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 в прилагаемой к нему ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ НОРМАМ ЕС.

2.3 Послепродажное обслуживание клиентов

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
Via Condotti Bardini, 1
31058 SUSEGANA (TV) - ITALY
Tel. +39 0438 6615 - Fax +39 0438 60657
E-mail: service@astoria.com
Web-site: www.astoria.com

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

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

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

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

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

2.4 Целевое назначение

Кофемашина предназначена для профессионального приготовления 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 использования.

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, и 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 данном параграфе, 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 действия указаны в данной документации; любая операция, неуказанная либо неописанная в данном документе, считается невозможной и опасной.

Использование не по назначению

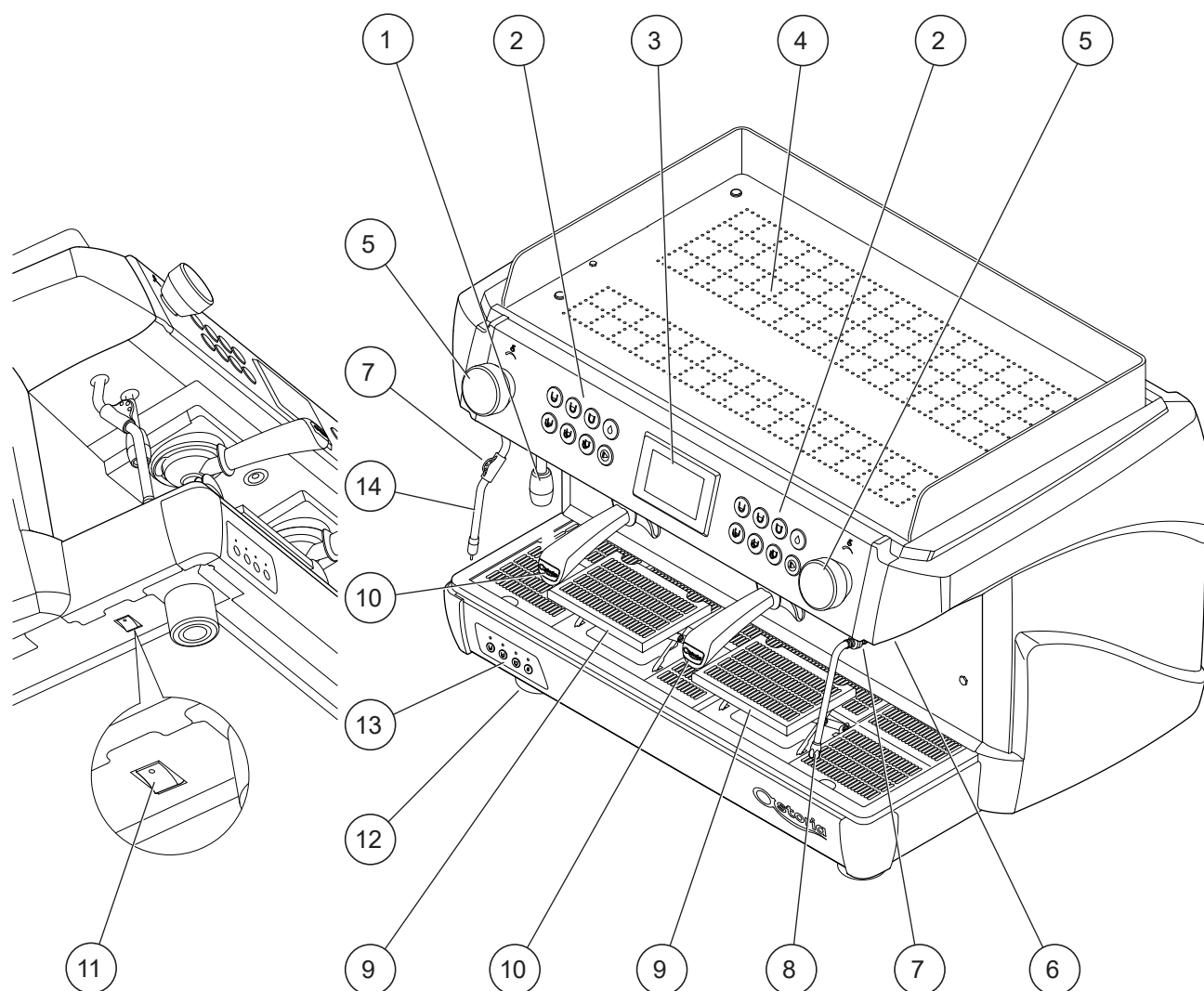
Все разрешенные применения аппарата описаны в Руководстве по эксплуатации; любое другое использование считается невозможным, а значит, опасным.

Общие условия безопасности

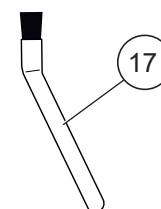
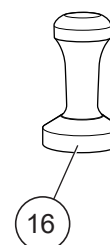
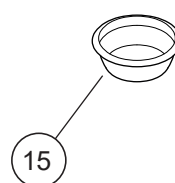
Пользователь должен знать о риске возникновения несчастных случаев, об устройствах, предназначенных для обеспечения безопасности, а также общие правила техники безопасности, предусмотренные Директивами ЕС и законодательством страны, где будет установлена машина.

Пользователь должен знать принцип работы всех устройств кофемашины. Пользователь должен полностью ознакомиться с данным Руководством по эксплуатации и хорошо усвоить приведенные в нем инструкции. Техническое обслуживание аппарата должно осуществляться только Техником после подготовки машины надлежащим образом. Нарушение целостности аппарата, несанкционированная замена одной либо нескольких деталей машины, использование принадлежностей, 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

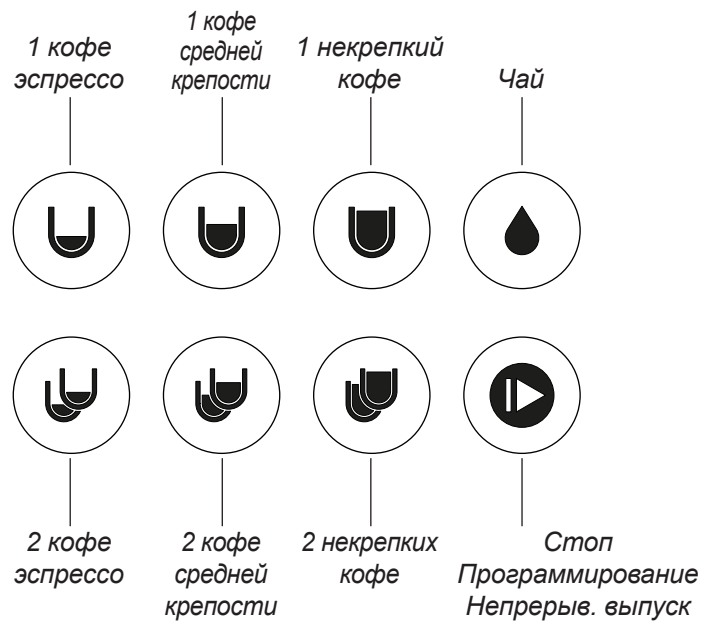


1. Насадка для выпуска горячей воды.
2. Кнопочная панель выбора кофе и чая.
3. Сенсорный дисплей.
4. Поверхность подогревателя чашек.
5. Ручка пара.
6. Освещение отсека выпуска.
7. Защитная насадка.
8. Насадка для выпуска пара.
9. Поднимающаяся решётка-подставка для чашек.
10. Фильтродержатель.
11. Включатель/Выключатель кофемашины.
12. Регулируемая ножка.
13. Кнопочная панель парового автомата Autosteamer (опция).
14. Насадка парового автомата Autosteamer (опция).

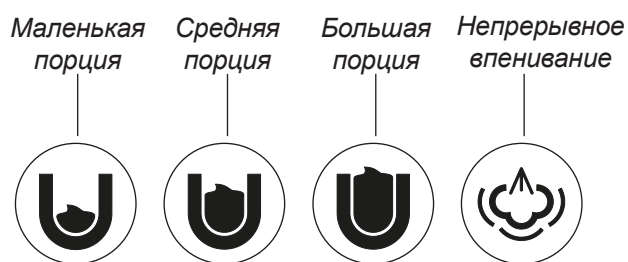


2.6 Кнопочные панели выбора кофе и чая

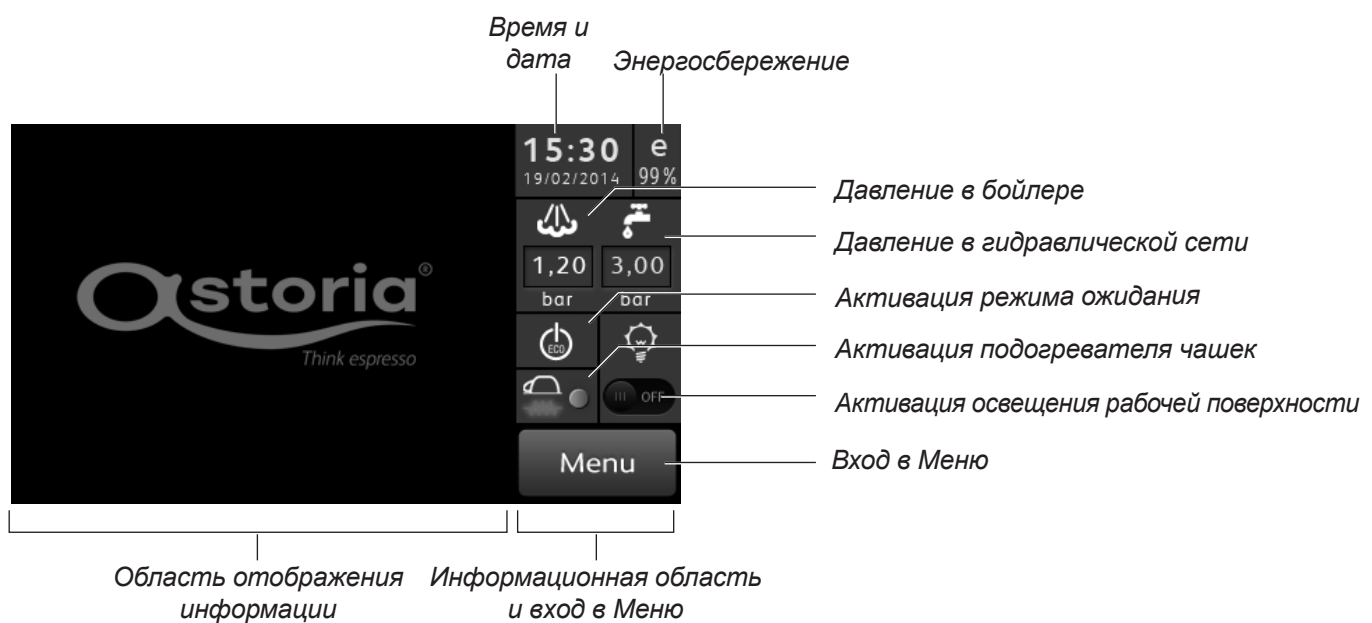
Кнопочная панель заварочного блока кофе и чая



Кнопочная панель парового автомата Autosteamer



2.7 Дисплей и кнопки навигации



2.8 Система энергосбережения

Машина располагает программой, которая управляет системой автоматического режима ожидания на протяжении пауз, функцией энергосбережения в ночной период и разумным регулированием температуры.

Это позволяет сохранять энергию на протяжении ночных пауз, поддерживая машину всегда в условиях быстрого возвращения в рабочее состояние.

Кроме того, программа распределяет мощность только тогда, когда это необходимо, позволяя таким образом экономить энергию в течение обычного режима работы аппарата.

Если это предусмотрено конфигурацией, при уменьшении объема работы программное обеспечение автоматически переводит в режим ожидания один либо несколько заварочных блоков кофемашины, а затем вводит их в полный режим работы, когда это необходимо.

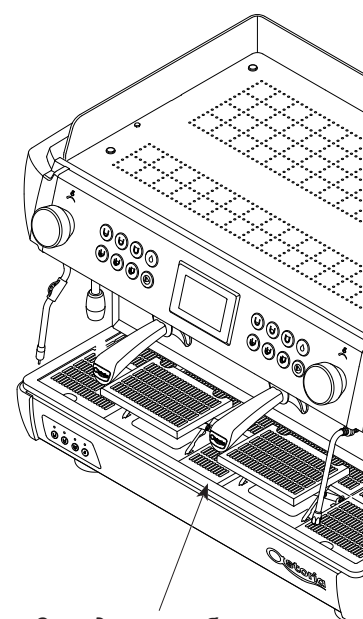


Программирование системы энергосбережения - см. пар. 6.10 на странице 201.

2.9 Технические данные и маркировка

Технические данные машины представлены в следующей таблице:

МОДЕЛЬ	ADVANTAGE SB		ADVANTAGE	
	2GR	3GR	2GR	3GR
220-240 В	2600 - 4750 Вт	4850 - 7000 Вт	4650 - 6000 Вт	5700 - 7100 Вт
380-415 В				
Частота	50-60 Гц	50-60 Гц	50-60 Гц	50-60 Гц
Вместимость бойлера кофе	---	---	1,2 л x 2	1,2 л x 3
Вместимость парового бойлера	9 л	14,7 л	8,5 л	13 л
Ширина	835 мм	1075 мм	835 мм	1075 мм
Глубина	565 мм	565 мм	565 мм	565 мм
Высота	575 мм	575 мм	575 мм	575 мм
Вес нетто	84 кг	104 кг	84 кг	104 кг
Калибровка предохранительного клапана	0,19 МПа (1,9 бар) +/- 0,015 МПа			
Рабочее давление в паровом бойлере	0,08 - 0,14 МПа (0,8 - 1,4 бар)			
Давление подаваемой воды	0,15 - 0,6 МПа МАКС. (1,5 - 6 бар МАКС.)			
Давление подачи кофе	0,8 - 0,9 МПа (8 - 9 бар)			
Температура рабочей среды	5 - 35°C 95° макс. отн. влажность			
Уровень звукового давления	< 70 дБ			



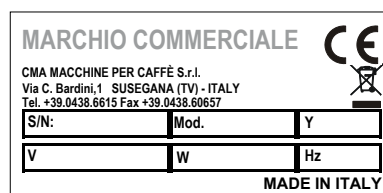
Заводская табличка расположена под поддоном для сбора капель (каплеуловителем)

В соответствии с Директивой 2006/42/CE аппарат маркирован знаком CE, согласно которому производитель под собственную ответственность заявляет, что машина является безопасной для пользователей и окружающей среды.

Альтернативная маркировка может быть применена в зависимости от целевого рынка в соответствии с действующими нормами в отношении изделий.

Заводская табличка с соответствующей маркировкой, на которой указаны идентификационные данные и специфические технические данные прибора, установлена под каплеуловителем.

Ниже представлен пример заводской таблички кофемашины.



При любом обращении к Изготовителю необходимо указать следующие данные:

- S/N - серийный номер кофемашины;
- Mod. - модель машины;
- Y - дата изготовления;

Данные прибора указаны также на этикетке, расположенной на упаковке машины.



Запрещено удалять или повреждать табличку с паспортными данными. В случае необходимости ее замены, Пользователь обязан срочно обратиться к Изготовителю кофемашины. Замена таблички производится исключительно Изготовителем.

3. ХРАНЕНИЕ

Складское хранение кофемашины осуществляется либо Компанией-изготовителем, либо Дистрибьютором.

4. УСТАНОВКА

Установка кофемашины должна осуществляться исключительно Техником.



Во время установки кофемашины Техник должен выполнить операции по замене воды, содержащейся в гидравлической цепи.



Кофемашина должна быть установлена на совершенно горизонтальную поверхность, не более 2° наклона, и должны быть исключены любые неровности на этой поверхности.



Электрическая система должна быть оснащена устройством дифференциальной защиты с силой дифференциального тока в соответствии с действующими законами и правилами техники безопасности.

5. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Ввод кофемашины в эксплуатацию должен осуществляться исключительно Техником.

6. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

6.1 Меры по обеспечению безопасности



Внимательно ознакомьтесь с мерами предосторожности, указанными в главе "I. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ" на странице 183.

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.

Шумоизлучение

Уровень шумоизлучения машины в среднем составляет менее 70 дБ; это означает, что нет необходимости в использовании индивидуальных средств защиты слуха.

Если машина начнет издавать отклоняющиеся от нормы шумы, необходимо сообщить об этом Изготовителю.

Электромагнитная обстановка

Кофемашина произведена для корректной работы в электромагнитной обстановке промышленного типа, и соответствует действующим стандартам по электромагнитной совместимости и помехоустойчивости.

6.3 Включение и выключение



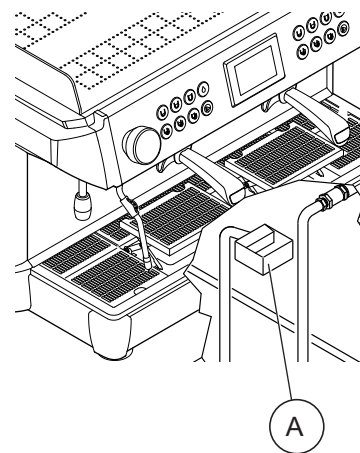
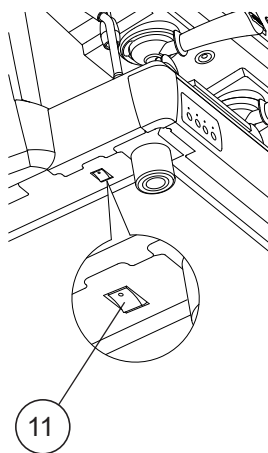
Во время нагревания кофемашины (приблизительно 20 минут) клапан, препятствующий понижению давления, будет выпускать пар на протяжении нескольких секунд до своего полного закрытия.



Ежедневно необходимо заменять воду в машине, как это указано в пар. 6.4.1.

6.3.1 Включение

После подключения к гидравлической и электрической сетям убедитесь, чтобы поддон для сбора капель (каплеуловитель) (A), расположенный под решеткой-подставкой для чашек, был правильно подсоединен к сливному отверстию.

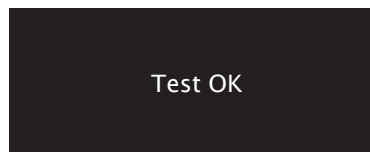


Проверьте, чтобы все краны пара были закрыты. Включите машину при помощи главного выключателя (11), расположенного под машиной, и следуйте указаниям на дисплее.

При включении кофемашина выполнит проверку функционирования:



- Результат ОК означает идеальное функционирование машины. В случае негативного результата смотрите сигнальное сообщение на дисплее;



- При включении машины активируется мотопомпа, которая начинает наполнять общий бойлер и нагреватели воды для кофе (их число соответствует числу заварочных блоков, установленных на машине);

SERVICE BOILER FILLING

- Для выпуска воздуха, который может присутствовать в нагревателях, при каждом включении активируются электроклапаны заварочных блоков, выпускающие в течение около 10 секунд воду и пар из сетки каждого заварочного блока;

PAY ATTENTION OUTFLOW OF WATER/STEAM

- После завершения фазы нагревания заварочных блоков (около 10 минут), можно выполнить выбор кофе. Для подачи горячей воды и пара необходимо дождаться полного нагревания общего бойлера;
- Во время фазы нагревания общего бойлера (от 95°C до 98°C), машина произведет небольшой выпуск воды и пара из выпускной трубки воды;
- Выпуск пара и горячей воды, а значит, полное функционирование машины, возможно только при давлении (☁), превышающем 0,06 МПа (0,6 бар).



6.3.2 Выключение машины

Выключите кофемашину путем нажатия на кнопку главного выключателя (11).

6.4 Подготовка кофемашины к эксплуатации

6.4.1 Замена внутренней воды



Необходимо ежедневно заменять воду, содержащуюся во внутренних гидравлических цепях.

С помощью различных команд произвести следующие действия:

ЗАВАРОЧНЫЕ БЛОКИ

- Вставить фильтродержатель без фильтра в заварочный блок;
- поместить кувшин под носик выпускного отверстия фильтродержателя;
- выполнить подачу не менее **1 литра** воды;
- повторить операцию для каждого заварочного блока.

НАСАДКА ДЛЯ ПОДАЧИ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

- Поместить достаточно вместительный кувшин под насадку для подачи горячей воды;
- выполнить подачу горячей воды в количестве, указанном в таблице:

2GR	3GR
4 литра	7 литров

В случае срабатывания системы Тайм-аут выключить и снова включить машину и выполнить подачу.

Если во время подачи происходит падение давления в машине, дождаться восстановления исходных условий и продолжить подачу до тех пор, пока не будет выдано указанное количество воды.

НАСАДКИ ДЛЯ ВЫПУСКА ПАРА

- Вставить насадку для выпуска пара в кувшин;
- выполнить подачу пара в течение не менее **1 минуты**;
- повторить операцию с другой насадкой для выпуска пара (при наличии).



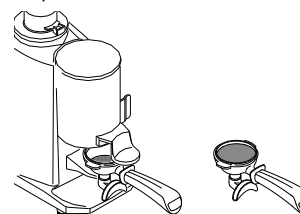
Опасность ожогов. Не направляйте пар и горячую воду на руки или другие части тела. Не прикасайтесь к насадке для выпуска пара и к насадке для подачи горячей воды голыми руками; используйте соответствующие средства индивидуальной защиты.

6.4.2 Помол и дозирование кофе

Кофемолка с дозатором, используемая повседневно для помола кофе, должна располагаться рядом с кофемашинной.

Помол и дозирование кофе должны осуществляться в соответствии с указаниями изготовителя кофемолки с дозатором; кроме того, необходимо придерживаться следующих правил:

- 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, которое вмещает дозатор, 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.



6.4.3 Включение освещения рабочей поверхности

Для включения либо выключения освещения рабочей поверхности машины используется выключатель (☛).



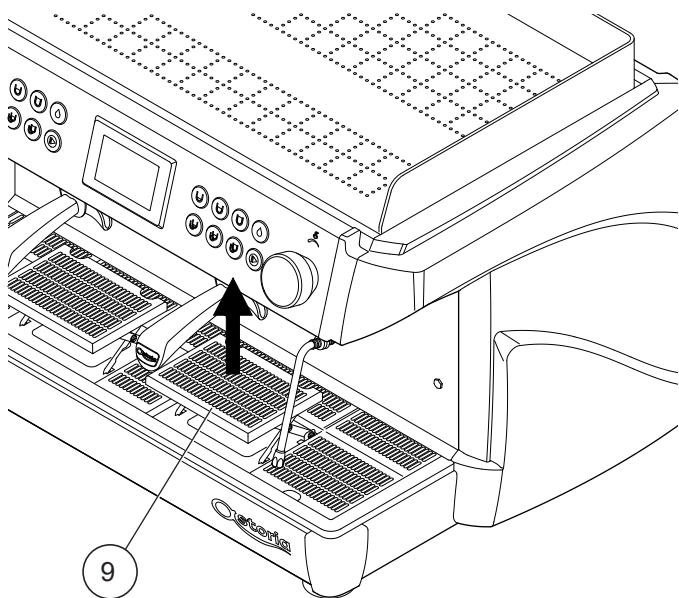
**ВКЛ/ВЫКЛ
(ON/OFF)
Освещение
площади
выпуска
кофе**

6.4.4 Решетки для приподнятия чашек

В случае, когда необходимо наполнить чашки различной высоты, используются специальные пантографные решетки (9), которыми оснащена машина.

Для использования решетки поднимите ее из посадочного места, потянув вверх до полной фиксации.

Если решетка больше не нужна, разблокируйте ее из фиксатора и опустите на обычный уровень.



6.5 Приготовление кофе

6.5.1 Подготовка фильтродержателя

i Перед заполнением фильтродержателя убедитесь, что он пустой и что фильтр очищен от предыдущих остатков кофе.

- Заполните фильтр одной порцией молотого кофе (примерно 6-7 гр.); следуйте инструкциям изготовителя кофемолки с дозатором;
- прижмите кофе с помощью специального темперы;
- очистите края фильтра от молотого кофе, перед тем как вставить фильтродержатель в заварочный блок;
- вставьте фильтродержатель в заварочный блок, при этом не закрывая его слишком сильно, чтобы избежать быстрого износа уплотнителей.

6.5.2 Приготовление кофе

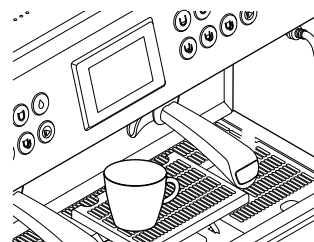


Во время подачи кофе не снимать фильтродержатель с заварочного блока.

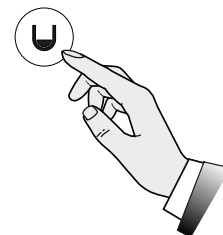


Во избежание возможных травм при случайном падении фильтродержателя во время работы следует надевать подходящую обувь.

- Расположите чашечку под носиком выпуска;

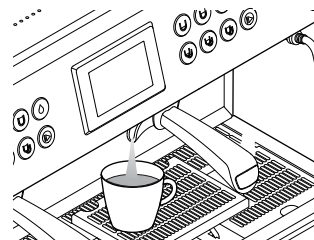


- нажмите на кнопку желаемой порции (например ☛);



- дождитесь выполнения выпуска (выключится выбранная кнопка порции);

- чтобы заранее отменить приготовление кофе, нажмите кнопку ☛ или кнопку ☛.




6.5.3 Программирование

i Программирование каждой порции производится для свежего молотого кофе, а не для кофейной гущи ранее использованного кофе.

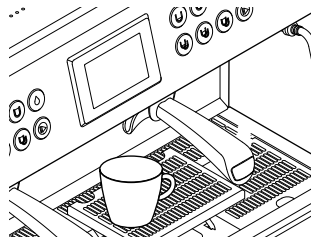
Машина уже запрограммирована Изготовителем. Если Вы хотите изменить порции кофе, выполните следующие действия:

- Сначала необходимо настроить левую кнопочную панель. Таким образом будут автоматически настроены все кнопочные панели. Если необходимо, затем настроить остальные кнопочные панели;

- нажмите и удерживайте нажатой кнопку  в течение 5 секунд: кнопка замигает и засветятся все кнопки программируемой кнопочной панели;




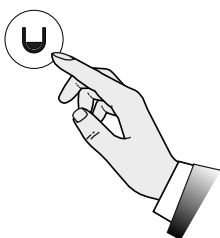
- заполните фильтр одной порцией молотого кофе и придавите его при помощи специального пресса;





- присоедините фильтродержатель к заварочному блоку;

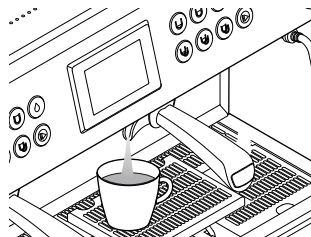
- расположите чашечку под носиком выпуска;

- нажмите на кнопку желаемой порции (например );




- все светодиоды погаснут, кроме светодиода программируемой кнопки порции;

- подождите, пока начнется выпуск; для подтверждения порции нажмите снова кнопку порции  или кнопку .



- повторите операцию для других кнопок порции;

- после окончания программирования нажмите кнопку  для свободного выхода из программирования порций.



6.6 Подача пара



При работе с насадкой для выпуска пара соблюдайте осторожность, держите ее за специальную резиновую защиту (7).

Не направляйте пар на руки или другие части тела. Не прикасайтесь к насадкам для выпуска пара голыми руками; используйте соответствующие средства индивидуальной защиты.



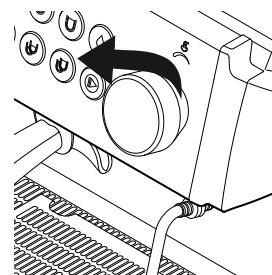
Перед использованием насадки для выпуска пара необходимо произвести действия по слитию конденсата в течение не менее 2 секунд.

- Погрузите насадку для выпуска пара в жидкость для нагревания;



- поверните ручку крана по часовой стрелке;

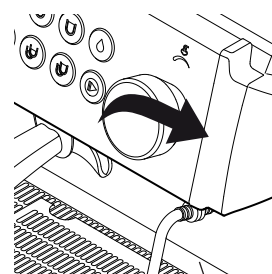
- выход пара будет пропорционален открытию крана;



- для завершения подачи пара поверните ручку крана по часовой стрелке;

Для оптимального вспенивания следуйте следующим правилам:

- нагревайте всегда только то количество молока, которое намереваетесь использовать; после нагревания молоко должно быть полностью вылит из кувшина; запрещено нагревать молоко заново;
- вспенивание молока должно начинаться при температуре примерно 4°C.



Для поддержания в отличном состоянии выпускных отверстий насадок для выпуска пара рекомендуется производить непродолжительную подачу пара вхолостую после каждого их использования. Для чистки отверстий насадок для выпуска пара используйте тряпку, смоченную в теплой воде. Насадка для выпуска пара должна находиться погруженной в молоко только на время, необходимое для его нагревания.



Не открывать кран пара, если насадка для выпуска пара погружена в молоко, а машина выключена, так как последний будет всасывать молоко в трубы.



6.7 Подача горячей воды


6.7.1 Подача горячей воды




Опасность ожогов. Не направляйте горячую воду на руки или другие части тела. Не прикасайтесь к трубкам выпуска горячей воды голыми руками; используйте соответствующие средства индивидуальной защиты.

- Поместите кувшин под насадку для подачи горячей воды;



- нажмите на кнопку  и ожидайте выпуск горячей воды;



- чтобы заранее отменить выпуск, снова нажмите кнопку .




Когда машина холодная (давление ниже 0,6 бар), функция выпуска горячей воды неактивна. Для изменения температуры выпускаемой воды обратитесь к Технику.

6.7.2 Программирование

Машина уже запрограммирована Изготовителем. Если необходимо изменить порции горячей воды, выполните следующие действия:

- Поместите кувшин под насадку для подачи горячей воды;




- на кнопочной панели слева нажмите и удерживайте нажатой кнопку  в течение 5 секунд; загорятся все светодиоды кнопок порций;



- нажмите на кнопку выпуска горячей воды .



- дождитесь выпуска; чтобы подтвердить желаемую порцию, нажмите снова кнопку .



- по завершении программирования нажмите кнопку .



Кнопки «Tea» присутствуют на кнопочных панелях всех заварочных блоков. Они могут программироваться отдельно и позволяют устанавливать порцию независимо друг от друга.

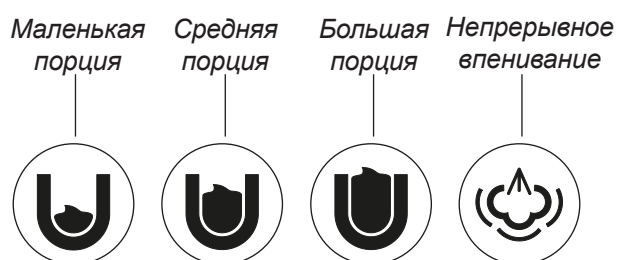
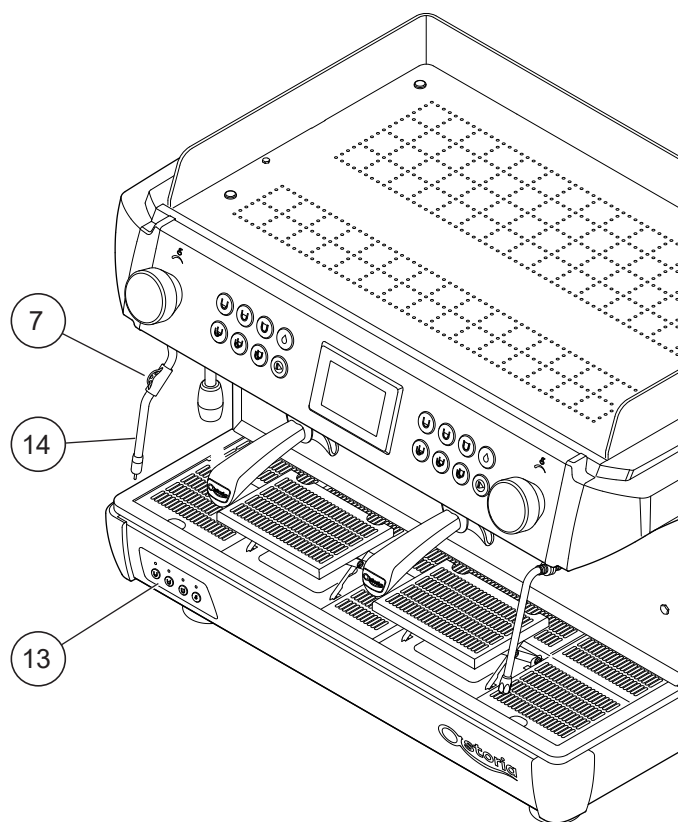
В версии с 4 БЛОКАМИ (4GR) имеются 2 насадки для подачи горячей воды.

2 кнопочные панели слева служат для управления насадкой для подачи горячей воды слева, и аналогично, 2 кнопочные панели справа служат для управления насадкой для подачи горячей воды справа.

6.8 Паровой автомат Autosteamer

Насадка парового автомата Autosteamer (14) позволяет автоматически осуществлять вспенивание молока при запрограммированной температуре.







Им можно управлять при помощи соответствующей кнопочной панели (13), расположенной в основании машины.

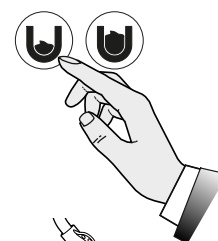


6.8.1 Подача





Не направляйте пар на руки или другие части тела. Не прикасайтесь к насадке парового автомата Autosteamer голыми руками; используйте специальную резиновую защиту (7).

- Погрузите отверстия насадки парового автомата Autosteamer в молоко;
- нажмите на кнопку  или .
- дождитесь окончания выпуска;
- чтобы заранее прекратить выпуск, нажмите снова кнопку  или .
- удерживая нажатой кнопку  или  можно продлить выпуск пара не по запрограммированной температуре.



6.8.2 Функция непрерывного вспенивания

- Погрузите отверстия насадки парового автомата Autosteamer в молоко;
- нажмите кнопку .
- чтобы заранее прекратить выпуск, нажмите снова кнопку .



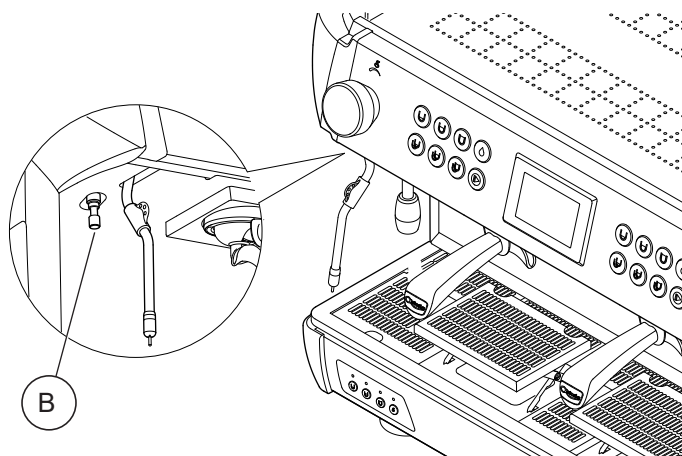
Для чистки отверстий насадок для выпуска пара используйте тряпку, смоченную в теплой воде. Молоко может храниться в холодильнике максимум в течение 3-4 дней. Система предусматривает тайм-аут функционирования парового автомата Autosteamer в течение максимального времени 4 минуты.

РУССКИЙ

6.8.3 Регулировка вспенивания молока

Для увеличения или уменьшения консистенции пены необходимо повернуть соответствующий регулятор (В).

При его повороте по часовой стрелке консистенция вспенивания уменьшается, при повороте против часовой стрелки - увеличивается.



И Регулировка вспенивания молока паровым автоматом Autosteamer выполняется на заводе-изготовителе на этапе проверки машины. Поэтому рекомендуется ее изменять только в случае крайней необходимости.

6.8.4 Автоматическая очистка

После 120 минут неактивного состояния включается автоматическая очистка насадки, которая длится 15 секунд.

На дисплее появится сообщение «STEAM CLEANING CYCLE»: из насадки выйдет минимальное количество пара.

И 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.

6.8.5 Рекомендации по использованию

- Вспенивайте только то количество молока, которое Вы намереваетесь использовать; после нагревания молоко должно быть полностью вылито из кувшина; не нагревайте молоко повторно;
- паровой автомат Autosteamer гарантирует погрешность $\pm 3^{\circ}\text{C}$ между заданной температурой и реальной температурой молока только при условии, что вспенивание молока начинается при температуре 4°C ;
- поэтому выпуск пара прекратится только после достижения установленной температуры молока, для избежания выхода наружу пенки молока, следует вводить объем жидкости, не превышающий 1/2 литра от вместимости кувшина.
- используйте емкость, объем которой соответствует количеству вспениваемого молока (рекомендуется около 200 мл), и имеет цилиндрическую неконическую форму (см. рисунок).



6.9 Подогреватель чашек

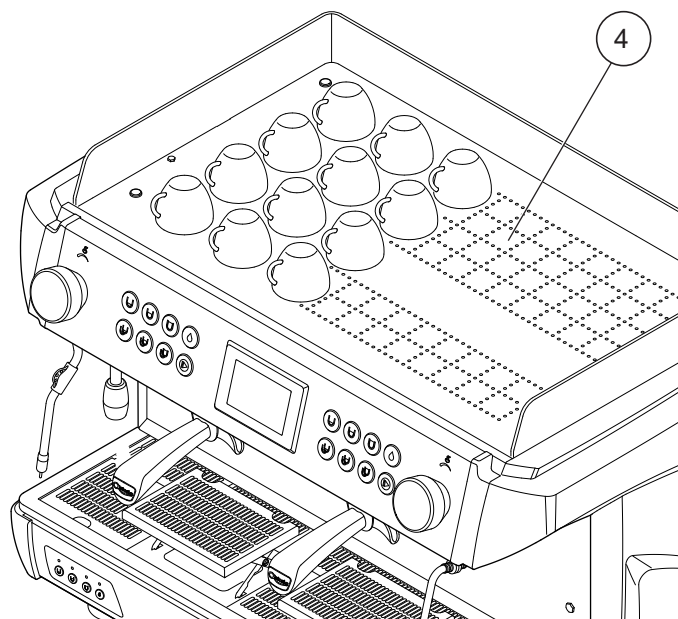



В целях безопасности не рекомендуется класть тряпки и другие предметы на поверхность подогревателя чашек, чтобы избежать перегрева кофемашины.

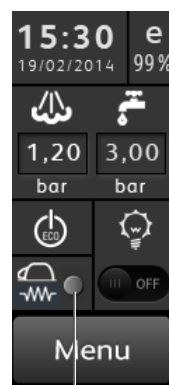


ВНИМАНИЕ! ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА: подогреватель чашек может достигать температур, которые могут привести к ожогам. Будьте очень осторожны.

Расположите чашки для нагрева на поверхность подогревателя чашек (4).



Для включения подогревателя чашек нажмите кнопку . О работе подогревателя чашек свидетельствует красный цвет нагревателя на дисплее.



Кнопка активации подогревателя чашек




Электронагреватель подогревателя чашек в использовании




Для изменения температуры подогревателя чашек выполните действия, указанные в пар. 6.11.4 на странице 204.

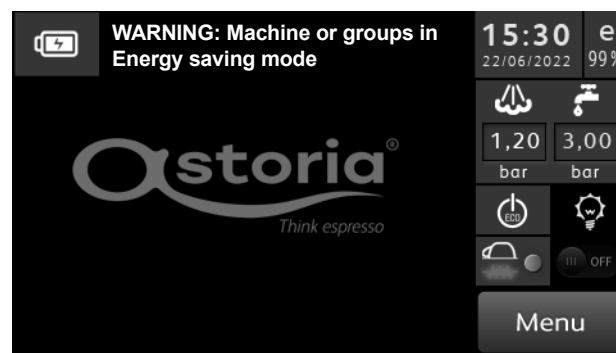
6.10 Режим энергосбережения

6.10.1 Версия SAE

В этой версии можно активировать режим ожидания всей машины, нажав кнопку .



О состоянии энергосбережения свидетельствуют погасшие светодиоды на кнопочных панелях, а также следующее сообщение на дисплее: «WARNING: Machine or groups in Energy saving mode».


Чтобы вывести машину из режима ожидания, нажмите кнопку .





6.10.2 Версия SAEP

В этой версии можно поместить в режим ожидания один или несколько заварочных блоков, выполнив следующие действия:

- Нажмите кнопку .
- на следующей странице активируйте заварочные блоки, которые вы хотите поместить в режим ожидания;
- вернитесь на главную страницу с помощью кнопки .

В режиме энергосбережения светодиоды кнопочной панели выключены, за исключением мигающей кнопки .



Чтобы вывести заварочный блок из режима ожидания, нажмите кнопку .

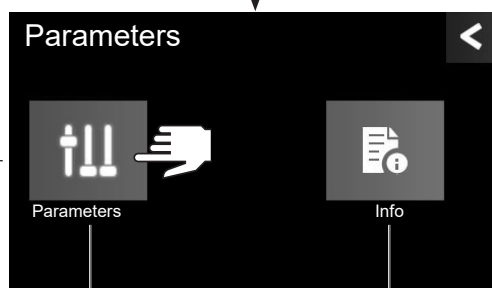
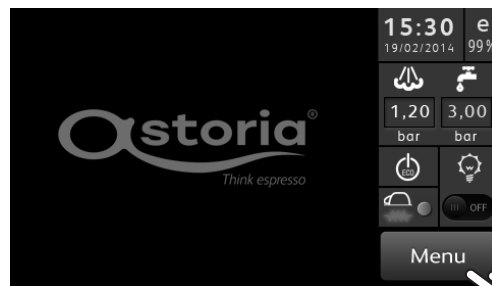
Чтобы полностью отключить функцию энергосбережения, нажмите кнопку  и отключите функцию.



6.11 Программирование параметров машины

6.11.1 Доступ в меню

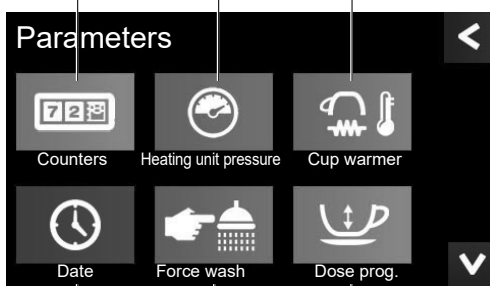
- Для входа в меню программирования параметров нажмите кнопку **Menu** ;
- для входа в подменю нажмите кнопку  ;
- для просмотра информации нажмите кнопку  .



Эта кнопка позволяет вернуться на предыдущую страницу дисплея

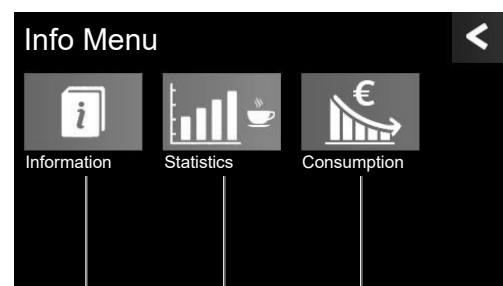
Счётчики напитков Давление в бойлере Температура подогревателя чашек
 Параметры

Кнопка Информация



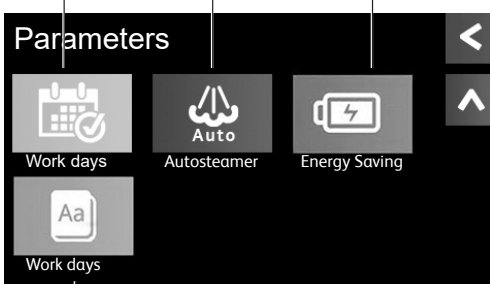
Регулирование даты и времени Промывка заварочных блоков Регулирование порций

Эта кнопка позволяет перейти на следующую страницу



Информация Статистика Оценочное потребление

Рабочие дни Настройки парового автомата Autosteamer Energy Saving



Эта кнопка позволяет вернуться на предыдущую страницу

Создание язык

6.11.2 Счётчики

Этот пункт меню позволяет просматривать различную информацию, полезную для проведения планового технического обслуживания.



Для возврата в предыдущее меню нажмите кнопку

При нажатии кнопок или происходит переход на различные страницы.

Первая страница дисплея показывает общее количество выборов кофе, выполненных машиной.

Total Counters		<
Coffee total	2213	↑
Tot. Washes 6	6	
Total Tea 1	948	↓
Total Tea 2	0	
Total Automatic steam wand	12	

Вторая и третья страницы дисплея позволяют контролировать износ жерновов кофемолки с дозатором, и выполнять необходимые вмешательства.

Counters				<
K1	7 gr	K4	9 gr	↑
K2	14 gr	K5	11 gr	
K3	9 gr	K6	6 gr	↓
KC	0 gr			

Burr wear and tear		<
Ground	2,356 kg	↑
Limit	6 kg	

Приведенные ниже страницы дисплея позволяют контролировать сообщения для планового технического обслуживания. Для получения дополнительной информации см. параграф 7.5.

Maintenance		<
Total Cycles	2135	↑
Install. Date	26/05/2022	
Service Plan	26/05/2022	↓

На следующей странице дисплея отображаются последние 8 аварийных сигналов, сохраненных в памяти машины.

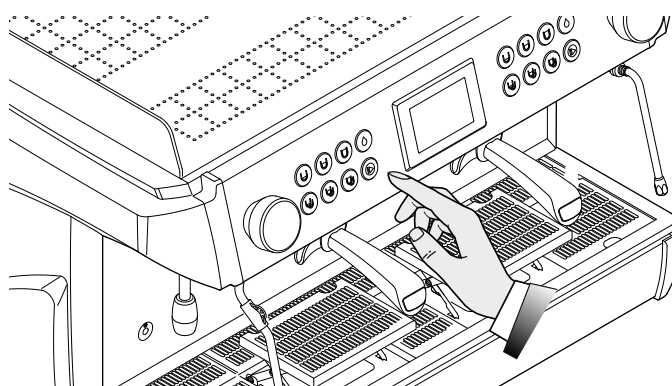
Alarm Register		<
A5 24/5/22	A39 11/5/22	↑
A44 24/5/22	A21 11/5/22	
A4 19/5/22	A44 10/5/22	↓
A18 11/5/22	A4 10/5/22	

На этой странице дисплея можно посмотреть частичные счетчики для каждого выпуска. При нажатии кнопки кнопочной панели отображается необходимый заварочный блок и показывается подсчет выбора (например, 1 кофе эспрессо).

Кнопка выбранной порции Приготовлено кофе

Counters		<
K1	0023	↑
1	2	
3	4	↓

Выбранная кнопочная панель



РУССКИЙ

6.11.3 Давление в бойлере

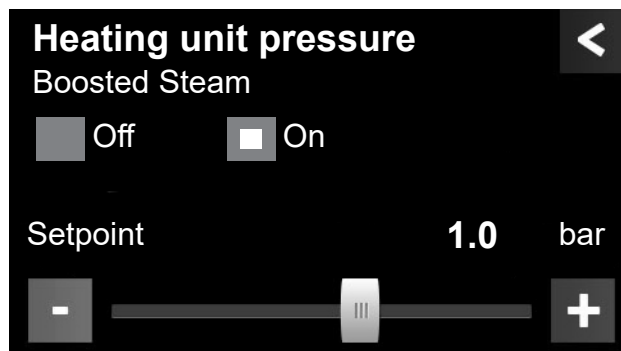


Для изменения давления в бойлере нажмите показанную кнопку.

В версии SAEP при выборе кнопки «On» (Вкл) можно включить интенсификацию пара.

При помощи кнопок **+** и **-** установите необходимое значение давления.

Для возврата в предыдущее меню нажмите кнопку **<**.



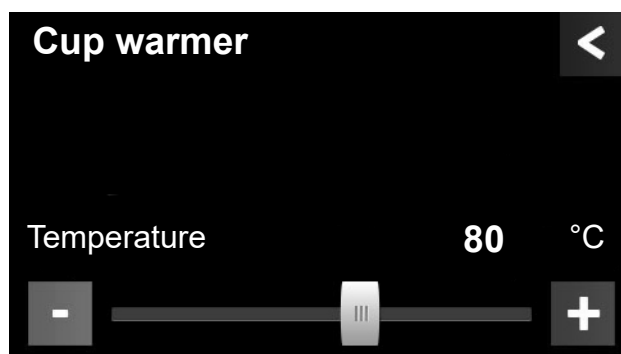
6.11.4 Подогреватель чашек



Для изменения температуры подогревателя чашек или для его исключения, нажмите показанную кнопку.

При помощи кнопок **+** и **-** установите необходимое значение температуры.

Для возврата в предыдущее меню нажмите кнопку **<**.



Для выключения подогревателя чашек, установите регулятор полностью влево (будет показано значение «-»).



Для активации или дезактивации подогревателя чашек см. пар. 6.9.

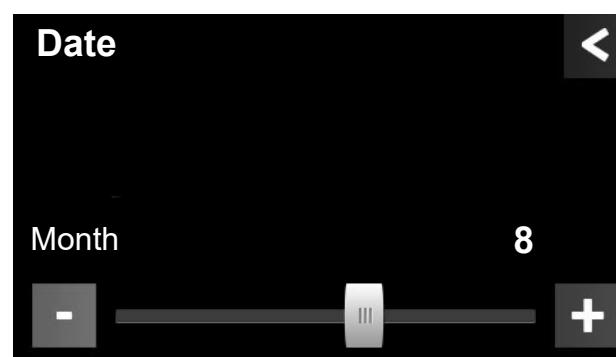
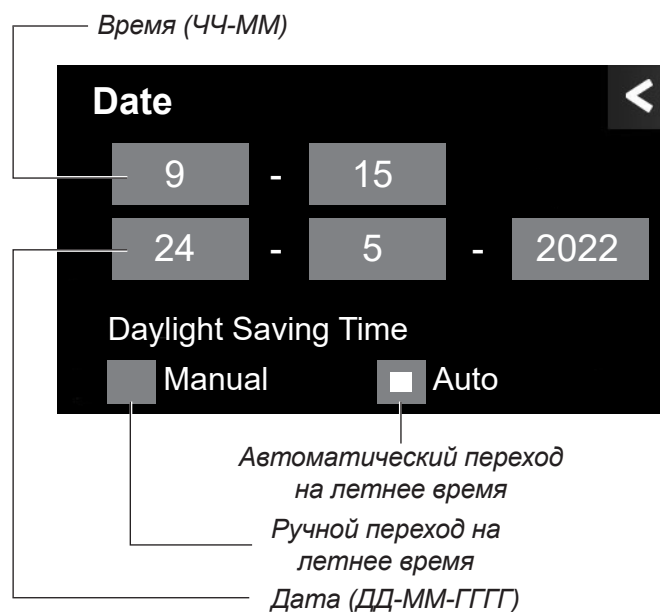
6.11.5 Календарь



Для установки времени и даты нажмите показанную кнопку.

С помощью кнопок **+** и **-** установите необходимые значения. При помощи соответствующей кнопки можно запрограммировать зимнее или летнее время.

Для возврата в предыдущее меню нажмите кнопку **<**.



Пример настройки месяца

6.11.6 Промывка заварочных блоков



Ежедневно выполнять промывку заварочных блоков.

Для запуска промывки нажмите на кнопку

Выполните процедуру, указанную в параграфе 7.7.



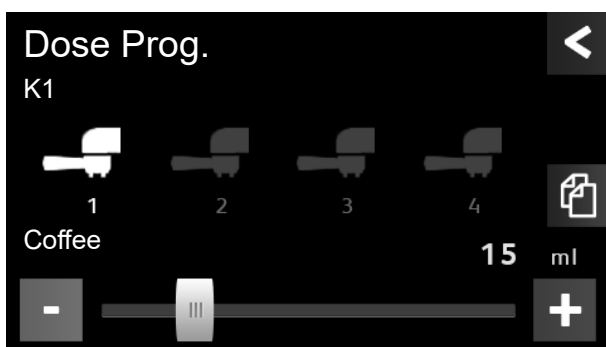
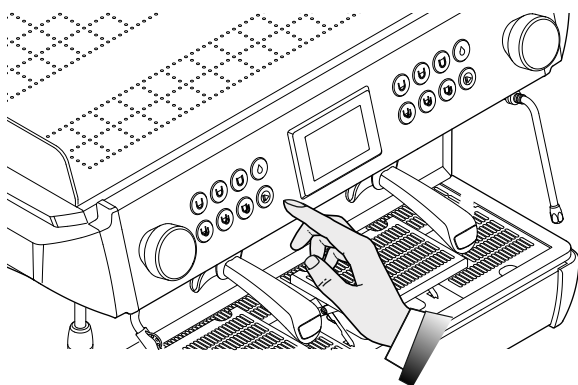
С помощью данной процедуры осуществляется одновременная промывка всех заварочных блоков; каждая кнопочная панель управляет определённым заварочным блоком.

6.11.7 Программирование порций



Чтобы изменить порцию отдельных напитков, нажмите показанную кнопку.

При последующем нажатии на любую кнопку порции, можно изменить на дисплее порцию выпускаемого кофе/воды.



С помощью кнопок **+** и **-** установите необходимые значения.

При нажатии на кнопку копирования , можно скопировать

значение, установленное для одного и того же выбора на все остальные кнопочные панели.



Для выбора кофе количество устанавливается в миллилитрах, а для выбора чая - в секундах.

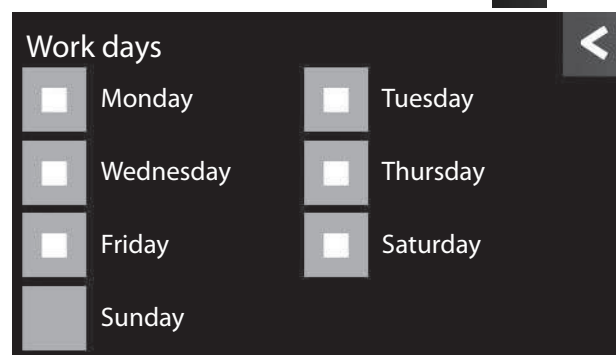
6.11.8 Программирование рабочих дней



Для программирования рабочих дней машины нажмите показанную кнопку.

При выборе необходимых кнопок можно активировать или деактивировать рабочие дни.

Для возврата в предыдущее меню нажмите кнопку .



Выше приведен пример выключенной в воскресенье машины.



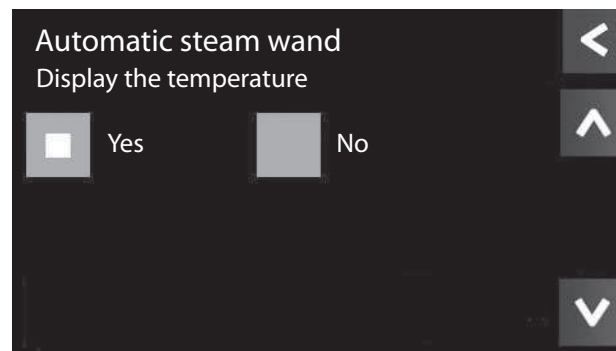
Машина останется выключенной в деактивированный день или дни недели.


6.11.9 Паровой автомат Autosteamer



Для управления различными параметрами парового автомата Autosteamer нажмите показанную кнопку.

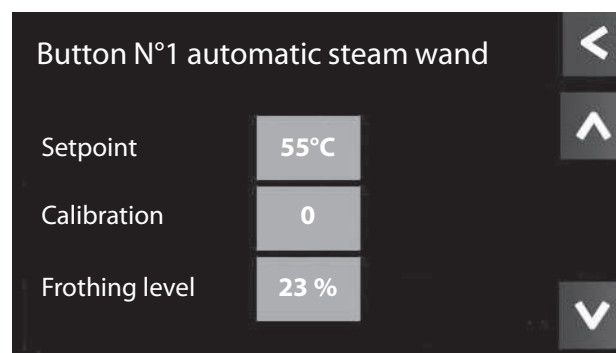
При выборе кнопки «Yes» на дисплее отображается температура парового автомата Autosteamer.



При нажатии кнопки  осуществляется переход к настройкам параметров каждой кнопочной панели парового автомата Autosteamer.

В частности, можно управлять следующими операциями:

- Установить желаемую температуру;
- выполнить калибровку для коррекции между значением, показанным на дисплее, и фактической температурой;
- отрегулировать вспенивание.



6.11.10 Программирование энергосбережения и группового режима ожидания



Для программирования энергосберегающих и резервных режимов, выполните описанные ниже действия:

- Нажмите на указанную кнопку;
- Выберите нужный режим;

Timer	Работает в соответствии с запрограммированными периодами времени.
Auto	Самообучение машины: в течение первой недели использования машины система регистрирует все дозаторы, которые были проведены по каждой группе и в течение каждого часа. После того, как машина была использована в течение одной недели, система помещает предустановленные группы в режим ожидания (смотрите предыдущий абзац), ссылаясь на минимальное программируемое количество напитков в час (автоматический порог ожидания).

6.11.11 установка языка



Чтобы задать язык, отображаемый на дисплее, выполните следующие действия.

Нажмите на указанную кнопку.



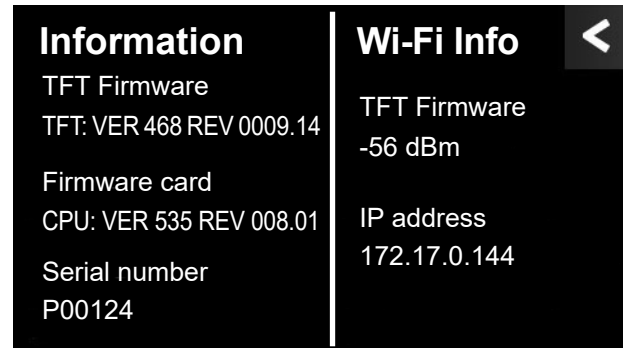
Выберите язык для использования.

6.11.12 Отображение информации



Для просмотра характеристик программного обеспечения, установленного на машине, нажмите на показанную кнопку.

Для возврата в предыдущее меню нажмите кнопку



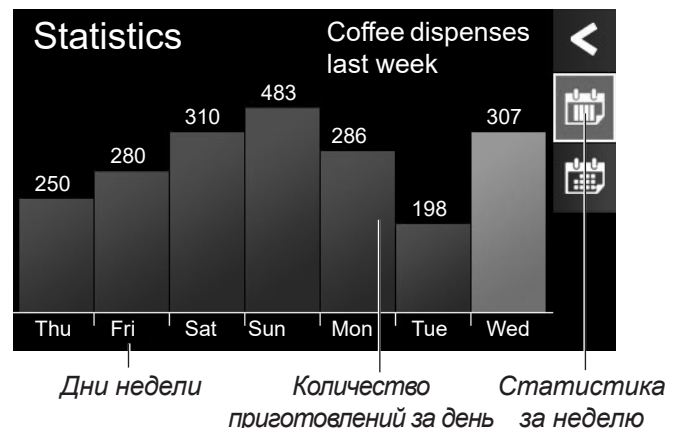
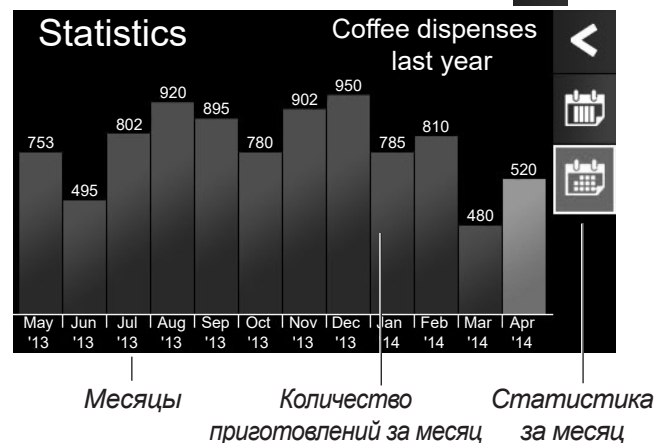
6.11.13 Статистика

Для просмотра статистики приготовленного кофе нажмите на показанную кнопку.



При помощи кнопок  и  можно просмотреть соответствующие данные за неделю и месяц.

Для возврата в предыдущее меню нажмите кнопку

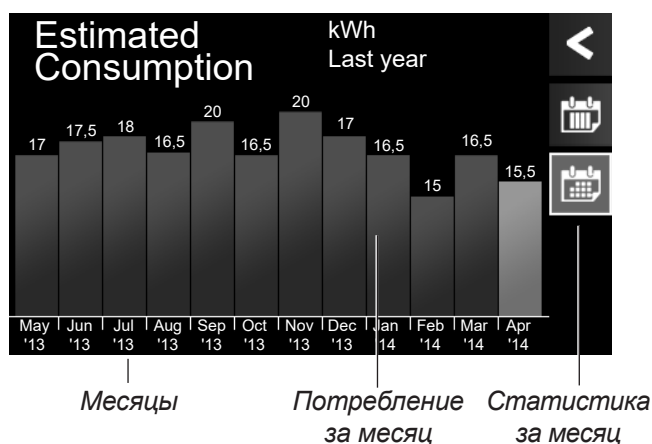
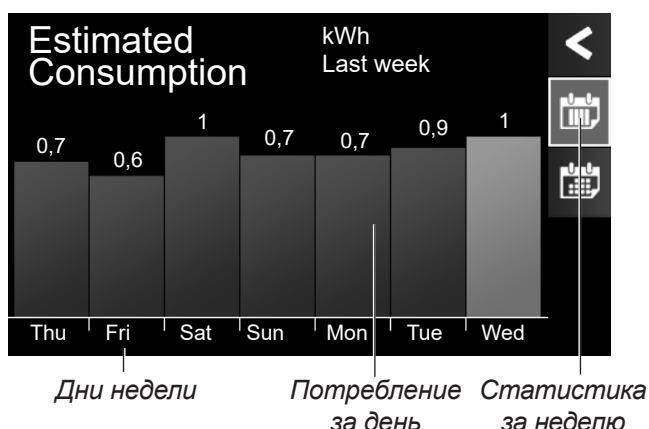


6.11.14 Оценка потребления

Для просмотра энергопотребления машины в кВт/ч, нажмите на показанную кнопку.

При помощи кнопок  и  можно просмотреть соответствующие данные за неделю и месяц.

Для возврата в предыдущее меню нажмите кнопку .



6.12 Рекомендации для получения отличного кофе

Ежедневно промывайте фильтры и фильтродержатели, как указано в параграфе 7.7.2 на странице 210. Невыполнение такой очистки приводит к ухудшению качества приготовленного 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 использования 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 сорта кофе рекомендуется обратиться к Технику для регулировки температуры воды и степени помола зерен. После относительно длительного периода неактивного состояния машины (2-3 часа) рекомендуется сварить несколько чашек кофе вхолостую. Следует постоянно производить чистку аппарата и периодическое техобслуживание.

7. ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

7.1 Меры по обеспечению безопасности



Внимательно ознакомьтесь с мерами предосторожности, указанными в главе I.

7.2 Периодическое техобслуживание

Кроме выполнения операций по техническому обслуживанию кофемашины с периодичностью, указанной в таблице «Периодическое техобслуживание» на следующей странице, необходимо вызывать Техника для общего осмотра машины по крайней мере один раз в год.



При возникновении проблем с компонентами аппарата, выделенными серым цветом, необходимо выключить кофемашину и вызвать Техника.

7.3 Техобслуживание после краткосрочного периода бездействия машины

Под «краткосрочным периодом бездействия машины» понимается период времени, превышающий одну рабочую неделю.

В случае возобновления работы машины после этого периода, необходимо чтобы Техник произвел замену всей воды, содержащейся в гидравлической цепи, как указано в параграфе 7.2.

Кроме того, необходимо выполнить все операции по периодическому техобслуживанию машины, см. предыдущий параграф.



В соответствии с таблицей на следующей странице, при возникновении проблем с компонентами аппарата, выделенными серым цветом, необходимо выключить кофемашину и вызвать Техника.

7.4 Неисправности и способы их устранения

Машина подает пользователю важные сообщения о состоянии её работы.

Внизу отображаются сообщения, относящиеся к аварийным сигналам, которые могут возникнуть во время работы.

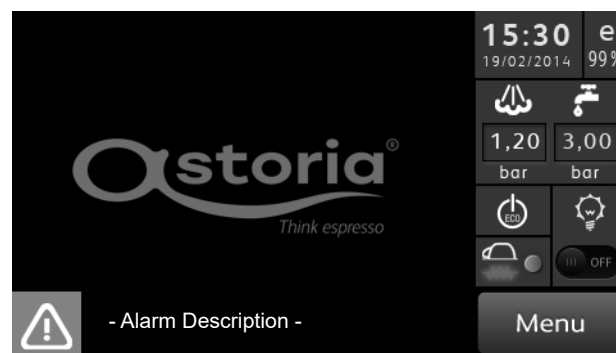
В таблице «Неисправности и способы их устранения» перечислены аварийные сигналы и действия по решению возникшей проблемы.



В соответствии с таблицей на следующей странице, при возникновении неисправностей, выделенных серым цветом, необходимо выключить кофемашину и вызвать Техника.



Если не удалось устранить неисправности в работе аппарата или если аварийный сигнал не исчезает с дисплея, необходимо выключить машину и вызвать Техника.



Уведомление об аварийном сигнале

Таблица Периодического техобслуживания

Компонент	Вид операции	Ежедневно	Еже-дельно	Ежемесячно
БОЙЛЕР ГИДРАВЛИЧЕСКАЯ СИСТЕМА	Заменять воду, как это указано в пар. 6.4.1.	X		
ДАТЧИК ДАВЛЕНИЯ	Держать под контролем уровень давления в бойлере, показанный на дисплее, который должен находиться в пределах от 0,08 до 0,14 МПа (0,8-1,4 бар).		X	
ДАТЧИК ДАВЛЕНИЯ	Проверять давление воды, отображаемое на дисплее, во время приготовления кофе: держать под контролем уровень давления, указанный на манометре, который должен находиться в пределах от 0,8 до 0,9 МПа (8-9 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
КОФЕМОЛКА С ДОЗАТОРОМ	Проверять порции молотого кофе (6-7 гр. на одну порцию) и выполнять контроль степени помола зерен. Жернова кофемолки должны быть острыми и хорошо заточенными; об их износе свидетельствует наличие слишком большого количества пыли в молотом кофе. Рекомендуется вызывать Техника для замены жерновов кофемолки каждые 400/500 кг молотого кофе либо каждые 800/900 кг молотого кофе (если установлены конические жернова). Если эта функция активирована, на дисплее отображается информация о необходимости замены жерновов.			X
ФИЛЬТР ДЛЯ ВОДЫ УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ	Осуществлять замену картриджа фильтра для воды либо регенерацию умягчителя согласно инструкциям изготовителя.			X

Неисправности и способы их устранения

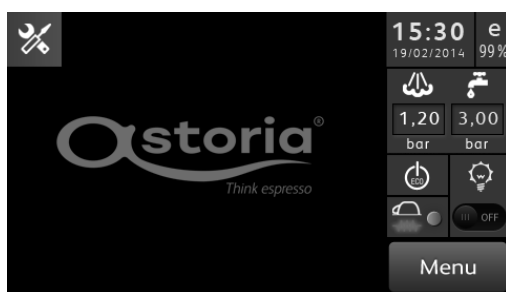
Неисправность	Причина	Способ устранения
ОТСУТСТВУЕТ ПИТАНИЕ МАШИНЫ	Машина выключена.	Включить машину.
ОТСУТСТВУЕТ ВОДА В БОЙЛЕРЕ	Кран гидравлической сети закрыт.	Открыть кран гидравлической сети.
СЛИШКОМ МНОГО ВОДЫ В БОЙЛЕРЕ	Повреждение электрической или гидравлической системы.	Выключить кофемашину и вызвать Техника.
ИЗ НАСАДОК ДЛЯ ВЫПУСКА ПАРА НЕ ВЫХОДИТ ПАР	<ul style="list-style-type: none"> Распылитель насадки закупорен. Машина выключена. 	<ul style="list-style-type: none"> Очистить распылитель насадки для выпуска пара. Включить машину.
ИЗ НАСАДОК ДЛЯ ВЫПУСКА ПАРА ВЫХОДИТ ВОДА ЛИБО ПАР С ВОДОЙ	Повреждение электрической или гидравлической системы.	Выключить кофемашину и вызвать Техника.
ОТСУТСТВИЕ ПОДАЧИ КОФЕ ИЗ ЗАВАРОЧНОГО БЛОКА	<ul style="list-style-type: none"> Кран гидравлической сети закрыт. Слишком мелкий помол кофе. 	<ul style="list-style-type: none"> Открыть кран гидравлической сети. Отрегулировать степень помола кофе.
УТЕЧКА ВОДЫ ИЗ КОФЕМАШИНЫ	<ul style="list-style-type: none"> Переполнен поддон для сбора капель (каплеуловитель). Сливной шланг сломан, отошел либо засорен, что препятствует сливу воды. 	<ul style="list-style-type: none"> Проверить слив воды в канализационную трубу. Проверить и подсоединить сливной шланг к каплеуловителю.
КОФЕ СЛИШКОМ ГОРЯЧИЙ ЛИБО СЛИШКОМ ХОЛОДНЫЙ	Повреждение электрической или гидравлической системы.	Выключить кофемашину и вызвать Техника.
ПОДАЧА КОФЕ СЛИШКОМ БЫСТРАЯ	Помол кофе слишком грубый.	Отрегулировать степень помола кофе.
ПОДАЧА КОФЕ СЛИШКОМ МЕДЛЕННАЯ	Помол кофе слишком мелкий.	Отрегулировать степень помола кофе.
ВЛАЖНАЯ КОФЕЙНАЯ ГУЩА	<ul style="list-style-type: none"> Загрязнен заварочный блок. Заварочный блок слишком холодный. Помол кофе слишком мелкий. Использованный кофе слишком старый. 	<ul style="list-style-type: none"> Осуществить промывку заварочного блока с глухим фильтром. Дождаться полного нагревания заварочного блока. Отрегулировать степень помола кофе. Заменить кофе свежим.
ДИСПЛЕЙ ПОКАЗЫВАЕТ НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕЕ ДАВЛЕНИЕ	Повреждение гидравлической системы.	Выключить кофемашину и вызвать Техника.

Неисправность	Причина	Способ устранения
НАЛИЧИЕ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ В ЧАШКЕ	<ul style="list-style-type: none"> Фильтродержатель загрязнен. Отверстия фильтра износились. Несоответствующий помол кофе. 	<ul style="list-style-type: none"> Очистить фильтродержатель. Заменить фильтр. Отрегулировать степень помола кофе соответствующим образом.
КОФЕ ПОДАЕТСЯ БРЫЗГАМИ	<ul style="list-style-type: none"> Помол кофе слишком грубый. Поврежден край фильтра. 	<ul style="list-style-type: none"> Отрегулировать степень помола кофе. Заменить фильтр.
<ul style="list-style-type: none"> МИГАЮТ СВЕТОДИОДЫ ВСЕХ КНОПОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ 	Через несколько минут автоматическая подача воды останавливается. <ul style="list-style-type: none"> Срабатывание устройства Тайм-аут. Отсутствие воды в сети. 	<ul style="list-style-type: none"> Выключить и снова включить машину. Открыть кран гидравлической сети.
<ul style="list-style-type: none"> ПРИГОТОВЛЕННЫЙ КОФЕ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ НОРМАМ НЕ СОБЛЮДАЮТСЯ ПОРЦИИ КОФЕ МИГАЕТ СВЕТОДИОД КНОПКИ ПОРЦИИ 	Помол кофе слишком мелкий.	Отрегулировать степень помола кофе.
ЗАБЛОКИРОВАНА ЭЛЕКТРОННАЯ СИСТЕМА	Повреждение электрической или гидравлической системы.	Выключить кофемашину и вызвать Техника.
УТЕЧКА ВОДЫ ИЗ НАСОСА	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и вызвать Техника.
ШУМ ПРИ РАБОТЕ НАСОСА	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и вызвать Техника.
ДВИГАТЕЛЬ РЕЗКО ОСТАНАВЛИВАЕТСЯ ИЛИ ТЕПЛОВОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ СРАБАТЫВАЕТ ПО ПРИЧИНЕ ПЕРЕГРУЗКИ	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и вызвать Техника.
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ НАСОСА НИЖЕ НОМИНАЛЬНОЙ	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и вызвать Техника.

7.5 Плановое техобслуживание

При активации функции уведомления о плановом техническом обслуживании система отправляет Пользователю на дисплей сообщение о необходимости такого обслуживания.

Как только будет достигнут запрограммированный предельный уровень, на дисплее появится следующее сообщение:



Данное сообщение будет оставаться на дисплее до тех пор, пока не будет осуществлено техническое обслуживание аппарата.

На дисплее могут появляться, если они активированы, различные предельные уровни для планового технического обслуживания.

Уведомления о достижении/превышении пороговые значения не препятствуют работе кофемашины.

В любой момент можно удалить уведомления (в том числе до их поступления). Данная процедура выполняется техником.

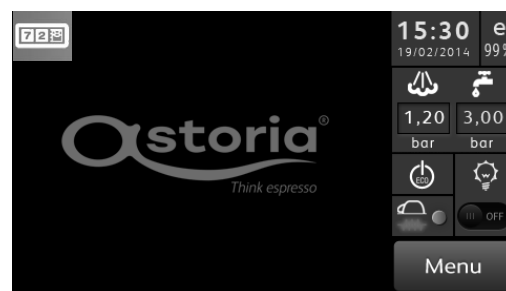
Во время работы кофемашины система производит подсчет выполненных машиной циклов и времени, прошедшего с момента установки аппарата.



Для программирования технического обслуживания обратитесь к Технику.

7.6 Проверка степени изношенности жерновов

При активации функции уведомления об износе жерновов система отправляет на дисплей сообщение о необходимости замены жерновов дозатора молотого кофе.



Уведомление появляется, когда количество использованного кофе (в кг) достигнет запрограммированного предельного уровня.

Сообщение остается на экране, если система находится в стадии ожидания выбора либо в стадии ожидания программирования.

Оповещение о достижении/превышении предельного уровня не препятствует работе кофемашины.

В любой момент можно обнулить счетчик (в том числе до поступления оповещений). Данная процедура выполняется техником.



Система функционирует только если кофемашина соединена с одной кофемолкой. Для программирования обратитесь к Технику.

7.7 Чистка кофемашины

7.7.1 Общие указания

Для идеальной гигиены и эффективного функционирования аппарата необходимо производить следующие операции чистки. При обычном использовании кофемашины необходимо придерживаться данных указаний, а в случае длительного непрерывного использования кофемашины операции по чистке следует проводить чаще.



Не использовать щелочные моющие средства, растворители, спирт или продукты на основе агрессивных кислот (например, фосфорной, лимонной, сульфаминовой кислоты и т.д.).

Используемые при чистке продукты/моющие средства должны быть предназначены для данных целей и не должны влиять на материалы гидравлических цепей, а также должны использоваться в соответствии с инструкциями на упаковке.

Не используйте абразивные чистящие средства, которые могут повредить поверхность корпуса машины.

Всегда используйте только чистую и гигиеничную ткань для очистки.

Для всех операций по очистке компонентов кофемашины используйте только указанные ниже чистящие средства, поставляемые Изготовителем:

- EVO® ESPRESSO MACHINE
- MFC® BLUE MILK

Чистка	Ежедн.	Еженед.
Капучинатор: Выполнять чистку не реже одного раза в день в соответствии с указаниями производителя.	X	
Корпус и решетки: Выполнить чистку панелей корпуса аппарата, используя тряпку, смоченную в теплой воде. Снять поддон и решетку-подставку для чашек и промыть их горячей водой. Выполнить чистку решеток для приподнятия чашек, следуя указаниям пар. 7.7.6.	X	
Фильтры и фильтродержатели: Промывать ежедневно и еженедельно, как это указано в пар. 7.7.2. Ежедневно выполнять чистку, как это указано в пар. 7.7.4.	X	X
Насадка для выпуска пара: Постоянно поддерживать в чистоте насадку для выпуска пара; для чистки использовать тряпку, смоченную в теплой воде. Проверять и чистить отверстия выхода пара насадки при помощи небольшой иглы. Еженедельно выполнять промывку, как это указано в пар. 7.7.5.	X	X
Заварочный блок: Выполнять промывку заварочного блока, следуя указаниям пар. 7.7.3. Ежедневно и еженедельно выполнять очистку, как это указано в пар. 7.7.4.	X	X
Кофемолка с дозатором и воронка: При помощи тряпки, смоченной в теплой воде, осуществлять очистку внутренней и внешней частей воронки и дозатора. Затем тщательно просушить их.		X

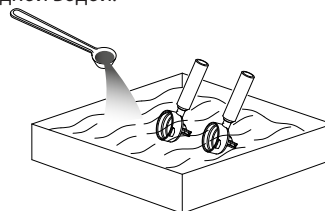
7.7.2 Чистка фильтров и фильтродержателей



Внимание: погружать в воду только чашу фильтродержателя; не погружать в воду его ручку.

Ежедневно:

- Погрузить фильтр и фильтродержатель в горячую воду на всю ночь (это способствует растворению кофейных жиров);
- промыть холодной водой.



Еженедельно:



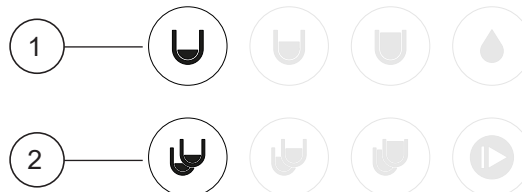
Для еженедельной очистки фильтров и фильтродержателей используйте чистящее средство EVO®, разведенное в воде, следуя инструкциям, указанным на упаковке или на веб-сайте производителя

7.7.3 Промывка заварочных блоков

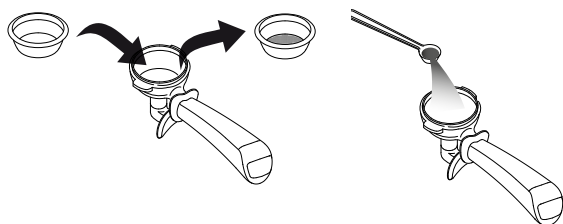


С помощью данной процедуры осуществляется одновременная промывка всех заварочных блоков; каждая кнопочная панель управляет определённым заварочным блоком. Войти в меню, как это описано в параграфе 6.11.6.

- Для выполнения промывки заварочных блоков нажмите показанную кнопку.
- Для запуска процедуры промывки, нажмите кнопку **Да** и выполните следующие действия:



- Снимите фильтр с фильтродержателя и установите глухой фильтр (см. стандартное оснащение);



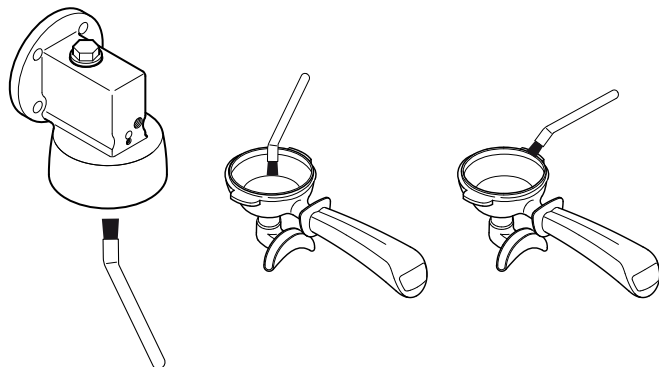
- Добавьте 1 полную мерную ложку чистящего средства EVO® в глухие фильтры и вставьте фильтродержатели в заварочные блоки;
- нажмите на кнопку двойного эспрессо (2) на каждом заварочном блоке;
- на дисплее появится сообщение: «GROUP WASH IN PROGRESS». Во время первого цикла промывки светодиоды кнопок (1) и (2) мигают;
- после окончания первого цикла светодиоды кнопок двойного эспрессо (2) мигают: снимите фильтродержатели с заварочных блоков;
- снова нажмите на кнопки двойного эспрессо (2) для выполнения процедуры ополаскивания;
- во время ополаскивания светодиоды кнопок (1) и (2) мигают;
- после завершения процедуры ополаскивания (около 30 секунд), машина готова к приготовлению напитков.

7.7.4 Очистка сетки заварочного блока, держателя сетки и фильтродержателя

Ежедневно:

Выполнить очистку сеток заварочного блока и фильтродержателя специальной щеточкой.

Тщательно очистить внутреннюю часть соединительного кольца и фильтродержателя, а также край и пластины фильтродержателя для удаления возможных остатков кофе.

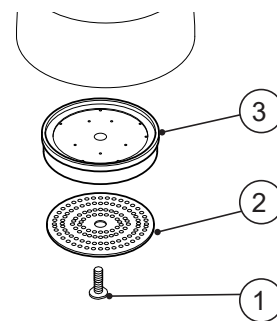


Использовать специальную щеточку, поставляемую в комплекте (см. каталог запасных частей).

Еженедельно

Очистить сетку заварочного блока и держатель сетки следующим образом:

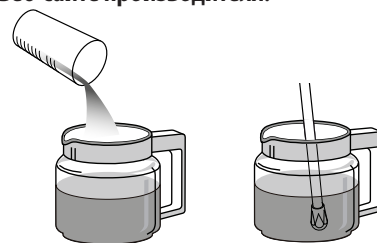
- С помощью отвертки ослабить винт (1);
- снять сетку (2) и держатель сетки (3);
- промыть обе детали горячей водой;
- вернуть сетку и держатель сетки в начальное положение, закрепив их при помощи винта.



7.7.5 Чистка насадки для выпуска пара



Для еженедельной очистки насадки для выпуска пара используйте чистящее средство FMC®, разведенное в воде, следуя инструкциям, указанным на упаковке или на веб-сайте производителя.

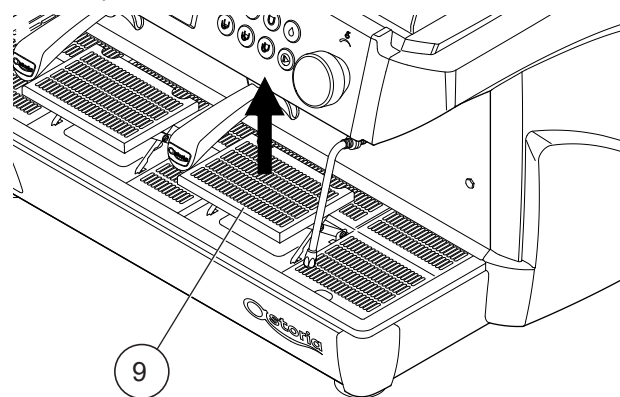


7.7.6 Решетки для приподнятия чашек

Ежедневно:

Выполнить очистку пантографных решеток для приподнятия чашек (9), действуя следующим образом:

- Поднять решетку из посадочного места, потянув вверх до ее полной фиксации;



- выполнить очистку решетки влажной тряпкой, смоченной в теплой воде;
- разблокировать решетку из фиксатора и опустить ее на обычный уровень.

8. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Замена компонентов и/или частей машины должна осуществляться исключительно Техником.



Пользователь не имеет права совершать работы по замене компонентов и/или частей машины.

9. ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Вывод кофемашины из эксплуатации должен осуществляться Техником, поскольку необходимо отключить аппарат от электрической и гидравлической цепей, а также слить воду из внутренней цепи машины.

Повторный ввод в машины эксплуатацию после этого периода должен осуществляться исключительно Техником.



Пользователь не имеет права совершать работы по выводу кофемашины из эксплуатации на долгий период и по вводу ее в эксплуатацию после этого периода.

10. ДЕМОНТАЖ

Демонтаж кофемашины должен осуществляться исключительно Техником.

11. УТИЛИЗАЦИЯ

11.1 Информация об утилизации

Только для стран Европейского Союза и Европейской экономической зоны.



Данный символ указывает на то, что продукт нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами в соответствии с Директивой ЕС об отходах электрического и электронного оборудования RAEE (2012/19/CE) и Директивой ЕС об утилизации батареек и аккумуляторов (2006/66/CE), а также в соответствии с национальными законами, приводящими в действие данные Директивы.

Аппарат должен быть передан в специальный пункт сбора отходов, например, дилеру при покупке нового аналогичного оборудования либо в авторизованный центр сбора, занимающийся переработкой отходов электрического и электронного оборудования (RAEE), а также утилизацией батареек и аккумуляторов. Неправильное обращение с отходами подобного типа может иметь негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека из-за потенциально опасных веществ, которые, как правило, содержатся в данных отходах.

Правильная утилизация данного продукта со стороны пользователя будет способствовать эффективному использованию природных ресурсов и позволит избежать административных санкций, предусмотренных действующими законами. Для получения дополнительной информации по утилизации данного продукта просим обращаться в органы местной власти либо органы, ответственные за сбор отходов, а также к авторизованным дилерам и в службу сбора бытовых отходов.



Для утилизации кофемашины обращайтесь к Технику и/или к компании-продавцу.

11.2 Экологическая справка

Внутри кофемашины имеется литиевая батарея кнопочного типа, необходимая для хранения данных машины. Она помещена в электронную плату.

Необходимо утилизировать батарею в соответствии с действующими законами страны.



CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANNA (TV) - ITALY
Tel. +39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657
www.astoria.com - info@astoria.com

Cod. 02000961 - Rev. 03 - 07/2024