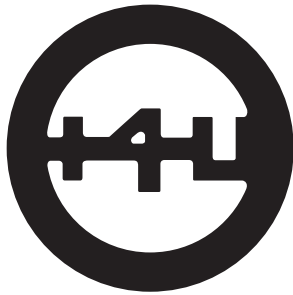
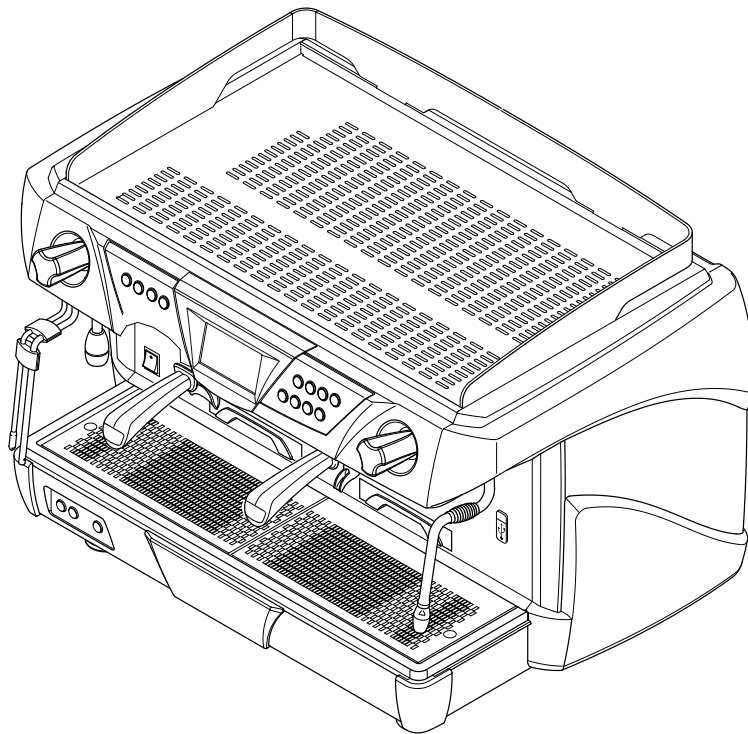


Astoria®

Think espresso



Plus4YouTS SAEP



IT **MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO**

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

EN **ESPRESSO COFFEE MACHINE**

Use and maintenance manual. Instructions for the user.

FR **MACHINE A CAFÉ ESPRESSO**

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

DE **ESPRESSO-KAFFEEMASCHINE**

Bedienungs- und wartungsanleitung. Anweisungen für den Benutzer.

ES **MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRESO**

Manual de uso y mantenimiento. Instrucciones para el usuario.

PT **MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO**

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

RU **МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ ЭСПРЕССО** инструкции для пользователя.



ITALIANO

ENGLISH

FRANÇAIS

DEUTSCH

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

РУССКИЙ

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

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

In caso di anomalie dell'impianto gas (se presente) richiedere l'intervento del Tecnico.

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

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



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

I.III. MANUTENZIONE E PULIZIA

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

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.IV. CARATTERISTICHE DEL DPI

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

Guanti



Per la protezione dell'utente 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;
- chiusura dell'impianto di alimentazione del gas;
- 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.V. SITUAZIONI DI EMERGENZA

Nel caso si verifichi una situazione di emergenza causata da un guasto della macchina, 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 della 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	6.13 Programmazione parametri macchina	23
1.1 Linea guida per la lettura del Manuale	7	6.13.1 Accesso al menù.....	23
1.2 Conservazione del Manuale.....	7	6.13.2 Contatori.....	24
1.3 Metodologia di aggiornamento del Manuale	7	6.13.3 Pressione caldaia.....	24
1.4 Destinatari	7	6.13.4 Scaldatazze.....	24
1.5 Glossario e Pittogrammi.....	8	6.13.5 Data e ora.....	25
1.5.1 Glossario	8	6.13.6 Lavaggio gruppi erogazione	25
1.5.2 Pittogrammi	8	6.13.7 Programmazione dosi.....	26
1.6 Garanzia.....	8	6.13.8 Visualizzazione informazioni	26
2. IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA	9	6.13.9 Statistiche.....	26
2.1 Marca e designazione del modello.....	9	6.13.10 Stima consumi	27
2.2 Descrizione generale.....	9	6.14 Consigli per ottenere un buon caffè	27
2.3 Servizio assistenza clienti del costruttore	9	7. MANUTENZIONE E PULIZIA	27
2.4 Destinazione d'uso	10	7.1 Precauzioni di sicurezza	27
2.5 Illustrazione della macchina.....	11	7.2 Manutenzione periodica	27
2.6 Pulsantiera selezioni caffè e tè.....	12	7.3 Manutenzione dopo un breve periodo di inattività	27
2.7 Display e tasto navigatore	12	7.4 Malfunzionamenti e relativi rimedi.....	27
2.8 Sistema Energy Saving.....	13	7.5 Manutenzione programmata	30
2.9 Dati e marcatura.....	13	7.6 Controllo usura macine	30
3. IMMAGAZZINAMENTO	14	7.7 Operazioni di pulizia.....	30
4. INSTALLAZIONE	14	7.7.1 Istruzioni generali.....	30
5. MESSA IN SERVIZIO	14	7.7.2 Pulizia filtri e portafiltri.....	31
6. FUNZIONAMENTO	14	7.7.3 Lavaggio gruppi erogazione	31
6.1 Precauzioni di sicurezza	14	7.7.4 Pulizia doccette gruppo, porta doccetta e portafiltro.....	31
6.2 Emissioni.....	14	7.7.5 Pulizia della lancia vapore.....	32
6.3 Accensione e spegnimento.....	14	7.7.6 Griglie rialzo tazzine.....	32
6.3.1 Accensione.....	14	8. PARTI DI RICAMBIO	32
6.3.2 Spegnimento della macchina	15	9. MESSA FUORI SERVIZIO	32
6.4 Rinnovo dell'acqua	15	10. SMANTELLAMENTO	32
6.5 Predisposizione della macchina	15	11. SMALTIMENTO	32
6.5.1 Macinatura e dosatura del caffè	15	11.1 Informazioni per lo smaltimento	32
6.5.2 Accensione luce del piano di lavoro.....	16	11.2 Informazioni ambientali	32
6.5.3 Griglie rialzo tazzine.....	16		
6.6 Erogazione del caffè	16		
6.6.1 Preparazione del portafiltro.....	16		
6.6.2 Erogazione caffè	16		
6.6.3 Programmazione.....	17		
6.6.4 Visualizzazione delle informazioni	17		
6.7 Erogazione vapore	18		
6.8 Erogazione acqua calda	18		
6.8.1 Erogazione acqua calda.....	18		
6.8.2 Programmazione.....	19		
6.9 Autosteamer (optional)	19		
6.9.1 Consigli per l'utilizzo.....	19		
6.9.2 Erogazione	20		
6.9.3 Regolazione della schiumatura.....	20		
6.9.4 Funzione schiumatura continua.....	20		
6.9.5 Pulizia automatica.....	20		
6.10 Erogazione cappuccino	21		
6.11 Scaldatazze	21		
6.12 Gestione Energy Saving.....	22		
6.12.1 Energy Saving programmato	22		
6.12.2 Standby gruppi erogazione.....	22		

1. INTRODUZIONE

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

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

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



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

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

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

1.1 Linea guida per la lettura del Manuale

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

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

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

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

Abbreviazioni

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

Unità di misura

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

1.2 Conservazione del Manuale

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

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

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

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

1.3 Metodologia di aggiornamento del Manuale di Istruzioni

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



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

È assolutamente proibito asportare o riscrivere parti del Manuale.

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

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

Questo manuale è disponibile anche sul sito web del costruttore tramite accesso riservato.

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:

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

na 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



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

2.4 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

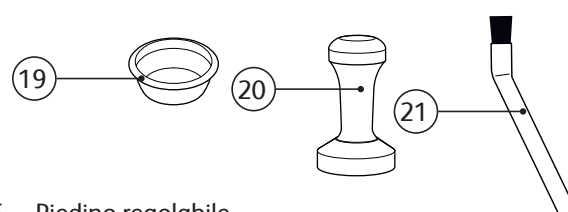
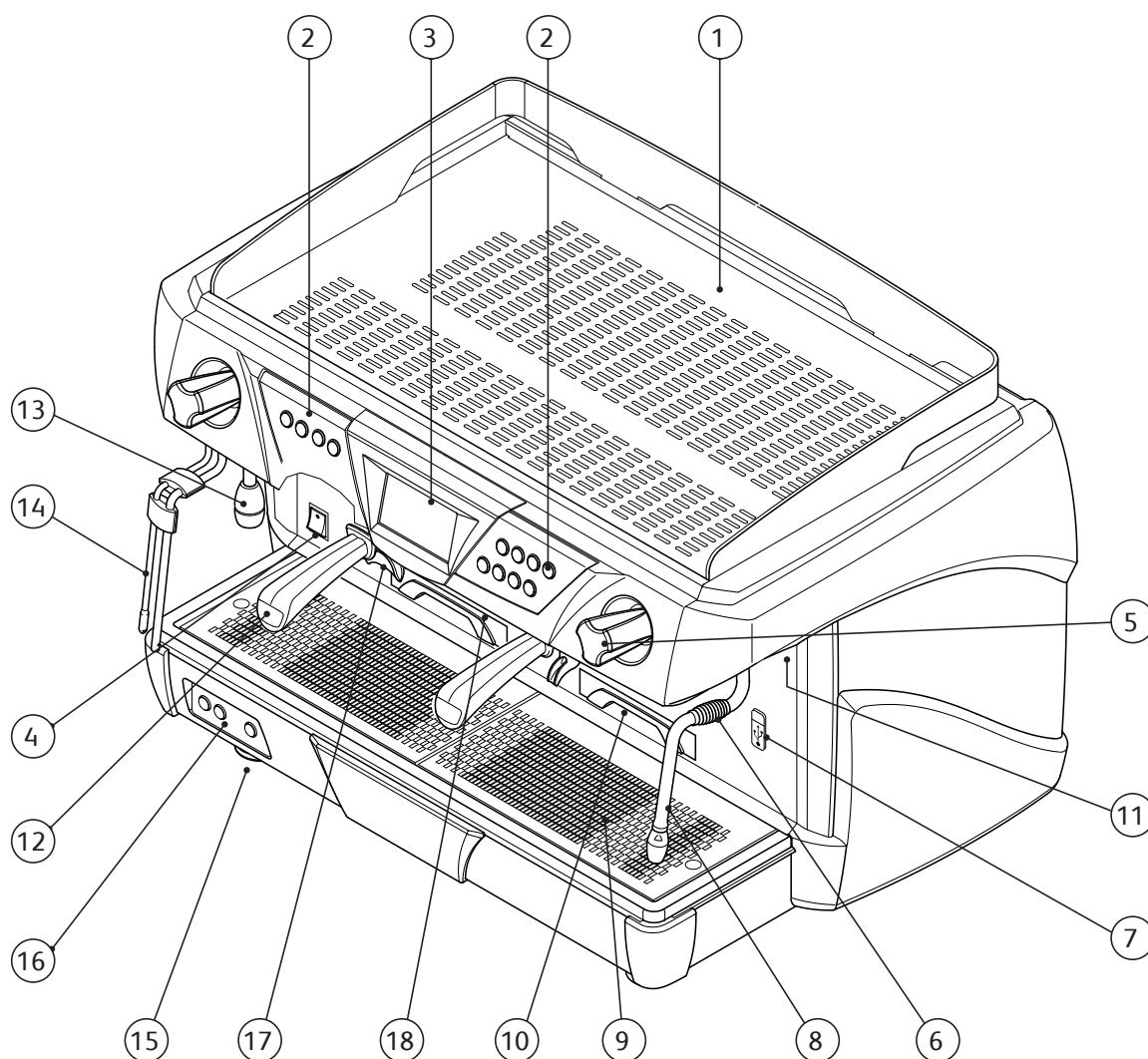
Gli unici utilizzi permessi sono descritti nel Manuale, ogni altro impiego è da ritenersi non possibile e quindi pericoloso.

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

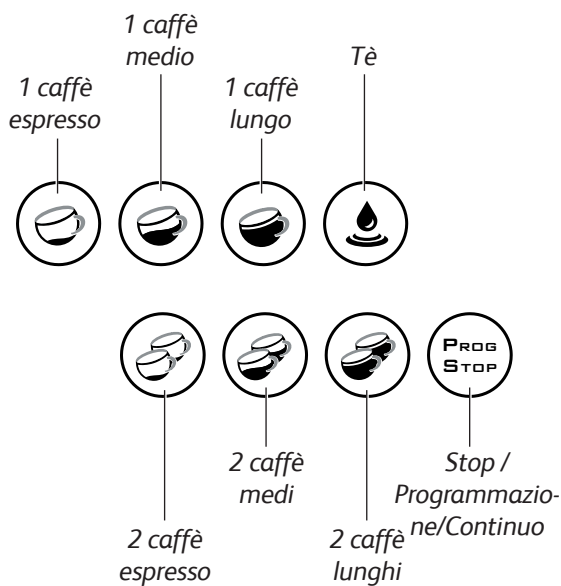


- | | |
|--|--|
| 1. Piano scaldatazze. | 15. Piedino regolabile. |
| 2. Pulsantiera selezioni caffè e tè. | 16. Pulsantiera autosteamer (opzionale). |
| 3. Touchscreen display. | 17. Beccucci erogazione. |
| 4. Interruttore accensione macchina. | 18. Luce vano di erogazione. |
| 5. Manopola vapore. | 19. Filtro Cieco |
| 6. Gommino antiscottatura. | 20. Pressino |
| 7. Presa USB. | 21. Spazzolino di pulizia |
| 8. Lancia erogazione vapore. | |
| 9. Bacinella e griglia appoggio tazzine. | |
| 10. Griglia estraibile appoggio tazzine. | |
| 11. Regolatore aria autosteamer. | |
| 12. Portafiltro. | |
| 13. Lancia erogazione acqua calda. | |
| 14. Lancia autosteamer (opzionale). | |

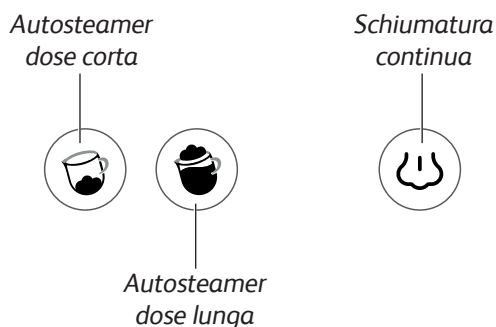
i La presa USB (7) deve essere utilizzata solo con la chiave specifica in dotazione al Tecnico. Non collegare la presa USB con dispositivi esterni (iPhone, iPad, PC, ecc.) perché potrebbero creare gravi problemi al software della macchina.

2.6 Pulsantiera selezioni caffè e tè

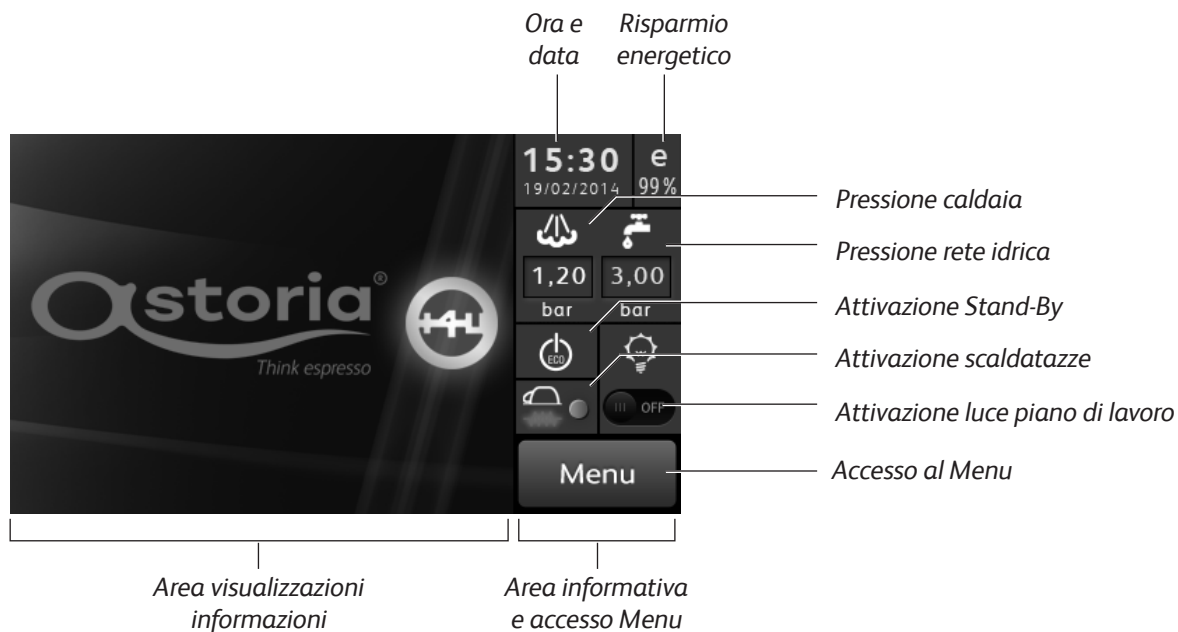
Pulsantiera gruppo erogazione caffè e tè



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.

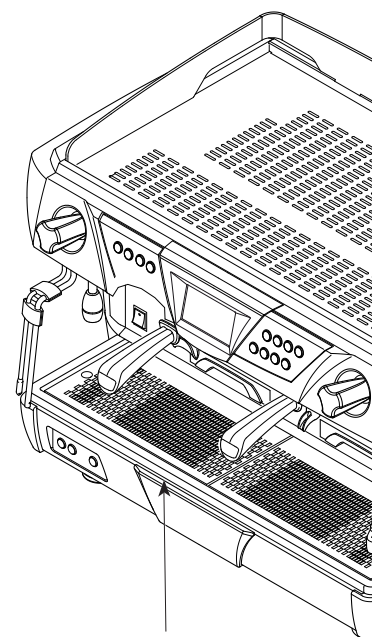


Per la gestione del sistema Energy Saving vedere il par. 6.11 a pagina 22

2.9 Dati e marcatura

I dati tecnici della macchina sono riportati nella seguente tabella:

DATI TECNICI	2GR	3GR	4GR
230-400 V	4.400 W	5.500 W	7.100 W
240-415 V	4.700 W	6.100 W	7.700 W
Frequenza	50-60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Capacità caldaia caffè	1,2l x 2	1,2l x 3	1,2l x 4
Capacità caldaia vapore	8 l	13 l	13 l
Larghezza	830 mm	1070 mm	1310 mm
Profondità	580 mm	580 mm	580 mm
Altezza	575 mm	575 mm	575 mm
Peso netto	74 kg	94 kg	110 kg
Taratura valvola di sicurezza	0,19 MPa (1,9 bar)		
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
ASTORIA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. Via C. Bordini, 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



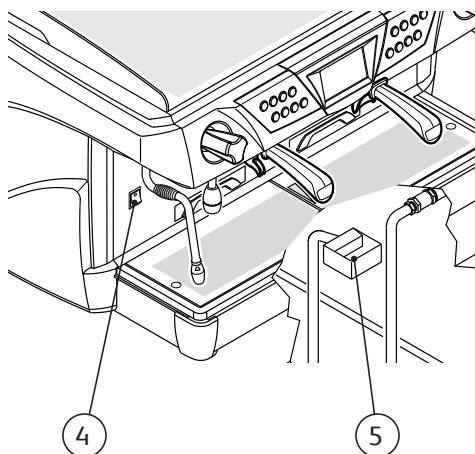
Durante la fase di riscaldamento della macchina (circa 20 minuti), la valvola antidepressione rilascerà vapore per alcuni secondi fino alla chiusura della valvola stessa. A display verrà indicata la temperatura in °C, anziché la pressione, fino a che verranno raggiunti i 100 °C. Successivamente il valore sarà commutato in bar (pressione).



Nel caso in cui la macchina rimanga inattiva per più di 1 settimana, è necessario far effettuare dal Tecnico il ricambio del 100% dell'acqua contenuta nei circuiti idraulici.

6.3.1 Accensione

Dopo l'allacciamento idraulico ed elettrico, accertarsi che la bacinella di scarico (5) 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 (4) e seguire le segnalazioni riportate sul display della macchina.

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

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

FUNCTIONAL TEST
EVPRO XX/XX/XXXX RX

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

TEST
-O.K.-

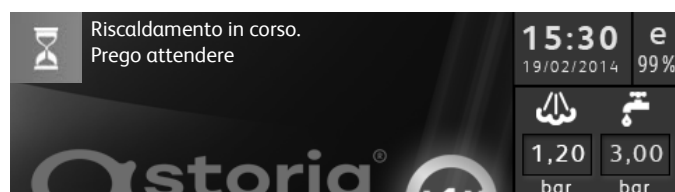
- All'accensione della macchina viene attivata la motopompa che inizierà a riempire la caldaia servizi e i riscaldatori acqua per il caffè (presenti in egual numero ai gruppi erogazione installati nella macchina);

COFFEE WATER FILLING

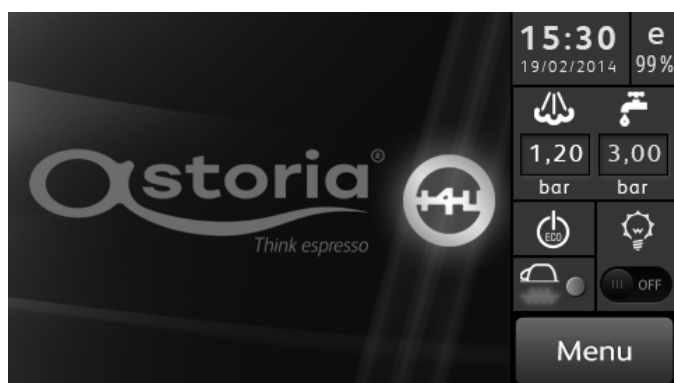
- Al fine di scaricare l'eventuale aria presente nei riscaldatori, ad ogni accensione vengono attivate le elettrovalvole dei gruppi facendo fuoriuscire per circa 10 secondi acqua e vapore dalla doccetta di ciascun gruppo;

MAKE ATTENTION WATER/STEAM ESCAPE

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



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



6.3.2 Spegnimento della macchina

Spegnere la macchina agendo sull'interruttore generale (4).

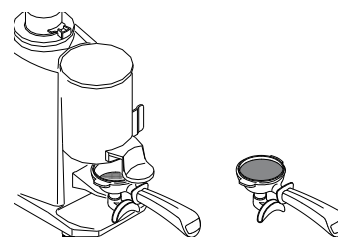
6.4 Predisposizione della macchina

6.4.1 Macinatura e dosatura del caffè

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

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

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



6.4.2 Accensione luce del piano di lavoro

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



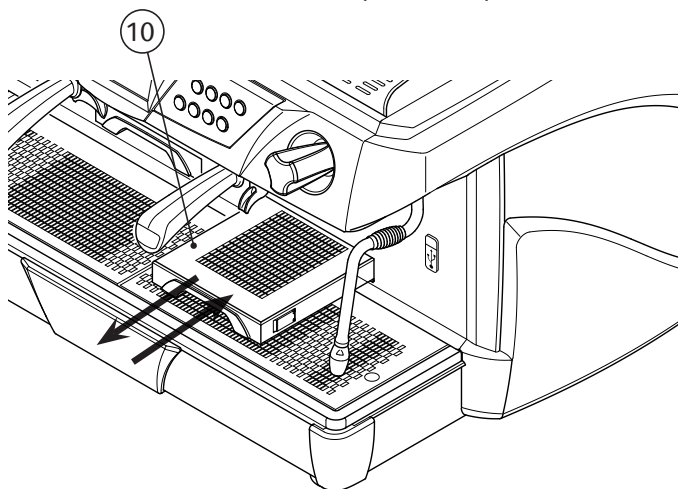
ON/OFF
Illuminazione
vano
erogazione

6.4.3 Griglie rialzo tazze

Nel caso vi sia la necessità di utilizzare tazze di differenti altezze, è possibile utilizzare le apposite griglie a scomparsa (10) di cui è provvista la macchina.

Per utilizzare la griglia estraibile, estrarla dalla sua sede tirandola in fuori, fino al suo completo bloccaggio.

Quando non si desidera più l'utilizzo della griglia, spingerla verso la macchina, fino alla completa scomparsa in sede.



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.

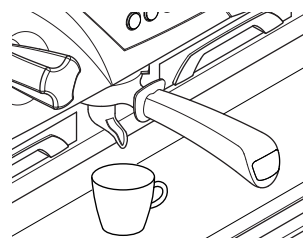
- Riempire il filtro con una dose di caffè macinato (circa 6-7 gr.); seguire le modalità indicate dal costruttore del macinadosatore;
- comprimere il caffè con l'apposito pressino;
- pulire il bordo del filtro dal caffè macinato prima d'agganciare il portafiltro al gruppo erogatore;
- agganciare il portafiltro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

6.5.2 Erogazione caffè

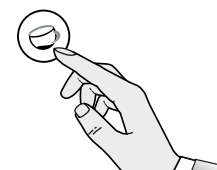


Durante l'erogazione del caffè, non togliere il portafiltro dal gruppo erogatore.

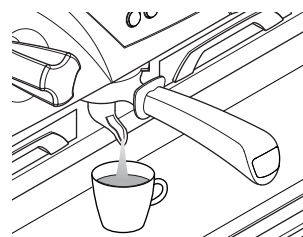
- Posizionare la tazza sotto il beccuccio di erogazione;



- premere il tasto dose desiderato (esempio ☛);



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





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

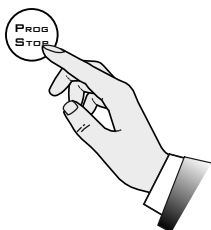
6.5.3 Programmazione



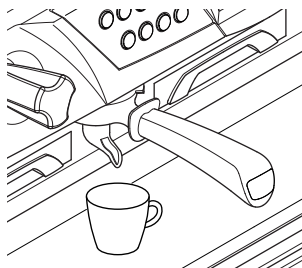
La programmazione di ogni dose deve essere effettuata con caffè macinato nuovo e non con fondi i caffè precedentemente utilizzati.


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

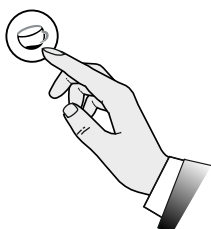
- Programmare prima sempre la pulsantiera sinistra. In questo modo si programmano automaticamente tutte le pulsantiere. Se è necessario, programmare successivamente le altre;
- premere e mantenere premuto il tasto  per 5 secondi: il tasto  lampeggia e si accendono tutti i tasti della pulsantiera in programmazione;
- riempire il filtro con una dose di caffè macinato e comprimerlo con l'apposito pressino;
- agganciare il portafiltro al gruppo erogatore;




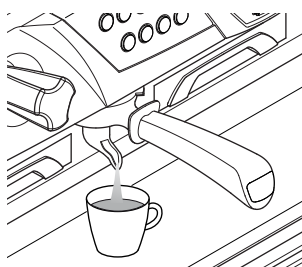
- posizionare la tazzina sotto il beccuccio di erogazione;




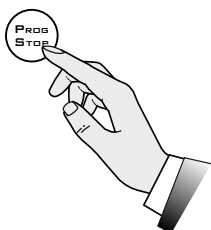
- premere il tasto dose desiderato (esempio );
- tutti i led si spengono, tranne quello del tasto dose in programmazione;



- attendere l'erogazione; per confermare la dose premere nuovamente il tasto dose o il tasto ;
- ripetere l'operazione per gli altri tasti dose;

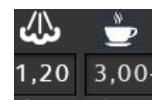


- alla conclusione della programmazione premere il tasto , per uscire volontariamente dalla programmazione dosi.



6.5.4 Visualizzazione delle informazioni

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

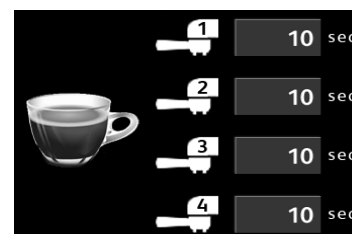


Pressione di erogazione

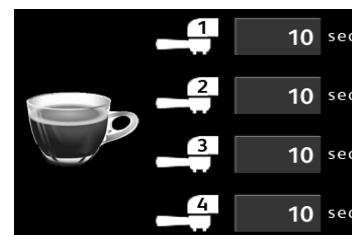
Diagramma del flusso nel tempo (ml/sec) del caffè erogato per singolo gruppo.



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



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



6.6 Erogazione vapore



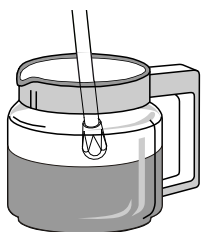
Manovrare con prudenza la lancia vapore tramite l'apposito gommino antiscottatura (6).

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.

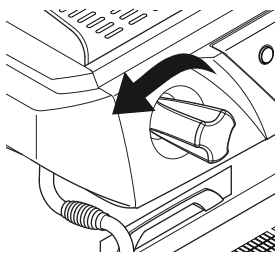


L'utilizzo della lancia vapore deve essere sempre preceduto dall'operazione di spurgo della condensa per almeno 2 secondi.

- Immergere la lancia vapore nel liquido da riscaldare;



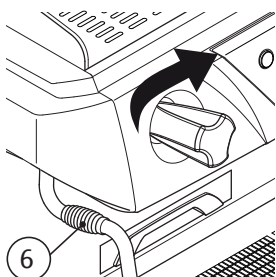
- ruotare in senso orario la manopola del rubinetto;



- 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.



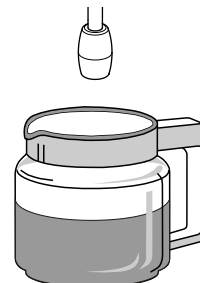
6.7 Erogazione acqua calda


6.7.1 Erogazione acqua calda

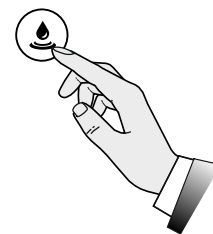



Pericolo di scottature. Evitare di dirigere l'acqua calda verso le mani o altre parti del corpo. Non toccare le lance acqua calda con le mani nude; utilizzare i DPI adeguati.

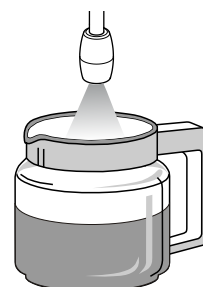
- Posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda;



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



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

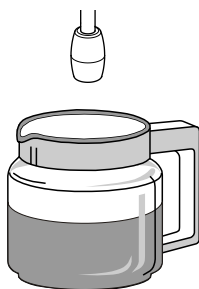



A macchina fredda (pressione inferiore a 0,6 bar) l'erogazione acqua calda non è attiva. Per modificare la temperatura dell'acqua erogata richiedere l'intervento del Tecnico.

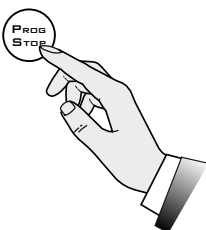
6.7.2 Programmazione


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

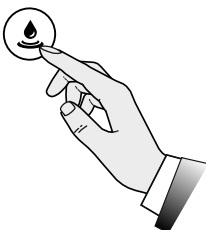
- Posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda;




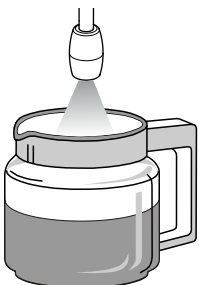
- sulla pulsantiera sinistra, premere e mantenere premuto il tasto  per 5 secondi: accensione di tutti i led dei tasti dose;




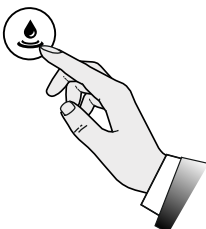
- premere il tasto erogazione acqua calda ;



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



- alla conclusione della programmazione, premere il tasto .



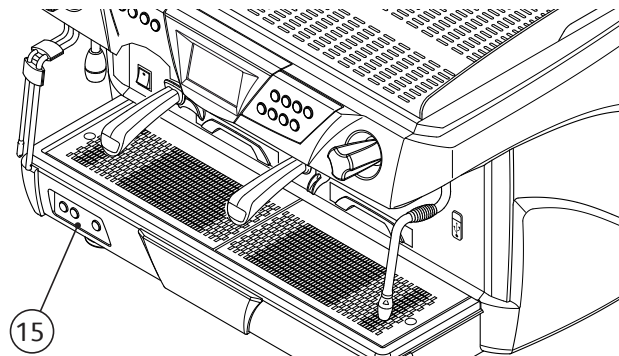
I tasti tè sono presenti su ciascuna tastiera di ogni gruppo. Essi sono programmabili singolarmente e forniscono un dosaggio indipendente l'uno dall'altro.

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 (optional)

L'Autosteamer permette di effettuare automaticamente la schiumatura del latte alla temperatura programmata. Esso è comandabile tramite l'apposita tastiera (15) collocata sulla base della macchina.



6.8.1 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 ;
- poichè l'erogazione del vapore si arresta da sola al raggiungimento della temperatura del latte impostata, per evitare la fuoriuscita della schiuma di latte, occorre introdurre un volume di liquido non superiore ad 1/2 della capacità del bricco.
- utilizzare un contenitore dalla capacità appropriata alla quantità di latte che si vuole schiumare (consigliati 200 ml circa), e di forma cilindrica non conica (vedi disegno).

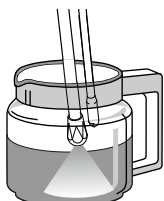
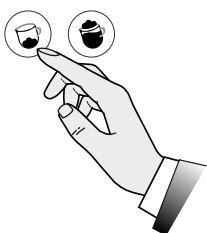
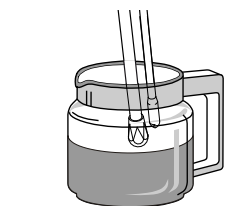


6.8.2 Erogazione





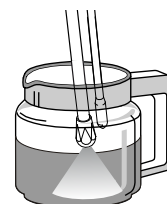
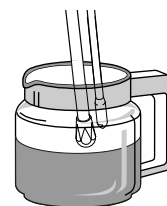
Evitare di dirigere il vapore verso le mani o altre parti del corpo. Non toccare le lance vapore con le mani nude; utilizzare i DPI adeguati.

- 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.



6.8.4 Funzione schiumatura continua

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



6.8.5 Pulizia automatica

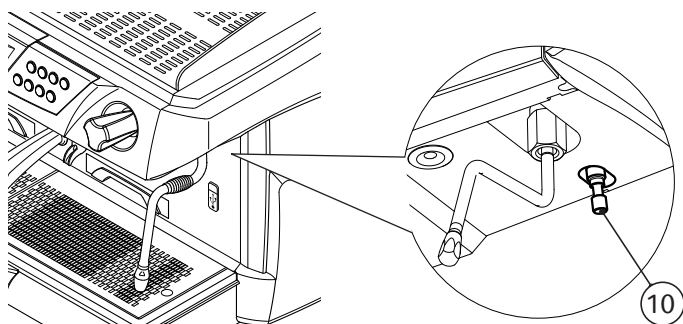
Dopo 120 minuti di inattività, si avvia la pulizia automatica della lancia, per una durata di 15 secondi. A display appare il messaggio "CICLO PULIZIA VAPORE". Dalla lancia uscirà una minima quantità di vapore.



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.

6.8.3 Regolazione della schiumatura

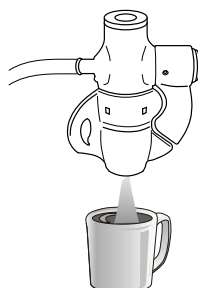
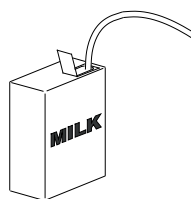
Per aumentare o diminuire la consistenza della schiuma, agire sull'apposito regolatore (10). Ruotando in senso orario la consistenza diminuirà, viceversa si avrà una schiumatura maggiore.



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.

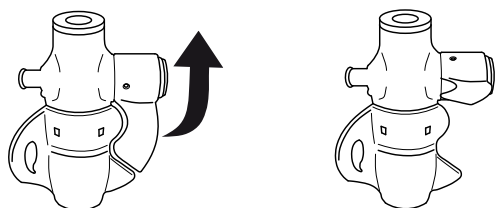
6.9 Erogazione cappuccino

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



Per ottenere un'erogazione di latte caldo senza schiuma, sollevare l'aletta del cappuccinatore verso l'alto.

Per ottenere un risultato migliore si consiglia di non effettuare l'erogazione direttamente sulla tazza caffè, ma in un bricco e successivamente versare il latte schiumato nel caffè. Si raccomanda di mantenere costantemente pulito il cappuccinatore secondo quanto descritto al paragrafo "7.7 Operazioni di pulizia" a pagina 30.



6.10 Scaldatazze



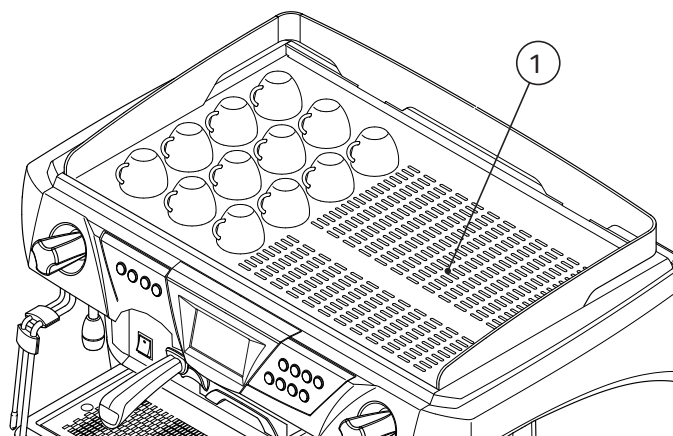
china.

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



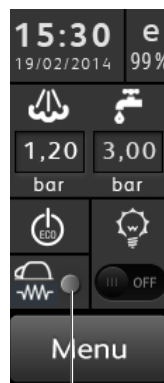
PERICOLO ALTA TEMPERATURA: lo scaldatazze può raggiungere temperature che possono provocare ustioni. Prestare molta attenzione.

Posizionare le tazzine da riscaldare sul piano scaldatazze (1).

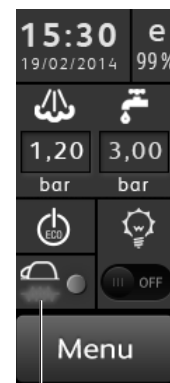


Per attivare lo scaldatazze premere il tasto .

Il funzionamento dello scaldatazze è segnalata a display dal colore rosso della resistenza.



Pulsante di attivazione scaldatazze



Resistenza scaldatazze in funzione



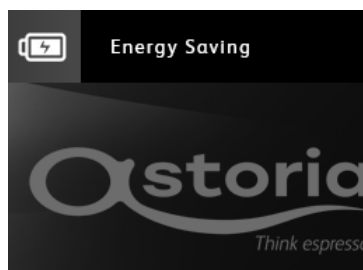
Per modificare la temperatura dello scaldatazze procedere come indicato al par 6.12.4 a pagina 24.

6.11 Gestione Energy Saving

6.11.1 Energy Saving programmato

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

Lo stato di Energy-saving è segnalato a display dall'apposita icona:



Per ridestare un gruppo erogatore dallo stand-by, premere e tenere premuto il relativo tasto "PROG/STOP" per 3 secondi. Esso ritornerà al suo pieno funzionamento nel giro di 1-2 minuti circa.

Nel caso la macchina sia in regime di "ENERGY SAVING", verrà riattivata anche la caldaia servizi, uscendo così dallo stato di "risparmio energetico".

I gruppi erogatori e la caldaia servizi che sono stati riattivati, rimarranno operativi sino al successivo scadere del termine previsto per l'entrata in funzione dell'energy saving (macchina) o dello stand-by (gruppi erogazione).

Il sistema continuerà a seguire le impostazioni di risparmio energetico programmate.



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

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

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

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

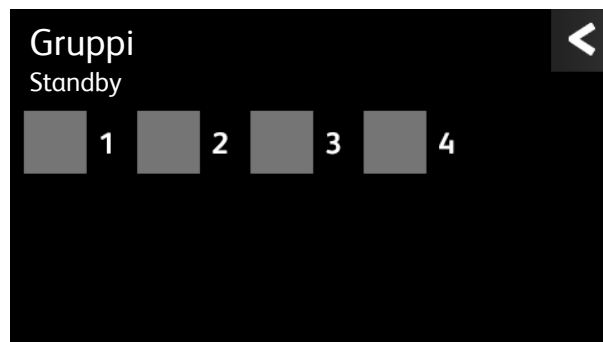




Per modificare i parametri di intervento del sistema "Energy Saving" richiedere l'intervento del Tecnico.

6.11.2 Standby gruppi erogazione

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

Per forzare lo standby dei gruppi:



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

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



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

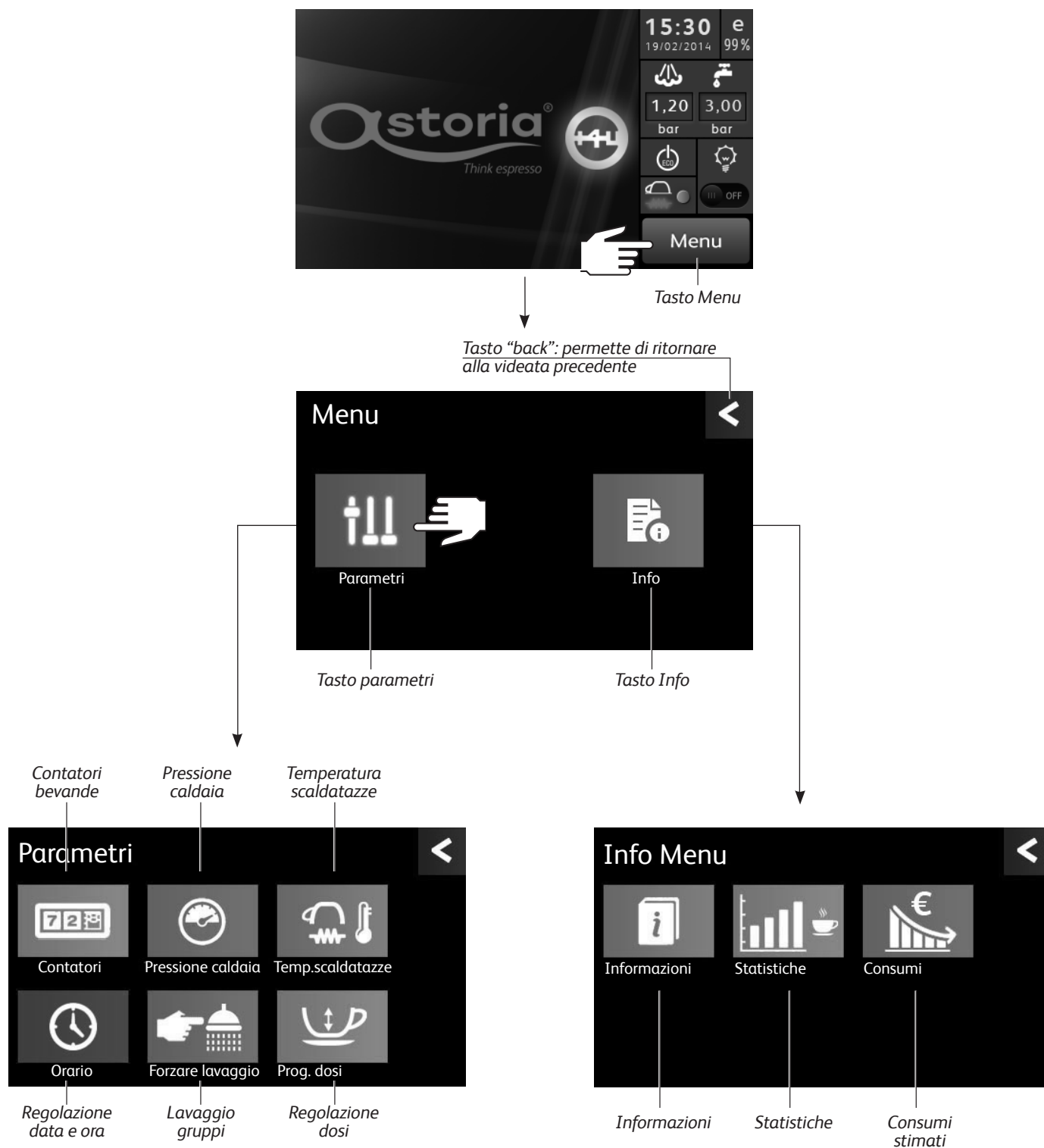


Premere e tenere premuto per 3 sec.

6.12 Programmazione parametri macchina

6.12.1 Accesso al menù

- Per accedere alla programmazione dei parametri premere il tasto **Menu** ;
- Accedere al sottomenù premendo il tasto  ;
- Per accedere alle informazioni premere il tasto  .



6.12.2 Contatori

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

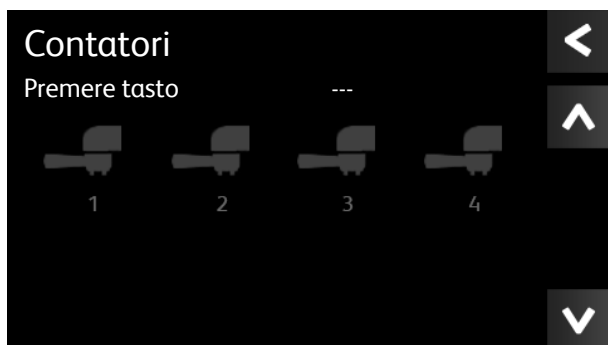


Per ritornare al menu precedente, premere il tasto

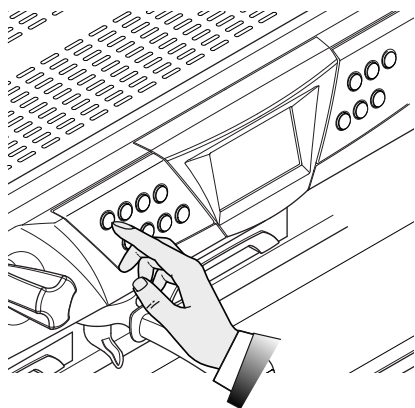


Totale caffè erogati

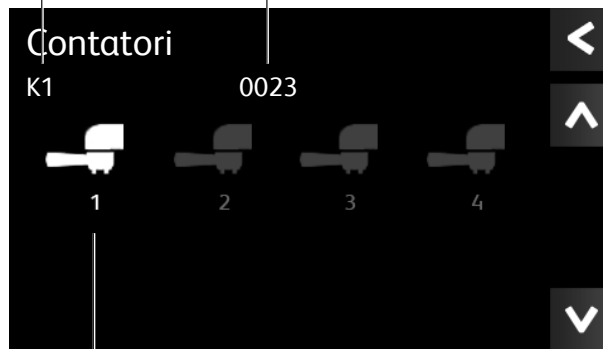
Premendo il tasto o , si accede alla pagina dei conteggi parziali:



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



Tasto dose selezionato Caffè erogati



Tastiera selezionata

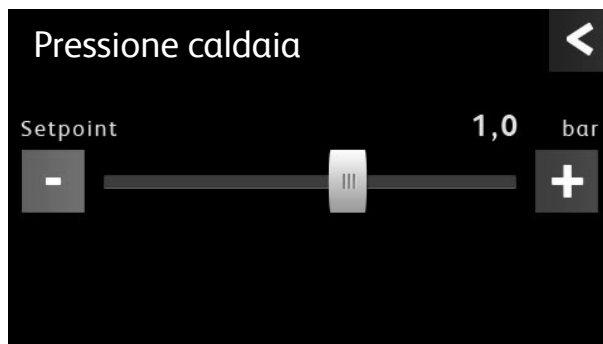
6.12.3 Pressione caldaia

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



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

Per ritornare al menu precedente, premere il tasto .



6.12.4 Scaldatasse

Per modificare la temperatura dello scaldatasse 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 scaldatasse, posizionare il cursore completamente a sinistra (sarà evidenziato un valore di "--").



Per attivare o disattivare lo scaldatasse vedi il par. 6.10 a pagina 21.

6.12.6 Lavaggio gruppi erogazione

Quotidianamente effettuare il lavaggio dei gruppi erogazione.



Per avviare il lavaggio premere il pulsante



Seguire la procedura indicata al paragrafo "7.7.3 Lavaggio gruppi erogazione" a pagina 31.



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

6.12.5 Data e ora

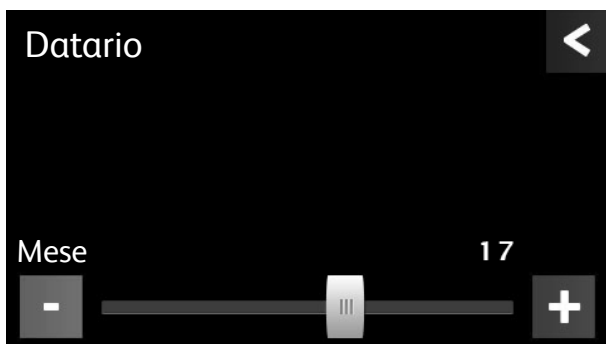
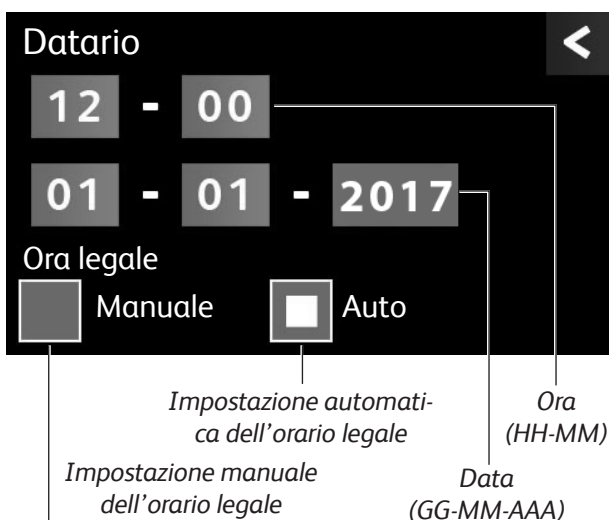
Per impostare l'ora e la data, premere il tasto indicato.



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



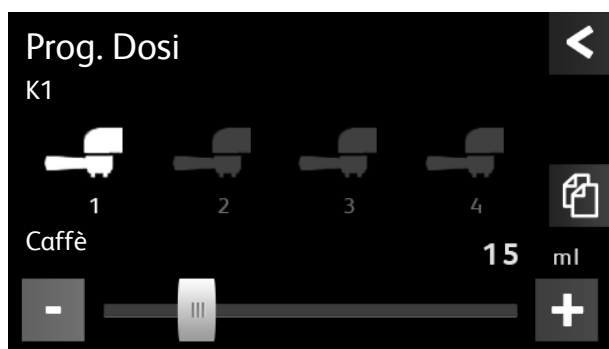
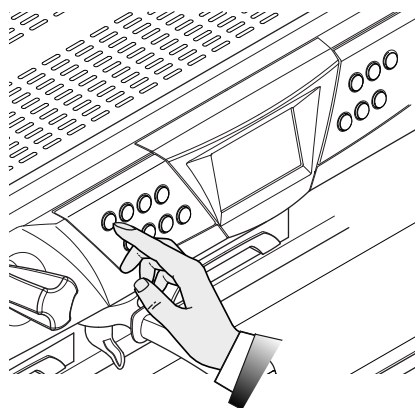
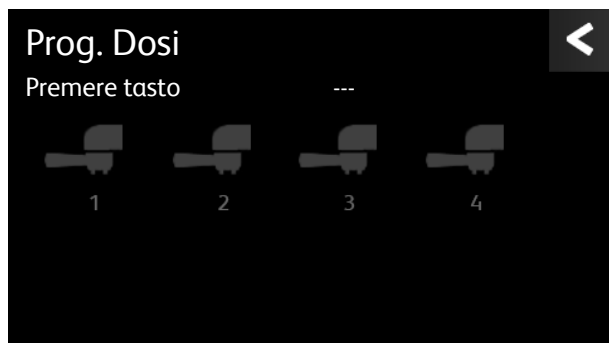
Esempio di impostazione del mese

6.12.7 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 ml (millilitri), mentre per le selezioni Té, in secondi.

6.12.8 Visualizzazione informazioni

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



Per ritornare al menu precedente, premere il tasto .



Versione firmware scheda CPU

Versione firmware display TFT

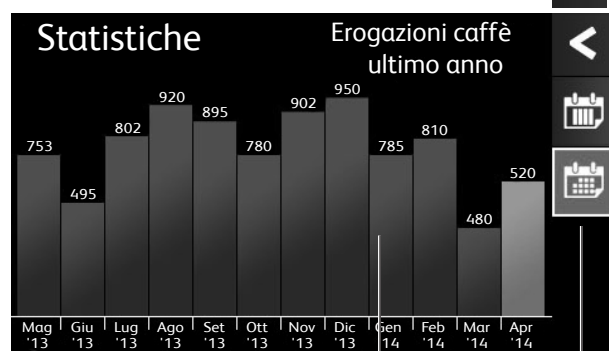
6.12.9 Statistiche

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



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

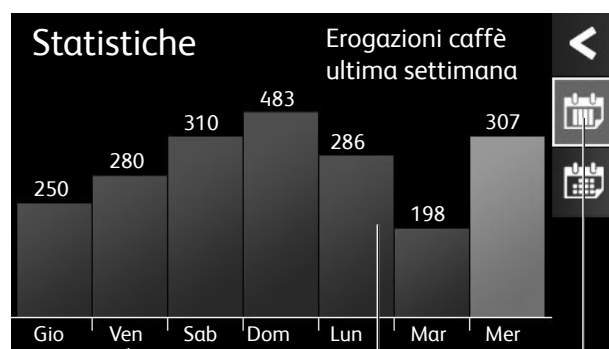
Per ritornare al menu precedente, premere il tasto .



Mesi

Numero erogazioni mensili

Statistica mensile



Giorni della settimana

Numero erogazioni giornaliere

Statistica settimanale

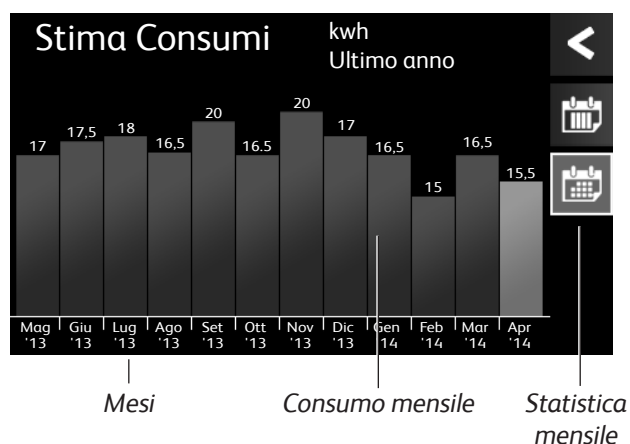
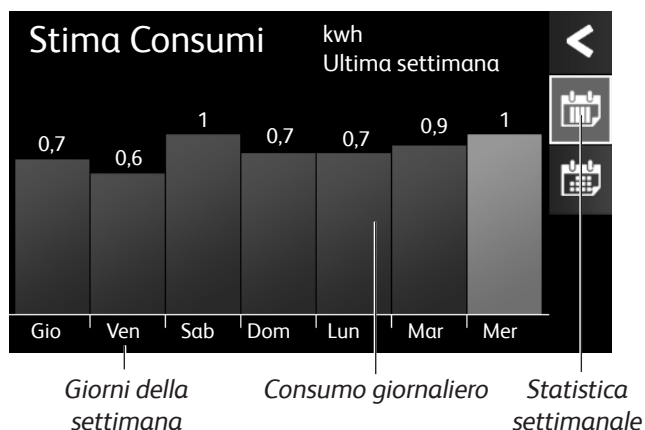
6.12.10 Stima consumi

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 .



6.13 Consigli per ottenere un buon caffè

Effettuare quotidianamente il lavaggio dei filtri e portafiltri come indicato al Par. 7.7.2 a pagina 31. 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. PRECAUZIONI DI SICUREZZA" a pagina 3.

7.2 Manutenzione periodica

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



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

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 di tutta l'acqua contenuta nei circuiti idraulici come indicato al par. "7.2 Manutenzione periodica".

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



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

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.



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.

Tabella Manutenzione periodica

Componente	Tipo intervento	Settimanale	Mensile	Trimestrale
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 400/500kg di caffè oppure ogni 800/900kg di caffè nel caso di macine coniche.		X	
FILTRO ACQUA ADDOLCITORE	Effettuare la sostituzione della cartuccia del filtro acqua o la rigenerazione dell'addolcitore con la frequenza indicata dal produttore.		X	
CALDAIE	Si consiglia almeno ogni 3 mesi di richiedere l'intervento del Tecnico per far effettuare il rinnovo dell'acqua in caldaia.			X

Segnalazione allarmeMalfunzionamenti 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.

Problema	Causa	Azione
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.
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 	<p>Dopo pochi minuti il caricamento automatico dell'acqua si blocca.</p> <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'utente 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 la programmazione contattare il Tecnico.

7.6 Controllo usura macine

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



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 abina 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.

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

Utilizzare sempre panni perfettamente puliti e igienizzati.

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

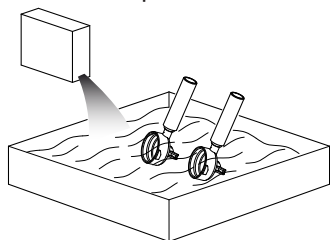
Pulizia	Giornal.	Settiman.
Cappuccinatore: Effettuare la pulizia almeno una volta al giorno come indicato dal costruttore.	X	
Carrozzeria e Griglie: Effettuare la pulizia dei pannelli della carrozzeria utilizzando un panno inumidito in acqua tiepida. Togliere la bacinella e la griglia appoggia tazze e lavarle con acqua calda. Effettuare la pulizia delle griglie rialzo tazzine come indicato al par. 7.7.6 a pagina 32.	X	
Filtri e Portafiltri: Effettuare il lavaggio giornalmente e settimanalmente come indicato al par. 7.7.2 a pagina 31. Giornalmente effettuare la pulizia come indicato al par. 7.7.2 a pagina 31.	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 a pagina 32.	X	X
Gruppo erogazione: Effettuare il lavaggio del gruppo erogazione seguendo le indicazioni del par. 7.7.3 a pagina 31 Giornalmente effettuare la pulizia come indicato al par. 7.7.4 a pagina 31. Settimanalmente effettuare la pulizia interna come indicato al par. 7.7.4 a pagina 31.	X	X
Macinadatore 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

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

Quotidianamente:

- 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:

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

7.7.3 Lavaggio gruppi erogazione

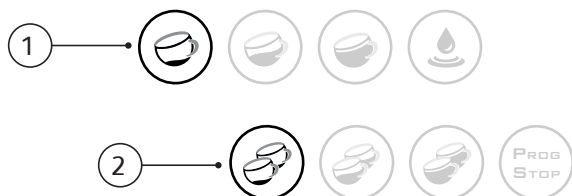
i **Con questa procedura viene effettuato il lavaggio contemporaneamente di tutti i gruppi; ogni tastiera comanda il gruppo di riferimento. Per accedere al menu, fare riferimento al Paragrafo "6.12.6 Lavaggio gruppi erogazione".**

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

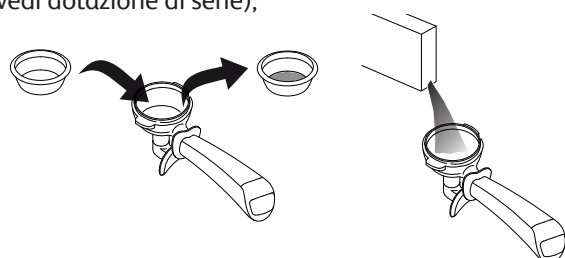
Per effettuare il lavaggio dei gruppi erogazione, premere il tasto indicato.



Per avviare la procedura di lavaggio, selezionare il tasto **Sì** e procedere come segue:



- Dal portafiltra, rimuovere il filtro e collocare un filtro cieco (vedi dotazione di serie);



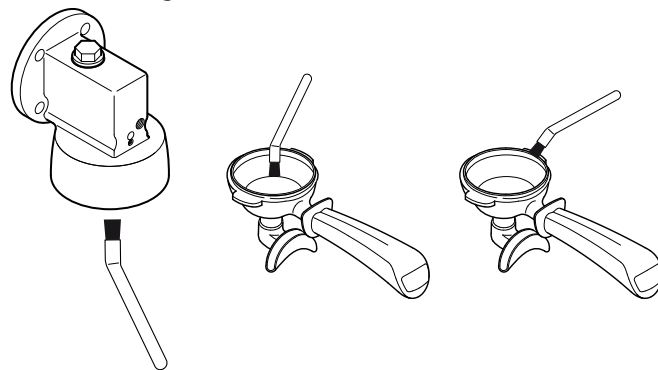
- Versare l'apposito detergente nei filtri ciechi e agganciare i portafiltri ai gruppi erogazione;
- premere il tasto doppio espresso (2) di ogni gruppo;
- a display appare il messaggio "LAVAGGIO GRUPPO IN CORSO". Mentre la macchina effettua il primo ciclo di lavaggio i led dei tasti (1) e (2) lampeggiano;
- 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;
- una volta completata la procedura di risciacquo (circa 30 secondi) la macchina è pronta per effettuare le normali erogazioni.

7.7.4 Pulizia doccette gruppo, porta doccetta e portafiltra

Giornalmente

Effettuare la pulizia delle doccette del gruppo erogatore e del portafiltra con l'apposito spazzolino.

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

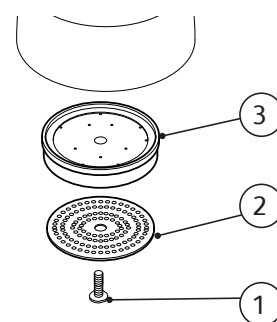


i **Utilizzare l'apposito spazzolino fornito in dotazione (vedi catalogo ricambi).**

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.

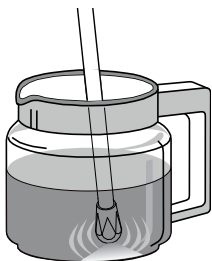


7.7.5 Pulizia della lancia vapore

Settimanalmente

Effettuare la pulizia della lancia vapore nel seguente modo:

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

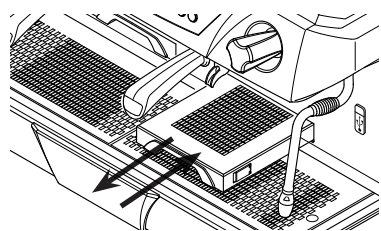


7.7.6 Griglie rialzo tazzine

Quotidianamente

Effettuare la pulizia delle griglie rialzo tazzine nel seguente modo:

- Estrarre la griglia dalla sua sede forzando fino al suo completo distacco dalla macchina;



- effettuare la pulizia con un panno inumidito con acqua tiepida;
- spingere nuovamente la griglia verso la macchina fino alla sua completa scomparsa nella sede.

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.

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

I.II. OPERATION

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

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

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

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

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

THE following is prohibited:

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



ELECTRICAL HAZARD

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

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

**HIGH TEMPERATURE HAZARD**

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

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



The appliance can be used by people (including children under 8 years old) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or those who lack the required experience or knowledge, provided they are being supervised, or have received instructions regarding how to safely operate the appliance and understand the risks involved. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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

Should an anomaly occur in the gas supply system (if installed), call out a Technician.

The gas supply system (if installed) must be shut off during long periods of machine inactivity (at night or when the facility is closed).

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



Make sure that the Technician performs the annual routine maintenance and inspects all the safety devices.

I.III. MAINTENANCE AND CLEANING

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

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

**ELECTRICAL HAZARD**

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

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

**HIGH TEMPERATURE HAZARD**

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

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

I.IV. PPE FEATURES

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

Gloves



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



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

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

All maintenance operations can only be carried out once:

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

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

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

I.V. EMERGENCY SITUATIONS

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

SHORT CIRCUIT FIRE

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

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

General contents

1. INTRODUCTION.....	37	6.13 Programming the machine parameters.....	53
1.1 Guidelines for reading the Manual.....	37	6.13.1 Accessing the menu.....	53
1.2 Storing the Manual.....	37	6.13.2 Counters.....	54
1.3 Method for updating the Instruction Manual.....	37	6.13.3 Heating unit pressure.....	54
1.4 Recipients.....	37	6.13.4 Cup warmer.....	54
1.5 Glossary and Pictograms.....	38	6.13.5 Time and date.....	55
1.5.1 Glossary.....	38	6.13.6 Dispensing group wash.....	55
1.5.2 Pictograms.....	38	6.13.7 Dose programming.....	56
1.6 Guarantee.....	38	6.13.8 Viewing information.....	56
2. MACHINE IDENTIFICATION.....	39	6.13.9 Statistics.....	56
2.1 Make and model designation.....	39	6.13.10 Estimated consumption.....	57
2.2 General description.....	39	6.14 Tips for a good cup of coffee.....	57
2.3 The manufacturer's customer support service.....	39	7. MAINTENANCE AND CLEANING.....	57
2.4 Intended use.....	40	7.1 Safety precautions.....	57
2.5 Machine diagram.....	41	7.2 Periodic maintenance.....	57
2.6 Pushbutton panel for coffee and tea selections.....	42	7.3 Maintenance after a short period of machine inactivity.....	57
2.7 Display and browser button.....	42	7.4 Malfunctions and solutions.....	57
2.8 Energy Saving System.....	43	7.5 Scheduled maintenance.....	60
2.9 Data and marking.....	43	7.6 Burr wear and tear check.....	60
3. STORAGE.....	44	7.7 Cleaning operations.....	60
4. INSTALLATION.....	44	7.7.1 General instructions.....	60
5. COMMISSIONING.....	44	7.7.2 Cleaning the filters and filter holders.....	61
6. OPERATION.....	44	7.7.3 Dispensing group wash.....	61
6.1 Safety precautions.....	44	7.7.4 Cleaning the group shower screen, shower screen containment ring and filter holder.....	61
6.2 Emissions.....	44	7.7.5 Cleaning the steam nozzle.....	62
6.3 Turning the machine on and off.....	44	7.7.6 Raised cup grilles.....	62
6.3.1 Start-up.....	44	8. SPARE PARTS.....	62
6.3.2 Turning the machine off.....	45	9. DECOMMISSIONING.....	62
6.4 Water renewal.....	45	10. DISASSEMBLY.....	62
6.5 Preparing the machine.....	45	11. DISPOSAL.....	62
6.5.1 Grinding and dosing coffee.....	45	11.1 Disposal information.....	62
6.5.2 Turning on the work surface light.....	46	11.2 Environmental information.....	62
6.5.3 Raised cup grilles.....	46		
6.6 Dispensing coffee.....	46		
6.6.1 Preparing the filter holder.....	46		
6.6.2 Dispensing coffee.....	46		
6.6.3 Programming.....	47		
6.6.4 Displaying information.....	47		
6.7 Dispensing steam.....	48		
6.8 Dispensing hot water.....	48		
6.8.1 Dispensing hot water.....	48		
6.8.2 Programming.....	49		
6.9 Automatic steam wand (optional).....	49		
6.9.1 Tips regarding its use.....	49		
6.9.2 Dispensing.....	50		
6.9.3 Adjusting the froth.....	50		
6.9.4 Continuous frothing function.....	50		
6.9.5 Automatic cleaning.....	50		
6.10 Dispensing cappuccinos.....	51		
6.11 Cup warmer.....	51		
6.12 Energy Saving Management.....	52		
6.12.1 Programmed energy saving mode.....	52		
6.12.2 Dispensing group standby mode.....	52		

1. INTRODUCTION

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

The espresso coffee machine you have purchased has been designed and manufactured with innovative methods and technologies which ensure long lasting quality and reliability. This Manual is the guide that will enable you to learn about the benefits of choosing our brand. 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 cover, index and series of chapters. Each chapter is sequentially numbered. The page number is shown in the footer.

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

Abbreviations

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

Units of measurement

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

1.2 Storing the Manual

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

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

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

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

1.3 Method for updating the Instruction Manual

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



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

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

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

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

This manual is also available on the manufacturer's website via a restricted-access page.

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.
- Are able to use the machine.
- Have understood the procedures of use as defined by the machine's Manufacturer.

1.5 Glossary and Pictograms

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

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

1.5.1 Glossary

User

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

Technician

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

Danger

A potential source of injury or damage to health.

Dangerous area

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

Risk

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

Guard

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

Personal protective equipment (PPE)

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

Intended use

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

User qualification

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

Machine status

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

Residual risk

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

Safety component:

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

1.5.2 Pictograms

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

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



death.

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



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,



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



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



NOTE symbol used to provide important information about the topic.



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



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

1.6 Guarantee

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

2. MACHINE IDENTIFICATION

2.1 Make and model designation

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

2.2 General description

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

2.3 The manufacturer's customer support service



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

2.4 Intended use

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

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

Permitted uses

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



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

Intended uses

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

Contraindications of use

The machine must not be used:

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

Incorrect use of the machine

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

Improper use

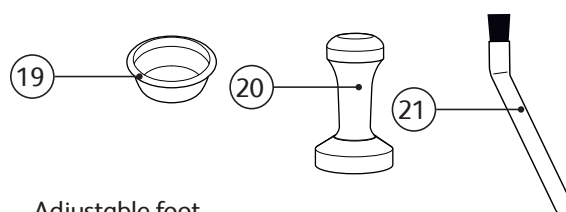
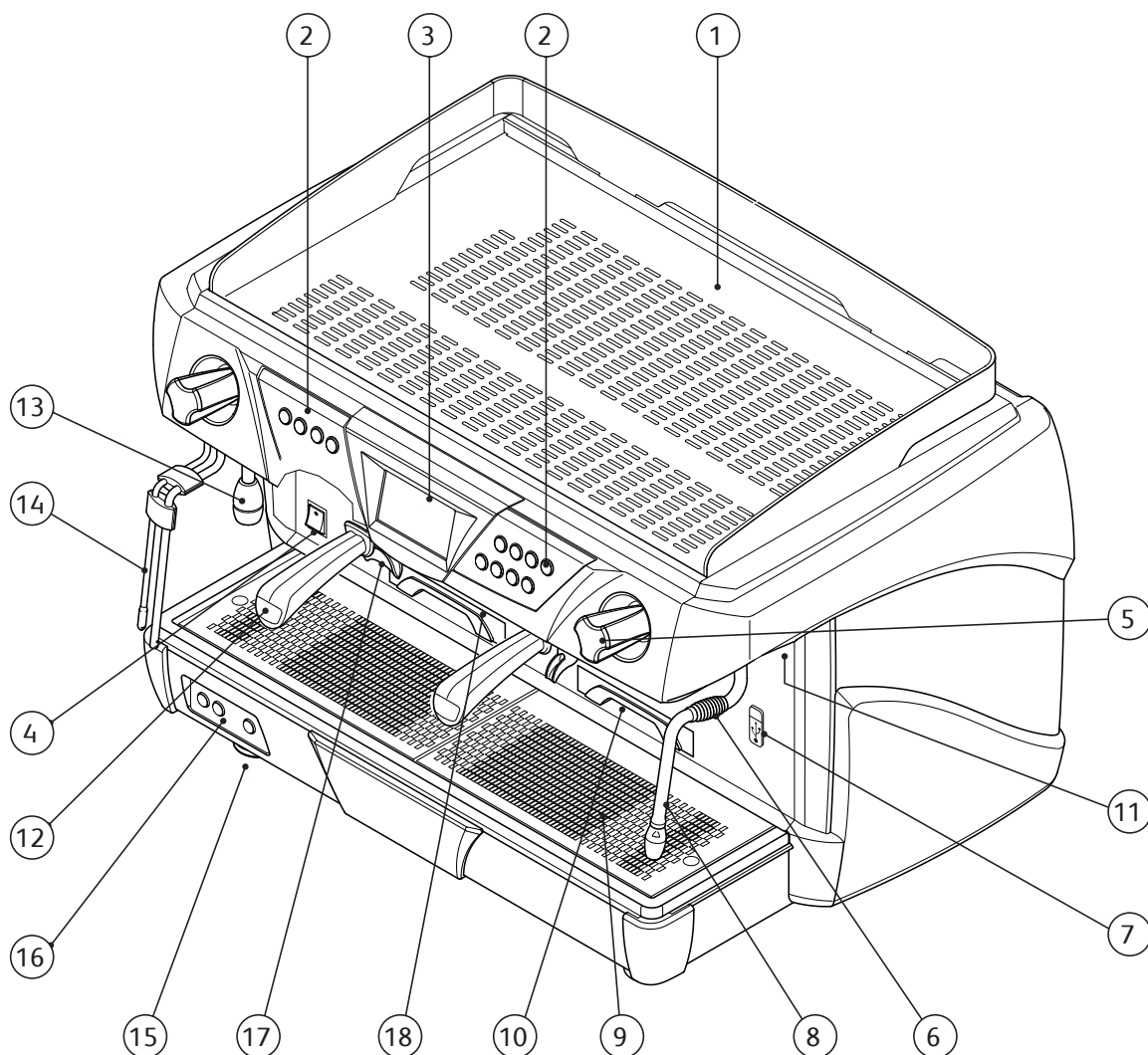
The only permitted uses are described in the Manual; any other use is considered improper and therefore, hazardous.

General safety features

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

The User must know how all the machine's devices work. They must also have read and fully understood this Manual's contents. 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

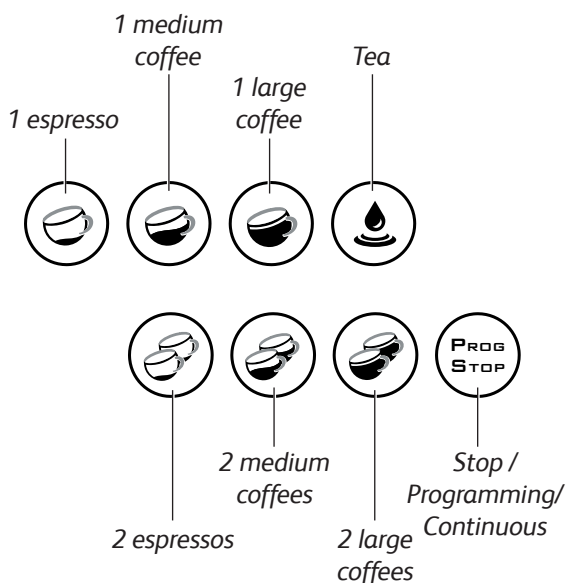


- | | |
|---|--|
| 1. Cup warmer shelf | 15. Adjustable foot |
| 2. Pushbutton panel for coffee and tea selections | 16. Automatic steam wand pushbutton panel (optional) |
| 3. Touchscreen display | 17. Dispensing spouts |
| 4. Machine ON switch | 18. Dispensing compartment light |
| 5. Steam knob | 19. Blind filter |
| 6. Anti-burn rubber seal | 20. Presser |
| 7. USB port | 21. Cleaning brush |
| 8. Steam dispensing nozzle | |
| 9. Tray and cup support grille | |
| 10. Pull-out cup support grille | |
| 11. Automatic steam wand air regulator | |
| 12. Filter holder | |
| 13. Hot water dispensing spout | |
| 14. Automatic steam wand nozzle (optional) | |

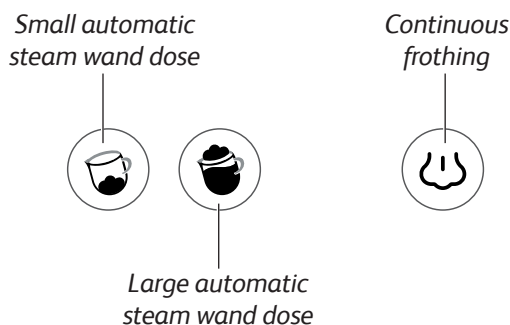
i The only stick that can be used in the USB port (7) is the USB stick provided exclusively to the Technician. Do not connect external devices (iPhones, iPads, PCs, etc.) to the USB port because it could create serious machine software problems.

2.6 Pushbutton panel for coffee and tea selections

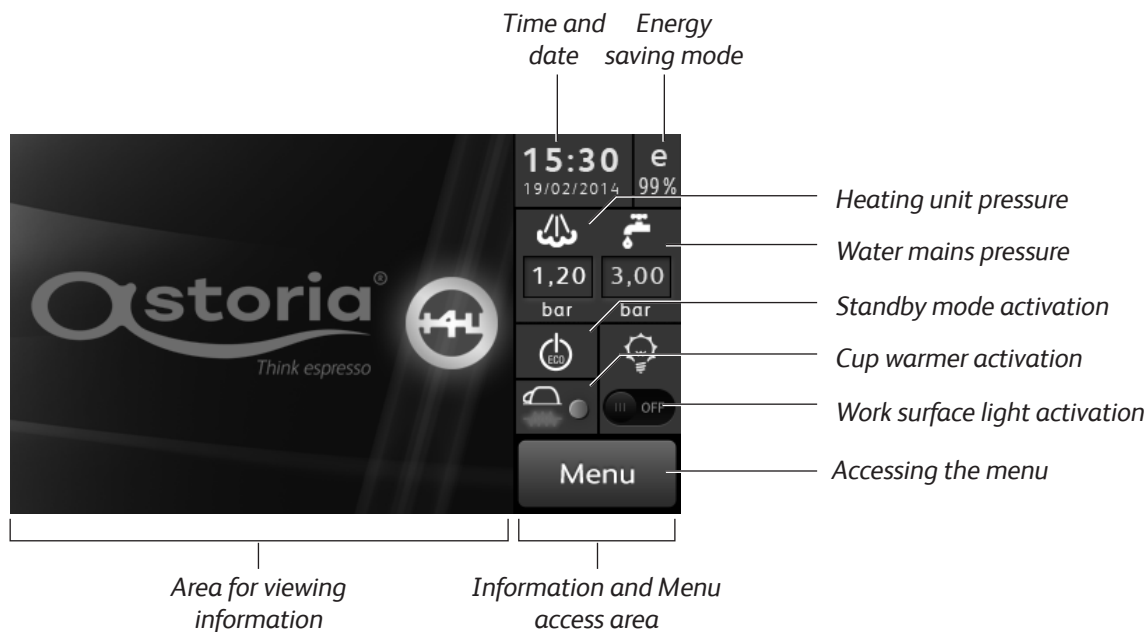
Coffee dispensing group pushbutton panel



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.

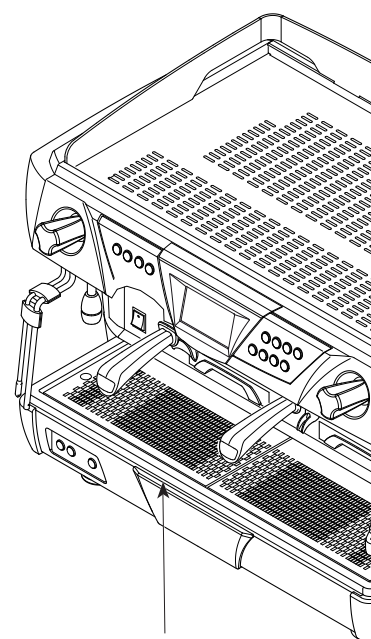


To manage the Energy Saving system, see para. 6.11 on page 52

2.9 Data and marking

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

TECHNICAL DATA	2GR	3GR	4GR
230-400 V	4.400 W	5.500 W	7.100 W
240-415 V	4.700 W	6.100 W	7.700 W
Frequency	50-60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Coffee heating unit capacity	1.2 L x 2	1.2 L x 3	1.2 L x 4
Steam heating unit capacity	8 L	13 L	13 L
Width	830 mm	1070 mm	1310 mm
Depth	580 mm	580 mm	580 mm
Height	575 mm	575 mm	575 mm
Net weight	74 kg	94 kg	110 kg
Safety valve calibration	0.19 MPa (1.9 bar)		
Steam heating unit operating pressure	0.08 - 0.14 MPa (0.8 - 1.4 bar)		
Mains water pressure	0.15 - 0.6 MPa max. (1.5 - 6 bar max.)		
Coffee dispensing pressure	0.8 - 0.9 MPa (8 - 9 bar)		
Working environment temperature	5 - 35°C 95° MAX. R.H.		
Sound pressure level	< 70 dB		



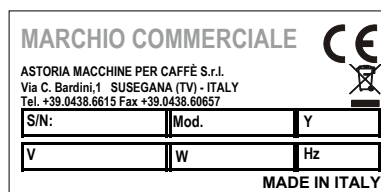
The nameplate is affixed under the drain tray

In compliance with directive 2006/42/CE, the machine is marked with the CE 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 a matter of urgency, dealing exclusively through 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 incline by more than 2° and have no irregularities.



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

5. COMMISSIONING

The machine must only be commissioned by the Technician.

6. OPERATION

6.1 Safety precautions



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



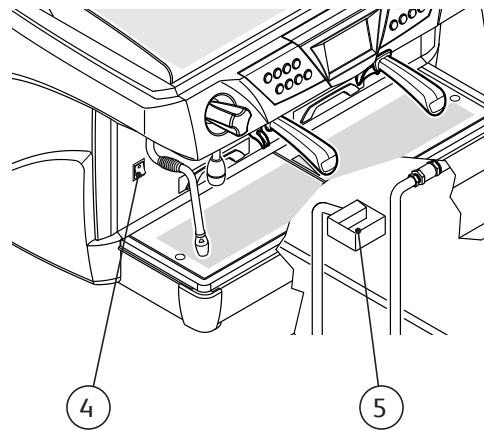
During the machine's heating-up phase (roughly 20 minutes), the negative pressure valve will release steam for a few seconds until the valve closes. The temperature, instead of the pressure, will be shown on the display in °C, until this reaches 100°C. Once this value has been reached, the value will switch over to bar (pressure).



If the machine is inactive for longer than a week, the Technician must replace 100% of the water inside the hydraulic circuits.

6.3.1 Start-up

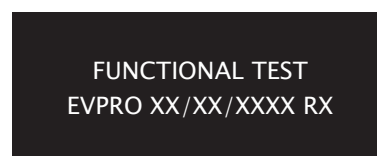
After the hydraulic and electrical mains have been connected, make sure that the drain tray (5) under the cup support grille is correctly connected to the drain.



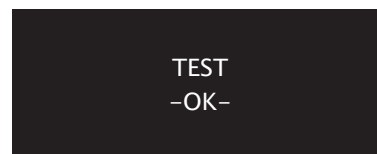
Check that all the steam valves are closed. Turn on the machine using the main switch (4) and follow the indications on the machine's display.

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

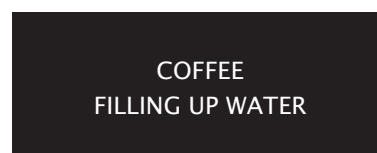
- XX.XX.XXXX: update date
- RY: revision number



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



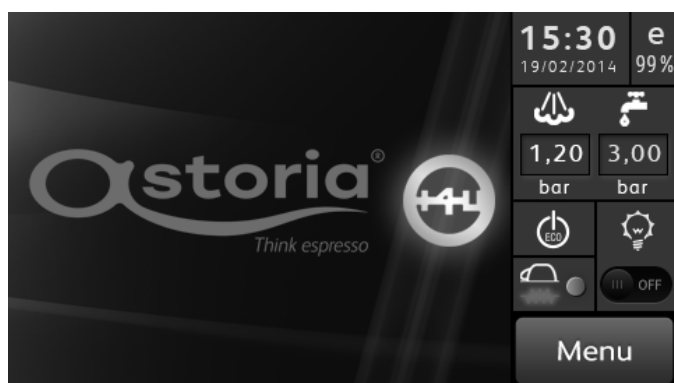
- In order to remove the air from the heaters, the group solenoid valves are activated each time the machine is turned on which make water and steam come out of the shower screen of each group for around 10 seconds.

BE CAREFUL
WATER/STEAM MAY ESCAPE

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



- During the heating phase of the steam heating unit (from 95°C to 98°C), the machine will dispense a small amount of water and steam from the water spout.
- Steam and 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

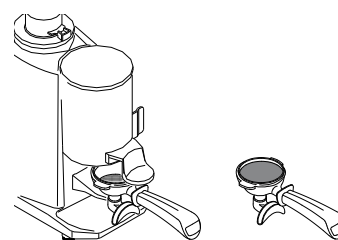
Turn off the machine via the main switch (4).

6.4 Preparing the machine

6.4.1 Grinding and dosing coffee

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

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



6.4.2 Turning on the work surface light

To turn the machine's compartment light on and off, press the (💡) switch.

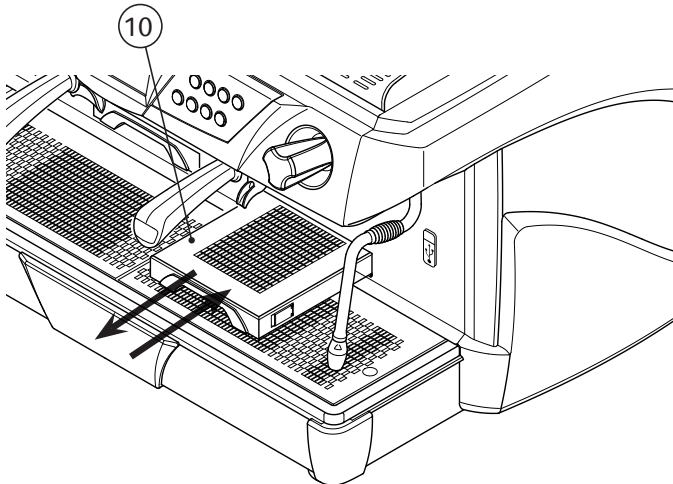


6.4.3 Raised cup grilles

When using cups with different heights, the special retractable grilles (10) that are supplied with the machine can be used.

To use the pull-out grille, extract it from its storage position by pulling it outwards until it is fully locked in position.

When the grille is no longer needed, push it back in towards the machine until it disappears completely into its storage position.



6.5 Dispensing coffee

6.5.1 Preparing the filter holder

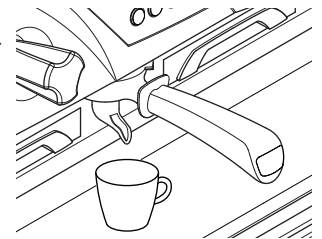
i Before filling the filter holder, make sure it is empty and any previous coffee residue has been removed.

- 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 press.
- Clean the rim of the ground coffee filter before attaching the filter holder to the dispensing group.
- Hook the filter holder to the group without closing it too tightly in order to prevent the gasket from wearing quickly.

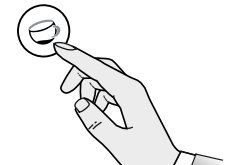
6.5.2 Dispensing coffee

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

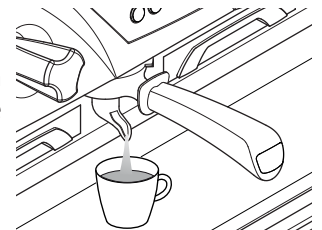
- Place the coffee cup under the dispensing spout.



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



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



- To stop the coffee dispensing at any time, press the ☹ or (Stop) button.

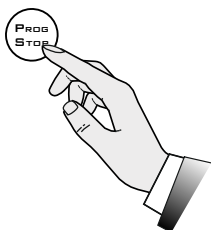
6.5.3 Programming




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

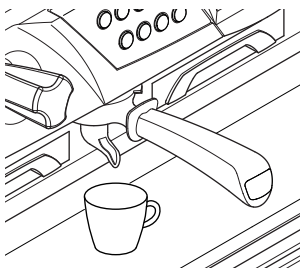
The machine is programmed by default. Should the coffee doses need to be modified, proceed as follows:

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



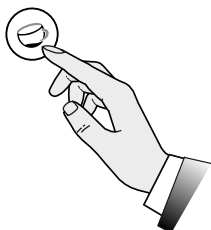
- Press and hold down the  button for 5 seconds: the button will flash and all the pushbutton panel buttons being programmed will turn on.


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




- Attach the filter holder to the dispensing group.

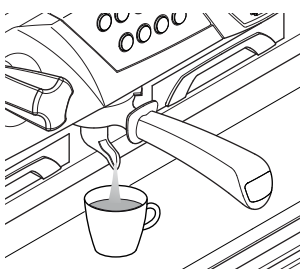
- Place the coffee cup under the dispensing spout.




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

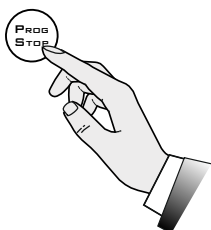
- All of the LEDs will turn off, except for the dose buttons being programmed.

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

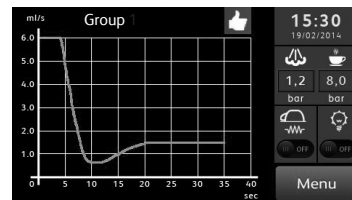


6.5.4 Displaying information

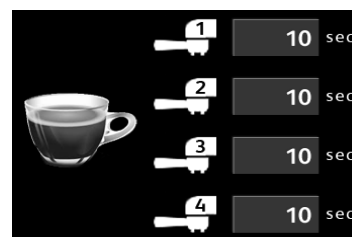
Depending on how the machine has been configured, when the coffee is being dispensed, some information will appear on the display.



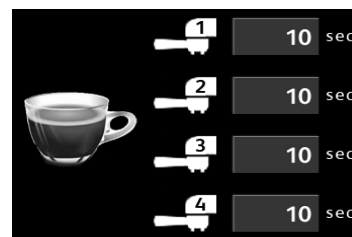
Flow diagram in time (ml/s) of coffee dispensed for a single group.



Viewing the dispensing time (secs) for all groups.



Viewing the dispensing temperature (°C) for all groups.



6.6 Dispensing steam



Carefully move the steam nozzle using the specific anti-scald rubber grip (6). 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.

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

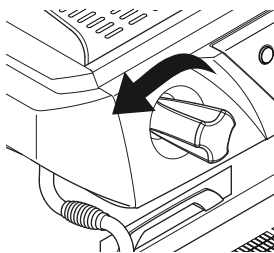


Before using the steam nozzle, the condensation draining operation must always be carried out for at least 2 seconds.

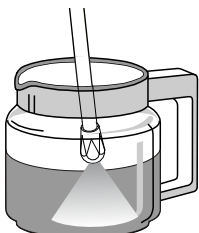
- Immerse the steam nozzle into the liquid to be heated.



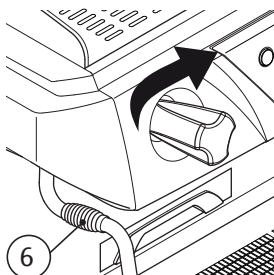
- Rotate the valve knob clockwise.



- The quantity of steam will be proportional to how open the valve is.



- To stop dispensing, turn the valve's 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.



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



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



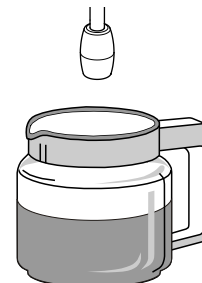
6.7 Dispensing hot water


6.7.1 Dispensing hot water

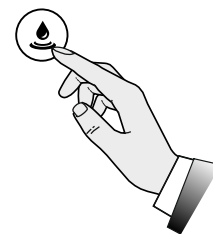



Danger of scalding. Do not direct hot water towards hands or other parts of the body. Do not touch the hot water nozzle with bare hands; use the appropriate PPE.

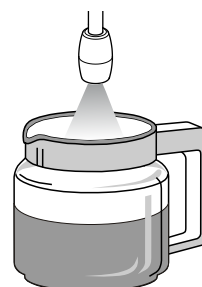
- Place the pot under the hot water spout.



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



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

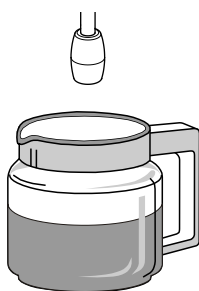


Hot water cannot be dispensed when the machine is cool (pressure below 0.6 bar). To change the temperature of the dispensed water, call out the Technician.

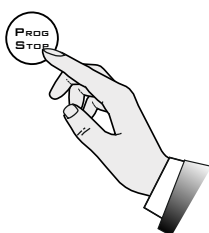
6.7.2 Programming


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

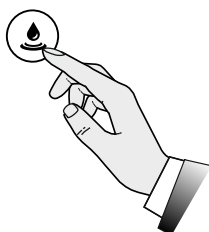
- Place the pot under the hot water spout.




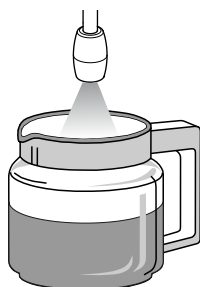
- Press and hold down the **Prog Stop** button on the left pushbutton panel for 5 seconds: all of the dose buttons LEDs will light up.



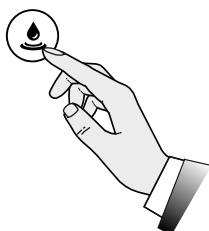
- Press the hot water dispensing button .



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



- When you have finished programming, press the **Prog Stop** button.



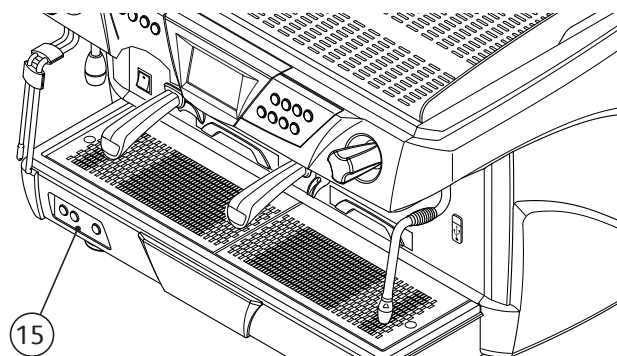
The tea buttons are found on the keypads of each group. These can be programmed individually and provide doses that are independent from one another.

The 4GR version has 2 hot water spouts.

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

6.8 Automatic steam wand (optional)

The automatic steam wand can be used for automatically frothing milk at the programmed temperature. It can be controlled using the keypad (15) located on the base of the machine.



6.8.1 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 set temperature and the actual milk temperature, if the starting milk temperature is 4°C .
- As the steam automatically stops dispensing when the set milk temperature is reached, only fill the jug half way in order to prevent the milk froth from spilling out.
- Use a suitably-sized jug for the amount of milk that requires frothing (approx. 200 ml is recommended) and make sure that it is circular and not conical (see the image).

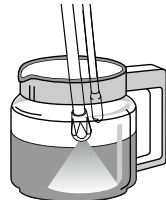
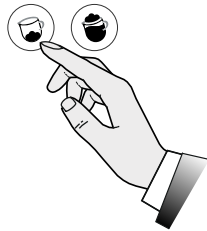
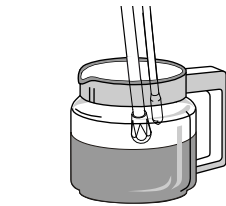


6.8.2 Dispensing



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.

- 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 again or the  button.
- By holding down the  or  button, it is possible to extend the steam dispensing time in addition to the set temperature.

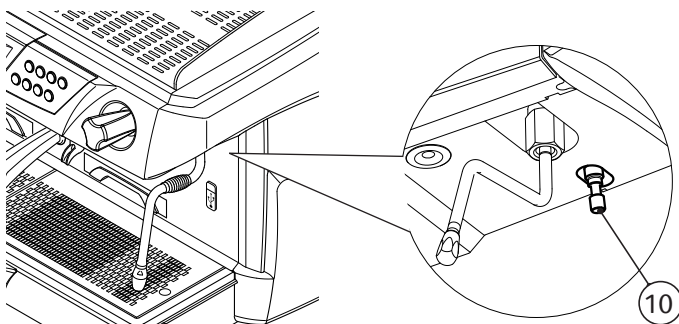


Keep the tips clean at all times using a cloth dampened in lukewarm water. Milk can be kept in the fridge for a maximum of 3-4 days.

The system has a maximum timeout of 4 minutes for when the automatic steam wand is being used.



6.8.3 Adjusting the froth

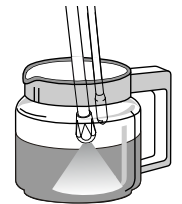
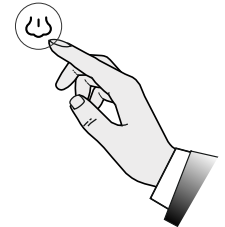
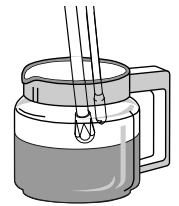
To increase or decrease the froth consistency, turn the specific regulator (10). Turning it clockwise will decrease the consistency, whilst turning it anti-clockwise will increase the amount of froth.



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 Continuous frothing function

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



6.8.5 Automatic cleaning

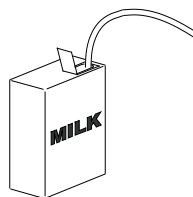
When the machine has been idle for 120 minutes, a 15-second automatic nozzle cleaning cycle will be carried out. The following message will appear on the display: "STEAM CLEANING CYCLE". A minimum amount of steam will come out of the nozzle.



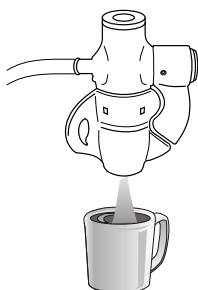
Only leave the steam wand immersed in the milk for the time needed to heat it. Do not open the steam valve with the steam wand immersed in milk while the machine is switched off.

6.9 Dispensing cappuccinos

- Put the suction tube in the milk.
- Place the jug under the spout of the cappuccino maker.



- Open the steam valve and when the desired amount has been obtained, close the steam valve.



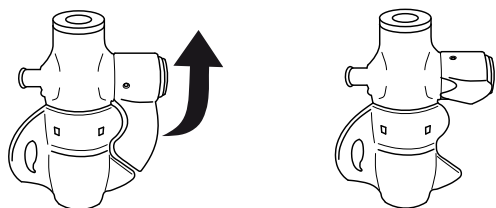
- Pour the frothed milk into the cups with the coffee.



To obtain hot non-frothed milk, lift the cappuccino maker flap upwards.

For better results, we suggest that you do not dispense directly into the coffee cup, but into a jug or pot, and then pour the frothed milk on top the coffee.

Be sure to constantly keep the cappuccino maker clean, by following the instructions provided in paragraph "7.7 Cleaning operations" on page 60.



6.10 Cup warmer

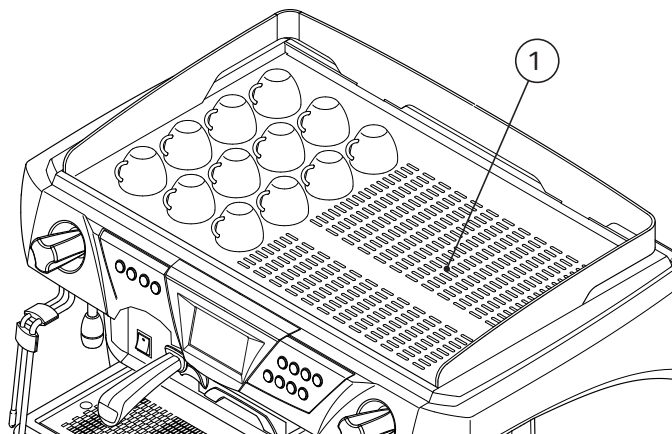



For safety reasons, we do not recommend placing cloths or other objects on the cup warmer shelf in order to prevent the machine from overheating.

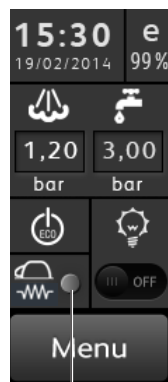


HIGH TEMPERATURE HAZARD: the cup warmer can reach temperatures that may cause burns. Be very careful.

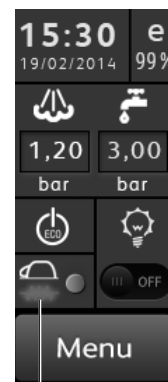
Place the cups to be heated on the cup warmer shelf (1).



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 ON/OFF button



Cup warmer heating element on



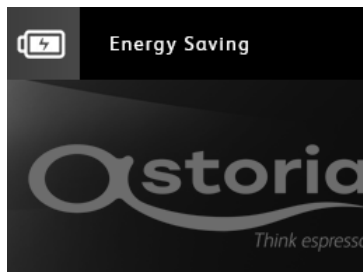
To change the temperature of the cup warmer, proceed as described in para. 6.12.4 on page 54.

6.11 Energy Saving Management

6.11.1 Programmed energy saving mode

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

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



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

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

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

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



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

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

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

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

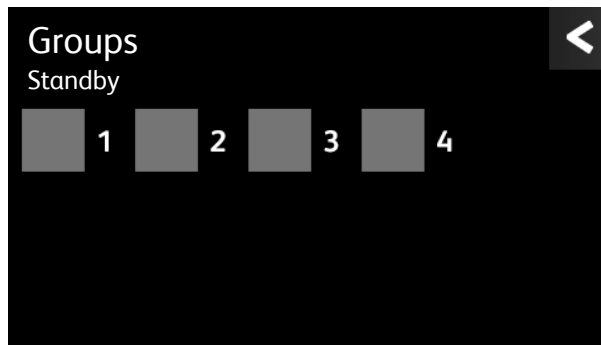




To change the operating parameters of the "Energy saving" system, contact the Technician.

6.11.2 Dispensing group standby mode

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

To force the groups into standby mode:



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

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

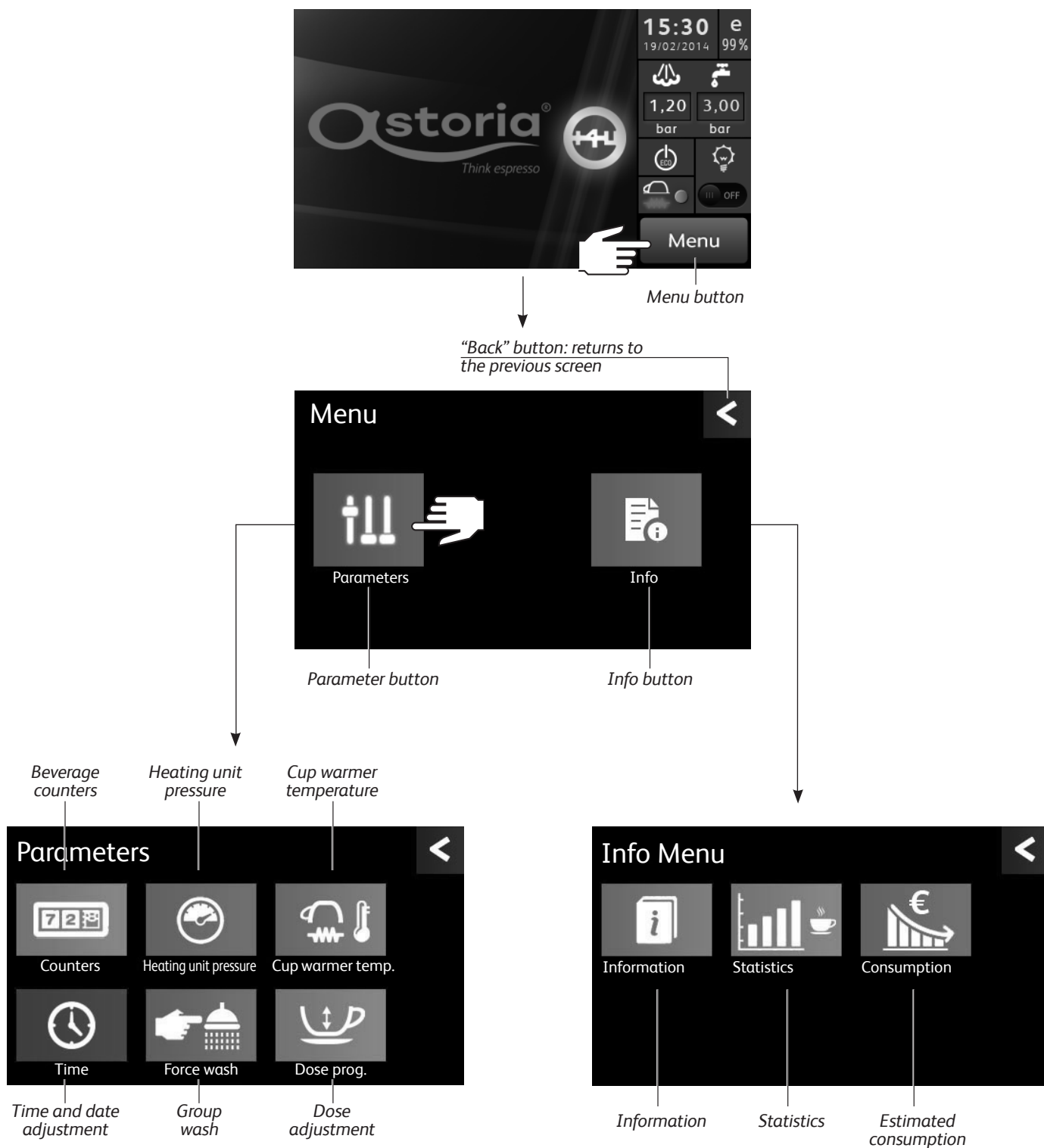
To bring a dispensing group out of the standby mode, press and hold the respective "PROG/STOP" button for 3 seconds.



6.12 Programming the machine parameters

6.12.1 Accessing the menu

- To enter the parameter programming mode, press the **Menu** button.
- To access the submenu, press the **Parameters** button.
- To access the information, press the **Info** button.



6.12.2 Counters

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

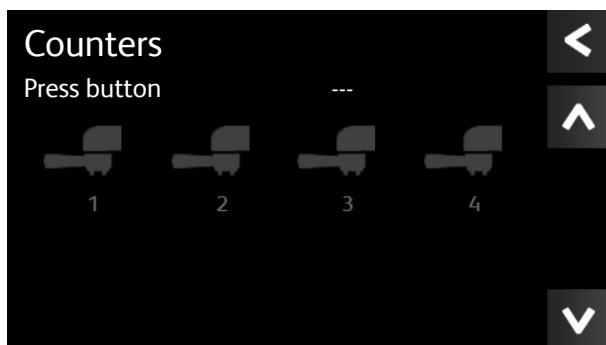


To return to the previous menu, press the button.

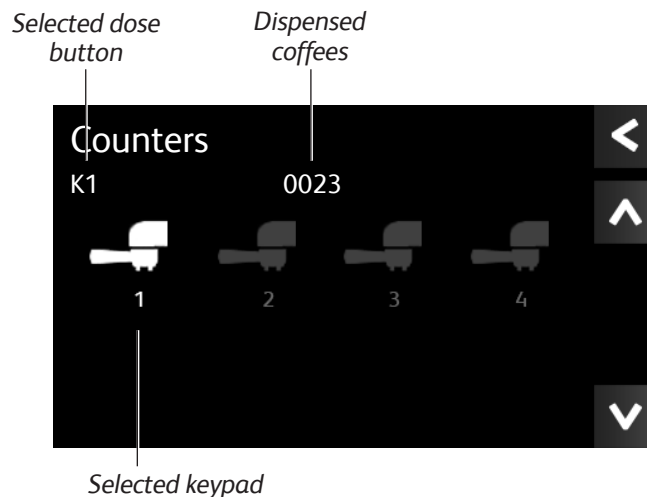
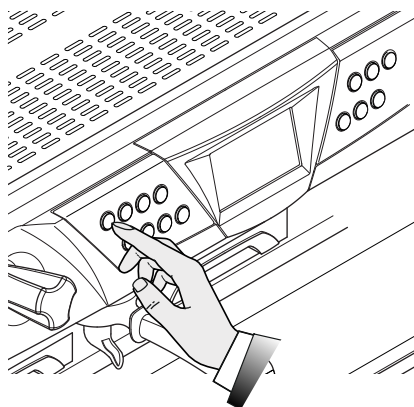


Dispensed coffee total

Press the or button to access the partial counts page:



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

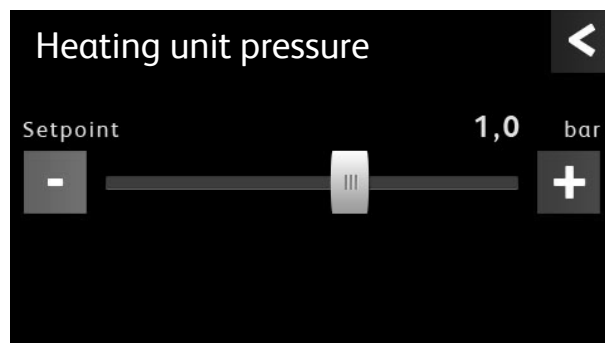


6.12.3 Heating unit pressure

To change the heating unit pressure, press the indicated button.



Use the and buttons to set the desired pressure. To return to the previous menu, press the button.

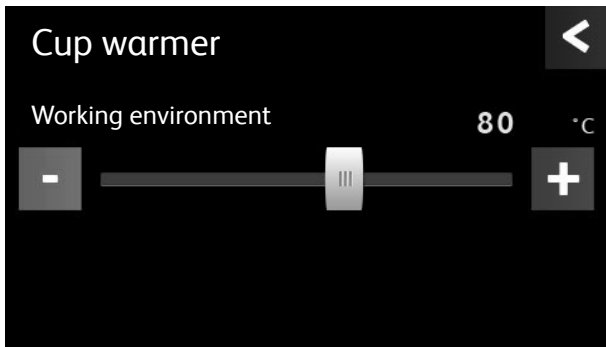


6.12.4 Cup warmer

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).

i To activate or deactivate the cup warmer, see para. 6.10 on page 51.

6.12.6 Dispensing group wash

Wash the dispensing groups on a daily basis.



To start the wash, press the  button.

Follow the procedure indicated in paragraph "7.7.3 Dispensing group wash" on page 61.

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

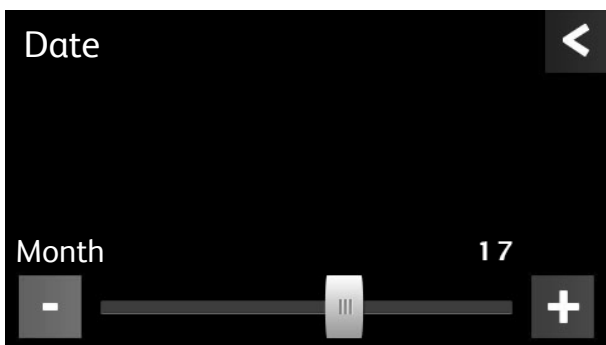
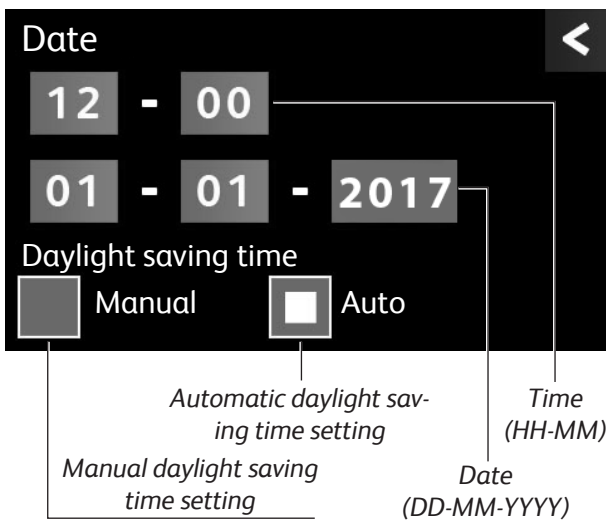
6.12.5 Time and date

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.



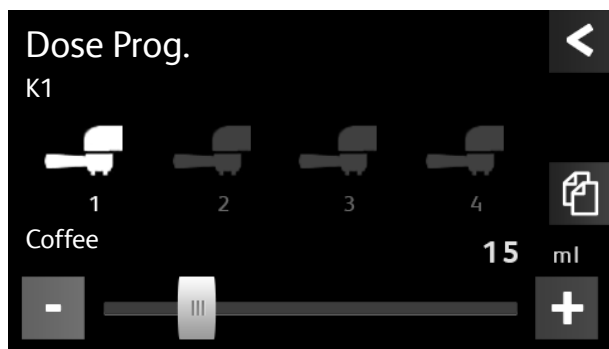
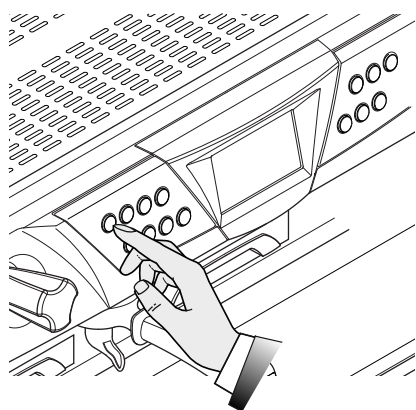
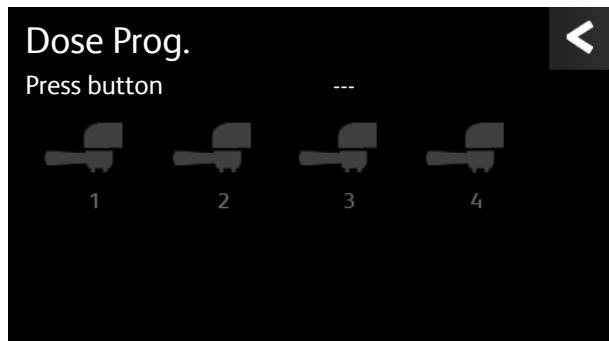
Example of a monthly setting

6.12.7 Dose programming


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



Then press any dose button to be able 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.



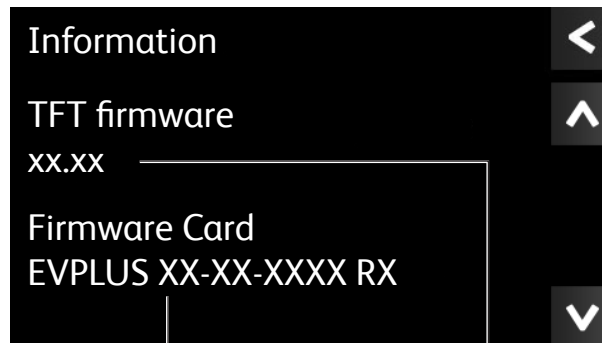
For coffee selections, the set quantity is in ml (millilitres), whilst the tea selections are indicated in seconds.

6.12.8 Viewing information

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



To return to the previous menu, press the  button.





CPU card firmware version

TFT display firmware version

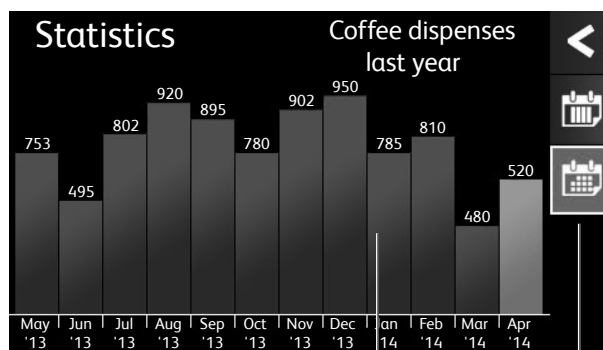
6.12.9 Statistics

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



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

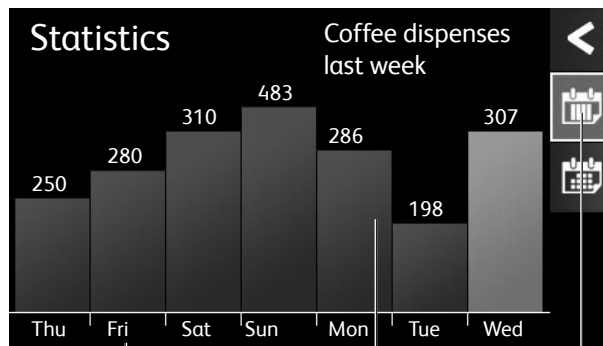
To return to the previous menu, press the  button.



Months

Number of dispenses in a month

Monthly statistics



Days of the week



Number of dispenses in a day


Weekly statistics

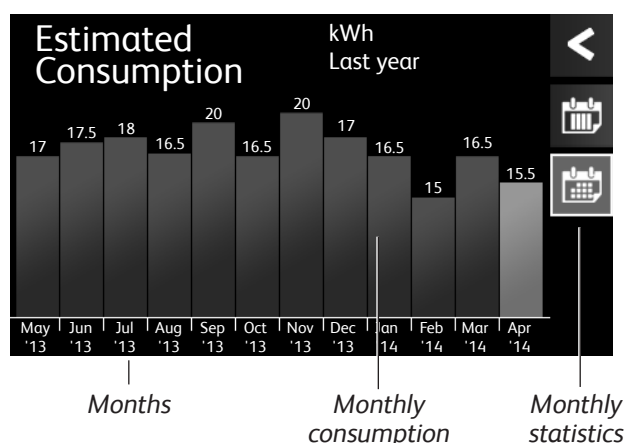
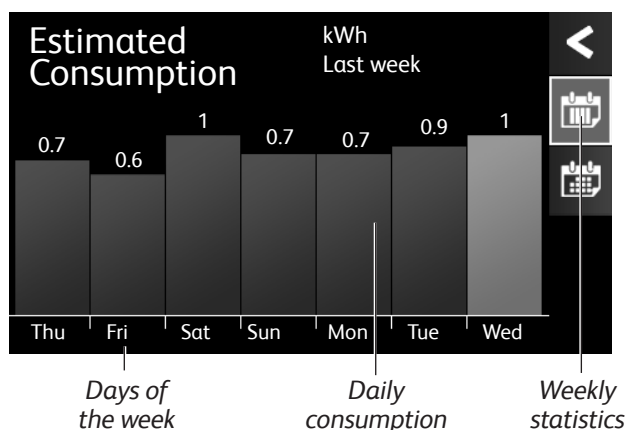
6.12.10 Estimated consumption

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



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

To return to the previous menu, press the  button.



6.13 Tips for a good cup of coffee

Wash the filters and filter holders on a daily basis, as indicated in para. 7.7.2 on page 61. 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, it is advisable to use a water filter or softener. Avoid using a water softener if the water hardness is less than 4°f.

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

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

If the machine has not been used for a certain period of time (2-3 hours), 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 chapter "I. SAFETY PRECAUTIONS" on page 33.

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 working week.

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

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



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

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



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



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

Periodic maintenance table

Component	Type of operation	Weekly	Monthly	Quarterly
PRESSURE TRANSDUCER	Keep the heating unit pressure 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. Grinders must always have sharp cutting edges. Too much powder in the grounds is an indication that the coffee is deteriorating. We recommend calling out the Technician to replace the flat burrs after every 400/500 kg of coffee, or after every 800/900 kg for conical burrs.		X	
WATER FILTER WATER SOFTENER	Replace the water filter cartridge or regenerate the water softener as often as specified by the manufacturer.		X	
HEATING UNITS	We recommend calling out the Technician at least once every three months to replace the water in the heating unit.			X



Alarm signal

Malfunctions and solutions

Problem	Cause	Action
NO MACHINE POWER	The machine is switched off.	Turn on the machine.
NO WATER IN THE HEATING UNIT	The water mains valve is shut off.	Open the water mains valve.
TOO MUCH WATER IN THE HEATING UNIT	Electrical system or hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
STEAM NOZZLES DO NOT RELEASE STEAM	<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.
STEAM NOZZLES RELEASE WATER OR STEAM MIXED WITH WATER	Electrical system or hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
NO BEVERAGES ARE BEING DISPENSED	<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.

Problem	Cause	Action
WATER IS LEAKING FROM THE MACHINE	<ul style="list-style-type: none"> The tray is not draining. The drain pipe is broken, has detached, or the water flow is obstructed. 	<ul style="list-style-type: none"> Check the sewer drain. Check and restore the drain pipe connection to the tray.
THE COFFEE IS TOO HOT OR TOO COLD	Electrical system or hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
COFFEE DISPENSING TOO FAST	The coffee has been ground too coarsely.	Adjust the coffee 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 grind as appropriate.
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 	<p>After a few minutes the water stops being automatically filled.</p> <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 time that has passed since installation counter.



Contact the Technician to perform the programming.

7.6 Burr wear and tear check

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 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 warning is triggered) and by a technician.



The system only operates if the machine is paired with a single grinder. Contact the Technician to perform the programming.

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 consistently, cleaning should be performed more frequently.



Do not use alkaline cleaners, solvents, alcohol or aggressive substance-based products (e.g. phosphoric, citric or sulfamic acids). The products/cleaners used must be suitable for this purpose and not corrode the water circuit elements.

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

Always use clean and sanitised cloths when cleaning.

When washing the filters, filter holders and all machine components, use Manufacturer-supplied cleaners or products specific for cleaning professional coffee machines.

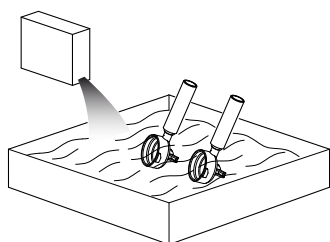
Cleaning	Daily	Weekly
Cappuccino maker: Clean the cappuccino maker at least once a day as indicated by the manufacturer.	X	
Body and Grilles: Clean the panels of the body with a cloth dampened in lukewarm water. Remove the drip tray and cup holder grille and wash with hot water. Clean the raised cup grilles as indicated in para. 7.7.6 on page 62.	X	
Filters and Filter Holders: Wash the filters and filter holders on a daily and weekly basis, as indicated in para. 7.7.2 on page 61. Perform the cleaning operations on a daily basis as indicated in para. 7.7.2 on page 61.	X	X
Steam nozzle: Keep the nozzle clean at all times using a cloth dampened in lukewarm water. Check and clean the nozzle tips, by clearing the steam outlet holes with a small needle. Wash these on a weekly basis , as indicated in para. 7.7.5 on page 62.	X	X
Dispensing group: Wash the dispensing group as described in para. 7.7.3 on page 61 Perform the cleaning operations on a daily basis as indicated in para. 7.7.4 on page 61. Internally clean the group on a weekly basis , as specified in para. 7.7.4 on page 61 .	X	X
Grinder-dispenser and Hopper: Clean the hopper and the dispenser inside and out with a cloth dampened with warm water. When finished, dry all parts thoroughly.		X

7.7.2 Cleaning the filters and filter holders

i **Caution: only immerse the filter holder cup in water and try not to get the handle wet. The cleaner must be diluted in cold water in the doses indicated on the package (see the manufacturer).**

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:

- Use a screwdriver to detach the filter from the filter holder.
- Soak the filter and filter holder in warm water with a suitable cleaner for 10 minutes.
- Rinse everything in cold water.

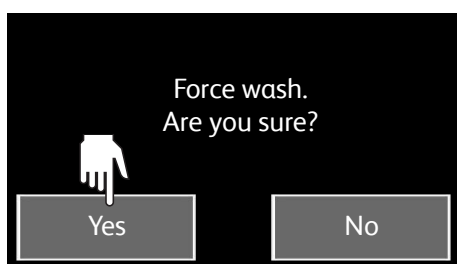
7.7.3 Dispensing group wash

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 Paragraph "6.12.6 Dispensing group wash".**

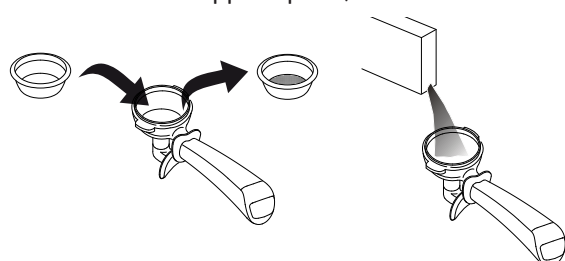
Wash the dispensing groups on a daily basis as indicated below. To wash the dispensing groups, press the indicated button.



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).

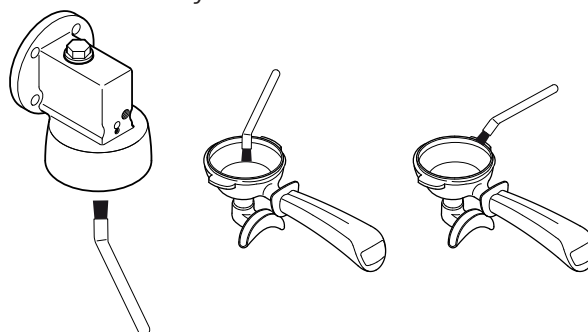


- Pour the specific cleaner into the blind filters and attach the filter holders to the dispensing groups.
- Press each group's double espresso button (☕) (2).
- The "GROUP WASH IN PROGRESS" message will appear on the display. Whilst the machine is performing the first wash cycle, the button LEDs (☕) (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 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.

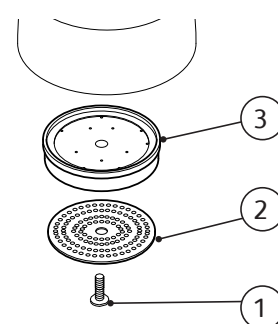


i **Use the special brush supplied (see the Spare Parts Catalogue).**

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.



7.7.5 Cleaning the steam nozzle

Weekly

Clean the steam nozzle as follows:

- Insert the steam wand into a jug with water and a specific cleaner, in accordance with the manufacturer's instructions.
- Heat the solution with the steam nozzle.
- Let the nozzle cool down whilst keeping it immersed in the solution for at least 5 minutes, so that cleaner can rise inside the nozzle due to the cooling effect.
- Repeat the operation 2 or 3 times until no more milk residue is dispensed.

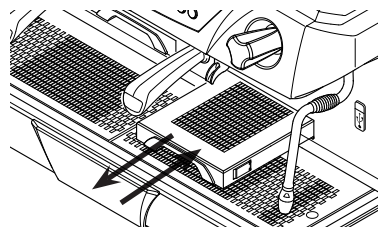


7.7.6 Raised cup grilles

Daily

Clean the raised cup grilles as follows:

- Remove the grille from its housing by pulling it until it is fully unlatched.



- Clean with a cloth dampened in lukewarm water.
- Push the grille once again until it completely disappears into its storage position.

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 and/or recommission the machine after long periods of inactivity.

10. DISASSEMBLY

The machine must only be dismantled by the Technician.

11. DISPOSAL

11.1 Disposal information

For the European Union and the European Economic Area only.



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

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

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



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

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 machines et d'accidents de l'utilisateur.

I.II. FONCTIONNEMENT

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

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

- en fait mauvais usage ;
- commet une erreur de jugement ;
- désactive la sécurité installée en contournant les exigences contenues dans 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 de poussières ou de substances huileuses en suspension dans l'air.



DANGER ÉLECTRIQUE

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

- ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides ;
- ne pas utiliser l'appareil avec les pieds nus ;
- ne pas utiliser de rallonges ;
- ne pas utiliser dans des pièces avec une douche ou dans une salle de bains ;
- ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil ;
- le câble d'alimentation de l'appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre la machine et s'adresser exclusivement au Technicien ;
- ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.) ;
- ne pas accéder à l'intérieur de la machine ;
- ne pas renverser de liquide sur la machine ;
- ne pas laisser le câble électrique être écrasé et/ou entrer en contact avec des surfaces tranchantes ;
- ne pas laisser l'appareil à la portée d'enfants ou de personnes non initiées à son utilisation.

**DANGER HAUTE TEMPÉRATURE**

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

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



L'appareil peut être utilisé par des personnes (y compris des enfants de moins de 8 ans) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ou connaissances, sous surveillance, ou après avoir reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et après avoir compris les dangers encourus. Les enfants doivent être surveillés pour contrôler qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

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

En cas d'anomalie du circuit de gaz (si présent) demander l'intervention du Technicien.

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

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



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

I.III. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

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

**DANGER ÉLECTRIQUE**

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

- pendant les opérations de nettoyage, la machine doit être éteinte et il faut s'assurer que tous les composants sont à température ambiante ;
- ne pas plonger la machine dans l'eau ;
- ne pas verser de liquides sur la machine et ne pas utiliser de jets d'Eau pour la nettoyer ;
- les opérations d'entretien et de nettoyage ne doivent pas être effectuées par des enfants ou personnes non formées ;
- ne pas retirer les protections et/ou parties de la carrosserie ;
- ne pas accéder à l'intérieur de la machine ;
- ne pas effectuer d'opérations d'entretien et de nettoyage différentes de celles 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 d'eau et de vapeur ;
- ne jamais diriger vers les mains ou d'autres parties du corps les terminaux de distribution de vapeur, d'eau chaude ou de lait.

I.IV. CARACTÉRISTIQUES DES EPI

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

Gants



Pour la protection de l'utilisateur contre toutes les parties de la machine en contact avec les aliments (porte-filtre, filtres etc.).



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

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

I.V. SITUATIONS D'URGENCE

En cas de situation d'urgence causée par une panne de machine, prendre les mesures prévues par le plan d'urgence du local et procéder immédiatement à la mise en place systématique des actions en fonction des types 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.....	7	6.12 Gestion Économies d'énergie.....	22
1.1 Instructions pour la lecture du manuel.....	7	6.12.1 Mode Économies d'énergie programmé.....	22
1.2 Conservation du manuel.....	7	6.12.2 Mode veille des groupes de distribution.....	22
1.3 Méthodologie de mise à jour du Manuel d'instructions.....	7	6.13 Programmation des paramètres de la machine.....	23
1.4 Destinataires.....	7	6.13.1 Accès au menu.....	23
1.5 Glossaire et pictogrammes.....	8	6.13.2 Compteurs.....	24
1.5.1 Glossaire.....	8	6.13.3 Pression du chauffe-eau.....	24
1.5.2 Pictogrammes.....	8	6.13.4 Chauffe-tasses.....	24
1.6 Garantie.....	8	6.13.5 Date et heure.....	25
2. IDENTIFICATION DE LA MACHINE.....	9	6.13.6 Lavage des groupes de distribution.....	25
2.1 Marque et désignation du modèle.....	9	6.13.7 Programmation des doses.....	26
2.2 Description générale.....	9	6.13.8 Affichage des informations.....	26
2.3 Service d'assistance à la clientèle du fabricant.....	9	6.13.9 Statistiques.....	26
2.4 Usage destiné.....	10	6.13.10 Évaluation des consommations.....	27
2.5 Illustration de la machine.....	11	6.14 Conseils pour obtenir un bon café.....	27
2.6 Clavier de sélections de café et de thé.....	12	7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	27
2.7 Écran et touche de navigation.....	12	7.1 Consignes de sécurité.....	27
2.8 Système d'économies d'énergie Energy Saving.....	13	7.2 Entretien périodique.....	27
2.9 Données et marquage.....	13	7.3 Entretien après une courte période d'inactivité de la machine.....	27
3. STOCKAGE.....	14	7.4 Dysfonctionnements et solutions.....	27
4. INSTALLATION.....	14	7.5 Entretien programmé.....	30
5. MISE EN SERVICE.....	14	7.6 Contrôle de l'usure des meules.....	30
6. FONCTIONNEMENT.....	14	7.7 Opérations de nettoyage.....	31
6.1 Consignes de sécurité.....	14	7.7.1 Instructions générales.....	31
6.2 Émissions.....	14	7.7.2 Nettoyage du dispositif à cappuccinos.....	31
6.3 Allumage et extinction.....	14	7.7.3 Nettoyage filtres et porte-filtres.....	31
6.3.1 Mise en marche.....	14	7.7.4 Lavage des groupes de distribution.....	32
6.3.2 Extinction de la machine.....	15	7.7.5 Nettoyage des douchettes du groupe, du porte- douchette et du porte-filtre.....	32
6.4 Renouvellement de l'eau.....	15	7.7.6 Nettoyage de la buse à vapeur.....	33
6.5 Prédisection de la machine.....	15	7.7.7 Grilles de rehaussement des tasses.....	33
6.5.1 Mouture et dosage du café.....	15	8. PIÈCES DE RECHANGE.....	33
6.5.2 Allumage de la lumière du plan de travail.....	16	9. MISE HORS SERVICE.....	33
6.5.3 Grilles de rehaussement des tasses.....	16	10. DÉMANTÈLEMENT.....	33
6.6 Distribution du café.....	16	11. ÉLIMINATION.....	33
6.6.1 Préparation du porte-filtre.....	16	11.1 Informations sur l'élimination.....	33
6.6.2 Distribution café.....	16	11.2 Informations environnementales.....	33
6.6.3 Programmation.....	17		
6.6.4 Affichage des informations.....	17		
6.7 Distribution vapeur.....	18		
6.8 Distribution eau chaude.....	18		
6.8.1 Distribution eau chaude.....	18		
6.8.2 Programmation.....	19		
6.9 Autosteamer (en option).....	19		
6.9.1 Conseils d'utilisation.....	19		
6.9.2 Distribution.....	20		
6.9.3 Réglage de la mousse de lait.....	20		
6.9.4 Fonction de mousse de lait en continu.....	20		
6.9.5 Nettoyage automatique.....	20		
6.10 Distribution de cappuccino.....	21		
6.11 Chauffe-tasses.....	21		

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.

Cette notice est un guide qui vous permettra de connaître les avantages que vous avez acquis en choisissant 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 applicables 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 difficiles à consulter en raison de son état, l'Utilisateur devra demander une nouvelle copie au Fabricant avant d'effectuer toute intervention sur la machine. IL est absolument interdit de retirer ou de réécrire certaines parties du manuel.

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 en accès réservé.

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 majeur ;
- 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

Une 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 élimination 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 la notice d'utilisation.

Qualification de l'utilisateur

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

État de la machine

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

Risque résiduel

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

Composant de sécurité :

- Destiné à remplir une fonction de sécurité ;
- dont la défaillance et/ou le mauvais fonctionnement 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 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 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 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 ATTENTION utilisé en cas de risque de blessure non grave, mais nécessitant des soins médicaux professionnels.



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



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



Symbole Obligation d'utilisation des gants de protection, utilisé en cas de risque de blessure grave et permanente nécessitant une hospitalisation et, dans les cas extrêmes, pouvant impliquer le décès.



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 toutes les pièces, hors pièces électriques et électroniques et éléments soumis à usure.

2. IDENTIFICATION DE LA MACHINE

2.1 Marque et désignation du modèle

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



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

2.4 Usage destiné

Cette machine à café expresso est destinée à la préparation de boissons chaudes, tels que le thé, cappuccino, café long ou serré, café expresso etc. L'appareil n'est pas destiné 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 au dans ce paragraphe, pour différentes utilisations ou non mentionnées dans ce Manuel ;
- avec l'utilisation de produit différent de ceux indiqués dans ce Manuel ;
- avec des dispositifs de sécurité exclus ou non fonctionnels.

Utilisation erronée de la machine

Le type d'utilisation et les prestations pour lesquels cette machine est conçue impliquent un certain nombre d'opérations et de procédures ne pouvant pas être modifiées sauf accord préalable du fabricant. 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

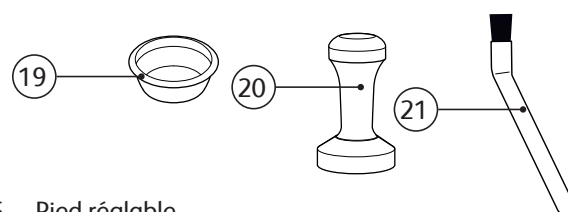
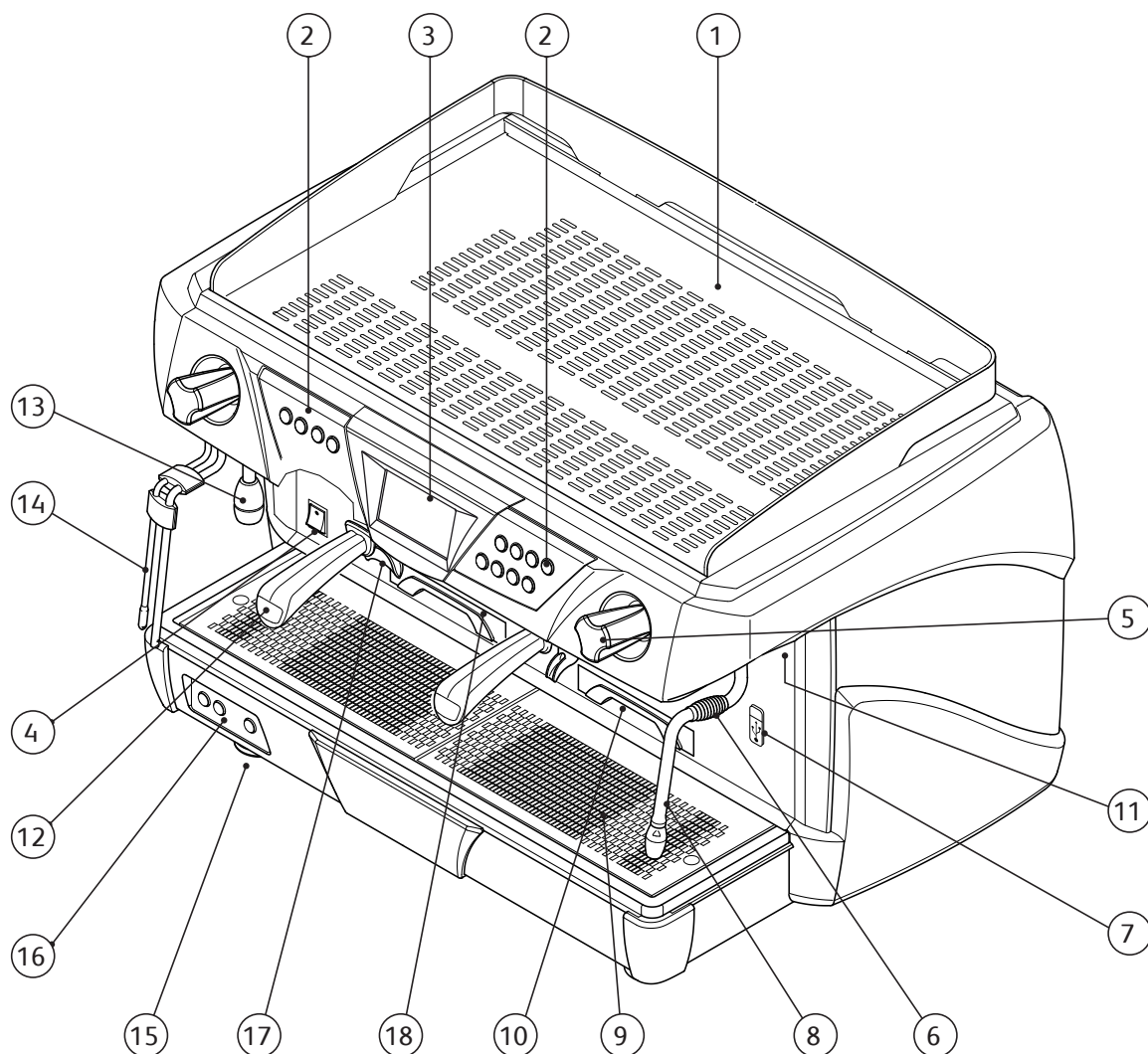
Les seuls usages admissibles sont ceux décrits dans ce manuel, tout autre usage est considéré comme impossible et dangereux.

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 savoir comment fonctionne tous les dispositifs de la machine. Celui-ci doit aussi avoir bien lu et compris le présent Manuel dans son intégralité. 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

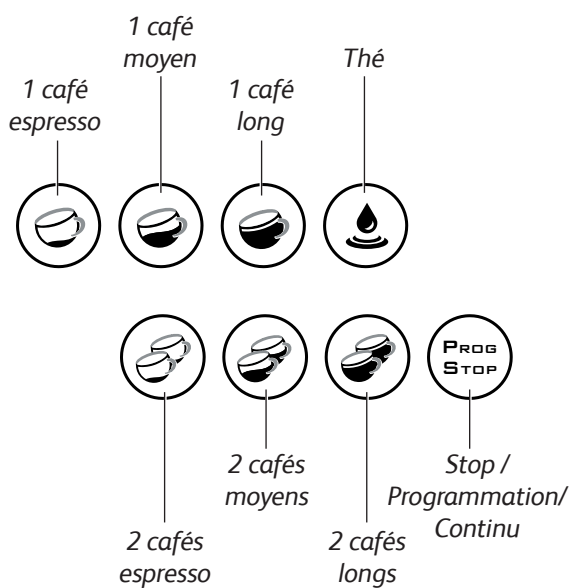


- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. Plan du chauffe-tasses | 15. Pied réglable |
| 2. Clavier sélections café et thé | 16. Clavier autosteamer (en option) |
| 3. Écran tactile | 17. Becs de distribution |
| 4. Interrupteur d'allumage machine | 18. Éclairage du compartiment de distribution |
| 5. Manette de vapeur | 19. Filtre aveugle |
| 6. Caoutchouc anti-brûlures | 20. Tasseur |
| 7. Port USB | 21. Brosse de nettoyage |
| 8. Buse de distribution de vapeur | |
| 9. Bac et grille porte-tasses | |
| 10. Grille extractible porte-tasses | |
| 11. Régulateur air autosteamer | |
| 12. Porte-filtre | |
| 13. Buse de distribution d'eau chaude | |
| 14. Buse autosteamer (en option) | |

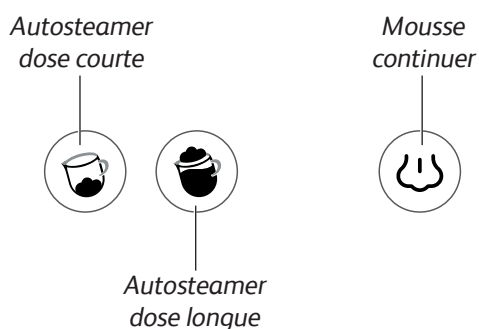
i La prise USB (7) doit être utilisée uniquement avec la clé spécifique fournie au Technicien. Ne pas utiliser le port USB avec des dispositifs externes (iPhone, iPad, PC, etc.) sous peine d'endommager sérieusement le logiciel de la machine.

2.6 Clavier de sélections de café et de thé

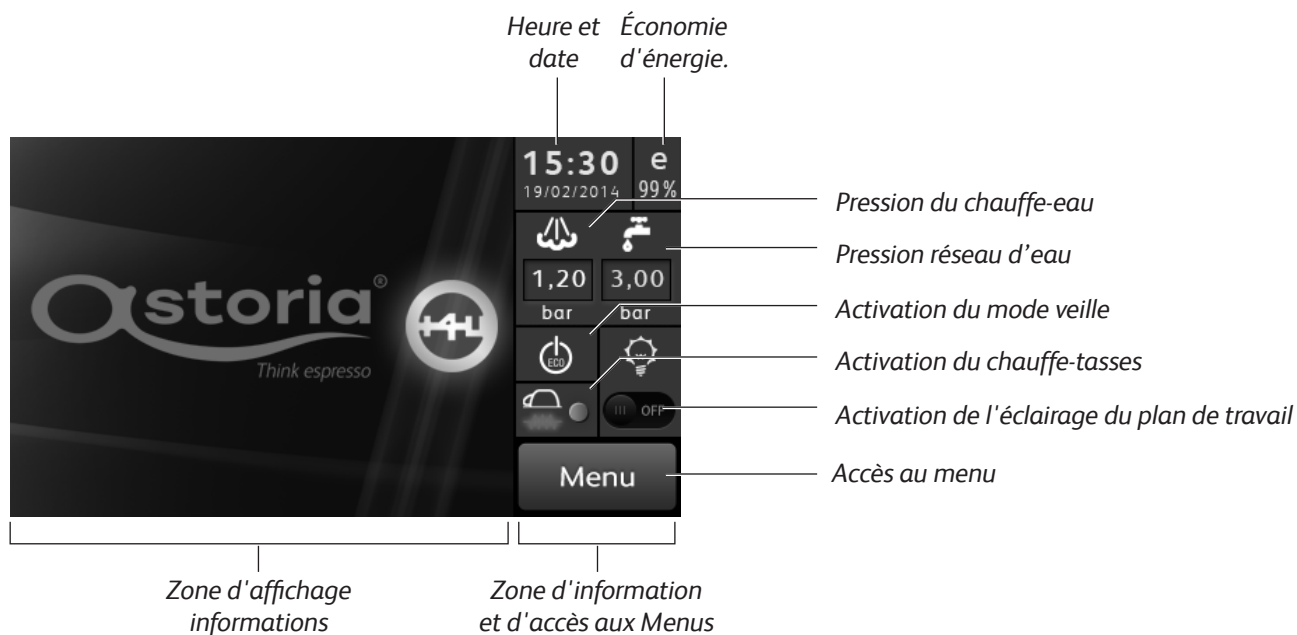
Clavier Groupe de distribution café et thé



Clavier autosteamer



2.7 Écran et touche de navigation



2.8 Système d'économies d'énergie Energy Saving

L'appareil dispose d'un logiciel qui gère le système automatique de stand-by pendant les pauses, la fonction Energy-saving nocturne et le réglage intelligent de la température.

Cela permet de faire des économies d'énergie considérables, durant les pauses nocturnes, en maintenant toujours l'appareil en conditions de reprise de service rapide.

En outre, le logiciel distribue la puissance seulement où et quand elle sert, ce qui permet également de bénéficier d'économies d'énergie durant le fonctionnement normal.

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

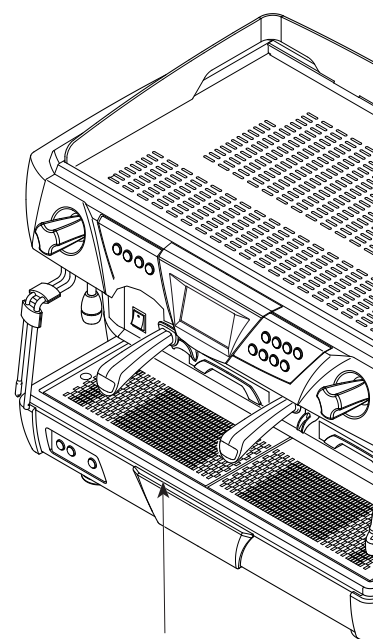


Concernant la gestion du système d'économie d'énergie Energy Saving, voir le par. 6.11 sur la page 82.

2.9 Données et marquage

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

DONNÉES TECHNIQUES	2GR	3GR	4GR
230-400 V	4.400 W	5.500 W	7.100 W
240-415 V	4.700 W	6.100 W	7.700 W
Fréquence	50-60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Capacité du chauffe-eau à café	1,2 l x 2	1,2 l x 3	1,2 l x 4
Capacité chauffe-eau à vapeur	8 l	13 l	13 l
Largeur	830 mm	1 070 mm	1 310 mm
Profondeur	580 mm	580 mm	580 mm
Hauteur	575 mm	575 mm	575 mm
Poids net	74 kg	94 kg	110 kg
Tarage soupape de sécurité	0,19 MPa (1,9 bar)		
Pression de fonctionnement du chauffe-eau 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 environnement de fonctionnement	5 - 35°C 95° H.R. MAX		
Niveau de pression acoustique	< 70 dB		



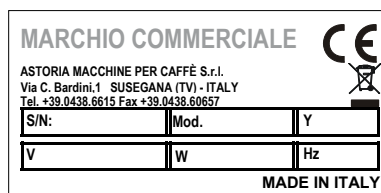
La plaque signalétique est située sous le bac d'évacuation

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

Des marques alternatives peuvent être appliquées en fonction des marchés cibles conformément à la réglementation applicable en matière de produits.

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

Un exemple de plaque signalétique est fourni ci-après.



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

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

Les données de l'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 de la machine.

3. STOCKAGE

Le stockage de la machine est effectuée 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 règlements de sécurité applicables.

5. MISE EN SERVICE

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

6. FONCTIONNEMENT

6.1 Consignes de sécurité



Lire attentivement les avertissements figurant au chapitre "I. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ" sur 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



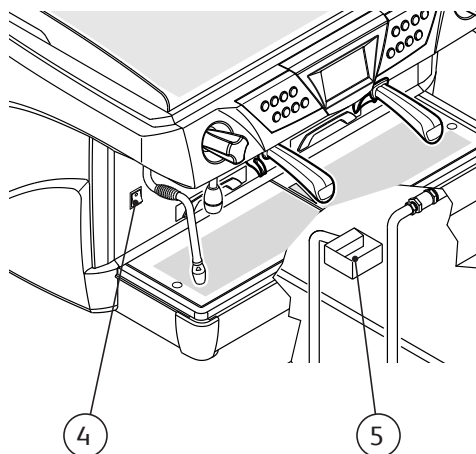
Durant la phase de chauffage de la machine (20 minutes environ) la soupape anti-dépression émettra de la vapeur pendant quelques secondes jusqu'à sa fermeture. Durant la phase de chauffage la température en °C au lieu de la pression sera affichée à l'écran, jusqu'à atteindre une température de 100 °C. Ensuite, la valeur sera commutée en bar (pression).



Si la machine reste inactive pendant plus d'1 semaine, le Technicien devra obligatoirement procéder au renouvellement de 100 % de l'eau contenue dans les circuits hydrauliques.

6.3.1 Mise en marche

Une fois le raccordement hydraulique et le branchement électrique effectués, contrôler que le bac d'évacuation placé sous la grille porte-tasses (5) soit bien raccordé à l'évacuation.



Vérifier que tous les robinets de vapeur sont fermés. Allumer la machine en utilisant l'interrupteur général (4) et suivre les indications fournies sur l'écran de la machine.

Au moment de l'allumage, la machine effectue le test fonctionnel et indique les informations relatives au logiciel installé :

- XX-XX-XXXX : date de mise à jour
- RY : numéro de la révision

TEST FONCTIONNEL
EVPRO XX/XX/XXXX RX

- 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.

TEST
-O.K.-

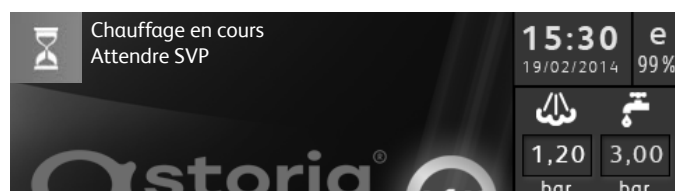
- L'allumage de la machine active la motopompe qui remplira le chauffe-eau de services et les réchauffeurs d'eau pour le café (de même nombre que les groupes de distribution installés sur la machine).

CAFÉ REMPLEISSAGE D'EAU

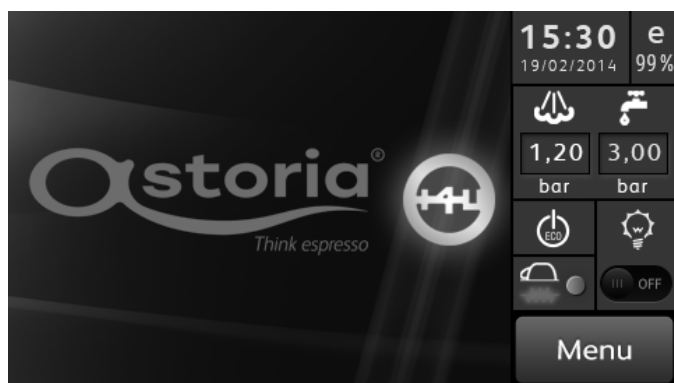
- Afin d'évacuer l'air présent dans les réchauffeurs, lors de chaque allumage, la machine activera les électrovannes des groupes, en faisant sortir pendant environ 10 secondes de l'eau de la douchette de chaque groupe.

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), signalée par la disparition du message « ATTENDRE S.V.P. ». Pour la distribution d'eau chaude et de vapeur, il faudra attendre le chauffage complet du chauffe-eau de services.



- Pendant la phase de chauffage du chauffe-eau des services (de 95°C à 98°C), la machine effectuera une légère distribution d'eau et vapeur par la buse d'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 (4).

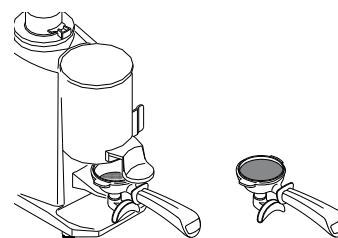
6.4 Prédiposition de la machine

6.4.1 Mouture et dosage du café

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

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 trop longtemps le café en grains. Toujours respecter la date d'échéance indiquée par le producteur ;
- ne jamais moure de grosses quantités de café, il est conseillé de prévoir la quantité à moure 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.



6.4.2 Allumage de la lumière du plan de travail

Pour activer et désactiver l'éclairage du compartiment de distribution, appuyer sur la touche (💡).



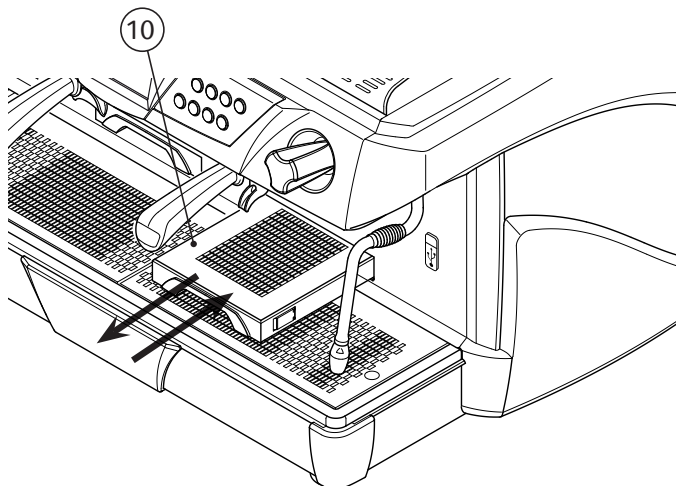
ON/OFF
Éclairage
compartiment
distribution

6.4.3 Grilles de rehaussement des tasses

S'il s'avérait nécessaire d'utiliser des tasses de différentes hauteurs, des grilles rabattables spéciales (10) ont été prévues sur la machine.

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

Lorsque la grille ne sert plus, la pousser en direction de la machine jusqu'à sa disparition complète dans le logement.



6.5 Distribution du café

6.5.1 Préparation du porte-filtre

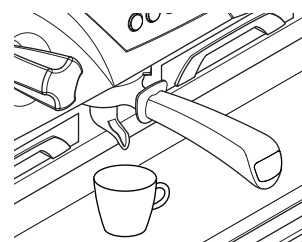
i Avant de remplir le porte-filtre, s'assurer qu'il est vide et que le filtre est débarrassé de tous les résidus de café précédents.

- 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 dans le pilon prévu à cet effet ;
- nettoyer le bord du filtre de café moulu avant d'enclencher le porte-filtre au groupe distributeur ;
- enclencher le porte-filtre au groupe, sans trop le serrer pour éviter une usure trop rapide du joint.

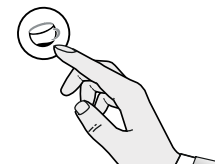
6.5.2 Distribution café

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

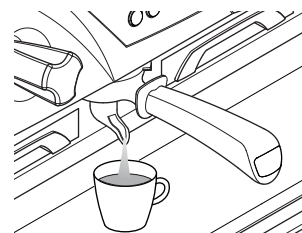
- Positionner la tasse sous le bec de distribution,



- appuyer sur la touche dose souhaitée (exemple ☕),



- attendre que la boisson soit servie (extinction de la touche de dose sélectionnée),



- pour bloquer à l'avance la distribution du café, appuyer à nouveau sur la touche ☕ ou la touche Press Stop.



6.5.3 Programmation

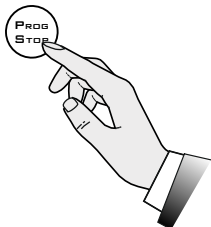


La programmation de chaque dose doit être effectuée avec du café moulu nouveau et non pas avec des marcs de café précédemment utilisés.

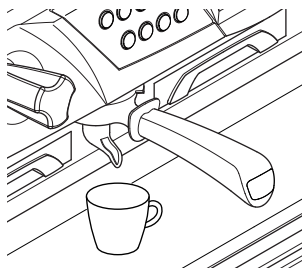
La machine est déjà programmée en usine. S'il est souhaité modifier les doses de café, procéder de la manière suivante :

- 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 ;

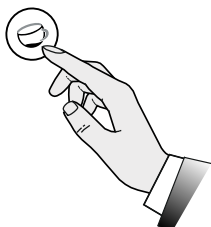



- remplir le filtre avec une dose de café moulu et le tasser avec le pilon prévu à cet effet ;
- enclencher le porte-filtre au groupe de distributo ;

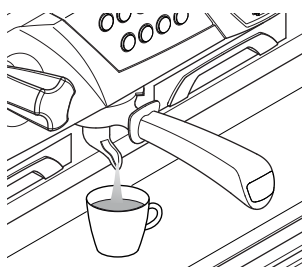


- positionner la tasse sous le bec de distribution ;


- appuyer sur la touche dose souhaitée (exemple ) ;
- tous les voyants s'éteignent hormis celui de la touche de dosage en programmation ;

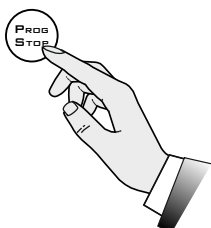


- attendre la distribution, pour confirmer la dose choisie appuyer de nouveau sur la touche dose ou la touche  ;



- répéter l'opération pour les autres touches de dose ;

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



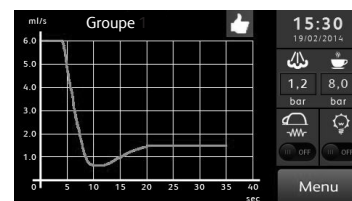
6.5.4 Affichage des informations

En fonction de la configuration de la machine, certaines informations sont affichées à l'écran pendant la distribution du café.

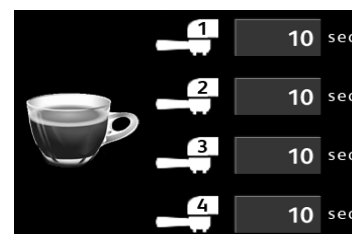


Pression de distribution

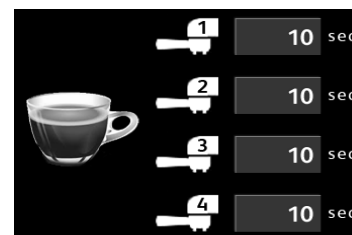
Diagramme du débit dans le temps (ml/s) du café distribué pour chaque groupe.



Affichage du temps de préparation (en secondes) pour tous les groupes.



Affichage de la température de distribution (°C) pour tous les groupes.



6.6 Distribution vapeur



Manier la buse à vapeur avec prudence en utilisant le caoutchouc anti-brûlure (6).

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 EPP adéquats.

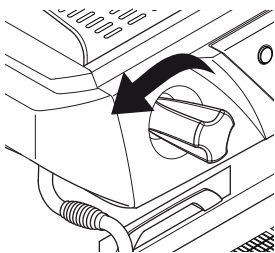


L'utilisation de la buse à vapeur doit toujours être précédée par une opération de vidange de la condensation pendant au moins 2 secondes.

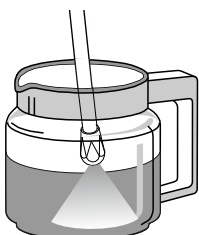
- Plonger la buse à vapeur dans le liquide à chauffer ;



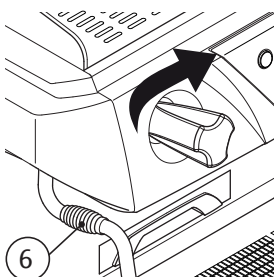
- actionner la molette du robinet dans les sens des aiguilles d'une montre ;



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



- pour arrêter la distribution, tourner la molette en sens horaire.



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

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



Pour que les extrémités 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 extrémités avec un chiffon imbibé d'eau tiède. 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 car cette dernière aspirerait le lait à l'intérieur des tuyaux.



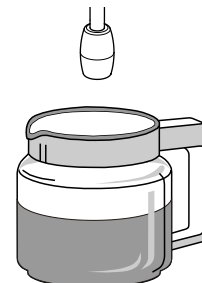
6.7 Distribution eau chaude


6.7.1 Distribution 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.

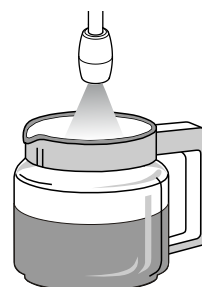
- Placer le pot sous la buse d'eau chaude ;



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



- pour bloquer la distribution de façon anticipée, appuyer à nouveau sur la touche .

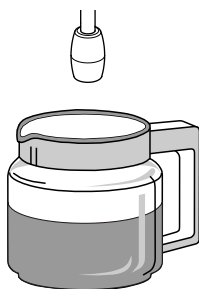



Lorsque la machine est froide (pression inférieure à 0,6 bar), la distribution d'eau chaude n'est pas active. Pour modifier la température de l'eau distribuée, demander l'intervention d'un Technicien.

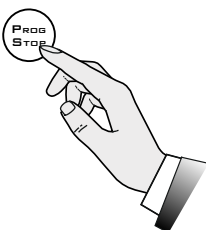
6.7.2 Programmation


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

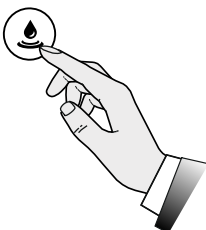
- Placer le pot sous la buse d'eau chaude ;




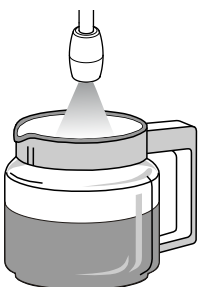
- sur le clavier de gauche, appuyer et maintenir enfoncée la touche  pendant 5 secondes : tous les voyants des touches de dose s'allument ;




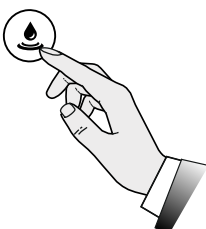
- appuyer sur la touche de distribution d'eau chaude  ;



- 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.

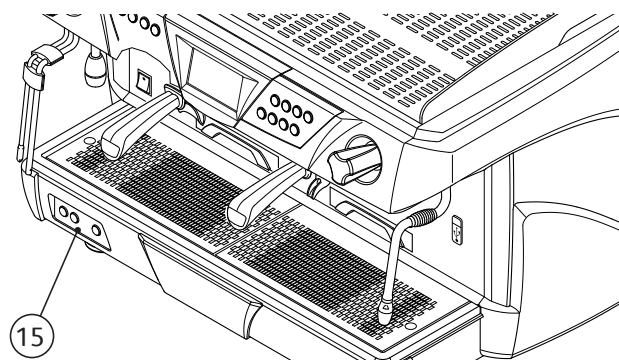
La version 4GR dispose de 2 buses à eau chaude.

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 (en option)

Le dispositif Autosteamer permet de faire mousser le lait automatiquement à la température programmée.

Ce dispositif est commandé à partir du clavier (15) situé sur la base de la machine.



6.8.1 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 récipient pour être à nouveau réchauffé ;
- l'autosteamer garantit une précision de $\pm 3^{\circ}\text{C}$ entre la température paramétrée 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 programmée du lait est atteinte et pour éviter de faire déborder la mousse, introduire un volume de lait non supérieur au 1/2 de la capacité du récipient à lait ;
- utiliser un récipient de la capacité appropriée à la quantité de lait à faire mousser (200 ml environ conseillés), et en forme cylindrique non conique (voir dessin).

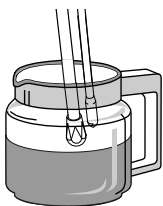



6.8.2 Distribution



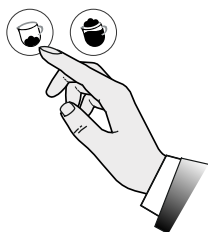
Éviter de diriger la vapeur vers les mains ou d'autres parties du corps. Ne pas toucher les buses à vapeur à mains nues ; utiliser les EPP adéquats.



- Immerger l'extrémité de la buse de l'autosteamer dans le lait ;





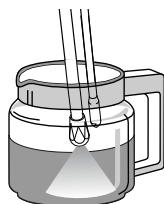
- appuyer sur la touche  ou  ;

- 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.

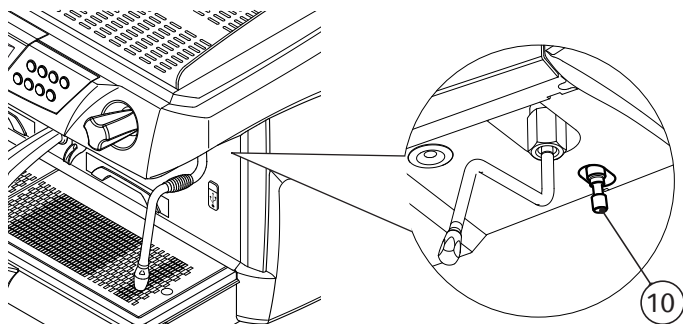


Nettoyer régulièrement les extrémités avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Après ouverture le lait peut être conservé au réfrigérateur pendant une durée maximum de 3-4 jours.

Le système prévoit une durée maximum prédéfinie de fonctionnement de l'autosteamer de 4 minutes.

6.8.3 Réglage de la mousse de lait

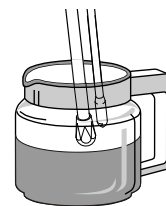
Pour augmenter ou diminuer la consistance de la mousse, agir légèrement sur le régulateur prévu à cet effet (10). En le tournant vers la droite, la consistance diminuera, elle augmentera en le tournant vers la gauche.




Le réglage de la mousse de l'autosteamer est effectué en usine, en phase d'essai de l'appareil. Il est donc conseillé de modifier ce paramètre uniquement en cas de stricte nécessité.


6.8.4 Fonction de mousse de lait en continu

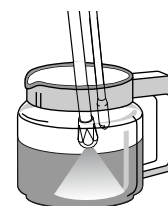
- Immerger l'extrémité de la buse de l'autosteamer dans le lait ;



- appuyer sur la touche  ;



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



6.8.5 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'affichera à l'écran. Une petite quantité de vapeur s'échappera de la buse.

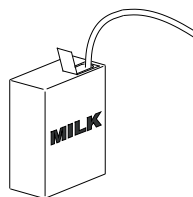


Laisser la buse à vapeur plongée dans le lait uniquement le temps nécessaire pour le chauffer.

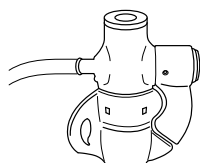
Ne pas ouvrir le robinet de vapeur lorsque la buse à vapeur est plongée dans le lait et lorsque la machine est éteinte.

6.9 Distribution de cappuccino

- Introduire le tuyau d'aspiration dans le lait ;



- positionner le pot sous le bec du dispositif à cappuccinos ;



- ouvrir le robinet de vapeur, quand la quantité souhaitée est atteinte, fermer le robinet de vapeur ;

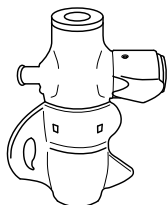
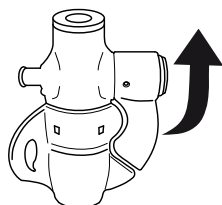
- verser le lait mousseux dans les tasses remplies de café.



Pour obtenir une distribution de lait chaud sans mousse, soulever l'ailette du dispositif à cappuccino vers le haut.

Pour obtenir un meilleur résultat, nous conseillons de ne pas verser directement le lait dans la tasse de café, mais plutôt dans un pot, puis de verser le lait mousseux dans le café.

Nous recommandons de maintenir le dispositif à cappuccino en bon état de propreté, en suivant les indications figurant au paragraphe "7.7 Opérations de nettoyage" sur la page 90.



6.10 Chauffe-tasses

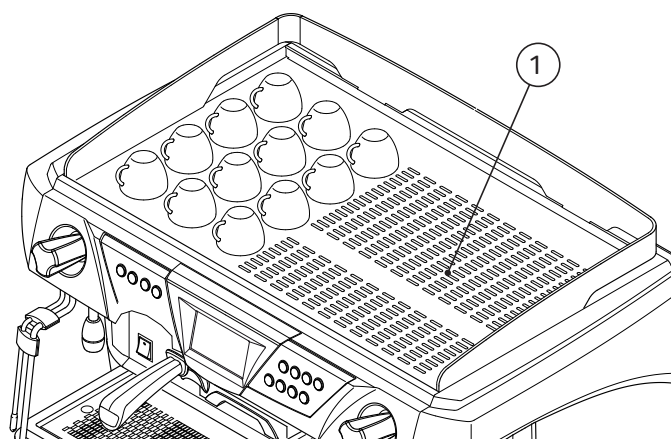



Pour des raisons de sécurité, il est conseillé de ne pas poser de chiffons ni d'autres objets sur le plan du chauffe-tasses afin d'éviter que la machine ne surchauffe.

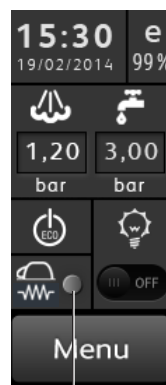


DANGER HAUTE TEMPÉRATURE : le chauffe-tasses peut atteindre des températures qui peuvent causer des brûlures. Faire très attention.

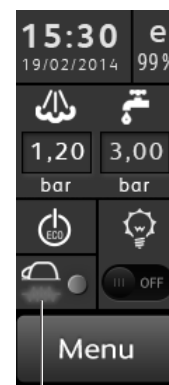
Positionner les tasses à chauffer sur le plan prévu à cet effet (1).



Pour activer le chauffe-tasses, appuyer sur la touche . Le fonctionnement du chauffe-tasse est indiqué sur l'écran par une résistance de couleur rouge.



Bouton d'arrêt d'activation chauffe-tasses



Résistance chauffe-tasses en fonction



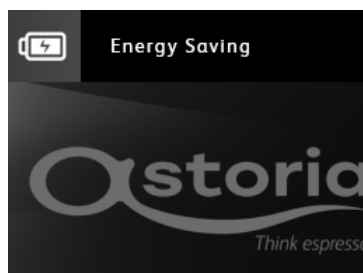
Pour modifier la température du chauffe-tasses, procéder comme indiqué au par 6.12.4 sur la page 84.

6.11 Gestion Économies d'énergie

6.11.1 Mode Économies d'énergie programmé

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

Le mode Energy-saving est indiqué sur l'écran par une icône spécifique :



Pour extraire un groupe de distribution du mode veille, appuyer et maintenir enfoncée la touche « PROG/STOP » relative pendant 3 secondes.

Celui-ci reprendra un fonctionnement normal en 1-2 minutes environ.

Si l'appareil est en mode « ENERGY SAVING », le chauffe-eau de services sera également réactivé, quittant ainsi le mode d'« économies d'énergie ».

Les groupes de distribution et le chauffe-eau des services qui ont été réactivés resteront en fonction jusqu'à la fin du délai prévu pour l'entrée en fonction de l'energy saving (appareil), ou du stand-by (groupes de distribution).

Le système continuera dans tous les cas à suivre les configurations d'économies d'énergie programmées.



La machine peut également être en mode OFF, avec affichage à l'écran de l'icône relative :

Pour réactiver la machine, appuyer sur la touche « PROG/STOP » pendant 3 secondes..

Patienter environ 10 minutes durant le chauffage du chauffe-eau à café, et environ 20 minutes pour le chauffage du chauffe-eau de service.

En absence d'utilisation pendant une période plus longue que celle programmée, la machine repassera en mode OFF.

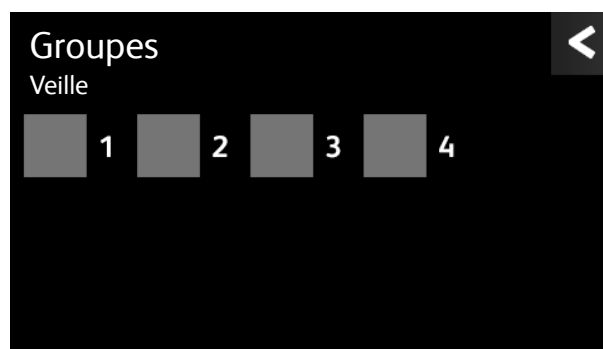




Pour modifier les paramètres de déclenchement du système « Energy saving », demander l'intervention del Technicien.

6.11.2 Mode veille des groupes de distribution

Le cas échéant, il est possible de mettre un ou plusieurs groupes de distribution en mode veille.

Pour forcer les groupes en mode veille :



- appuyer sur la touche  de l'écran tactile,
- sur la page-écran suivante, activer les groupes à mettre en veille,
- revenir à la page-écran principale en utilisant la touche .

L'état de veille du groupe est signalé par l'extinction des voyants de sélection des boissons.



Pour extraire un groupe de distribution du mode veille, appuyer et maintenir enfoncée la touche « PROG/STOP » relative pendant 3 secondes.

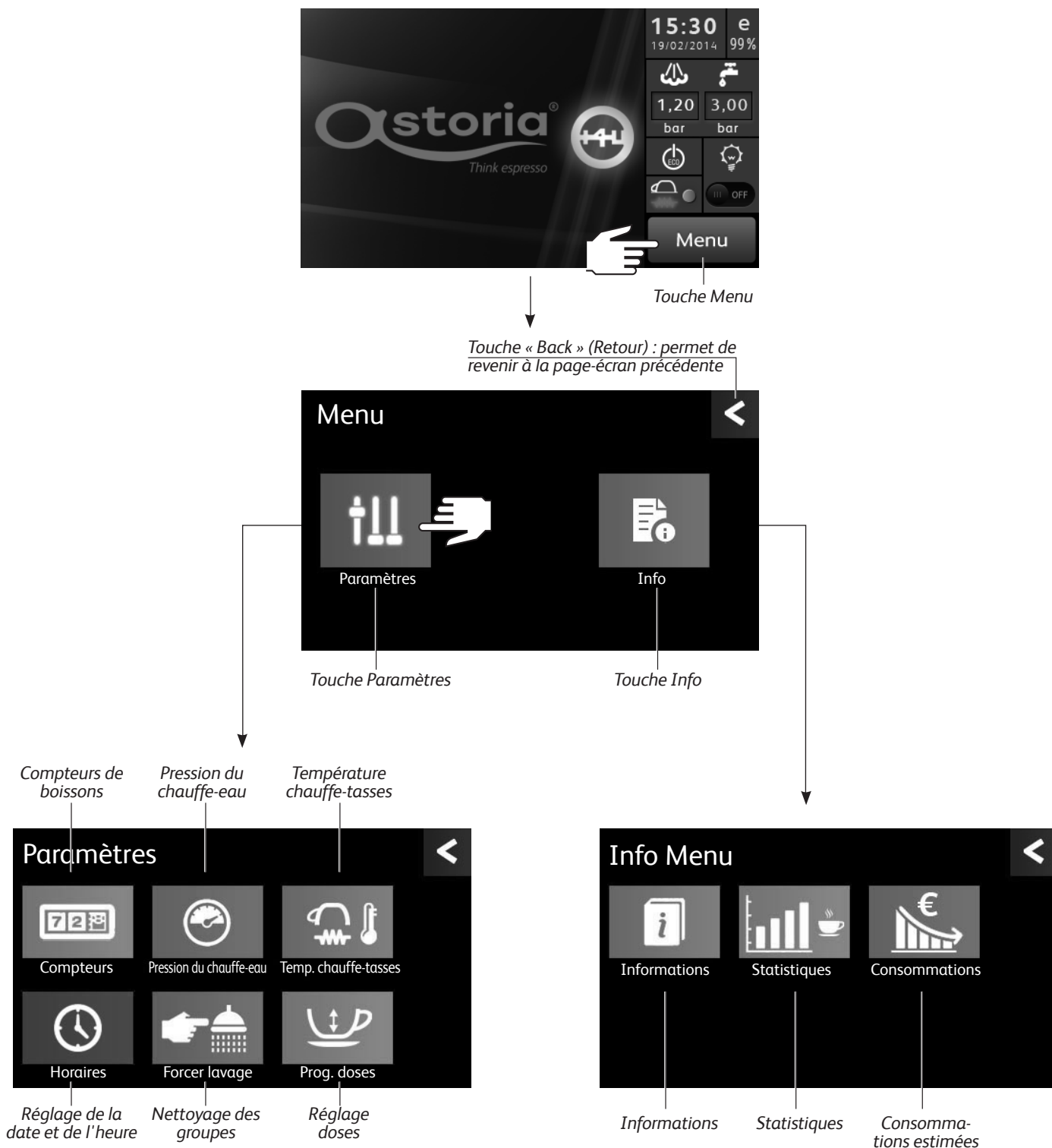


Appuyer et maintenir la touche enfoncée pendant 3 secondes.

6.12 Programmation des paramètres de la machine

6.12.1 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  .



6.12.2 Compteurs

Pour visualiser le nombre de sélections effectuées, appuyer sur la touche indiquée.



Pour revenir au menu précédent, appuyer sur la touche .

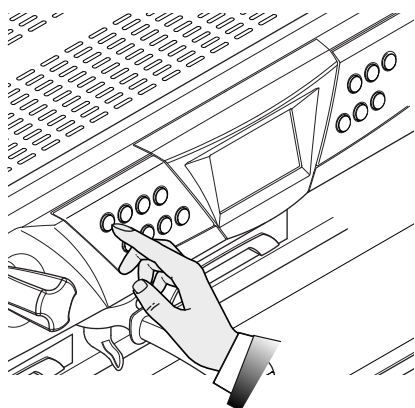


Total des cafés servis

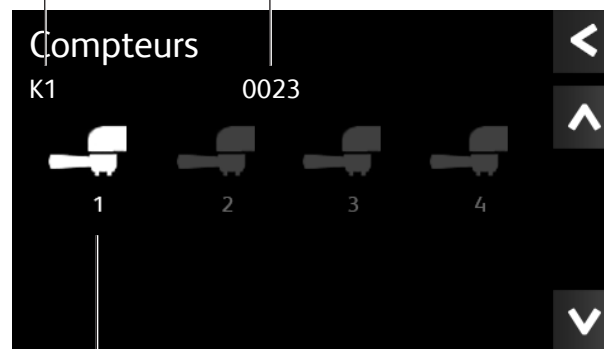
Appuyer sur la touche  ou  permet d'accéder à la première page des comptages partiels :



Appuyer sur n'importe quelle touche de dose sur un des claviers de la machine pour afficher le nombre de cafés servis pour cette sélection.



Touche dose sélectionnée





Touche sélectionnée

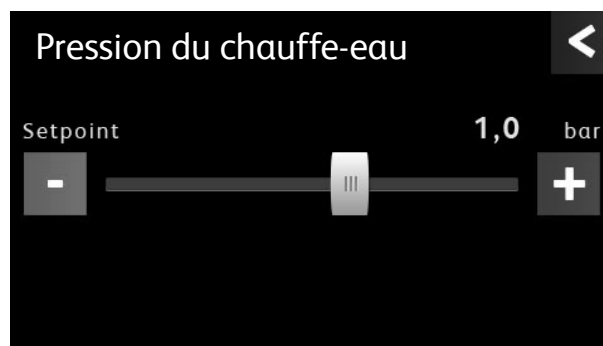
6.12.3 Pression du chauffe-eau

Pour modifier la pression du chauffe-eau, appuyer sur la touche indiquée.



Configurer la valeur de pression désirée en utilisant les touches  et .



Pour revenir au menu précédent, appuyer sur la touche .



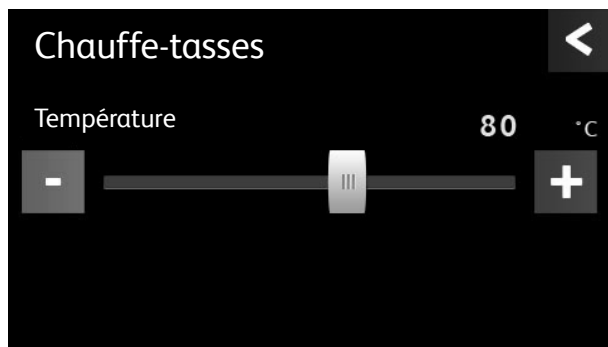
6.12.4 Chauffe-tasses

Pour modifier la température de chauffe-tasse ou pour l'exclure, appuyer sur la touche indiquée.



Configurer la valeur de température désirée en utilisant les touches  et .

Pour revenir au menu précédent, appuyer sur la touche .



Pour désactiver la fonction chauffe-tasses, placer le curseur complètement à gauche (une valeur de « -- » sera mise en évidence).

i Pour activer ou désactiver le chauffe-tasses, voir le par. 6.10 sur la page 81.

6.12.5 Date et heure

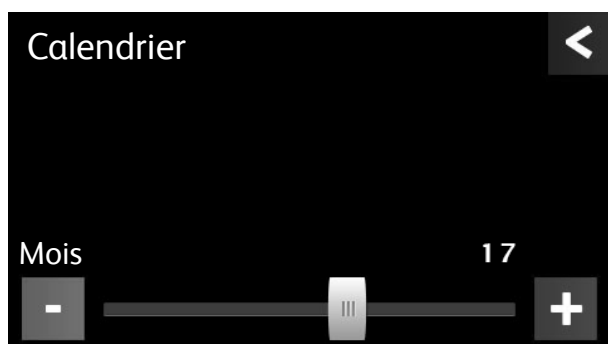
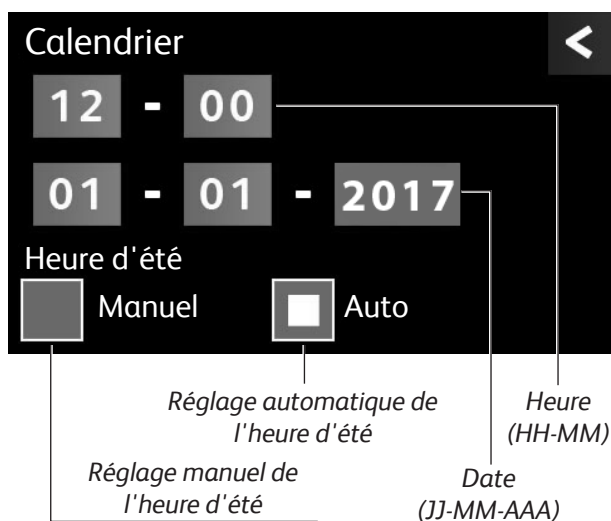
Pour configurer l'heure et la date, appuyer sur la touche indiquée.



Utiliser les touches **+** et **-** pour configurer les valeurs désirées.

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

6.12.6 Lavage des groupes de distribution

Effectuer tous les jours le nettoyage des groupes de distribution.



Pour commencer le lavage, appuyer sur le bouton .

Suivre la procédure décrite au paragraphe "7.7.3 Lavage des groupes de distribution" sur la page 91.

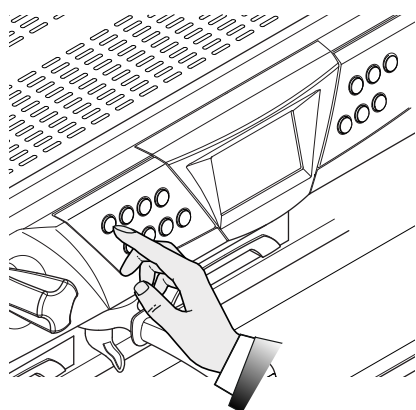
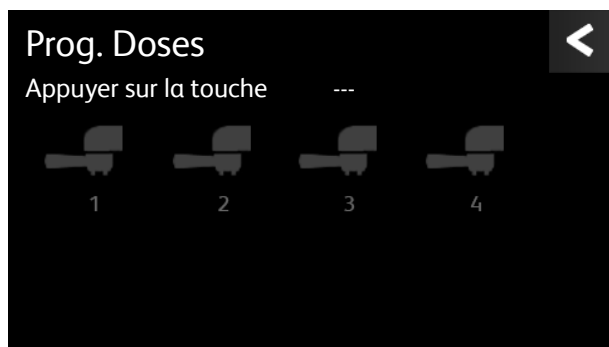
i Cette procédure permet d'exécuter le lavage simultané de tous les groupes ; chaque clavier commande le groupe de référence.

6.12.7 Programmation des doses


Pour modifier le dosage des sélections, appuyer sur la touche indiquée.



En appuyant successivement sur n'importe quelle touche de dose, il sera possible de modifier la dose de café/au distribués à l'écran.



Utiliser les touches **+** et **-** pour configurer les valeurs désirées.

Appuyer sur la touche de copie  pour copier la valeur configurée pour une même sélection sur tous les claviers restants.

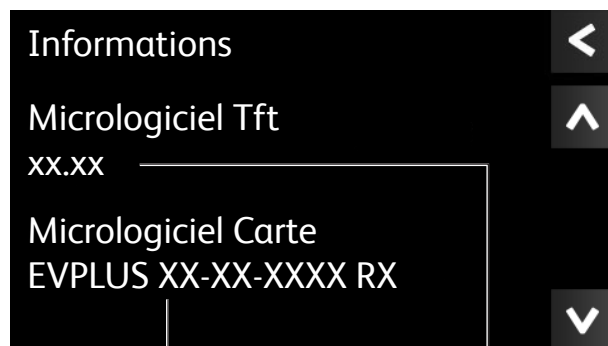
i Pour les sélections de café, la quantité programmée est indiquée en ml (millilitres), tandis que pour les boissons à base de thé, la valeur est exprimée en secondes.

6.12.8 Affichage des informations

Pour visualiser les caractéristiques du logiciel installé sur la machine, appuyer sur la touche indiquée.



Pour revenir au menu précédent, appuyer sur la touche .



Version du micrologiciel de la carte UC

Version du micrologiciel de l'écran TFT

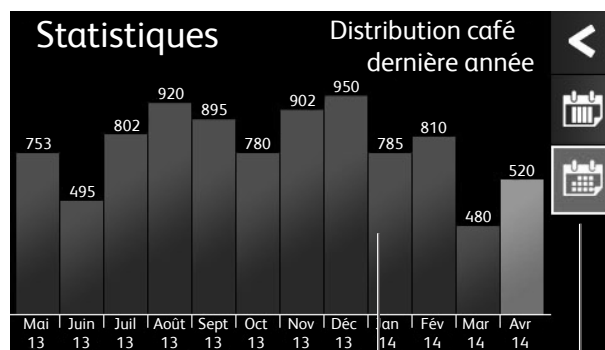
6.12.9 Statistiques

Pour afficher les statistiques de cafés servis, appuyer sur la touche indiquée.



Sélectionner les touches  et  pour afficher les données hebdomadaires et mensuelles, respectivement.

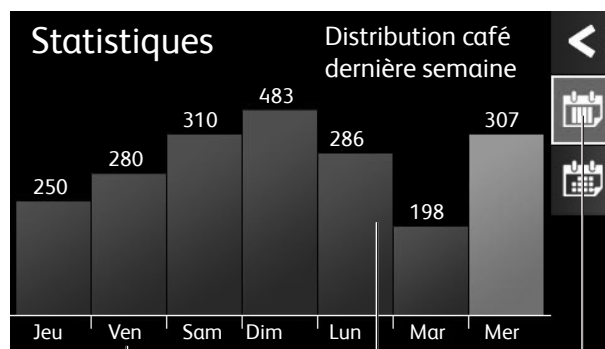
Pour revenir au menu précédent, appuyer sur la touche .



Mois

Nombre de distributions mensuelles

Statistiques mensuelles



Jours de la semaine

Nombre de distributions quotidiennes

Statistiques hebdomadaires

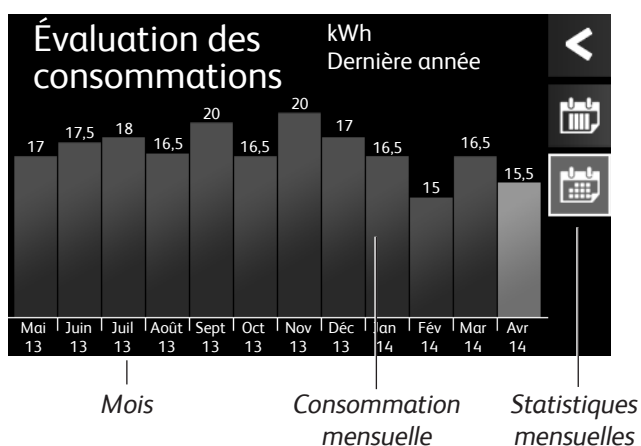
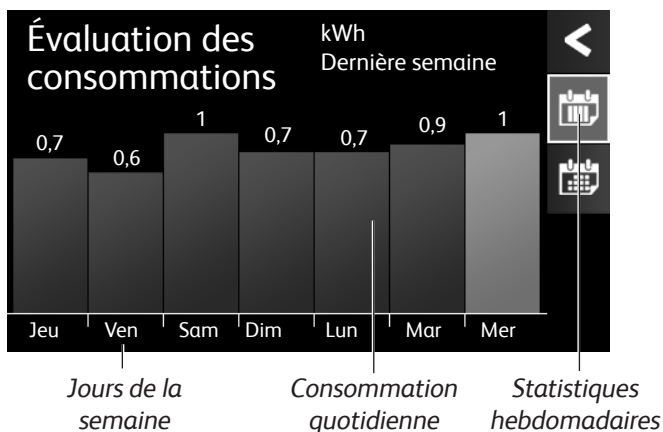
6.12.10 Évaluation des consommations

Pour visualiser 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 .



6.13 Conseils pour obtenir un bon café

Nettoyer les filtres et les porte-filtres tous les jours, comme indiqué au par. 7.7.2 sur la page 91. L'absence de nettoyage entraîne une dégradation de la qualité du café servi.

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

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

Il est conseillé de ne pas conserver d'importants stocks de café en grains. En cas de changement du type de café, il est recommandé de consulter 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 Consignes de sécurité



Lire attentivement les avertissements figurant au chapitre "I. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ" sur la page 63.

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.



Les problèmes soulevés mis en évidence en gris exigent 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 par. "7.2 Entretien périodique".

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



Les problèmes soulevés mis en évidence en gris exigent l'extinction de la machine et l'intervention du Technicien.

7.4 Dysfonctionnements et solutions

La machine donne à l'utilisateur des messages importantes 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 « solutions » les alarmes et les actions sont présentes pour résoudre le problème signalé.



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



Si le problème ne peut être résolu ou en cas de signalement d'alarme à l'écran, éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.

Tableau d'entretien périodique

Composant	Type d'intervention	Hebdomadaire	Mensuelle	Trimestrielle
TRANSDUCTEUR DE PRESSION	Contrôler constamment la valeur de la pression dans le chauffe-eau 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 d'affichage durant la préparation du café : vérifier la pression indiquée par le manomètre, qui doit être comprise entre 0,8 et 0,9 MPa (8 et 9 bars).		X	
FILTRES et PORTE-FILTRES	Vérifier l'usure des filtres, vérifier la présence d'éventuels dommages sur le bord des filtres et vérifier la présence de marc de café dans la tasse et éventuellement remplacer les filtres et/ou porte-filtres.		X	
MOULIN-DOSEUR	Vérifier la quantité de café moulu (environ 6-7 g par coup) et vérifier le degré de mouture. Les meules doivent toujours être bien affilées, leur détérioration est signalée par un excès de poudre dans la mouture. Il est recommandé de demander l'intervention du Technicien pour remplacer les meules plates tous les 400/500 kg de café ou tous les 800/900 kg de café en cas de meules coniques.		X	
FILTRE À EAU ADOUCISSEUR	Effectuer le remplacement de la cartouche du filtre à eau ou la régénération de l'adoucisseur d'eau à la fréquence indiquée par le fabricant.		X	
CHAUFFE-EAU	Il est recommandé de demander une intervention du Technicien au moins une fois tous les 3 mois pour procéder au renouvellement de l'eau dans la chaudière.			X

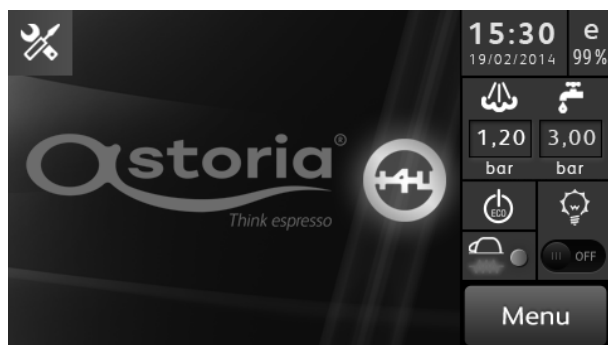
Signalement alarmeDysfonctionnements et solutions

Problème	Cause	Action
PUISSANCE INSUFFISANTE À LA MACHINE	La machine est éteinte.	Allumer la machine.
IL MANQUE DE L'EAU DANS LE CHAUFFE-EAU	Le robinet du circuit d'eau est fermé.	Ouvrir le robinet du circuit d'eau.
TROP D'EAU DANS LE CHAUFFE-EAU	Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.	Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.
DES 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.
LA LANCE À VAPEUR ÉMET DE L'EAU OU DE LA VAPEUR MÉLANGÉE À DE L'EAU	Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.	Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.
PAS DE DISTRIBUTION	<ul style="list-style-type: none"> Le robinet du circuit d'eau est fermé. La mouture du café est trop fine. 	<ul style="list-style-type: none"> Ouvrir le robinet du circuit d'eau. Régler la mouture du café.

Problème	Cause	Action
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 le flux 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 de l'installation 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"> Nettoyer le groupe avec le filtre aveugle. Attendre le réchauffement complet du groupe. Régler la mouture du café. Remplacer le café par du café frais.
L'ÉCRAN INDIQUE UNE PRESSION NON CONFORME	Panne sur le circuit hydraulique.	Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.
PRÉSENCE DE MARC 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.
LA TASSE 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 VOYANTS 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 circuit d'eau.
<ul style="list-style-type: none"> LA DISTRIBUTION DE CAFÉ N'EST PAS CONFORME LA DOSE DE CAFÉ N'EST PAS RESPECTÉE LE VOYANT DE LA TOUCHE DOSE CLIGNOTE 	Le café est moulu trop fin.	Régler la mouture du café.
BLOCAGE DU SYSTÈME ÉLECTRONIQUE	Panne au niveau de l'installation 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 de visualiser 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 la maintenance.

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 nombre de cycles machine et le temps écoulé depuis l'installation sur les compteurs respectifs.



Pour la programmation, 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 lames du moulin à café sera nécessaire.



Le signalement apparaît lorsque la quantité de café (kg) utilisée atteint la limite programmée.

Le message reste affiché à l'écran durant la phase d'attente de sélection ou en attente de programmation.

Une alarme de seuil atteinte/dépassé n'implique pas le blocage du fonctionnement de la machine.

La réinitialisation des compteurs 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.

Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs susceptibles de rayer la machine.

Toujours utiliser des chiffons parfaitement propres et désinfectés.

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

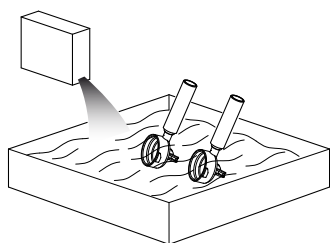
Nettoyage	Quotidien	Hebdomadaire
Dispositif à cappuccinos : Nettoyer le dispositif au moins une fois par jour comme indiqué par le fabricant	X	
Carrosserie et grilles : Nettoyer les panneaux de la carrosserie avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Retirer le bac d'égouttage et la grille de support de tasses et les laver à l'eau chaude. Procéder au nettoyage des grilles de rehaussement des tasses comme indiqué au par. 7.7.6 sur la page 92.	X	
Filtres et porte-filtres : Effectuer le lavage sur une base quotidienne ou hebdomadaire comme indiqué au par. 7.7.2 sur la page 91. Quotidiennement, procéder au nettoyage comme indiqué au par. 7.7.2 sur la page 91.	X	X
Buse à vapeur : Nettoyer régulièrement la buse avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Contrôler et nettoyer les extrémités de la buse à vapeur en libérant les orifices de sortie de la vapeur avec une aiguille. Une fois par semaine Procéder au lavage comme indiqué au par. 7.7.5 sur la page 92.	X	X
Groupe de distribution : Exécuter le lavage du groupe de distribution en suivant les indications du par. 7.7.3 sur la page 91 Quotidiennement, procéder au nettoyage comme indiqué au par. 7.7.4 sur la page 91. Une fois par semaine Procéder à un lavage interne comme indiqué au par. 7.7.4 sur la page 91 .	X	X
Moulin-doseur et trémie : Avec un chiffon et de l'eau tiède, nettoyer la trémie et le doseur à l'intérieur et à l'extérieur. Puis sécher soigneusement.		X

7.7.2 Nettoyage filtres et porte-filtres

i Attention : immerger uniquement la forme du porte-filtre, éviter d'immerger la poignée. Le détergent doit être dilué dans de l'eau froide dans les doses indiquées sur l'emballage (voir producteur).

Tous les jours :

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



Une fois par semaine :

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

7.7.3 Lavage des groupes de distribution

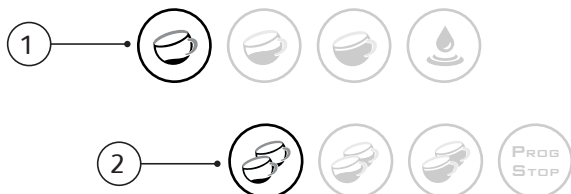
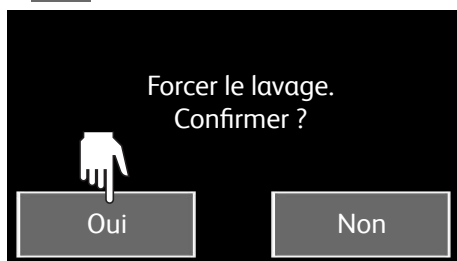
i Cette procédure permet d'exécuter le lavage simultané de tous les groupes ; chaque clavier commande le groupe de référence. Pour accéder au menu, faire référence au Paragraphe "6.12.6 Lavage des groupes de distribution".

Effectuer tous les jours le nettoyage des groupes de distribution comme indiqué ci-dessous.

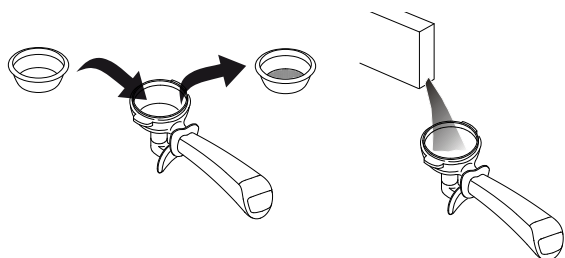
Pour effectuer le lavage des groupes de distribution, appuyer sur la touche indiquée.



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) ;



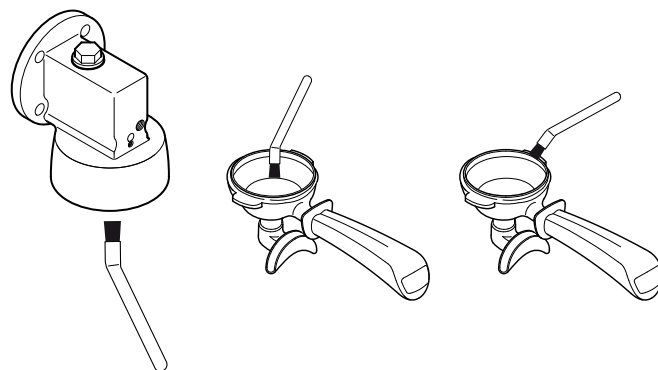
- Verser le détergent spécifique dans les filtres aveugles et enclencher les porte-filtres aux groupes de distribution ;
- appuyer sur la touche double espresso (2) de chaque groupe ;
- le message « NETTOYAGE DU GROUPE EN COURS » s'affiche à l'écran. Les voyants des touches (1) et (2) clignotent pendant 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 voyants des boutons (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 résidu de café.

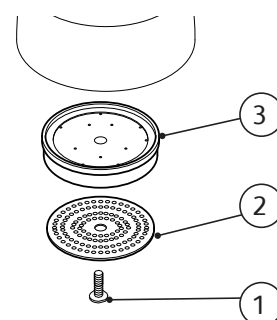


i Utiliser la brosse fournie en dotation prévue à cet effet (voir catalogue de pièces détachées).

Hebdomadaire

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 ;
- remplacer la douchette et le porte-douchette à leur place et serrer la vis.



7.7.5 Nettoyage de la buse à vapeur

Hebdomadaire

Nettoyer la buse à vapeur de la manière suivante :

- Plonger la buse dans un pot contenant de l'eau et un détergent spécifique conformément aux instructions du fabricant ;
- chauffer la solution avec la vapeur de la buse ;
- laisser refroidir la buse en la maintenant plongée dans la solution pendant au moins 5 minutes de façon à permettre au détergent de remonter à l'intérieur de la buse par effet du refroidissement ;
- répéter l'opération 2 ou 3 fois jusqu'à ce que les distributions successives ne contiennent plus de résidus de lait.

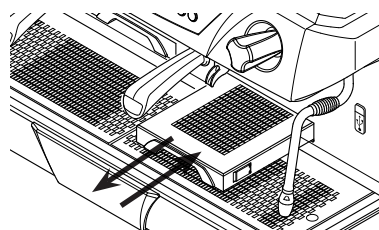


7.7.6 Grilles de rehaussement des tasses

Tous les jours

Procéder au nettoyage des grilles de rehaussement des tasses de la manière suivante :

- Retirer la grille de son logement en forçant jusqu'à son détachement complet de la machine ;



- la nettoyer avec un chiffon imbibé d'eau tiède ;
- enfoncer à nouveau la grille en direction de la machine jusqu'à sa disparition complète dans son logement.

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 circuit d'alimentation hydraulique et électrique, et tous les circuits contenant de l'eau doivent être vidés.

La remise en service de la machine après cette période peut être effectuée uniquement par un Technicien.



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

10. DÉMANTÈLEMENT

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

11. ÉLIMINATION

11.1 Informations sur l'élimination

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



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

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

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



Pour l'élimination de la machine, il est recommandé de faire appel 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 INFORMATIONENSTAND

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 Betriebs bestehenden Restrisiken angemessen eingewiesen und informiert werden.
- muss im Einklang mit den im Einsatzland der Maschine geltenden Grundsätzen der Lebensmittelhygiene handeln können.

 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. 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 das Gerät 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 Abgabegruppe, dem Filterhalter-Erhitzer und den Wasser-, Dampf- und Autosteamer-Düsen vermeiden;
- Dampf, Heißwasser oder Milch nicht auf Hände oder andere Körperteile richten.



Das Gerät kann von körperlich und geistig beeinträchtigten Personen oder anderen, denen die nötige Erfahrung oder Kenntnis fehlt (einschließlich Kindern unter 8 Jahre) nur benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder nachdem sie die entsprechenden Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts 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.

Bei Störungen der Gasanlage (sofern vorhanden) den Einsatz des Technikers anfordern.

Die Gasanlage muss (sofern vorhanden) bei einer längeren Nichtbenutzung der Maschine (nachts oder bei Lokalschluss) abgeschaltet werden.

Es ist strengstens untersagt, jegliche Änderungen, gleich welchen Umfangs, an der Maschine und ihren Funktionen sowie an diesem Dokument vorzunehmen.



Den Techniker jährlich mit der planmäßigen Wartung und Kontrolle aller Sicherheitsvorrichtungen beauftragen.

I.III. 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 auf Raumtemperatur sind;
- Maschine nicht in Wasser tauchen;
- weder Flüssigkeiten auf die Maschine gießen noch Wasserstrahlen verwenden, um sie zu 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 Reinigungsarbeiten ist auf einige Maschinenteile achten, die sehr heiß werden können:

- den Kontakt mit der Abgabegruppe und den Wasser- und Dampf Düsen vermeiden;
- die Auslassöffnungen von Dampf, Heißwasser oder Milch nie auf Hände oder andere Körperteile richten.

I.IV. EIGENSCHAFTEN DER PSA

Während der Wartung und Reinigung der Maschine ist die folgende PSA zu verwenden:

Handschuhe



Zum Schutz des Benutzers vor allen Maschinenteilen, die eine hohe Temperatur aufweisen und mit Lebensmitteln in Berührung kommen (Filterhalter, Filter 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 Fachtechniker 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.V. NOTFÄLLE

Wenn durch eine Störung an der Maschine ein Notfall verursacht wird, sind die Maßnahmen des Notfallplans vor Ort zu ergreifen und jedenfalls umgehend die zur Behebung des Problems nötigen Schritte einzuleiten.

BRAND BEI KURZSCHLUSS

Wenn durch eine Störung an der Elektroanlage der Maschine ein Brand ausgelöst wird, ist wie folgt vorzugehen:

- Die Maschine über den Hauptschalter vom Stromnetz trennen;
- Die Feuerwehr rufen;
- Die Personen aus dem Raum evakuieren;
- Die Flammen mit einem CO₂-Feuerlöscher löschen.

Inhaltsverzeichnis

1. EINLEITUNG	97	6.12 Energiesparmodus	112
1.1 Leitfaden zur Auslegung des Handbuchs	97	6.12.1 Programmierter Energiesparmodus	112
1.2 Aufbewahrung des Handbuchs.....	97	6.12.2 Standby Abgabegruppen.....	112
1.3 Methode der Aktualisierung des Bedienungshandbuchs.....	97	6.13 Programmierung der Maschinenparameter	113
1.4 Zielgruppe.....	97	6.13.1 Menüzugriff.....	113
1.5 Glossar und Piktogramme	98	6.13.2 Zähler	114
1.5.1 Glossar	98	6.13.3 Kesseldruck.....	114
1.5.2 Piktogramme	98	6.13.4 Tassenwärmer.....	114
1.6 Garantie.....	98	6.13.5 Datum und Uhrzeit.....	115
2. MASCHINENIDENTIFIKATION	99	6.13.6 Spülgang der Abgabegruppen	115
2.1 Marke und Bezeichnung des Modells	99	6.13.7 Programmierung der Mengen.....	116
2.2 Allgemeine Beschreibung.....	99	6.13.8 Anzeige von Informationen	116
2.3 Kundendienst des Herstellers	99	6.13.9 Statistiken.....	116
2.4 Verwendungszweck.....	100	6.13.10 Geschätzter Verbrauch.....	117
2.5 Erläuterung der Maschine	101	6.14 Tipps für die Zubereitung eines guten Kaffees.....	117
2.6 Tastaturen Kaffee- und Teewahl.....	102	7. WARTUNG UND REINIGUNG	117
2.7 Display und Navigationstaste.....	102	7.1 Sicherheitsmaßnahmen.....	117
2.8 Energiesparmodus	103	7.2 Planmäßige Wartung	117
2.9 Daten und Kennzeichnung.....	103	7.3 Wartungsarbeiten nach kurzer Maschinenstandzeit	117
3. EINLAGERUNG	104	7.4 Funktionsstörungen und Abhilfe	117
4. INSTALLATION	104	7.5 Planmäßige Wartung	120
5. INBETRIEBNAHME	104	7.6 Kontrolle Mahlwerksabnutzung	120
6. FUNKTIONSWEISE	104	7.7 Reinigungsvorgänge.....	120
6.1 Sicherheitsmaßnahmen.....	104	7.7.1 Allgemeine Anweisungen.....	120
6.2 Emissionen.....	104	7.7.2 Reinigung von Filter und Filterhalter.....	121
6.3 Ein- und Ausschaltung.....	104	7.7.3 Spülgang der Abgabegruppen	121
6.3.1 Einschaltung.....	104	7.7.4 Reinigung von Brause, Brausenhalterung und Filterhalter..	121
6.3.2 Ausschaltung der Maschine	105	7.7.5 Reinigung der Dampfdüse	122
6.4 Wassererneuerung	105	7.7.6 Tassenaufsatzgitter.....	122
6.5 Vorbereitung der Maschine.....	105	8. ERSATZTEILE	122
6.5.1 Mahlen und Dosieren des Kaffees	105	9. AUßERBETRIEBNAHME	122
6.5.2 Einschaltung der Arbeitsflächenbeleuchtung.....	106	10. ABBAU	122
6.5.3 Tassenaufsatzgitter.....	106	11. ENTSORGUNG	122
6.6 Kaffeeabgabe	106	11.1 Informationen zur Entsorgung.....	122
6.6.1 Vorbereitung des Filterhalters.....	106	11.2 Umweltinformationen	122
6.6.2 Kaffeeabgabe.....	106		
6.6.3 Programmierung	107		
6.6.4 Informationsanzeige.....	107		
6.7 Dampfabgabe.....	108		
6.8 Heißwasserabgabe	108		
6.8.1 Heißwasserabgabe.....	108		
6.8.2 Programmierung	109		
6.9 Autosteamer (optional)	109		
6.9.1 Einsatztipps	109		
6.9.2 Abgabe	110		
6.9.3 Einstellung der Milchsäumung.....	110		
6.9.4 Funktion Dauerschäumung.....	110		
6.9.5 Automatische Reinigung.....	110		
6.10 Cappuccino-Abgabe	111		
6.11 Tassenwärmer.....	111		

1. EINLEITUNG

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

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

1.1 Leitfaden zur Auslegung des Handbuchs

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

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

Das Handbuch umfasst ein Deckblatt, ein Inhaltsverzeichnis und eine Reihe von Kapiteln. 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, zerrissen oder willkürlich geändert werden.

Das Handbuch muss vor Feuchtigkeit und Wärme geschützt in der Nähe der Maschine, zu der es gehört, aufbewahrt werden. Der Hersteller kann auf Anfrage des 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 problematisch sein, 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 verpflichtet.

Der Hersteller haftet in keinem Fall für Probleme, die im Anschluss an eine unsachgemäße Umsetzung dieser Empfehlungen auftreten.

Dieses Handbuch ist auch im geschützten Zugriffsbereich der Hersteller-Webseite einsehbar.

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 die nicht allgemeinen bzw. Begriffe mit einer vom allgemeinen Sprachgebrauch abweichenden Bedeutung aufgeführt.

Im Anschluss werden die verwendeten Abkürzungen und die Bedeutung der die Qualifikation des Bedieners und den Maschinenzustand betreffenden Piktogramme erklärt. 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, Lagerung, 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, 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 im Gefahrenfall von schweren, dauerhaften Verletzungen verwendet, die einen Krankenhausaufenthalt erfordern und in Extremfällen den Tod verursachen können.



Das Symbol **GEFAHR DURCH STROM** wird im Gefahrenfall von schweren, dauerhaften Verletzungen verwendet, die einen Krankenhausaufenthalt erfordern und in Extremfällen den Tod verursachen können.



Das Symbol **GEFAHR DURCH HOHE TEMPERATUR** wird im Gefahrenfall von schweren, dauerhaften Verletzungen verwendet, die einen Krankenhausaufenthalt erfordern und in Extremfällen den Tod verursachen können.



Das Symbol **ACHTUNG** wird im Gefahrenfall von leichten Verletzungen verwendet, die jedoch eine ärztliche Behandlung erfordern.



Das Symbol **VORSICHT** wird im Gefahrenfall von leichten Verletzungen verwendet, die durch Erste Hilfe oder Ähnliches behandelt werden können.



Das Symbol **HINWEIS** wird zur Bereitstellung wichtiger Informationen zum behandelten Thema verwendet.



Das Symbol **Schutzhandschuhpflicht** wird im Gefahrenfall von schweren, dauerhaften Verletzungen verwendet, die einen Krankenhausaufenthalt erfordern.



Das Symbol **Lesepflicht 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-KONFORMITÄTS-ERKLÄRUNG angegeben, die der Maschine beiliegt.

2.2 Allgemeine Beschreibung

Die in diesem Handbuch beschriebene Maschine besteht aus mechanischen, elektrischen und elektronischen Bauteilen und dient dazu, Getränke aus Milch, Kaffee und Wasser zuzubereiten. Dieses Produkt wird in Einklang mit den in der Maschine beiliegenden EU-KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG genannten Richtlinien, Regelungen und dem Gemeinschaftsrecht hergestellt.

2.3 Kundendienst des Herstellers



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

2.4 Verwendungszweck

Die Espresso-Kaffeemaschine wurde für die gewerbliche Zubereitung von heißen Getränken wie Tee, Cappuccino, Kaffee in den unterschiedlichen Zubereitungsarten (Kaffee, extrastark, Espresso, usw.) ausgelegt. Das Gerät ist nicht für Privathaushalte bestimmt, sondern ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch.

Die Maschine kann unter allen in dieser Dokumentation vorgesehenen, enthaltenen oder beschriebenen Bedingungen verwendet werden. Alle anderen Bedingungen gelten als gefährlich. Die Maschine ist an Orten zu installieren, zu denen nur qualifiziertes Fachpersonal mit angemessener Schulung Zugang hat (Bars, Restaurants usw.).

Zulässige Verwendungen

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



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

Vorgesehene Verwendungen

Die Maschine ist ausschließlich für 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 eingesetzt werden:

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

Fehlerhafte Verwendung der Maschine

Die Verwendungsart und die Leistungen, für die diese Maschine ausgelegt wurde, schreiben eine Reihe von Vorgängen und Verfahren vor, die ohne vorherige Vereinbarung mit dem Hersteller nicht geändert werden dürfen. Alle gestatteten 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

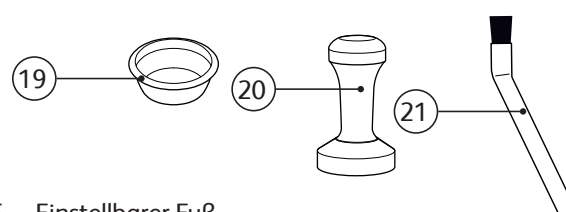
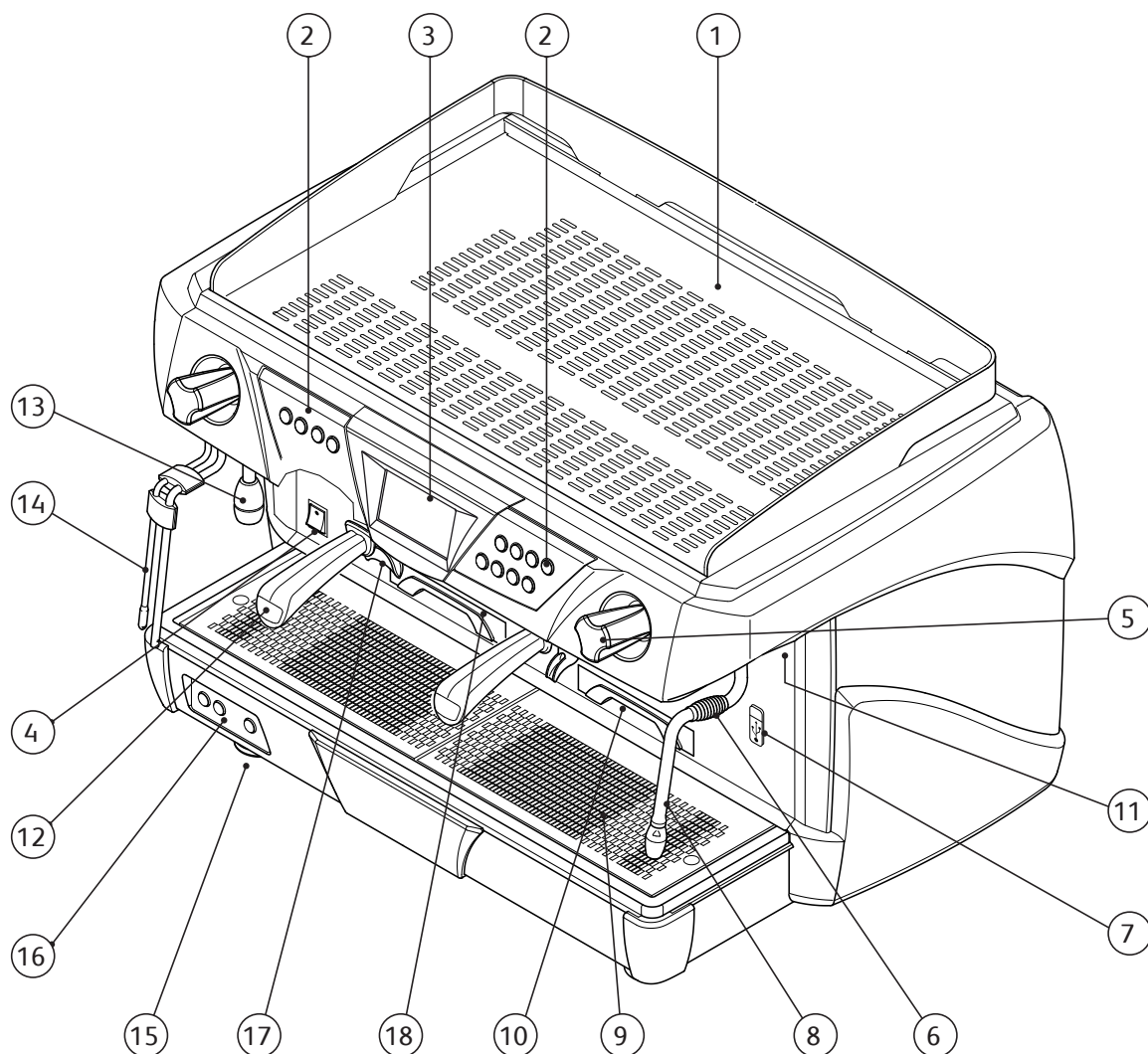
Alle zulässigen Verwendungen sind im Handbuch beschrieben. Jegliche anderen Verwendungen sind als nicht möglich und daher als gefährlich zu betrachten.

Allgemeine Sicherheitsvorrichtungen

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

Der Benutzer muss mit der Funktionsweise aller Vorrichtungen der Maschine vertraut sein. Er muss auch dieses Handbuch gelesen und vollständig verstanden haben. Die Wartungseingriffe müssen vom Techniker nach der entsprechenden Einrichtung der Maschine durchgeführt werden. Das nicht autorisierte Ersetzen oder Überbrücken eines oder mehrerer Teile der Maschine, die Verwendung von Zubehör, das ihren Gebrauch verändert und der Einsatz von anderen als den in diesem Handbuch empfohlenen Materialien können zu Unfallgefahren führen.

2.5 Erläuterung der Maschine



1. Tassenwärmer.
2. Tastatur Kaffee- und Teewahl.
3. Touchscreen-Display.
4. Schalter zur Geräteeinschaltung.
5. Dampf-Drehknopf.
6. Verbrennungsschutzgummi.
7. USB-Buchse.
8. Dampfdüse.
9. Tropfschale und Tassenabstellgitter.
10. Herausziehbares Tassenabstellgitter.
11. Luftregler Autosteamer.
12. Filterhalter.
13. Heißwasserhahn.
14. Düse Autosteamer (optional).

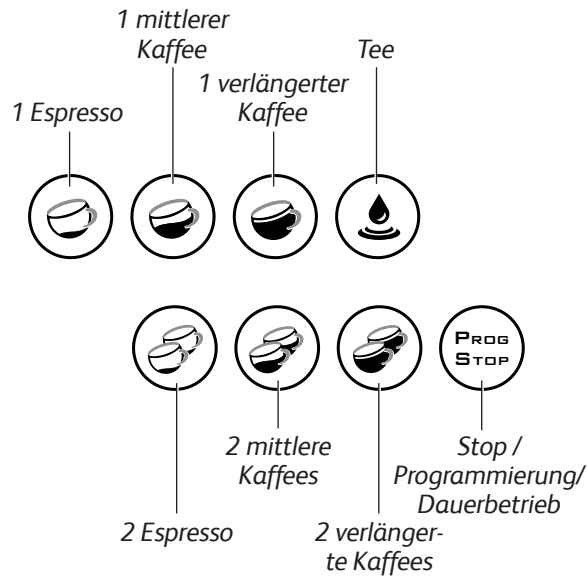
15. Einstellbarer Fuß.
16. Tastatur Autosteamer (optional).
17. Auslauf.
18. Beleuchtung Abgabebereich.
19. Blindfilter.
20. Kaffeepresser.
21. Reinigungsbürste.



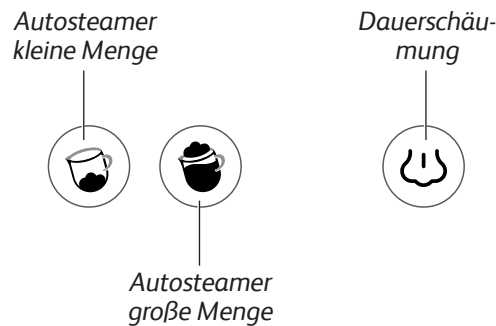
Die USB-Buchse (7) darf nur mit dem zur Ausstattung des Techniker gehörenden USB-Stick verwendet werden. Keine externen Geräte an die USB-Buchse anschließen (iPhone, iPad, PC usw.), da diese gravierende Probleme an der Maschinensoftware verursachen könnten.

2.6 Tastaturen Kaffee- und Teewahl

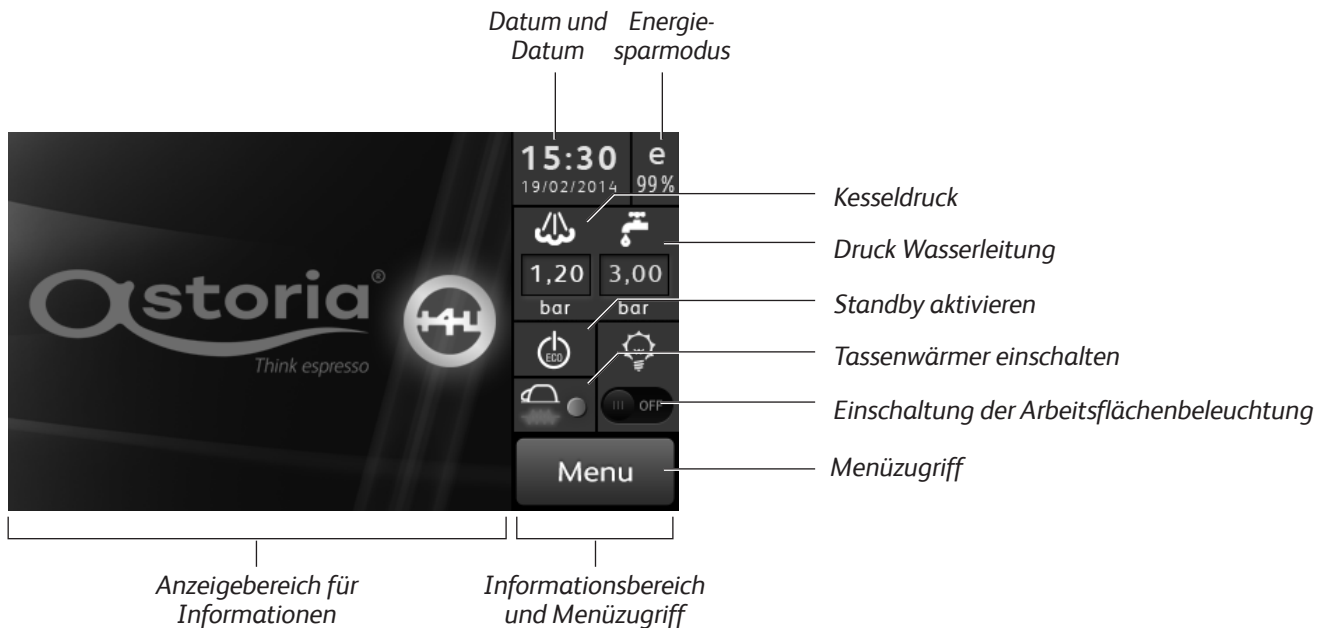
Tastatur Abgabegruppe Kaffee und Tee



Tastatur 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 Energie-Einsparung und die Maschine ist jederzeit für eine schnelle Wiederaufnahme des Betriebs bereit. Darüber hinaus erfolgt die Leistungsausgabe über die Software nur wo und wenn 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.

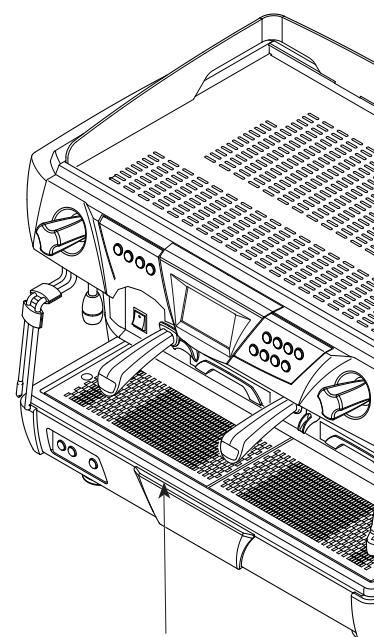


Für die Programmierung des Energiesparmodus siehe Abs. 6.11 Auf Seite 112.

2.9 Daten und Kennzeichnung

Die technischen Daten der Maschine sind in folgender Tabelle enthalten:

TECHNISCHE DATEN	2 GR	3 GR	4 GR
230-400 V	4.400 W	5.500 W	7.100 W
240-415 V	4.700 W	6.100 W	7.700 W
Frequenz	50-60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Fassungsvermögen Kaffeeessel	1,2l x 2	1,2l x 3	1,2l x 4
Fassungsvermögen Dampfkessel	8l	13l	13l
Breite	830 mm	1070 mm	1310 mm
Tiefe	580 mm	580 mm	580 mm
Höhe	575 mm	575 mm	575 mm
Nettogewicht	74 kg	94 kg	110 kg
Einstellung Sicherheitsventil	0,19 MPa (1,9 bar)		
Betriebsdruck Dampfkessel	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 am Arbeitsplatz	5 - 35 °C 95° MAX. rel. Luftfeuchtigkeit		
Schalldruckpegel	< 70 dB		



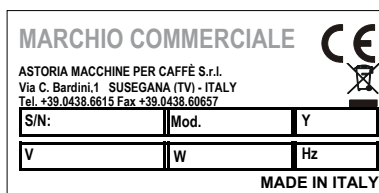
Das Typenschild befindet sich unter der Ablaufschale

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 Sachgegenstände sicher ist.

Je nach den Zielmärkten können gemäß den geltenden Produktvorschriften alternative Kennzeichen angebracht werden. Das Typenschild und die entsprechenden Kennzeichnungen befindet sich unter der Ablaufschale. Es enthält die Kenndaten und technischen Geräteangaben.

Hier unten das Beispiel eines Typenschilds:



Für eventuelle Mitteilungen an den Hersteller 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 Techniker.



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 im Einklang mit den geltenden Sicherheitsgesetzen und -vorschriften steht.

5. INBETRIEBNAHME

Die Inbetriebnahme der Maschine ist ausschließlich Aufgabe des Techniker.

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 darauf ausgelegt, in einer industriellen elektromagnetischen Umgebung korrekt zu funktionieren, da sie die von den geltenden Normen vorgeschriebenen Grenzwerte hinsichtlich Emissionen und Immunität erfüllt.

6.3 Ein- und Ausschaltung



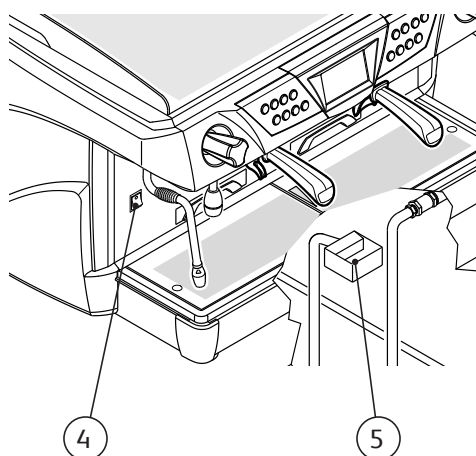
Während der Aufheizphase der Maschine (ca. 20 Minuten) lässt das Unterdruckschutzventil für einige Sekunden Dampf ab und schließt sich dann wieder. Auf dem Display wird statt des Drucks die Temperatur in °C angezeigt, bis 100 °C erreicht sind. Danach wird der Wert in bar (Druck) geändert.



Sollte die Maschine länger als eine Woche unbeutzt bleiben, muss das gesamte in den Wasserkreisläufen vorhandene Wasser vom Techniker ausgetauscht werden.

6.3.1 Einschaltung

Nach dem Anschluss von Wasser und Strom sicherstellen, dass die Ablaufschale (5) unter dem Tassenabstellgitter korrekt an den Ablauf angeschlossen ist.



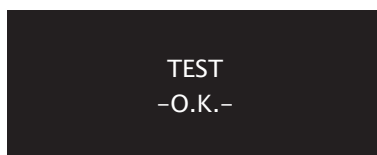
Prüfen, ob alle Dampfahne geschlossen sind. Die Maschine mit dem Hauptschalter (4) einschalten und den Anweisungen auf dem Display der Maschine folgen.

Sobald die Maschine eingeschaltet wird, führt sie einen Funktionstest durch und leitet die entsprechenden Informationen an die installierte Software weiter:

- XX.XX.XXXX : Datum der Überarbeitung
- RY : Revisionsnummer



- Mit dem Ergebnis O.K. ist die Maschine voll einsatzfähig. Bei negativem Ergebnis, die Displaymeldung lesen;



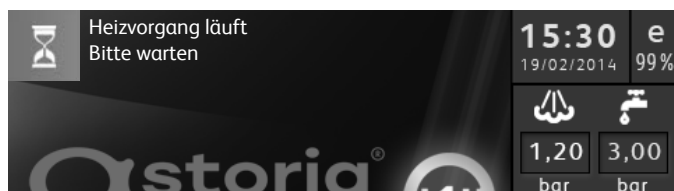
- Bei der Einschaltung der Maschine wird die Motorpumpe aktiviert und beginnt, den Betriebskessel und die Kaffeewassererhitzer zu füllen (in gleicher Anzahl, wie die in der Maschine installierten Abgabegruppen vorhanden).

KAFFEE WASSERFÜLLUNG

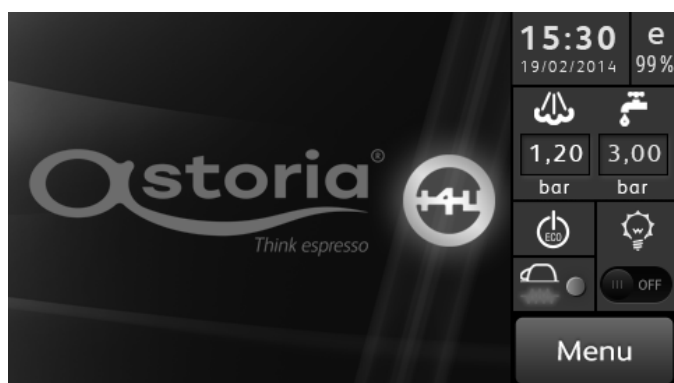
- Um eventuell vorhandene Luft in den Erhitzern abzulassen, werden bei jeder Einschaltung die Magnetventile der Abgabegruppen aktiviert, für 10 Sekunden werden Wasser und Dampf aus der Brause jeder Abgabegruppe abgelassen.

VORSICHT WASSER/DAMPFABGABE

- Nach der Aufheizphase der Abgabegruppen (etwa 10 Minuten), deren Ende durch das Erlöschen der Anzeige „BITTE WARTEN“ gemeldet wird, kann man ein Kaffeegetränk wählen. Für die Heißwasser- und Dampfabgabe muss die vollständige Aufheizung des Betriebskessels abgewartet werden;



- Während der Heizphase des Betriebskessels (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 durch Betätigung des Hauptschalters (4) ausschalten.

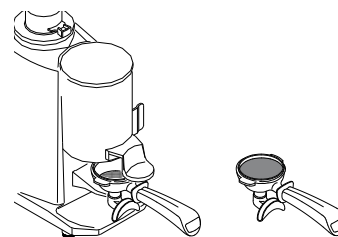
6.4 Vorbereitung der Maschine

6.4.1 Mahlen und Dosieren des Kaffees

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.



6.4.2 Einschaltung der Arbeitsflächenbeleuchtung

Zum Ein- und Ausschalten der Beleuchtung den Schalter (💡) drücken.



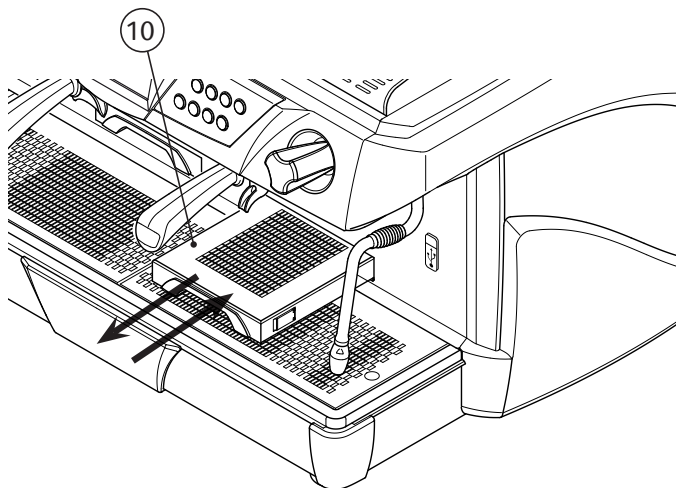
ON/OFF
Beleuchtung
Abgabebe-
reich

6.4.3 Tassenaufsatzgitter

Falls Tassen unterschiedlicher Höhe verwendet werden, kann das zur Maschinenausstattung gehörende versenkbare Gitter (10) verwendet werden.

Zur Verwendung des herausziehbaren Gitters, dieses so weit aus seinem normalen Platz ziehen, bis es fest sitzt.

Wenn das Gitter nicht mehr benötigt wird, dieses in Richtung Maschine schieben, bis es sich wieder ganz an seinem normalen Platz befindet.



6.5 Kaffeeabgabe

6.5.1 Vorbereitung des Filterhalters



Bevor man den Filterhalter füllt, ist sicherzustellen, dass dieser leer ist und der Filter keine früheren Kaffeerückstände mehr aufweist.

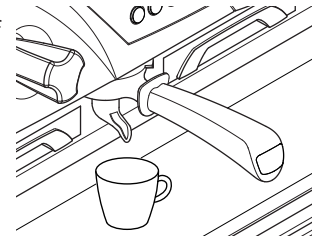
- Den Filter mit einer Portion gemahlene Kaffees (ca. 6-7 g) füllen und den Anweisungen des Herstellers der Mahl-/ Dosiereinheit folgen;
- den Kaffee mit dem Kaffeepresser festdrücken;
- den Filterrand reinigen, bevor der Filterhalter an der Abgabegruppe eingesetzt wird;
- den Filterhalter in die Abgabegruppe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

6.5.2 Kaffeeabgabe

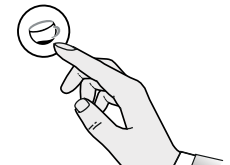


Während der Kaffeeabgabe den Filterhalter nicht aus der Abgabegruppe herausnehmen.

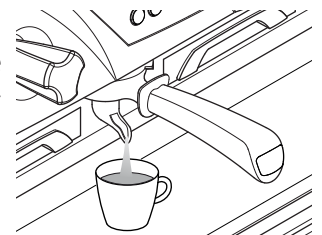
- Die Tasse unter den Auslauf stellen;




- die Taste der gewünschten Menge drücken (Beispiel ☺);



- die Durchführung der Abgabe abwarten (die gewählte Mengentaste erlischt);



- um die Kaffeeabgabe vorzeitig zu unterbrechen, die Taste ☹ bzw. die Taste  betätigen.

6.5.3 Programmierung

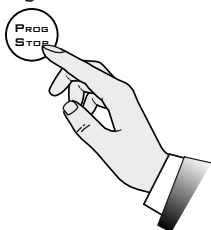


Die Programmierung der einzelnen Portionen Kaffee muss mit frisch gemahlenem Kaffee und nicht mit bereits verwendetem Kaffeesatz durchgeführt werden.

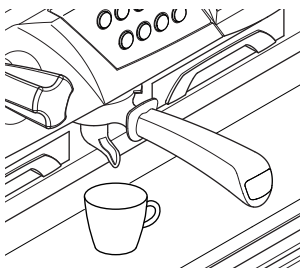
Die Maschine ist bereits werkseitig programmiert. Falls die Kaffeemengen geändert werden sollen, wie folgt vorgehen:

- Immer zuerst die linke Tastatur programmieren. Auf diese Weise werden automatisch alle Tastaturen programmiert. Bei Bedarf nun auch die anderen programmieren;

- die Taste 5 Sekunden lang gedrückt halten: Die Taste blinkt, und es leuchten alle Tasten der Tastatur zur Programmierung auf;

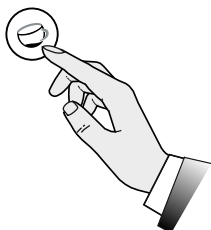


- den Filter mit einer Menge gemahlene Kaffees füllen und mit dem Presser festdrücken;
- den Filterhalter an der Abgabegruppe einsetzen;

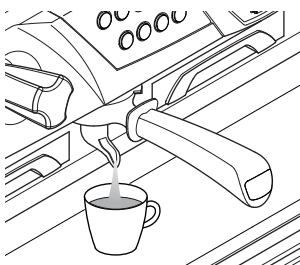


- die Tasse unter den Auslauf stellen;

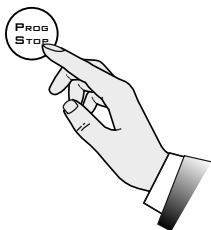
- die Taste der gewünschten Menge drücken (Beispiel);
- alle LEDs gehen mit Ausnahme der Mengentaste in Programmierung aus;



- die Abgabe abwarten; zur Bestätigung der Menge erneut die Mengentaste oder die Taste drücken;
- den Vorgang an den anderen Mengentasten wiederholen;

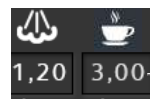


- zum Abschluss der Programmierung die Taste drücken, um die Mengenprogrammierung zu verlassen.



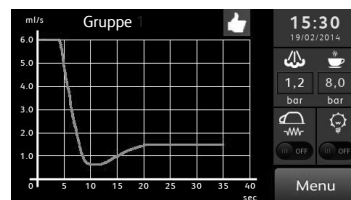
6.5.4 Informationsanzeige

Je nach Maschinenkonfiguration werden während der Kaffeeabgabe auf dem Display einige Informationen angezeigt.

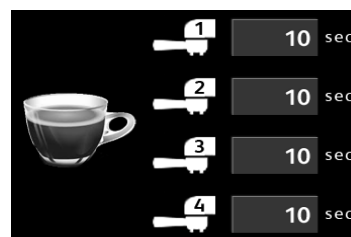


Abgabedruck

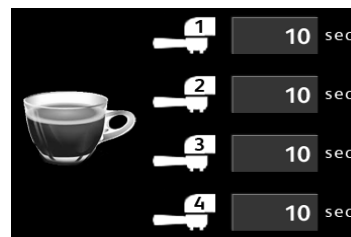
Durchlaufdiagramm in der Zeit (ml/sec) des abgegebenen Kaffees pro Abgabegruppe.



Anzeige der Abgabezeit (Sek.) für alle Gruppen.



Anzeige der Abgabetemperatur (C°) für alle Abgabegruppen.



DEUTSCH

6.6 Dampfabgabe



Die Dampfdüse an ihrem Verbrennungsschutzgummi (6) vorsichtig handhaben.

Den Dampf nicht auf Hände oder andere Körperteile richten. Die Dampfdüsen nicht mit bloßen Händen berühren; eine geeignete PSA verwenden.

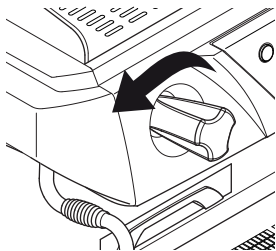


Der Benutzung der Dampfdüse muss stets ein mindestens 2 Sekunden langes Ausspülen des Kondensats vorausgehen.

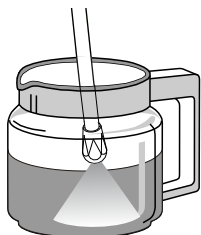
- Die Dampfdüse in die zu erwärmende Flüssigkeit tauchen;



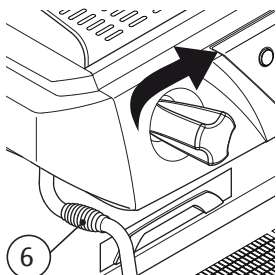
- den Drehknopf des Hahns im Uhrzeigersinn drehen;



- 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 Kännchen ausgießen;
- die Milch ist ausgehend von einer Temperatur von ca. 4 °C aufzuschäumen.



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.



Den Dampfahn nicht mit in Milch getauchter Dampf Düse und bei ausgeschalteter Maschine öffnen, da die Maschine sonst die Milch in den Rohren aufsaugt.



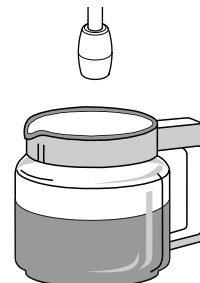
6.7 Heißwasserabgabe

6.7.1 Heißwasserabgabe

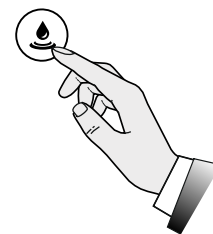



Verbrennungsgefahr. Heißwasser nicht auf Hände oder andere Körperteile richten. Die Heißwasserdüse nicht mit bloßen Händen berühren; eine geeignete PSA verwenden.

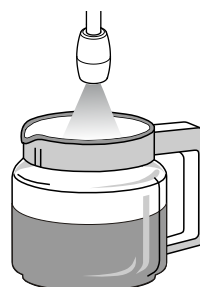
- Das Kännchen unter die Heißwasserdüse stellen;



- die Taste  betätigen und die Heißwasserabgabe abwarten;



- um die Abgabe vorzeitig zu unterbrechen, erneut die Taste  betätigen.

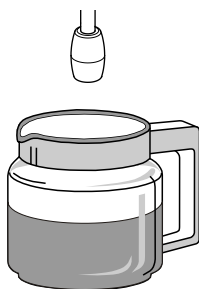



Bei kalter Maschine (Druck unter 0,6 bar) funktioniert die Heißwasserabgabe nicht. Die Temperatur des abgegebenen Wassers ist ggf. vom Techniker zu ändern.

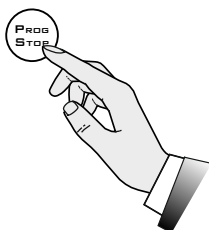
6.7.2 Programmierung


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

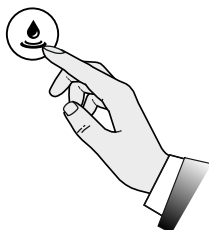
- Das Kännchen unter die Heißwasserdüse stellen;




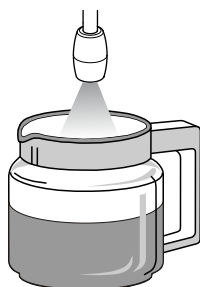
- auf der linken Tastatur die Taste  5 Sekunden lang gedrückt halten: Alle LEDs der Mengentasten leuchten auf;



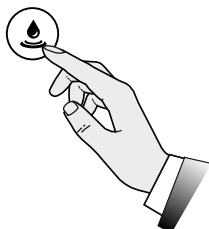
- die Taste der Heißwasserabgabe  betätigen;



- die Abgabe abwarten; zur Bestätigung der Menge erneut die Taste  drücken;



- zum Abschluss der Programmierung die Taste  drücken.



Die Teetasten sind auf jeder Tastatur der einzelnen Gruppen vorhanden. Sie sind einzeln und unabhängig voneinander programmierbar.

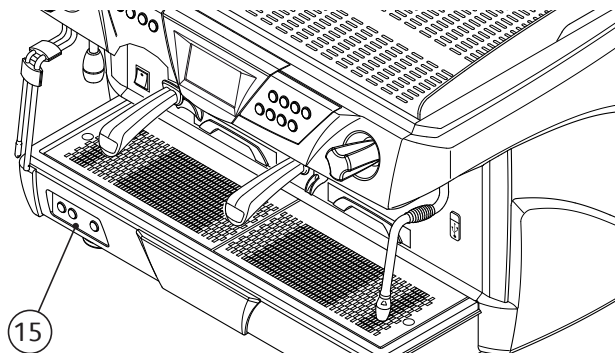
Beim Modell 4GR gibt es 2 Heißwasserdüsen.

Die 2 linken Tastaturen steuern die linke Heißwasserdüse, die 2 rechten Tastaturen die rechte Heißwasserdüse.

6.8 Autosteamer (optional)

Der Autosteamer ermöglicht das automatische Aufschäumen von Milch bei programmierter Temperatur.

Er kann mit der Tastatur (15) am Unterbau der Maschine geregelt werden.



6.8.1 Einsatztipps







- Nur soviel Milch aufschäumen, wie verwendet werden soll. Einmal erwärmte Milch nicht nochmals erwärmen, sondern vollständig aus dem Kännchen ausgießen;
- der Autosteamer garantiert nur bei einer 4 °C kalten Milch eine Übereinstimmung zwischen der eingestellten und tatsächlichen Milchttemperatur von ± 3 °C;
- beim Erreichen der eingestellten Milchttemperatur bricht die Dampfabgabe automatisch ab. Damit der Milchschaum nicht überläuft, darf man das Milchkännchen nur zur Hälfte mit Milch füllen;
- einen Behälter verwenden, der für die aufzuschäumende Milchmenge (ca. 200 ml) ausreicht. Die Form sollte zylinderförmig und nicht kegelförmig sein (siehe Zeichnung).

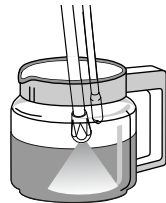
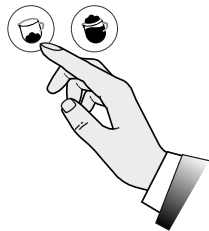
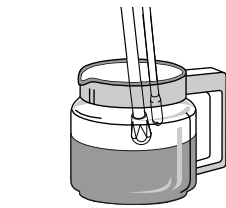


6.8.2 Abgabe





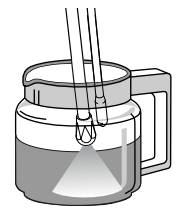
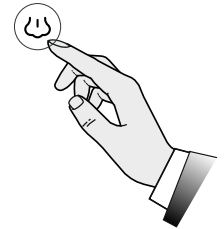
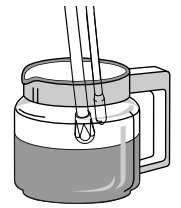
Den Dampf nicht auf Hände oder andere Körperteile richten. Die Dampfdüsen nicht mit bloßen Händen berühren; eine geeignete PSA verwenden.

- Die Auslassöffnungen der Autosteamerdüse 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.



6.8.4 Funktion Dauerschäumung

- Die Auslassöffnungen der Autosteamerdüse in die Milch tauchen;
- die Taste  betätigen;
- um die Abgabe zu unterbrechen, erneut die Taste  drücken.



6.8.5 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 tritt eine minimale Dampfmenge aus.

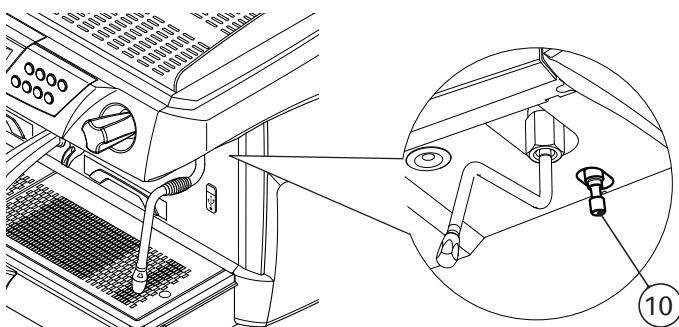


Die Dampfdüse nur während der notwendigen Erwärmszeit in der Milch lassen.

Den Dampfahn nicht mit in die Milch getauchter Dampfdüse und bei ausgeschalteter Maschine öffnen.

6.8.3 Einstellung der Milchsäumung

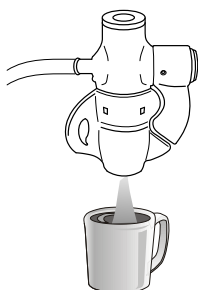
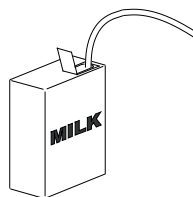
Am Regler (10) wird die Dichte des Milchschaums erhöht oder gesenkt. Durch Drehen im Uhrzeigersinn nimmt die Dichte ab, umgekehrt erhält man eine stärkere Schäumung.



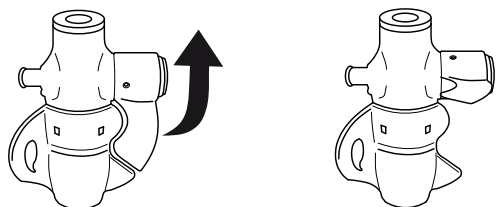
Die Milchschaumeinstellung des Autosteamers erfolgt im Werk während der Endabnahme der Maschine. Sie sollte nur geändert werden, wenn es unbedingt nötig ist.

6.9 Cappuccino-Abgabe

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



Zur Abgabe warmer Milch ohne Schaum den Hebel des Cappuccino-Zubereiters nach oben drücken.
 Für ein noch besseres Ergebnis empfiehlt es sich, die Milch nicht direkt in der Tasse, sondern in einem Kännchen aufzuschäumen und anschließend die aufgeschäumte Milch auf den Kaffee zu geben.
Den Cappuccino-Zubereiter stets sauber halten. Siehe hierzu Absatz "7.7 Reinigungsvorgänge" Auf Seite 120.



6.10 Tassenwärmer

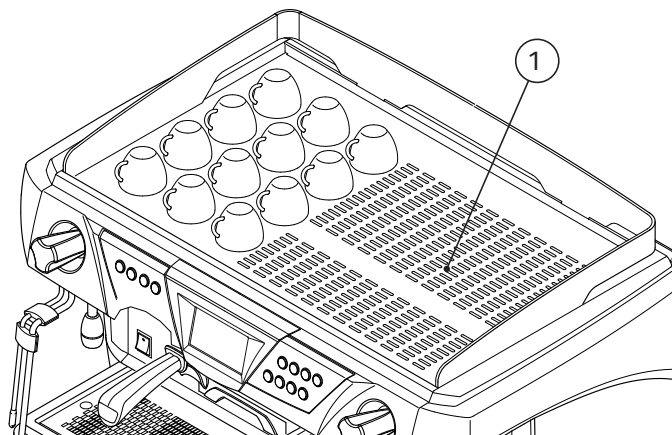


Aus Sicherheitsgründen sollten keine Tücher oder anderen Gegenstände auf den Tassenwärmer gelegt werden, um eine Überhitzung der Maschine zu vermeiden.



GEFAHR DURCH HOHE TEMPERATUR: Der Tassenwärmer kann Temperaturen erreichen, die Verbrennungen verursachen können. Sehr vorsichtig vorgehen.

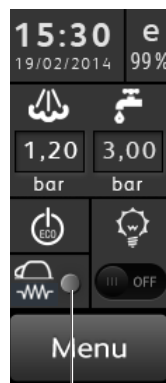
Die aufzuwärmenden Tassen auf den Tassenwärmer stellen (1).



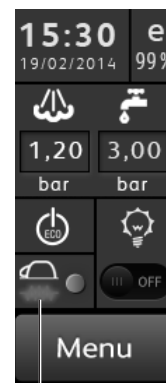
DEUTSCH

Um den Tassenwärmer einzuschalten, die Taste (☰☑) betätigen.

Der Betrieb des Tassenwärmers wird auf dem Display mit roter Heizspirale angezeigt.



Aktivierungstaste für den Tassenwärmer



Heizelement Tassenwärmer in Betrieb



Um die Temperatur des Tassenwärmers zu ändern, siehe Abs. 6.12.4 Auf Seite 114.

6.11 Energiesparmodus

6.11.1 Programmierter Energiesparmodus

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.

Der Status des Energiesparmodus wird auf dem Display mit dem entsprechenden Symbol angezeigt:



Für die Rückkehr einer Abgabegruppe aus dem Standby die Taste „PROG/STOP“ 3 Sekunden lang drücken.

Innerhalb von 1-2 Minuten nimmt sie ihren vollen Betrieb wieder auf.

Falls sich die Maschine im „ENERGIESPARMODUS“ befindet, wird auch der Betriebskessel wieder aktiviert und der Status „Energiesparmodus“ ist aufgehoben.

Die wieder aktivierten Abgabegruppen und der Betriebskessel bleiben bis zum nächsten für den Energiesparmodus (Maschine) oder Standby vorgesehene Zeitpunkt (Abgabegruppen) voll im Einsatz.

Das System folgt weiterhin den Einstellungen des programmierten Energiesparmodus.



Die Maschine kann sich auch im Status OFF befinden, der auf dem Display mit entsprechendem Symbol angezeigt wird:

Um die Maschine wieder zu aktivieren, die Taste „PROG/STOP“ 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Etwa 10 Minuten warten, bis der Kaffeeessel aufgeheizt hat und 20 Minuten für den Heizvorgang des Betriebskessels.

Bei einer Nichtbenutzung, die über die programmierte Zeit hinausgeht, kehrt die Maschine in den Status OFF zurück.





Zum Ändern der Parameter für die Freigabe des Energiesparmodus ist der technische Kundendienst anzufordern.

6.11.2 Standby Abgabegruppen

Bei Bedarf kann manuell eine oder mehr Abgabegruppen auf Standby gestellt werden.

Zur Standby-Einstellung der Gruppen:



- auf die Taste  des Display-Touchscreens drücken;
- auf der nächsten Seite die Gruppen aktivieren, die auf Standby gestellt werden sollen;
- mit der Taste  auf die Startseite zurückkehren.

Der Standby-Status der Gruppe wird mit dem Erlöschen der Getränkewahl-LED angezeigt.




Für die Rückkehr einer Abgabegruppe aus dem Standby die Taste „PROG/STOP“ 3 Sekunden lang drücken.

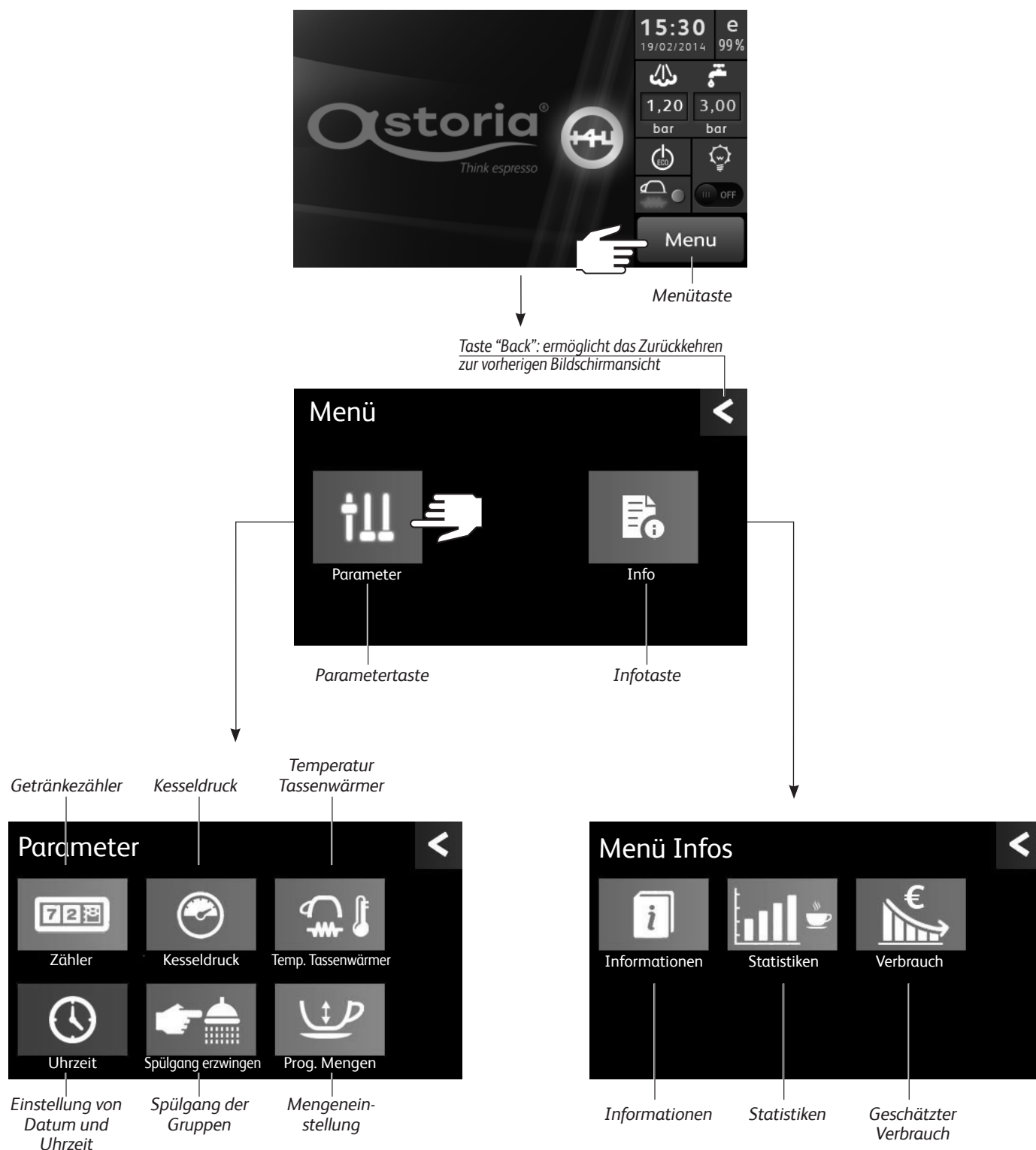


Drücken und
3 Sekunden gedrückt
halten

6.12 Programmierung der Maschinenparameter

6.12.1 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 .

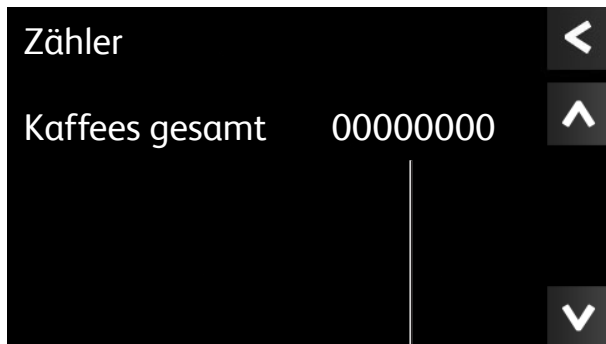


6.12.2 Zähler

Um die Zahl der vorgenommenen Getränkeabgaben anzuzeigen, die angegebene Taste drücken.



Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, die Taste  drücken.

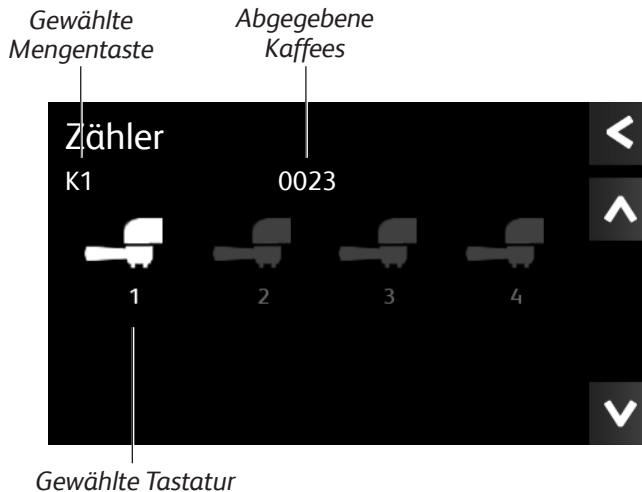
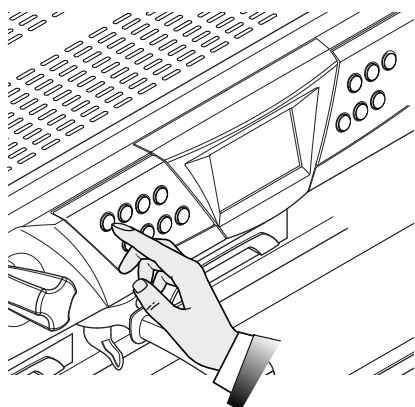


Gesamtzahl abgegebener Kaffees

Mit Betätigung der Taste  oder  öffnet man die Seite der Teilzählungen:



Drückt man eine beliebige Mengentaste auf einer der Tastaturen der Maschine, wird auf dem Display die Zahl der für diese Getränkewahl abgegebenen Kaffees angezeigt.



Gewählte Mengentaste

Abgegebene Kaffees


Gewählte Tastatur

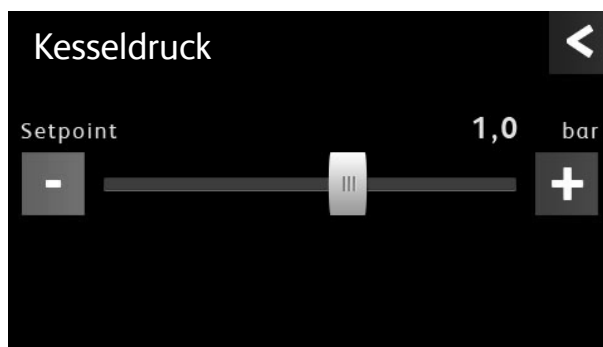
6.12.3 Kesseldruck

Den Druck im Heizkessel mit der angegebenen Taste ändern.



Über die Tasten  und  den gewünschten Druckwert einstellen.


Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, die Taste  drücken.




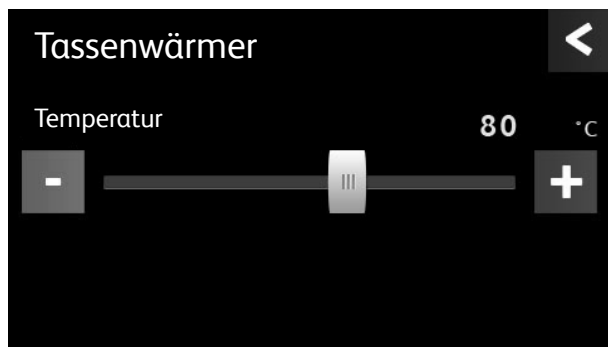
6.12.4 Tassenwärmer

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. 6.10 Auf Seite 111 .

6.12.6 Spülgang der Abgabegruppen

Die Abgabegruppen täglich spülen.



Für den Spülgang die Taste  betätigen.

Den im Absatz "7.7.3 Spülgang der Abgabegruppen" Auf Seite 121 angezeigten Vorgang durchführen.




Mit diesem Vorgang wird der Spülgang aller Gruppen gleichzeitig durchgeführt; jede Tastatur steuert die entsprechende Gruppe.

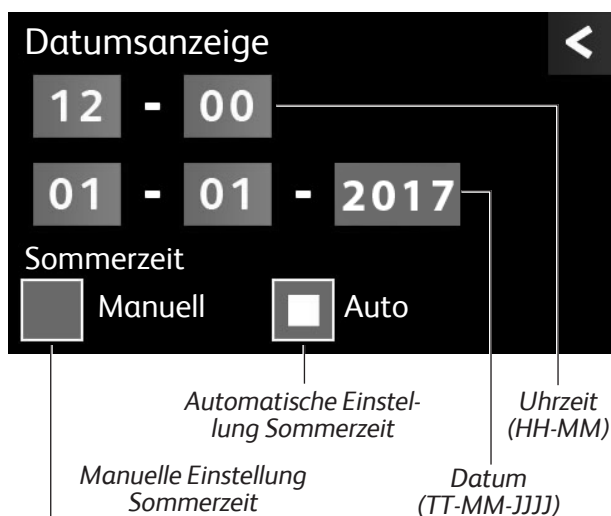
6.12.5 Datum und Uhrzeit

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.

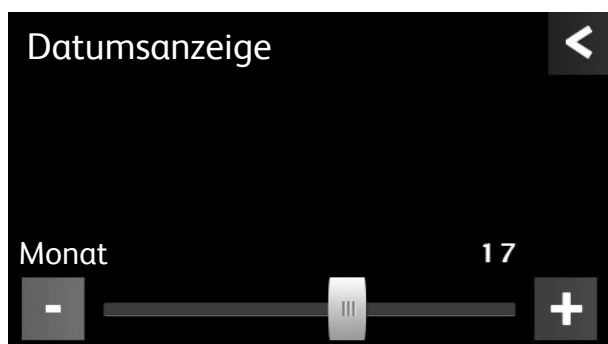
Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, die Taste  drücken.



Manuelle Einstellung Sommerzeit

Automatische Einstellung Sommerzeit

Uhrzeit (HH-MM)
Datum (TT-MM-JJJJ)



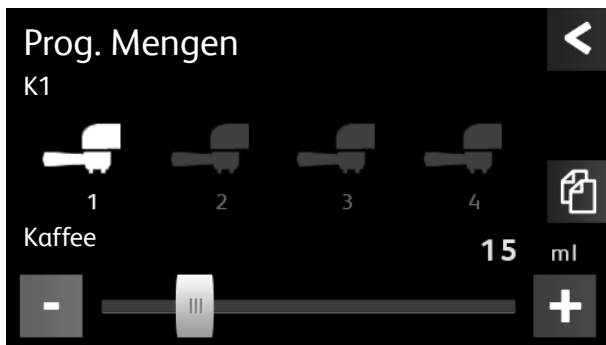
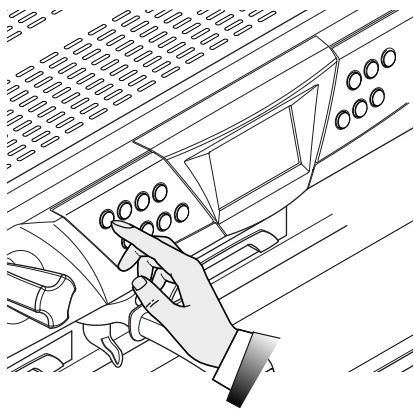
Beispiel für Monateinstellung

6.12.7 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.




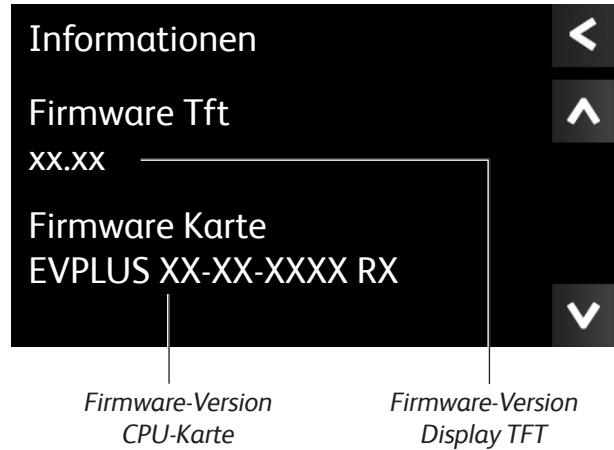
Bei den Kaffee-Getränkewahlen ist die Menge in ml (Milliliter) angegeben, bei Tees sind es Sekunden.

6.12.8 Anzeige von Informationen

Zur Anzeige der Eigenschaften der installierten Software, die angegebene Taste drücken.



Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, die Taste  drücken.





Firmware-Version CPU-Karte


Firmware-Version Display TFT

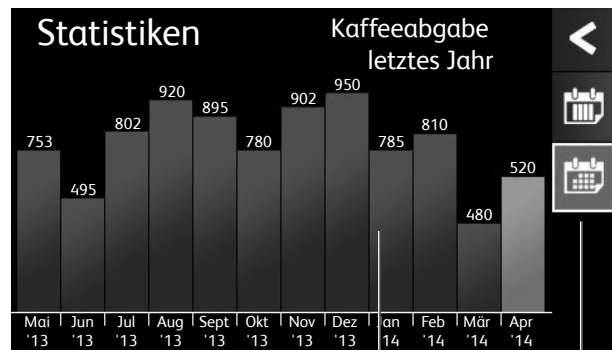
6.12.9 Statistiken

Um die Statistiken der abgegebenen Getränkewahlen anzuzeigen, die angegebene Taste drücken.



Mit den Tasten  und  können jeweils die wöchentlichen bzw. monatlichen Daten angezeigt werden.

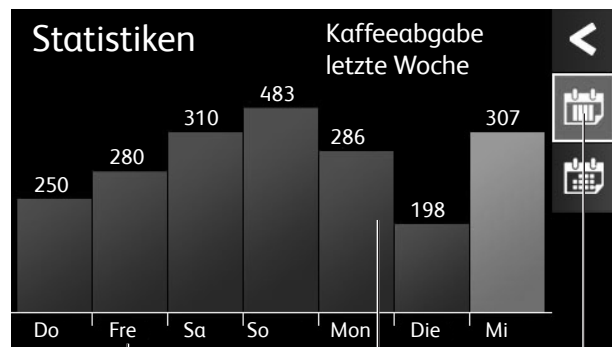
Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, die Taste  drücken.



Monate

Monatliche Abgaben

Monatsstatistik



Wochentage



Tägliche Abgaben


Wochenstatistik

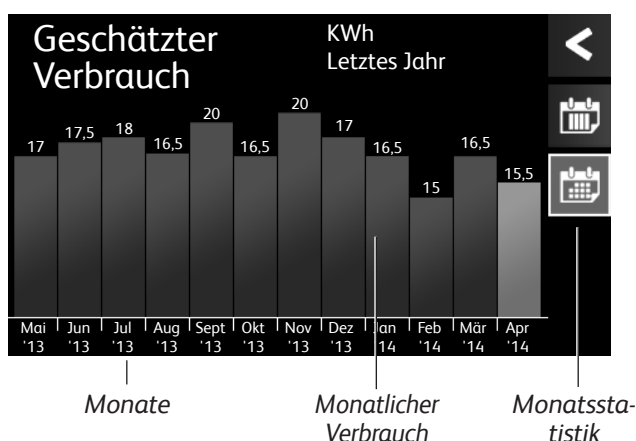
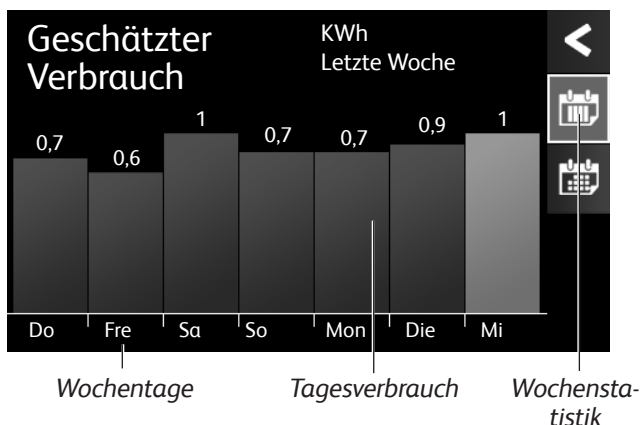
6.12.10 Geschätzter Verbrauch

Für die Anzeige des Maschinenverbrauchs 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.



6.13 Tipps für die Zubereitung eines guten Kaffees

Täglich Filter und Filterhalter spülen, siehe Abs. 7.7.2 Auf Seite 121. Erfolgt diese 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 Wassers stark nach Chlor schmecken, ist ein Spezialfilter zu installieren.

Es wird davon abgeraten, einen großen Vorrat an Kaffeebohnen anzulegen. Beim Wechsel der Kaffeesorte sollte für die Einstellung der Wassertemperatur und der Mahlung der Techniker hinzugezogen werden.

Nach einer längeren Maschinenstandzeit (2-3 Stunden) einige Leerläufe durchführen. Die Reinigung und planmäßige Wartung regelmäßig vornehmen.

7. WARTUNG UND REINIGUNG

7.1 Sicherheitsmaßnahmen



Die in Kapitel "I. SICHERHEITSMABNAHMEN" Auf Seite 93 aufgeführten Hinweise aufmerksam lesen.

7.2 Planmäßige Wartung

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



Das Auftreten von Problemen an Bauteilen, die auf grauem Hintergrund angezeigt werden, setzt das Ausschalten der Maschine und einen Eingriff des Technikers voraus.

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 Abs. "7.2 Planmäßige Wartung"

Außerdem sind alle bei der planmäßigen Wartung vorgesehenen Vorgänge auszuführen. Siehe hierzu den vorangegangenen Absatz.



Das Auftreten von Problemen an Bauteilen, die auf grauem Hintergrund angezeigt werden, setzt das Ausschalten der Maschine und einen Eingriff des Technikers voraus.

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 Alarme und Maßnahmen zur Behebung des gemeldeten Problems auf.



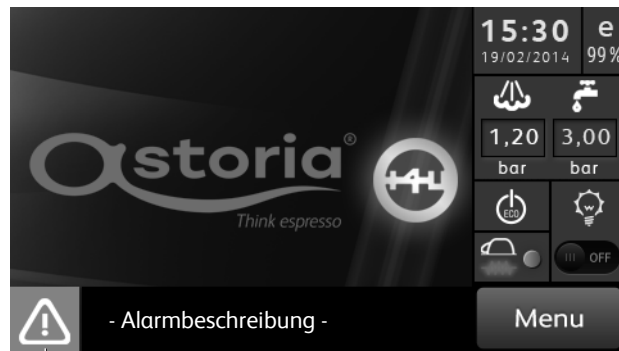
Die auf grauem Hintergrund angezeigten Probleme machen das Ausschalten der Maschine und einen Eingriff des Technikers erforderlich.



Falls die Betriebsstörung nicht behoben werden kann oder bei Alarmmeldungen auf dem Display, die Maschine ausschalten und sich an den Techniker wenden.

Tabelle für Planmäßige Wartung

Bauteil	Art des Eingriffs	Wöchentlich	Monatlich	Vierteljährlich
DRUCKWANDLER	Den Druckwert im Kessel 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	
FILTER und FILTERHALTER	Die Abnutzung und mögliche Randbeschädigung der Filter prüfen. Außerdem sind eventuelle Kaffeesatzreste in der Tasse zu kontrollieren und bei Bedarf die Filter bzw. Filterhalter zu ersetzen.		X	
MAHL-/DOSIERGERÄT	Die gemahlene Kaffeemenge (zwischen 6 und 7 g pro Vorgang) und den Feinheitsgrad der Mahlung prüfen. Die Mahlmesser müssen immer sehr scharf sein, ihre Abnutzung erkennt man, wenn zu viel Pulver im Mahlgut vorhanden ist. Es wird empfohlen, den Eingriff des Techniker anzufordern, um die flachen Mahlwerke nach jeweils 400/500 kg Kaffee oder die konischen Mahlwerke nach jeweils 800/900 kg Kaffee austauschen zu lassen.		X	
WASSERFILTER ENTHÄRTER	Das Auswechseln der Wasserfilter-Kartusche oder das Regenerieren des Enthärter sollte in den vom Hersteller angegebenen Abständen erfolgen.		X	
HEIZKESSEL	Es wird empfohlen, mindestens alle drei Monate den Techniker mit der Erneuerung des Wassers im Kessel zu beauftragen.			X



Alarmanzeige

Funktionsstörungen und Abhilfe

Problem	Ursache	Maßnahme
KEINE MASCHINENLEISTUNG	Die Maschine ist ausgeschaltet.	Die Maschine einschalten.
IM HEIZKESSEL FEHLT WASSER	Der Hahn der Wasserleitung ist geschlossen.	Den Wasserleitungshahn öffnen.
ZUVIEL WASSER IM KESSEL	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und sich an den Techniker wenden.
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 in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und sich an den Techniker wenden.

Problem	Ursache	Maßnahme
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 in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und sich an den Techniker wenden.
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"> • Abgabegruppe verschmutzt. • Die Abgabegruppe ist zu kalt. • Der Kaffee ist zu fein gemahlen. • Der benutzte Kaffee ist zu alt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Spülgang der Abgabegruppe mit dem Blindfilter 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 in der hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und sich an den Techniker wenden.
KAFFEESATZ IN DER TASSE	<ul style="list-style-type: none"> • Der Filterhalter ist verschmutzt. • Die Filteröffnungen sind abgenutzt. • Die Mahlung des Kaffees erfolgt nicht wie gewünscht. 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Filterhalter reinigen. • Den Filter austauschen. • Den Mahlvorgang entsprechend einstellen.
DIE TASSE IST DURCH KAFFEESPRITZER VERSCHMUTZT	<ul style="list-style-type: none"> • Der Kaffee ist zu grob gemahlen. • Der Filterrand ist beschädigt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Mahlung des Kaffees einstellen. • Den Filter austauschen.
<ul style="list-style-type: none"> • DIE LEDs ALLER BEDIENBLENDEN BLINKEN 	<p>Die automatische Wasserzufuhr wird nach wenigen Minuten gesperrt.</p> <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 MENGENTASTE BLINKT 	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Die Mahlung des Kaffees einstellen.
BLOCKIERUNG DES ELEKTRONISCHEN SYSTEMS	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und sich an den Techniker wenden.
AN DER PUMPE TRITT WASSER AUS	Pumpe defekt.	Die Maschine ausschalten und sich an den Techniker wenden.
DIE PUMPE ARBEITET GERÄUSCHVOLL	Pumpe defekt.	Die Maschine ausschalten und sich an den Techniker wenden.
DER MOTOR BLEIBT PLÖTZLICH STEHEN ODER DIE THERMOSCHUTZVORRICHTUNG WIRD AUFGRUND EINER ÜBERLASTUNG AUSGELÖST	Pumpe defekt.	Die Maschine ausschalten und sich an den Techniker wenden.
DIE PUMPE ARBEITET UNTER IHRER NENNLEISTUNG	Pumpe defekt.	Die Maschine ausschalten und sich an den Techniker wenden.

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 dieser Funktion sich an den Techniker wenden.

7.6 Kontrolle Mahlwerksabnutzung

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 Alarmanzeige) auf null gestellt werden.



Das System funktioniert nur, wenn die Maschine mit nur einem Mahlwerk kombiniert wird. Zur Programmierung dieser Funktion sich an den Techniker wenden.

7.7 Reinigungsvorgänge

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/Reiniger müssen für den Zweck tauglich sein und dürfen das Material der Wasserkreisläufe nicht angreifen.

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, die zu Kratzern auf der Gehäuseoberfläche führen könnten.

Stets perfekt saubere und entkeimte Tücher verwenden.

Zum Waschen der Siebe, der Siebträger und aller Maschinenteile die vom Hersteller gelieferten Reinigungsmittel oder spezifische Produkte zum Reinigen von gewerblichen Kaffeemaschinen verwenden.

Reinigung	Täglich	Wöchentl.
Cappuccino-Zubereiter: Die Reinigung des Cappuccino-Zubereiters mindestens ein Mal pro Tag, wie vom Hersteller angegeben	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 Tassenabstellgitter vornehmen. Siehe hierzu Abs. 7.7.6 Auf Seite 122.	X	
Filter und Filterhalter: Täglich und wöchentlich spülen, siehe Abs. 7.7.2 Auf Seite 121. Täglich reinigen , siehe hierzu Abs. 7.7.2 Auf Seite 121.	X	X
Dampfdüse: Die Düse mit einem mit lauwarmem Wasser befeuchteten Tuch regelmäßig säubern. Die Auslassöffnungen der Dampfdüse reinigen und dabei mit einer kleinen Nadel aufstechen. Wöchentlich spülen , siehe Abs. 7.7.5 Auf Seite 122.	X	X
Abgabegruppe: Die Abgabegruppe spülen , siehe Abs. 7.7.3 Auf Seite 121 Täglich reinigen , siehe hierzu Abs. 7.7.4 Auf Seite 121. Wöchentlich die innere Reinigung vornehmen , siehe Abs. 7.7.4 Auf Seite 121 .	X	X
Mahl-/Dosiergerät und Trichter: Trichter und Dosiergerät mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch innen und außen reinigen. Am Ende alles sorgfältig abtrocknen.		X

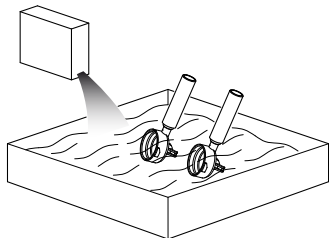
7.7.2 Reinigung von Filter und Filterhalter



Achtung: Nur die Schale des Filterhalters eintauchen, das Eintauchen des Griffs in Wasser vermeiden. Das Spülmittel muss in den auf der Packung angegebenen Dosierungen mit kaltem Wasser verdünnt werden (siehe Hersteller).

Täglich:

- Filter und Filterhalter die ganze Nacht über in warmes Wasser tauchen, so dass sich die fetthaltigen Kaffeeablagerungen lösen können;
- anschließend alle Teile mit kaltem Wasser abspülen.



Wöchentlich:

- Mit Hilfe eines Schraubenziehers den Filter vom Filterhalter lösen;
- Filter und Filterhalter 10 Minuten lang in warmes Wasser mit speziellem Spülmittel tauchen;
- anschließend alle Teile mit kaltem Wasser abspülen.

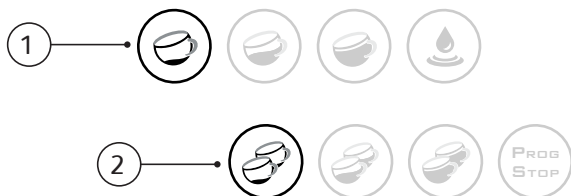
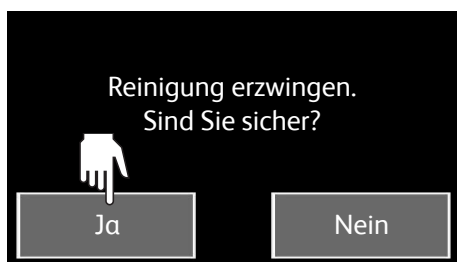
7.7.3 Spülgang der Abgabegruppen



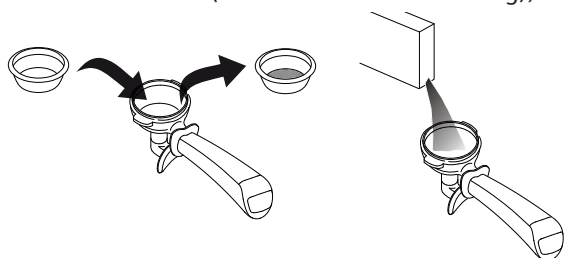
Mit diesem Vorgang wird der Spülgang aller Gruppen gleichzeitig durchgeführt; jede Tastatur steuert die entsprechende Gruppe. Absatz "6.12.6 Spülgang der Abgabegruppen" zeigt, wie man das Menü einblendet.

Die Abgabegruppen wie nachfolgend beschrieben täglich spülen: Zum Spülen der Abgabegruppen die angezeigte Taste betätigen.

Zum Starten des Spülgangs die Taste **Ja** drücken und folgendermaßen vorgehen:



- Den Filter aus dem Filterhalter herausnehmen und einen Blindfilter einsetzen (siehe Standardausstattung);

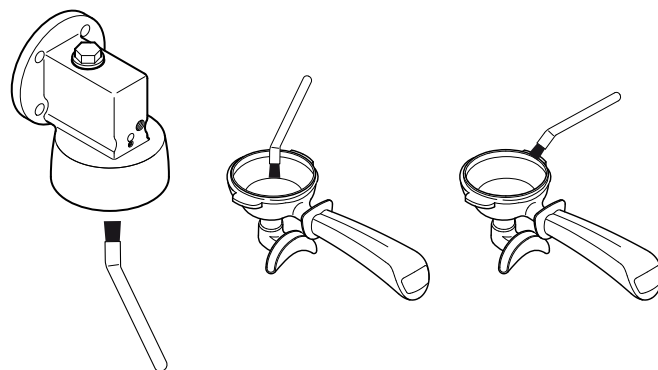


- Das dafür vorgesehene Spülmittel in den Blindfilter füllen und die Filterhalter in die Abgabegruppen einhängen;
- an jeder Gruppe die Taste doppelter Espresso (2) drücken;
- auf dem Display erscheint die Meldung „SPÜLGANG DER ABGABEGRUPPE LÄUFT“. Während an der Maschine der erste Spülzyklus läuft, blinken die LEDs der Tasten (1) und (2);
- nach dem ersten Zyklus blinken die LEDs der Tasten Doppelter Espresso (2): Die Filterhalter aus den Abgabegruppen 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.

7.7.4 Reinigung von Brause, Brausenhalterung und Filterhalter

Täglich

Die Brausen von Abgabegruppe und Filterhalter mit der dafür vorgesehenen Bürste reinigen. Den Aufnahmering für den Filterhalter und den Filterhalter selbst innen sowie den Rand und die Rippen am Filterhalter gründlich reinigen, um mögliche Kaffeereste zu entfernen.

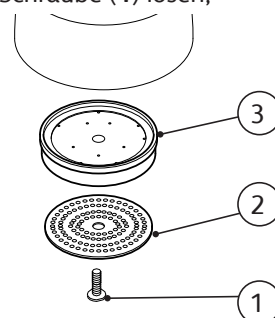


Die mitgelieferte Reinigungsbürste verwenden (siehe Ersatzteilkatalog).

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

Wöchentlich

Einmal in der Woche die Dampfdüse wie folgt reinigen:

- Die Düse den Herstellerangaben entsprechend in ein mit Wasser und speziellem Spülmittel gefülltes Kannchen tauchen;
- die Lösung mit dem aus der Düse austretenden Dampf erwärmen;
- die Düse mindestens 5 Minuten lang in der Lösung lassen, damit das Spülmittel durch den Abkühlungseffekt im Inneren der Düse nach oben steigen und wirken kann;
- den Vorgang 2- oder 3-mal wiederholen, bis bei den nachfolgenden Abgaben keine Milchreste mehr austreten.

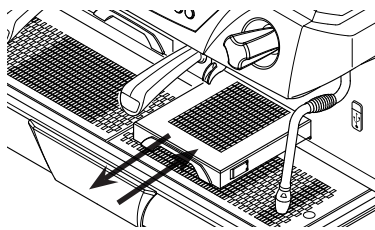


7.7.6 Tassenaufsatzgitter

Täglich

Das Tassenaufsatzgitter wie folgt reinigen:

- Das Gitter herausnehmen; dabei so viel Kraft aufwenden, bis es sich von der Maschine löst;



- die Reinigung mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch vornehmen;
- das Gitter wieder an seinen Platz stellen und drücken, bis es im Rahmen versenkt ist.

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 in-nenseitigen Kreisläufen abzulassen ist.

Die Wiederinbetriebnahme der Maschine nach diesem Zeitraum darf nur durch einen Techniker erfolgen.



Der Benutzer ist in keinem Fall befugt, die Arbeiten zur Außerbetriebnahme und 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 sich an den Techniker und/oder die Verkaufsfirma wenden.

11.2 Umweltinformationen

Im Inneren der Maschine befindet sich eine Lithium-Knopfzelle zur Speicherung der Maschinendaten. Sie befindet sich in der Platine. Diese Batterie gemäß den jeweiligen Landesvorschriften 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 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. FUNCIONAMIENTO

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

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

- las utiliza de manera incorrecta;
- comete un error de evaluación;
- desactiva las protecciones instaladas ignorando las indicaciones que se encuentran en este Manual.

Además, la máquina dispone de señalizaciones colocadas en las zonas 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. SE prohíbe:

- utilizar la máquina en condiciones psicofísicas alteradas; bajo la influencia de drogas, alcohol, psicofármacos, etc.;
- usar la máquina en una atmósfera con peligro de incendio;
- el uso de la máquina en una atmósfera explosiva, agresiva o con una alta concentración de polvo o sustancias aceitosas en suspensión en el aire.



PELIGRO ELÉCTRICO

El uso de un aparato eléctrico debe cumplir con las normas operativas de seguridad:

- no toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos;
- no use el aparato con los pies descalzos;
- no use prolongadores;
- no use en locales destinados a ducha o baño;
- no tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato;
- el usuario no debe sustituir el cable de alimentación del aparato. Si se estropea el cable, apague la máquina y póngase en contacto sólo con el Técnico;
- no deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
- no entre dentro de la máquina;
- no vierta líquidos encima de la máquina;
- no permita que el cable eléctrico se aplaste y/o entre en contacto con superficies cortantes;
- no permita que el aparato sea utilizado por personas que no hayan sido debidamente formadas para su empleo.



PELIGRO POR ALTAS TEMPERATURAS

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

- evite el contacto con el grupo de suministro, el calentador portafiltro y las lanzas 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 personas (incluidos niños de edad inferior a 8 años) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia o del conocimiento necesario, siempre que estén bajo vigilancia, o que hayan recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y a la comprensión de los peligros inherentes al mismo. Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

El Usuario está obligado a informar inmediatamente al Técnico en el caso en que detecte defectos y/o mal funcionamientos de la máquina, de los sistemas de protección ideados para prevenir accidentes y de cualquier situación de peligro que llegara a conocer.

En caso de anomalías en la instalación de gas (si existe) solicitar la intervención del Técnico. La instalación de gas (si existe) debe desactivarse durante los largos plazos de inactividad de la máquina (noche o cierre del local).

Están prohibidas todo tipo de modificaciones respecto a la máquina y sus funciones, además de posibles cambios en este documento.



Hacer de manera que el Técnico efectúe el mantenimiento periódico y controle todos los dispositivos de seguridad.

I.III. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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

Está prohibido lavar la máquina con gasolina y/o disolventes de cualquier tipo.



PELIGRO ELÉCTRICO

Las operaciones de mantenimiento y limpieza deben realizarse según las normas de conducta y seguridad:

- durante las operaciones de limpieza, la máquina debe estar apagada y hay que asegurarse de que todos los componentes estén a temperatura ambiente;
- no sumerja la máquina en agua;
- no vierta líquidos sobre la máquina ni utilice chorros de agua para la limpieza;
- no permita que las operaciones de mantenimiento y limpieza sean llevadas a cabo por niños o personas que no hayan recibido una formación adecuada;
- no quite las protecciones y/o partes de la carcasa;
- no entre dentro de la máquina;
- no efectúe operaciones de mantenimiento y limpieza diferentes de lo indicado en este Manual.



PELIGRO POR ALTAS TEMPERATURAS

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

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

I.IV. CARACTERÍSTICAS DE LOS EPI

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

Guantes



Para la protección del usuario de todas las partes de la máquina con altas temperaturas y en contacto con alimentos (portafilTROS, filtros, etc.).



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

Sólo 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.V. SITUACIONES DE EMERGENCIA

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

INCENDIO POR CORTOCIRCUITO

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

- Desconecte la máquina eléctricamente con el interruptor principal;
- Llame a los bomberos;
- Aleje a las personas del local;
- Apague las llamas usando un extintor de CO₂.

Índice general

1. 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
1.5.1 Glosario	128
1.5.2 Pictogramas.....	128
1.6 Garantía.....	128
2. IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA.....	129
2.1 Marca y denominación del modelo	129
2.2 Descripción general.....	129
2.3 Servicio de atención al cliente del fabricante	129
2.4 Finalidad de uso.....	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
6.3.1 Encendido.....	134
6.3.2 Apagado de la máquina.....	135
6.4 Renovación del agua.....	135
6.5 Predisposición de la máquina	135
6.5.1 Moledura y dosificación del café.....	135
6.5.2 Encendido luz de la superficie de trabajo	136
6.5.3 Rejillas levanta tazas	136
6.6 Suministro de café	136
6.6.1 Preparación del portafiltro	136
6.6.2 Suministro de café.....	136
6.6.3 Programación	137
6.6.4 Visualización de las informaciones.....	137
6.7 Suministro vapor.....	138
6.8 Suministro agua caliente	138
6.8.1 Suministro agua caliente.....	138
6.8.2 Programación	139
6.9 Autosteamer (opcional)	139
6.9.1 Recomendaciones de uso.....	139
6.9.2 Suministro	140
6.9.3 Regulación del espumado.....	140
6.9.4 Función espumado continuo.....	140
6.9.5 Limpieza automática	140
6.10 Suministro capuchino	141
6.11 Calienta tazas.....	141
6.12 Gestión Ahorro Energético.....	142
6.12.1 Ahorro energético programado.....	142
6.12.2 Espera de los grupos de suministro.....	142
6.13 Programación parámetros máquina	143
6.13.1 Acceso al menú.....	143
6.13.2 Contadores.....	144
6.13.3 Presión de la caldera.....	144
6.13.4 Calienta tazas.....	144
6.13.5 Fecha y hora.....	145
6.13.6 Lavado de los grupos de suministro	145
6.13.7 Programación de las dosis	146
6.13.8 Visualización información.....	146
6.13.9 Estadísticas	146
6.13.10 Estimación consumos	147
6.14 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	150
7.6 Control del desgaste de las muelas.....	150
7.7 Operaciones de limpieza	150
7.7.1 Instrucciones generales	150
7.7.2 Limpieza de los filtros y portafiltros.....	151
7.7.3 Lavado de los grupos de suministro	151
7.7.4 Limpieza de duchas grupo, portaducha y portafiltro	151
7.7.5 Limpieza de la lanza de vapor.....	152
7.7.6 Rejillas levanta tazas	152
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 medio ambientales.....	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 en superficies sucias. No arranque, rompa ni modifique arbitrariamente partes del documento.

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

1.3 Metodología de actualización del Manual de Instrucciones

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



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

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

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

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

Este manual está disponible también en el sitio web del Fabricante a través de un acceso reservado.

1.4 Destinatarios

Este Manual está destinado al Usuario.

Cualificación de los destinatarios de la máquina

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

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

1.5 Glosario y Pictogramas

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

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

1.5.1 Glosario

Usuario

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

Técnico

Persona especializada, especialmente capacitada y autorizada para realizar las siguientes operaciones de acuerdo con la normativa vigente: transporte y manipulación, almacenamiento, instalación, puesta en servicio, mantenimiento, 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 los proyectos de

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

Componente de seguridad:

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

1.5.2 Pictogramas

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

- peligros para la 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 denominación del modelo

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

2.2 Descripción general

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

2.3 Servicio de atención al cliente del fabricante



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

2.4 Finalidad de uso

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 sólo 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 (Bar, 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

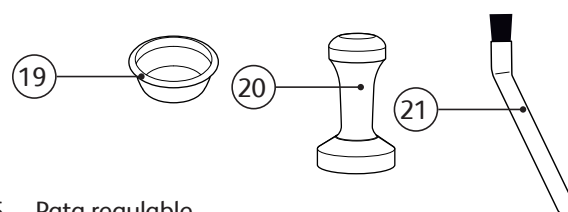
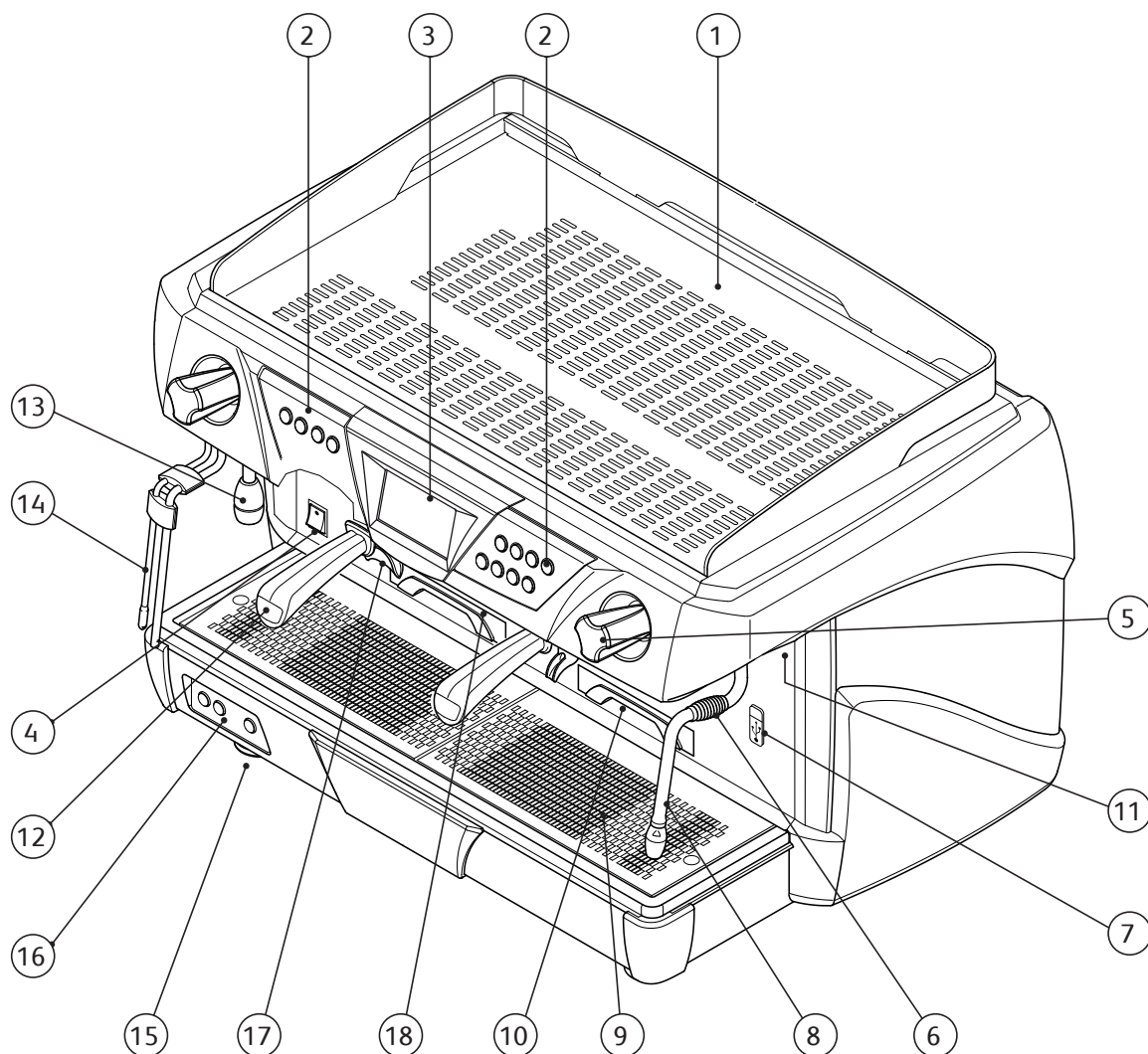
Los únicos usos permitidos son los descritos en este manual; cualquier otro uso debe considerarse no posible y, por lo tanto, peligroso.

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 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

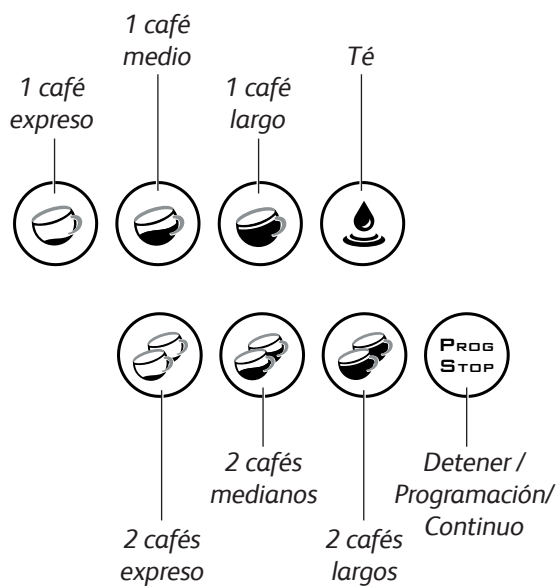


- | | |
|--|--|
| 1. Superficie caliente tazas. | 15. Pata regulable. |
| 2. Botonera de selecciones de café y té. | 16. Botonera autosteamer (opcional). |
| 3. Pantalla táctil. | 17. Boquillas de suministro. |
| 4. Interruptor de encendido de la máquina. | 18. Luz del compartimento de suministro. |
| 5. Mando vapor. | 19. Filtro Ciego. |
| 6. Protección contra las quemaduras. | 20. Prensador. |
| 7. Toma USB. | 21. Cepillo de limpieza. |
| 8. Lanza de suministro de vapor. | |
| 9. Bandeja y rejilla de apoyo de tazas. | |
| 10. Rejilla extraíble de apoyo de tazas. | |
| 11. Regulador de aire autosteamer. | |
| 12. Portafiltro. | |
| 13. Lanza de suministro de agua caliente. | |
| 14. Lanza autosteamer (opcional). | |

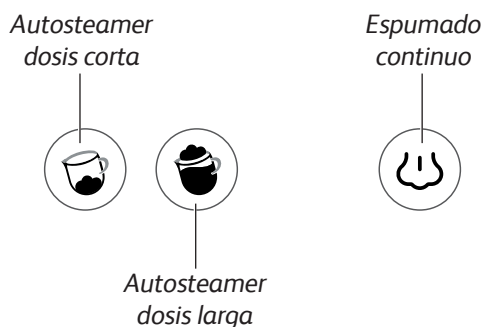
i La toma USB (7) debe utilizarse únicamente con la llave específica suministrada a los Técnico. No conecte a la toma USB dispositivos externos (iPhone, iPad, PC, etc.) puesto que esto podría provocar problemas graves al software de la máquina.

2.6 Botoneras de selecciones de café y té.

Botonera grupo de 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 sólo donde y cuándo hace falta, lo que conlleva un ahorro energético incluso

durante la actividad laboral normal.

Si está previsto en la programación, éste 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.

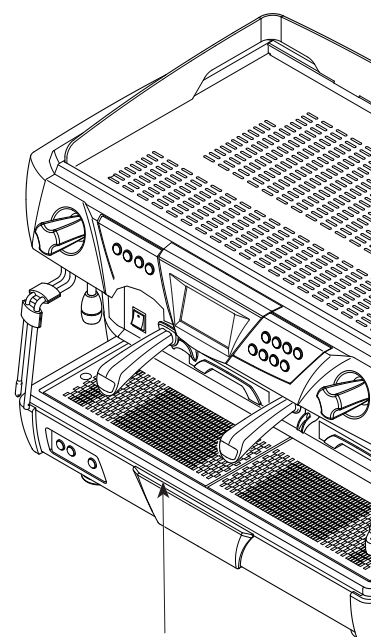


Para la gestión del sistema de Ahorro energético véase el apdo. 6.11 en la página 142

2.9 Datos y marcado

Los datos técnicos de la máquina se encuentran en esta tabla:

DATOS TÉCNICOS	2GR	3GR	4GR
230-400 V	4.400 W	5.500 W	7.100 W
240-415 V	4.700 W	6.100 W	7.700 W
Frecuencia	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	1,2 l x 4
Capacidad de la caldera de vapor	8 l	13 l	13 l
Anchura	830 mm	1.070 mm	1.310 mm
Profundidad	580 mm	580 mm	580 mm
Altura	575 mm	575 mm	575 mm
Peso neto	74 kg	94 kg	110 kg
Calibración válvula de seguridad	0,19 MPa (1,9 bar)		
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

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, se coloca debajo de la bandeja de descarga. A continuación, se muestra un ejemplo de la placa de datos.

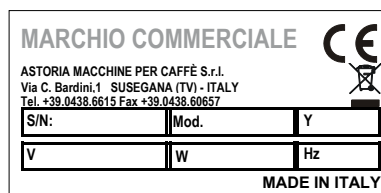
Para cualquier comunicación con el Fabricante, indique siempre estos datos:

- 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 sólo 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 sin 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" en la 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 actuar correctamente en un entorno electromagnético de tipo industrial, colocándose en los límites de Emisión e Inmunidad previstos por las Normas vigentes.

6.3 Encendido y apagado



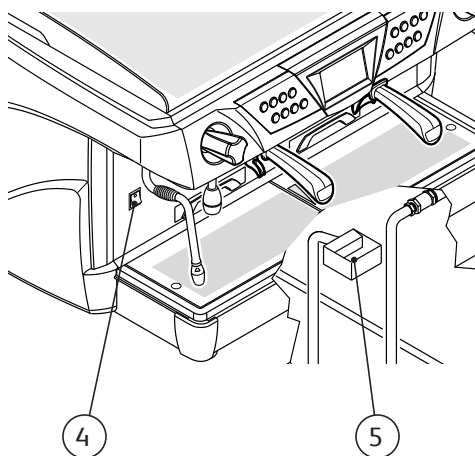
Durante la fase de calentamiento de la máquina (unos 20 minutos), la válvula antidepresión liberará vapor durante unos segundos hasta que la válvula se cierre. En la pantalla aparecerá la temperatura en °C, en lugar de la presión, hasta que alcance los 100 °C. Después, el valor se transformará en bar (presión).



Si la máquina permanece inactiva durante más de 1 semana, es necesario que el Técnico reemplace el 100% del agua contenida en los circuitos hidráulicos.

6.3.1 Encendido

Después de las conexiones hidráulicas y eléctricas, compruebe que la bandeja de desagüe (5) que se encuentra bajo la rejilla para apoyar las tazas esté correctamente conectada al desagüe.



Compruebe que todos los grifos de vapor estén cerrados. Encienda la máquina usando el interruptor general (4) y siga las indicaciones que se encuentran en la pantalla de la máquina. Cuando se enciende, la máquina realiza una prueba de funcionamiento y señala las informaciones correspondientes al software instalado:

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

PRUEBA FUNCIONAL
EVPRO XX/XX/XXXX RX

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

PRUEBA
-O.K.-

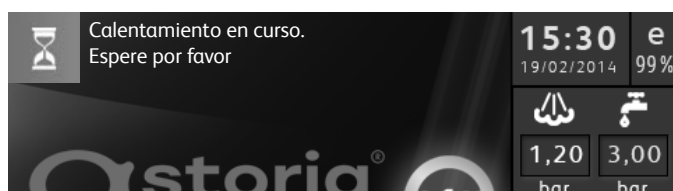
- Cuando se enciende la máquina, se activa la motobomba, que comienza a llenar la caldera de servicios y los calentadores de agua para el café (hay el mismo número de calentadores que de grupos de suministro instalados en la máquina);

CAFÉ LLENADO DE AGUA

- 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) indicada por la desaparición del mensaje "ESPERE POR FAVOR", será posible realizar las selecciones de café. Para el suministro de agua caliente y vapor será necesario esperar al calentamiento completo de la caldera de servicios;



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



6.3.2 Apagado de la máquina

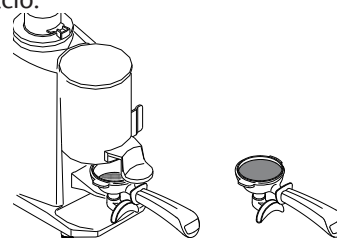
Apagar la máquina actuando en el interruptor general (4).

6.4 Predisposición de la máquina


6.4.1 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 sólo 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.



6.4.2 Encendido luz de la superficie de trabajo

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



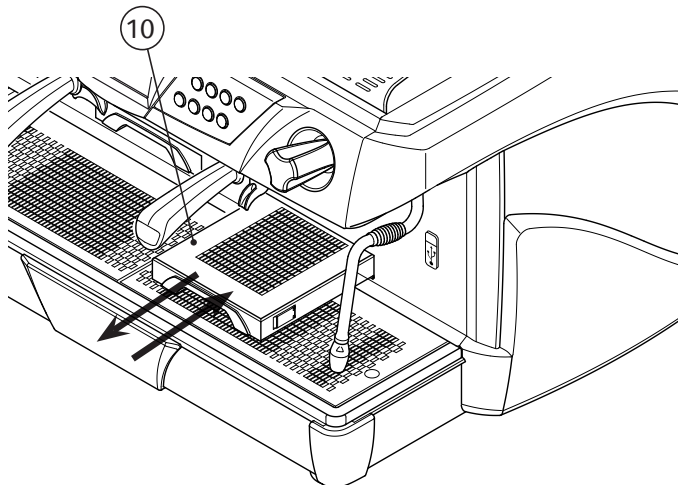
ON/OFF
Iluminación
del comparti-
mento
suministro

6.4.3 Rejillas levanta tazas

Si fuese necesario utilizar tazas de diferentes tamaños, es posible usar las rejillas escamoteables (10) proporcionadas con la máquina.


Para usar la rejilla extraíble, sáquela de su alojamiento tirando hacia afuera, hasta que se bloquee por completo.

Cuando se desee dejar de usar la rejilla, empújela hacia la máquina, hasta que desaparezca por completo en su alojamiento.



6.5 Suministro de café

6.5.1 Preparación del portafiltro

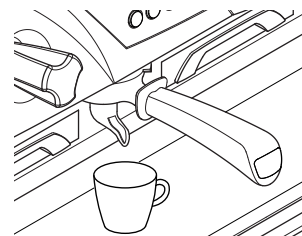
 **Antes de llenar el portafiltro, asegúrese de que esté vacío y que el filtro esté limpio de cualquier residuo de café anterior.**


- Llene el filtro con una dosis de café molido (unos 6-7 gramos); siga las instrucciones del fabricante del molinillo dosificador;
- comprima el café con el prensador específico;
- limpie el borde del filtro del café molido antes de enganchar el portafiltro en el grupo de suministro;
- enganche el portafiltro al grupo sin cerrarlo demasiado para evitar que la junta se desgaste con rapidez.

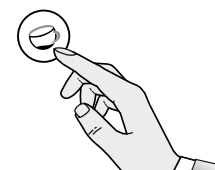
6.5.2 Suministro de café

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

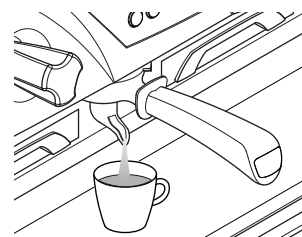
- Coloque la taza debajo de la boquilla de suministro;





- pulse el botón de dosis deseado (ejemplo );



- 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  o el botón .

6.5.3 Programación



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

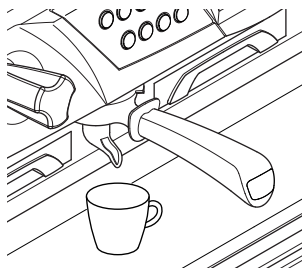
La máquina ya salió configurada de la fábrica. Si se desean modificar las dosis de café, seguir como indicado a continuación:

- Antes, configurar siempre la botonera de la izquierda. De esta manera, se configuran automáticamente todas las botoneras. Si fuera necesario, programe las demás más tarde;

- pulse y mantenga pulsado el botón durante 5 segundos: el botón parpadeará y se encenderán todos los botones de la botonera en programación;

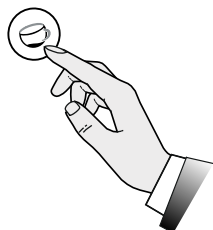


- llene el filtro con una dosis de café molido y comprímala con el prensador;
- enganche el portafiltro al grupo de suministro;

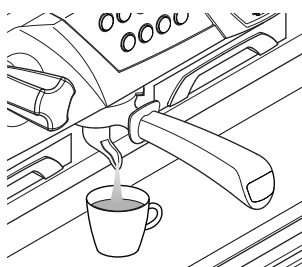


- coloque la taza debajo de la boquilla de suministro;

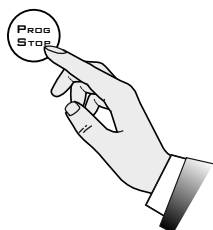
- pulse el botón de dosis deseado (ejemplo);
- todos los led se apagarán, excepto el del botón de dosis en programación;



- 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;

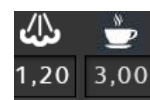


- cuando concluya la programación, pulse el botón , para salir de la programación de las dosis.



6.5.4 Visualización de las informaciones

En función de la configuración de la máquina, durante el suministro de café, en la pantalla se observan algunos datos.

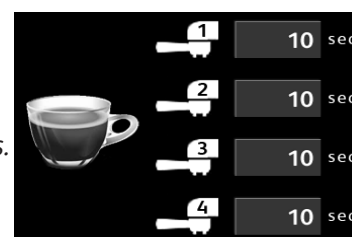


Presión de suministro

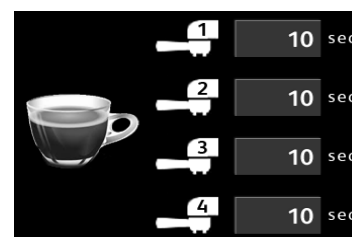
Diagrama de flujo en el tiempo (ml/seg) del café suministrado por cada grupo.



Visualización del tiempo de suministro (seg) para todos los grupos.



Visualización de la temperatura de suministro (°C) para todos los grupos.



6.6 Suministro vapor



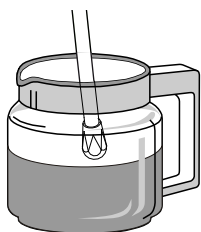
Maneje la lanza de vapor con cuidado usando la goma anti-quemaduras (6) específica.

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.

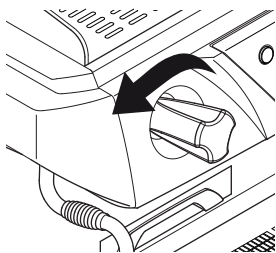


El uso de la lanza de vapor debe ir precedido siempre de la operación de purga del condensado, durante al menos 2 segundos.

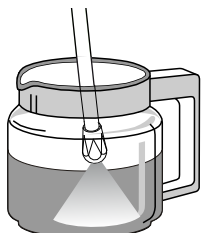
- Sumerja la lanza de vapor en el líquido que desea calentar;



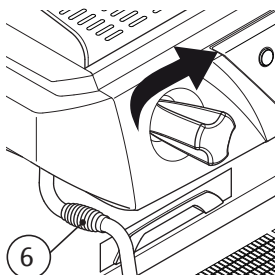
- gire en el sentido de las agujas del reloj el mando del grifo;



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



Para mantener siempre la perfecta eficiencia de los terminales de las lanzas de vapor, se recomienda efectuar un breve suministro en vacío tras finalizar cada empleo. Mantenga siempre limpios los terminales utilizando un paño humedecido con agua templada. Deje la lanza de vapor sumergida en la leche sólo el tiempo necesario para calentarla.



No abra el grifo de vapor con la lanza de vapor introducida en la leche y la máquina apagada, porque esta última aspiraría la leche dentro de las tuberías.



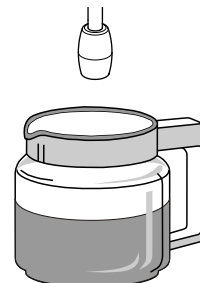
6.7 Suministro agua caliente


6.7.1 Suministro agua caliente

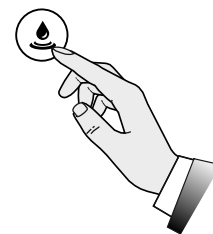



Peligro de quemaduras. Evite dirigir el agua caliente hacia las manos u otras partes del cuerpo. No toque las lanzas de agua caliente con las manos desnudas; use los EPI apropiados.

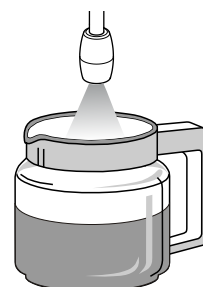
- Coloque la jarra debajo de la lanza de agua caliente;



- 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 .

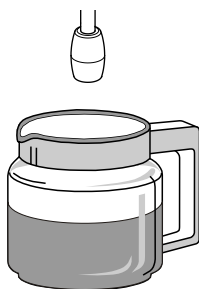


Con la máquina en frío (presión por debajo de 0,6 bar), el suministro de agua caliente no está activo. Para modificar la temperatura del agua suministrada, solicite la intervención del Técnico.

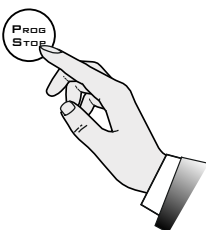
6.7.2 Programación

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

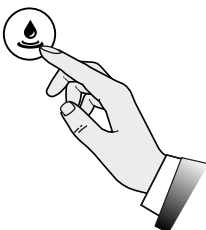
- Coloque la jarra debajo de la lanza de agua caliente;



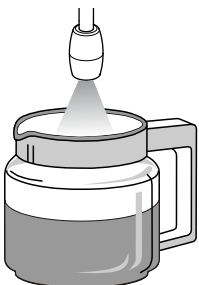
- en la botonera izquierda, pulse el botón durante 5 segundos hasta que se enciendan todos los leds de los botones de dosis;



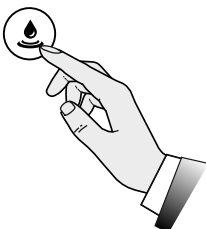
- pulse el botón de suministro de agua caliente ;



- esperar el suministro; para confirmar la dosis pulse otra vez el botón .



- una vez se haya concluido la programación pulse la tecla .



Los botones de té están en las botoneras de cada grupo. Estos se pueden programar por separado y proporcionan dosificaciones independientes uno del otro.

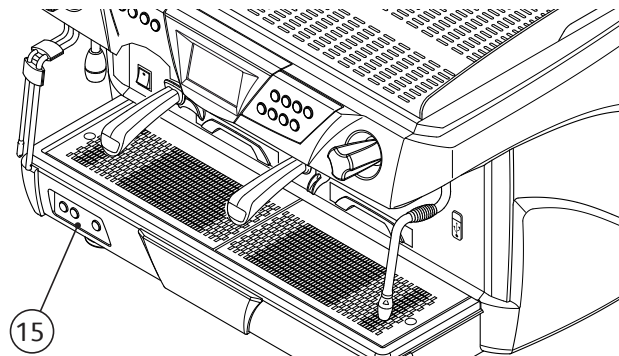
En la versión 4GR hay 2 lanzas de agua caliente.

Las 2 botoneras de la izquierda controlan la lanza de agua caliente izquierda y, de la misma manera, la 2 botoneras de la derecha controlan la lanza de agua caliente derecha.

6.8 Autosteamer (opcional)

El Autosteamer permite efectuar automáticamente un espumado de la leche a la temperatura programada.

Se puede controlar por medio de la botonera prevista (15) que se encuentra en la base de la máquina.



6.8.1 Recomendaciones de uso







- Espume sólo 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 $\pm 3^{\circ}\text{C}$, sólo si la temperatura inicial de la leche es de 4°C ;
- puesto que el suministro de vapor se detiene por sí mismo cuando se alcanza la temperatura de la leche configurada, para evitar la salida de la espuma de la leche, es necesario introducir un volumen de líquido que no exceda de 1/2 de la capacidad de la jarra;
- utilice un recipiente con una capacidad adecuada a la cantidad de leche que desea espumar (se recomiendan unos 200 ml), y una forma cilíndrica no cónica (véase el dibujo).

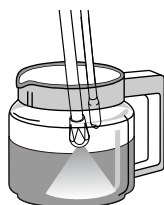
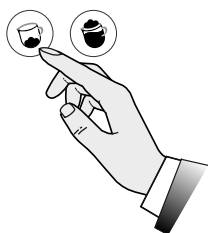
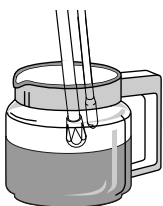


6.8.2 Suministro





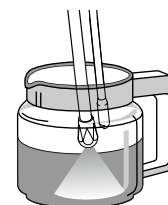
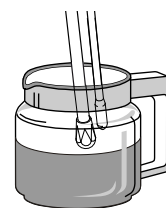
Evite dirigir el vapor hacia las manos u otras partes del cuerpo. No toque las lanzas de vapor con las manos desnudas; use los EPI apropiados.

- 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.



6.8.4 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.

6.8.5 Limpieza automática

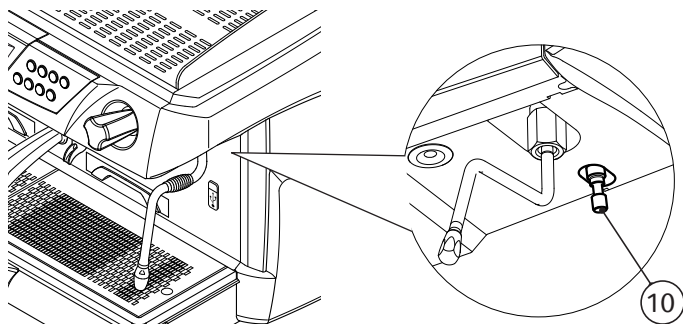
Después de 120 minutos de inactividad, se pone en marcha la limpieza automática de la lanza durante 15 segundos. En la pantalla aparece el mensaje "CICLO LIMPIEZA VAPOR". De la lanza saldrá una cantidad mínima de vapor.



Deje la lanza de vapor sumergida en la leche sólo el tiempo necesario para calentarla. No abra el grifo de vapor con la lanza de vapor introducida en la leche y la máquina apagada.

6.8.3 Regulación del espumado

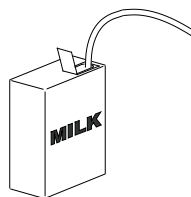
Para aumentar o disminuir la consistencia de la espuma, mueva levemente el regulador adecuado (10). Girando en el sentido de las agujas del reloj, disminuirá la consistencia, y girando en sentido contrario el espumado será mayor.



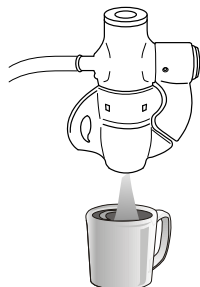
La regulación del espumado del autosteamer, se realiza en fábrica, durante el ensayo de la máquina. Por lo tanto, se recomienda modificarla solo en caso estrictamente necesario.

6.9 Suministro capuchino

- Introduzca el tubo de aspiración en la leche;



- coloque la jarra debajo de la boquilla del capuchinador;



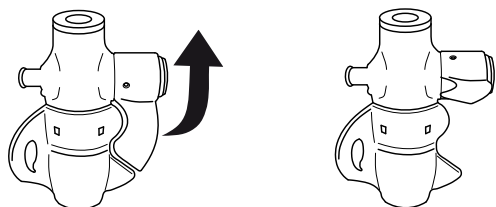
- abra el grifo del vapor; al alcanzar la cantidad deseada cierre el grifo del vapor;

- vierta la leche con espuma en las tazas con café.



Para obtener un suministro de leche caliente sin espuma, levante la aleta del capuchinador hacia arriba.

Para obtener un mejor resultado, se aconseja de no efectuar el suministro directamente en la taza de café, sino en una jarra, y a continuación verter la leche con espuma en el café. Se recomienda mantener siempre limpio el capuchinador, según lo descrito en el apartado "7.7 Operaciones de limpieza" en la página 150.



6.10 Calienta tazas



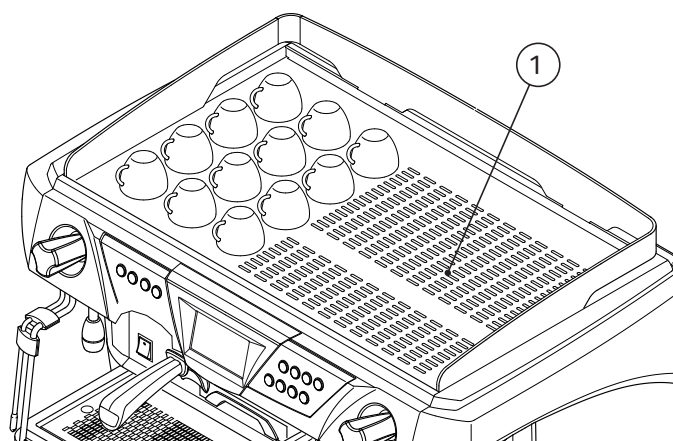
quina.

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.



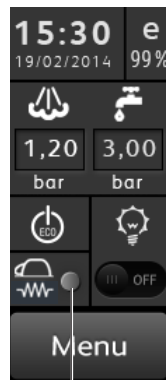
PELIGRO POR ALTAS TEMPERATURAS: el calienta tazas puede alcanzar temperaturas que pueden causar quemaduras. Prestar mucha atención.

Coloque las tazas que desea calentar en la superficie calienta tazas (1).

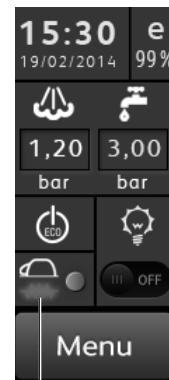


Para activar el calienta tazas, pulse el botón (☰-☒).

El funcionamiento del calienta tazas está señalado en la pantalla con el color rojo de la resistencia.



Pulsador de activación calienta tazas



Resistencia calienta tazas activa



Para modificar la temperatura del calienta tazas, siga las instrucciones como se indica en el apdo 6.12.4 en la página 144.

6.11 Gestión Ahorro Energético

6.11.1 Ahorro energético programado

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

El estado de Ahorro energético está señalado en la pantalla con el ícono correspondiente:



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

Volverá al estado de pleno funcionamiento en aproximadamente 1-2 minutos.

Si la máquina está en estado de "AHORRO ENERGÉTICO", se reactivará también la caldera de servicios, con lo que saldrá del estado de "ahorro energético".

Los grupos de suministro y la caldera de servicios que se han reactivado permanecerán operativos hasta que expire el siguiente plazo previsto para la entrada en funcionamiento del ahorro energético (máquina), o de la espera (grupos de suministro).

A continuación, el sistema seguirá con los ajustes de ahorro energético programados.



La máquina puede estar también en estado OFF señalado en la pantalla con el ícono correspondiente:

Para reactivar la máquina mantenga pulsado el botón "PROG/STOP" durante al menos 3 segundos.

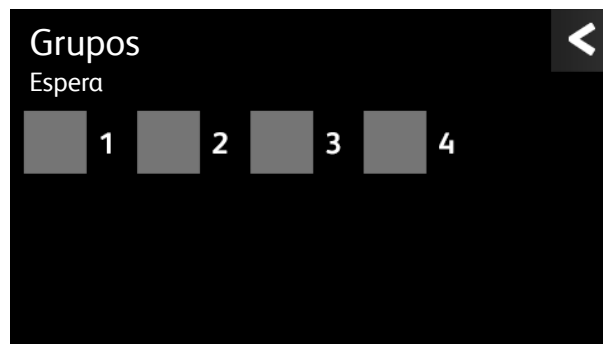
Espere aprox. 10 minutos para el calentamiento de la caldera de café y aprox. 20 minutos para el calentamiento de la caldera de servicios.



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

6.11.2 Espera de los grupos de suministro

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

Para forzar la espera de los grupos:



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

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

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





Presionar y seguir presionando durante 3 seg.



Para modificar los parámetros de activación del sistema "Ahorro energético", solicite la intervención del Técnico.

6.12 Programación parámetros máquina

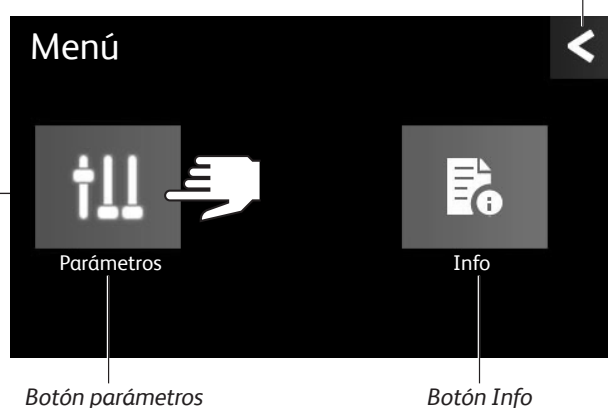
6.12.1 Acceso al menú

- Para acceder a la programación de los parámetros, pulse el botón **Menu** ;
- Acceder al submenú pulsando el botón  ;
- Para acceder a las informaciones pulse el botón  .



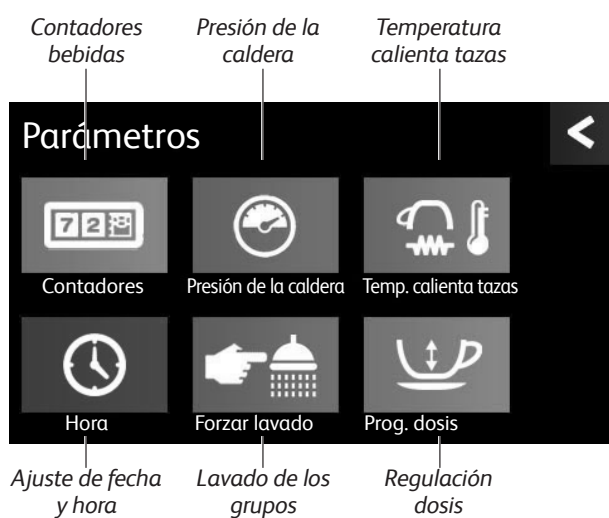
Botón Menú

Botón "atrás": permite regresar a la pantalla anterior



Botón parámetros

Botón Info



Contadores bebidas

Presión de la caldera

Temperatura caliente tazas

Contadores

Presión de la caldera

Temp. caliente tazas

Hora

Ajuste de fecha y hora

Forzar lavado

Lavado de los grupos

Prog. dosis

Regulación dosis



Informaciones

Estadísticas

Consumos

Informaciones

Estadísticas

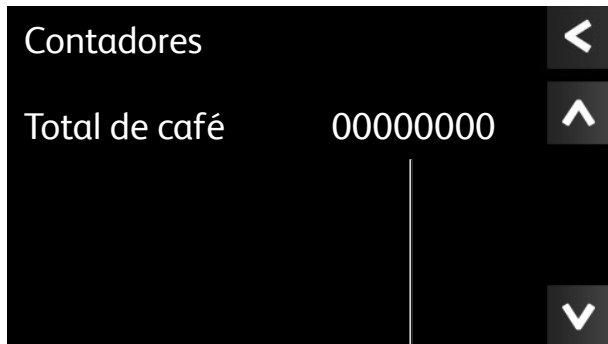
Consumos estimados

6.12.2 Contadores



Para visualizar el número de las selecciones realizadas, pulse el botón indicado.



Para volver al menú anterior, pulse el botón .

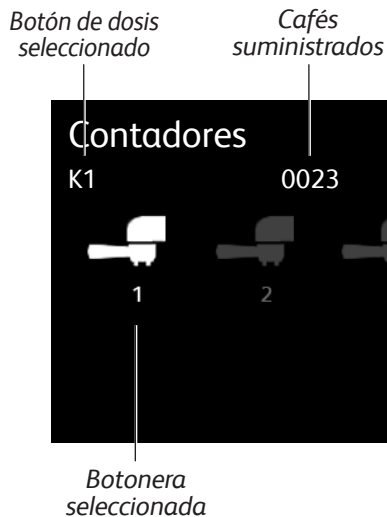
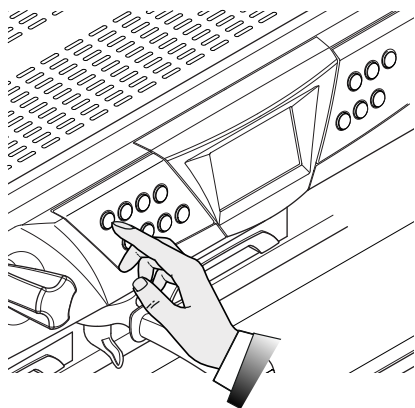


Total cafés suministrados

Pulsando el botón  o , se accede a la página de los contadores parciales:





Pulsando cualquier botón de dosis en una botonera de la máquina, en pantalla se visualizará el conteo de los cafés efectuados para esa selección.



6.12.3 Presión de la caldera

Para modificar la presión de la caldera, pulse el botón indicado.



Mediante los botones  y , configure el valor de presión deseado.

Para volver al menú anterior, pulse el botón .



6.12.4 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 "--").

i Para activar o desactivar el calienta tazas vea el apdo. 6.10 en la página 141.

6.12.5 Fecha y hora

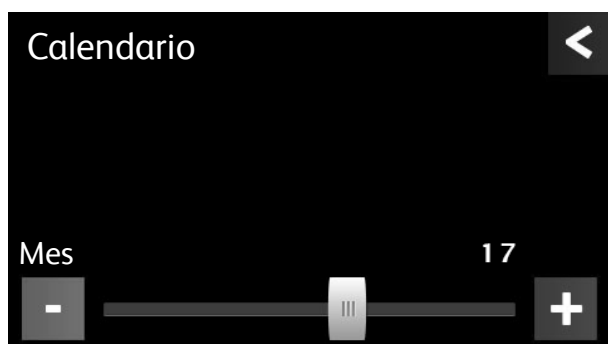
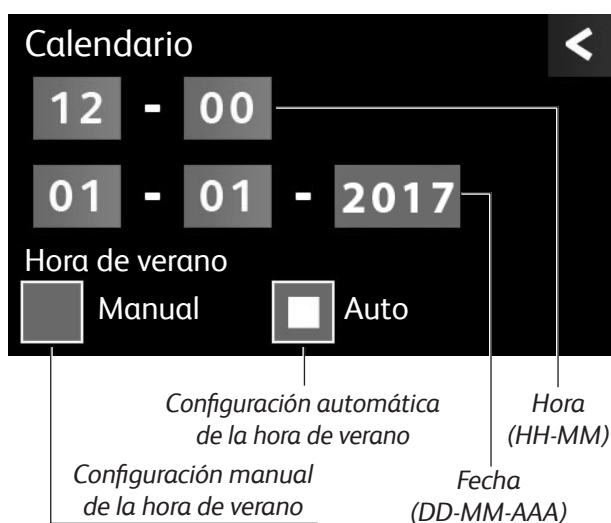
Para programar la fecha y la hora, pulse en botón indicado.



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

6.12.6 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 "7.7.3 Lavado de los grupos de suministro" en la página 151.

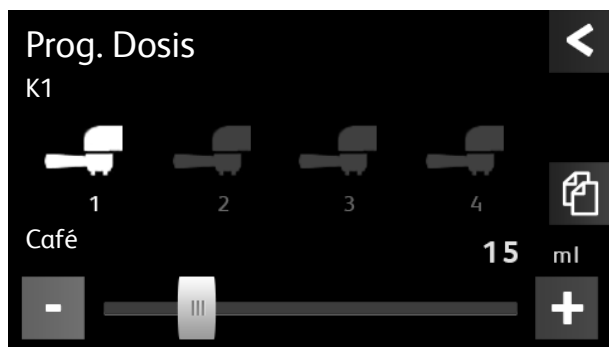
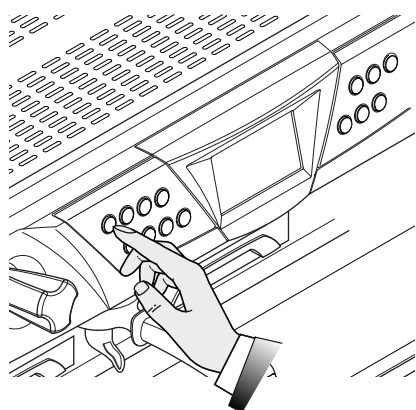
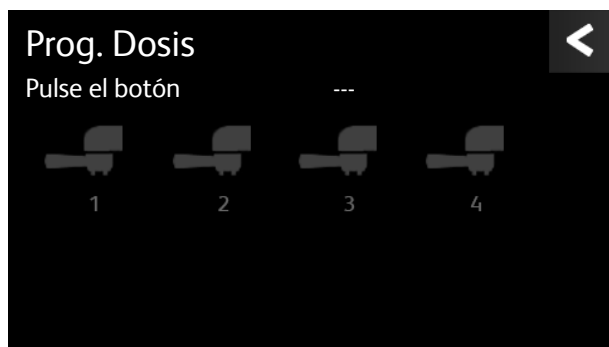
i Este procedimiento se utiliza para lavar todos los grupos simultáneamente; cada teclado controla el grupo de referencia.

6.12.7 Programación de las 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.



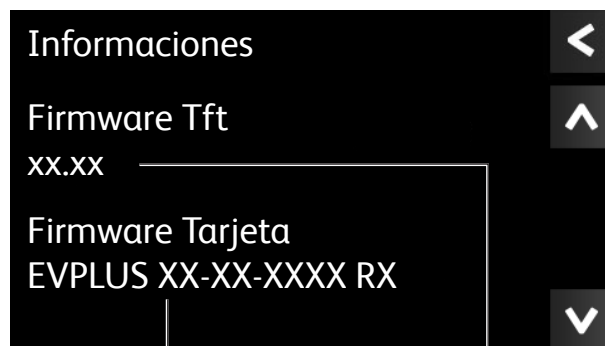
Para las selecciones de café, la cantidad configurada está en ml (milímetros), mientras que para las selecciones de Té, en segundos.

6.12.8 Visualización información

Para visualizar las características del software instalado en la máquina, pulse el botón indicado.



Para volver al menú anterior, pulse el botón .



Versión firmware tarjeta CPU

Versión firmware pantalla TFT

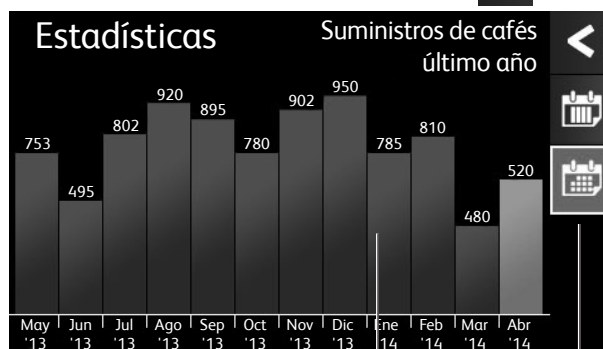
6.12.9 Estadísticas

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.

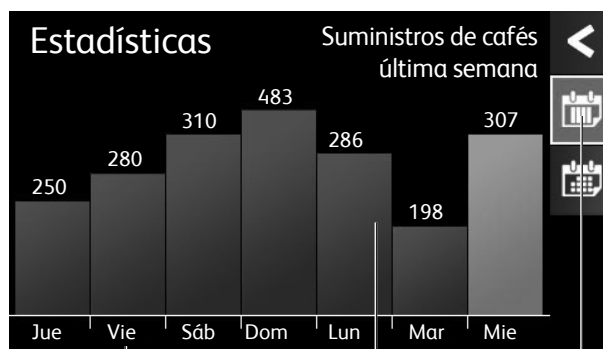
Para volver al menú anterior, pulse el botón .



Meses

Número suministros mensuales

Estadística mensual



Días de la semana

Número suministros diarios

Estadística semanal

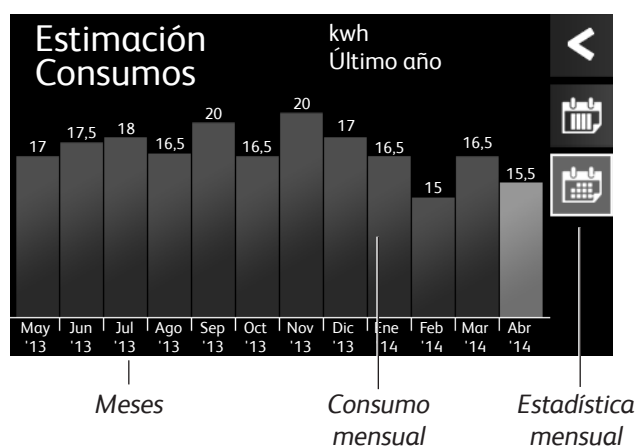
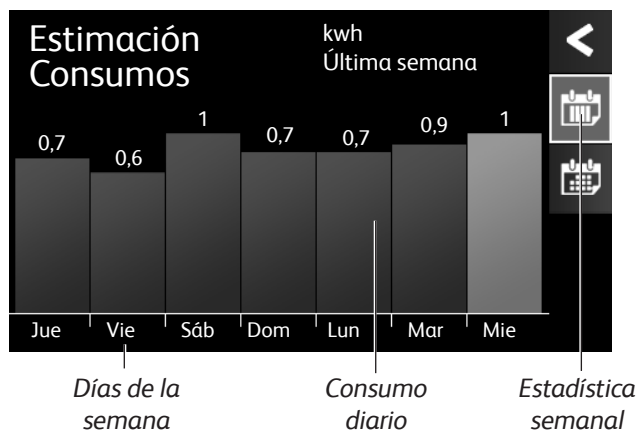
6.12.10 Estimación consumos

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 .



6.13 Consejos para obtener un buen café

Lave diariamente los filtros y los portafiltros como se indica en el apdo. 7.7.2 en la página 151. 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. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD" en la página 123.

7.2 Mantenimiento periódico

Además de realizar las actividades de mantenimiento de acuerdo con la frecuencia indicada en la "Tabla Mantenimiento periódico", es necesario efectuar por lo menos 1 vez al año un control general de la máquina por parte de un Técnico.



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

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 apdo. "7.2 Mantenimiento periódico".

Además, es necesario llevar a cabo todas las operaciones previstas por el mantenimiento periódico, véase el apartado anterior.



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

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.



Los problemas evidenciados en gris requieren el apagado de la máquina y la intervención del Técnico.



En caso de que no se resuelva el mal funcionamiento o si aparece una alarma en la pantalla, apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.

Tabla Mantenimiento periódico

Componente	Tipo de intervención	Semanal	Mensual	Trimestral
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 realizar el control del grado de molidura. Las muelas deben tener los filos siempre bien afilados, su deterioro se aprecia por la presencia de demasiado polvo en la molienda. Se recomienda solicitar la intervención del Técnico para hacer sustituir las muelas planas cada 400/500kg de café o cada 800/900kg de café en el caso de muelas cónicas.		X	
FILTRO AGUA SUAVIZADOR	Sustituir el cartucho del filtro del agua o realizar la regeneración del suavizador con la frecuencia indicada por el fabricante.		X	
CALDERAS	Se recomienda solicitar la intervención del Técnico, por lo menos cada 3 meses, para cambiar el agua de la caldera.			X



Señalización alarma

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 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 hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.
NO SE PRODUCE EL SUMINISTRO	<ul style="list-style-type: none"> El grifo de la red hidráulica está cerrado. La molidura del café es demasiado fina. 	<ul style="list-style-type: none"> Abra el grifo de la red hidráulica. Ajuste el grado de molidura del café.

Problema	Causa	Acción
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 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 molidura del café.
SUMINISTRO DE CAFÉ DEMASIADO LENTO	El café ha sido molido demasiado fino.	Ajuste el grado de molidura 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 molidura 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 molidura del café no es conforme. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie el portafiltro. Sustituya el filtro. Ajuste el grado de molidura adecuadamente.
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 LEDS DE TODAS LAS BOTONERAS PARPADEAN 	<p>Después de unos minutos, la carga automática de agua se detiene.</p> <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 PULSADOR DOSIS PARPADEA 	El café ha sido molido demasiado fino.	Ajuste el grado de molidura del café.
BLOQUEO DEL SISTEMA ELECTRÓNICO	Avería en la instalación eléctrica o en la 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 máquina como el contador del tiempo pasado desde la instalación



Para la programación, 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 sólo 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.

No use detergentes abrasivos que puedan deteriorar la superficie de la carcasa.

Utilice siempre paños perfectamente limpios y desinfectados.

Para lavar los filtros, los portafiltros y todos los componentes de la máquina, utilice detergentes suministrados por el Fabricante o productos específicos para la limpieza de máquinas de café profesionales.

Limpeza	Diaria	Seman.
Capuchinador: Realizar la limpieza del Capuchinador al menos una vez al día según indique 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 de elevación para tazas pequeñas según lo indicado en el apdo. 7.7.6 en la página 152.	X	
Filtros y Portafiltros: Lávelos diaria y semanalmente con arreglo a lo indicado en el apdo. 7.7.2 en la página 151. Diariamente realice la limpieza indicada en el apdo. 7.7.2 en la página 151.	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. Semanalmente realice la limpieza indicada en el apdo. 7.7.5 en la página 152.	X	X
Grupo de suministro: Efectúe el lavado del grupo de suministro según las indicaciones del apdo. 7.7.3 en la página 151 Diariamente realice la limpieza indicada en el apdo. 7.7.4 en la página 151. Semanalmente realice la limpieza interna según lo indicado en el apdo. 7.7.4 en la página 151 .	X	X
Molinillo dosificador y Tolva: Usando un paño humedecido con agua templada, limpie interna y externamente la tolva y el dosificador. A continuación, secar todo cuidadosamente.		X

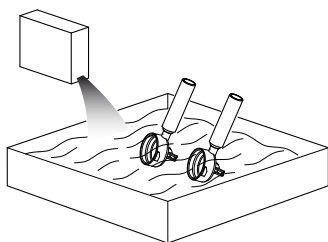
7.7.2 Limpieza de los filtros y portafiltros



Atención: sumergir sólo la copa del portafiltro, evitando sumergir en el agua la empuñadura. El detergente debe diluirse en agua fría de acuerdo con las dosis indicadas por el fabricante en el envase (véase fabricante).

Cada día:

- 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.



Cada semana:

- Con la ayuda de un destornillador, separe el filtro del portafiltro;
- sumerja el filtro y el portafiltro durante 10 minutos en agua caliente y detergente adecuado;
- enjuáguelo todo con agua fría.

7.7.3 Lavado de los grupos de suministro



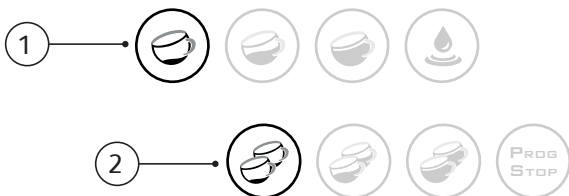
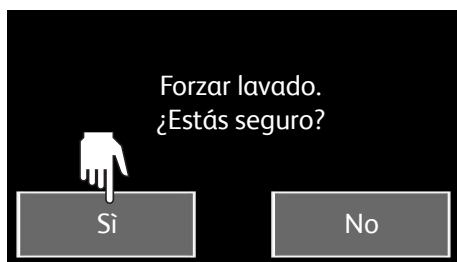
Este procedimiento se utiliza para lavar todos los grupos simultáneamente; cada teclado controla el grupo de referencia. Para acceder al menú, consulte el apartado "6.12.6 Lavado de los grupos de suministro".

Lave los grupos de suministro diariamente como se indica a continuación.

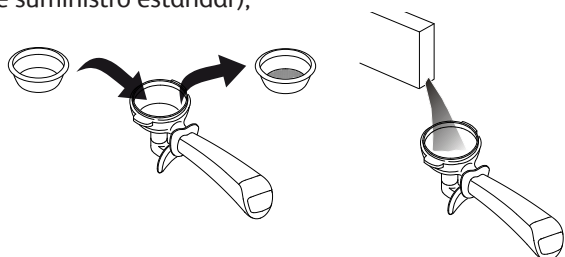
Para llevar a cabo el lavado de los grupos de suministro, pulse el botón indicado:



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);



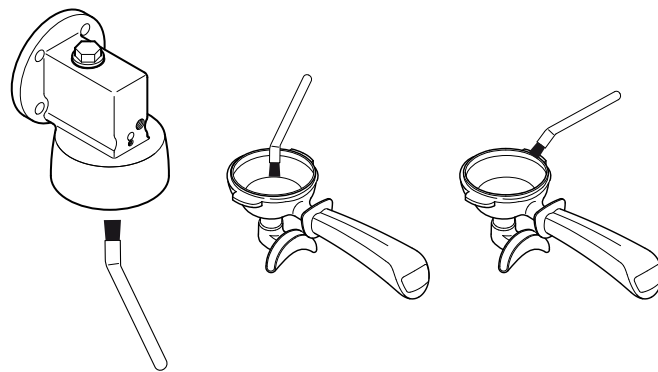
- Vierta el detergente en los filtros ciegos y enganche los portafiltros en los grupos de suministro;
- pulse el botón doble expreso (2) de cada grupo;
- en la pantalla aparece el mensaje "LAVADO GRUPO EN CURSO". Mientras la máquina efectúa el primer ciclo de lavado los leds de los botones (1) y (2) parpadean;
- al final del primer ciclo, los leds 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 leds de los botones (1) y (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

Cada día

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.

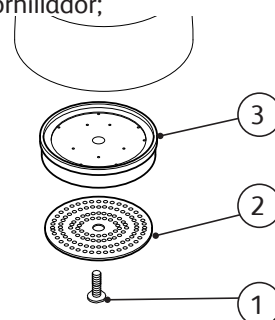


Utilice el cepillo adecuado que se ha proporcionado con el suministro (véase catálogo recambios).

Cada semana

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

Cada semana

Efectúe la limpieza de la lanza de vapor actuando de esta manera:

- Sumerja la lanza en una jarra con agua y un detergente específico de acuerdo con las instrucciones del fabricante;
- caliente la solución con el vapor de la lanza;
- deje que se enfríe la lanza manteniéndola sumergida en la solución durante al menos 5 minutos de manera que el detergente vaya subiendo por el interior de la lanza por efecto del enfriamiento;
- repita la operación 2 o 3 veces hasta que en los siguientes suministros no salgan restos de leche.

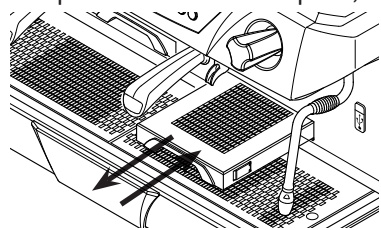


7.7.6 Rejillas levanta tazas

Cada día

Efectúe la limpieza de las rejillas levanta tazas actuando de esta manera:

- Extraiga la rejilla de su asiento presionando hasta que se desprendan completamente de la máquina;



- limpie con un paño humedecido en agua templada;
- vuelva a empujar la rejilla hacia la máquina hasta que desaparezca por completo en su lugar de origen.

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 marcha tras este período puede realizarse sólo 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 un Técnico.

11. ELIMINACIÓN

11.1 Informaciones relativas a la eliminación

Sólo para la Unión Europea y el Espacio Económico Europeo.



Este símbolo indica que el producto no puede eliminarse junto con los residuos domésticos, de acuerdo con la Directiva RAEE (2012/19/CE), la Directiva sobre pilas (2006/66/CE) y/o las leyes nacionales que transpongan dichas directivas.

El producto debe entregarse a un punto de recogida designado, por ejemplo, al distribuidor en caso de que se adquiera un nuevo producto similar o a un centro de recogida autorizado para el reciclaje de residuos de equipos eléctricos y electrónicos (RAEE) así como de pilas y acumuladores. Un tratamiento incorrecto de dichos residuos puede conllevar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana puesto que estos residuos contienen sustancias potencialmente nocivas. La colaboración del usuario para una eliminación correcta de este producto contribuirá a un uso eficaz de los recursos naturales y evitará posibles sanciones administrativas previstas por las leyes vigentes. Para más información sobre el reciclaje de este producto, contacte con las autoridades locales, el ente responsable de la recogida de los residuos, un distribuidor autorizado o el servicio de recogida de residuos domésticos.



Para la eliminación de la máquina, contacte con el Técnico y/o a la empresa vendedora.

11.2 Informaciones medio ambientales

Dentro de la máquina hay una pila de botón de litio necesaria para memorizar los datos de la máquina, colocada en la tarjeta electrónica.

Elimine la pila de acuerdo con las normas vigentes en su país.

I. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

I.I. NÍVEL DE FORMAÇÃO E INFORMAÇÃO SOLICITADO AO USUÁRIO

O usuário:

- é a pessoa responsável por fazer a máquina funcionar e pelas operações ordinárias de limpeza indicadas em este 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. 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 neste Manual.

A máquina também possui alguns avisos colocados nas áreas de risco residual que devem ser escrupulosamente respeitados.

É necessário prestar muita atenção aos seguintes riscos residuais presentes durante o funcionamento e uso da máquina, os quais não podem ser eliminados.

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 os tubos 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 pessoas (incluindo crianças de idade inferior a 8 anos) com capacidades físicas reduzidas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência nem o conhecimento necessário, mesmo que sob vigilância ou após terem recebido as instruções necessárias para o uso seguro do aparelho e compreensão dos perigos inerentes. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brinquem com o aparelho.**

O Usuário tem a obrigação de informar imediatamente o Fabricante 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. Em caso de anomalias no sistema de gás (se presente) chame um Técnico.

O sistema de gás (se presente) deve ser desligado durante os longos períodos de inatividade da máquina (de noite ou fecho do bottequim).

É estritamente proibido realizar alterações de qualquer natureza ou extensão na máquina e respectivo funcionamento, e também em este documento.

 O Técnico deve realizar manutenção periódica anual e controle de todo o equipamento de segurança.

I.III. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

É necessário prestar muita atenção aos seguintes riscos residuais presentes durante a manutenção e limpeza da máquina, os quais não podem ser eliminados.

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 você deve ter certeza que todos os componentes estão em 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 carcaça;
- 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 os bicos 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.IV. CARACTERÍSTICAS DOS EPI

Nas fases de manutenção e limpeza da máquina é necessário utilizar os seguintes EPIs:

Luvras



Para a proteção do usuário de todas as partes da máquina que estão em contato com os alimentos (porta-filtros, filtros, etc.).



Realize apenas as operações de manutenção e limpeza indicadas em este manual.

Somente um Técnico e autorizado pode realizar operações de manutenção e limpeza não mencionadas neste documento.

Todas as operações de manutenção devem ser efetuadas, sem antes:

- desligar a alimentação elétrica;
- fechar a alimentação hidráulica;
- depois que a máquina estiver completamente esfriada.

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.V. SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

Em caso de emergência causada por falha na máquina, tome as medidas previstas no plano de emergência da sala e realize imediatamente ações de acordo com o tipo de problema.

INCÊNDIO POR CURTO-CIRCUITO

No caso de um incêndio causado por uma falha do sistema elétrico da máquina, tome as seguintes medidas:

- Desligue a máquina através do interruptor geral;
- Chame os bombeiros;
- Evaque as pessoas do local;
- Apague as chamas usando um extintor de incêndio CO₂.

Sumário geral

1. INTRODUÇÃO	157	6.10 Emissão cappuccino	171
1.1 Orientações para a leitura do Manual	157	6.11 Aquecedor de xícaras	171
1.2 Conservação do Manual.....	157	6.12 Gestão Economia de energia.....	172
1.3 Metodologia de atualização do Manual	157	6.12.1 Economia de energia programado.....	172
1.4 Destinatários.....	157	6.12.2 Stand-by (pausa) grupo de distribuição	172
1.5 Glossário e Pictogramas	158	6.13 Programação parâmetros máquina	173
1.5.1 Glossário	158	6.13.1 Acesso ao menu	173
1.5.2 Pictogramas.....	158	6.13.2 Contadores.....	174
1.6 Garantia.....	158	6.13.3 Pressão caldeira.....	174
2. IDENTIFICAÇÃO DA MÁQUINA	159	6.13.4 Aquecedor de xícaras.....	174
2.1 Marca e modelo	159	6.13.5 DATA e hora.....	175
2.2 Descrição geral	159	6.13.6 Lavagem grupos distribuição	175
2.3 Serviço de assistência clientes do fabricante.....	159	6.13.7 Programação doses	176
2.4 Destino de uso	160	6.13.8 Visualização informações	176
2.5 Ilustração da máquina.....	161	6.13.9 Estatísticas	176
2.6 Painéis de comando de seleções café e chá	162	6.13.10 Estimativa consumos.....	177
2.7 Visor e botão navegador.....	162	6.14 Conselhos para obter um bom café.....	177
2.8 Sistema Economia de energia.....	163	7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA	177
2.9 Dados e marcação	163	7.1 Precauções de segurança.....	177
3. ARMAZENAMENTO	164	7.2 Manutenção periódica.....	177
4. INSTALAÇÃO	164	7.3 Manutenção após um breve período de inatividade da máquina.....	177
5. COLOCAR EM SERVIÇO	164	7.4 Problemas e respectivas soluções	177
6. FUNCIONAMENTO	164	7.5 Manutenção programada.....	180
6.1 Precauções de segurança.....	164	7.6 Controle desgaste discos moedores.....	180
6.2 Emissões	164	7.7 Operações de limpeza	180
6.3 Ligar e desligar.....	164	7.7.1 Instruções gerais	180
6.3.1 Ligaçãõ	164	7.7.2 Limpeza filtros e porta-filtros.....	181
6.3.2 Desligar a máquina.....	165	7.7.3 Lavagem grupos distribuição	181
6.4 Renovação da água.....	165	7.7.4 Limpeza filtros de água do grupo, porta-filtro de água e porta-filtro.....	181
6.5 Preparação da máquina.....	165	7.7.5 Limpeza do bico vapor	182
6.5.1 Moagem e dosagem do café	165	7.7.6 Grelhas p/soerguer as xícaras.....	182
6.5.2 Accensione luz superfície de trabalho	166	8. PEÇAS DE REPOSIÇÃO	182
6.5.3 Grelhas p/soerguer as xícaras.....	166	9. COLOCAR FORA DE SERVIÇO	182
6.6 Distribuição do café	166	10. DESMANTELAMENTO	182
6.6.1 Preparação do porta-filtro.....	166	11. ELIMINAÇÃO	182
6.6.2 Distribuição café	166	11.1 Informações para a eliminação.....	182
6.6.3 Programação.....	167	11.2 Informações ambientais.....	182
6.6.4 Visualização das informações.....	167		
6.7 Emissão vapor	168		
6.8 Emissão água quente	168		
6.8.1 Emissão água quente	168		
6.8.2 Programação.....	169		
6.9 Vaporizador (opcional)	169		
6.9.1 Conselhos para o uso	169		
6.9.2 Distribuição.....	170		
6.9.3 Regulação formação de espuma.....	170		
6.9.4 Função espumar continuamente	170		
6.9.5 Limpeza automática	170		

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 encontra 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 neste documento e siga as indicações descritas. Conserve este manual e todos os documentos fornecidos em um local acessível e protegido. Este documento presume que nos estabelecimentos, onde a máquina está instalada, são cumpridas todas as normas de segurança e 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 reflecte 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, abreviações e pictogramas.

Este Manual é formado por uma capa, um índice e uma série de capítulos. Cada capítulo apresenta uma numeração progressiva. No rodapé consta o número da página.

Na página inicial são exibidos os dados de identificação da máquina e na última página a data e a revisão do Manual de Instruções.

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 reserva-se 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 estritamente proibido eliminar ou rescrever 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 de internet do fabricante através de acesso reservado.

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 apenas por pessoas qualificadas, em especial que:

- Atingiram a maioridade;
- Fisicamente e mentalmente são aptas ao uso da máquina;
- Capazes de entender e interpretar o Manual de Instruções e as precauções de segurança;
- Conheçam os procedimentos de segurança e respectivo funcionamento;
- Possuam 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 exibidos 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, armazenagem, instalação, colocação em funcionamento, manutenção, terminar o funcionamento, desmontagem 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 dessa pessoa.

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 roupa 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 à 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 conscientizar 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

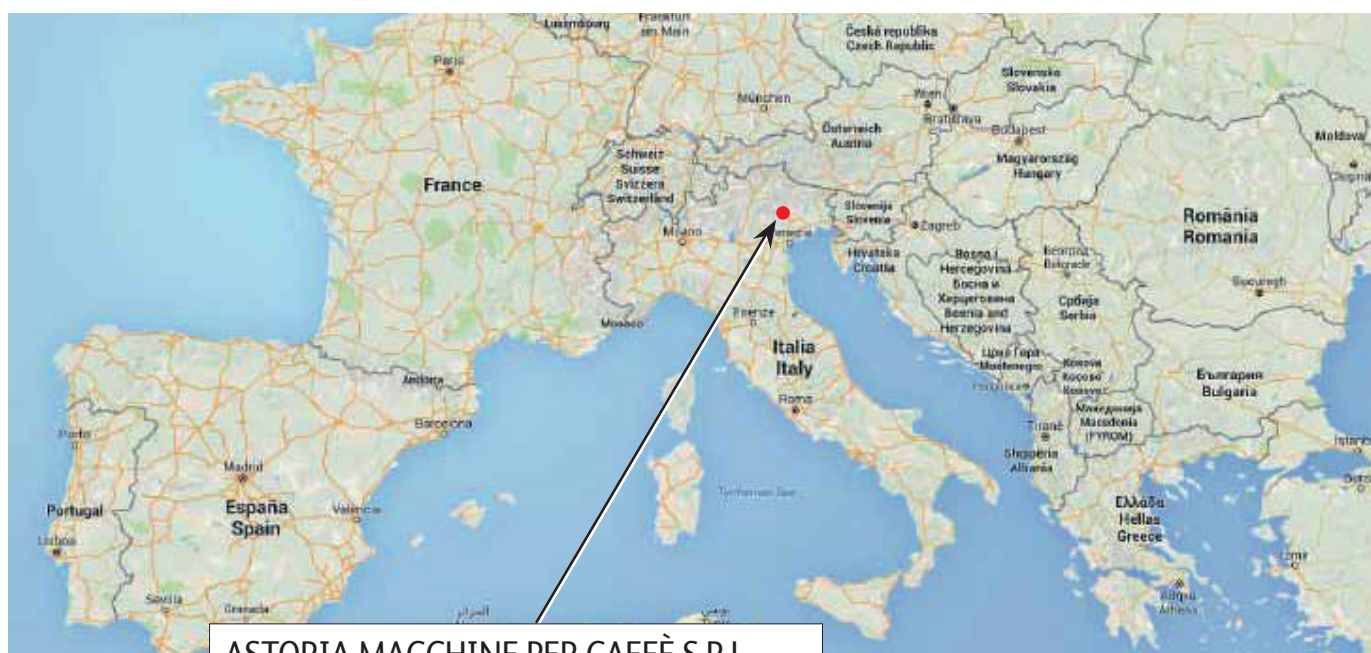
2.1 Marca e modelo

Os dados de identificação e o respectivo modelo da máquina estão descritos na PLACA 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



ASTORIA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
Via Condotti Bardini, 1
31058 SUSEGANA (TV) – ITALY
Tel. +39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657
E-mail: service@astoria.com
Sítio: 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 dispositivo não é destinado para uso doméstico, mas apenas para uso 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 projetada exclusivamente para uso profissional. O uso de produtos/materiais diferentes dos especificados pelo Fabricante, que possam criar danos à máquina e situações de perigo para o operador e/ou pessoas nas proximidades da Máquina, é considerado incorreto ou indevido.

Contraindicações de uso

A máquina não pode ser utilizada:

- para fins diferentes dos expostos neste 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 alteradas se não previamente concordadas com o Fabricante. Todas as operações permitidas estão incluídas em esta documentação, qualquer outra operação não mencionada nem aqui descrita é considerada impossível e, portanto, perigosa.

Usos não previstos

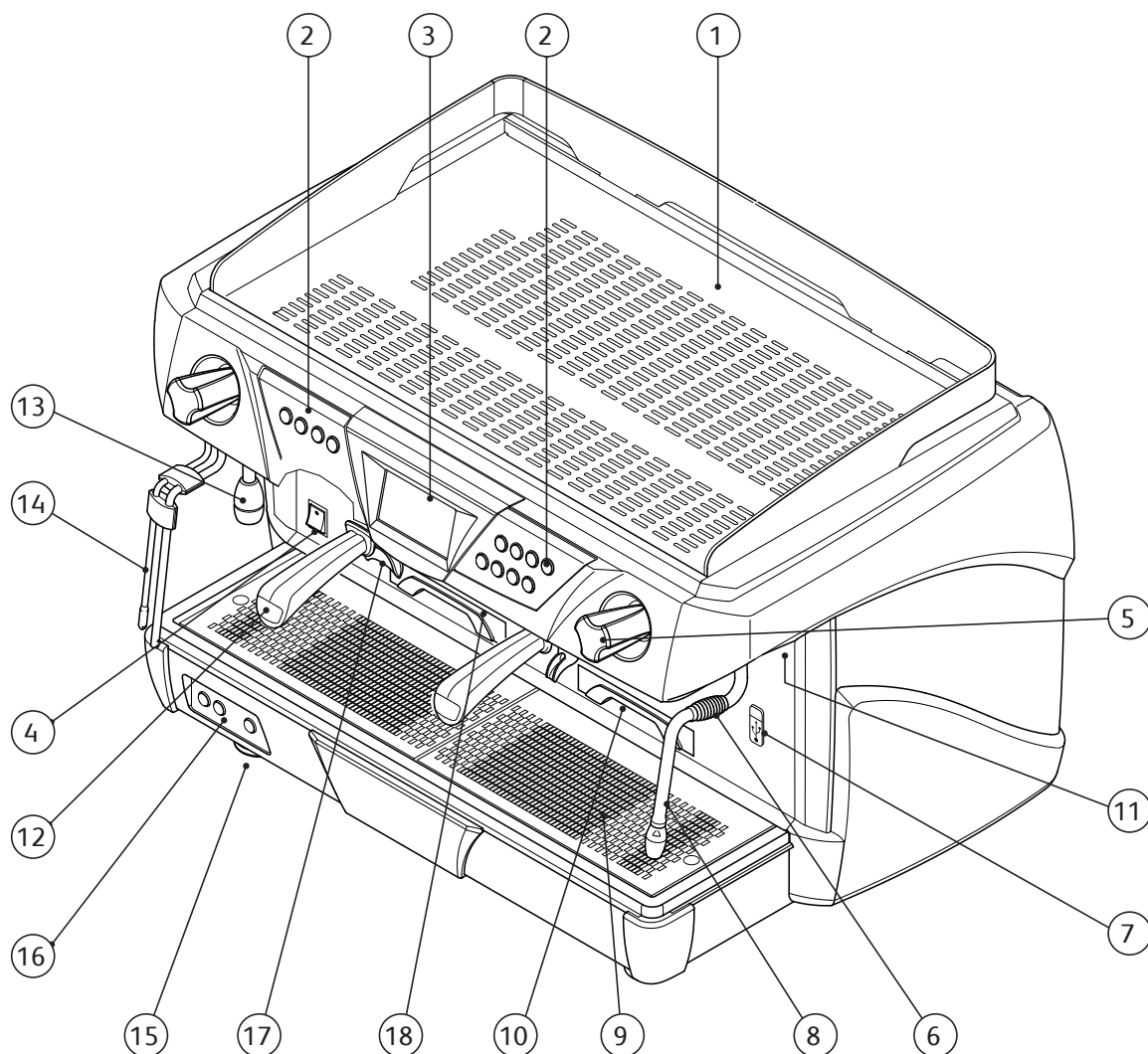
Os únicos tipos de usos permitidos estão descritos no Manual, qualquer outro tipo de uso é considerado não possível e, portanto, perigoso.

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 linha está instalada.

O Usuário deve ter pleno conhecimento do funcionamento de todos os dispositivos da máquina, deve também ter lido e compreendido na totalidade 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 acidente.

2.5 Ilustração da máquina

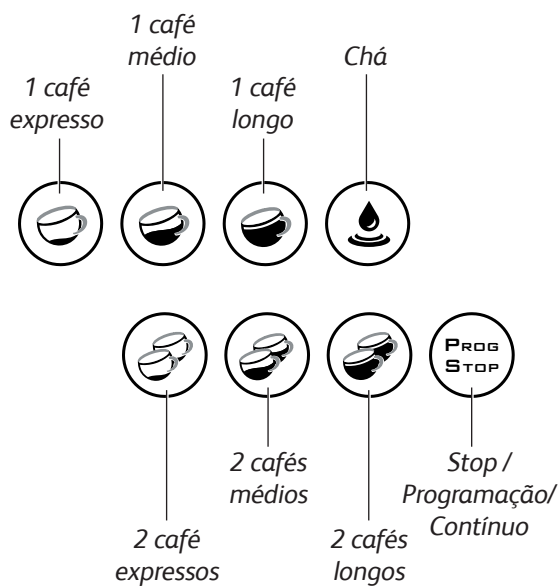


- | | |
|--|------------------------------------|
| 1. Superfície aquecedor de xícaras. | 15. Pé regulável. |
| 2. Painel de comandos seleções café e chá. | 16. Painel Vaporizador (opcional). |
| 3. Visor de toque. | 17. Bicos de emissão. |
| 4. Interruptor acendimento máquina. | 18. Luz área de emissão. |
| 5. Manípulo do vapor. | 19. Filtro cego. |
| 6. Borracha de proteção contra queimadura. | 20. Prensa, |
| 7. Conector USB. | 21. Pincel de limpeza. |
| 8. Bico emissão vapor. | |
| 9. Bandeja e grelha para apoiar as xícaras. | |
| 10. Grelha extraível para apoiar as xícaras. | |
| 11. Regulador ar vaporizador. | |
| 12. Porta-filtro. | |
| 13. Bico emissão água quente. | |
| 14. Tubo vaporizador (opcional). | |

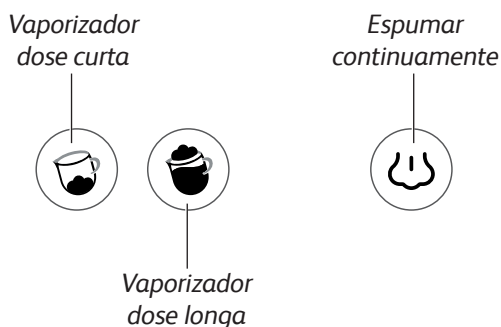
i O conector USB (7) deve ser utilizado apenas com a chave específica fornecida aos Técnico. Não conecte dispositivos externos no conector USB (tais como iPhone, iPad, PC, etc.), pois podem criar sérios problemas no software da máquina.

2.6 Painéis de comando de seleções café e chá

Painel de comandos do grupo de distribuição de café e chá



Painel de comandos Vaporizador



2.7 Visor e botão navegador



2.8 Sistema Economia de energia

A máquina dispõe de um software que controla o sistema automático de espera durante as pausas, a função Economia de energia noturna, e a regulação inteligente da temperatura. Isto 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 normal.

E, se previsto na programação, este coloca automaticamente em espera um ou mais grupos quando diminui a carga de trabalho e os prepara para trabalhar em plena capacidade quando necessário.

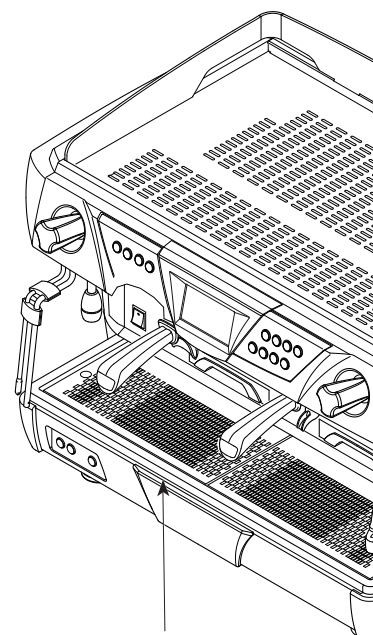


Para a gestão do sistema Economia de energia consulte o par. 6.11 na página 172.

2.9 Dados e marcação

Os dados técnicos da máquina são exibidos na seguinte tabela:

DADOS TÉCNICOS	2GR	3GR	4GR
230-400 V	4.400 W	5.500 W	7.100 W
240-415 V	4.700 W	6.100 W	7.700 W
Frequência	50-60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Capacidade caldeira café	1,2 l x 2	1,2 l x 3	1,2 l x 4
Capacidade caldeira vapor	8 l	13 l	13 l
Largura	830 mm	1070 mm	1310 mm
Comprimento	580 mm	580 mm	580 mm
Altura	575 mm	575 mm	575 mm
Peso líquido	74 kg	94 kg	110 kg
Calibração válvula de segurança	0,19 MPa (1,9 bar)		
Pressão de funcionamento caldeira vapor	0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)		
Pressão água de alimentação	0,15 - 0,6 MPa MAX (1,5 - 6 bar MÁX)		
Pressão de emissão do café	0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)		
Temperatura ambiente de trabalho	5 - 35°C 95° U.R.MÁX		
Nível de pressão sonora	<70 dB		



A placa de dados está fixada embaixo da bandeja de descarga

Conforme a diretiva 2006/42/CE, a máquina é marcada com a sigla CE onde o fabricante declara, sob a própria responsabilidade, que a máquina é segura para pessoas e ou coisas. As marcações alternativas podem ser aplicadas dependendo dos mercados-alvo de acordo com as regulamentações aplicáveis do produto.

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

Veja aqui embaixo um exemplo da placa com os dados.

MARCHIO COMMERCIALE			CE
ASTORIA 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 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 de identificação. Se necessário, substitua com a máxima urgência solicitando diretamente ao Fabricante.

3. ARMAZENAMENTO

O armazenamento da máquina é efetuado pelo Fabricante ou pelo Distribuidor.

4. INSTALAÇÃO

A instalação da máquina deve ser realizada exclusivamente pelo Técnico.



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 sistema elétrico deve ser equipado com um dispositivo de proteção diferencial com intensidade diferencial de corrente de acordo com as leis e regulamentos de segurança em vigor.

5. COLOCAR 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 são 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



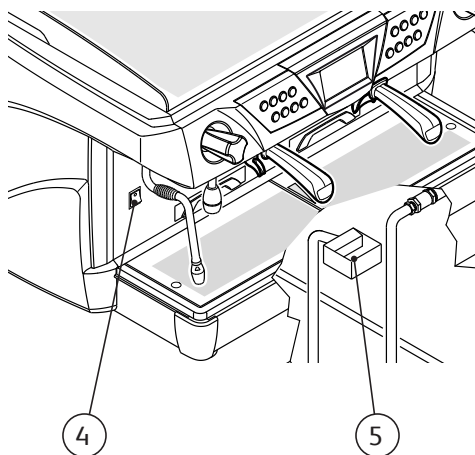
Durante a fase de aquecimento da máquina (cerca de 20 minutos), a válvula anti-depressão solta vapor durante alguns segundos até a própria válvula fechar. No visor será indicada a temperatura em °C, em vez da pressão, até chegar a 100 °C. A seguir, o valor será comutado em bar (pressão).



Se a máquina permanecer inativa por mais de 1 semana, é necessário solicitar ao Técnico a troca de 100% da água contida nos circuitos hídricos.

6.3.1 Ligação

Após a ligação hidráulica e elétrica, certifique-se de que a bandeja de descarga (5) localizada debaixo da grelha para apoiar as xícaras esteja devidamente ligada à descarga.



Verifique também se todas as torneiras de vapor estão fechadas. Para ligar a máquina pressione o interruptor geral (4) e siga as sinalizações descritas na tela da máquina.

Durante a ligação a máquina realiza o teste funcional e mostra as informações referentes ao software instalado:

- XX.XX.XXXX: data de atualização
- RY: número de revisão

TESTE FUNCIONAL
EVPRO XX/XX/XXXX RX

- O.K. significa que a máquina está funcionando perfeitamente. No caso de resultado negativo veja a respectiva mensagem no visor;

TESTE
-O.K.-

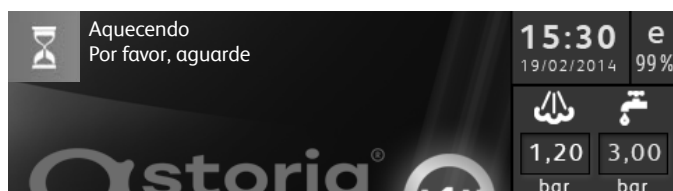
- Ao ligar a máquina, a motobomba é ativada para encher a caldeira serviços e os aquecedores da água para o café (presentes em número igual aos grupos de distribuição instalados na máquina);

CAFÉ ENCHIMENTO ÁGUA

- 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;

CUIDADO FUGA DE ÁGUA/VAPOR

- Assim que concluída a fase de aquecimento dos grupos de distribuição (cerca 10 minutos), assinalada pelo desaparecimento da mensagem "POR FAVOR, AGUARDE", será possível efetuar as seleções do 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 do tubo 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 (4).

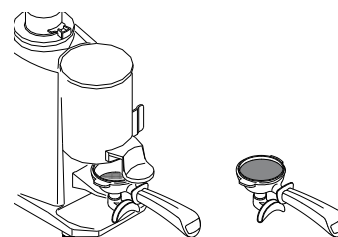
6.4 Preparação da máquina

6.4.1 Moagem e dosagem do café

É importante dispor de um moedor ao lado da máquina, com o qual moer a quantidade de café utilizada diariamente.

A moagem e a dosagem do café devem ser efetuadas conforme as instruções do Fabricante do moedor-doseador; além disso, também é necessário considerar os seguintes itens:

- para obter um bom expresso recomendamos não armazenar grandes quantidades de café em grão. Respeitar sempre a data de vencimento indicada pelo produtor;
- evite moer grandes quantidades de café, recomendamos preparar a quantidade para o doseador e utilizá-la no mesmo dia;
- evite o café já moído, pois este se deteriora rapidamente. Se necessário compre-o em pequenas embalagens a vácuo.



6.4.2 Accensione luz superfície de trabalho

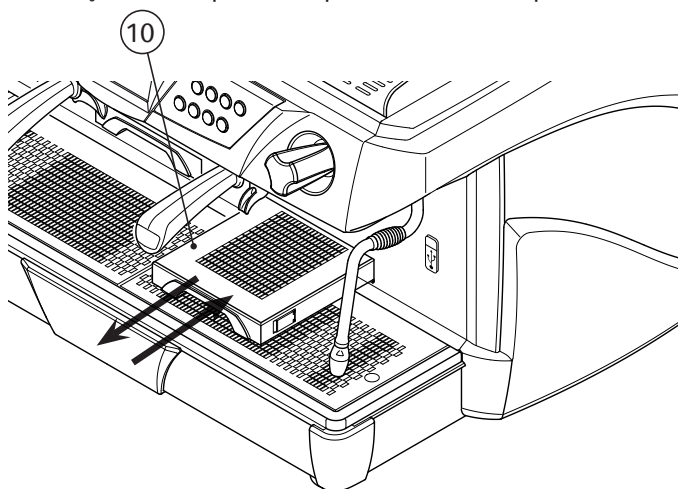
Para acender e apagar a iluminação da área de preparação da máquina pressione o interruptor (☼).



ON/OFF
Iluminação
comparti-
mento distri-
buição

6.4.3 Grelhas p/soerguer as xícaras

Caso for necessário utilizar xícaras de alturas diferentes utilize as grelhas embutidas (10) disponíveis na máquina. Para utilizar a grelha embutida extraível basta puxar a mesma para fora até que se bloqueie completamente. Quando não desejar mais utilizar a grelha basta empurrá-la na direção da máquina até que se encaixe completamente.



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.

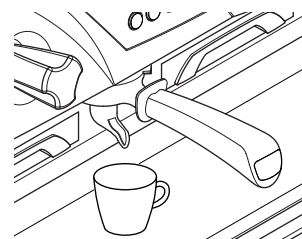
- Encha o filtro com uma dose de café moído (cerca de 6-7 g) e siga as instruções do fabricante do moedor-doseador;
- comprimir o café com a prensa apropriada;
- limpe as bordas do filtro antes de encaixar o porta-filtro no grupo distribuidor;
- encaixe o porta-filtro no grupo, sem apertar muito, para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

6.5.2 Distribuição café

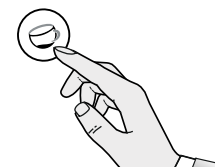


Durante a emissão do café, não retire o porta-filtro do grupo de distribuição.

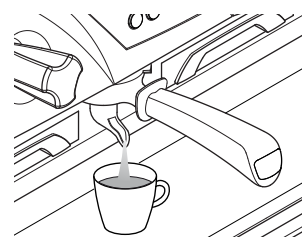
- Posicione a xícara embaixo do bico de emissão;



- pressione o botão dose desejado, (por exemplo ☼);



- aguarde a conclusão da distribuição (até que o botão dose selecionado apague);



- para interromper a distribuição do café antecipadamente, pressione o botão ☼ ou o botão **Para Stop**.



6.5.3 Programação



A programação de cada dose deve ser efetuada com café moído e não com borra de café utilizada anteriormente.

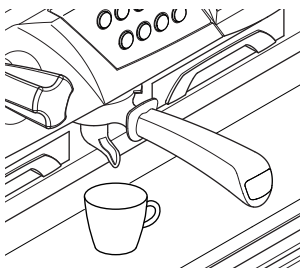
A máquina já foi programada na fábrica. Porém, se desejar modificar as doses do café, proceda conforme descrito a seguir:

- Primeiro programe o painel de comando esquerdo. Desta forma, todos os painéis de comando são programados automaticamente. Se necessário, programe a seguir os outros;


- pressione e mantenha pressionado o botão  por 5 segundos: o botão  começa a piscar e todos os botões do painel que está sendo programado se acendem;

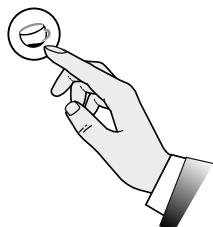



- encha o filtro com uma dose de café moído e aperte com um calcador apropriado;
- encaixe o porta-filtro no grupo distribuidor;



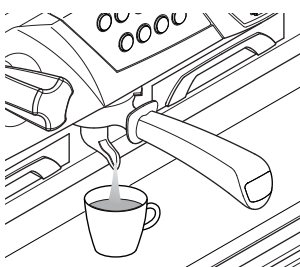
- posicione a xícara embaixo do bico de emissão;


- pressione o botão dose desejado, (por exemplo );
- todos os leds apagam, exceto aquele do botão da dose que está sendo programada;

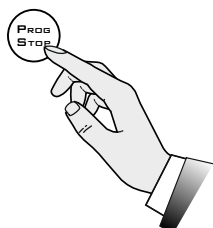


- aguarde a distribuição; para confirmar a dose pressione novamente o botão dose a tecla ;

- repita a operação para os outros botões dose;

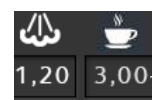


- assim que concluída a programação pressione o botão , para sair voluntariamente da programação doses.



6.5.4 Visualização das informações

Dependendo da configuração da máquina, durante a distribuição do café na tela são exibidas algumas informações.

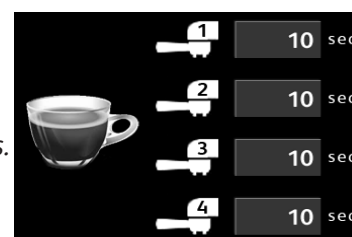


Pressão de distribuição

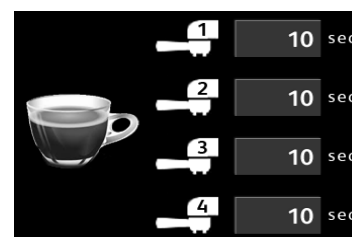
Diagrama do fluxo no tempo (ml/sec) do café distribuído por cada grupo.



Visualização do tempo de distribuição (sec) para todos os grupos.



Visualização da temperatura de distribuição (°C) durante todos os grupos.



6.6 Emissão vapor

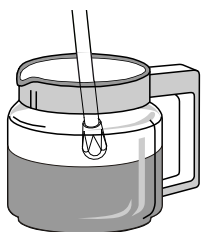


Manuseie com cuidado o bico do vapor segurando-o pela borracha de proteção contra queimaduras (6). Nunca exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem vapor. Não toque nos bicos de vapor com as mãos nuas; utilize EPI apropriado.

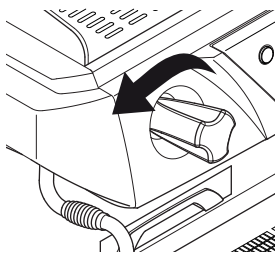


O uso do bico de vapor deve ser sempre precedido da operação de expurgo da condensação pelo menos por 2 segundos.

- Mergulhe o bico vaporizador no líquido que se pretende aquecer;



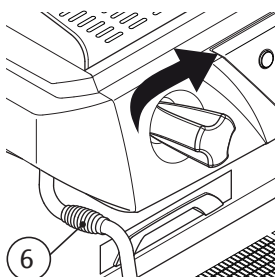
- gire em sentido horário o botão da torneira;



- 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 despejado integralmente da leiteira e não deve ser aquecido novamente;
- espumar o leite partindo de uma temperatura de cerca 4°C.



Para manter sempre em perfeita eficiência os bicos de vapor, recomenda-se deixar o vapor sair rapidamente sem nenhum produto no final de cada utilização. Mantenha os terminais dos bicos sempre limpos, utilize um pano umedecido em água morna. Deixe o bico do vapor mergulhado no leite somente o tempo necessário para esquentar.



Não abra a válvula do vapor com o bico de vapor mergulhado no leite e com a máquina desligada, pois esta aspiraria o leite para dentro dos tubos.



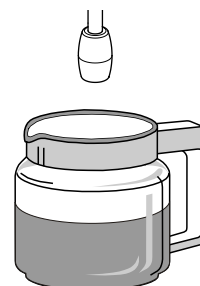
6.7 Emissão água quente


6.7.1 Emissão água quente

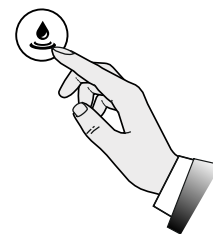



Perigo de queimaduras. Nunca exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem água quente. Não toque nos bicos de água quente com as mãos nuas; utilize EPI apropriado.

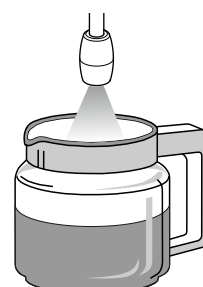
- Coloque um bule embaixo do tubo de água quente;



- pressione o botão  e aguarde a conclusão da emissão de água quente;



- para interromper a emissão antecipadamente, pressione novamente o botão .

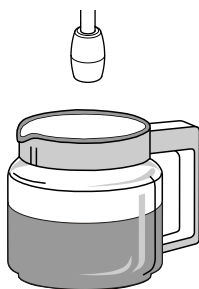


Com a máquina fria (pressão inferior a 0,6 bar) a emissão de água quente não está ativa. Para modificar a temperatura da água solicite a assistência de um Técnico.

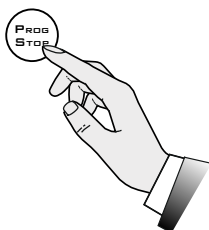
6.7.2 Programação

A máquina já foi programada na fábrica. Porém, se desejar modificar as doses de água quente, proceda conforme descrito a seguir:

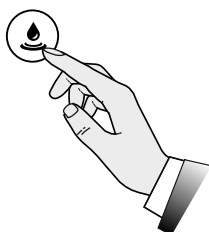
- Coloque um bule embaixo do tubo de água quente;



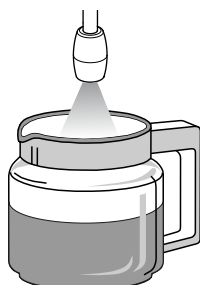
- no painel de comando esquerdo, pressione e mantenha pressionado o botão **Pause/Stop** por 5 segundos: todos os leds dos botões dose se acendem;



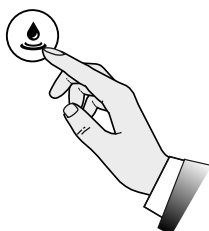
- pressione o botão para a emissão de água quente ;



- aguarde a distribuição; para confirmar a dose aperte de novo o botão ;



- assim que concluída a programação pressione o botão **Pause/Stop**.



Os botões chá estão presentes em cada um dos teclados de cada grupo. Estes são programáveis individualmente e fornecem dosagem independente.

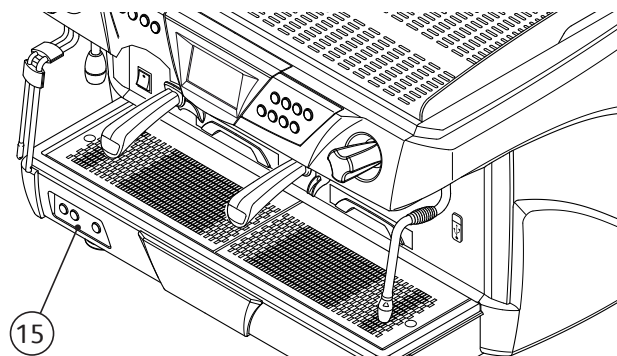
Na versão 4GR tem 2 bicos de água quente.

Os dois teclados esquerdos comandam o tubo de água quente esquerdo e, respectivamente os dois teclados direitos comandam o tubo de água quente direito.

6.8 Vaporizador (opcional)

O Vaporizador permite espumar o leite automaticamente na temperatura programada.

Este pode ser controlado através do respectivo teclado (15) situado na base da máquina.



6.8.1 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 da 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 a emissão 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 cônic (veja desenho).

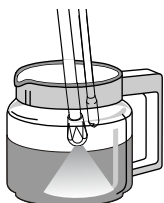
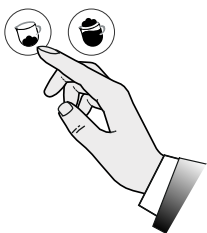
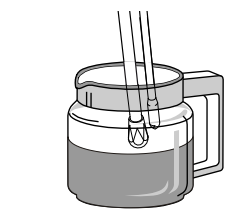


6.8.2 Distribuição



Nunca exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem vapor. Não toque nos bicos de vapor com as mãos nuas; utilize EPI apropriado.

- Mergulhe os terminais do bico vaporizador no leite;
- pressione o botão  o ;
- aguarde até completar a emissão;
- para interromper antecipadamente pressione novamente o botão ou  o ;
- mantendo pressionado o botão  ou  é possível prolongar a emissão do vapor além da temperatura programada.

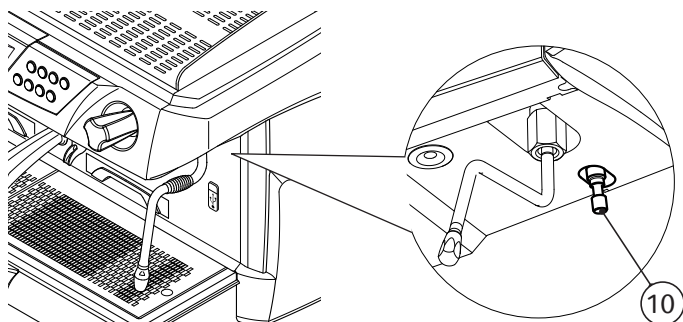


Mantenha os terminais dos bicos sempre limpos, utilize um pano umedecido em água morna. O leite pode ser conservado na geladeira por 3-4 dias no máximo.

O sistema prevê um limite máximo de tempo de 4 minutos para o funcionamento do dispositivo Vaporizador.



6.8.3 Regulação formação de espuma

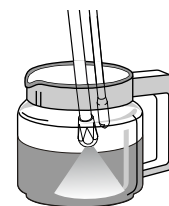
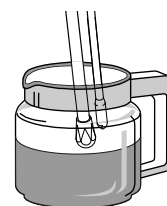
Para aumentar ou diminuir a consistência da espuma, utilize o respectivo regulador (10). Gire em sentido horário para diminuir a consistência e vice-versa para obter mais espuma.



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 Função espumar continuamente

- Mergulhe os terminais do bico vaporizador no leite;
- pressione o botão ;
- para interromper a emissão pressione novamente o botão .



6.8.5 Limpeza automática

Após 120 minutos de inatividade inicia a limpeza automática do tubo, por cerca 15 segundos.

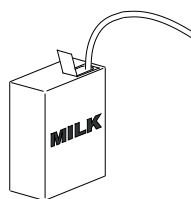
Na tela aparece a seguinte mensagem "CICLO DE LIMPEZA VAPOR". Do tubo sai uma quantidade mínima de vapor.



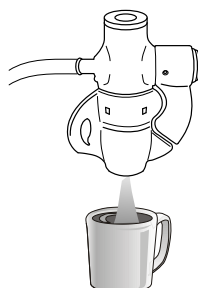
Deixe o bico do vapor mergulhado no leite somente o tempo necessário para esquentar. Não abra a torneira do vapor com o bico vaporizador mergulhado no leite e com a máquina desligada.

6.9 Emissão cappuccino

- Introduza o tubo de aspiração no leite;
- posicione a leiteira embaixo do bico do cappuccinatore;



- abra a válvula do vapor, assim que atingir a quantidade desejada feche a válvula do vapor;



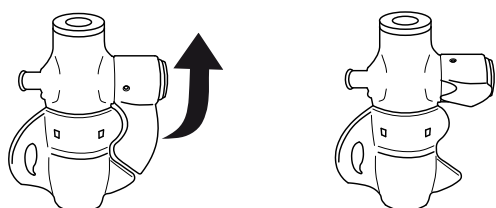
- sirva o leite espumado nas xícaras com o café.



Para obter o leite quente sem espuma, eleve a patilha do cappuccinatore para cima.

Para obter um melhor resultado, recomendamos não preparar a espuma diretamente na xícara de café, mas em uma leiteira e, em seguida, servir o leite espumado no café.

Recomendamos manter o cappuccinatore constantemente limpo, conforme especificado no parágrafo "7.7 Operações de limpeza" na página 180.



6.10 Aquecedor de xícaras

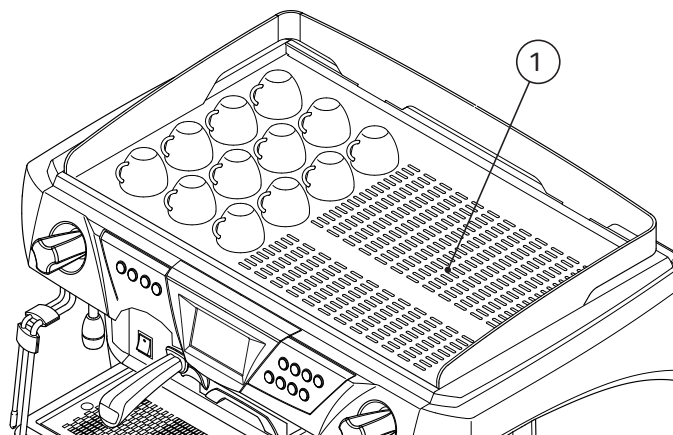



Por razões de segurança recomendamos não colocar panos ou outros objetos sobre a superfície do aquecedor de xícaras para evitar o subaquecimento da máquina.

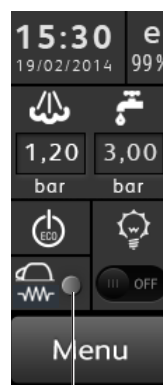


PERIGO ALTA TEMPERATURA: o aquecedor de xícaras pode atingir temperaturas que podem causar queimaduras. Tenha muito cuidado.

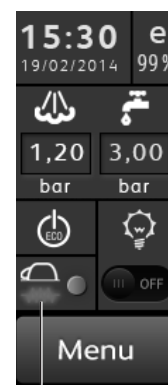
Posicione as xícaras sobre o aquecedor de xícaras (1).



Para ativar o aquecedor de xícaras pressione o botão . 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 in função



Para modificar a temperatura do aquecedor de xícaras proceda conforme descrito no par. 6.12.4 na página 174.

6.11 Gestão Economia de energia

6.11.1 Economia de energia programado

E, se previsto na programação, este coloca automaticamente em espera um ou mais grupos quando diminui a carga de trabalho e os prepara para trabalhar em plena capacidade quando necessário.

O estado da função Energy-saving é exibido na tela mediante o respectivo ícone:



Para reativar o grupo distribuidor do estado de standby, pressione e mantenha pressionado o respectivo botão “PROG/STOP” por 3 segundos.

Este voltará ao seu pleno funcionamento dentro de 1 ou 2 minutos.

Se a máquina estiver em regime de “ECONOMIA DE ENERGIA”, também será reativada a caldeira serviços, saindo desta forma do estado de “economia de energia”.

Os grupos de distribuição e a caldeira serviços que foram reativados permanecerão funcionando até a próxima expiração do tempo para entrar em funcionamento a opção Economia de energia (máquina), ou então, a opção standby (grupos distribuição).

O sistema continuará seguindo as configurações programadas na opção economia de energia.



O estado da máquina também pode ser OFF conforme exibido na tela mediante o ícone:

Para reativar a máquina pressione e mantenha pressionado o botão “PROG/STOP” por 3 segundos.

Aguarde cerca 10 minutos para o aquecimento da caldeira café e cerca 20 minutos para o aquecimento da caldeira serviços.

Se a máquina não for utilizada dentro do tempo programado esta volta para o estado OFF.

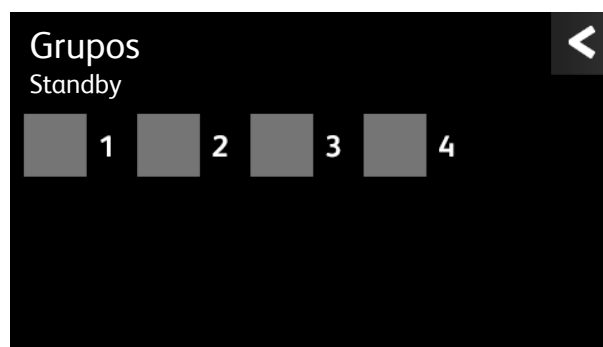




Para alterar os parâmetros do sistema “Energy Saving” chame a Técnico.

6.11.2 Stand-by (pausa) grupo de distribuição

Se desejar, é possível colocar manualmente em stand-by um ou mais grupos de distribuição.

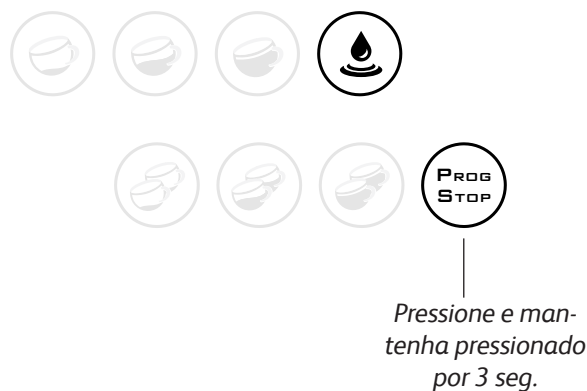
Para forçar o stand-by dos grupos:



- aperte a tecla  do visor de toque;
- ative na tela a seguir os grupos que se desejar colocar em stand-by;
- voltar à tela principal com a tecla .



O estado pausa do grupo é assinalado pelo desligamento dos leds de seleção bebidas.

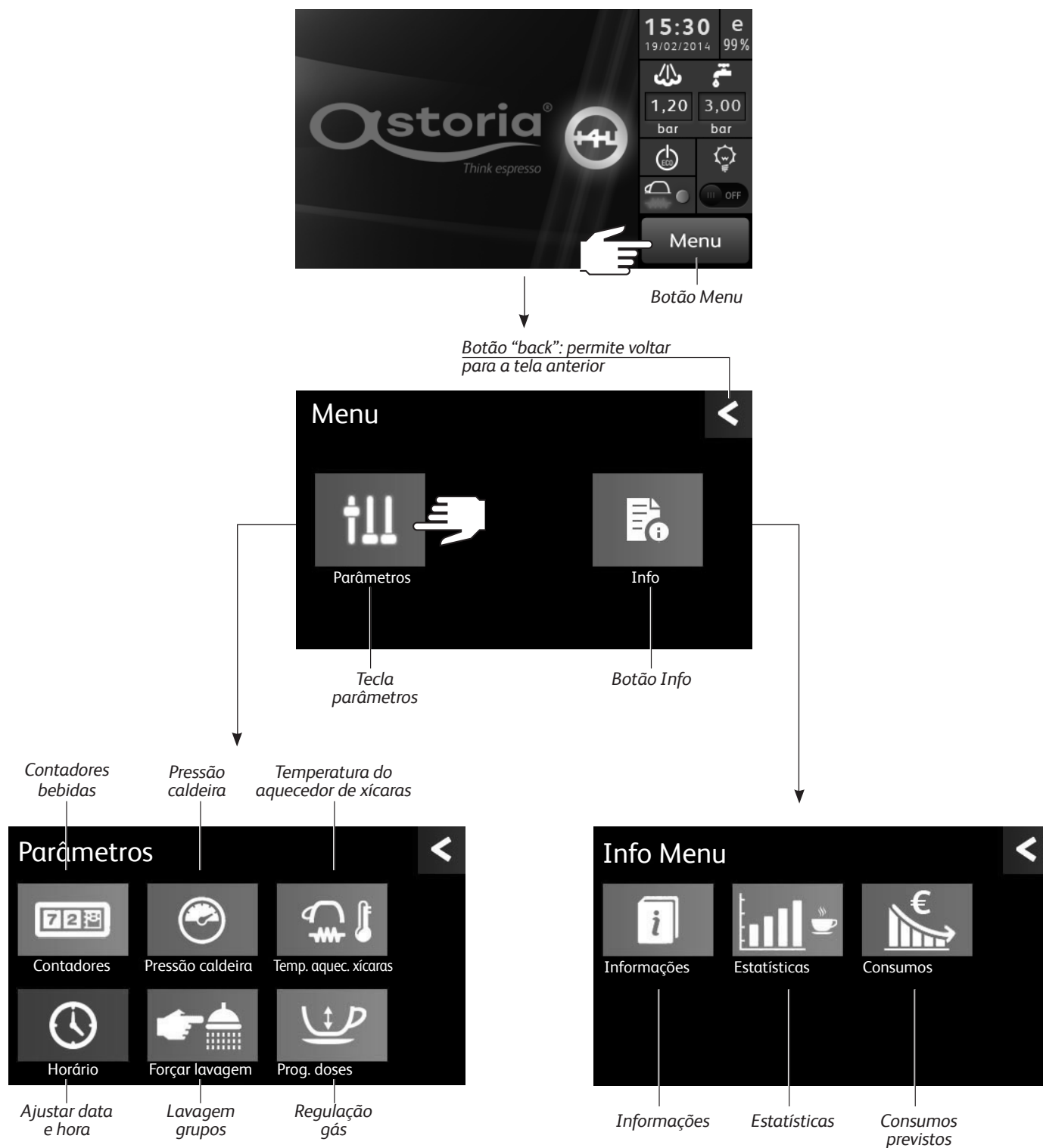
Para reativar o grupo distribuidor do estado de standby, pressione e mantenha pressionado o respectivo botão “PROG/STOP” por 3 segundos.



6.12 Programação parâmetros máquina

6.12.1 Acesso ao menu

- Para acessar a programação dei parâmetros pressione o botão **Menu** ;
- Para acessar o submenu pressione o botão  ;
- Para acessar as informações pressione o botão  .

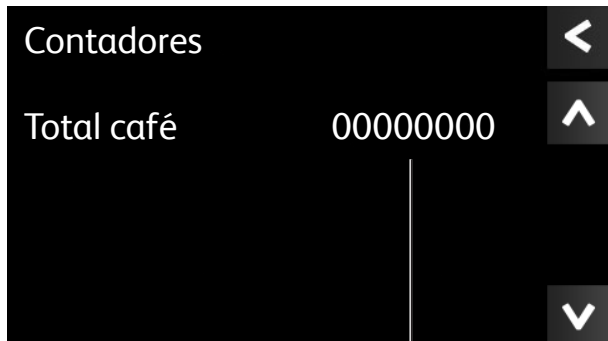


6.12.2 Contadores

Para visualizar o número das seleções realizadas pressione o botão indicado.



Para voltar ao menu anterior pressione o botão <

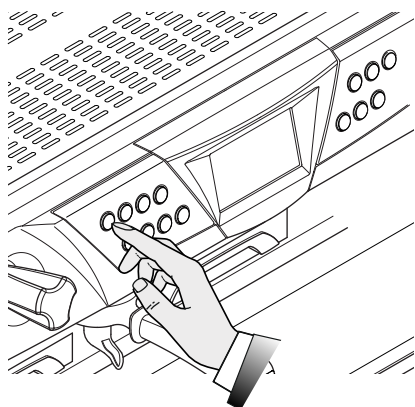


Total café emitidos

Apertando a tecla ^ ou v se acessa a página das contagens parciais:



Apertando qualquer tecla dose em um teclado da máquina, se vê no visor a contagem dos cafés efetuados para aquela seleção.



Botão dose selecionada Cafés distribuídos



Teclado de seleção

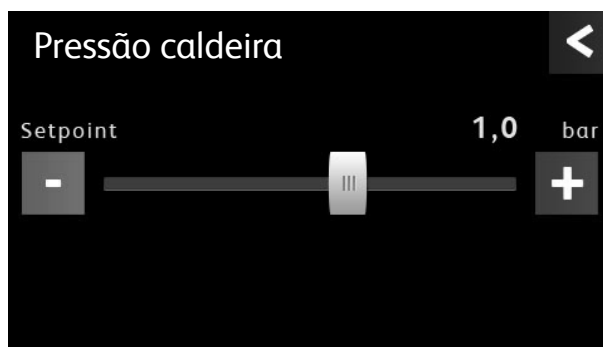
6.12.3 Pressão caldeira

Para modificar a pressão da caldeira pressione o botão indicado.



Nos botões + e - programa os valores da pressão desejada.

Para voltar ao menu anterior pressione o botão <

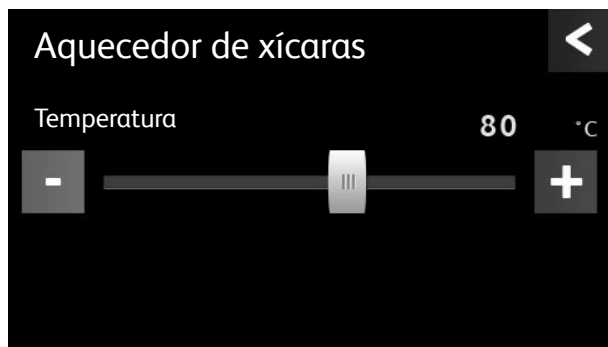


6.12.4 Aquecedor de xícaras

Para mudar a temperatura do aquecedor de xícaras ou para excluí-lo, pressione o botão indicado.



Com os botões + e - programe a temperatura desejada. Para voltar ao menu anterior pressione o botão <



Para desligar o aquecedor de xícaras posicione o cursor completamente à esquerda (será realçado o valor "--").

i Para ativar ou desativar o aquecedor de xícaras veja o par. 6.10 na página 171.

6.12.6 Lavagem grupos distribuição

Efetue cotidianamente a lavagem dos grupos de distribuição.



Para iniciar a lavagem aperte o botão



Efetue o procedimento indicado no parágrafo "7.7.3 Lavagem grupos distribuição" na página 181.

i Com este procedimento é efetuada a lavagem de todos os grupos simultaneamente, cada teclado comanda o grupo de referência.

6.12.5 DATA e hora

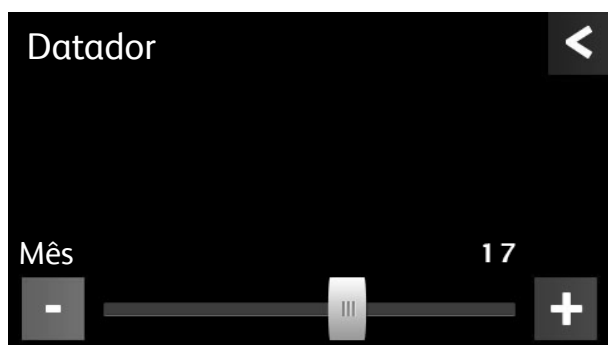
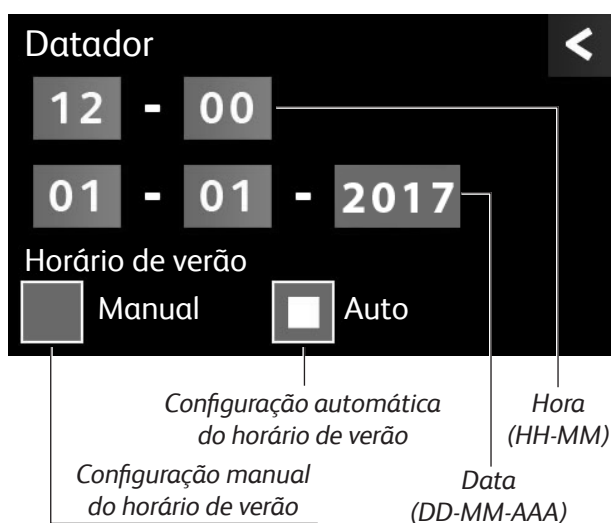
Para configurar a hora e a data pressione o botão indicado.



Com os botões **+** e **-** programe os valores desejados.

Ao selecionar o respectivo botão é possível programar o horário de verão ou solar.

Para voltar ao menu anterior pressione o botão **<**.



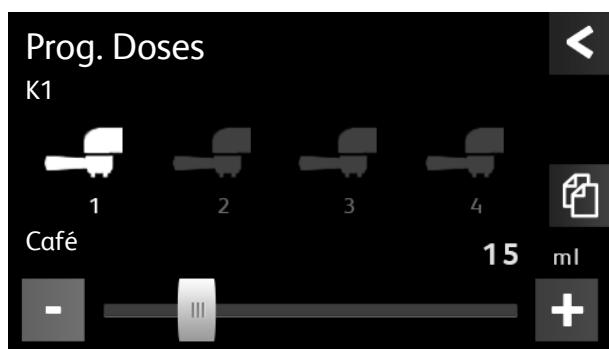
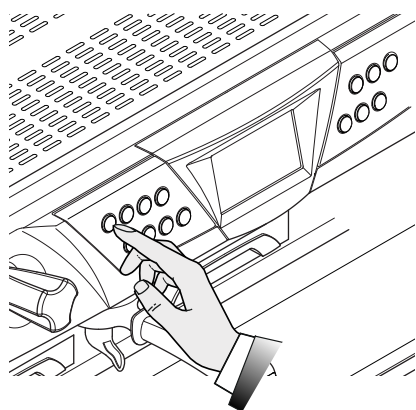
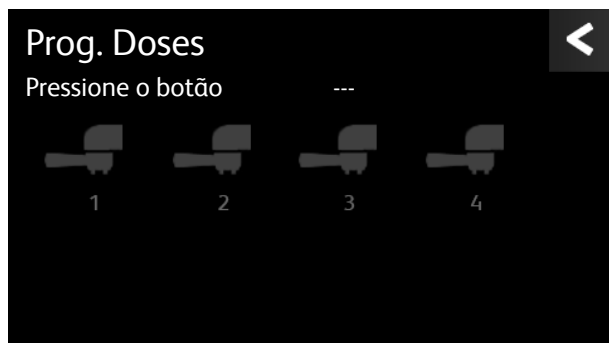
Exemplo de configuração do mês

6.12.7 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 os botões **+** e **-** programe os valores desejados.

Apertando no botão cópia  é possível copiar o valor definido para a mesma seleção em todos os outros teclados.




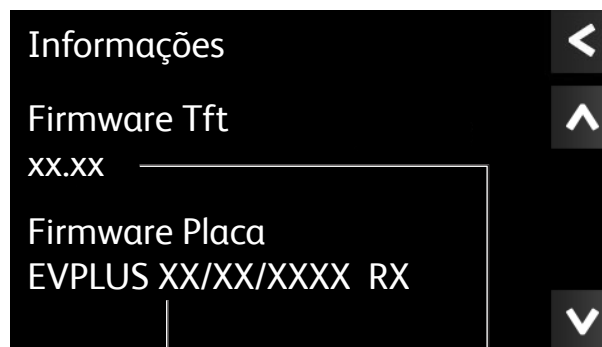
Para as seleções de café, a quantidade definida é em ml (mililitros), enquanto para a seleção Chá, em segundos.

6.12.8 Visualização informações

Para visualizar as características do software instalado na máquina pressione o botão indicado.



Para voltar ao menu anterior pressione o botão .



Versão firmware placa CPU


Versão firmware tela TFT

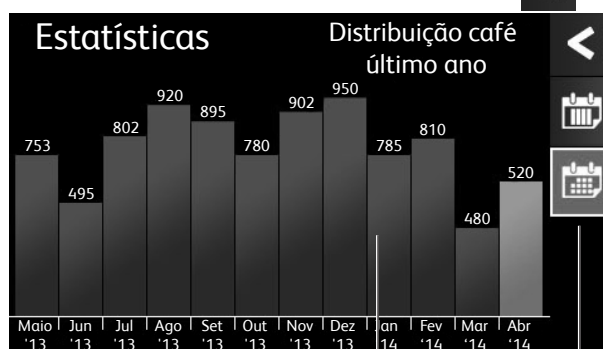
6.12.9 Estatísticas

Para visualizar o gráfico com as estatísticas dos cafés distribuídos pressione o botão indicado.



Selecionando ao invés os botões  e  podem ser visualizados respectivamente os dados semanais ou mensais.

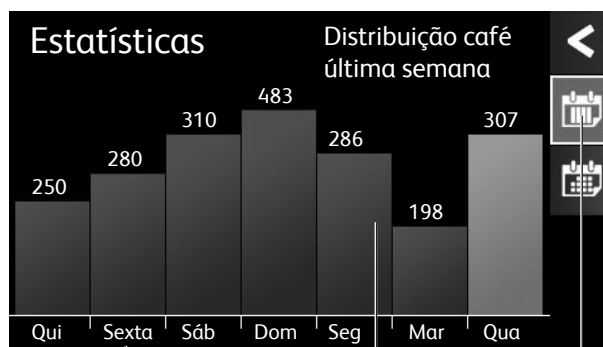
Para voltar ao menu anterior pressione o botão .



Meses

Qt. distribuições mensais

Estatística mensal



Dias da semana




Qt. distribuições diárias

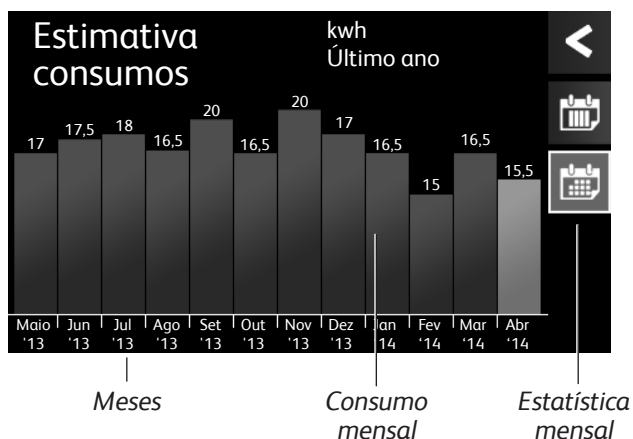
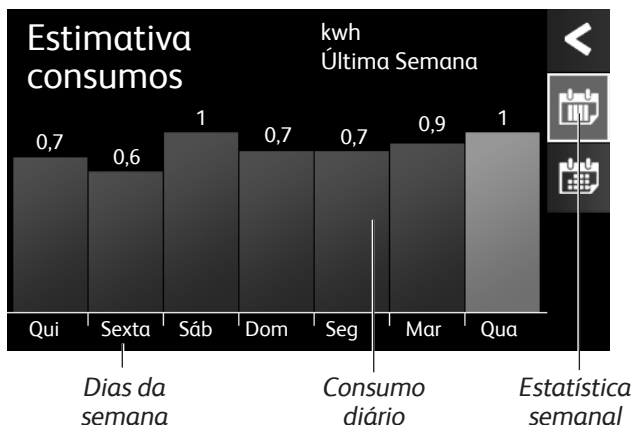
Estatística semanal

6.12.10 Estimativa consumos

Para visualizar o número das seleções realizadas pressione o botão indicado.



Selecionando ao invés os botões  e  podem ser visualizados respectivamente os dados semanais ou mensais. Para voltar ao menu anterior pressione o botão .



6.13 Conselhos para obter um bom café

Lave cotidianamente os filtros e porta-filtros conforme descrito no Par. 7.7.2 na página 181. 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 abrandador. Evite utilizar o abrandador se o valor de dureza da água for inferior a 4 °F.

Se o sabor de cloro na água for particularmente evidente, recomendamos instalar um filtro específico.

Recomendamos não armazenar grandes quantidades de café em grão. Se desejar mudar o tipo de café, recomendamos entrar em contato com o Técnico para ajustar a temperatura da água e da moagem.

Após um período relativamente longo de inatividade da máquina (2-3 horas) deixe-a funcionar sem nenhum produto. Efetue constantemente a limpeza e a manutenção periódica.

7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

7.1 Precauções de segurança



Leia atentamente as advertências presentes no capítulo "I. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA" na página 153.

7.2 Manutenção periódica

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



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

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 útil.

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 par. "7.2 Manutenção periódica".

Além disso, também é necessário realizar todas as operações previstas para a manutenção periódica, veja parágrafo anterior.



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

7.4 Problemas e respectivas soluções

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 soluções" há alarmes e ações para resolver o problema relatado.



Os problemas destacados de gris requerem o desligamento da máquina e a assistência de um Técnico.



Se não foi possível resolver o problema ou surgir uma mensagem de alarme na tela, desligue a máquina e chame um Técnico.

Tabela Manutenção periódica

Componente	Tipo de operação	Semanal	Mensal	Trimestral
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	
MOEDOR DOSADOR	Verifique a dose de café moído (entre 6 e 7 gramas por batida) e controle do grau de moagem. Os moedores devem ter lâminas sempre bem afiadas, sua deterioração é indicada pela presença de muito pó na moagem. Recomendamos chamar um Técnico para substituir os moedores planos a cada 400/500 kg de café ou a cada 800/900 kg de café no caso de moedores cônicos.		X	
FILTRO DE ÁGUA ABRANDADOR	Substitua o cartucho do filtro da água ou a regeneração do abrandador com a frequência indicada pelo produtor.		X	
CALDEIRAS	Recomendamos solicitar a assistência do Técnico pelo menos a cada 3 meses para realizar a renovação da água na caldeira.			X



Sinalização alarme

Problemas e respectivas soluções

Problema	Causa	Solução
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.
DO BICO DO VAPOR NÃO SAI VAPOR	<ul style="list-style-type: none"> O pulverizador do bico está obstruído. A máquina está desligada. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpe o pulverizador do bico de vapor. Ligue a máquina.
SAI ÁGUA OU VAPOR COM ÁGUA DO BICO 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.

Problema	Causa	Solução
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. Regule a moagem de forma adequada.
A XICARA 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 TODOS OS PAINÉIS DE COMANDO 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 DO BOTÃO 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.

Em atingindo o valor do limite programado, no visor é exibida a seguinte mensagem:



Esta mensagem persiste no visor até a conclusão da manutenção. Se ativadas, no visor 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 a programação contate um Técnico.

7.6 Controle desgaste discos moedores

Se ativada, esta função permite exibir no visor uma mensagem para alertar o usuário quando é necessário realizar a substituição dos discos moedores do moedor dosador.



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 um 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.



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.

Não use detergentes abrasivos que possam riscar a superfície da carcaça da máquina.

Utilize sempre panos perfeitamente limpos e higienizados.

Para lavar os filtros, os porta-filtros e todos os componentes da máquina utilize os detergentes fornecidos pelo Fabricante ou então produtos específicos para limpar máquinas de café profissionais.

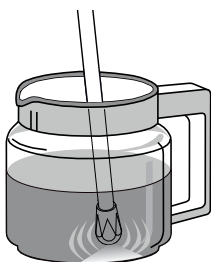
Limpeza	Diária	Semanal
Cappuccinatore: Limpe pelo menos uma vez por dia conforme indicado pelo fabricante.	X	
Carcaça e Grelhas: Limpe os painéis da carcaça com um pano umedecido em água morna. Retire a bandeja e a grelha para apoiar as xícaras e lave com água quente. Limpe também as grelhas para soerguer as xícaras conforme descrito no par. 7.7.6 na página 182.	X	
Filtros e porta-filtros: Lave diária e semanalmente conforme indicado no par. 7.7.2 na página 181. Limpe diariamente conforme descrito no par. 7.7.2 na página 181.	X	X
Bico vapor: Mantenha os bicos sempre limpos, utilize um pano umedecido em água morna. Controle e limpe a ponta do bico desobstruindo os furos de saída do vapor com uma pequena agulha. Lave semanalmente conforme descrito no par. 7.7.5 na página 182.	X	X
Grupos de distribuição: Lave o grupo de distribuição conforme descrito no par. 7.7.3 na página 181. Limpe diariamente conforme descrito no par. 7.7.4 na página 181. Efetue semanalmente a limpeza interna conforme descrito no par. 7.7.4 na página 181.	X	X
Moedor dosador e Tremonha: Limpe o interior e exterior da tremonha e do doseador com pano umedecido em água morna. Ao terminar, seque tudo cuidadosamente.		X

7.7.5 Limpeza do bico vapor

Semanalmente

Limpe semanalmente o tubo vaporizador da seguinte forma:

- Mergulhe o bico em um bule com água e detergente específico conforme as instruções do fabricante;
- esquite a solução com o vapor que sai do bico;
- deixe o bico esfriar mantendo-o dentro da solução pelo menos por 5 minutos para permitir que o detergente entre no bico devido ao efeito do arrefecimento;
- repita a operação 2 ou 3 vezes até que nas distribuições seguintes que não solte mais resíduos de leite.

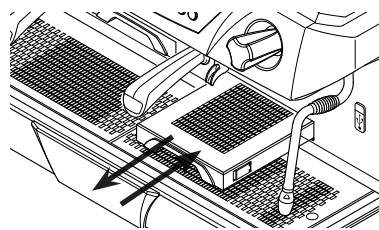


7.7.6 Grelhas p/soerguer as xícaras

Diariamente

Limpe diariamente as grelhas para soerguer as xícaras da seguinte forma:

- Extraia a grelha do seu alojamento forçando até desprender completamente da máquina;



- limpe com um pano umedecido em água morna;
- empurre novamente a grelha na direção da máquina até que se encaixe no seu alojamento.

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. COLOCAR FORA DE SERVIÇO

PARA colocar a máquina fora de serviço é necessário chamar um Técnico 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

A desmontagem da máquina deve ser realizada exclusivamente pelo Técnico.

11. ELIMINAÇÃO

11.1 Informações para a eliminação

Somente para a União Europeia e o Espaço Econômico Europeu.



Este símbolo indica que o produto não poderá ser eliminado junto com o lixo doméstico, conforme a Diretiva RAEE (2012/19/CE), da Diretiva sobre as Pilhas (2006/66/CE) e/ou das leis nacionais que atuam tais Diretivas.

O produto deve ser levado ao ponto de coleta designado, por exemplo, o revendedor no caso de aquisição de um produto semelhante novo, ou então para um centro de coleta autorizado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE) e também de pilhas e acumuladores. O tratamento inadequado deste tipo de lixo pode trazer consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde dos seres humanos devido às substâncias potencialmente prejudiciais normalmente contidas em tais resíduos.

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



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

11.2 Informações ambientais

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

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

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. 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;
- дезактивации 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 измененных психофизических условиях; 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 повреждение 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 лицами (включая детей в возрасте до 8 лет) с ограниченными физическими 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.

В случае аномалий в системе газоснабжения (если установлена) необходимо обратиться к Технику.

Система газоснабжения (если установлена) должна быть отключена в периоды длительного бездействия машины (ночью либо в случае закрытия заведения).

Строго запрещено вносить любые изменения в устройство кофемашины и ее функционирование, а также в данный документ.



Следует выполнять периодическое ежегодное техническое обслуживание машины и проверку функционирования всех устройств безопасности (выполняется только Техническим специалистом)

I.III. 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 ее 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 ее 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.IV. ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДСТВ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ

Во время техобслуживания и чистки кофемашины необходимо использовать следующие средства индивидуальной защиты:

Перчатки



Для защиты пользователя от всех деталей машины, которые имеют высокую температуру и непосредственный контакт 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.V. ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ СИТУАЦИИ

В случае возникновения чрезвычайной ситуации, вызванной поломкой машины, 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 машины, 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	6.12 Управление системой энергосбережения.....	202
1.1 Указания по ознакомлению с		6.12.1 Запрограммированное энергосбережение.....	202
Руководством по эксплуатации.....	187	6.12.2 Режим ожидания заварочных блоков.....	202
1.2 Хранение Руководства по эксплуатации.....	187	6.13 Программирование параметров машины.....	203
1.3 Редактирование текста Руководства по		6.13.1 Доступ в меню.....	203
эксплуатации.....	187	6.13.2 Счетчики.....	204
1.4 Целевая аудитория.....	187	6.13.3 Давление в бойлере.....	204
1.5 Словарь терминов и Пиктограммы.....	188	6.13.4 Подогреватель чашек.....	204
1.5.1 Словарь терминов.....	188	6.13.5 Дата и время.....	205
1.5.2 Пиктограммы.....	188	6.13.6 Промывка заварочных блоков.....	205
1.6 Гарантия.....	188	6.13.7 Программирование порций.....	206
2. ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ НОМЕР КОФЕМАШИНЫ	189	6.13.8 Отображение информации.....	206
2.1 Марка и модель машины.....	189	6.13.9 Статистика.....	206
2.2 Общее описание.....	189	6.13.10 Оценка потребления.....	207
2.3 Послепродажное обслуживание клиентов.....	189	6.14 Советы для получения отличного кофе.....	207
2.4 Целевое назначение.....	190	7. ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА.....	207
2.5 Элементы конструкции кофемашины.....	191	7.1 Меры по обеспечению безопасности.....	207
2.6 Кнопочные панели выбора кофе и чая.....	192	7.3 Периодическое техобслуживание.....	207
2.7 Дисплей и навигационная клавиша.....	192	7.4 Техобслуживание после краткосрочного периода	
2.8 Система энергосбережения.....	193	бездействия машины.....	207
2.9 Технические данные и маркировка.....	193	7.5 Неисправности в работе кофемашины и способы	
3. ХРАНЕНИЕ.....	194	их устранения.....	207
4. УСТАНОВКА.....	194	7.6 Плановое техобслуживание.....	210
5. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ.....	194	7.7 Проверка степени изношенности жерновов.....	210
6. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ.....	194	7.8 Чистка кофемашины.....	210
6.1 Меры по обеспечению безопасности.....	194	7.8.1 Общие указания.....	210
6.2 Излучения.....	194	7.8.2 Чистка фильтров и фильтродержателей.....	211
6.3 Включение и выключение.....	194	7.8.3 Промывка заварочных блоков.....	211
6.3.1 Включение.....	194	7.8.4 Очистка сетки заварочного блока, держателя сетки и филь-	
6.3.2 Выключение машины.....	195	тродержателя.....	211
6.4 Замена воды.....	195	7.8.5 Чистка насадки для выпуска пара.....	212
6.5 Подготовка кофемашины к эксплуатации.....	195	7.8.6 Решетки-подставки для чашек.....	212
6.5.1 Помол и дозировка кофе.....	195	8. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ.....	212
6.5.2 Включение освещения рабочей поверхности.....	196	9. ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	212
6.5.3 Решетки-подставки для чашек.....	196	10. ДЕМОНТАЖ.....	212
6.6 Приготовление кофе.....	196	11. УТИЛИЗАЦИЯ.....	212
6.6.1 Подготовка фильтродержателя.....	196	11.1 Информация об утилизации.....	212
6.6.2 Приготовление кофе.....	196	11.2 Экологическая справка.....	212
6.6.3 Программирование.....	197		
6.6.4 Отображение информации.....	197		
6.7 Подача пара.....	198		
6.8 Подача горячей воды.....	198		
6.8.1 Подача горячей воды.....	198		
6.8.2 Программирование.....	199		
6.9 Паровой автомат Autosteamer (опция).....	199		
6.9.1 Рекомендации по использованию.....	199		
6.9.2 Выпуск.....	200		
6.9.3 Регулировка вспенивания молока.....	200		
6.9.4 Функция непрерывного вспенивания.....	200		
6.9.5 Автоматическая очистка.....	200		
6.10 Приготовление капучино.....	201		
6.11 Подогреватель чашек.....	201		

1. ВВЕДЕНИЕ

Перед началом использования кофемашины внимательно ознакомьтесь с данным Руководством по эксплуатации; это позволит оптимизировать работу машины и обеспечит безопасность Вашей работы.

Машина для приготовления кофе эспрессо, которую Вы приобрели, была разработана и собрана в соответствии с инновационными технологиями, которые послужат гарантией качества машины и надежности ее работы.

В данном Руководстве по эксплуатации представлены все преимущества, которые Вы можете получить, выбрав нашу торговую марку. Здесь Вы найдете указания, как наиболее оптимально использовать машину и как действовать 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 ее введения в торговый оборот.

Компания-изготовитель обращается к своим клиентам с просьбой присылать предложения о возможном усовершенствовании как продукта, так и Руководства по его использованию.

1.1 Указания по ознакомлению с Руководством по эксплуатации

Руководство по эксплуатации разделено на главы. Последовательность глав соответствует временной логике продолжительности работы машины.

Для облегчения непосредственного понимания текста используются термины, сокращения и пиктограммы.

Руководство по эксплуатации включает обложку, содержание и ряд глав. Каждая глава имеет последовательную нумерацию. Номер страницы расположен в нижнем колонтитуле. На первой странице Руководства по эксплуатации расположены идентификационные данные кофемашины, на последней странице - дата редактирования инструкции.

Сокращения

Разд.	=	Раздел
Гл.	=	Глава
Пар.	=	Параграф
Стр.	=	Страница
Рис.	=	Рисунок
Табл.	=	Таблица

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 через личный кабинет.

1.4 Целевая аудитория

Данное Руководство предназначено для Пользователя.

Категории пользователей кофемашины

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 Обязательное использование защитных перчаток, применяемый в случае наличия возможного риска получения тяжелого телесного повреждения, которое может привести к госпитализации.



Символ Обязательное прочтение 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



ASTORIA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
 Via Condotti Bardini, 1
 31058 SUSEGANA (TV) - ИТАЛИЯ
 Тел. +39.0438.6615 - Факс +39.0438.60657
 Эл. почта: service@astoria.com
 Веб-сайт: www.astoria.com

2.4 Целевое назначение

Кофемашина предназначена для приготовления профессиональных горячих напитков, таких как чай, капучино, кофе в различных его вариантах (некрепкий, крепкий, эспрессо и т.д.). Аппарат не предназначен для использования в домашних условиях, он разработан исключительно для профессионального пользования.

Кофемашина может быть использована в условиях, предписанных, указанных и описанных в данном Руководстве по эксплуатации; любое другое условие эксплуатации будет считаться потенциально опасным. Машина должна быть установлена в месте, доступ к которому имеет исключительно квалифицированный персонал, обладающий необходимым уровнем подготовки (бар, ресторан и пр.).

Разрешенные условия эксплуатации

Все, которые соответствуют техническим характеристикам кофемашины, операциям и способам ее применения, описанным в данной документации, а также не ставят под угрозу безопасность Пользователя, 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 использования

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

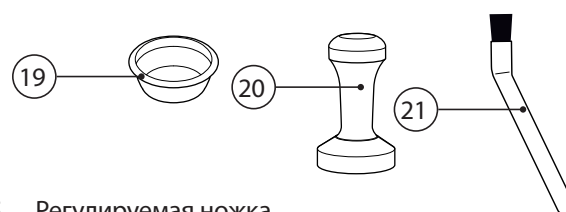
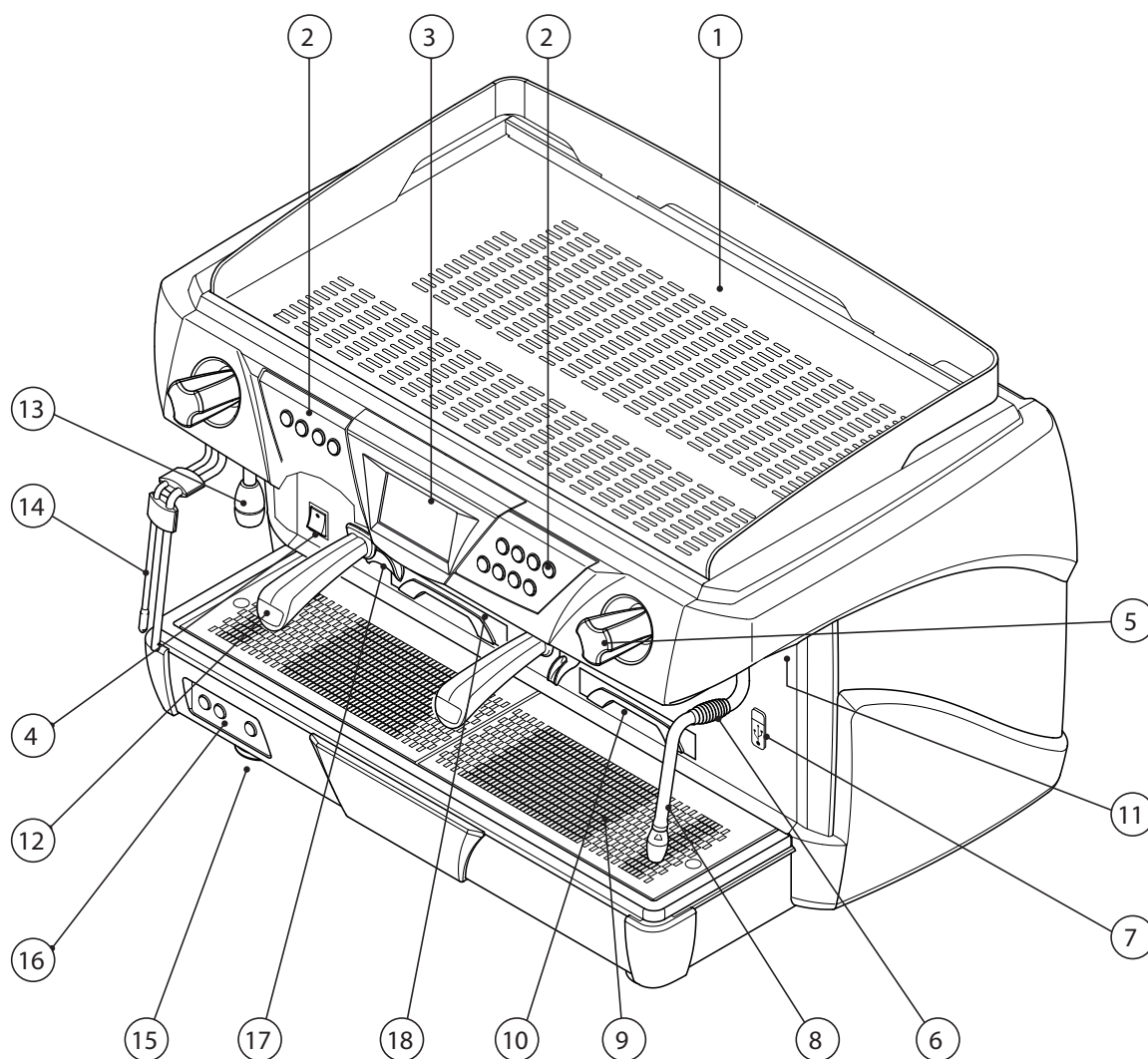
Все разрешенные применения аппарата описаны в Руководстве по эксплуатации; любое другое использование считается невозможным, а значит, опасным.

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. Он также должен прочитать и полностью понять данное Руководство. 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

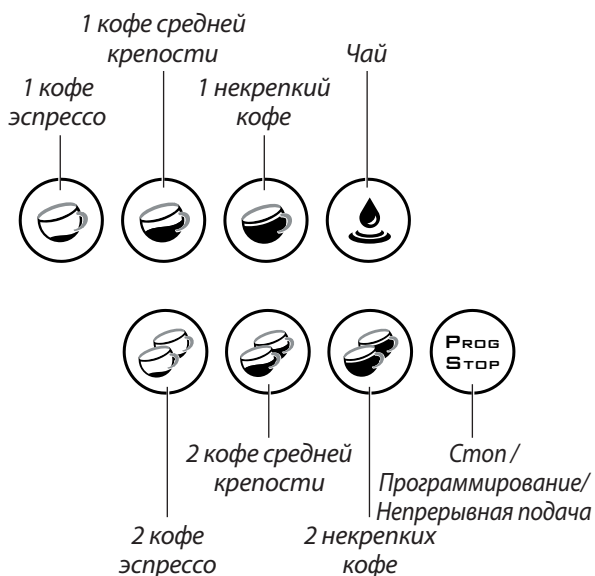


- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Поверхность подогревателя чашек. 2. Панель выбора кофе и чая. 3. Сенсорный дисплей. 4. Включатель/Выключатель кофемашины. 5. Ручка пара. 6. Защитная насадка. 7. Гнездо для USB. 8. Насадка для выпуска пара. 9. Поддон для сбора капель (каплеуловитель) и решетка-подставка для чашек. 10. Выдвижная решетка-подставка для чашек. 11. Регулятор воздуха парового автомата Autosteamer. 12. Фильтродержатель. 13. Насадка выпуска горячей воды. 14. Насадка парового автомата Autosteamer (дополнительно). | <ol style="list-style-type: none"> 15. Регулируемая ножка. 16. Кнопочная панель парового автомата Autosteamer (дополнительно). 17. Носики выпуска. 18. Подсветка выпуска. 19. Глухой фильтр. 20. Темпер. 21. Щёточка для чистки. |
|---|---|

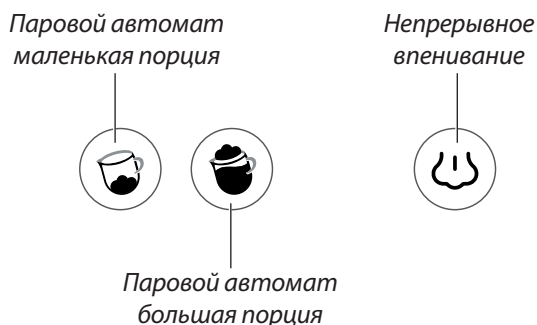
i Гнездо для USB (7) должно использоваться только для специального флэш-накопителя (имеется в комплекте у квалифицированных техников). Запрещено подсоединять к гнезду USB внешние устройства (iPhone, iPad, компьютеры и пр.), так как это может привести к повреждению программного обеспечения кофемашины.

2.6 Кнопочные панели выбора кофе и чая

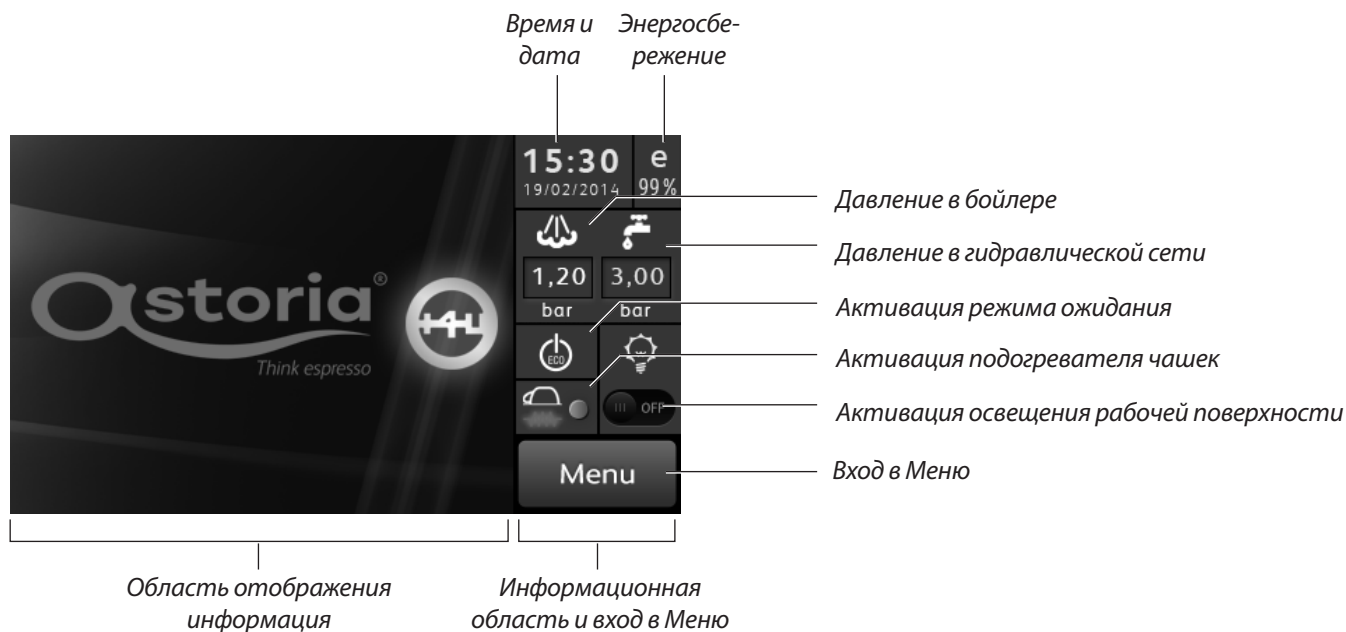
Кнопочная панель заварочного блока кофе и чая.



Кнопочная панель парового автомата Autosteamer



2.7 Дисплей и навигационная клавиша



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.

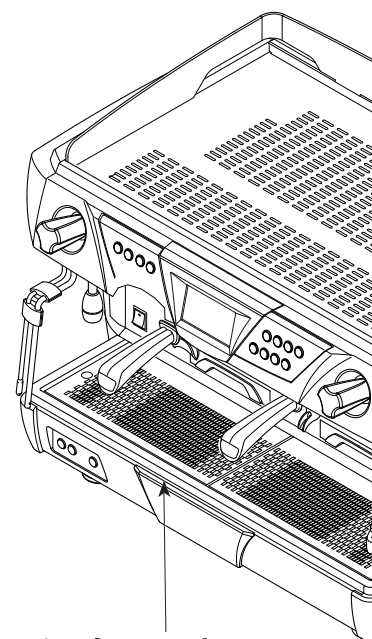


Программирование системы энергосбережения - см. пар. 6.11 на странице 202

2.9 Технические данные и маркировка

Технические данные машины представлены в следующей таблице:

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	2 БЛОК	3 БЛОК	4 БЛОК
230-400 V	4.400 W	5.500 W	7.100 W
240-415 V	4.700 W	6.100 W	7.700 W
Частота	50-60 Гц	50-60 Гц	50-60 Гц
Вместимость бойлера кофе	1,2 л x 2	1,2 л x 3	1,2 л x 4
Вместимость парового бойлера	8 л	13 л	13 л
Ширина	830 мм	1070 мм	1310 мм
Глубина	580 мм	580 мм	580 мм
Высота	575 мм	575 мм	575 мм
Вес нетто	74 кг	94 кг	110 кг
Калибровка предохранительного клапана	0,19 МПа (1,9 бар)		
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 выпуска 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.

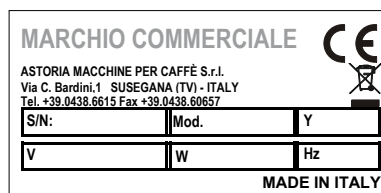
При любом обращении к Изготовителю необходимо указать следующие данные:

- 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 Техническим специалистом.



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 Техник.

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



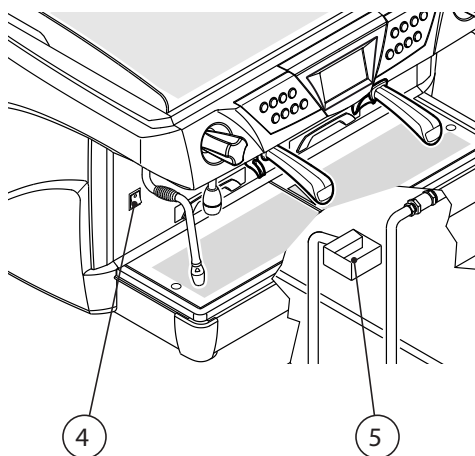
Во время нагревания кофемашины (приблизительно 20 минут) клапан, препятствующий понижению давления, будет выпускать пар на протяжении нескольких секунд до своего полного закрытия. На дисплее будет отображаться температура в °C, а не давление, до достижения 100 °C. В дальнейшем значение будет отображаться в бар (давление)



Если машина остается в нерабочем состоянии в течение более 1 недели, необходимо чтобы Техник произвел полную замену воды, содержащейся в гидравлической цепи.

6.3.1 Включение

После подключения к гидравлической и электрической сетям убедитесь, чтобы поддон для сбора капель (каплеуловитель) (5), 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 (4) и следуйте сигналам, которые будут передаваться через дисплей машины.

При включении кофемашина осуществит проверку функционирования и выведет на дисплей информацию, касающуюся установленного программного обеспечения:

- XX.XX.XXXX : дата обновления
- RY : номер версии

FUNCTIONAL TEST
EVPRO XX/XX/XXXX RX

- Результат O.K. означает идеальное функционирование машины. В случае негативного результата смотрите сигнальное сообщение на дисплее;

ТЕСТ
-O.K.-

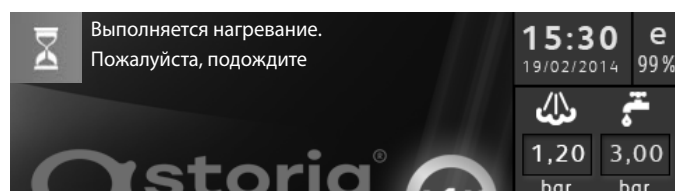
- При включении машины активируется мотопомпа, которая начинает наполнять общий бойлер и нагреватели воды для кофе (их число соответствует числу заварочных блоков, установленных на машине);

COFFEE WATER 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;

MAKE ATTENTION WATER/STEAM ESCAPE

- После завершения фазы нагревания заварочных блоков (около 10 минут), о чем свидетельствует исчезновение надписи «ПОЖАЛУЙСТА ЖДИТЕ» (“PREGO ATTENDERE”), можно выполнить выбор кофе. Для подачи горячей воды и пара необходимо дождаться полного нагревания об- щего 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

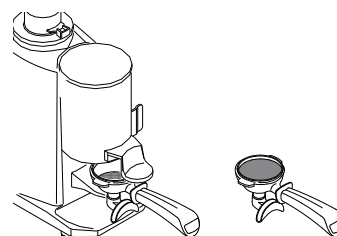
Выключите кофемашину путем нажатия на кнопку главного выключателя (4).

6.4 Подготовка кофемашины к эксплуатации

6.4.1 Помол и дозировка кофе

Кофемолка с дозатором, используемая повседневно для помола кофе, должна располагаться рядом с кофемашиной. 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.



6.4.2 Включение освещения рабочей поверхности

Для активации и деактивации освещения машины используется выключатель (🔦).



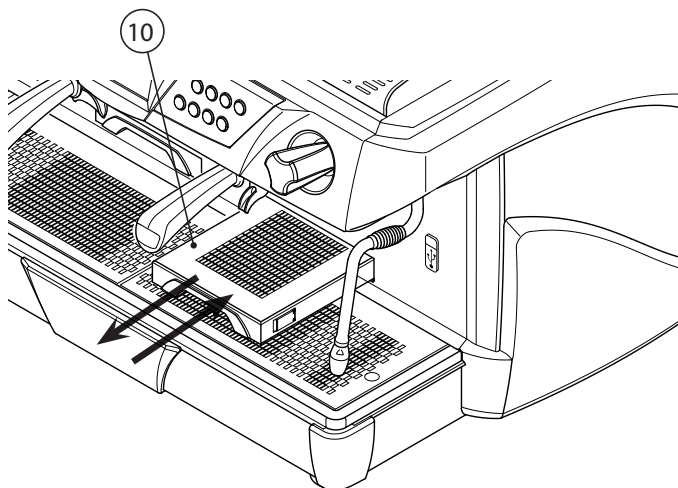
ВКЛ/ВЫКЛ
(ON/OFF)
Подсветка
зоны пригото-
вления

6.4.3 Решетки-подставки для чашек

В случае, когда необходимо наполнить чашки различной высоты, используются специальные выдвижные решетки (10), которыми оснащена машина.

Для установки выдвижной решетки, необходимо извлечь ее из корпуса машины, потянув на себя до полной ее блокировки.

Когда нет необходимости в использовании решетки, закройте ее по направлению к машине.



6.5 Приготовление кофе

6.5.1 Подготовка фильтродержателя



Перед заполнением фильтродержателя убедитесь, что он пустой и что фильтр очищен от предыдущих остатков кофе.

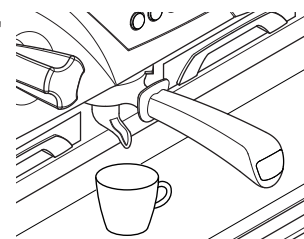
- Заполните фильтр одной порцией молотого кофе (примерно 6-7 гр.); следуйте инструкциям изготовителя кофемолки с дозатором;
- прижмите кофе с помощью специального темперы;
- очистите края фильтра от молотого кофе, перед тем как вставить фильтродержатель в заварочный блок;
- вставьте фильтродержатель в заварочный блок, при этом не закручивая его слишком сильно, чтобы избежать быстрого износа уплотнителей.

6.5.2 Приготовление кофе

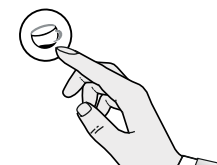


Во время приготовления кофе не снимайте фильтродержатель с заварочного блока.

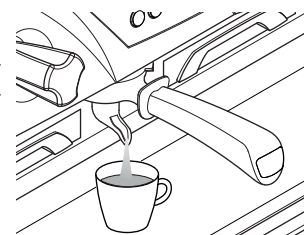
- Расположите чашечку под носиком выпуска;



- нажмите на кнопку желаемой порции (например ☉);



- дождитесь выполнения выпуска (выключится выбранная кнопка порции);



- чтобы заранее отменить приготовление кофе, нажмите кнопку ☉ или кнопку ☉ (Stop).

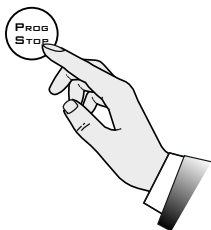
6.5.3 Программирование



Программирование каждой порции производится при использовании свежего молотого кофе, а не кофейной гущи после уже использованного кофе.

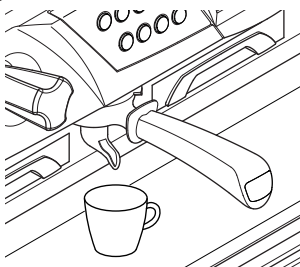
Машина уже запрограммирована Изготовителем. Если Вы хотите изменить порции кофе, выполните следующие действия:

- Сначала необходимо настроить левую кнопочную панель. Таким образом будут автоматически настроены все кнопочные панели. При необходимости, затем запрограммировать остальные кнопочные панели;



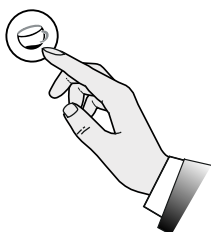
- нажмите и удерживайте нажатой кнопку в течение 5 секунд: замигает кнопка и засветятся все кнопки программируемой панели;

- заполните фильтр порцией молотого кофе и сдавите его соответствующим прессом;



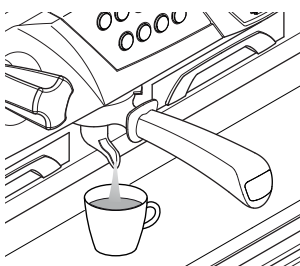
- присоедините держатель фильтра к заварочному блоку;

- расположите чашечку под носиком выпуска;



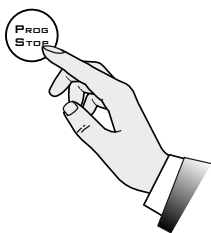
- нажмите на кнопку желаемой порции (например);

- все светодиоды погаснут, кроме светодиода программируемой кнопки порции;



- подождите, пока начнется выпуск; для подтверждения порции нажмите снова кнопку порции или кнопку ;

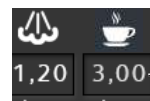
- повторить операцию для других кнопок порции;



- после окончания программирования нажмите кнопку для свободного выхода из программирования порций.

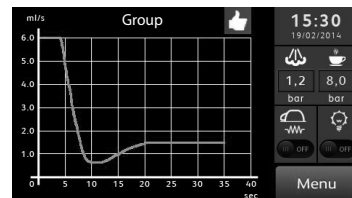
6.5.4 Отображение информации

В зависимости от конфигурации машины, в процессе выпуска кофе на дисплее отображается некоторая информация.

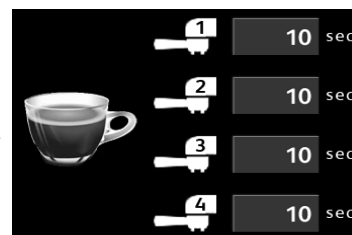


Давление выпуска

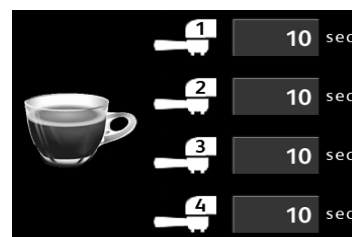
Диаграмма потока во времени (мл/сек) кофе, приготовленного отдельным заварочным блоком.



Отображение времени приготовления (сек) для всех заварочных блоков.



Отображение температуры выпуска (°C) для всех заварочных блоков.



6.6 Подача пара



Работайте осторожно с насадкой для выпуска пара; при работе держите ее за специальную резиновую защиту (6). Не направляйте пар на руки или другие части тела. Не прикасайтесь к насадкам для выпуска пара голыми руками; используйте соответствующие средства индивидуальной защиты.

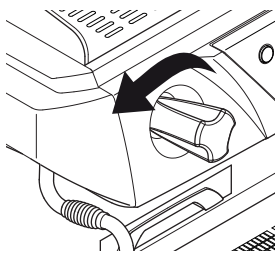


Перед использованием насадки для выпуска пара необходимо слить конденсат в течение не менее 2 секунд.

- Погрузите насадку для выпуска пара в жидкость для нагревания;

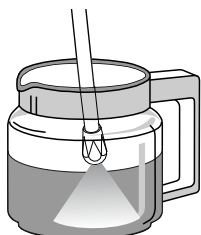


- поверните ручку крана по часовой стрелке;



- выход пара будет пропорционален открытию крана;

- для завершения подачи пара повернуть 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 вылито из кувшина; запрещено нагревать молоко заново;
- вспенивание молока должно начинаться при температуре примерно 4°C.



Для поддержания в отличном состоянии выпускных отверстий насадок для выпуска пара рекомендуется производить непродолжительную подачу пара вхолостую после каждого их использования. Для чистки отверстий насадок для выпуска пара используйте ткань, смоченную в теплой воде. 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, так как последний будет всасывать молоко в трубы.



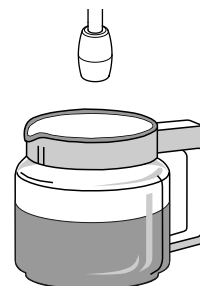
6.7 Подача горячей воды


6.7.1 Подача горячей воды

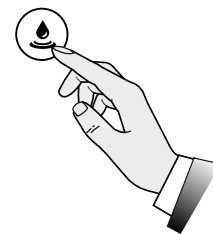



Опасность ожогов. Не направляйте горячую воду на руки или другие части тела. Не прикасайтесь к трубкам выпуска горячей воды голыми руками; используйте соответствующие средства индивидуальной защиты.

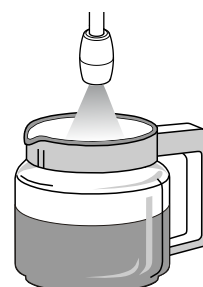
- Поместите кувшин под насадку для подачи горячей воды;



- нажмите на кнопку  и ожидайте выпуск горячей воды;



- чтобы заранее отменить выпуск, снова нажмите кнопку .

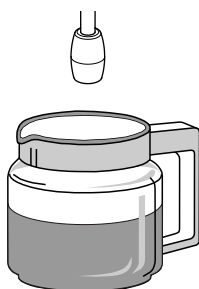


Когда машина холодная (давление ниже 0,6 бар), функция выпуска горячей воды неактивна. Для изменения температуры выпускаемой воды обратитесь к Квалифицированному технику.

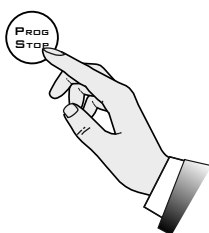
6.7.2 Программирование


Машина уже запрограммирована Изготовителем. Если Вы хотите изменить порции горячей воды, выполните следующие действия:

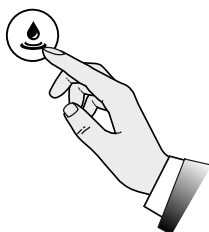
- Поместите кувшин под насадку для подачи горячей воды;




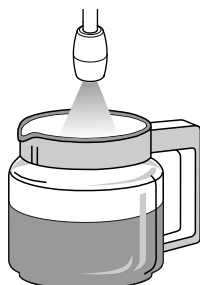
- на кнопочной панели слева нажмите и удерживайте нажатой кнопку **Prep Stop** в течение 5 секунд; загорятся все светодиоды кнопок порций;



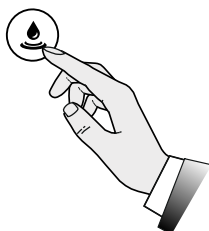
- нажмите на кнопку выпуска горячей воды ;



- дождитесь выпуска; чтобы подтвердить желаемую порцию, нажмите снова кнопку ;



- по завершении программирования нажмите кнопку **Prep Stop**.



Кнопки «чай» присутствуют на панелях всех варочных блоков. Они могут программироваться отдельно и устанавливать порцию независимо друг от друга.

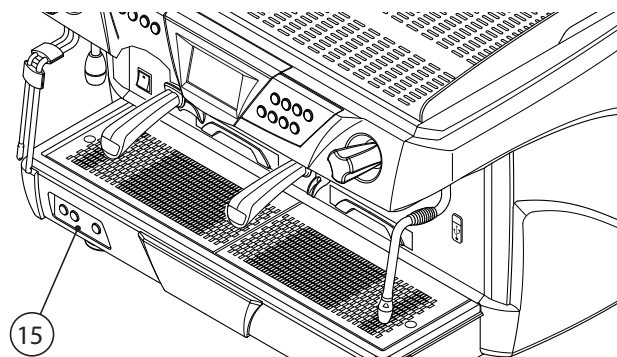
В версии с 4 БЛОКАМИ имеются 2 выпускные трубки для горячей воды.

2 кнопочные панели слева служат для управления насадкой горячей воды слева, и аналогично, 2 кнопочные панели справа служат для управления насадкой горячей воды справа.

6.8 Паровой автомат Autosteamer (опция)

Система парового автомата Autosteamer позволяет автоматически осуществлять вспенивание молока при запрограммированной температуре.

Им можно управлять при помощи соответствующей панели (15), расположенной в основании машины.



6.8.1 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 предотвращения выхода наружу пенки, следует вводить объем жидкости, не превышающий 1/2 вместимости кувшина.
- используйте емкость, объем которой соответствует количеству вспениваемого молока (рекомендуется около 200 мл), и имеет цилиндрическую неконическую форму (см. рисунок).

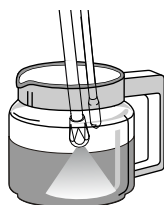
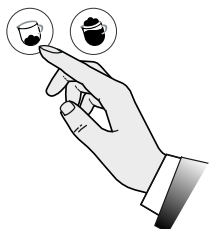
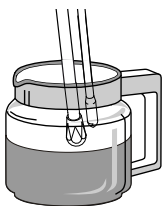


6.8.2 Выпуск



Не направляйте пар на руки или другие части тела. Не прикасайтесь к насадкам для выпуска пара голыми руками; используйте соответствующие средства индивидуальной защиты.

- 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.

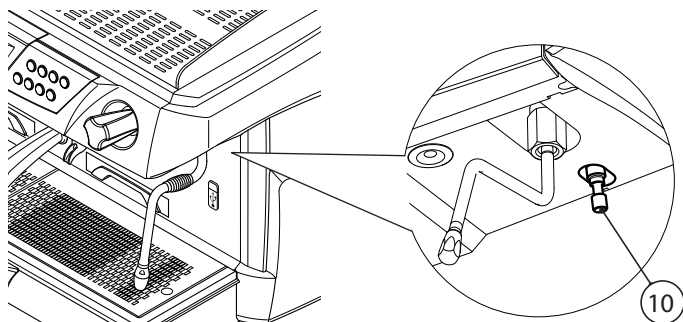


Для чистки отверстий насадок для выпуска пара используйте ткань, смоченную в теплой воде. Молоко может храниться в холодильнике максимум в течение 3-4 дней.

Система предусматривает тайм-аут функционирования парового автомата Autosteamer в течение максимального времени 4 минуты.

6.8.3 Регулировка вспенивания молока

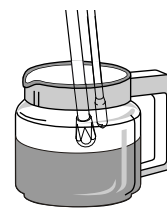
Для увеличения или уменьшения консистенции пены необходимо повернуть соответствующий регулятор (10). При его повороте по часовой стрелке консистенция вспенивания уменьшается, при повороте против часовой стрелки - увеличивается.



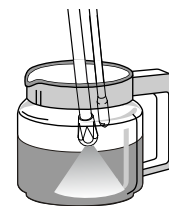
Регулировка вспенивания молока паровым автоматом Autosteamer выполняется на заводе-изготовителе на этапе проверки машины. Поэтому рекомендуется ее изменять только в случае крайней необходимости.

6.8.4 Функция непрерывного вспенивания

- Погрузите отверстия насадки парового автомата Autosteamer в молоко;



- нажать на значок ;



- чтобы заранее прекратить выпуск, нажмите снова кнопку .

6.8.5 Автоматическая очистка

После 120 минут неактивного состояния включается автоматическая очистка насадки, которая длится 15 секунд. На дисплее появится сообщение: "ЦИКЛ ОЧИСТКИ ПАРОМ". Из насадки выйдет минимальное количество пара.

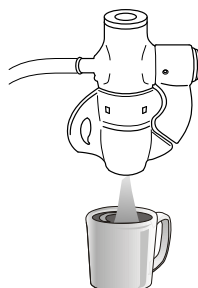
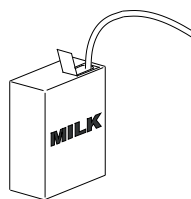


Насадка для выпуска пара должна находиться погруженной в молоко только на время, необходимое для его нагревания.

Не открывайте кран пара, если насадка для выпуска пара погружена в молоко, а машина выключена.

6.9 Приготовление капучино

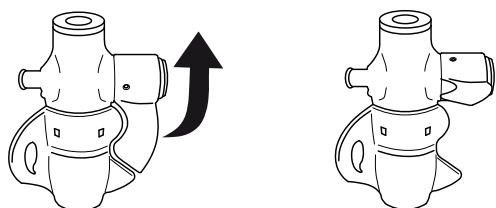
- Вставьте всасывающую трубку в молоко;
- поместите кувшин под выпускное отверстие капучинатора;
- откройте кран пара, после достижения желаемого количества закройте кран пара;
- вылейте вспененное молоко в чашки с кофе.



Чтобы приготовить горячее молоко без пены, приподнимите лопасть капучинатора вверх.

Для получения лучшего результата рекомендуется подавать молоко из капучинатора непосредственно в чашку с кофе, а в кувшин, и затем добавлять вспененное молоко в кофе.

Рекомендуется содержать капучинатор в чистоте согласно правилам, представленным в параграфе "7.8 Чистка кофемашины" на странице 210.



6.10 Подогреватель чашек

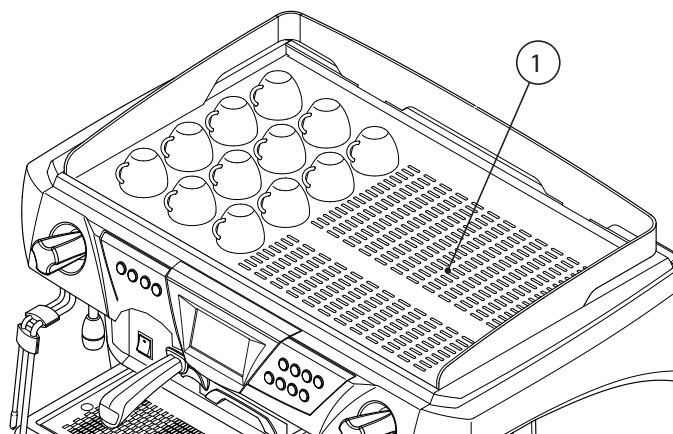



В целях безопасности не рекомендуется класть тряпки и другие предметы на поверхность подогревателя чашек, чтобы избежать перегрева кофемашины.

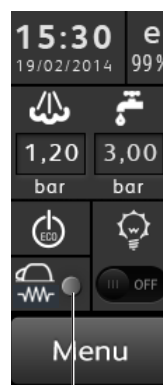


ВНИМАНИЕ! ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА: подогреватель чашек может достигать температур, которые могут привести к ожогам. Будьте очень осторожны.

Расположите чашки для нагрева на поверхность подогревателя чашек (1).



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



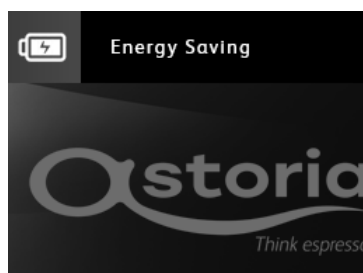
Для изменения температуры подогревателя чашек выполните действия, указанные в пар. 6.12.4 на странице 204.

6.11 Управление системой энергосбережения

6.11.1 Запрограммированное энергосбережение

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.

Состояние энергосбережения обозначается на дисплее специальной иконкой:



Для возврата заварочного блока из режима ожидания, нажать и удерживать нажатой кнопку "PROG/STOP" в течение 3 секунд.

Машина вернется в режим полного функционирования в течение 1-2 минут.

Если машина находится в режиме «ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ», происходит активация также общего бойлера, и таким образом выход из режима «экономии энергии».

Заварочные блоки и общий бойлер, которые были заново активированы, остаются во включенном состоянии, пока не закончится период времени, установленный для входа в режим энергосбережения (для машины) или режим ожидания (для заварочных блоков).

Система продолжит следовать установкам экономии энергии, которые были запрограммированы.



Машина может также находиться в состоянии ВЫКЛ (OFF), которое обозначается на дисплее специальной иконкой:

Чтобы снова активировать машину, нажмите и удерживайте нажатой кнопку "PROG/STOP" в течение 3 секунд.

Подождите примерно 10 минут для нагрева бойлера кофе и примерно 20 минут для нагрева общего бойлера.

В случае неиспользования машины по истечении запрограммированного времени, машина возвращается в состояние ВЫКЛ.

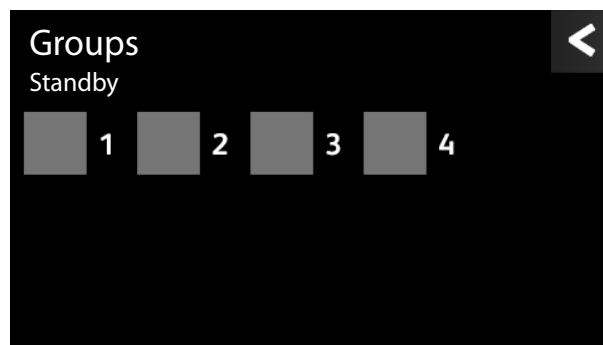




Для изменения параметров срабатывания режима «Энергосбережения» обратитесь за помощью в Техник.

6.11.2 Режим ожидания заварочных блоков

При необходимости, можно вручную поместить в режим ожидания один или несколько заварочных блоков.

Для принудительного перевода в режим ожидания заварочных блоков:



- нажать на кнопку  на дисплее сенсорного экрана;
- на следующей странице активировать заварочные блоки, которые вы хотите поместить в режим ожидания;
- вернуться на главную страницу с помощью кнопки .

Состояние режима ожидания заварочного блока обозначается выключением светодиодов выбора напитков.




Для возврата заварочного блока из режима ожидания, нажать и удерживать нажатой кнопку "PROG/STOP" в течение 3 секунд.

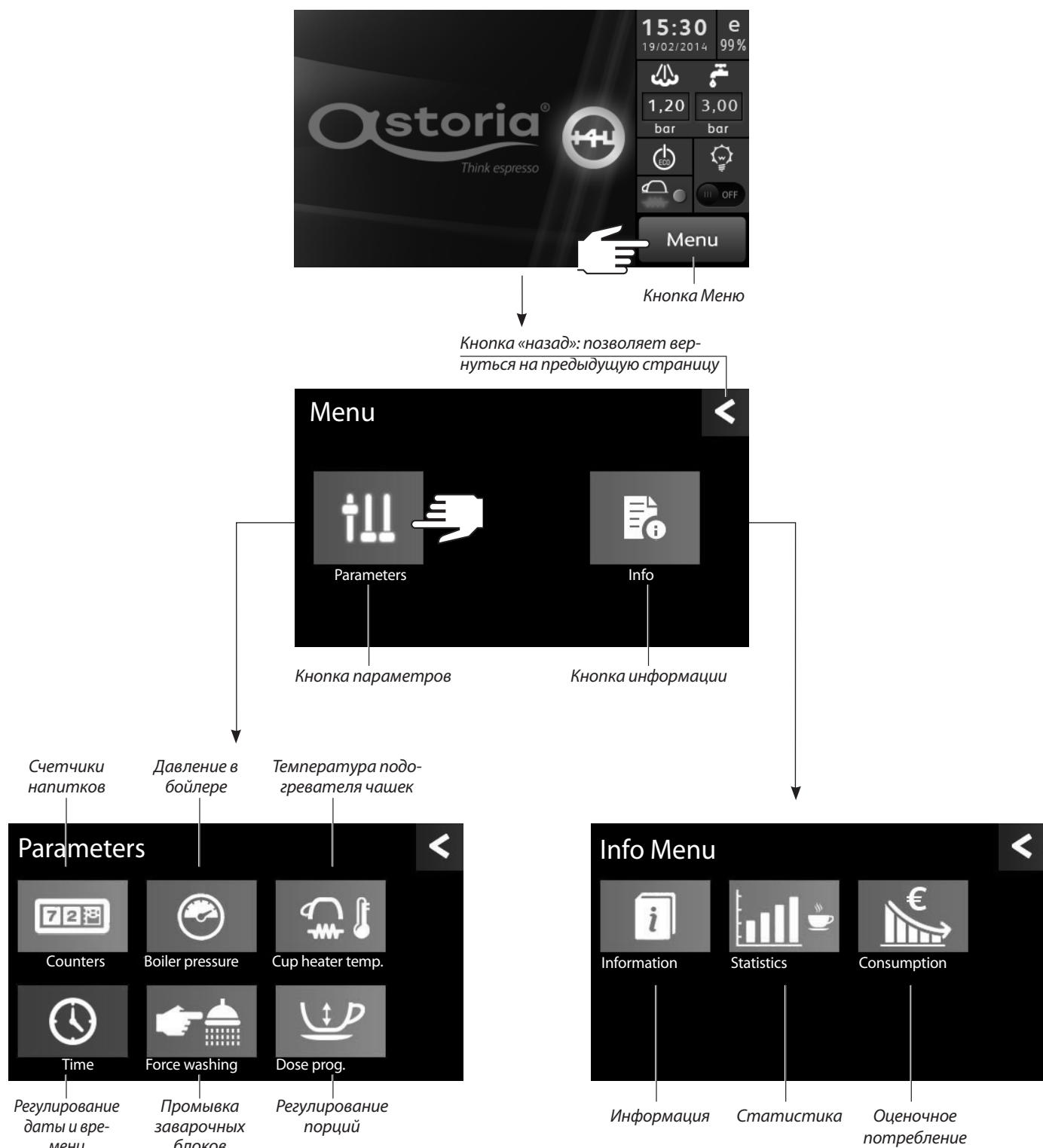


Нажмите и удерживайте нажатой в течение 3 сек.

6.12 Программирование параметров машины

6.12.1 Доступ в меню

- Для входа в меню программирования параметров нажмите кнопку  ;
- Для входа в подменю нажмите кнопку  ;
- Нажмите просмотра информации нажмите кнопку  .

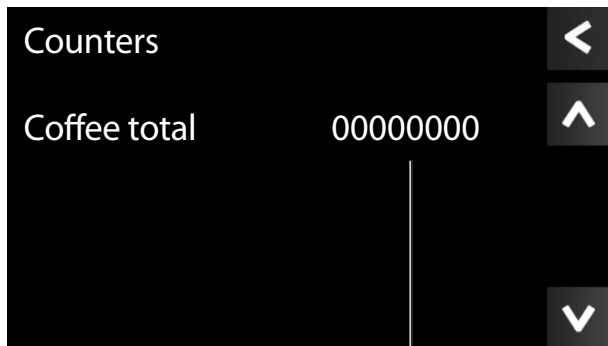


6.12.2 Счетчики

Для просмотра количества выполненных выборов нажмите на показанную кнопку.

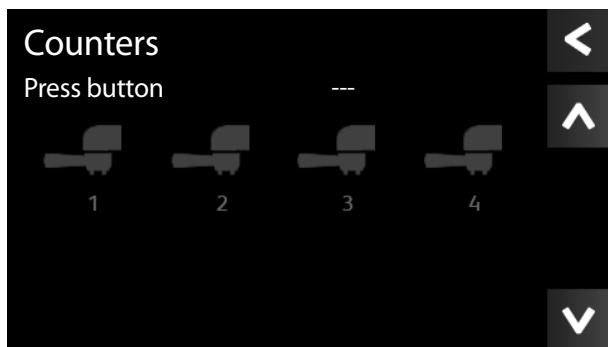


Для возврата в предыдущее меню нажмите на кнопку

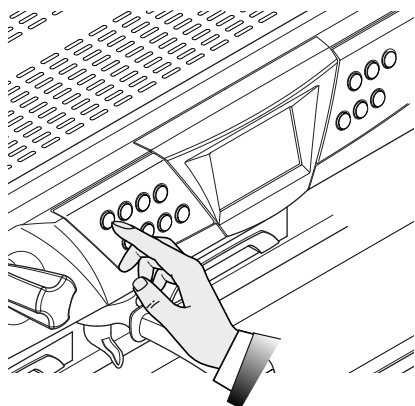


Всего приготовлено кофе

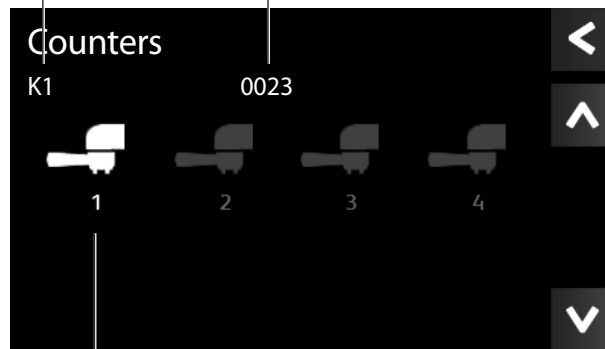
При нажатии на кнопки или , происходит переход на страницу частичных подсчетов:



При нажатии на любую кнопку порции на любой кнопочной панели машины, на дисплее будет показан подсчет количества кофе, приготовленного для этого выбора.



Кнопка выбранной порции Приготовлено кофе



Выбранная кнопочная панель

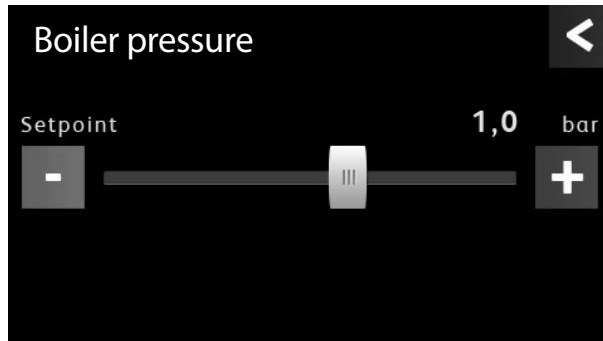
6.12.3 Давление в бойлере

Для изменения давления в бойлере нажмите показанную кнопку.



При помощи кнопок и установите необходимое значение давления.

Для возврата в предыдущее меню нажмите на кнопку



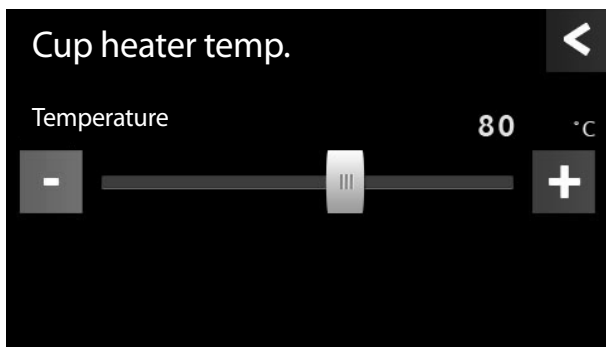
6.12.4 Подогреватель чашек

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 на кнопку



Для выключения подогревателя чашек, установите курсор полностью влево (будет показано значение «--»).

i Для активации или деактивации подогревателя чашек см. пар. 6.10 на странице 201.

6.12.5 Дата и время

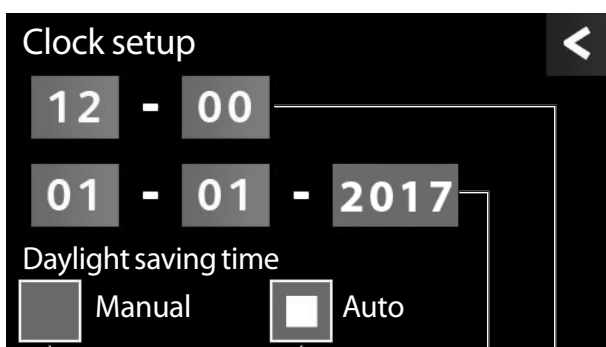
Для установки времени и даты нажмите показанную кнопку.



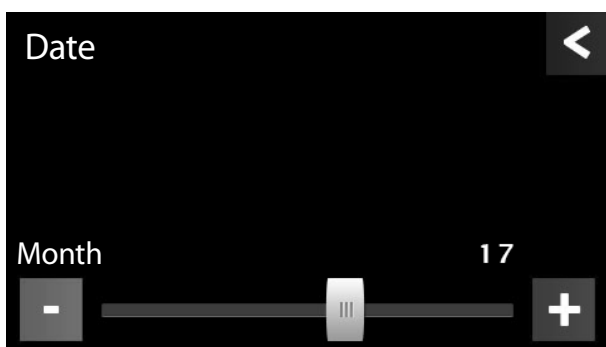
С помощью кнопок **+** и **-** установите необходимые значения.

При помощи соответствующей кнопки можно запрограммировать зимнее или летнее время.

Для возврата в предыдущее меню нажмите кнопку **<**.



Автоматический переход на летнее время
 Ручной переход на летнее время
 Дата (ДД-ММ-ГГГГ)
 Время (ЧЧ-ММ)



Пример настройки месяца

6.12.6 Промывка заварочных блоков

Ежедневно выполняйте промывку заварочных блоков.



Для запуска промывки нажмите на кнопку



Выполните процедуру, указанную в параграфе "7.8.3 Промывка заварочных блоков" на странице 211.

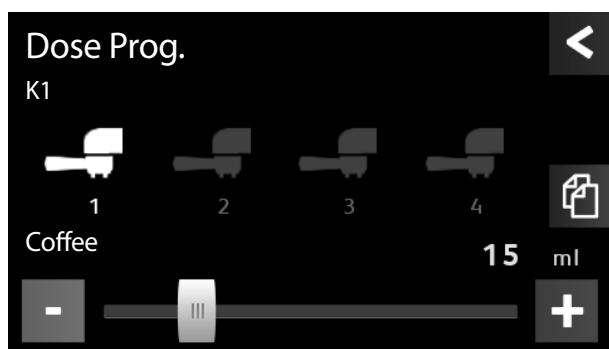
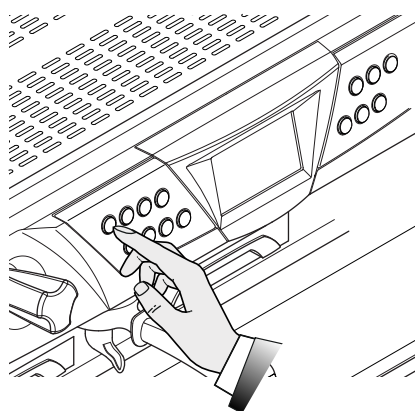
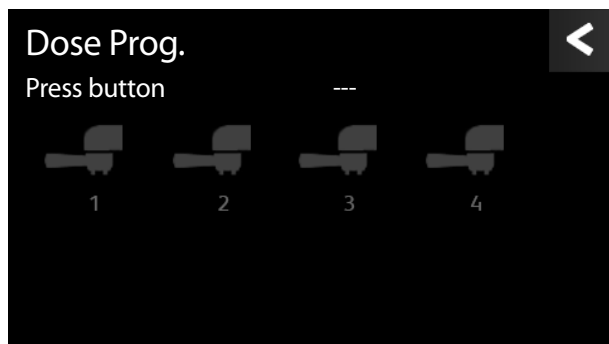
i С помощью данной процедуры осуществляется одновременная промывка всех заварочных блоков; каждая кнопочная панель управляет определенным заварочным блоком.

6.12.7 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.



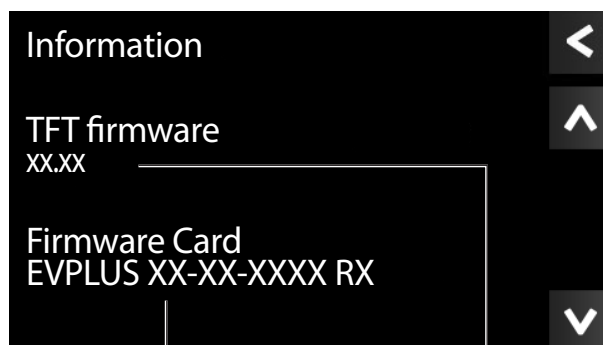
Для выбора кофе количество устанавливается в мл (миллилитрах), а для выбора чая - в секундах.

6.12.8 Отображение информации

Для просмотра характеристик программного обеспечения, установленного на машине, нажмите на показанную кнопку.



Для возврата в предыдущее меню нажмите кнопку .





Версия прошивки платы ЦПУ


Версия встроенного программного обеспечения дисплея TFT

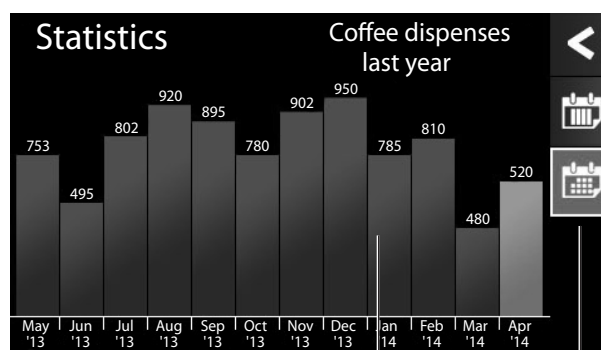
6.12.9 Статистика

Для просмотра статистики приготовленного кофе, нажмите на показанную кнопку.



При помощи кнопок  и  можно просмотреть соответствующие данные за неделю и месяц.

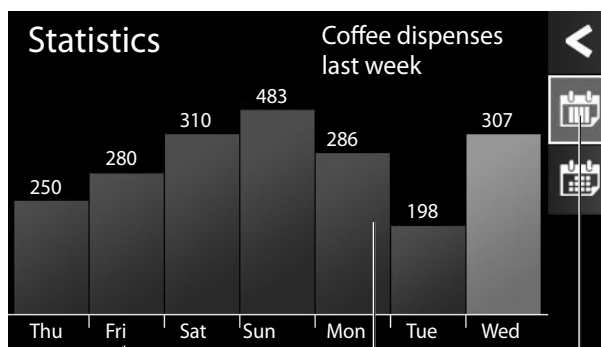
Для возврата в предыдущее меню нажмите на кнопку .



Месяцы

Количество приготовлений за месяц

Статистика за месяц



Дни недели


Количество приготовлений за день


Статистика за неделю

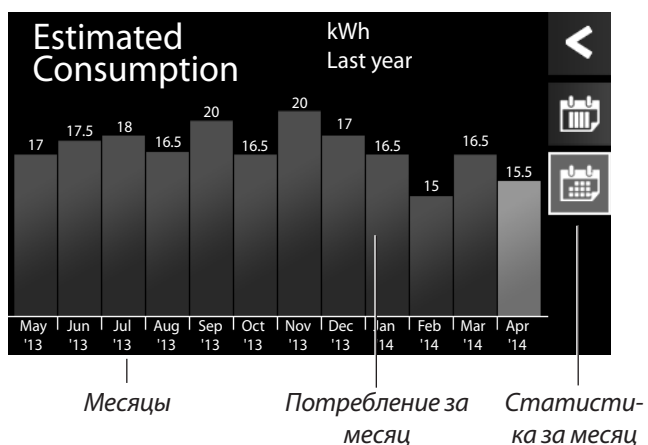
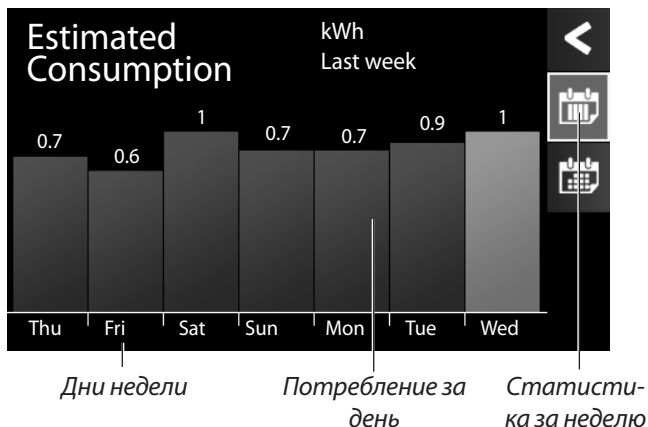
6.12.10 Оценка потребления

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 на кнопку .



6.13 Советы для получения отличного кофе

Ежедневно промывайте фильтры и фильтродержатели, как это указано в пар. 7.8.2 на странице 211. 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 смягчитель воды. Избегайте использования смягчителя 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. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ" на странице 183.

7.2

7.3 Периодическое техобслуживание

Кроме выполнения операций по техническому обслуживанию кофемашины с периодичностью, указанной в таблице «Периодического техобслуживания», 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.

7.4 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 пар. "7.3 Периодическое техобслуживание".

Кроме того, необходимо выполнить все операции по периодическому техобслуживанию машины, см. предыдущий параграф.



При возникновении проблем с компонентами аппарата, выделенными серым цветом, необходимо выключить кофемашину и вызвать Техника.

7.5 Неисправности в работе кофемашины 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.



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.

Таблица Периодического техобслуживания

Деталь	Вид операции	Еженедельно	Ежемесячно	Каждые три месяца
ДАТЧИК ДАВЛЕНИЯ	Держать под контролем уровень давления в бойлере, показанный на дисплее, который должен находиться в пределах от 0,08 до 0,14 МПа (от 0,8 до 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).		X	
ФИЛЬТР ДЛЯ ВОДЫ УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ	Осуществлять замену картриджа фильтра для воды либо регенерацию умягчителя согласно инструкциям изготовителя.		X	
БОЙЛЕРЫ	Рекомендуется не менее одного раза в 3 месяца вызывать Техника для замены воды в бойлере.			X



Уведомление об аварийном сигнале

Неисправности в работе кофемашины 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 водопроводной сети.
СЛИШКОМ МНОГО ВОДЫ В БОЙЛЕРЕ	Повреждение электрической или гидравлической системы.	Выключить кофемашину и вызвать Техник.
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 Техник.
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 водопроводной сети. Отрегулировать степень помола кофе.

Неисправность	Причина	Способ устранения
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 Техник.
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 Техник.
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 водопроводной 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 Техник.
УТЕЧКА ВОДЫ ИЗ НАСОСА	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и вызвать Техник.
ШУМ ПРИ РАБОТЕ НАСОСА	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и вызвать Техник.
ДВИГАТЕЛЬ РЕЗКО ОСТАНАВЛИВАЕТСЯ ИЛИ ТЕПЛОВОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ СРАБАТЫВАЕТ ПО ПРИЧИНЕ ПЕРЕГРУЗКИ	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и вызвать Техник.
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ НАСОСА НИЖЕ НОМИНАЛЬНОЙ	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и вызвать Техник.

7.6 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 предельного уровня 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 необходимо связаться с Квалифицированным техником.

7.7 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 необходимо связаться с Квалифицированным техником.

7.8 Чистка кофемашины

7.8.1 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.). Использ

уемые при очистке продукты/моющие средства должны быть предназначены для данных целей, чтобы не повредить материалы гидравлических контуров.

Не использовать абразивные чистящие средства, которые могут повредить поверхность корпуса машины.

Всегда использовать только чистые и гигиеничные тряпки.

Для промывки фильтров, фильтродержателей и прочих компонентов кофемашины использовать только моющие средства, рекомендуемые Изготовителем, либо специальные средства для чистки профессиональных машин для приготовления кофе.

Чистка	Ежедн.	Еженед.
Капучинатор: Выполнять чистку капучинатора не реже одного раз в день, как указано производителем.	X	
Корпус и решетки: Выполнить чистку панелей корпуса аппарата, используя ткань, смоченную в теплой воде. Снять поддон и решетку-подставку для чашек и промыть их горячей водой. Осуществлять чистку решеток-подставок для чашек, следуя указаниям пар. 7.8.6 на странице 212.	X	
Фильтры и фильтродержатели: Промывать ежедневно и еженедельно , как это указано в пар. 7.8.2 на странице 211. Ежедневно выполнять очистку , как указано в пар. 7.8.2 на странице 211.	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 проводить промывку насадок , как это указано в пар. 7.8.5 на странице 212.	X	X
Заварочный блок: Осуществлять промывку заварочных блоков, следуя указаниям пар. 7.8.3 на странице 211. Ежедневно выполнять очистку , как указано в пар. 7.8.4 на странице 211. Еженедельно проводить промывку заварочных блоков , как это указано в пар. 7.8.4 на странице 211.	X	X
Кофемолка с дозатором и воронка: При помощи тряпки, смоченной в теплой воде, осуществлять чистку внутренней и внешней частей воронки кофемолки и дозатора. Затем тщательно просушить их.		X

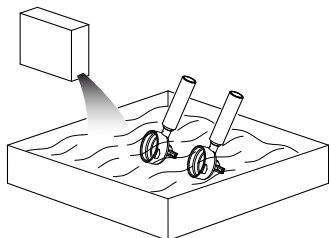
7.8.2 Чистка фильтров и фильтродержателей



Внимание: погружать в воду только чашу фильтродержателя; не погружать в воду его ручку. Моющее средство должно быть растворено в холодной воде в пропорции, указанной на упаковке (см. инструкцию производителя).

Ежедневно:

- Погрузить фильтр и фильтродержатель в горячую воду на всю ночь (это способствует растворению кофейных жиров);
- промыть всё холодной водой.



Еженедельно:

- При помощи отвертки отсоединить фильтр от фильтродержателя;
- погрузить фильтр и фильтродержатель в горячую воду на 10 минут, добавив в нее специальное моющее средство;
- промыть всё холодной водой.

7.8.3 Промывка заварочных блоков

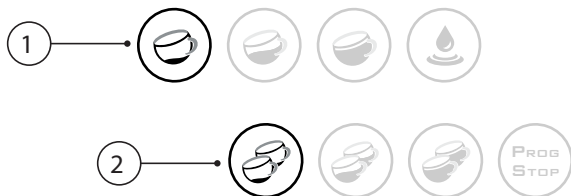
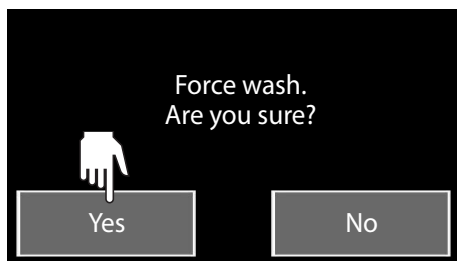


С помощью данной процедуры осуществляется одновременная промывка всех заварочных блоков; каждая кнопочная панель управляет определенным заварочным блоком. Для доступа в меню см. параграф "6.12.6 Промывка заварочных блоков".

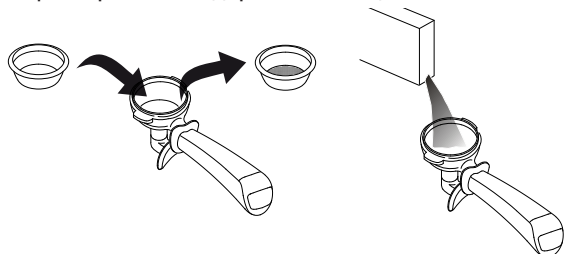
Ежедневно осуществлять промывку заварочных блоков следующим образом.

Для выполнения промывки заварочных блоков нажмите указанную кнопку.

Для запуска процедуры промывки, нажмите кнопку **Да** и выполните следующие действия:



- Снимите фильтр с фильтродержателя и установите глухой фильтр (см. стандартное оснащение);



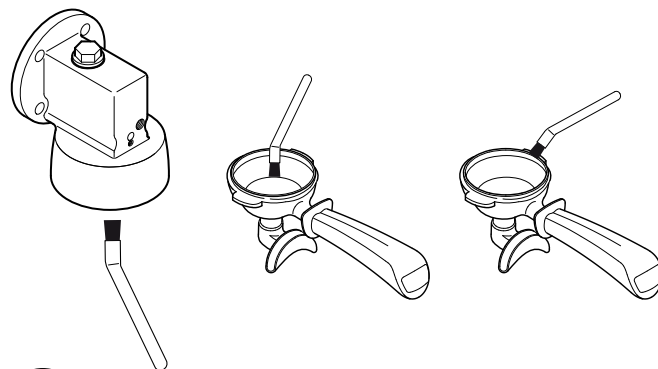
- Засыпьте специальное моющее средство в глухие фильтры и вставьте фильтродержатели в заварочные блоки;
- нажмите на кнопку двойного эспрессо (2) на каждом заварочном блоке;
- на дисплее появится сообщение: «LAVAGGIO GRUPPO IN CORSO» («Выполняется промывка заварочного блока»). Во время первого цикла 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 для 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.

7.8.4 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.

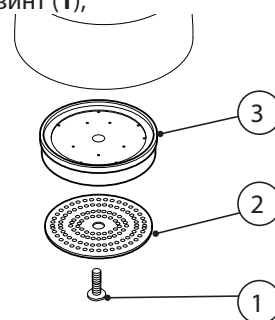


Использовать специальную щетку, поставляемую в комплекте (см. каталог запасных частей).

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.

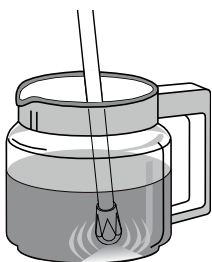


7.8.5 Чистка насадки для выпуска пара

Еженедельно

Очистить насадку для выпуска пара следующим образом:

- Поместить насадку в кувшин с водой со специальным моющим средством (согласно инструкциям производителя);
- нагреть раствор паром из насадки;
- дать насадке охладиться, оставив ее погруженной в раствор как минимум на 5 минут; за это время моющее средство поднимется внутрь насадки из-за эффекта охлаждения;
- повторить операцию 2 либо 3 раза, пока остатки молока не будут удалены.

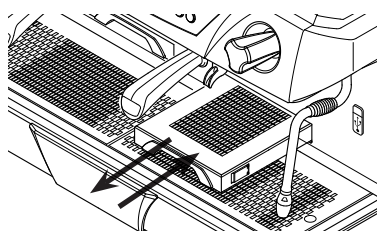


7.8.6 Решетки-подставки для чашек

Ежедневно

Выполнить очистку решеток-подставок для чашек, действуя следующим образом:

- Извлечь решетку из посадочного места, полностью отсоединив ее от машины;



- выполнить очистку решетки влажной тряпкой, смоченной в теплой воде;
- вставить решетку обратно в машину, полностью зафиксировав ее в посадочном месте.

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/EC) и Директивой ЕС об утилизации батареек и аккумуляторов (2006/66/EC), а также в соответствии с национальными законами, приводящими в действие данные Директивы.

Аппарат должен быть передан в специальный пункт сбора отходов, например, дилеру при покупке нового аналогичного оборудования либо в авторизованный центр сбора, занимающийся переработкой отходов электрического и электронного оборудования (RAEE), а также утилизацией батареек и аккумуляторов. Неправильное обращение с отходами подобного типа может иметь негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека из-за потенциально опасных веществ, которые, как правило, содержатся в данных отходах.

Правильная утилизация данного продукта со стороны пользователя будет способствовать эффективному использованию природных ресурсов и позволит избежать административных санкций, предусмотренных действующими законами. Для получения дополнительной информации по утилизации данного продукта просим обращаться в органы местной власти либо органы, ответственные за сбор отходов, а также к авторизованным дилерам и в службу сбора бытовых отходов.



Для утилизации машины обращайтесь к Технику и/или компании-продавцу.

11.2 Экологическая справка

Внутри кофемашины расположена литиевая батарея кнопочного типа, необходимая для хранения данных машины. Она помещена в электронную плату.

Необходимо утилизировать батарею в соответствии с действующими законами страны.

Ogni macchina è corredata dalla **Dichiarazione di Conformità CE** di cui qui sotto è riportato un esempio

Each machine is accompanied by the **EC Declaration of Conformity** - see example below


Chaque machine est accompagnée d'une **Déclaration de conformité CE** dont vous trouverez un exemple ci-dessous

Jeder Maschine liegt die **EG-Konformitätserklärung** bei, die hier unten als Beispiel abgebildet ist

Cada máquina se suministra junto con la **Declaración de Conformidad CE** cuyo ejemplo se muestra a continuación

A máquina é fornecida com uma **Declaração de Conformidade CE** veja abaixo um exemplo

К каждой кофемашине прилагается **Декларация о соответствии нормам ЕС** Ниже представлен пример данной Декларации

<p>(IT) DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE (FR) DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE (DE) EG - KONFORMITÄTSERLÄRUNG (RO) DECLARAȚIE DE CONFORMITATE CE</p>	<p>(ES) DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE (EN) EC DECLARATION OF CONFORMITY (PT) DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE</p>	
<p>Astoria® Think espresso</p> <p>ASTORIA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L. Via Condotti Bardini, 1 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY</p>		
<p>Tipo - Type - Typ - Tip : Macchina per caffè - Cafeteras Machines a cafe Coffee machines - Kaffeemaschinen Máquina de café - Aparat de preparat cafea</p>		
<p>Modello - Model - Modell - Modelo :</p>		
<p>N° di serie - Matricula - N° de serie Serial No - Seriennummer N° de série - Numar de fabrica :</p>		
<p>- come costruttore di MACCHINE PER CAFFÈ, dichiara che il prodotto: - como fabricante de CAFETERAS, declara que el producto: - en tant que constructeur de MACHINES A CAFE, déclare que le produit: - being the manufacturer of COFFEE MACHINES, hereby declares that the product: - erklärt als Hersteller von KAFFEEMASCHINEN, daß das Gerät: - referida nesta declaração, é conforme aos requisitos previstos pelas seguintes DIRETTIVE e REGOLAMENTOS e sucessivas modificações e integrações: - in calitate de producator de APARATE PENTRU PREPARAT CAFEA, declara ca produsul:</p>		
<p>- al quale si riferisce questa dichiarazione è conforme ai requisiti previsti dalle seguenti DIRETTIVE e REGOLAMENTI e successive modifiche e integrazioni: - al que se refiere esta declaración es conforme con lo que disponen las siguientes DIRECTIVAS y REGLAMENTOS y siguientes modificaciones y correcciones: - auquel se réfère cette déclaration est conforme aux exigences essentielles de DIRECTIVES et RELEMENTS et modifications et ajouts successifs: - to which this declaration refers, complies with the requirements set forth by the following DIRECTIVES and REGULATIONS and subsequent amendments: - auf welches sich diese Erklärung bezieht, gemäß den folgenden EG-Vorschriften gebaut ist VORSCHRIFTEN und REGULUNGEN sowie nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen: - referida nesta declaração, é conforme aos requisitos previstos pelas seguintes DIRETTIVAS e REGULAMENTOS e sucessivas modificações e integrações: - la care se refera această declarație, este conform cu prevederile DIRECTIVELOR și REGULAMENTE cu modificările și completările ulterioare:</p>		
<p>2006/42/CE Direttiva macchine - Directiva sobre las máquinas - Directive machines - Machinery Directive Maschinenrichtlinie - Directiva sobre máquinas - Directiva privind echipamentele tehnice</p>		
<p>2014/30/UE Direttiva compatibilità elettromagnetica EMC - Directiva compatibilidad electromagnética EMC - Directive de compatibilité électromagnétique EMC Electromagnetic compatibility EMC Directive - Richtlinie elektromagnetische Verträglichkeit EMV Directiva sobre a compatibilidade electromagnética EMC - Directiva privind compatibilitatea electromagnetică EMC</p>		
<p>2014/35/UE Direttiva bassa tensione - Directiva baja tensión - Directive de basse tension - Low voltage Directive Niederspannungsrichtlinie - Directiva sobre baixa tensão - Directiva privind joasa tensiune</p>		
<p>2012/19/UE Direttiva RAEE - Directiva RAEE - Directive DEEE - WEEE Directive Directiva RAEE - Directiva DEEE (Deseurile de echipamente electrice si electronice)</p>		
<p>2011/65/UE Direttiva RoHS - Directiva RoHS - Directive RoHS - RoHS Directive RoHS-Richtlinie - Directiva RoHS - Directiva privind interzicerea substantelor periculoase (RoHS)</p>		
<p>2009/142/CE (*) Direttiva apparecchi a gas - Directiva aparatos de gas - Directive pour les appareils au gaz - Gas appliances Directive Richtlinie für Gasverbrauchseinrichtungen - Directiva sobre aparelhos a gás - Directiva privind aparatele consumatoare de combustibili gazoși (*) aplicabile solo per i modelli con gas - aplicable solamente a los modelos con gas - applicable seulement aux modèles avec gaz - applicable for models with gas kit only nur fuer die Ausuehrungen mit Gas erforderlich - aplicável somente para os modelos com gás - aplicabila numai in cazul modelelor cu gaz</p>		
<p>2014/53/EU (**) Direttiva RED - Directiva RED - Directive RED - Directiva RED - Directiva RED (**) aplicabile solo per i modelli con modulo radio - aplicable solo a los modelos con módulo radio - applicable uniquement pour les modèles avec module radio - applicable only for models with radio module anwendbar nur für Modelle mit Radiomodul - aplicável apenas nos modelos com módulo de rádio - aplicabila numai in cazul modelelor cu modul radio</p>		
<p>1935/2004 Regolamento sui materiali a contatto con i prodotti alimentari - Reglamentos sobre los materiales en contacto con los productos alimenticios Règlement sur les matériaux en contact avec les denrées alimentaires - Regulation on food contact materials Regulung für Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen - Regulamento sobre materiais em contacto com os produtos alimentares Regulamentul privind materialele care intră în contact cu produsele alimentare</p>		
<p>in conformità alle norme - en conformidad de las normas - en conformité avec les normes - in compliance with standards gemäß den Vorsch - em conformidade com as normas - în conformitate cu normele : EN 60335-1, EN 60335-2-75, EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 301 489-1, EN 301 489-17, EN 300 328</p>		
<p>L'incarico di costituire e conservare il fascicolo tecnico è affidato alla ASTORIA MC S.R.L. in Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA La responsabilidad de elaborar y conservar el expediente técnico corresponde a la ASTORIA MC S.R.L. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA La tâche de constituer et de conserver le dossier technique est confiée à la ASTORIA MC S.R.L. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA The ASTORIA MC S.R.L. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY is responsible for establishing and maintaining the technical file Die Aufgabe der Einrichtung und Aufrechterhaltung des technischen Unterlagen anvertraut ist, die ASTORIA MC S.R.L. Via Condotti Bardini, 1-31058 SUSEGANA (TV) - ITALIEN A responsabilidade de criar e guardar o fascículo técnico é confiada à a ASTORIA MC S.R.L. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA Sarcina constituiri și pastrarii dosarului tehnic este incredintata ASTORIA MC S.R.L. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA</p>		
<p>La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni - La presente declaración pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa autorización del constructor, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado en el manual de uso y en las instrucciones - La présente déclaration sera considérée comme nulle et non avenue si l'appareil est modifié sans l'autorisation du fabricant ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel d'utilisation et d'installation - This declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in a way that does not comply with indications in the users' manual and the instructions - Die vorliegende Konformitätserklärung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät ohne ausdrückliche Genehmigung des Herstellers modifiziert werden sollte oder falls es nicht gemäß den im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten - A presente declaração deixa de ter validade no caso em que o aparelho seja modificado sem autorização do construtor ou se instalado o utilizado de maneira não conforme ao manual de uso e nas instruções - Această declarație își pierde valabilitatea dacă dispozitivul este modificat fără autorizarea expresă a producătorului sau dacă este instalat sau folosit în alt scop decât cel specificat în manualul și în instrucțiunile de utilizare.</p>		
<p>Data di emissione - Fecha de emisión Date d'émission - Date of Issue Ausstellungsdatum - Data de emissão Data emiterii</p>	<p>Susegana,</p>	<p>Managing Director Firma</p>

Ogni macchina è corredata dalla **Dichiarazione di Conformità PED** di cui qui sotto è riportato un esempio

Each machine is accompanied by the **PED Declaration of Conformity** - see example below









Chaque machine est accompagnée d'une **Déclaration de conformité PED** dont vous trouverez un exemple ci-dessous

Jeder Maschine liegt die **PED-Konformitätserklärung** bei, die hier unten als Beispiel abgebildet ist

Cada máquina se suministra junto con la **Declaración de Conformidad PED** cuyo ejemplo se muestra a continuación

A máquina é fornecida com uma **Declaração de Conformidade PED** veja abaixo um exemplo

К каждой кофемашине прилагается **Директива для оборудования, работающего под давлением** Ниже представлен пример данной Директивы

 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE	 DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE	
 DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE	 EC DECLARATION OF CONFORMITY	
 EG - KONFORMITÄTSEKLRÄRUNG	 DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE	
 DECLARATIE DE CONFORMITATE CE		

come costruttore di CALDAIE A VAPORE per macchine da caffè e VALVOLE DI SICUREZZA (che la proteggono) dichiara che il prodotto sotto descritto, è conforme ai requisiti previsti nella DIRETTIVA

como fabricante de calderas a vapor para maquinas de café y valvulas de seguridad (que las protegen) declara que el producto abajo descrito, es conforme a los requisitos previstos en la DIRECTIVA

en qualité de fabricant de chaudières à vapeur pour machines à café et de soupapes de sécurité (qui protègent la chaudière) déclare que, le produit ci-dessous reporté, est conforme aux normes prévues par la DIRECTIVE

as manufacturer of boilers for espresso coffee machines and of security valves for their safety hereby declares that the item described here below is manufactured according to the norms laid down in DIRECTIVE

als Hersteller von Dampfkessel für Kaffeemaschinen und Sicherheitsventile, erklärt dass die unten genannten Produkte gemäss dem Erfordernis der EG-Vorschrift hergestellt sind

como fabricante de CALDEIRAS A VAPOR para máquinas de café e VÁLVULAS DE SEGURANÇA (que as protegem) declara que o produto descrito abaixo, é conforme com os requisitos previstos pela DIRECTIVA

in calitate de producator de cazane pentru MASINI DE PREPARAT CAFEA si de supape de siguranta, declara ca produsul cu descrierea de mai jos este fabricat conform normelor scrise in DIRECTIVE 2014/68/UE

LOGO DEL PRODUTTORE

MANUFACTURER'S LOGO

Indirizzo del Produttore
Manufacturer's address

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

Modello - Modelo - Modele - Model - Modelo - Modell

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

Lotto - Lote - Lot - Lote - Warenposten

VALVOLA - VALVULA - SOUPEPE - VALVE - VENTILE - VÁLVULA - SUPAPE

Modello - Modelo - Modele - Model - Modelo - Modell

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

Anno di fabbricazione - Año de fabricación
Année de fabrication - Year of production
Baujahr - Ano de fabrico - An de fabricatie

Procedimento di valutazione di conformità Specifiche tecniche utilizzate: I.S.P.E.S.L. Raccolta M, S, VSR e PIVG (ex E) rev. 95	Classifica: Categoria 1	Procedimento: Modulo A
Procedimiento de valuación de conformidad Specifiche tecniche utilizzate: I.S.P.E.S.L. Tomo M, S, VSR y PIVG (ex E) Rev. 95	Clasificación: Categoría 1	Procedimiento: Modulo A
Procédure d'évaluation de conformité Spécifications technique appliquées: I.S.P.E.S.L. Tome M, S, VSR et PIVG (ex E) Rév. 95	Classification: Catégorie 1	Procédure: Module A
Conformity evaluation procedure Technical specification applied: I.S.P.E.S.L. Tomes M, S, VSR and PIVG (ex E) rev. 95	Classification: Category 1	Procedure: Form A
Bewertungübereinstimmungsverfahren Technische Angaben gemäss: I.S.P.E.S.L. Band M, S, VSR und PIVG (ex E) Rev. 95	Wertung: Klasse 1	Verfahren: Modul A
Processo de avaliação da conformidade Características técnicas utilizadas: I.S.P.E.S.L. Fascículo M, S, VSR e PIVG (ex E) rev. 95	Classificação: Categoria 1	Procedimento: Módulo A
Procedura de evaluare a conformitatii Specificatii tehnice aplicate: I.S.P.E.S.L. Culegere M, S, VSR si PIVG (ex E) Rev. 95	Clasificare: Categorie 1	Procedura: Forma A

Susegana, Managing Director



ASTORIA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.

Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY

Tel. +39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657

www.astoria.com - info@astoria.com

Cod. 02000714 - Rev. 02 - 09/2020