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

CE

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

Core200

AEP - SAE

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

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

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

DE ORIGINAL-BEDIENUNGSANLEITUNGN
ESPRESSO-KAFFEEMASCHINE
Bedienungs-und wartungsanleitung. Anweisungen für den Benutzer.

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

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

RU ОРИГИНАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ
МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ ЭСПРЕССО
инструкции для пользователя.

Astoria®
Think espresso

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

IMPORTANT: Read carefully before use - Store for future reference

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

I. PRECAUZIONI DI SICUREZZA

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

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

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

I.II FUNZIONAMENTO

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

Questi rischi residui così denominati sono relativi a parti della macchina che possono rappresentare pericolo per l'Utente qualora ne faccia uso scorretto o commetta un errore di valutazione o di disattivazione eludendo le prescrizioni contenute nel presente Manuale.

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

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



PERICOLO ELETTRICO

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

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



PERICOLO ALTA TEMPERATURA

Alcune parti della macchina possono raggiungere alte temperature:

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



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

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

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

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



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



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

I.III MANUTENZIONE E PULIZIA

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



PERICOLO ELETTRICO

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

- non effettuare le operazioni di manutenzione con la macchina in funzione;
- non immergere la macchina nell'acqua;

- non effettuare versamenti di liquidi sulla macchina né utilizzare getti di acqua per la pulizia;
- non permettere che le operazioni di manutenzione e di pulizia siano effettuate da bambini o incapaci;
- non rimuovere le protezioni e/o parti della carrozzeria;
- non accedere all'interno della macchina;
- non effettuare operazioni di manutenzione e di pulizia diverse da quanto indicato in questo Manuale.



PERICOLO ALTA TEMPERATURA

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

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

I.IV CARATTERISTICHE DEL DPI

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



Guanti

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



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



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

Sommario

1. INTRODUZIONE 7
1.1 Linea guida per la lettura del Manuale 7
1.2 Conservazione del Manuale 7
1.3 Metodologia di aggiornamento del Manuale di Istruzioni 8
1.4 Destinatari 8
1.5 Glossario e Pittogrammi 8
1.5.1 GLOSSARIO 8
1.5.2 PITTOGRAMMI 8
1.6 Garanzia 8
2. IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA 9
2.1 Marca e designazione del modello 9
2.2 Descrizione generale 9
2.3 Assistenza clienti 9
2.4 Destinazione d'uso 9
2.5 Descrizione della macchina 11
2.6 Pulsantiere 12
2.7 Dati e marcatura 12
3. IMMAGAZZINAMENTO 13
4. INSTALLAZIONE 13
5. MESSA IN SERVIZIO 13
6. FUNZIONAMENTO 13
6.1 Precauzioni di sicurezza 13
6.2 Emissioni 13
6.3 Prima accensione macchina 13
6.4 Spegnimento macchina 14
6.5 Rinnovo dell'acqua 14
6.6 Predisposizione della macchina 14
6.6.1 Macinatura e dosatura del caffè 14
6.6.2 Preparazione del portafiltro 14
6.6.3 Illuminazione vano erogazione 14
6.6.4 Griglie rialzo tazzine 15
6.6.5 Scaldatazze 15
6.7 Erogazione del caffè 15
6.7.1 Versione AEP 15
6.7.2 Versione SAE 15
6.8 Erogazione lancia vapore 16
6.9 Erogazione lancia Autosteamer 16
6.10 Erogazione acqua calda 17
6.10.1 Versione COMPATTA 17
6.10.2 Versione AEP 17
6.10.3 Versione SAE 17
7. PROGRAMMAZIONE 18
7.1 Dosi caffè 18
7.2 Acqua calda (Versione SAE) 18
7.3 Autosteamer 19
7.4 Preset valori 19
8. MANUTENZIONE E PULIZIA 20
8.1 Precauzioni di sicurezza 20
8.2 Manutenzione periodica 20
8.3 Manutenzione dopo un breve periodo di inattività della macchina 20
8.4 Malfunzionamenti e relativi rimedi 21
8.5 Operazioni di pulizia 22
8.5.1 Istruzioni generali 22
8.5.2 Pulizia filtri e portafiltri 22
8.5.3 Lavaggio gruppo erogazione 22
8.5.4 Pulizia doccetta 23
8.5.5 Pulizia doccette gruppo e portafiltro 23
8.5.6 Pulizia della lancia vapore/autosteamer 24
9. PARTI DI RICAMBIO 24
10. MESSA FUORI SERVIZIO 24
11. SMANTELLAMENTO 24
12. SMALTIMENTO 24
12.1 Informazioni per lo smaltimento 24
12.2 Informazioni ambientali 24
13. GLOSSARIO 25
14. INDICE ALFABETICO DEGLI ARGOMENTI 26

1. INTRODUZIONE

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

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

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

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



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

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

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

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

1.1 Linea guida per la lettura del Manuale

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

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

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

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

ABBREVIAZIONI

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

UNITA' DI MISURA

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

PITTOGRAMMI

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

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



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



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



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



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

1.2 Conservazione del Manuale

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

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

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

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

1.3 Metodologia di aggiornamento del Manuale di Istruzioni

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

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

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

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

Se il Manuale dovesse diventare illeggibile o comunque di problematica consultazione, è fatto obbligo all'utente di richiederne una nuova copia al Costruttore prima di eseguire qualunque intervento sulla macchina.
E' assolutamente proibito asportare o riscrivere parti del Manuale.
Le istruzioni, i disegni e la documentazione contenuta nel presente manuale è di natura riservata e di stretta proprietà del Costruttore e non può essere riprodotta in alcun modo, né integralmente né parzialmente, senza preventiva autorizzazione dello stesso.
L'Utente è tenuto al corretto rispetto delle indicazioni contenute nel presente Manuale.
Per qualsiasi inconveniente che abbia a manifestarsi a seguito di un utilizzo scorretto di tali raccomandazioni, il Costruttore declina ogni responsabilità.
Questo manuale è disponibile anche sul sito web del costruttore.

1.4 Destinatari

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

QUALIFICA DEI DESTINATARI DELLA MACCHINA

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

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

1.5 Glossario e Pittogrammi

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

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

1.5.1 GLOSSARIO

Utente

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

Tecnico Manutentore

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

Tutte le altre voci del glossario sono riportate al Cap."13. GLOSSARIO" a pagina 25.

1.5.2 PITTOGRAMMI

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

1.6 Garanzia

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

2. IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA

2.1 Marca e designazione del modello

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

2.2 Descrizione generale

La macchina oggetto del presente Manuale è costituita da componenti meccanici, elettrici ed elettronici la cui azione combinata consente di realizzare bevande a base di latte, caffè e acqua.

Questo prodotto è costruito in conformità alle Direttive, ai Regolamenti e alle Norme Comunitarie indicate nella DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ' CE che accompagna la macchina.

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

2.3 Assistenza clienti



2.4 Destinazione d'uso

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

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

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

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

UTILIZZI PERMESSI

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

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

UTILIZZI PREVISTI

La macchina è progettata esclusivamente per l'utilizzo professionale.

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

CONTROINDICAZIONI D'USO

La macchina non deve essere utilizzata:

- Per utilizzi diversi da quelli esposti al par. 2.4, per usi diversi o non menzionati nel presente Manuale;
- Con l'impiego di materiale diverso da quello indicato nel presente Manuale;
- Con dispositivi di sicurezza esclusi o non funzionanti.

UTILIZZO ERRATO DELLA MACCHINA

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

UTILIZZI NON PREVISTI

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

SICUREZZE GENERALI

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

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

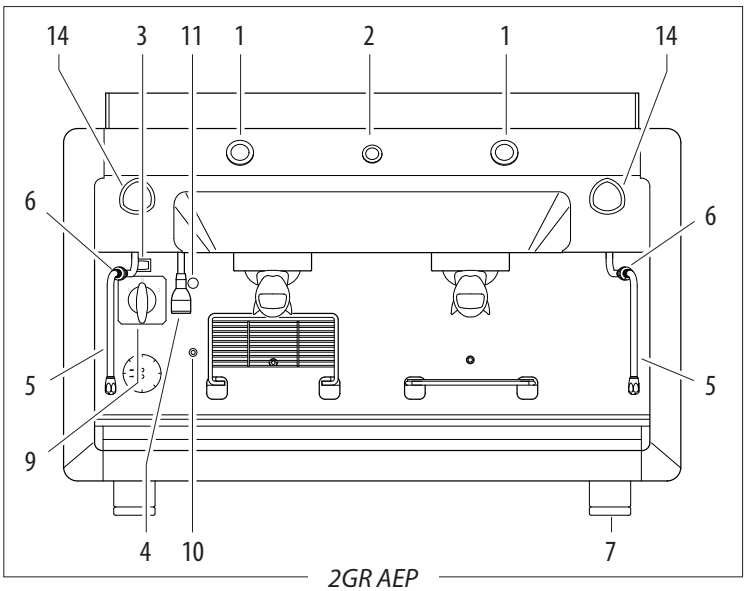
Egli deve inoltre aver letto integralmente il presente Manuale.

Gli interventi di manutenzione devono essere effettuati dal Tecnico Manutentore dopo aver predisposto opportunamente la macchina.

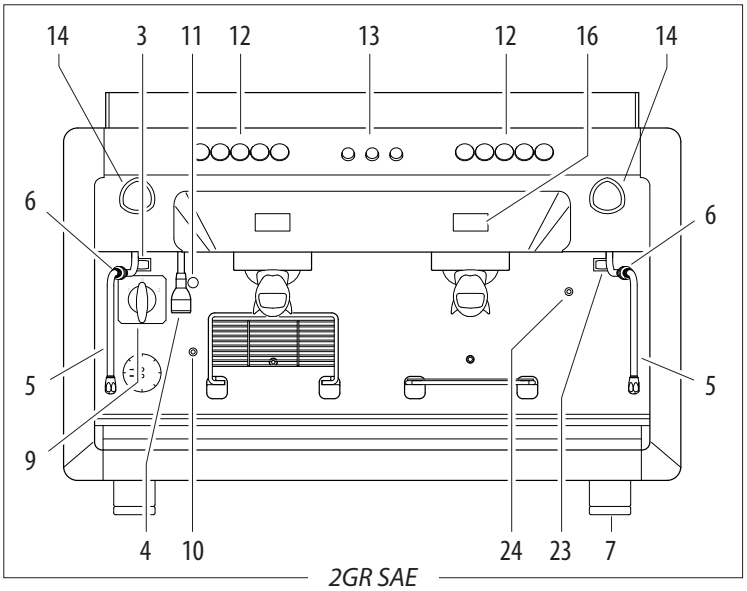
La manomissione o la sostituzione non autorizzata di una o più parti della macchina, l'adozione di accessori che ne modificano l'uso e l'impiego di materiali diversi da quelli consigliati nel presente Manuale, possono divenire causa di rischi di infortunio.

2.5 Descrizione della macchina

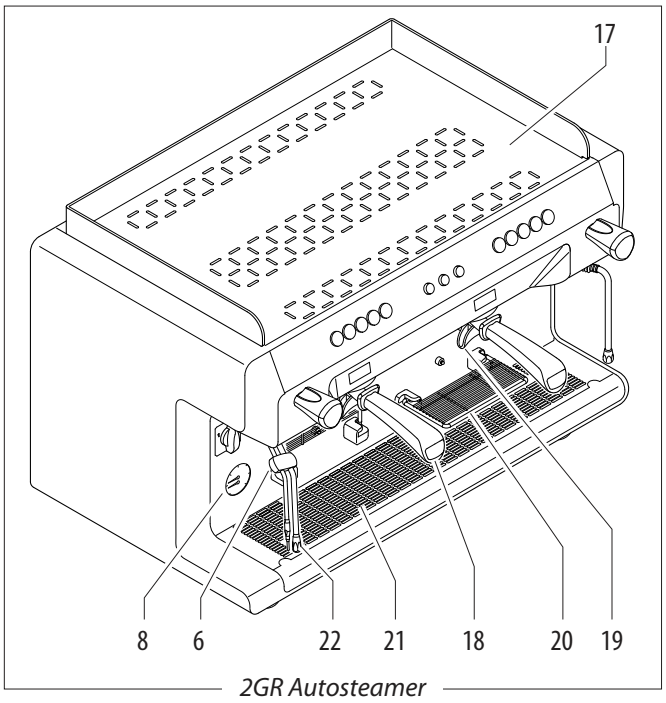
1. Pulsante erogazione caffè manuale.
2. Pulsante erogazione acqua.
3. Interruttore led piano lavoro.
4. Lancia erogazione acqua calda.
5. Lancia erogazione vapore.
6. Protezione antiscottatura.
7. Piedino regolabile.
8. Manometro.
9. Commutatore accensione macchina.
10. Spia livello caldaia.
11. Spia accensione.
12. Pulsantiera selezioni caffè.
13. Pulsantiera servizi.
14. Manopola erogazione vapore.
15. Manopola erogazione acqua calda (Compatta).
16. Display crono.
17. Piano appoggia tazze.
18. Portafiltro.
19. Beccuccio erogazione caffè.
20. Griglia rialzo tazze.
21. Griglia appoggio tazze.
22. Lancia Autosteamer.
23. Interruttore scaldatazze.
24. Spia scaldatazze.



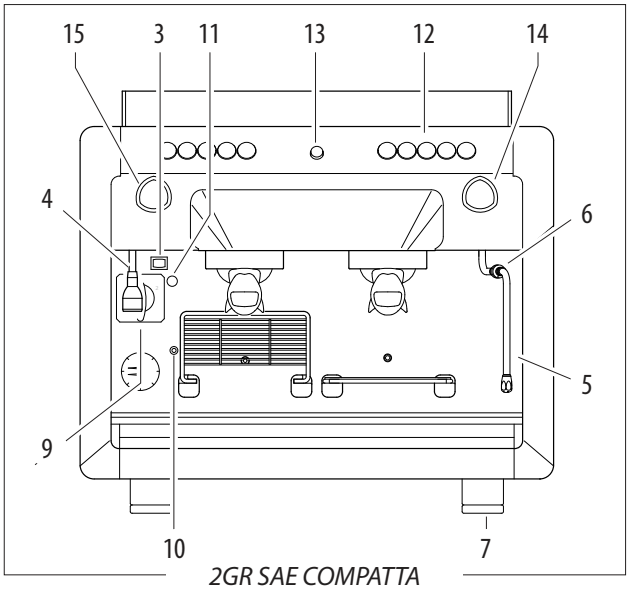
2GR AEP



2GR SAE

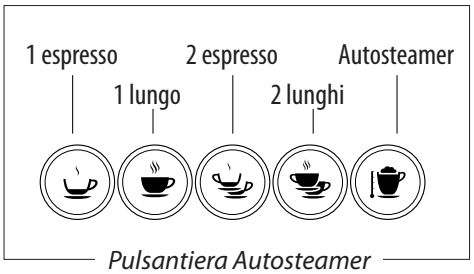


2GR Autosteamer

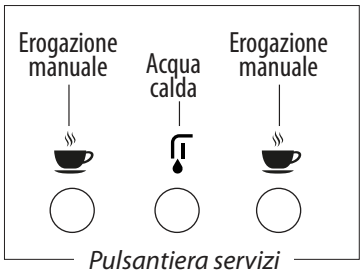


2GR SAE COMPATTA

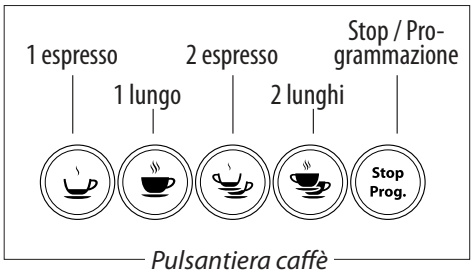
2.6 Pulsantiere



Pulsantiera Autosteamer



Pulsantiera servizi



Pulsantiera caffè

2.7 Dati e marcatura

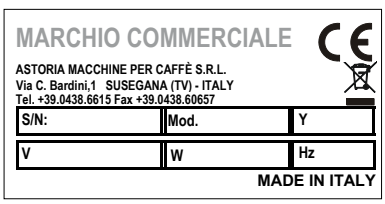
I dati tecnici della macchina sono riportati nella seguente tabella:

Modello		**COMPATTA**			**2 GR.**			**3 GR.**		
Voltaggio	(V)	220/380	230/400	240/415	220/380	230/400	240/415	220/380	230/400	240/415
Frequenza	(Hz)	50/60								
Potenza max	(W)	2.600	2.800	3.000	3.400	3.700	4.000	4.800	5.300	5.700
Capacità caldaia	(lt)	7			10,5			17		
Larghezza	(mm)	565 mm			745 mm			985 mm		
Profondità	(mm)	475 mm			475 mm			475 mm		
Altezza	(mm)	511 mm			511 mm			511 mm		
Peso netto / lordo	(kg)	-			61 / 77			90 / 110		
Taratura valvola di sicurezza		0.19 MPa (1.9 bar)								
Pressione esercizio caldaia		0.08 - 0.14 MPa (0.8 - 1.4 bar)								
Pressione acqua 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								

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

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

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


MARCHIO COMMERCIALE

ASTORIA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
Via C. Bardini,1 SUSEGANA (TV) - ITALY
Tel. +39.0438.6615 Fax +39.0438.60657

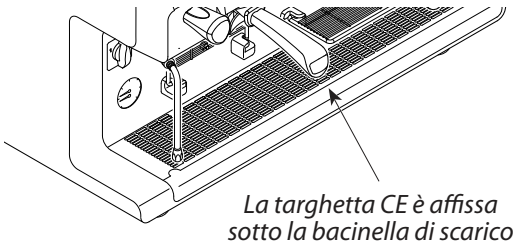
S/N:	Mod.	Y
V	W	Hz

MADE IN ITALY

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

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

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



La targhetta CE è affissa sotto la bacinella di scarico

3. IMMAGAZZINAMENTO

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

4. INSTALLAZIONE

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

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

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

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

5. MESSA IN SERVIZIO

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

6. FUNZIONAMENTO

6.1 Precauzioni di sicurezza

Leggere attentamente le avvertenze riportate al capitolo "I.II FUNZIONAMENTO" a pagina 3 .

6.2 Emissioni

VIBRAZIONI

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

EMISSIONI SONORE

Il livello di rumore emesso dalla macchina è mediamente inferiore agli 70 dB; quindi non c'è l'obbligo di utilizzare dispositivi di protezione individuale per l'apparato uditivo.

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

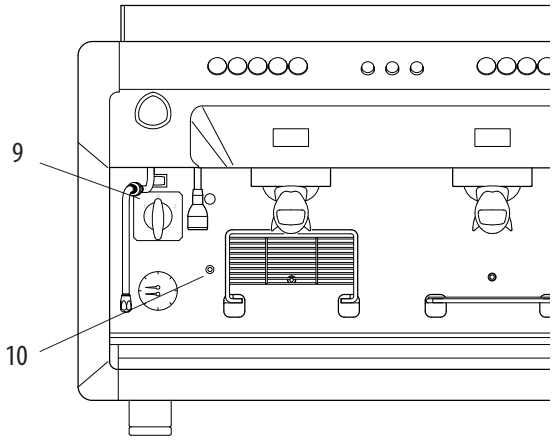
AMBIENTE ELETTROMAGNETICO

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

6.3 Prima accensione macchina

Ruotare il commutatore **(9)** nella posizione "1" (alimentazione elettrica della pompa per il riempimento automatico della caldaia e dei servizi della macchina) e attendere il caricamento automatico dell'acqua in caldaia.

Ruotare il commutatore **(9)** nella posizione "2" (alimentazione elettrica totale compresa la resistenza in caldaia) e attendere il completo riscaldamento della macchina.



Segnalazioni del Led livello (10)

Lampeggio	Fase di caricamento acqua in caldaia
Luce Fissa	Caricamento acqua O.K.

L'intervento del timeout dovuto al blocco della fase di caricamento dell'acqua in caldaia è segnalato dal lampeggio dei led di tutte le pulsantiere.

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

6.4 Spegnimento macchina

Spegnere la macchina agendo sul commutatore della macchina.

6.5 Rinnovo dell'acqua

- Nel corso dell'installazione della macchina, il Tecnico Manutentore deve effettuate le operazioni di rinnovo dell'acqua contenuta nei circuiti idraulici seguendo questa procedura:
- al termine dell'installazione, l'apparecchio deve essere attivato e portato fino alla condizione nominale di lavoro lasciandolo per 30 minuti nella condizione di "pronto al funzionamento";
- successivamente l'apparecchio va spento e va svuotato completamente dalla prima acqua immessa in tutto il circuito idraulico, in modo da eliminare eventuali impurità iniziali;
- in seguito l'apparecchio va nuovamente caricato e portato fino alle condizioni nominali di funzionamento;
- dopo il raggiungimento dello stato di "pronto al funzionamento" vanno effettuati le seguenti operazioni:
  - per ogni gruppo caffè fare un'erogazione continua in modo da scaricare almeno 0,5 litri del circuito caffè;
  - scaricare tutto il volume dell'acqua calda all'interno della caldaia facendo un'erogazione continua dall'apposita lancia;
  - scaricare in continuo vapore per almeno 1 minuto per ogni punto di erogazione vapore.

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

- **Prima di utilizzare la macchina, effettuare erogazioni a vuoto con i porta capsule agganciati per alcuni secondi, allo scopo di far uscire l'eventuale aria presente nel circuito, permettendo il completo riscaldamento dei gruppi erogatori;**
- **prima di utilizzare la macchina, effettuare l'erogazione di alcuni caffè per prove di macinatura e per controllare la pressione di esercizio della macchina;**
- **durante l'erogazione di caffè, non togliere il portafiltro dal gruppo erogatore.**

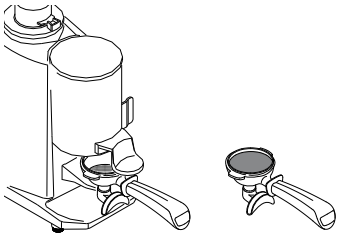
6.6 Predisposizione della macchina

6.6.1 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.

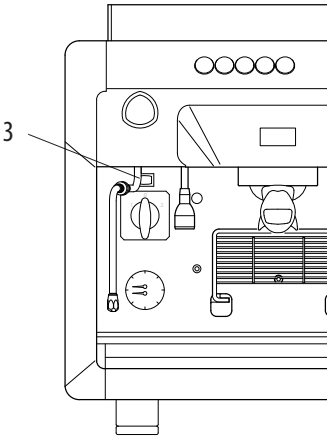


6.6.2 Preparazione del portafiltro

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

6.6.3 Illuminazione vano erogazione

Per attivare e disattivare l'illuminazione del vano di lavoro, premere l'interruttore **(3)**.

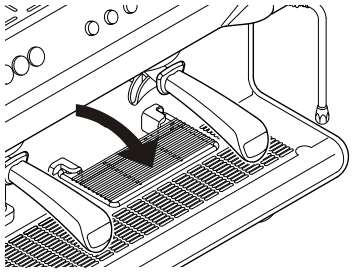


6.6.4 Griglie rialzo tazzine

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

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

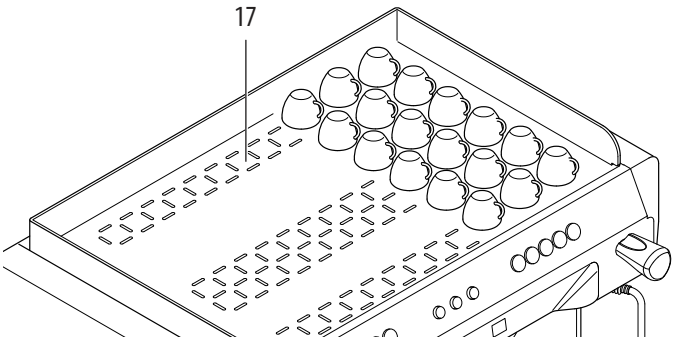
Quando non è più necessaria, spingerla verso l'alto, fino al completo aggancio in sede.



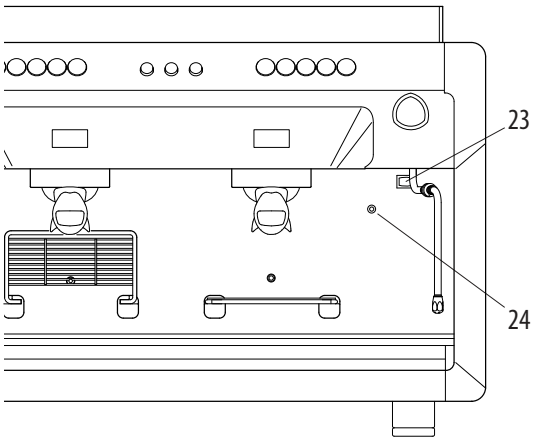
Per la pulizia delle griglie consultare il paragrafo "8.5.1 Istruzioni generali" a pagina 22.

6.6.5 Scaldatazze

Posizionare le tazzine da riscaldare sul piano scaldatazze **(17)** e porre in **ON** l'interruttore del dispositivo **(23)**.



Verificare l'accensione della spia **(24)** sul frontale della macchina, la quale indica che il dispositivo scaldatazze è attivo.



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

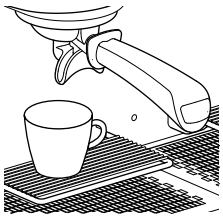
6.7 Erogazione del caffè

6.7.1 Versione AEP



- Posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;
- premere l'interruttore di erogazione desiderato **(1)**: si otterrà l'erogazione caffè, che potrà essere bloccata tramite il medesimo interruttore al raggiungimento della quantità desiderata di caffè in tazza

6.7.2 Versione SAE



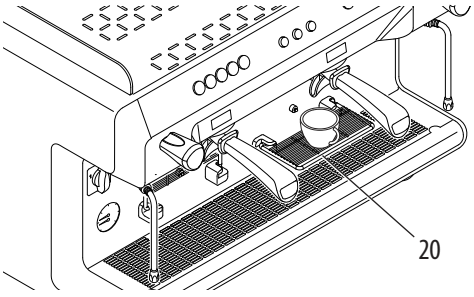
- Posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione
- premere il tasto dose desiderato, per esempio e attendere l'effettuazione dell'erogazione di caffè;



- per bloccare in anticipo l'erogazione caffè, premere nuovamente il tasto ;
- in caso di anomalie della pulsantiera o per effettuare l'erogazione continua di caffè, utilizzare il tasto erogazione manuale .



In caso di tazzine piccole è disponibile l'apposita griglia rialza tazzine (20).
Per programmare l'erogazione, consultare il capitolo "7.1 Dosi caffè" a pagina 18.



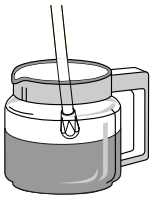
Il display (16) posto sotto ogni tastiera effettuerà il conteggio in secondi dell'erogazione.



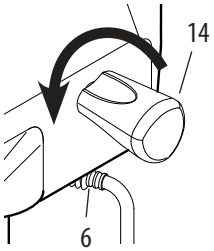
Durante l'erogazione di caffè, non togliere il portafiltro dal gruppo erogatore.
Non inserire nel portafiltro le dita o qualsiasi altro oggetto.

6.8 Erogazione lancia vapore

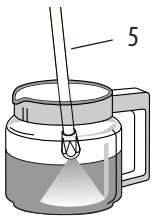
- Immergere la lancia vapore **(5)** nel liquido da riscaldare;

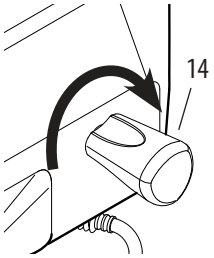


- ruotare in senso antiorario la manopola del rubinetto **(14)**;
- la fuoriuscita di vapore sarà proporzionale all'apertura del rubinetto;



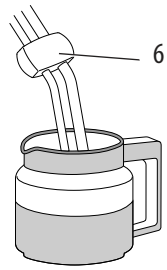
- per terminare l'erogazione, ruotare in senso orario la manopola del rubinetto **(14)**.



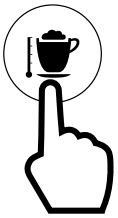


6.9 Erogazione lancia Autosteamer

- Immergere la lancia vapore nel latte da schiumare;



- premere il tasto Autosteamer e attendere l'effettuazione dell'erogazione di vapore;
- per bloccare anticipatamente l'erogazione premere nuovamente il tasto .



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

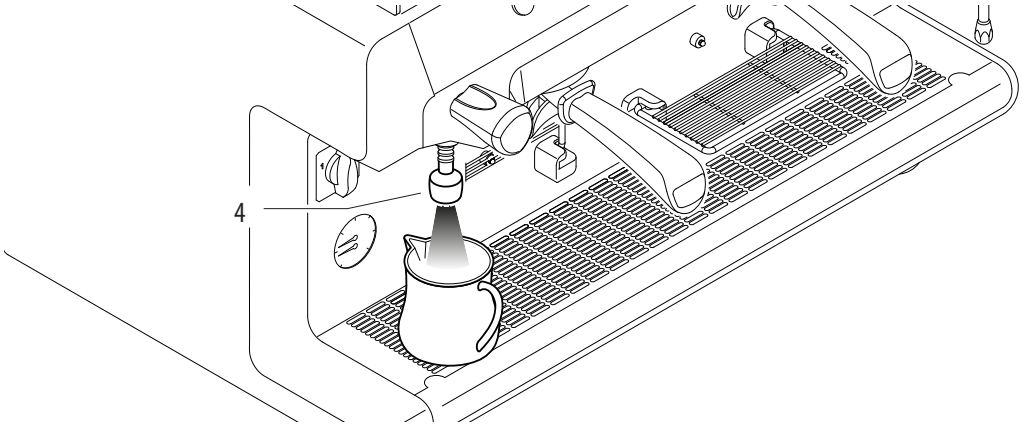
- riscaldare solamente la quantità di latte che si intende utilizzare, una volta riscaldato, esso dovrà essere versato interamente dal bricco e non riscaldato di nuovo;
- schiumare il latte partendo da una temperatura di circa 4°C.

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

Tenere costantemente puliti i terminali mediante un panno inumidito in acqua tiepida. Per mantenere sempre in perfetta efficienza i terminali della lancia vapore, effettuare una breve erogazione a vuoto al termine di ogni utilizzo.
Prima dell'utilizzo del vapore, effettuare un'erogazione per pochi secondi a vuoto, in modo da eliminare l'acqua di condensa.
Lasciare immersa la lancia vapore nel latte solamente per il tempo necessario al riscaldamento.
Non utilizzare il vapore con la lancia immersa nel latte e macchina fredda.

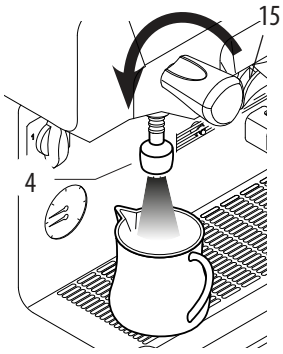


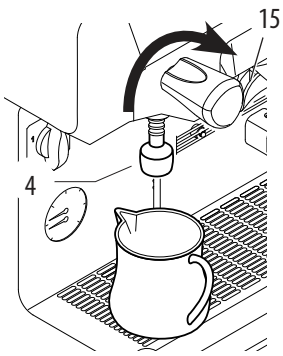
6.10 Erogazione acqua calda



6.10.1 Versione COMPATTA

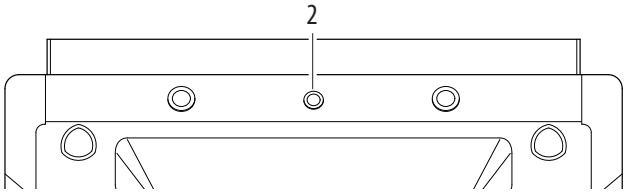
- Posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda **(4)**;
- ruotare in senso antiorario la manopola del rubinetto **(15)**;
- la fuoriuscita dell'acqua calda sarà proporzionale all'apertura del rubinetto;
- per terminare l'erogazione, ruotare in senso orario la manopola del rubinetto.





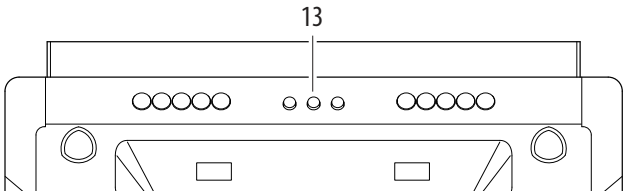
6.10.2 Versione AEP

- Posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda **(4)**;
- premere il tasto acqua **(2)** ;
- per interrompere l'erogazione di acqua, ripremere il medesimo tasto **(2)**



6.10.3 Versione SAE

- Posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda;
- premere il tasto acqua nella pulsantiera servizi **(13)** e attendere l'effettuazione dell'erogazione di acqua calda;
- per bloccare in anticipo l'erogazione, premere nuovamente il tasto erogazione acqua calda .



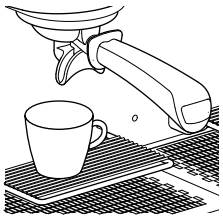
Per programmare l'acqua calda, consultare il capitolo "7.2 Acqua calda (Versione SAE)" a pagina 18.

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

7. PROGRAMMAZIONE

La macchina è già programmata dalla fabbrica. Qualora si desideri modificare le impostazioni, procedere come indicato nei seguenti paragrafi.

7.1 Dosi caffè



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



- posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;
- premere il tasto **Stop Prog.** per almeno 5 secondi fino al lampeggio del tasto stesso;



- premere il tasto dose desiderato, per esempio ;
- per confermare la dose premere nuovamente il tasto o il tasto **Stop Prog.** ;



- ripetere l'operazione per gli altri tasti dose;



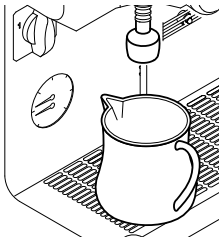
- alla conclusione della programmazione premere il tasto **Stop Prog.** o attendere 20 secondi.

La programmazione di ogni dose deve essere effettuata con caffè macinato e non con fondi i caffè precedentemente utilizzati.
Il sistema esce automaticamente dalla fase di programmazione dopo circa 20 secondi dall'ultima operazione eseguita.



Durante l'erogazione di caffè, non togliere il portafiltro dal gruppo erogatore.
Non inserire nel portafiltro le dita o qualsiasi altro oggetto.

7.2 Acqua calda (Versione SAE)



- Posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda;

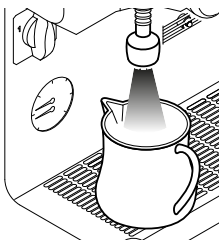


- premere il tasto **Stop Prog.** per almeno 5 secondi fino al lampeggio dello stesso ;



- premere il tasto acqua ;





- per confermare la dose premere nuovamente il tasto acqua ;



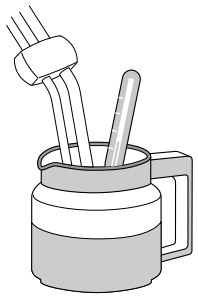
- alla conclusione della programmazione premere il tasto **Stop Prog.** o attendere 20 secondi.

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



7.3 Autosteamer

- Immergere la lancia vapore nel latte da schiumare, assieme ad un termometro per controllarne la temperatura;



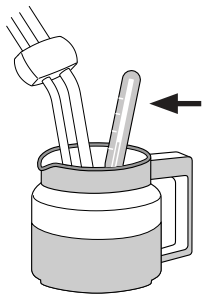
- premere il tasto **Stop Prog.** per almeno 5 secondi fino al lampeggio dello stesso;



- premere il tasto Autosteamer ;



- controllare con il termometro la temperatura del latte e, una volta raggiunta quella desiderata, bloccare l'erogazione ripremendo il tasto Autosteamer ;



- alla conclusione della programmazione premere il tasto **Stop Prog.**, o attendere 20 secondi.



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



7.4 Modalità Stand-by

Per attivare la funzione di stand-by della macchina procedere come segue:

- sulla pulsantiera di destra, premere e tenere premuto il tasto **Stop Prog.** e immediatamente dopo premere e tenere premuto il tasto ;
- il tasto , inizia a lampeggiare in modalità "lenta";
- per uscire dallo stato di stand-by premere il tasto , della medesima pulsantiera.



7.5 Preset valori

Utilizzare questa procedura per ripristinare i valori di fabbrica per le dosi relative alle bevande caffè.

Procedere come segue:

- Spegnere la macchina;
- riaccendere la macchina mantenendo premuti i tasti , , e **Stop Prog.** della pulsantiera di destra;
- rilasciare i tasti solo dopo aver verificato che i LED tasto **Stop Prog.** di tutte le pulsantiere lampeggino;
- spegnere e riaccendere la macchina.



8. MANUTENZIONE E PULIZIA

8.1 Precauzioni di sicurezza



Leggere attentamente le avvertenze riportate al capitolo "I.III MANUTENZIONE E PULIZIA" a pagina 4 .

8.2 Manutenzione periodica

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

Componente	Tipo intervento	Settimanale	Mensile	Trimestrale
MANOMETRO	Tenere controllato il valore della pressione in caldaia che deve essere compresa tra 0,08 e 0,14 MPa (0,8 e 1,4 bar).	X		
MANOMETRO	Verificare la pressione dell'acqua durante l'erogazione caffè: controllare la pressione indicata dal manometro che deve essere compresa tra 0,8 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 Manutentore per far sostituire le macine piane ogni 400/500 kg di caffè oppure ogni 800/900 kg di caffè nel caso di macine coniche.		X	
FILTRO ACQUA ADDOLCITORE	Effettuare la sostituzione della cartuccia del filtro acqua o la rigenerazione dell'addolcitore con la frequenza indicata dal produttore.		X	
CALDAIA	Si consiglia almeno ogni 3 mesi di richiedere l'intervento del Tecnico Manutentore per far effettuare il rinnovo dell'acqua in caldaia.			X



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

8.3 Manutenzione dopo un breve periodo di inattività della macchina

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

In caso di riattivazione della macchina dopo questo periodo, è necessario far effettuare dal Tecnico Manutentore il ricambio dei tutta l'acqua contenuta nei circuiti idraulici come indicato al par. "6.5 Rinnovo dell'acqua" a pagina 14.

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

8.4 Malfunzionamenti e relativi rimedi

Problema	Causa	Azione
MANCA POTENZA ALLA MACCHINA	La macchina è spenta.	Accendere la macchina.
MANCA ACQUA IN CALDAIA	Il rubinetto della rete idraulica è chiuso.	Aprire il rubinetto della rete idraulica.
TROPPA ACQUA IN CALDAIA	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico Manutentore.
DALLE LANCE VAPORE NON ESCE VAPORE	• Lo spruzzatore della lancia è ostruito. • La macchina è spenta.	• Pulire lo spruzzatore della lancia vapore. • Accendere la macchina.
DALLE LANCE VAPORE ESCE ACQUA O VAPORE MISTO AD ACQUA	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico Manutentore.
EROGAZIONE ASSENTE	Il rubinetto della rete idraulica è chiuso.	Aprire il rubinetto della rete idraulica.
PERDITE DI ACQUA DALLA MACCHINA	• La vaschetta non scarica. • Il tubo di scarico è rotto o staccato o con impedimenti nel deflusso dell'acqua.	• Controllare lo scarico fognario. • Verificare e ripristinare il collegamento del tubo di scarico alla vaschetta.
CAFFÈ TROPPO CALDO O TROPPO FREDDO	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico Manutentore.
FONDI DI CAFFÈ BAGNATI	Il gruppo erogazione è troppo freddo.	Attendere il completo riscaldamento gruppo.
IL MANOMETRO INDICA UNA PRESSIONE NON CONFORME	Guasto nell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico Manutentore.
• EROGAZIONE CAFFÈ SOLO MEDIANTE IL TASTO MANUALE • LAMPEGGIO TASTO DOSE SELEZIONATO	Guasto nell'impianto elettronico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico Manutentore.
BLOCCO DEL SISTEMA ELETTRONICO	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico Manutentore.
LA POMPA PERDE ACQUA	Guasto della pompa.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico Manutentore.
IL MOTORE SI FERMA BRUSCAMENTE O IL PROTETTORE TERMICO INTERVIENE PER UN SOVRACCARICO	Guasto della pompa.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico Manutentore.
LA POMPA FUNZIONA AL DI SOTTO DELLA PORTATA NOMINALE	Guasto della pompa.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico Manutentore.
LA POMPA È RUMOROSA	Guasto della pompa.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico Manutentore.
LAMPEGGIO TASTO AUTOSTEAMER  OGNI 5 SECONDI	Guasto nell'impianto elettronico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico Manutentore.

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

8.5 Operazioni di pulizia

8.5.1 Istruzioni generali

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

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

Pulizia	Giornal.	Settiman.
Carrozzeria e Griglie: Effettuare la pulizia dei pannelli della carrozzeria utilizzando un panno inumidito in acqua tiepida. Togliere la bacinella e la griglia appoggia tazze e lavarle con acqua calda.	X	
Pulsantiere: Effettuare la pulizia delle pulsantiere utilizzando un panno inumidito in acqua tiepida. Spegnere la macchina prima di effettuare l'operazione.	X	
Filtri e Portafiltri: Effettuare il lavaggio giornalmente e settimanalmente come indicato al par. 8.5.2. Giornalmente effettuare la pulizia come indicato al par. 8.5.5 a pagina 23	X	X
Lancia vapore / autosteamer: Tenere costantemente pulita la lancia mediante un panno inumidito con acqua tiepida. Controllare e pulire i terminali della lancia ripristinando i fori di uscita del vapore con un piccolo ago. Settimanalmente effettuare il lavaggio come indicato al par. 8.5.6 a pagina 24.	X	X
Gruppo erogazione: Effettuare il lavaggio del gruppo erogazione seguendo le indicazioni del par. 8.5.3 Settimanalmente effettuare la pulizia interna come indicato al par. 8.5.4 . Giornalmente effettuare la pulizia come indicato al par. 8.5.5 a pagina 23	X	X
Macinadosatore e Tramoggia: Tramite un panno con acqua tiepida, effettuare la pulizia interna ed esterna della tramoggia e del dosatore. Al termine asciugare tutto accuratamente.		X

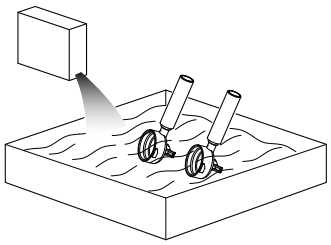
8.5.2 Pulizia filtri e portafiltri

Quotidianamente:

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

Settimanalmente:

- Con l'ausilio di un cacciavite staccare il filtro dal portafiltro;



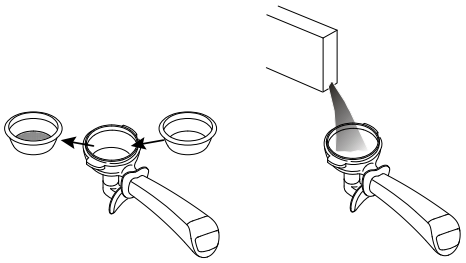
- immergere il filtro e il portafiltro per 10 minuti in acqua calda e apposito detergente;
- risciacquare il tutto con acqua fredda.

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

8.5.3 Lavaggio gruppo erogazione

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

- Dal portafiltro, rimuovere il filtro e collocare un filtro cieco (vedi ricambi);
- versare l'apposito detergente (vedi ricambi) nel portafiltro con il filtro cieco e agganciare al gruppo erogazione;



Versione AEP

- effettuare alcune erogazioni finché dallo scarico uscirà acqua pulita;
- togliere il portafiltro dal gruppo ed effettuare almeno una erogazione in modo da eliminare i residui di detergente.
- ripetere le stesse operazioni per gli altri gruppi.
- rimuovere il filtro cieco dal portafiltro sostituendolo con quello originale.

Versione SAE

- Sulla tastiera del gruppo dove si vuole effettuare il lavaggio premere e tenere premuto il tasto **Stop Prog.** e immediatamente dopo premere e tenere premuto per almeno 5 secondi il tasto (lampeggio del tasto);
- per avviare il lavaggio, premere nuovamente il tasto (lampeggio dei tasti e) ;



- attendere l'effettuazione del lavaggio della durata di circa 50 secondi ;
- al termine del ciclo di lavaggio indicato dal lampeggio del tasto , togliere il portafiltro, rimuovere il filtro cieco e ricollocare il filtro caffè nel portafiltro;
- agganciare nuovamente il portafiltro al gruppo erogazione e avviare il ciclo di risciacquo premendo il tasto ;
- attendere l'effettuazione completa del risciacquo automatico (circa 30 secondi) indicato dal lampeggio dei tasti e ;



- il termine del ciclo di risciacquo sarà indicato dall'accensione di tutti i tasti;
- ripetere le stesse operazioni per gli altri gruppi.

Nella versione con Autosteamer utilizzare il tasto Stop Prog. di una qualsiasi tastiera. Utilizzare il tasto della tastiera del gruppo dove si vuole effettuare il lavaggio.

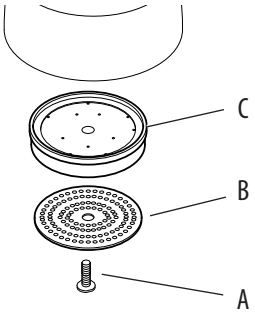
In caso di interruzione dell'energia elettrica durante la fase di lavaggio o di risciacquo, alla nuova accensione, la macchina indicherà l'interruzione del lavaggio mediante il lampeggio del led del tasto .

Sarà necessario effettuare nuovamente l'operazione per eliminare l'eventuale presenza di detergente nel gruppo.

8.5.4 Pulizia doccetta

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

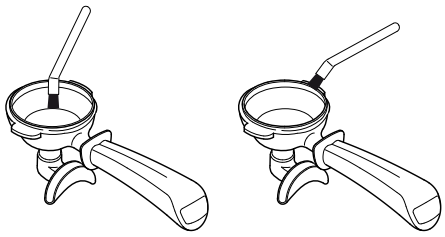
- Tramite un cacciavite allentare la vite **(A)**;
- rimuovere la doccetta **(B)** e il porta doccetta **(C)**;
- lavare i due componenti con acqua calda;
- ricollocare doccetta e porta doccetta nella posizione originale bloccando tutto con la vite.

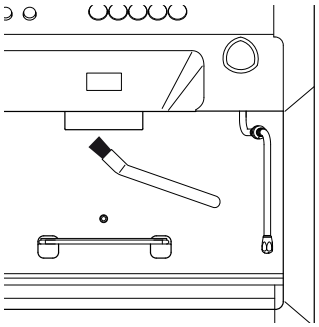


8.5.5 Pulizia doccette gruppo e portafiltro

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

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





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

8.5.6 Pulizia della lancia vapore/autosteamer

Settimanalmente effettuare la pulizia della lancia vapore/autosteamer 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.

9. PARTI DI RICAMBIO

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

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

10. MESSA FUORI SERVIZIO

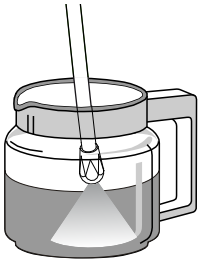
EE' necessario mettere fuori servizio la macchina richiedendo l'intervento del Tecnico Manutentore poiché bisogna scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e idraulica, e svuotare dall'acqua tutti i circuiti interni.

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

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

11. SMANTELLAMENTO

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



12. SMALTIMENTO

12.1 Informazioni per lo smaltimento



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

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

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

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

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

12.2 Informazioni ambientali

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

Smaltire la batteria in conformità alle regolamentazioni vigenti nel paese.

13. GLOSSARIO

In questo capitolo vengono elencati i termini non comuni o comunque con significato diverso dal comune.

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

Pericolo

Una potenziale fonte di lesione o danno alla salute.

Zona pericolosa

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

Utente

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

Rischio

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

Riparo

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

Dispositivo di protezione individuale (DPI)

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

Uso previsto

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

Qualifica dell'Utente

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

Stato della macchina

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

Rischio residuo

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

Componente di sicurezza:

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

14. INDICE ALFABETICO DEGLI ARGOMENTI

A

Accensione macchina 13
Acqua calda 17
Assistenza clienti 9

B

Batteria interna 24

C

CE - marchio 12

D

Destinazione d'uso 9
Doccetta 23

E

Emissioni 13
Erogazione vapore 16

F

Filtro cieco 23
Funzionamento macchina 13

G

Garanzia 8
Glossario 25
Glossario e pittogrammi 8
Griglie rialzo tazzine 15

I

Identificazione della macchina 9
Illuminazione vano erogazione 14
Immagazzinam. macchina 13
Informazioni ambientali 24
Installazione 13

L

Lavaggio doccetta 23
Lavaggio doccetta e porta doccetta 23
Lavaggio filtri e portafiltri 22
Lavaggio lancia vapore 23

M

Macinatura caffè 14
Malfunzionamenti e rimedi 21
Manuale Istruzioni 8
Manutenzione e pulizia 20
Manutenzione periodica 20
Marca/Modello macchina 12
Marcatura CE 12
Messa fuori servizio macchina 24
Messa in servizio 13

P

Pittogrammi 8
Potenza assorbita 12
Precauzioni di sicurezza 3
Preset valori 19
Pulizia 22

R

Ricambi 24
Rimedi 21
Rinnovo dell'acqua 14

S

Scaldatazze 15
Smaltimento macchina 24
Smantellamento macchina 24
Spegnimento macchina 14

T

Targhetta CE 12

V

Vapore 16
Vibrazioni 13

I. SAFETY PRECAUTIONS

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

All users must be properly trained and knowledgeable about how the machine works and any residual risks present during its operation.

Users must be able to apply all the good practices in compliance with food hygiene principles.

I.II OPERATION

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

Such risks are related to machine parts that may pose a risk to users, if operated improperly, assessed or deactivated incorrectly, or because the prescriptions contained in this Manual were circumvented.

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

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

WARNING FOR U.S.A:

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



ELECTRICAL HAZARD

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

- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
- Do not use the appliance barefooted;
- Do not use extension cords in rooms where there are showers or baths;
- Do not pull the power cord to disconnect the appliance;
- The power cord of the appliance must not be replaced by the user. if the cord is damaged, turn the appliance off and contact the Maintenance Technician only;
- Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.);
- Do not access the inside of the machine;
- Do not spill liquids on the machine;
- Do not allow the appliance to be used by children or incompetent people.



HIGH TEMPERATURE HAZARD

Some parts of the machine can reach high temperatures:

- Avoid contact with the dispensing group, filter holder heater and water, steam and steam wand nozzles;
- Do not place your hands or other body parts near the steam, hot water or milk dispensing nozzle tips.



The appliance cannot 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, unless they are being supervised, or have received instructions regarding how to safely operate the appliance and understand the dangers inherent in it.
Children must be supervised, to make sure they do not play with the appliance.
Users must promptly inform the Manufacturer if they notice any machine or accident prevention system defects and/or malfunctions, as well as any dangerous situations of which they become aware.

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



Have routine maintenance and checks of all safety devices performed periodically by the Maintenance Technician.



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

I.III MAINTENANCE AND CLEANING

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



ELECTRICAL HAZARD

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

- Do not carry out maintenance with the machine in operation;
- Do not immerse the machine in water;
- Do not spill liquids on the machine or use water jets when cleaning;

- Do not allow maintenance and cleaning operations to be carried out by children or incompetent people;
- Do not remove the guards and/or parts of the body;
- Do not access the inside of the machine;
- Do not perform maintenance and cleaning operations other than those described in this manual.



HIGH TEMPERATURE HAZARD

When cleaning, take care around the parts of the machine that can become hot:

- Avoid contact with the dispensing group, water spouts and steam nozzles;
- Do not place your hands or other body parts near the steam, hot water or milk dispensing nozzle tips.

I.IV PPE FEATURES

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

Gloves



To protect all machine parts that come in contact with food (filter holders, filters, etc.).



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



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

Index

1. INTRODUCTION 31
1.1 Guidelines for reading the Manual 31
1.2 Storing the Manual 31
1.3 Method for updating the Instruction Manual 32
1.4 Recipients 32
1.5 Glossary and Pictograms 32
1.5.1 GLOSSARY 32
1.5.2 PICTOGRAMS 32
1.6 Guarantee 32
2. MACHINE IDENTIFICATION 33
2.1 Make and model designation 33
2.2 General description 33
2.3 Client Assistance 33
2.4 Intended use 33
2.5 Machine diagram 35
2.6 Push-button panels 36
2.7 Data and marking 36
3. STORAGE 37
4. INSTALLATION 37
5. COMMISSIONING 37
6. OPERATION 37
6.1 Safety precautions 37
6.2 Emissions 37
6.3 Machine initial start-up 37
6.4 Turning off the machine 37
6.5 Replacing the water 38
6.6 Preparing the machine 38
6.6.1 Grinding and dosing 38
6.6.2 Preparing the filter holder 38
6.6.3 Dispensing compartment lighting 38
6.6.4 Raised cup grilles 39
6.6.5 Cup warmer 39
6.7 Dispensing coffee 39
6.7.1 AEP version 39
6.7.2 SAE version 39
6.8 Dispensing with the steam wand 40
6.9 Dispensing with Autosteamer wand 40
6.10 Dispensing hot water 41
6.10.1 COMPACT Version 41
6.10.2 AEP Version 41
6.10.3 SAE Version 41
7. PROGRAMMING 42
7.1 Coffee doses 42
7.2 Hot water (SAE Version) 42
7.3 Autosteamer 43
7.4 Stand-by mode 43
7.5 Pre-set values 43
8. MAINTENANCE AND CLEANING 44
8.1 Safety precautions 44
8.2 Periodic maintenance 44
8.3 Maintenance after a short period of machine inactivity 44
8.4 Malfunctions and solutions 45
8.5 Cleaning operations 46
8.5.1 General instructions 46
8.5.2 Filter and filter-holder cleaning 46
8.5.3 Washing of dispensing unit 46
8.5.4 Cleaning the shower screen and shower screen containment ring 47
8.5.5 Unit and filter holder spray nozzle cleaning 47
8.5.6 Steam nozzle/autosteamer cleaning 48
9. SPARE PARTS 48
10. DECOMMISSIONING 48
11. DISASSEMBLY 48
12. DISPOSAL 48
12.1 Disposal information 48
12.2 Environmental information 48
13. GLOSSARY 49
14. ALPHABETICAL INDEX OF TOPICS 50

1. INTRODUCTION

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

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

This Manual is the guide that will enable you to learn about the benefits of choosing our brand. You will find information on how to get the best out of your appliance, how to keep it running efficiently and what you should do if problems occur.

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



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 is installed in a location where the current work safety and hygiene standards are observed.

The instructions, drawings and documentation contained in this Manual are technical and confidential. They are the sole property of the Manufacturer, and may not be fully or partially reproduced in any way.

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 a 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).

PICTOGRAMS

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

- Danger to the operator's safety;
- Injury, including serious injury, to users (in some cases, even death);
- Loss of the guarantee;
- The Manufacturer waiving liability.



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



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



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



NOTE symbol used to provide important information about the topic.

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 received by the user.

Moreover, when substantial changes made to the machine require the modification of one or more chapters of the Instruction Manual, the Manufacturer will send users the chapters affected by the changes or a revision of the entire Manual.

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

The Manufacturer is responsible for the Italian content. Translations cannot be fully verified; therefore, in the event of inconsistency, users can refer to the Italian version or if necessary, contact the Manufacturer who will make the appropriate changes.

Should the Manual become illegible or otherwise hard to read, the user must request a new copy from the Manufacturer before carrying out any work on the machine.
It is absolutely forbidden to remove or rewrite parts of the Manual.
The instructions, drawings and documentation contained in this manual are confidential and the sole property of the Manufacturer. They may not be reproduced in any way, either in full, or in part without prior authorisation.
Users are responsible for complying with the instructions contained in this Manual.
Should any incident occur as a result of incorrect use of these recommendations, the Manufacturer declines any liability.
This manual is also available on the manufacturer's website.

1.4 Recipients

This Manual is addressed to the machine's User, namely, the person in charge of operating, maintaining and cleaning the machine described in this document.

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 from 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

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

Maintenance Technician

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

All other glossary entries are listed in Chap."13. GLOSSARY" on page 49.

1.5.2 PICTOGRAMS

PICTOGRAM	DESCRIPTION
	Electrical hazard
	High temperature hazard
	The use of protective gloves is mandatory
	It is mandatory to read the documentation

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 EC 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 EC DECLARATION OF CONFORMITY provided with the machine.

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

2.3 Client Assistance



ENGLISH

PERMITTED USES

All uses compatible with the technical features, operations and applications described in this document which 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 listed in para. 2.4, 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. Only operations discussed in this document are allowed; 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 line is installed.

The user must know how all the machine's devices work.

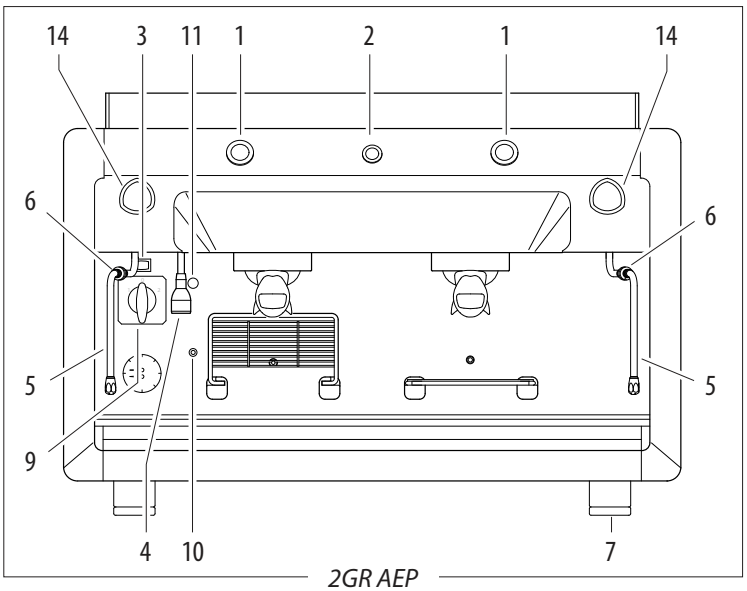
They must also have fully read this Manual.

The maintenance work must be performed by Maintenance Technician after specially preparing the machine.

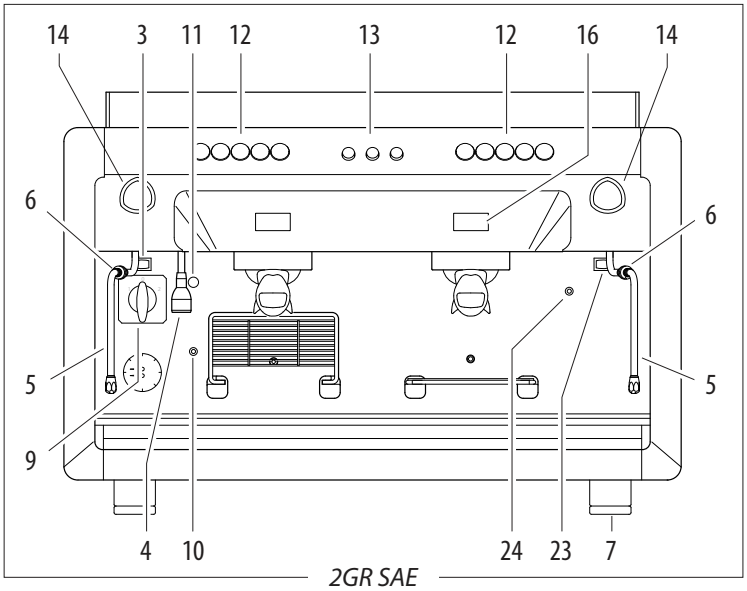
The tampering or unauthorised replacement of one or more machine components, the use of accessories which modify its use and the use of materials other than those recommended in this Manual, can cause accidents.

2.5 Machine diagram

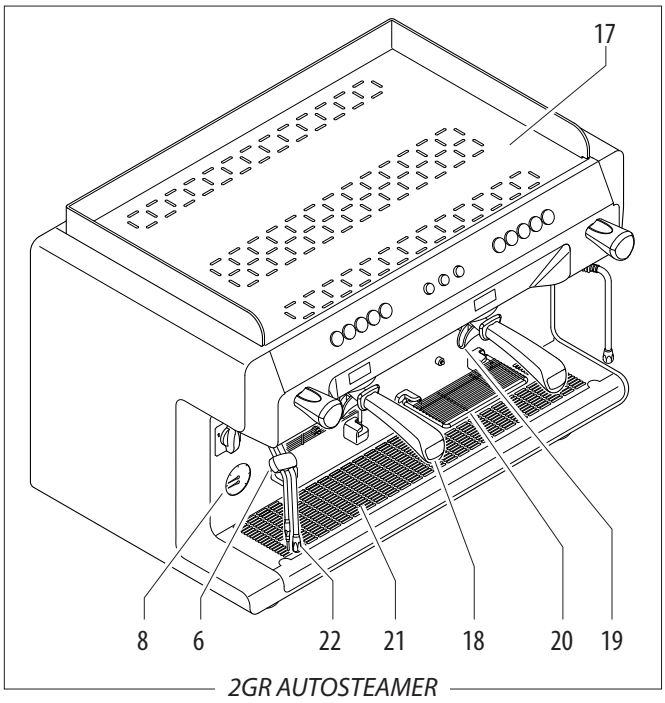
1. Manual dispensing button.
2. Hot water dispensing button.
3. Work surface LED switch.
4. Hot water dispensing spout.
5. Steam nozzle.
6. Scald protection.
7. Adjustable foot.
8. Pressure gauge.
9. Power switch.
10. Heating unit level warning light.
11. Power indicator light.
12. Push-button panel.
13. Service Push-button panel.
14. Steam knob.
15. Hot water knob (Compact).
16. Display crono (optional).
17. Cup holder shelf.
18. Filter holder.
19. Coffee dispensing spout.
20. Raised cup grille.
21. Cup holder grille.
22. Autosteamer nozzle (optional).
23. Cup heater switch (optional).
24. Cup heater indicator light (optional).



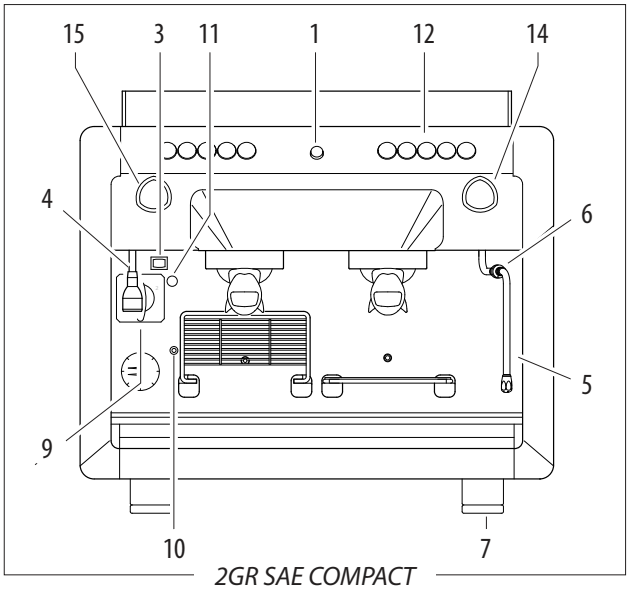
2GR AEP



2GR SAE

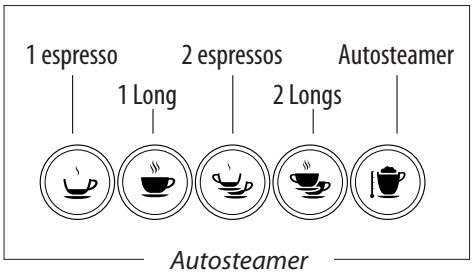


2GR AUTOSTEAMER

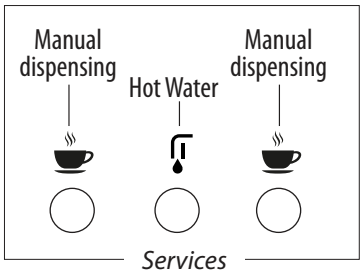


2GR SAE COMPACT

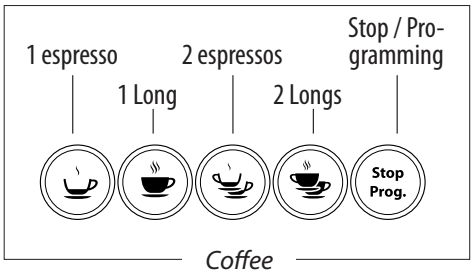
2.6 Push-button panels



Autosteamer



Services



Coffee

2.7 Data and marking

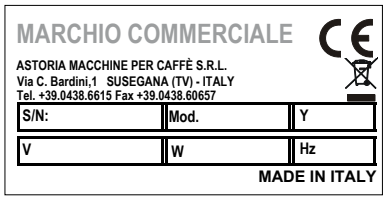
The machine's technical data is shown in the following table:

Model		**COMPACT**			**2 GR.**			**3 GR.**		
Voltage	(V)	220/380	230/400	240/415	220/380	230/400	240/415	220/380	230/400	240/415
Frequency	(Hz)	50/60								
Max. power	(W)	2.600	2.800	3.000	3.400	3.700	4.000	4.800	5.300	5.700
Boiler	(lt)	7			10,5			17		
Width	(mm)	565 mm			745 mm			985 mm		
Depth	(mm)	475 mm			475 mm			475 mm		
Height	(mm)	511 mm			511 mm			511 mm		
Net weight / Gross weight	(kg)	-			61 / 77			90 / 110		
Safety valve calibration		0.19 MPa (1.9 bar)								
Heating unit operating pressure		0.08 - 0.14 MPa (0.8 - 1.4 bar)								
Mains water pressure		0.15 - 0.6 MPa max (1.5 - 6 bar max)								
Coffee dispensing pressure		0.8 - 0.9 MPa (8 - 9 bar)								
Working environment temperature		5 - 35 °C - 95% U.R. MAX								
Sound pressure level		< 70 dB								

According to Directive 2006/42/EC, the machine bears a CE marking, meaning that the Manufacturer declares, under his own responsibility, that the unit is safe for people and property.

The CE nameplate which provides the identification data is affixed to the base of the frame, under the drain tray. Below is an example of a nameplate:

When contacting the Manufacturer, always provide the following information:


MARCHIO COMMERCIALE

ASTORIA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
Via C. Bardini,1 SUSEGANA (TV) - ITALY
Tel. +39.0438.6615 Fax +39.0438.60657

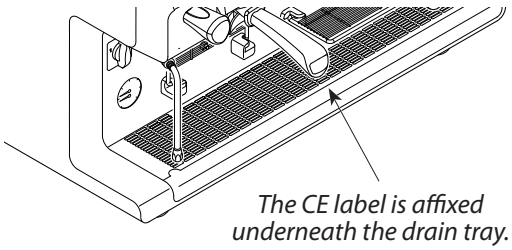
S/N:	Mod.	Y
V	W	Hz

MADE IN ITALY

- 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.


The CE label is affixed underneath the drain tray.

3. STORAGE

The machine is stored by the Manufacturer or the Distributor.

4. INSTALLATION

The installation of the machine must be performed only by the Maintenance Technician.

During the installation the Maintenance Technician needs to renewal operations of the water contained in the hydraulic circuits.

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

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

5. COMMISSIONING

The commissioning of the machine must be performed only by the Maintenance Technician.

6. OPERATION

6.1 Safety precautions

Carefully read the instructions provided in chapter "I. SAFETY PRECAUTIONS" on page 27 .

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, there is no obligation to use personal protective equipment for the auditory system.

Notify the Manufacturer if the machine emits unusual noises.

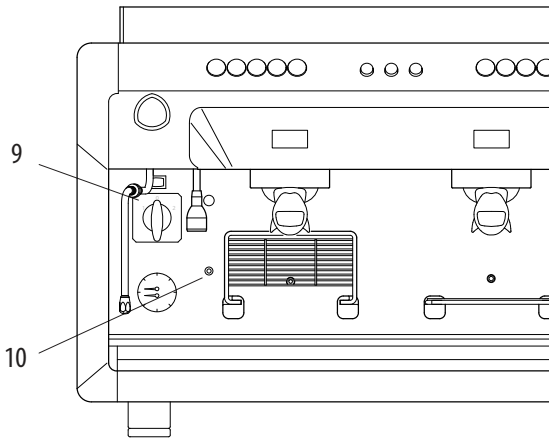
ELECTROMAGNETIC ENVIRONMENT

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 Machine initial start-up

Turn the power switch **(9)** to position "1" (electricity is supplied to the pump to automatically fill up the machine's heating unit and steam heating unit) and wait for the heating unit to be automatically filled with water.

Turn the main switch **(9)** to position "2" (full electricity is supplied, including to the heating element in the heating unit) and wait for the machine to fully warm up.



LED level (10) warnings

Flashes	The heating unit is being filled with water
Steady light	Water filling OK

When the timeout device cuts in due to a block when filling the heating unit with water, all the LEDs on all the push-button panels will flash.

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.

6.4 Turning off the machine

Turn off the machine via the machine's main switch.

6.5 Replacing the water

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

- When the installation is complete, the appliance must be started, brought to nominal working condition and left in the "ready-to-operate" status for 30 minutes;
- Next, the appliance has to be turned off and fully emptied of the first water introduced into the entire hydraulic circuit, in order to eliminate any initial impurities;
- The appliance must be filled again with water and brought to nominal working conditions;
- Upon reaching the "ready-to-operate" status, the following operations must be performed:
  - Continually dispense from each coffee group, in order to empty at least 0.5 litres from the coffee circuit;
  - Empty the heating unit of all its hot water by continuously dispensing through the specific spout;
  - Continuously release steam for at least 1 minute from each steam dispensing point.

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

- **Before using the machine, carry out some empty dispensing cycles with the capsule holders attached for several seconds in order to release any air inside the circuit and in turn, allow the dispensing groups to fully heat up;**
- **Before using the machine, dispense a few coffees to test the grind fineness and to check the operating pressure of the machine;**
- **Do not remove the capsule holder from the dispensing group when coffee is being dispensed.**

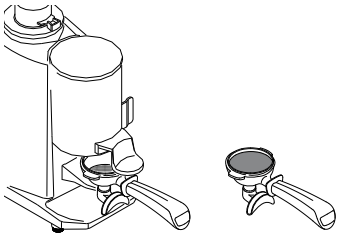
6.6 Preparing the machine

6.6.1 Grinding and dosing

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

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

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

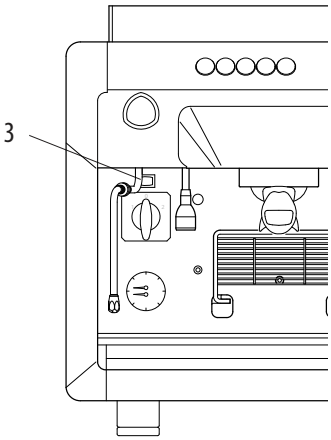


6.6.2 Preparing the filter holder

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

6.6.3 Dispensing compartment lighting

To turn the machine's compartment light on and off, press the switch **(3)**.

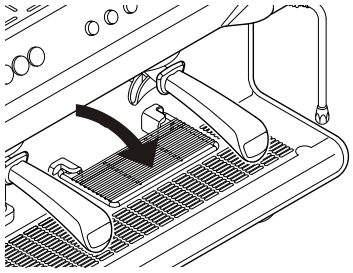


6.6.4 Raised cup grilles

When using cups with different heights, the special flippable grilles that are supplied with the machine can be used.

To use the grille, unhook it from the latch and rotate it downwards into a horizontal position.

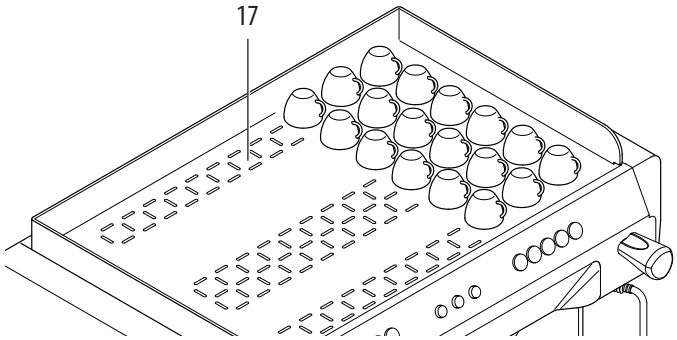
When it is no longer needed, push it upwards, until it latches into place.



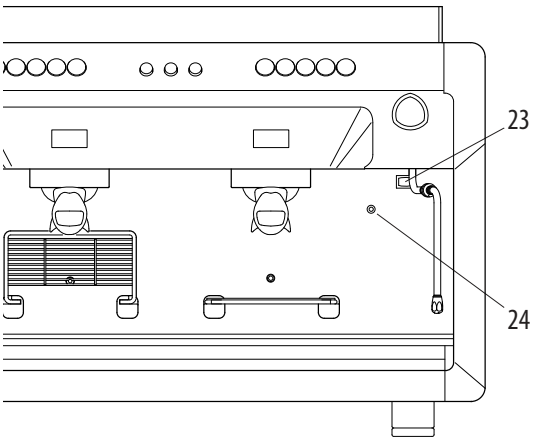
To clean the grilles, see paragraph "8.5.1 General instructions" on page 46.

6.6.5 Cup warmer

Place the cups to be heated on the cup heater **(17)**. and turn the cup heater switch to **ON (23)**.



Confirm that the light **(24)** on the front of the machine is on, as it indicates that the cup-heating system is active.



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.

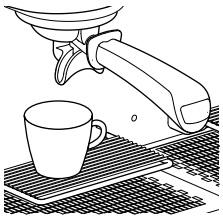
6.7 Dispensing coffee

6.7.1 AEP version



- Place the coffee cup under the dispensing spout;
- Press the desired dispensing switch **(1)**. The coffee will begin being dispensed, and it can be stopped using the same switch once the desired amount of coffee has been obtained in the cup.

6.7.2 SAE version



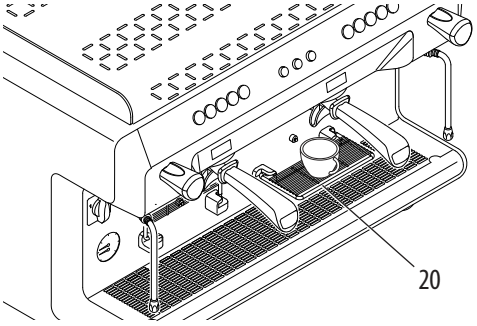
- Place the coffee cup under the dispensing spout
- press the desired dose button, for example and wait for the coffee to finish being dispensed;
- To stop the coffee dispensing ahead of time, press either the button;



- Use the manual button if push-button panel anomalies occur or to continuously dispense coffee.



When using small-sized cups, a specific raised cup grille (20) is available.
To programme the dispensing procedure, see chapter "7.1 Coffee doses" on page 42.



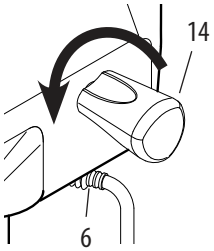
The display (16) placed under each keypad will count in seconds of the dispensing.



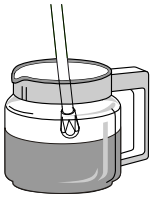
Do not remove the filter holder from the dispensing group when coffee is being dispensed.
Do not insert your fingers or any other objects into the filter holder.

6.8 Dispensing with the steam wand

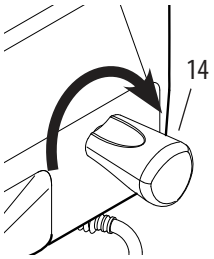
- Immerse the steam nozzle **(5)** in the liquid to be heated;

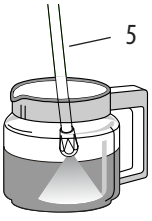


- Rotate the valve knob anticlockwise **(14)**;
- The quantity of steam will be proportional to how much the valve is open;



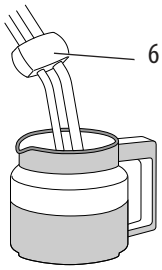
- To stop dispensing, turn the valve's knob clockwise **(14)**.





6.9 Dispensing with Autosteamer wand

- Immerse the steam nozzle into the milk to be frothed;



- Press the hot frothed milk button and wait for the steam to be dispensed;
- To stop dispensing ahead of time, press the button again.



To optimally froth the milk, follow these simple rules:

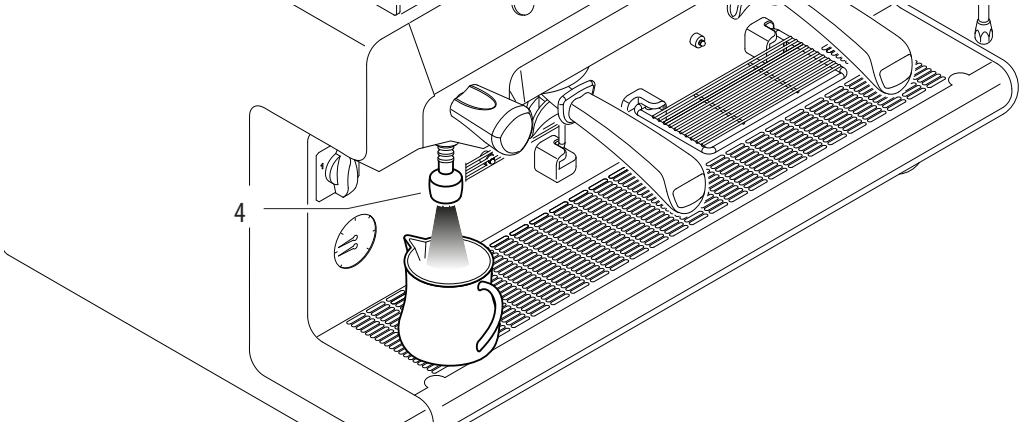
- Only heat the amount of milk that you intend to use; once heated, it will have to be completely poured out of the jug and cannot be reheated;
- Froth the milk which should be at a temperature of around 4°C.

Carefully move the steam nozzle using the specific anti-scald rubber grip (6).
Avoid contact with the steam nozzle, do not place your hands or other body parts near the steam nozzle tips

To keep the terminals of the steam spouts in perfect efficiency it is suggested to carry out a short free dispensing at the end of every use. Keep the tips clean at all times using a cloth dampened in lukewarm water.
The use of the steam dispensing point (steam nozzle), must always be preceded by condensation draining for at least 2 seconds.
Leave the steam nozzle immersed in the milk only for the heating time required.
Do not open the steam tap with the steam spout immersed in milk while the machine is off.

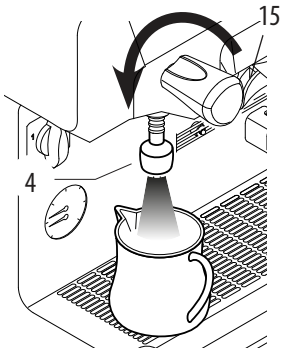


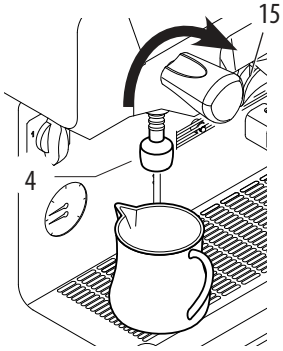
6.10 Dispensing hot water



6.10.1 COMPACT Version

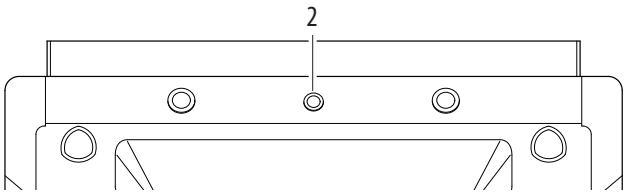
- Place the jug under the hot water nozzle **(4)**;
- turn the water knob **(15)** counter-clockwise;
- the delivery of hot water will be proportional to the tap's opening;
- to interrupt steam dispensing turn the water knob **(15)** clockwise.





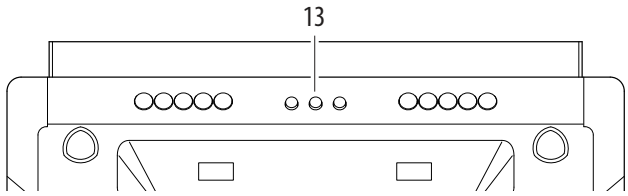
6.10.2 AEP Version

- Place the jug under the hot water nozzle **(4)**;
- press the water button **(2)** ;
- to stop delivery in advance, press the hot water button again **(2)**



6.10.3 SAE Version

- Place the jug under the hot water nozzle **(4)**;
- Press the hot water button on the service panel buttons **(13)** and wait for the hot water to be dispensed;
- To stop the water dispensing ahead of time, press either the hot water dispensing button again .



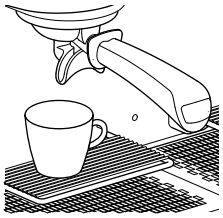
To programme the hot water, see chapter "7.2 Hot water (SAE Version)" on page 42.

Avoid contact with the hot water nozzle, do not place your hands or other body parts near the hot water nozzle tips.

7. PROGRAMMING

The machine is programmed by default. Should the settings need to be modified, proceed as described in the following paragraphs.

7.1 Coffee doses



- Always programme the right push-button panel first. This way, both push-button panels are automatically programmed. If necessary, programme the left later;
- place the cup under the dispensing spout;



- press the **Stop Prog.** button for at least 5 seconds until the **Stop Prog.** button flashes;



- press the desired dose button, for example ;
- to confirm the dose, press the button again;



- repeat this operation for the other dose buttons;
- when the programming is complete, press the **Stop Prog.** button, or wait 20 seconds.

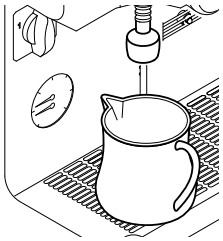


The programming of every dose must be carried out with ground coffee and not with previously used coffee dregs.
The system automatically exits the programming mode 20 seconds after the last operation was carried out.



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

7.2 Hot water (SAE Version)



- Place the pot under the hot water spout;

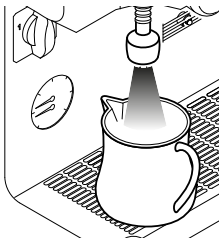


- Press the **Stop Prog.** button for at least 5 seconds until the **Stop Prog.** button flashes ;





- Press the button;



- To confirm the dose, press the button again;





- when the programming is complete, press the **Stop Prog.** button, or wait 20 seconds.

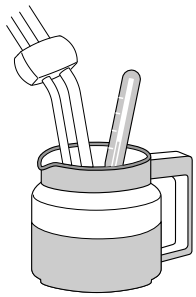


Avoid contact with the hot water nozzle, do not place your hands or other body parts near the hot water nozzle tips.



7.3 Autosteamer

- Immerse the steam nozzle in the milk to be foamy, together with a thermometer to control the temperature;



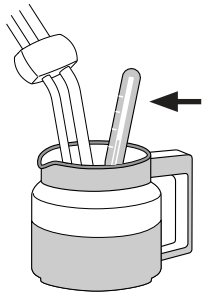
- Press the **Stop Prog.** button for at least 5 seconds until the **Stop Prog.** button flashes;



- Press the Autosteamer button;



- Check with the thermometer the temperature of the milk and, once reached the desired one, lock the dispensing by pressing the Autosteamer button;



- when the programming is complete, press the **Stop Prog.** button, or wait 20 seconds.



Avoid contact with the hot water nozzle, do not place your hands or other body parts near the hot water nozzle tips.



7.4 Stand-by mode

To activate machine's stand-by function, proceed as follows:

- on the right keypad, press and hold down the **Stop Prog.** key and immediately afterwards press and hold the key ;
- the key starts flashing in "slow" mode.
- To exit the stand-by state, press the button on the same keypad.



7.5 Pre-set values

Use this procedure to reset the factory values both for the coffee beverage doses.

Proceed as follows:

- Turn the machine **OFF**;
- switch the machine and press and hold down the , and **Stop Prog.** buttons of the right pushbutton panel;
- release the buttons only after having checked that the LED **Stop Prog.** keys of everyone push-buttons panels is flashing;
- turn the machine **OFF** and **ON** .



8. MAINTENANCE AND CLEANING

8.1 Safety precautions



Carefully read the instructions provided in chapter "I. SAFETY PRECAUTIONS" on page 27 .

8.2 Periodic maintenance

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

Component	Type of operation	Weekly	Monthly	Quarterly
PRESSURE GAUGE	Keep checking the heating unit pressure which must be between 0.08 and 0.14 MPa (0.8 and 1.4 bar).	X		
PRESSURE GAUGE	Periodically check the water pressure 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 PORTAFILTERS	Check the condition of the filters. Check for any damage on the edge of the filters and check whether any coffee grounds settle in the coffee cup and replace filters and/or filter holders, as required.		X	
GRINDER-DOSER	Check the ground coffee dose (between 6 and 7 grams per time); check the degree of grinding. The grinders must always have sharp cutting edges. Their deterioration is indicated by the presence of too much powder in the grounds. We recommend calling the Maintenance Technician to replace the flat grinders after every 400/500 kg of coffee. For conical grinders, replace every 800/900 kg.		X	
WATER FILTER WATER SOFTENER	Replace the water filter cartridge or regenerate the water softener as often as specified by the manufacturer.		X	
HEATING UNIT	Request the intervention of the Maintenance Technician at least every three months to carry out the replacement of the water in the boiler.			X



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

8.3 Maintenance after a short period of machine inactivity

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

If the machine is switched back on after this period, a Maintenance Technician must replace all the water inside the hydraulic circuits as indicated in para. "6.5 Replacing the water" on page 38.

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

8.4 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 tap is shut off.	Open the water mains tap.
TOO MUCH WATER IN THE HEATING UNIT	Electrical system or hydraulic system fault.	Turn off the machine and request the Maintenance Technician.
STEAM NOZZLES DO NOT RELEASE STEAM	• The nozzle sprayer is clogged. • The machine is switched off.	• Clean the steam nozzle sprayer. • Turn on the machine.
STEAM NOZZLES RELEASE WATER OR STEAM MIXED WITH WATER	Electrical system or hydraulic system fault.	Turn off the machine and request the Maintenance Technician.
NO BEVERAGES ARE DISPENSED	The water mains tap is shut off.	Open the water mains tap.
WATER LEAKS FROM THE MACHINE	• The tray is not draining. • The drain pipe is broken, has detached, or the water flow is obstructed.	• Check the sewer drain. • Check and restore the drain pipe connection to the tray.
COFFEE IS TOO HOT OR TOO COLD	Electrical system or hydraulic system fault.	Turn off the machine and request the Maintenance Technician.
THE COFFEE GROUNDS ARE WET	The dispensing group is too cold.	Wait for the group to fully heat up.
THE GAUGE INDICATES A NON-CONFORMING PRESSURE	Hydraulic system fault.	Turn off the machine and request the Maintenance Technician.
COFFEE IS ONLY DISPENSING VIA THE MANUAL BUTTON	Electronic system fault.	Turn off the machine and request the Maintenance Technician.
THE ELECTRONIC SYSTEM HAS SHUTDOWN	Electrical system or hydraulic system fault.	Turn off the machine and request the Maintenance Technician.
WATER IS LEAKING FROM THE PUMP	Pump fault.	Turn off the machine and request the Maintenance Technician.
THE MOTOR STOPS SUDDENLY OR THE THERMAL PROTECTOR IS TRIGGERED BY A POWER OVERLOAD	Pump fault.	Turn off the machine and request the Maintenance Technician.
THE PUMP IS WORKING BELOW THE NOMINAL FLOW RATE	Pump fault.	Turn off the machine and request the Maintenance Technician.
THE PUMP IS NOISY	Pump fault.	Turn off the machine and request the Maintenance Technician.
AUTOSTEAMER  BUTTON FLASHES EVERY 5 SECONDS	Electronic system fault.	Turn off the machine and request the Maintenance Technician.

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

8.5 Cleaning operations

8.5.1 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.

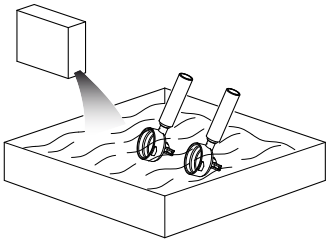
Do not use alkaline cleaners, solvents, alcohol or aggressive substances. The products/cleaners used must be suitable for this purpose and not corrode the water circuit elements.
Do not use abrasive cleaners which may scratch the bodywork's surface.
Always use clean and sanitised cloths when cleaning.
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
Body and Grilles: Clean the panels of the body with a cloth dampened in lukewarm water. Remove the drip tray and cup holder grille and wash with hot water.	X	
Push button: Clean the push button exclusively with a soft cloth dampened in lukewarm water. Before cleaning turn off the machine.	X	
Filter and filter holder: Wash the filters and filter holders daily and weekly, as indicated in par. 8.5.2. Perform cleaning operations daily as indicated in par. 8.5.5 a pagina 47	X	X
Steam nozzle / autosteamer: 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. Weekly wash as described in par. 8.5.6 a pagina 48.	X	X
Dispensing group: Wash the dispensing group as described in par. 8.5.3 Carry out an internal cleaning on a weekly basis, as specified in par. 8.5.4 . Perform cleaning operations daily as indicated in par. 8.5.5 a pagina 47	X	X
Grinder-dispenser and Hopper Clean the hopper and the dispenser inside and out with a cloth dampened with warm water. When finished, dry all parts thoroughly.		X

8.5.2 Filter and filter-holder cleaning

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

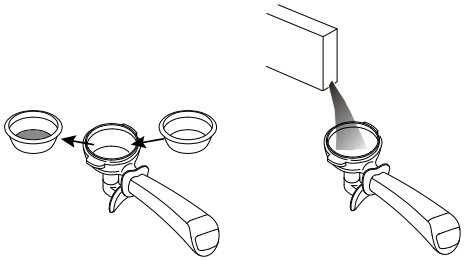
Weekly:
- Use a screwdriver to detach the filter from the filter holder;
- soak the filter and filter holder in warm water and cleaning agent for 10 minutes;
- rinse with lukewarm water.



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

8.5.3 Washing of dispensing unit

Wash the dispensing groups daily as indicated below:
- Remove the filter from the filter holder and fit a blind filter (see spare parts);
- pour the special detergent (see spare parts) into the filter holder with the blind filter and hook it to the dispensing group;



Versione AEP
- Dispense until the water comes out clean;
- remove the filter holder from the group and dispense at least once, so as to eliminate detergent residues.
- repeat the same operations for the other groups.
- remove the blind filter from the filter holder and replace it with the original one.

Versione SAE

- On the keypad of the group where you want to wash, press and hold down the **Stop Prog.** key and immediately afterwards press and hold the key for at least 5 seconds (the led of button flashes);
- to activate the wash, press button again (buttons and flashing) ;



- wait for the automatic washing cycles to be completed (about 50 seconds);
- at the end of the first washing cycle, indicated by the led flashing on button , and put back the coffee filter into the filter holder;
- put the filter holder into the group again and start the rinse by pressing the button;
- wait for the complete automatic rinsing cycle to end (about 30 seconds) indicated by the flashing of buttons and ;



- the end of the rinse cycle will be indicated by the illumination of all keys;
- Repeat the same operations for the other groups.

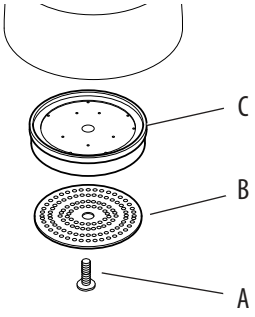
In the version with Autosteamer use the Stop Prog. button any keyboard. Use the button of the group where wants to wash.

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

8.5.4 Cleaning the shower screen and shower screen containment ring

Weekly perform the cleaning of the perforated disk in the following way:

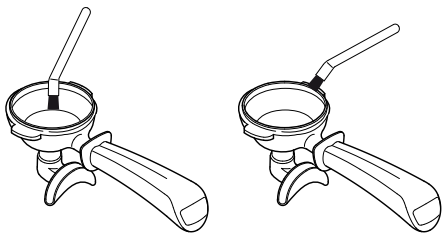
- Loosen the screw using a screwdriver **(A)**;
- Remove the shower screen **(B)** and the shower screen containment ring **(C)**;
- Carefully wash the two components with hot water;
- Reposition the shower screen and shower screen containment ring in their original position and lock everything in place with the screw.

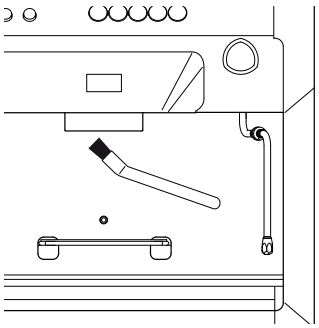


8.5.5 Unit and filter holder spray nozzle cleaning

Clean daily the unit and filter holder spray nozzles with brush provided.

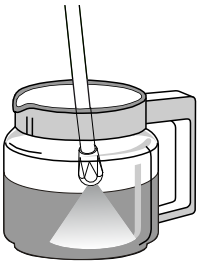
Thoroughly clean the inside of the coupling ring and filter holder, as well as the edge and the wings of the filter holder, so as to eliminate any accumulated coffee residues.





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

8.5.6 Steam nozzle/autosteamer cleaning



Clean the steam spout once a week as follows:

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

9. SPARE PARTS

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

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

10. DECOMMISSIONING

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

The commissioning of the machine after this period must be performed only by the Maintenance Technician.

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

11. DISASSEMBLY

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

12. DISPOSAL

12.1 Disposal information



For the European Union and the European Economic Area only.

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

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

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

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

12.2 Environmental information

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

Dispose of the battery in accordance with current national regulations.

13. GLOSSARY

This chapter lists uncommon terms or terms whose meanings are different from 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.

Danger

A potential source of injury or damage to health.

Dangerous area

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

User

The person or persons in charge of operating, maintaining and cleaning the machine described in this manual.

Risk

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

Guard

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

Personal 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:

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

14. ALPHABETICAL INDEX OF TOPICS

B

Blind filter 46

C

CE - mark 36
CE nameplate 36
Cleaning 46
Coffee 39
Commissioning 37
Cup warmer 39

D

Decommissioning 48
Disassembling the machine 48
Dispensing compartment lighting 38

E

Emissions 37
Environmental information 48

F

Filter and filter-holder wash 46

G

Glossary and pictograms 32
Guarantee 32

H

Hot water 41

I

Installation 37
Instruction Manual - Update 32
Intended use 33
Internal battery 48

M

Machine disposal 48
Machine identification 33
Machine operation 37
Maintenance and cleaning 44
Make/Model of the machine 36
Malfunctions and solutions 45

P

Periodic maintenance 44
Pictograms 32
Pre-set values 43
Programming 42

R

Raised cup grilles 39
Replacing the water 38

S

Safety precautions 27
Solutions 45
Spare parts 48
Stand-by 43
Steam 40
Steam nozzle wash 48
Storage 37

T

Technical data 36
Turning off the machine 37
Turning the machine on 37

V

Vibrations 37

I. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

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

I.II FONCTIONNEMENT

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

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

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

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



DANGER ÉLECTRIQUE

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

- ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides
- ne pas utiliser l'appareil avec les pieds nus,
- ne pas utiliser de rallonges dans des pièces 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 de maintenance;
- ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.),
- ne pas accéder à l'intérieur de la machine,
- ne pas renverser de liquide sur la machine,
- ne pas laisser l'appareil à la porté des enfants ou personnes incompétentes.



DANGER HAUTE TEMPÉRATURE

Certaines parties de la machine peuvent atteindre des températures élevées:

- éviter tout contact avec le groupe de distribution, le dispositif de chauffage du porte-filtre et les buses d'eau, de vapeur et l'autosteamer,
- ne jamais exposer les mains ou autres parties du corps en direction des terminaux de distribution de vapeur, d'eau chaude ou de lait.



L'appareil ne doit pas 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 la machine.
L'utilisateur s'engage à informer immédiatement le fabricant s'il constate un vice caché ou un défaut de fonctionnement de la machine, des systèmes de sécurité et de toute situation dangereuse.
Il est strictement interdit d'apporter des modifications de toute nature à la machine et à ses fonctions, ainsi qu'au présent document.



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



La manipulation non autorisée d'une partie quelconque de la machine annule la garantie.

I.III ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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



DANGER ÉLECTRIQUE

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

- ne pas effectuer les opérations d'entretien avec la machine en fonctionnement
- ne pas immerger la machine dans l'eau

- ne pas verser de liquides sur la machine et ne pas utiliser de jets d'eau pour la nettoyer
- les opérations d'entretien et de nettoyage ne doivent pas être effectuées par des enfants ou personnes non formées,
- ne pas retirer les protections et/ou parties 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 ce manuel.



DANGER HAUTE TEMPÉRATURE

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

- éviter tout contact avec le groupe de distribution et les buses d'eau et de vapeur,
- ne jamais exposer les mains ou autres parties du corps en direction des terminaux de distribution de vapeur, d'eau chaude ou de lait.

I.IV CARACTÉRISTIQUES DES EPI

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

Gants



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



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



La manipulation non autorisée d'une partie quelconque de la machine annule la garantie.

Table des matières

1. INTRODUCTION **55**
   - 1.1 Ligne directrice de lecture du manuel **55**
   - 1.2 Conservation du manuel **55**
   - 1.3 Méthodologie de mise à jour du Manuel d'instructions **56**
   - 1.4 Destinataires **56**
   - 1.5 Glossaire et pictogrammes **56**
     - 1.5.1 GLOSSAIRE **56**
     - 1.5.2 PICTOGRAMMES **56**
   - 1.6 Garantie **56**
2. IDENTIFICATION DE LA MACHINE **57**
   - 2.1 Marque et désignation du modèle **57**
   - 2.2 Description générale **57**
   - 2.3 Service clients **57**
   - 2.4 Destination d'usage **57**
   - 2.5 Illustration de la machine **59**
   - 2.6 Claviers **60**
   - 2.7 Données et marquage **60**
3. STOCKAGE **61**
4. INSTALLATION **61**
5. MISE EN SERVICE **61**
6. FONCTIONNEMENT **61**
   - 6.1 Précautions de sécurité **61**
   - 6.2 Emissions **61**
   - 6.3 Premier démarrage de la machine **61**
   - 6.4 Extinction de la machine **61**
   - 6.5 Renouvellement de l'eau **62**
   - 6.6 Prédisposition de la machine **62**
     - 6.6.1 Mouture et dosage **62**
     - 6.6.2 Préparation du porte-filtre **62**
     - 6.6.3 Éclairage du compartiment de distribution **62**
     - 6.6.4 Grilles de rehaussement des tasses **63**
     - 6.6.5 Chauffe-tasses **63**
   - 6.7 Distribution du café **63**
     - 6.7.1 Version AEP **63**
     - 6.7.2 Version SAE **63**
   - 6.8 Distribution buse à vapeur **64**
   - 6.9 Distribution avec Autosteamer **64**
   - 6.10 Distribution d'eau chaude **65**
     - 6.10.1 Version COMPACTE **65**
     - 6.10.2 Version AEP **65**
     - 6.10.3 Version SAE **65**
7. PROGRAMMATION **66**
   - 7.1 Doses de café **66**
   - 7.2 Eau chaude (Version SAE) **66**
   - 7.3 Autosteamer **67**
   - 7.4 Mode veille **67**
   - 7.5 Préconfiguration des valeurs **67**
8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE **68**
   - 8.1 Précautions de sécurité **68**
   - 8.2 Entretien périodique **68**
   - 8.3 Entretien après une courte période d'inactivité **68**
   - 8.4 Dysfonctionnements et solutions **69**
   - 8.5 Opérations de nettoyage **70**
     - 8.5.1 Instructions générales **70**
     - 8.5.2 Nettoyage filtres et porte-filtres **70**
     - 8.5.3 Lavage groupe de distribution **70**
     - 8.5.4 Nettoyage douchette et porte-douchette **71**
     - 8.5.5 Nettoyage des douchettes du groupe et du porte-filtre **71**
     - 8.5.6 Nettoyage de la lance à vapeur et autosteamer **72**
9. PIÈCES DE RECHANGE **72**
10. MISE HORS SERVICE **72**
11. DÉMANTÈLEMENT **72**
12. ÉLIMINATION **72**
    - 12.1 Informations sur l'élimination **72**
    - 12.2 Informations environnementales **72**
13. GLOSSAIRE **73**
14. INDEX ALPHABÉTIQUE DES THÈMES **74**

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.

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



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

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

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

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

1.1 Ligne directrice de lecture du manuel

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

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

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

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

ABRÉVIATIONS

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

UNITÉ DE MESURE

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

PICTOGRAMMES

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

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



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



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



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



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

1.2 Conservation du manuel

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

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.

1.3 Méthodologie de mise à jour du Manuel d'instructions

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

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

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

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

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

1.4 Destinataires

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

QUALIFICATION DES DESTINATAIRES DE LA MACHINE

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

- avoir atteint l'âge de la majorité,
- être physiquement et mentalement apte à utiliser la machine,
- être capables de comprendre et d'interpréter le manuel d'instructions et les consignes de sécurité,
- connaître les procédures de sécurité et savoir les appliquer,
- être capables d'utiliser la machine,
- avoir compris les procédures d'utilisation définies par le fabricant de la machine.

1.5 Glossaire et pictogrammes

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

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

1.5.1 GLOSSAIRE

Utilisateur

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

Technicien de maintenance

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

Tous les autres termes du glossaire sont indiqués au Chap.»13. GLOSSAIRE» à la page 73.

1.5.2 PICTOGRAMMES

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

1.6 Garantie

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

2. IDENTIFICATION DE LA MACHINE

2.1 Marque et désignation du modèle

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

2.2 Description générale

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

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

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

2.3 Service clients



2.4 Destination d'usage

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

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

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

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

USAGES PERMIS

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

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

USAGES PRÉVUS

La machine est conçue exclusivement pour une utilisation professionnelle.

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

CONTRE-INDICATIONS D'USAGE

La machine ne doit pas être utilisée :

- Pour des usages autres que ceux énoncés au par. 2.3, 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. Toutes les interventions admissibles sont indiquées dans le présent document. Toute opération non énumérée et décrite ici est considérée comme impossible et donc dangereuse.

USAGES NON PRÉVUS

Les seuls usages admissibles sont ceux décrits dans ce manuel, tout autre usage est 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.

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

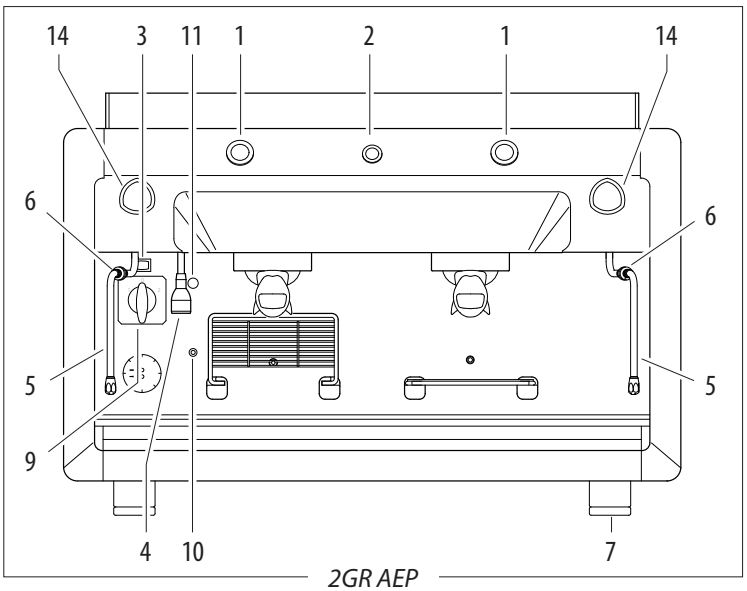
Il doit également avoir entièrement lu ce manuel.

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

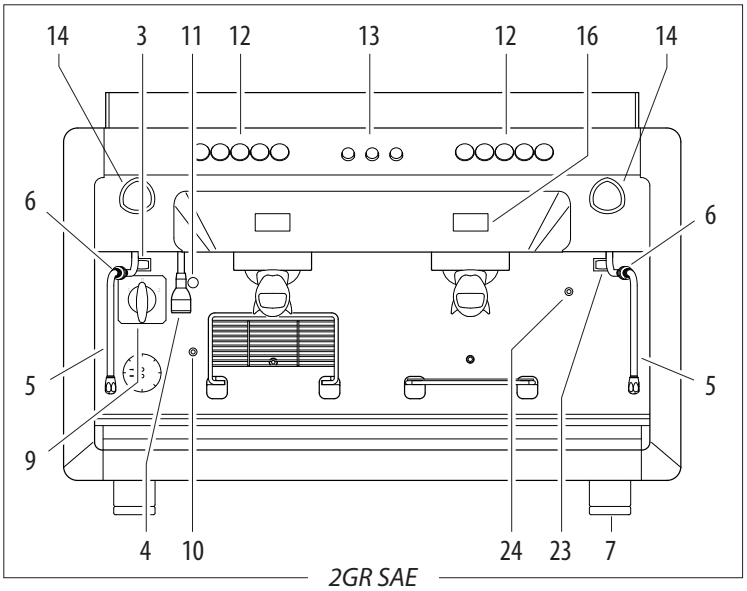
La modification ou substitution non autorisée d'une ou plusieurs parties de la machine, l'utilisation d'accessoires modifiant l'usage et l'utilisation de matériaux autres que ceux recommandés dans ce manuel peuvent être cause d'accidents.

2.5 Illustration de la machine

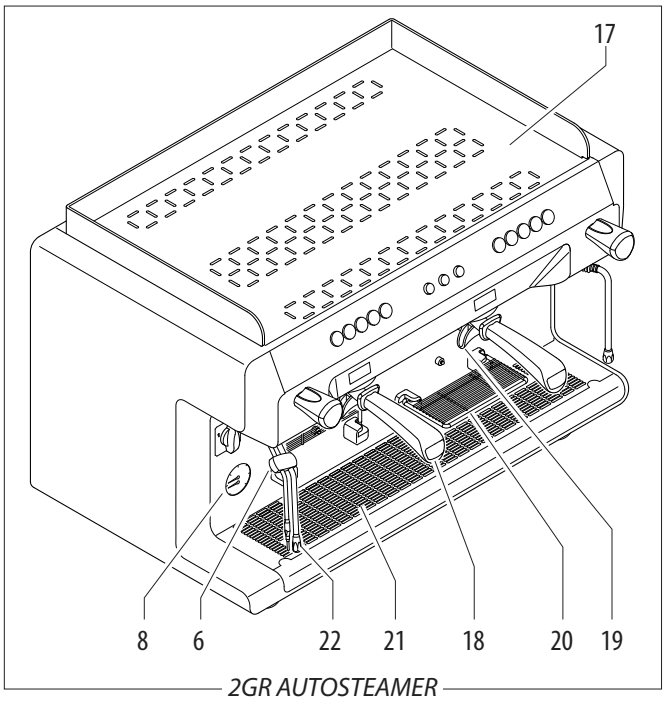
1. Interrupteur distribution manuelle.
2. Interrupteur distribution eau chaude.
3. Interrupteur LED du plan de travail.
4. Buse de distribution d'eau chaude.
5. Buse à vapeur.
6. Protection anti-brûlure.
7. Pied réglable.
8. Manomètre.
9. Commutateur d'allumage.
10. Voyant de niveau du chauffe-eau.
11. Lampe témoin allumage.
12. Clavier.
13. Bouton de distribution manuelle et eau.
14. Manette vapeur.
15. Manette eau chaude (Compatta).
16. Écran d'affichage crono.
17. Plan de support de tasses.
18. Porte-filtre.
19. Bec pour distribution de café.
20. Grilles de rehaussement des tasses.
21. Grille porte-tasses.
22. Autosteamer.
23. Interrupteur chauffe-tasses.
24. Voyant chauffe-tasses.



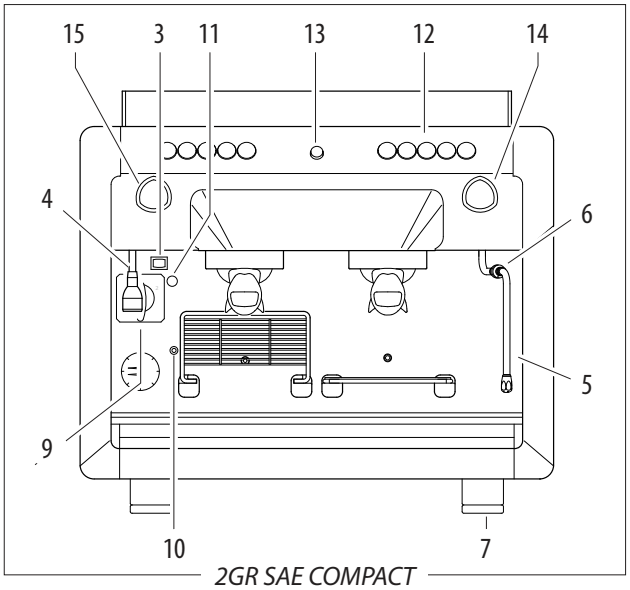
2GR AEP



2GR SAE



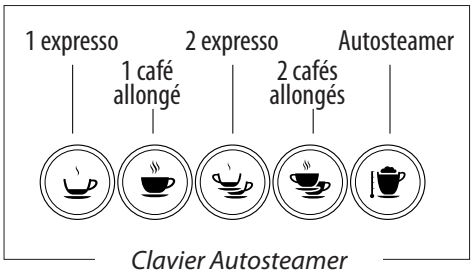
2GR AUTOSTEAMER



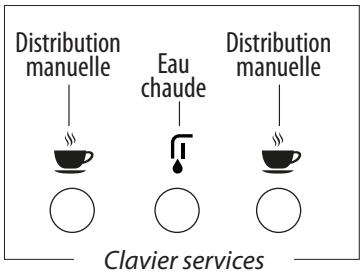
2GR SAE COMPACT

FRANÇAIS

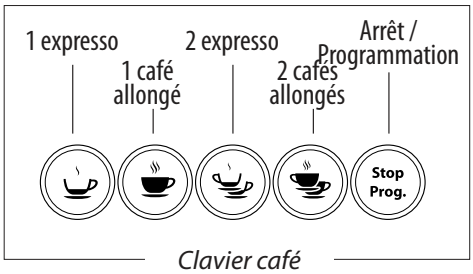
2.6 Claviers



Clavier Autosteamer



Clavier services



Clavier café

2.7 Données et marquage

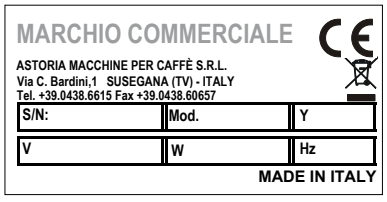
Les données techniques de la machine sont indiquées dans le tableau suivant:

Modèle		**COMPACT**			**2**			**3**		
Voltage	(V)	220/380	230/400	240/415	220/380	230/400	240/415	220/380	230/400	240/415
Fréquence	(Hz)	50/60								
Puissance max	(W)	2.600	2.800	3.000	3.400	3.700	4.000	4.800	5.300	5.700
Chaudière	(lt)	7			10,5			17		
Largeur	(mm)	565 mm			745 mm			985 mm		
Profondeur	(mm)	475 mm			475 mm			475 mm		
Hauteur	(mm)	511 mm			511 mm			511 mm		
Poids net / brut	(kg)	-			61 / 77			90 / 110		
Tarage soupape de sécurité		0.19 MPa (1.9 bar)								
Pression de fonctionnement du chauffe-eau		0.08 - 0.14 MPa (0.8 - 1.4 bar)								
Pression d'eau d'alimentation		0.15 - 0.6 MPa max (1.5 - 6 bar max)								
Pression de distribution du café		0.8 - 0.9 MPa (8 - 9 bar)								
Température ambiante de fonctionnement		5 - 35 °C - 95% U.R. MAX								
Niveau de pression acoustique		< 70 dB								

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

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

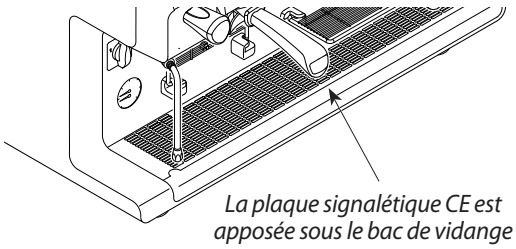
Pour toute communication avec le fabricant, toujours indiquer les informations suivantes :



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

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

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



La plaque signalétique CE est apposée sous le bac de vidange

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 un Technicien de maintenance.

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

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

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

5. MISE EN SERVICE

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

6. FONCTIONNEMENT

6.1 Précautions de sécurité

Lire attentivement les consignes figurant au chapitre «I. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ» à la page 51 .

6.2 Emissions

VIBRATIONS

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

ÉMISSIONS SONORES

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

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

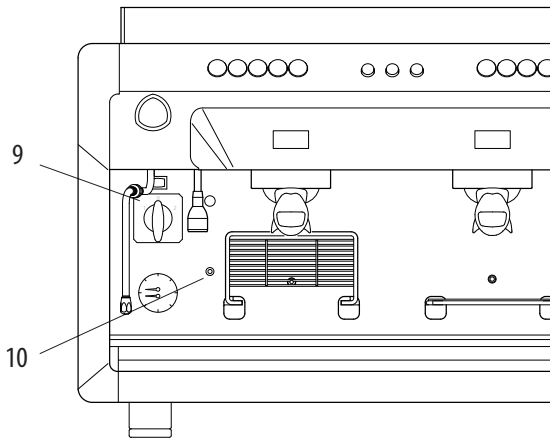
ENVIRONNEMENT ÉLECTROMAGNÉTIQUE

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

6.3 Premier démarrage de la machine

Tourner l'interrupteur **(9)** sur la position « 1 » (alimentation électrique de la pompe pour le remplissage automatique du chauffe-eau et des services de la machine) et attendre le remplissage automatique de l'eau dans le chauffe-eau.

Tourner l'interrupteur **(9)** sur la position « 2 » (alimentation électrique totale, y compris la résistance du chauffe-eau), puis attendre que la machine soit complètement chauffée.



Signalement du voyant de niveau (10)

Clignotant	En phase de remplissage d'eau dans le chauffe-eau
Lumière fixe	Remplissage d'eau O.K.

L'intervention du délai due au blocage de la phase de remplissage de l'eau dans le chauffe-eau est indiquée par le clignotement des voyants de tous les claviers.

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.

FRANÇAIS

6.4 Extinction de la machine

Éteindre la machine en appuyant sur l'interrupteur de la machine.

6.5 Renouvellement de l'eau

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

- une fois l'installation terminée, activer et mettre la machine en conditions nominales de fonctionnement, en la laissant pendant 30 minutes en condition « Prêt au fonctionnement »
- puis éteindre la machine et vider complètement l'eau ayant été introduite pour la première fois dans le circuit hydraulique afin d'éliminer les éventuelles impuretés de début de processus
- ensuite, la machine doit, à nouveau, être remplie et mise en conditions nominales de fonctionnement
- Après avoir atteint l'état de « prêt au fonctionnement», effectuer les opérations suivantes :
  - pour chaque groupe café, faire une distribution continue afin d'évacuer au moins 0,5 litre du circuit du café
  - vider l'intégralité de l'eau chaude se trouvant dans le chauffe-eau en activant la fonction de distribution continue de la lance concernée
  - évacuer en continu la vapeur pendant au moins 1 minute pour chaque point de distribution de vapeur.

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

- **Avant d'utiliser la machine, effectuer quelques distributions à vide avec les porte-capsules enclenchés pendant quelques secondes afin d'évacuer l'air éventuellement présent dans le circuit, permettant ainsi le chauffage complet des groupes de distribution**
- **avant d'utiliser la machine, effectuer la distribution d'un certain nombre de cafés pour tester la mouture et pour contrôler la pression d'exercice de la machine**
- **durant la distribution du café, ne pas retirer le porte-capsules du groupe de distribution.**

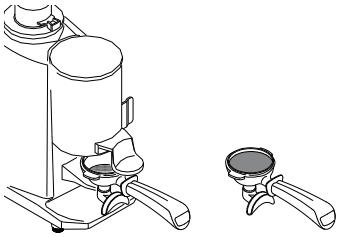
6.6 Prédisposition de la machine

6.6.1 Mouture et dosage

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

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

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

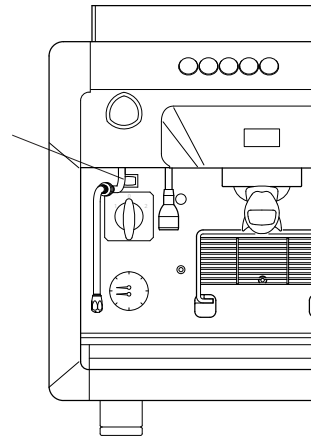


6.6.2 Préparation du porte-filtre

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

6.6.3 Éclairage du compartiment de distribution

Pour allumer et éteindre l'éclairage du compartiment de travail, appuyer sur l'interrupteur **(3)**.

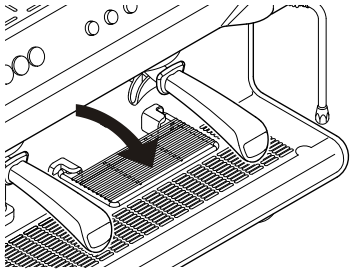


6.6.4 Grilles de rehaussement des tasses

Dans le cas où il serait nécessaire d'utiliser des tasses de différentes hauteurs, vous pouvez utiliser les grilles rabattables spéciales dont la machine est équipée.

Pour utiliser la grille, la dégager de la bague de retenue et la faire tourner en position horizontale.

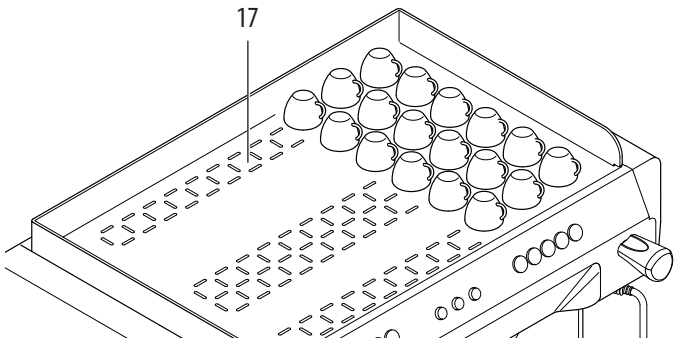
Lorsque vous n'en avez plus besoin, la pousser vers le haut, jusqu'au verrouillage complet en place.



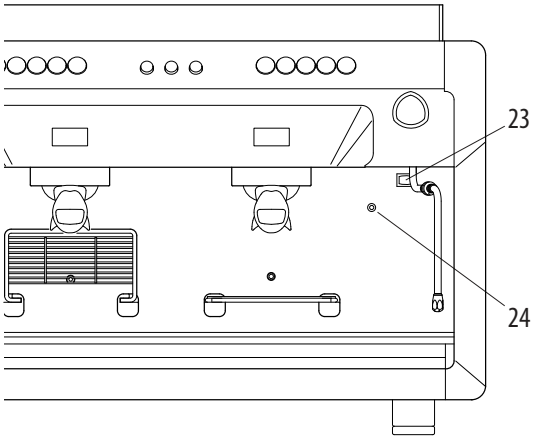
Pour le nettoyage des grilles voir le chapitre «8.5.1 Instructions générales» à la page 70.

6.6.5 Chauffe-tasses

Placer les tasses à chauffer sur le plan de chaffage de tasses **(17)**. Placer sur **ON** l'interrupteur du chauffe-tasses **(23)**.



Vérifier que le voyant **(24)** sur la façade de la machine s'allume, indiquant que le chauffe-tasses est activé.



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

6.7 Distribution du café

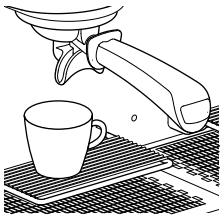
6.7.1 Version AEP

- Positionner la tasse sous le bec verseur ;
- appuyer sur l'interrupteur de distribution souhaité **(1)**: le café commencera à couler et dès que sera atteinte la quantité de café souhaitée, arrêter la distribution à l'aide du même interrupteur

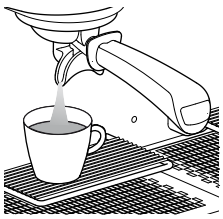


6.7.2 Version SAE

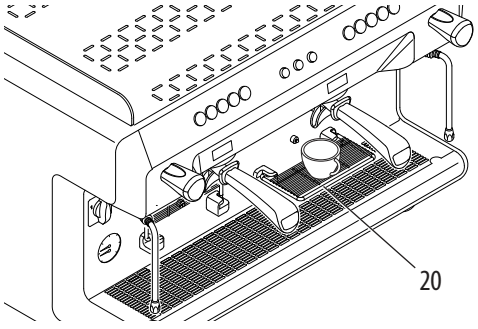
- Positionner la tasse sous le bec verseur;
- appuyer sur la touche désirée par exemple et attendre la fin de la distribution du café;
- pour bloquer à l'avance la distribution du café, appuyer à nouveau sur la touche ;
- En cas d'anomalies sur le clavier, pour procéder à une distribution continue de café, utiliser la touche manuelle .







Dans le cas de petites tasses, une grille de regaussement (20) est disponible.
Pour programmer la distribution, consulter le chapitre «7.1 Doses de café» à la page 66.



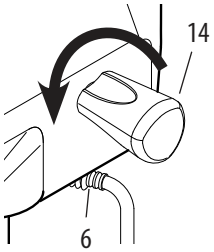
L'écran d'affichage crono (16) situé sous chaque clavier effectuera le comptage en secondes de la distribution.



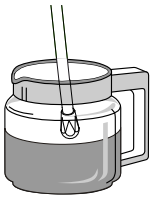
Durant la distribution du café, ne pas retirer le porte-filtre du groupe de distribution.
Ne pas insérer les doigts ou tout autre objet dans le porte-filtre.

6.8 Distribution buse à vapeur

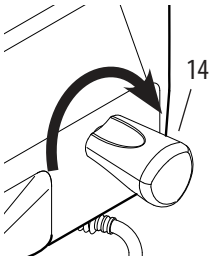
- Immerger la buse à vapeur **(5)** dans le liquide à chauffer;



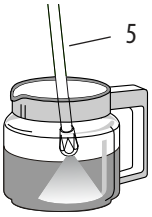
- actionner la molette **(14)** du robinet dans les sens contraire des aiguilles d'une montre;



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

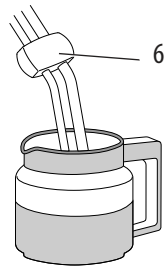


- pour bloquer la distribution, tourner la manette du robinet **(14)** dans le sens des aiguilles d'une montre.



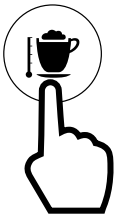
6.9 Distribution avec Autosteamer

- Immerger la lance de l'autosteamer dans le lait;



- sélectionner la touche Autosteamer et patienter jusqu'à la fin de la distribution;

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



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

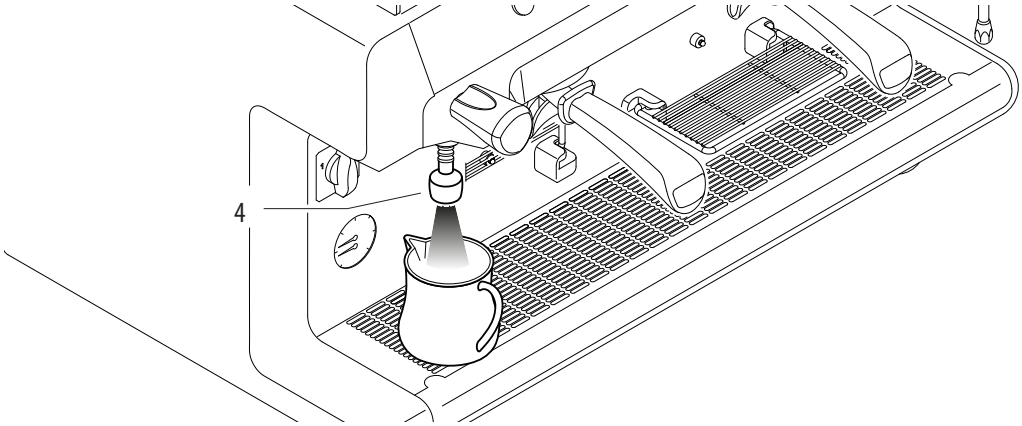
- chauffer uniquement la quantité de lait à utiliser, une fois chauffé, le verser complètement sans le réchauffer ultérieurement,
- faire mousser le lait à une température d'environ 4°C.

Utiliser la buse à vapeur avec prudence en utilisant le caoutchouc anti-brûlure (6).
Éviter tout contact avec la buse à vapeur, ne jamais exposer les mains ou autres parties du corps en direction des extrémités de la buse à vapeur.

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

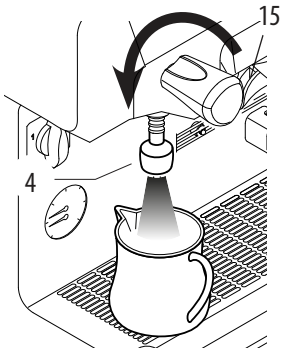


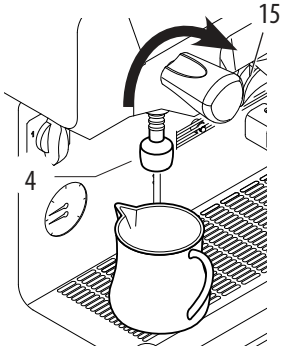
6.10 Distribution d'eau chaude



6.10.1Version COMPACTE

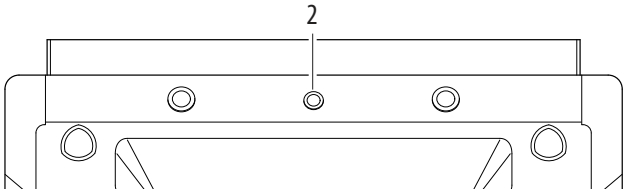
- Placer le pot sous la buse à eau chaude **(4)**;
- actionner la molette **(15)** du robinet dans les sens contraire des aiguilles d'une montre;
- la sortie d'eau chaude sera proportionnelle à l'ouverture du robinet;
- pour bloquer la distribution, tourner la manette du robinet **(15)** dans le sens des aiguilles d'une montre.





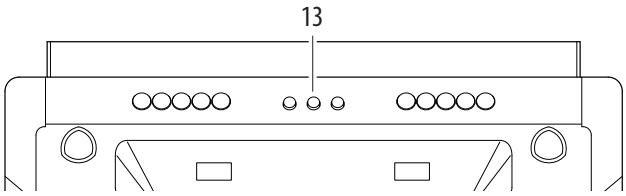
6.10.2Version AEP

- Placer le pot sous la buse à eau chaude **(4)**;
- appuyer sur la touche d'eau chaude **(2)**;
- pour bloquer la distribution à l'avance, appuyer de nouveau sur la touche de distribution d'eau chaude **(2)**;



6.10.3Version SAE

- Placer le pot sous la buse à eau chaude **(4)**;
- appuyer sur la touche d'eau **(13)** et attendre la fin de la distribution de l'eau chaude;
- pour bloquer la distribution à l'avance, appuyer de nouveau sur la touche de distribution d'eau chaude .



Pour programmer l'eau chaude, voir le chapitre «7.2 Eau chaude (Version SAE)» à la page 66.

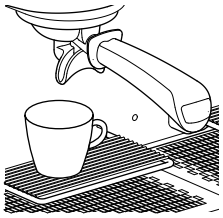
Éviter tout contact avec la buse à eau chaude, ne pas exposer les mains ou autres parties du corps en direction des embouts de la buse d'eau chaude.

7. PROGRAMMATION

La machine est déjà programmée en usine. S'il est souhaité modifier les paramètres, procéder comme décrit aux paragraphes suivants.

7.1 Doses de café

- Toujours programmer en premier le clavier droit. De cette manière, tous les claviers se programmeront automatiquement. Si nécessaire, programmer les autre;



- positionner la tasse sous le bec verseur;
- appuyer sur la touche **Stop Prog.** pendant au moins 5 secondes jusqu'à ce que la touche **Stop Prog.** clignote;



- appuyer sur la touche dose souhaitée, par exemple ;
- pour confirmer la dose choisie, appuyer de nouveau sur la touche ;



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



- une fois la programmation terminée, appuyer sur la touche **Stop Prog.** ou attendre 20 secondes.



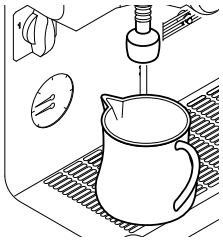
La programmation de chaque dose doit être effectuée avec du café moulu et non pas avec des marcs de café précédemment utilisés.
Le système quitte automatiquement de la phase de programmation environ 20 secondes après la dernière opération effectuée.



Durant la distribution du café, ne pas retirer le porte-filtre du groupe de distribution.
Ne pas insérer les doigts ou tout autre objet dans le porte-filtre.

7.2 Eau chaude (Version SAE)

- Placer le pot sous la buse à eau chaude;



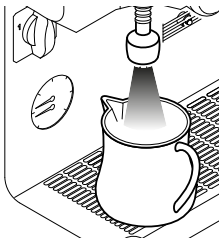
- appuyer sur la touche **Stop Prog.** pendant au moins 5 secondes jusqu'à ce que la touche **Stop Prog.** clignote ;



- appuyer sur la touche eau ;



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



- une fois la programmation terminée, appuyer sur la touche **Stop Prog.** ou attendre 20 secondes.

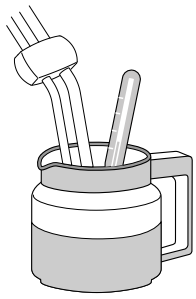


Éviter tout contact avec la buse à eau chaude, ne pas exposer les mains ou autres parties du corps en direction des embouts de la buse d'eau chaude.



7.3 Autosteamer

- Immerger la lance à vapeur dans le lait à transformer en mousse, avec un thermomètre pour vérifier sa température;



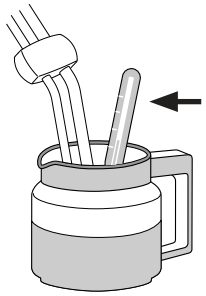
- appuyer sur la touche **Stop Prog.** pendant au moins 5 secondes jusqu'à ce que la touche **Stop Prog.** clignote;



- appuyer sur la touche Autosteamer ;



- vérifier la température du lait avec le thermomètre et, une fois que la température désirée est atteinte, bloquer la distribution en appuyant à nouveau sur le bouton Autosteamer ;



- une fois la programmation terminée, appuyer sur la touche **Stop Prog.** ou attendre 20 secondes.



Éviter tout contact avec la buse de vapeur, ne jamais exposer les mains ou autres parties du corps en direction des extrémités de la buse de l'autosteamer.



7.4 Mode veille

Pour activer la fonction de veille de la machine, procéder comme suit:

- sur le clavier de droite, maintenez la touche **Stop Prog.** enfoncée et immédiatement après, maintenez la touche enfoncée;
- le voyant de la touche commence à clignoter «lentement»;
- pour quitter le mode veille, appuyer sur la touche du même clavier.



7.5 Préconfiguration des valeurs

Cette procédure permet de restaurer les réglages d'usine pour les doses associées aux boissons.

Procéder comme suit:

- Éteindre la machine;
- rallumer la machine en maintenant enfoncées les touches , et **Stop Prog.** du clavier de droite;
- relâcher les touches uniquement après avoir vérifié que seul les voyants LED des touches **Stop Prog.** de tous les claviers clignotent;
- éteignez la machine et rallumez-la.



FRANÇAIS

8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

8.1 Précautions de sécurité



Lire attentivement les consignes figurant au chapitre «I. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ» à la page 51 .

8.2 Entretien périodique

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

Composant	Type d'intervention	Hebdomadaire	Mensuelle	Trimestrielle
MANOMÈTRE	Vérifier la valeur de la pression du chauffe-eau laquelle doit être comprise entre 0,08 et 0,14 MPa (0,8 et 1,4 bar).	X		
MANOMÈTRE	Vérifier la pression de l'eau durant la préparation du café : vérifier la pression indiquée par le manomètre, laquelle doit être comprise entre 0,8 et 0,9 MPa (8 et 9 bars).		X	
FILTRES et PORTE-FILTRES	Vérifier l'usure des filtres, vérifier la présence d'éventuels dommages sur le bord des filtres et vérifier la présence de marc de café dans la tasse et éventuellement remplacer les filtres et/ou porte-filtres.		X	
MOULIN À CAFÉ-DOSEUR	Vérifier périodiquement la dose de café moulu (comprise entre 6 et 7 g par service) et contrôler le degré de mouture. Les meules doivent toujours être bien affilées, leur détérioration est signalée par un excès de poudre dans la mouture. Nous recommandons l'intervention d'un Technicien de maintenance pour remplacer les lames plates tous les 400/500 kg de café ou tous les 800/900 kg de café en cas de lames coniques.		X	
FILTRE À EAU ADOUCISSEUR	Effectuer le remplacement de la cartouche du filtre à eau ou la régénération de l'adoucisseur d'eau à la fréquence indiquée par le fabricant.		X	
CHAUFFE-EAU	Il est recommandé de demander au Technicien de maintenance au moins une fois tous les 3 mois pour procéder au renouvellement de l'eau dans le chauffe-eau.			X



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

8.3 Entretien après une courte période d'inactivité de la machine

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

En cas de réactivation de la machine après cette période, il est nécessaire de faire appel à un Technicien de maintenanceafin de renouveler l'eau contenue dans les circuits hydrauliques comme indiqué au par. «6.5 Renouvellement de l'eau» à la page 62.

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

8.4 Dysfonctionnements et solutions

Problème	Cause	Action
LA MACHINE MANQUE DE PUISSANCE	La machine est éteinte.	Allumer la machine.
IL MANQUE DE L'EAU DANS LE CHAUFFE-EAU	Le robinet du 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 de l'aide au Technicien de maintenance.
LA BUSE À VAPEUR N'ÉMET PAS DE VAPEUR	• Le gicleur de la buse est obstrué. • La machine est éteinte.	• Nettoyer le gicleur de la buse à vapeur. • Allumer la machine.
LA BUSE À VAPEUR ÉMET DE L'EAU OU DE LA VAPEUR AVEC DE L'EAU	Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.	Éteindre la machine et demander de l'aide au Technicien de maintenance.
PAS DE DISTRIBUTION	Le robinet du circuit d'eau est fermé.	Ouvrir le robinet du circuit d'eau.
FUITES D'EAU PROVENANT DE LA MACHINE	• Le bac n'est pas vidangé. • Le tuyau d'évacuation est endommagé ou débranché, ou le flux d'eau est entravé.	• Contrôler l'évacuation des eaux usées. • Vérifier et rétablir le raccordement du tuyau d'évacuation sur le bac.
CAFÉ TROP CHAUD OU TROP FROID	Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.	Éteindre la machine et demander de l'aide au Technicien de maintenance.
MARCS DE CAFÉ MOUILLÉS	Le groupe de distribution est trop froid.	Attendre le réchauffement complet du groupe
LE MANOMÈTRE INDIQUE UNE PRESSION NON CONFORME	Panne sur le circuit hydraulique.	Éteindre la machine et demander de l'aide au Technicien de maintenance.
DISTRIBUTION DE CAFÉ UNIQUEMENT A PARTIR DE LA TOUCHE MANUELLE	Panne du système électronique.	Éteindre la machine et demander de l'aide au Technicien de maintenance.
BLOCAGE DU SYSTÈME ÉLECTRONIQUE	Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.	Éteindre la machine et demander de l'aide au Technicien de maintenance.
LA POMPE PERD DE L'EAU	Panne de la pompe.	Éteindre la machine et demander de l'aide au Technicien de maintenance.
LE MOTEUR S'ARRÊTE BRUSQUEMENT OU LE PROTECTEUR THERMIQUE INTERVIENT POUR UNE SURCHARGE	Panne de la pompe.	Éteindre la machine et demander de l'aide au Technicien de maintenance.
LA POMPE FONCTIONNE EN DESSOUS DU DÉBIT NOMINAL	Panne de la pompe.	Éteindre la machine et demander de l'aide au Technicien de maintenance.
LA POMPE EST BRUYANTE	Panne de la pompe.	Éteindre la machine et demander de l'aide au Technicien de maintenance.
BOUTON AUTOSTEAMER  CLIGNOTANT TOUTES LES 5 SECONDES	Panne du système électronique.	Éteindre la machine et demander de l'aide au Technicien de maintenance.

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

8.5 Opérations de nettoyage

8.5.1 Instructions générales

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

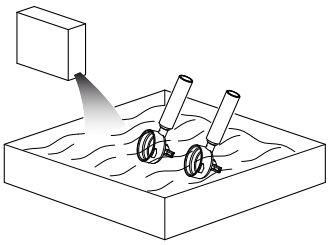
Ne jamais utiliser de détergents alcalins, de solvants, d'alcool ou des substances agressives. Les produits/détergents utilisés doivent être adaptés à cette utilisation et ne doivent pas endommager les matériaux des circuits hydrauliques.
Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs susceptibles de rayer la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

Nettoyage	Quotidien	Hebdomadaire
Carrosserie et grilles : Nettoyer les panneaux de la carrosserie avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Retirer le bac d'égouttage et la grille de support de tasses et les laver à l'eau chaude.	X	
Claviers: Nettoyer les claviers uniquement avec un chiffon doux humidifié d'eau tiède. Mettre la machine hors tension avant le nettoyage.	X	
Filtres et porte-filtres: Effectuer le lavage sur une base quotidienne ou hebdomadaire comme indiqué au par. 8.5.2. Procéder au nettoyage quotidien comme indiqué au par. 8.5.5 à la page 71	X	X
Buse à vapeur / autosteamer: Maintenir toujours propre le tuyau de vapeur en utilisant 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. Procéder au lavage comme indiqué au par. 8.5.6 à la page 72.	X	X
Groupe de distribution: Nettoyer le groupe de distribution en suivant les indications du par. 8.5.3 Procéder à un lavage interne hebdomadaire comme indiqué au par. 8.5.4 . Procéder au nettoyage quotidien comme indiqué au par. 8.5.5 à la page 71	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

8.5.2 Nettoyage filtres et porte-filtres

Tous les jours:

- Immerger le filtre et le porte-filtre dans l'eau chaude toute la nuit afin de permettre aux dépôts de graisse de café de se dissoudre ;
- rincer le tout à l'eau froide.
- Une fois par semaine:
- Retirer le filtre du porte-filtre à l'aide d'un tournevis ;



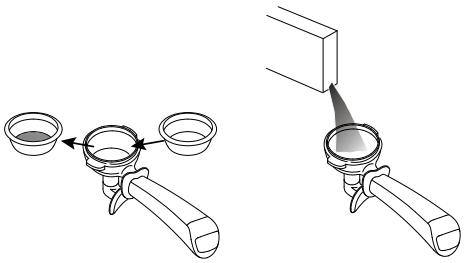
- immerger le filtre et le porte-filtre pendant 10 minutes dans de l'eau chaude mélangée à un produit nettoyage adapté ;
- rincer le tout à l'eau froide.

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

8.5.3 Lavage groupe de distribution

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

- Enlever le filtre du porte-filtre et placer un filtre aveugle (voir pièces de rechanges);
- verser du détergent spécifique (voir pièces de rechange) dans le porte-filtre avec le filtre aveugle et l'enclencher au groupe de distribution.



Version AEP

- Effectuer une série de distributions jusqu'à ce que l'eau écoulée soit parfaitement propre;
- retirer le porte-filtre du groupe et effectuer au moins une distribution de manière à éliminer les résidus de détergent;
- répéter les mêmes opérations pour les autres groupes.
- enlever le filtre aveugle du porte-filtre et le remplacer par le filtre d'origine.

Version SAE

- Sur le clavier du groupe où vous souhaitez laver, maintenez la touche **Stop Prog.** enfoncée et immédiatement après, maintenez la touche enfoncée pendant au moins 5 secondes (clignotement du voyant de la touche)
- pour activer le lavage appuyer de nouveau dur la touche (clignotement des touches et) ;



- attendre la complète exécution du lavage d'une durée d'environ 50 secondes;
- à la fin du premier cycle de lavage indiqué par le clignotement de la touche , enlever le porte filtre aveugle et replacer le filtre à café dans le porte-filtre;
- enclencher de nouveau le porte-filtre au groupe de distribution et mettre en route le cycle de rinçage en appuyant sur la touche ;
- attendre la complète exécution du rinçage automatique (environ 30 secondes) indiqué par le clignotement des touches et ;



- la fin du cycle de rinçage sera indiqué par l'éclairage de toutes les touches ;
- répéter les mêmes opérations pour les autres groupes.

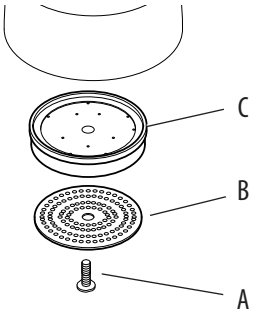
Dans la version avec Autosteamer utiliser la touche Stop Prog. de n'importe quel écran. Utiliser la touche du clavier du groupe où le lavage doit être effectué .

En cas d'interruption de l'énergie électrique pendant la phase de lavage ou de rinçage, lors de la mise en marche suivante, la machine proposera d'effectuer de nouveau le lavage avec le clignotement de la touche .
Il faudra effectuer à nouveau l'opération pour éliminer l'éventuelle présence de détergent dans le groupe.

8.5.4 Nettoyage douchette et porte-douchette

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

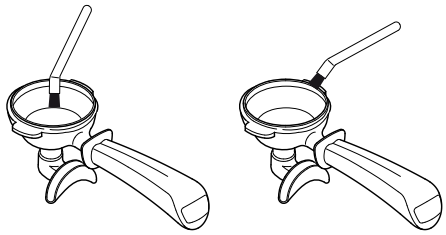
- Avec un tournevis, desserrer la vis **(A)**;
- retirer la douchette **(B)** et le porte-douchette **(C)**;
- laver les deux composants à l'eau chaude;
- replacer la douchette et le porte-douchette à leur place et serrer la vis.

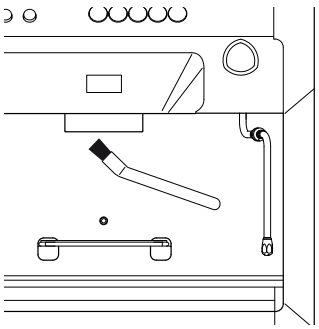


8.5.5 Nettoyage des douchettes du groupe et du porte-filtre

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

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

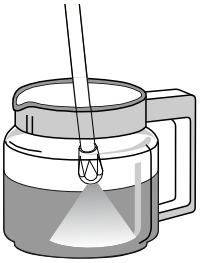




Utiliser la brosse fournie en dotation prévue à cet effet (voir catalogue de pièces détachées).

FRANÇAIS

8.5.6 Nettoyage de la lance à vapeur et autosteamer



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

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

9. PIÈCES DE RECHANGE

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

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

10. MISE HORS SERVICE

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

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

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

11. DÉMANTÈLEMENT

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

12. ÉLIMINATION

12.1 Informations sur l'élimination

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



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

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

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

Pour l'élimination de la machine, il est recommandé de faire appel à votre revendeur.

12.2 Informations environnementales

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

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

13. GLOSSAIRE

Ce paragraphe énumère les termes rares ou ayant un sens différent de l'ordinaire.

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

Danger

Une source potentielle de blessures ou de 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.

Utilisateur

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

Risque

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

Carter

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

Équipement de protection individuelle (EPI)

Équipement porté ou 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 la sécurité des personnes.

14. INDEX ALPHABÉTIQUE DES THÈMES

A

Allumage de la machine 61

B

Batterie interne 72

C

Café 63
CE - marque 60
Chauffe-tasses 63

D

Démantèlement de la machine 72
Destination d'usage 57
Données techniques 60
Douchette 71
Dysfonctionnements et solutions 69

E

Eau chaude 65
Éclairage du compartiment de distribution 62
Élimination de la machine 72
Emissions 61
Entretien et nettoyage 68
Entretien périodique 68
Erogazione vapore 64
Extinction de la machine 61

F

Filtre aveugle 70
Fonctionnement de la machine 61

G

Garantie 56
Glossaire et pictogrammes 56

I

Identification de la machine 57
Informations environnementales 72
Installation 61

L

Lavage douchette et porte-douchette 71
Lavage filtres et porte-filtres 70
Lavage groupe de distribution 70
Lavage lance à vapeur 72

M

Manuel d'instructions - Mise à jour 56
Marquage CE 60
Mise en service 61
Mise hors service 72
Mode veille 67

N

Nettoyage 70

P

Pictogrammes 56
Pièces de rechange 72
Plaque CE 60
Porte-douchette 71
Précautions de sécurité 51
Préconfiguration des valeurs 67
Programmation 66

R

Renouvellement de l'eau 62

S

Solutions 69
Stockage 61

V

Vapeur 64
Vibrations 61

I. SICHERHEITSMASSNAHMEN

I.I VOM BENUTZER VERLANGTER KENNTNIS - UND INFORMATIONSSTAND

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

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

I.II FUNKTIONSWEISE

Beseitigung eventueller Risiken beim Gebrauch durch den Benutzer vorgesehenen Sicherheitsvorkehrungen getroffen wurden, bleiben einige Restrisiken.

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

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

Auf folgende, während der Wartung und der Reinigung der Maschine bestehenden Restrisiken, die nicht beseitigt werden können, ist zu achten:



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;
- in einem als Bad oder Dusche verwendeten Raum dürfen keine Verlängerungskabel verwendet werden;
- nicht am Netzkabel ziehen, um das Gerät vom Netzanschluss zu trennen;
- Das Stromkabel darf nicht durch den Benutzer ausgetauscht werden. Im Falle einer Beschädigung des Stromkabels das Gerät abschalten und sich ausschließlich an den Wartungstechniker wenden;
- Das Gerät keinen Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne usw..);
- das Gerät nicht öffnen;
- keine Flüssigkeiten auf das Gerät gießen;
- darauf achten, dass das Gerät nicht von Kindern oder dazu nicht fähigen Personen benutzt wird.



GEFAHR DURCH HOHE TEMPERATUR

Einige Maschinenteile können hohe Temperaturen erreichen:

- Den Kontakt mit der Brühgruppe, dem Siebträgerwärmer und den Wasser-, Dampf- und Autosteamerdüsen vermeiden;
- die Hände oder andere Körperteile nie in Richtung der Dampf-, Heißwasser- oder Milchausgusshähne halten.



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

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

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

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



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



Unbefugte Eingriffe an sämtlichen Maschinenteilen führen zum Erlöschen aller Garantien.

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:



GEFAHR DURCH STROM

Die Wartungs- und Reinigungsarbeiten müssen unter Einhaltung von Verhaltensregeln zur Sicherheit erfolgen:

- Keine Wartungsarbeiten bei laufender Maschine ausführen;
- die Maschine nicht in Wasser tauchen;

- weder Flüssigkeiten auf die Maschine gießen, noch Wasserstrahlen zur Reinigung verwenden;
- nicht zulassen, dass die Wartungs- und Reinigungsarbeiten von Kindern oder dazu nicht fähigen Personen ausgeführt werden;
- die Schutzvorrichtungen bzw. Gehäuseteile nicht entfernen;
- das Gerät nicht öffnen;
- keine anderen Wartungs- und Reinigungsarbeiten als die in diesem Handbuch genannten ausführen.



GEFAHR DURCH HOHE TEMPERATUR

Während den Reinigungsarbeiten auf einige Maschinenteile achten, die hohe Temperaturen erreichen können:

- Kontakt mit der Brühgruppe und den Wasser- und Dampfdüsen vermeiden;
- die Hände oder andere Körperteile nie in Richtung der Dampf-, Heißwasser- oder Milchausgusshähne halten.

I.IV EIGENSCHAFTEN DER PSA

Während der Wartung und der Reinigung der Maschine sind die folgenden PSA zu verwenden:



Handschuhe

Zum Schutz aller Maschinenteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (Siebträger, Sieb, usw.).



Nur die in diesem Handbuch aufgeführten Wartungs- und Reinigungsvorgänge ausführen.
Alle nicht n diesem Dokument genannten Wartungs- und Reinigungsvorgänge dürfen ausschließlich vom Wartungstechniker ausgeführt werden.
Sämtliche Wartungsarbeiten müssen nach dem Trennen der Maschine vom Stromnetz, Absperren der Wasserversorgung und vollständigen Abkühlen der Maschine durchgeführt werden.
Falls die Behebung der Betriebsstörung nicht möglich sein sollte, die Maschine ausschalten und den Kundendienst durch den Wartungstechniker anfordern. Keine Reparaturversuche unternehmen.
Das Entkrusten des Geräts muss durch den Wartungstechniker erfolgen, da bei diesen Vorgängen keine für den Lebensmittelgebrauch schädliche Substanzen freigesetzt werden dürfen.



Unbefugte Eingriffe an sämtlichen Maschinenteilen führen zum Erlöschen aller Garantien.

Inhaltsverzeichnis

1. EINLEITUNG 79
1.1 Leitfaden zur Auslegung des Handbuchs 79
1.2 Conservazione del Manuale 79
1.3 Methode der Aktualisierung des Bedienungshandbuches 80
1.4 Zielgruppe 80
1.5 Glossar und Piktogramme 80
1.5.1 GLOSSAR 80
1.5.2 PIKTOGRAMME 80
1.6 Garantie 80
2. MASCHINENIDENTIFIKATION 81
2.1 Marke und Bezeichnung des Modells 81
2.2 Allgemeine Beschreibung 81
2.3 Service clients 81
2.4 Verwendungszweck 81
2.5 Erläuterung der Maschine 83
2.6 Tastenfeld 84
2.7 Dati e marcatura 84
3. EINLAGERUNG 85
4. INSTALLATION 85
5. INBETRIEBNAHME 85
6. FUNKTIONSWEISE 85
6.1 Sicherheitsmaßnahmen 85
6.2 Emissionen 85
6.3 Erstes Einschalten der Maschine 85
6.4 Maschinenabschaltung 85
6.5 Wassererneuerung 86
6.6 Vorbereitung der Maschine 86
6.6.1 Mahlen und Dosieren des Kaffees 86
6.6.2 Filterhaltervorbereitung 86
6.6.3 Beleuchtung Abgabebereich 86
6.6.4 Tassenaufsatzgitter 87
6.6.5 Tassenwärmer 87
6.7 Kaffeeabgabe 87
6.7.1 Modell AEP 87
6.7.2 Modell SAE 87
6.8 Abgabe mit Dampfdüse 88
6.9 Autosteamer 88
6.10 Heißwasserabgabe 89
6.10.1 KOMPAKT-Version 89
6.10.2 AEP Version 89
6.10.3 SAE Version 89
7. PROGRAMMIERUNG 90
7.1 Kaffeemengen 90
7.2 Heißwasser (SAE Version) 90
7.3 Autosteamer 91
7.4 Standby Modus 91
7.5 Preset Werte 91
8. WARTUNG UND REINIGUNG 92
8.1 Sicherheitsmaßnahmen 92
8.2 Planmäßige Wartung 92
8.3 Wartungsarbeiten nach kurzzeitigem Maschinenstillstand 92
8.4 Funktionsstörungen und ihre Behebung 93
8.5 Reinigungsvorgänge 94
8.5.1 Allgemeine Anleitungen 94
8.5.2 Reinigung der Filter und Filterhalter 94
8.5.3 Spülen der Ausgabegruppe 94
8.5.4 Reinigen der Brause und der Brausenhalterung 95
8.5.5 Reinigung der Brausen und des Siebträgers 95
8.5.6 Reinigung der Dampfdüse und Autosteamer 96
9. ERSATZTEILE 96
10. AUSSERBETRIEBNAHME 96
11. ABBAU 96
12. ENTSORGUNG 96
12.1 Informationen zur Entsorgung 96
12.2 Umweltinformationen 96
13. GLOSSAR 97
14. ALPHABETISCHES THEMENVERZEICHNIS 98

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 langfristig Qualität und Zuverlässigkeit garantiert.

Dieses Bedienungshandbuch 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 Fall von Problemen zu tun ist.

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



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

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

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

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

1.1 Leitfaden zur Auslegung des Handbuchs

Dieses Handbuch wurde in unabhängige Kapitel unterteilt. Die Reihenfolge der Kapitel entspricht der zeitlich-logischen 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

MASSEINHEITEN

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

PIKTOGRAMME

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

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



Das Symbol GEFAHR wird im Gefahrenfall von schweren, dauerhaften Verletzungen verwendet, die einen Krankenhausaufenthalt erfordern und in extremen Fällen 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.

1.2 Conservazione del Manuale

Das Bedienungshandbuch ist sorgfältig aufzubewahren und muss die Maschine bei jedem Besitzerwechsel während seiner 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 Bedieners weitere Exemplare des Bedienungshandbuches der Maschine zur Verfügung stellen.

1.3 Methode der Aktualisierung des Bedienungshandbuches

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

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

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

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

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

1.4 Zielgruppe

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

QUALIFIKATION DER MIT DER MASCHINE BETRAUTEN PERSONEN

Die Maschine ist für einen 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 von der allgemeinen abweichenden Bedeutung aufgeführt.

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

1.5.1 GLOSSAR

Benutzer

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

Wartungstechniker

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

Alle anderen Begriffe des Glossars finden Sie unter Kap.“13. GLOSSAR“ auf Seite 97.

1.5.2 PIKTOGRAMME

PIKTOGRAMM	BESCHREIBUNG
	Gefahr durch Strom
	Gefahr durch hohe Temperatur
	Tragepflicht von Schutzhandschuhen
	Lesepflicht der Unterlagen

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 sind auf dem TYPENSCHILD der Maschine und in der EG-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 EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG genannten Richtlinien, Regelungen und dem Gemeinschaftsrecht hergestellt.

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

2.3 Service clients



2.4 Verwendungszweck

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

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

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

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

ZULÄSSIGE VERWENDUNGEN

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

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

VORGESEHENE VERWENDUNGEN

Die Maschine ist ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch 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.

SACHWIDRIGE VERWENDUNGEN

Die Maschine darf wie folgt nicht eingesetzt werden:

- Für Verwendungen, die von diesem Abs. 2.3 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.

FALSCHE VERWENDUNG DER MASCHINE

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

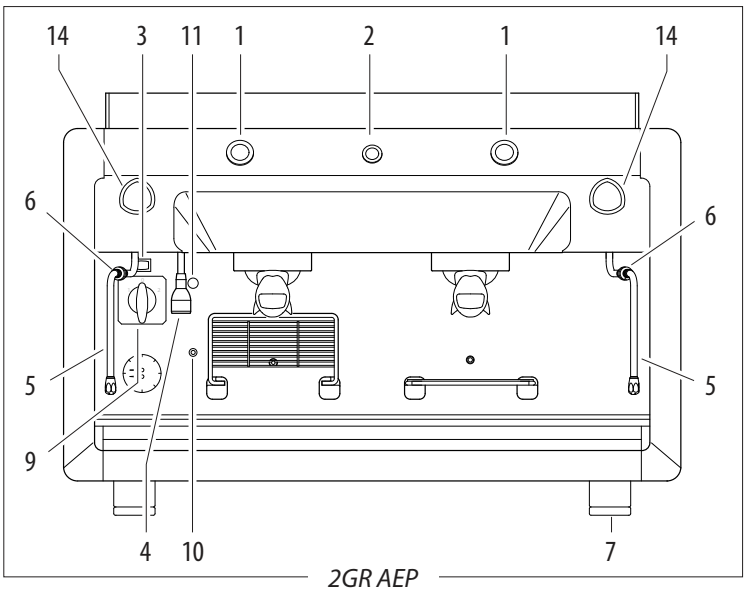
Außerdem muss er dieses Handbuch vollständig gelesen haben.

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

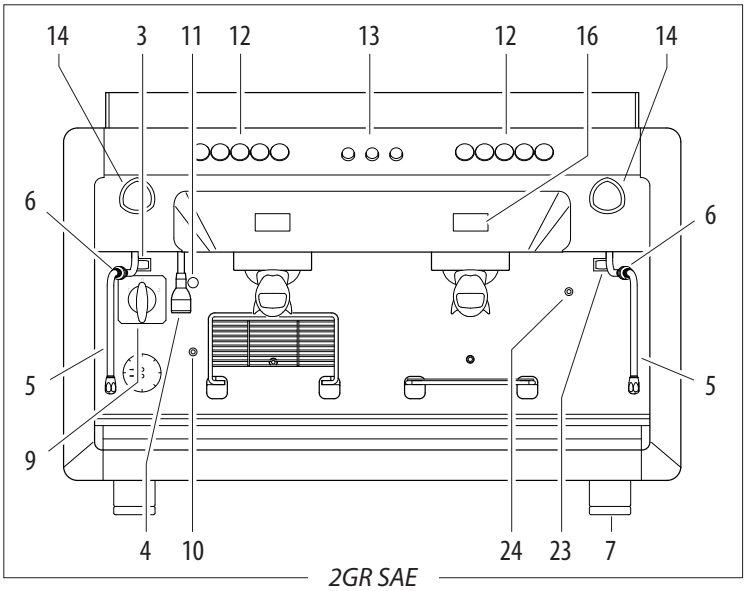
Die Beschädigung oder das nicht autorisierte Ersetzen eines oder mehrerer Teile der Maschine, die Verwendung von Zubehör, die ihren Gebrauch verändern und der Einsatz von anderen als den in diesem Handbuch empfohlenen Materialien, können zu Unfallgefahren führen.

2.5 Erläuterung der Maschine

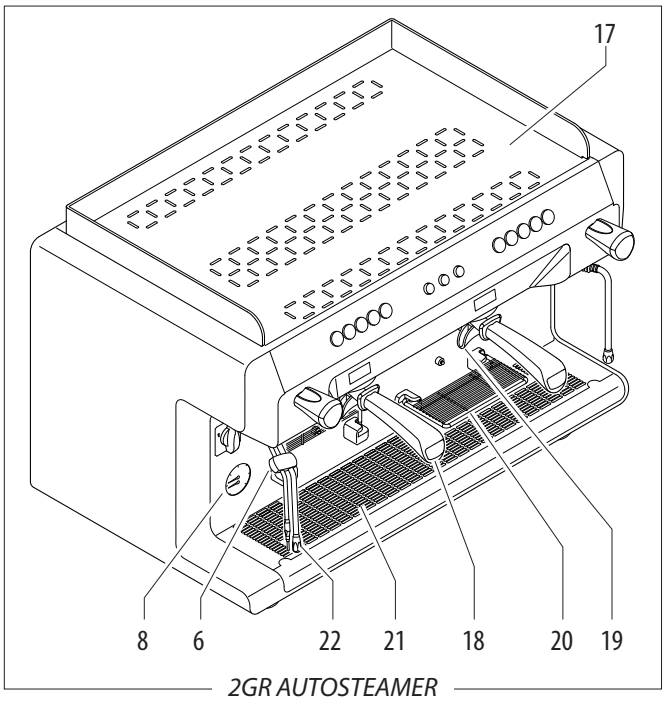
1. Taste für manuelle Abgabe.
2. Heißwasserknopf.
3. Schalter LED-Beleuchtung Arbeitsfläche.
4. Abgabedüse Heißwasser.
5. Dampfdüse.
6. Verbrennungsschutz.
7. Verstellbarer Fuß.
8. Manometer.
9. Umschalter Einschaltung.
10. Wasserstandanzeiger Boiler.
11. Kontrollleuchte Einschaltung.
12. Tastenfeld.
13. Service Tastenfeld.
14. Drehknopf Dampf.
15. Drehknopf Warmwasser (Kompakte).
16. Display Chrono.
17. Tassenabstellfläche.
18. Filterhalterung.
19. Kaffeeabgabeöffnung.
20. Griglia rialzo tazze.
21. Tassenabstellgitter.
22. Autosteamer.
23. Tassenwärmer-Schalter.
24. Tassenwärmer-Lampe.



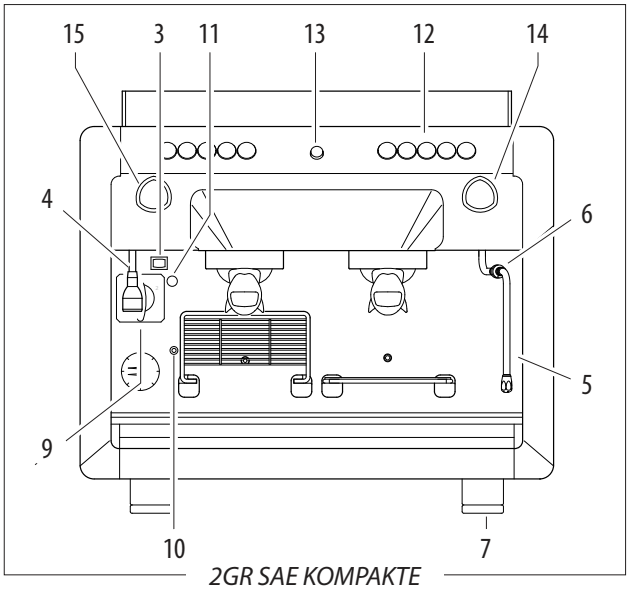
2GR AEP



2GR SAE



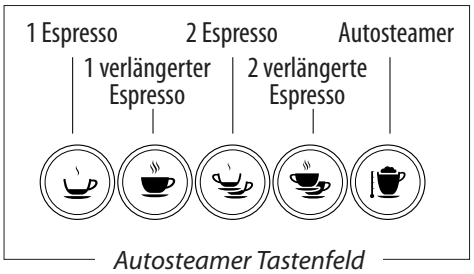
2GR AUTOSTEAMER



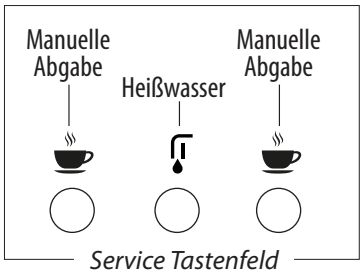
2GR SAE KOMPAKTE

DEUTSCH

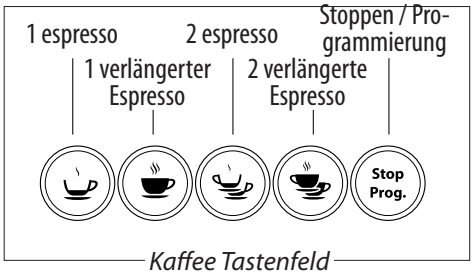
2.6 Tastenfeld



Autosteamer Tastenfeld



Service Tastenfeld



Kaffee Tastenfeld

2.7 Dati e marcatura

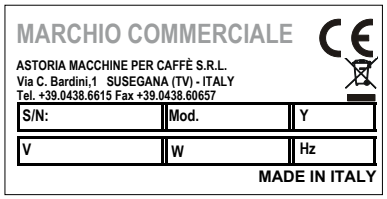
I dati tecnici della macchina sono riportati nella seguente tabella:

Modell		**KOMPAKTE**			**2**			**3**		
Spannung	(V)	220/380	230/400	240/415	220/380	230/400	240/415	220/380	230/400	240/415
Frequenz	(Hz)	50/60								
Max. Leistung	(W)	2.600	2.800	3.000	3.400	3.700	4.000	4.800	5.300	5.700
Kessel	(lt)	7			10,5			17		
Breite	(mm)	565 mm			745 mm			985 mm		
Tiefe	(mm)	475 mm			475 mm			475 mm		
Höhe	(mm)	511 mm			511 mm			511 mm		
Bruttogewicht Nettogewicht	(kg)	-			61 / 77			90 / 110		
Einstellung Sicherheitsventil		0.19 MPa (1.9 bar)								
Betriebsdruck Boiler		0.08 - 0.14 MPa (0.8 - 1.4 bar)								
Wasserversorgungsdruck		0.15 - 0.6 MPa max (1.5 - 6 bar max)								
Kaffeeabgabedruck		0.8 - 0.9 MPa (8 - 9 bar)								
Temperatur Arbeitsplatz		5 - 35 °C - 95% U.R. MAX								
Schalldruckpegel		< 70 dB								

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

Die CE-Kennzeichnung ist am Unterbau des Gehäuses unter der Ablaufschale angebracht und enthält die Gerätedaten. Hier unten das Beispiel eines Typenschilds:

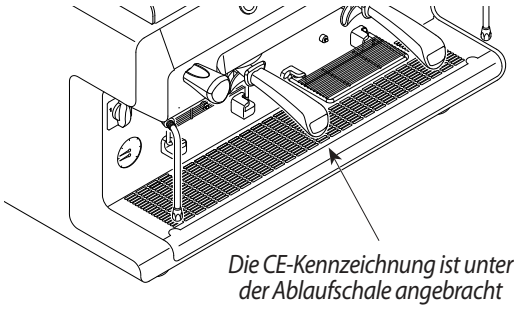
Für eventuelle Mitteilungen an den Hersteller stets folgende Daten angeben:



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

Die Maschinendaten 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.



Die CE-Kennzeichnung ist unter der Ablaufschale angebracht

3. EINLAGERUNG

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

4. INSTALLATION

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

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

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

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

5. INBETRIEBNAHME

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

6. FUNKTIONSWEISE

6.1 Sicherheitsmaßnahmen

Die Hinweise im Kapitel „I. SICHERHEITSMASSNAHMEN“ auf Seite 75 .

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 persönlicher Schutzausrüstung für das Gehör.

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

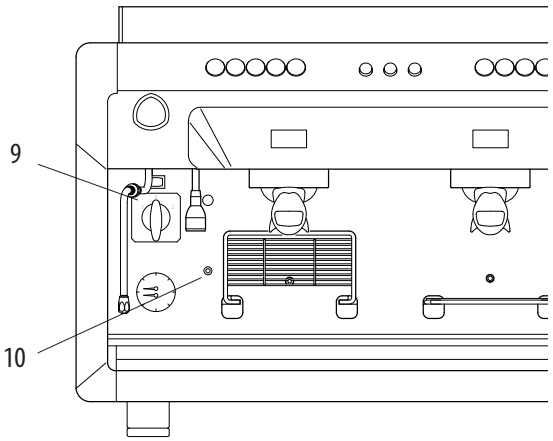
ELEKTROMAGNETISCHE UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

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

6.3 Erstes Einschalten der Maschine

Den Schalter **(9)** in die Stellung „1“ (Stromversorgung der Pumpe für die automatische Boilerfüllung und die Betriebsabläufe der Maschine) drehen und den automatischen Wassereinlauf in den Boiler abwarten.

Den Schalter **(9)** in die Stellung „2“ (volle Stromversorgung einschließlich des Heizelements im Boiler) drehen und die vollständige Aufheizung der Maschine abwarten.



Meldungen der Füllstands-LED (10)

Blinken	Wassereinlauf in den Boiler
Dauerlicht	Wassereinlauf OK

Das Eingreifen der Timeout-Vorrichtung infolge der Sperrung des Wassereinlaufs in den Boiler wird durch das Blinken der LEDs aller Tastenfelder angezeigt.

Während der Aufheizphase der Maschine (ca. 20 Minuten) lässt das Unterdruckschutzventil für einige Sekunden Dampf ab, und schließt sich dann wieder.

DEUTSCH

6.4 Maschinenabschaltung

Die Maschine über den entsprechenden Schalter ausschalten.

6.5 Wassererneuerung

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

- nach der Installation muss das Gerät eingeschaltet auf Nennbetriebsbedingungen gebracht und 30 Minuten lang „betriebsbereit" gehalten werden;
- anschließend muss das Gerät ausgeschaltet und das erste eingelaufene Wasser aus dem gesamten Wasserkreislauf vollkommen abgelassen werden, damit eventuelle anfängliche Verschmutzungen beseitigt werden;
- danach wird das Gerät wieder gefüllt und auf Nennbetriebsbedingungen gebracht;
- nach Erreichen des Status„betriebsbereit" sind folgende Vorgänge auszuführen:
  - für jede Kaffeegruppe eine kontinuierliche Abgabe durchführen, damit mindestens 0,5 Liter aus dem Kaffeekreislauf ablaufen;
  - durch eine Dauerabgabe an der entsprechenden Düse die gesamte Warmwassermenge im Boiler ablaufen lassen;
  - den Dampf mindestens 1 Minute pro Dampfhahn ausströmen lassen.

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

- **Vor dem Einsatz der Maschine für einige Sekunden Leerabgaben mit eingesetzten Kapselhaltern vornehmen, damit eventuell vorhandene Luft aus dem Kreislauf austritt und sich die Brühgruppen vollständig aufheizen;**
- **vor dem Einsatz der Maschine einige Kaffees als Probe der Mahlung und Kontrolle des Betriebsdrucks der Maschine zubereiten;**
- **während der Kaffeeabgabe den Kapselhalter nicht von der Brühgruppe nehmen.**

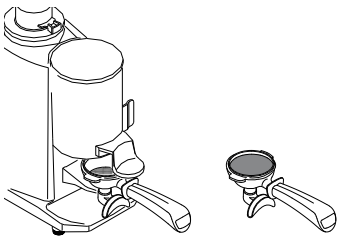
6.6 Vorbereitung der Maschine

6.6.1 Mahlen und Dosieren des Kaffees

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

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

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

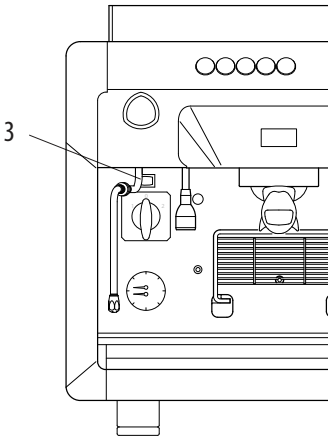


6.6.2 Filterhaltervorbereitung

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

6.6.3 Beleuchtung Abgabebereich

Zum Ein- und Ausschalten der Arbeitsplatzbeleuchtung den Schalter **(3)** betätigen.

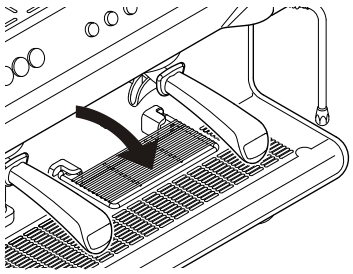


6.6.4 Tassenaufsatzgitter

Werden Tassen von unterschiedlicher Höhe verwendet, kann das mitgelieferte versenkbare Gitter benutzt werden.

Zur Verwendung des Gitters öffnen Sie die Verriegelung und kippen es in die horizontale Position.

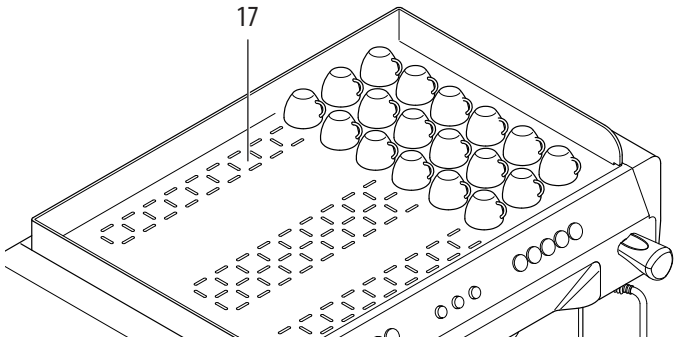
Wird das Gitter nicht mehr benötigt, klappen Sie es nach oben und lassen es an seinem Platz einrasten.



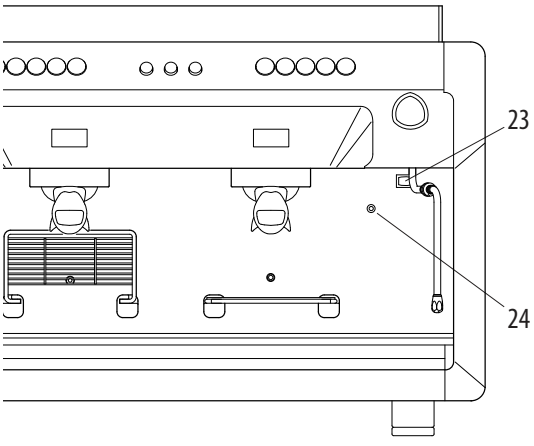
Zur Reinigung der Gitter nehmen Sie Bezug auf Abs „8.5.1 Allgemeine Anleitungen“ auf Seite 94.

6.6.5 Tassenwärmer

Die zu erwärmenden Tassen auf die Tassenwärmerfläche **(17)** stellen und den Schalter der Vorrichtung auf **ON** drehen, er befindet sich auf der Bedienblende der Maschine **(24)**.



Auf der Frontblende der Maschine die Einschaltung der Leuchtanzeige **(21)** prüfen, sie zeigt an, dass der Tassenwärmer eingeschaltet ist



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

6.7 Kaffeeabgabe

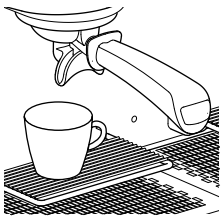
6.7.1 Modell AEP

- Die Tasse unter die Ausgabedüse stellen;
- Drücken Sie nun den gewünschten Abgabeschalter **(1)**: es erfolgt die Kaffeeabgabe, die in jedem beliebigem Moment über denselben Schalter, der für die gewünschte Kaffeemenge in der Tasse sorgt, blockiert werden kann.



6.7.2 Modell SAE

- Die Tasse unter den Auslauf stellen
- die Taste der gewünschten Menge betätigen, zum Beispiel und die Kaffeeabgabe abwarten;
- um die Kaffeeabgabe vorzeitig zu unterbrechen, erneut die Taste ;

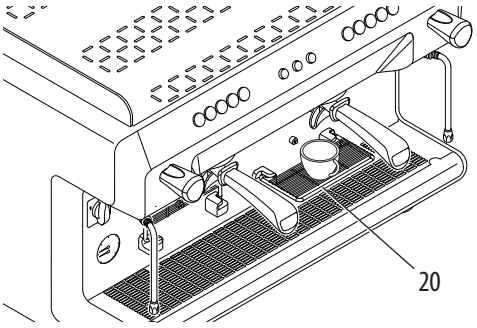


- bei Funktionsstörungen am Tastenfeld oder für die Dauerabgabe von Kaffee die manuelle Taste betätigen.





Im Fall kleiner Tassen kann das Tassenaufsatzgitter verwendet werden (20).
Für die Programmierung der Abgabe das Kapitel „7.1 Kaffeemengen“ auf Seite 90.



DEUTSCH

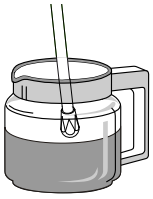
Das Display (16) unter jeder Tastatur zählt die Abgabe in Sekunden.



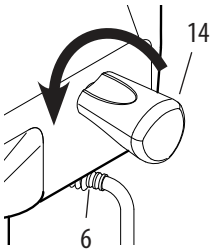
Während der Kaffeeabgabe den Siebträger nicht von der Brühgruppe entfernen.
Finger oder andere Gegenstände nicht in den Siebträger stecken.

6.8 Abgabe mit Dampfdüse

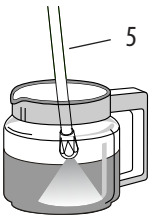
- Die Dampfdüse **(5)** in die zu erwärmende Flüssigkeit tauchen;

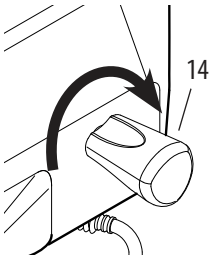


- den Stellknopf des Hahns **(14)** gegen den Uhrzeigersinn drehen;
- die Dampfabgabe erfolgt proportional zur Öffnung des Hahns;



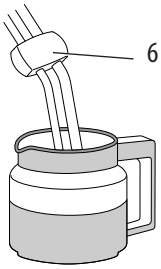
- zum Beenden der Abgabe den Regler des Hahns **(14)** im Uhrzeigersinn drehen.



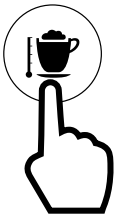


6.9 Autosteamer

- Die Autosteamerdüse in die Milch tauchen;



- die Taste wählen. Das Ende der Abgabe abwarten;
- Das Erreichen der programmierten Temperatur wird auch durch die Änderung der Taste in angezeigt .



Für ein optimales Aufschäumen folgende einfache Regeln befolgen:

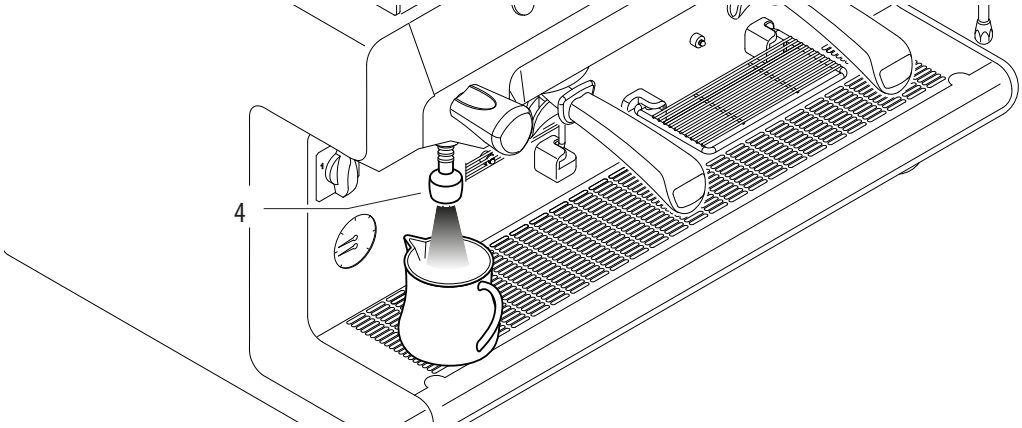
- nur soviel Milch erwärmen, wie verwendet werden soll. Einmal erwärmte Milch nicht nochmals erwärmen, sondern vollständig aus dem Kännchen ausgießen;
- die Milch ist ausgehend von einer Temperatur von ca. 4 °C aufzuschäumen.

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

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

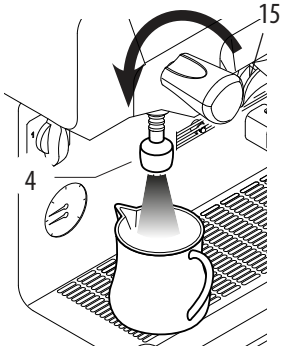


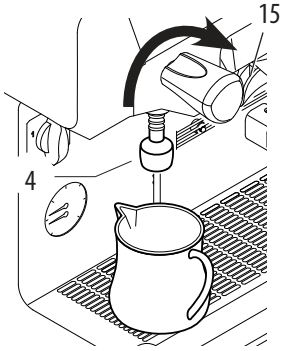
6.10 Heißwasserabgabe



6.10.1 KOMPAKT-Version

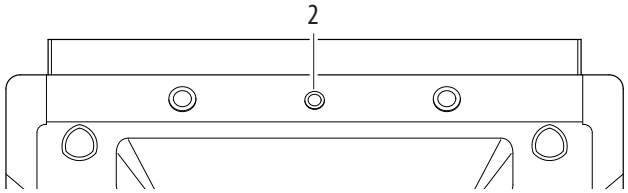
- Das Kännchen unter die Heißwasserdüse stellen **(4)**;
- den Hahn **(15)** gegen den Uhrzeigersinn drehen;
- ldie Heißwasserausgabe erfolgt proportional zum Öffnen des Hahns;
- zum Beenden der Ausgabe den Regler des Hahns **(15)** im Uhrzeigersinn drehen.





6.10.2 AEP Version

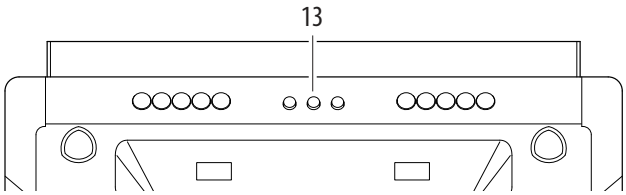
- Das Kännchen unter die Heißwasserdüse stellen **(4)**;
- die Abgabetaste für Wasser **(2)** ;
- Um die Abgabe, erneut die Heißwasserausgabe Taste drücken **(2)**.



6.10.3 SAE Version

- Das Kännchen unter die Heißwasserdüse stellen **(4)**;
- die Abgabetaste für Wasser **(13)** betätigen und die Heißwasserabgabe abwarten;
- Um die Abgabe vorzeitig zu unterbrechen, erneut die Heißwasserabgabetaste drücken.

Für die Programmierung von Heißwasser das Kapitel „7.2 Heißwasser (SAE Version)" auf Seite 90.



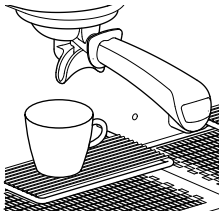
Den Kontakt mit der Heißwasserdüse vermeiden und weder die Hände noch andere Körperteile in Richtung der Heißwasserdüsenenden bringen.

DEUTSCH

7. PROGRAMMIERUNG

Die Maschine ist bereits werkseitig programmiert. Sollen die Einstellungen geändert werden, sind die Anweisungen der folgenden Absätze zu beachten.

7.1 Kaffeemengen



- Stets zuerst das rechte Tastenfeld programmieren. Auf diese Weise werden automatisch alle Tastenfelder programmiert. Die anderen, wenn erforderlich, anschließend programmieren;



- die Tasse unter den Auslauf stellen;
- die Taste **Stop Prog.** für mindestens 5 Sekunden drücken, bis die Taste **Stop Prog.** zu blinken beginnt;



- die gewünschte Mengentaste betätigen, zum Beispiel ;
- zur Bestätigung der Menge erneut die Taste bzw. die Taste **Stop Prog.** betätigen;



- den Vorgang an den anderen Mengentasten wiederholen;
- nach Abschluss der Programmierung die Taste **Stop Prog.** betätigen, oder warten Sie 20 Sekunden.

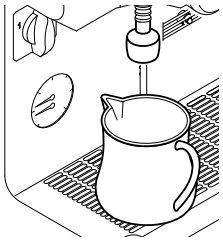


Die Programmierung jeder Menge muss mit gemahlenem Kaffee und nicht mit bereits benutztem Kaffeesatz durchgeführt werden. Das System verlässt ungefähr 20 Sekunden nach dem letzten durchgeführten Vorgang automatisch die Programmierphase.



Während der Kaffeeabgabe den Siebträger nicht von der Brühgruppe entfernen.
Finger oder andere Gegenstände nicht in den Siebträger stecken.

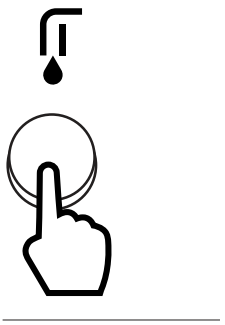
7.2 Heißwasser (SAE Version)



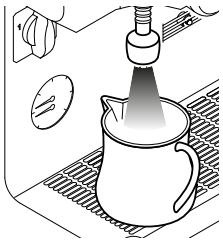
- Das Kännchen unter die Heißwasserdüse stellen;



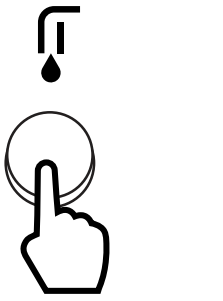
- die Taste **Stop Prog.** für mindestens 5 Sekunden drücken, bis die Taste **Stop Prog.** zu blinken beginnt ;



- die Abgabetaste für Wasser drücken;



- zur Bestätigung der Menge erneut die Taste betätigen;



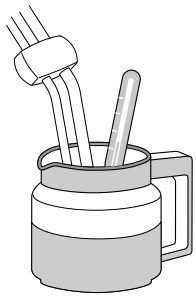
- nach Abschluss der Programmierung die Taste **Stop Prog.** betätigen, oder warten Sie 20 Sekunden.

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



7.3 Autosteamer

- Tauchen Sie den Dampfstab zusammen mit einem Thermometer in die zu schäumende Milch, um die Temperatur zu überprüfen;



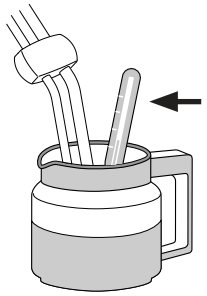
- die Taste **Stop Prog.** für mindestens 5 Sekunden drücken, bis die Taste **Stop Prog.** zu blinken beginnt;



- die Taste wählen;



- Überprüfen Sie die Temperatur der Milch mit dem Thermometer. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, blockieren Sie die Abgabe durch erneutes Drücken der Autosteamer-Taste ;



- nach Abschluss der Programmierung die Taste **Stop Prog.** betätigen, oder warten Sie 20 Sekunden.



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



7.4 Standby Modus

Um die Standby-Funktion der Maschine zu aktivieren, wie folgt vorgehen:

- Halten Sie auf der Tastatur der rechten Gruppe, die Taste **Stop Prog.** gedrückt, und drücken Sie unmittelbar danach die Taste ;
- Taste beginnt „langsam" zu blinken;
- um den Standby-Modus zu verlassen, die Taste ; .



7.5 Preset Werte

Diesen Vorgang verwenden, um die werkseitigen Werte sowohl für die Kaffeegetränkemengen.

Wie folgt vorgehen:

- Die Maschine ausschalten;
- Die Maschine wieder einschalten, indem die Tasten , und **Stop Prog.** auf der rechten Tastatur betätigt werden;
- Die Tasten erst wieder loslassen, nachdem sichergestellt wurde, dass die LEDs der Tasten **Stop Prog.** auf allen Tastaturen blinken;
- Schalten Sie die Maschine aus und schalten Sie Sie wieder ein.



DEUTSCH

8. WARTUNG UND REINIGUNG

8.1 Sicherheitsmaßnahmen



Die Hinweise im Kapitel „I. SICHERHEITSMASSNAHMEN“ auf Seite 75 .

8.2 Planmäßige Wartung

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

Bauteil	Art des Eingriffs	Wöchentlich	Monatlich	Vierteljährlich
MANOMETER	Den Druck im Boiler prüfen, der zwischen 0,08 und 0,14 MPa (0,8 und 1,4 bar) liegen muss.	X		
MANOMETER	Den Wasserdruck während der Kaffeeabgabe prüfen: den auf dem Manometer angezeigten Druck kontrollieren, der zwischen 0,8 und 0,9 MPa (8 und 9 bar) liegen muss.		X	
FILTER und FILTERHALTER	Die Abnutzung der Filter und eine mögliche Kantenbeschädigung der Filter prüfen. Außerdem sind eventuelle Kaffeesatzreste in der Tasse zu kontrollieren und eventuell die Filter bzw. Filterhalter zu ersetzen.		X	
MAHL-/DOSIEREINHEIT	Die gemahlene Kaffeemenge (zwischen 6 und 7 g pro Vorgang) und den Feinheitsgrad der Mahlung prüfen. Die Mahlmesser müssen immer sehr scharf sein, ihre Abnutzung erkennt man, wenn zu viel Pulver im Mahlgut vorhanden ist. Es wird empfohlen, den Eingriff des Wartungstechniker anzufordern, um die flachen Mahlwerke nach jeweils 400/500 kg Kaffee oder konische Mahlwerke nach jeweils 800/900 kg Kaffee austauschen zu lassen.		X	
WASSERFILTER ENTHÄRTER	Das Auswechseln der Wasserfilter-Kartusche oder das Regenerieren des Enthärters sollte in den vom Hersteller angegebenen Abständen erfolgen.		X	
BOILER	Es wird empfohlen, mindestens alle drei Monate den Wartungstechniker Kundendienst mit der Erneuerung des Wassers im Kessel zu beauftragen.			X



Das Auftreten von Problemen an den Bauteilen auf grauem Grund macht das Ausschalten der Maschine und einen Eingriff des Wartungstechniker erforderlich.

8.3 Wartungsarbeiten nach kurzzeitigem Maschinenstillstand

Unter “kurzem Maschinenstillstand” wird ein Zeitraum von mehr als einer Arbeitswoche verstanden.

Im Fall der erneuten Aktivierung der Maschine nach diesem Zeitraum muss vom Wartungstechniker das Ersetzen des gesamten in den Wasserkreisläufen enthaltenen Wassers durchgeführt werden. Siehe hierzu Abs.„6.5 Wassererneuerung“ auf Seite 86.

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

8.4 Funktionsstörungen und ihre Behebung

Problem	Ursache	Vorgehen
SCHWACHE MASCHINENLEISTUNG	Die Maschine ist ausgeschaltet.	Die Maschine einschalten.
IM KESSEL FEHLT WASSER	Der Hahn der Wasserleitung ist geschlossen.	Den Wasserleitungshahn öffnen.
ZUVIEL WASSER IM KESSEL	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Wartungstechniker anfordern.
AUS DEN DAMPFDÜSEN TRITT KEIN DAMPF AUS	• Die Sprühvorrichtung der Düse ist verstopft. • Die Maschine ist ausgeschaltet.	Die Sprühvorrichtung der Dampfdüse reinigen. Die Maschine einschalten.
AUS DEN DAMPFDÜSEN TRITT MIT WASSER VERMISCHTER DAMPF AUS	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Wartungstechniker anfordern.
KEINE ABGABE	• Der Hahn der Wasserleitung ist geschlossen. • Der Kaffee wird zu fein gemahlen.	• Den Wasserleitungshahn öffnen. • Die Mahlung des Kaffees einstellen.
WASSERAUSTRITT AN DER MASCHINE	• Die Auffangschale leitet nicht ab. • Das Abflussrohr ist beschädigt oder abgelöst oder der Wasserabfluss ist behindert.	• Die Abflussleitung kontrollieren. • Den Anschluss des Ablaufrohrs an die Auffangschale prüfen und wieder herstellen.
ZU HEISSER ODER ZU KALTER KAFFEE	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Wartungstechniker anfordern.
NASSER KAFFEESATZ	Die Abgabegruppe ist zu kalt.	Die vollständige Aufheizung der Gruppe abwarten.
DER MANOMETER ZEIGT EINEN UNGEEIGNETEN DRUCK	Störung in der hydraulischen Anlage	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Wartungstechniker anfordern.
KAFFEEAUSGABE NUR ÜBER MANUELLE TASTE	Störung der elektronischen Anlage	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Wartungstechniker anfordern.
BLOCKIERUNG DES ELEKTRONISCHEN SYSTEMS	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Wartungstechniker anfordern.
DIE PUMPE VERLIERT WASSER	Pumpe beschädigt	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Wartungstechniker anfordern.
DER MOTOR BLEIBT PLÖTZLICH STEHEN ODER DIE THERMOSCHUTZVORRICHTUNG SPRICHT AUFGRUND EINER ÜBERLASTUNG AN	Pumpe beschädigt	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Wartungstechniker anfordern.
DIE PUMPE ARBEITET UNTER IHRER NENNLEISTUNG	Pumpe beschädigt	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Wartungstechniker anfordern.
DIE PUMPE IST SEHR GERÄUSCHVOLL	Pumpe beschädigt	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Wartungstechniker anfordern.
AUTOSTEAMER-TASTE , DIE ALLE 5 SEKUNDEN BLINKT	Störung der elektronischen Anlage	Die Maschine ausschalten und den Eingriff des Wartungstechniker anfordern.

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

DEUTSCH

8.5 Reinigungsvorgänge

8.5.1 Allgemeine Anleitungen

Für eine perfekte Hygiene und Effizienz des Gerätes sind einige einfache Reinigungsarbeiten erforderlich. Die hier angeführten Anweisungen gelten für einen normalen Gebrauch der Kaffeemaschine. Der ständige Einsatz der Maschine erfordert auch häufigere Reinigungen.

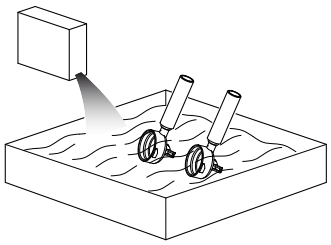
Niemals alkalische Reiniger, Lösungsmittel, Alkohol oder aggressive Substanzen verwenden. Die verwendeten Produkte/Reiniger müssen für den Zweck tauglich sein und dürfen das Material der Wasserkreisläufe nicht angreifen.
Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, die zu Kratzern auf der Gehäuseoberfläche führen könnten.
Stets perfekt saubere und entkeimte Tücher verwenden.
Zum Waschen des Filters, der Filterhalter und aller Maschinenteile die vom Hersteller gelieferten Reinigungsmittel oder spezifische Produkte zum Reinigen von professionellen Kaffeemaschinen verwenden.

Reinigung	Täglich	Wöchentl.
Gehäuse und Gitter: Die Gehäuseplatten mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch reinigen. Die Schale und das Abtropfgitter entnehmen und mit warmem Wasser waschen.	X	
Bedienblende: Reinigen Sie die Drucktasten mit einem weichen, ausschließlich mit lauwarmem Wasser befeuchteten Tuch. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung.	X	
Filter und Filterhalter: Täglich und wöchentlich waschen, siehe Abs. 8.5.2. Täglich nach den Angaben aus Absatz. 8.5.5 reinigen.	X	X
Dampfdüse und Autosteamer: Mit einem mit lauwarmem Wasser befeuchteten Tuch die Enden des Rohrs regelmäßig säubern. Die Enden der Düsen kontrollieren und reinigen und die Austrittsöffnungen mit einer kleinen Nadel aufstechen. Wöchentlich spülen, siehe Abs. 8.5.6.	X	X
Abgabegruppe: Das Spülen der Ausgabegruppe entsprechend Abs. 8.5.3 Wöchentlich die innere Reinigung vornehmen, siehe Abs. 8.5.4 . Täglich nach den Angaben aus Absatz. 8.5.5 reinigen.	X	X
Mahl-/Dosiereinheit und Trichter: Mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch die innere und äußere Reinigung des Trichters und der Dosiereinheit vornehmen. Am Ende alles sorgfältig abtrocknen.		X

8.5.2 Reinigung der Filter und Filterhalter

Täglich:

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



Wöchentlich:

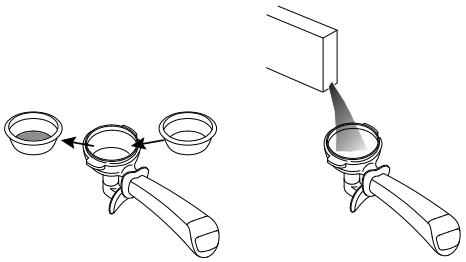
- Mit Hilfe eines Schraubenziehers den Filter vom Filterhalter lösen;
- den Filter und den Filterhalter 10 Minuten lang in warmes Wasser mit Spezialreiniger tauchen;
- anschließend alle Teile mit lauwarmem Wasser abspülen.

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

8.5.3 Spülen der Ausgabegruppe

Täglich die Abgabegruppen wie folgt reinigen:

- Den Filter aus dem Filterhalter nehmen und einen Blindfilter (siehe Ersatzteile) einsetzen;
- das entsprechende Reinigungsmittel (siehe Ersatzteile) auf den Blindfilter gießen und die Filterhalterung einschrauben;



Version AEP

- Eine Reihe von Ausgaben veranlassen, bis aus dem Auslauf sauberes Wasser austritt;
- die Filterhalterung von der Gruppe abnehmen und zumindest eine Abgabe durchführen, um die Reste des Spülmittels zu beseitigen;
- die gleichen Abläufe für die anderen Abgabegruppen wiederholen.
- den Blindfilter herausnehmen und den eigentlichen wieder einsetzen.

Version AEP

- Halten Sie auf der Tastatur der Gruppe, in der Sie waschen möchten, die Taste **Stop Prog.** gedrückt, und drücken Sie unmittelbar danach die Taste (das Blinken der Taste) für mindestens 5 Sekunden.
- Um den Spülgang zu starten, erneut Taste betätigen (Tasten und blinken);



- Das Ende des ca. 50 Sek. langen Spülgangs abwarten;
- Am Ende des ersten Spülzyklus, das vom Blinken der Taste angezeigt wird, den Filterhalter und Blindfilter abnehmen und den Kaffeefilter wieder in den Filterhalter einsetzen;
- Den Filterhalter wieder an der Abgabegruppe einhängen und den Nachspülzyklus durch Betätigung der Taste starten;
- Das Ende des automatischen Nachspülgangs abwarten (etwa 30 Sekunden), das durch das Blinken der Tasten und angezeigt wird ;



- Das Ende des Nachspülzyklus wird durch die Einschaltung aller Tasten angezeigt;
- Die gleichen Abläufe für die anderen Abgabegruppen wiederholen.

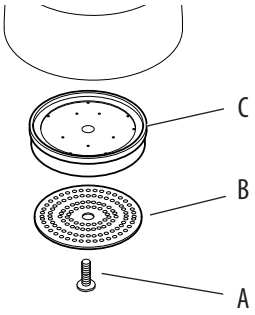
In der Ausführung mit Autosteamer die Taste Stop Prog. einer beliebigen Tastatur benutzen. Die Taste der Tastatur der Abgabegruppe benutzen, an der der Spülgang vorgenommen werden soll.

Bei einem Stromausfall während des Spül- oder Nachspülgangs zeigt die Maschine beim erneuten Einschalten durch die blinkende LED der Taste an, dass der Spülgang unterbrochen worden ist.

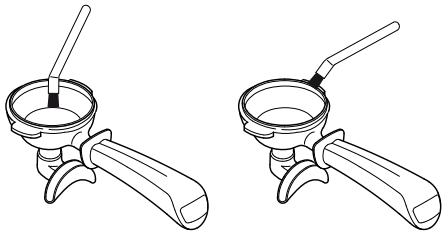
8.5.4 Reinigen der Brause und der Brausenhalterung

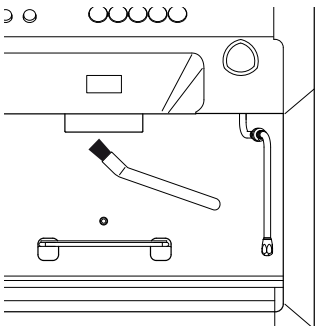
Einmal in der Woche die Brause und die Brausenhalterung reinigen und dazu wie folgt vorgehen:

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



8.5.5 Reinigung der Brausen und des Siebträgers





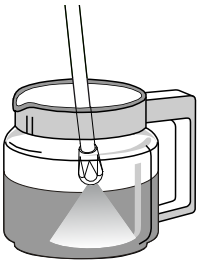
Die Brausen der Brühgruppe und die Siebträger täglich mit der dafür vorgesehenen Bürste reinigen.

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

Die mitgelieferte Bürste für die Reinigung verwenden (siehe Ersatzteilkatalog).

DEUTSCH

8.5.6 Reinigung der Dampfdüse und Autosteamer



Einmal in der Woche die Dampfdüse und Autosteamer reinigen und dazu wie folgt vorgehen:

- die Düse entsprechend den Herstellerangaben in ein Kännchen mit Wasser und Spezialreiniger tauchen;
- die Lösung mit dem Dampf aus der Düse erwärmen;
- die Düse mindestens 5 Minuten lang in der Lösung lassen, damit der Reiniger durch die Abkühlung im Inneren der Düse nach oben steigen und wirken kann;
- den Vorgang 2- oder 3-mal wiederholen bis bei den nachfolgenden Ausgaben keine Milchreste mehr austreten.

9. ERSATZTEILE

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

Der Benutzer ist in keinem Fall befugt, Arbeiten zum Ersetzen von Bauteilen bzw. Teilen der Maschine auszuführen.

10. AUSSERBETRIEBNAHME

Zum Außerbetriebsetzen der Maschine ist der Einsatz des Wartungstechniker zu verlangen, da das Gerät von der Strom- und Wasserversorgung getrennt werden muss und alle Kreisläufe in seinem Inneren geleert werden müssen.

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

Der Benutzer ist in keinem Fall befugt, die Arbeiten zur Außerbetriebnahme und der Wiederinbetriebnahme der Maschine auszuführen.

11. ABBAU

Es wird empfohlen, das Zerlegen der Maschine vom Wartungstechniker durchführen zu lassen.

12. ENTSORGUNG

12.1 Informationen zur Entsorgung



Nur für die Europäische Union und den Europäischen Wirtschaftsraum.

Dieses Symbol gibt an, dass das Produkt gemäß Richtlinie WEEE (2012/19/EG), der Batterienrichtlinie (2006/66/EG) bzw. den jeweiligen nationalen Gesetzen zur Umsetzung dieser Richtlinien nicht als Hausmüll entsorgt werden darf.

Das Produkt muss bei einer entsprechenden Sammelstelle abgegeben werden, zum Beispiel beim Händler beim Kauf eines neuen, ähnlichen Produkts oder bei einer autorisierten Sammelstelle zum Recycling von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall (WEEE) sowie Batterien und Akkumulatoren. Eine unsachgemäße Entsorgung dieser Abfälle kann sich durch die normalerweise in diesen Abfällen enthaltenen potentiell schädlichen Substanzen negativ auf die Umwelt und die Gesundheit des Menschen auswirken.

Die Mitarbeit des Benutzers 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 Recyceln dieses Produkts wenden Sie sich bitte an die Behörden vor Ort, die für die Abfallsammlung zuständige Stelle, einen autorisierten Händler oder die Müllabfuhr.

Zum Entsorgen der Maschine wenden Sie sich bitte an die Herstellerfirma.

12.2 Umweltinformationen

Im Inneren der Maschine befindet sich eine Lithium-Knopfzelle zur Speicherung der Maschinendaten, die sich in der Platine befindet.

Diese Batterie entsprechend den im jeweiligen Land geltenden Vorschriften entsorgen.

13. GLOSSAR

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

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

Gefahr

Eine potentielle Quelle von Verletzungen oder gesundheitlichen Schäden.

Gefahrenbereich

Jeder Bereich in der Nähe einer Maschine, in dem die Anwesenheit einer Person eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit dieser Person darstellt.

Benutzer

Person/en, die mit dem Betrieb, der Wartung und der Reinigung betraut ist/sind, die in diesem Handbuch beschrieben werden.

Risiko

Kombination der Wahrscheinlichkeit und der Schwere einer Verletzung oder eines gesundheitlichen Schadens, die in einer Gefahrensituation eintreten kann.

Schutzvorrichtung

Eigens dazu verwendetes Maschinenelement, den Schutz durch eine materielle Barriere zu garantieren.

Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

Ausrüstung, die von der Person, deren Gesundheit und Unversehrtheit zu schützen ist, zu tragen ist.

Verwendungszweck

Die Verwendung der Maschine im Einklang mit den im Bedienungshandbuch erteilten Informationen.

Qualifikation des Benutzers

Mindestkenntnisstand des Bedieners zum Ausführen des beschriebenen Vorgangs.

Gerätezustand

Der Gerätezustand umfasst die Betriebsart und den Zustand der auf der Maschine vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen.

Restrisiko

Risiken, die weiterhin bestehen, obwohl die bei der Planung der Maschine vorgesehenen Schutzmaßnahmen ergriffen wurden und obwohl die Schutzvorrichtungen und Schutzmaßnahmen in vollem Umfang eingesetzt werden.

Sicherheitsbauteil:

- zur Ausübung einer Sicherheitsfunktion bestimmt;
- im Fall von Defekten bzw. Störungen wird die Sicherheit von Personen gefährdet.

14. ALPHABETISCHES THEMENVERZEICHNIS

A

Abhilfen 93
Außerbetriebnahme 96

B

Bedienungshandbuch - Aktualisierung 80
Beleuchtung Abgabebereich. 86
Blindfilter 94

C

CE-Kennzeichnung 84
CE-Zeichen 84

E

Einlagerung 85
Einschalten der Maschine 85
Emissionen 85
Ersatzteile 96

F

Funktionsstörungen und Abhilfen 93
Funktionsweise der Maschine 85

G

Garantie 80
Glossar und Piktogramme 80

H

Heißwasser 89

I

Inbetriebnahme 85
Installation 85
Interne Batterie 96

K

Kaffee 87
Kaffee mahlen 86

M

Marca/Modello macchina 84
Marcatura CE 84
Maschinenabbau 96
Maschinenabschaltung 85
Maschinenentsorgung 96
Maschinenidentifikation 81
Maschinenreinigung 94

P

Piktogramme 80
Planmäßige Wartung 92
Preset Werte 91
Programmierung 90

R

Regelmäßige Wartung 92

S

Schwingungen 85
Sicherheitsmaßnahmen 75
Spülen Ausgabegruppe 94
Spülen Dampfdüse 96
Spülen Filter und Filterhalter 94
Standby Modus 91

U

Umweltinformationen 96

V

Verwendungszweck 81

W

Wartung und Reinigung 92
Wassererneuerung 86

I. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

I.I NIVEL DE FORMACIÓN E INFORMACIÓN SOLICITADO POR EL USUARIO

Los encargados, que deben utilizar la máquina, deben estar debidamente formados e informados, acerca del funcionamiento y de los riesgos residuales presentes durante el funcionamiento.

El Usuario debe ser capaz de aplicar todas las buenas prácticas respecto a los principios de higiene alimentaria.

I.II FUNCIONAMIENTO

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

Dichos riesgos residuales, así denominados, se refieren a partes de la máquina que pueden representar un peligro para el Usuario si se utilizan de manera incorrecta o, en el caso de que cometa un error de evaluación o desactivación sorteando las indicaciones que se encuentran en este Manual.

Además, la máquina dispone de señalizaciones colocadas en las zonas a riesgo residual que deben cumplirse escrupulosamente.

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



PELIGRO ELÉCTRICO

Los aparatos eléctricos deben utilizarse según las normas de conducta y de seguridad:

- no toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos;
- no use el aparato con los pies descalzos;
- no use prolongadores en locales destinados a ducha o baño;
- no tirar del cable de alimentación para desenchufar el aparato;
- el usuario no debe sustituir el cable de alimentación del aparato. Si se estropea el cable, apague la máquina y póngase en contacto solo con el Técnico de Mantenimiento;
- no deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
- no acceda adentro de la máquina;
- no vierta líquidos encima de la máquina;
- no permita que niños o personas discapacitadas utilicen el aparato.

ESPAÑOL



PELIGRO POR TEMPERATURA ELEVADA

Algunas de las partes de la máquina pueden alcanzar temperaturas elevadas:

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



El aparato no puede ser utilizado por personas (incluidos niños menores de 8 años) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia y sin el conocimiento adecuado, siempre y cuando estén asistidas por personas idóneas, o después de haber recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y 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 Fabricante en el caso en que detecte defectos y/o falla en el funcionamiento de la máquina, de los sistemas de protección ideados para prevenir accidentes y de cualquier situación de peligro que llegara a conocer.
Están prohibidas todo tipo de modificaciones respecto a la máquina y sus funciones, además de cambios de este documento.



Periódicamente, hacer de manera que el Técnico de Mantenimiento efectúe el mantenimiento periódico y controle todos los dispositivos de seguridad.



La manipulación no autorizada de cualquier parte de la máquina invalida cualquier garantía.

I.III MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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



PELIGRO ELÉCTRICO

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

- no lleve a cabo operaciones de mantenimiento con la máquina en funcionamiento;
- no sumerja la máquina en agua;

- no vierta líquidos sobre la máquina ni utilice chorros de agua para la limpieza;
- no permita que las operaciones de mantenimiento y de limpieza sean llevadas a cabo por niños o discapacitados;
- no quite las protecciones y/o partes de la carcasa;
- no entre dentro de la máquina;
- no efectúe operaciones de mantenimiento y de limpieza diferentes de lo indicado en este Manual.



PELIGRO POR TEMPERATURA ELEVADA

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

evite el contacto con el grupo de suministro y las lanzas de agua y vapor;

- no exponga nunca las manos u otras partes del cuerpo en la dirección de los terminales de suministro de vapor, agua caliente o leche.

I.IV CARACTERÍSTICAS DE LOS EPI

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

Guantes



Para proteger todas las partes en contacto con los alimentos (portafiltros, filtros, etc.).



Efectuar sólo las operaciones de mantenimiento y limpieza que se describen en este manual.
Todas las operaciones de mantenimiento y limpieza no tratadas en este documento deben actuarse sólo y exclusivamente por el Técnico de Mantenimiento.
Todas las operaciones de mantenimiento deben llevarse a cabo previa desconexión de la corriente eléctrica, cierre de la alimentación hidráulica y enfriamiento completo de la máquina.
En caso de que no se encuentre una solución para un posible mal funcionamiento, apague la máquina y solicite la intervención del Técnico de Mantenimiento. No intente efectuar ninguna reparación.
Las desincrustaciones del equipo deben ser realizadas por el Técnico de Mantenimiento para que dichas operaciones no provoquen la liberación de materiales nocivos para el uso alimentario.



La manipulación no autorizada de cualquier parte de la máquina invalida cualquier garantíanzia.

Índice

1. INTRODUCCIÓN **103**
   1.1 Líneas guía para la lectura del manual **103**
   1.2 Conservación del manual **103**
   1.3 Metodología de actualización del Manual de instrucciones **104**
   1.4 Destinatarios **104**
   1.5 Glosario y pictogramas **104**
      1.5.1 GLOSARIO **104**
      1.5.2 PICTOGRAMAS **104**
   1.6 Garantía **104**
2. IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA **105**
   2.1 Marca y designación del modelo **105**
   2.2 Descripción general **105**
   2.3 Atención al cliente **105**
   2.4 Uso previsto **105**
   2.5 Descripción de la máquina **107**
   2.6 Botoneras **108**
   2.7 Datos y marcado **108**
3. ALMACENAMIENTO **109**
4. INSTALACIÓN **109**
5. PUESTA EN SERVICIO **109**
6. FUNCIONAMIENTO **109**
   6.1 Precauciones de seguridad **109**
   6.2 Emisiones **109**
   6.3 Primer encendido de la máquina **109**
   6.4 Apagado de la máquina **109**
   6.5 Renovación del agua **109**
   6.6 Predisposición de la máquina **110**
      6.6.1 Moledura y dosificación del café **110**
      6.6.2 Preparación del portafiltro **110**
      6.6.3 Iluminación del compartimento suministro **110**
      6.6.4 Rejillas levanta tazas **111**
      6.6.5 Calienta tazas **111**
   6.7 Suministro de café **111**
      6.7.1 Versión AEP **111**
      6.7.2 Versión SAE **111**
   6.8 Suministro lanza de vapor **112**
   6.9 Suministro lanza Autosteamer **112**
   6.10 Suministro de agua caliente **113**
      6.10.1 Versión COMPACTA **113**
      6.10.2 Versión AEP **113**
      6.10.3 Versión SAE **113**
7. PROGRAMACIÓN **114**
   7.1 Dosis de café **114**
   7.2 Agua caliente (Versión SAE) **114**
   7.3 Autosteamer **115**
   7.4 Stand-by **115**
   7.5 Valores predefinidos **115**
8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA **116**
   8.1 Precauciones de seguridad **116**
   8.2 Mantenimiento periódico **116**
   8.3 Mantenimiento tras un breve periodo de inactividad de la máquina **116**
   8.4 Fallos de funcionamiento y soluciones **117**
   8.5 Operaciones de limpieza **118**
      8.5.1 Instrucciones generales **118**
      8.5.2 Limpieza filtros y portafiltros **118**
      8.5.3 Lavado grupo suministro **118**
      8.5.4 Limpieza ducha y porta ducha **119**
      8.5.5 Limpieza filtros grupo y portafiltro **119**
      8.5.6 Limpieza de la lanza de vapor **120**
9. PIEZAS DE RECAMBIO **120**
10. PUESTA FUERA DE SERVICIO **120**
11. DESGUACE **120**
12. ELIMINACIÓN **120**
   12.1 Información acerca de la eliminación **120**
   12.2 Información acerca del medio ambiente **120**
13. GLOSARIO **121**
14. ÍNDICE ALFABÉTICO DE LOS TEMAS TRATADOS **122**

1. INTRODUCCIÓN

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

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

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

Conserve con cuidado este manual en un lugar protegido. En caso de extravío, puede solicitar otro ejemplar de sustitución al fabricante.



Antes de utilizar la máquina, lea detenidamente las instrucciones que se encuentran en este manual y cumpla con todas las indicaciones aquí presentes. Conserve este manual y, todos los documento adjuntos, en un lugar accesible y protegido. Este documento supone que en las instalaciones, en las que se haya instalado la máquina, se observen las normas de seguridad y en materia de higiene laboral vigentes.

Las instrucciones, los dibujos y la documentación contenidos en este manual son de naturaleza técnica reservada y estricta propiedad del fabricante; se prohíbe su reproducción, total o parcial, por cualquier medio.

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 Líneas guía para la lectura del manual

El manual consta de capítulos autónomos. La secuencia de los capítulos responde a la lógica temporal de 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).

PICTOGRAMAS

Las descripciones precedidas por estos símbolos contienen información/indicaciones muy importantes, especialmente en lo que se refiere a la seguridad. Su incumplimiento puede conllevar:

- peligros para la seguridad del usuario;
- lesiones, incluso graves, al usuario de la máquina (en algunos casos incluso su fallecimiento);
- la pérdida de la garantía contractual;
- la exención del fabricante de sus responsabilidades.



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



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



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



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

1.2 Conservación del manual

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

La conservación se verá favorecida si se maneja con atención, con las manos limpias, y no apoyándolo en superficies sucias. No arranque, rompa ni modifique arbitrariamente partes del documento. El Manual debe archivarse en un ambiente protegido de la humedad, del calor y, cerca de la máquina a la que se refiere. El Fabricante, bajo solicitud del usuario, puede proporcionar otros ejemplares del Manual de Instrucciones de la máquina.

ESPAÑOL

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.

Además, en caso de modificaciones sustanciales a la máquina ya instalada que conlleven la modificación de uno o más capítulos del Manual de Instrucciones, será tarea del Fabricante enviar a los usuarios interesados los capítulos modificados o la revisión de todo el Manual.

Es responsabilidad del usuario, sustituir la documentación antigua por la de nueva revisión.

El fabricante se considera responsable de las descripciones realizadas en italiano; las traducciones no pueden comprobarse completamente, por lo que, en caso de que se detecten incongruencias, se debe tomar como referencia el italiano y, de ser necesario, ponerse en contacto con el fabricante, quien se encargará de efectuar la modificación que considere oportuna.

Si el Manual se convirtiera en ilegible o, de todas formas, de difícil consulta, el usuario está obligado a solicitar un nuevo ejemplar al Fabricante antes de efectuar cualquier tipo de intervención en la máquina. Está absolutamente prohibido arrancar o reescribir partes del manual. Las instrucciones, los dibujos y la documentación contenidos en este manual son de naturaleza reservada y estricta propiedad del fabricante; se prohíbe su reproducción, total o parcial, por cualquier medio sin autorización previa. 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.

1.4 Destinatarios

Dicho Manual se dirige al Usuario de la máquina, es decir la persona encargada de su funcionamiento, mantenimiento y de la limpieza de la máquina indicados en este documento.

CUALIFICACIÓN DE LOS DESTINATARIOS DE LA MÁQUINA

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

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

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 los términos utilizados y el significado de los pictogramas para indicar la cualificación del operador y el estado de la máquina; su empleo permite proporcionar rápidamente y de manera unívoca la información necesaria para el uso correcto de la máquina en condiciones de seguridad.

1.5.1 GLOSARIO

Usuario

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

Técnico de Mantenimiento

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

Todas las demás entradas se encuentran en el Cap."13. GLOSARIO" a página 121.

1.5.2 PICTOGRAMAS

PICTOGRAMA	DESCRIPCIÓN
	Peligro eléctrico
	Peligro por temperatura elevada
	Obligación de utilizar guantes de protección
	Obligación de leer la documentación

1.6 Garantía

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

2. IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA

2.1 Marca y designación del modelo

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

2.2 Descripción general

La máquina objeto de este manual está constituida por componentes mecánicos, eléctricos y electrónicos cuya acción conjunta permite realizar bebidas a base de leche, café y agua.

Este producto se ha fabricado de conformidad con las directivas, los reglamentos y las normas comunitarias indicadas en la DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE que acompaña la máquina.

La máquina funcionará adecuadamente solo si conecta correctamente a la red hidráulica y eléctrica y si se coloca en un lugar protegido de los agentes atmosféricos.

2.3 Atención al cliente



USOS PERMITIDOS

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

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

USOS PREVISTOS

La máquina está diseñada exclusivamente para el uso profesional.

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

CONTRAINDICACIONES

La máquina no debe utilizarse:

- Para usos distintos a los expuestos en el apdo. 2.3 ni para usos no mencionados en este manual;
- utilizando materiales diferentes a los que se indican en este manual;
- Con los dispositivos de seguridad inhabilitados o no operativos.

USO ERRÓNEO DE LA MÁQUINA

El tipo de uso y las prestaciones para los que está diseñada esta máquina imponen una serie de operaciones y procedimientos que no pueden cambiarse a menos que previamente se acuerden con el fabricante. Todas las prácticas permitidas 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 del aparato.

El usuario debe conocer el funcionamiento de todos los dispositivos de la máquina.

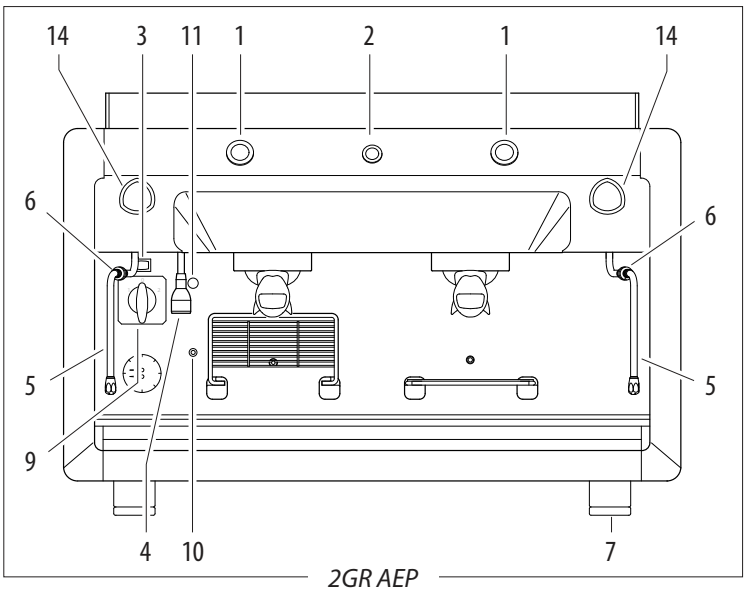
Además, debe haber leído íntegramente este manual.

Las intervenciones de mantenimiento deben llevarse a cabo por Técnico de Mantenimiento tras haber preparado la máquina de manera adecuada.

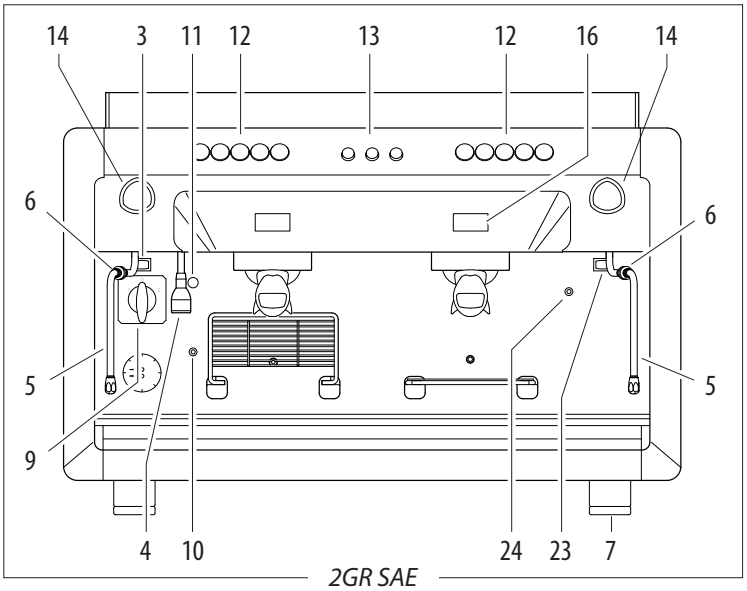
La alteración o la sustitución no autorizada de uno o varios componentes de la máquina, el uso de accesorios que modifiquen su funcionamiento y el empleo de materiales diferentes a los recomendados en este manual pueden ser causa de riesgos de accidente.

2.5 Descripción de la máquina

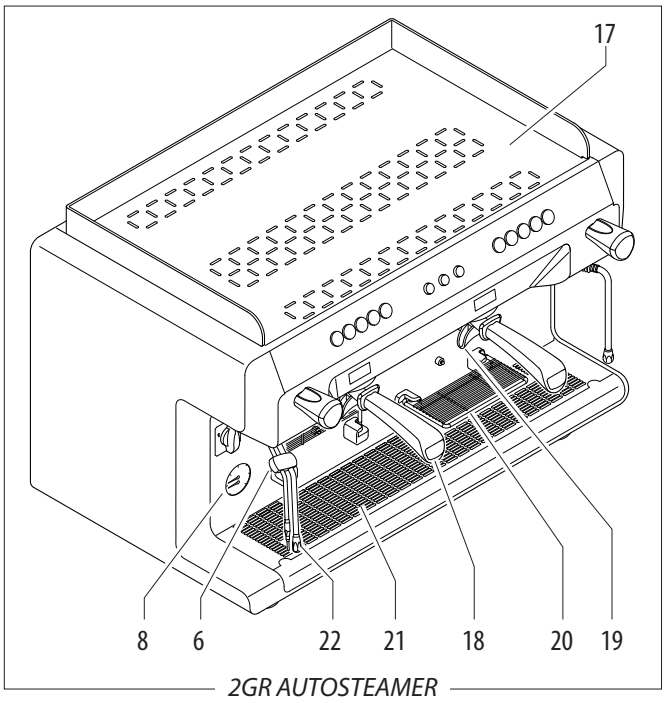
1. Botón suministro manual.
2. Botón agua caliente.
3. Interruptor led superficie de trabajo.
4. Lanza de suministro de agua caliente.
5. Lanza de vapor.
6. Protección antiquemaduras.
7. Pata regulable.
8. Manómetro.
9. Conmutador de encendido.
10. Indicador nivel de la caldera.
11. Indicador de encendido.
12. Botones de café.
13. Botones de servicio.
14. Mando de vapor.
15. Mando del agua caliente (Compacta).
16. Pantalla cronómetro.
17. Superficie apoya tazas.
18. Portafiltro.
19. Pitón de suministro de café.
20. Griglia rialzo tazze.
21. Rejilla de apoyo de tazas.
22. Lanza de Autosteamer.
23. Interruptor calienta-tazas.
24. Indicador calienta-tazas.



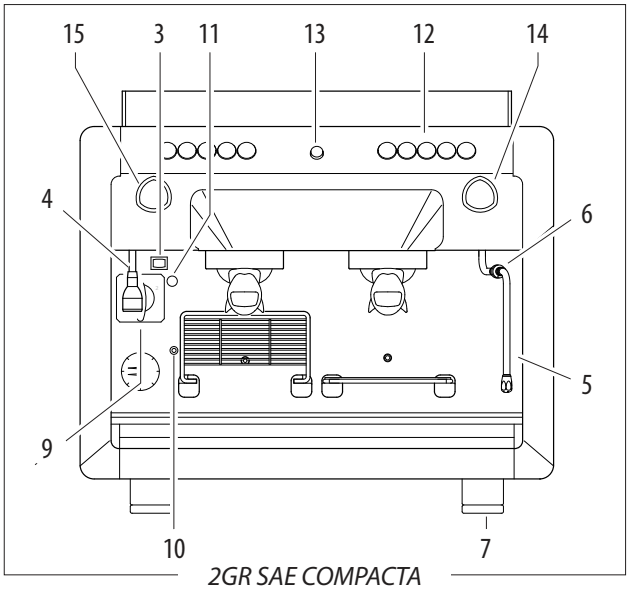
2GR AEP



2GR SAE



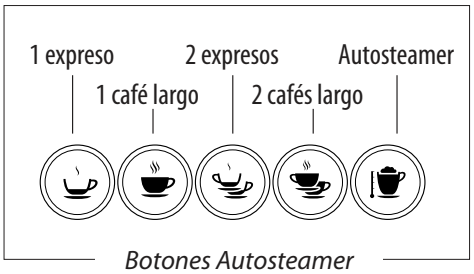
2GR AUTOSTEAMER



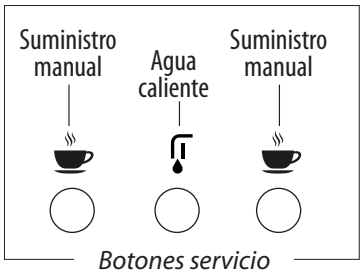
2GR SAE COMPACTA

ESPAÑOL

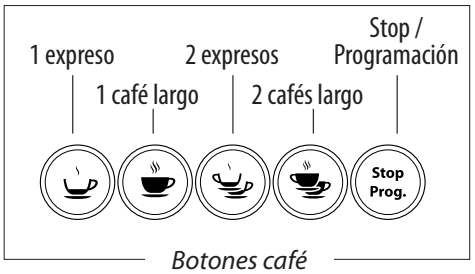
2.6 Botoneras



Botones Autosteamer



Botones servicio



Botones café

2.7 Datos y marcado

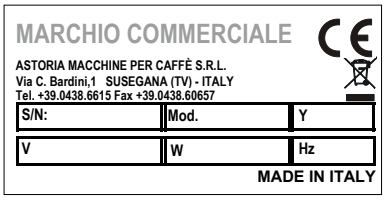
Los datos técnicos de la máquina se encuentran en este cuadro:

Modelo		**COMPACTA**			**2**			**3**		
Voltaje	(V)	220/380	230/400	240/415	220/380	230/400	240/415	220/380	230/400	240/415
Frecuencia	(Hz)	50/60								
Potencia máx	(W)	2.600	2.800	3.000	3.400	3.700	4.000	4.800	5.300	5.700
Capacidad Caldera	(lt)	7			10,5			17		
Largo	(mm)	565 mm			745 mm			985 mm		
Ancha	(mm)	475 mm			475 mm			475 mm		
Alto	(mm)	511 mm			511 mm			511 mm		
Peso neto / bruto	(kg)	-			61 / 77			90 / 110		
Calibración válvula de seguridad		0.19 MPa (1.9 bar)								
Presión funcionamiento caldera		0.08 - 0.14 MPa (0.8 - 1.4 bar)								
Presión del agua de alimentación		0.15 - 0.6 MPa max (1.5 - 6 bar max)								
Presión del suministro del café		0.8 - 0.9 MPa (8 - 9 bar)								
Temperatura ambiente de trabajo		5 - 35 °C - 95% U.R. MAX								
Nivel presión acústica		< 70 dB								

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 para las personas y los bienes.

La placa CE se encuentra en la base del armazón, debajo de la bandeja de descarga, y recoge los datos de identificación. A continuación, se muestra un ejemplo de placa de datos:

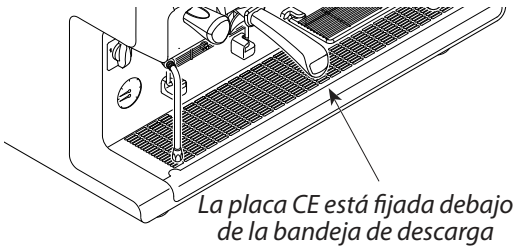
Para cualquier comunicación con el fabricante en relación con la máquina, indique siempre estos datos:



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

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

Se prohíbe quitar o deteriorar la placa de datos. En caso necesario, sustitúyala con la máxima urgencia contactando siempre y exclusivamente con el fabricante.



La placa CE está fijada debajo de la bandeja de descarga

3. ALMACENAMIENTO

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

4. INSTALACIÓN

La instalación de la máquina debe realizarse exclusivamente por un Técnico de Mantenimiento.

Durante la instalación de la máquina, el Técnico de Mantenimiento necesita operaciones de renovación del agua contenida en los circuitos hidráulicos.

La base de apoyo de la máquina debe estar nivelada perfectamente y sin irregularidades.

Es necesario incorporar en la instalación eléctrica un interruptor diferencial adecuado (cortacircuitos) de 30 mA.

5. PUESTA EN SERVICIO

La puesta en marcha de la máquina debe realizarse exclusivamente por un Técnico de Mantenimiento.

6. FUNCIONAMIENTO

6.1 Precauciones de seguridad

Lea atentamente las advertencias indicadas en el capítulo "I. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD" a página 99 .

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.

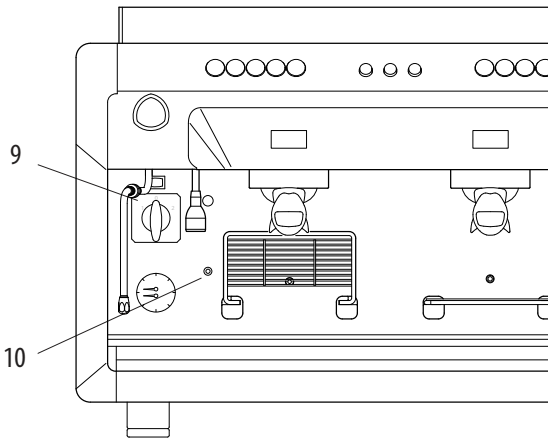
ENTORNO ELECTROMAGNÉTICO

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 Primer encendido de la máquina

Gire el interruptor **(9)** hasta la posición "1" (alimentación eléctrica de la bomba para el llenado automático de la caldera y para las funciones de la máquina) y espere a que se llene automáticamente de agua la caldera.

Gire el conmutador **(9)** hasta la posición "2" (alimentación eléctrica total, incluida la resistencia de la caldera) y espere a que la máquina se caliente completamente.



Señalizaciones del Led nivel (10)

Parpadeo	Fase de carga de agua en la caldera
Luz Fija	Carga agua O.K.

La actuación del Time-out debido al bloqueo de la fase de carga del agua en la caldera, se indica por el parpadeo de los led de todas las botoneras.

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

ESPAÑOL

6.4 Apagado de la máquina

Apague la máquina actuando sobre el conmutador de la máquina.

6.5 Renovación del agua

Durante la instalación de la máquina, el Técnico de Mantenimiento tiene que llevar a cabo las operaciones de cambio del agua que se encuentra en los circuitos hidráulicos cumpliendo con este procedimiento:

- tras la instalación, active el aparato y déjelo 30 minutos en el estado de "listo para el funcionamiento" para que alcance las condiciones nominales de funcionamiento;
- a continuación, apague el equipo y vacíe completamente el agua contenida en todo el circuito hidráulico para eliminar las posibles impurezas iniciales;
- después cargue de nuevo el aparato y póngalo en las condiciones nominales de funcionamiento;
- una vez alcanzado el estado de "listo para el funcionamiento" deben realizarse las siguientes operaciones:
  - realice un suministro continuo con cada grupo de café, para descargar al menos 0,5 litros del circuito de café;
  - descargue todo el volumen del agua caliente dentro de la caldera mediante el suministro continuo a través de la correspondiente lanza;
  - descargue vapor de forma continuada durante al menos 1 minuto mediante cada punto de suministro de vapor.

Si se producen pausas superiores a 1 semana, es necesario que el Técnico de Mantenimiento cambie el 100% del agua contenida en los circuitos hidráulicos de la máquina, como se acaba de indicar.

- **Antes de utilizar la máquina, efectúe durante unos segundos algunos suministros en vacío con los porta-filtros enganchados para permitir que salga el aire presente en el circuito y que se calienten completamente los grupos de suministro;**
- **antes de utilizar la máquina, efectúe el suministro de algunos cafés para probar el grado del moledura y para comprobar la presión de funcionamiento de la máquina;**
- **durante el suministro de café, no quite el portafiltro del grupo de suministro.**

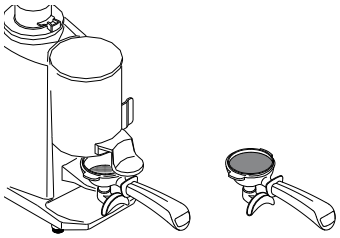
6.6 Predisposición de la máquina

6.6.1 Moledura y dosificación del café

Es importante disponer de un molinillo cerca de la máquina con el que moler el café para utilizar diariamente.

La moledura y dosificación del café deben ser realizadas según lo indicado por el fabricante del molinillo dosificador; no obstante, hay que tener en cuenta los siguientes puntos:

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

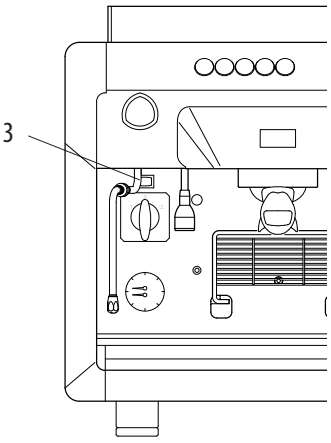


6.6.2 Preparación del portafiltro

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

6.6.3 Iluminación del compartimento suministro

Para activar o desactivar la iluminación del compartimento de trabajo pulse el botón **(3)**.

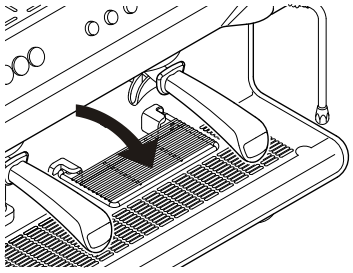


6.6.4 Rejillas levanta tazas

Si fuese necesario usar tazas de diferentes tamaños, es posible usar las rejillas abatibles que incluye la máquina.

Para utilizar la rejilla, desengánchela del tope y gírela en posición horizontal.

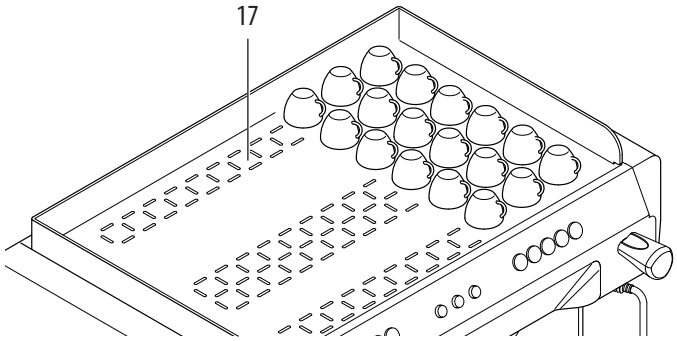
Una vez que ya no es necesaria, empújela hacia arriba, hasta que no se enganche completamente en su alojamiento.



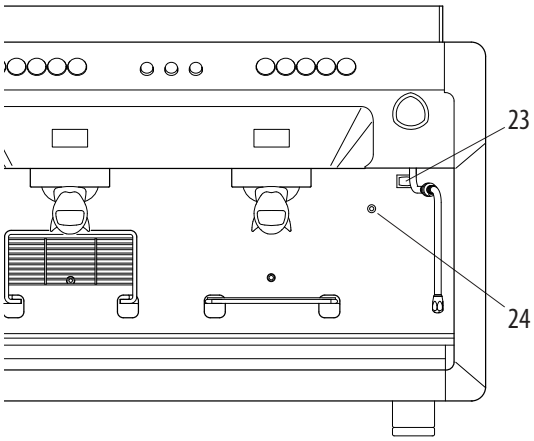
Para limpiar las rejillas consulte el párrafo "8.5.1 Instrucciones generales" a página 118.

6.6.5 Calienta tazas

Coloque las tazas que debe calentar en el rellano calienta tazas **(17)** y colocar en **ON** el interruptor del dispositivo, que se encuentra en el panel mandos de la máquina **(23)**.



Controlar que el indicador **(24)** en el panel de la máquina esté encendida. Esta indica que el dispositivo calienta tazas está activado.



Por razones de seguridad, se recomienda no poner paños u otros objetos sobre la superficie del calienta tazas para evitar el recalentamiento de la máquina.

6.7 Suministro de café

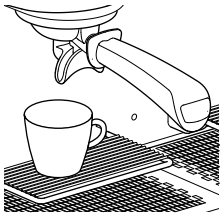
6.7.1 Versión AEP

- Coloque la taza debajo del pitón de suministro;
- pulse el interruptor de suministro deseado **(1)**: se realizará el suministro de café, que podrá ser bloqueado mediante su interruptor correspondiente cuando se alcance la cantidad de café deseada en la taza.

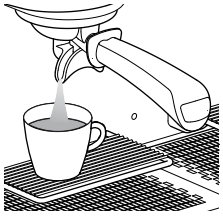


6.7.2 Versión SAE

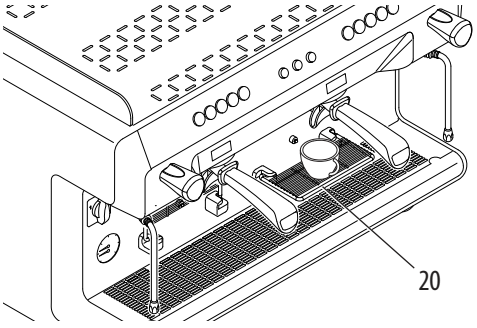
- Coloque la taza debajo del pitón de suministro
- pulse el botón de dosis deseado, por ejemplo y espere a que se realice el suministro de café;
- para interrumpir con antelación el suministro de café, pulse de nuevo el botón ;
- en caso de anomalía de la botonera o para llevar a cabo un suministro continuo de café, utilizar manualmente el botón .







En caso de tazas pequeñas se puede utilizar la rejilla levanta tazas (20). Para programar el suministro, consulte el capítulo "7.1 Dosis de café" a página 114.



ESPAÑOL

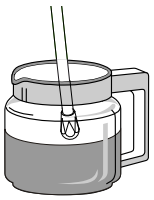
Si está presente, la pantalla (16) colocada debajo de cada botoneras contará en segundos del suministro.



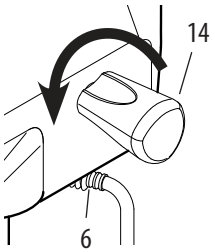
Durante el suministro de café, no quite el portafiltro del grupo de suministro.
No introduzca en el portafiltro los dedos ni cualquier otro objeto.

6.8 Suministro lanza de vapor

- Sumerja la lanza de vapor **(5)** en el líquido que desea calentar;

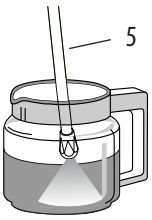


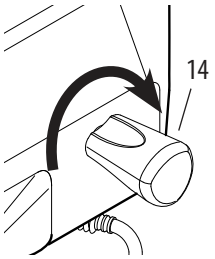
- gire en el sentido contrario al de las agujas del reloj el mando del grifo **(14)**;



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

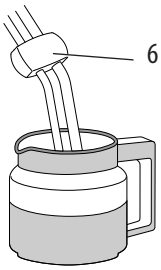
- para acabar con el suministro, gire en el sentido de las agujas del reloj el mando del grifo **(14)**.





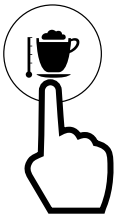
6.9 Suministro lanza Autosteamer

- Sumerja la lanza Autosteamer en el líquido que desea calentar;



- seleccione el botón y espere a que se complete el suministro;

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



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

- caliente solo la cantidad de leche que pretende utilizar; una vez calentada, deberá verterse completamente con la jarra y no calentarse de nuevo;

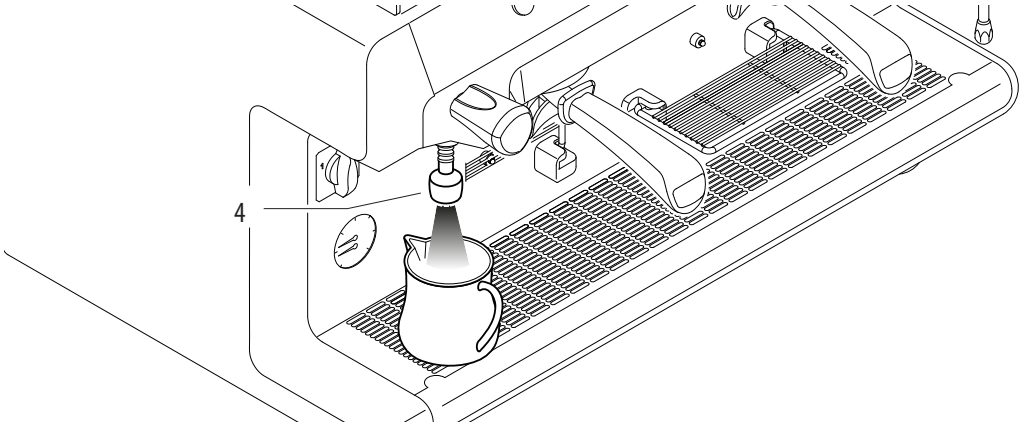
- espume la leche empezando por una temperatura de unos 4°C.

Maneje con cuidado la lanza de vapor mediante la goma antiquemaduras prevista (6).
Evite el contacto con la lanza de vapor y no exponga las manos u otras partes del cuerpo en la dirección de los terminales de la lanza de vapor.

Para mantener siempre la perfecta eficiencia de los terminales de las lanzas de vapor, se recomienda efectuar un breve suministro en vacío al final de cada uso. Mantenga siempre limpios los terminales del autosteamer mediante un paño humedecido con agua templada.
El uso del punto de suministro de vapor (lanza de vapor) debe ir precedido siempre de la operación de purga del condensado, durante al menos 2 segundos.
Deje la lanza de vapor sumergida en la leche sólo el tiempo necesario para calentarla.
No abra el grifo de vapor con la lanza de vapor introducida en la leche y la máquina apagada.

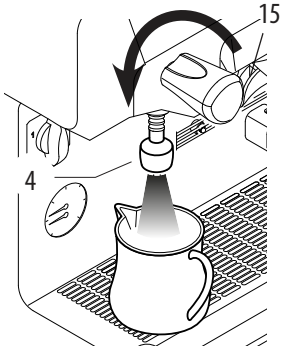


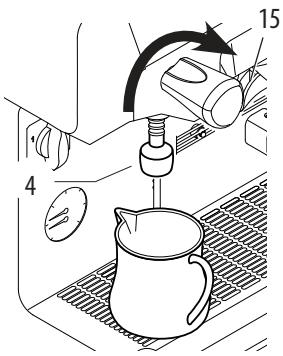
6.10 Suministro de agua caliente



6.10.1 Versión COMPACTA

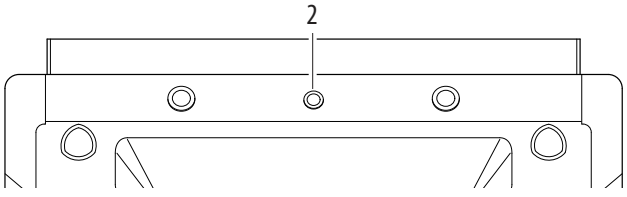
- Coloque la jarra bajo la lanza de agua caliente **(4)**;
- gire en el sentido contrario al de las agujas del reloj el mando del grifo **(15)**;
- la salida de agua caliente será proporcional a la apertura del grifo;
- para acabar con el suministro, gire en el sentido de las agujas del reloj el mando del grifo.





6.10.2 Versión AEP

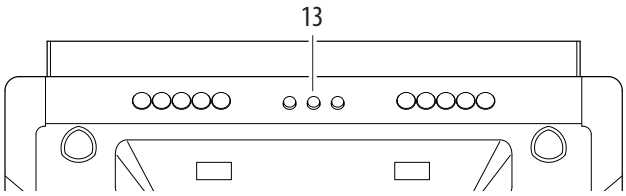
- Coloque la jarra bajo la lanza de agua caliente **(4)**;
- Pulse el botón de agua caliente **(2)**;
- para interrumpir el suministro, vuelva a pulsar el botón de suministro de agua caliente **(2)**.



6.10.3 Versión SAE

- Coloque la jarra bajo la lanza de agua caliente;
- Pulse el botón de agua caliente y espere a que se efectúe el suministro de agua caliente;
- para interrumpir antes de tiempo el suministro, vuelva a pulsar el botón de suministro de agua caliente .

Para programar el suministro de agua caliente, consulte el capítulo "7.2 Agua caliente (Versión SAE)" a página 114.



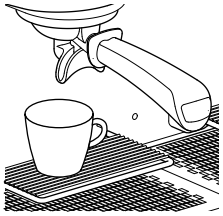
Evite el contacto con la lanza del agua caliente, no exponer manos u otras partes del cuerpo en dirección de los terminales de la lanza del agua caliente.

ESPAÑOL

7. PROGRAMACIÓN

La máquina ya salió configurada de la fábrica. Si se desean modificar las configuraciones, seguir como indicado en el siguiente apdo.

7.1 Dosis de café



- Antes, configurar siempre la botonera de la derecha. De esta manera, se configuran automáticamente ambas botoneras. Si es necesario, a continuación, configurar las demás;



- coloque la taza debajo del pitón de suministro;
- pulse el botón **Stop Prog.** durante al menos 5 segundos hasta que parpadee el botón **Stop Prog.**;



- pulse el botón de dosis deseado, por ejemplo ;
- para confirmar la dosis pulse de nuevo el botón ;



- repita la operación para los otros botones de dosis;
- cuando concluya la programación, pulse el botón **Stop Prog.** o esperar 20 segundos.

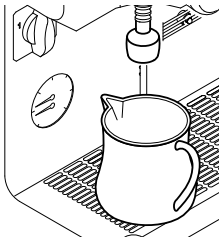


La programación de cada dosis debe realizarse con cápsulas nuevas y no con cápsulas utilizadas anteriormente.
El sistema sale de forma automática de la fase de programación después de aproximadamente 20 segundos desde la última operación realizada.



Durante el suministro de café, no quite el portafiltro del grupo de suministro.
No introduzca en el portafiltro los dedos ni cualquier otro objeto.

7.2 Agua caliente (Versión SAE)



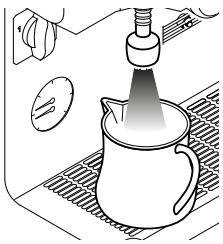
- Coloque la jarra bajo la lanza de agua caliente;



- pulse el botón **Stop Prog.** durante al menos 5 segundos hasta que parpadee el botón **Stop Prog.**;



- pulse el botón agua ;



- para confirmar la dosis pulse de nuevo el botón ;



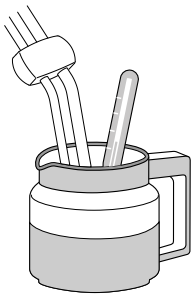
- cuando concluya la programación, pulse el botón **Stop Prog.** o esperar 20 segundos.

Evite el contacto con la lanza del agua caliente, no exponer manos u otras partes del cuerpo en dirección de los terminales de la lanza del agua caliente.



7.3 Autosteamer

- Sumerja la lanza Autosteamer en la leche, junto con un termómetro para controlar la temperatura;



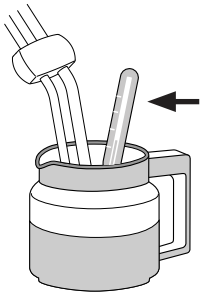
- pulse el botón **Stop Prog.** durante al menos 5 segundos hasta que parpadee el bbotón **Stop Prog.**;



- seleccione el botón ;



- Compruebe con el termómetro la temperatura de la leche y, una vez alcanzada la deseada, bloquee la dispensación pulsando el botón Autosteamer ;



- cuando concluya la programación, pulse el bbotón **Stop Prog.**; o esperar 20 segundos.



Evite el contacto con la lanza de vapor y no exponga las manos u otras partes del cuerpo en la dirección de los terminales de la lanza autosteamer.

7.4 Stand-by

Para activar la función de stand-by de la máquina proceder como sigue:

- en el teclado del grupo derecho, presione y mantenga presionado el botón **Stop Prog.** e inmediatamente después presione y mantenga presionado el botón ;
- el botón ; empieza a parpadear en modo "lento";
- para salir del estado de stand-by presionar el botón .



7.5 Valores predefinidos

Utilice este procedimiento para restablecer los valores a los de fábrica tanto para las dosis correspondientes a las bebidas de café. Proceda como sigue:

- Apagar la maquina;
- volver a encender la máquina siguiendo presionando los botones , y **Stop Prog.** de la botonera de la derecha
- soltar los botones tras haber comprobado que los LED de los botones **Stop Prog.** de todas las botoneras parpadean;
- apague y encienda la máquina.



ESPAÑOL

8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

8.1 Precauciones de seguridad



Lea atentamente las advertencias indicadas en el capítulo "I. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD" a página 99 .

8.2 Mantenimiento periódico

Además de realizar las actividades de mantenimiento de acuerdo con la frecuencia indicada en el cuadro, es necesario efectuar por lo menos 1 vez al año un control general de la máquina por parte de un Técnico de Mantenimiento.

Componente	Tipo de intervención	Semanal	Mensual	Trimestral
MANÓMETRO	Controlar el valor de la presión en la caldera, que debe estar comprendida entre 0,08 y 0,14 MPa (0,8 y 1,4 bar).	X		
MANÓMETRO	Compruebe la presión del agua durante el suministro de café: consulte la presión indicada en el manómetro, que debe estar comprendida siempre entre 0,8 y 0,9 MPa (8 e 9 bar).		X	
FILTROS y PORTAFILTROS	Compruebe el estado de desgaste de los filtros, vea si el borde de los filtros, presenta daños y compruebe si hay posos de café en la taza y, posiblemente, sustituya filtros y/o portafiltros		X	
MOLINILLO DOSIFICADOR	Compruebe la dosis de café molido (comprendida entre 6 y 7 g por dosificación) y compruebe el grado de moledura. Las muelas deben tener los filos siempre bien afilados; su deterioro se aprecia por la presencia de demasiado polvo en la molienda. Se recomienda solicitar la intervención del Técnico de Mantenimiento para hace sustituir las muelas planas cada 400/500 kg de café o cada 800/900 kg de café en el caso de muelas cónicas.		X	
FILTRO DE AGUA SUAVIZADOR	Sustituir el cartucho del filtro del agua o la regeneración del suavizador con la frecuencia indicada por el fabricante.		X	
CALDERA	Se recomienda solicitar la intervención del Técnico de Mantenimiento, por lo menos, cada 3 meses para cambiar el agua de la caldera.			X



Si se evidencian los problemas de los componentes evidenciados en gris significa que hay que apagar la máquina y se precisa solicitar la intervención del Técnico de Mantenimiento.

8.3 Mantenimiento tras un breve periodo 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 de Mantenimiento efectúe el cambio de toda el agua que se encuentra en los circuitos hidráulicos como se indica en el apdo. "6.5 Renovación del agua" a página 110.

Además, es necesario llevar a cabo todas las operaciones previstas por el mantenimiento periódico, vea el punto anterior.

8.4 Fallos de funcionamiento y soluciones

Problema	Causa	Acción
LA MÁQUINA NO RECIBE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	La máquina está apagada.	Encienda la máquina.
FALTA AGUA EN LA CALDERA	La llave de la red hidráulica está cerrada.	Abra la llave de la red hidráulica.
DEMASIADA AGUA EN LA CALDERA	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico de Mantenimiento.
DE LAS LANZAS DE VAPOR NO SALE VAPOR	• El pulverizador de la lanza está obstruido. • La máquina está apagada.	• Limpie el pulverizador de la lanza de vapor. • Encienda la máquina.
DE LAS LANZAS DE VAPOR SALE AGUA O VAPOR MEZCLADO CON AGUA	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico de Mantenimiento.
NO SE PRODUCE EL SUMINISTRO	La llave de la red hidráulica está cerrada.	Abra la llave de la red hidráulica.
PÉRDIDAS DE AGUA EN LA MÁQUINA	• La bandeja no desagua. • El tubo de descarga está roto o desacoplado, o presenta obstáculos para el flujo del agua.	• Controle el desagüe. • Compruebe y restablezca el acoplamiento del tubo de descarga en la bandeja.
CAFÉ DEMASIADO CALIENTE O DEMASIADO FRÍO	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico de Mantenimiento.
POSOS DE CAFÉ CON MUCHA AGUA	El grupo de suministro está demasiado frío.	Espere a que el grupo se caliente completamente.
EL MANÓMETRO INDICA UNA PRESIÓN NO ADECUADA	Avería en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico de Mantenimiento.
SUMINISTRO DE CAFÉ SOLO CON EL BOTÓN MANUAL	Avería en la instalación electrónica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico de Mantenimiento.
BLOQUEO DEL SISTEMA ELECTRÓNICO	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico de Mantenimiento.
LA BOMBA PIERDE AGUA	Avería de la bomba.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico de Mantenimiento.
EL MOTOR SE DETIENE BRUSCAMENTE O LA PROTECCIÓNTÉRMICA SE DISPARA POR UNA SOBRECARGA	Avería de la bomba.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico de Mantenimiento.
LA BOMBA FUNCIONA POR DEBAJO DEL CAUDAL NOMINAL	Avería de la bomba.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico de Mantenimiento.
LA BOMBA HACE RUIDO	Avería de la bomba.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico de Mantenimiento.
BOTÓN AUTOSTEAMER  INTERMITENTE CADA 5 SEGUNDOS	Avería en la instalación electrónica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico de Mantenimiento.

Los problemas evidenciados en gris requieren el apagado de la máquina y la intervención del Técnico de Mantenimiento.

ESPAÑOL

8.5 Operaciones de limpieza

8.5.1 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 sustancias agresivas. 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.

Limpieza	Diariam.	Seman.
Carcasa y Rejillas: Efectúe la limpieza de los paneles de la carcasa con un paño humedecido con agua templada. Quite la bandeja y la rejilla apoya tazas y lávelas con agua caliente.	X	
Botonera: Efectúe la limpieza de los botonera exclusivamente con un paño humedecido con agua templada. Apague la máquina antes de limpiarla.	X	
Filtros y Porta-filtros: Lávelos, diariamente y una vez por semana, como se indica en el pár. 8.5.2. Realice la limpieza diariamente, como se indica en el pár. 8.5.5	X	X
Lanza de vapor: Mantenga siempre limpia la lanza usando un paño humedecido con agua templada. Compruebe y limpie los terminales de la lanza liberando los orificios de salida del vapor con una pequeña aguja. Una vez por semana, realice la limpieza indicada en el apdo 8.5.6.	X	X
Grupo de suministro: Efectúe el lavado del grupo de suministro según las indicaciones del pár. 8.5.3 Limpiar por dentro, cada semana, como se indica en el pár. 8.5.4 . Realice la limpieza diariamente, como se indica en el pár. 8.5.5	X	X
Molinillo dosificador y Tolva: A través de un paño con agua templada, efectuar la limpieza dentro y fuera de la tolva y del dosificador. Después, secar todo detenidamente		X

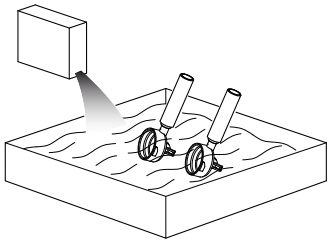
8.5.2 Limpieza filtros y portafiltros

Cada día:

- Sumerja el filtro y el portafiltro en agua caliente durante toda la noche, de manera que se disuelvan los depósitos grasos del café;
- aclare todo con agua fría.

Cada semana:

- Con la ayuda de un destornillador, separe el filtro del portafiltro;
- sumerja el filtro y el portafiltro durante 10 minutos en agua caliente y detergente adecuado;
- aclare todo con agua fría.

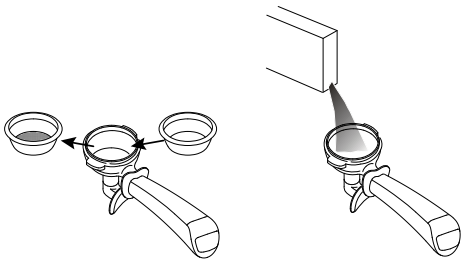


Atención: sumergir sólo la tapa del portafiltro, evitando sumergir la empuñadura también.
El detergente tiene que diluirse en agua fría d acuerdo con las dosis indicadas en el envase (véase fabricante).

8.5.3 Lavado grupo suministro

Efectúe, a diario, el lavado de los grupos de suministro de la manera que se indica a continuación:

- Del portafiltro, quite el filtro y coloque un filtro ciego (véase recambios);
- vierta el detergente adecuado (véase recambios) en el portafiltro con el filtro ciego y enganche el grupo de suministro;



Versión AEP

- Efectúe una serie de suministros hasta que por el desagüe salga agua limpia;
- quite el porta-filtro del grupo y efectúe al menos un suministro para eliminar los residuos de detergente;
- volver a repetir las mismas operaciones para los demás grupos.
- quitar el filtro ciego del portafiltro sustituyéndolo con el original.

Versión SAE

- en el teclado del grupo donde desea lavar, presione y mantenga presionado el botón **Stop Prog.** e inmediatamente después presione y mantenga presionado el botón (parpadeo del led del mismo botón);
- para iniciar el lavado, volver a presionar el botón (parpadeo de los botones y);;



- esperar a que el lavado de la duración de unos 50 segundos se realice;
- al final del ciclo de lavado indicado por el parpadeo del botón quitar el portafiltro, eliminar el filtro ciego y volver a colocar el filtro café en el portafiltro
- volver a enganchar el portafiltro en el grupo suministro e iniciar el ciclo de aclarado presionando el botbotón ;
- esperar que el aclarado automático termine del todo (unos 30 segundos) indicado por el parpadeo de los botones y ;



- el final del ciclo de aclarado se indicará con el encendido de todos los botones;
- volver a repetir las mismas operaciones para los demás grupos.

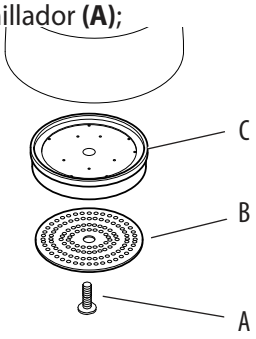
En la versión con Autosteamer utilizar el botón Stop Prog. de un teclado cualquiera. Utilizar el botón del teclado del grupo en el que se desea realizar el lavado.

En caso de interrupción de la energía eléctrica durante la fase de lavado o aclarado, en ocasión del siguiente encendido, la máquina sugerirá la interrupción del lavado a través del parpadeo del led del botón
Será necesario volver a efectuar la operación para eliminar la posible presencia de detergente en el grupo.

8.5.4 Limpieza ducha y porta ducha

Una vez a la semana, efectúe la limpieza de la ducha y del porta ducha, actuando de esta manera:

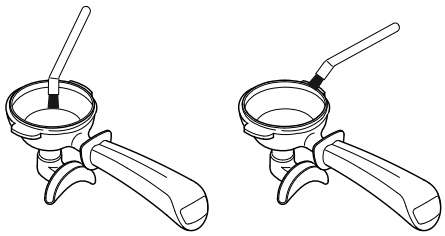
- Afloje el tornillo con un destornillador **(A)**;
- quitar la ducha **(B)** y el porta ducha **(C)**;
- lavar los dos componentes con agua caliente;
- volver a colocar ducha y porta ducha en la posición original bloqueando todo el conjunto con el tornillo.

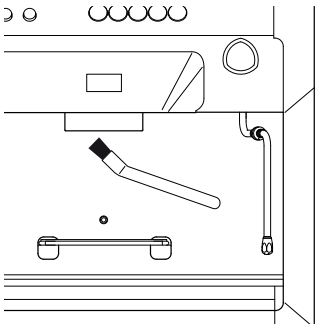


8.5.5 Limpieza filtros grupo y portafiltro

Efectúe, diariamente, la limpieza de los filtros del grupo suministrador y del portafiltro con el cepillo adecuado.

Limpie detenidamente el interior del anillo de enganche y del portafiltro; y el borde y las aletas del portafiltro, de manera que se eliminen todos los posibles restos de café acumulados.

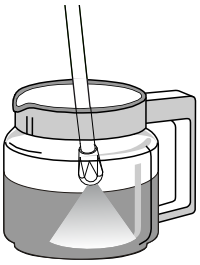




Utilice el cepillo adecuado que se ha proporcionado con el suministro (véase catálogo recambios).

ESPAÑOL

8.5.6 Limpieza de la lanza de vapor



Una vez a la semana, efectúe la limpieza de la lanza de vapor actuando de esta manera:

- Sumergir la lanza en una jarra con agua y un detergente específico de acuerdo con las instrucciones del fabricante;
- calentar la solución con el vapor de la lanza;
- dejar que se enfríe en la misma solución durante por lo menos 5 minutos de manera que el detergente pueda ir hacia arriba dentro de la lanza por efecto del enfriamiento;
- volver a repetir la operación 2 o 3 veces para eliminar los restos de leche de los suministros siguientes.

9. PIEZAS DE RECAMBIO

La sustitución de componentes y/o partes de la máquina debe realizarse exclusivamente por un Técnico de Mantenimiento.

Por ningún motivo el Usuario está autorizado a realizar las operaciones de sustituciones de componentes y/o partes de la máquina.

10. PUESTA FUERA DE SERVICIO

Es necesario desactivar la máquina solicitando la intervención del Técnico de Mantenimiento puesto que es necesario desconectar la red eléctrica e hidráulica y vaciar del agua todos los circuitos internos.

La siguiente puesta en marcha tras este periodo puede realizarse sólo por Técnico de Mantenimiento.

Por ningún motivo el Usuario está autorizado a realizar las operaciones de desactivación por largos plazos de tiempo y la siguiente puesta en servicio de la máquina.

11. DESGUACE

Se recomienda hacer actuar el desmantelamiento de la máquina al Técnico de Mantenimiento.

12. ELIMINACIÓN

12.1 Información acerca de la eliminación



Solo para la Unión Europea y el Espacio Económico Europeo.

Este símbolo indica que el producto no puede eliminarse junto con los residuos domésticos, de acuerdo con la Directiva RAEE (2012/19/CE), la Directiva sobre pilas (2006/66/CE) y/o las leyes nacionales que transpongan dichas directivas.

El producto debe entregarse a un punto de recogida designado, por ejemplo, al distribuidor en caso de que se 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 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 eliminar la máquina, se recomienda consultar a la empresa vendedora.

12.2 Información acerca del medio ambiente

Dentro de la máquina hay una pila de botón de litio necesaria para memorizar los datos de la máquina, colocada en la tarjeta electrónica.

Elimine la pila de acuerdo con las normas vigentes en su país.

13. GLOSARIO

En este capítulo se listan términos no frecuentes o, de todas formas, con significado diferente de lo común.

A continuación, se explican los términos utilizados y el significado de los pictogramas para indicar la cualificación del operador y el estado de la máquina; su empleo permite proporcionar rápidamente y de manera unívoca la información necesaria para el uso correcto de la máquina en condiciones de seguridad.

Peligro

Posible lesión o perjuicio para la salud.

Zona peligrosa

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

Usuario

La o las personas encargadas del funcionamiento, del mantenimiento y de la limpieza indicadas en este manual.

Riesgo

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

Protección

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

Equipo de protección individual (EPI)

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

Uso previsto

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

Cualificación del Usuario

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

Estado de la máquina

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

Riesgo residual

Riesgos que siguen existiendo a pesar de las medidas de protección incluidas en el diseño de la máquina y de las protecciones y las medidas de protección adicionales adoptadas.

Componente de seguridad:

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

14. ÍNDICE ALFABÉTICO DE LOS TEMAS TRATADOS

A

Agua caliente 113
Almacenamiento 109
Apagado de la máquina 109

C

Café 111
Calienta tazas 111
CE - marca 108

D

Desguace de la máquina 120

E

Eliminación de la máquina 120
Emisiones 109
Encendido de la máquina 109
Erogazione vapore 112

F

Fallos de funcionamiento y soluciones 117
Filtro cieco 119
Filtro ciego 118
Funcionamiento máquina 109

G

Garantía 104
Glosario y pictogramas 104

I

Identificación de la máquina 105
Iluminación del compartimento suministro 110
Información acerca del medio ambiente. 120
Instalación 109

L

Lavado grupo de suministro 118
Limpieza 118

M

Mantenimiento periódico 116
Mantenimiento y limpieza 116
Manual de instrucciones - actualización .. 104
Marcado CE 108
Marca/Modello macchina 108
Moledura del café 110

P

Pictogramas 104
Pila interna 120
Placa CE 108
Precauciones de seguridad 99
Programación 114
Puesta en servicio 109
Puesta fuera de servicio 120

R

Recambios 120
Renovación del agua 109

S

Soluciones 117
Stand-by 115

U

Uso previsto 105

V

Valores predefinidos 115
Vapor 112
Vibraciones 109

I. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

I.I NÍVEL DE FORMAÇÃO E INFORMAÇÃO SOLICITADO AO USUÁRIO

Todas as pessoas que utilizam a máquina devem ser devidamente treinadas e informadas sobre o funcionamento e os riscos residuais presentes durante o funcionamento.

O Usuário deve ser capaz de aplicar todas as boas práticas em conformidade com os princípios de higiene alimentar.

I.II FUNCIONAMIENTO

Mesmo com o equipamento de segurança completo aplicado para prevenir acidentes a fim de eliminar os possíveis riscos ao usuário durante o uso, esta ainda apresenta alguns riscos residuais.

Estes riscos residuais assim denominados estão relacionados com algumas partes da máquina que podem representar um perigo para o Usuário se este usar a mesma de forma incorreta ou cometer um erro de avaliação ou de desativação caso não siga as precauções contidas neste Manual.

A máquina também possui alguns avisos colocados nas áreas de risco residual que devem ser escrupulosamente respeitados.

É necessário prestar muita atenção aos seguintes riscos residuais presentes durante o funcionamento e uso da máquina, os quais não podem ser eliminados:



PERIGO ELÉTRICO

O uso de um aparelho elétrico está sujeito a algumas normas comportamentais de segurança:

- não toque o aparelho se as mãos ou pés estiverem molhados ou úmidos;
- não use o aparelho com pés descalços;
- não use extensões em dependências com chuveiro ou no banheiro;
- não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho;
- o cabo de alimentação do aparelho não pode ser substituído pelo usuário. Se o cabo estiver danificado, desligue a máquina e contate exclusivamente um Técnico de Manutenção;
- não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc...);
- não permita o acesso ao interior da máquina;
- não derrame nenhum tipo de líquido sobre a máquina.



PERIGO ALTA TEMPERATURA

Algumas partes da máquina podem atingir temperaturas altas:

- portanto, evite o contato com o grupo de distribuição, o aquecedor porta-filtro e os 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 não pode ser utilizado por pessoa (incluindo crianças e idade inferior a 8 anos) com capacidades físicas reduzidas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência nem o conhecimento necessário, desde que sob vigilância ou após terem recebido as instruções necessárias para o uso seguro do aparelho e entendimento 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 perceber defeitos e/ou irregularidades durante o funcionamento da máquina, dos sistemas de proteção contra acidentes, assim como qualquer situação de perigo que tenha conhecimento.

É estritamente proibido realizar alterações de qualquer natureza ou extensão na máquina e respectivo funcionamento, e também neste documento.



O Técnico de Manutenção deve realizar manutenção periódica e controle de todo o equipamento de segurança.



A adulteração não autorizada de qualquer parte da máquina faz decair qualquer garantia.

I.III MANUTENÇÃO E LIMPEZA

É necessário prestar muita atenção aos seguintes riscos residuais presentes durante a manutenção e limpeza da máquina, os quais não podem ser eliminados:



PERIGO ELÉTRICO

As operações de manutenção e limpeza estão sujeitas às normas comportamentais de segurança:

- não realize as operações de manutenção com a máquina funcionando;

- não mergulhe a máquina na água;
- não derrame nenhum tipo de líquido sobre a máquina e não utilize jatos de água para a limpeza;
- não permita que crianças ou pessoas não treinadas realizem as operações de manutenção e limpeza;
- não remova as proteções e/ou partes da carcaça;
- não permitir o acesso ao interior da máquina;
- não realize operações de manutenção e limpeza diferentes do que consta neste Manual.



PERIGO ALTA TEMPERATURA

Durante as operações de limpeza tome muito cuidado, pois algumas partes da máquina podem alcançar temperaturas elevadas:

- evite o contato com o grupo de distribuição e os bicos de emissão de água e vapor;
- nunca exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem vapor, água quente ou leite.

I.IV CARACTERÍSTICAS DOS EPI

Nas fases de manutenção e limpeza da máquina é necessário utilizar os seguentes EPI:



Luvas Para a proteção de todas as partes da máquina que estão em contato com os alimentos.



Realize apenas as operações de manutenção e limpeza indicadas neste manual.
Todas as operações de manutenção e limpeza não indicadas neste documento devem ser realizadas única e exclusivamente pelo Técnico de Manutenção.
Todas as operações de manutenção devem ser efetuadas com a alimentação elétrica e hídrica desligada e após o arrefecimento completo da máquina.
No caso de não resolução do funcionamento irregular, desligue a máquina e solicite a assistência do Técnico de Manutenção. Não tente realizar algum tipo de reparação.
As operações de desincrustações do aparelho devem ser realizadas pelo Técnico de Manutenção de forma que tais operações não soltem materiais nocivos para o uso alimentar.



A adulteração não autorizada de qualquer parte da máquina faz decair qualquer garantia.

PORTUGUÊS

Índice

1. INTRODUÇÃO **127**
   1.1 Orientações para a leitura do Manual **127**
   1.2 Conservação do Manual **127**
   1.3 Metodologia de atualização do Manual de Instruções **128**
   1.4 Destinatários **128**
   1.5 Glossário e Pictogramas **128**
      1.5.1 GLOSSÁRIO **128**
      1.5.2 PICTOGRAMAS **128**
   1.6 Garantia **128**
2. IDENTIFICAÇÃO DA MÁQUINA **129**
   2.1 Marca e modelo **129**
   2.2 Descrição geral **129**
   2.3 Atención al cliente **129**
   2.4 Destino de uso **129**
   2.5 Ilustração da máquina **131**
   2.6 Pulsantiere **132**
   2.7 Dados e marcação **132**
3. ARMAZENAMENTO **133**
4. INSTALAÇÃO **133**
5. COLOCAR EM SERVIÇO **133**
6. FUNCIONAMENTO **133**
   6.1 Precauções de segurança **133**
   6.2 Emissões **133**
   6.3 Primeiro acendimento máquina **133**
   6.4 Desligamento máquina **133**
   6.5 Renovação da água **134**
   6.6 Preparação da máquina **134**
      6.6.1 Moagem e dosagem do café **134**
      6.6.2 Preparação do porta-filtro **134**
      6.6.3 Iluminação área distribuição **134**
      6.6.4 Grelha p/soerguer as xícaras **135**
      6.6.5 Aquecedor de xícaras **135**
   6.7 Distribuição do café **135**
      6.7.1 Modelo AEP **135**
      6.7.2 Modelo SAE **135**
   6.8 Distribuição do bico do vapor **136**
   6.9 Distribuição Autosteamer **136**
   6.10 Emissão água quente **137**
      6.10.1 Versão COMPACTA **137**
      6.10.2 Versão AEP **137**
      6.10.3 Versão SAE **137**
7. PROGRAMAÇÃO **138**
   7.1 Doses café **138**
   7.2 Água quente (Versão SAE) **138**
   7.3 Autosteamer **139**
   7.4 Stand-by **139**
   7.5 Reiniciar valores **139**
8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA **140**
   8.1 Precauções de segurança **140**
   8.2 Manutenção periódica **140**
   8.3 Manutenção após um breve período de inatividade da máquina **140**
   8.4 Problemas e respectivas soluções **141**
   8.5 Operações de limpeza **142**
      8.5.1 Instruções gerais **142**
      8.5.2 Limpeza filtros e porta-filtros **142**
      8.5.3 Lavagem grupo de distribuição **142**
      8.5.4 Limpeza filtro de água e porta-filtro de água **143**
      8.5.5 Limpeza filtros do grupo e porta-filtro **143**
      8.5.6 Limpeza do bico de vapor **144**
9. PEÇAS DE REPOSIÇÃO **144**
10. COLOCAR FORA DE SERVIÇO **144**
11. DESMANTELAMENTO **144**
12. ELIMINAÇÃO **144**
   12.1 Informações para a eliminação **144**
   12.2 Informações ambientais **144**
13. GLOSSÁRIO **145**
14. ÍNDICE ALFABÉTICO DOS ASSUNTOS **146**

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 projeta e realizada com métodos e tecnologias inovadoras que asseguram qualidade e confiabilidade no decorrer do tempo.

Este Manual é um guia que lhe permitirá conhecer as vantagens obtidas por ter escolhido a nossa marca. Aqui são encontradas as informações 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.

Conserve cuidadosamente este Manual em um lugar seguro. Em caso de extravio deste, é possível solicitar uma cópia ao Fabricante.



Antes de utilizar a máquina leia com muita atenção as instruções incluídas neste documento e siga as indicações descritas. Conserve este manual e todos os documentos fornecidos em um local acessível e protegido. Este documento presume que nos estabelecimentos, onde a máquina está instalada, são cumpridas todas as normas de segurança e higiene no trabalho em vigor.

As instruções, os desenhos e a documentação incluída neste Manual são de natureza técnica reservada, de propriedade do Fabricante e não podem ser reproduzidas de forma alguma, no todo ou em parte.

O Fabricante reserva-se o direito de efetuar quaisquer melhorias e/ou alterações no produto. Garantimos que este Manual reflete o estado técnico da máquina no momento da comercialização da mesma.

Aproveitamos esta oportunidade para solicitar aos nossos clientes quaisquer sugestões com relação ao melhoramento tanto do produto como do Manual.

1.1 Orientações para a leitura do Manual

O Manual foi subdividido em capítulos independentes. A sequência dos capítulos corresponde com a lógica temporal da vida útil da máquina.

Para facilitar a compreensão imediata do texto são empregados termos, abreviações e pictogramas.

Este Manual é formado por uma capa, um índice e uma série de capítulos. Cada capítulo apresenta uma numeração progressiva. No rodapé consta o número da página.

Na página inicial são exibidos os dados de identificação da máquina e na última página a data e a revisão do Manual de Instruções.

ABREVIAÇÕES

Seç. = Seções
Cap. = Capítulo
Par. = Parágrafo
Pág. = Página
Fig. = Figura
Tab. = Tabela

UNIDADE DE MEDIDA

As unidades de medida presentes são aquelas previstas pelo Sistema Internacional (SI).

PICTOGRAMAS

As descrições precedidas por estes símbolos incluem informações/ precauções muito importantes, especialmente com relação à segurança. O seu não cumprimento pode causar:

- riscos para a segurança do usuário;
- ferimentos graves ao usuário da maquina (em alguns casos até mesmo a morte);
- extinção do contrato de garantia;
- isenção das responsabilidades do Fabricante.



Símbolo de PERIGO utilizado no caso de risco de lesão grave permanente que necessite de hospitalização e, em casos extremos causa de morte.



Símbolo de ATENÇÃO utilizado no caso de risco de lesão não grave, mas que necessita de cuidados médicos.



Símbolo de ADVERTÊNCIA utilizado no caso de risco de lesão não grave que pode ser tratado com medidas de pronto socorro ou similares.



Símbolo de NOTA utilizado para fornecer informações importantes referentes ao assunto tratado.

1.2 Conservação do Manual

O Manual de Instruções deve ser conservado com cuidado e deve acompanhar a máquina em todas as mudanças de propriedade que a mesma poderá ter na sua vida útil.

Para melhor 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 perto 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 notificação e sem atualizar o Manual já entregue ao usuário.

Além disso, no caso de alterações substanciais na máquina já instalada que requeiram a alteração de um ou mais capítulos do Manual de Instruções, ficará aos cuidados do Fabricante enviar aos usuários os capítulos envolvidos na alteração ou a revisão do Manual inteiro.

É de responsabilidade do usuário substituir a documentação antiga com a nova.

O Fabricante é responsável pelas descrições em língua italiana. As traduções não podem ser verificadas totalmente, portanto, se for verificada alguma incongruência é preciso seguir a descrição em italiano e, eventualmente, contatar o Fabricante, o qual providenciará as alterações que considerar oportunas.

Se o Manual se tornar ilegível ou apresentar qualquer outro problema dificultando a consulta, é obrigatório que o usuário solicite uma cópia nova ao Fabricante antes de realizar qualquer outra operação na máquina.
É absolutamente proibido remover ou reescrever partes do Manual.
As instruções, os desenhos e a documentação incluída em este manual são de natureza reservada, de propriedade do Fabricante e não podem ser reproduzidas de forma alguma, no todo e em parte, sem a prévia autorização do mesmo.
O Usuário tem a obrigação de seguir todas as instruções existentes neste Manual.
Para quaisquer inconvenientes que possam surgir devido ao uso incorreto de tais recomendações, o Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade.
Este manual também está disponível no sítio de internet do fabricante.

1.4 Destinatários

O Manual em questão é destinado ao Usuário da máquina, isto é, a pessoa encarregada de colocá-la em funcionamento, realizar a manutenção e a limpeza conforme descrito neste documento.

QUALIFICAÇÃO DOS DESTINATÁRIOS DA MÁQUINA

A máquina é destinada ao uso profissional e não generalizado, logo, pode ser utilizada apenas por pessoas qualificadas, em especial que:

- Atingiram a maioridade;
- Fisicamente e mentalmente são aptas ao uso da máquina;
- Capazes de entender e interpretar o Manual de Instruções e as precauções de segurança;
- Conheçam os procedimentos de segurança e respectivo funcionamento;
- Possuam capacidade para utilizar a máquina:
- Tenham compreendido os procedimentos de uso definidos pelo Fabricante da máquina.

1.5 Glossário e Pictogramas

Em este parágrafo são exibidos os termos menos comuns ou com significado diferente do comum.

Veja a seguir a explicação das abreviações utilizadas e o significado dos pictogramas para indicar a qualificação do operador e o estado da máquina, o seu emprego permite fornecer rapidamente e de forma unívoca as informações necessárias para utilizar a máquina de forma correta em condições de segurança.

1.5.1 GLOSSÁRIO

Usuário

Pessoa responsável por fazer a máquina funcionar e pelas operações ordinárias de limpeza indicadas em este manual.

Técnico de Manutenção

Pessoa especializada, treinada e habilitada para efetuar as operações de conexão, instalação, montagem e manutenção da máquina em conformidade com a norma em vigor.

Para as demais opções do glossário consulte o Cap."13. GLOSSÁRIO" na página 145.

1.5.2 PICTOGRAMAS

PICTOGRAMA	DESCRIÇÃO
	Perigo elétrico
	Perigo alta temperatura
	Uso obrigatório de luvas de proteção
	Obrigatório ler a documentação

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 CE que acompanha 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, e com os Regulamentos e as Normas Comunitárias indicadas na DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE que acompanha a máquina.

Esta máquina foi projetada e fabricada para funcionar somente após ter sido ligada de forma correta em uma rede hidráulica e elétrica e posicionada em um local protegido da ação dos agentes atmosféricos.

2.3 Atención al cliente



PORTUGUÊS

USOS PERMITIDOS

São todos aqueles que respeitando as características técnicas, as operações e os empregos descritos em esta documentação 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 no par. 2.3, e também 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 impossível e, portanto, perigoso.

SEGURANÇA GERAL

O usuário deve estar ciente sobre os riscos de acidentes, sobre o equipamento projetado para a segurança e sobre as regras gerais relativos 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.

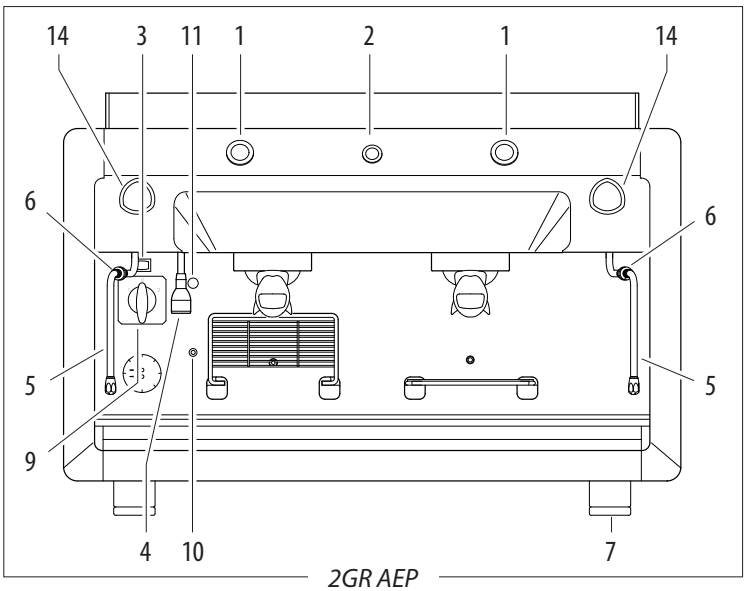
Além disso, ele também deve ter lido inteiramente este Manual.

As operações de manutenção devem ser realizadas por Técnico de Manutenção após preparar a máquina adequadamente.

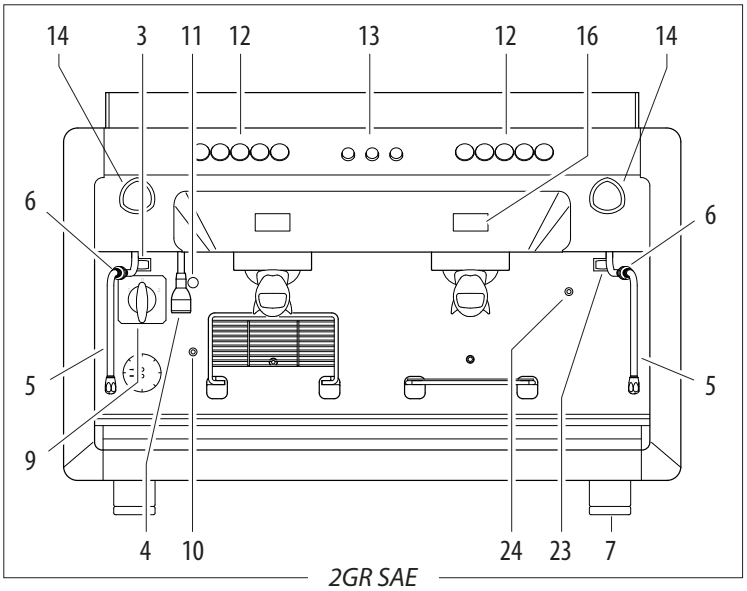
A adulteração ou a substituição não autorizada de uma ou mais partes da máquina, o uso de acessórios que modificam o seu uso e o emprego de materiais diferentes dos recomendados em este Manual, podem ser causa de riscos de acidentes.

2.5 Ilustração da máquina

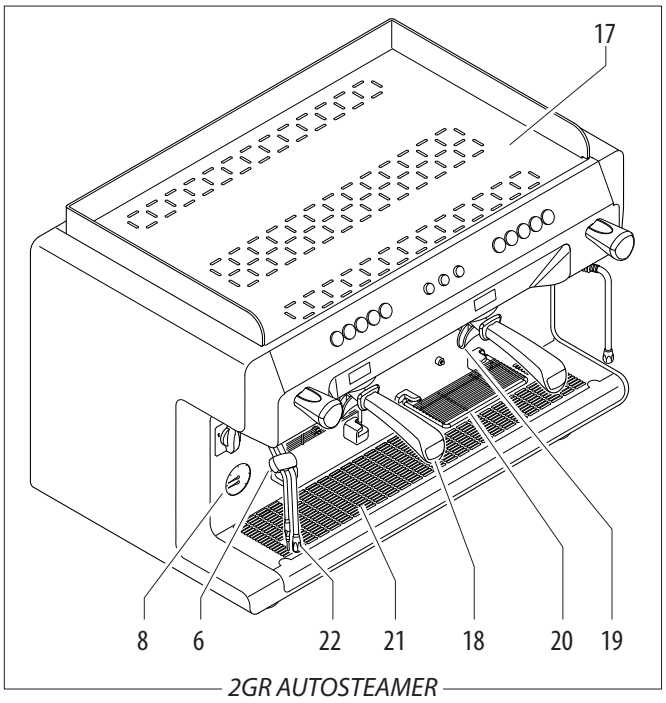
1. Botão emissão café manual.
2. Botão emissão Água quente.
3. Interruptor led superfície de trabalho.
4. Bico emissão água quente.
5. Bico do vapor.
6. Proteção contra queimaduras.
7. Pé regulável.
8. Manômetro.
9. Comutador ligação.
10. Indicador luminoso nível caldeira.
11. Luz de alimentação.
12. Painel de comandos.
13. Botões de serviço.
14. Manípulo vapor.
15. Manípulo de água quente (Compacta).
16. Tela crono.
17. Grelha para apoiar xícaras.
18. Porta-filtro.
19. Bico de distribuição de café.
20. Grelha p/soerguer xícaras.
21. Superfície para apoiar xícaras.
22. Bico Autosteamer.
23. Interruptor de Aquecedor de xícaras.
24. Luz de Aquecedor de xícaras.



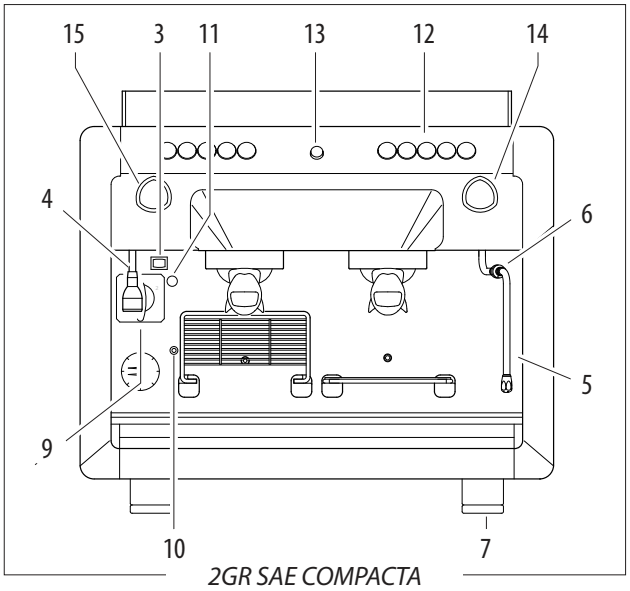
2GR AEP



2GR SAE



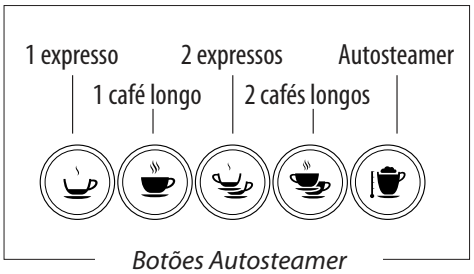
2GR AUTOSTEAMER



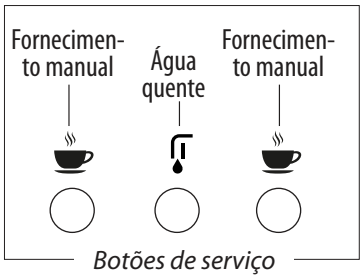
2GR SAE COMPACTA

PORTUGUÊS

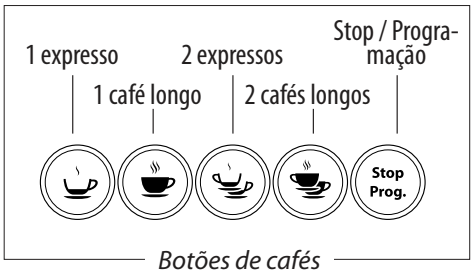
2.6 Painéis de comandos



Botões Autosteamer



Botões de serviço



Botões de cafés

2.7 Dados e marcação

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

Modelo		**COMPACTA**			**2**			**3**		
Voltagem	(V)	220/380	230/400	240/415	220/380	230/400	240/415	220/380	230/400	240/415
Frequência	(Hz)	50/60								
Potência máx	(W)	2.600	2.800	3.000	3.400	3.700	4.000	4.800	5.300	5.700
Caldeira	(lt)	7			10,5			17		
Largura	(mm)	565 mm			745 mm			985 mm		
Profundidade	(mm)	475 mm			475 mm			475 mm		
Altura	(mm)	511 mm			511 mm			511 mm		
Peso neto / bruto	(kg)	-			61 / 77			90 / 110		
Calibragem válvula de segurança		0.19 MPa (1.9 bar)								
Pressão de funcionamento caldeira		0.08 - 0.14 MPa (0.8 - 1.4 bar)								
Pressão água de alimentação		0.15 - 0.6 MPa max (1.5 - 6 bar max)								
Pressão de emissão do café		0.8 - 0.9 MPa (8 - 9 bar)								
Temperatura ambiente de trabalho		5 - 35 °C - 95% U.R. MAX								
Nível de pressão sonora		< 70 dB								

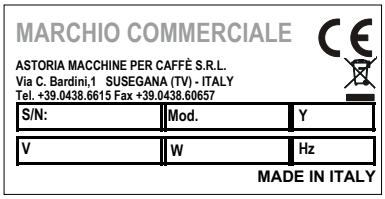
Conforme a diretiva 2006/42/CE a máquina é marcada com a sigla CE onde o fabricante declara, sob a própria responsabilidade, que a máquina é segura para pessoas e ou coisas.

A placa CE está fixada sobre a base da estrutura embaixo da bandeja de descarga e na qual presentes os dados de identificação da máquina. Veja aqui embaixo um exemplo da placa com os dados de identificação:

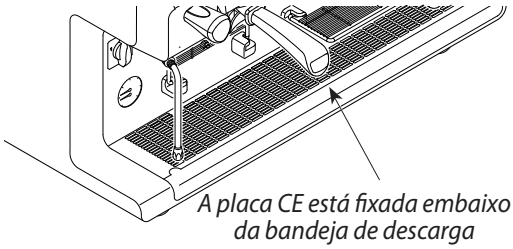
Para qualquer comunicação com o Fabricante, indique sempre os seguintes dados:

- 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.



A placa CE está fixada embaixo da bandeja de descarga

3. ARMAZENAMENTO

O armazenamento da máquina é efetuado pelo Fabricante ou pelo Distribuidor.

4. INSTALAÇÃO

A instalação da máquina deve ser realizada exclusivamente pelo Técnico de Manutenção.

Durante a instalação da máquina, o Técnico de Manutenção precisa para operações de renovação da água contida nos circuitos hidráulicos.

A base de apoio da máquina deve estar perfeitamente nivelada e sem irregularidades.

O sistema elétrico deve dispor de um interruptor diferencial apropriado (disjuntor salva-vidas) de 30 mA.

5. COLOCAR EM SERVIÇO

A máquina pode ser colocada em funcionamento exclusivamente pelo Técnico de Manutenção.

6. FUNCIONAMENTO

6.1 Precauções de segurança

Leia atentamente as advertências presentes no capítulo "I. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA" na página 123 .

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.

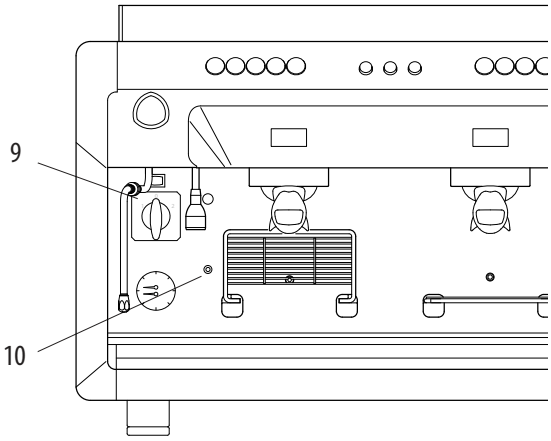
AMBIENTE ELETROMAGNÉTICO

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 Primeiro acendimento máquina

Gire o comutador **(9)** para a posição "1" (alimentação elétrica da bomba para o enchimento automático da caldeira e dos serviços da máquina) e aguarde o abastecimento automático da água na caldeira.

Gire o comutador **(9)** para a posição "2" (alimentação elétrica total incluindo a resistência na caldeira) e aguarde o aquecimento completo da máquina.



Sinalizações do LED nível (10)

Intermitência	Fase de alimentação de água na caldeira
Luz fixa	Alimentação água O.K.

A operação de timeout necessária para o bloqueio da fase de enchimento da água na caldeira é assinalado pela intermitência dos leds de todos os painéis de comando.

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.

PORTUGUÊS

6.4 Desligamento máquina

Para desligar a máquina aperte o comutador da máquina.

6.5 Renovação da água

No curso da instalação da máquina, o Técnico de Manutenção deve realizar as operações de renovação da água contida nos circuitos hídricos seguindo o procedimento a seguir:

- assim que concluída a instalação, o aparelho deve ser ativado e colocado na condição nominal de funcionamento deixando-o por 30 minutos na condição de "pronto para funcionar";
- logo depois, desligue o aparelho e remova completamente a primeira água colocada no circuito hidráulico para eliminar as impurezas iniciais;
- em seguida, carregue o aparelho novamente e coloque-o nas condições nominais de funcionamento;
- quando chegar ao estado de "pronto para o funcionamento" se devem efetuar as seguintes operações:
  - por cada grupo de café fazer uma distribuição contínua de forma a descarregar pelo menos 0,5 litros do circuito de café;
  - descarregue todo o volume de água quente de dentro da caldeira fazendo uma distribuição contínua através do respectivo bico;
  - descarregue continuamente o vapor pelo menos por 1 minuto por cada ponto de emissão do vapor.

Se a máquina permanecer inativa por mais de 1 semana, é necessário solicitar ao Técnico de Manutenção a troca de 100% da água contida nos circuitos hídricos da máquina conforme indicado acima.

- **Antes de utilizar a máquina, faça-a funcionar sem nenhum produto e com os porta capsulas encaixados durante alguns segundos, a fim de deixar sair o ar presente no circuito e permitir o completo aquecimento dos grupos distribuidores;**
- **antes de utilizar a máquina, faça-a funcionar preparando alguns cafés para testar a moagem e também para verificar a pressão de funcionamento da máquina;**
- **não retire o porta cápsulas do grupo distribuidor durante a distribuição de café.**

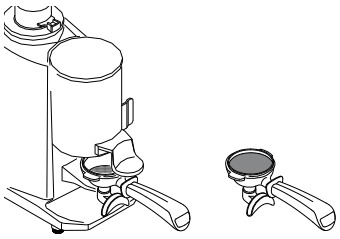
6.6 Preparação da máquina

6.6.1 Moagem e dosagem do café

É importante dispor de um moedor ao lado da máquina, com o qual moer a quantidade de café utilizada diariamente.

A moagem e a dosagem do café devem ser efetuadas conforme as instruções do Fabricante do moedor- dosador; além disso, também é necessário considerar os seguintes itens:

- para obter um bom expresso recomendamos não armazenar grandes quantidades de café em grão. Respeitar sempre a data de vencimento indicada pelo produtor;
- evite moer grandes quantidades de café, recomendamos a preparação da quantidade para o dosador e utilizá-la no mesmo dia;
- não use café já moído, porque este se deteriora rapidamente. Se necessário compre-o em pequenas embalagens a vácuo.

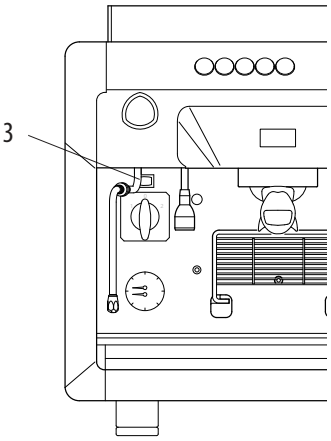


6.6.2 Preparação do porta-filtro

- Encha o filtro com uma dose de café moído (cerca de 6-7 gramas) e aperte com um calcador apropriado;
- encaixe o porta-filtro no grupo, sem apertar muito, para evitar um desgaste muito rápido da guarnição;
- pelo mesmo motivo, é recomendável limpar as bordas do filtro antes de encaixar o porta-filtro no grupo distribuidor;
- siga as instruções do fabricante do moedor-doseador.

6.6.3 Iluminação área distribuição

Para acender e apagar a iluminação da área de trabalho aperte o interruptor **(3)**.



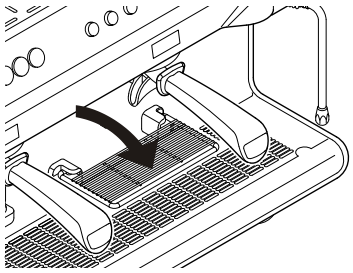
6.6.4 Grelha p/soerguer as xícaras

Caso for necessário utilizar xícaras de alturas diferentes utilize as grelhas inclináveis disponíveis na máquina.

Para utilizar a grelha desengate-a do retentor e gire-a para a posição horizontal.

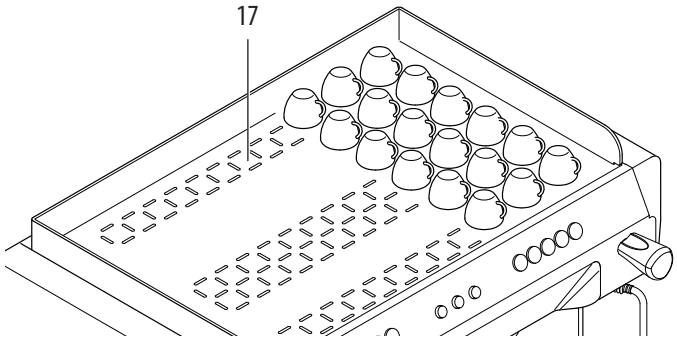
Se desnecessária empurre-a para cima, até engatar.

Para limpar as grelhas consulte o parágrafo "8.5.1 Instruções gerais" na página 142.

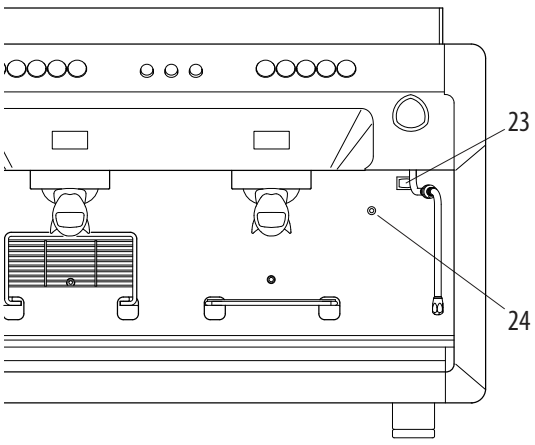


6.6.5 Aquecedor de xícaras

Coloque as xícaras sobre o plano aquecedor de xícaras **(17)** para serem aquecidas, em seguida posicione em **ON** o interruptor do dispositivo **(23)**.



Verifique se o indicador luminoso **(24)** situado na parte frontal da máquina se acendeu, este indica que o dispositivo aquecedor de xícaras está ativo.



Por razões de segurança recomendamos não colocar panos ou outros objetos sobre a superfície do aquecedor de xícaras para evitar o sub aquecimento da máquina.

6.7 Distribuição do café

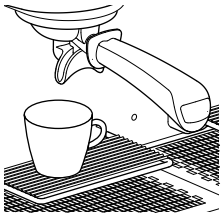
6.7.1 Modelo AEP

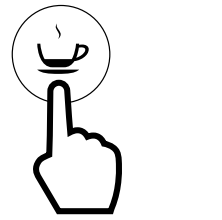
- Posicione a xícara embaixo do bico de emissão;
- pressione o interruptor do bico desejado **(1)**: logo em seguida inicia a emissão do café, que pode ser interrompida usando o mesmo interruptor, assim que atingir a quantidade de café desejada na xícara.

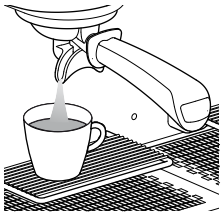


6.7.2 Modelo SAE

- Posicione a xícara embaixo do bico de distribuição de café
- aperte o botão dose desejado, por exemplo e aguarde a distribuição do café;
- para interromper a distribuição do café antecipadamente, pressione o botão ;
- em caso de falhas do painel de comandos ou para distribuição contínua de café, utilize o botão manual .

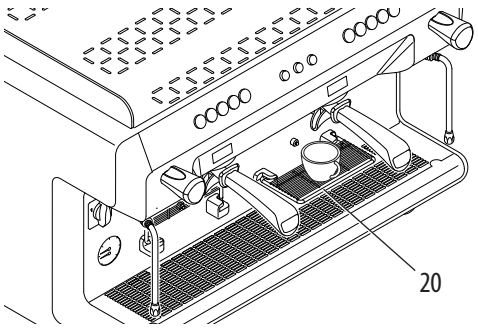






Se desejar utilizar xícaras de cafezinho utilize a grelha específica para soerguer as xícaras (20).

Para programar a distribuição, consulte o capítulo "7.1 Doses café" na página 138.



PORTUGUÊS

A tela (16) colocada sotto de cada teclado efetuará a contagem em segundos da distribuição.

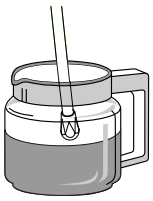


Durante a distribuição de café, não retire o porta-filtro do grupo distribuidor.

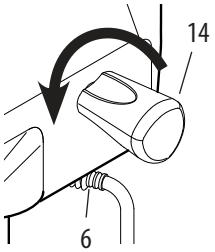
Não introduza no porta cápsulas os dedos ou qualquer outro objeto.

6.8 Distribuição do bico do vapor

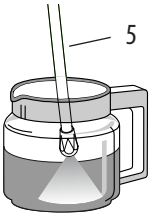
- Mergulhe o bico vaporizador **(5)** no líquido que se pretende aquecer;

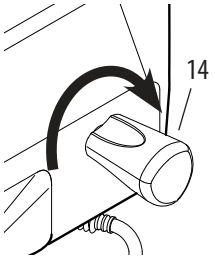


- gire em sentido horário o botão da torneira **(14)**;
- a saída de vapor será proporcional à abertura da torneira;



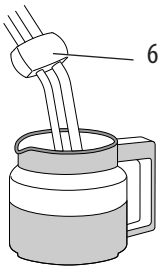
- para terminar a emissão, gire em sentido horário o manípulo da torneira **(14)**.



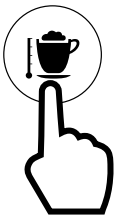


6.9 Distribuição Autosteamer

- Mergulhe o bico do vaporizador no leite;



- selecione o botão aguarde até o completamento da distribuição;
- para interromper em adiantado a distribuição aperte novamente .



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.

Manuseie com cuidado o bico vaporizador segurando-o pela borracha de proteção contra queimaduras (6).

Evite o contato com o bico de vapor, não exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais do bico do vaporizador.

Para manter sempre em perfeita eficiência os bicos do vapor, recomenda-se deixar o vapor sair rapidamente sem nenhum produto no final de cada utilização. Mantenha as pontas dos bicos sempre limpos, utilize um pano umedecido em água morna.

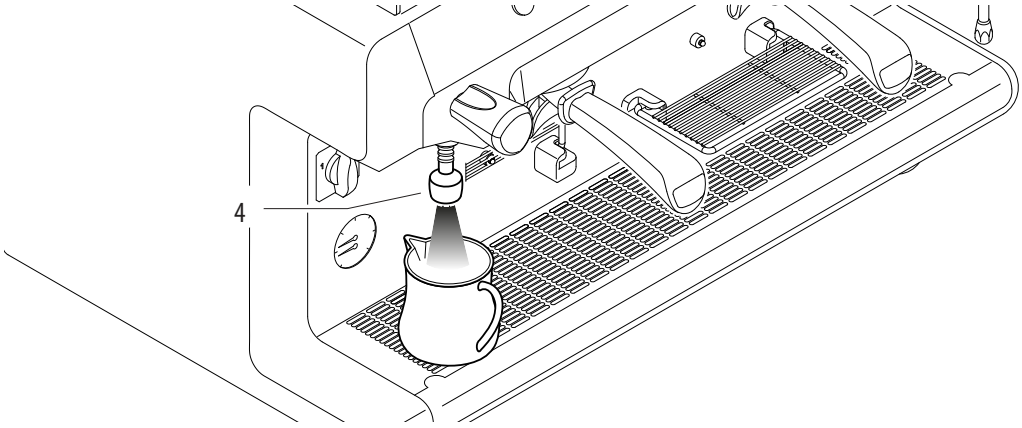
O uso do ponto de emissão do vapor (tubo vapor) deve ser precedido da operação de expurgo da condensação pelo menos por 2 segundos.

Deixe o bico de vapor mergulhado no leite apenas durante o tempo necessário para o aquecimento.

Não abra a torneira do vapor com o bico de vapor mergulhado no leite e com a máquina desligada.

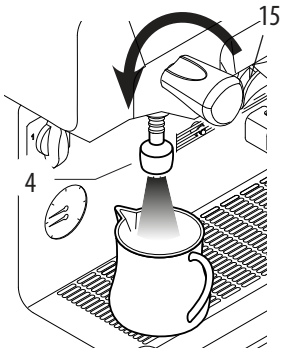


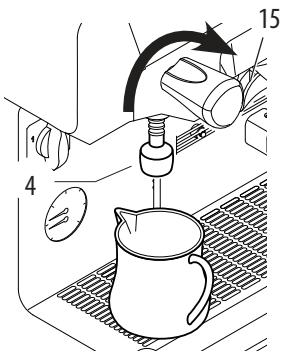
6.10 Emissão água quente



6.10.1 Versão COMPACTA

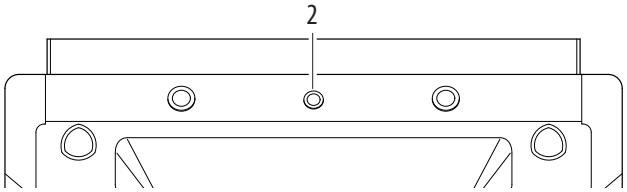
- Coloque um bule embaixo do tubo de água quente **(4)**;
- gire o manípulo da torneira em sentido anti-horário; **(15)**;
- a saída de vapor será proporcional à abertura da torneira;;
- para terminar a emissão, gire em sentido horário o manípulo da torneira.





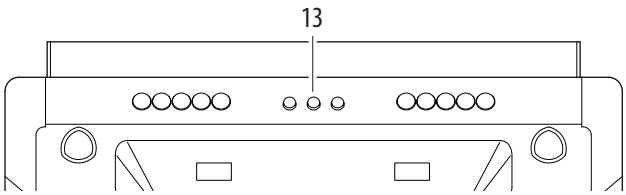
6.10.2 Versão AEP

- Coloque um bule embaixo do tubo de água quente **(4)**;
- pressione o botão água **(2)** ;
- para interromper o fornecimento, pressione novamente o botão de fornecimento água quente **(2)**.



6.10.3 Versão SAE

- Coloque um bule embaixo do tubo de água quente **(4)**;
- pressione o botão água e aguarde o fornecimento da água quente;
- para interromper o fornecimento, pressione novamente o botão de fornecimento água quente .



Para programar a água quente, consulte o capítulo "7.2 Água quente (Versão SAE)" na página 138.

Evite o contato com o bico de água quente, não exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais do bico de água quente.

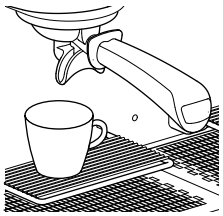
PORTUGUÊS

7. PROGRAMAÇÃO

A máquina já foi programada na fábrica. Porém, se desejar modificar as configurações, proceda conforme descrito nos parágrafosa seguir.

7.1 Doses café

- Programe sempre antes o painel de comandos da direita. Desta forma ambos os painéis de comando são programados automaticamente. Se necessário, programe a seguir os outros;



- posicione a xícara embaixo do bico de distribuição de café;
- aperte o botão **Stop Prog.** por ao menos 5 segundos, até os botões emitirem uma luz intermitente **Stop Prog.**;



- aperte o botão dose desejado, por exemplo ;
- para confirmar a dose aperte de novo o botão ;



- repita a operação para os outros botões dose;
- quando terminar a programação aperte o botão **Stop Prog.** o esperar 20 segundos.



A programação de cada dose deve ser efetuada com café moído e não com borras de café utilizada anteriormente..

O sistema sai automaticamente da fase de programação depois de cerca 20 segundos a partir da última operação realizada.



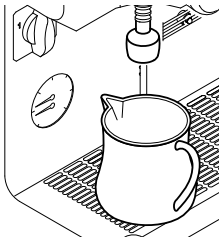
Durante a distribuição de café, não retire o porta-filtro do grupo distribuidor.

Não introduza no porta cápsulas os dedos ou qualquer outro objeto.



7.2 Água quente (Versão SAE)

- Coloque um bule embaixo do tubo de água quente;



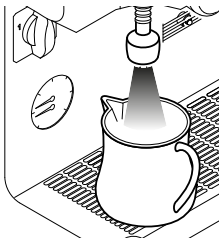
- aperte o botão **Stop Prog.** por ao menos 5 segundos, até os botões emitirem uma luz intermitente **Stop Prog.**;



- aperte o botão da água ;



- para confirmar a dose aperte de novo o botão ;



- quando terminar a programação aperte o botão **Stop Prog.** o esperar 20 segundos.

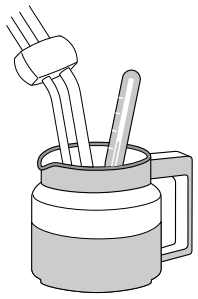


Evite o contato com o bico de água quente, não exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais do bico de água quente.



7.3 Autosteamer

- Mergulhe o bico de vapor no leite para ser espumoso, juntamente com um termômetro para controlar a temperatura;



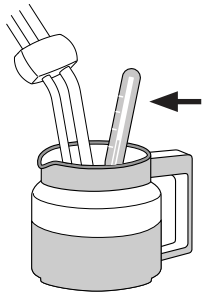
- aperte o botão **Stop Prog.** por ao menos 5 segundos, até os botões emitirem uma luz intermitente **Stop Prog.**;



- aperte o botão Autosteamer ;



- Verifique com o termómetro a temperatura do leite e, uma vez atingido o desejado, bloqueie a dispensação pressionando novamente o botão Autosteamer ;



- quando terminar a programação aperte o botão **Stop Prog.** o esperar 20 segundos.



Evite o contato com o bico de vapor, não exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais do bico do vaporizador.



7.4 Stand-by

Para ativar a função de Stand-by da máquina, faça o seguinte:

- no teclado do grupo direito, pressione e segure o botão **Stop Prog.** e imediatamente após pressionar e segurar o botão ;
- a tecla começa a piscar no modo "lento";
- para sair do status de stand-by, pressione o botão no mesmo teclado.



7.5 Reiniciar valores

Utilize este processo para retomar os valores de fábrica quer em termos de doses da bebida café, quer a temperatura da caldeira café.

Proceda da seguinte forma:

- Desligue a máquina;
- voltar a acender a máquina mantendo apertados os botões , e **Stop Prog.** do painel de comandos da direita;
- largar os botões somente após ter verificado se os LEDs dos botões **Stop Prog.** de todos os painéis de comandos estão intermitentes
- desligue e ligue a máquina.



PORTUGUÊS

8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

8.1 Precauções de segurança



Leia atentamente as advertências presentes no capítulo "I. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA" na página 123 .

8.2 Manutenção periódica

Além de realizar as operações de manutenção na frequência indicada na tabela, chame o Técnico de Manutenção para um controle geral da máquina 1 vez por ano, pelo menos.

Componente	Tipo de operação	Semanal	Mensal	Trimestral
MANÔMETRO	Controle o valor da pressão da caldeira que deve estar entre 0,08 e 0,14 Mpa (0,8 e 1,4 bar).	X		
MANÔMETRO	Controle a pressão da água durante 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 os filtros e os porta-filtros		X	
MOEDORDOSEADOR	Controle a dose de café moído (entre 6 e 7 g por batida) e realizar o controle do grau de moagem. Os moedores devem ter lâminas sempre bem afiadas, a deterioração é indicada pela presença de muito pó na moagem. Recomendamos chamar um Técnico de Manutenção para substituir os moedores planos a cada 400/500 kg de café ou a cada 800/900 kg de café no caso de moedores cônicos.		X	
FILTRO DE ÁGUA ABRANDADOR	Substitua o cartucho do filtro da água ou a regeneração do abrandador com a frequência indicada pelo produtor.		X	
CALDEIRA	Recomendamos solicitar a Técnico de Manutenção pelo menos a cada três meses para realizar a renovação da água na caldeira.			X



A existência de problemas nos componentes destacados de cinza requerem o desligamento da máquina e a assistência de um Técnico de Manutenção.

8.3 Manutenção após um breve período de inatividade da máquina

Por "breve período de inatividade" entendemos um período de tempo superior a uma semana de trabalho.

No caso de reativação da máquina após este período, é necessário solicitar ao Técnico de Manutenção a troca de toda a água contida nos circuitos hidráulicos da máquina conforme descrito no par. "6.5 Renovação da água" na página 134.

Além disso, também é necessário realizar todas as operações previstas para a manutenção periódica, veja parágrafo anterior.

8.4 Problemas e respectivas soluções

Problema	Causa	Solução
MÁQUINA SEM ALIMENTAÇÃO	A máquina está desligada.	Ligue a máquina.
FALTA ÁGUA NA CALDEIRA	A torneira da rede 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 a Técnico de Manutenção.
NÃO SAI VAPOR DO BICO VAPOR	• O pulverizador do bico está obstruído. • A máquina está desligada.	• 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 a Técnico de Manutenção.
DISTRIBUIÇÃO AUSENTE	A torneira da rede hidráulica está fechada.	Abra a torneira da rede hidráulica.
A MÁQUINA PERDE ÁGUA	• A bandeja não descarrega. • Tubo de descarga quebrado ou desprendido ou com problemas no escoamento da água.	• 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 a Técnico de Manutenção.
BORRAS DE CAFÉ MOLHADAS	O grupo de distribuição está muito frio.	Aguarde o completo aquecimento do grupo.
O MANÔMETRO INDICA UMA PRESSÃO IRREGULAR	Falha no circuito hidráulico.	Desligue a máquina e chame a Técnico de Manutenção.
FORNECIMENTO DE CAFÉ SÓ ATRAVÉS DO BOTÃO MANUAL	Falha no circuito eletrônico.	Desligue a máquina e chame a Técnico de Manutenção.
BLOQUEIO DO SISTEMA ELETRÔNICO	Falha no circuito elétrico ou no circuito hidráulico.	Desligue a máquina e chame a Técnico de Manutenção.
A BOMBA VAZA ÁGUA	Falha na bomba.	Desligue a máquina e chame a Técnico de Manutenção.
O MOTOR PÁRA REPENTINAMENTE OU O PROTETOR TÉRMICO É ACIONADO DEVIDO A UMA SOBRECARGA	Falha na bomba.	Desligue a máquina e chame a Técnico de Manutenção.
A BOMBA FUNCIONA ABAIXO DA CAPACIDADE NOMINAL	Falha na bomba.	Desligue a máquina e chame a Técnico de Manutenção.
A BOMBA FAZ BARULHO.	Falha na bomba.	Desligue a máquina e chame a Técnico de Manutenção.
PISCANDO BOTÃO AUTOSTEAMER CADA 5 SEGUNDOS	Falha no circuito eletrônico.	Desligue a máquina e chame a Técnico de Manutenção.

Os problemas destacados de cinza requerem o desligamento da máquina e a assistência do Técnico de Manutenção.

8.5 Operações de limpeza

8.5.1 Instruções gerais

Para uma perfeita higiene e eficiência do aparelho são necessárias algumas simples operações de limpeza. As indicações aqui presentes devem ser consideradas válidas para o uso normal da máquina de café, nos casos de utilização intensiva da máquina, as operações de limpeza devem ser efetuadas com maior frequência.

Não utilize detergentes alcalinos, solventes, álcool ou substâncias agressivas. Os produtos/detergentes utilizados devem ser apropriados para tal finalidade e não devem corroer os materiais dos circuitos 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
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.	X	
Painéis de comandos: Limpe os painéis de comandos exclusivamente com um pano macio umedecido em água morna. Desligue a máquina antes de limpeza.	X	
Filtros y Porta-filtros: Lávelos, diariamente y una vez por semana, como se indica en el pár. 8.5.2. Limpe diariamente conforme descrito no par. 8.5.5	X	X
Bico do 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 pár. 8.5.6.	X	X
Grupos de distribuição: Limpe os componentes conforme descrito no pár. 8.5.3 Faça a limpeza interna semanalmente conforme descrito no pár. 8.5.4 . Limpe diariamente conforme descrito no pár. 8.5.5	X	X
Moedordosador e Tremonha: Limpe a parte interna e externa da tremonha e do dosador com pano umedecido em água morna. Ao terminar, seque tudo cuidadosamente.		X

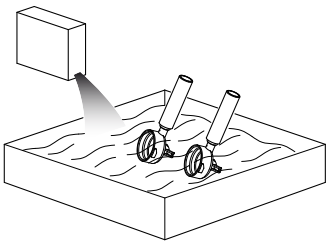
8.5.2 Limpeza filtros e porta-filtros

Quotidianamente::

- Mergulhe o filtro e o porta-filtro na água quente por uma noite inteira para dissolver a gordura do café;
- enxague tudo com água fria.

Semanalmente:

- Com a ajuda de uma chave de fenda remova o filtro do porta-filtro;
- mergulhe o filtro e o porta-filtro por 10 minutos em água quente e detergente apropriado;
- enxague tudo com água fria.



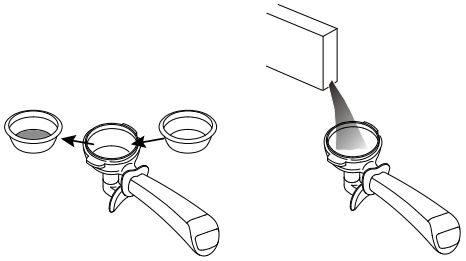
Atención: sumergir sólo la tapa del portafiltro, evitando sumergir la empuñadura también.

El detergente tiene que diluirse en agua fría d acuerdo con las dosis indicadas en el envase (véase fabricante).

8.5.3 Lavagem grupo de distribuição

Efetue quotidianamente a lavagem dos grupos de distribuição, como indicado aqui a seguir:

- Remova o filtro do porta-filtro, e coloque um filtro cego (ver peças de reposição);
- coloque o respetivo detergente (ver peças de reposição) no porta-filtro com filtro cego e encaixe no grupo de distribuição;



Modelo AEP

- Efetue algumas operações de fornecimento até que da descarga saia água limpa;
- remova o porta-filtro do grupo e efetue ao menos uma operação de fornecimento para poder eliminar os resíduos de detergente;
- repita as mesmas operações para os outros grupos.
- remova o filtro cego do porta-filtro substituindo-o pelo original.

Modelo SAE

- no teclado do grupo onde você quer lavar, pressione e segure o botão Stop Prog. e imediatamente após pressionar e segurar o botão por pelo menos 5 segundos (intermitência do led do mesmo botão);
- para iniciar a lavagem aperte novamente o botão (intermitência dos botões e);



- aguarde a conclusão da lavagem que dura cerca de 50 segundos;
- no final do primeiro ciclo de lavagem indicado pelo led intermitente do botão , retire o porta-filtro, remova o filtro cego do grupo, e volte a colocar o filtro café no porta-filtro
- engate novamente o porta-filtro no grupo de distribuição e iniciar o ciclo de enxague apertando o botão ;
- aguarde a conclusão do enxágue automático (cerca de 30 segundos) indicado pela intermitência dos botões e ;



- na conclusão do ciclo de enxágue será indicada pelo acendimento de todos os botões;
- repita as mesmas operações para os outros grupos.

Na versão com Vaporizador utilize o botão Stop Prog. de qualquer teclado. Utilize o botão do teclado do grupo onde se deseja efetuar a lavagem

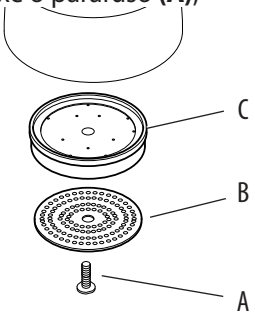
Se faltar energia elétrica na fase de lavagem ou de enxaguamento, no novo acendimento, a máquina indicará a interrupção da lavagem através da intermitência do led do botão .

Será necessário efetuar novamente a operação para eliminar a presença de detergente no grupo.

8.5.4 Limpeza filtro de água e porta-filtro de água

Limpe semanalmente o filtro de água e o porta-filtro de água da seguinte forma:

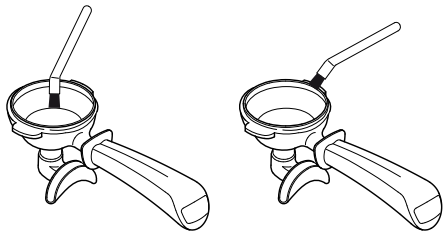
- Com uma chave de fenda afrouxe o parafuso **(A)**;
- retire o filtro **(B)** e o porta-filtro de água **(C)**;
- lave os dois componentes com água quente;
- reposicione o filtro de água e o porta-filtro de água na posição original bloqueando tudo com o parafuso.

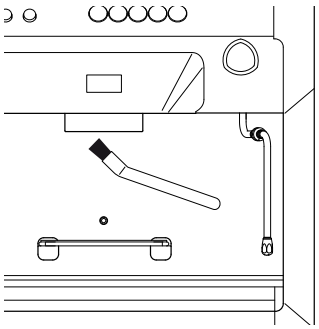


8.5.5 Limpeza filtros do grupo e porta-filtro

Limpe diariamente os filtros do grupo distribuidor e do porta-filtro com a escovinha específica.

Limpe cuidadosamente o interior do anel de engate e do porta-filtro; bem como as bordas e asas do porta-filtro, de forma a eliminar todos os resíduos de café acumulados.

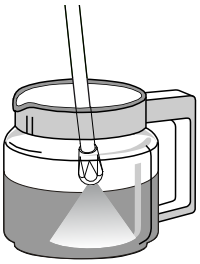




Utilize a escovinha específica fornecida com o aparelho (ver catálogo de peças de reposição).

PORTUGUÊS

8.5.6 Limpeza do bico de vapor



Limpe semanalmente o bico de vapor da seguinte forma:

- Mergulhe o bico vaporizador em um bule com água e detergente específico conforme as instruções do fabricante;
- aqueça a solução com o vapor do bico;
- deixe o bico vaporizador esfriar mantendo-o dentro da solução pelo menos por 5 minutos para permitir que o detergente entre no bico devido ao efeito do arrefecimento;
- repita a operação 2 ou 3 vezes de seguida, até que não solte mais resíduos de leite.

9. PEÇAS DE REPOSIÇÃO

A substituição dos componentes e/ou partes da máquina deve ser realizada exclusivamente pelo Técnico de Manutenção.

Por motivo algum o Usuário está autorizado a efetuar operações de substituições dos componentes e/ou partes da máquina.

10. COLOCAR FORA DE SERVIÇO

Para colocar a máquina fora de serviço é necessário chamar um Técnico de Manutenção, pois é preciso desligar o equipamento da rede de energia elétrica e hídrica e remover a água de todos os circuitos internos.

Depois deste período, apenas o Técnico de Manutenção pode recolocar a máquina em serviço.

Por motivo algum o Usuário está autorizado a efetuar operações de desativação por longos períodos e depois recolocar a máquina em serviço.

11. DESMANTELAMENTO

Recomendamos que o desmantelamento da máquina venha realizado pelo Técnico de Manutenção.

12. ELIMINAÇÃO

12.1 Informações para a eliminação

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 por causa das substâncias potencialmente prejudiciais normalmente contidas em tais tipos de 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 a empresa vendedora.

12.2 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.

13. GLOSSÁRIO

Neste capítulo são exibidos os termos menos comuns ou com significado diferente do comum.

Veja a seguir a explicação das abreviações utilizadas e o significado dos pictogramas para indicar a qualificação do operador e o estado da máquina, o seu emprego permite fornecer rapidamente e de forma unívoca as informações necessárias para utilizar a máquina de forma correta em condições de segurança.

Perigo

Uma potencial fonte de lesões ou danos para a saúde.

Área perigosa

Qualquer área na proximidade de uma máquina, cuja presença de uma pessoa constitui um risco para a segurança e a saúde dessa pessoa.

Usuário

As pessoas ou a pessoa encarregada de colocar em funcionamento, realizar a manutenção e a limpeza da máquina conforme descrito neste manual.

Risco

Combinação da probabilidade e da gravidade de uma lesão ou de um dano para a saúde que 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 compreende o modo de funcionamento e as condições de segurança presentes na máquina.

Risco residual

Riscos que permanecem apesar de terem sido tomadas todas as medidas de proteção integradas no projeto da máquina e apesar das proteções e medidas de proteção complementares adotadas.

Componente de segurança:

- serve para garantir uma função de segurança;
- cuja falha e/ou irregularidade coloque em perigo a segurança das pessoas.

PORTUGUÊS

14. ÍNDICE ALFABÉTICO DOS ASSUNTOS

A

Água quente 137
Armazenamento 133

B

Bateria interior 144

C

Café 135
CE - marca 132
Colocar em serviço 133
Colocar fora de serviço 144

D

Desligamento máquina 133
Desmantelamento máquina 144
Destino de uso 129

E

Eliminação máquina 144
Emissões 133
Erogazione vapore 136

F

Filtro cego 142
Filtro cieco 143
Funcionamento máquina 133

G

Garantia 128
Glossário e pictogramas 128

I

Identificação da máquina 129
Iluminação área distribuição 134
Informações ambientais 144
Instalação 133

L

Ligação da máquina 133
Limpeza 142

M

Manual de Instruções - Atualização 128
Manutenção e limpeza 140
Manutenção periódica 140
Marcação CE 132
Marca/Modello macchina 132

P

Peças de reposição 144
Pictogramas 128
Placa de identificação CE 132
Precauções de segurança 123
Problemas e soluções 141
Programação 138

R

Reiniciar valores 139
Renovação da água 134

S

Soluções 141
Stand-by 139

V

Vapor 136
Vibrações 133

I. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

I.I УРОВЕНЬ ПОДГОТОВКИ И ИНФОРМИРОВАНИЯ, КОТОРЫМ ДОЛЖЕН ОБЛАДАТЬ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ

Лица, работающие с кофемашиной должны быть обучены надлежащим образом и информированы о принципах функционирования аппарата и об остаточных рисках, присутствующих во время его эксплуатации.

Пользователь должен уметь применять все процедуры, необходимые при работе с пищевыми продуктами.

I.II ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

Не смотря на то, что кофемашина оснащена всеми возможными защитными механизмами, предназначенными для обеспечения безопасности работы Пользователя, не исключены остаточные риски.

Так называемые остаточные риски связаны с элементами конструкции машины, которые могут представлять опасность для Пользователя в случае их неправильной эксплуатации, при ошибке оценки их опасности или при их дезактивации, при уклонении от предписаний, содержащихся в данном Руководстве по эксплуатации.

На машине, остаточные зоны риска помечены специальными предупредительными знаками, которым Пользователь должен тщательно следовать.

Необходимо обратить внимание на следующие остаточные риски, присутствующие во время работы и эксплуатации кофемашины, которые не могут быть исключены:



Угроза поражения электрическим током

Эксплуатация электрического оборудования должна осуществляться в соответствии с правилами техники безопасности:

- не прикасаться к аппарату мокрыми или влажными руками или ногами;
- не работать с аппаратом без обуви;
- не использовать удлинители, предназначенные для душа или ванной;
- при отсоединении аппарата не тянуть за шнур питания;
- замена шнура питания аппарата не может быть произведена пользователем. В случае повреждение шнура, выключить машину и вызвать Техник по техническому обслуживанию;
- не оставлять аппарат под воздействием атмосферных осадков (дождь, солнце и пр.);
- не вскрывать корпус машины;
- не разливать жидкости на машину;
- не допускать к пользованию устройством детей и недееспособных лиц.



Осторожно! Высокая температура

Некоторые детали машины могут нагреваться до высоких температур:

- избегать контакта с заварочным блоком, нагревателем фильтродержателя и насадками для выпуска воды, пара, а также с паровым автоматом;
- не подставлять руки и другие части тела в направлении выпускных отверстий насадок для выпуска пара, горячей воды или молока.



Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
Пользователь должен немедленно проинформировать Изготовителя в случае обнаружения дефектов и/или перебоя в работе кофемашины и системы обеспечения безопасности, а также о любой возникающей потенциально опасной ситуации.
В случае сбоя в системе газоснабжения (если установлена) необходимо обратиться к Квалифицированному технику.
Система газоснабжения (если установлена) должна быть отключена в периоды длительного бездействия оборудования (ночью либо в случае закрытия заведения).
Строго запрещено вносить любые изменения в устройство машины и способ ее функционирования, а также в данный документ.



Периодически квалифицированный Техник по техническому обслуживанию осуществлять техническое обслуживание машины и контроль за функционированием всех устройств безопасности.



Несанкционированное вскрытие любой части машины влечет за собой аннуляцию гарантийного срока обслуживания.

I.III ТЕКУЩИЙ РЕМОНТ И ЧИСТКА КОФЕМАШИНЫ

Необходимо обратить внимание на следующие остаточные риски, присутствующие во время текущего ремонта и чистки кофемашины, которые не могут быть исключены:



Угроза поражения электрическим током

Работы по текущему ремонту и чистке аппарата должны осуществляться в соответствии с правилами техники безопасности:

- не осуществлять работы по текущему ремонту при включенной машине;
- не погружать машину в воду;
- не разливать жидкости на машину; не поливать машину из шланга при чистке;

- не допускать к проведению операций по текущему ремонту или чистке детей и недееспособных лиц;
- не снимать защитные щитки и/или детали корпуса машины;
- не вскрывать корпус машины;
- не выполнять работы по текущему ремонту и чистке аппарата, непредусмотренные данным Руководством по эксплуатации.



Осторожно! Высокая температура

Во время проведения чистки машины следует обратить внимание на то, что некоторые ее детали могут нагреваться до высоких температур:

- избегать контакта с заварочным блоком и насадками для выпуска воды и пара;
- не подставлять руки и другие части тела в направлении выпускных отверстий насадок для выпуска пара, горячей воды или молока.

I.IV Характеристика СРЕДСТВ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ

Во время текущего ремонта и чистки кофемашины необходимо использовать следующие средства индивидуальной защиты:

Перчатки



Для защиты всех деталей машины, которые имеют непосредственный контакт с пищевыми продуктами (фильтродержатели, фильтры и пр.).



Выполняйте только действия по уходу за кофемашиной, указанные в данном Руководстве по эксплуатации.
Все операции по техническому обслуживанию и чистке, неуказанные в данном документе, должны выполняться исключительно КТехник по техническому обслуживанию.
Все действия по уходу за оборудованием должны выполняться после отключения аппарата от электрической сети, закрытия гидравлической цепи и после полного охлаждения кофемашины.
Если не удалось урегулировать сбой в работе аппарата, необходимо выключить машину и вызвать Техник по техническому обслуживанию. Запрещено самостоятельно производить ремонтные работы.
Удаление накипи на аппарате должно осуществляться Техник по техническому обслуживанию. Это позволит исключить поступление в пищу вредных веществ, используемых в ходе данной операции.



Несанкционированное вскрытие любой части машины влечет за собой аннуляцию гарантийного срока обслуживания.

Оглавление

1. ВВЕДЕНИЕ **151**
   - 1.1 Указания по ознакомлению с Руководством по эксплуатации **151**
   - 1.2 Хранение Руководства по эксплуатации **151**
   - 1.3 Редактирование текста Руководства по эксплуатации **152**
   - 1.4 Целевая аудитория **152**
   - 1.5 Словарь терминов и пиктограммы **152**
     - 1.5.1 СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ **152**
     - 1.5.2 ПИКТОГРАММЫ **152**
   - 1.6 Гарантия **152**
2. ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ НОМЕР КОФЕМАШИНЫ **153**
   - 2.1 Марка и модель машины **153**
   - 2.2 Общее описание **153**
   - 2.3 Послепродажное обслуживание **153**
   - 2.4 Целевое назначение **153**
   - 2.5 Описание машины **155**
   - 2.6 Кнопка **156**
   - 2.7 Технические данные и метка **156**
3. ХРАНЕНИЕ КОФЕМАШИНЫ **157**
4. УСТАНОВКА **157**
5. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ **157**
6. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ **157**
   - 6.1 Меры по обеспечению безопасности **157**
   - 6.2 Излучения **157**
   - 6.3 Включение и выключение **157**
   - 6.4 Выключение машины **158**
   - 6.5 Замена воды **158**
   - 6.6 Подготовка кофемашины к эксплуатации **158**
     - 6.6.1 Помол и дозировка кофе **158**
     - 6.6.2 Подготовка фильтродержателя **158**
     - 6.6.3 Освещение **158**
     - 6.6.4 Решетки-подставки для чашек **159**
     - 6.6.5 Нагревание чашек **159**
   - 6.7 Приготовление кофе **159**
     - 6.7.1 Версия AEP **159**
     - 6.7.2 Версия SAE **159**
   - 6.8 Выпуска пара **160**
   - 6.9 Autosteamer **160**
   - 6.10 горячая вода **161**
     - 6.10.1 Версия “Компактный” **161**
     - 6.10.2 Версия AEP **161**
     - 6.10.3 Версия SAE **161**
7. Программирование **162**
   - 7.1 Программирование порций кофе **162**
   - 7.2 горячая вода (SAE) **162**
   - 7.3 Autosteamer **163**
   - 7.4 Режим ожидания **163**
   - 7.5 Загрузка данных по умолчанию **163**
8. ТЕКУЩИЙ РЕМОНТ И ЧИСТКА КОФЕМАШИНЫ **164**
   - 8.1 Меры по обеспечению безопасности **164**
   - 8.2 Периодический ремонт **164**
   - 8.3 Техобслуживание после краткосрочного периода бездействия оборудования **164**
   - 8.4 Неисправности в работе кофемашины и способы их устранения **165**
   - 8.5 Чистка кофемашины **166**
     - 8.5.1 Общие указания **166**
     - 8.5.2 Чистка фильтров и фильтродержателей **166**
     - 8.5.3 Промывка заварочного блока **166**
     - 8.5.4 Чистка сетки заварного блока и держателя сетки .. **167**
     - 8.5.5 Очистка сетки заварочного блока и фильтродержателя **167**
     - 8.5.6 Чистка насадки для выпуска пара **168**
9. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ **168**
10. ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ **168**
11. ДЕМОНТАЖ ОБОРУДОВАНИЯ **168**
12. УТИЛИЗАЦИЯ **168**
    - 12.1 Информация об утилизации **168**
    - 12.2 Экологическая справка **168**
13. СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ **169**
14. АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ **170**

1. ВВЕДЕНИЕ

Перед началом использования кофемашины внимательно ознакомьтесь с данным Руководством по эксплуатации; это позволит оптимизировать работу машины и обеспечит безопасность Вашей работы.

Машина для приготовления кофе-эспрессо, которую Вы приобрели, была разработана и собрана в соответствии с инновационными технологиями, которые послужат гарантией качества машины и надежности ее работы.

В данном Руководстве по эксплуатации представлены все преимущества, которые Вы можете получить, выбрав нашу торговую марку. Здесь Вы найдете указания, как наиболее оптимально использовать машину и как вести себя в случае возникновения неполадок.

Храните данное Руководство по эксплуатации в надежном месте. В случае потери данного Руководства по эксплуатации Вы можете запросить у Изготовителя его копию.



Перед началом использования кофемашины внимательно ознакомьтесь с содержащимися в данном издании инструкциями и следуйте представленным указаниям. Храните данное Руководство по эксплуатации и приложенные технические документы в доступном и надежном месте. Данный документ предполагает, что в месте, где будет установлена кофемашина, соблюдаются все действующие правила техники безопасности и гигиены труда.

Содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации инструкции, рисунки и документация представляют собой конфиденциальную техническую информацию, собственником которой является Компания-изготовитель, и не могут быть воспроизведены ни в полном, ни в частичном объеме.

Изготовитель оставляет за собой право на усовершенствование и/или модификацию продукта. Изготовитель гарантирует, что в данном Руководстве по эксплуатации отражено техническое состояние машины на момент ее введения в торговый оборот.

Компания-изготовитель обращается к своим клиентам с просьбой присылать предложения о возможном усовершенствовании как продукта, так и Руководства по его использованию.

1.1 Указания по ознакомлению с Руководством по эксплуатации

Руководство по эксплуатации разделено на главы. Последовательность глав соответствует временной логике срока службы машины.

Для облегчения непосредственного понимания текста используются термины, сокращения и пиктограммы.

Руководство по эксплуатации включает обложку, содержание и ряд глав. Каждая глава имеет последовательную нумерацию. Номер страницы расположен в нижнем колонтитуле.

На первой странице Руководства по эксплуатации расположены идентификационные данные кофемашины, на последней странице - дата редактирования инструкции.

СОКРАЩЕНИЯ

Разд.	=	Раздел
Гл.	=	Глава
Пар.	=	Параграф
Стр.	=	Страница
Рис.	=	Рисунок
Табл.	=	Таблица

ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ

Единицы измерения, представленные в руководстве по эксплуатации, предусмотрены Международной Системой.

ПИКТОГРАММЫ

Предписания, которым предшествуют данные символы, содержат очень важную информацию, в частности, в том, что касается безопасности работы с аппаратом. Несоблюдение данных требований может привести:

- к возникновению опасности для жизни пользователя;
- к телесным повреждениям пользователя, в том числе серьезным, (в некоторых случаях к смерти);
- к потери права на гарантийное обслуживание товара;
- к снятию ответственности с Изготовителя.



Символ ОПАСНО указывает на наличие возможного риска получения тяжкого телесного повреждения, которое может привести к госпитализации, а в крайних случаях к смерти.



Символ ВНИМАНИЕ указывает на наличие возможного риска получения телесного повреждения средней тяжести, которое потребует профессиональной медицинской помощи.



Символ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ указывает на наличие возможного риска получения легкого телесного повреждения, которое потребует вмешательства службы скорой помощи и т.п.



Символ ИНФОРМАЦИЯ указывает на важную информацию относительно того или иного аргумента.

1.2 Хранение Руководства по эксплуатации

Руководство по эксплуатации должно бережно храниться и передаваться в случае возможного перехода собственности кофемашины.

Чтобы сохранить целостность Руководства по эксплуатации рекомендуем бережно с ним обращаться, мыть руки перед использованием и не класть на грязную поверхность. Не рекомендуется удалять, вырывать страницы или безосновательно вносить изменения в Руководство по эксплуатации.

Руководство по эксплуатации должно храниться в защищенном от влаги и огня месте, рядом с кофемашиной.

По запросу пользователя Компания-изготовитель может предоставить копии Руководства по эксплуатации кофемашины.

1.3 Редактирование текста Руководства по эксплуатации

Компания-изготовитель оставляет за собой право на модификацию и усовершенствование модели кофемашины без предварительного уведомления; Руководство по эксплуатации, находящееся у пользователя, обновлению не подлежит.

В случае существенной модификации уже установленной модели кофемашины, ведущей к поправке одной либо более глав Руководства по эксплуатации Компания-изготовитель отправит заинтересованным пользователям измененные главы либо полностью отредактированное Руководство по эксплуатации.

Ответственность за замену старой документации на отредактированную полностью лежит на пользователе.

Компания-изготовитель несет ответственность за описания, представленные на итальянском языке. Соответствие возможных переводов на другие языки не может быть полностью проверено. В связи с этим, в случае выявления несоответствий необходимо следовать инструкциям, написанным на итальянском языке, и, по возможности, связаться с Изготовителем, который внесет изменения, если посчитает их целесообразными.

В случае порчи Руководства по эксплуатации (невозможно прочитать написанное и т.п.) пользователь обязан запросить его новую копию у Компании-изготовителя до осуществления каких-либо работ по обслуживанию машины.
Запрещено удалять либо переписывать части Руководства по эксплуатации.
Содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации инструкции, рисунки и документация представляют собой конфиденциальную информацию, собственником которой является Компания-изготовитель, и не могут быть воспроизведены ни в полном, ни в частичном объеме без ее предварительного разрешения.
Пользователь обязан следовать указаниям, представленным в настоящем Руководстве по эксплуатации.
Компания-изготовитель не несет никакой ответственности за неисправность прибора, вызванную неправильным использованием представленных рекомендаций.

1.4 Целевая аудитория

Данное Руководство по эксплуатации предназначено для Пользователей кофемашиной, а именно, для лиц, ответственных за ее настройку, техническое обслуживание и чистку.

КАТЕГОРИИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ КОФЕМАШИНОЙ

Кофемашина предназначена для профессионального использования; в связи с этим работать с ней могут только квалифицированные лица, которые, в частности:

- Достигли совершеннолетнего возраста;
- Физически и психически способны работать с аппаратом;
- Способны понять и истолковать Руководство по эксплуатации и правила техники безопасности;
- Знают правила техники безопасности и могут ими пользоваться;
- Способны работать с кофемашиной;
- Знают определенные Изготовителем правила эксплуатации кофемашины.

1.5 Словарь терминов и пиктограммы

В данном параграфе перечислены особые термины либо термины со значением, отличным от обычного.

Ниже объяснены используемые в Руководстве по эксплуатации сокращения, а также значения пиктограмм, указывающих на квалификацию оператора либо состояние машины. Их использование позволяет быстро и однозначно представить информацию, необходимую для правильной эксплуатации кофемашины в безопасных условиях.

1.5.1 СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ

Пользователь

Лицо, ответственное за эксплуатацию машины и выполнение обычных операций чистки, указанных в данном руководстве.

Техник по техническому обслуживанию

Специализированное лицо, специально обученное и уполномоченное на выполнение операций по подключению, установке, сборке и техническому обслуживанию машины в соответствии с действующими нормами.

Остальные термины словаря представлены в Гл.»13. СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ» страница 169.

1.5.2 ПИКТОГРАММЫ

ПИКТОГРАММА	ОПИСАНИЕ
	Угроза поражения электрическим током
	Внимание! Высокая температура
	Обязательное использование защитных перчаток
	Обязательно ознакомьтесь с инструкцией

1.6 Гарантия

Кофемашина имеет действительную в течение 12 месяцев гарантию на все детали, за исключением электрических и электронных элементов, а также изношенных деталей.

2. ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ НОМЕР КОФЕМАШИНЫ

2.1 Марка и модель машины

Идентификационный номер и модель кофемашины указаны в ПАСПОРТНЫХ ДАННЫХ аппарата и на прилагаемом к нему СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ НОРМАМ ЕС.

2.2 Общее описание

Кофемашина, представленная в данном Руководстве по эксплуатации, состоит из механических, электрических и электронных элементов. Их совместная работа позволяет создавать напитки на основе молока, кофе и воды.

Данный аппарат произведен в соответствии с Директивами, Правилами и Нормами Европейского Союза, указанными на прилагаемом к нему СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ НОРМАМ ЕС.

Кофемашина спроектирована и произведена таким образом, что ее функционирование возможно только после правильного подключения к гидравлической и электрической сетям и при условии ее расположения в месте, защищенном от атмосферных осадков.

2.3 Послепродажное обслуживание



2.4 Целевое назначение

Кофемашина предназначена для приготовления профессиональных горячих напитков, таких как чай, капуччино, кофе в различных его вариантах (некрепкий, крепкий, эспрессо и т.д.).

Аппарат не предназначен для использования в домашних условиях, он разработан исключительно для профессионального пользования.

Кофемашина может быть использована в условиях, предписанных, указанных и описанных в данном Руководстве по эксплуатации; любое другое условие эксплуатации будет считаться потенциально опасным.

Машина должна быть установлена в месте, доступ к которому имеет исключительно квалифицированный персонал, обладающий необходимым уровнем подготовки (Бар, Ресторан и пр.).

РАЗРЕШЕННЫЕ УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Все, которые соответствуют техническим характеристикам кофемашины, операциям и способам ее применения, описанным в данной документации, а также не ставят под угрозу безопасность Пользователя, не способны привести к повреждению машины или нанести ущерб окружающей среде.

Все прочие условия использования аппарата, специально не указанные в данном Руководстве по эксплуатации запрещены и должны быть авторизованы Компанией-изготовителем.

НАЗНАЧЕНИЕ КОФЕМАШИНЫ

Кофемашина произведена исключительно для профессионального пользования.

Использование продуктов/материалов, отличных от указанных Компанией-изготовителем, считается неправильным и ненадлежащим, так как может привести к повреждению машины и к созданию ситуаций, опасных для оператора и/или лиц, находящихся вблизи него.

ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Кофемашина не должна быть использована:

- В целях, отличных от указанных в пар. 2.3 , в прочих целях и целях, не указанных в данном Руководстве по эксплуатации;
- С применением материалов, отличных от указанных в данном Руководстве по эксплуатации;
- Без устройств безопасности либо с неработающими устройствами безопасности.

НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОФЕМАШИНЫ

Способ использования и область применения, для которых была произведена настоящая кофемашина предполагают ряд операций и процедур, которые не могут быть изменены без предварительного согласования с Компанией-изготовителем. Все разрешенные способы использования кофемашины указаны в данной документации; любая операция, неуказанная либо неописанная в данном документе, считается невозможной и опасной.

НЕПРЕДУСМОТРЕННЫЕ СПОСОБЫ ЭКСПЛУАТАЦИИ КОФЕМАШИНЫ

Все разрешенные условия эксплуатации аппарата описаны в Руководстве по эксплуатации; любой другой способ эксплуатации считается невозможным, а значит, опасным.

ОБЩИЕ УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Пользователь должен знать о риске возникновения несчастных случаев, об устройствах, предназначенных для обеспечения безопасности, а также общие правила техники безопасности, предусмотренные Директивами ЕС и законодательством страны, где будет установлен аппарат.

Пользователь должен знать принцип работы всех устройств кофемашины.

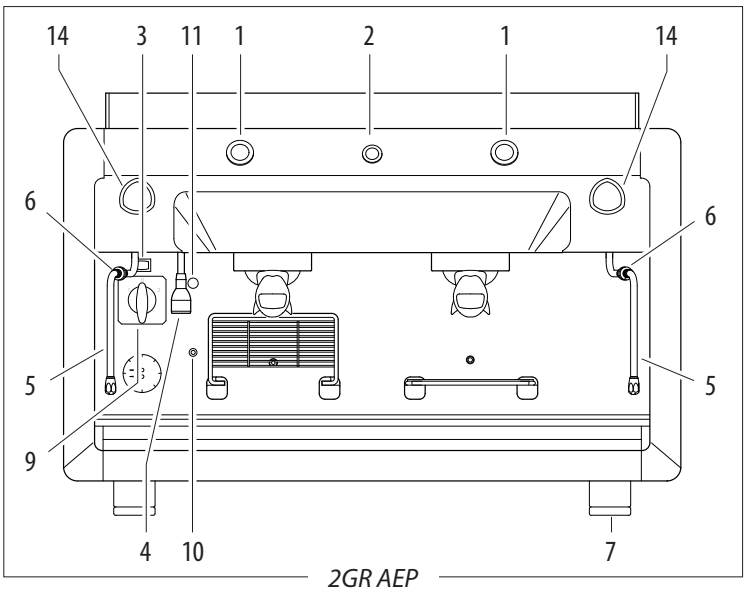
Он обязан полностью ознакомиться с данным Руководством по эксплуатации.

Техническое обслуживание аппарата должно осуществляться кТехник по техническому обслуживанию и только после подготовки машины надлежащим образом.

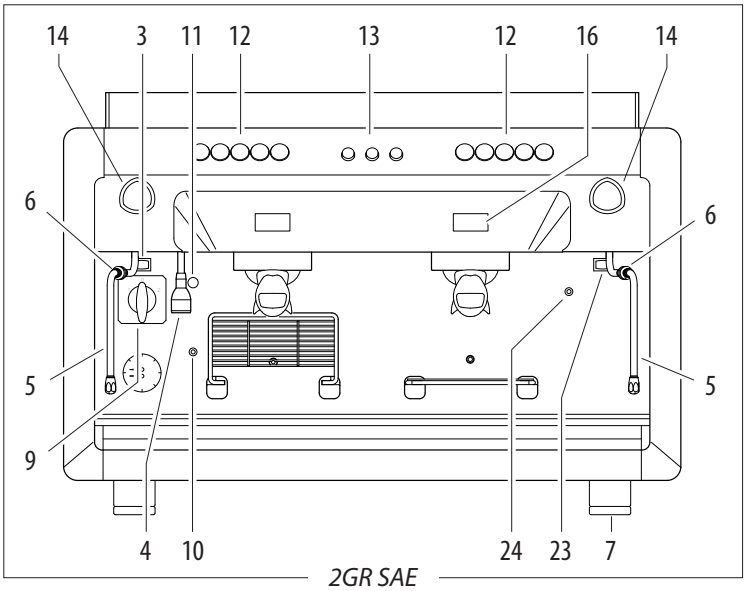
Нарушение целостности аппарата, несанкционированная замена одной либо нескольких деталей машины, использование аксессуаров, изменяющих способ эксплуатации машины, а также использование материалов, отличных от рекомендованных данным Руководством по эксплуатации, могут стать причиной возникновения несчастных случаев.

2.5 Описание машины

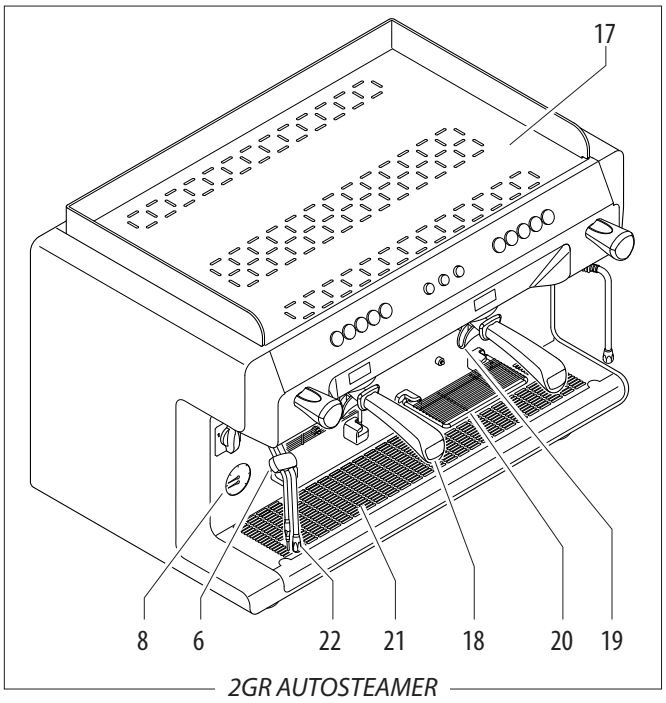
1. Кнопка ручного выпуска кофе.
2. Горячая вода.
3. Выключатель светодиода рабочей поверхности.
4. Предохраняющая от ожога резина.
5. Ручка пара.
6. Предохраняющая от ожога резина.
7. Регулируемая лапка.
8. Манометр.
9. Переключатель включения.
10. Индикаторная лампочка.
11. Индикаторная лампа включ. машины.
12. Кнопочный пульт.
13. Кнопочная панель обслуживания.
14. Ручка выпуска пара.
15. Регулятор горячей воды (КОМПАКТНАЯ).
16. Дисплей хронологии.
17. Поверхность нагревания чашек.
18. Держатель фильтра.
19. Выпускной носик подачи кофе.
20. Решетка-подставка для чашки.
21. Бак и решетка опоры чашек.
22. Lancia Autosteamer.
23. Выключатель нагрева чашек.
24. Светодиод нагрева чашек.



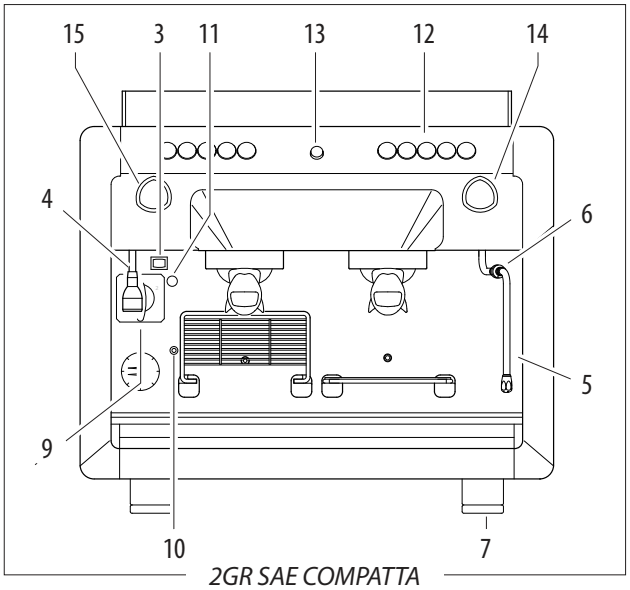
2GR AEP



2GR SAE

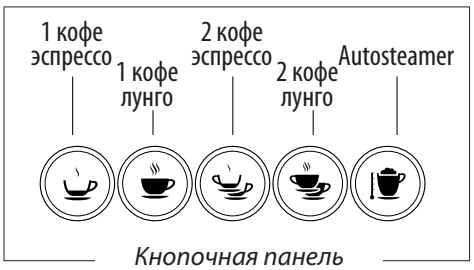


2GR AUTOSTEAMER

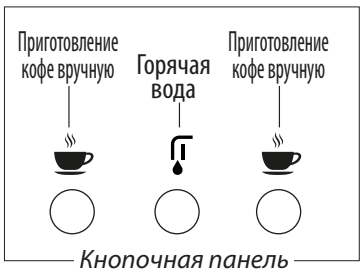


2GR SAE COMPATTA

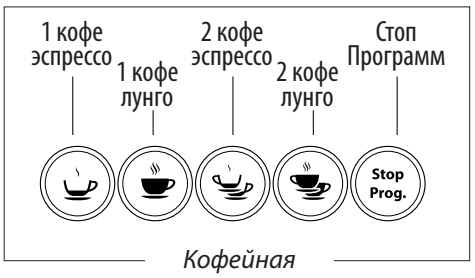
2.6 Кнопка



Кнопочная панель Autosteamer



Кнопочная панель обслуживания



Кофейная клавиатура

2.7 Технические данные и метка

Технические данные машины представлены в следующей таблице:

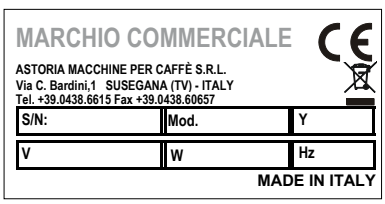
Модели		**КОМПАКТНАЯ**			**2**			**3**		
Напряжение	(В)	220/380	230/400	240/415	220/380	230/400	240/415	220/380	230/400	240/415
Частота	(Гц)	50/60								
Макс. мощность	(Вт)	2.600	2.800	3.000	3.400	3.700	4.000	4.800	5.300	5.700
Бойлер	(l)	7			10,5			17		
Ширина	(mm)	565 mm			745 mm			985 mm		
Глубина	(mm)	475 mm			475 mm			475 mm		
Высота	(mm)	511 mm			511 mm			511 mm		
Вес нетто / Вес брутто	(kg)	-			61 / 77			90 / 110		
Калибровка защитного клапана		0.19 MPa (1.9 бар)								
Рабочее давление в бойлере		0.08 - 0.14 MPa (0.8 - 1.4 бар)								
Давление подаваемой воды		0.15 - 0.6 MPa МАКС (1.5 - 6 бар МАКС)								
Давление при выпуске кофе		0.8 - 0.9 MPa (8 - 9 бар)								
Температура рабочей среды		5 - 35 °C - 95% Макс. относительная влажность								
Уровень звукового давления		< 70 дБ								

В соответствии с Декретом 2006/42/CE аппарат маркирован знаком CE, согласно которому производитель под собственную ответственность заявляет, что машина является безопасной для пользователей и окружающей среды.

Табличка с маркировкой CE расположена у основания корпуса, под поддоном для сбора капель (каплеуловителем); на ней указаны паспортные данные аппарата. Ниже представлен пример паспортных данных кофемашины:

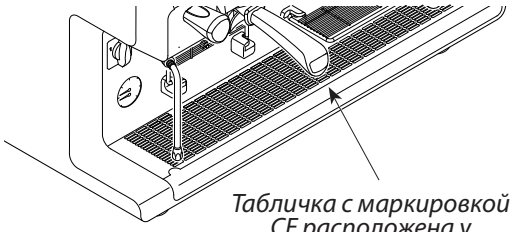
При любом обращении к Изготовителю необходимо указать следующие данные:

- S/N - серийный номер кофемашины;
- Мод. - модель машины;
- Y - дата изготовления.



Данные прибора указаны также на этикетке, расположенной на упаковке машины.

Запрещено удалять или повреждать табличку с заводской маркой. В случае необходимости ее замены, Пользователь обязан срочно обратиться к Изготовителю кофемашины. Замена таблички производится исключительно Изготовителем.



Табличка с маркировкой CE расположена у основания корпуса под каплеуловителем

3. ХРАНЕНИЕ КОФЕМАШИНЫ

Складское хранение кофемашины осуществляется либо Компанией-изготовителем, либо Дистрибьютором.

4. УСТАНОВКА

Установка кофемашины должна осуществляться исключительно специалистом, квалифицированным Техник по техническому обслуживанию.

Во время установки машины техников для возобновления операций воды, содержащиеся в гидравлической цепи.

Кофемашина должна быть установлена на совершенно горизонтальную поверхность; должны быть исключены любые неровности на этой поверхности.

Электрооборудование должно быть снабжено соответствующим выключателем (устройство защитного выключения) 30 mA.

5. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Ввод в эксплуатацию кофемашины должен осуществляться исключительно Техник по техническому обслуживанию.

6. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

6.1 Меры по обеспечению безопасности

Внимательно ознакомьтесь с мерами предосторожности, указанными в главе «I. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ» страница 147 .

6.2 Излучения

ВИБРАЦИИ

При использовании аппарата в соответствии с указаниями правильной эксплуатации, представленными в данном Руководстве по эксплуатации, возможные обнаруженные вибрации не являются сигналом к возникновению потенциально опасных ситуаций.

ИЗЛУЧЕНИЕ ШУМА

Уровень шумоизлучения машины в среднем составляет менее 70 дБ; это означает, что нет необходимости в использовании индивидуальных средств защиты слухового аппарата.

Если машина начнет издавать отклоняющиеся от нормы шумы, необходимо сообщить об этом Изготовителю.

ЭЛЕКТРОМАГНИТНАЯ ОБСТАНОВКА

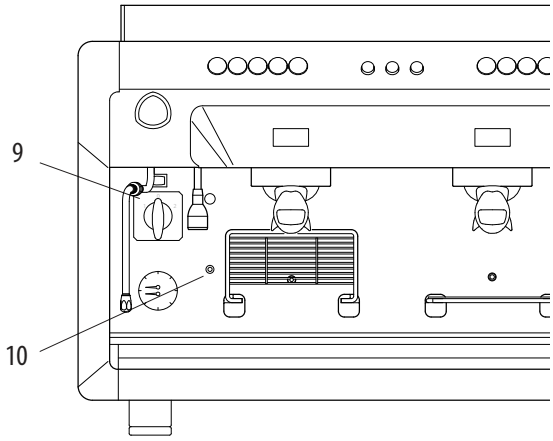
Кофемашина произведена для работы должным образом в электромагнитной обстановке промышленного типа и соответствует действующим стандартам в том, что касается электромагнитной совместимости и помехоустойчивости.

6.3 Включение и выключение

Открыть кран подачи воды гидравлической сети;

повернуть переключатель в позицию "1" (электропитание насоса для автоматического наполнения бойлера и обслуживания кофемашины) и подождать автоматического наполнения бойлера водой;

повернуть переключатель в позицию "2" (полное электропитание кофемашины, включая электронагреватель бойлера) и дождаться полного нагревания кофемашины.



Светодиодные сигналы уровня (10)

Мигает	Фаза загрузки воды в котле
Неподвижный свет	Погрузка воды ОК

Вмешательство тайм-аута из-за блока фазы загрузки воды в котле обозначается миганием светодиодов всех кнопок.

На протяжении фазы разогрева машины (приблизительно 20 минут) клапан давления будет выпускать пар на протяжении нескольких секунд до закрытия данного клапана.

6.4 Выключение машины

Кофемашина выключается путем нажатия на кнопку выключателя либо на кнопку главного выключателя.

6.5 Замена воды

Во время установки кофемашины Техник по техническому обслуживаниюдолжен выполнить операции по замене воды, содержащейся в гидравлической цепи, производя следующие действия:

- в конце установки аппарат должен быть включен и доведен до номинального рабочего состояния посредством поддержания его в состоянии «готовности к эксплуатации» в течение 30 минут;
- затем аппарат должен быть выключен; находящаяся в гидравлической цепи вода должна быть слита с тем, чтобы исключить любое исходное загрязнение;
- затем аппарат заново загружается и приводится в номинальное состояние функционирования;
- после достижения кофемашиной состояния «готова к эксплуатации» необходимо приготовить кофе следующим образом:
  - в каждом заварочном блоке приготовить кофе несколько раз подряд таким образом, чтобы было приготовлено как минимум 0,5 литра кофе. В случае если несколько заварочных блоков соединены с одним теплообменником/бойлером кофе, необходимо распределить этот объем в зависимости от количества заварочных блоков;
  - полностью слить находящуюся внутри бойлера горячую воду (3 литра для 1 заварочного блока, 6 литров для 2 заварочных блоков, 8 литров для 3 заварочных блоков, 11 литров для 4 заварочных блоков), осуществляя постоянный выпуск воды из соответствующей насадки. В случае наличия нескольких заварочных блоков распределить этот объем в зависимости от числа заварочных блоков;
  - осуществить непрерывный выпуск пара в течение как минимум 1 минуты из каждой насадки для выпуска пара.

Если машина остается в нерабочем состоянии в течение более 1 недели, необходимо, чтобы Техник по техническому обслуживанию произвел полную замену воды (100%), содержащейся в гидравлической цепи машины, используя вышеуказанный метод.

- **Перед использованием машины проведите вакуумное дозирование с держателями капсул, подключенными в течение нескольких секунд, для того, чтобы вывести возможный воздух, присутствующий в схеме, что позволяет полностью нагревать регуляторные единицы;**
- **Перед использованием машины отказаться от кофе для измельчения и проверить рабочее давление машины;**
- **При дозировании кофе не удаляйте держатель фильтра из группы Brew.**

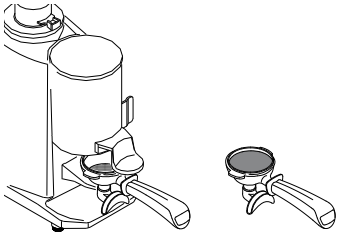
6.6 Подготовка кофемашины к эксплуатации

6.6.1 Помол и дозировка кофе

Дозатор должен быть помещен рядом с кофемолкой, используемой повседневно.

Помол и дозировка кофе должны проводиться в соответствии с указаниями производителя дозатора; кроме того, необходимо придерживаться следующих правил:

- для того, чтобы получить отличный кофе эспрессо, не рекомендуется хранить зерна кофе на протяжении длительного периода. Необходимо соблюдать предельный срок хранения, указанный производителем;
- не рекомендуется молоть большие объемы кофе; желательно подготовить его в количестве, содержащемся в дозаторе, и использовать по возможности в течение дня;
- не покупайте молотый кофе, поскольку он быстро теряет свои вкусовые качества. Если необходимо, покупайте его в небольших вакуумных упаковках.

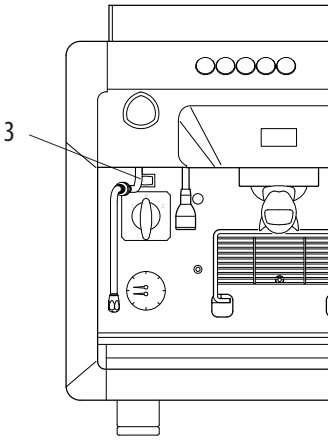


6.6.2 Подготовка фильтродержателя

- Заполните фильтр одной порцией молотого кофе (примерно 6-7 гр.) и придавите его при помощи специального пресса;
- вставьте фильтродержатель в заварочный блок, при этом не закрывая его слишком сильно, чтобы избежать быстрого износа уплотнителей;
- по этой же причине рекомендуется очищать края фильтра, перед тем как вставить фильтродержатель в заварочный блок;
- необходимо следовать правилам, указанным производителем дозатора.

6.6.3 Освещение

Для активации либо деактивации освещения рабочего отверстия нажмите на переключатель **(3)**.

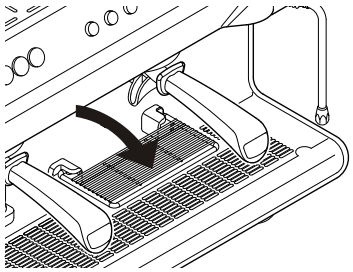


6.6.4 Решетки-подставки для чашек

В случае, когда необходимо наполнить чашки различной высоты, используются специальные откидные опорные решетки, которыми оснащена машина.

Чтобы использовать решетку необходимо снять ее с фиксатора и установить в горизонтальном положении.

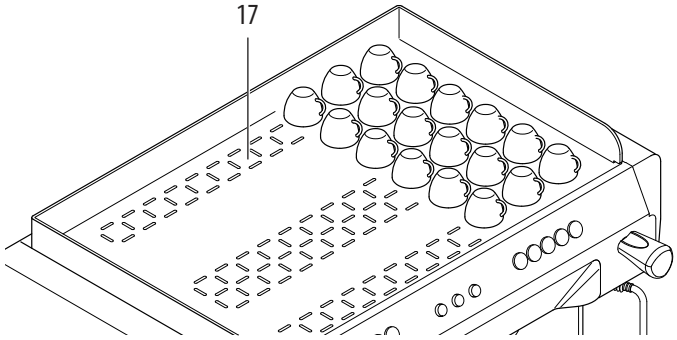
Чтобы вернуть опорную решетку в начальное положение, необходимо подтолкнуть ее вверх до полной фиксации.



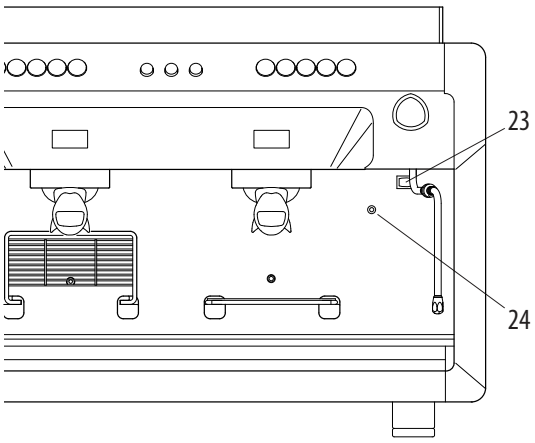
Информация по чистке решеток представлена в главе «8.5.1 Общие указания» страница 166.

6.6.5 Нагревание чашек

Расположить чашки для нагрева на поверхность нагрева **(17)** и привести в положение ВКЛ выключатель нагрева чашек **(23)**.



Проверьте, включился ли светодиод **(24)**, расположенный на передней стороне машины, который указывает на то, что устройство подогрева чашек включено.



В целях безопасности не рекомендуется класть тряпки и другие предметы на поверхность для нагревания чашек, чтобы избежать перегрева кофемашины.

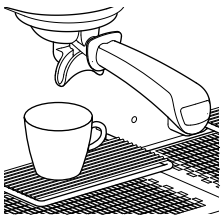
6.7 Приготовление кофе

6.7.1 Версия AEP



- Поставьте чашку под носик выпускного отверстия заварочного блока;
- нажмите кнопку необходимой порции кофе **(1)**; начнется процесс приготовления кофе, который может быть остановлен путем повторного нажатия кнопки при достижении желаемого количества кофе в чашке.

6.7.2 Версия SAE



- Установить чашку под выпускным носиком подачи кофе
- нажмите кнопку необходимой порции кофе, например и ожидайте приготовления кофе;
- чтобы заранее отменить при- готовление кофе, необходимо повторно нажать кнопку ;

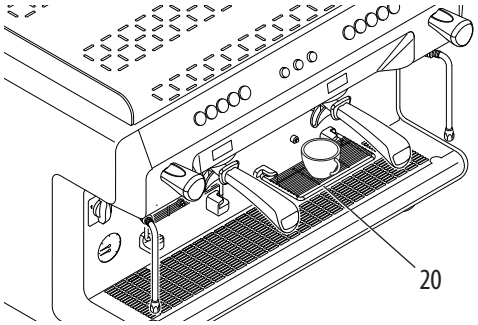


- в случае сбоя в работе или блокировки кнопки используйте ручной прерыватель приготовления кофе .



В случае небольших чашек специальный гриль доступен для поднятия чашек (20).

Для программирования выпуска кофе, см. главу «7.1 Программирование порций кофе» страница 162.



На дисплее (16) рядом с каждой кнопочной панелью выполняется отсчет выпусков в секундах.

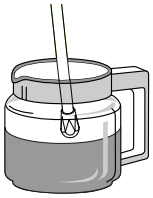


не снимайте держатель фильтра из группы во время кофе.

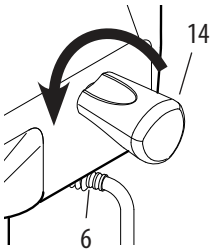
Не ставьте пальцы или любой другой объект в держатель фильтра.

6.8 Выпуска пара

- Погрузите насадку пара в жидкость для нагревания **(5)**;

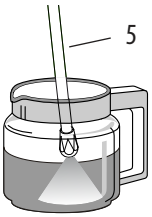


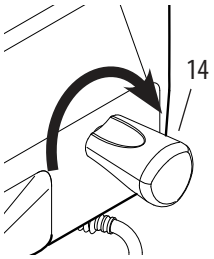
- поверните потив часовой стрелки ручку крана **(14)**;



- выход из насадки пара будет пропорциональным открытию крана;

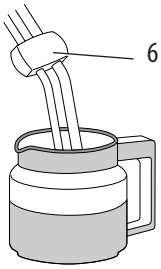
- Для блокировки выпуска повернуть ручку крана в направлении часовой стрелки **(14)**.





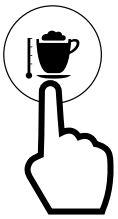
6.9 Autosteamer

- Погрузите насадку парового автомата в молоко;



- нажмите кнопку дождитесь окончания работы аппарата;

- чтобы заранее прекратить выпуск, нажмите снова кнопку .



Для оптимального пенообразования следуйте следующим правилам:

- нагревайте всегда только то количество молока, которое намереваетесь использовать; после нагревания молоко должно быть полностью вылито из кувшина; запрещено нагревать молоко заново;

- вспенивание молока должно начинаться при температуре примерно circa 4°C.

Манипулируйте осторожно с выпускной трубкой пара; при работе держите ее за специальную резиновую насадку (6).

Избегайте контакта с насадками для выпуска пара; не подставляйте руки или другие части тела под выпускное отверстие насадок для выпуска пара.

Для поддержания в отличном состоянии выпускных отверстий насадок для выпуска пара рекомендуется производить непродолжительную подачу пара вхолостую после каждого их использования. Для чистки отверстий насадок для выпуска пара используйте тряпку, смоченную в теплой воде.

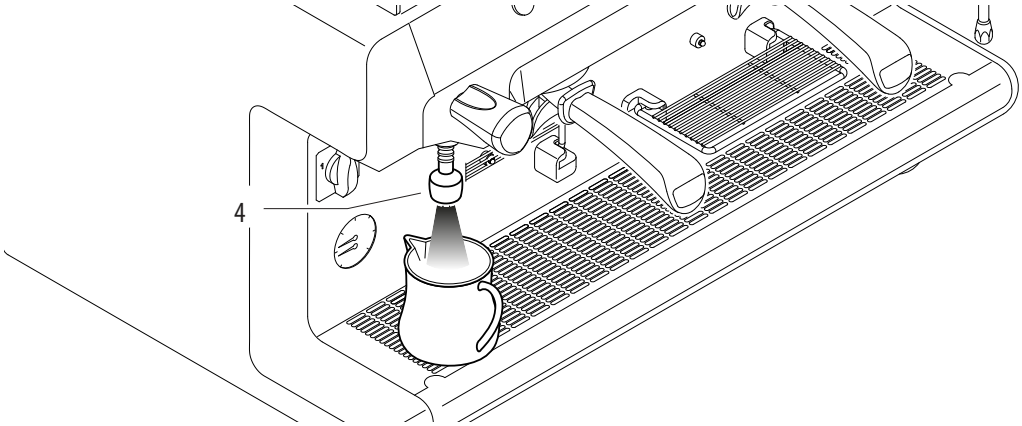
Перед использованием насадки для выпуска пара необходимо произвести действия по слитию конденсата (для этого необходимы как минимум 2 секунды).



Насадка для выпуска пара должна находиться погруженной в молоко только на время, необходимое для его нагревания.

Не открывайте кран пара, если насадка для выпуска пара погружена в молоко, а машина выключена.

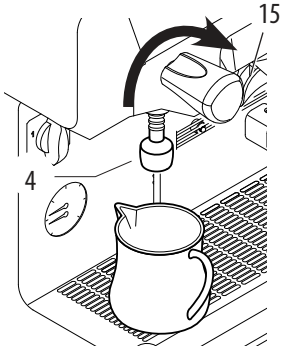
6.10 горячая вода



6.10.1 Версия "Компактный"

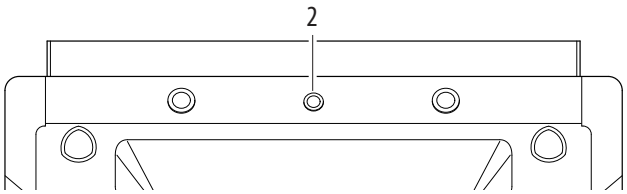
- поместите кувшин под выпускную трубку горячей воды **(4)**;
- поверните ручку крана против часовой стрелке **(15)**;
- выход горячей воды будет пропорционален открытию крана;
- для завершения подачи поверните ручку крана по часовой стрелке.





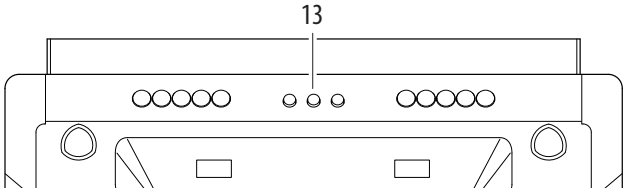
6.10.2 Версия AEP

- поместите кувшин под выпускную трубку горячей воды **(4)**;
- нажать на кнопку горячей воды **(2)** ;
- для предварительной блокировки выпуска снова нажмите кнопку выпуска горячей воды **(2)**



6.10.3 Версия SAE

- поместите кувшин под выпускную трубку горячей воды **(4)**;
- нажать на кнопку горячей воды подождать включения выпуска воды;
- для предварительной блокировки выпуска снова нажмите кнопку выпуска горячей воды .



Чтобы запрограммировать горячую воду, смотрите главу «7.2 горячая вода (SAE)» страница 162.

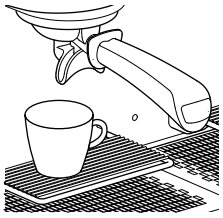
Избегайте контакта с выпускной трубкой горячей воды; не подставляйте руки или другие части тела под выпускное отверстие горячей воды.

7. Программирование

Машина уже запрограммирована Изготовителем. Если Вы хотите изменить порции кофе, выполните следующие действия.

7.1 Программирование порций кофе

- Сначала необходимо настроить правый кнопочный пульт. Таким образом будут автоматически настроены все кнопочные пульты. Если затем необходимо будет настроить остальные кнопочные пульты;



- поставьте чашку под носик выпускного отверстия заварочного блока;



- удерживайте в нажатом состоянии кнопку **Stop Prog.** в течение как минимум 5 секунд, чтобы включились все светодиодные индикаторы кнопок порций кофе;



- нажмите на кнопку желаемой порции кофе, например ;

- чтобы подтвердить желаемую порцию напитка, необходимо выбрать команду ;



- повторите операцию для других кнопок порций;

- по окончании программирования нажмите кнопку **Stop Prog.**, или подождите 20 секунд.



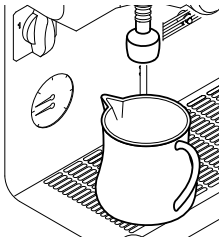
Программирование каждой порции производится молотым кофе, а не ранее использованной кофейной гущей.
Система автоматически выйдет из фазы программирования через 20 секунд после того как была выполнена последняя операция.



Не снимайте фильтродержатель с заварочного блока во время подачи кофе.
Не ставьте пальцы или любой другой объект в держатель фильтра.

7.2 горячая вода (SAE)

- Поместите кувшин под выпускную трубку горячей воды;



- удерживайте в нажатом состоянии кнопку **Stop Prog.** в течение как минимум 5 секунд, чтобы включились все светодиодные индикаторы кнопок порций кофе ;

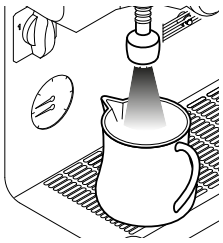




- нажмите кнопку подачи горячей воды ;



- чтобы подтвердить желаемую порцию, необходимо выбрать команду ;





- по окончании программирования нажмите кнопку **Stop Prog.**, или подождите 20 секунд.



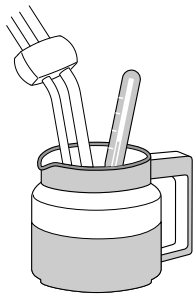


Избегайте контакта с выпускной трубкой горячей воды; не подставляйте руки или другие части тела под выпускное отверстие горячей воды.



7.3 Autosteamer

- Окуните паровую палочку в вспениваемое молоко вместе с термометром, чтобы проверить его температуру.;



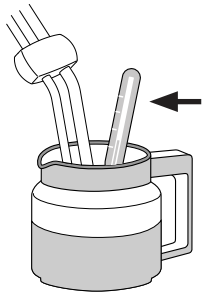
- удерживайте в нажатом состоянии кнопку **Stop Prog.** в течение как минимум 5 секунд, чтобы включились все светодиодные индикаторы кнопок порций кофе;



- нажмите кнопку ;



- проверьте температуру молока с помощью термометра и, как только будет достигнута желаемая температура, заблокируйте подачу, снова нажав кнопку Autosteamer ;



- по окончании программирования нажмите кнопку **Stop Prog.**, или подождите 20 секунд.



Избегайте контакта с трубкой выпуска пара; не подставляйте руки или другие части тела под выпускное отверстие насадки парового автомата.



7.4 Режим ожидания

Чтобы активировать функцию ожидания машины, выполните следующие действия:

- На правой клавиатуре нажмите и удерживайте клавишу **Stop Prog.**, а сразу после этого нажмите и удерживайте клавишу ;
- клавиша начинает мигать в «медленном» режиме;
- чтобы выйти из режима ожидания, нажмите кнопку на той же клавиатуре..



7.5 Загрузка данных по умолчанию

Используйте эту процедуру для восстановления заводских значений доз, связанных с кофейными напитками. Выполните следующие действия:

- Выключите машину;
- снова включить машину удерживая нажатыми кнопки , и **Stop Prog.** левой кнопочной панели;
- после проверки, что светодиоды кнопок **Stop Prog.** всех кнопочных панелей мигают, отпустить кнопки
- Выключите и снова включите устройство.



8. ТЕКУЩИЙ РЕМОНТ И ЧИСТКА КОФЕМАШИНЫ

8.1 Меры по обеспечению безопасности



Внимательно ознакомьтесь с мерами предосторожности, указанными в главе «I. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ» страница 147 .

8.2 Периодический ремонт

Кроме осуществления следующих операций по ремонту кофемашины согласно указанной периодичности, необходимо дополнительно вызывать Техник по техническому обслуживанию для общего осмотра аппарата по крайней мере один раз в год.

Деталь	Вид операции	Еженедельно	Ежемесячно	Каждые три месяца
МАНОМЕТР	Держать под контролем уровень давления в бойлере, который должен находиться в пределах от 0,08 до 0,14 MPa (0,8 до 1,4 бар).	X		
МАНОМЕТР	Проверять давление воды во время приготовления кофе; держать под контролем уровень давления, указанный на манометре, который должен находиться в пределах от 0,8 - 0,9 MPa (8 до 9 бар).		X	
ФИЛЬТРЫ и ФИЛЬТРОДЕРЖАТЕЛИ	Проверять уровень износа фильтров, возможные повреждения краев фильтров, а также наличие в них остатков кофейной гущи. При необходимости заменить фильтры и/или фильтродержатели.		X	
ДОЗАТОР МОЛОТОГО КОФЕ	Проверять порции молотого кофе (примерно 6 -7 гр. на одну порцию) и выполнять контроль степени помола зерен. Жернова кофемолки должны быть острыми и хорошо заточенными; их износ свидетельствует о наличии слишком большого количества пыли в молотом кофе. Рекомендуется вызывать Техник по техническому обслуживанию для замены жерновов кофемолки каждые 400/500 кг молотого кофе либо каждые 800/900 кг молотого кофе (если установлены конические жернова).		X	
ФИЛЬТР ДЛЯ ВОДЫ УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ	Осуществлять замену картриджа фильтра для воды либо регенерацию умягчителя согласно инструкциям изготовителя.		X	
БОЙЛЕР	Рекомендуется вызывать Техник по техническому обслуживанию, как минимум, один раз в 3 месяца для замены воды в бойлере.			X



При возникновении проблем с компонентами аппарата, выделенными серым цветом, необходимо выключить кофемашину и вызвать Техник по техническому обслуживанию.

8.3 Техобслуживание после краткосрочного периода бездействия оборудования

Под «краткосрочным периодом бездействия оборудования» понимается срок вывода его из эксплуатации, превышающий одну рабочую неделю.

В случае возобновления работы машины после этого периода, необходимо, чтобы Квалифицированный техник произвел замену всей воды, содержащейся в гидравлической цепи, как это указано в пар. «6.5 Замена воды» страница 158.

Кроме того, необходимо осуществить все операции по периодическому техническому ремонту машины, см. предыдущий параграф.

8.4 Неисправности в работе кофемашины и способы их устранения

Неисправность	Причина	Способ устранения
НЕДОСТАТОЧНО МОЩНОСТИ В МАШИНЕ	Машина выключена.	Включить машину.
ОТСУТСТВУЕТ ВОДА В БОЙЛЕРЕ	Кран гидравлической сети закрыт.	Открыть кран гидравлической сети.
СЛИШКОМ МНОГО ВОДЫ В БОЙЛЕРЕ	Повреждение электрической или гидравлической установки.	Выключить кофемашину и связаться со службой Техник по техническому обслуживанию.
НЕ ВЫХОДИТ ПАР ИЗ НАСАДОК ДЛЯ ВЫПУСКА ПАРА	• Распрыскиватель насадки засорен. • Машина выключена.	• Произвести чистку распрыскивателя насадки пара. • Включить машину.
ИЗ НАСАДОК ДЛЯ ВЫПУСКА ПАРА ВЫХОДИТ ВОДА ЛИБО ПАР С ВОДОЙ	Повреждение электрической или гидравлической установки.	Выключить кофемашину и связаться со службой Техник по техническому обслуживанию.
ОТСУТСТВИЕ ПОДАЧИ КОФЕ ИЗ ЗАВАРОЧНОГО БЛОКА	• Кран гидравлической сети закрыт. • Слишком мелкий помол кофейных зерен.	• Открыть кран гидравлической сети. • Отрегулировать степень помола кофе.
УТЕЧКА ВОДЫ ИЗ КОФЕМАШИНЫ	• Переполнен поддон для сбора капель (каплеуловитель). • Сливной шланг сломан, отошел либо засорен, что препятствует сливу воды.	• Проверить слив воды в канализацию. • Проверить и подсоединить сливной шланг к каплеуловителю.
КОФЕ СЛИШКОМ ГОРЯЧИЙ ЛИБО СЛИШКОМ ХОЛОДНЫЙ	Повреждение электрической или гидравлической установки.	Выключить кофемашину и связаться со службой Техник по техническому обслуживанию.
ВЛАЖНАЯ КОФЕЙНАЯ ГУЩА	Заварочный блок слишком холодный.	Дождаться полного нагревания заварочного блока.
МАНОМЕТР УКАЗЫВАЕТ НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕЕ ДАВЛЕНИЕ	Повреждение гидравлической установки.	Выключить кофемашину и связаться со службой Техник по техническому обслуживанию.
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ВРУЧНУЮ	Поломка в электронной сети.	Выключить кофемашину и связаться со службой Техник по техническому обслуживанию.
ЗАБЛОКИРОВАНА ЭЛЕКТРОННАЯ СИСТЕМА	Повреждение электрической или гидравлической установки.	Выключить кофемашину и связаться со службой Техник по техническому обслуживанию.
ПОТЕРЯ ВОДЫ ИЗ НАСОСА	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и связаться со службой Техник по техническому обслуживанию.
МОТОР РЕЗКО ОСТАНАВЛИВАЕТСЯ ИЛИ ТЕПЛОВОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ СРАБАТЫВАЕТ ПО ПРИЧИНЕ ПЕРЕГРУЗКИ	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и связаться со службой Техник по техническому обслуживанию.
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ НАСОСА НИЖЕ НОМИНАЛЬНОЙ	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и связаться со службой Техник по техническому обслуживанию.
ШУМ ПРИ РАБОТЕ НАСОСА	Повреждение насоса.	Выключить кофемашину и связаться со службой Техник по техническому обслуживанию.
МИГАЮЩАЯ КНОПКА AUTOSTEAMER КАЖДЫЕ 5 СЕКУНД	Поломка в электронной сети.	Выключить кофемашину и связаться со службой Техник по техническому обслуживанию.

При возникновении неисправностей, выделенных серым цветом, необходимо выключить кофемашину и вызвать Техник по техническому обслуживанию.

8.5 Чистка кофемашины

8.5.1 Общие указания

Для идеальной гигиены и эффективного функционирования оборудования необходимо производить следующие простые операции по уходу за ним. Необходимо придерживаться данных указаний, чтобы обеспечить нормальное функционирование машины для приготовления кофе; в случае длительного непрерывного использования машины операции по чистке следует проводить чаще.

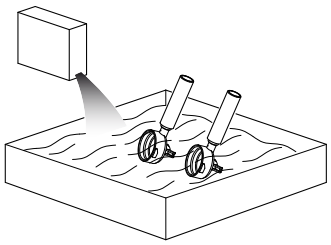
Не используйте щелочные моющие средства, растворители, спирт либо агрессивные вещества. Используемые при чистке продукты/моющие средства должны быть предназначены для данных целей, чтобы не повредить материалы гидравлических цепей.
Не используйте абразивные чистящие средства, которые могут повредить поверхность корпуса машины.
Всегда используйте только чистые и гигиеничные тряпки.
Для промывки фильтров, фильтродержателей и прочих компонентов кофемашины используйте только моющие средства, рекомендуемые Изготовителем, либо специальные средства для чистки профессиональных машин для приготовления кофе.

Очистка	Ежедн.	Еженед.
Корпус и решетки: Осуществлять чистку панелей корпуса аппарата, используя тряпку, смоченную в теплой воде. Снять поддон и решетку-подставку для чашек и промыть их горячей водой.	X	
Кнопкае: Очистка панели с помощью ткани смоченной в теплой воде. Выключить компьютер, прежде чем делатье.	X	
Фильтры и фильтродержатели: Промывать ежедневно и еженедельно, как это указано в пар. 8.5.2. Ежедневно выполнять очистку, как указано в параграфе 8.5.5	X	X
Насадка для выпуска пара: Постоянно поддерживать в чистоте насадку для выпуска пара; для чистки использовать тряпку, смоченную в теплой воде. Проверять и чистить отверстия выхода пара насадок при помощи небольшой иглы. Еженедельно проводить промывку насадок, как это указано в пар. 8.5.6 a pagina 168.	X	X
Заварочные группы: Осуществлять промывку заварочных блоков следуя указаниям пар. 8.5.3 Еженедельно проводить промывку заварочных блоков, как это указано в пар. 8.5.4 . Ежедневно выполнять очистку, как указано в параграфе 8.5.5	X	X
Дозатор молотого кофе и воронка кофемолки: При помощи тряпки, смоченной в теплой воде, осуществлять чистку внутренней и внешней частей воронки кофемолки и дозатора. Затем тщательно вытереть их.		X

8.5.2 Чистка фильтров и фильтродержателей

Ежедневно:

- Погрузить фильтр и фильтродержатель в горячую воду на всю ночь (это способствует растворению кофейных жиров);
- промыть холодной водой.



Еженедельно:

- При помощи отвертки отсоединить фильтр от фильтродержателя;
- погрузить фильтр и фильтродержатель в горячую воду на 10 минут, добавив в нее специальное моющее средство;
- промыть холодной водой.

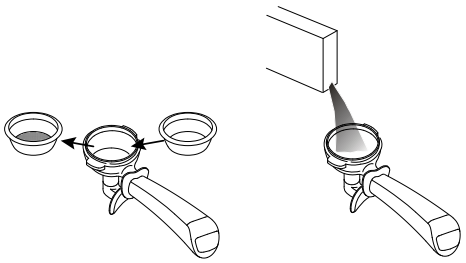
Внимание: погружать в воду только чашу фильтродержателя; не погружать в воду его ручку.

Моющее средство должно быть растворено в холодной воде в пропорции, указанной на упаковке (см. инструкцию производителя).

8.5.3 Промывка заварочного блока

Ежедневно осуществлять промывку заварочных блоков следующим образом:

- С фильтродержателя снять фильтр и вставить глухой фильтр (см. запасные детали);
- добавить в фильтродержатель с глухим фильтром соответствующее моющее средство (см. запасные детали) и подсоединить фильтродержатель к заварочному блоку;



Модель AEP

- Приводить в действие раздаточную группу до тех пор, пока из выпускного отверстия не будет выходить чистая вода;
- снять фильтродержатель с заварочного блока и произвести подачу воды как минимум один раз, чтобы устранить остатки моющего средства;
- повторить эти же операцию для других заварочных блоков.
- снять глухой фильтр с фильтродержателя и заменить его на обычный фильтр.

Модель SAE

- на клавиатуре группы, в которой вы хотите стирать, нажмите и удерживайте клавишу Stop Prog. и сразу после нее нажмите и удерживайте клавишу не менее 5 секунд (мигание светодиода этой же кнопки);
- чтобы запустить промывку, снова нажать кнопку (мигание кнопок и) ;



- дождаться выполнения промывки длительностью около 50 секунд;
- по окончании цикла промывки, указанием которого является мигание кнопки , снять фильтродержатель, снять глухой фильтр и поместить фильтр для кофе в фильтродержатель
- снова подсоединить фильтродержатель к заварочному блоку и запустить цикл ополаскивания, нажав кнопку ;
- дождаться полного выполнения автоматического ополаскивания (около 30 секунд), указанием которого является мигание кнопок и ;;



- завершение цикла ополаскивания будет указано включением всех кнопок;
- повторить эти же операцию для других заварочных блоков.

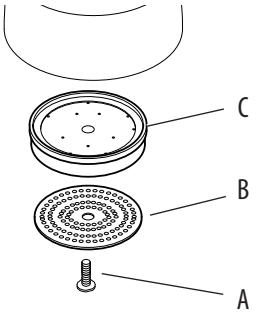
В версии с паровым автоматом Autosteamer использовать кнопку Stop Prog. любой кнопочной панели. Использовать кнопку на кнопочной панели заварочного блока, на котором вы хотите выполнить промывку

В случае прерывания электроэнергии во время этапа промывки или ополаскивания, при повторном включении кофемашина укажет о прерывании промывки миганием светодиода кнопки .
Необходимо будет осуществить заново операцию с целью исключить наличие моющего средства в заварочном блоке.

8.5.4 Чистка сетки заварного блока и держателя сетки

Еженедельно необходимо осуществлять чистку сетки заварного блока и держателя сетки следующим образом:

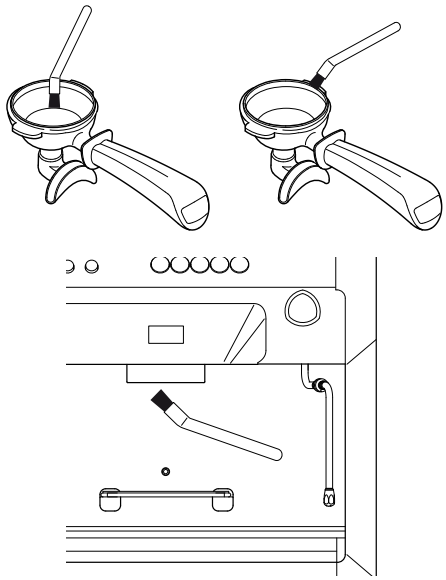
- С помощью отвертки ослабить винт **(A)**;
- снять сетку **(B)** и держатель сетки **(C)**;
- промыть обе детали горячей водой;
- вернуть сетку и держатель сетки в начальное положение, закрепив их при помощи винта.



8.5.5 Очистка сетки заварочного блока и фильтродержателя

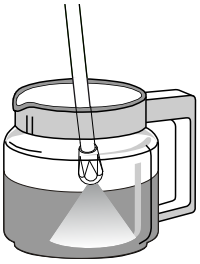
Ежедневно выполнять очистку сеток заварочного блока и фильтродержателя специальной щеткой.

Тщательно очистить внутреннюю часть соединительного кольца и фильтродержателя, а также край и пластины фильтродержателя для удаления возможных остатков кофе.



Использовать специальную щетку, поставляемую в комплекте (см. каталог запасных частей).

8.5.6 Чистка насадки для выпуска пара



Еженедельно необходимо осуществлять чистку насадки для выпуска пара следующим образом:

- Поместить насадку в кувшин с водой, предварительно добавив в него специальное моющее средство (согласно инструкциям производителя);
- нагреть раствор паром из насадки;
- дать насадке охладиться, оставив ее погруженной в раствор как минимум на 5 минут; за это время моющее средство поднимется внутрь насадки из-за эффекта охлаждения;
- повторить операцию 2 либо 3 раза, пока остатки молока не будут удалены.

9. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Замена компонентов и/или частей машины должна осуществляться исключительно, Техник по техническому обслуживанию.

Пользователь не имеет права совершать работы по замене компонентов и/или частей машины.

10. ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Вывод из эксплуатации машины в этом случае должен осуществляться Техник по техническому обслуживанию, так как необходимо будет отключить аппарат от электрической и гидравлической цепей, а также слить воду из внутренней цепи оборудования.

Введение в эксплуатацию машины после этого периода должно осуществляться Техник по техническому обслуживанию.

Пользователь не имеет права совершать работы по выводу кофемашины из эксплуатации на долгий период и по введению ее в эксплуатацию после этого периода.

11. ДЕМОНТАЖ ОБОРУДОВАНИЯ

При демонтаже оборудования рекомендуется прибегнуть к услугам Техник по техническому обслуживанию.

12. УТИЛИЗАЦИЯ

12.1 Информация об утилизации



Только для стран Европейского Союза и Европейского экономического пространства.

Данный символ указывает на то, что продукт нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами в соответствии с Директивой ЕС об отходах электрического и электронного оборудования RAEE (2012/19/CE) и Директивой ЕС об утилизации батареек и аккумуляторов (2006/66/CE), а также в соответствии с национальными законами, приводящими в действие данные Директивы.

Аппарат должен быть передан в специальный пункт сбора отходов, например, дилеру при покупке нового аналогичного оборудования либо в авторизованный центр сбора, занимающийся переработкой отходов электрического и электронного оборудования (RAEE), а также утилизацией батареек и аккумуляторов. Неправильное обращение с отходами подобного типа может иметь негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека из-за потенциально опасных веществ, которые, как правило, содержатся в данных отходах.

Правильная утилизация данного продукта со стороны пользователя будет способствовать эффективному использованию природных ресурсов и позволит избежать административных санкций, предусмотренных действующими законами. Для получения дополнительной информации по утилизации данного продукта просим обращаться в органы местной власти либо органы, ответственные за сбор отходов, а также к авторизованным дилерам и в службу сбора бытовых отходов.

Для утилизации машины рекомендуется обращаться к компании-продавцу.

12.2 Экологическая справка

Внутри кофемашины расположена литиевая батарея кнопочного типа, необходимая для хранения данных машины. Она помещена в электронную плату.

Необходимо утилизировать батарею в соответствии с действующими законами страны.

13. СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ

В данной части перечислены особые термины либо термины со значением, отличным от обычного.

Ниже объяснены используемые в Руководстве по эксплуатации сокращения, а также значения пиктограмм, указывающих на квалификацию оператора либо состояние машины. Их использование позволяет быстро и однозначно представить информацию, необходимую для правильной эксплуатации кофемашины в безопасных условиях.

Опасность

Потенциальный источник травмы либо ущерба здоровью.

Опасная зона

Любая зона в непосредственной близости от машины, присутствие человека в которой представляет риск для безопасности и здоровья этого человека.

Пользователь

Упомянутые в Руководстве по эксплуатации лицо либо лица, ответственные за настройку, техническое обслуживание и чистку кофемашины.

Риск

Сочетание вероятности и последствий наступления неблагоприятных событий (травмы либо ущерба здоровью), которые могут возникнуть в опасной ситуации.

Предохранительное устройство

Деталь машины, специально используемая для того, чтобы гарантировать защиту посредством материального барьера.

Средства индивидуальной защиты (СИЗ)

Специальная защитная одежда либо средства защиты, используемые работником для защиты здоровья и безопасности.

Использование по назначению

Использование машины в соответствии с информацией, предоставленной в инструкции к применению.

Квалификация пользователя

Минимальный уровень знаний, которым должен обладать оператор, чтобы выполнять определенные операции.

Состояние машины

Состояние машины включает в себя режим работы и условия безопасности машины.

Остаточный риск

Риски, которые остаются не смотря на то, что при проектировании машины были учтены все требования безопасности и не смотря на то, что при работе с ней были приняты все дополнительные меры по защите.

Компонент безопасности:

- компонент, предназначенный для выполнения предохранительных функций;
- компонент, чья поломка и/или неисправность ставят под угрозу безопасность физических лиц.

14. АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

А

Autosteamer 160

Б

Батарея внутренняя 168

В

Ввод в эксплуатацию 157
Вибрации 157
Включение машины 157
Вывод машины из эксплуатации 168
Выключение машины 157,158

Г

Гарантия 152
Глухой фильтр 166

Д

Демонтаж машины 168
Держатель сетки заварочного блока 167

З

Загрузка данных по умолчанию 163
Запасные части 168

И

Идентификационный номер кофемашины 153
Излучения 157
Излучения шума 157

М

Маркировка CE 156
Меры по обеспечению безопасности 157

Н

Неисправности и способы их устранения 165

П

Периодический ремонт 164
Пиктограммы 152
Помол кофейных зерен 158
Послепродажное обслуживание 153
Промывка фильтров и фильтродержателей ... 166

Р

Режим ожидания 163
Руководство по эксплуатации - Корректировка 152

С

Сетка заварного блока 167
СИЗ - Средства индивидуальной защиты 149
Словарь терминов 169
Словарь терминов и пиктограммы 152
Способы устранения неисправностей 165

Т

Табличка с маркировкой CE 156
Текущий ремонт и чистка 164
Технические данные и метка 156

У

Установка 157
Утилизация машины 168

Ф

Функционирование машины 157

Х

Хранение машины 157

Ц

Целевое назначение 153

Ч

Чистка кофемашины 166
Чистка насадки для выпуска пара 168
Чистка сетки заварочного блока и держателя сетки 167

Э

Экологическая справка 168
Электромагнитные излучения 157

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

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

CE

Astoria®
Think espresso

ASTORIA MACCHINE PER CAFFE' S.R.L.
Via Condotti Bardini, 1
31058 SUSEGANA (TV) - ITALY

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

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

Modello - Model - Modell - Modelo :

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

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

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

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

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

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

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

2009/142/CE (*) Direttiva apparecchi a gas - Directiva aparatos de gas - Directive pour les appareils au gaz - Gas appliances Directive
Richtlinie für Gasverbrauchseinrichtungen - Directiva sobre aparelhos a gás - Directiva privind aparatele consumatoare de combustibili gazosi

(*) *applicabile solo per i modelli con gas - aplicable solamente a los modelos con gas - applicable seulement aux modèles avec gaz - applicable for models with gas kit only*
nur fuer die Ausfuehrungen mit Gas erforderlich - aplicável somente para os modelos com gás - aplicabila numai in cazul modelelor cu gaz

2014/53/EU (**) Direttiva RED - Directiva RED - Directive RED - RED Directive - Directiva RED - Directiva RED

(**) *applicabile solo per i modelli con modulo radio - aplicable sólo a los modelos con módulo radio - applicable uniquement pour les modèles avec module radio - applicable only for models with radio module*
anwendbar nur für Modelle mit Radiomodul - aplicável apenas nos modelos com módulo de rádio - aplicabila numai in cazul modelelor cu modul radio

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

in conformità alle norme - en conformidad de las normas - en conformité avec les normes - in compliace with standards
gemäß den Vorsch - em conformidade com as normas - in conformitate cu normele :
EN 60335-1, EN 60335-2-75, EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 301 489-1, EN 301 489-17, EN 300 328

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 alla ASTORIA MC S.R.L. Via Condotti Bardini,1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA
La tâche de constituer et de conserver le dossier technique est confiée à la ASTORIA MC S.R.L. Via Condotti Bardini,1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIE
The ASTORIA MC S.R.L. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY is responsible for establishing and maintaining the technical file
Die Aufgabe der Einrichtung und Aufrechterhaltung des technischen Unterlagen anvertraut ist, die ASTORIA MC S.R.L. Via Condotti Bardini, 1-31058 SUSEGANA (TV) - ITALIEN
A responsabilidade de criar e guardar o fascículo técnico é confiada à la ASTORIA MC S.R.L. Via Condotti Bardini,1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA
Sarcina constituirii si pastrarii dosarului tehnic este incredintata ASTORIA MC S.R.L. Via Condotti Bardini,1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA

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

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

Susegana,

Managing Director
Firma

FAC SIMILE

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

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

CE

LOGO DEL PRODUTTORE

MANUFACTURER'S LOGO

Indirizzo del Produttore

Manufacturer's address

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

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

Modello - Modelo - Modele - Model - Modelo - Modell

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

Lotto - Lote - Lot - Lote - Warenposten

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

Modello - Modelo - Modele - Model - Modelo - Modell

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Susegana,

Managing Director

FACSIMILE



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. 02000589 - Rev. 01 - 09/2019