

Plus 4 You



MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO

Manuale d'uso e manutenzione per l'UTENTE

ESPRESSO COFFEE MACHINE

Instruction Manual for USER

MACHINE A CAFÉ ESPRESS

Manuel d'utilisation et d'entretien pour l'UTILISATEUR

ESPRESSOMASCHINE

Gebrauchs- und Wartungsanleitung für den BENUTZER

MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRÉS

Manual de uso y mantenimiento para el USUARIO

MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO

Manual de uso e de manutenção para o UTILIZADOR

МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ ЭСПРЕССО

инструкции для пользователя



Think espresso.



Italiano

Sommario

1	Avvertenze.....	6	10	Preparazione bevande	15
1.1	Leggere attentamente.....	6	10.1	Preparazione del caffè	15
1.2	Come utilizzare questo manuale.....	6	10.2	Erogazione acqua calda	15
1.3	Avvertenze generali.....	6	10.3	Erogazione vapore	15
1.4	Garanzia	7	11	Autosteamer.....	16
1.5	Convenzioni tipografiche	7	11.1	Descrizione	16
2	Presentazione	8	11.2	Funzione Autosteamer.....	17
3	Avvertenze per l'installatore	8	11.3	Funzione riscaldamento	17
3.1	Alimentazione	8	11.4	Funzione vapore manuale	17
3.2	Materiali da utilizzare	8	11.5	Pulizia automatica della lancia autosteamer.....	17
3.3	Collegamenti idraulici.....	8	12	Sistema Energy Saving	18
3.4	Attivazione	8	13	Lettura dati e programmazione	19
3.5	Manutenzione e riparazione	9	13.1	Modalità per la lettura e la programmazione.....	19
4	Dati tecnici.....	9	13.2	Contatori.....	19
5	Descrizione della macchina.....	10	13.3	Regolazione della pressione caldaia servizi ...	20
5.1	Descrizione	10	13.4	Regolazione dello scaldatazze	20
5.2	Pulsantiera selezioni caffè e tè.....	11	13.5	Regolazione data e ora	21
5.3	Display e tasto navigatore	11	14	Accessori.....	21
5.4	Pulsantiera autosteamer.....	11	14.1	Addolcitore	21
6	Preparazione	11	14.2	Lancia montalatte	22
6.1	Preparazione della macchina	11	14.3	Cappuccinatore	23
6.2	Macinatura e dosatura del caffè	11	15	Lavaggio gruppi.....	24
7	Accensione e spegnimento	12	16	Controlli e pulizia.....	24
7.1	Accensione.....	12	16.1	Controlli e manutenzione	24
7.2	Spegnimento.....	12	16.2	Pulizia.....	25
8	Operazioni preliminari	13	16.3	Assistenza programmata	26
8.1	Rinnovo dell'acqua	13	16.4	Controllo usura macine.....	27
8.2	Scaldatazze.....	13	17	Consigli per ottenere un buon caffè	27
8.3	Luce vano erogazione	13	18	Elenco rischi	28
8.4	Griglie rialzo tazzine	13	19	Segnalazioni display	29
9	Programmazione dosaggi.....	14			
9.1	Programmazione delle dosi caffè.....	14			
9.2	Programmazione dosi acqua calda	14			

1 Avvertenze

1.1 Leggere attentamente

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

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.

Cogliamo l'occasione per porVi i nostri più distinti saluti.

BUONA LETTURA E ... BUON CAFFÈ'

1.2 Come utilizzare questo manuale

Il fabbricante 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.

1.3 Avvertenze generali

- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio; in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi direttamente al rivenditore.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto fonte di potenziale pericolo. Si consiglia di conservare l'imballaggio fino alla scadenza della garanzia.
- Prima di utilizzare la macchina, accertarsi che la tensione della rete corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta dati della macchina.
- L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza con le norme di sicurezza vigenti solo da personale qualificato e preparato. Un'installazione errata può causare danni a persone, cose o animali.
- La sicurezza di questo apparecchio è totale solo quando è collegato ad un efficace impianto di messa a terra, eseguito come previsto dalle attuali norme di sicurezza. L'impianto elettrico deve essere dotato di un adeguato interruttore differenziale (salvavita). È importante far verificare questi requisiti e in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato all'impianto da parte di personale qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile di eventuali danni causati da un impianto elettrico inadeguato.
- All'installazione dell'apparecchio occorre far montare da personale qualificato un interruttore generale di protezione come previsto dalle normative di sicurezza vigenti, con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.
- È sconsigliabile l'uso di prolunghe o adattatori elettrici con prese multiple. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile, utilizzare solamente adattatori semplici o multipli, e prolunghe rispondenti alle vigenti norme di sicurezza. Non superare mai il valore di potenza in kW indicato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di potenza massima indicato sull'adattatore.
- Questo apparecchio è destinato strettamente all'uso per il quale è stato concepito. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e pertanto pericoloso. Il costruttore non può ritenersi responsabile di eventuali danni causati da un uso errato ed irrazionale.
- 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;
 - non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...) o in zone dove potrebbero essere utilizzati getti d'acqua;
 - non permettere che l'apparecchio sia utilizzato da bambini o incapaci;

- non accedere all'interno della macchina;
- non effettuare versamenti di liquidi sulla macchina.
- Assicurarsi che la macchina sia utilizzata in un locale sufficientemente illuminato, areato e igienico.
- Devono essere lasciati liberi gli spazi di accesso alla macchina e all'interruttore generale, per consentire all'utente di poter intervenire senza alcuna costrizione ed anche di poter abbandonare immediatamente l'area in caso di necessità.
- Per la pulizia non utilizzare getti di acqua sulla macchina. Le operazioni di pulizia quotidiana devono essere eseguite secondo quanto indicato nel presente manuale.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disattivare l'apparecchio dalla rete elettrica tramite l'interruttore generale.
- Per le operazioni di pulizia quotidiana, attenersi specificamente a quanto indicato nel presente manuale.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio, non tentare nessun intervento di riparazione ma chiamare il tecnico specializzato.
- Eventuali riparazioni dovranno essere effettuate solamente dalla casa costruttrice o da un centro di assistenza autorizzato, utilizzando esclusivamente ricambi originali. Il mancato rispetto di questa norma può compromettere seriamente la sicurezza dell'apparecchio e può annullare la validità della garanzia.
- All'interno dell'apparecchiatura è presente una pila a bottone al litio per evitare la perdita dei dati di programmazione.
- Il cavo di alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento del cavo, spegnere la macchina e rivolgersi esclusivamente all'assistenza tecnica o a personale professionalmente qualificato.
- In caso si decidesse di non utilizzare più l'apparecchio si raccomanda di farlo scollegare dalla rete elettrica e di farlo svuotare dall'acqua da personale qualificato.
- Per garantire una buona efficienza della macchina e per il suo corretto funzionamento, è indispensabile attenersi alle indicazioni del costruttore facendo eseguire da personale qualificato le operazioni di manutenzione periodica e di controllo su tutti i dispositivi di sicurezza.
- Non esporre mai le mani o altre parti del corpo in direzione dei terminali di erogazione vapore, acqua calda o latte. Il vapore e l'acqua che escono dalle lance possono provocare ustioni.
- In condizioni di funzionamento, i portafiltri, le lance vapore e acqua calda sono surriscaldate e vanno maneggiate con cura solo nei punti previsti.
- Tazze e tazzine devono essere appoggiate sull'apposito piano scaldatasse solo dopo essere state accuratamente asciugate.
- Sul piano scaldatasse vanno collocate le stoviglie inerenti alla macchina stessa. La collocazione di qualsiasi altro oggetto non previsto è da considerarsi errata.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione è destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore, non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- La macchina per caffè deve essere utilizzata ad una temperatura compresa tra 5°C e 40°C.
- La manomissione non autorizzata di qualsiasi parte della macchina fa decadere qualunque garanzia.

1.4 Garanzia

A 15 mesi su tutti i componenti esclusi i componenti elettrici ed elettronici nonché i pezzi d'usura.

1.5 Convenzioni tipografiche



Questo simbolo indica di osservare scrupolosamente le istruzioni a cui è riferito onde evitare possibili danneggiamenti alla macchina o infortuni.



Questo simbolo fornisce ulteriori informazioni sul funzionamento della macchina e dei relativi componenti.

2 Presentazione

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 per caffè espresso è destinata ad un uso prettamente professionale; essa è progettata per la preparazione di bevande calde quali tè, cappuccini, caffè nelle varianti lungo, corto, espresso, ecc.

Di seguito vengono riportate le istruzioni per un corretto utilizzo della macchina.



L'utilizzatore deve possedere un'istruzione sufficiente a far funzionare correttamente la macchina. Si raccomanda inoltre di non effettuare interventi sulla stessa che possano manomettere o alterare la funzionalità. A MACCHINA OPERATIVA, LA CALDAIA CONTIENE VAPORE E ACQUA CALDA IN PRESSIONE.



Le operazioni di installazione e manutenzione della macchina possono essere effettuate solo da personale tecnico qualificato. La qualificazione può essere fornita dal costruttore mediante la partecipazione a corsi specifici di formazione.



Le operazioni di installazione e manutenzione della macchina devono essere effettuate solo da personale tecnico qualificato con conoscenza ed esperienza pratica dell'apparecchio, con particolare attenzione agli aspetti di sicurezza e di igiene.

3 Avvertenze per l'installatore

3.1 Alimentazione

L'alimentazione idraulica dell'apparecchio deve essere effettuata con acqua idonea al consumo umano conformemente alle disposizioni vigenti nel luogo di installazione. Il proprietario / gestore dell'impianto deve dare conferma all'installatore che l'acqua rispetti i requisiti sopra indicati.

3.2 Materiali da utilizzare

Durante l'installazione dell'apparecchio devono essere utilizzati i componenti e i materiali in dotazione all'apparecchio stesso. Qualora fosse necessario l'utilizzo di altra componentistica, l'installatore deve verificare l'idoneità dello stesso ad essere utilizzato a contatto con l'acqua per consumo umano.

3.3 Collegamenti idraulici

L'installatore deve eseguire i collegamenti idraulici rispettando le norme di igiene e sicurezza idraulica di tutela ambientale vigenti nel luogo di installazione.

3.4 Attivazione

Al termine dell'installazione l'apparecchio deve essere attivato e portato fino alla condizione nominale di lavoro lasciandolo per 30 minuti nella condizione di "pronto al funzionamento".

Successivamente l'apparecchio va spento e va svuotato completamente dalla prima acqua immessa in tutto il circuito idraulico, in modo da eliminare eventuali impurità iniziali.

In seguito l'apparecchio va nuovamente caricato e portato fino alle condizioni nominali di funzionamento.

Dopo il raggiungimento dello stato di "pronto al funzionamento" vanno effettuati le seguenti erogazioni:

1. per ogni gruppo caffè fare un'erogazione continua in modo da scaricare tutto il volume dell'acqua contenuta in ogni serbatoio caffè abbinato;

2. scaricare tutto il volume dell'acqua calda all'interno della caldaia facendo un'erogazione continua dall'apposita lancia. Nel caso di più punti di erogazione, suddividere tale volume in funzione del numero di punti di erogazione;
3. scaricare in continuo vapore per almeno 1 minuto per ogni punto di erogazione vapore.

3.5 Manutenzione e riparazione

Dopo una manutenzione e/o riparazione, i componenti utilizzati devono garantire di mantenere i requisiti di igiene e sicurezza previsti inizialmente per l'apparecchio. Questo si realizza utilizzando solo ricambi originali.

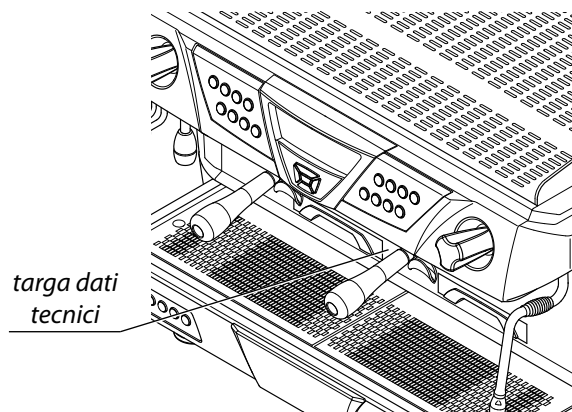
Dopo una riparazione o una sostituzione di componenti che riguardano parti a contatto con acqua e alimenti, deve essere effettuata la procedura di lavaggio come fosse una prima installazione.



Le operazioni di manutenzione non devono essere fatte da bambini senza sorveglianza.

4 Dati tecnici

I dati tecnici indicati nella tabella qui sotto corrispondono alla targa posta nella parte frontale della macchina.

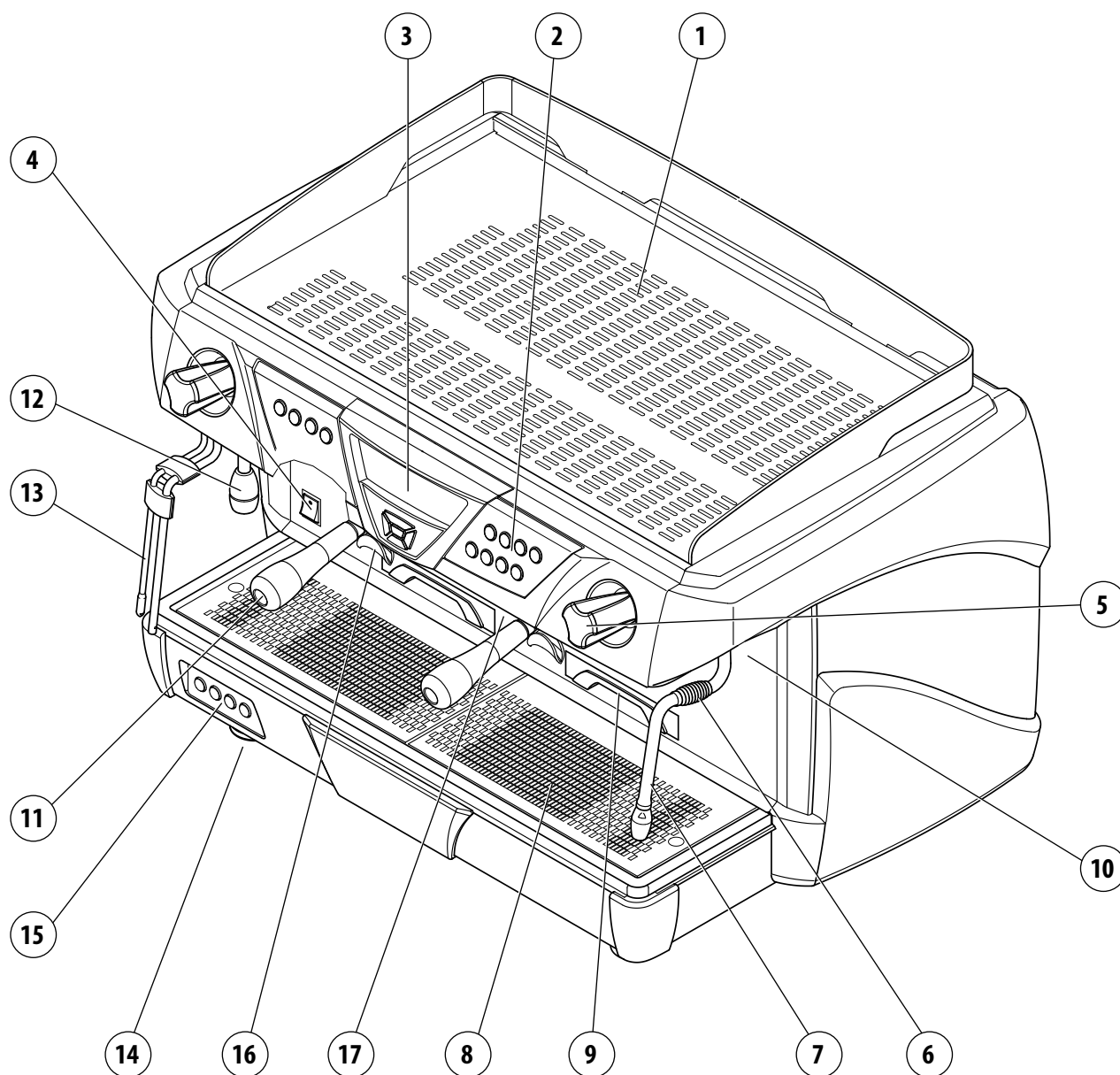


		2Gr		3Gr		4Gr	
Tensione alimentazione	V	230/400	240/415	230/400	240/415	230/400	240/415
Potenza complessiva	W	4.400	4.700	5.500	6.100	7.100	7.700
Potenza gruppo	W	150x2	165x2	150x3	165x3	150x4	165x4
Potenza resistenza serbatoio acqua caffè gruppo	W	1.000x2	1.090x2	1.000x3	1.090x3	1.000x4	1.090x4
Potenza caldaia vapore	W	3.000	3.270	3.000	3.270	5.000	5.445
Capacità caldaia vapore	lt / UK gal	8 / 1,76		13 / 2.86		13 / 2.86	
Capacità caldaia caffè	lt / UK gal	(1,2/ 0,26)x2		(1,2/ 0,26)x3		(1,2/ 0,26)x4	
Larghezza	mm / in	830 / 32.7		1070 / 42.1		1310 / 51.8	
Profondità	mm / in	580 / 22.8		580 / 22.8		580 / 22.8	
Altezza	mm / in	575 / 22.6		575 / 22.6		575 / 22.6	
Peso netto	kg / lb	74 / 163		94 / 207		110 / 243	
Condizioni di funzionamento	°C / °F	5 ÷ 40 / 41 ÷ 104					

Tabella dati tecnici

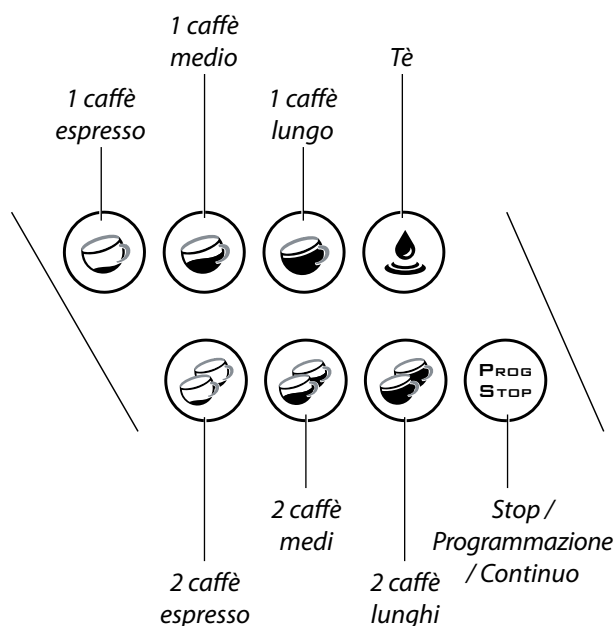
5 Descrizione della macchina

5.1 Descrizione

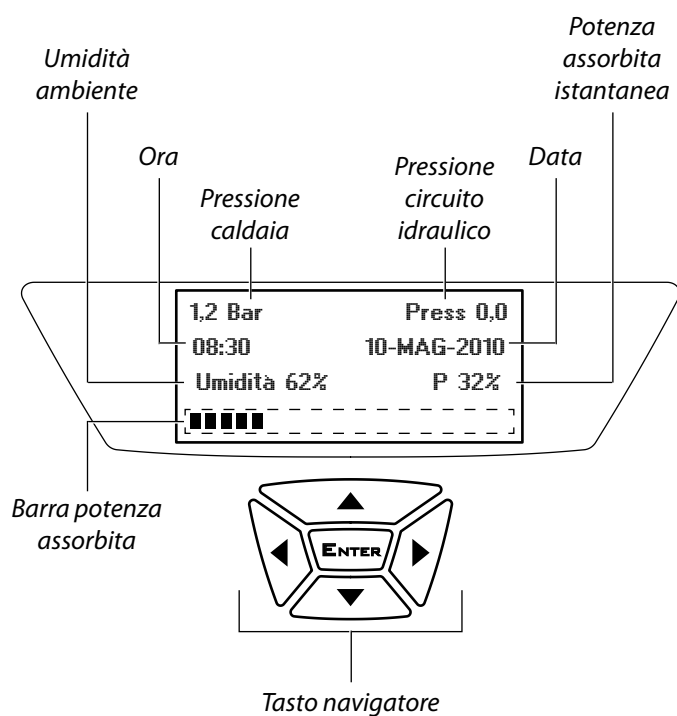


- | | |
|--|--|
| 1. Piano scaldatasse. | 10. Regolatore aria autosteamer. |
| 2. Pulsantiera selezioni caffè e tè. | 11. Portafiltro. |
| 3. Display e tasto navigatore. | 12. Lancia erogazione acqua calda. |
| 4. Interruttore accensione macchina. | 13. Lancia autosteamer (opzionale). |
| 5. Manopola vapore. | 14. Piedino regolabile. |
| 6. Gommino antiscottatura. | 15. Pulsantiera autosteamer (opzionale). |
| 7. Lancia erogazione vapore. | 16. Beccucci erogazione. |
| 8. Bacinella e griglia appoggio tazzine. | 17. Luce vano di erogazione |
| 9. Griglia estraibile appoggio tazzine. | |

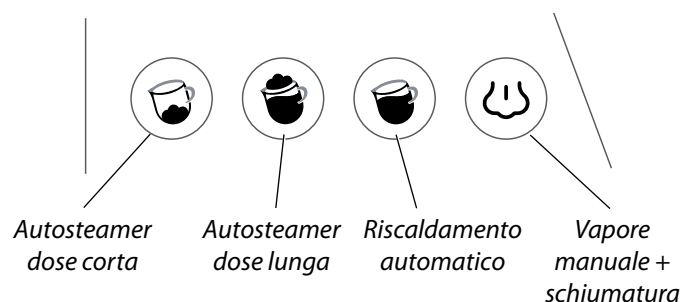
5.2 Pulsantiera selezioni caffè e tè



5.3 Display e tasto navigatore



5.4 Pulsantiera autosteamer



6 Preparazione

6.1 Preparazione della macchina

La preparazione della macchina e le operazioni di installazione devono essere effettuate esclusivamente dal personale qualificato.

L'installatore deve osservare scrupolosamente le indicazioni riportate al capitolo 3 "Avvertenze per l'installatore".



L'utilizzo della macchina senza l'effettuazione di tutte le operazioni di installazione da parte del personale tecnico può comportare gravi danni all'apparecchiatura.



La macchina deve essere collocata in una posizione perfettamente orizzontale.

6.2 Macinatura e dosatura del caffè

Collocare il macinadosatore in una posizione comoda accanto alla macchina.

La macinatura e la dosatura del caffè devono essere effettuate secondo quanto indicato dal costruttore del macinadosatore.

Per ottenere una buona qualità del caffè espresso si consiglia di:

- non conservare grandi scorte di caffè in grani. Rispettare comunque la data di scadenza indicata dal produttore;
- macinare il volume di caffè in funzione dell'utilizzo, 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.

Riempire il filtro con una dose di caffè macinato (circa 6-7 gr.) e comprimerlo con l'apposito pressino; agganciare il portafiltro al gruppo erogazione.



Per evitare una precoce usura della guarnizione di tenuta, si consiglia di pulire il bordo del filtro prima di agganciare il portafiltro al gruppo erogatore. Non serrare eccessivamente il portafiltro al gruppo erogatore.

8 Operazioni preliminari

8.1 Rinnovo dell'acqua

Nel caso in cui vi siano pause maggiori di 1 settimana, è necessario effettuare il ricambio del 100% dell'acqua contenuta nei circuiti idraulici della macchina utilizzando i punti di erogazione preposti secondo quanto indicato al Paragrafo 3.4 "Attivazione".

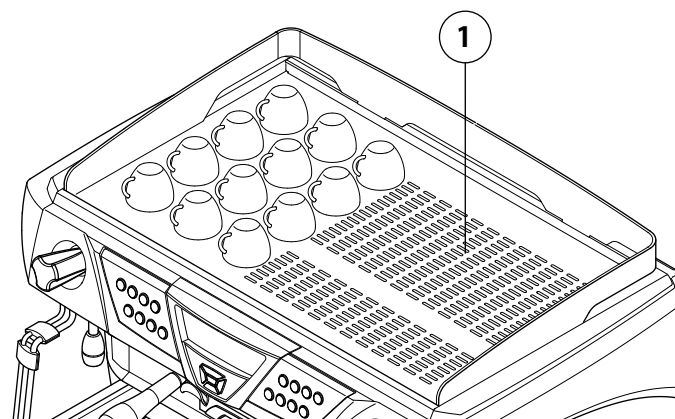
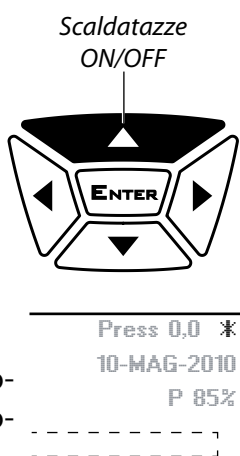
8.2 Scaldatazze

Posizionare le tazzine da riscaldare sull'apposito ripiano (1).

Per attivare lo scaldatazze, premere il tasto (▲) del navigatore; sulla prima riga del display all'estrema destra, comparirà un asterisco, ad indicare lo stato di ON dello scaldatazze.

Per disattivarlo, premere nuovamente il tasto (▲) del navigatore, l'asterisco scomparirà.

Per modificare la temperatura dello scaldatazze procedere come indicato al cap. 13.



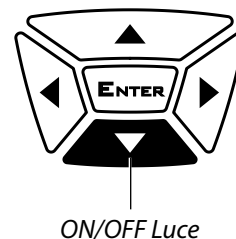
Per ragioni di sicurezza si consiglia di non porre panni o altri oggetti sul ripiano scaldatazze (1).



Nel caso in cui nel menù di regolazione, lo scaldatazze venga impostato ad una temperatura inferiore a 70 °C, quest'ultimo rimarrà spento, anche se posto in ON (simbolo * a display).

8.3 Luce vano erogazione

Per attivare e disattivare l'illuminazione del vano macchina premere il tasto (▼), del navigatore.

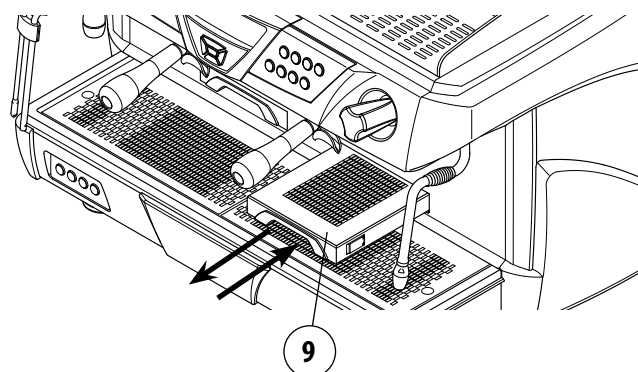


8.4 Griglie rialzo tazzine

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

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


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

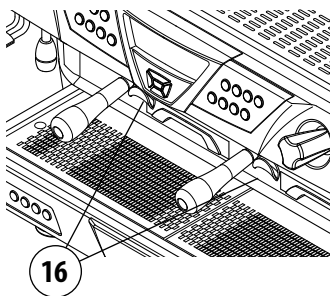


9 Programmazione dosaggi

9.1 Programmazione delle dosi caffè



Per eseguire la programmazione dei tasti dose, procedere nel seguente modo:

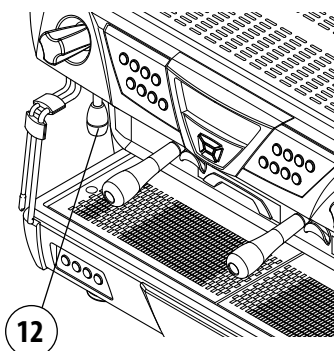
- premere e mantenere premuto il tasto **"PROG/STOP"** per 5 secondi: il tasto **"PROG/STOP"** lampeggia, e si accendono tutti i tasti della pulsantiera in programmazione;
- riempire il filtro con una dose di caffè macinato e comprimerlo con l'apposito pressino;
- agganciare il portafiltro al gruppo erogatore;
- posizionare la tazzina sotto il beccuccio di erogazione (16);
- premere il tasto dose desiderato (esempio "1 caffè espresso" );
- tutti i led si spengono, tranne quello del tasto dose in programmazione;
- attendere l'erogazione; per confermare la dose premere nuovamente il tasto dose o il tasto **"PROG/STOP"**;
- ripetere l'operazione per gli altri tasti dose;
- alla conclusione della programmazione premere il tasto **"PROG/STOP"**, per uscire volontariamente dalla programmazione dosi.



9.2 Programmazione dosi acqua calda

Per eseguire la programmazione del tasto acqua calda, procedere nel seguente modo:

- posizionare la tazza sotto la lancia acqua calda (12);
- premere e mantenere premuto il tasto **"PROG/STOP"** della pulsantiera sinistra sino all'accensione di tutti i led dei tasti dose;
- premere il tasto erogazione acqua calda ;
- raggiunta la dose desiderata confermare premendo nuovamente il tasto acqua calda ;
- a fine programmazione premere il tasto **"PROG/STOP"**.



i Il tasto tè, è presente su ciascuna tastiera di ogni gruppo. Essi sono programmabili singolarmente, e forniscono un dosaggio indipendente l'uno dall'altro.

i Nella versione 4GR, sono presenti 2 lance acqua calda. Le 2 tastiere di sinistra comandano la lancia acqua calda sinistra, analogamente, le 2 tastiere di destra comandano la lancia acqua calda destra.

i Dopo 30 secondi di inattività, la macchina uscirà automaticamente dalla modalità di programmazione dosi.

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

i E' possibile programmare contemporaneamente tutte le pulsantiere della macchina operando solo con la pulsantiera sinistra. Per ottenere dosi diverse tra i vari gruppi, effettuare la programmazione prima con la pulsantiera sinistra e successivamente con tutte le altre pulsantiere.

10 Preparazione bevande

10.1 Preparazione del caffè

- Riempire il filtro con una dose di caffè macinato e compprimerlo con l'apposito pressino;
- agganciare il portafiltro al gruppo erogatore;
- posizionare la tazzina sotto il beccuccio di erogazione (16);
- premere il tasto dose desiderato (esempio "1 caffè espresso" ☕) e attendere l'effettuazione dell'erogazione di caffè (spegnimento del tasto selezionato).
- per bloccare in anticipo l'erogazione caffè, premere nuovamente il tasto erogazione, o premere il tasto **"PROG/STOP"**.



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

10.2 Erogazione acqua calda

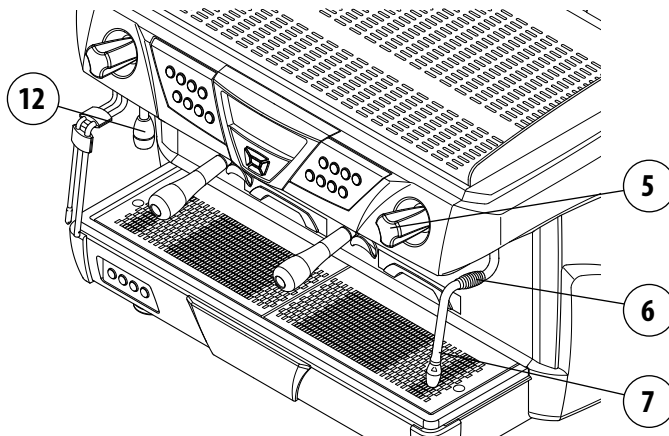
- Posizionare la tazza sotto la lancia acqua calda (12);
- premere il tasto acqua calda ☹️, attendere l'effettuazione dell'erogazione di acqua;
- per bloccare in anticipo l'erogazione, premere nuovamente il tasto acqua calda ☹️.



A macchina fredda (pressione sotto i 0,6 bar) l'erogazione acqua calda non è attiva. Per modificare la temperatura dell'acqua erogata richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica.

10.3 Erogazione vapore

Immergere la lancia vapore nel liquido da riscaldare e ruotare in senso antiorario la manopola del rubinetto (5): la fuoriuscita dalla lancia vapore (7) sarà proporzionale all'apertura del rubinetto.



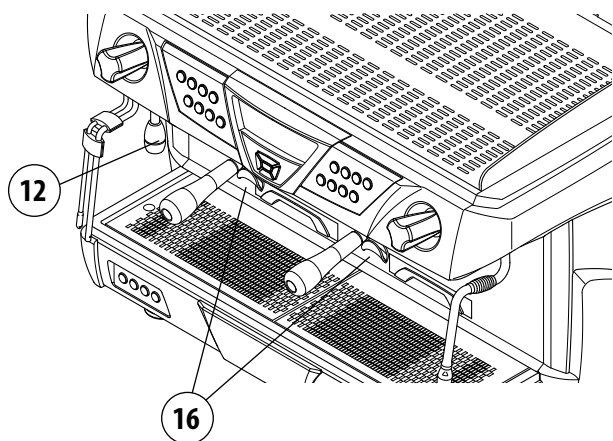
Manovrare con prudenza la lancia vapore tramite l'apposito gommino antiscottatura (6) e non toccare mai la lancia vapore (7) e la lancia acqua calda (12): il contatto con il vapore e l'acqua calda può provocare danni a persone, cose o animali.

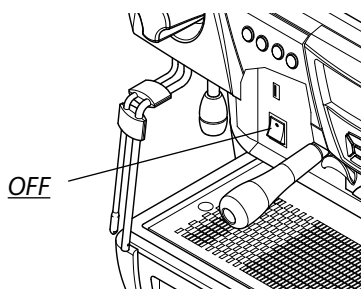


Lasciare immersa la lancia vapore nel latte solamente per il tempo necessario al riscaldamento.



L'utilizzo del punto di erogazione vapore (lancia vapore), deve essere sempre preceduto dall'operazione di spurgo della condensa per almeno 2 secondi.





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



Per mantenere sempre in perfetta efficienza i terminali delle lance vapore, si consiglia di effettuare una breve erogazione a vuoto al termine di ogni utilizzo. Tenere costantemente puliti i terminali mediante un panno inumidito in acqua tiepida. Prestare la massima attenzione nell'impiego della lancia per il pericolo dovuto alla presenza di vapore ad alta temperatura.

11 Autosteamer

11.1 Descrizione

Il sistema "Autosteamer", permette di effettuare automaticamente il riscaldamento e la schiumatura del latte alla temperatura programmata.

Esso è comandabile tramite l'apposita tastiera (15) collocata sulla base a sinistra della macchina.

Sono disponibili 4 diverse selezioni:



Autosteamer dose corta.



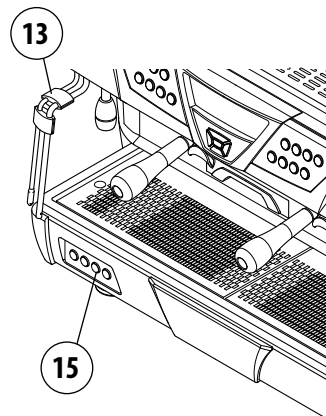
Autosteamer dose lunga.



Riscaldamento.



Vapore manuale + schiumatura.





Prima di utilizzare il vapore per riscaldamento delle bevande o la schiumatura del latte, è necessario effettuare un'erogazione a vuoto fino alla completa fuoriuscita dell'acqua di condensa.

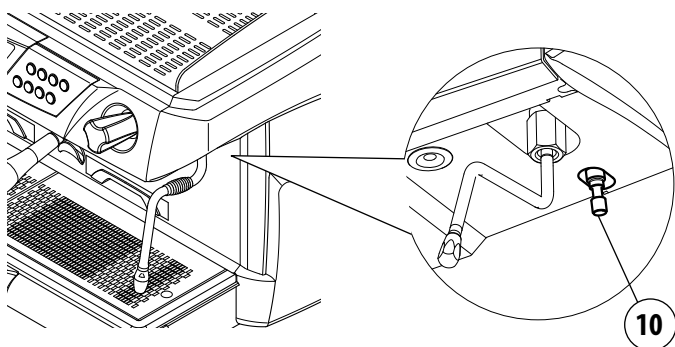
Per ottenere una schiumatura ottimale si consiglia di seguire queste semplici regole:

- riscaldare solamente la quantità di latte che si intende utilizzare, una volta riscaldato, il latte dovrà essere versato interamente dal bricco e non riscaldato di nuovo;
- l'autosteamer garantisce una precisione tra temperatura impostata e quella reale del latte di $\pm 3^{\circ}\text{C}$, solo partendo da latte ad una temperatura di 4°C ;
- poichè l'erogazione del vapore si arresta da sola al raggiungimento della temperatura del latte impostata, per evitare la fuoriuscita della schiuma di latte, occorre introdurre un volume di liquido non superiore ad $1/2$ della capacità del bricco.
- utilizzare un contenitore di capacità di 0,75 o 1 litro e riempirlo metà di latte;
- impostare una temperatura massima di riscaldamento di 60°C (rivolgersi al servizio assistenza).

11.2 Funzione Autosteamer

Procedere nel seguente modo:


- Immergere i terminali dell'autosteamer (13) nella bevanda;
- premere il tasto  o , a seconda del dosaggio di latte nel bricco;
- attendere fino al completamento dell'erogazione;
- al termine il latte risulterà schiumato e riscaldato alla temperatura preimpostata.
- Per bloccare anticipatamente l'erogazione premere il medesimo tasto;
- per prolungare l'erogazione di vapore, mantenere premuto il tasto dose selezionato.
- per aumentare o diminuire la consistenza della schiuma, agire leggermente sull'apposito regolatore (10). Ruotando in senso orario la consistenza diminuirà, viceversa si avrà una schiumatura maggiore.



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

11.3 Funzione riscaldamento


Procedere nel seguente modo:

- Immergere i terminali dell'autosteamer (13) nella bevanda;
- premere il tasto  ;
- attendere fino al completamento dell'erogazione;
- una volta terminata l'erogazione, il latte risulterà riscaldato alla temperatura programmata, ma non schiumato.
- Per bloccare anticipatamente l'erogazione premere il medesimo tasto;
- per prolungare l'erogazione di vapore, mantenere premuto il tasto dose selezionato.

11.4 Funzione vapore manuale

Questo comando permette di utilizzare la lancia Autosteamer come una normale lancia vapore, lasciando all'utente la libertà di agire manualmente.

Procedere nel seguente modo:

- Immergere i terminali dell'autosteamer (13) nella bevanda;
- premere il tasto  ;
- per bloccare l'erogazione premere nuovamente lo stesso tasto.

11.5 Pulizia automatica della lancia autosteamer

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

A display appare il messaggio: "CICLO PULIZIA VAPORE".

Dalla lancia uscirà una minima quantità di vapore.



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

● **i** Per modificare la temperatura dell'autosteamer, e abilitarne o disabilitarne il funzionamento, richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica.

● **!** Per mantenere sempre in perfetta efficienza gli erogatori di vapore, si consiglia di effettuare una breve erogazione a vuoto al termine di ogni utilizzo. Tenere costantemente puliti i terminali dell'autosteamer mediante un panno inumidito in acqua tiepida. Prestare la massima attenzione nell'impiego dell'autosteamer per il pericolo dovuto alla presenza di vapore ad alta temperatura.

● **!** Non lasciare la lancia autosteamer immersa nel latte quando non viene utilizzata. Prestare la massima attenzione nell'impiego dell'autosteamer per il pericolo dovuto alla presenza di vapore ad alta temperatura.

12 Sistema Energy Saving

La macchina dispone di un software che gestisce il sistema automatico di standby durante le pause, la funzione Energy-saving notturna, e la regolazione intelligente della temperatura.

Ciò permette di risparmiare notevolmente energia, durante le pause notturne, mantenendo la macchina sempre in condizioni di un rapido ritorno in servizio.

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

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

Il tutto è segnalato con le seguenti modalità:

ENERGY SAVING

+ lampeggio dei tasti
"PROG/STOP"

Tasto "PROG/STOP" lampeggiante

Tutti i gruppi sono in stand-by oppure tutta la macchina (compresa la caldaia servizi) è in fase di risparmio energetico.

Uno o più gruppi erogazione (ma non tutti) sono in stand-by.

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

Esso ritornerà al suo pieno funzionamento nel giro di 1-2 minuti circa.

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

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

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

● **i** Per modificare i parametri di intervento del sistema "energy saving" richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica.

13 Lettura dati e programmazione

13.1 Modalità per la lettura e la programmazione

Per accedere alla lettura dei dati della macchina e alla programmazione dei principali parametri, mantenere premuto il tasto **ENTER** del tasto navigatore, per almeno 5 secondi.

Sul display compariranno i seguenti messaggi:



- 1 CONTATORI
- 2 PRESSIONE CALDAIA
- 3 TEMPER. SCALDATAZZE
- 4 SET UP OROLOGIO

Per selezionare la voce interessata utilizzare i tasti (▲) e (▼).



- 1 CONTATORI
- 2 PRESSIONE CALDAIA
- 3 TEMPER. SCALDATAZZE
- 4 SET UP OROLOGIO

Per uscire dal menù, premere il tasto (◀) o (▶).



1,2 Bar Press 0,0
08:30 20-SETT-2007
Umidità 62% P 32%
[■■■■■]



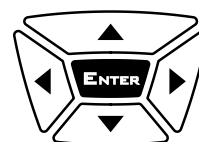
In caso di inattività dell'operatore, dopo 10 secondi, il display ritorna al menù principale.

13.2 Contatori

In questa sezione è possibile visualizzare il numero di selezioni eseguite (totali e singole).

Scorrere il menù fino ad evidenziare la voce "1 CONTATORI";

- 1 CONTATORI
- 2 PRESSIONE CALDAIA
- 3 TEMPER. SCALDATAZZE
- 4 SET UP OROLOGIO



confermare la selezione premendo il tasto **ENTER** sul display comparirà la seguente segnalazione:

TOTALI CAFFE

00000

Numero di selezioni totali eseguite dalla macchina.

Per visualizzare le battute parziali per le varie tipologie di erogazione, premere i relativi tasti della pulsantiera.

Il tasto selezionato si illuminerà, e a display comparirà il conteggio delle selezioni effettuate.



CONTEGGI

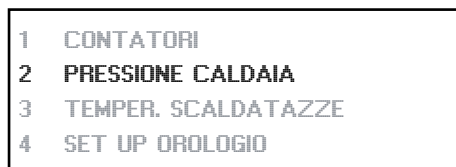
00000

Numero di selezioni caffè/tè eseguite dalla macchina.

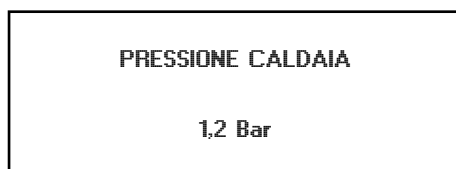
13.3 Regolazione della pressione caldaia servizi

In questa sezione è possibile modificare la pressione della caldaia servizi (acqua calda/vapore).

Scorrere il menù fino ad evidenziare la voce **"2 PRESSIONE CALDAIA"**;



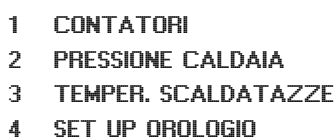
confermare la selezione premere il tasto **ENTER** sul display comparirà la seguente segnalazione:



Il valore della pressione lampeggia.

Per modificarlo (da 0 a 1,4 bar) premere il tasto (▲) oppure il tasto (▼).

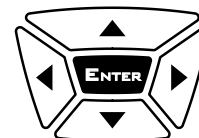
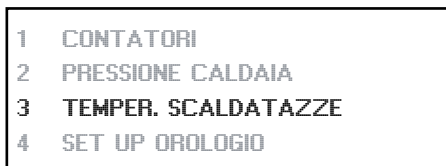
Per confermare ed uscire dalla regolazione, premere il tasto **ENTER**.



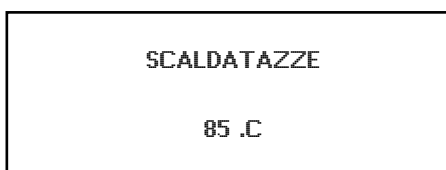
13.4 Regolazione dello scaldatazze

Questo menù permette di regolare la temperatura di esercizio dello scaldatazze, o di escluderlo.

Scorrere il menù fino ad evidenziare la voce **"3 TEMPER. SCALDATAZZE"**;



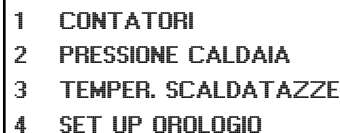
confermare la selezione premere il tasto **ENTER** sul display comparirà la seguente segnalazione:



Il valore della temperatura lampeggia.

Per modificarlo (da 70 a 114 °C) premere il tasto (▲) oppure il tasto (▼).

Per confermare ed uscire dalla regolazione, premere il tasto **ENTER**.



Impostando una temperatura superiore a 114°C sul display apparirà la segnalazione **SCALDATAZZE ON** con conseguente attivazione dello scaldatazze in servizio continuo.



Impostando una temperatura inferiore a 70 °C, sul display apparirà la segnalazione **SCALDATAZZE ---**, lo scaldatazze verrà così disattivato.



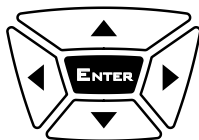
Per l'accensione e lo spegnimento dello scaldatazze, consultare il capitolo 8.2.

13.5 Regolazione data e ora

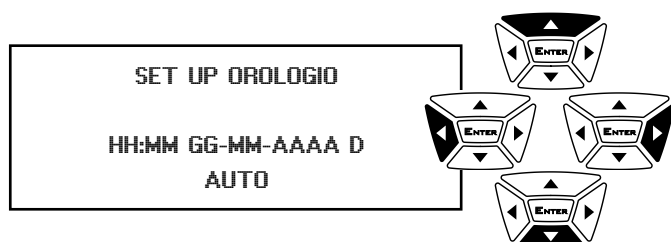
In questa sezione è possibile impostare l'ora e la data segnalata sul display della macchina

Scorrere il menù fino ad evidenziare la voce **"4 SET-UP OROLOGIO"**;

1	CONTATORI
2	PRESSIONE CALDAIA
3	TEMPER. SCALDATAZZE
4	SET UP OROLOGIO



confermare la selezione premendo il tasto **ENTER** sul display comparirà la seguente segnalazione:

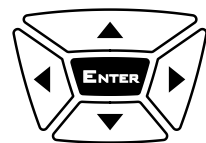


Il valore da modificare lampeggia.

Per modificarlo premere il tasto (▲) oppure il tasto (▼).

Per passare al parametro successivo, o precedente, premere il tasto (◀) oppure il tasto (▶), e ripetere l'operazione di modifica.

Per confermare ed uscire dal menù, premere il tasto **ENTER**.



1	CONTATORI
2	PRESSIONE CALDAIA
3	TEMPER. SCALDATAZZE
4	SET UP OROLOGIO

HH	ore	
MM	minuti	
GG	giorno	1 lunedì
MM	mese	2 martedì
AAAA	anno	3 mercoledì
D	giorno della settimana	4 giovedì
		5 venerdì
		6 sabato
		7 domenica
AUTO	L'orologio si aggiorna automaticamente al transito da ora solare ad ora legale e viceversa.	
MANUAL	L'orario rimane invariato al transito da ora solare ad ora legale e viceversa.	

Legenda

14 Accessori

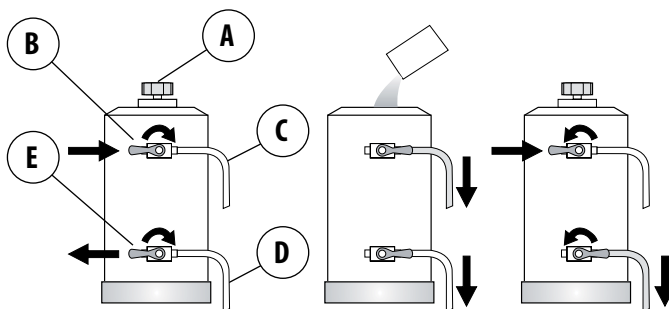
14.1 Addolcitore

Nell'acqua di rete sono presenti dei sali non solubili, responsabili della formazione di calcare in caldaia ed in altre parti della macchina. L'addolcitore permette di eliminare o ridurre sensibilmente la presenza di questi sali minerali. L'addolcitore a resine ha la proprietà di trattenere il calcio presente nell'acqua. Per questo motivo, dopo un certo periodo le resine si saturano e vanno rigenerate con sale grosso da cucina (NaCl, cloruro di sodio) o sale specifico per addolcitori. È molto importante rigenerare l'addolcitore alle scadenze previste. La rigenerazione va effettuata regolarmente ogni 15 giorni. Tuttavia, in luoghi dove l'acqua è molto dura, occorrerà rigenerare ad intervalli più corti. La stessa regola è applicabile in luoghi nei quali si ha un grande consumo di acqua calda per tè o altro.

Rigenerazione dell'addolcitore

Procedere come segue:

- spostare la levetta (B) e (E) da sinistra verso destra;
- togliere il coperchio svitando il pomolo (A);
- far uscire l'acqua dal tubo (C) quanto basta per far posto al sale da introdurre nella quantità prescritta in funzione del modello (vedi tabella pag. seguente);
- pulire la guarnizione situata sul coperchio da eventuali residui di sale o resina;
- rimettere il coperchio avvitando il pomolo (A) in modo sicuro e riportare la levetta (B) da destra verso sinistra;
- lasciare scaricare l'acqua salata dal tubetto (D) sino a che l'acqua non è più salata (30-60 minuti circa), il sale permette di rilasciare i sali minerali accumulati;
- riportare la levetta (E) da destra verso sinistra in posizione iniziale.



La formazione di calcare nel circuito idraulico e nella caldaia inibiscono lo scambio termico pregiudicando il buon funzionamento della macchina. La presenza di forti incrostazioni in caldaia può causare lunghi periodi di blocco macchina e comunque annulla qualsiasi garanzia perché significa che la rigenerazione è stata trascurata.

Avviso di rigenerazione

Qualora in fase di programmazione sia stata abilitata la funzione, il sistema effettua il conteggio dell'acqua utilizzata dalla macchina e segnala a display (lampeggio della frase "RIGENERAZIONE ADDOLCITORE") la necessità della rigenerazione al superamento della quantità prevista.

Una volta effettuata la rigenerazione, è necessario procedere all'azzeramento del conteggio.

Per eseguire l'azzeramento del conteggio litri, rivolgersi al personale specializzato.

Allo scopo di mantenere sempre in perfetta efficienza l'addolcitore e quindi la macchina, è necessario effettuare la rigenerazione periodicamente in base all'utilizzo dell'addolcitore e alla durezza dell'acqua impiegata. La tabella sottostante, riporta i valori di quantità di acqua addolcita in funzione della durezza dell'acqua espressa nelle varie unità di misura:

- °f: grado francese
- °d: grado tedesco = 1,8 °f
- mg CaCO₃

Per maggiori dettagli sulle modalità di installazione, messa in funzione e rigenerazione dell'addolcitore, si rimanda alla consultazione del relativo manuale istruzioni.

Quantità di acqua addolcita in funzione della durezza

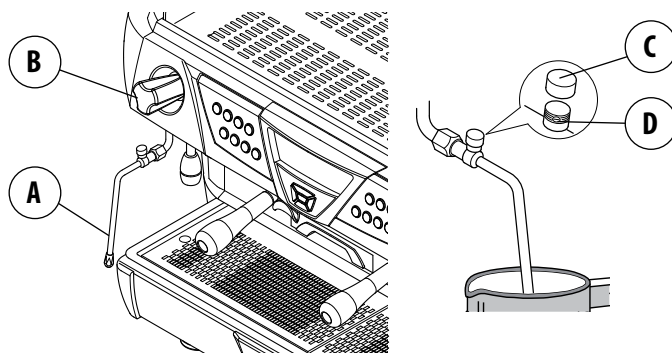
°f	30	40	60	80	sale
°d	16,5	22	33	44	
mg CaCO ₃	30	40	60	80	
8 litri	1000 lt	900 lt	700 lt	500 lt	1,0 kg
12 litri	1500 lt	1350 lt	1050 lt	750 lt	1,5 kg
16 litri	2100 lt	1800 lt	1400 lt	1000 lt	2,0 kg

14.2 Lancia montalatte

La lancia montalatte permette di schiumare e riscaldare il latte.

- Inserire la lancia (A) nel latte in modo tale da coprire completamente lo spruzzatore;
- ruotare il rubinetto vapore (B) in senso antiorario;
- attendere il riscaldamento e la schiumatura del latte;
- al raggiungimento della temperatura e della schiumatura desiderata, ruotare il rubinetto vapore (B) in senso orario.

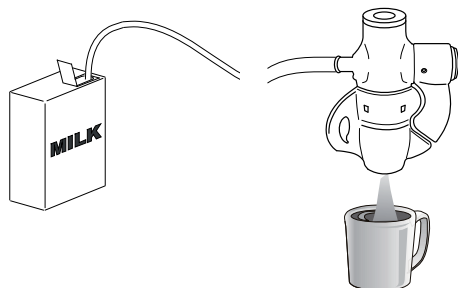
Per modificare la schiumatura del latte: svitare il cappuccio (C) del regolatore e con un cacciavite agire sulla vite (D). Per aumentare la schiumatura girare in senso antiorario, per ridurre girare in senso orario.



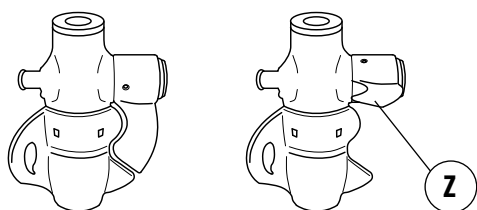
Modello addolcitore	Quantità di sale
8 litri	1,0 kg
12 litri	1,5 kg
16 litri	2,0 kg

14.3 Cappuccinatore

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



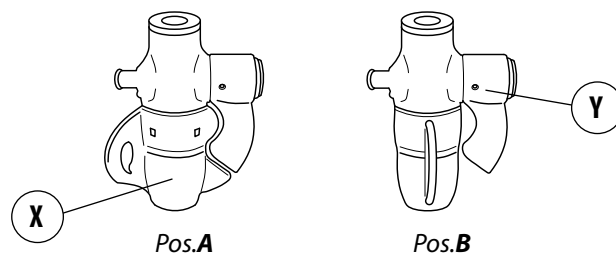
i Per ottenere un'erogazione di latte caldo senza schiuma, sollevare l'aletta (Z) verso l'alto. Per ottenere un risultato migliore si consiglia di non effettuare l'erogazione direttamente sulla tazza caffè, ma in un bricco e successivamente versare il latte schiumato sul caffè. Si raccomanda di mantenere costantemente pulito il cappuccinatore secondo quanto descritto al capitolo "Pulizia".



Pulizia

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

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



! Si consiglia di effettuare la pulizia del cappuccinatore dopo ogni uso continuativo in modo da evitare anomalie di funzionamento e garantire un elevato grado di igienità del sistema.

15 Lavaggio gruppi

Nel caso in cui sia stato previsto nella programmazione, la macchina richiede automaticamente l'effettuazione del lavaggio dei gruppi erogazione.

Attenzione: durante questa fase, tutte le selezioni caffè sono disabilitate fino alla conclusione del lavaggio.

Seguire le indicazioni riportate sul display:

LAVAGGIO DEI GRUPPI
INSERIRE DETERGENTE
PROSEGUIRE PREMENDO
IL TASTO STOP/PROG.

- Utilizzare il filtro cieco;
- inserire la pastiglia di detergente nel filtro;
- agganciare il portafiltro al gruppo erogazione 1;
- premere il tasto "**PROG/STOP**" per avviare la fase di lavaggio;
- a display appaiono in sequenza alternata questi messaggi:

GR.1 LAVAGGIO IN ATTO
GR.2 INSERIRE DETERGENTE
GR.3 INSERIRE DETERGENTE
GR.4

GR.1 LAVAGGIO IN ATTO
GR.2 TASTO STOP/PROG.
GR.3 TASTO STOP/PROG.
GR.4 TASTO STOP/PROG.

- attendere l'effettuazione del lavaggio finché sul display appaiono i seguenti messaggi:

GR.1 RIMUOVERE IL FILTRO
GR.2 INSERIRE DETERGENTE
GR.3 INSERIRE DETERGENTE
GR.4

GR.1 TASTO STOP/PROG.
GR.2 TASTO STOP/PROG.
GR.3 TASTO STOP/PROG.
GR.4 TASTO STOP/PROG.

- togliere il portafiltro dal gruppo erogazione 1 e premere il tasto "**PROG/STOP**";

- attendere l'effettuazione del ciclo di risciacquo (circa 30 secondi), a display appaiono i seguenti messaggi:

GR.1 RISCIAQUO

GR.2 INSERIRE DETERGENTE
GR.3 INSERIRE DETERGENTE
GR.4

GR.1 RISCIAQUO
GR.2 TASTO STOP/PROG.
GR.3 TASTO STOP/PROG.
GR.4 TASTO STOP/PROG.

- alla fine del ciclo di risciacquo, sul display appaiono i seguenti messaggi :

GR.1 FINE LAVAGGIO OK

GR.2 INSERIRE DETERGENTE
GR.3 INSERIRE DETERGENTE
GR.4

GR.1 FINE LAVAGGIO OK
GR.2 TASTO STOP/PROG.
GR.3 TASTO STOP/PROG.
GR.4 TASTO STOP/PROG.

Effettuare le operazioni di lavaggio sugli altri gruppi con le medesime modalità sopra indicate.

Qualora lo si desiderasse, è possibile forzare la richiesta di lavaggio, premendo e tenendo premuto per 5 secondi il tasto (◀) del selettore programmazione.



i Le operazioni di lavaggio possono essere effettuate anche contemporaneamente su più gruppi erogazione. Per uscire dalla fase di lavaggio, devono essere completati i lavaggi su tutti i gruppi.

16 Controlli e pulizia

16.1 Controlli e manutenzione

Per assicurare una perfetta efficienza e la sicurezza dell'apparecchio nel tempo, si rendono necessarie attività di manutenzione. In particolare **si consiglia di richiedere al Servizio di Assistenza un controllo generale della macchina almeno 1 volta all'anno.**



Tutte le operazioni di manutenzione devono essere effettuate previo distacco dell'alimentazione elettrica, chiusura dell'alimentazione idraulica e il raffreddamento completo della macchina. Si raccomanda l'utilizzo di adeguati guanti di protezione.

Controlli	Giornal.	Settim.	Mensile
MACCHINA <ul style="list-style-type: none"> Mediante il display della macchina controllare la pressione della pompa che deve indicare un valore di circa 8-9 bar. Tramite il display controllare la pressione della caldaia che deve indicare un valore di programmazione. In caso di anomalie richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica. 	X		
FILTRI PORTAFILTRO <ul style="list-style-type: none"> Controllare lo stato di usura dei filtri, la presenza di danneggiamenti dei bordi e verificare l'eventuale presenza di fondi di caffè in tazzina. Se necessario sostituire i filtri. 		X	
MACINADOSATORE <ul style="list-style-type: none"> Controllare la dose del macinato che deve essere di circa 6-7gr. per battuta, eventualmente modificare la regolazione della quantità. Tenere sotto controllo il grado di macinatura e nel caso modificarla. Verificare lo stato di usura delle macine: la loro sostituzione risulta necessaria qualora si riscontri troppa polvere nel macinato. 		X	
ADDOLCITORE <ul style="list-style-type: none"> Effettuare la rigenerazione dell'addolcitore (per la versione addolcitore manuale). Controllare la presenza di sale nell'apposito contenitore (per la versione addolcitore automatico). 		X	

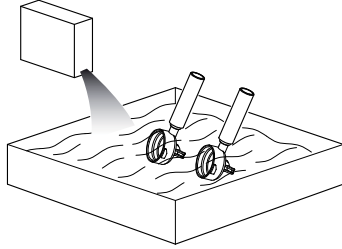
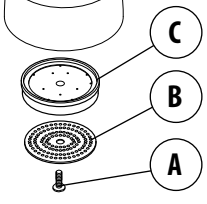


In caso di mancata risoluzione del malfunzionamento, spegnere la macchina e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica. Non tentate nessun intervento di riparazione. Le disincrostazioni dell'apparecchiatura vanno fatte dai tecnici specializzati in modo che tali operazioni non comportino rilasci di materiali nocivi per l'uso alimentare.

16.2 Pulizia

Per una perfetta igiene ed efficienza dell'apparecchio si rendono necessarie alcune semplici operazioni di pulizia delle parti funzionali e degli accessori nonché dei pannelli della carrozzeria. 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.

Prima di pulire la macchina, è indispensabile spegnere la macchina ed aspettare che si raffreddi.

Pulizia	Giornal.	Settim.	Mensile
CAPPUCCINATORE Effettuare la pulizia più volte al giorno come indicato al paragrafo "Cappuccinatore" specie in presenza di un uso continuativo	XXX		
FILTRI e PORTAFILTRI Quotidianamente effettuare la pulizia dei portafiltro lasciandoli immersi nell'acqua calda tutta la notte in modo da permettere ai depositi grassi di caffè di sciogliersi e successivamente risciacquare il tutto con acqua fredda. Settimanalmente effettuare lo stesso lavaggio per 10 minuti in acqua calda e apposito detergente. La mancanza della pulizia dei portafiltro comporta un decadimento della qualità del caffè erogato e del corretto funzionamento dei portafiltro stesso. Attenzione: immergere solo la coppa del portafiltro. Evitare di immergere in acqua l'impugnatura. 	X		
LANCIA VAPORE - MONTALATTE - AUTOSTEAMER Tenere costantemente pulita la lancia mediante un panno inumidito con acqua tiepida.	X		
DOCCEtta e PORTADOCCEtta Allentare la vite (A) e togliere la doccetta (B) e il portadoccetta (C) dal gruppo erogatore. Effettuare il lavaggio con acqua calda. 		X	

Pulizia	Giornal.	Settim.	Mensile
LANCIA VAPORE - MONTALATTE - AUTOSTEAMER Controllare i terminali e pulirli ripristinando i fori di uscita con un piccolo ago. Almeno una volta la settimana effettuare la pulizia interna delle lance: <ul style="list-style-type: none"> 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. 			X
CARROZZERIA Effettuare la pulizia dei pannelli della carrozzeria con un panno inumidito con acqua tiepida. Evitare l'impiego di detersivi abrasivi che potrebbero graffiare la superficie della carrozzeria. Togliere la bacinella e la griglia portatazze e lavare tutto con acqua calda. Durante le operazioni di pulizia prestare attenzione agli spigoli e alle parti sporgenti.	X		
GRUPPO EROGAZIONE Effettuare il lavaggio dei gruppi come indicato al capitolo "Lavaggio gruppi" e comunque seguire le indicazioni qui riportate: <ul style="list-style-type: none"> utilizzare il portafiltro cieco; versare il detergente nel filtro cieco e agganciare il portafiltro; effettuare una serie di 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 	X		
MACINADOSATORE Effettuare la pulizia interna ed esterna della tramoggia e del dosatore del macinadosatore con un panno inumidito con acqua tiepida.		X	

Per le operazioni di pulizia utilizzare sempre panni perfettamente puliti ed igienizzati. Per garantire un corretto funzionamento ed una corretta igiene della macchina, occorre seguire le modalità di pulizia e i prodotti idonei a tale scopo. Non immergere la macchina nell'acqua. Mai utilizzare detergenti alcalini, solventi, alcol o sostanze aggressive. Le disincrostazioni dell'apparecchiatura vanno fatte dai tecnici specializzati smontando i componenti incrostati in modo da non mettere in circolo scorie di disincrostazione. I prodotti/detergenti utilizzati devono essere idonei per lo scopo e tali da non intaccare i materiali dei circuiti idraulici. Le operazioni di pulizia non devono essere fatte da bambini senza sorveglianza. Non effettuare versamenti di liquidi sulla macchina nè utilizzare getti di acqua.

16.3 Assistenza programmata

Questa funzione relativa alla richiesta di assistenza per la macchina, informa quando occorre procedere alla manutenzione ordinaria programmata.

La richiesta di assistenza compare quando il numero di cicli di caffè, tè, caricamento caldaia, oppure ad un numero di giorni trascorsi dall'installazione della macchina, raggiunge un valore uguale alle soglie programmate dal tecnico.

Tutti i messaggi di allarme persistono a display lampeggiando 10 secondi ogni minuto nella fase di attesa di selezione o in attesa di programmazione.

Gli allarmi di soglia raggiunta/superata non inibiscono il servizio della macchina.

L'azzeramento degli allarmi è possibile in qualsiasi momento (anche prima delle segnalazioni di allarme) e può essere effettuato dal tecnico.

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

Quando il numero dei cicli effettuati è inferiore di **1000 cicli** rispetto alla soglia programmata "A", compare il messaggio di allarme come da esempio qui a lato.

SERV. ASSISTENZA -A-

MANCANO CICLI 0999
CHIAMARE ASSISTENZA

Raggiunta la soglia "A", il messaggio di allarme si modifica come segue:

SERV. ASSISTENZA -A-
LIMITE RAGGIUNTO
CHIAMARE ASSISTENZA

Se nessuna operazione di manutenzione viene effettuata, il messaggio sopra indicato persiste fino al raggiungimento dell'allarme della successiva soglia "B":

SERV. ASSISTENZA -B-
MANCANO CICLI 1000
CHIAMARE ASSISTENZA

Raggiunta la soglia "B", il messaggio di allarme si modifica come segue:

SERV. ASSISTENZA -B-
LIMITE RAGGIUNTO
CHIAMARE ASSISTENZA

Se nessuna operazione di manutenzione viene effettuata, il messaggio sopra indicato persiste fino al raggiungimento dell'allarme della successiva soglia "C":

SERV. ASSISTENZA -C-
MANCANO CICLI 1000
CHIAMARE ASSISTENZA

Raggiunta la soglia "C", il messaggio di allarme si modifica come segue:

SERV. ASSISTENZA -C-
LIMITE RAGGIUNTO
CHIAMARE ASSISTENZA

Il sistema provvede anche a comparare la data di installazione della macchina (o ultimo intervento) con quella relativa alla richiesta di manutenzione.

Due settimane prima del raggiungimento della soglia programmata, compare sul display il seguente messaggio:

CICLI TOT : WWWWW
MANCANO 15 GIORNI
CHIAMARE ASSISTENZA

Al raggiungimento della data di richiesta assistenza, compare a display il messaggio:

CICLI TOT : WWWWW
LIMITE RAGGIUNTO
CHIAMARE ASSISTENZA



Per la programmazione degli allarmi contattare il servizio tecnico.

16.4 Controllo usura macine

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

La compare quando la quantità in kg di caffè utilizzato, raggiunge la soglia limite programmata.

Il messaggio persiste a display lampeggiando 10 secondi ogni minuto nella fase di attesa di selezione o in attesa di programmazione.

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

0,7 Bar Press 3,5
8:30 14-APR-2010
Umidita' 38% P 85%
SOSTITUIRE MACINE

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

Per la programmazione consultare il servizio tecnico.



Il sistema funziona solamente se si abbina la macchina ad un solo macinino.

17 Consigli per ottenere un buon caffè

Per poter ottenere un caffè qualitativamente valido è importante che il grado di durezza dell'acqua utilizzata abbia un valore di 4-5 °f (gradi francesi). Nel caso in cui la durezza superi tali valori si consiglia di utilizzare un addolcitore.

Evitare di impiegare l'addolcitore nei casi di valori di durezza dell'acqua inferiori ai 4 °f.

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

Si consiglia di non conservare grandi scorte di caffè in grani; non macinare mai grandi volumi di caffè: predisporre la quantità contenuta nel dosatore ed utilizzarla possibilmente in giornata; non acquistare caffè già macinato in quanto esso deperisce rapidamente.

Dopo un periodo relativamente lungo di inattività della macchina (2-3 ore) effettuare alcune erogazioni a vuoto.

Effettuare costantemente la pulizia e la manutenzione periodica.

Una volta agganciato il portafiltro al gruppo, procedere con l'erogazione nel minor tempo possibile.

In caso di cambio del tipo di caffè si consiglia di rivolgersi all'Assistenza Tecnica per la regolazione della temperatura dell'acqua.

Regolare la macinatura del caffè in funzione del grado di umidità dell'ambiente.

Fare attenzione alle lance vapore e acqua calda

Con l'uso le lance vapore ed acqua calda, si surriscaldano e costituiscono quindi fonte di potenziale pericolo.

Maneggiare con cura tali parti. Non indirizzare mai getti di vapore o acqua calda direttamente su parti del corpo.

Non intervenire sulla macchina in tensione

Prima di effettuare qualsiasi intervento sull'apparecchio occorre spegnerlo agendo sull'interruttore generale di rete, o meglio scollegare i terminali dall'allacciamento in rete. Non togliere mai nessun pannello della carrozzeria quando la macchina è in tensione.

In caso di inutilizzo dell'apparecchio

è necessario renderlo inoperativo scollegandone il cavo di alimentazione dalla rete elettrica, chiudendo l'afflusso di acqua dalla rete idrica, e svuotandone l'impianto idraulico.

Per le operazioni di sconnessione dalle reti di alimentazione elettrica ed idraulica, e di svuotamento dell'acqua, affidarsi a personale qualificato.

Non agire mai sull'impianto idraulico prima di averlo svuotato

Sono da evitare tutti gli interventi inerenti l'impianto idraulico e la relativa caldaia quando vi è ancora acqua e pressione nell'impianto. Occorre quindi svuotarlo preventivamente chiudendo il rubinetto di rete e facendo funzionare per breve tempo il gruppo erogatore a vuoto. Spegner la macchina e aprire tutti i rubinetti vapore e acqua. A pressione zero, svuotare la caldaia completamente aprendo l'apposito rubinetto situato nella parte inferiore della stessa.

Se quanto detto sopra non viene correttamente eseguito, l'apertura di una qualsiasi parte dell'impianto idraulico può provocare la brusca fuoriuscita di acqua surriscaldata in pressione.

Il non rispetto delle norme sopra descritte può provocare seri danni a persone, cose o animali.

Non intervenire mai sull'apparato elettronico quando la macchina è ancora in tensione.

Disattivare completamente la macchina scollegandola dalla rete prima di effettuare qualsiasi operazione.

18 Elenco rischi

In questo capitolo vengono presentati alcuni rischi ai quali l'utente può andare incontro se non si attiene alle norme specifiche di sicurezza (descritte nel presente manuale).

L'apparecchio dev'essere collegato ad un efficiente sistema di messa a terra

Se questo non viene eseguito, l'apparecchio può rivelarsi fonte di pericolose scariche elettriche in quanto non è più in grado di scaricare a terra eventuali perdite di elettricità.

Non utilizzare acqua corrente per il lavaggio

L'utilizzo di acqua in pressione direttamente sulla macchina può danneggiare in modo grave le apparecchiature elettriche. Non utilizzare mai getti d'acqua per il lavaggio di nessuna parte dell'apparecchio.

Non toccare il gruppo erogazione

L'elevata temperatura del gruppo erogazione può essere fonte di rischi di scottature. Evitare il contatto del gruppo erogazione con le mani o altre parti del corpo.

19 Segnalazioni display

GR.# FLUSSO VELOCE
STRINGERE MACINATURA

- Macinatura grossa: ridurre il grado di macinatura.
- Dose di caffè scarsa: regolare la dose sul macinadosatore.
- Caffè macinato troppo vecchio: utilizzare caffè macinato fresco.
- Umidità ambiente più bassa del solito: ridurre leggermente il grado di macinatura.

GR.# FLUSSO LENTO
ALLARGARE MACINATURA

- Macinatura fine: aumentare il grado di macinatura
- Dose di caffè eccessiva: regolare la dose sul macinadosatore
- Umidità ambiente più alta del solito: aumentare leggermente il grado di macinatura
- Circuito idraulico ostruito: richiedere intervento Assist.Tecnica.

LAVAGGIO GRUPPI

- Necessità dell'effettuazione della pulizia dei gruppi come indicato al cap. 15.

ENERGY SAVING

+ lampeggio dei tasti STOP/PROG

- Tutti i gruppi sono in stand-by oppure tutta la macchina (compresa la caldaia servizi) è nella fase di risparmio energetico.

-- OFF --

- Macchina spenta in modo automatico.

Led del tasto STOP/PROG permanentemente acceso.

- Gruppo erogazione spento.

Tasto STOP/PROG lampeggiante.

- Uno o più gruppi erogazione (ma non tutti) sono in stand-by.



In caso si segnalazioni diverse da quelle sopra indicate o in caso di guasto della macchina, spegnere l'apparecchiatura e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica. Eventuali riparazioni non effettuate da un centro di assistenza autorizzato, oltre a compromettere la sicurezza della macchina, può comportare gravi danni all'apparecchiatura e fa decadere la garanzia.

English

Summary

1	Instructions.....	32	10.1	Preparation of coffee	41
1.1	Read carefully.....	32	10.2	Dispensing hot water.....	41
1.2	How to use this manual	32	10.3	Dispensing steam	41
1.3	General warnings	32	11	Autosteamer.....	42
1.4	Warranty	33	11.1	Description	42
1.5	Typographical conventions	33	11.2	Autosteamer function.....	43
2	Presentation	34	11.3	Heating function.....	43
3	Warnings for the installer	34	11.4	Manual steam function.....	43
3.1	Supply	34	11.5	Automatic autosteamer nozzle cleaning	43
3.2	Materials to be used	34	12	Energy Saving System	44
3.3	Hydraulic connections	34	13	Data reading and programming	45
3.4	Activation	34	13.1	Reading and programming procedures.....	45
3.5	Maintenance and repairs	35	13.2	Counters	45
4	Technical data	35	13.3	Services boiler pressure adjustment	46
5	Description of the appliance	36	13.4	Cup heater adjustment	46
5.1	Description	36	13.5	Date and time adjustment.....	47
5.2	Push-button panel for coffee and tea	37	14	Accessories.....	47
5.3	Display and browser key	37	14.1	Softener.....	47
5.3	Autosteamer push-button panel	37	14.2	Milk foaming nozzle	48
6	Preparation	37	14.3	Cappuccino maker	49
6.1	Preparation of the machine	37	15	Group washing	50
6.2	Grinding and dosing coffee	37	16	Checks and cleaning	50
7	Turning the machine on and off	38	16.1	Checks and maintenance	50
7.1	Turning the machine on.....	38	16.2	Cleaning	51
7.2	Turning the machine off	38	16.3	Scheduled assistance.....	52
8	Preliminary operations	39	16.4	Grinders wear check	53
8.1	Changing the water.....	39	17	Suggestions on how to obtain a good of coffee .	53
8.2	Cup heater	39	18	List of hazards.....	54
8.3	Dispensing compartment light.....	39	19	Display indications.....	55
8.4	Cup raising grilles	39			
9	Programming doses.....	40			
9.1	Programming coffee doses	40			
9.2	Programming hot water doses	40			
10	Preparation of beverages	41			

1 Instructions

1.1 Read carefully

Carefully read every part of this booklet before using the appliance.

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

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

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

We take this opportunity to send you our best regards.

ENJOY YOUR READING... AND YOUR COFFEE

1.2 How to use this manual

The manufacturer reserves the right to make any improvements and/or modifications to the product. We guarantee that this booklet reflects the technical state of the appliance at the time it is marketed.

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

1.3 General warnings

- After removing the packaging, check the condition of the appliance. If in doubt, do not use it but contact the retailer directly.
- The packaging material must not be left within the reach of children, since it is a potential source of danger. It is advisable to keep the packaging until after the warranty has expired.
- Before using the appliance, make sure that the mains voltage corresponds to the information on the data plate of the appliance.
- Installation must be done in accordance with the safety standards in force and by qualified and prepared personnel. Incorrect installation may be harmful to people, property or animals.
- This appliance is completely safe only if it is connected to an effective grounding system, carried out as required by current safety standards. The electric system must be equipped with a suitable differential circuit breaker. It is important to have these requirements checked. If in doubt, have the system carefully checked by qualified personnel. The manufacturer cannot be considered responsible for any damage caused by an inadequate electric system.
- Upon installation of the appliance, a main switch must be installed by qualified personnel, as required by current safety regulations, with an opening distance of the contacts equal to or greater than 3 mm.
- It is not advisable to use extensions or electrical adaptors with multiple outlets. If their use is indispensable, use only simple or multiple plug adaptors and extensions which are in accordance with the safety standards in force. Never exceed the power value in kW indicated on the simple adaptor and on the extensions and the maximum power value indicated on the adaptor.
- This appliance is to be used only for what it has been designed for. Any other use is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by an incorrect and unreasonable use.
- When using the electrical appliance several safety behavioural standards must be observed:
 - do not touch the appliance when hands or feet are wet or damp;
 - do not use the appliance in bare feet;
 - do not use extensions in showering or bathing premises;
 - do not pull on the power cord to unplug the appliance;
 - do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc...) or in areas where water jets could be used;
 - do not allow the appliance to be used by children or incapable people;
 - do not access the inside of the machine;
 - do not to spill liquid on the machine.

- Make sure that the machine is used in a sufficiently lit, aerated, and hygienic premise.
- The access spaces to the machine and main switch must be left clear, in order to allow the user to intervene without any constrictions and be able to leave the area immediately in case of necessity.
- Do not spray water on the machine to clean it. Clean daily following the instructions given in this manual.
- Before any maintenance, disconnect the appliance from the electrical mains through the main switch.
- For daily cleaning, follow the instructions in this manual.
- In case of breakdowns or poor functioning, turn off the appliance, do not attempt any repairs; call for specialised technical service.
- Any repairs must be done only by the manufacturer or an authorised service centre, using original spare parts only. If this standard is not observed the safety of the appliance is compromised and cancels the guarantee.
- There is a lithium battery button inside the device to prevent programming data loss.
- The power cord of the device must not be replaced by the user. If the cord is damaged, turn off the machine and refer to technical or professionally qualified personnel.
- If you should decide not to use the appliance any longer, unplug it and have it drained of water by qualified personnel.
- To guarantee that the machine is efficient and works properly, it is essential to follow the manufacturer instructions, having periodical maintenance and a check of all the safety devices done by qualified personnel.
- Do not expose your hands or other body parts to the coffee, steam, or hot water spouts. The steam and water that come from the spouts can cause burns.
- When functioning, the filter holders, the steam and water spouts become overheated and are to be handled with caution only in the indicated parts.
- Cups must be placed on the special cup-heating surface only after having been thoroughly dried.
- The dishes belonging to the machine itself are to be placed on the cup-heater surface. It is incorrect to place any other object on this surface.
- The device can be used by children under 8 years old of age and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking the experience or knowledge required, provided that they are under supervision, or receive instructions for the safe operation of the device and understand the dangers inherent in it.
- Children should not play with the device.
- Cleaning and maintenance should be carried out by the user, they must not be carried out by children without supervision.
- The coffee machine must be used at a temperature between 5°C and 40°C.
- Any unauthorised tampering with any parts of the machine renders any guarantee null and void.

1.4 Warranty

15 months on all components, except for electrical and electronic components and expendable pieces.

1.5 Typographical conventions



This symbol indicates that you must strictly follow the instructions it refers to, in order to avoid damage to the appliance or injury.



This symbol provides additional information on the operation of the appliance and its components.

2 Presentation

This product is manufactured in compliance with EU Directives, Regulations and Standards indicated in the EC Declaration of Conformity provided with the machine.

The espresso coffee maker is strictly for professional use only. It is designed for the preparation of hot drinks such as tea, cappuccinos, long, short and espresso coffee, etc.

The instructions for proper use of the machine are provided below.



The user must be sufficiently informed to operate the appliance correctly. It is recommended not to carry out any operations on the machine which may modify or alter its operation. WHEN THE MACHINE IS OPERATING, THE BOILER CONTAINS STEAM AND HOT WATER UNDER PRESSURE.



The machine's installation and maintenance operations can only be carried out by qualified technical personnel. Qualification can be provided by the builder through participation in specific training courses.



The installation and maintenance of the machine must be carried out only by qualified service personnel with knowledge and practical experience of the machine itself, with particular attention to the safety aspects and hygiene.

3 Warnings for the installer

3.1 Supply

The water supply of the appliance must be carried out with water which is suitable for human consumption, in compliance with the regulations in force in the place of installation. The owner / manager of the system must confirm to the installer that the water meets the requirements above.

3.2 Materials to be used

During the installation of the appliance, only the components and materials supplied with the appliance are to be used. Should the use of other components be necessary, the installer must verify their suitability to be used in contact with water used for human consumption.

3.3 Hydraulic connections

The installer must carry out the hydraulic connections in accordance with the hygiene norms and the hydraulic safety norms for environmental protection in force in the place of installation.

3.4 Activation

When installation is complete, the appliance has to be started, brought to the nominal working condition and left for 30 minutes in the "ready to operate" condition.

Afterwards, the appliance has to be turned off and emptied of the first water introduced in the whole hydraulic circuit, to eliminate possible initial impurities.

Then, the appliance must be once again loaded and brought to the nominal working conditions.

After reaching the "ready to operate" condition, the following has to be performed:

1. for each coffee unit, carry out a continuous delivery, in order to release the whole volume of water contained in each associated coffee tank;

2. release the entire volume of the hot water from the boiler by continuous delivery through the specific spout. In the case of several dispensing points, divide the volume on the base of the number of the dispensing points;
3. continuously release steam for at least 1 minute for each steam dispensing point.

3.5 Maintenance and repairs

After maintenance and/or repair intervention, the components used must ensure that the hygiene and safety requirements initially provided for the appliance are still met. These are met by using original spare parts only.

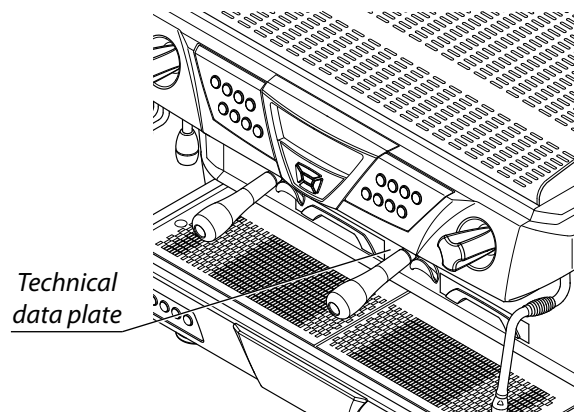
After repair or replacement of components related to parts in direct contact with water and food, a washing procedure has to be carried out, as in the case of first installation.



Maintenance operations should not be carried out by children without supervision.

4 Technical data

The specifications indicated in the table below correspond to the plate located on front of the machine.

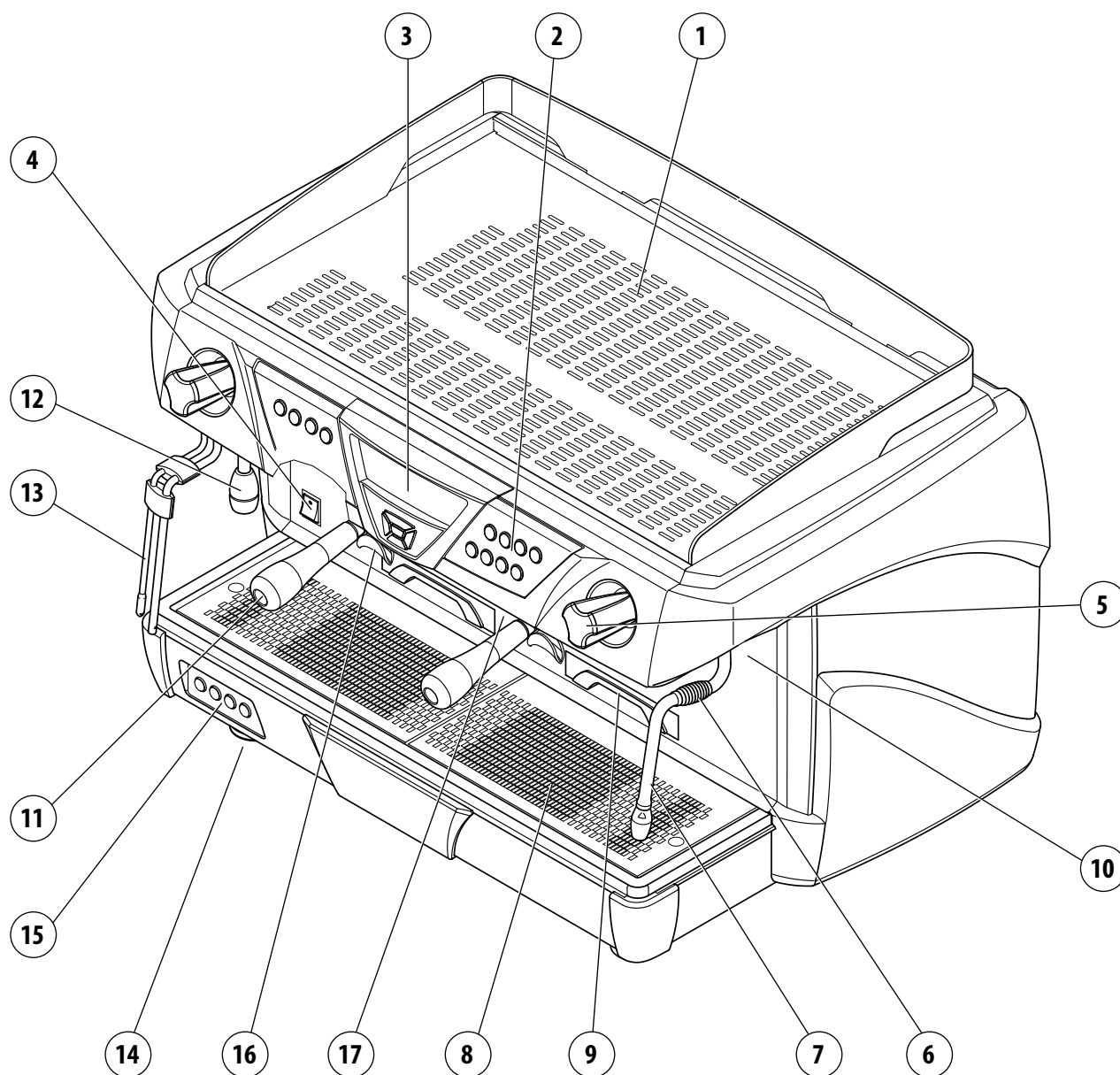


		2Gr		3Gr		4Gr	
Power supply voltage	V	230/400	240/415	230/400	240/415	230/400	240/415
Total power	W	4.400	4.700	5.500	6.100	7.100	7.700
Group power	W	150x2	165x2	150x3	165x3	150x4	165x4
Group coffee water boiler heating element power	W	1,000x2	1,090x2	1,000x3	1,090x3	1,000x4	1,090x4
Steam boiler power	W	3.000	3.270	3.000	3.270	5.000	5.445
Steam boiler capacity	lt / UK gal	8 / 1,76		13 / 2.86		13 / 2.86	
Coffee boiler capacity	lt / UK gal	(1.2/ 0.26)x2		(1.2/ 0.26)x3		(1.2/ 0.26)x4	
Width	mm / in	830 / 32.7		1070 / 42.1		1310 / 51.8	
Depth	mm / in	580 / 22.8		580 / 22.8		580 / 22.8	
Height	mm / in	575 / 22.6		575 / 22.6		575 / 22.6	
Net weight	kg / lb	74 / 163		94 / 207		110 / 243	
Operating conditions	°C / °F	5 ÷ 40 / 41 ÷ 104					

Technical data table

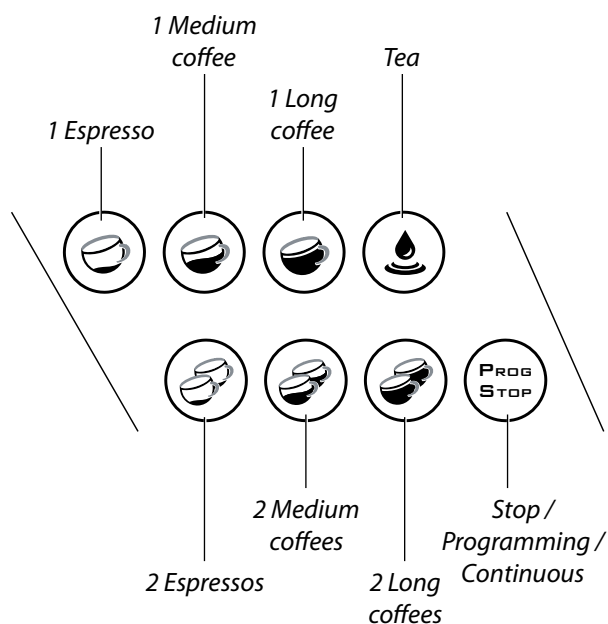
5 Description of the appliance

5.1 Description

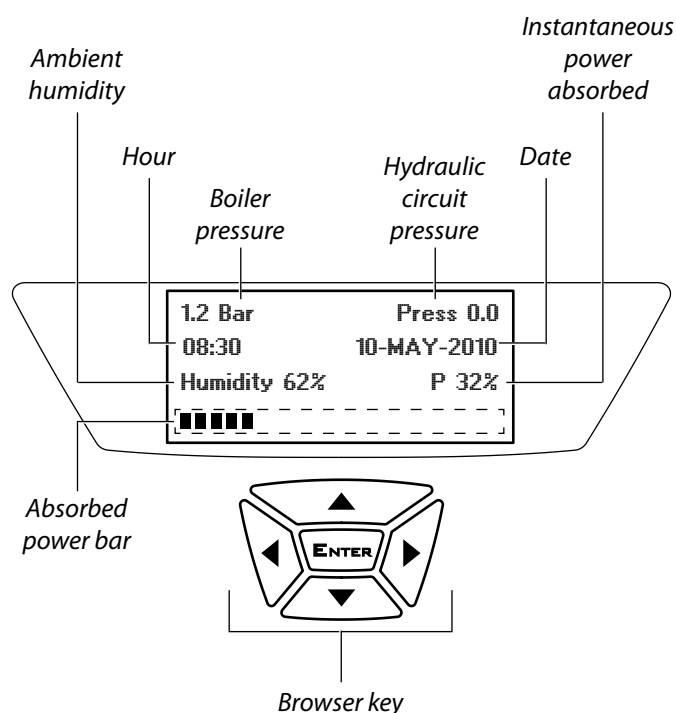


- | | |
|---|---|
| 1. Cup heater surface. | 10. Autosteamer air regulator. |
| 2. Push-button panel for coffee and tea selections. | 11. Filter holder. |
| 3. Display and browser key. | 12. Hot water delivery nozzle. |
| 4. Machine power switch. | 13. Autosteamer nozzle (optional). |
| 5. Steam knob. | 14. Adjustable foot. |
| 6. Anti-burn seal. | 15. Autosteamer push-button panel (optional). |
| 7. Steam nozzle. | 16. Dispensing spouts. |
| 8. Tray and cup support grille. | 17. Dispensing compartment light. |
| 9. Pull-out cup support grille. | |

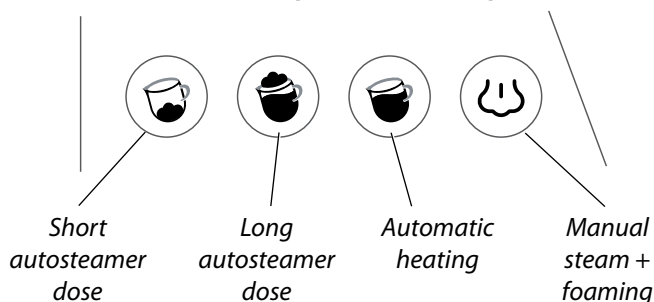
5.2 Push-button panel for coffee and tea selections



5.3 Display and browser key



5.3 Autosteamer push-button panel



6 Preparation

6.1 Preparation of the machine

The preparation of the machine and the installation operations must be carried out by qualified personnel only.

The installer must strictly follow the indications provided in Chapter "Warnings for the Installer".



Using the machine without all the installation operations having been carried out by technical personnel could damage it seriously.



The machine must be placed in a perfectly horizontal position.

6.2 Grinding and dosing coffee

Place the grinder-doser in a convenient place near the machine.

Grinding and dosing of coffee must take place in accordance with the instructions of the manufacturer of the grinder-doser.

To obtain good quality espresso coffee we suggest the following:

- not to store large amounts of coffee beans. to observe (in any case) the expiry date indicated by the producer.
- to grind an amount of coffee based on use, prepare the amount contained in the doser and if possible use it before the end of the day;
- never to buy (if possible) already ground coffee, as it expires quickly. if necessary, to buy it in small vacuum-sealed packages.

to fill the filter with a dose of ground coffee (about 6-7 gr.) and press it with the special coffee presser. Hook the filter holder to the delivery group.

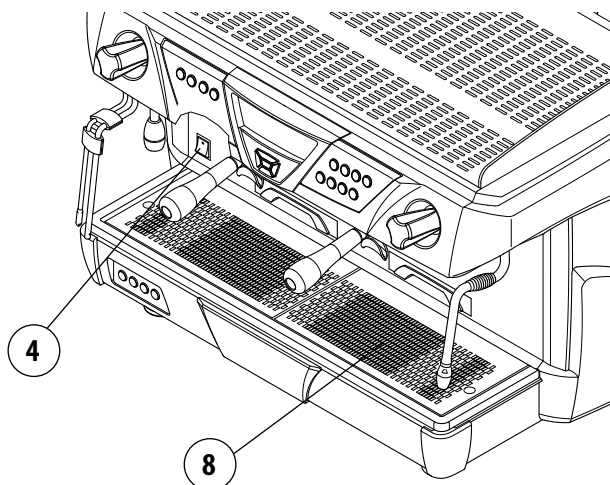


To prevent the seal from wearing too soon, clean the edge of the filter before engaging the filter holder on the delivery group. Do not excessively tighten the filter holder to the dispensing group.

7 Turning the machine on and off

7.1 Turning the machine on

After the electric and water connections have been made by qualified personnel, make certain that the drainage tray located under the cup support grille (8) is correctly connected to the drain.



Make sure all steam taps are closed.

Turn the machine on using the main switch (4) and follow the indications provided on the machine's display, as described below.

When the machine is turned on, it performs the functional test and reports information regarding the software installed.

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

If the result is O.K. the machine is working correctly.

If the machine fails the functional test, contact the Technical Support Service.

FUNCTIONAL TEST
DELN XX.XX.XXXX RY
D.Board Z.ZZ

TEST
-O.K.-

When the machine is turned on, it will activate the motor pump installed and begin to fill the services boiler and the water heaters for the coffee (equal to the number of delivery groups installed on the machine.)

0.0 Bar Press 3.5
08:30 10-MAY-2010
COFFEE
WATER FILLING

In order to remove the air from the heaters, each time the machine is turned on the solenoid valves of the groups will be activated, making water and steam come out from the perforated disk of each group for about 10 seconds.

0.0 Bar Press 0.0
08:30 10-MAY-2010
MAKE ATTENTION
WATER/STEAM ESCAPE

When the heating phase of the delivery groups has finished (after about 10 minutes), signaled by the disappearance of the "PLEASE WAIT" indication, it will be possible to make the coffee selections. For the delivery of hot water and steam, it will be necessary to wait for the complete heating of the services boiler.

0.0 Bar Press 0.0
WAIT PLEASE
Humidity 62% p 32%

During the heating phase of the services boiler (from 95°C to 98°C), the machine will execute a light delivery of water and steam from the hot water nozzle.

0.0 Bar Press 0.0
STEAM ESCAPE
Humidity 62% p 32%

The delivery of steam and hot water, and thus the full operation of the machine, will be possible only at a pressure higher than 0.6 bar.

0.7 Bar Press 0.0
08:30 10-MAY-2010
Humidity 62% p 32%

To avoid the risk of burns, it is advisable to keep hands away from the hot water nozzle, steam nozzle and delivery groups during the machine's heating phase.

Before using the machine, run deliveries dry with the filter holder attached for a few seconds to release any air which may be in the circuit, so that the delivery groups are completely heated.

7.2 Turning the machine off

To turn the machine off, just use the main switch (4).

8 Preliminary operations

8.1 Changing the water

In case of breaks longer than 1 week, it is necessary to perform the changing of the 100% of the water contained in the hydraulic circuits of the machine, by using the appropriate dispensing points, as described in the Paragraph 3.4 "Activation".

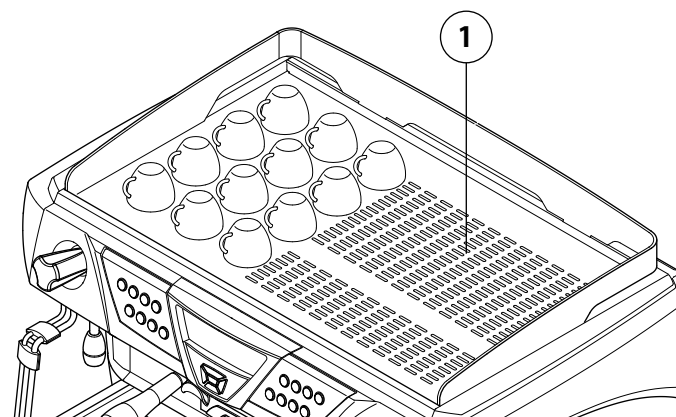
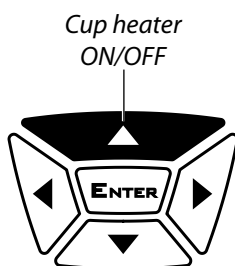
8.2 Cup heater

Place the cups to be heated on the appropriate surface (1).

To turn on the cup heater, press the (▲) navigator key; an asterisk will appear on the first line of the display to the far right of the display, indicating that the cup heater is ON.

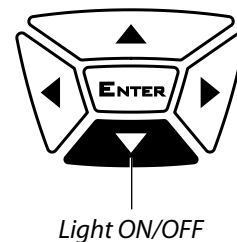
To turn it off, press the (▲) navigator button again, the asterisk will disappear.

To change the temperature of the cup heater, proceed as described in chapter 13.



8.3 Dispensing compartment light

To turn the machine compartment light on and off, press the (▼) browser key.



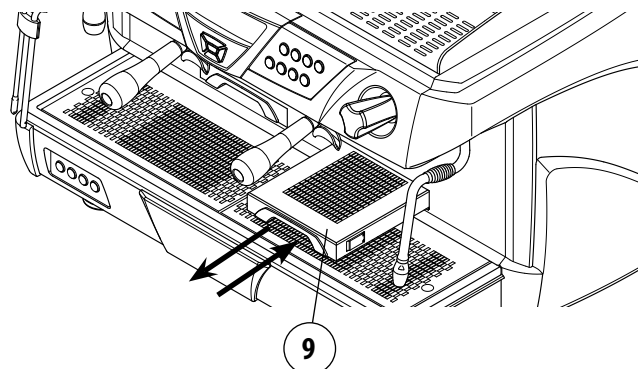
Light ON/OFF

8.4 Cup raising grilles

When using cups of different heights, you can use the special concealed grilles (9) which the machine is equipped with.

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

When finished using the grille, push it towards the machine until it disappears completely into its seat.



For safety reasons, it is advisable not to place cloths or other objects on the cup heater surface (1).




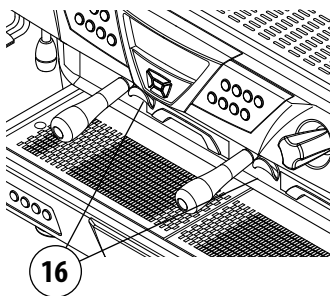
If the cup heater is set to a temperature lower than 70 °C in the adjustment menu, it will remain off, even if switched to ON (* symbol on the display).

9 Programming doses

9.1 Programming coffee doses



To program the dose keys, proceed as follows:

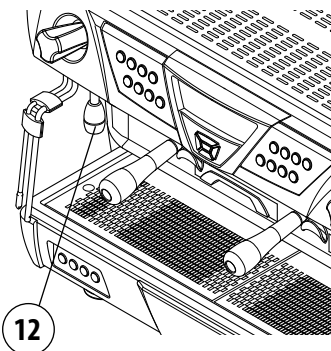
- press and hold the "**PROG/STOP**" key down for 5 seconds: the "**PROG/STOP**" key will flash and all keys on the push-button panel being programmed will turn on;
- fill the filter with a dose of ground coffee and press it with the coffee press;
- attach the filter holder to the delivery group;
- place the coffee cup under the delivery spout (16);
- press the desired dose key (e.g.: "1 Espresso" );
- all the leds will turn off, except for the dose key being programmed;
- wait for dispensing; to confirm the dose press the dose key or the "**PROG/STOP**" key again;
- repeat this operation for the other dose buttons;
- upon completion of the programming, press the "**PROG/STOP**" key to exit dose programming.



9.2 Programming hot water doses

To programme the hot water key, proceed as follows:

- place the cup under the hot water nozzle (12);
- press and hold down the "**PROG/STOP**" key on the left push-button panel until all dose key LEDs are switched on;
- press the hot water delivery key ;
- when the desired dose has been reached, confirm by pressing the hot water key  again.
- upon completion of the programming, press the "**PROG/STOP**" key.



i The tea key is present on each keypad of each group. These can be programmed individually and supply doses which are independent from one another.

i The 4GR version has 2 hot water nozzles. The 2 keypads on the left control the left hot water nozzle, while the 2 keypads on the right control the right hot water nozzle.


i After 30 seconds of idle time, the machine will automatically exit the dose programming mode.

i Programming of each dose must be carried out with ground coffee and not with previously used grounds.

i It is possible to program all machine's push-button panels simultaneously using only the left push-button panel. To obtain different doses for the various groups, perform the programming with the left push-button panel first, and then with all the others.

10 Preparation of beverages



10.1 Preparation of coffee

- Fill the filter with a dose of ground coffee and press it with the coffee press;
- attach the filter holder to the delivery group;
- place the coffee cup under the delivery spout (16);
- press the desired dose key (e.g.: "1 Espresso" ) and wait for coffee to be delivered (the LED of the selected key will go out).
- to stop delivery of coffee in advance, press the delivery key again or press the "**PROG/STOP**" key.



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

10.2 Dispensing hot water

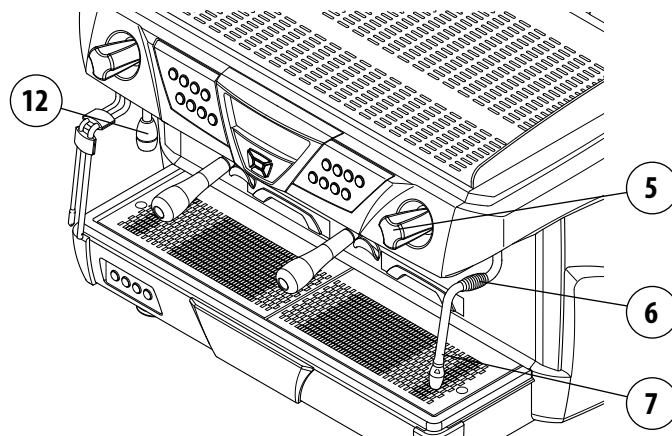
- Place the cup under the hot water nozzle (12);
- press the hot water key , and wait for the delivery of water;
- to stop delivery in advance, press the hot water key  again.



When the machine is cool (pressure below 0.6 bar) the dispensing of hot water is not active. To change the temperature of the water delivered, contact the Technical Support Service.

10.3 Dispensing steam

Immerse the steam nozzle into the beverage to be heated and turn the tap knob (5) counterclockwise: the steam coming out of the nozzle (7) will be proportional to the opening of the tap.



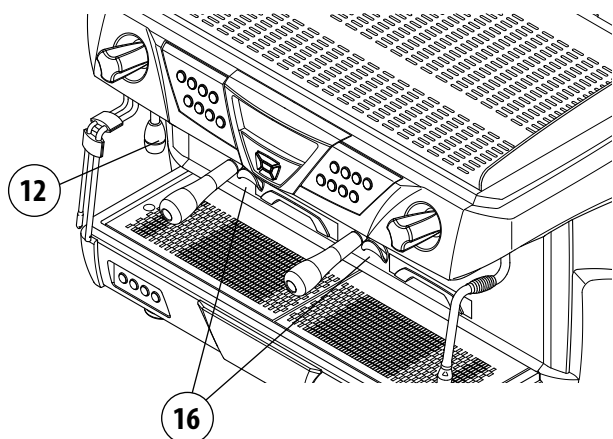
Carefully operate the steam nozzle using the anti-burn rubber bulb (6) and never touch the steam nozzle (7) or the hot water nozzle (12): contact with the hot water or steam may be harmful to individuals, animals or property.

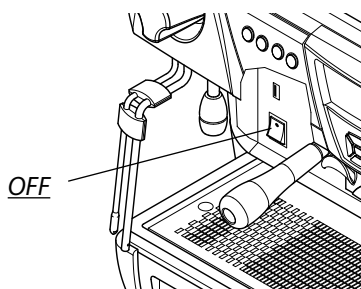


Leave the steam nozzle immersed in the milk only for the heating time required.



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





DO NOT TURN ON THE STEAM KNOB IF THE NOZZLE IS IN THE MILK AND THE MACHINE IS OFF.



To keep the steam nozzle tips in perfect working order, it is advisable to carry out a brief dry delivery after each use. Keep the tips clean at all times using a cloth dampened in lukewarm water. Handle the nozzle with utmost caution due to the hazard resulting from the presence of high-temperature steam.

11 Autosteamer

11.1 Description

The "Autosteamer" system can be used for automatically heating and foaming milk at the programmed temperature.

It can be controlled using the keypad (15) located on the left base of the machine.

There are 4 different selections available:



Short autosteamer dose.



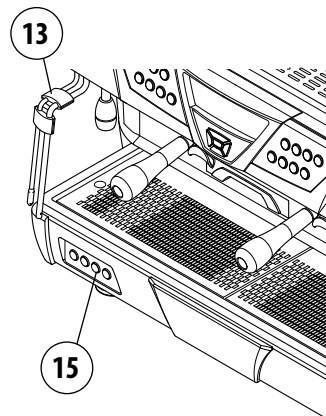
Long autosteamer dose.



Heating.



Manual steam + foaming.





Before using the steam to heat beverages or to foam milk, you should first let some steam off until all the condensation water is released.

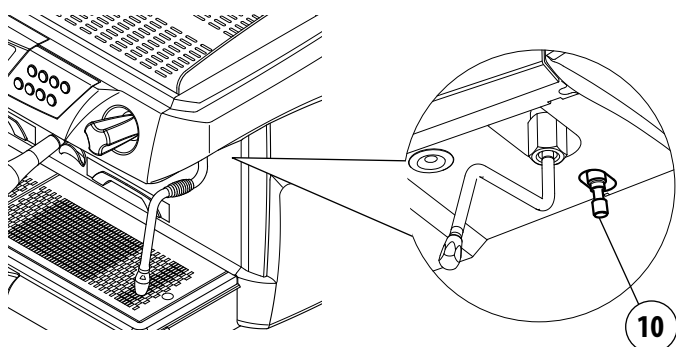
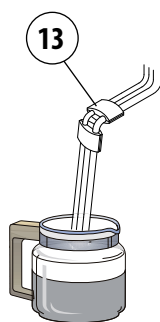
For optimal foaming, it is recommended to observe the following simple rules:

- heat only the amount of milk you intend to use, once heated, the milk will have to be completely poured from the jug and mustn't be heated again;
- the autosteamer guarantees a correspondence of $\pm 3^{\circ}\text{C}$ between the set temperature and the real temperature of the milk, only by starting from a milk temperature of 4°C ;
- since the dispensing of steam stops on its own when the set temperature of milk is reached, to prevent the milk foam from spilling out, it is necessary to introduce a volume of liquid not greater than $1/2$ the capacity of the jug.
- use a container with a capacity of 0.75 litres and half-fill it with milk;
- set a maximum heating temperature of 60°C (contact the technical support).

11.2 Autosteamer function

Proceed as follows:


- Immerge the tips of the autosteamer (13) into the beverage;
- press the  or  key, depending on the dose of milk in the jug;
- wait until the dispensing is finished;
- when the dispensing is finished, the milk will be foamed and heated at the preset temperature.
- To stop delivery in advance, press the same key again;
- to prolong steam delivery, hold down the selected dose key.
- For more or less froth, adjust the special regulator (10). Turning it clockwise will decrease the froth, while turning it counterclockwise will increase the froth.



The autosteamer foaming is factory-adjusted during the testing phase of the machine. Therefore, it is recommended to modify the adjustment only if strictly necessary.

11.3 Heating function


Proceed as follows:

- Immerge the tips of the autosteamer (13) into the beverage;
- press the  key;
- wait until the dispensing is finished;
- once the delivery is finished, the milk will be heated at the programmed temperature, but not foamed.
- To stop delivery in advance, press the same key again;
- to prolong steam delivery, hold down the selected dose key.

11.4 Manual steam function

This control allows the user to use the autosteamer nozzle manually like a normal steam nozzle.

Proceed as follows:

- Immerge the tips of the autosteamer (13) into the beverage;
- press the  key;
- To stop delivery, press the same key again.

11.5 Automatic autosteamer nozzle cleaning

After 120 minutes of idle time the automatic cleaning of the nozzle starts, lasting 15 seconds.

The following message will appear on the display: "STEAM CLEANING CYCLE"

A minimum amount of steam will come out of the nozzle.



The system includes a time limit of a maximum of 4 minutes for autosteamer operation.

● To change the temperature of the autosteamer, and to enable or disable its operation, contact the Technical Support Service.

! To keep the steam dispensers in perfect working order, it is advisable to carry out a brief dry dispensing after each use. Keep the tips of the autosteamer clean at all times using a cloth dampened in lukewarm water. Handle the autosteamer with utmost caution due to the hazard resulting from the presence of high-temperature steam.

! Do not leave the autosteamer nozzle immersed in the milk when it is not being used. Handle the autosteamer with utmost caution due to the hazard resulting from the presence of high-temperature steam.

12 Energy Saving System

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

This allows a considerable energy saving, during night breaks, maintaining the machine in the condition to quickly return to operate.

Moreover, the software distributes the power only where and when it is needed, thus allowing to save energy during the normal working activity too.

If provided for in the programming, it automatically puts into standby one or more groups when the workload decreases and prepares them for full capacity when needed.

All this is indicated in the following way:

ENERGY SAVING

+ flashing of the
"PROG/STOP" keys

Flashing "PROG/STOP" key

All the groups are in stand-by or the entire machine (including the services boiler) is in energy savings phase.

One or more delivery groups (but not all of them) are in standby.

To bring a dispensing group back from standby, press and hold the respective "**PROG/STOP**" button for 3 seconds.

It will return to full operation in about 1-2 minutes.

If the machine is in the "ENERGY SAVING" mode, also the services boiler will be reactivated, thus exiting the "energy saving" mode.

The dispensing groups and the services boiler, which have been reactivated, will remain operative until the next time limit set for the start-up of the energy saving mode (for the machine) or of the standby mode (for the dispensing groups) expires.

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

● To change the operating parameters of the "energy saving" system, contact the Technical Support Service.

13 Data reading and programming

13.1 Reading and programming procedures

To access the reading of machine data and the programming of the main parameters, hold down the **ENTER** key of the navigator key for at least 5 seconds.

The following messages will appear on the display:



- 1 COUNTERS
- 2 SERV.BOILER PRESS
- 3 CUP HEATER TEMP.
- 4 CLOCK SETUP

To select the item concerned, use the (▲) and (▼) keys.



- 1 COUNTERS
- 2 SERV.BOILER PRESS
- 3 CUP HEATER TEMP.
- 4 CLOCK SETUP

To exit the menu, press the (◀) or (▶) key.



1.2 Bar	Press 0.0
08:30	10-MAY-2010
Humidity 62%	P 32%
[■■■■■]	



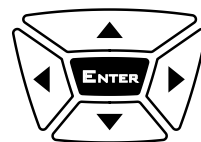
In case of inactivity of the operator, after 10 seconds, the display will return to the main menu.

13.2 Counters

In this section it is possible to display the number of selections made (total and individual).

Scroll the menu until the item is highlighted "1 COUNTERS"

- 1 COUNTERS
- 2 SERV.BOILER PRESS
- 3 CUP HEATER TEMP.
- 4 CLOCK SETUP



Confirm the selection by pressing the **ENTER** key and the display will show the following:

TOTAL COFFEES

00000

Total number of selections made on the machine.

To display the partial strokes for the various types of delivery, press the respective keys on the push-button panel.

The selected key will light up, and the count of selections made will appear on the display.



COUNTERS

00000

Number of coffee/tea selections made on the machine.

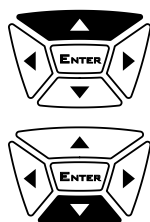
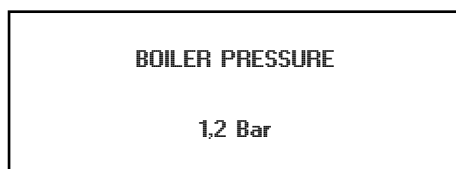
13.3 Services boiler pressure adjustment

In this section it is possible to modify the pressure of the services boiler (hot water / steam).

Scroll the menu until the item is highlighted "**2 BOILER PRESSURE**";



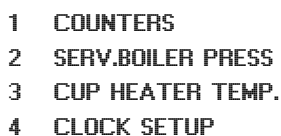
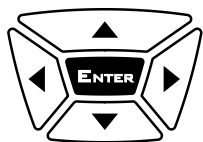
Confirm the selection by pressing the **ENTER** key and the display will show the following:



The value of the pressure will flash.

To change the pressure (from 0 to 1.4 bar), press the (▲) key or (▼) key.

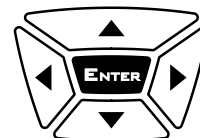
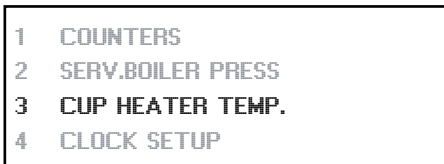
To confirm and exit from the adjustment mode, press the **ENTER** key.



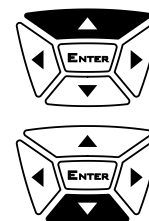
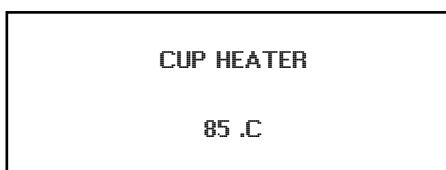
13.4 Cup heater adjustment

This menu allows the user to adjust the operating temperature of the cup heater or switch it off.

Scroll the menu until the item is highlighted "**3 TEMP. CUP HEATER**" is highlighted;



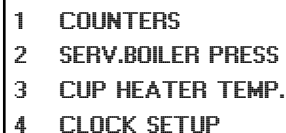
Confirm the selection by pressing the **ENTER** key and the display will show the following:



The value of the temperature will flash.

To change the temperature (from 70 to 114 °C), press the (▲) key or (▼) key.

To confirm and exit from the adjustment mode, press the **ENTER** key.



If a temperature above 114°C is set, the indication CUP HEATER ON will appear on the display and the cup heater will be activated in continuous operation.



Setting a temperature lower than 70°C; the display will show the indication CUP HEATER ---, and the cup heater will be deactivated.

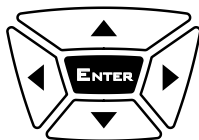


To turn the cup heater on and off, refer to chapter 8.2.

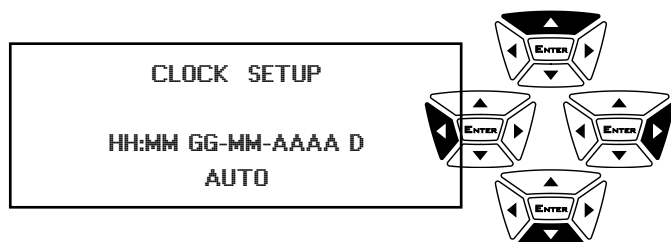
13.5 Date and time adjustment

In this section it is possible to set the date and time shown on the machine's display.

Scroll the menu until the item is highlighted "**4 CLOCK SET UP**";



Confirm the selection by pressing the **ENTER** key and the display will show the following:

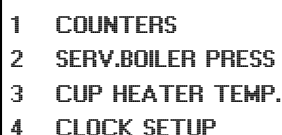


The value to be changed will flash.

To change the value, press the (▲) key or (▼) key.

To move to the next or previous parameter, press the (◀) key or (▶) key, and repeat the modification process.

To confirm and exit the menu, press the ENTER key.



HH	hours	
MM	minutes	
DD	day	1 Monday
MM	month	2 Tuesday
YYYY	year	3 Wednesday
D	day of the week	4 Thursday
		5 Friday
		6 Saturday
		7 Sunday
AUTO	The clock automatically switches to the Daylight Saving time and vice versa.	
MANUAL	The clock doesn't switch to the Daylight Saving time and vice versa.	

Legend

14 Accessories

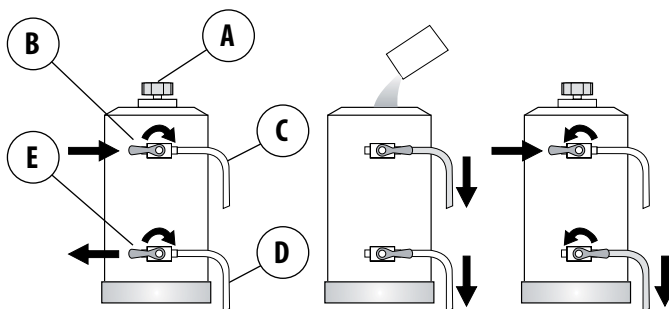
14.1 Softener

Mains water contains insoluble salts, which cause the build-up of lime scale deposits in the boiler and other parts of the machine. The softener makes it possible to eliminate or substantially reduce the presence of these mineral salts. The resin softener has the property of retaining the calcium contained in the water. For this reason, the resins become saturated after a certain period and must be regenerated with coarse kitchen salt (NaCl, sodium chloride) or special water softening salt. It is very important to regenerate the softener within the established times. The regeneration is to be done regularly every 15 days. However, in locations where water is very hard, it will be necessary to regenerate it more frequently. The same rule can be applied to locations where there is a large consumption of hot water for tea or other uses.

Softener regeneration

Proceed as follows:

- move levers **(B)** and **(E)** from left to right;
- remove the lid by loosening the knob **(A)**;
- release enough water through the pipe **(C)** to make room for the salt to be added, based on the model (see the table on the following page);
- clean any salt or resin residues from the gasket located on the cover;
- put the cover back in place by screwing the knob **(A)** down securely and move the lever **(B)** back from right to left;
- let the salt water drain from the little hose **(D)** until the water is no longer salty (about 30-60 minutes). The salt allows the accumulated mineral salts to be released;
- switch the lever **(E)** from right to left back to its initial position.



The build-up of lime scale deposits in the hydraulic circuit and boiler inhibits thermal exchange, thus compromising proper operation of the machine. Heavy incrustations in the boiler may cause long machine shutdowns and in any case invalidate any guarantee, because this symptom indicates that regeneration has been neglected.

Regeneration notification

If the function has been enabled during the programming, the system measures the amount of water used by the machine and prompts the user for regeneration (flashing of "WATER SOFTENER REGENERATION") when the set amount has been exceeded.

Once the regeneration has been carried out, the counter must be reset.

To reset the litre count, contact specialised personnel.

In order to keep the softener, and hence the machine, in perfect operating condition, it is necessary to regenerate it regularly, based on use of the softener and hardness of the water used. The table below shows the quantity of softened water based on the hardness of the water in the various units of measure:

- °f: French degree
- °d: German degree = 1.8 °f
- mg CaCO₃

For further information on softener installation, start-up and regeneration, refer to the instruction manual.

Amount of softened water based on hardness

°f	30	40	60	80	salt
°d	16,5	22	33	44	
mg CaCO ₃	30	40	60	80	
8 liters	1000 lt	900 lt	700 lt	500 lt	1.0 kg
12 liters	1500 lt	1350 lt	1050 lt	750 lt	1.5 kg
16 liters	2100 lt	1800 lt	1400 lt	1000 lt	2.0 kg

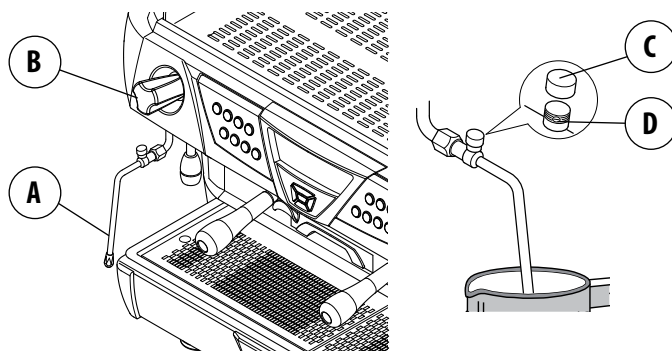
Softener model	Amount of salt
8 liters	1.0 kg
12 liters	1.5 kg
16 liters	2.0 kg

14.2 Milk foaming nozzle

The milk foaming nozzle lets you foam and heat milk.

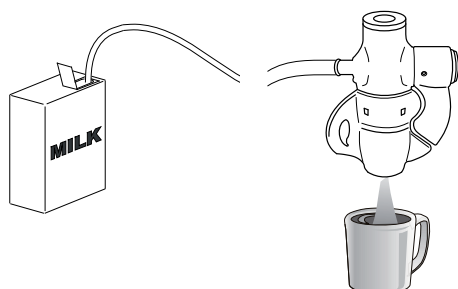
- Insert the nozzle (A) in the milk so that the sprayer is completely covered;
- turn the steam tap (B) counterclockwise;
- wait for the milk to heat and foam;
- upon reaching the desired temperature and foaming, turn the steam tap (B) clockwise.

To adjust the foaming of the milk: unscrew the cap (C) of the regulator and use a screwdriver on the screw (D). To increase foaming, turn counterclockwise; to reduce foaming, turn clockwise.

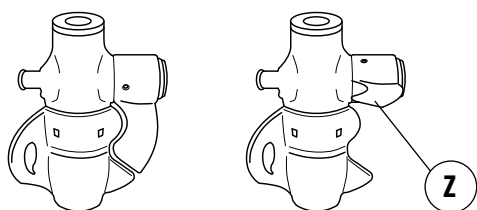


14.3 Cappuccino maker

- Put the suction tube inside the milk;
- place the jug under the spout of the cappuccino maker;
- turn the steam tap counterclockwise, upon reaching the desired amount, close the steam tap;
- pour the latte into the cups with the coffee.



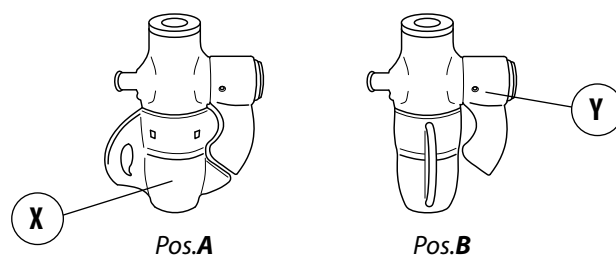
i To obtain delivery of warm milk without foam, lift the tab (Z) upwards. For better results, we suggest not to dispense directly into the coffee cup, but into a jug or pot, and to then pour the foamed milk on the coffee. Be sure the cappuccino maker is kept clean as described in the chapter "Cleaning".



Cleaning

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

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



! It is advisable to clean the cappuccino maker after each period of continued use so as to avoid malfunctions and to ensure a high rate of hygiene in the system.

15 Group washing

If provided for in the programming, the machine automatically requests that the washing of the delivery groups be carried out.

Attention: during this phase, all the coffee selections are disabled until the washing has been completed.

Follow the indications provided on the display:

GROUP WASHING
PUT THE DETERGENT
THEN PRESS
STOP/PROG KEY.

- Use the solid filter;
- insert the detergent tab into the filter;
- attach filter holder to delivery group 1;
- press the "**PROG/STOP**" key to start the washing phase;
- the following messages appear on the display in alternating sequence:

GR.1 WASHING ON
GR.2 WAIT DETERGENT
GR.3 WAIT DETERGENT
GR.4 WAIT DETERGENT

GR.1 WASHING ON
GR.2 STOP/PROG KEY
GR.3 STOP/PROG KEY
GR.4 STOP/PROG KEY

- wait for the washing to be carried out until the following messages appear on the display:

GR.1 REMOVE FILTER
GR.2 WAIT DETERGENT
GR.3 WAIT DETERGENT
GR.4 WAIT DETERGENT

GR.1 STOP/PROG KEY
GR.2 STOP/PROG KEY
GR.3 STOP/PROG KEY
GR.4 STOP/PROG KEY

- remove the filter holder from delivery group 1 and press the "**PROG/STOP**" key.
- wait for the rinse cycle to be carried out (this takes roughly 30 seconds), and the following messages will appear on the display:

GR.1 SWILLING ON
GR.2 WAIT DETERGENT
GR.3 WAIT DETERGENT
GR.4 WAIT DETERGENT

GR.1 SWILLING ON
GR.2 STOP/PROG KEY
GR.3 STOP/PROG KEY
GR.4 STOP/PROG KEY

- at the end of the rinse cycle, the following messages will appear on the display:

GR.1 WASHING END OK
GR.2 ADD DETERGENT
GR.3 ADD DETERGENT
GR.4 ADD DETERGENT

GR.1 WASHING END OK
GR.2 STOP/PROG KEY
GR.3 STOP/PROG KEY
GR.4 STOP/PROG KEY

- Carry out the washing operations on the other groups, following the same procedures indicated above.
- If desired, the washing request can be forced by pressing and holding the (◀) key of the programming selector for 5 seconds.



The washing operations can also be carried out simultaneously on several delivery groups. To exit the washing phase, the washing must be completed on all the groups.

16 Checks and cleaning

16.1 Checks and maintenance

To ensure perfect safety and efficiency of the machine over time, it is necessary to carry out maintenance. In particular, **it is advisable to ask the Technical Service to carry out an overall check of the machine at least once a year.**



All maintenance operations must be carried out after unplugging the machine from the power supply, closing the water and completely cooling off the machine.

We recommend the use of suitable protective gloves.

Checks	Daily	Weekly	Monthly
MACHINE <ul style="list-style-type: none"> Using the machine display, check that the indicated pump pressure is around 8-9 bar. Check that the boiler pressure indicated on the display is consistent with a programming value. In case of anomalies, contact the Technical Support Service. 	X		
FILTER HOLDER FILTERS <ul style="list-style-type: none"> Check the wear of the filters, if there is damage to the edges, and if coffee grounds are getting into the cup. If necessary, replace the filters. 		X	
GRINDER-DOSER <ul style="list-style-type: none"> Check the dose of the ground coffee, which should be about 6-7 gr. at a time, and adjust the amount as necessary. Check the degree of grinding and modify as required. Check the grinders for wear: they should be replaced if there is too much powder in the ground coffee. 		X	
SOFTENER <ul style="list-style-type: none"> Carry out regeneration of the softener (for the manual softener). Check that there is salt in the container (for the softener in the automatic version). 		X	

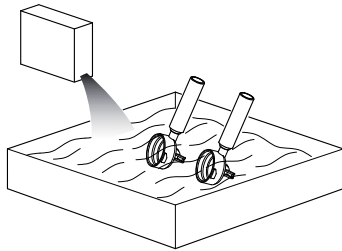
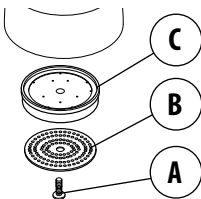


If the problem cannot be resolved, turn the machine off and contact Technical Service. Do not attempt any sort of repairs. The descaling of the machine must be carried out by professional technicians to ensure that such operation does not lead to release of hazardous materials for food use.

16.2 Cleaning

For perfect cleaning and efficiency of the appliance, several simple cleaning operations are necessary on the functional parts and accessories as well as the body panels. The indications given here are applicable for normal use of the coffee machine. If the machine is used continuously, then cleaning should be performed more frequently.

Before cleaning the machine, turn it off the machine and let it cool off.

Cleaning	Daily	Weekly	Monthly
CAPPUCCINO MAKER Clean several times a day as indicated in Paragraph "Cappuccino", especially if used continuously.	XXX		
FILTERS and FILTER HOLDERS Clean the filter holders daily by leaving them immersed in hot water all night so as to allow greasy coffee deposits to dissolve; afterwards, rinse off everything with cold water. Perform the same cleaning weekly for 10 minutes in hot water and the appropriate cleaner. Failure to clean the filter holders daily will jeopardize the quality of the coffee and the proper functioning of the filter holder. Warning: only immerse the cup of the filter holder. Avoid immersing the handle in water. 	X		
STEAM NOZZLE - MILK FOAMER - AUTOSTEAMER Keep the nozzle clean at all times using a cloth dampened in lukewarm water.	X		
PERFORATED DISK and CONTAINMENT RING Loosen the screw (A) and remove the perforated disk (B) and containment ring (C) from the delivery group. Wash with hot water. 		X	

Cleaning	Daily	Weekly	Monthly
STEAM NOZZLE - MILK FOAMER - AUTOSTEAMER Check and clean the terminals of the steam nozzles, using a small needle to reopen the exit holes. Clean the inside of the nozzle at least once a week: <ul style="list-style-type: none"> • dip the nozzle into a jug of water mixed with a specific cleaner according to the manufacturer's instructions; • heat the solution with the steam of the nozzle; • keep the nozzle immersed in the solution for at least 5 minutes so as to allow the cleaner to rise up into the nozzle as a result the cooling effect; • repeat the operation 2 or 3 times so that subsequent dispensing don't leave milk residue. 			X
BODY Clean the panels of the body with a cloth dampened in lukewarm water. Do not use abrasive detergents which may scratch the surface of the body. Remove the tray and the cup holder grille and wash with hot water. During the cleaning operations, pay attention to the edges and protruding parts	X		
DISPENSING UNIT Carry out the washing of the groups as indicated in Chapter "Group washing" and follow the instructions below: <ul style="list-style-type: none"> • use the blind filter holder; • pour the detergent on the solid filter and attach the filter holder; • Carry out a series of dispensing until the water comes out clean; • remove the filter holder from the unit and carry out at least one delivery so as to eliminate any detergent residues. 	X		
GRINDER-DOSER Clean the inside and outside of the receptacle and doser of the grinder-doser with a cloth dampened in lukewarm water.		X	

When cleaning, always use cloths that are completely clean and hygienic. To guarantee the correct operation and hygiene of the machine, it is necessary to use cleaning methods and products suitable for the purpose. Do not immerse the machine into water. Never use alkaline detergents, solvents, alcohol or aggressive substances. The descaling of the machine has to be performed by specialized technicians, by disassembling the components with deposits, so that no descaling debris is put into circulation. The used products/detergents have to be suitable for this purpose and must not corrode the materials of the hydraulic circuits. Cleaning operations should not be carried out by children without supervision. Do not spill any liquids or use direct water jets on the machine.

16.3 Scheduled assistance

This function is related to the request for machine assistance and provides notification of when to proceed with ordinary scheduled maintenance.

The request for assistance appears when the number of coffee, tea, boiler filling cycles, or the number of days passed since installation of the machine, have reached a value equal to the cycle programmed by the technician.

All alarm messages will remain on the display and blink 10 seconds every minute in the selection standby phase or in the programming standby phase.

The alarms for reached/exceeded thresholds do not prevent the machine from functioning.

The alarms can be reset at any time (also before the alarm is engaged) by a technician.

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

When the number of executed cycles is less than **1000 cycles** in respect to the programmed threshold "A", the alarm message in the example on the side appears.

PLANNED SERVICE -A-

 REMAIN CYCLES 0999
 PLEASE CALL SERVICE

Once threshold "A" has been reached, the alarm message changes to the following:

PLANNED SERVICE -A-
LIMIT REACHED
PLEASE CALL SERVICE

If no maintenance operation is executed, the message indicated above remains until the subsequent threshold "B" alarm is reached:

PLANNED SERVICE -B-
REMAIN CYCLES 1000
PLEASE CALL SERVICE

Once threshold "B" has been reached, the alarm message changes to the following:

PLANNED SERVICE -B-
LIMIT REACHED
PLEASE CALL SERVICE

If no maintenance operation is executed, the message indicated above remains until the subsequent threshold "C" alarm is reached:

PLANNED SERVICE -C-
REMAIN CYCLES 1000
PLEASE CALL SERVICE

Once threshold "C" has been reached, the alarm message changes to the following:

PLANNED SERVICE -C-
LIMIT REACHED
PLEASE CALL SERVICE

The system also displays the installation date of the machine (or the date of the last intervention) with the date for required maintenance.

Two weeks prior to reaching the programmed threshold, the following message appears on the display:

TOTAL CYCLES : WWWWW
REMAIN 15 DAY
PLEASE CALL SERVICE

Once the date of required assistance is reached, the following message appears on the display:

TOTAL CYCLES : WWWWW
LIMIT REACHED
PLEASE CALL SERVICE



For alarm programming, contact the technical assistance.

16.4 Grinders wear check

If enabled, this feature displays a message to warn the user when it is necessary to replace the coffee grinder blades.

The alarm appears when the amount in kg of coffee used reaches the programmed limit.

The message will remain on the display and blink 10 seconds every minute in the selection standby phase or in the programming standby phase.

0,7 Bar Press 3,5
8:30 14-MAY-2010
Humidity 38% P 85%
REPLACEMENT BLADES

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

The count can be reset at any time (also before the alarm is engaged) by a technician.

For the programming, contact the technical assistance.



The system operates only if the machine is paired with a single grinder.

17 Suggestions on how to obtain a good cup of coffee

To obtain high-quality coffee, it is important for the hardness of the water used to not exceed 4-5°f (French degrees). If the water hardness exceeds these values, it is advisable to use a water softener.

Avoid using a water softener if the water hardness is less than 4 °f.

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

It is not advisable to keep large supplies of coffee beans. Never grind large amounts of coffee. Use the amount the doser holds and, if possible, use it by the end of the day. Never purchase ground coffee, as it expires quickly.

After the machine has not been used for a certain period of time (2-3 hours) carry out a few dry runs.

Make sure to carry out regular cleaning and maintenance.

Once the filter holder has been attached to the group, dispense as soon as possible.

If the type of coffee is changed, we recommend you to contact the Technical Support Service for the water temperature adjustment.

Adjust the grinding of the coffee according to the degree of humidity in the environment.

Do not work on the machine when it is supplied with electrical power

Before carrying out any maintenance or repair work on the machine you must turn it off using the main switch or, better yet, disconnecting the mains connection terminals. Never remove any body panel when the machine is supplied with electrical power.

If you should decide not to use the appliance, it is necessary to shut it down by disconnecting the power supply cable from the electrical mains, closing the inflow of water from the hydraulic mains and emptying the hydraulic system.

For the operations of disconnection from the electrical and hydraulic mains and of release of the water, qualified personnel has to be contacted.

Never work on the hydraulic system before having emptied it

All work regarding the hydraulic system and the related boiler is to be avoided when there is still water and pressure in the system. Thus you must empty it beforehand by closing the mains tap and dry-running the delivery group for a short time. Switch off the machine and turn on all the steam and water taps. When the pressure is zero, empty the boiler completely by unscrewing the special pipe fitting located on the lower part of boiler.

If the above procedure is not carried out correctly, opening any part of the hydraulic system can cause a sudden outburst of superheated water under pressure.

Non-observance of the above-described standards can cause serious harm to people, property or animals.

Never operate the electronic apparatus when the appliance is supplied with electrical power.

Shut down the appliance completely by disconnecting it from the power outlet before carrying out any operation.

18 List of hazards

This chapter describes possible hazards for the user if the specific safety standards (described in this manual) are not followed.

The appliance must be connected to an efficient grounding system

If this is not done, the appliance can be a source of dangerous electrical shocks as it is no longer able to discharge electricity to earth.

Do not use running water for washing

The use of pressurized water directly on the machine can seriously damage the electrical equipment. Never use water jets to wash any part of the appliance.

Do not touch the dispenser unit

The high temperature of the dispenser unit may cause burns. Avoid contact of the dispenser unit with the hands or other parts of the body.

Be careful of the steam and hot water nozzles

During use, the steam and hot water nozzles become very hot and are thus a potential source of danger.

Handle these parts carefully. Never direct steam or hot water jets directly on the body.

19 Display indications

GR.# FLOW TOO FAST
GRIND TO FAST

- Coarse grinding: reduce the grinding degree.
- Short coffee dose: adjust the dose on the grinder-doser.
- Ground coffee too old: use fresh-ground coffee.
- Ambient humidity lower than usual: slightly reduce the grinding degree.

GR.# FLOW TOO SLOW
GRIND TO LOW

- Fine grinding: increase the grinding degree
- Long coffee dose: adjust the dose on the grinder-doser
- Ambient humidity higher than usual: slightly increase the grinding degree
- Hydraulic circuit obstructed: contact the Technical Support Service

GROUP WASHING

- The group washing needs to be carried out as indicated in chapter 15.

ENERGY SAVING

+ flashing of the STOP/PROG keys

- All the groups are in stand-by or the entire machine (including the services boiler) is in energy savings phase.

-- OFF --

- The machine is off in automatic mode.

The LED of the STOP/PROG key remains lit constantly.

- Delivery group off.

Flashing STOP/PROG key.

- One or more delivery groups (but not all of them) are in standby.



If indications other than those indicated above should appear or if the machine presents any type of failure, turn the machine off and contact the Technical Support Service. Any repairs that are not carried out by an authorised service centre, in addition to compromising the machine's safety, may seriously damage the equipment and render the guarantee null and void.

Français

Table des matières

1	Avertissements	58	10	Préparation des boissons	67
1.1	Lire attentivement	58	10.1	Préparation du café	67
1.2	Comment utiliser cette notice	58	10.2	Distribution d'eau chaude	67
1.3	Avertissements généraux	58	10.3	Distribution de vapeur	67
1.4	Garantie	59	11	Autosteamer	68
1.5	Conventions typographiques	59	11.1	Description	68
2	Présentation	60	11.2	Fonction Autosteamer	69
3	Avertissements pour l'installateur	60	11.3	Fonction chauffage	69
3.1	Alimentation	60	11.4	Fonction vapeur manuelle	69
3.2	Matériels à utiliser	60	11.5	Nettoyage automatique de la buse autosteamer	69
3.3	Raccordements hydrauliques	60	12	Système Energy Saving	70
3.4	Activation	60	13	Lecture des données et programmation	71
3.5	Entretien et réparation	61	13.1	Modalité pour la lecture et la programm	71
4	Données techniques	61	13.2	Compteurs	71
5	Description de la machine	62	13.3	Réglage de la pression de la chaudière des services	72
5.1	Description	62	13.4	Réglage du chauffe-tasses	72
5.2	Clavier sélection café et thé	63	13.5	Réglage date et heure	73
5.3	Afficheur et touche de navigation	63	14	Accessoires	73
5.4	Clavier autosteamer	63	14.1	Adoucisseur	73
6	Préparation	63	14.2	Buse de mousse de lait	74
6.1	Préparation de la machine	63	14.3	Dispositif pour cappuccino	75
6.2	Mouture et dosage du café	63	15	Lavage groupes	76
7	Mise en marche et extinction	64	16	Contrôles et nettoyage	76
7.1	Mise en marche	64	16.1	Contrôles et entretien	76
7.2	Extinction	64	16.2	Nettoyage	77
8	Opérations préliminaires	65	16.3	Assistance programmée	78
8.1	Renouvellement de l'eau	65	16.4	Contrôle de l'usure des moulins	79
8.2	Chauffe-tasses	65	17	Conseils pour obtenir un bon café	79
8.3	Éclairage compartiment de distribution	65	18	Liste des risques	80
8.4	Grille de rehausse des tasses	65	19	Signalements sur l'écran	81
9	Programmation dosages	66			
9.1	Programmation des doses de café	66			
9.2	Programmation doses eau chaude	66			

1 Avertissements

1.1 Lire attentivement

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement et intégralement la présente notice.

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, pour l'entretenir afin d'avoir toujours un excellent rendement et pour savoir comment intervenir en cas de difficulté.

Conservez la présente notice soigneusement et en lieu sûr. En cas de perte, demandez-en une copie au fabricant.

Nous vous prions d'agréer nos salutations distinguées.

BONNE LECTURE, ET... BON CAFÉ.

1.2 Comment utiliser cette notice

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

Nous profitons de cette occasion pour inviter la clientèle à nous signaler toute proposition visant à apporter des améliorations tant au produit qu'à la présente notice.

1.3 Avertissements généraux

- Après avoir déballé l'appareil, s'assurer de son intégrité, en cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser directement au revendeur.
- Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils peuvent être dangereux. Nous conseillons de conserver l'emballage jusqu'à l'échéance de la garantie.
- Avant d'utiliser la machine, s'assurer que la tension du réseau correspond aux indications présentes sur la plaque signalétique de la machine.
- L'installation ne doit être effectuée que par du personnel qualifié et préparé dans le respect des normes de sécurité en vigueur. Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, aux biens ou aux animaux.
- Cet appareil n'est vraiment sûr que lorsqu'il est branché à une installation efficace de mise à la terre, effectuée conformément aux normes de sécurité en vigueur. L'installation électrique doit être équipée d'un interrupteur différentiel approprié. Il est important de vérifier ces critères et en cas de doute, demander à du personnel qualifié de contrôler soigneusement votre installation. Le fabricant ne peut pas être considéré comme responsable d'éventuels dommages provoqués par une installation électrique non appropriée.
- Lors de l'installation de l'appareil, faire monter par du personnel qualifié un interrupteur général de protection conformément aux normes de sécurité en vigueur, avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm.
- Il est déconseillé d'utiliser des rallonges ou des adaptateurs électriques pour prises multiples. Si vous ne pouvez pas faire autrement, utilisez uniquement des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur. Ne jamais dépasser la valeur de la puissance kW indiquée sur l'adaptateur simple et sur les rallonges de même que celle de la puissance maximale indiquée sur l'adaptateur.
- Cet appareil ne doit être destiné qu'à l'usage pour lequel il est expressément conçu. Toute autre utilisation sera considérée impropre et par conséquent dangereuse. Le fabricant ne sera pas tenu responsable des éventuels dommages dérivant d'un usage erroné ou inapproprié.
- L'usage d'un appareil électrique doit être conforme aux règles 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 où on a installé une douche ou dans une salle de bains
 - ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil
 - ne pas laisser la machine exposée aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc...) ou dans une zone dans laquelle pourraient être utilisés des jets d'eau

- ne pas permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants ou par des personnes incompetentes.
- ne pas accéder à l'intérieur de la machine
- ne pas renverser de liquide sur la machine.
- S'assurer que la machine est utilisée dans une pièce suffisamment éclairée, aérée et propre.
- Les espaces d'accès à la machine et à l'interrupteur général doivent être bien dégagés pour permettre à l'utilisateur de pouvoir intervenir facilement et aussi de quitter immédiatement la zone s'il y a lieu.
- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de jets d'eau. Les opérations de nettoyage quotidien devront être effectuées en suivant les indications contenues dans la présente notice.
- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, débrancher l'appareil du réseau électrique moyennant l'interrupteur général.
- Pour le nettoyage quotidien, suivre rigoureusement les indications de la présente notice.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil, ne tenter aucune intervention de réparation mais appeler un technicien spécialisé.
- Toute réparation ne devra être effectuée que par le fabricant ou par un service d'assistance agréé, en utilisant exclusivement des pièces détachées originales. Le non-respect de cette norme peut compromettre sérieusement la sécurité de l'appareil et entraîner la déchéance de la garantie.
- L'appareil est équipé d'une pile bouton au lithium permettant d'éviter la perte des données de programmation.
- Le câble d'alimentation de la machine ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Si le câble est endommagé, éteindre la machine et s'adresser exclusivement à un centre d'assistance technique ou à des personnes professionnellement qualifiées.
- Au cas où vous décideriez de ne plus utiliser l'appareil, il est recommandé de le faire débrancher et de faire vider l'eau par un personnel qualifié.
- Pour le bon rendement et le bon fonctionnement la machine, il est indispensable de suivre rigoureusement les instructions du fabricant, et les opérations d'entretien périodique et de contrôle de tous les dispositifs de sécurité doivent être effectuées par du personnel qualifié.
- Ne jamais exposer les mains ou autres parties du corps en direction des terminaux de distribution de vapeur, d'eau chaude ou de lait. La vapeur et l'eau sortant des tuyaux peuvent provoquer des brûlures.
- Lorsque l'appareil est allumé, les porte-filtres, les buses de vapeur et d'eau chaude surchauffés : les manipuler uniquement au niveau des points prévus à cet effet.
- Après les avoir bien essuyées, les petites et les grandes tasses doivent être placées sur le plan chauffe-tasses prévu à cet effet.
- Sur le plan chauffe-tasses, vous devez ranger uniquement la vaisselle qui va avec la machine. C'est une erreur que de mettre tout autre objet non prévu.
- La machine ne peut être utilisée par des enfants âgés de moins de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Elle ne peut pas non plus être utilisée par des personnes ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires à son utilisation, à moins que cela ne soit sous surveillance ou après avoir fourni les instructions indispensables à un usage sans danger et à la compréhension des dangers qui lui sont inhérents.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine.
- Le nettoyage et l'entretien doit être effectué par l'utilisateur et jamais par des enfants sans surveillance.
- La machine à café doit être utilisée à une température comprise entre 5 °C et 40 °C.
- La manipulation non autorisée d'une partie quelconque de la machine annule la garantie.

1.4 Garantie

De 15 mois sur tous les composants sauf les composants électriques et électroniques et les pièces soumises à usure normale.

1.5 Conventions typographiques



Ce symbole indique que les instructions auxquelles il fait référence doivent être scrupuleusement suivies afin d'éviter de possibles dommages sur la machine ou sur les personnes.



Ce symbole indique que les instructions auxquelles il fait référence doivent être scrupuleusement suivies afin d'éviter de possibles dommages sur la machine ou sur les personnes.

2 Présentation

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 à café espresso est destinée à un usage strictement professionnel. Elle a été conçue pour préparer des boissons chaudes comme par exemple le thé, le cappuccino, le café long ou court, le café espresso, etc.

Ci-dessous sont reportées les instructions pour une utilisation correcte de la machine.



L'utilisateur doit avoir une bonne connaissance des instructions pour pouvoir utiliser correctement la machine. En outre, nous vous recommandons de ne pas effectuer d'interventions qui pourraient l'endommager ou en altérer le fonctionnement. PENDANT LE FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE, LA CHAUDIÈRE CONTIENT DE LA VAPEUR ET DE L'EAU CHAUDE SOUS PRESSION.



L'installation et l'entretien de la machine doivent être effectués uniquement par un personnel qualifié. La formation peut être fournie par le fabricant à travers la participation à des cours de formation spécifiques.



L'installation et l'entretien de la machine doivent être effectués uniquement par un personnel qualifié disposant des connaissances et de l'expérience pratique de la machine, avec une attention particulière accordée aux aspects de sécurité et d'hygiène.

3 Avertissements pour l'installateur

3.1 Alimentation

L'alimentation en eau de l'appareil doit être effectuée avec de l'eau appropriée à la consommation, conformément aux dispositions en vigueur dans le lieu d'installation. Le propriétaire / gérant de l'installation doit confirmer à l'installateur de l'eau respecte les critères ci-dessus.

3.2 Matériels à utiliser

Durant l'installation de l'appareil, les composants et le matériel à utiliser sont ceux fournis avec l'appareil. Si d'autres éléments s'avèrent nécessaires, l'installateur doit vérifier leur caractère adapté dans le cadre d'une utilisation en contact avec de l'eau potable.

3.3 Raccordements hydrauliques

L'installateur doit réaliser les raccordements hydrauliques en respectant les normes d'hygiène et de sécurité hydraulique de protection de l'environnement, en vigueur dans le lieu d'installation.

3.4 Activation

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.

Charger à nouveau la machine et la porter aux conditions nominales de fonctionnement.

Une fois le statut « Prêt au fonctionnement » atteint, faire fonctionner la machine comme indiqué ci-dessous :

1. pour chaque groupe café, procéder à une distribution continue afin d'évacuer tout le volume d'eau contenue dans chaque réservoir de café associé (1,2 litre)

2. vider l'intégralité de l'eau chaude se trouvant dans la chaudière en activant la fonction de distribution continue de la lance concernée. S'il y a plusieurs points de distribution, diviser ce volume en fonction du nombre de points de distribution
3. évacuer en continu la vapeur pendant au moins 1 minute pour chaque point de distribution de la vapeur.

3.5 Entretien et réparation

Après un entretien et/ou une réparation, les composants utilisés doivent garantir la conservation des critères d'hygiène et de sécurité, prévus initialement pour l'appareil. Cela est possible en utilisant uniquement des pièces de rechange d'origine.

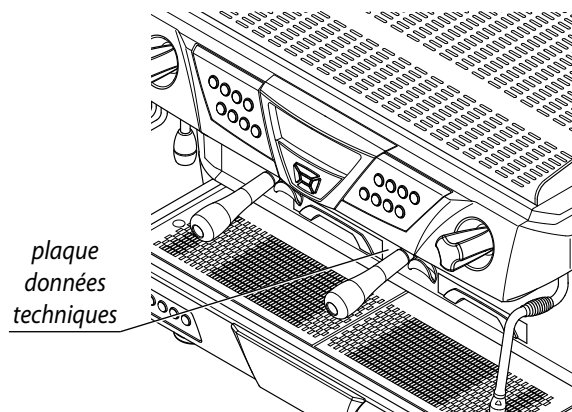
Après une réparation ou un remplacement de composants qui concernent des parties au contact de l'eau et d'aliments, il faut effectuer la procédure de lavage, comme si c'était une première installation.



Les opérations d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.

4. Données techniques

Les données techniques indiquées dans le tableau ci-dessous correspondent à la plaque placée dans la partie avant de la machine.

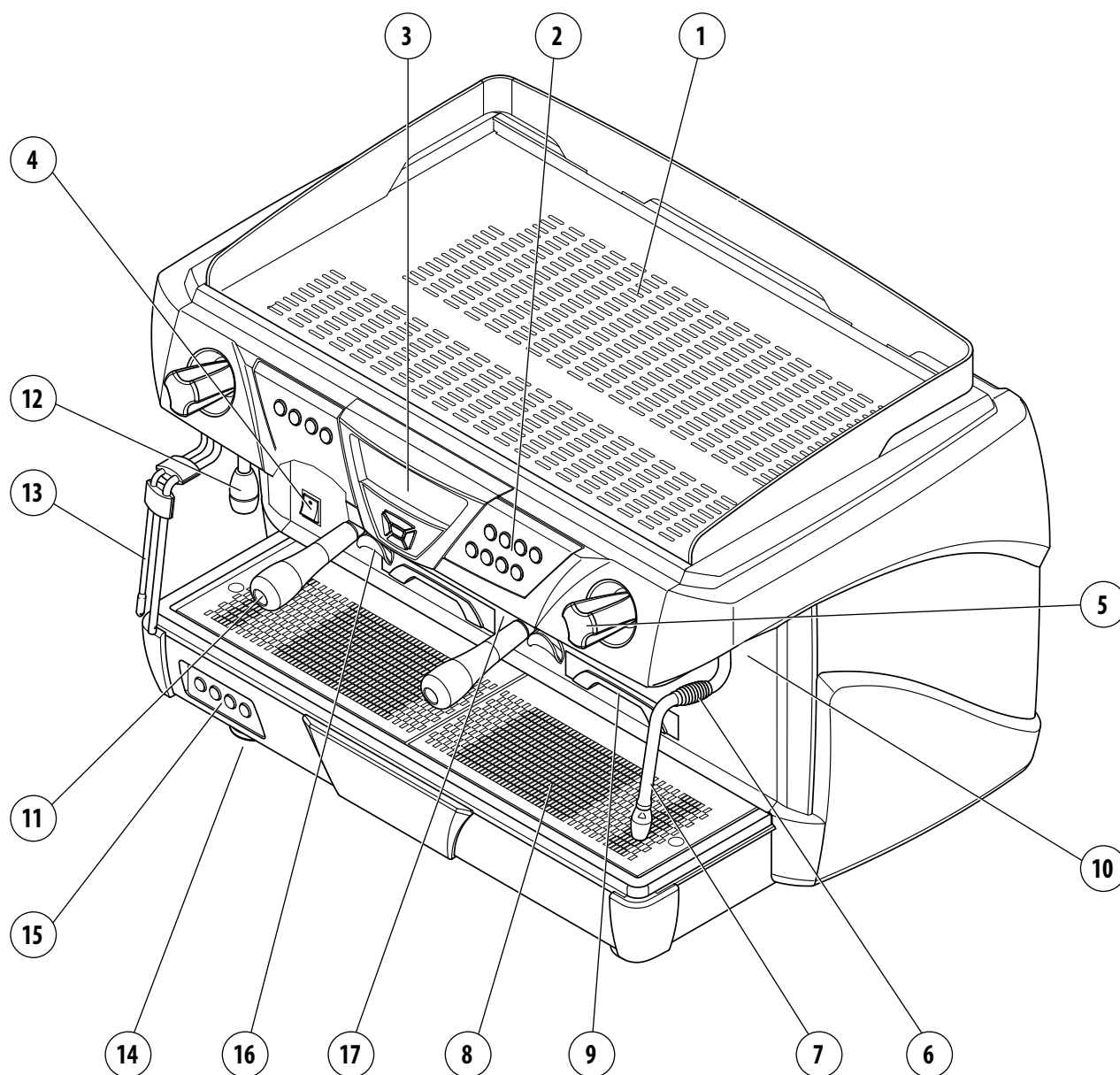


		2Gr		3Gr		4Gr	
Tension d'alimen- tation	V	230/400	240/415	230/400	240/415	230/400	240/415
Puissance totale	W	4.400	4.700	5.500	6.100	7.100	7.700
Puissance du groupe	W	150x2	165x2	150x3	165x3	150x4	165x4
Puissance de la résistance du réservoir eau pour café groupe	W	1,000x2	1,090x2	1,000x3	1,090x3	1,000x4	1,090x4
Puissance de la chaudière à vapeur	W	3.000	3.270	3.000	3.270	5.000	5.445
Capacité de la chaudière à vapeur	l / UK gal	8 / 1,76		13 / 2.86		13 / 2.86	
Capacité de la chaudière à café	l / UK gal	(1,2/ 0,26)x2		(1,2/ 0,26)x3		(1,2/ 0,26)x4	
Largeur	mm / in	830 / 32.7		1070 / 42.1		1310 / 51.8	
Profondeur	mm / in	580 / 22.8		580 / 22.8		580 / 22.8	
Hauteur	mm / in	575 / 22.6		575 / 22.6		575 / 22.6	
Poids net	kg / lb	74 / 163		94 / 207		110 / 243	
Conditions de fonctionnement	°C / °F	5 ÷ 40 / 41 ÷ 104					

Tableau données techniques

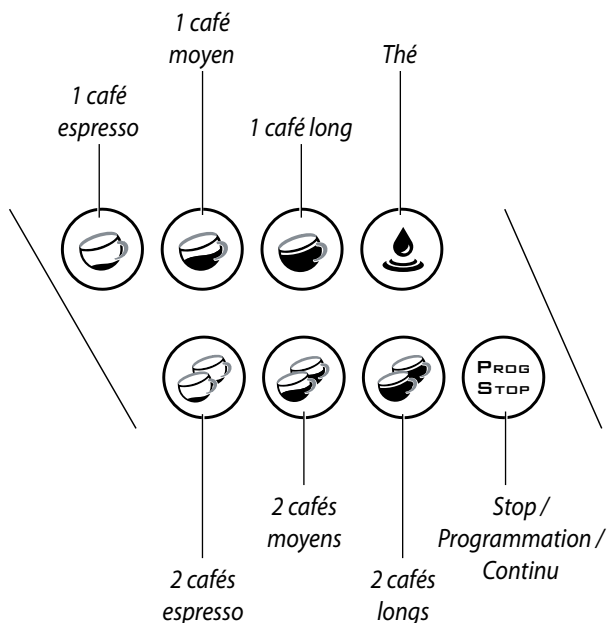
5 Description de la machine

5.1 Description

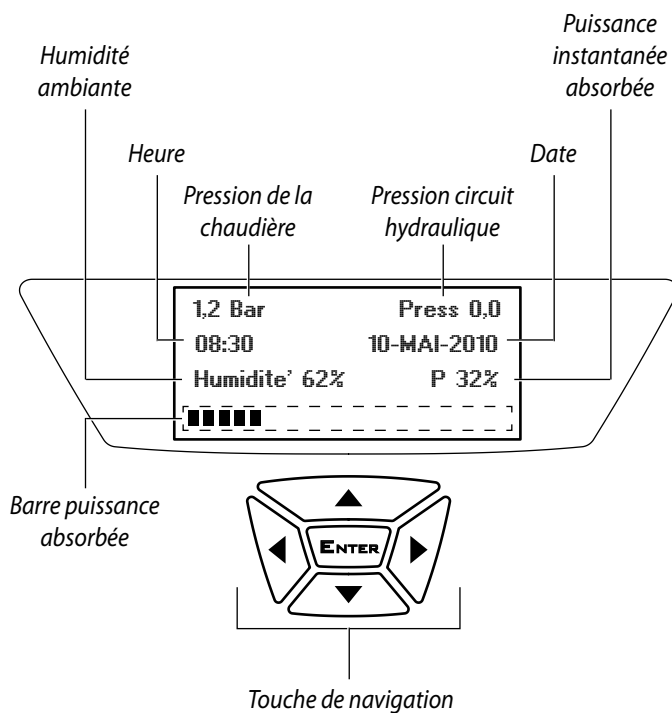


- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. Plan du chauffe-tasses. | 10. Régulateur air autosteamer. |
| 2. Clavier sélections café et thé. | 11. Porte-filtre. |
| 3. Afficheur et touche de navigation. | 12. Buse de distribution d'eau chaude. |
| 4. Interrupteur allumage machine. | 13. Tuyau de sortie autosteamer (en option). |
| 5. Manette vapeur. | 14. Pied réglable. |
| 6. Clip anti-brûlures. | 15. Clavier autosteamer (en option). |
| 7. Buse de distribution de vapeur. | 16. Becs de distribution. |
| 8. Bac et grille porte-tasses. | 17. Éclairage logement de distribution |
| 9. Grille extractible porte-tasses. | |

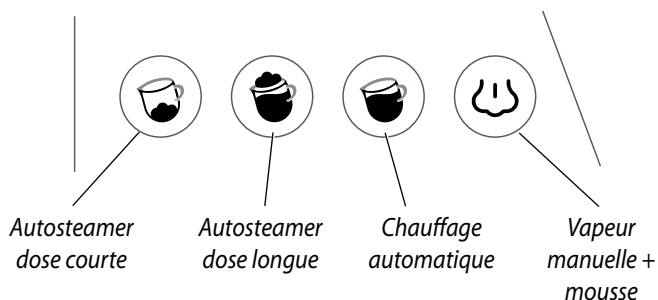
5.2 Clavier sélection café et thé



5.3 Afficheur et touche de navigation



5.4 Clavier autosteamer



6 Préparation

6.1 Préparation de la machine

La préparation de la machine et les opérations d'installation ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié.

L'installateur doit suivre scrupuleusement les indications reportées au chapitre « Avertissements pour l'installateur ».

! L'utilisation de la machine sans avoir auparavant fait effectuer toutes les opérations d'installation par un technicien peut comporter de graves dommages à l'appareil.

! La machine doit être installée de façon parfaitement horizontale.

6.2 Mouture et dosage du café

Placer le moulin à café-doseur près de la machine de façon à ce qu'il soit pratique à utiliser.

La mouture et le dosage du café doivent être effectués selon les instructions du fabricant du moulin à café-doseur.

Pour obtenir une bonne qualité du café espresso, il est conseillé de :

- ne pas conserver de grosses réserves de café en grains. Respecter toujours la date d'échéance indiquée par le producteur.
- Moudre le volume de café en fonction de l'emploi, préparer la quantité contenue dans le doseur et l'utiliser de préférence 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.

Remplir le filtre avec une dose de café moulu (environ 6-7 gr.) et le tasser avec le pilon prévu à cet effet, puis enclencher le porte-filtre au groupe de distribution.

! Pour éviter une usure précoce du joint d'étanchéité, il est recommandé de nettoyer le bord du filtre avant d'enclencher le porte-filtre au groupe de distribution. Ne pas serrer trop fort le porte-filtre au groupe de distribution.

8 Opérations préliminaires

8.1 Renouvellement de l'eau

En cas de période d'inutilisation supérieure à une semaine, il est nécessaire de renouveler complètement l'eau contenue dans les circuits hydrauliques de la machine en utilisant les points de distribution prévus, selon les indications du Paragraphe 3.4 « Rapport d'installation ».

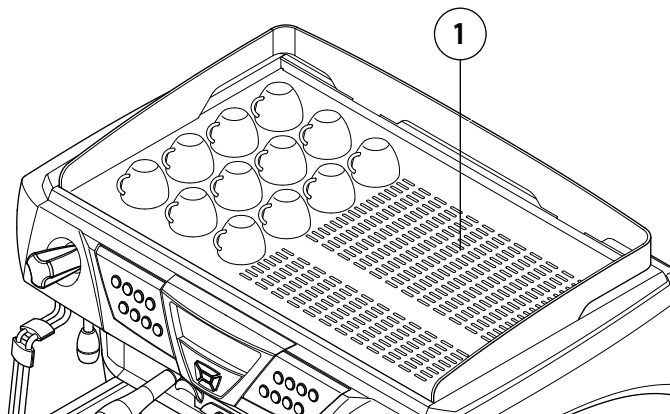
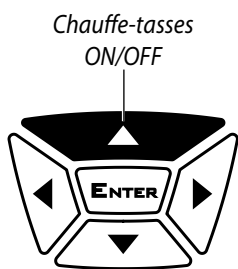
8.2 Chauffe-tasses

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

Pour activer le chauffe-tasses, appuyez sur la touche (▲) du navigateur, sur la première ligne de l'écran à l'extrême droite, apparaîtra un astérisque pour indiquer l'état de marche (ON) du chauffe-tasses.

Pour le désactiver, appuyer de nouveau sur la touche (▲) de navigation, l'astérisque disparaîtra.

Pour modifier la température du chauffe-tasses, procéder comme indiqué au chapitre 13.



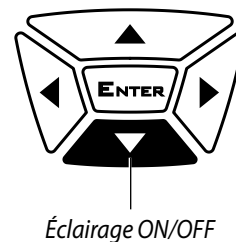
Pour des raisons de sécurité, nous conseillons de ne pas mettre de linge ou d'autres objets sur la tablette du chauffe-tasses (1).



Si, dans le menu de réglage, le chauffe-tasses est configuré à une température inférieure à 70 °C, il restera éteint, même s'il est mis sur ON (symbole * sur l'écran).

8.3 Éclairage compartiment de distribution

Pour activer et désactiver l'éclairage du compartiment machine, appuyez sur la touche (▼), du navigateur.

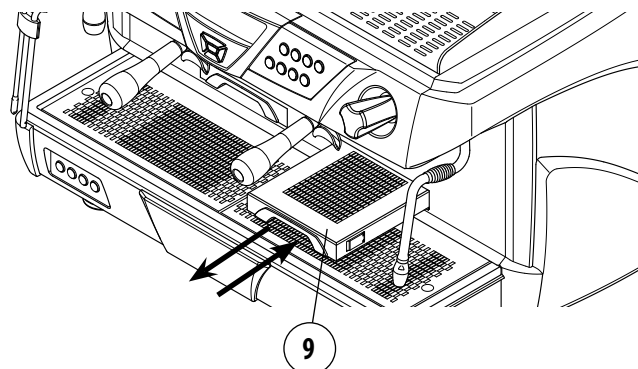


8.4 Grille de rehausse des tasses

Au cas où il y aurait la nécessité d'utiliser des tasses de hauteurs différentes, il est possible d'utiliser les grilles amovibles prévues à cet effet (9) dont la machine est équipée.

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

Quand on ne désire plus utiliser la grille, la pousser vers la machine, jusqu'à sa disparition complète dans le logement.

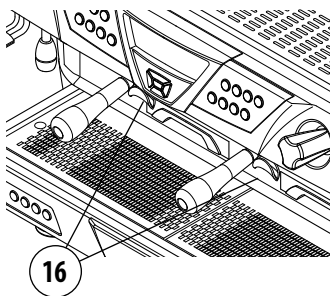


9 Programmation dosages

9.1 Programmation des doses de café

Pour effectuer la programmation des touches dose, procéder de la manière suivante :

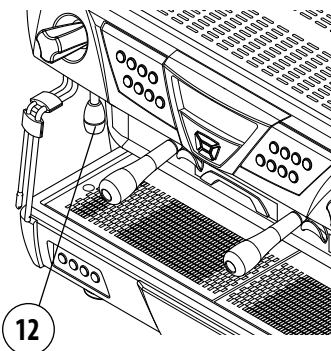
- appuyer et maintenir enfoncée la touche « **PROG/STOP** » pendant 5 secondes : la touche « **PROG/STOP** » clignote, et toutes les touches du clavier en programmation s'allument
- remplir le filtre avec une dose de café moulu et le tasser avec le pilon prévu à cet effet
- enclencher le porte-filtre au groupe de distribution
- positionner la tasse sous le bec de distribution (16)
- appuyer sur la touche dose souhaitée (exemple « 1 café espresso » ☕);
- tous les voyants s'éteignent hormis celui de la touche de dosage en programmation
- attendre la distribution, pour confirmer la dose, appuyer de nouveau sur la touche dose ou sur la touche « **PROG/STOP** »
- répéter l'opération pour les autres touches de dosage.
- à la conclusion de la programmation, appuyer sur la touche « **PROG/STOP** », pour quitter volontairement la programmation doses.



9.2 Programmation doses eau chaude

Pour effectuer la programmation de la touche eau chaude, procéder de la manière suivante:

- placer la tasse sous la buse d'eau chaude (12)
- appuyer et maintenir enfoncée la touche « **PROG/STOP** » du clavier de gauche jusqu'à ce que tous les voyants des touches dose s'allument
- appuyer sur la touche de distribution d'eau chaude ☕;
- une fois atteinte la dose souhaitée, confirmer en appuyant de nouveau sur la touche d'eau chaude ☕;
- à la fin de la programmation, appuyer sur la touche « **PROG/STOP** ».



La touche thé est présente sur chaque clavier de chaque groupe. Ils sont programmables individuellement et ils fournissent un dosage indépendant l'un de l'autre.



Dans la version 4GR, 2 buses d'eau chaude sont présentes. Les 2 claviers de gauche commandent la buse d'eau chaude de gauche, et les 2 claviers de droite commandent la buse d'eau chaude de droite.



Après 30 secondes d'inactivité, la machine sortira automatiquement de la modalité de programmation des doses.




La programmation de chaque dose doit être effectuée avec du café moulu et non pas avec des fonds déjà utilisés auparavant.



Il est possible de programmer simultanément tous les claviers de la machine en opérant uniquement sur le clavier de gauche. Pour obtenir des doses différentes entre les différents groupes, effectuer la programmation d'abord avec le clavier de gauche, puis avec tous les autres claviers.

10 Préparation des boissons



10.1 Préparation du café

- Remplir le filtre avec une dose de café moulu et le tasser avec le pilon prévu à cet effet
- enclencher le porte-filtre au groupe de distribution
- positionner la tasse sous le bec de distribution (16)
- appuyer sur la touche dose souhaitée (exemple « 1 café espresso » ) et attendre la distribution du café (la touche sélectionnée s'éteint).
- pour bloquer à l'avance la distribution du café, appuyer de nouveau sur la touche de distribution ou appuyer sur la touche « **PROG/STOP** ».



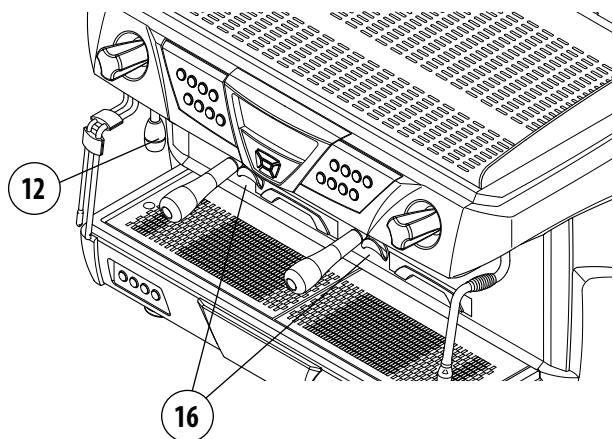
Durant la distribution du café, ne pas retirer le porte-filtre du groupe de distribution.

10.2 Distribution d'eau chaude

- Placer la tasse sous la buse d'eau chaude (12)
- appuyer sur la touche d'eau chaude , et patienter jusqu'à la fin de la distribution de l'eau
- pour bloquer à l'avance la distribution, appuyer de nouveau sur la touche d'eau chaude .

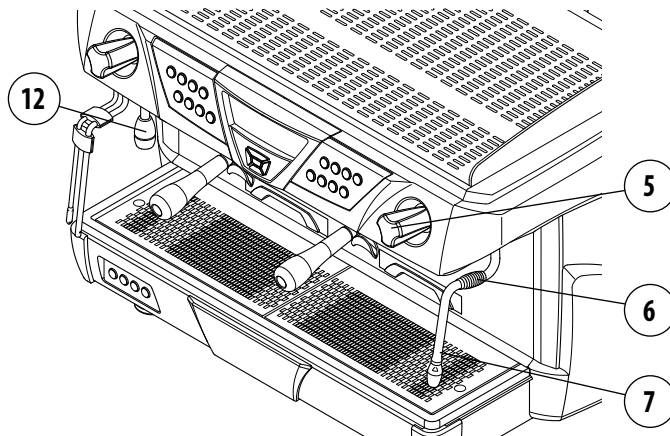


Quand la machine est froide (pression inférieure à 0,6 bar) la distribution d'eau chaude n'est pas active. Pour modifier la température de l'eau distribuée, demander l'intervention de l'assistance technique.



10.3 Distribution de vapeur

Plonger le tuyau de vapeur dans le liquide à réchauffer et tourner la manette du robinet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (5) : la sortie de vapeur du tuyau (7) sera proportionnelle à l'ouverture du robinet.



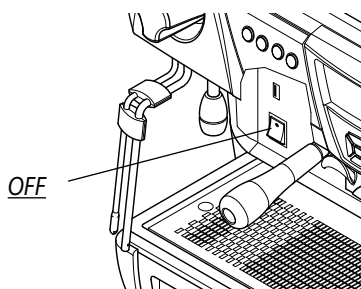
Manœuvrer prudemment la buse de vapeur en utilisant le clip anti-brûlures prévu à cet effet (6) et ne jamais toucher ni la buse de vapeur (7) ni la buse d'eau chaude (12) : le contact avec la vapeur ou avec l'eau chaude peut causer des dommages aux personnes, aux biens ou aux animaux.



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



L'utilisation du point de distribution de la vapeur (tuyau de vapeur) doit toujours être précédée par l'opération de purge de la condensation pendant au moins 2 secondes.



À MACHINE ÉTEINTE, NE PAS OUVRIR LE ROBINET DE VAPEUR SI LA BUSE DE VAPEUR EST PLONGÉE DANS LE LAIT.



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. Utiliser avec précaution la buse en raison des risques liés à la présence de vapeur à température élevée.

11 Autosteamer

11.1 Description

Le système « Autosteamer » permet d'effectuer automatiquement le chauffage et de faire mousser le lait à la température programmée.

Il est commandé par le clavier (15) situé sur la base, à gauche, de la machine.

4 sélections différentes sont disponibles :



Autosteamer dose courte.



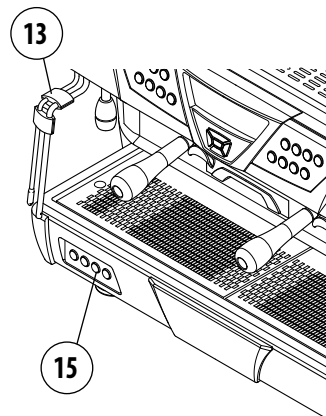
Autosteamer dose longue.



Chauffage.



Vapeur manuelle + mousse.





Avant d'utiliser la vapeur pour chauffer des boissons ou pour faire mousser le lait, il faut effectuer une distribution de vapeur à vide jusqu'à l'évacuation complète de l'eau de condensation.

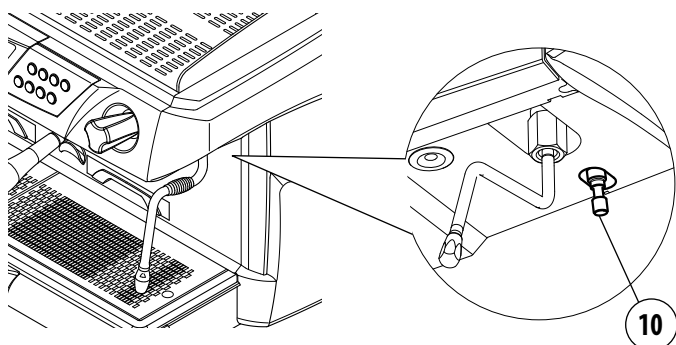
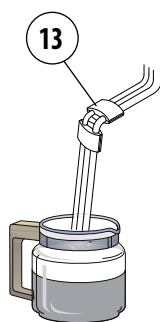
Pour obtenir une mousse optimale, il est recommandé de suivre ces quelques règles :

- réchauffer uniquement la quantité de lait à utiliser, une fois réchauffé, il devra être complètement utilisé, et non pas conservé à l'intérieur du récipient pour être à nouveau réchauffé
- l'autosteamer garantit la précision entre les températures paramétrée et réelle du lait de $\pm 3^\circ\text{C}$ à partir d'un lait à une température de 4°C .
- dans la mesure où la distribution de vapeur s'arrête automatiquement lorsque la température programmée du lait est atteinte et pour éviter de faire déborder la mousse, introduire un volume de lait non supérieur au 1/2 de la capacité du récipient à lait.
- utiliser un récipient de 0,75 ou 1 litre de capacité et le remplir de lait à moitié
- configurer une température maximale de chauffage de 60°C (s'adresser au service assistance).

11.2 Fonction Autosteamer

Procéder de la façon suivante :


- Plonger les terminaux de l'autosteamer (13) dans la boisson
- appuyer sur la touche  ou , selon le dosage de lait dans le pot
- attendre la fin de la distribution
- à la fin, le lait présentera la mousse et il sera chauffé à la température programmée.
- Pour bloquer à l'avance la distribution, appuyer de nouveau sur la même touche
- Pour prolonger la distribution de vapeur, maintenir enfoncée la touche dose sélectionnée.
- pour augmenter ou diminuer la consistance de la mousse, agir légèrement sur le régulateur prévu à cet effet (10). En le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, la consistance diminuera, vice versa on aura plus de mousse.



Le réglage de la mousse de l'autosteamer est effectué en usine, en phase d'essai de l'appareil. On conseille donc de le modifier seulement si c'est strictement nécessaire.

11.3 Fonction chauffage


Procéder de la façon suivante :

- Plonger les terminaux de l'autosteamer (13) dans la boisson
- appuyer sur la touche  ;
- attendre la fin de la distribution
- à la fin de la distribution, le lait sera chauffé à la température programmée, mais sans mousse.
- Pour bloquer à l'avance la distribution, appuyer de nouveau sur la même touche
- Pour prolonger la distribution de vapeur, maintenir enfoncée la touche dose sélectionnée.

11.4 Fonction vapeur manuelle

Cette commande permet d'utiliser le tuyau Autosteamer comme un normal tuyau de distribution de vapeur, en laissant à l'usager la liberté d'agir manuellement.

Procéder de la façon suivante :

- Plonger les terminaux de l'autosteamer (13) dans la boisson
- appuyer sur la touche 
- pour bloquer la distribution, appuyer de nouveau sur la même touche.

11.5 Nettoyage automatique de la buse autosteamer

Après 120 minutes d'inactivité, le nettoyage automatique de la buse démarrera avec une durée de 15 secondes.

L'écran affiche le message: « CYCLE NETTOYAGE VAPEUR ».

Une petite quantité de vapeur s'échappera de la lance.



Le système prévoit un time-out de fonctionnement de l'autosteamer d'une durée maximum de 4 minutes.

● **Pour modifier la température de l'autosteamer, et activer ou désactiver son fonctionnement, demander l'intervention de l'assistance technique.**

● **Pour que les distributeurs de vapeur soient toujours efficaces, il est conseillé d'effectuer une distribution à vide à la fin de chaque utilisation. Nettoyer régulièrement les terminaux de l'autosteamer avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Utiliser avec précaution l'autosteamer à cause des risques dus à la présence de vapeur à température élevée.**

● **Ne pas laisser la lance autosteamer plongée dans le lait si elle n'est pas utilisée. Utiliser avec précaution l'autosteamer à cause des risques dus à la présence de vapeur à température élevée.**

12 Système Energy Saving

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

Cela permet d'économiser beaucoup d'énergie, pendant les pauses nocturnes, en maintenant toujours l'appareil en condition de retourner rapidement en service.

En outre, le logiciel distribue la puissance seulement où et quand elle sert, ce qui permet ainsi une économie d'énergie aussi pendant le fonctionnement normal.

Si cela a été prévu par la programmation, il met automatiquement en stand-by un ou plusieurs groupes quand la charge de travail diminue et il les prépare à fonctionner à plein régime quand c'est nécessaire.

Le tout est signalé par les modalités suivantes :

ECONOMIE ENERGIE

+ touches « PROG/STOP »
clignotantes

Touche « PROG/STOP » clignotante

Tous les groupes sont en stand-by ou la machine est en phase d'économie d'énergie (y compris la chaudière des services).

Un ou plusieurs groupes de distribution (mais pas tous) sont en stand-by.

Pour faire sortir un groupe de distribution du stand-by, appuyer et maintenir enfoncée la touche relative « **PROG/STOP** » pendant 3 secondes.

Il retournera à son fonctionnement complet en 1-2 minutes environ.

Si l'appareil est en mode «ECONOMIE ENERGIE», la chaudière sera également réactivée, quittant ainsi le mode « économie d'énergie ».

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

Le système continuera à suivre les configurations d'économie d'énergie programmées.

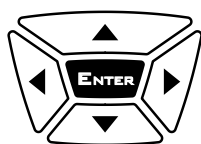
● **Pour modifier les paramètres d'intervention du système « economie energie », demander l'intervention de l'assistance technique.**

13 Lecture des données et programmation

13.1 Modalité pour la lecture et la programmation

Pour accéder à la lecture des données de la machine et à la programmation des principaux paramètres, maintenir enfoncée la touche **ENTRÉE** de la touche navigateur, pendant au moins 5 secondes.

Les messages suivants s'afficheront alors sur l'écran :



- 1 COMPTEURS
- 2 PRESS. CHAUDIERE
- 3 TEMP.CHAUF.TASSES
- 4 REGLAGE HORLOGE

Pour sélectionner l'élément choisi, utiliser les touches (▲) et (▼).



- 1 COMPTEURS
- 2 PRESS. CHAUDIERE
- 3 TEMP.CHAUF.TASSES
- 4 REGLAGE HORLOGE

Pour quitter le menu, appuyer sur la touche (◀) ou (▶).



1,2 Bar Press 0,0
08:30 20-SEP-2007
Humidité 62% P 32%
[|||||]



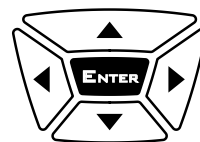
Dans le cas d'inactivité de l'opérateur, après 10 secondes, l'écran revient au menu principal.

13.2 Compteurs

Dans cette section, il est possible de visualiser le nombre de sélections effectuées (totales et séparées).

Faire défiler le menu jusqu'à mettre en évidence l'option « 1 COMPTEURS »

- 1 COMPTEURS
- 2 PRESS. CHAUDIERE
- 3 TEMP.CHAUF.TASSES
- 4 REGLAGE HORLOGE



confirmer la sélection, appuyer sur la touche **ENTER**, le message suivant s'affichera alors sur l'écran :

TOTAL CAFES

00000

Nombre de sélections totales effectuées par la machine.

Pour visualiser les sélections partielles des différents types de distribution, appuyer sur les touches correspondantes du clavier.

La touche sélectionnée s'allumera et l'écran affichera le comptage des sélections effectuées.



COMPTEURS

00000

Nombre de sélections café/thé effectuées par la machine.

13.3 Réglage de la pression de la chaudière des services

Dans cette section, il est possible de modifier la pression de la chaudière des services (eau chaude/vapeur).

Faire défiler le menu jusqu'à mettre en évidence l'option « **2 PRESSION CHAUDIÈRE** »



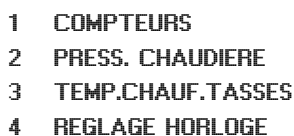
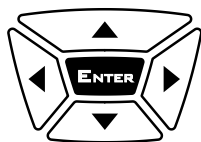
confirmer la sélection en appuyant sur la touche **ENTER**, le message suivant s'affichera alors sur l'écran :



La valeur de la pression clignote.

Pour la modifier (de 0 à 1,4 bar) appuyer sur la touche (▲) ou bien sur la touche (▼).

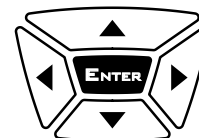
Pour confirmer et quitter la programmation, appuyer sur la touche **ENTER**.



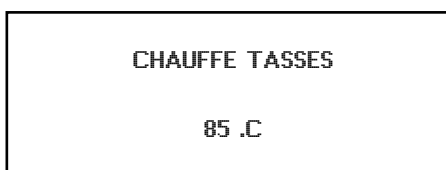
13.4 Réglage du chauffe-tasses

Ce menu permet de régler la température de fonctionnement du chauffe-tasses ou de l'exclure.

Faire défiler le menu jusqu'à mettre en évidence l'option « **3 TEMPÉR. CHAUFFE-TASSES** »



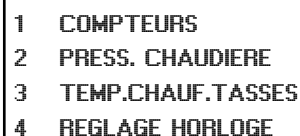
confirmer la sélection en appuyant sur la touche **ENTER**, le message suivant s'affichera alors sur l'écran :



La valeur de la température clignote.

Pour la modifier (de 70 à 114°C) appuyer sur la touche (▲) ou bien sur la touche (▼).

Pour confirmer et quitter la programmation, appuyer sur la touche **ENTER**.



En programmant une température supérieure à 114 °C, sur l'écran apparaîtra le message **CHAUFFE-TASSES ON**, avec conséquente activation du chauffe-tasses en service continu.



En programmant une température inférieure à 70 °C, l'écran affichera le message **CHAUFFE-TASSES ---**, le chauffe-tasses sera ainsi désactivé.



Pour l'allumage et l'extinction du chauffe-tasses, consulter le chapitre 8.2.

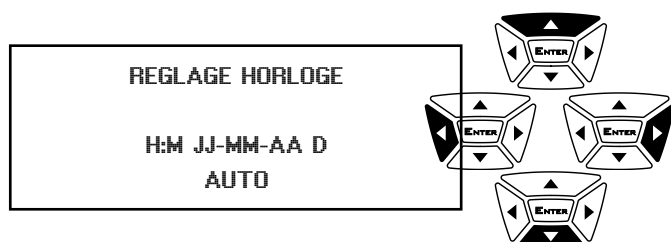
13.5 Réglage date et heure

Dans cette section, il est possible de configurer l'heure et la date signalée sur l'écran de la machine.

Faire défiler le menu jusqu'à mettre en évidence l'option « **4 RÉGLAGE DE L'HORLOGE** »



confirmer la sélection, appuyer sur la touche **ENTER**, le message suivant s'affichera alors sur l'écran :

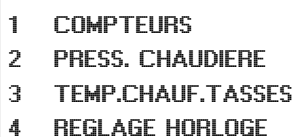
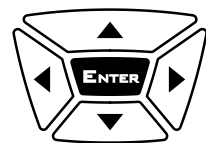


La valeur à modifier clignote.

Pour la modifier, appuyer sur la touche (▲) ou bien sur la touche (▼).

Pour passer au paramètre suivant, ou précédent, appuyer sur la touche (◀) ou bien sur la touche (▶), et répéter l'opération de modification.

Pour confirmer et quitter le menu, appuyer sur la touche **ENTER**.



HH	heures	
MM	minutes	
JJ	jour	1 lundi
MM	mois	2 mardi
AAAA	année	3 mercredi
D	jour de la semaine	4 jeudi
		5 vendredi
		6 samedi
		7 dimanche
AUTO	L'horloge se met automatiquement à jour pour le passage de l'heure d'hiver à l'heure d'été et vice versa.	
MANUEL	L'heure reste inchangée lors du passage de l'heure d'hiver à l'heure d'été et vice versa.	

Légende

14 Accessoires

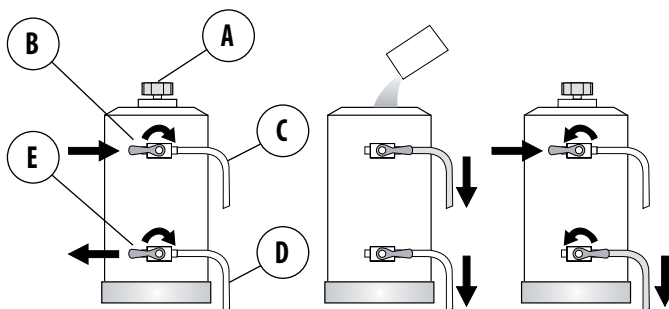
14.1 Adoucisseur

L'eau du réseau contient des sels non solubles qui sont responsables de la formation de calcaire dans la chaudière et dans d'autres parties de la machine. L'adoucisseur permet d'éliminer ou de réduire sensiblement la présence de ces sels minéraux. L'adoucisseur à résines a la propriété de retenir le calcaire de l'eau. Pour cette raison, après un certain temps, les résines se saturent et doivent être régénérées avec du gros sel de cuisine (NaCl, chlorure de sodium) ou du sel spécial pour adoucisseurs. Il est très important de régénérer l'adoucisseur dans les délais prévus. La régénération doit être effectuée régulièrement tous les 15 jours. Cependant, dans les régions où l'eau est particulièrement dure, il faudra régénérer à intervalles plus courts. Cette même règle vaut lorsqu'une grande quantité d'eau chaude est consommée pour la préparation de thé ou autre boisson.

Régénération de l'adoucisseur

Procéder de la façon suivante :

- déplacer les leviers (**B**) et (**E**) de gauche à droite
- retirer le couvercle en dévissant le pommeau (**A**)
- faire sortir assez d'eau du tuyau (**C**) pour pouvoir faire place à la quantité de sel prescrite en fonction du modèle employé (voir le tableau à la page suivante);
- nettoyer toute trace de sel ou de résine présente sur le joint situé sur le couvercle
- replacer le couvercle en vissant bien le pommeau (**A**) et reporter le levier (**B**) de droite à gauche
- laisser s'écouler l'eau salée du tuyau (**D**) jusqu'à ce que l'eau ne soit plus salée (30-60 minutes environ), le sel permet d'éliminer les sels minéraux accumulés
- reporter le levier (**E**) de droite à gauche en position initiale.



! La formation de tartre dans le circuit hydraulique et dans la chaudière entrave l'échange thermique et compromet le bon fonctionnement de la machine. La présence de fortes incrustations dans la chaudière peut entraîner de longues périodes de blocage de la machine et, quoi qu'il en soit, annule toute garantie puisque ce fait démontre que la régénération a été négligée.

Avis de régénération

Si la fonction a été activée en phase de programmation, le système décompte l'eau utilisée par la machine et signale sur l'écran la nécessité d'effectuer la régénération dès que la quantité prévue est dépassée (clignotement du message "RÉGÉNÉRATION DE L'ADOUUCISSEUR").

Une fois que la régénération a été effectuée, il faut procéder à la mise à zéro du comptage.

i Pour la mise à zéro du comptage des litres, s'adresser au personnel spécialisé.

Afin de conserver l'adoucisseur et par conséquent la machine dans les meilleures conditions de fonctionnement possibles, effectuer périodiquement la régénération en fonction de la fréquence d'utilisation de l'adoucisseur et de la dureté de l'eau utilisée. Le tableau ci-dessous reporte les valeurs de quantité de l'eau adoucie en fonction de la dureté de l'eau, exprimées selon différentes unités de mesure :

- °f : degré français
- °d : degré allemand = 1,8 °f
- mg CaCO₃

Pour plus de détails sur les modalités d'installation, de mise en service et de régénération de l'adoucisseur, se reporter au manuel relatif d'instructions.

Quantité d'eau adoucie en fonction de la dureté

°f	30	40	60	80	sel
°d	16,5	22	33	44	
mg CaCO ₃	30	40	60	80	
8 litres	1000 l	900 l	700 l	500 l	1,0 kg
12 litres	1500 l	1350 l	1050 l	750 l	1,5 kg
16 litres	2100 l	1800 l	1400 l	1000 l	2,0 kg

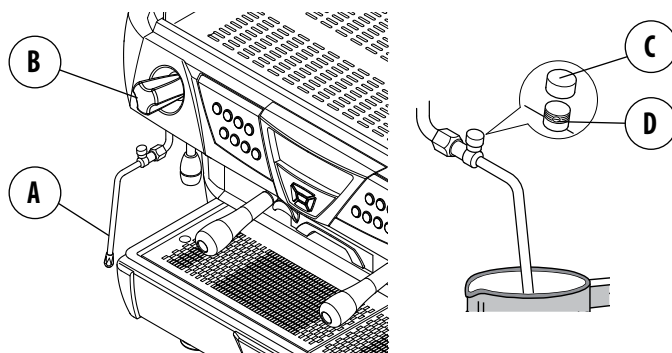
Modèle adoucisseur	Quantité de sel
8 litres	1,0 kg
12 litres	1,5 kg
16 litres	2,0 kg

14.2 Buse de mousse de lait

Le tuyau monte-lait permet de faire mousser et chauffer le lait.

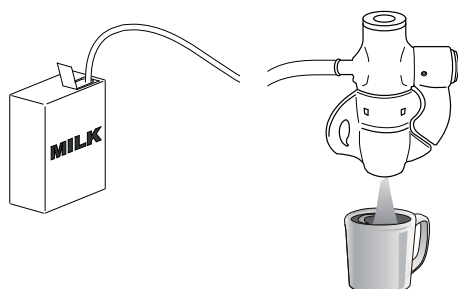
- Introduire le tuyau (A) dans le lait de façon à couvrir complètement le gicleur.
- tourner le robinet de la vapeur (B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
- attendre que le lait chauffe et commence à mousser
- une fois la température atteinte et la mousse souhaitée obtenue, tourner le robinet vapeur (B) dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour modifier le niveau de mousse du lait : dévisser le capuchon du régulateur (C) et intervenir sur la vis (D) avec un tournevis. Pour augmenter la mousse, tourner la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, pour la réduire, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

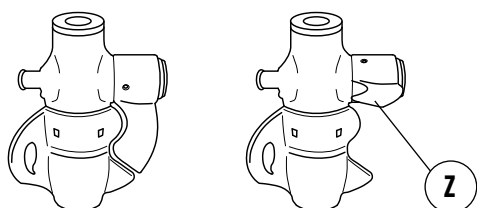


14.3 Dispositif pour cappuccino

- Introduire le tuyau d'aspiration dans le lait
- placer le pot sous le bec du dispositif pour cappuccino
- ouvrir le robinet de vapeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, puis le refermer après avoir atteint la quantité souhaitée
- verser le lait mousseux dans les tasses remplies de café.



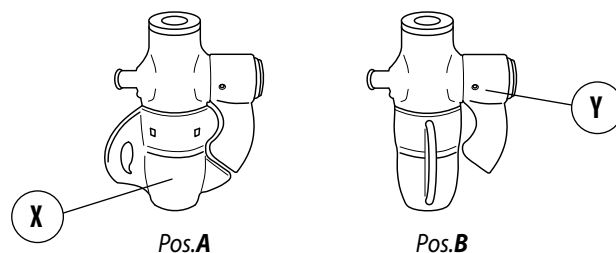
i Pour obtenir du lait chaud sans mousse, soulever l'ailette (Z) vers le haut. Pour obtenir un meilleur résultat, nous conseillons de ne pas verser directement le lait dans la tasse de café, mais plutôt dans un pot, puis de verser le lait mousseux sur le café. Nous recommandons de maintenir toujours propre le dispositif pour cappuccino, en suivant les indications reportées au chapitre « Nettoyage ».



Nettoyage

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

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



! Nous conseillons de nettoyer le dispositif pour cappuccino après chaque utilisation continue, afin d'éviter toute anomalie de fonctionnement et garantir ainsi un haut niveau d'hygiène du système.

15 Lavage groupes

Si cela est prévu en phase de programmation, la machine demandera automatiquement d'effectuer le lavage des groupes de distribution.

Attention : pendant cette phase, toutes les sélections de café sont désactivées jusqu'à la fin du lavage.

Suivre les indications indiquées sur l'écran :

LAVAGE GROUPES
METTRE LE DÉTERGENT
ET PRESSER LES
TOUCHES STOP/PROG.

- Utiliser le filtre aveugle
- insérer la pastille de détergent dans le filtre
- enclencher le porte-filtre au groupe de distribution 1
- appuyer sur la touche « **PROG/STOP** » pour commencer la phase de lavage
- sur l'écran apparaissent les messages suivants en séquence alternée :

GR.1 LAVAGE ACTIF
GR.2 ATTENT DÉTERGENT
GR.3 ATTENT DÉTERGENT
GR.4 ATTENT DÉTERGENT

GR.1 LAVAGE ACTIF
GR.2 TOUCHE STOP/PROG.
GR.3 TOUCHE STOP/PROG.
GR.4 TOUCHE STOP/PROG.

- attendre l'exécution du lavage jusqu'à ce que les messages suivants apparaissent sur l'écran :

GR.1 ENLEVER FILTRE
GR.2 ATTENT DÉTERGENT
GR.3 ATTENT DÉTERGENT
GR.4 ATTENT DÉTERGENT

GR.1 TOUCHE STOP/PROG.
GR.2 TOUCHE STOP/PROG.
GR.3 TOUCHE STOP/PROG.
GR.4 TOUCHE STOP/PROG.

- retirer le porte-filtre du groupe de distribution 1 et appuyer sur la touche « **PROG/STOP** »
- attendre l'exécution du cycle de rinçage (30 secondes environ), les messages suivants apparaissent sur l'écran :

GR.1 RINCEMENT ACTIF
GR.2 ATTENT DÉTERGENT
GR.3 ATTENT DÉTERGENT
GR.4 ATTENT DÉTERGENT

GR.1 RINCEMENT ACTIF
GR.2 TOUCHE STOP/PROG.
GR.3 TOUCHE STOP/PROG.
GR.4 TOUCHE STOP/PROG.

- à la fin du cycle de rinçage, l'écran affiche les messages suivants :

GR.1 FIN LAVAGE OK
GR.2 ATTENT DÉTERGENT
GR.3 ATTENT DÉTERGENT
GR.4 ATTENT DÉTERGENT

GR.1 FIN LAVAGE OK
GR.2 TOUCHE STOP/PROG.
GR.3 TOUCHE STOP/PROG.
GR.4 TOUCHE STOP/PROG.

Effectuer les opérations de lavage des autres groupes en suivant les mêmes modalités indiquées plus haut.

Si on le souhaite, il est possible de forcer la demande de lavage en appuyant et en maintenant enfoncée pendant 5 secondes la touche (◀) du sélecteur programmation.



Les opérations de lavage peuvent aussi être effectuées simultanément sur plusieurs groupes de distribution. Pour quitter la phase de lavage, il faut compléter les opérations de lavage sur chaque groupe.

16 Contrôles et nettoyage

16.1 Contrôles et entretien

Pour garantir une parfaite efficacité et la sécurité de l'appareil de façon durable, des opérations d'entretien sont nécessaires. En particulier, **il est conseillé de faire effectuer au Service d'Assistance un contrôle général de la machine au moins 1 fois par an.**

Toutes les opérations de maintenance doivent être effectuées après avoir débranché l'alimentation électrique, coupé l'alimentation hydraulique et du gaz, et après le refroidissement complet de la machine.

Nous recommandons l'utilisation de gants de protection appropriés.

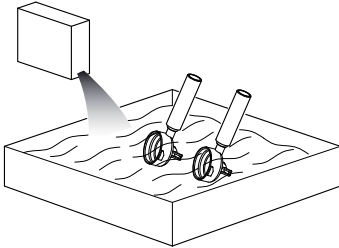
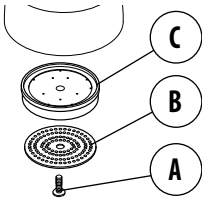
Contrôles	Journ.	Hebdo.	Mensuelle
MACHINE <ul style="list-style-type: none"> Sur l'écran de la machine, contrôler la pression de la pompe qui doit indiquer une valeur d'environ 8-9 bars. Vérifier, par l'intermédiaire de l'écran d'affichage, que la valeur de pression de la chaudière indiquée soit bien celle de programmation. En cas d'anomalie, demander l'intervention de l'Assistance Technique. 	X		
FILTRES PORTE-FILTRE <ul style="list-style-type: none"> Contrôler l'état d'usure des filtres, l'éventuelle présence de dommages sur les bords et vérifier l'absence de marc de café dans la tasse. Au besoin, remplacer les filtres. 		X	
MOULIN À CAFÉ-DOSEUR <ul style="list-style-type: none"> Contrôler la quantité de café moulu qui doit être d'environ 6-7 g par dose. S'il y a lieu, modifier le réglage de la quantité. Contrôler toujours le degré de mouture et le modifier le cas échéant. Contrôler l'état d'usure des meules : les remplacer si le café moulu est trop poudreux. 		X	
ADOUCCISSEUR <ul style="list-style-type: none"> Procéder à la régénération de l'adoucisseur (pour la version adoucisseur manuel). Contrôler la présence de sel dans le récipient prévu à cet effet (pour la version adoucisseur automatique). 		X	

Si le problème persiste, éteindre la machine et demander l'assistance du Service Après-Vente. Ne tenter aucune intervention de réparation. Les opérations de détartrage de l'appareil doivent être effectuées par des techniciens spécialisés pour éviter toute délivrance de matériel nocif pour l'usage alimentaire.

16.2 Nettoyage

Pour garantir une hygiène et une efficacité optimale de l'appareil, il est nécessaire d'effectuer quelques simples opérations de nettoyage des parties fonctionnelles et des accessoires ainsi que des panneaux de la carrosserie. 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.

Avant de nettoyer la machine, il faut l'éteindre et en attendre le refroidissement.

Nettoyage	Journ.	Hebdo.	Mensuelle
DISPOSITIF POUR CAPPUCCINO Nettoyer plusieurs fois par jour comme indiqué au Paragraphe «Dispositif pour Cappuccino», surtout en cas d'utilisation continue	XXX		
FILTRES et PORTE-FILTRES Procéder quotidiennement au nettoyage des porte-filtres en les immergeant dans l'eau chaude toute la nuit afin de permettre aux dépôts de gras de café de se diluer. Puis, rincer le tout à l'eau froide. Une fois par semaine, procéder à la même opération pendant 10 minutes dans de l'eau chaude et du détergent. L'absence de nettoyage quotidien des porte-filtres implique la dégradation de la qualité du café distribué et du bon fonctionnement des porte-filtres. Attention : immerger uniquement la forme du porte-filtre. Ne pas immerger la poignée. 	X		
BUSE DE VAPEUR - MONTE-LAIT - AUTOSTEAMER Maintenir toujours propre la buse de vapeur en utilisant un chiffon imbibé d'eau tiède.	X		
DOUCHETTE et PORTE-DOUCHETTE Desserrer la vis (A) et retirer la douchette (B) et le porte-douchette (C) du groupe de distribution. Laver avec de l'eau chaude. 		X	

Nettoyage	Journ.	Hebdo.	Mensuelle
BUSE DE VAPEUR - MONTE-LAIT - AUTOSTEAMER Contrôler l'extrémité des tuyaux de vapeur et nettoyer les orifices de sortie avec une petite aiguille. Nettoyer l'intérieur des buses au moins une fois par semaine : <ul style="list-style-type: none"> immerger la buse dans un pot contenant de l'eau et un détergent spécifique conformément aux instructions du fabricant chauffer la solution avec la vapeur de la buse laisser refroidir la lance en la maintenant immergée dans la solution pendant au moins 5 minutes de façon à permettre au détergent de remonter à l'intérieur de la buse par effet du refroidissement répéter l'opération 2 ou 3 fois jusqu'à ce que les distributions successives ne contiennent plus de résidus de lait. 			X
CARROSSERIE Nettoyer les panneaux de la carrosserie avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Éviter l'emploi de détergents abrasifs qui pourraient rayer la surface de la carrosserie. Retirer le bac et la grille porte-tasses et laver le tout à l'eau chaude. Pendant les opérations de nettoyage, faire attention aux angles et aux parties saillantes.	X		
GROUPE DE DISTRIBUTION Laver les groupes comme indiqué au Chapitre «Lavage Groupes» en respectant les indications reportées ci-dessous : <ul style="list-style-type: none"> utiliser le porte-filtre aveugle verser le détergent dans le filtre aveugle et enclencher le porte-filtre 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 	X		
MOULIN À CAFÉ-DOSEUR Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de la trémie et du doseur du moulin à café-doseur en utilisant un chiffon mouillé avec de l'eau tiède.		X	

Pour les opérations de nettoyage, utiliser toujours des chiffons parfaitement propres et désinfectés. Pour garantir un fonctionnement correct et une hygiène correcte de la machine, il faut suivre les modalités de nettoyage et utiliser les produits appropriés. Ne pas plonger la machine dans l'eau. Ne jamais utiliser de détergents alcalins, de solvants, d'alcool ou des substances agressives. Les opérations de détartrage de l'appareil doivent être effectuées par des techniciens spécialisés en démontant les composants incrustés afin de ne pas remettre en circulation les résidus du détartrage. Les produits/détergents utilisés doivent être adaptés à cette utilisation et ne doivent pas endommager les matériaux des circuits hydrauliques. Les opérations de nettoyage ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance. Ne pas verser de liquides sur la machine et ne pas utiliser de jets d'eau.

16.3 Assistance programmée

Cette fonction liée à la demande d'assistance pour la machine, informe de la date à laquelle doit être faite l'intervention d'entretien ordinaire programmé.

La demande d'assistance apparaît quand le nombre de cycles de cafés, thés, chargement chaudière, ou le nombre de jours écoulés après l'installation de la machine atteint une valeur égale aux seuils programmés par le technicien.

Tous les messages d'alarmes restent affichés en clignotant 10 secondes chaque minute en attente de sélection ou en attente de programmation.

Les alarmes de seuil atteint/dépassé ne bloquent pas le fonctionnement de la machine.

La réinitialisation des alarmes est possible à tout moment (y compris avant les signalements d'alarme) et peut être effectuée par le technicien.

Au cours du fonctionnement de la machine, le système se charge d'incrémenter le compteur des cycles machine et le compteur du temps écoulé depuis l'installation.

Lorsque le nombre de cycles effectués est inférieur à **1000 cycles** par rapport au seuil programmé « **A** », le message d'alarme apparaît, comme indiqué dans l'exemple ci-dessous.

SERV. ASSISTANCE -A- MANQUE CYCLES 0999 APPELER ASSISTANCE
--

Une fois le seuil « **A** » atteint, le message d'alarme se modifie comme suit :

SERV. ASSISTANCE -A-
LIM. ATTEINTE
APPELER ASSISTANCE

Si aucune opération d'entretien n'est effectuée, le message ci-dessus restera affiché jusqu'au déclenchement de l'alarme du seuil suivant « **B** » :

SERV. ASSISTANCE -B-
MANQUE CYCLES 1000
APPELER ASSISTANCE

Une fois le seuil « **B** » atteint, le message d'alarme se modifie comme suit :

SERV. ASSISTANCE -B-
LIM. ATTEINTE
APPELER ASSISTANCE

Si aucune opération d'entretien n'est effectuée, le message ci-dessus restera affiché jusqu'au déclenchement de l'alarme du seuil suivant « **C** » :

SERV. ASSISTANCE -C-
MANQUE CYCLES 1000
APPELER ASSISTANCE

Une fois le seuil « **C** » atteint, le message d'alarme se modifie comme suit :

SERV. ASSISTANCE -C-
LIM. ATTEINTE
APPELER ASSISTANCE

Le système compare également la date d'installation de la machine (ou de la dernière intervention) à la date liée à la demande d'entretien.

Deux semaines avant l'atteinte du seuil programmé, le message ci-après s'affiche à l'écran :

CYCLES TOTAUX : WWWWW
15 JOURS MANQ.
APPELER ASSISTANCE

À la date de demande d'assistance, le message suivant s'affiche à l'écran :

CYCLES TOTAUX : WWWWW
LIM. ATTEINTE
APPELER ASSISTANCE



Pour la programmation des alarmes, contacter le service technique.

16.4 Contrôle de l'usure des moulins

Si cette fonction est activée, un message d'avertissement s'affichera lorsque le remplacement des lames du moulin à café est nécessaire.

Celui-ci s'affiche lorsque la quantité en kg de café utilisé atteint la limite programmée.

Le message reste affiché à l'écran et clignote pendant 10 secondes toutes les minutes en phase d'attente de sélection ou de programmation.

0,7 Bar Press 3,5
8:30 14-MAY-2010
Humidité 38% P 85%
REPLACE LES MEULES

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

La réinitialisation des compteurs est possible à tout moment (y compris avant les signalements d'alarme) et peut être effectuée par le technicien.

Pour la programmation, consulter le service technique.



Le système fonctionne uniquement si la machine est combinée à un seul moulin.

17 Conseils pour obtenir un bon café

Pour obtenir un café de bonne qualité, il est important que le degré de dureté de l'eau utilisée ait une valeur de 4-5 °f (degrés français). Si la dureté dépasse ces valeurs, nous conseillons d'utiliser un adoucisseur.

Éviter d'utiliser l'adoucisseur si les valeurs de dureté de l'eau sont inférieures à 4 °f.

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

Nous conseillons de ne pas conserver de grosses quantités de café en grains et de ne jamais moudre de grands volumes de café : préparer la quantité contenue dans le doseur et si possible, l'utiliser dans la journée. Ne pas acheter de café déjà moulu car il perd rapidement son arôme.

Après un arrêt relativement prolongé de la machine (2-3 heures), effectuer quelques distributions à vide.

Effectuer constamment le nettoyage et l'entretien périodique.

Après avoir enclenché le porte-filtre au groupe, procéder rapidement à la distribution.

En cas de changement de type de café, nous vous conseillons de contacter le Service Après-Vente pour le réglage de la température de l'eau.

Régler la mouture du café en fonction du degré d'humidité ambiant.

Faire attention aux tuyaux de sortie de vapeur et d'eau chaude.

Avec l'usage, les tuyaux de vapeur et d'eau chaude surchauffent et constituent par conséquent une source de danger potentielle.

Les manier avec soin. Ne jamais diriger directement des jets de vapeur ou d'eau chaude sur les parties du corps.

Ne pas intervenir sur la machine lorsqu'elle est branchée.

Éteindre l'appareil en utilisant l'interrupteur général du réseau avant d'effectuer toute opération, de quelque nature que ce soit, ou mieux, débrancher les prises d'alimentation au secteur. Ne pas enlever les panneaux de la carrosserie lorsque la machine est branchée.

En cas d'inutilisation de la machine

Il est nécessaire de débrancher la machine, en débranchant le câble d'alimentation du réseau électrique, en fermant l'arrivée d'eau depuis le réseau hydrique et en vidant le circuit hydraulique.

Pour les opérations de débranchement des réseaux d'alimentation électrique et hydraulique, et de vidage de l'eau, les confier à un personnel qualifié.

Ne jamais intervenir sur le circuit hydraulique avant de l'avoir vidangé.

Éviter toute intervention sur le circuit hydraulique et sur la chaudière en présence d'eau et/ou de pression dans l'installation. Par conséquent, les vider au préalable, en fermant le robinet de distribution et en faisant fonctionner le groupe distributeur à vide pendant quelques instants. Éteindre la machine et ouvrir tous les robinets de vapeur et d'eau. Lorsque la pression est à zéro, vider complètement la chaudière en ouvrant le robinet prévu à cet effet au bas de celle-ci.

Si les opérations indiquées ci-dessus ne sont pas exécutées correctement, l'ouverture d'une des parties du circuit hydraulique pourrait provoquer une brusque sortie d'eau chaude sous pression.

Le non-respect des prescriptions décrites ci-dessus peut entraîner de sérieux dommages corporels et matériels aux personnes, aux choses ou aux animaux.

Ne jamais intervenir sur le circuit électronique lorsque la machine est encore sous tension.

Désactiver complètement la machine en la débranchant du réseau électrique avant d'effectuer toute opération, de quelque nature que ce soit.

18 Liste des risques

Ce chapitre présente une série de risques auxquels l'utilisateur peut s'exposer en cas de non-respect des normes de sécurité (décrites dans le manuel présent).

L'appareil doit être raccordé à un système de mise à la terre efficace.

Si ce raccordement n'est pas effectué, l'appareil peut provoquer des décharges électriques dangereuses, dans la mesure où il ne peut plus décharger à terre les éventuelles dispersions de courant.

Ne pas utiliser de l'eau courante pour nettoyer la machine.

L'emploi d'eau sous pression dirigée directement sur la machine peut endommager sérieusement les éléments électriques. Ne jamais utiliser de jets d'eau pour le nettoyage de parties de l'appareil.

Ne pas toucher le groupe de distribution

La température élevée du groupe de distribution expose au risque de brûlure. Éviter le contact du groupe de distribution avec les mains ou d'autres parties du corps.

19 Signalements sur l'écran

GR.# FLUX TROP RAPIDE
SERRER LA MOUTRE

- Mouture grosse : réduire le degré de mouture
- Dose de café insuffisante : régler la dose sur le moulin à café-doseur.
- Café moulu trop vieux : utiliser du café fraîchement moulu.
- Humidité ambiante plus basse que d'habitude : réduire légèrement le degré de mouture.

GR.# FLUX TROP LENT
ABRIR MOLIENDA

- Mouture fine : augmenter le degré de mouture
- Dose de café excessive : régler la dose sur le moulin à café-doseur
- Humidité ambiante plus élevée que d'habitude : augmenter légèrement le degré de mouture
- Circuit hydraulique obstrué : demander l'intervention de l'Assistance Technique.

LAVAGE DES GROUPES

- Nécessité d'effectuer le nettoyage des groupes comme indiqué au chap. 15.

ECONOMIE ENERGIE

+ touches « STOP/PROG » clignotantes

- Tous les groupes sont en stand-by ou la machine est en phase d'économie d'énergie (y compris la chaudière des services).

-- OFF --

- Machine éteinte en mode automatique.

Voyant de la touche STOP/PROG constamment allumé.

- Groupe de distribution éteint.

Touche STOP/PROG clignotante.

- Un ou plusieurs groupes de distribution (mais pas tous) sont en stand-by.



En cas de messages différents de ceux indiqués ou en cas de panne de la machine, l'éteindre et demander l'intervention de l'Assistance Technique. Toute réparation effectuée par un centre d'assistance non agréé peut compromettre la sécurité de la machine et/ou causer de graves dommages à celle-ci, outre à faire déchoir la garantie.

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

1	Hinweise	84	10	Getränkezubereitung	93
1.1	Aufmerksam durchlesen	84	10.1	Zubereitung des Kaffees	93
1.2	Wie dieses Handbuch zu benutzen ist	84	10.2	Heißwasserabgabe	93
1.3	Allgemeine Hinweise	84	10.3	Dampfabgabe	93
1.4	Garantie	85	11	Autosteamer	94
1.5	Hinweissymbole	85	11.1	Beschreibung	94
2	Vorwort	86	11.2	Funktion Autosteamer	95
3	Hinweise für den Installateur	86	11.3	Heizfunktion	95
3.1	Versorgung	86	11.4	Funktion Dampf von Hand	95
3.2	Zu benutzendes Material	86	11.5	Automatis. Reinigung der Autosteamerdüse	95
3.3	Wasseranschlüsse	86	12	Energy Saving	96
3.4	Aktivierung	86	13	Ablesen der Daten und Programmierung	97
3.5	Wartung und Reparatur	87	13.1	Ablese- und Programmiermodus	97
4	Technische Kenndaten	87	13.2	Zähler	97
5	Maschinenbeschreibung	88	13.3	Einstellung des Betriebskesseldrucks	98
5.1	Beschreibung	88	13.4	Einstellung des Tassenwärmers	98
5.2	Tastatur Kaffee- und Teewahlen	89	13.5	Einstellung von Datum und Uhrzeit	99
5.3	Display und Navigationstaste	89	14	Zubehörteile	99
5.4	Tastatur Autosteamer	89	14.1	Enthärter	99
6	Vorbereitung	89	14.2	Milchschaumdüse	100
6.1	Vorbereitung der Maschine	89	14.3	Cappuccino-Zubereiter	101
6.2	Mahlen und Dosieren des Kaffees	89	15	Spülung der Gruppen	102
7	Ein- und Ausschaltung	90	16	Überprüfungen und Reinigung	102
7.1	Einschaltung	90	16.1	Überprüfungen und Wartung	102
7.2	Ausschaltung	90	16.2	Reinigung	103
8	Vorbereitungen	91	16.3	Programmierter Kundendienst	104
8.1	Wassererneuerung	91	16.4	Überprüfung der Mahlwerksabnutzung	105
8.2	Tassenwärmer	91	17	Ratschläge für die Zuber. eines guten Kaffees ..	105
8.3	Beleuchtung Abgabebereich.	91	18	Gefahrenliste	106
8.4	Tassenaufsatzgitter	91	19	Displayanzeigen	107
9	Programmierung der Dosierungen	92			
9.1	Programmierung der Kaffeemengen	92			
9.2	Programmierung Heißwassermengen	92			

1 Hinweise

1.1 Aufmerksam durchlesen

Vor der Benutzung des Gerätes jeden Teil dieses Handbuch aufmerksam durchlesen.

Sie haben eine Espresso-Kaffeemaschine gekauft, die nach innovativen Methoden und Technologien geplant und hergestellt wurde, welche Ihnen Qualität und Zuverlässigkeit über Jahre garantieren.

Diese Bedienungsanleitung ermöglicht es Ihnen, die Vorteile kennen zu lernen, die Ihnen durch die Wahl unserer Marke geboten werden. Sie finden hier alle Anleitungen, wie Sie die Vorzüge des Gerätes optimal einsetzen können, wie Sie dessen Leistungsfähigkeit erhalten, und was im Falle von Problemen zu tun ist.

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

Wir nutzen diese Gelegenheit, um Ihnen freundliche Grüße zu übermitteln.

**VIEL SPASS BEIM LESEN UND ...
EINEN GUTEN KAFFEE**

1.2 Wie dieses Handbuch zu benutzen ist

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Verbesserungen und/oder Änderungen am Produkt vorzunehmen. Wir garantieren, dass dieses Handbuch den aktuellen Stand der Technik zum Zeitpunkt der Vermarktung der Maschine wiedergibt.

Bei dieser Gelegenheit bitten wir unsere verehrte Kundschaft, uns eventuelle Verbesserungsvorschläge zum Produkt oder dieser Bedienungsanleitung mitzuteilen.

1.3 Allgemeine Hinweise

- Vergewissern Sie sich nach Entfernung der Verpackung, dass das Gerät in unversehrtem Zustand ist, im Zweifelsfall das Gerät nicht in Betrieb nehmen und den Händler verständigen.
- Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern verwahren, da es sich um eine potentielle Gefahrenquelle handelt. Die Verpackung sollte bis zum Ablauf der Garantie aufbewahrt werden.
- Vor Inbetriebnahme der Maschine prüfen, ob die Netzspannung den angegebenen Daten auf dem Typenschild der Maschine entspricht.
- Die Installation muss unter Beachtung der gültigen Sicherheitsnormen und durch qualifiziertes,

geschultes Fachpersonal vorgenommen werden. Eine unsachgemäße Installation kann Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen verursachen.

- Die absolute Sicherheit dieses Gerätes ist nur gewährleistet, wenn es an eine leistungsfähige geerdete Anlage angeschlossen und der Anschluss entsprechend den gültigen Sicherheitsvorschriften vorgenommen wird. Die Stromanlage muss mit einem ausreichend bemessenen Differentialschalter (Leitungsschutzschalter) ausgerüstet sein. Es ist wichtig, diese Voraussetzungen zu überprüfen, und im Zweifelsfall eine sorgfältige Kontrolle der Anlage durch qualifiziertes Fachpersonal durchführen zu lassen. Für Schäden, die durch eine ungeeignete Stromanlage entstehen, haftet der Hersteller in keiner Weise.
- Bei der Installation des Gerätes muss durch Fachpersonal ein allgemeiner Schutzschalter laut geltender Sicherheitsvorschriften montiert werden, dieser muss einen Abstand der Kontaktöffnungen von 3 mm oder darüber haben.
- Die Verwendung von Verlängerungskabeln oder elektrischen Adaptern mit Mehrfachsteckdosen ist nicht empfehlenswert. Wenn sich deren Verwendung als notwendig erweisen sollte, sind nur Einfach- oder Mehrfach-Adapter und Verlängerungen zu verwenden, die den gültigen Sicherheitsvorschriften entsprechen. Der auf dem einfachen Adapter, auf den Verlängerungen und für die Höchstleistung angegebene Wert in kW darf niemals überschritten werden.
- Dieses Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Jede andere Verwendung ist als unsachgemäß und daher als gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund einer falschen bzw. unsachgemäßen Benutzung entstehen.
- Die Benutzung eines jeden Elektrogerätes muss unter Beachtung einiger Verhaltensmaßregeln bezüglich der Sicherheit 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 Gerät darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw....) ausgesetzt oder in

Bereichen aufgestellt werden, in denen ein Wasserstrahl verwendet wird;

- achten Sie darauf, dass das Gerät nicht von Kinder oder unfähigen Personen benutzt wird.
- Nicht auf den Innenraum der Maschine zugreifen.
- Keine Flüssigkeiten auf die Maschine gießen.
- Prüfen, dass die Maschine in einem ausreichend beleuchteten, gelüfteten und sauberen Raum benutzt wird.
- Damit der Benutzer ohne Einengungen eingreifen und nötigenfalls den Bereich sofort verlassen kann, dürfen die Freiräume für den Zugriff auf Maschine und Hauptschalter nicht verstellt werden.
- Das Gerät nicht mit einem direkten Wasserstrahl reinigen. Die tägliche Reinigung muss nach den Anweisungen dieser Gebrauchsanleitung erfolgen.
- Vor der Durchführung jeglicher Wartungsarbeiten ist das Gerät durch den Hauptschalter vom Stromnetz zu trennen.
- Für die täglichen Reinigungsarbeiten halten Sie sich bitte genau an die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Bei Schaden oder Betriebsstörung Gerät sofort abschalten, keine Reparaturversuche durchführen, sondern einen qualifizierten Techniker rufen.
- Eine eventuelle Reparatur des Geräts darf nur durch die Herstellerfirma oder von einem autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, wobei ausschließlich Originalersatzteile zu verwenden sind. Eine Nichtbeachtung dieser Vorschrift führt zu einer Beeinträchtigung der Gerätesicherheit und zu einem Verfall der Garantie.
- Im Gerät befindet sich eine Lithium-Knopfzelle, die verhindert, dass die Programmierdaten verloren gehen.
- Das Stromkabel darf nicht durch den Benutzer ausgetauscht werden. Im Falle einer Beschädigung des Stromkabels Gerät abschalten und sich ausschließlich an den technischen Kundendienst wenden.
- Sollte das Gerät nicht mehr benutzt werden, wird geraten, es vom Stromnetz zu trennen und das Wasser durch Fachpersonal entleeren zu lassen.
- Um die Leistungsfähigkeit und den korrekten Gerätebetrieb zu garantieren, ist es unbedingt notwendig, sich an die Anweisungen des Herstellers zu halten und die regelmäßigen Wartungsarbeiten, sowie eine Überprüfung sämtlicher Sicherheitsvorrichtungen durch qualifiziertes Fachpersonal vornehmen lassen.
- Die Hände oder andere Körperteile nie unter die Auslassöffnungen von Dampf, Wasser oder Milch halten. Der Dampf und das Wasser, die aus den Düsen austreten, können Verbrennungen hervorrufen.
- Während des Betriebes werden die Filterhalter, Dampf- und Heißwasserdüsen sehr heiß und dürfen daher nur vorsichtig und an den vorgesehenen Stellen berührt werden.
- Die Tassen und Tässchen müssen sorgfältig abgetrocknet werden, bevor sie auf die Abstellfläche gestellt werden.
- Auf der Abstellfläche des Tassenwärmers darf nur zum Gerät selbst gehörendes Geschirr platziert werden. Das Abstellen anderer Gegenstände ist nicht erlaubt.
- Vorausgesetzt, dass eine Aufsicht anwesend ist oder eine entsprechende Unterweisung im sicheren Gebrauch des Gerätes und den damit verbundenen Gefahren vorausging, können Kindern über 8 Jahren und Personen, die über eingeschränkte körperliche, sensorische oder mentale Fähigkeiten oder über mangelnde Erfahrung oder Kenntnis verfügen, das Gerät benutzen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung muss vom Benutzer vorgenommen werden, sie dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung ausgeführt werden.
- Die Kaffeemaschine ist bei einer Raumtemperatur zwischen 5°C und 40°C verwenden.
- Ein nicht befugter Eingriff an einem Maschinenteil führt zum Verfall jeglicher Garantie.

1.4 Garantie

15 Monate auf alle Bauteile, ausgenommen elektrische und elektronische Bauteile und Teile, die Verschleiß unterliegen.

1.5 Hinweissymbole



Dieses Symbol bedeutet, dass man die Anweisungen, auf die es sich bezieht, strikt einhalten muss, um Schäden am Gerät oder Unfälle zu vermeiden.



Dieses Symbol bietet weitere Informationen zum Betrieb des Gerätes und seiner Bauteile.

2 Vorwort

Dieses Produkt wurde in Übereinstimmung mit den Richtlinien, Regelungen und gemeinwirtschaftlichen Normen hergestellt, die in der CE-Konformitätserklärung genannt sind, die der Maschine beiliegt.

Die Espresso-Kaffeemaschine ist ausdrücklich für gewerbliche Zwecke bestimmt, sie wurde zur Herstellung von heißen Getränken, wie Tee, Cappuccino, Kaffee in den unterschiedlichen Zubereitungsarten verlängerter, konzentrierter Kaffee, Espresso usw. geplant.

Nachfolgend finden Sie die Anweisungen für den korrekten Gebrauch der Maschine.



Der Benutzer muss eine ausreichende Einweisung erhalten, um die Maschine korrekt bedienen zu können. Wir empfehlen darüber hinaus nichts zu unternehmen, was die Funktionsweise verändern oder beeinträchtigen könnte. BEI EINGESCHALTETER MASCHINE ENTHÄLT DER HEIZKESSEL DAMPF UND HEISSWASSER, DIE UNTER DRUCK STEHEN.



Die Installations- und Wartungsarbeiten an der Maschine dürfen nur von technisch qualifiziertem Personal ausgeführt werden. Die Qualifizierung kann durch Teilnahme an speziellen Fortbildungskursen, die der Hersteller organisiert, erzielt werden.



Die Installations- und Wartungsarbeiten der Maschine müssen durch qualifiziertes technisches Personal erfolgen, das die nötigen Kenntnisse besitzt und mit der Maschine umzugehen weiß, besonders was Sicherheit und Hygiene betrifft.

3 Hinweise für den Installateur

3.1 Versorgung

Die Wasserversorgung des Gerätes muss mit Wasser erfolgen, das sich gemäß den geltenden Bestimmungen des Installationsorts für den menschlichen Verbrauch eignet. Der Eigentümer / Betreiber der Anlage muss dem Installateur bestätigen, dass das Wasser den oben genannten Anforderungen entspricht.

3.2 Zu benutzendes Material

Während der Installation der Maschine müssen die beiliegenden Komponenten und Materialien benutzt werden. Falls man andere Teile benutzen muss, hat der Installateur zu prüfen, ob diese sich zur Berührung des Wassers für den menschlichen Gebrauch eignen.

3.3 Wasseranschlüsse

Der Installateur muss die Wasseranschlüsse unter Beachtung der geltenden Hygienevorschriften und der hydraulischen Sicherheit zum Umweltschutz am Installationsort ausführen.

3.4 Aktivierung

Nach der Installation muss die Maschine eingeschaltet und auf Nennbetriebsbedingungen gebracht und für 30 Minuten "betriebsbereit" gehalten werden.

Anschließend die Maschine ausschalten und das erste eingelaufene Wasser aus dem gesamten Wasserkreislauf vollkommen ablaufen lassen, damit eventuelle anfängliche Verschmutzungen beseitigt werden.

Danach wird die Maschine wieder gefüllt und auf Nenn-Betriebsbedingungen gebracht.

Nach Erreichen des Status "betriebsbereit" sind folgende Abgaben durchzuführen:

1. an jeder Kaffeegruppe eine fortlaufende Abgabe vornehmen, damit die gesamte Wassermenge in jedem Kaffeewasserbehälter abläuft.

2. Durch eine fortlaufende Abgabe an der entsprechenden Düse die gesamte Warmwassermenge im Kessel ablaufen lassen. Falls mehrere Abgaben vorhanden sind, die betreffende Menge nach der Anzahl der Abgabegruppen aufteilen.
3. Den Dampf mindestens eine Minute pro Dampfabgabe ausströmen lassen.

3.5 Wartung und Reparatur

Nach einer Wartung und/oder Reparatur müssen die verwendeten Bauteile gewährleisten, dass die Anforderungen an Hygiene und Sicherheit, die anfangs für die Maschine vorgesehen waren, beibehalten werden. Dies ist der Fall, wenn man Original-Ersatzteile verwendet.

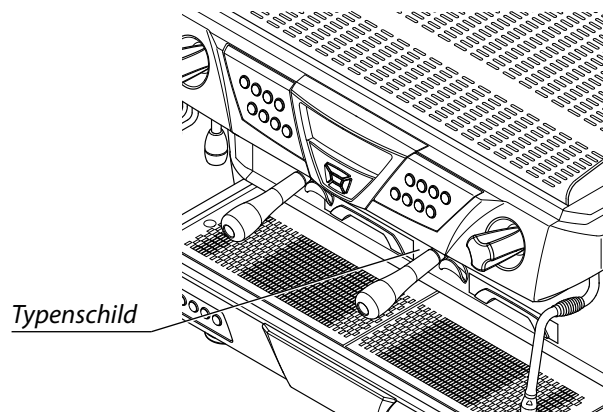
Nach einer Reparatur oder einem Austausch von Bauteilen, die mit Wasser oder Lebensmitteln in Berührung kommen, muss das Durchspülen genau wie bei der Erstinstallation durchgeführt werden.



Die Reinigungsarbeiten dürfen nicht von Kindern unbeaufsichtigt ausgeführt werden.

4 Technische Kenndaten

Die technischen Daten in der nachfolgenden Tabelle sind die gleichen, die auf dem Typenschild auf der Vorderseite des Gerätes zu finden sind.

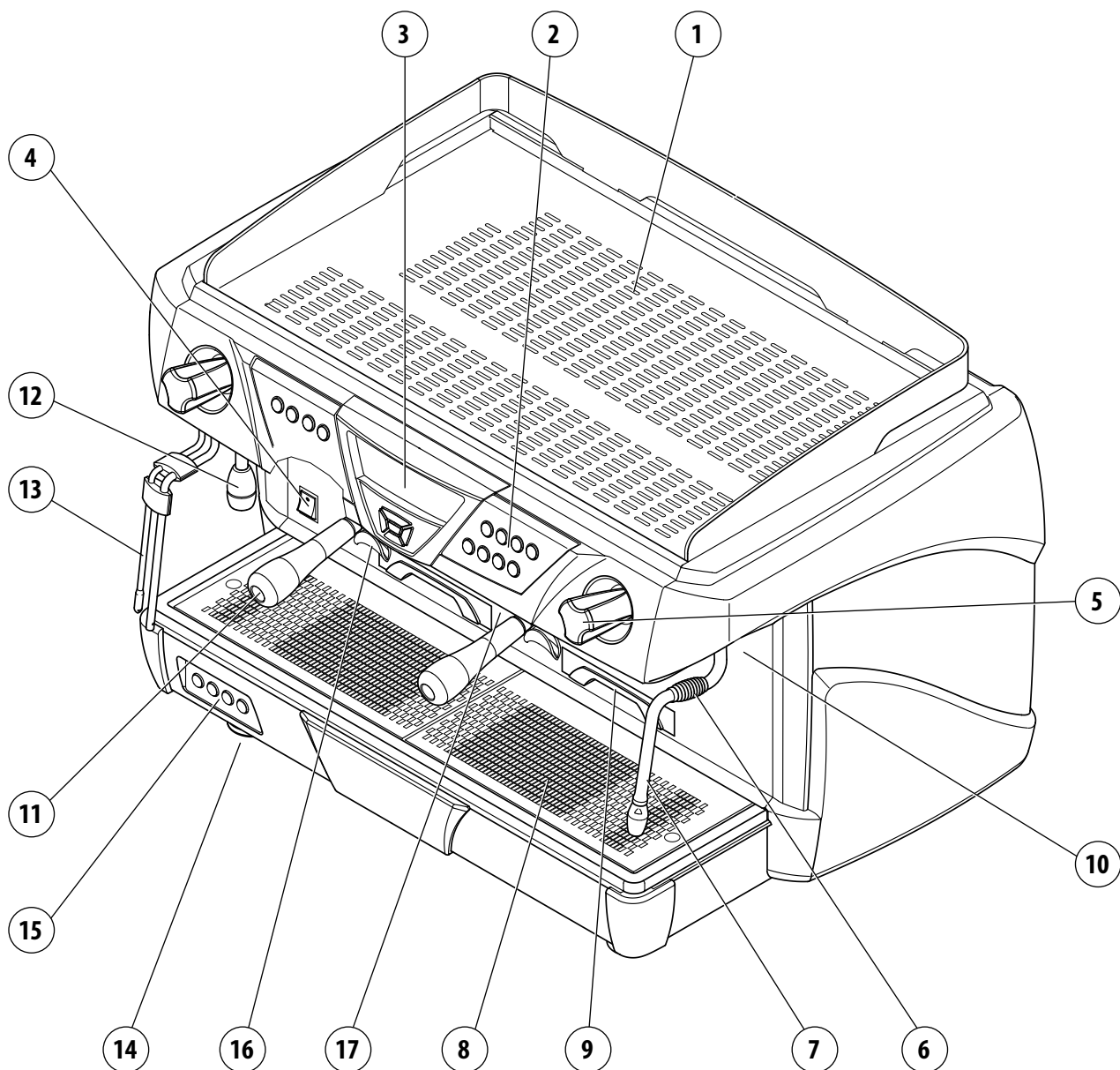


		2Gr		3Gr		4Gr	
Versorgungs- spannung	V	230/400	240/415	230/400	240/415	230/400	240/415
Gesamtleistung	W	4.400	4.700	5.500	6.100	7.100	7.700
Gruppenlei- stung	W	150x2	165x2	150x3	165x3	150x4	165x4
Leistung Heizwi- derstand Kaffee- wasserbehälter der Gruppe	W	1.000x2	1.090x2	1.000x3	1.090x3	1.000x4	1.090x4
Leistung Dampfkessel	W	3.000	3.270	3.000	3.270	5.000	5.445
Fassungsvermö- gen Dampfkessel	l / UK gal	8 / 1,76		13 / 2.86		13 / 2.86	
Fassungsvermögen Kaffeewasserkessel	l / UK gal	(1,2/ 0,26)x2		(1,2/ 0,26)x3		(1,2/ 0,26)x4	
Breite	mm / in	830 / 32.7		1070 / 42.1		1310 / 51.8	
Tiefe	mm / in	580 / 22.8		580 / 22.8		580 / 22.8	
Höhe	mm / in	575 / 22.6		575 / 22.6		575 / 22.6	
Nettogewicht	kg / lb	74 / 163		94 / 207		110 / 243	
Betriebsbedin- gungen	°C - °F	5 ÷ 40 / 41 ÷ 104					

Tabelle technische Daten

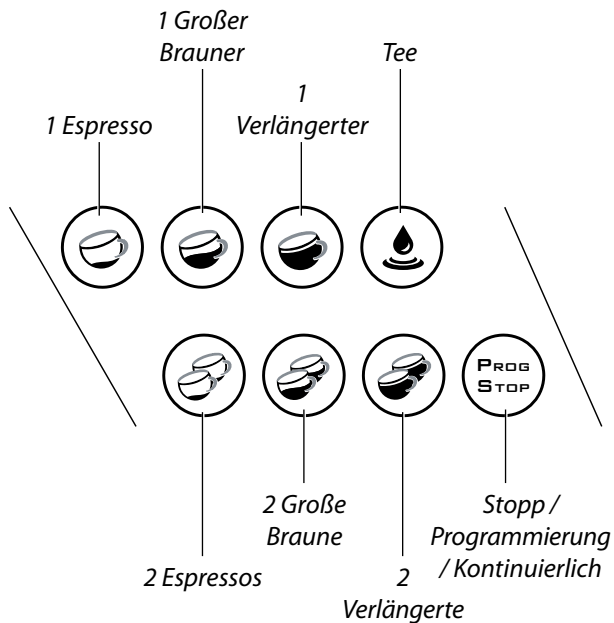
5 Maschinenbeschreibung

5.1 Beschreibung

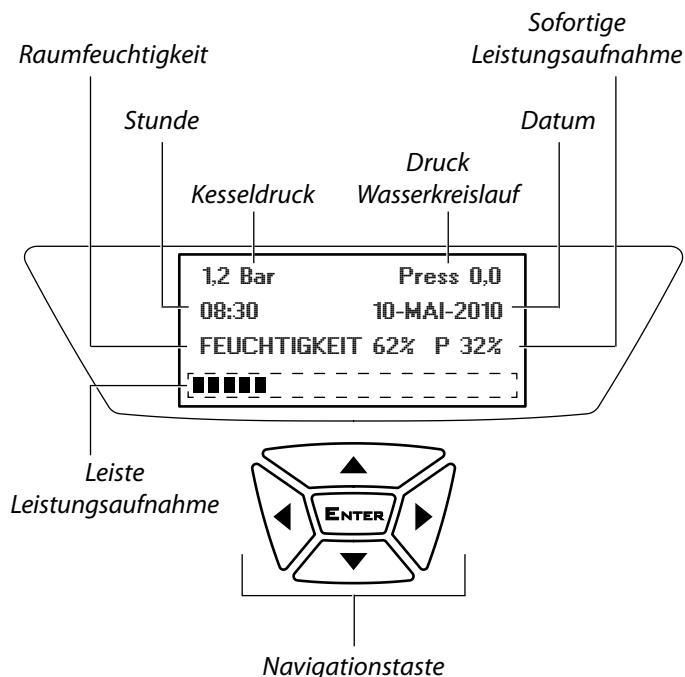


- | | |
|---|--|
| 1. Abstellfläche Tassenwärmer. | 10. Luftregler Autosteamer. |
| 2. Tastatur Kaffee- und Teewahl | 11. Filterhalterung |
| 3. Display und Navigationstaste. | 12. Düse Heißwasserabgabe |
| 4. Schalter zur Geräteeinschaltung | 13. Düse Autosteamer (optional). |
| 5. Drehknopf Dampf | 14. Einstellbarer Fuß. |
| 6. Verbrennungsschutzgummi. | 15. Bedienblende Autosteamer (optional). |
| 7. Dampfduße | 16. Auslaufschnäbel. |
| 8. Auffangschale und Abtropfgitter der Tassenablage | 17. Beleuchtung Ausgabebereich |
| 9. Herausziehbares Gitter der Tassenablage | |

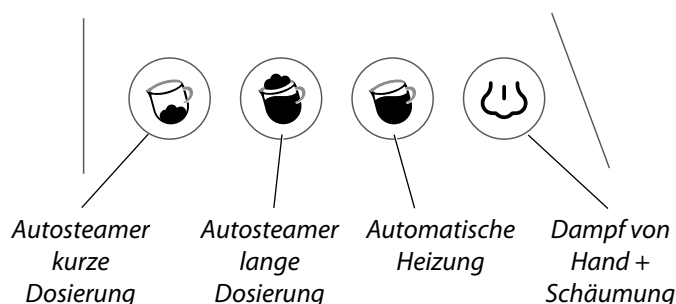
5.2 Tastatur Kaffee- und Teewahlen



5.3 Display und Navigationstaste



5.4 Tastatur Autosteamer



6 Vorbereitung

6.1 Vorbereitung der Maschine

Die Vorbereitung der Maschine und deren Anschlussarbeiten sind von Fachpersonal vorzunehmen.

Der Installateur muss genau den im Kapitel genannten "Hinweise für den Installateur" folgen.



Der Einsatz der Maschine ohne Ausführung aller Installationsarbeiten durch Fachpersonal kann zu schweren Beschädigungen des Geräts führen.



Das Gerät muss vollkommen waagrecht aufgestellt werden.

6.2 Mahlen und Dosieren des Kaffees

Die Mahldosierung an einer bequemen Stelle neben der Maschine unterbringen.

Die Mahlung und Dosierung des Kaffees müssen unter Beachtung der Hinweise des Herstellers der Mahldosierung vorgenommen werden.

Um eine gute Qualität des Espressokaffees zu erzielen, wird empfohlen:

- keinen großen Vorrat an Kaffeebohnen anzulegen. Es ist auf jeden Fall immer das vom Hersteller angegebene Ablaufdatum zu beachten.
- die Kaffeemenge, die verbraucht wird, mahlen, die im Dosierer enthaltene Menge vorbereiten und möglichst im Lauf des Tages aufbrauchen;
- keinen bereits gemahlten Kaffee kaufen, da dieser sehr schnell verrottet. Falls nötig, kleine Vakuumpackungen kaufen.

Den Filter mit einer Portion gemahlten Kaffee (zirka 6-7 g) füllen und mit der Presse festdrücken; den Filterhalter an der Abgabegruppe einsetzen.



Um einen frühzeitigen Verschleiß der Dichtung zu vermeiden, den Filterrand vor dem Einsetzen des Filterhalters in die Abgabegruppe reinigen. Den Filterhalter nicht zu stark in der Ababeeinheit einspannen.

8 Vorbereitungen

8.1 Wassererneuerung

Falls eine Ausschaltung länger als 1 Woche dauert, muss das Wasser in den Wasserkreisläufen der Maschine vollständig ausgetauscht werden. Für den Ablauf werden die Abgaben, wie im Abschnitt 3.4 "Aktivierung" beschrieben, benutzt.

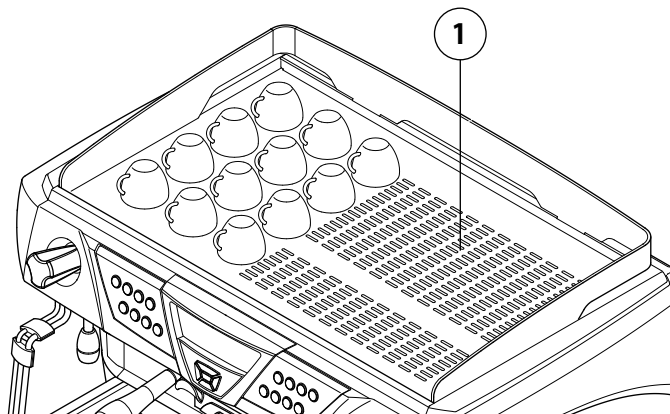
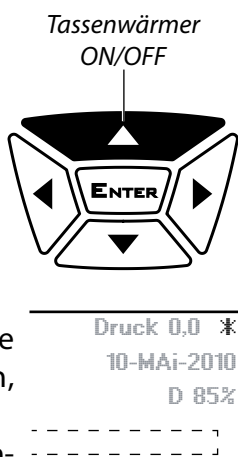
8.2 Tassenwärmer

Die zu erwärmenden Tassen auf die vorgesehene Ablage (1) stellen.

Zum Einschalten des Tassenwärmers die Navigationstaste (▲) drücken; in der ersten Displayzeile erscheint außen rechts ein Sternchen, das den Status ON des Tassenwärmers anzeigt.

Zum Ausschalten wieder die Navigationstaste (▲) drücken, das Sternchen verschwindet.

Um die Temperatur des Tassenwärmers zu ändern, wie im Kapitel 13 angegeben, vorgehen.



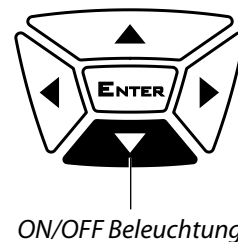
Aus Sicherheitsgründen sollten keine Tücher oder andere Gegenstände auf die Fläche des Tassenwärmers (1) gelegt werden.



Falls der Tassenwärmer im Menü der Einstellungen auf eine Temperatur unter 70 °C eingestellt wurde, bleibt er ausgeschaltet, auch wenn man ihn auf ON stellt (Symbol * auf dem Display).

8.3 Beleuchtung Abgabebereich.

Zum Ein- und Ausschalten der Maschinenraumbeleuchtung die Navigationstaste (▼) drücken.

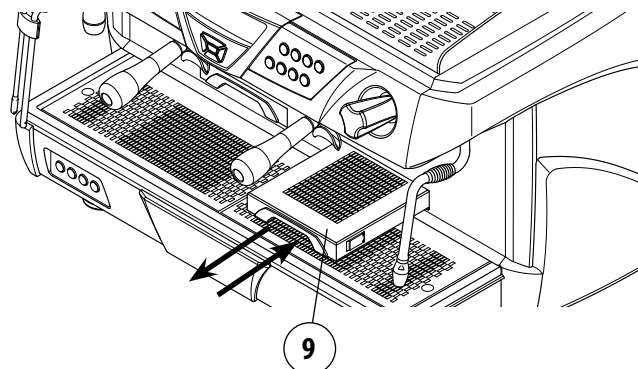


8.4 Tassenaufsatzgitter

Falls Tassen in unterschiedlichen Höhe verwendet werden, kann man das versenkbare Gitter (9) benutzen, das zur Ausstattung der Maschine gehört.

Zur Benutzung des herausziehbaren Gitters, dieses aus seiner Aufnahme ziehen bis es fest sitzt.

Wenn das Gitter nicht mehr benötigt wird, dasselbe in Richtung Maschine schieben bis es sich wieder ganz in seiner Aufnahme befindet.

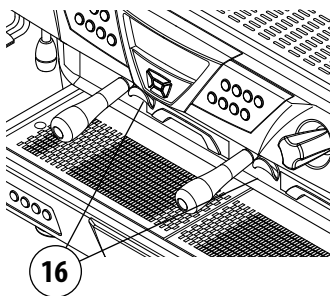


9 Programmierung der Dosierungen

9.1 Programmierung der Kaffeemengen

Für die Programmierung der Mengentasten wie folgt vorgehen:

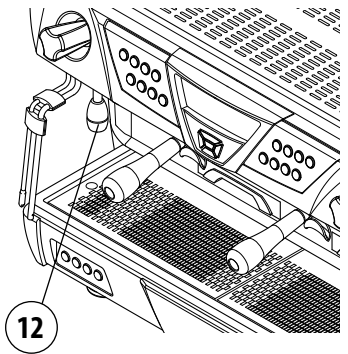
- Für 5 Sekunden die Taste **"PROG/STOP"** drücken: die Taste **"PROG/STOP"** blinkt und es schalten sich alle Tasten der Tastatur, die programmiert wird, ein.
- Den Filter mit einer Menge gemahlene Kaffees füllen und mit der Presse festdrücken;
- den Filterhalter an der Abgabegruppe einhängen;
- die Tasse unter den Ausgabeschnabel stellen (16);
- die gewünschte Mengentaste drücken (Beispiel "1Espresso" ☕).
- außer der Led der Mengentaste, die gerade programmiert wird, schalten sich alle Leds aus.
- zur Bestätigung der Menge, die Abgabe abwarten und erneut die Mengentaste (2) oder die Taste **"PROG/STOP"** drücken.
- Den Vorgang mit den anderen Mengentasten wiederholen.
- Bei Abschluss der Programmierung zum freiwilligen Verlassen der Mengenprogrammierung die Taste **"PROG/STOP"** drücken.



9.2 Programmierung Heißwassermengen

Für die Programmierung der Heißwassertaste wie folgt vorgehen:

- die Tasse unter die Heißwasserdüse (12) stellen;
- die Taste **"PROG/STOP"** der linken Tastatur bis zur Einschaltung aller Leds der Mengentasten drücken;
- Die Taste Heißwasserabgabe ☕ drücken.
- Nach Erreichen der gewünschten Menge zur Bestätigung erneut die Taste Heißwasserabgabe ☕ drücken.
- Am Ende der Programmierung die Taste **"PROG/STOP"** drücken.



Die Teetaste ist auf allen Tastaturen der einzelnen Gruppen vorhanden. Sie sind einzeln programmierbar und jede kann eine unterschiedliche Menge abgeben.

Beim Modell 4GR gibt es 2 Heißwasserdüsen. Die 2 linken Tastaturen regeln die linke Heißwasserdüse und die rechten 2 Tastaturen die rechte Heißwasserdüse.

Wenn 30 Sekunden ohne erneute Eingabe verstreichen, verlässt die Maschine automatisch den Programmiermodus der Dosierungen.

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

Es können gleichzeitig alle Tastaturen der Maschine programmiert werden, indem man nur die linke Tastatur betätigt. Um verschiedene Portionen an den verschiedenen Abgabevorrichtungen zu erhalten, zuerst mit der linken Tastatur und anschließend mit den anderen Tastaturen programmieren.

10 Getränkezubereitung

10.1 Zubereitung des Kaffees

- Den Filter mit einer Menge gemahlene Kaffees füllen und mit der Presse festdrücken;
- den Filterhalter an der Abgabegruppe einhängen;
- die Tasse unter den Ausgabeschnabel stellen (16);
- die gewünschte Mengentaste (Beispiel "1 Espresso" ☕) drücken und die Kaffeeabgabe abwarten (Ausschaltung der gewählten Taste).
- Zur vorzeitigen Unterbrechung der Kaffeeabgabe erneut die Abgabetaste oder die Taste **"PROG/STOP"** drücken.



Den Filterhalter nicht während der Kaffeeabgabe aus der Abgabegruppe nehmen.

10.2 Heißwasserabgabe

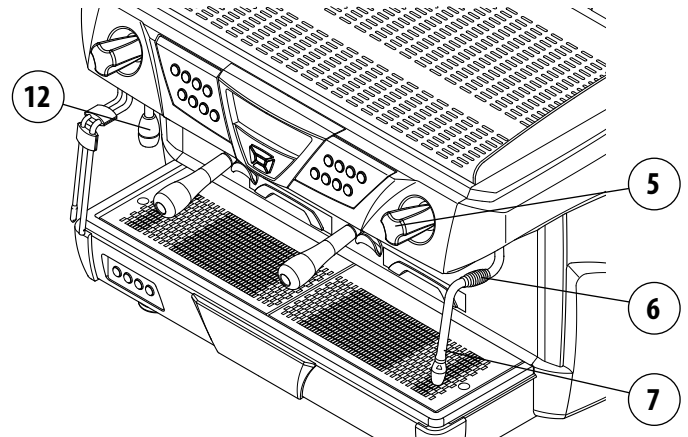
- Die Tasse unter die Heißwasserdüse (12) stellen.
- Die Taste Heißwasser ☕, drücken und die Wasserabgabe abwarten.
- Um die Abgabe zu unterbrechen, erneut die Heißwassertaste ☕ drücken.



Bei kalter Maschine (Druck unter 0,6 Bar) funktioniert die Heißwasserabgabe nicht. Um die Temperatur des abgegebenen Wassers zu ändern, muss der technische Kundendienst angefordert werden.

10.3 Dampfabgabe

Die Dampfdüse in die Flüssigkeit tauchen, die erwärmt werden soll und den Drehknopf des Hahns (5) gegen den Uhrzeigersinn drehen: die Dampfmenge, die aus der Düse (7) austritt richtet sich nach der Öffnung des Hahns.



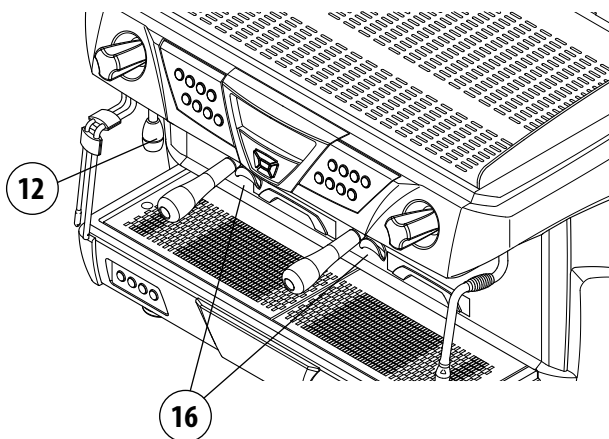
Die Dampfdüse vorsichtig mit dem Verbrennungsschutzgummi (6) bewegen und nie die Dampfdüse (7) und Heißwasserdüse (12) berühren: der Kontakt mit dem Dampf oder Heißwasser kann zu Schäden an Personen, Tieren und Gegenständen führen.

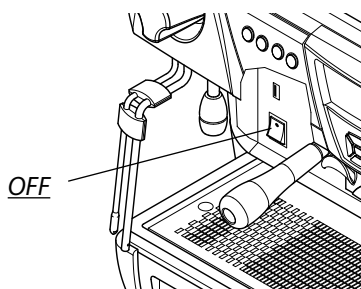


Die Dampfdüse nur für die Erwärmungszeit in der Milch lassen.



Der Benutzung der Dampfabgabe (Dampfdüse) muss immer für mindestens 2 Sekunden das Ausspülen des Kondensats vorausgehen.





NICHT DEN DAMPFHAHN MIT IN DIE MILCH GETAUCHTER DAMPFDÜSE UND BEI AUSGESCHALTETER MASCHINE ÖFFNEN.



Um die Dampfabgabedüsen immer leistungsfähig zu erhalten, wird eine kurze Leerabgabe am Ende einer jeden Benutzung empfohlen. Mit einem in lauwarmes Wasser angefeuchtetem Tuch die Enden immer sauber halten. Bei der Benutzung der Düse muss wegen der hohen Temperatur des Dampfes sehr vorsichtig vorgegangen werden.

11 Autosteamer

11.1 Beschreibung

Das "Autosteamer"-System ermöglicht die automatische Erwärmung und Schäumung der Milch auf die programmierte Temperatur.

Es kann mit der Tastatur (15) auf der linken Seite des Unterteils geregelt werden.

Es gibt 4 Wahlmöglichkeiten:



Autosteamer kurze Dosierung.



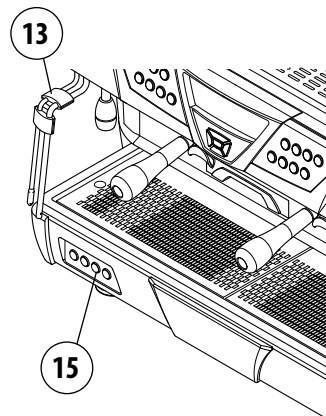
Autosteamer lange Dosierung.



Erwärmung.



Dampf von Hand + Schäumung.





Vor der Verwendung des Dampfes für das Erhitzen von Getränken oder für die Milchsäumung muss eine leere Abgabe durchgeführt werden, damit das Kondenswasser vollständig austritt.

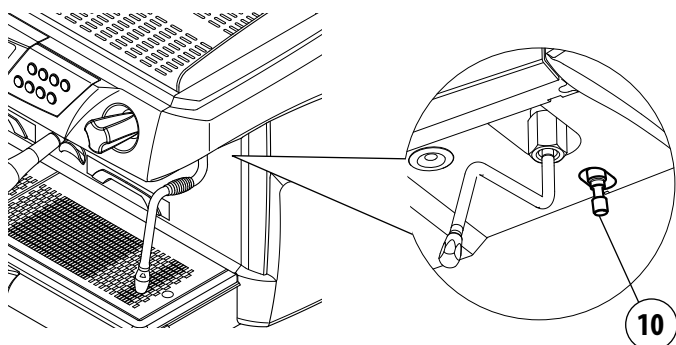
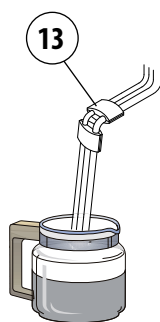
Zum Erhalt einer optimalen Schäumung die nachfolgenden einfachen Regeln befolgen:

- Nur die Milchmenge erwärmen, die man verwenden will, wenn sie einmal erwärmt ist, muss sie vollständig aus dem Kännchen ausgegossen und darf nicht mehr erwärmt werden.
- Nur wenn man Milch mit einer Temperatur von 4°C benutzt, garantiert der Autosteamer die Übereinstimmung der eingestellten und der tatsächlichen Milchttemperatur mit einer Abweichung von $\pm 3^\circ\text{C}$.
- Beim Erreichen der eingestellten Milchttemperatur bricht die Dampfabgabe automatisch ab. Damit der Milchschaum nicht überläuft, darf man die Milchkanne nur zur Hälfte mit Flüssigkeit füllen.
- Ein Gefäß mit einem Fassungsvermögen von 0,75 oder 1 Liter benutzen und es halb mit Milch füllen
- Für die Erwärmung eine Höchsttemperatur von 60 °C (sich an den Kundendienst wenden) einstellen.

11.2 Funktion Autosteamer

Wie folgt vorgehen:


- Die Enden des Autosteamers (13) in das Getränk tauchen.
- die Taste  oder  drücken, je nach Milchmenge im Kännchen;
- Das Ende der Abgabe abwarten;
- danach ist die Milch aufgeschäumt und auf die eingegebene Temperatur erhitzt.
- Um die Abgabe vorzeitig zu unterbrechen, erneut die gleiche Taste drücken.
- Zum Verlängern der Dampfabgabe die gewählte Mengentaste gedrückt halten.
- um die Konsistenz des Milchschaum zu erhöhen oder zu senken, den betreffenden Regler (10) benutzen. Dreht man im Uhrzeigersinn, nimmt die Konsistenz ab, umgekehrt erhält man eine stärkere Schäumung.



Die Einstellung der Autosteamerschäumung erfolgt im Werk während der Endabnahme der Maschine. Deshalb sollte dieselbe nur geändert werden, wenn es unbedingt nötig ist.

11.3 Heizfunktion


Wie folgt vorgehen:

- Die Enden des Autosteamers (13) in das Getränk tauchen.
- Die Taste  drücken.
- Das Ende der Abgabe abwarten;
- Nach beendeter Abgabe ist die Milch auf die programmierter Temperatur erwärmt, aber nicht aufgeschäumt.
- Um die Abgabe vorzeitig zu unterbrechen, erneut die gleiche Taste drücken.
- Zum Verlängern der Dampfabgabe die gewählte Mengentaste gedrückt halten.

11.4 Funktion Dampf von Hand

Mit dieser Bedienung kann man die Autosteamerdüse wie eine normale Dampfdüse benutzen, die der Benutzer beliebig von Hand bedienen kann.

Wie folgt vorgehen:

- Die Enden des Autosteamers (13) in das Getränk tauchen.
- Die Taste  drücken.
- Zur Unterbrechung der Abgabe wieder die gleiche Taste drücken.

11.5 Automatische Reinigung der Autosteamerdüse.

Nach 120 Minuten Stillstand schaltet sich die automatische Reinigung der Düse für die Dauer von 15 Sekunden ein.

Auf dem Display erscheint die Meldung: "DAMPF-REINIGUNGSZYKLUS".

Aus der Düse tritt eine minimale Dampfmenge aus.



Das System sieht ein Betriebs-Timeout des Autosteamers von maximal 4 Minuten vor.

- **Zur Temperaturänderung des Autosteamers und zur Freigabe oder Abstellung des Betriebs den technischen Kundendienst anfordern.**

- **Um die Dampfabgabedüsen immer leistungsfähig zu erhalten, wird eine kurze Leerabgabe am Ende einer jeden Benutzung empfohlen. Mit einem in lauwarmes Wasser getauchten Tuch die Enden des Autosteamers regelmäßig säubern. Bei der Benutzung des Autosteamers muss wegen der hohen Temperatur des Dampfes sehr vorsichtig vorgegangen werden.**

- **Wenn sie nicht benutzt wird, darf die Autosteamerdüse nicht in der Milch bleiben. Bei der Benutzung des Autosteamers muss wegen der hohen Temperatur des Dampfes sehr vorsichtig vorgegangen werden.**

12 Energy Saving

Die Maschine verfügt über eine Software, die während der Pausen das automatische Standby, die nächtliche Funktion Energy-Saving und die intelligente Temperatureinstellung regelt.

Damit erzielt man während der nächtlichen Pausen eine erhebliche Energie-Einsparung und die Maschine ist jeder Zeit für eine schnelle Wiederaufnahme des Betriebs bereit.

Darüber hinaus verteilt die Software die Leistungstärke nur wenn und wo sie benötigt wird, wodurch auch während des Normalbetriebs Energie eingespart wird.

Falls von der Programmierung vorgesehen, versetzt die Software bei Arbeitsabnahme eine oder mehrere Gruppen automatisch ins Standby und sorgt im vollen Einsatz, wenn nötig, für ihre Betriebsbereitschaft.

All dies wird wie folgt angezeigt:

ENERGIE SPARMODUS

+ Blinken der Tasten
"PROG/STOP"

Taste "PROG/STOP" blinkt

Alle Gruppen befinden sich im Standby oder die ganze Maschine (einschließlich dem Betriebskessel) geht auf Energieeinsparung.

Eine oder mehrere Abgabegruppen (nicht alle) befinden sich im Standby.

Für die Rückkehr einer Abgabegruppe aus dem Standby, für 3 Sekunden die Taste **"PROG/STOP"** drücken.

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

Falls sich die Maschine in "ENERGIE SPARMODUS" befindet, wird auch der Betriebskessel wieder aktiviert und der Status "Energieeinsparung" ist aufgehoben.

Die wieder aktivierten Abgabegruppen und der Betriebskessel bleiben bis zum nächsten für das Energy Saving (Maschine) oder Standby vorgesehen Zeitpunkt (Abgabegruppen) voll im Einsatz.

Das System folgt weiterhin den Einstellungen des programmierten Energieeinsparens.

- **Zum Ändern der Eingriffsparameter des "Energie Sparmodus"-Systems den technischen Kundendienst anfordern.**

13 Ablesen der Daten und Programmierung

13.1 Ablese- und Programmiermodus

Für den Zugriff auf die Datenablesung und die Programmierung der wichtigsten Parameter der Maschine, mindestens 5 Sekunden lang die Taste **ENTER** der Navigationstaste drücken.

Auf dem Display erscheinen die folgenden Meldungen:



- 1 PRODUKTZAEHLER
- 2 KESSELDRUCK
- 3 TASSENWAERMER TEMP.
- 4 UHREINSTELLUNG

Zum Wählen des betreffenden Punktes die Tasten (▲) und (▼) benutzen.



- 1 PRODUKTZAEHLER
- 2 KESSELDRUCK
- 3 TASSENWAERMER TEMP.
- 4 UHREINSTELLUNG



Zum Verlassen des Menüs, die Taste (◀) oder (▶) drücken.



1,2 Bar Press 0,0
08:30 10-MAI-2010
FEUCHTIGKEIT 62% P 32%
[|||||]



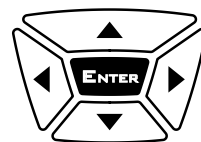
Falls der Bediener keine Eingaben vornimmt, kehrt das Display nach 10 Sekunden zum Hauptmenü zurück.

13.2 Zähler

In diesem Abschnitt kann die Anzahl der ausgeführten Auswahlen angezeigt werden (gesamt und einzeln).

Das Menü bis zu folgendem Punkt scrollen "1 ZÄHLER";

- 1 PRODUKTZAEHLER
- 2 KESSELDRUCK
- 3 TASSENWAERMER TEMP.
- 4 UHREINSTELLUNG



Die Wahl durch Drücken der Taste **ENTER** bestätigen, auf dem Display erscheint folgende Meldung:

KAFFEE INSGESAMT
00000

Anzahl der gesamten Auswahlen, die von der Maschine ausgeführt wurden.

Für die Anzeige der anteiligen Betätigungen der einzelnen Abgabesorten, die entsprechenden Tasten der Tastatur drücken.

Die gewählte Taste beginnt zu leuchten und auf dem Display erscheint die Zählung der durchgeführten Wahlen.



ZAEHLUNG
00000

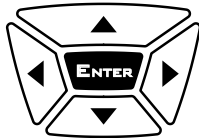
Anzahl der Kaffee-/Teewahlen, die von der Maschine ausgeführt wurden.

13.3 Einstellung des Betriebskesseldrucks

In diesem Abschnitt kann der Druck des Betriebskessels geändert werden (Heißwasser / Dampf).

Das Menü bis zu folgendem Punkt scrollen "**2 KESSELDRUCK**";

1	PRODUKTZAEHLER
2	KESSELDRUCK
3	TASSENWAERMER TEMP.
4	UHREINSTELLUNG



die Wahl durch Drücken der Taste **ENTER** bestätigen, auf dem Display erscheint die folgende Meldung:

KESSELDRUCK
1,2 Bar



Der Druckwert blinkt.

Um ihn zu ändern (von 0 bis 1,4 Bar) die Taste (▲) oder die Taste (▼) drücken.

Zur Bestätigung und zum Verlassen der Einstellung, die Taste **ENTER** drücken.



1	PRODUKTZAEHLER
2	KESSELDRUCK
3	TASSENWAERMER TEMP.
4	UHREINSTELLUNG

13.4 Einstellung des Tassenwärmers

Mit diesem Menü kann man die Temperatur des Tassenwärmers einstellen oder ausschließen.

Das Menü bis zu folgendem Punkt scrollen "**3 TASSENWAERMER TEMP.**";

1	PRODUKTZAEHLER
2	KESSELDRUCK
3	TASSENWAERMER TEMP.
4	UHREINSTELLUNG



die Wahl durch Drücken der Taste **ENTER** bestätigen, auf dem Display erscheint die folgende Meldung:

TASSENWAERMER TEMP.
85 .C



Der Temperaturwert blinkt.

Um ihn zu ändern (von 70 bis 114 Bar) die Taste (▲) oder die Taste (▼) drücken.

Zur Bestätigung und zum Verlassen der Einstellung, die Taste **ENTER** drücken.



1	PRODUKTZAEHLER
2	KESSELDRUCK
3	TASSENWAERMER TEMP.
4	UHREINSTELLUNG

i Bei der Eingabe einer Temperatur über 114°C erscheint auf dem Display die Meldung **TASSENWÄRMER ON** mit daraus folgender Aktivierung des Tassenwärmers im Dauerbetrieb.

i Zum Ausschalten des Tassenwärmers, eine Temperatur unter 70 °C einstellen, auf dem Display erscheint die Meldung **TASSENWÄRMER ---**, so deaktiviert man den Tassenwärmer.

i Für die Ein- und Ausschaltung des Tassenwärmers, im Kapitel 8.2 nachschlagen.

13.5 Einstellung von Datum und Uhrzeit

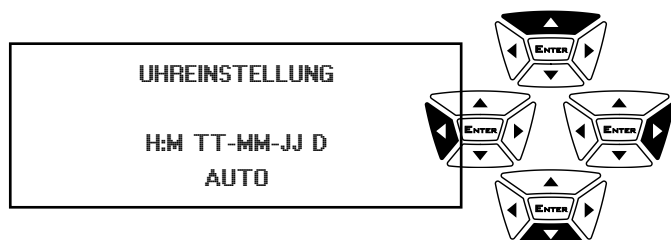
In diesem Abschnitt können die Uhrzeit und das Datum, die am Display der Maschine angezeigt werden, eingestellt werden.

Das Menü bis zu folgendem Punkt scrollen **"4 UHREINSTELLUNG"**;

1	PRODUKTZAEHLER
2	KESSELDRUCK
3	TASSENWAERMER TEMP.
4	UHREINSTELLUNG



Die Wahl durch Drücken der Taste **ENTER** bestätigen, auf dem Display erscheint folgende Meldung:



Der zu ändernde Wert blinkt .

Um ihn zu ändern, die Taste (▲) oder die Taste (▼) drücken.

Um zum nächsten oder vorherigen Parameter überzugehen, die Taste (▲) oder die Taste (▼) drücken und den Änderungsvorgang wiederholen.

Zum Bestätigen und Verlassen des Menüs, die Taste **ENTER** drücken.



1	PRODUKTZAEHLER
2	KESSELDRUCK
3	TASSENWAERMER TEMP.
4	UHREINSTELLUNG

HH	Stunden	
MM	Minuten	
TT	Tag	1 Montag
MM	Monat	2 Dienstag
JJJJ	Jahr	3 Mittwoch
D	Wochentag	4 Donnerstag
		5 Freitag
		6 Samstag
		7 Sonntag
AUTO	Den Wechsel von Sommerzeit auf Winterzeit und umgekehrt führt die Uhr automatisch durch.	
MANUELL	Der Zeitplan bleibt vom Wechsel der Sommerzeit auf Winterzeit und umgekehrt, unberührt.	

Legende

14 Zubehörteile

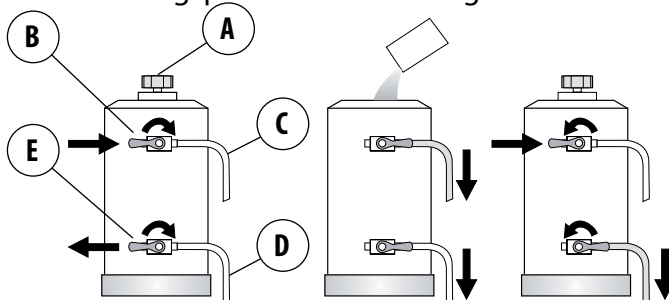
14.1 Enthärter

Im Leitungswasser sind unlösliche Salze enthalten, die für die Kalkbildung im Heizkessel und in anderen Teilen der Maschine verantwortlich sind. Der Enthärter ermöglicht die Beseitigung oder deutliche Reduzierung dieser Mineralsalze. Der Harzenthärter hat die Eigenschaft, den Kalk aus dem Wasser herauszufiltern. Dieses Granulat sättigt sich nach einiger Zeit und muss mit Hilfe von grobem Kochsalz (NaCl, Natriumchlorid) oder geeignetem Salz für Enthärter regeneriert werden. Es ist sehr wichtig, den Wasserenthärter nach Ablauf der vorgesehenen Zeit zu regenerieren. Die Regenerierung muss regelmäßig alle 15 Tage durchgeführt werden. In Gegenden mit sehr hartem Wasser muss die Regenerierung in kürzeren Zeitabständen durchgeführt werden. Dasselbe gilt, wenn große Mengen heißen Wassers zur Teezubereitung oder für Anderes notwendig sind.

Regenerierung des Enthärters

Wie folgt vorgehen:

- den Hebel (**B**) und (**E**) von links nach rechts stellen;
- Den Deckel durch Ausschrauben des Knaufs (**A**) abnehmen;
- Soviel Wasser aus dem Rohr (**C**) laufen lassen, wie Platz für die Salzmenge notwendig ist, die entsprechend dem Modell vorgeschrieben ist (siehe Tabelle auf der nächsten Seite);
- Die auf dem Deckel befindliche Dichtung von eventuellen Salz- oder Harzresten befreien.
- Den Deckel wieder auflegen und den Knauf (**A**) wieder sicher einschrauben und den Hebel (**B**) von rechts nach links stellen.
- Das Salzwasser aus dem Röhrchen (**D**) ausfließen lassen bis das Wasser nicht mehr salzhaltig ist (etwa 30 - 60 Minuten), das Salz ermöglicht die Abgabe der angesammelten Mineralsalze;
- Den Hebel (**Enthärter**) von rechts nach links in die Anfangsposition zurückbringen.



! Die Kalkablagerungen im Wasserkreislauf und im Kessel behindern den Wärmeaustausch und damit den einwandfreien Maschinenbetrieb. Das Vorhandensein starker Verkrustungen im Kessel kann zu langen Ausfallzeiten der Maschine führen und führt in jedem Fall zum Verfall der Garantie, denn es bedeutet, dass die Regenerierung vernachlässigt wurde.

Regenerierungshinweis

Falls während der Programmierung die Funktion aktiviert wurde, zählt das System das von der Maschine gebrauchte Wasser und meldet bei Überschreitung der vorgesehenen Menge die fällige Regenerierung auf dem Display (Blinken der Schrift REGENERIERUNG ENTHÄRTER").

Nach der Regenerierung muss die Zählung zurückgesetzt werden.

i Die Rücksetzung der Literzählung muss durch Fachpersonal erfolgen.

Um den Enthärter und folglich die Maschine einwandfrei leistungsfähig zu halten, muss je nach Einsatz des Enthärters und der Wasserhärte in regelmäßigen Abständen die Regenerierung durchgeführt werden. Die nachfolgende Tabelle zeigt die Mengenwerte des enthärteten Wassers in den einzelnen Maßeinheiten je nach Wasserhärte an:

- °f: Französische Härtegrade
- °d: Deutscher Grad = 1,8 °f
- mg CaCO₃

Für weitere Einzelheiten zur Installation, zur Inbetriebnahme und Regenerierung des Enthärters wird auf die entsprechenden Anweisungen im Handbuch verwiesen.

Enthärtete Wassermenge je nach Härtegrad

°f	30	40	60	80	Salz
°d	16,5	22	33	44	
mg CaCO ₃	30	40	60	80	
8 Liter	1000 l	900 l	700 l	500 l	1,0 kg
12 Liter	1500 l	1350 l	1050 l	750 l	1,5 kg
16 Liter	2100 l	1800 l	1400 l	1000 l	2,0 kg

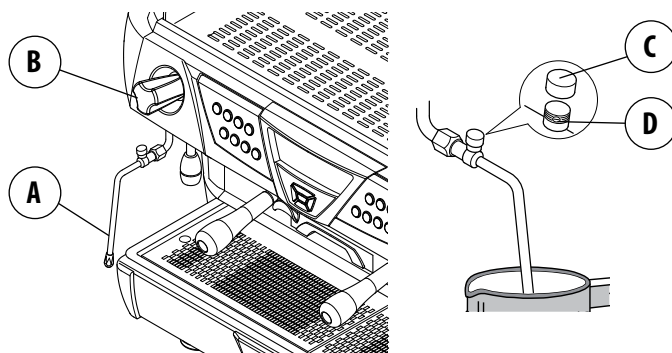
Modell des Enthärter	Salzmenge
8 Liter	1,0 kg
12 Liter	1,5 kg
16 Liter	2,0 kg

14.2 Milchschaumdüse

Die Milchschaumlanze gestattet das Aufschäumen und Erhitzen der Milch.

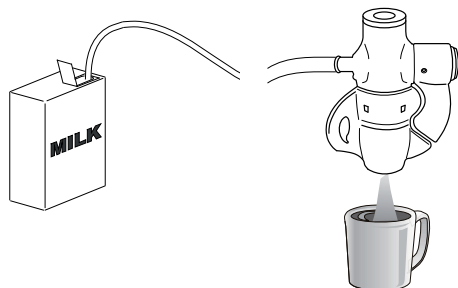
- Das Rohr **(A)** so in die Milch tauchen, dass die Spritzdüse vollkommen bedeckt ist.
- Den Dampfahh **(B)** gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Die Aufheizung und Schäumung der Milch abwarten.
- Nach Erreichen der gewünschten Temperatur und Schäumung den Dampfahh **(B)** im Uhrzeigersinn drehen.

Um die Milchschaumung zu ändern: die Kappe **(C)** des Reglers abschrauben und mit einem Schraubenzieher die Schraube **(D)** betätigen: Zum Erhöhen der Schäumung gegen den Uhrzeigersinn drehen, für weniger Schaum im Uhrzeigersinn drehen.

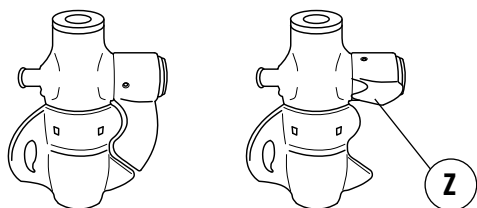


14.3 Cappuccino-Zubereiter

- Das Saugrohr in die Milch tauchen.
- Das Kännchen unter den Auslass des Cappuccino-Zubereiters stellen.
- Den Dampfhahn gegen den Uhrzeigersinn drehen, nach Erhalt der gewünschten Menge den Dampfhahn schließen.
- Die geschäumte Milch in die Tassen mit dem Kaffee geben.



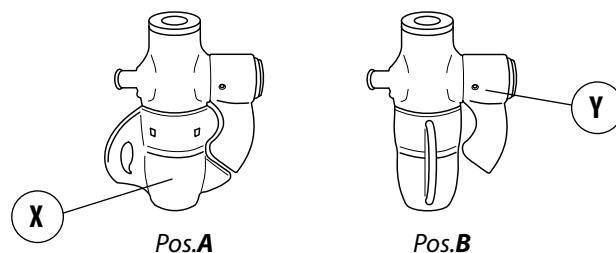
i Für eine Abgabe warmer Milch ohne Schaum, den Hebel nach oben (Z) drehen. Für ein noch besseres Ergebnis empfiehlt es sich, die Milch nicht direkt in der Tasse aufzuschäumen sondern in einem Kännchen, und anschließend die geschäumte Milch auf den Kaffee zu geben. Der Cappuccino-Zubereiter sollte immer sauber gehalten werden, wie im Kapitel "Reinigung" beschrieben.



Reinigung

Der Cappuccino-Zubereiter sollte wie nachstehend beschrieben mit besonderer Sorgfalt gereinigt werden:

- Eine erste Spülung vornehmen, indem das Ansaugrohr in Wasser getaucht wird, und für einige Sekunden eine Abgabe veranlassen.
- Den Drehkörper (X) um 90° in die **Pos.B** bringen (Schließung des Rohrs für den Milchaustritt);
- Dabei das Rohr der Milchansaugung in die Luft halten, und eine Dampfabgabe vornehmen (Leerlauf des Cappuccino-Zubereiters).
- Etwa 20 Sekunden für die Reinigung und interne Sterilisation des Cappuccino-Zubereiters abwarten.
- Den Dampf schließen und den Drehkörper wieder in die Stellung **A** bringen;
- falls die Öffnung des Luftansaugers (Y) verstopft ist, mit einer Nadel vorsichtig öffnen.



! Die Reinigung des Cappuccino-Zubereiters wird nach jeder Dauerbenutzung empfohlen, um Betriebsstörungen zu vermeiden und die einwandfreie Hygiene des Systems zu garantieren.

15 Spülung der Gruppen

Falls in der Programmierung vorgesehen, verlangt die Maschine automatisch die Spülung der Abgabegruppen.

Achtung: während dieser Phase sind bis zum Ende des Spülvorgangs alle Kaffeewahlen abgestellt.

Den Anweisungen auf dem Display folgen:

GRUPPENSPIELUNG
REINIGUNGSM. FUELLEN
DRUECKEND FORTFAHREN
STOP/PROG DRUECKEN

- Den Blindfilter benutzen;
- die Spülmitteltablette in den Filter legen.
- Den Filterhalter an der Abgabegruppe 1 einhängen;
- Zum Starten der Spülung die Taste **"PROG/STOP"** drücken.
- Auf dem Display erscheinen im Wechsel diese Meldungen :

GR.1 REINIGUNG LAEUFT
GR.2 REINIGUNGSM. FUELLEN
GR.3 REINIGUNGSM. FUELLEN
GR.4 REINIGUNGSM. FUELLEN

GR.1 REINIGUNG LAEUFT
GR.2 TASTE STOP/PROG.
GR.3 TASTE STOP/PROG.
GR.4 TASTE STOP/PROG.

- die Durchführung der Spülung abwarten, bis auf dem Display die folgenden Meldungen erscheinen:

GR.1 FILTER ENTFERNEN
GR.2 REINIGUNGSM. FUELLEN
GR.3 REINIGUNGSM. FUELLEN
GR.4 REINIGUNGSM. FUELLEN

GR.1 TASTE STOP/PROG.
GR.2 TASTE STOP/PROG.
GR.3 TASTE STOP/PROG.
GR.4 TASTE STOP/PROG.

- den Filterhalter von der Abgabegruppe 1 nehmen und die Taste **"PROG/STOP"** drücken.
- die Durchführung der Spülzyklen abwarten (etwa 30 Sekunden), auf dem Display erscheinen die folgenden Meldungen:

GR.1 SPIELEN
GR.2 REINIGUNGSM. FUELLEN
GR.3 REINIGUNGSM. FUELLEN
GR.4 REINIGUNGSM. FUELLEN

GR.1 SPIELEN
GR.2 TASTE STOP/PROG.
GR.3 TASTE STOP/PROG.
GR.4 TASTE STOP/PROG.

- am Ende des Nachspülzyklus, erscheinen auf dem Display die folgenden Meldungen:

GR.1 SPIELUNG BEENDET
GR.2 REINIGUNGSM. FUELLEN
GR.3 REINIGUNGSM. FUELLEN
GR.4 REINIGUNGSM. FUELLEN

GR.1 SPIELUNG BEENDET
GR.2 TASTE STOP/PROG.
GR.3 TASTE STOP/PROG.
GR.4 TASTE STOP/PROG.

Die Spülvorgänge der übrigen Gruppen auf die gleiche Art und Weise wie oben beschrieben, durchführen.

Wenn man möchte, kann man die Anfrage des Spülers vorziehen, in dem man 5 Sekunden lang die Taste (◀) des Programmierschalters drückt.



i Die Spülvorgänge können auch gleichzeitig an mehreren Abgabegruppen vorgenommen werden. Um die Spülphase zu verlassen, müssen alle Spülungen beendet sein.

16 Überprüfungen und Reinigung

16.1 Überprüfungen und Wartung

Um die einwandfreie Leistungsfähigkeit und Sicherheit der Maschine für lange Zeit zu erhalten, sind einige Wartungsarbeiten notwendig. Im Einzelnen **sollte die Maschine zumindest einmal pro Jahr einer allgemeinen Kontrolle durch den Kundendienst unterzogen werden.**



**Vor Durchführung der Wartungsarbeiten müssen die Stromversorgung abgetrennt und die Wasser- und Gaszufuhr geschlossen werden, danach die Kühlung der Maschine abwarten.
Geeignete Schutzhandschuhe verwenden.**

Überprüfungen	Täglich	Wöchentlich	Monatlich
MASCHINE <ul style="list-style-type: none"> Den Pumpendruck über das Display kontrollieren, es muss ein Wert von ungefähr 8-9 Bar angezeigt werden. Über das Display den Kesseldruck kontrollieren, er muss einen programmierten Wert aufweisen. Bei Störungen den Technischen Kundendienst verständigen. 	X		
FILTER FILTERHALTERUNG <ul style="list-style-type: none"> Die Abnutzung der Filter und eventuelle Kantenbeschädigungen kontrollieren, prüfen, ob in der Tasse Kaffeesatz vorhanden ist. Fall notwendig, die Filter austauschen. 		X	
MAHLDOSIERUNG <ul style="list-style-type: none"> Die Dosierung des gemahlten Kaffees prüfen, die etwa 6-7 gr. pro Portion betragen soll, eventuell die Menge einstellen. Immer die Mahlstufe kontrollieren und falls notwendig ändern. Den Verschleiß der Mahlwerke prüfen: sie müssen ersetzt werden, falls zu viel Pulver im Mahlgut enthalten ist. 		X	
ENTHÄRTER <ul style="list-style-type: none"> Die Regenerierung des Enthärters ausführen (bei der Ausführung manueller Enthärter). Kontrollieren, ob im Behälter Salz vorhanden ist (bei der Ausführung automatischer Enthärter). 		X	

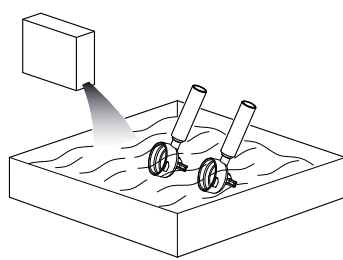


Falls die Behebung der Betriebsstörung nicht möglich sein sollte, die Maschine ausschalten und den Technischen Kundendienst anfordern. Keine Reparaturversuche unternehmen. Das Entkrusten der Maschine muss durch spezialisierte Techniker erfolgen, da bei diesen Vorgängen keine für den Lebensmittelgebrauch schädliche Substanzen freigesetzt werden dürfen.

16.2 Reinigung

Für eine perfekte Hygiene und Leistungsfähigkeit des Gerätes, sind einige einfache Reinigungsarbeiten an den Funktions- und Zubehöerteilen, sowie an den Außenwänden, notwendig. Die hier angeführten Anweisungen gelten für einen normalen Gebrauch der Kaffeemaschine. Der ständige Einsatz der Maschine erfordert auch häufigere Reinigungen.

Vor der Reinigung der Maschine muss sie ausgeschaltet und ihre Abkühlung abgewartet werden.

Reinigung	Täglich	Wöchentlich	Monatlich
CAPPUCCINOZUBEREITER Die Reinigung, besonders bei Dauerbetrieb, wie im Abschnitt «Cappuccino» beschrieben, mehrmals täglich vornehmen.	XXX		
FILTER und FILTERHALTER Den Filterhalter täglich reinigen, hierzu legt man in die ganze Nacht in warmes Wasser, damit sich die Fettablagerungen des Kaffees lösen, danach spült man das Ganze mit kaltem Wasser ab. Einmal pro Woche führt man für 10 Minuten den gleichen Spülgang mit warmem Wasser und einem Spezialreiniger durch. Werden die Filterhalter nicht gereinigt, verschlechtern sich die Qualität des abgegebenen Kaffees und der sachgerechte Betrieb des Filterhalters. Achtung: nur die Schale des Filterhalters ins Wasser legen. Den Griff nicht in das Wasser legen. 	X		
DAMPFDÜSE - MILCHSCHAUMDÜSE - AUTOSTEAMER Mit einem mit lauwarmem Wasser befeuchteten Tuch die Enden des Rohrs regelmäßig säubern.	X		
BRAUSE und BRAUSENHALTER Die Schraube (A) lockern und die Brause (B) und den Brausenhalter (C) von der Abgabegruppe nehmen. Die Spülung mit warmem Wasser vornehmen. 		X	

Reinigung	Täglich	Wöchentlich	Monatlich
DAMPFDÜSE - MILCHSCHAUMDÜSE - AUTOSTEAMER Die Enden der Dampfdüsen kontrollieren und mit einer kleinen Nadel die Austrittsöffnungen durchstechen. Mindestens einmal pro Woche die Düsen innen reinigen: <ul style="list-style-type: none"> Die Düse in ein Kännchen mit Wasser und Spezialreiniger nach den Herstellerangaben tauchen; die Lösung mit dem Dampf aus der Düse erwärmen; die Düse für mindestens 5 Minuten in der Lösung lassen, damit der Reiniger durch die Wirkung der Abkühlung im Innern der Düse nach oben steigen und wirken kann; den Vorgang 2- oder 3-mal wiederholen bis bei den nachfolgenden Abgaben keine Milchreste mehr austreten. 			X
GEHÄUSE Die Gehäuseplatten mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch abwischen. Die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln, die Kratzer auf der Gehäuseoberfläche verursachen könnten, vermeiden. Die Schale und das Gitter der Tassenablage wegnehmen und in warmem Wasser abspülen. Während der Reinigungsarbeiten auf Kanten und vorstehende Teile achten	X		
ABGABEGRUPPE Die Spülung der Gruppen, wie im Kapitel «Spülung der Gruppen» beschrieben, vornehmen und den nachstehenden Anweisungen folgen: <ul style="list-style-type: none"> Die Blindfilterhalterung benutzen; Das Spülmittel in den Blindfilter gießen und den Filterhalter an der Gruppe einhängen; 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. 	X		
MAHLDOSIERUNG Den Trichter und den Dosierer der Mahldosierung mit einem in lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch innen und außen reinigen.		X	

Für die Reinigungsarbeiten immer vollkommen saubere und keimfreie Lappen verwenden. Für einen einwandfreien Betrieb und eine sachgerechte Hygiene der Maschine, sind die Reinigungsmodi zu befolgen und für diesen Zweck geeignete Produkte zu verwenden. Die Maschine nicht in Wasser tauchen. Niemals alkalische Reiniger, Alkohol oder aggressive Substanzen verwenden. Das Entkrusten der Maschine muss durch spezialisierte Techniker erfolgen, die verkrusteten Bauteile so herausnehmen, dass keine Schlacken der Entkrustung in Umlauf gesetzt werden. Die benutzten Produkte/Reiniger müssen zweckentsprechend sein und dürfen das Material der Wasserkreisläufe nicht angreifen.



Die Reinigungsarbeiten dürfen nicht von Kindern unbeaufsichtigt ausgeführt werden.
An der Maschine keine Flüssigkeiten oder einen Wasserstrahl verwenden.

16.3 Programmierter Kundendienst

Diese Funktion zur Anforderung des Kundendienstes für die Maschine, ist ein Hinweis, dass die programmierte ordentliche Wartung fällig ist.

Die Kundendienstanforderung erscheint, wenn die vom Techniker eingestellten Grenzwerte der Kaffee- und Teezyklen sowie Kesselfüllungen erreicht sind oder eine festgelegte Anzahl von Tagen seit der Installation der Maschine verstrichen ist.

Alle Alarmmeldungen sind während der Selektions- oder Programmierphase für 10 Sekunden pro Minute auf dem Display blinkend sichtbar.

Die Alarme des erreichten oder überschrittenen Grenzwertes haben keine Auswirkung auf den Betrieb der Maschine.

Alarme können in jedem beliebigen Moment vom Techniker zurückgesetzt werden (auch vor der Alarmmeldung).

Während des Maschinenbetriebs erhöht sich sowohl der Zykluszähler als auch der Zähler, der seit der Installation verstrichenen Zeit.

Wenn die Anzahl der durchgeführten Zyklen im Vergleich zum programmierten Grenzwert "A" unter **1000** liegt, erscheint die als Beispiel gezeigte seitliche Alarmmeldung.

KUNDENDIENST -A-

ZYKLEN FEHLEN 0999
KUNDENDIENST RUFEN

Beim Erreichen des Grenzwerts "A", ändert sich die Meldung wie folgt:

KUNDENDIENST -A-
GRENZE ERREICHT KUNDENDIENST RUFEN

Erfolgt kein Wartungseingriff, bleibt die oben gezeigte Alarmmeldung bis zum Erreichen des Alarms des nächsten Grenzwerts "B" bestehen:

KUNDENDIENST -B-
ZYKLEN FEHLEN 1000 KUNDENDIENST RUFEN

Beim Erreichen des Grenzwerts "B", ändert sich die Meldung wie folgt:

KUNDENDIENST -B-
GRENZE ERREICHT KUNDENDIENST RUFEN

Erfolgt kein Wartungseingriff, bleibt die oben gezeigte Alarmmeldung bis zum Erreichen des Alarms des nächsten Grenzwerts "C" bestehen:

KUNDENDIENST -C-
ZYKLEN FEHLEN 1000 KUNDENDIENST RUFEN

Beim Erreichen des Grenzwerts "C", ändert sich die Meldung wie folgt:

KUNDENDIENST -C-
GRENZE ERREICHT KUNDENDIENST RUFEN

Das Betriebssystem vergleicht auch das Installationsdatum (oder des letzten Eingriffs) der Maschine mit dem der Wartungsanforderung.

Zwei Wochen vor dem Erreichen des programmierten Grenzwerts, erscheint auf dem Display folgende Meldung:

GESAMTZYKL. :	WWWWW
TAGE 15 FEHLEN KUNDENDIENST RUFEN	

Beim Erreichen des Datums für die Kundendienstanforderung erscheint folgende Displaymeldung:

GESAMTZYKL. :	WWWWW
GRENZE ERREICHT KUNDENDIENST RUFEN	



Für die Programmierung der Alarmer, den Kundendienst verständigen.

16.4 Überprüfung der Mahlwerksabnutzung

Wurde diese Funktion aktiviert, erscheint auf dem Display eine Meldung, die den Benutzer im Bedarfsfall auf den notwendigen Austausch der Mahlwerke der Mahldosierung hinweist.

Sie erscheint, wenn die verbrauchte Kaffeemenge in kg die programmierte Grenze erreicht hat.

Die blinkende Meldung ist während des Warten auf eine Wahl oder Programmierung auf dem Display 10 Sekunden pro Minute zu sehen.

0,7 Bar	Press 3,5
8:30	14-MAI-2010
FEUCHTIGKEIT 38%	P 85%
MAHLSCH. ANDERUNG	

Der Alarm des erreichten/überschrittenen Grenzwerts beeinträchtigt den Maschinenbetrieb nicht.

Die Zählung kann in jedem beliebigen Moment vom Techniker zurückgesetzt werden (auch vor der Alarmmeldung).

Für die Programmierung den technischen Kundendienst hinzuziehen.



Das System funktioniert nur, wenn man die Maschine mit einem einzigen Mahlwerk verbindet.

17 Ratschläge für die Zubereitung eines guten Kaffees

Für einen qualitativ guten Kaffee ist es wichtig, dass das verwendete Wasser einen Härtegrad von 4-5 °f (französischer Grad) hat. Falls die Wasserhärte diese Werte übersteigt, sollte ein Enthärter benutzt werden.

Ein Enthärter sollte nicht verwendet werden, wenn die Härtegrade des Wassers unter 4 °f liegen.

Sollte der Chlorgeschmack des Wassers sehr stark sein, ist ein Spezialfilter zu installieren.

Es empfiehlt sich, keinen großen Vorrat an Kaffeebohnen zu halten und keine großen Kaffeemengen zu mahlen: Den Dosierer füllen und den Inhalt möglichst an einem Tag verbrauchen; keinen bereits gemahlten Kaffee kaufen, da dieser schnell an Geschmack verliert.

Nach einem längeren Stillstand der Maschine (2-3 Stunden) einige Leerläufe durchführen.

Die Reinigung und die regelmäßige Wartung konstant vornehmen.

Nachdem der Filterhalter an der Gruppe eingehängt ist, die Abgabe so schnell wie möglich veranlassen.

Beim Wechsel der Kaffeesorte sollte man sich für die Einstellung der Wassertemperatur an den Technischen Kundendienst wenden.

Das Mahlen des Kaffees nach dem Feuchtigkeitsgrad des Raumes einstellen.

18 Gefahrenliste

In diesem Kapitel werden einzelne Risiken beschrieben, mit denen sich der Benutzer konfrontiert sehen könnte, wenn er sich nicht an die speziellen Sicherheitsvorschriften hält (die in der vorliegenden Bedienungsanleitung aufgeführt sind).

Das Gerät muss an ein wirkungsvolles Erdungssystem angeschlossen werden.

Ist dies nicht der Fall, kann das Gerät durch elektrische Entladungen zu einer Gefahrenquelle werden, weil eventuelle Stromverluste nicht mehr in die Erde entladen werden können.

Kein fließendes Wasser zur Reinigung verwenden.

Die direkte Verwendung von Druckwasser an der Maschine kann zu einer schweren Beschädigung der elektrischen Teile führen. Niemals einen Wasserstrahl zum Abwaschen irgendwelcher Geräteteile benutzen.

Die Abgabeeinheit nicht berühren

Die hohe Temperatur der Abgabeeinheit kann eine Verbrennungsgefahr darstellen. Den Kontakt der Abgabegruppe mit den Händen oder anderen Körperteilen vermeiden.

Achten Sie auf die Dampf- und Warmwasserdüsen

Die Dampf- und Warmwasserdüsen erhitzen sich beim Gebrauch und werden zu einer potentiellen Gefahr.

Mit diesen Teilen vorsichtig umgehen. Den Dampf- oder Heißwasserstrahl niemals direkt auf Körperteile richten.

Eingriffe niemals an unter Spannung stehendem Gerät vornehmen.

Vor der Durchführung jeglichen Eingriffs muss das Gerät durch Betätigung des Netzhauptschalters abgeschaltet werden, noch besser den Netzanschluss abtrennen. Entfernen Sie niemals eine Außenwand, während das Gerät unter Spannung steht.

Bei Nichtbenutzung der Maschine

muss sie durch Abtrennen des Versorgungskabels vom Stromnetz, Schließen der Wasserzufuhr von der Wasserleitung und Entleeren der Wasseranlage stillgelegt werden.

Für das Abtrennen der elektrischen und hydraulischen Versorgungsnetze sowie der Entleerung des Wassers wendet man sich an qualifiziertes Personal.

Keine Arbeiten an der Wasseranlage vornehmen, bevor diese nicht entleert worden ist.

Sämtliche Eingriffe an der Wasseranlage und dem dazugehörigen Heizkessel sind zu vermeiden, solange sich noch Wasser in der Anlage befindet bzw. die Anlage unter Druck steht. Die Anlage muss also vorher entleert werden, wobei der Hahn zur Wasserleitung zu schließen ist, und danach muss die Abgabegruppe leer betrieben werden. Die Maschine abstellen und alle Dampf- und Wasserhähne öffnen. Wenn sich der Druck auf Null befindet, ist der Heizkessel durch völliges Öffnen des Hahns, der sich im unteren Teil des Kessels befindet, vollständig zu entleeren.

Wenn die oben erwähnte Vorgangsweise nicht ausdrücklich befolgt wird, kann die Öffnung eines Teils der Wasseranlage zum plötzlichen Austritt von heißem, unter Druck stehendem Wasser führen.

Die Nichtbeachtung oben genannter Vorschriften kann zu schwerwiegenden Schäden an Personen, Gegenständen oder Tieren führen.

Keine Eingriffe an der Elektronik des Gerätes vornehmen, solange es noch unter Spannung steht.

Vor jedem Eingriff die Maschine ganz abstellen und vom Stromnetz trennen.

19 Displayanzeigen

GR.# AUSLAUF SCHNELL
MAHLUNG REDUZIEREN

- Grobe Mahlung: den Feinheitsgrad reduzieren.
- Zu knappe Kaffeeportion: die Portion an der Mahldosierung einstellen.
- Der gemahlene Kaffee ist zu alt: frisch gemahlene Kaffee benutzen.
- Raumfeuchtigkeit niedriger als gewöhnlich: den Feinheitsgrad leicht senken.

GR.# AUSLAUF LANGSAM
MAHLUNG ERWEITERN

- Feine Mahlung: den Feinheitsgrad erhöhen
- Zu große Kaffeeportion: die Portion an der Mahldosierung einstellen.
- Raumfeuchtigkeit höher als gewöhnlich: den Feinheitsgrad leicht erhöhen
- Wasserkreis verstopft: den Tech. Kundendienst anfordern.

GRUPPENSPELUNG

- Reinigung der Gruppen, wie im Kap. 15 beschrieben, erforderlich.

ENERGIE SPARMODUS

+ Blinken der Tasten STOP/PROG

- Alle Gruppen befinden sich im Standby oder die ganze Maschine (einschließlich dem Betriebskessel) geht auf Energieeinsparung.

-- OFF --

- Automatische Abschaltung der Maschine

Led der Taste STOP-PROG ständig eingeschalten.

- Abgabegruppe ausgeschaltet

Taste "STOP/PROG" blinkt.

- Eine oder mehrere Abgabegruppen (nicht alle) befinden sich im Standby.



Bei anders lautenden Meldungen als den oben genannten oder bei einem Maschinenschaden, das Gerät ausschalten und den technischen Kundendienst anfordern. Reparaturen, die nicht von einer zugelassenen Kundendienststelle durchgeführt wurden, beeinträchtigen nicht nur die Sicherheit der Maschine, sondern können auch zu schweren Beschädigungen am Gerät und zum Verfall der Garantie führen.

Español

Índice

1	Advertencias.....	110	10	Preparación de bebidas.....	119
1.1	Leer detenidamente	110	10.1	Preparación de café	119
1.2	Cómo usar este manual	110	10.2	Suministro de agua caliente	119
1.3	Advertencias generales.....	110	10.3	Suministro de vapor.....	119
1.4	Garantía.....	111	11	Autosteamer.....	120
1.5	Convenciones tipográficas	111	11.1	Descripción	120
2	Presentación	112	11.2	Función Autosteamer.....	121
3	Advertencias para el instalador.....	112	11.3	Función calentamiento	121
3.1	Alimentación	112	11.4	Función vapor manual	121
3.2	Materiales que se deben utilizar	112	11.5	Limpieza automática de la lanza autosteamer	121
3.3	Conexiones hidráulicas	112	12	Sistema Energy Saving	122
3.4	Activación.....	112	13	Lectura de datos y programación	123
3.5	Mantenimiento y reparación	113	13.1	Modalidades de lectura y programación	123
4	Datos técnicos.....	113	13.2	Contadores	123
5	Descripción de la máquina.....	114	13.3	Regulación de la presión de la caldera de servicios	124
5.1	Descripción	114	13.4	Regulación del calienta-tazas.....	124
5.2	Botonera de selecciones de café y de té	115	13.5	Ajuste de fecha y hora.....	125
5.3	Display y botón de navegación	115	14	Accesorios.....	125
5.4	Botonera autosteamer.....	115	14.1	Suavizador.....	125
6	Preparación	115	14.2	Lanza para montar leche	126
6.1	Preparación de la máquina	115	14.3	Capuchinador	127
6.2	Moledura y dosificación del café	115	15	Lavado de los grupos	128
7	Encendido y apagado	116	16	Comprobaciones y limpieza	128
7.1	Encendido.....	116	16.1	Comprobaciones y mantenimiento	128
7.2	Apagado	116	16.2	Limpieza.....	129
8	Operaciones preliminares	117	16.3	Asistencia programada	130
8.1	Cambio del agua.....	117	16.4	Control de desgaste de las muelas	131
8.2	Calienta-tazas.....	117	17	Consejos para obtener un buen café	131
8.3	Luz compartimiento suministro	117	18	Lista de riesgos	132
8.4	Rejillas de elevación de tazas.....	117	19	Indicaciones del display	133
9	Programación de dosis.....	118			
9.1	Programación de las dosis de café	118			
9.2	Programación de la dosis de agua caliente ...	118			

1 Advertencias

1.1 Leer detenidamente

Lea detenidamente este manual en todas sus partes antes de utilizar el aparato.

La máquina para café expreso que ha adquirido ha sido diseñada y fabricada con métodos y tecnologías innovadores 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 los posibles problemas.

Conserve con cuidado este manual en un lugar protegido. En caso de extravío, se puede solicitar otro ejemplar al fabricante.

Aprovechamos la ocasión para saludarle atentamente.

QUE DISFRUTE DE LA LECTURA ... Y DEL CAFÉ

1.2 Cómo usar este manual

El fabricante se reserva el derecho de realizar mejoras y modificaciones del producto. Se garantiza que este manual refleja a la perfección el estado de la técnica en el momento de la comercialización de la máquina.

Aprovechamos la ocasión para invitar a nuestros estimados clientes a comunicarnos posibles propuestas de mejora, tanto del producto como del manual.

1.3 Advertencias generales

- Después de retirar el embalaje, compruebe el buen estado del aparato. En caso de duda, no lo utilice: diríjase directamente al distribuidor.
- Los componentes del embalaje no deben dejarse al alcance de los niños, puesto que pueden representar un peligro. Se recomienda conservar el embalaje hasta que expire la garantía.
- Antes de usar la máquina, compruebe que la tensión de la red coincida con las indicaciones de la placa de datos de la máquina.
- La instalación deberá ser realizada conforme a las normas de seguridad vigentes y únicamente por parte de personal cualificado y preparado. Una instalación incorrecta puede causar daños a personas, animales o cosas.
- La seguridad de este aparato es total sólo cuando está conectado a una instalación de puesta a tierra, tal y como indican las actuales normas de seguridad. Es necesario incorporar en la instalación eléctrica un interruptor diferencial adecuado (cortacircuitos). Es importante hacer comprobar estos requisitos y, en caso de duda, solicitar una revisión exhaustiva de la instalación por parte de personal cualificado. El fabricante no podrá ser considerado responsable de posibles daños ocasionados por una instalación eléctrica inadecuada.
- Durante la instalación del aparato es necesario encargar a personal cualificado el montaje de un interruptor general de protección, como prevén las normas de seguridad vigentes, con una apertura de contactos igual o superior a 3 mm.
- Se desaconseja utilizar prolongadores o adaptadores eléctricos con tomas múltiples. Si su uso fuera indispensable, utilice solamente adaptadores simples o múltiples y prolongadores que se ajusten a las normas de seguridad vigentes. No supere nunca el valor de potencia indicado en kW en el adaptador simple y en los prolongadores, o el de potencia máxima indicado en el adaptador.
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso para el cual ha sido concebido. Cualquier otro uso debe considerarse impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños debidos a un uso incorrecto e irracional.
- Los aparatos eléctricos deben utilizarse según las normas de conducta de seguridad:
 - no toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos;
 - no use el aparato con los pies descalzos;
 - no use prolongadores en locales destinados a ducha o baño;
 - no tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato;
 - no deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.) o en áreas donde pueden ser chorros de agua usada;

- no permita que niños o personas discapacitadas utilicen el aparato;
- no acceder al interior de la máquina;
- no derramar líquidos en la máquina.
- Asegúrese de que la máquina se utilice en un local lo suficientemente iluminado, aireado e higiénico.
- Deben dejarse libres los espacios de acceso a la máquina y al interruptor general, para que el usuario pueda intervenir sin obstáculos y para poder abandonar inmediatamente la zona en caso necesario.
- Para la limpieza no utilice chorros de agua contra la máquina. Las operaciones de limpieza diaria deben ser efectuadas según las indicaciones de este manual.
- Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, desconecte el aparato de la red eléctrica por medio del interruptor general.
- Para su limpieza cotidiana, atégase estrictamente a lo indicado en el presente manual.
- En caso de avería o de funcionamiento defectuoso, apague el aparato y no intente efectuar ninguna operación de reparación. Llame a un técnico especializado.
- Cualquier posible reparación debe ser efectuada solamente por el fabricante o por un centro de asistencia técnica autorizado, empleando repuestos originales exclusivamente. El incumplimiento de esta norma puede comprometer gravemente la seguridad del aparato e invalidar la garantía.
- Dentro del equipo hay una pila de botón de litio para evitar la pérdida de los datos de programación.
- 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 asistencia técnica o personal cualificado.
- Si se decide dejar de usar el aparato, es aconsejable encargar a personal cualificado de desconectarlo de la red eléctrica y de vaciarlo.
- Para garantizar una alta eficiencia de la máquina y su correcto funcionamiento, es indispensable seguir las indicaciones del fabricante, encargando a personal cualificado las operaciones de mantenimiento periódico y de comprobación de todos los dispositivos de seguridad.
- 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 vapor y el agua que salen de las lanzas pueden provocar quemaduras.
- Durante el funcionamiento, los portafiltros, las lanzas del vapor y del agua caliente alcanzan altas temperaturas, por lo que se deben manejar con cuidado y sólo en los puntos previstos.
- Tazas y tacitas deben apoyarse en la superficie caliente-tazas adecuada, sólo después de haberlas secado minuciosamente.
- Sobre la superficie caliente-tazas se debe colocar la vajilla propia de la máquina. La colocación de cualquier otro objeto diferente se considerará incorrecto.
- El aparato puede utilizarse por niños de menos de 8 años y por las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia o conocimientos, a menos que requiera bajo supervisión o después de la misma han recibido instrucciones para el uso seguro del aparato y a la comprensión de los peligros inherentes a él.
- Los niños que no jueguen con el aparato.
- Limpieza y mantenimiento serán realizados por el usuario, no debe ser tomado por niños sin supervisión.
- La máquina para café se debe utilizar a una temperatura ambiente de entre 5 °C y 40 °C.
- La modificación ilícita y no autorizada de cualquier parte de la máquina anula cualquier garantía.

1.4 Garantía

De 15 meses para todos los componentes, a excepción de los componentes eléctricos y electrónicos, así como aquéllos sujetos a desgaste.

1.5 Convenciones tipográficas



Este símbolo indica que se deben cumplir escrupulosamente las instrucciones a las que se refiere, para evitar posibles daños a la máquina o accidentes).



Este símbolo proporciona información adicional acerca del funcionamiento de la máquina y de sus componentes.

2 Presentación

Este producto está fabricado conforme a las directivas, reglamentos y normas comunitarias enumeradas en la declaración de conformidad que acompaña a la máquina.

La máquina de café expreso está destinada únicamente a uso profesional. Ha sido diseñada para la preparación de bebidas calientes tales como té, capuchinos, café en todas sus variedades, largo, corto, expreso, etc.

A continuación se dan las instrucciones para el correcto uso de la máquina.



El usuario debe contar con una formación suficiente para poder utilizar correctamente la máquina. No se deben realizar intervenciones en ella que puedan alterar o modificar su funcionamiento. CON LA MÁQUINA EN FUNCIONAMIENTO, LA CALDERA CONTIENE VAPOR Y AGUA A PRESIÓN.



Las operaciones de instalación y mantenimiento de la máquina pueden ser realizadas sólo por personal calificado. La calificación puede ser otorgada por el fabricante a través de la participación a cursos específicos de formación.



Las operaciones de instalación y mantenimiento de la máquina deben ser realizadas por personal técnico calificado con conocimientos y experiencia práctica del aparato, con atención especial respecto a la seguridad y la higiene.

3 Advertencias para el instalador

3.1 Alimentación

La alimentación hidráulica del aparato debe realizarse con agua apta para el consumo humano conforme a las disposiciones vigentes en el lugar de instalación. El propietario / gestor de la instalación debe confirmar al instalador que el agua cumple los requisitos indicados.

3.2 Materiales que se deben utilizar

Durante la instalación del equipo se deben utilizar los componentes y los materiales incluidos con el equipo. Si fuese necesario utilizar otros componentes, el instalador deberá comprobar que sean aptos para su empleo en contacto con el agua para consumo humano.

3.3 Conexiones hidráulicas

El instalador debe realizar las conexiones hidráulicas cumpliendo las normas de higiene y seguridad hidráulica para la protección del medio ambiente vigentes en el lugar de instalación.

3.4 Activación

Al concluir la instalación, el equipo debe ser activado y puesto en condiciones nominales de funcionamiento, dejándolo 30 minutos en el estado de "listo para el funcionamiento".

Después debe apagarse el equipo y vaciar completamente el agua introducida en todo el circuito hidráulico, para eliminar las posibles impurezas iniciales.

A continuación es necesario volver a cargar el equipo y ponerlo en condiciones nominales de funcionamiento.

Una vez alcanzado el estado de "listo para el funcionamiento" deben realizarse los siguientes suministros:

1. por cada grupo de café haga un suministro continuo, para descargar todo el volumen de agua contenido en cada depósito de café asociado;

2. descargue todo el volumen del agua caliente dentro de la caldera mediante el suministro continuo a través de la correspondiente lanza. Si hay varios puntos de suministro, divida este volumen en función de su número;
3. Descargue vapor continuamente durante al menos 1 minuto por cada punto de suministro de vapor.

3.5 Mantenimiento y reparación

Tras una operación de mantenimiento y/o reparación, los componentes utilizados deben garantizar que se mantengan los requisitos de higiene y seguridad previstos inicialmente para el aparato. Esto solo es posible si se utilizan repuestos originales.

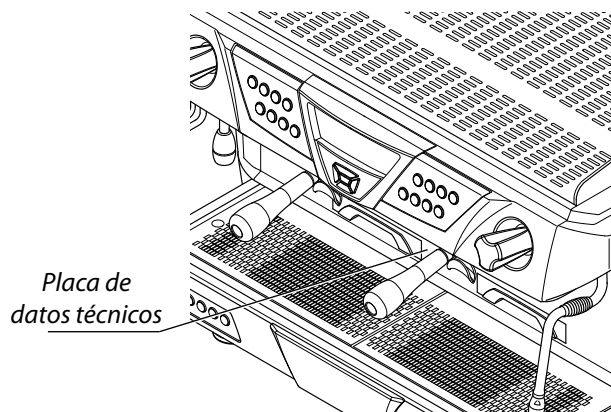
Tras una operación de reparación o sustitución de componentes que afecte a piezas en contacto con agua y alimentos, debe realizarse el proceso de lavado como si se tratase de la primera instalación.



Las operaciones de mantenimiento deben llevarse a cabo por niños sin supervisión.

4 Datos técnicos

Los datos técnicos del siguiente cuadro se corresponden con la placa que se encuentra en el frontal de la máquina.

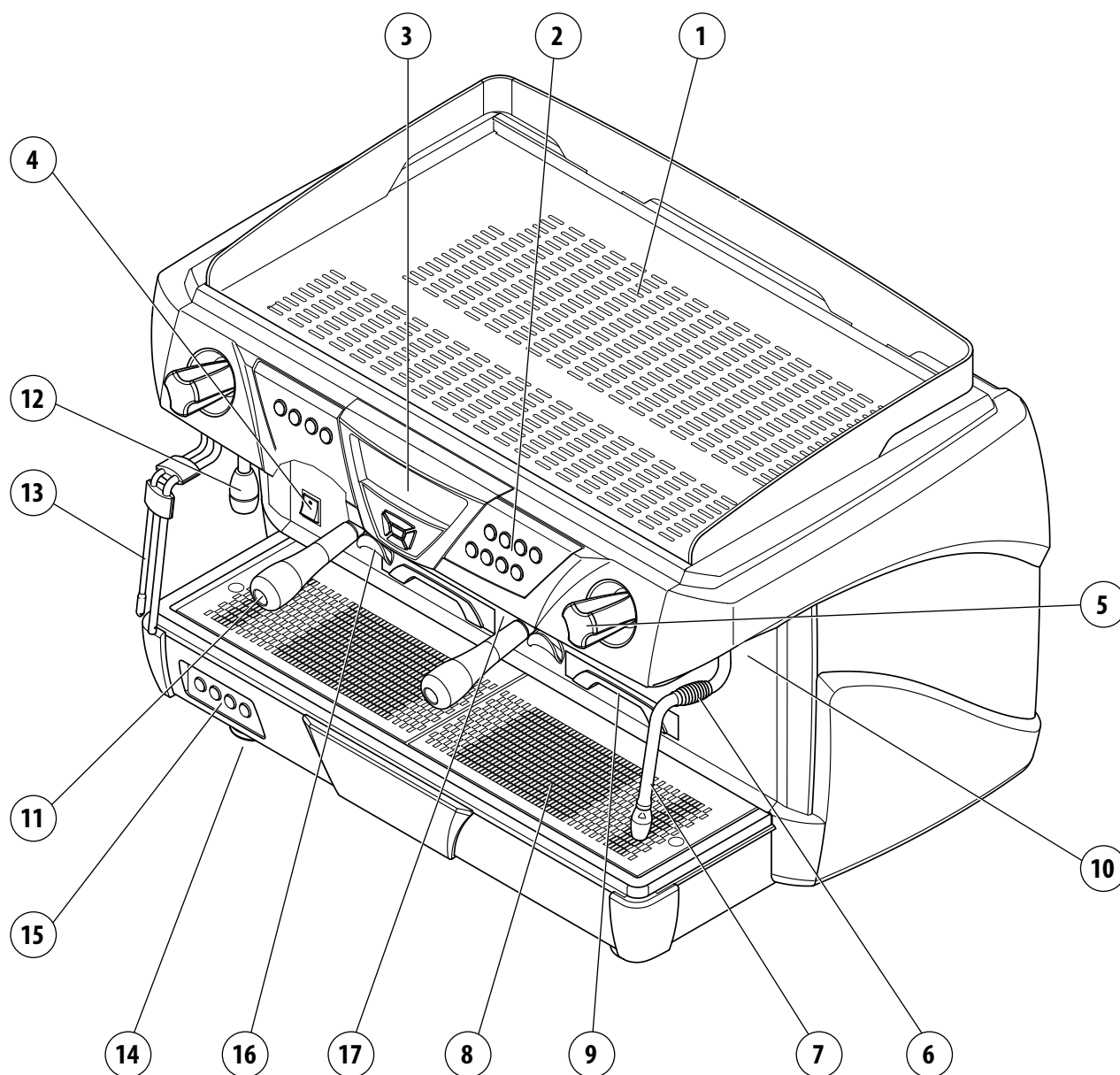


		2Gr		3Gr		4Gr	
Tensión de alimentación	V	230/400	240/415	230/400	240/415	230/400	240/415
Potencia total	W	4.400	4.700	5.500	6.100	7.100	7.700
Potencia grupo	W	150x2	165x2	150x3	165x3	150x4	165x4
Potencia de la resistencia del depósito de agua para café por grupo	W	1.000x2	1.090x2	1.000x3	1.090x3	1.000x4	1.090x4
Potencia de la caldera de vapor	W	3.000	3.270	3.000	3.270	5.000	5.445
Capacidad de la caldera de vapor	l / UK gal	8 / 1,76		13 / 2.86		13 / 2.86	
Capacidad de la caldera de café	l / UK gal	(1,2/ 0,26)x2		(1,2/ 0,26)x3		(1,2/ 0,26)x4	
Anchura	mm/in	830 / 32.7		1070 / 42.1		1310 / 51.8	
Profundidad	mm/in	580 / 22.8		580 / 22.8		580 / 22.8	
Altura	mm/in	575 / 22.6		575 / 22.6		575 / 22.6	
Peso neto	kg/lb	74 / 163		94 / 207		110 / 243	
Condiciones de funcionamiento	°C - °F	5 ÷ 40/41 ÷ 104					

Cuadro de datos técnicos

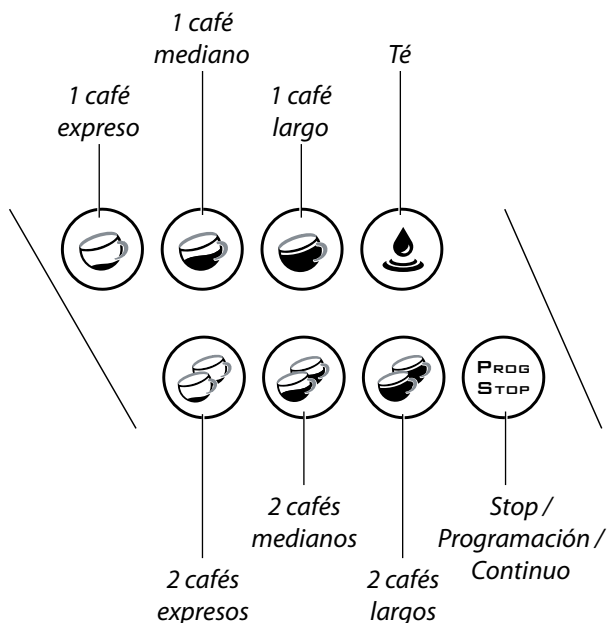
5 Descripción de la máquina

5.1 Descripción



- | | |
|---|---|
| 1. Superficie caliente-tazas. | 10. Regulador de aire autosteamer. |
| 2. Botonera de selecciones de café y de té. | 11. Portafiltro. |
| 3. Display y botón de navegación. | 12. Lanza de suministro de agua caliente. |
| 4. Interruptor de encendido de la máquina. | 13. Lanza autosteamer (opcional). |
| 5. Mando de vapor. | 14. Pata regulable. |
| 6. Protección contra las quemaduras. | 15. Botonera autosteamer (opcional). |
| 7. Lanza de suministro de vapor. | 16. Pitones de suministro. |
| 8. Bandeja y rejilla de apoyo de tazas. | 17. Luz del compartimento de suministro. |
| 9. Rejilla extraíble de apoyo de tazas. | |

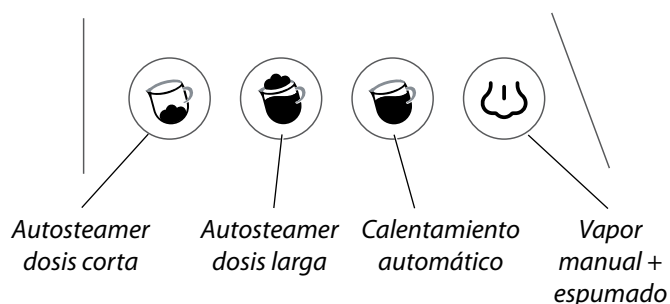
5.2 Botonera de selecciones de café y de té



5.3 Display y botón de navegación



5.4 Botonera autosteamer



6 Preparación

6.1 Preparación de la máquina

La preparación de la máquina y las operaciones de instalación deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado.

El instalador debe cumplir escrupulosamente las indicaciones facilitadas en el capítulo "Advertencias para el instalador".

! El uso de la máquina sin que el personal técnico haya realizado todas las operaciones de instalación puede conllevar graves daños para el aparato.

! La máquina debe colocarse en una posición perfectamente horizontal.

6.2 Moledura y dosificación del café

Coloque el molinillo dosificador en una posición cómoda junto a la máquina.

La moledura y la dosificación del café deben realizarse según las instrucciones del fabricante del molinillo dosificador.

Para obtener una buena calidad de café expreso, se recomienda:

- No conservar grandes reservas de café en grano. Respete siempre la fecha de caducidad indicada por el productor.
- Moler el volumen de café en función de la utilización: preparar la cantidad contenida en el dosificador para intentar usarla, si es posible, en el mismo día.
- No compre, si es posible, café ya molido, puesto que caduca rápidamente. Si es necesario, adquiéralo en pequeños paquetes envasados al vacío.

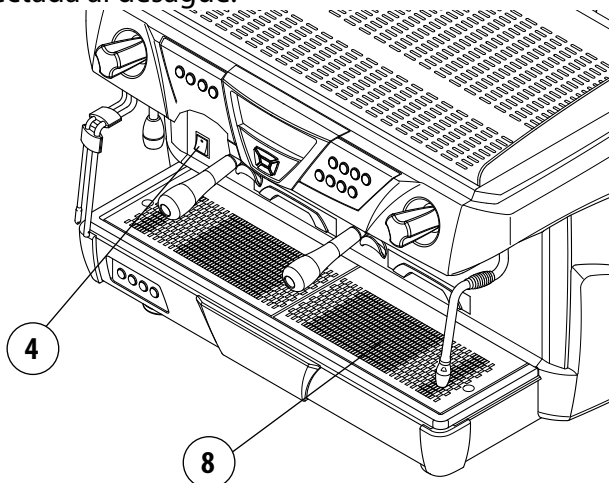
Llene el filtro con una dosis de café molido (6-7 gramos aproximadamente) y comprímalo con el prensador de café. Enganche el porta-filtro al grupo de suministro.

! Para evitar un desgaste precoz de la junta estanca, se aconseja limpiar el borde del filtro antes de enganchar el porta-filtro en el grupo de suministro. No apriete excesivamente el porta-filtro en el grupo de suministro.

7 Encendido y apagado

7.1 Encendido

Después de las conexiones hidráulica y eléctrica realizadas por el personal cualificado, compruebe que la bandeja de desagüe que se encuentra bajo la rejilla para apoyar tazas (8) esté correctamente conectada al desagüe.



Compruebe que todas las llaves de vapor estén cerradas.

Encienda la máquina usando el interruptor general (4) y siga las indicaciones que se dan en el display de la máquina, como se indica a continuación.

Cuando se enciende, la máquina realiza una prueba de funcionamiento e indica la información

TEST FUNCIONAL
DELN XX.XX.XXXX RY
D.Board Z.ZZ

correspondiente al software instalado:

- XX.XX.XXXX : fecha de actualización
- RY: número de revisión

Con resultado O.K. la máquina funciona a la perfección.

En caso de resultado negativo, solicite la intervención de la Asistencia Técnica.

RESULTADO TEST
-O.K.-

Cuando se enciende la máquina, se activa la bomba, que comienza a llenar la caldera de servicios y los calentadores de agua para el café (hay el mismo número de calentadores que de grupos de suministro instalados en la máquina).

0,0 Bar Pres 3,5
08:30 10-MAY-2010
LLENADO
AGUA CAFE

Para evacuar el aire que pueda haber en los calentadores, cada vez que se encienda la máquina se activan las electroválvulas de los grupos, haciendo salir durante unos 10 segundos agua y vapor por la ducha de cada grupo.

0,0 Bar Pres 0,0
08:30 10-MAY-2010
ATENCION
SALIDA AGUA/VAPOR

Una vez acabada la fase de calentamiento de los grupos de suministro (10 minutos aproximadamente) indicada por la desaparición del mensaje **"ESPERE POR FAVOR"**, será posible realizar las selecciones de café. Para el suministro de agua caliente y vapor, será necesario esperar al calentamiento completo de la caldera de servicios.

0,0 Bar Pres 0,0
ESPERAR POR FAVOR
Humedad 62% P 32%
[Barra de progreso]

Durante la fase de calentamiento de la caldera de servicios (de los 95 °C a los 98 °C), la máquina realizará un pequeño suministro de agua y vapor por la lanza de agua.

0,0 Bar Pres 0,0
SALIDA VAPOR
Humedad 62% P 32%
[Barra de progreso]

El suministro de vapor y de agua caliente y, por lo tanto, el funcionamiento total de la máquina, será posible solo con una presión superior a 0,6 bar.

0,7 Bar Press 0,0
08:30 10-MAY-2010
Humedad 62% P 32%
[Barra de progreso]

! Para evitar el riesgo de quemaduras, se recomienda no acercar las manos a la lanza de agua caliente, a la lanza de vapor y a los grupos de suministro durante la fase de calentamiento de la máquina.

i Antes de utilizar la máquina, efectúe durante unos segundos algunos suministros al vacío con los portafiltros enganchados, para permitir que salga el aire presente en el circuito y que se calienten completamente los grupos de suministro.

7.2 Apagado

Para apagar la máquina, basta con usar el interruptor general (4).

8 Operaciones preliminares

8.1 Cambio del agua

Si se producen pausas superiores a 1 semana, es necesario cambiar el 100% del agua contenida en los circuitos hidráulicos de la máquina utilizando los puntos de suministro previstos, según lo indicado en el apartado 3.4 "Activación".

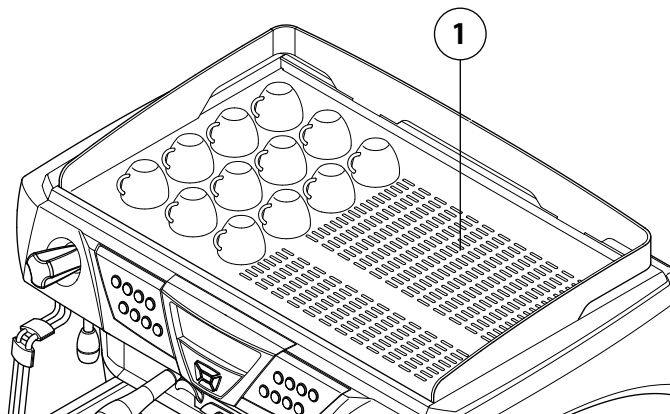
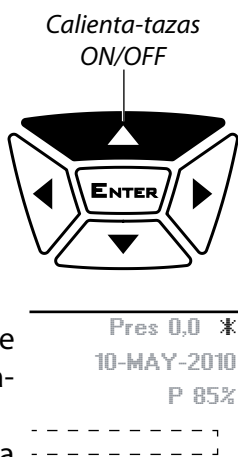
8.2 Calienta-tazas

Coloque las tazas que desea calentar sobre la repisa correspondiente (1).

Para activar el calienta-tazas, pulse el botón (▲) de navegación. En la primera línea de la pantalla, a la derecha, aparecerá un asterisco para indicar el encendido del calienta-tazas.

Para desactivarlo, pulse de nuevo el botón (▲) de navegación; el asterisco desaparecerá.

Para modificar la temperatura del calienta-tazas, siga las instrucciones del capítulo 13.



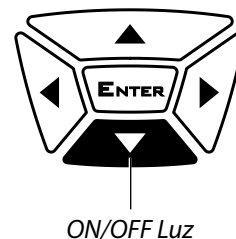
Por razones de seguridad, se recomienda no poner paños u otros objetos en la repisa del calienta-tazas (1).



En caso de que, se programe el calienta-tazas a una temperatura inferior a 70 °C en el menú de regulación, permanecerá apagado aunque se encienda (aparezca el símbolo del asterisco en pantalla).

8.3 Luz compartimiento suministro

Para activar o desactivar la iluminación del compartimento de la máquina, pulse el botón (▼) de navegación.

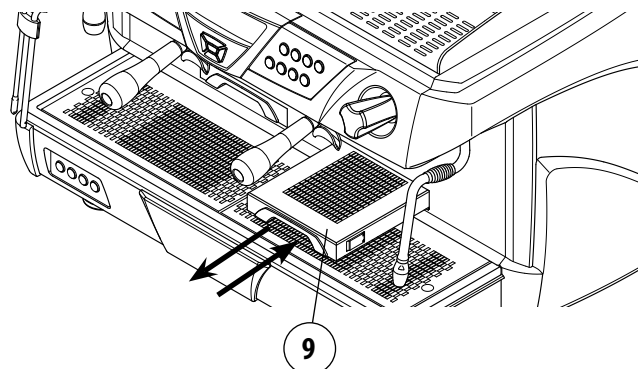


8.4 Rejillas de elevación de tazas

Si fuese necesario usar tazas de diferentes tamaños, es posible usar las rejillas escamoteables (9) que incluye la máquina.

Para usar la rejilla extraíble, sáquela de su alojamiento tirando hacia afuera, hasta que se bloquee por completo.

Cuando se desee dejar de usar la rejilla, empújela hacia la máquina, hasta que desaparezca por completo en su alojamiento.

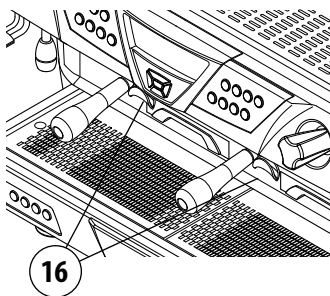


9 Programación de dosis

9.1 Programación de las dosis de café

Para realizar la programación de los botones de dosis, siga estos pasos:

- Pulse y mantenga pulsado el botón "**PROG/STOP**" durante 5 segundos: el botón "**PROG/STOP**" parpadeará y se encenderán todos los botones de la botonera en programación;
- Llene el filtro con una dosis de café molido y comprímala con el prensador;
- Enganche el portafiltro al grupo de suministro;
- Coloque la taza debajo del pitón de suministro izquierdo (16);
- Pulse el botón de dosis deseado (por ejemplo, "1 café express" );
- se apagan todos los LED, salvo el del botón de dosis en programación;
- Espere a que se realice el suministro; para confirmar la dosis pulse de nuevo el botón de dosis o el botón "**PROG/STOP**";
- Repita la operación para los otros botones de dosis;
- Cuando concluya la programación, pulse el botón "**PROG/STOP**" para salir de la programación de las dosis.





● Después de 30 segundos de inactividad, la máquina saldrá automáticamente de la modalidad de programación de dosis.

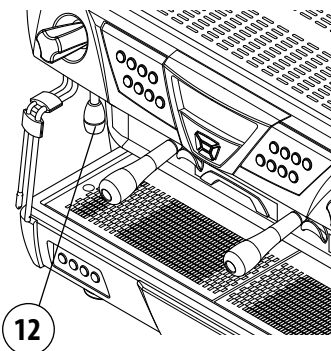
● La programación de cada dosis debe ser realizada con café molido y no con posos de café utilizados anteriormente.

● Es posible programar simultáneamente todas las botoneras de la máquina utilizando sólo la botonera izquierda. Para obtener dosis diferentes en los diversos grupos, efectúe la programación primero con la botonera izquierda y después con todas las demás botoneras.

9.2 Programación de la dosis de agua caliente

Para realizar la programación del botón de agua caliente, proceda como se indica:

- Coloque la taza bajo la lanza de agua caliente (12);
- Pulse el botón **PROG/STOP** de la botonera izquierda hasta que se enciendan todos los leds de los botones de dosis;
- Pulse el botón de suministro de agua caliente ;
- Una vez alcanzada la dosis deseada, confirme pulsando de nuevo el botón de suministro de agua caliente ;
- Cuando acabe la programación, pulse el botón "**PROG/STOP**".



● El botón de té está en las botoneras de todos los grupos. Estos se pueden programar por separado y proporcionan dosificaciones independientes.

● En la versión 4GR hay dos lanzas de agua caliente. Las dos botoneras de la izquierda controlan la lanza de agua caliente izquierda, y las dos botoneras de la derecha controlan la lanza de agua caliente derecha.

10 Preparación de bebidas

10.1 Preparación de café

- Llene el filtro con una dosis de café molido y comprímala con el prensador;
- Enganche el portafiltro al grupo de suministro;
- Coloque la taza debajo del pitón de suministro izquierdo (16);
- Pulse el botón de dosis deseado (por ejemplo, "1 café expreso" ☕) y espere a que se suministre el café (se apaga el botón seleccionado).
- Para interrumpir antes de tiempo el suministro de café, pulse de nuevo el botón de suministro o pulse el botón "PROG/STOP".



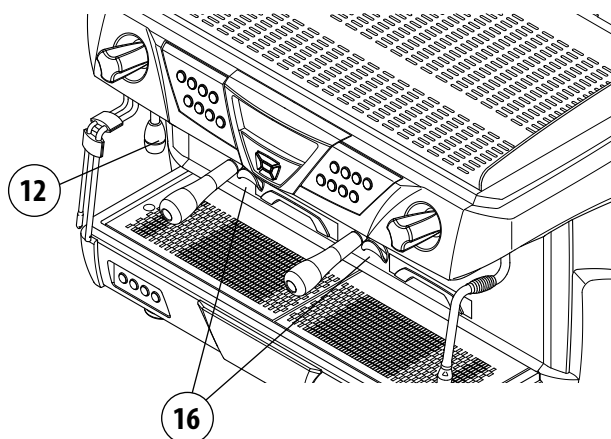
Durante el suministro de café, no quite el portafiltro del grupo de suministro.

10.2 Suministro de agua caliente

- Coloque la taza bajo la lanza de agua caliente (12);
- Pulse el botón de agua caliente 🔥, espere a que se efectúe el suministro de agua;
- Para interrumpir antes de tiempo el suministro, vuelva a pulsar el botón de agua caliente 🔥.

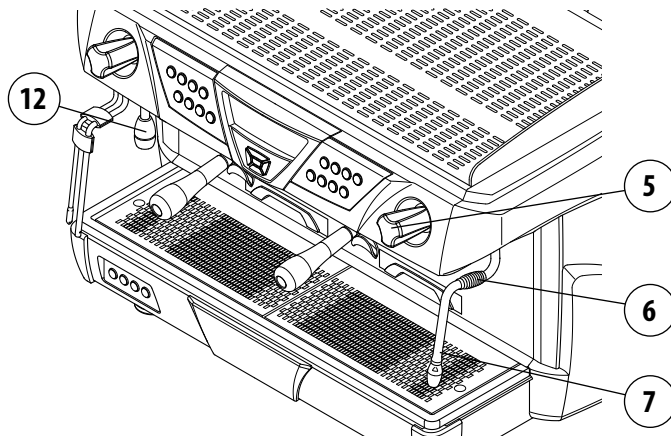


Con la máquina en frío (presión por debajo de 0,6 bar), el suministro de agua caliente no está activo. Para modificar la temperatura del agua suministrada, solicite la intervención de la asistencia técnica.



10.3 Suministro de vapor

Introduzca la lanza de vapor en el líquido que quiera calentar y gire en sentido contrario al de las agujas del reloj el mando del grifo (5): la salida por la lanza de vapor (7) será proporcional a la apertura del grifo.



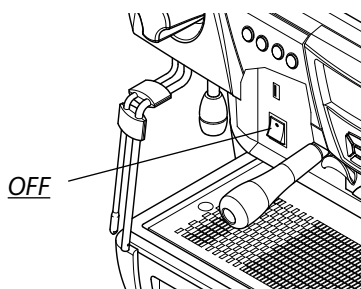
Use con prudencia la lanza de vapor, usando la protección contra quemaduras prevista (6) y no toque nunca la lanza de vapor (7) ni la lanza de agua caliente (12): el contacto con el vapor y el agua caliente puede provocar daños a personas, animales o cosas.



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



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.



NO ABRA EL GRIFO DE VAPOR CON LA LANZA DE VAPOR INTRODUCIDA EN LA LECHE Y LA MÁQUINA APAGADA.



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. Extremar las precauciones durante el uso de la lanza, ya que existen peligros por vapor a alta temperatura.

11 Autosteamer

11.1 Descripción

El sistema "autosteamer" permite efectuar automáticamente el calentamiento y el espumado de la leche a la temperatura programada.

Se puede controlar por medio de la botonera prevista (15) que se encuentra en la base, a la izquierda de la máquina.

Están disponibles cuatro selecciones distintas:



Autosteamer dosis corta.



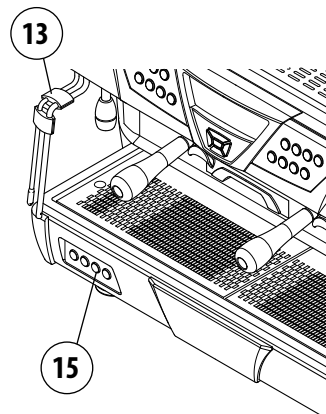
Autosteamer dosis larga.



Calentamiento.



Vapor manual + espumado.





Antes de usar el vapor para el calentamiento de las bebidas o el espumado de la leche, es necesario efectuar un suministro de vapor en vacío hasta que salga completamente el agua de condensación.

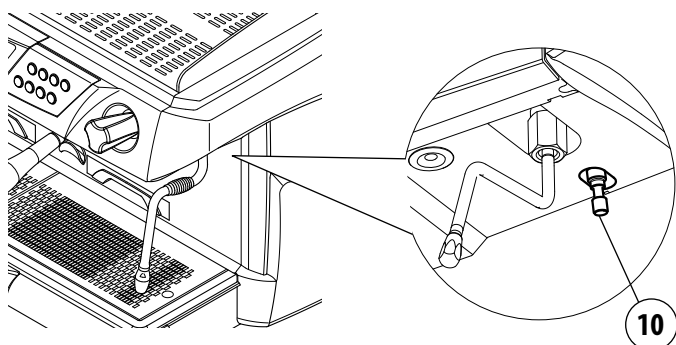
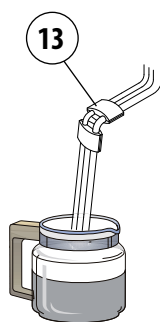
Para lograr un espumado perfecto, se recomienda seguir estas sencillas reglas:

- Caliente solo la cantidad de leche de pretende utilizar; una vez calentada, deberá verterse completamente la leche con la jarra y no calentarse de nuevo.
- El autosteamer garantiza una precisión entre la temperatura ajustada y la real de la leche de $\pm 3^{\circ}\text{C}$, solo si la temperatura inicial de la leche es de 4°C .
- Como el suministro del vapor se detiene automáticamente cuando se alcanza la temperatura de la leche ajustada, para evitar que se derrame la espuma de la leche, el volumen de líquido introducido no debe ser superior a 1/2 de la capacidad de la jarra.
- Utilice un recipiente con capacidad de 0,75 o 1 litro y llénelo de leche hasta la mitad;
- Ajuste una temperatura máxima de calentamiento de 60°C (acuda al servicio de asistencia).

11.2 Función Autosteamer

Siga estas instrucciones:


- Sumerja los terminales del autosteamer (13) en la bebida;
- Pulse el botón  o , dependiendo de la dosis de leche en la jarra;
- Espere a que se complete el suministro;
- Al final, la leche se habrá espumado y calentado a la temperatura configurada.
- Para interrumpir antes de tiempo el suministro, vuelva a pulsar el mismo botón;
- Para prolongar el suministro de vapor, mantenga pulsado el botón de dosis seleccionado.
- Para aumentar o disminuir la consistencia de la espuma, mueva levemente el regulador adecuado (10). Girando en el sentido de las agujas del reloj, disminuirá la consistencia, y girando en sentido contrario el espumado será mayor.



La regulación del espumado del autosteamer se realiza en fábrica, durante el ensayo de la máquina. Por lo tanto, se recomienda modificarla solo en caso estrictamente necesario.

11.3 Función calentamiento


Siga estas instrucciones:

- Sumerja los terminales del autosteamer (13) en la bebida;
- Pulse el botón  ;
- Espere a que se complete el suministro;
- Una vez acabado el suministro, la leche se habrá calentado a la temperatura programada, pero no se habrá espumado.
- Para interrumpir antes de tiempo el suministro, vuelva a pulsar el mismo botón;
- Para prolongar el suministro de vapor, mantenga pulsado el botón de dosis seleccionado.

11.4 Función vapor manual

Este control permite usar la lanza del autosteamer como una lanza de vapor normal, dejando al usuario la libertad de actuar a mano.

Siga estas instrucciones:

- Sumerja los terminales del autosteamer (13) en la bebida;
- Pulse el botón  ;
- Para detener de forma anticipada el suministro, pulse de nuevo el mismo botón.

11.5 Limpieza automática de la lanza autosteamer

Después de 120 minutos de inactividad, se pone en marcha la limpieza automática de la lanza durante 15 segundos.

En el display aparece el mensaje "CICLO LIMPIEZA VAPOR".

De la lanza saldrá una cantidad mínima de vapor.



El sistema incluye un tiempo límite máximo de funcionamiento del autosteamer de 4 minutos.

● **Para modificar la temperatura del autosteamer y habilitar o deshabilitar su funcionamiento, solicite la intervención de la asistencia técnica.**

● **Para mantener siempre la perfecta eficiencia de los suministradores 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. Extreme las precauciones durante el uso del autosteamer, ya que existen peligros por vapor a alta temperatura.**

● **No deje la lanza del autosteamer sumergida en la leche cuando no se utilice. Extreme las precauciones durante el uso del autosteamer, ya que existen peligros por vapor a alta temperatura.**

12 Sistema Energy Saving

La máquina dispone de un software que gestiona el sistema automático de stand-by durante las pausas, la función Energy-saving nocturna y la regulación inteligente de la temperatura.

Esto permite ahorrar una considerable cantidad de energía durante las pausas nocturnas, manteniendo la máquina siempre en condiciones de reanudar rápidamente el servicio.

Además, el software distribuye la potencia solo donde y cuando hace falta, lo que reporta un ahorro energético incluso durante la actividad laboral normal.

Si está previsto en la programación, pone automáticamente en stand-by uno o varios grupos cuando disminuye la carga de trabajo y los prepara para funcionar a pleno rendimiento cuando sea necesario.

Todo ello se indica de las siguientes maneras:

ENERGY SAVING

+ parpadeo del botón
"PROG/STOP"

Botón "PROG/STOP" parpadeante.

Todos los grupos se encuentran en estado de espera o toda la máquina (incluida la caldera de servicio) se encuentran en fase de ahorro energético.

Uno o varios grupos de programación (pero no todos) se encuentran en estado de stand-by.

Para sacar un grupo de suministro del estado de stand-by, mantenga pulsado el botón "**PROG/STOP**" correspondiente durante 3 segundos.

Volverá al estado de pleno funcionamiento en aproximadamente 1-2 minutos.

Si la máquina está en estado de "ENERGY SAVING", se reactivará también la caldera de servicios, con lo que saldrá del estado de "ahorro energético".

Los grupos de suministro y la caldera de servicios que se han reactivado permanecerán operativos hasta que expire el siguiente plazo previsto para la entrada en funcionamiento del energy saving (máquina), o del stand-by (grupos de suministro).

A continuación, el sistema seguirá con los ajustes de ahorro energético programados.

● **Para modificar los parámetros de intervención del sistema Energy Saving, solicite la intervención de la asistencia técnica.**

13 Lectura de datos y programación

13.1 Modalidades de lectura y programación

Para acceder a la lectura de los datos de la máquina y a la programación de los principales parámetros, mantenga pulsado el botón **ENTER** del botón de navegación durante al menos 5 segundos.

En el display aparecerán los siguientes mensajes:



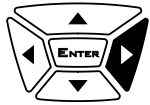
- 1 COUNTERS
- 2 PRESSION CALDERA
- 3 TEMP.CALIEN.TAZAS
- 4 AJUSTE RELOJ

Para seleccionar la opción deseada, use los botones (▲) y (▼).



- 1 COUNTERS
- 2 PRESSION CALDERA
- 3 TEMP.CALIEN.TAZAS
- 4 AJUSTE RELOJ

Para salir del menú, pulse el botón (◀) o (▶).



1,2 Bar Pres 0,0
08:30 20-SEP-2007
Humedad 62% P 32%
[|||||]



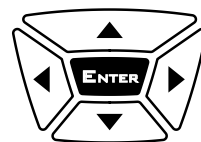
Si el operador no lleva a cabo ninguna acción en 10 segundos, el display vuelve al menú principal.

13.2 Contadores

En esta sección se puede ver el número de selecciones realizadas (totales e individuales).

Desplácese por el menú hasta resaltar la opción "1 CONTADORES";

- 1 COUNTERS
- 2 PRESSION CALDERA
- 3 TEMP.CALIEN.TAZAS
- 4 AJUSTE RELOJ



Para confirmar la selección, pulse el botón **ENTER**; en el display aparecerá la siguiente indicación:

TOTALES CAFES

00000

Número de selecciones totales realizadas en la máquina.

Para ver las selecciones parciales para los distintos tipos de suministro, pulse los botones correspondientes de la botonera.

El botón seleccionado se iluminará y el display mostrará la cuenta de las selecciones efectuadas.



COUNTERS

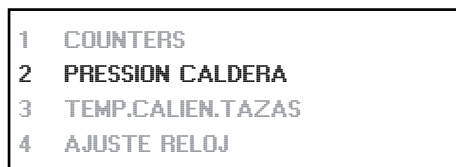
00000

Número de selecciones de café/té realizadas en la máquina.

13.3 Regulación de la presión de la caldera de servicios

En esta sección se puede modificar la presión de la caldera de servicios (agua caliente / vapor).

Desplácese por el menú hasta resaltar la opción **"2 PRESIÓN CALDERA"**;



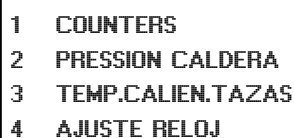
Para confirmar la selección, pulse el botón **ENTER**; en la pantalla aparecerá la siguiente indicación:



El valor de la presión parpadeará.

Para modificarlo (de 0 a 1,4 bar), pulse el botón (▲) o bien el botón (▼).

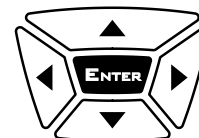
Para confirmar y salir de la programación, pulse el botón **ENTER**.



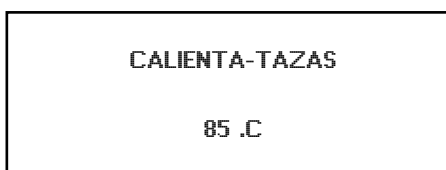
13.4 Regulación del calienta-tazas

Este menú permite regular la temperatura de funcionamiento del calienta-tazas o desactivarlo.

Desplácese por el menú hasta resaltar la opción **"3 TEMPER. CALIENTA-TAZAS"**;



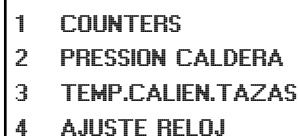
Para confirmar la selección, pulse el botón **ENTER**; en la pantalla aparecerá la siguiente indicación:



El valor de la temperatura parpadeará.

Para modificarlo (de 70 a 114 °C), pulse el botón (▲) o bien el botón (▼).

Para confirmar y salir de la programación, pulse el botón **ENTER**.



Si fija una temperatura superior a 114 °C, en pantalla aparecerá la indicación **CALIENTA-TAZAS ON**, con la consiguiente activación del calienta-tazas en servicio continuo.



Si programa una temperatura inferior a 70 °C, en pantalla aparecerá la indicación **CALIENTA-TAZAS ---**, que indicará la desactivación del calienta-tazas.

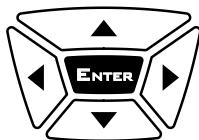
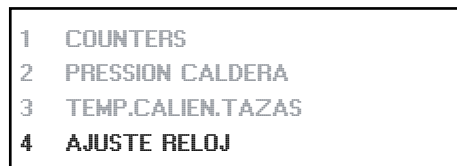


Para el encendido y el apagado del calienta-tazas, consulte el capítulo 8.2.

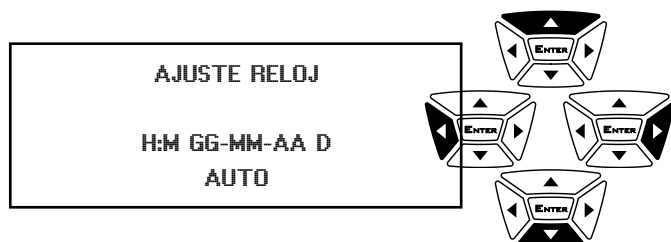
13.5 Ajuste de fecha y hora

En esta sección se pueden ajustar la hora y la fecha indicadas en el display de la máquina.

Desplácese por el menú hasta resaltar la opción **"4 CONFIGURACIÓN DEL RELOJ"**;



Para confirmar la selección, pulse el botón **ENTER**; en el display aparecerá la siguiente indicación:

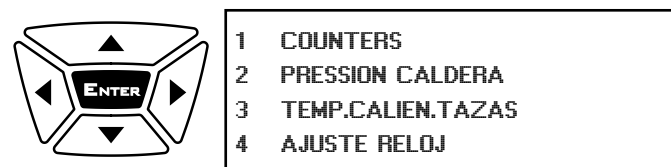


El valor modificable parpadeará.

Para modificarlo, pulse el botón (▲) o bien el botón (▼).

Para pasar al parámetro siguiente o anterior, pulse el botón (◀) o bien el botón (▶), y repita la operación de modificación.

Para confirmar y salir del menú, pulse el botón **ENTER**.



HH	horas	
MM	minutos	
DD	día	1 lunes
MM	mes	2 martes
AAAA	año	3 miércoles
D	día de la semana	4 jueves
		5 viernes
		6 sábado
		7 domingo
AUTO	El reloj se actualiza automáticamente al pasar de la hora de verano a la de invierno y viceversa.	
MANUAL	El horario permanece invariado al pasar de la hora de verano a la de invierno y viceversa.	

Leyenda

14 Accesorios

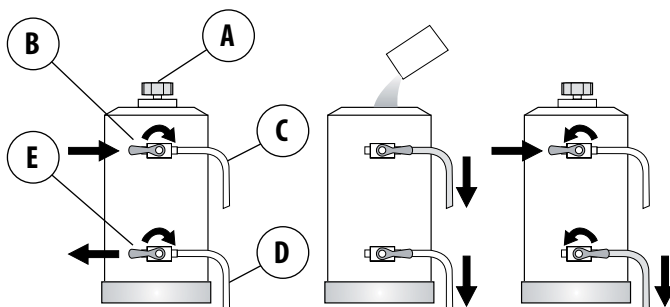
14.1 Suavizador

En el agua de la red hay sales no solubles, responsables de la formación de cal en la caldera y en otras partes de la máquina. El suavizador permite eliminar o reducir considerablemente la presencia de estas sales minerales. El suavizador de resinas tiene la propiedad de retener el calcio presente en el agua. Por este motivo, después de un cierto periodo, las resinas se saturan y deben regenerarse con sal gorda de cocina (NaCl, cloruro de sodio) o sal específica para suavizadores. Es muy importante regenerar el suavizador en los plazos previstos. La regeneración se debe efectuar regularmente cada 15 días. No obstante, en lugares en los que el agua es especialmente dura, será necesario efectuar la regeneración con una mayor frecuencia. La misma regla se aplica a los lugares en los que se da un gran consumo de agua caliente para té u otras bebidas.

Regeneración del suavizador

Siga estas instrucciones:

- Desplace la palanca (B) y (E) de izquierda a derecha;
- Retire la tapa desenroscando el pomo (A);
- Haga salir el agua del tubo (C) lo suficiente para hacer sitio a la sal, que se introducirá en la cantidad prescrita en función del modelo (consulte el cuadro de la pág. siguiente);
- Limpie de posibles residuos de sal o resina la junta situada en la tapa;
- Vuelva a colocar la tapa enroscando el pomo (A) firmemente y desplace la palanca (B) de derecha a izquierda;
- Deje que salga el agua salada del tubo (D) hasta que el agua deje de ser salada (30-60 minutos aproximadamente). La sal hace que se liberen las sales minerales acumuladas;
- Mueva la palanca (E) de derecha a izquierda hasta volver a la posición inicial.



La formación de incrustaciones de cal en el circuito hidráulico y en la caldera inhibe el intercambio térmico y perjudica el buen funcionamiento de la máquina. La presencia de fuertes incrustaciones en la caldera puede causar largos periodos de bloqueo de la máquina y anula toda posible garantía puesto que significa que se ha descuidado la regeneración.

Aviso de regeneración

Siempre que se haya habilitado la función durante la fase de programación, el sistema efectúa la cuenta de agua utilizada por la máquina e indica en el display (mediante el parpadeo del mensaje "REGENERACIÓN SUAVIZADOR") la necesidad de la regeneración una vez superada la cantidad prevista.

Una vez realizada la regeneración, es necesario poner a cero la cuenta.



Para realizar la puesta a cero de la cuenta de litros, póngase en contacto con personal especializado.

Para mantener siempre en condiciones de máxima eficiencia el suavizador y, por tanto, la máquina, es necesario efectuar la regeneración periódicamente, según el uso que se haga del suavizador y la dureza del agua que se emplea. El cuadro siguiente presenta los valores de cantidad de agua suavizada en función de la dureza del agua expresada en las distintas unidades de medida:

- °f: grado francés
- °d: grado alemán = 1,8 °f
- mg CaCO₃

Para obtener más detalles sobre las modalidades de instalación, puesta en funcionamiento y regeneración del suavizador, consulte el manual de instrucciones correspondiente.

Cantidad de agua suavizada en función de la dureza

°f	30	40	60	80	sal
°d	16,5	22	33	44	
mg CaCO ₃	30	40	60	80	
8 litros	1.000 litros	900 litros	700 litros	500 litros	1,0 kg
12 litros	1.500 litros	1.350 litros	1.050 litros	750 litros	1,5 kg
16 litros	2.100 litros	1.800 litros	1.400 litros	1.000 litros	2,0 kg

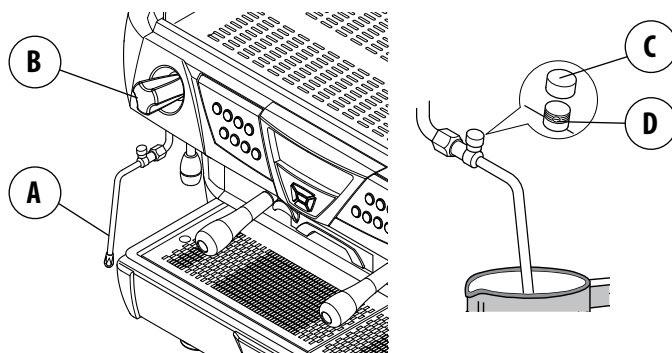
Modelo de suavizador	Cantidad de sal
8 litros	1,0 kg
12 litros	1,5 kg
16 litros	2,0 kg

14.2 Lanza para montar leche

La lanza para montar leche permite espumar y calentar la leche.

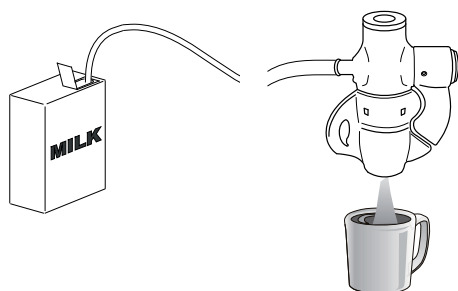
- Introduzca la lanza (A) en la leche de tal forma que quede cubierto completamente el pulverizador;
- Gire el grifo de vapor (B) en sentido contrario al de las agujas del reloj;
- espere al espumado de la leche y a que ésta se caliente;
- Cuando se alcance la temperatura y el espumado deseados, gire el grifo de vapor (B) en el sentido de las agujas del reloj.

Para modificar el espumado de la leche, des- enrosque la tapa (C) del regulador y, usando un destornillador, modifique la posición del tornillo (D). Para aumentar el espumado, gire en el sentido contrario al de las agujas del reloj; para reducirlo, gire en el sentido de las agujas del reloj.

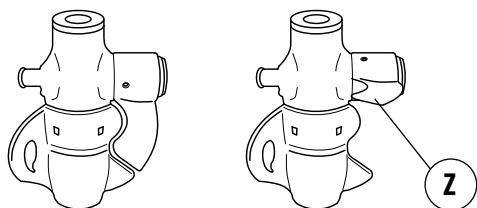


14.3 Capuchinador

- Introduzca el tubo de aspiración en la leche;
- coloque la jarra bajo el pitón del capuchinador;
- Gire el grifo de vapor en sentido contrario al de las agujas del reloj. Cuando se alcance la cantidad necesaria, cierre el grifo de vapor;
- vierta la leche con espuma en las tazas con café.



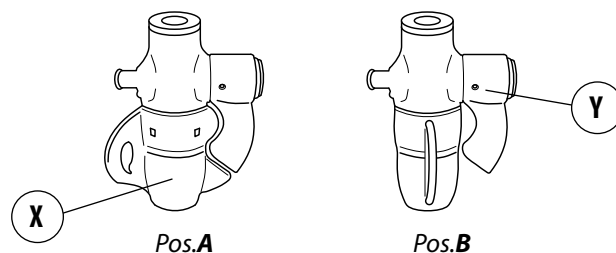
i Para obtener un suministro de leche caliente sin espuma, levante la aleta (Z). Para obtener un mejor resultado, se aconseja no efectuar el suministro directamente en la taza de café, sino en una jarra, y a continuación verter la leche con espuma en el café. Se debe mantener siempre limpio el capuchinador, según lo descrito en el capítulo "Limpieza".



Limpieza

Se debe tener especial cuidado al limpiar el capuchinador, siguiendo los procedimientos que se citan aquí:

- realice un primer lavado sumergiendo el tubo de aspiración en agua y efectuando un suministro durante unos segundos;
- gire 90° el cuerpo giratorio (X) hasta la posición B (cierre del conducto de salida de leche);
- manteniendo el tubo de aspiración de leche levantado, realice un suministro de vapor (funcionamiento en vacío del capuchinador);
- espere aproximadamente 20 segundos para permitir la limpieza y esterilización interna del capuchinador;
- cierre el vapor y devuelva el cuerpo giratorio a la posición A;
- en caso de obstrucción del orificio de toma de aire (Y), libérela delicadamente con una aguja.



! Se aconseja efectuar la limpieza del capuchinador tras cada uso continuado, de tal forma que se eviten anomalías de funcionamiento y se garantice un alto grado de higiene del sistema.

15 Lavado de los grupos

Si se ha previsto durante la programación, la máquina solicitará automáticamente que se realice un lavado de los grupos de suministro.

Atención: durante esta fase, todas las selecciones de café estarán deshabilitadas hasta la conclusión del lavado.

Siga las indicaciones que se dan en el display:

LAVADO DE LOS GRUPOS
PONER EL DETERGENTE
Y PRESIONAR LA TECLA
STOP/PROG.

- Use el filtro ciego;
- Introduzca la pastilla de detergente en el filtro;
- Enganche el portafiltro en el grupo de suministro 1;
- Pulse el botón "**PROG/STOP**" para poner en marcha la fase de lavado;
- En el display aparecerán, alternándose, los siguientes mensajes:

GR. 1 EJECUTION LAVADO
GR. 2 ESPER.DETERGENTE
GR. 3 ESPER.DETERGENTE
GR. 4 ESPER.DETERGENTE

GR. 1 EJECUTION LAVADO
GR. 2 TECLA STOP/PROG.
GR. 3 TECLA STOP/PROG.
GR. 4 TECLA STOP/PROG.

- espere a que concluya el lavado, hasta que aparezcan en el display los siguientes mensajes:

GR. 1 QUITA EL FILTRO
GR. 2 ESPER.DETERGENTE
GR. 3 ESPER.DETERGENTE
GR. 4 ESPER.DETERGENTE

GR. 1 TECLA STOP/PROG.
GR. 2 TECLA STOP/PROG.
GR. 3 TECLA STOP/PROG.
GR. 4 TECLA STOP/PROG.

- quite el porta-filtro del grupo de suministro 1 y pulse el botón "**PROG/STOP**";
- espere a que se realice el ciclo de aclarado (30 segundos aproximadamente); en el display aparecerán los siguientes mensajes:

GR. 1 ENJUAGUE
GR. 2 ESPER.DETERGENTE
GR. 3 ESPER.DETERGENTE
GR. 4 ESPER.DETERGENTE

GR. 1 ENJUAGUE
GR. 2 TECLA STOP/PROG.
GR. 3 TECLA STOP/PROG.
GR. 4 TECLA STOP/PROG.

- al final del ciclo de aclarado, en el display aparecerán los siguientes mensajes:

GR. 1 LAVADO TERMINADO
GR. 2 ESPER.DETERGENTE
GR. 3 ESPER.DETERGENTE
GR. 4 ESPER.DETERGENTE

GR. 1 LAVADO TERMINADO
GR. 2 TECLA STOP/PROG.
GR. 3 TECLA STOP/PROG.
GR. 4 TECLA STOP/PROG.

Efectúe las operaciones de lavado en los demás grupos según las mismas modalidades ya descritas.

Si lo desea, es posible forzar la solicitud de lavado manteniendo pulsado durante 5 segundos el botón (◀) del selector de programación.



Las operaciones de lavado pueden realizarse simultáneamente en varios grupos de suministro. Para salir de la fase de lavado, deben completarse los lavados de todos los grupos.

16 Comprobaciones y limpieza

16.1 Comprobaciones y mantenimiento

Para asegurar una perfecta eficiencia y la máxima seguridad del aparato, es necesario efectuar algunas actividades de mantenimiento. En particular, **se recomienda solicitar al Servicio de Asistencia una revisión general de la máquina por lo menos una vez al año.**



Todas las operaciones de mantenimiento deben realizarse tras haber desconectado la alimentación eléctrica, haber cerrado la alimentación hidráulica, una vez que la máquina se ha enfriado del todo. Se recomienda utilizar guantes de protección adecuados.

Comprobaciones	Diaria	Semanal	Mensual
MÁQUINA <ul style="list-style-type: none"> Compruebe en el display de la máquina la presión de la bomba, que debe indicar un valor de 8-9 bar aproximadamente. Compruebe en el display de la máquina la presión de la caldera, que debe indicar un valor igual al programado. En caso de problemas, solicite la intervención de la Asistencia Técnica. 	X		
FILTROS Y PORTAFILTROS <ul style="list-style-type: none"> Compruebe el desgaste de los filtros, la presencia de daños en los bordes y la presencia de posibles posos de café en la taza. Si es necesario, sustituya los filtros. 		X	
MOLINILLO DOSIFICADOR <ul style="list-style-type: none"> Compruebe la dosis de café molido, que debe ser aproximadamente de 6-7 gr por dosificación. Si es necesario, modifique la regulación de la cantidad. Compruebe siempre el grado de molidura del café y, si fuera necesario, modifíquelo. Compruebe el estado de desgaste de las muelas: éstas deben sustituirse cuando se detecte demasiado polvo en la molidura. 		X	
SUAVIDADOR <ul style="list-style-type: none"> Efectúe la regeneración del suavizador (para la versión de suavizador manual). Compruebe que haya sal en el recipiente correspondiente (para la versión de suavizador automático). 		X	

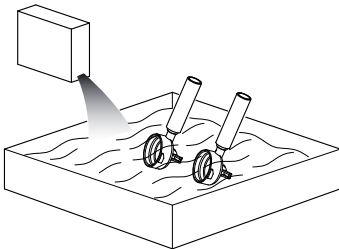
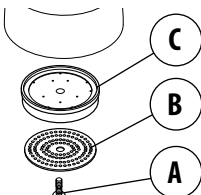


En caso de que no se encuentre una solución para el fallo de funcionamiento, apague la máquina y solicite la ayuda de la Asistencia Técnica. No intente efectuar ninguna reparación. Las desincrustaciones del equipo deben ser realizadas por los técnicos especializados para que dichas operaciones no provoquen la liberación de materiales nocivos para el uso alimentario.

16.2 Limpieza

Para mantener una perfecta higiene y eficacia del aparato, es necesario realizar algunas operaciones sencillas de limpieza en las partes funcionantes y en los accesorios, así como en los paneles de la carcasa. Las indicaciones presentadas a continuación deben considerarse válidas para un uso normal de la máquina de café. En caso de uso continuo de la máquina, las operaciones de limpieza deben ser efectuadas más a menudo.

Antes de limpiar la máquina es indispensable apagarla y esperar a que se enfríe.

Limpieza	Diaria	Semanal	Mensual
CAPUCHINADOR Efectúe la limpieza varias veces al día, como se indica en el apartado "Capuchinador", especialmente si se usa de forma continuada.	XXX		
FILTROS y PORTAFILTROS Es necesario limpiar los portafiltros cada día dejándolos sumergidos en el agua caliente durante toda la noche de manera que los depósitos grasos de café puedan derretirse y, después, enjuagar todo con agua fresca. Realizar el mismo lavado cada semana durante 10 minutos con agua caliente y detergente adecuado. Si no se realiza la limpieza diaria de los portafiltros se perjudica la calidad del café suministrado y el correcto funcionamiento del portafiltro. Atención: sumergir sólo la tapa del portafiltro. Evitar de sumergir en agua la empuñadura. 	X		
LANZA DE VAPOR - LANZA PARA MONTAR LECHE - AUTOSTEAMER Mantenga siempre limpia la lanza usando un paño humedecido con agua templada.	X		
DUCHA Y PORTA-DUCHA Afloje el tornillo (A) y quite la ducha (B) y el porta-ducha (C) del grupo de suministro. Efectúe el lavado con agua caliente. 		X	

Limpieza	Diaria	Semanal	Mensual
LANZA DE VAPOR - LANZA PARA MONTAR LECHE - AUTOSTEAMER Compruebe los terminales y límpielos introduciendo en los orificios de salida una pequeña aguja. Por lo menos una vez a la semana efectúe la limpieza interna de las lanzas: <ul style="list-style-type: none"> • 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. 			X
CARCASA Efectúe la limpieza de los paneles de la carcasa con un paño humedecido con agua templada. No use detergentes abrasivos que podrían arañar la superficie de la carcasa. Quitar el cubo y la rejilla portatazas y lavar todo con agua caliente. Durante las operaciones de limpieza prestar atención a las puntas y a las partes que sobresalen.	X		
GRUPO DE SUMINISTRO Efectúe el lavado de los grupos como se indica en el capítulo "Lavado de los grupos" y, en cualquier caso, siguiendo las indicaciones que encontrará a continuación: <ul style="list-style-type: none"> • Utilice el portafiltro ciego; • Vierta el detergente en el filtro ciego y enganche el portafiltro; • 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. 	X		
MOLINILLO DOSIFICADOR Efectúe la limpieza interna y externa de la tolva y del dosificador del molinillo dosificador con un paño humedecido con agua templada.		X	

Para las operaciones de limpieza, use siempre paños perfectamente limpios e higienizados. Para garantizar un correcto funcionamiento y una correcta higiene de la máquina, es necesario adoptar modalidades de limpieza y productos aptos para tal fin. No sumerja la máquina en agua. No utilice nunca detergentes alcalinos, disolventes alcohol o sustancias agresivas. La eliminación de las incrustaciones del equipo debe ser realizada por técnicos especializados desmontando los componentes que presenten incrustaciones, para no poner en circulación residuos de desincrustación. Los productos/detergentes utilizados deben ser aptos para tal fin y no deben atacar los materiales de los circuitos hidráulicos. Las operaciones de limpieza no deben ser tomada por niños sin supervisión. No arrojar líquidos en la máquina ni utilizar chorros de agua.

16.3 Asistencia programada

Esta función correspondiente a la demanda de asistencia para la máquina, advierte al usuario acerca de la necesidad de actuar el mantenimiento ordinario programado.

La demanda de asistencia aparece cuando el número de ciclos de café, té, carga caldera o el número de días que han pasado desde la instalación de la máquina, llega a un valor igual respecto al valor que el técnico ha seleccionado.

Todos los mensajes de alarma persisten en la pantalla parpadeando durante 10 segundos cada minuto en la fase de espera de selección o en espera de programación.

Las alarmas de umbral alcanzado/superado no alteran el servicio de la máquina.

La puesta en cero de las alarmas es posible en cualquier momento (incluso antes de las señalizaciones de alarma) y puede ser realizada por el técnico.

Durante el funcionamiento de la máquina, el sistema trabaja para aumentar tanto el contador de los ciclos máquina como el contador del tiempo pasado desde la instalación.

Cuando el número de los ciclos efectuados es inferior a **1000 ciclos** con respecto al umbral programado "A", aparece el mensaje de alarma como se describe en el ejemplo a continuación.

SERV.ASISTENCIA -A-

FALTAN CICLOS 0999
LLMAR ASISTENCIA

Logrado el umbral "A", el mensaje de alarma se modifica como se describe a continuación:

SERV.ASISTENCIA -A-
LIMITE ALCANZ. LLMAR ASISTENCIA

Si no se actúa ninguna operación de mantenimiento, el mensaje persiste hasta que la alarma no logra el umbral siguiente "B":

SERV.ASISTENCIA -B-
FALTAN CICLOS 1000 LLMAR ASISTENCIA

Logrado el umbral "B", el mensaje de alarma se modifica como se describe a continuación:

SERV.ASISTENCIA -B-
LIMITE ALCANZ. LLMAR ASISTENCIA

Si no se actúa ninguna operación de mantenimiento, el mensaje persiste hasta que la alarma no logra el umbral siguiente "C":

SERV.ASISTENCIA -C-
FALTAN CICLOS 1000 LLMAR ASISTENCIA

Logrado el umbral "C", el mensaje de alarma se modifica como se describe a continuación:

SERV.ASISTENCIA -C-
LIMITE ALCANZ. LLMAR ASISTENCIA

El sistema intenta incluso comparar la fecha de instalación de la máquina (o de la última intervención) con la de la demanda de mantenimiento.

Dos semanas antes que se logre el umbral seleccionado, aparece en la pantalla el mensaje siguiente:

TOTAL CICLOS : WWWWW
FALTAN 15 DIAS LLMAR ASISTENCIA

Cuando se logra la fecha de asistencia deseada, aparece en la pantalla el mensaje:

TOTAL CICLOS : WWWWW
LIMITE ALCANZ. LLMAR ASISTENCIA



Para la programación de las alarmas contactar con el servicio técnico.

16.4 Control de desgaste de las muelas

Si ha sido activada, esta función permite visualizar en la pantalla un mensaje para avisar el usuario cuando es necesaria la sustitución de las muelas del molinillo dosificador.

Aparece cuando la cantidad en kg de café utilizado, alcanza el umbral programado.

El mensaje persiste en la pantalla parpadeando durante 10 segundos cada minuto en la fase de espera de selección o en espera de programación.

La alarma de umbral alcanzado/superado no inhibe el servicio de la máquina.

La puesta en cero del recuento es posible en cualquier momento (incluso antes de las indicaciones de alarma) y puede ser realizada por el técnico.

Para la programación contactar con el servicio técnico.



El sistema funciona sólo asociando la máquina a un único molinillo.

0,7 Bar	Pres 3,5
8:30	14-MAY-2010
Humedad 38%	P 85%
SUBSTITUIR MUELAS	

17 Consejos para obtener un buen café

Para obtener un café con una calidad válida, es importante que el grado de dureza del agua usada tenga un valor de 4-5ºf (grados franceses). Si la dureza supera estos valores, se aconseja usar un suavizador.

Evite emplear el suavizador en casos de dureza de agua por debajo de los 4 ºf.

Si el sabor a cloro en el agua resulta demasiado evidente, se recomienda instalar un filtro específico.

Se recomienda no conservar grandes reservas

de café en grano; no muele grandes volúmenes de café: prepare la cantidad contenida en el dosificador y utilícela, si es posible, el mismo día; no compre café molido, ya que éste caduca rápidamente.

Tras un periodo relativamente largo de inactividad de la máquina (de 2 a 3 horas), efectúe algunos suministros en vacío.

Efectúe siempre la limpieza y el mantenimiento periódico.

Una vez enganchado el porta-filtro al grupo, realice el suministro en el menor tiempo posible.

En caso de cambio del tipo de café, se recomienda ponerse en contacto con el centro de asistencia técnica para la regulación de la temperatura del agua.

Regule la moledura del café en función del grado de humedad ambiente.

Tenga cuidado con las lanzas de vapor y agua caliente.

Con el uso, las lanzas de vapor y de agua caliente se recalientan, por lo que constituyen una fuente potencial de peligro.

Maneje con cuidado estas partes. No dirija nunca chorros de vapor o de agua caliente directamente al cuerpo.

No realice intervenciones en la máquina mientras esté enchufada.

Antes de efectuar cualquier operación en el aparato es necesario apagarlo mediante el interruptor general de la red o, mejor aún, desconectando los terminales de la conexión a red. No retire nunca ningún panel de la carcasa cuando la máquina esté recibiendo alimentación.

Si no se usa el aparato

es necesario inutilizarlo desconectando su cable de alimentación de la red eléctrica, cerrando el suministro de agua desde la red hídrica y vaciando su sistema hidráulico.

Para las operaciones de desconexión de las redes de alimentación eléctrica e hidráulica y de vaciado del agua, acuda a personal cualificado.

No efectúe ninguna operación en la instalación hidráulica antes de haberla vaciado.

Se deben evitar todas las operaciones relacionadas con la instalación hidráulica y la caldera mientras todavía haya agua y presión en la instalación. Habrá que vaciarla previamente cerrando la llave de la red y haciendo funcionar al vacío el grupo de suministro durante un tiempo breve. Apague la máquina y abra todos los grifos de vapor y de agua. Con la presión a cero, vacíe la caldera completamente abriendo el grifo correspondiente que está situado en la parte inferior de esta.

Si lo indicado arriba no se realiza correctamente, la apertura de cualquier parte de la instalación hidráulica podrá provocar una brusca salida de agua caliente a presión.

El incumplimiento de las normas descritas anteriormente puede provocar graves daños a personas, animales o cosas.

No intervenga nunca en el sistema electrónico cuando la máquina esté recibiendo alimentación.

Desactive completamente la máquina desconectándola de la red antes de efectuar cualquier operación.

18 Lista de riesgos

En este capítulo se presentan algunos riesgos a los cuales estará expuesto el usuario si no cumple las normas de seguridad especificadas (descritas en el presente manual).

El aparato debe ser conectado a un sistema de puesta a tierra eficiente.

De lo contrario, el aparato puede constituir una fuente de peligrosas descargas eléctricas, ya que no podrá descargar a tierra las posibles pérdidas de electricidad.

No utilice agua corriente para el lavado.

La utilización de agua a presión directamente sobre la máquina puede dañar gravemente las partes eléctricas. No utilice nunca chorros de agua para lavar ninguna de las partes del aparato.

No toque el grupo de suministro

La elevada temperatura del grupo de suministro puede constituir un riesgo de quemaduras. Evite el contacto del grupo de suministro con las manos o demás partes del cuerpo.

19 Indicaciones del display

GR.# FLUJO RAPIDO
APRETAR MOLIENDA

- Moledura gruesa: reduzca el grado de moledura.
- Dosis de café escaso: regule la dosis en el molinillo dosificador.
- Café molido demasiado viejo: use café molido fresco.
- Humedad ambiente más baja de lo habitual: reduzca levemente el grado de molido.

GR.# FLUJO LENTO
ABRIR MOLIENDA

- Moledura fina: aumente el grado de moledura
- Dosis de café excesiva: regule la dosis en el molinillo dosificador
- Humedad ambiente más alta de lo habitual: aumente levemente el grado de moledura
- Circuito hidráulico obstruido: solicite la intervención de la Asistencia Técnica.

LAVADO DE LOS GRUPOS

- Es necesario efectuar la limpieza de los grupos como se indica en el cap. 15.

ENERGY SAVING

+ parpadeo de los leds de los botones STOP/PROG

- Todos los grupos se encuentran en estado de stand-by o toda la máquina (incluida la caldera de servicios) se encuentra en fase de ahorro energético.

-- OFF --

- Máquina apagada automáticamente.

Led del botón STOP/PROG permanentemente encendido.

- Grupo suministro apagado.

Botón STOP/PROG parpadeando.

- Uno o varios grupos de programación (pero no todos) se encuentran en estado de stand-by.



En caso de indicaciones distintas a las indicadas previamente o en caso de avería de la máquina, apague el equipo y solicite la intervención de la Asistencia Técnica. Las reparaciones no efectuadas por un centro de asistencia autorizado, además de comprometer la seguridad de la máquina, pueden provocar graves daños al equipo y la anulación de la garantía.

Português

Sumário

1	Instruções	136	10	Preparação bebidas.....	145
1.1	Leia com atenção	136	10.1	Preparação do café	145
1.2	Como utilizar este manual	136	10.2	Botão abastecimento água quente.....	145
1.3	Avisos gerais.....	136	10.3	Fornecimento vapor.....	145
1.4	Garantia.....	137	11	Autosteamer	146
1.5	Convenções tipográficas	137	11.1	Descrição	146
2	Apresentação	138	11.2	Função Autosteamer.....	147
3	Advertências para o instalador.....	138	11.3	Função de aquecimento.....	147
3.1	Alimentação	138	11.4	Função do vapor manual	147
3.2	Materiais a utilizar	138	11.5	Limpeza automática do bocal do autosteamer	147
3.3	Instalações hidráulicas.....	138	12	Sistema Energy Saving	148
3.4	Activação	138	13	Leitura dos dados e programação	149
3.5	Manutenção e reparação	139	13.1	Modalidade para a leitura e a programação	149
4	Dados técnicos	139	13.2	Contadores	149
5	Descrição da máquina.....	140	13.3	Ajuste da pressão da caldeira de serviços ...	150
5.1	Descrição	140	13.4	Ajuste do aquecedor de chávenas	150
5.2	Teclado para selecção de café e chá	141	13.5	Ajuste do dia e hora	151
5.3	Visor e botão navegador.....	141	14	Acessórios	151
5.4	Teclado do autosteamer.....	141	14.1	Descalcificador.....	151
6	Preparação	141	14.2	Bocal do espumador	152
6.1	Preparação da máquina	141	14.3	Acessório de cappuccino	153
6.2	Moagem e dosagem	141	15	Limpeza grupos	154
7	Acendimento e desligamento	142	16	Controlos e limpeza	154
7.1	Acendimento	142	16.1	Controlos e manutenção.....	154
7.2	Desligamento	142	16.2	Limpeza.....	155
8	Operações preliminares	143	16.3	Assistência programada.....	156
8.1	Troca de água.....	143	16.4	Controlo do desgaste dos moedores	157
8.2	Aquecedor de chávenas	143	17	Conselhos para obter um bom café	157
8.3	Luz do compartimento de distribuição	143	18	Lista dos riscos	158
8.4	Grade para elevar as chávenas	143	19	Sinalizações do visor	159
9	Programação dosagens.....	144			
9.1	Programação das doses de café	144			
9.2	Programação de doses de água quente	144			

1 Instruções

1.1 Leia com atenção

Leia com atenção cada parte do presente manual, antes de utilizar o aparelho.

A máquina para café expresso que adquiriu foi concebida e fabricada com métodos e tecnologias inovadoras que asseguram qualidade e fiabilidade no tempo.

Este manual é o guia que lhe permitirá conhecer as vantagens adquiridas escolhendo a marca. Encontrará informações sobre como utilizar do melhor modo as potencialidades da máquina, como mantê-la eficiente e sobre como comportar-se em caso de dificuldade.

Conservar com cuidado o presente manual em um lugar protegido. Em caso de extravio do presente, pode pedir uma cópia substituta ao fabricante.

Aproveitamos a ocasião para expor-lhe as nossas cordiais saudações.

BOM LEITURA E ... BOM CAFÉ

1.2 Como utilizar este manual

O fabricante possui o direito de efectuar eventuais melhorias do produto. Se garante que o presente manual representa o estado da tecnologia no momento da comercialização da máquina.

Com a ocasião solicita-se por gentileza aos clientes para sugerir eventuais propostas de melhoramento, quer do produto quer do manual.

1.3 Avisos gerais

- depois de desembalar a máquina assegure-se da sua integridade, em caso de dúvida não a utilize e dirija-se directamente ao revendedor.
- Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance das crianças, pois são fontes potenciais de perigo. Recomenda-se conservar a embalagem até o vencimento da garantia.
- Antes de utilizar a máquina, certifique-se de que a tensão da rede corresponda aos valores indicados na chapa de dados da máquina.
- A instalação deve ser feita em conformidade com as normas de segurança vigentes e apenas por pessoal qualificado e preparado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, coisas ou animais.
- A segurança deste aparelho é total somente quando é ligado a um eficiente sistema de ligação à terra, executado como previsto nas actuais normas de segurança. O sistema eléctrico deve ser munido de um adequado disjuntor diferencial. É importante verificar este requisito e, em caso de dúvida, solicite um controlo cuidadoso da instalação por pessoal qualificado. O fabricante não pode ser considerado responsável de eventuais danos causados por um sistema eléctrico inadequado.
- Durante a instalação do aparelho é necessário que o pessoal qualificado instale um interruptor geral de protecção como previsto nas normas de segurança vigentes, com distância de abertura dos contactos igual ou superior a 3 mm.
- Não é aconselhado o uso de extensões ou adaptadores eléctricos com tomadas múltiplas. Se o uso de tais componentes for indispensável, utilize somente adaptadores simples ou múltiplos, e extensões que cumpram as normas de segurança vigentes. Nunca supere o valor de capacidade em kW indicado no adaptador simples e nas extensões, e o de potência máxima indicado no adaptador.
- Este aparelho é destinado apenas ao uso para o qual foi projectado. Qualquer outra utilização é considerada imprópria e portanto perigosa. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pelo uso errado e irracional.
- O uso de um aparelho eléctrico deve cumprir as normas comportamentais de segurança:
 - não toque o aparelho com as mãos ou pés molhados ou húmidos;
 - não use o aparelho com os pés descalços;
 - não use extensões em locais destinados à ducha ou banho;
 - não puxe o fio de alimentação para desligar o aparelho;
 - não deixe o aparelho exposto a agentes atmosféricos (sol, chuva, etc...) ou em áreas onde eles podem ser jatos de água usada;

- não permita que o aparelho seja utilizado por crianças ou incapacitados;
- não aceda à parte interna da máquina;
- não verta líquidos na máquina.
- Assegure-se de que a máquina seja utilizada em um local bem iluminado, arejado e higiénico.
- Devem ser deixados livres os espaços de acesso à máquina e à ficha, para permitir ao utilizador de intervir sem qualquer dificuldade e também de abandonar imediatamente a área em caso de necessidade.
- Para a limpeza, não utilize jorros de água na máquina. As operações de limpeza diárias devem respeitar as instruções indicadas no presente manual.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, desligue o aparelho da rede eléctrica usando o interruptor geral.
- Para as operações de limpeza diária, respeite especificamente o indicado no presente manual.
- Em caso de avaria ou de funcionamento anómalo, desligue o aparelho e não tente qualquer intervenção de reparação, chame um técnico especializado.
- Eventuais reparações só podem ser efectuadas pelo fabricante ou por um centro de assistência autorizado, utilizando exclusivamente peças originais. A negligência à norma pode comprometer seriamente a segurança da unidade e pode anular a garantia.
- Dentro do aparelho está presente uma pilha de lítio para evitar a perda dos dados de programação.
- O cabo de alimentação do aparelho não deve ser substituído pelo utilizador. Em caso de dano do cabo, desligue a máquina e dirija-se exclusivamente a suporte técnico ou pessoal profissionalmente especializado.
- Caso decida de não utilizar o aparelho, recomenda-se de o desligar da rede eléctrica e de solicitar ao pessoal qualificado que esvazie a água.
- Para garantir a eficiência da máquina e para o seu correcto funcionamento, é indispensável respeitar as indicações do fabricante, solicitando a pessoal qualificado de realizar as operações de manutenção periódica e o controlo de todos os dispositivos de segurança.
- Nunca exponha as mãos ou outras partes do corpo nas direcções da distribuição de vapor, água quente ou leite. O vapor e a água que saem dos bocais podem provocar queimaduras.
- Em condições de funcionamento, os porta-filtros, os bocais de vapor e a água quente são aquecidos e devem ser manuseados com cuidado apenas nos pontos previstos.
- As chávenas devem ser apoiadas sobre o espaço destinado a estas somente depois de serem cuidadosamente enxugadas.
- No espaço aquece-chávenas devem ser colocadas as louças inerentes à própria máquina. Colocar qualquer outro objecto não previsto é considerado errado.
- O aparelho pode ser usado por crianças de idade inferior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, a menos que exigido sob supervisão ou após o mesmo ter recebido instruções para uma utilização segura do aparelho e para a compreensão dos perigos inerentes a ele.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Limpeza e manutenção serão executadas pelo usuário, não deve ser tomado por crianças sem supervisão.
- A máquina de café deve ser utilizada a uma temperatura que varia entre 5°C e 40°C.
- A adulteração não autorizada de qualquer parte da máquina faz decair qualquer garantia.

1.4 Garantia

De 15 meses para todos os componentes excluindo os componentes eléctricos e electrónicos, bem como as peças de desgaste.

1.5 Convenções tipográficas



Este símbolo indica que as instruções foram cumpridas que se refere à máquina para evitar possíveis danos ou ferimentos.



Este símbolo fornece mais informações sobre o funcionamento da máquina e seus componentes.

2 Apresentação

Este produto é fabricado em conformidade com as directivas, regulamentos e normas comunitárias constantes da declaração de conformidade que acompanha a máquina.

A máquina para café expresso é destinada a um uso estritamente profissional. Esta foi concebida para a preparação de bebidas quentes como chá, cappuccinos, café nas variantes longo, curto, expresso, etc.

A seguir são reproduzidas as instruções para uma utilização correta da máquina.



O utilizador deve possuir conhecimentos suficientes relativos ao funcionamento da máquina. Recomenda-se também que não sejam efectuadas intervenções que possam adulterar ou alterar a sua funcionalidade. QUANDO A MÁQUINA ESTÁ LIGADA, A CALDEIRA CONTÉM VAPOR E ÁGUA QUENTE SOB PRESSÃO.



As operações de instalação e manutenção da máquina podem ser efectuadas apenas por pessoal técnico qualificado. A qualificação pode ser fornecida pelo fabricante através da participação em cursos específicos de formação.



As operações de instalação e manutenção da máquina devem ser realizadas somente por pessoal técnico qualificado com conhecimento e experiência prática do aparelho, prestando muita atenção aos aspectos de segurança e higiene.

3 Advertências para o instalador

3.1 Alimentação

A alimentação hidráulica do equipamento deve ser realizada com água idónea para o consumo humano conforme as disposições vigentes no local da instalação. O proprietário / responsável do sistema deve confirmar ao instalador que a água respeita os requisitos supracitados.

3.2 Materiais a utilizar

Durante a instalação do equipamento devem ser utilizados os componentes e os materiais que compõem o mesmo. Sempre que for necessário o uso de outros componentes, o instalador deve verificar a adequabilidade dos mesmos que serão utilizados em contacto com a água para consumo humano.

3.3 Instalações hidráulicas

O instalador deve realizar as instalações hidráulicas cumprindo as normas de higiene e segurança de tutela ambiental vigentes no local da instalação.

3.4 Activação

No fim da instalação o equipamento deve ser ligado e mantido em operação até que alcance a condição de funcionamento nominal operando por 30 minutos no modo “pronto para o funcionamento”.

A seguir o equipamento será desligado e deve-se esvaziar toda a água inserida em todo o sistema hidráulico para eliminar eventuais impurezas iniciais.

Em seguida o equipamento deve ser carregado novamente e funcionar até que alcance as condições normais de funcionamento.

Depois que alcançar o estado “pronto para o funcionamento”, serão realizadas as seguintes operações:

1. para cada grupo de café efectue uma distribuição contínua de forma a descarregar o volume total de água contida em cada reservatório de café combinado;

2. descarregue todo o volume de água quente no interior da caldeira, realizando a distribuição contínua pelo apropriado bocal. No caso de mais pontos de distribuição, subdivida o volume em função do número dos pontos de distribuição;
3. descarregue sem interrupção por pelo menos 1 minuto para cada ponto de distribuição vapor.

3.5 Manutenção e reparação

Depois da manutenção e/ou reparo, os componentes utilizados devem ter os mesmos requisitos de higiene e segurança previstos inicialmente para o aparelho. Isso é possível apenas utilizando peças de substituição originais.

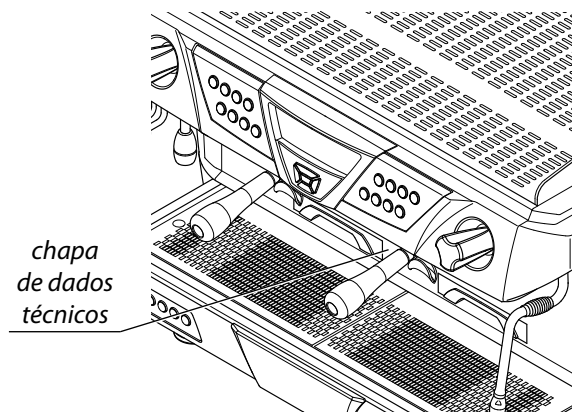
Depois do reparo ou substituição de componentes de partes em contacto com a água e alimentos, deve-se realizar o procedimento de lavagem como fosse a primeira instalação.



As operações de manutenção devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

4 Dados técnicos

Os dados técnicos indicados na tabela abaixo correspondem à placa na frente da máquina.

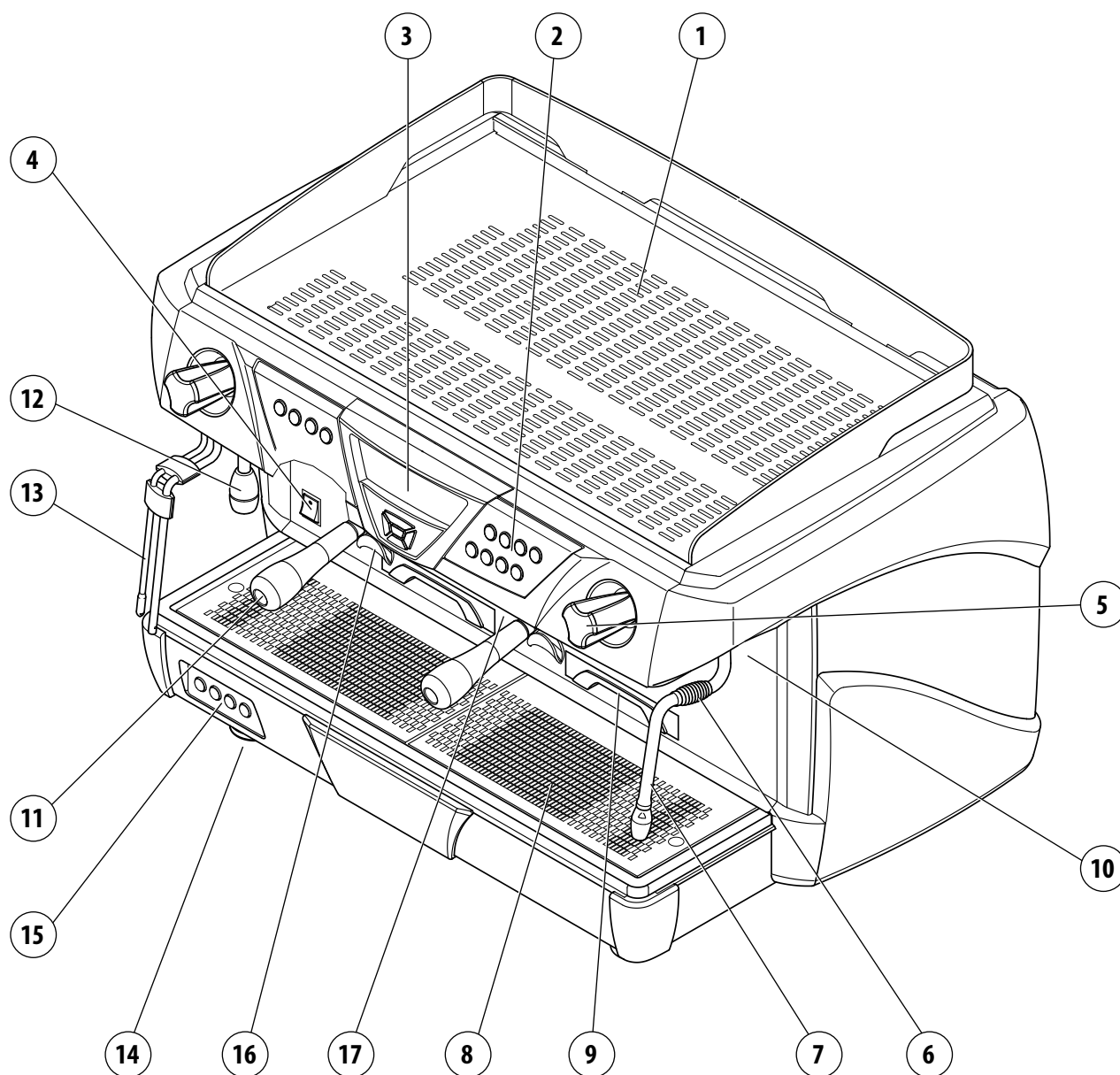


		2Gr		3Gr		4Gr	
Tensão de alimentação	V	230/400	240/415	230/400	240/415	230/400	240/415
Potência total	W	4.400	4.700	5.500	6.100	7.100	7.700
Potência do grupo	W	150x2	165x2	150x3	165x3	150x4	165x4
Potência da resistência do reservatório de água para café do grupo	W	1.000x2	1.090x2	1.000x3	1.090x3	1.000x4	1.090x4
Potência da caldeira de vapor	W	3.000	3.270	3.000	3.270	5.000	5.445
Capacidade da caldeira de vapor	lt / UK gal	8 / 1,76		13 / 2.86		13 / 2.86	
Capacidade de caldeira de café	lt / UK gal	(1,2/ 0,26)x2		(1,2/ 26)x3		(1,2/ 26)x4	
Largura	mm / in	830 / 32.7		1070 / 42.1		1310 / 51.8	
Profundidade	mm / in	580 / 22.8		580 / 22.8		580 / 22.8	
Altura	mm / in	575 / 22.6		575 / 22.6		575 / 22.6	
Peso líquido	kg / lb	74 / 163		94 / 207		110 / 243	
condições de funcionamento	°C / °F	5 ÷ 40 / 41 ÷ 104					

Tabela de dados técnicos

5 Descrição da máquina

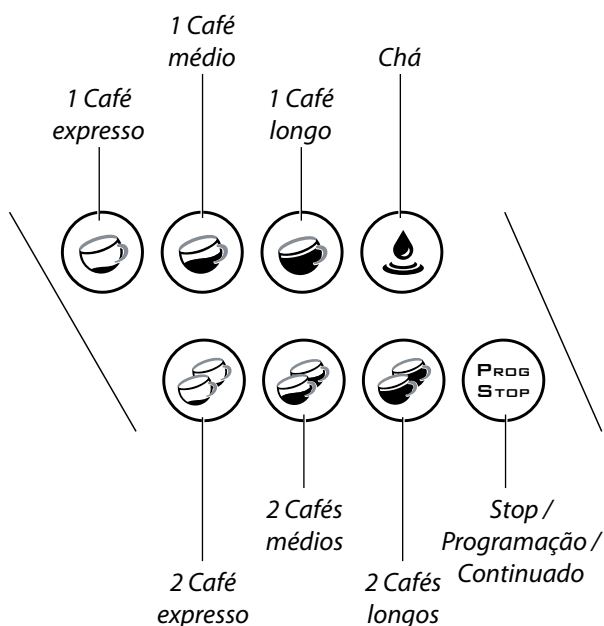
5.1 Descrição



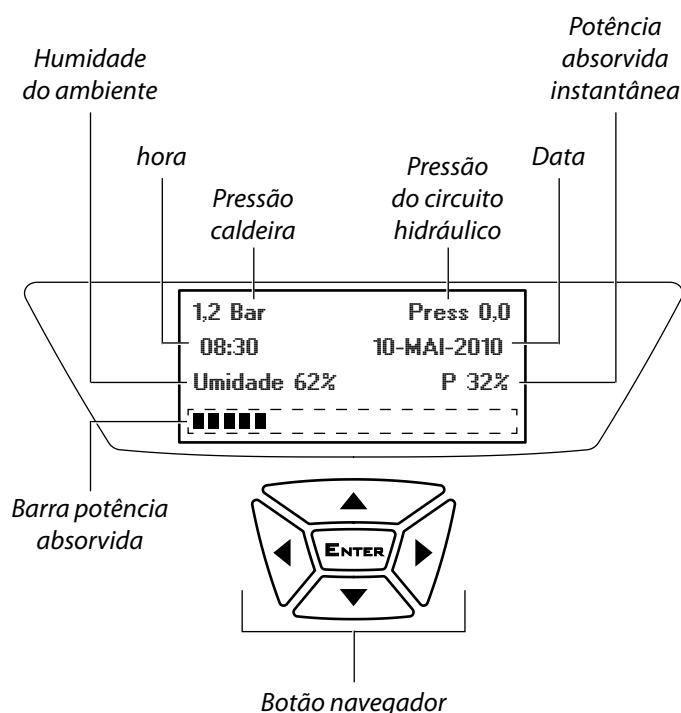
1. Superfície do aquecedor de chávenas
2. Teclado para selecção de café e chá.
3. Visor e botão navegador.
4. Interruptor de ligação da máquina.
5. Botão de vapor.
6. Borracha anti-queimaduras.
7. Bocal de distribuição de vapor.
8. Bandeja e grade para chávenas.
9. Grade extraível de apoio de chávenas.

10. Ajuste de ar do autosteamer.
11. Porta-filtro.
12. Bocal de distribuição de água quente.
13. Bocal autosteamer (opcional).
14. Pé regulável
15. Botoeira autosteamer (opcional).
16. Bicos de distribuição.
17. Luz do compartimento de distribuição

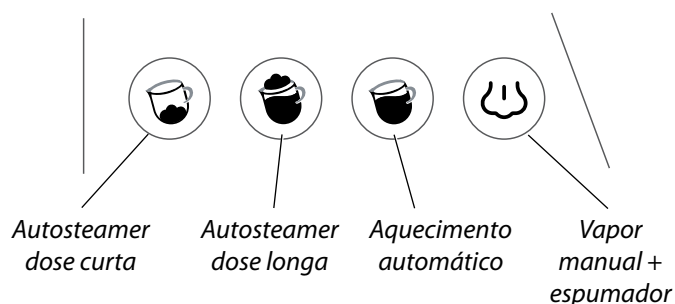
5.2 Teclado para selecção de café e chá



5.3 Visor e botão navegador



5.4 Teclado do autosteamer



6 Preparação

6.1 Preparação da máquina

A preparação da máquina e as operações de instalação devem ser efectuadas exclusivamente por pessoal especializado.

O instalador deve absolutamente respeitar as condições descritas no Capítulo "Advertências para o instalador".



A utilização da máquina sem efectuar todas as operações de instalação por parte do pessoal técnico pode provocar graves danos no aparelho.



A máquina deve ser colocada em uma posição perfeitamente horizontal.

6.2 Moagem e dosagem

Coloque o moedor em uma localização conveniente, ao lado da máquina.

A moagem e distribuição do café devem ser feitas conforme indicado pelo fabricante do moedor.

Para obter uma boa qualidade do café, recomendamos:

- não manter grandes estoques de grãos de café. Respeitar sempre a data de vencimento indicada pelo produtor;
- moer o volume de café, dependendo do uso, definir a quantidade contida na embalagem e possivelmente usá-lo no mesmo dia;
- possivelmente não adquirir café já moído, porque este se deteriora rapidamente. Se necessário adquira-o em pequenas confecções a vácuo.

Encher o filtro com uma dose de café moído (cerca de 6-7gr.) e comprimi-lo com o calcador apropriado, anexar o suporte do filtro ao grupo de distribuição.

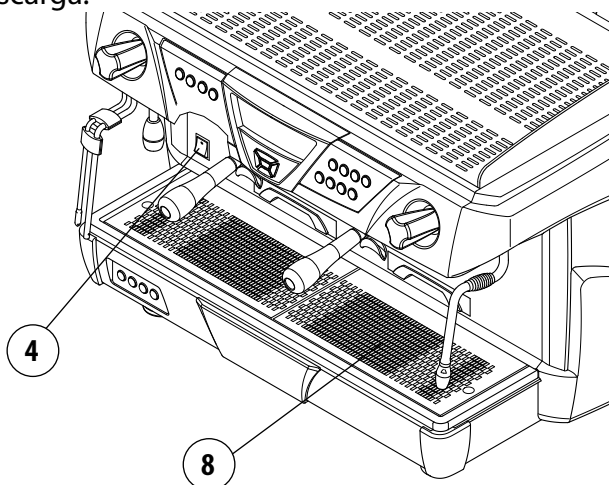


Para evitar o desgaste prematuro da vedação, é aconselhável limpar a borda do filtro antes de engatar o porta-filtro ao grupo. Não aperte excessivamente o porta-filtro ao grupo de distribuição.

7 Acendimento e desligamento

7.1 Acendimento

Depois da ligação hidráulica e eléctrica efectuada pelo pessoal qualificado, assegure-se que o recipiente de descarga posicionado abaixo da grade para as chávenas (8) seja correctamente conectado à descarga.



Verifique que todas as torneiras de vapor estejam fechadas.

Ligue a máquina no interruptor geral (4) e siga as indicações do visor da máquina como segue:

No momento da ligação, a máquina realiza o teste funcional e comunica as informações sobre o software instalado:

- XX.XX.XXXX : data de actualização
- RY : número de revisão

Com êxito O.K. a máquina está totalmente funcional.

Em caso de anomalias solicite a intervenção da Assistência Técnica;

Quando a máquina é ligada, a bomba do motor é accionada e começa a encher os aquecedores caldeira de água e serviços para café (presentes em número igual para os grupos de distribuição instalados na máquina).

TEST FUNCIONAL
DELN XX.XX.XXXX RY
D.Board Z.ZZ

TEST
-O.K.-

0,0 Bar Press 3,5
08:30 10-MAG-2010
ENCHIM. CALDEIRA
CAFES

Para descarregar todo o ar dos aquecedores, cada vez que as válvulas solenóides dos grupos forem activadas extraia ar e vapor do aspersor por 10 segundos.

0,0 Bar Press 0,0
08:30 10-MAI-2010
ATENCAO
SAIDA AGUA/VAPOR

Após o aquecimento dos grupos de distribuição (cerca de 10 minutos), conforme indicado pelo desaparecimento do alerta **"POR FAVOR, ESPERE"**, você pode fazer as selecções café. Para a distribuição de água quente e vapor será necessário, esperar que os serviços de aquecimento da caldeira sejam finalizados.

0,0 Bar 0,0°C P
ESPERAR POR FAVOR
Humidade 62% P 32%
[████████████████████]

Durante os serviços de aquecimento de caldeiras (de 95°C a 98°C), a máquina fará uma ligeira perda de água e vapor de água do bocal de água.

0,0 Bar 0,0°C P
SAIDA VAPOR
Humidade 62% P 32%
[████████████████████]

A distribuição de vapor e água quente, e então a operação total da máquina, será possível somente a pressões superiores a 0,6 bar.

0,7 Bar 0,0°C P
08:30 10-MAI-2010
Humidade 62% P 32%
[████████]

! Para evitar o risco de queimaduras, você não deve colocar as mãos no cano de água quente, no bocal de vapor e nos grupos de distribuição durante o aquecimento da máquina.

i Antes de utilizar a máquina, efectue distribuições sem cápsula com os porta-filtros encaixados durante alguns segundos, a fim de fazer sair o eventual ar presente no circuito, permitindo o completo aquecimento dos grupos de distribuição.

7.2 Desligamento

Para desligar a máquina é suficiente utilizar o interruptor geral (4).

8 Operações preliminares

8.1 Troca de água

Caso ocorram intervalos superiores a 1 semana, é necessário realizar a troca de 100% da água contida nos circuitos hidráulicos da máquina utilizando os pontos de distribuição posicionados conforme indicado no Parágrafo 3.4 "Activação".

8.2 Aquecedor de chávenas

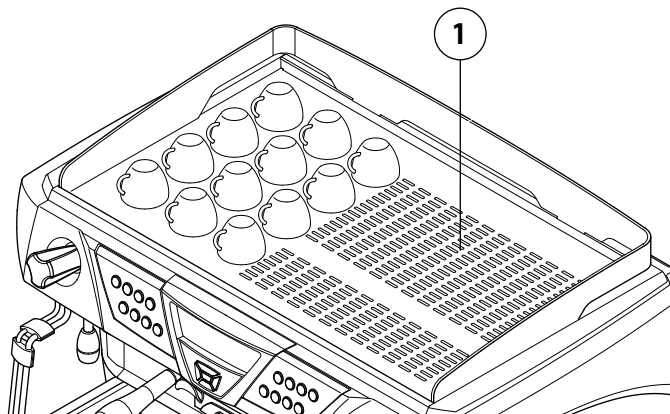
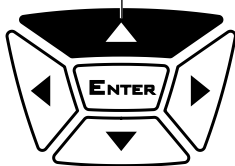
Coloque as chávenas para aquecer na prateleira apropriada (1).

Para activar o aquecedor de chávenas, pressione o botão (▲) do navegador; na primeira linha do visor na extrema direita, aparecerá um asterisco, que indica o estado de ON do aquecedor de chávenas.

Para desactivar, pressione o botão (▲) do navegador, o asterisco irá desaparecer.

Para alterar a temperatura do aquecedor de chávenas proceder como indicado no cap. 13.

Aquecedor de chávenas ON/OFF



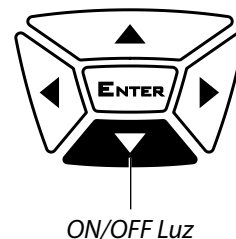
Por razões de segurança você não deve colocar panos ou outros itens na prateleira das chávenas quentes (1).



No caso em que no menu de ajuste, o aquecedor de chávenas seja configurado numa temperatura abaixo de 70 °C, ele permanecerá fora, mesmo se colocado na posição ON (símbolo * no visor).

8.3 Luz do compartimento de distribuição

Para activar e desactivar a iluminação do compartimento da máquina, aperte o botão (▼), do navegador.

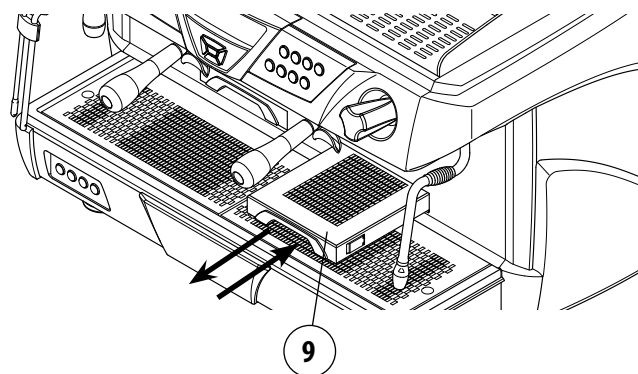


8.4 Grade para elevar as chávenas

No caso de necessidade de utilizar chávenas de diferentes alturas, é possível utilizar as apropriadas grades invisíveis (9) fornecidas com a máquina.

Para utilizar a grade extraível, remova-a do seu lugar retirando-a até que se bloqueie completamente.

Quando você não quiser usar a grade, empurre-a na direcção da máquina até o completo desaparecimento completo no lugar.

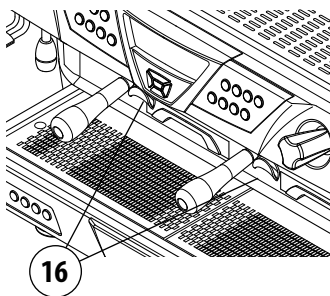


9 Programação dosagens

9.1 Programação das doses de café

Para efectuar a programação dos botões dose, proceda como abaixo:

- pressione e mantenha apertado o botão **"PROG/STOP"** por 5 segundos: o led do botão **"PROG/STOP"** pisca e permanecem acesos todos os leds do teclado na programação;
- Encha o filtro com uma dose de café moído e pressione com um calcador apropriado;
- Engate o porta-filtro ao grupo de distribuição;
- coloque a chávena sob o bico de distribuição (16);
- pressione o botão dose desejado (exemplo "1 café expresso" ☕);
- todos os leds se apagam, excepto aquele do botão da dose em programação;
- aguarde a distribuição, para confirmar a dose, pressione novamente o botão dose ou o botão **"PROG./STOP"**;
- repita a operação para os outros botões dose;
- ao terminar a programação, pressione o botão **"PROG/STOP"**, para sair voluntariamente da programação doses.



● Após 30 segundos de inactividade, a máquina sairá automaticamente do modo de programação das doses.

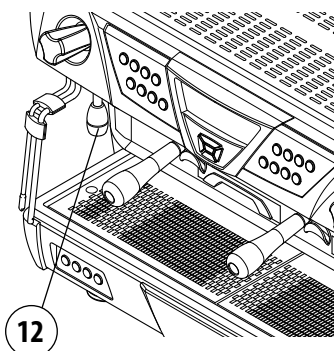
● A programação de cada dose deve ser efectuada com café moído e não com borras de café precedentemente utilizadas.

● É possível programar qualquer botão na máquina enquanto trabalhava apenas com o painel da esquerda. Para obter diferentes doses dos vários grupos, efectue a programação antes com o painel à esquerda e depois com todos os outros teclados.

9.2 Programação de doses de água quente

Para realizar a programação de doses de água quente, proceda da seguinte forma:

- Posicione a chávena por baixo do bocal de água quente (12);
- pressione e mantenha pressionado o botão **"PROG/STOP"** do teclado esquerdo até à ligação de todos os leds dos botões de dose;
- pressione o botão de distribuição de água quente ☕;
- obtida a dose desejada, confirme pressionando de novo o botão de água quente ☕;
- no final da programação, pressione o botão **"PROG/STOP"**.



● O botão de chá está presente em cada teclado de todos os grupos. Eles são programáveis individualmente e fornecem uma dosagem independente umas das outras.

● Na versão 4GR, estão disponíveis 2 bocais de água quente. Os 2 teclados à esquerda comandam o bocal de água quente à esquerda, analogamente, os 2 teclados à direita comandam o bocal de água quente à direita.

10 Preparação bebidas

10.1 Preparação do café

- Encha o filtro com uma dose de café moído e pressione com um calcador apropriado;
- Engate o porta-filtro ao grupo de distribuição;
- coloque a chávena sob o bico de distribuição (16);
- pressione o botão desejado (exemplo "1 café expresso" ☕) e espere a distribuição do café (desligamento de todos os leds, excepto aquele do botão seleccionado).
- para bloquear antecipadamente a distribuição do café, pressione novamente o botão de distribuição ou o botão "PROG/STOP".



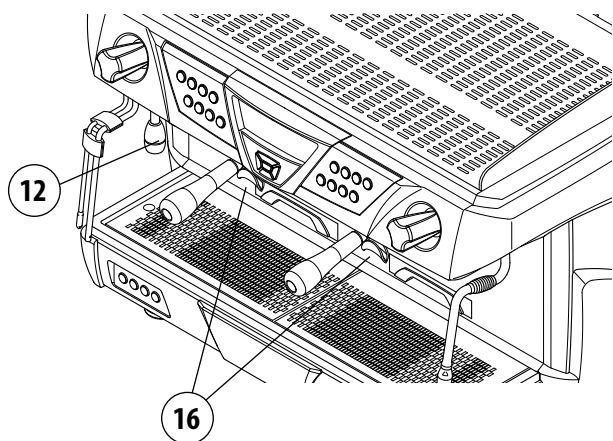
Durante a distribuição de café, não retire o porta-filtro do grupo de distribuição.

10.2 Botão abastecimento água quente.

- Posicione a chávena por baixo da lança de água quente (12);
- pressione o botão de água quente ☕, aguarde a distribuição da água;
- para bloquear antecipadamente a distribuição, pressione o botão da água quente ☕.

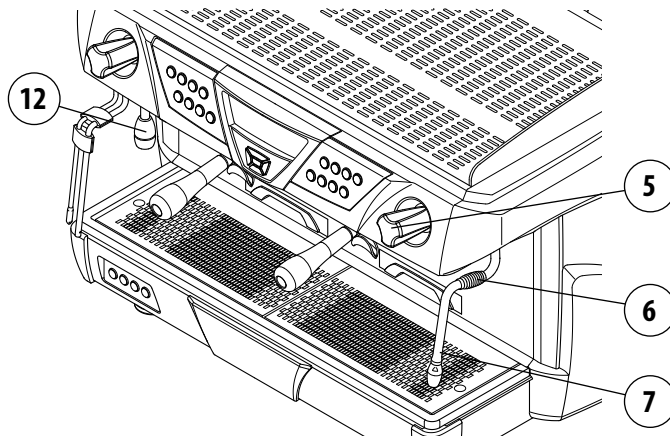


Quando a máquina estiver fria (abaixo de 0,6 bar de pressão), a distribuição de água quente não está activa. Para alterar a temperatura da água fornecida solicite a intervenção da assistência técnica.



10.3 Fornecimento vapor

Mergulhe o bocal do vapor no líquido para aquecer, gire em sentido anti-horário o botão da torneira (5): a saída da lança de vapor (7) será proporcional à abertura da torneira.



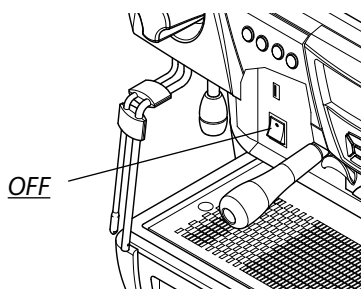
Manobre cuidadosamente o bocal de vapor através da manoplas de borracha especial (6) e nunca toque no tubo de vapor (7) e na saída de água quente (12): o contacto com vapor e água quente pode causar danos às pessoas, coisas ou animais.



Mergulhe o bocal de vapor no leite apenas o tempo necessário para o aquecimento.



A utilização do ponto de distribuição de vapor (bocal de vapor) deve ser precedida pela operação de expulsão da condensação durante, pelo menos 2 segundos.



! NÃO ABRA A TORNEIRA DE VAPOR COM O BOCAL DE VAPOR MERGULHADO NO LEITE E COM A MÁQUINA DESLIGADA.

! Para manter sempre em perfeita eficiência os fornecedores de vapor, recomenda-se efectuar uma breve distribuição sem cápsula no fim de cada utilização. Manter sempre limpos os terminais com um pano embebido com água morna. Tenha cuidado ao utilizar o bocal para montar o leite por causa do perigo devido ao vapor a alta temperatura.

11 Autosteamer

11.1 Descrição

O sistema "Autosteamer" permite a realização automática do aquecimento e da espuma de leite à temperatura programada.

Ele é controlado através do teclado apropriado (15) que se encontra à esquerda da máquina.

Estão disponíveis 4 selecções diversas:



Autosteamer dose curta



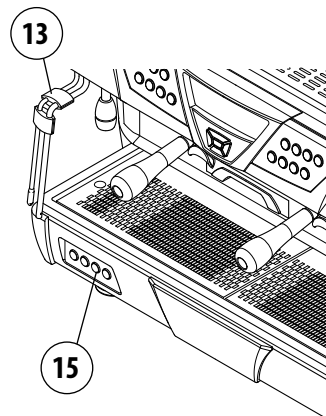
Autosteamer dose longa



aquecimento



Vapor manual + espumador





! Antes de usar o vapor para aquecimento e a espuma do leite, é necessário efectuar uma distribuição sem cápsula até a completa extracção da água de condensação.

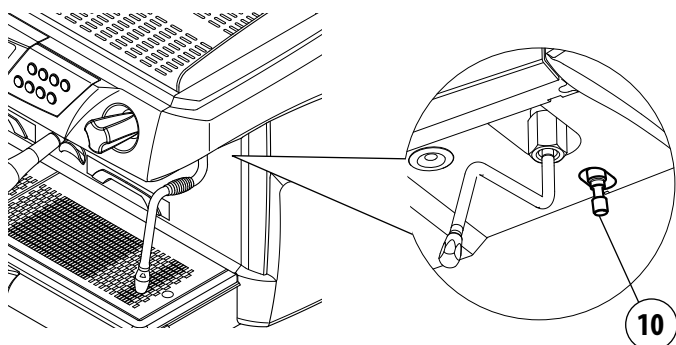
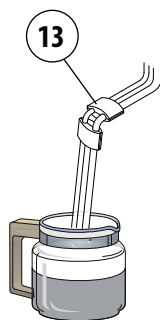
Para obter uma óptima formação de espuma, recomendamos que siga estas regras simples:

- aquecer apenas a quantidade de leite que será usada, quando aquecido, o leite deve ser versado integralmente na jarra e não ser aquecido novamente;
- autosteamer garante a precisão de indicação da temperatura do leite $\pm 3^{\circ}\text{C}$, somente a partir do leite a uma temperatura de 4°C ;
- visto que a distribuição de vapor se interrompe por si só para alcançar a temperatura do leite, para evitar a perda de espuma de leite, é necessário introduzir um volume de líquido não superior a meia a capacidade da panela.
- utilize um recipiente de capacidade de 0,75 ou 1 litro e enchê-lo de leite até a metade;
- defina uma temperatura máxima de aquecimento de 60°C (entre em contacto com o serviço).

11.2 Função Autosteamer

Proceder do seguinte modo:


- Mergulhe os terminais do autosteamer (13) na bebida;
- pressione o botão  o , de acordo com a dosagem de leite no jarro;
- espere até o fim da distribuição;
- no final o leite será espumado e aquecido a uma temperatura pré-estabelecida.
- Para bloquear antecipadamente a distribuição, pressione o mesmo botão;
- para aumentar a distribuição do vapor, mantenha apertado o botão dose seleccionado.
- Para aumentar ou diminuir o tamanho da espuma, accione lentamente o regulador apropriado (10). Gire no sentido horário para diminuir o tamanho, vice-versa, você terá uma maior formação de espuma.



O ajuste do sistema de espuma do autosteamer é feita na fábrica, em fase de teste da máquina. Portanto, você deve alterar o mesmo, só quando absolutamente necessário.

11.3 Função de aquecimento


Proceder do seguinte modo:

- Mergulhe os terminais do autosteamer (13) na bebida;
- pressione o botão ,
- espere até o fim da distribuição;
- Assim que a distribuição for concluída, o leite é aquecido a uma temperatura programada, mas não espumado.
- Para bloquear antecipadamente a distribuição, pressione o mesmo botão;
- para aumentar a distribuição do vapor, mantenha apertado o botão dose seleccionado.

11.4 Função do vapor manual

Este comando permite utilizar o bocal do Autosteamer como um bocal de vapor, dando ao utilizador a opção de usar a máquina manualmente.

Proceder do seguinte modo:

- Mergulhe os terminais do autosteamer (13) na bebida;
- pressione o botão ,
- para bloquear a distribuição, pressione novamente o mesmo botão.

11.5 Limpeza automática do bocal do autosteamer

Após 120 minutos de inactividade, você começa a limpeza automática do bocal, por um período de 15 segundos.

Uma mensagem aparece no visor: "CICLO LIMPEZA VAPOR".

Do bocal, sairá uma mínima quantidade de vapor.



O sistema prevê um time-out de funcionamento do autosteamer por um tempo máximo de 4 minutos.

● **Para alterar a temperatura do autosteamer, e habilitar e desabilitar o funcionamento, solicite a intervenção da assistência técnica.**

! **Para manter sempre em perfeita eficiência os fornecedores de vapor, recomenda-se efectuar uma breve distribuição sem cápsula no fim de cada utilização. Mantenha sempre limpos os terminais do autosteamer com um pano embebido com água morna. Tenha cuidado ao utilizar o autosteamer pelo perigo devido ao vapor da alta temperatura.**

! **Não deixe o bocal do autosteamer mergulhado no leite, quando não for utilizado. Tenha cuidado ao utilizar o autosteamer pelo perigo devido ao vapor da alta temperatura.**

12 Sistema Energy Saving

A máquina tem um software que gere o standby automático durante os intervalos, a função noite de Energy-saving, e o controlo inteligente de temperatura.

Isso faz com se economize muita energia, durante os intervalos, à noite, mantendo a máquina em condições de rápido retorno ao serviço.

Além disso, o software fornece a potência apenas onde e quando necessário, economizando assim energia durante o curso normal das operações.

No caso em que tenha sido fornecido pelo programa, ele automaticamente entra em modo standby quando um ou mais grupos diminui a carga de trabalho e predispõe a trabalhar em plena capacidade, quando necessário.

Tudo é relatado da seguinte forma:

ENERGY SAVING

+ Intermittência dos leds
"PROG/STOP"

Botão "PROG/STOP" lampejante

Todos os grupos estão em stand-by ou toda a máquina (incluindo os serviços de caldeira) está em processo de economia de energia.

Fornecimento de um ou mais grupos (mas não todos) em stand-by.

Para despertar um grupo de distribuição do modo de espera, pressione e mantenha pressionada a tecla "**PROG/STOP**" por 3 segundos.

Ele retornará ao seu pleno funcionamento em cerca de 1-2 min.

Caso a máquina esteja na posição "ENERGY SAVING", será igualmente reactivada a caldeira de serviços, saindo assim do estado de "poupança de energia".

Os grupos de distribuição e a caldeira que foram reactivados permanecerão em funcionamento até o término do prazo para a entrada em função de energy saving (máquina), ou o stand-by (grupos de distribuição).

O sistema irá continuar a seguir as configurações de energia programada.

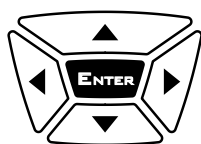
● **Para alterar os parâmetros de operação do sistema "energy saving" solicite a assistência técnica.**

13 Leitura dos dados e programação

13.1 Modalidade para a leitura e a programação

Para aceder os dados de leitura e programação dos parâmetros de máquina principal, segure a tecla **ENTER** do botão de navegação durante pelo menos 5 segundos.

No visor vai aparecer as seguintes mensagens:



- 1 CONTADORES
- 2 PRESSION CALDEIRA
- 3 CALEFAT. DE COPOS
- 4 SETUP RELOGIO

Para seleccionar a entrada correspondente, utilize os botões (▲) e (▼).



- 1 CONTADORES
- 2 PRESSION CALDEIRA
- 3 CALEFAT. DE COPOS
- 4 SETUP RELOGIO

Para sair do menu, aperte o botão (◀) ou (▶)



1,2 Bar 0,0°C P
08:30 20-MAI-2007
Humidade 62% P 32%
[■■■■■]



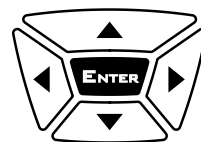
Em caso de inactividade, após 10 segundos, o visor retorna ao menu principal.

13.2 Contadores

Nesta secção pode visualizar o número de selecções efectuadas (total e individual).

Percorra o menu até identificar a entrada. 10 CONTADORES

- 1 CONTADORES
- 2 PRESSION CALDEIRA
- 3 CALEFAT. DE COPOS
- 4 SETUP RELOGIO



confirme a selecção apertando o botão **ENTER** no visor vai aparecer o seguinte sinal:

CAFES TOTAIS

00000

Número de selecções totais realizadas pela máquina.

Para ver as linhas parciais para os diversos tipos de distribuição, pressione as teclas apropriadas no teclado.

O botão seleccionado se iluminará e no visor vai aparecer a contagem das selecções realizadas.



COUNTERS

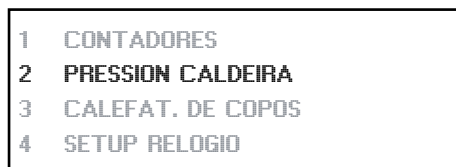
00000

Número de selecções café/água quente realizadas pela máquina.

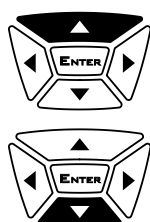
13.3 Ajuste da pressão da caldeira de serviços

Nesta secção, você pode alterar a pressão dos serviços de caldeira (água quente/vapor).

Percorra o menu até identificar a entrada. **"2 PRESSÃO CALDEIRA";**



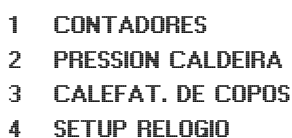
confirme a selecção apertando o botão **ENTER** no visor vai aparecer o seguinte sinal:



O valor da pressão pisca.

Para modificá-lo (da 0 a 1,4 bar), pressione o botão (▲) ou o botão (▼).

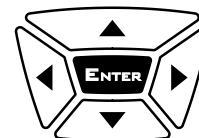
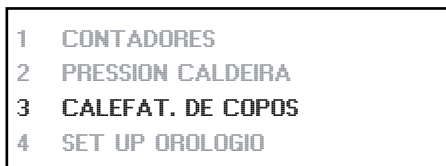
Para confirmar e sair da ajuste , aperte o botão **ENTER**.



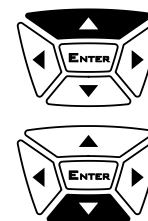
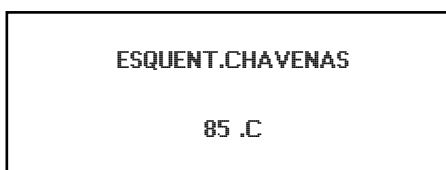
13.4 Ajuste do aquecedor de chávenas

Este menu permite ajustar a temperatura do aquecedor, ou excluí-lo.

Percorra o menu até identificar a entrada. **"3 TEMPER. AQUECEDOR DE CHÁVENAS";**



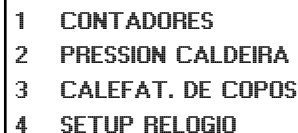
confirme a selecção apertando o botão **ENTER** no visor vai aparecer o seguinte sinal:



O valor da temperatura pisca.

Para modificá-la (da 70 a 114 °C), pressione o botão (▲) ou o botão (▼).

Para confirmar e sair da ajuste , aperte o botão **ENTER**.



i Definindo uma temperatura mais alta do que 114°C, o visor alerta **AQUECEDOR CHÁVENAS ON**, com subsequente activação do aquecedor de chávenas em serviço contínuo.

i Configurando uma temperatura inferior a 70 °C, no visor vai aparecer o sinal **AQUECEDOR CHÁVENAS ---**, o aquecedor de chávenas será desactivado.

i Para ligar e desligar o aquecedor de chávenas, consulte o capítulo 8.2.

13.5 Ajuste do dia e hora

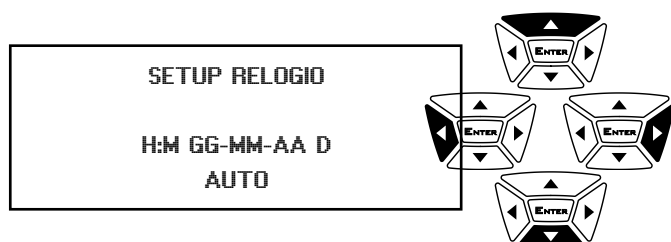
Nesta secção, pode definir a hora e a data indicada no visor da máquina

Percorra o menu até identificar a entrada.
"4 CONFIGURAÇÃO";

1	CONTADORES
2	PRESSION CALDEIRA
3	CALEFAT. DE COPOS
4	SETUP RELOGIO



confirme a selecção apertando o botão **ENTER**
no visor vai aparecer o seguinte sinal:



O valor que deve ser modificado .

Para modificá-lo, aperte o botão (▲) ou o botão (▼).

Para ir para a parâmetro seguinte, pressione o botão (◀) ou pressione (▶), e repita a operação de modifica.

Para confirmar e sair do menu, pressione o botão **ENTER**.



1	CONTADORES
2	PRESSION CALDEIRA
3	CALEFAT. DE COPOS
4	SETUP RELOGIO

HH	horas	
MM	minutos	
DD	dia	1 Segunda
MM	mês	2 Terça
AAAA	ano	3 Quarta
D	Dia da semana	4 Quinta
		5 Sexta
		6 Sábado
		7 Domingo
AUTO	O relógio actualiza-se automaticamente da hora solar para a hora legal e vice-versa.	
MANUAL	O horário permanece invariável com a mudança da hora solar para a hora legal e vice-versa.	

Legenda

14 Acessórios

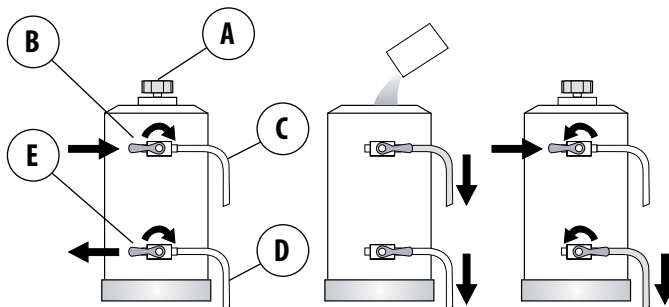
14.1 Descalcificador

Na água de rede estão presentes sais não solúveis, responsáveis pela formação de calcário na caldeira e em outras partes da máquina. O descalcificador permite eliminar ou reduzir sensivelmente a presença destes sais minerais. O descalcificador de resinas tem a propriedade de reter o cálcio presente na água. Por este motivo, depois de um certo período, as resinas ficam saturadas e devem ser regeneradas com sal grosso de cozinha (NaCl cloreto de sódio) ou sal específico para descalcificadores. É muito importante regenerar o descalcificador nas datas previstas. A regeneração deve ser efectuada regularmente a cada 15 dias. Todavia, em locais onde a água é muito dura, é preciso regenerar a intervalos mais breves. A mesma regra é aplicável em locais onde existe um grande consumo de água quente para chá ou outros.

Regeneração do descalcificador

Proceda como segue:

- mova as alavancas (B) e (E) da esquerda para à direita;
- tire a tampa desparafusando o puxador (A);
- faça sair a água do tubo (C) o quanto baste para dar lugar ao sal que será introduzido nas quantidades descritas em função do modelo (consulte a tabela na pág.); seguinte);
- limpe a guarnição situada na tampa de eventuais resíduos de sal ou resina;
- recolque a tampa aparafusando o puxador (A) de modo seguro e recolque a alavanca (B) da direita para a esquerda;
- deixe descarregar a água salgada pelo tubo (D) até que a água deixe de ser salgada (cerca de 30-60 minutos), o sal liberta os sais minerais acumulados;
- recolque a alavanca (E) da direita para à esquerda na posição original.



! A formação de calcário no circuito hidráulico e na caldeira inibem a transferência térmica prejudicando o bom funcionamento da máquina. A presença de grandes incrustações na caldeira pode causar longos períodos de bloqueio da máquina e anula qualquer tipo de garantia, porque significa que a regeneração foi ignorada.

Aviso de regeneração

Se na fase programação a função estiver activada, o sistema efectua a contagem da água usada pela máquina e indica no visor (piscando a frase "REGENERAÇÃO DESCALCIFICADOR") a necessidade de regeneração ao superar o montante esperado.

Uma vez que a regeneração for realizada, é necessário anular a contagem.

i Para realizar o reset do contador litros, contacte o pessoal especializado.

A fim de manter sempre o perfeito funcionamento do descalcificador e da máquina, é necessário efectuar a regeneração periodicamente, com base na utilização do descalcificador e na dureza da água utilizada. A tabela ao lado apresenta as quantidades de água descalcificada em função da dureza da água expressas nas várias unidades de medida:

- °f: grau francês
- °d: grau alemão = 1,8 °f
- mg CaCO₃

Para mais informações sobre as modalidades de instalação, colocação em serviço e regeneração do descalcificador, consulte o respectivo manual de instruções.

Quantidade de água descalcificada em função da dureza

°f	30	40	60	80	sal
°d	16,5	22	33	44	
mg CaCO ₃	30	40	60	80	
8 litros	1000 l	900 l	700 l	500 l	1,0 kg
12 litros	1500 l	1350 l	1050 l	750 l	1,5 kg
16 litros	2100 l	1800 l	1400 l	1000 l	2,0 kg

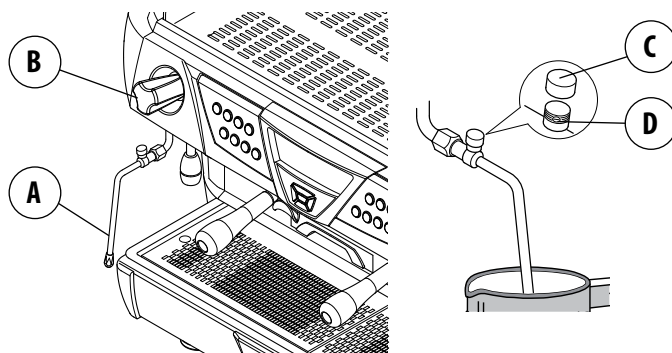
Modelo do descalcificador	Quantidade de sal
8 litros	1,0 kg
12 litros	1,5 kg
16 litros	2,0 kg

14.2 Bocal do espumador

O bocal espumador de leite permite espumar e aquecer o leite.

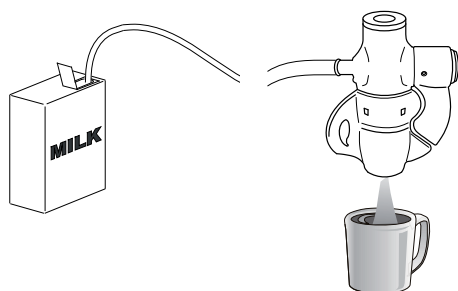
- Insira o bocal (A) no leite cobrindo completamente com o borrifador;
- rode a torneira do vapor (B) em sentido anti-horário;
- aguarde o aquecimento e a espuma do leite;
- ao obter a temperatura e espuma desejada, rode a torneira do vapor (B) em sentido horário;

Para modificar a espuma do leite: afrouxe o puxador (C) do regulador e com uma chave de fenda, rode o parafuso (D). Para aumentar a espuma, gire em sentido anti-horário. Para reduzir a espuma anti orário, gire em sentido horário.

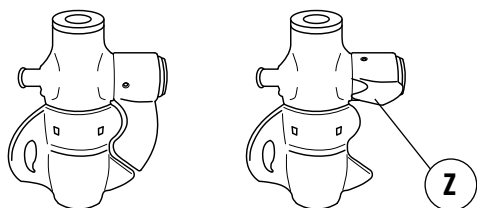


14.3 Acessório de cappuccino

- Introduza o tubo de aspiração (1) no leite;
- posicione o jarro abaixo do bico do acessório cappuccino (2);
- rode a torneira do vapor para a esquerda, quando obter a quantidade desejada feche a torneira do vapor;
- deite o leite espumado nas chávenas com o café.



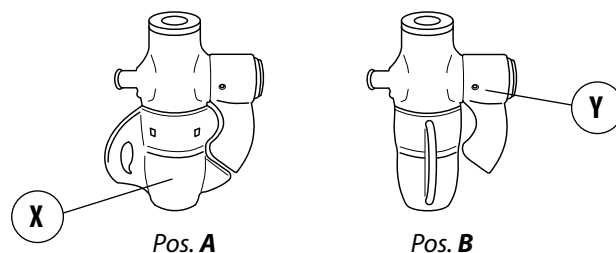
i Para obter uma distribuição de leite quente sem espuma, eleve a aleta (Z) para cima. Para obter um resultado melhor aconselha-se não efectuar a distribuição directamente na chávena de café, mas num jarro e sucessivamente colocar o leite espumado no café. Aconselha-se manter constantemente limpo o acessório cappuccino de acordo com quanto descrito no capítulo “Limpeza”.



Limpeza

Aconselha-se um cuidado particular na limpeza do acessório cappuccino seguindo as modalidades aqui indicadas:

- faça uma primeira lavagem mergulhando o tubo de aspiração na água e efectue uma distribuição durante alguns segundos;
- rode o corpo rotativo (X) 90° para a posição. B (fecho da conduta de saída do leite);
- mantendo o tubo de aspiração do leite no ar, efectue a distribuição de vapor (funcionamento vazio do acessório cappuccino);
- aguarde cerca de 20 segundos para permitir a limpeza e esterilização interna do acessório cappuccino;
- feche o vapor e recolque o corpo rotativo na pos. A;
- no caso de obstrução do furo de retirada do ar (Y), limpe delicadamente com um alfinete.



! Aconselha-se de efectuar a limpeza do acessório cappuccino após cada uso continuativo de modo a evitar anomalias de funcionamento e garantir um elevado grau de higiene do sistema.

15 Limpeza grupos

No caso em que seja fornecido na programação, a máquina automaticamente solicita a realização da lavagem dos grupos de distribuição.

Atenção: durante esta fase, todas as selecções de café são desactivadas até o final da lavagem.

Siga as instruções no visor:

LAVAGEM DOS GRUPOS
POR O DETERGENTE
PRESSIONAR O TOQUE
STOP/PROG

- Use o filtro cego;
- Coloque o pano de limpeza no filtro;
- engate o suporte do filtro ao grupo de distribuição 1;
- pressione o botão **"PROG/STOP"** para accionar a fase de lavagem;
- no visor aparecem essas mensagens na sequência alternada:

GR.1 LAVAGEM ACTIVO
GR.2 ESPER.DETERGENTE
GR.3 ESPER.DETERGENTE
GR.4 ESPER.DETERGENTE

GR.1 LAVAGGIO IN ATTO
GR.2 STOP/PROG.
GR.3 STOP/PROG.
GR.4 STOP/PROG.

- espere a execução da lavagem até o visor mostrar as seguintes mensagens:

GR.1 REMOVA O FILTRO
GR.2 ESPER.DETERGENTE
GR.3 ESPER.DETERGENTE
GR.4 ESPER.DETERGENTE

GR.1 STOP/PROG.
GR.2 TOP/PROG.
GR.3 TOP/PROG.
GR.4 TOP/PROG.

- remova o suporte do filtro do grupo de distribuição 1 e pressione **"PROG/STOP"**;
- espere a execução do ciclo de lavagem (cerca de 30 segundos), o visor mostra as seguintes mensagens:

GR.1 ENXAGUANDO
GR.2 ESPER.DETERGENTE
GR.3 ESPER.DETERGENTE
GR.4 ESPER.DETERGENTE

GR.1 RISCIAQUO
GR.2 STOP/PROG.
GR.3 STOP/PROG.
GR.4 STOP/PROG.

- no final do ciclo de lavagem, o visor mostra as seguintes mensagens:

GR.1 LAVGEM TERMINADO
GR.2 ESPER.DETERGENTE
GR.3 ESPER.DETERGENTE
GR.4 ESPER.DETERGENTE

GR.1 FINE LAVAGGIO OK
GR.2 STOP/PROG.
GR.3 STOP/PROG.
GR.4 STOP/PROG.

Fazer a lavagem em outros grupos da mesma maneira descrita acima.

Se desejar, você pode forçar a solicitação de lavagem, pressionando e segurando o botão por 5 segundos o botão (◀) de programação selector.



A lavagem também pode ser realizada simultaneamente em múltiplos grupos de distribuição. Para sair da etapa de lavagem, a lavagem deve ser concluída em todos os grupos.

16 Controlos e limpeza

16.1 Controlos e manutenção

Para assegurar um perfeito funcionamento e a segurança do aparelho no tempo, são necessárias actividades de manutenção. Em particular **aconselha-se que solicite ao Serviço de Assistência uma verificação geral da máquina pelo menos 1 vez por ano.**



Todas as operações de manutenção devem ser realizadas com a alimentação de energia elétrica desligada, com a alimentação hidráulica e do gás fechada e com a máquina completamente fria. Recomenda-se o uso de luvas de proteção apropriadas.

Controlos	Diária	Semanal	Mensal
MÁQUINA <ul style="list-style-type: none"> Através do visor da máquina, verifique a pressão da bomba, que deverá indicar um valor de cerca de 8-9 bar. Através do visor, controlo a pressão da caldeira que deverá indicar um valor de programação Em caso de anomalias solicite a intervenção da Assistência Técnica; 	X		
FILTROS PORTA-FILTRO <ul style="list-style-type: none"> Verifique o estado dos filtros, a presença de danos nas bordas e a presença do café na chávina. Se necessário, substitua os filtros. 		X	
MOEDOR DOSEADOR <ul style="list-style-type: none"> Verifique a dose de moagem que deve ser de cerca 6-7gr. por batida, no caso se pode alterar o ajuste da quantidade. Controle o grau de moagem e no caso, modifique-o. Controle o desgaste dos moedores: sua substituição é necessária quando há muita poeira no café moído. 		X	
DESCALCIFICADOR <ul style="list-style-type: none"> Efectue a regeneração do descalcificador (na versão descalcificador manual). Verifique a presença de sal no recipiente específico (na versão descalcificador automático). 		X	

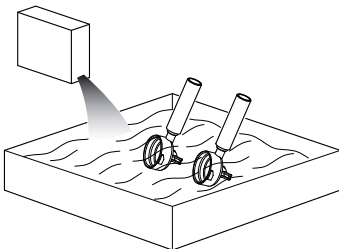
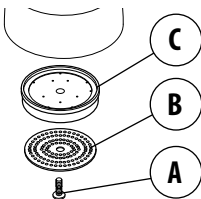


No caso de não resolução da anomalia, desligue a máquina e solicite a intervenção da Assistência Técnica. Não tente qualquer intervenção de reparação. As desincrustações do aparelho são realizadas por técnicos especializados de forma que tais operações não soltem materiais nocivos para o uso alimentar.

16.2 Limpeza

Para uma perfeita higiene e eficiência do aparelho, são necessárias algumas simples operações de limpeza das partes funcionais e acessórios, bem como dos painéis externos. 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 efectuadas com maior frequência.

Antes de limpar a máquina é indispensável desligar a máquina e aguardar que esfriei.

Limpeza	Diária	Semanal	Mensal
ACESSÓRIO CAPPUCCINO Efectue a limpeza várias vezes ao dia como indicado no capítulo "Cappuccino" especialmente no caso de um uso continuativo	XXX		
FILTROS E PORTA-FILTROS Diariamente, limpe o porta-filtro, deixando-o mergulhado na água quente durante toda a noite de forma a permitir que os depósitos de gordura de café se soltem e enxágue posteriormente com água fria. Semanalmente, efectue a mesma lavagem durante 10 minutos em água quente e com um detergente adequado. A ausência de limpeza do porta-filtro provoca a redução da qualidade do café distribuído e do funcionamento correcto do próprio porta-filtro. Atenção: mergulhe apenas a taça do porta-filtro. Evite mergulhar a pega na água. 	X		
BOCAL DO VAPOR - ESPUMADOR DE LEITE - AUTOSTEAMER Mantenha constantemente limpa o bocal com um pano humedecido com água morna.	X		
ASPERSOR e SUPORTE Pressione o parafuso (A) e retire o aspersor (B) e o respectivo suporte (C) do grupo de distribuição. Efectue a lavagem com água quente. 		X	

Limpeza	Diária	Semanal	Mensal
BOCAL DO VAPOR - ESPUMADOR DE LEITE - AUTOSTEAMER Mensalmente verifique os terminais e limpe-os, desobstruindo os furos de saída com uma agulha. Pelo menos, uma vez por semana, efectue a limpeza interna dos bocais: <ul style="list-style-type: none"> mergulhe o bocal num recipiente de água e detergente específico, de acordo com as instruções do fabricante; aqueça a solução com o vapor do bocal; deixe arrefecer o bocal, mantendo-o mergulhado na solução durante, pelo menos, 5 minutos, de forma a permitir que o detergente actue no interior do bocal para o efeito de arrefecimento; repita a operação 2 ou 3 vezes até que nas distribuições seguintes não sejam descarregados resíduos de leite. 			X
PAINÉIS EXTERNOS Efectue a limpeza dos painéis externos com um pano embebido em água morna. Evite o uso de detergentes abrasivos que poderiam riscar a superfície externa da máquina. Retire a bandeja e a grade para apoiar as chávenas e lavar tudo com água quente. Durante as operações de limpeza tome cuidado com as pontas agudas e partes salientes.	X		
GRUPO DE DISTRIBUIÇÃO Lave o grupo como indicado no Capítulo "Limpeza grupos" e todavia siga as indicações a seguir: <ul style="list-style-type: none"> utilize o porta-filtro cego coloque o detergente no filtro cego e encaixe o porta-filtro; efectue uma série de distribuições até sair água limpa pela descarga; remova o porta-filtro do conjunto e efectue pelo menos uma distribuição de modo a eliminar os resíduos de detergente 	X		
MOEDOR DOSEADOR Limpe o interior e o exterior do funil do moedor e do doseador com um pano umedecido com água morna.		X	

Para as operações de limpeza utilize sempre panos perfeitamente limpos e desinfectados. Para garantir um correcto funcionamento e a apropriada higiene do distribuidor de bebidas quentes, é necessário seguir as instruções de limpeza e utilizar os produtos idóneos a essa finalidade. Não emergja a máquina na água. Jamais utilize detergentes alcalinos, solventes, álcool ou substâncias agressivas. As desincrustações do aparelho serão feitas por técnicos especializados desmontando os componentes encrustados de forma que não soltem resíduos de desincrustações. Os produtos/detergentes utilizados devem ser idóneos para a finalidade e não devem grudar nos materiais dos circuitos hidráulicos. Operações de limpeza não deve ser tomado por crianças sem supervisão. Não derrame líquidos sobre a máquina e não utilize jatos de água.

16.3 Assistência programada

Esta função de pedido de assistência para a máquina, informa como proceder a manutenção ordinária programada.

O pedido de assistência aparece quando o número de ciclos de café, chá, carga da caldeira, ou um número de dias de instalação da máquina atinge um valor igual ao limiar programado pelo técnico.

Todas as mensagens de alarme continuam a piscar no visor por 10 segundos a cada minuto durante a fase de espera da selecção ou à espera de programação.

Os alarmes de limiar atingido / excedido não inibem o serviço da máquina.

É possível anular os alarmes a qualquer momento (mesmo antes da sinalização de alarme) e pode ser efectuado pelo técnico.

Durante a operação da máquina, o sistema aumenta o contador de ciclos da máquina e o contador do tempo decorrido a partir da instalação.

Quando o número de ciclos executados for inferior a **1000 ciclos** em relação ao limiar programado "**A**", aparece a mensagem de alarme como um exemplo listado ao lado.

SERV.ASSISTENCIA -A-
FALTAM CICLOS 0999
CHAMAR ASSISTENCIA

Obtido limite "A", a mensagem de alarme é modificada como descrito a seguir:

SERV.ASSISTENCIA -A-
LIMITE OBTIDO
CHAMAR ASSISTENCIA

Se nenhuma operação de manutenção é realizada, a mensagem acima persiste até que o próximo limiar de alarme "B":

SERV.ASSISTENCIA -B-
FALTAM CICLOS 1000
CHAMAR ASSISTENCIA

Obtido o limite "B", a mensagem de alarme é modificada como descrito a seguir:

SERV.ASSISTENCIA -B-
LIMITE OBTIDO
CHAMAR ASSISTENCIA

Se nenhuma operação de manutenção é realizada, a mensagem acima persiste até que o próximo limiar de alarme "C":

SERV.ASSISTENCIA -C-
FALTAM CICLOS 1000
CHAMAR ASSISTENCIA

Obtido o limite "C", a mensagem de alarme é modificada como descrito a seguir:

SERV.ASSISTENCIA -C-
LIMITE OBTIDO
CHAMAR ASSISTENCIA

O sistema também compara a data de instalação da máquina (ou a última intervenção) com aquela do pedido de manutenção.

Duas semanas antes de atingir o limite programado, o visor mostra a seguinte mensagem:

CICLOS TOTAIS : WWWWW
FALTAM 15 DIAS
CHAMAR ASSISTENCIA

Ao atingir à data do pedido de assistência, parece a mensagem:

CICLOS TOTAIS : WWWWW
LIMITE OBTIDO
CHAMAR ASSISTENCIA



Para a programação dos alarmes, contacte a assistência técnica.

16.4 Controlo do desgaste dos moedores

Se esta função foi activada, permite visualizar no visor uma mensagem para advertir o utilizador quanto à necessidade de substituir os moedores do moedor-doseador.

Surge quando a quantidade em kg de café utilizado, alcança o limiar programado.

A mensagem continua a ser apresentada no visor a piscar durante 10 segundos a cada minuto durante a fase de espera da selecção ou de programação.

O alarme de limiar atingido / excedido não inibe o serviço da máquina.

É possível anular os alarmes a qualquer momento (mesmo antes da sinalização de alarme) e pode ser efectuado pelo técnico.

Para a programação, consulte a assistência técnica.



O sistema funciona apenas quando se liga a máquina a um único moedor.

17 Conselhos para obter um bom café

Para poder obter um café qualitativamente válido é importante que o grau de dureza da água utilizada tenha um valor de 4-5 °f (graus franceses). No caso de que a dureza supere esses valores aconselha-se de utilizar um descalcificador.

Evite utilizar o descalcificador em caso de valores de dureza da água inferiores a 4 °f.

No caso do sabor de cloro na água ser particularmente evidente, aconselha-se de instalar um filtro específico.

Recomenda-se não armazenar grandes quantidades de café em grãos; não moer grandes volumes de café: predispor a quantidade contida no doseador e utilizá-la possivelmente no dia; não adquirir café já moído porque estraga rapidamente.

Após um período relativamente longo de inatividade da máquina (2-3 horas) efectue algumas distribuições sem cápsula.

Efectue constantemente a limpeza e a manutenção periódica.

Assim que for engatado o porta-filtro do grupo, prossiga com a distribuição no menor tempo possível.

Ao alterar o tipo de café, recomendamos entrar em contacto com a Assistência Técnica para o ajuste da temperatura da água.

Ajuste a moagem do café no grau de umidade do ambiente.

Preste atenção aos bocais de vapor e à água quente.

Com o uso, o bocal de vapor e de água quente, sobreaquecem e constituem uma fonte de potencial perigo.

Manuseie com cuidado estas peças. Nunca apon-te jactos de vapor ou água quente directamente para partes do corpo.

Não intervenha na máquina sob tensão.

Antes de efectuar qualquer intervenção no aparelho é necessário desligá-lo usando o interruptor geral da rede, ou melhor ainda desligando os terminais de ligação à rede. Nunca abra nenhum painel externo quando a máquina está sob tensão.

Em caso de inutilização do aparelho,

é necessário desconectar o cabo de alimentação da fonte de alimentação, fechando a entrada de água do abastecimento de água, canalizações e esgotos.

Para se desconectar da rede de operações de energia hidráulica, e a descarga de água, conte com pessoal treinado.

Nunca intervenha no sistema hidráulico antes de o esvaziar.

Devem ser evitadas todas as intervenções inerentes ao sistema hidráulico e à relativa caldeira quando ainda existe água e pressão no sistema. É necessário esvaziá-lo previamente fechando a torneira da rede e deixando o grupo de distribuição funcionar vazio durante um tempo breve. Desligue a máquina e abra todas as torneiras de vapor e água. Com pressão zero, esvazie a caldeira completamente abrindo a torneira correspondente situada na parte inferior da mesma.

Se tudo o que foi dito acima não for correctamente executado, a abertura de qualquer parte do sistema hidráulico pode provocar a saída brusca de água quente sob pressão.

O desrespeito das normas acima descritas pode provocar sérios danos a pessoas, coisas ou animais.

Nunca intervenha na parte electrónica quando a máquina ainda estiver sob tensão.

Desactive completamente a máquina desligando-a da rede antes de efectuar qualquer operação.

18 Lista dos riscos

Neste capítulo são apresentados alguns riscos que o utilizador pode correr se não respeitar as normas específicas de segurança (descritas no presente manual).

O aparelho deve ser ligado a um eficiente sistema de ligação à terra.

Se isto não acontecer, o aparelho pode revelar-se fonte de perigosas descargas eléctricas, pois não é capaz de descarregar para a terra eventuais perdas de electricidade.

Não utilize água corrente para a lavagem.

A utilização de água sob pressão directamente sobre a máquina pode danificar de modo grave os componentes eléctricos. Nunca utilize jactos de água para a lavagem de nenhuma parte do aparelho.

Não toque o grupo de distribuição

A temperatura elevada do grupo de distribuição pode ser fonte de riscos de queimaduras. Evite o contacto do grupo de distribuição com as mãos e outras partes do corpo.

19 Sinalizações do visor

GR.# FLUXO EN RAPIDO
APERTAR MOAGEM

- Moagem grossa: diminua o grau de moagem
- Baixas doses de café: dose regular no moedor.
- Café moído muito velho: use café moído na hora.
- Umidade do ambiente menor do que o habitual reduzir um pouco o grau de moagem.

GR.# FLUXO LENTO
ABRIR MOAGEM

- Moagem fina: para aumentar o grau de moagem
- Doses de café excessivas: dose regular no moedor.
- Humidade do ambiente menor do que o habitual reduzir um pouco o grau de moagem.
- Circuito hidráulico bloqueado: solicite a Assist. Técnica.

LAVAGEM GRUPOS

- A necessidade para a realização da limpeza dos grupos, referida no cap. 15.

ENERGY SAVING

+ piscagem dos leds STOP/PROG

- Todos os grupos estão em stand-by ou toda a máquina (incluindo os serviços de caldeira) está em processo de economia de energia.

-- OFF --

- Máquina desligada em modo automático

Led do botão STOP/PROG permanentemente aceso.

- Grupo de distribuição desligado.

Botão STOP/PROG lampejante.

- Fornecimento de um ou mais grupos (mas não todos) em stand-by.



No caso de sinais diferentes daqueles supracitados ou no caso de defeito da máquina, desligue o aparelho e solicite a intervenção da Assistência Técnica. Quaisquer reparos não realizados por um centro de serviço autorizado, bem como comprometer a segurança da máquina, pode resultar em graves danos ao equipamento e anular a garantia.

Русский

Оглавление

1	Положения	162	10	Приготовление напитков.....	171
1.1	Внимательно прочитайте.....	162	10.1	Приготовление кофе.....	171
1.2	Как пользоваться данным техническим руководством	162	10.2	Выпуск горячей воды	171
1.3	Общие положения	162	10.3	Выпуск пара	171
1.4	Гарантия	163	11	Autosteamer	172
1.5	Типографические условия	163	11.1	Описание	172
2	Презентация.....	164	11.2	Функционирование Autosteamer	173
3	Положения для установщика.....	164	11.3	Функционирование нагревания	173
3.1	Питание	164	11.4	Функционирование ручного выпуска пара..	173
3.2	Материалы для использования	164	11.5	Автоматическая очистка насадки autosteamer	173
3.3	Гидравлические соединения.....	164	12	Система Экономии Энергии	174
3.4	Включение	164	13	Считывание данных программирования ..	175
3.5	Обслуживание и ремонт	165	13.1	Режим для считывания и программирования	175
4	Технические данные	165	13.2	Счетчики	175
5	Описание машины.....	166	13.3	Регулирование давления котла обслуживания	176
5.1	Описание	166	13.4	Регулирование нагрева чашек	176
5.2	Клавиатура выбора кофе и чая.....	167	13.5	Регулирование времени и даты	177
5.3	Дисплей и кнопки навигации.....	167	14	Комплектующие	177
5.4	Клавиатура autosteamer	167	14.1	Смягчитель.....	177
6	Подготовка	167	14.2	Насадка взбивателя молока	178
6.1	Подготовка машины	167	14.3	Каппучинатор	179
6.2	Помол и дозировка кофе	167	15	Промывка модулей	180
7	Включение и выключение	168	16	Контроль и очистка.....	180
7.1	Включение	168	16.1	Контроль и техническое обслуживание ..	180
7.2	Выключение.....	168	16.2	Очистка.....	181
8	Предварительные операции.....	169	16.3	Запрограммированная помощь	182
8.1	Замена воды	169	16.4	Проверка пользования машиной.....	183
8.2	Нагревание чашек.....	169	17	Рекомендации для получения хорошего кофе .	183
8.3	Светодиоды выпуска	169	18	Перечень рисков.....	184
8.4	Решетка поднятия чашек.....	169	19	Сигналы дисплея.....	185
9	Программирование порций.....	170			
9.1	Программирование порций кофе	170			
9.2	Программирование порций горячей воды..	170			

1 Положения

1.1 Внимательно прочитайте

Прочитайте внимательно все части данного руководства пользователя перед тем как использовать устройство.

Машина для приготовления кофе-эспрессо, которую Вы приобрели, была разработана и собрана в соответствии с инновационными технологиями, которые послужат гарантией качества машины и ее надежности в работе.

Это руководство поможет Вам увидеть все преимущества, которые Вы получите, приобретя оборудование нашего товарного знака. Здесь Вы найдете указания, как наиболее оптимально использовать машину и как вести себя в случае возникновения неполадок.

Сохраните данное руководство в надежном месте. В случае утери данного руководства можно запросить сменную копию у производителя.

Пользуясь возможностью, передаем Вам наши наилучшие пожелания.

ПРИЯТНОГО ЧТЕНИЯ И ... ХОРОШЕГО КОФЕ

1.2 Как пользоваться данным техническим руководством

Производитель обязуется напрямую модернизировать и/или совершенствовать продукт. В данном руководстве отображается реальное техническое состояние машины на момент ее продажи.

Пользуясь случаем, приглашаем наших уважаемых клиентов внести существенные предложения по улучшению как данного продукта, так и данного руководства.

1.3 Общие положения

- После того, как Вы сняли упаковку, убедитесь в целостности устройства; если возникают сомнения, не используйте устройство и обратитесь напрямую к дистрибьютору.
- Не оставляйте элементы упаковки в зоне досягаемости детей, поскольку они могут послужить источником опасности. Рекомендуется хранить упаковку, пока не истечет срок гарантии.
- Перед использованием механизма убедитесь, что напряжение в сети соответствует указаниям, приведенным на этикетке с техническими характеристиками машины.

- Установка должна производиться в соответствии с нормами безопасности и только специально обученным персоналом. Неправильная установка может послужить причиной нанесения вреда людям, предметам либо животным.
- Безопасность данного устройства может быть гарантирована лишь в том случае, если оно установлено на специальном приспособлении на земле, и если установка была произведена с соблюдением всех норм безопасности. Электрооборудование должно быть снабжено соответствующим выключателем (устройство защитного выключения). Необходимо проверить данные элементы и если возникают сомнения, потребовать проведения соответствующей проверки оборудования квалифицированным персоналом. Производитель не несет ответственности за повреждения, причиненные неправильной установкой устройства.
- При установке прибора квалифицированный персонал должен также вмонтировать общий выключатель защиты, как предусмотрено нормами безопасности, на расстоянии 3 мм от общих либо верхних соединений.
- Не рекомендуется применение удлинителей либо электрических адаптеров на несколько гнезд. Если же их использование неизбежно, применяйте лишь простые адаптеры либо адаптеры на несколько гнезд и удлинители в соответствии с нормами безопасности. Не превышайте значение мощности в КВ, указанное на простом адаптере либо удлинителе, и максимальной мощности, указанной на адаптере.
- Данное устройство предназначено строго для указанного использования. Использование в любых других целях будет рассматриваться как несоответствующее и вредоносное. Производитель не несет ответственности за вред, причиненный в результате неправильного использования.
- Пользование данного электрического устройства должно производиться в соответствии с нормами безопасности:
 - не касаться устройства мокрыми или влажными руками или ногами;
 - не использовать устройство, предварительно не обувшись;
 - не использовать удлинители, предназначенные для душа или ванной;
 - не вытягивать кабель питания при отсоединении устройства;
 - не оставляйте прибор воздействию атмосферных агентов (дождя, солнца и т.д....) или в районах, где они могут быть использованы водные струи
 - не разрешать детям и людям с ограниченными возможностями пользоваться устройством.

- не осуществлять действий внутри корпуса машины;
- не проливать жидкости на поверхность машины.
- Убедитесь, что машина расположена в достаточно светлом, проветриваемом и освещаемом месте.
- Нужно оставить достаточно места для доступа к выключателям машины для возможности беспрепятственного вмешательства пользователя и для возможности немедленно оставить место в случае необходимости.
- Для очистки не используйте струю воды, направив ее на машину. Операции ежедневной очистки должны производиться лишь способом, указанным в данном руководстве.
- Перед проведением операций по технической поддержке выключите прибор из электрической сети при помощи общего выключателя.
- Для проведения операций ежедневной очистки придерживайтесь специальных указаний, приведенных в данном руководстве.
- В случае неисправности или неверного функционирования выключите прибор, не осуществляйте никаких действий по ремонту, а позвоните технику-специалисту.
- Ремонтные работы должны производиться только либо производителем, либо авторизованным центром, и только оригинальными запчастями. Если Вы не будете придерживаться данных норм, это может серьезно навредить безопасности устройства и аннулировать гарантию.
- Внутри устройства расположен литиевый элемент с кнопкой для избегания потери данных программирования.
- Шнур питания прибора не должны быть заменены пользователем. В случае повреждения кабеля включите или выключите машину и контактную техническую поддержку только для профессионально квалифицированного персонала.
- В случае, если Вы решите не использовать прибор, рекомендуется отключить его от электрической сети, вылить воду, действия должны производиться квалифицированным персоналом.
- Для того, чтобы гарантировать эффективную работу машины и верное ее функционирование, необходимо придерживаться указаний производителя и пользоваться услугами только квалифицированного персонала для периодического технического обслуживания и осуществлению контроля за защитными устройствами.
- Не выставлять руки или другие части тела в направлении терминалов выхода водяного пара, горячей воды или молока. Пар воды, который выходит из насадки, может послужить причиной ожогов.
- В рабочем состоянии насадки для выхода водяного пара и горячей воды перегреваются. поэтому производить лю-

бые действия с ними можно лишь в определенных местах.

- Чашки и чашечки ставятся на соответствующую поверхность нагрева только после того, как они будут аккуратно вытерты.
- На поверхности нагрева может располагаться только та посуда, которая относится к данной машине. Расположение любого другого не предусмотренного предмета будет рассматриваться как нарушение.
- Прибор может использоваться детьми в возрасте менее 8 лет и лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта или знаний, если только под наблюдением или после того, как же получили инструкции для безопасного использования прибора и для понимания опасности для него требуется.
- Дети не должны играть с прибором.
- Очистка и обслуживание будет выполняться пользователем, не должны приниматься дети без присмотра.
- Машина для кофе должна использоваться при температуре от 5°C до 40°C.
- Неавторизованное вскрытие частей машины аннулирует гарантийные обязательства.

1.4 Гарантия

15 месяцев на все компоненты, кроме электрических и электронных компонентов и также отдельные элементы.

1.5 Типографические условия



Этот символ означает, что необходимо внимательным образом изучить инструкции, чтобы избежать возможной опасности повреждения машины либо несчастных случаев.



Этот символ предоставляет дальнейшую информацию по функционированию машины и ее значимых компонентов.

2 Презентация

Этот продукт производится в соответствии с директивами, правила и стандарты сообщества, перечисленные в Декларации соответствия, который сопровождает машина.

Данная машина для приготовления кофе-эспрессо предназначена для профессионального использования, она разработана для приготовления горячих напитков, чая, капучино, горячего молока и кофе лунго, корто, эспрессо. и т.д...

Придерживайтесь далее приведенных инструкций для правильного использования машины.



Пользователь должен владеть инструкциями на надлежащем уровне для того, чтобы обеспечить правильное функционирование машины. Рекомендуется не вмешиваться в функционирование машины, чтобы избежать нарушения или изменений в ее функционировании. ЕСЛИ МАШИНА В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ КОТЕЛ СОДЕРЖИТ ПАР И ГОРЯЧУЮ ВОДУ ПОД ДАВЛЕНИЕМ.



Операции по установке и техническому обслуживанию машины должны производиться только квалифицированным персоналом. Квалификацию можно получить у производителя путем посещения специальных курсов.



Операции по установке и техническому обслуживанию машины должны выполняться только квалифицированным техническим персоналом, обладающим знаниями и практическим опытом работы с устройством, с исключительным вниманием к аспектам безопасности и гигиены.

3 Положения для установщика

3.1 Питание

Гидравлическое питание осуществляется подходящей водой, которая соответствует нормам использования в соответствии с действующими предписаниями в месте установки машины. Владелец/руководитель объекта должен дать подтверждение, что вода соответствует вышеуказанным требованиям.

3.2 Материалы для использования

При установке прибора должны использоваться компоненты и материалы, которые входят в комплектацию прибора. Если возникла необходимость в использовании других компонентов, установщик должен проверить их пригодность для использования людьми при контакте с водой.

3.3 Гидравлические соединения

Установщик должен выполнять гидравлические соединения в соответствии с нормами гигиены и гидравлической безопасности и контроля, действующими в месте установки прибора.

3.4 Включение

В соответствии с условиями установки устройство должно быть активировано и проверено до номинального рабочего состояния, устройство нужно оставить на протяжении 30 минут в состоянии "готово к работе".

В дальнейшем устройство выключается и полностью удаляется вода, присутствующая в гидравлической цепи, для того, чтобы избежать первоначальных загрязнений.

Далее устройство заново загружается и приводится в номинальное состояние функционирования.

После достижения состояния "готова к работе" производятся следующие выпуски:

1. для каждого модуля кофе произвести выпуск для того, чтобы избавиться от всего объема воды, содержащейся в каждом парном резервуаре для кофе;
2. выгрузить весь объем горячей воды, содержащейся внутри бойлера, производя длительный выпуск из соответствующей насадки. В случае нескольких выпусков, распределите их объем на число выпусков;
3. Выпустите пар как минимум на 1 минуту для каждого выпуска пара.

3.5 Обслуживание и ремонт

После обслуживания и/или ремонта все используемые компоненты должны соответствовать нормам гигиены и безопасности, предусмотренными для данного прибора. Осуществляется исключительно оригинальными запчастями.

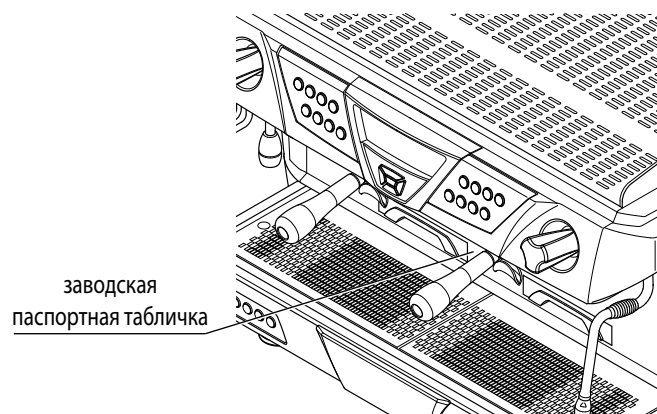
После ремонта или замены компонентов, которые предусматривают контакт с водой и продуктами, должна производиться процедура промывки как при первой установке.



Операции по обслуживанию должны осуществляться без присмотра детей.

4 Технические данные

Технические данные, приведенные в таблице внизу, соответствуют данным, приведенным в заводской паспортной табличке на передней части машины.

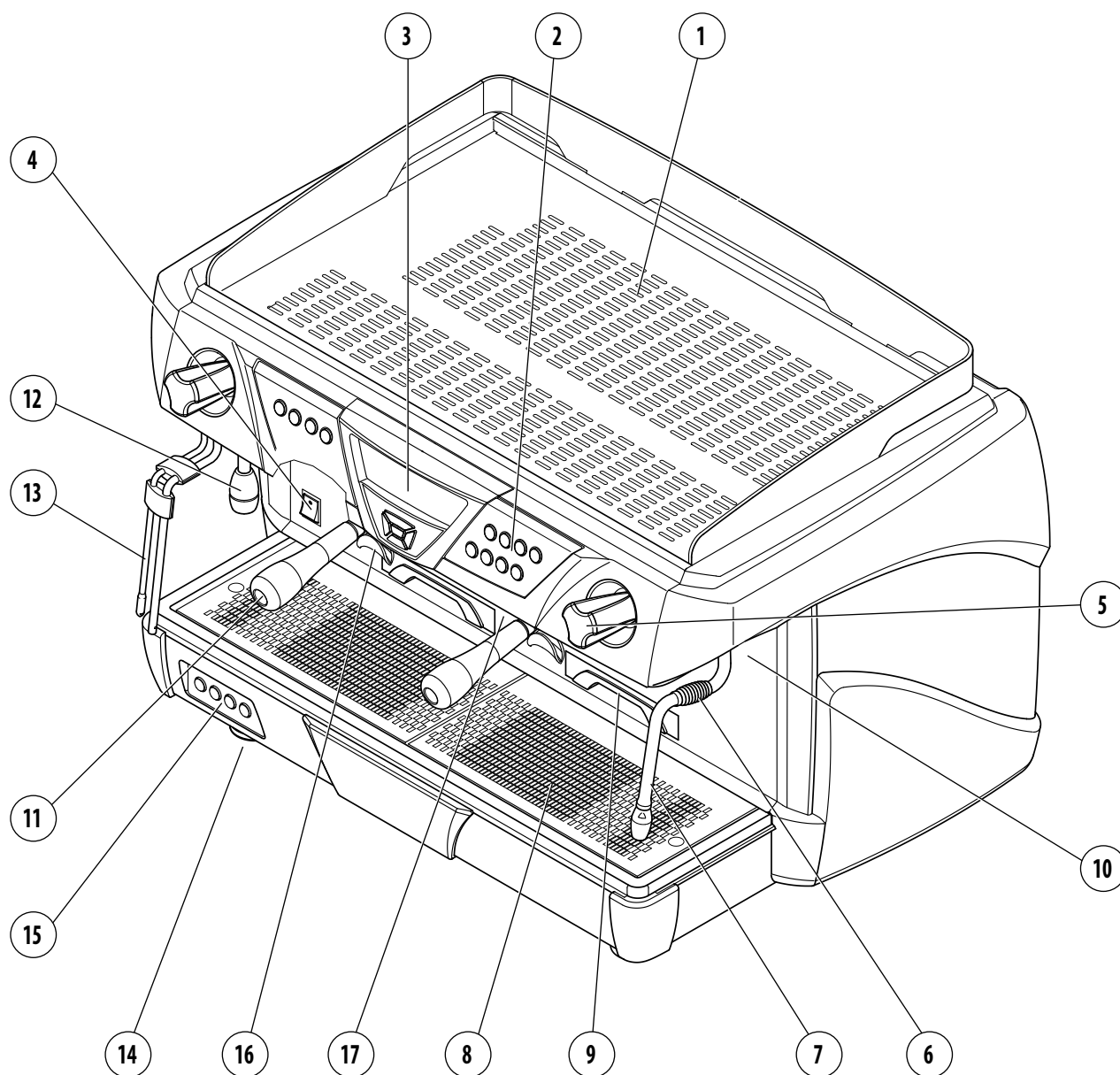


		2М		3М		4М	
Натяжение подачи	3	230/400	240/415	230/400	240/415	230/400	240/415
Общая мощность	Вт	4.400	4.700	5.500	6.100	7.100	7.700
Мощность модуля	Вт	150x2	165x2	150x3	165x3	150x4	165x4
Мощность сопротивления резервуара для воды кофе для модуля	Вт	1,000x2	1,090x2	1,000x3	1,090x3	1,000x4	1,090x4
Мощность котла пара	Вт	3.000	3.270	3.000	3.270	5.000	5.445
Вместимость котла для пара	л/ ВЕЛИКОБРИТАНИИ гал.	8 / 1,76		13 / 2.86		13 / 2.86	
Вместимость котла кофе	л/ ВЕЛИКОБРИТАНИИ гал.	(1.2 / 0.26) x 2		(1.2 / 26) x 3		(1.2 / 26) x 4	
Ширина	мм / дюймов	830 / 32.7		1070 / 42.1		1310 / 51.8	
Глубина	мм / дюймов	580 / 22.8		580 / 22.8		580 / 22.8	
Высота	мм / дюймов	575 / 22.6		575 / 22.6		575 / 22.6	
Вес нетто	кг / фунтов	74 / 163		94 / 207		110 / 243	
Условия функционирования	°C / °F	5 ÷ 40 / 41 ÷ 104					

Таблица технических данных

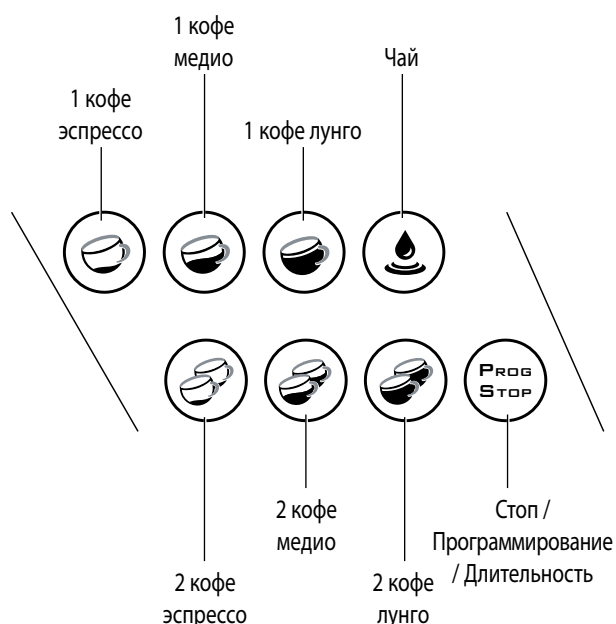
5 Описание машины

5.1 Описание

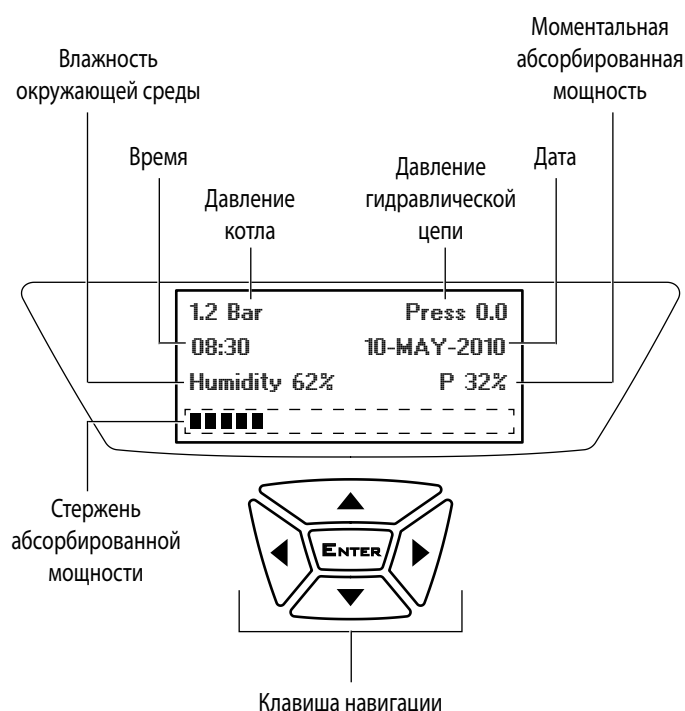


- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Поверхность нагрева чашек. | 10. Регулятор воздуха autosteamer. |
| 2. Панель выбора кофе и чая. | 11. Держатель фильтра. |
| 3. Дисплей и навигационная клавиша. | 12. Насадка выпуска горячей воды. |
| 4. Выключатель включения машины. | 13. Насадка autosteamer (не обязательно имеется в наличии). |
| 5. Ручка пара. | 14. Регулируемая лапка. |
| 6. Предохраняющая от ожога резина. | 15. Кнопочная панель autosteamer (не обязательно имеется в наличии). |
| 7. Ручка выпуска пара. | 16. Носики выпуска. |
| 8. Бак и решетка опоры чашек. | 17. Лампа освещения выпуска |
| 9. Выдвижная решетка опоры чашек. | |

5.2 Клавиатура выбора кофе и чая



5.3 Дисплей и кнопки навигации



5.4 Клавиатура autosteamer



6 Подготовка

6.1 Подготовка машины

Подготовка машины и операции по установке должны проводиться исключительно квалифицированным персоналом.

Установщик должен точно следовать указаниям, приведенным в Глава "Положения для установщика".



Использование машины без установки квалифицированным техником всех операций может привести к серьезным повреждениям устройства.



Машины должны быть помещены в полностью горизонтальное положение.

6.2 Помол и дозировка кофе

Расположить дозатор машины в удобное положение рядом с машиной.

Помол и дозировка кофе должны производиться в соответствии с тем, как указано производителем дозатора машины.

Для получения кофе эспрессо хорошего качества рекомендуется:

- не хранить большие порции кофе в гранулах. Принимайте во внимание срок годности, указанный производителем;
- молоть объем кофе, который будет использоваться, подготовьте количество, которое можно вместить в дозатор машины и по возможности используйте его на протяжении дня;
- не покупайте молотый кофе, поскольку он скорее портится. Если необходимо, покупайте в маленьких упаковках.

Наполните фильтр порцией молотого кофе (приблизительно 6-7 гр.) и сдавите его соответствующим прессом; присоедините держатель фильтра к модулю выпуска.



Для избегания преждевременного износа прокладки натяжения рекомендуется очищать край фильтра перед тем, как присоединять держатель фильтра к модулю выпуска. Не сжимать держатель фильтра слишком сильно с модулем выпуска.

8 Предварительные операции

8.1 Замена воды

При наличии перерывов длиннее чем одна неделя, необходимо произвести 100% замену воды, содержащейся в гидравлических цепях машины, используя выпуски так, как указано в Параграфе 3.4 "Включение".

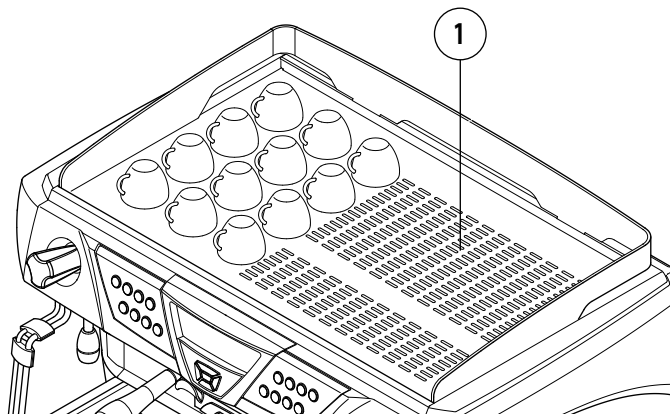
8.2 Нагревание чашек

Расположить чашки для нагревания на соответствующую поверхность (1).

Для активации механизма нагревания чашек нажмите на кнопку (▲) навигатора; в первой строчке дисплея справа появится звездочка, которая указывает на ВКЛ нагревания чашек.

Для деактивации снова нажмите кнопку (▲) навигатора, звездочка исчезнет.

Для модификации температуры нагревания чашек произведите действия, указанные в разд. 13.



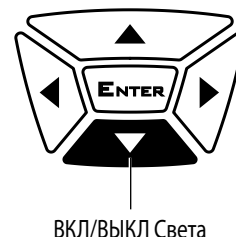
В целях безопасности рекомендуется не класть ткань или другие объекты на поверхность нагревания чашек (1).



В случае, когда в меню регулировки нагревание чашек установлено на температуре ниже 70 °C, последняя остается выключенной, даже при позиции ВКЛ (символ * на дисплее).

8.3 Светодиоды выпуска

Для активации и деактивации освещения машины используется нажатие кнопки (▼), навигатора.

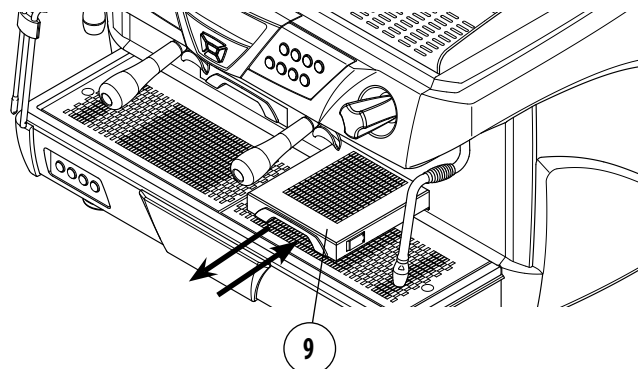


8.4 Решетка поднятия чашек

В случае, когда необходимо использовать чашки различной высоты возможно использовать соответствующую решетку (9) которой оснащена машина.

Для использования выдвижной решетки, выдвиньте из ее гнезда, вытягивая наружу, пока она полностью не заблокируется.

Когда нужно будет использование решетки, вытолкните ее по направлению к машине пока она полностью не расположится в гнезде.

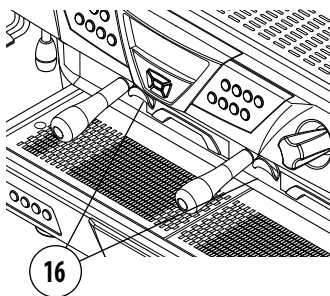


9 Программирование порций

9.1 Программирование порций кофе

Для выполнения программирования кнопок порций произведите следующие действия:

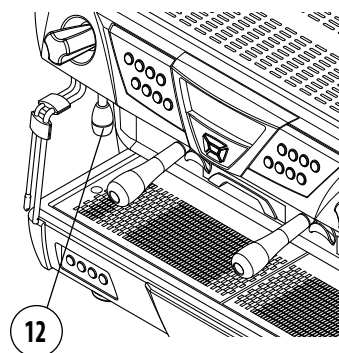
- нажмите и удерживайте в нажатом состоянии кнопку **"ПРОГ/СТОП"** на протяжении 5 секунд; замигает кнопка **"ПРОГ/СТОП"** и включатся все кнопки панели программирования;
- Заполните фильтр порцией молотого кофе и сдавите его соответствующим прессом;
- Подсоедините держатель фильтра к модулю выпуска;
- расположите чашечку под носиком выпуска (16);
- нажать кнопку желаемой порции (например "1 кофе эспрессо" );
- все светодиоды погаснут при нажатии на эту кнопку программирования;
- подождите, пока начнется выпуск, для подтверждения порции нажмите снова кнопку порции или кнопку **"ПРОГ./СТОП"**;
- повторите операцию для других кнопок порций;
- после окончания программирования нажмите кнопку **"ПРОГ/СТОП"**, для свободного выхода из программирования порций.



9.2 Программирование порций горячей воды

Для выполнения программирования кнопки горячей воды произведите следующие действия:

- расположить чашку под насадкой выпуска горячей воды (12);
- нажмите и удерживайте в нажатом состоянии кнопку **"ПРОГ/СТОП"** кнопочной панели слева до включения всех светодиодов кнопок порций;
- нажмите кнопку выпуска горячей воды ;
- при достижении желаемой порции подтвердите повторным нажатием кнопки горячей воды ;
- в конце программирования нажмите кнопку **"ПРОГ/СТОП"**.



И Кнопка чай присутствует на любой панели каждого модуля. Они могут программироваться отдельно и устанавливать порцию независимо друг от друга.

И В версии 4М, имеются 2 насадки горячей воды. 2 кнопочных панели слева служат для регулирования насадкой горячей и аналогично, 2 кнопочных панели справа служат для регулирования насадкой горячей воды слева.


И После 30 секунд неактивности машина автоматически выйдет из режима программирования порций.

И Программирование каждой порции производится молотым кофе а не остатками кофе, которые ранее использовались.

И Одновременно возможно запрограммировать все кнопочные панели машины, производя действия только с одной кнопочной панелью слева. Для получения разных доз сначала включите программирование сначала с левой панелью и последовательно со всеми другими панелями.

10 Приготовление напитков



10.1 Приготовление кофе

- Заполните фильтр порцией молотого кофе и сдавите его соответствующим прессом;
- Подсоедините держатель фильтра к модулю выпуска;
- расположите чашечку под носиком выпуска (16);
- нажмите на кнопку желаемой порции (например "1 кофе эспрессо" ) и подождите выпуска кофе (выключения выбранной клавиши).
- для блокировки ожидания выпуска кофе, снова нажмите на клавишу выпуска или нажмите на клавишу "ПРОГ/СТОП".



На протяжении операции выпуска кофе не отсоединяйте держатель фильтра от модуля выпуска.

10.2 Выпуск горячей воды

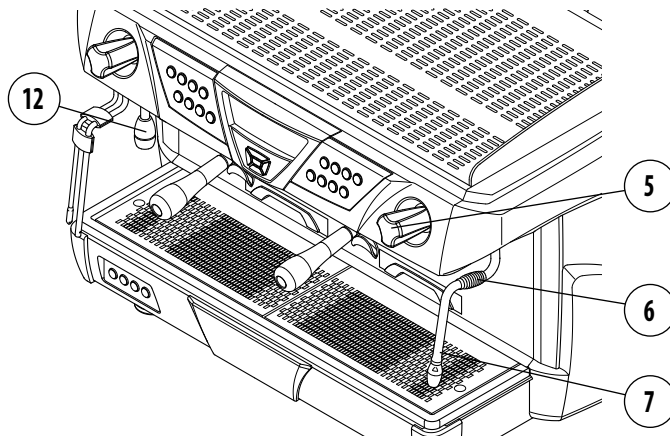
- расположить чашку под насадкой выпуска горячей воды (12);
- нажать кнопку горячей воды , подождать, пока включится выпуск воды;
- для блокировки выпуска снова нажмите клавишу выпуска горячей воды .



На машине холодной (давление ниже 0.6 бар) выпуск воды в котле неактивен. Для изменения температуры выпускаемой воды обратитесь к технической поддержке.

10.3 Выпуск пара

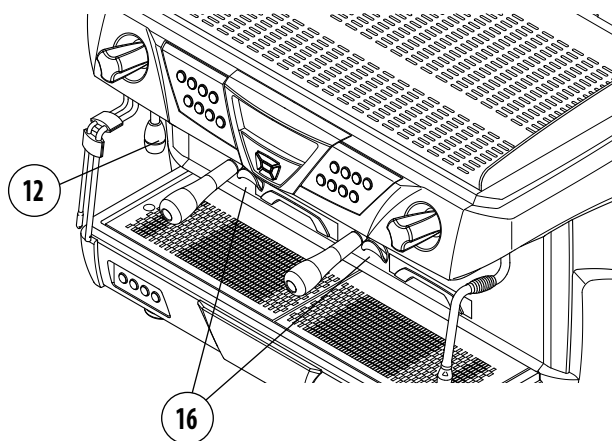
Погрузите насадку пара в жидкость для нагревания, поверните против часовой стрелки ручку крана (5): выход из насадки пара (7) будет пропорциональным открытию крана.

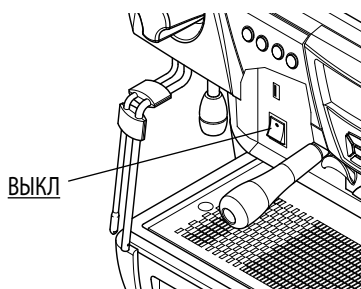


ОСТАВИТЬ НАСАДКУ ПАРА ПОГРУЖЕННОЙ В МОЛОКО ТОЛЬКО НА ВРЕМЯ, НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ НАГРЕВАНИЯ НЕ ОТКРЫВАЙТЕ КРАН ПАРА С НАСАДКОЙ ПАРА, ПОГРУЖЕННОЙ В МОЛОКО И ВЫКЛЮЧЕННОЙ МАШИНОЙ



Аккуратно манипулировать насадкой пара при помощи противообжиговой прокладки (6) и не дотрагиваясь до насадки пара (7) и насадки горячей воды (12): контакт с паром и горячей водой может нанести вред людям, предметам либо животным.





Использование во время выпуска пара (насадка пара) должна всегда предшествовать операции продувания конденсата как минимум на протяжении 2 секунд.



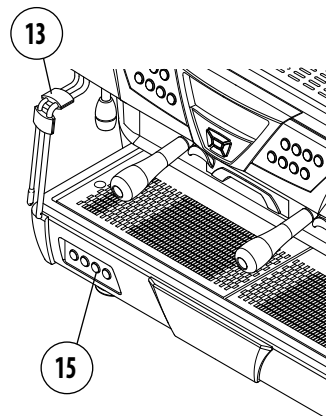
Для поддержания в прекрасном состоянии терминалов выпуск пара, рекомендуется проводить короткий выпуск вхолостую в конце каждого использования. Постоянно поддерживайте в чистоте терминалы насадки при помощи тряпки, намоченной в теплой воде. Уделяйте максимум внимания поверхности насадок из-за присутствия в них пара высокой температуры.

11 Autosteamer

11.1 Описание

Система "Autosteamer", позволяет автоматически производить нагревание и пенообразование молока при запрограммированной температуре.

Этим можно управлять при помощи соответствующей панели (15), расположенной на основе слева от машины.



Имеются 4 разных возможности выбора:



Autosteamer порция маленькая.



Autosteamer порция большая.



Нагрев.



Ручной выпуск пара + пенообразование.





Перед тем, как использовать пар для нагревания напитков или для создания пенки на молоке необходимо произвести выпуск вхолостую, пока вода не выйдет полностью.

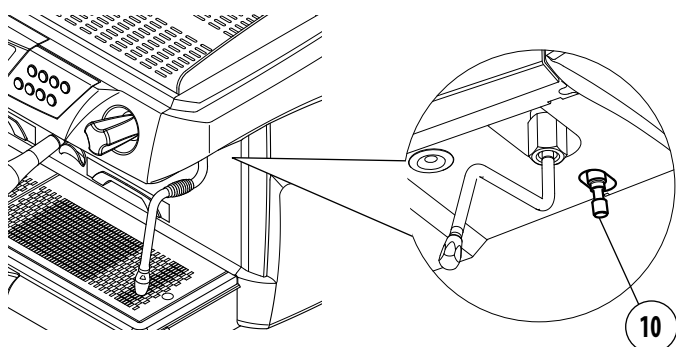
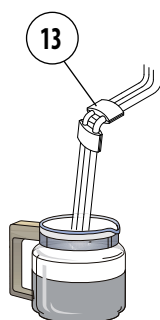
Для получения наилучшей пенки рекомендуется следовать этим простым правилам:

- нагревать всегда только то количество молока, которое предназначено для использования, раз нагрев его, нужно вылить его в кувшин и не нагревать заново;
- autosteamer гарантирует точность между значениями установленной температуры и температуры реальной молока $\pm 3^{\circ}\text{C}$, только при выходе молока температуры 4°C ;
- поэтому выпуск пара прекратится только после достижения установленной температуры молока, для избежания выхода наружу пенки молока, вводить объем жидкости, не превышающий 1/2 литра от вместимости кувшина.
- использовать контейнер вместимостью 0.75 или 1 литр и наполните его молоком
- установить максимальную температуру нагревания равную 60°C (обратитесь в техническую службу).

11.2 Функционирование Autosteamer

Действуйте следующим образом:


- Погрузите терминалы autosteamer (13) в напиток;
- нажмите на кнопку  или , в момент образования порции молока в кувшине;
- подождите, пока выпуск завершится;
- в конце молоко будет выходить с пенкой и нагретым до заранее установленной температуры;
- Для блокировки предварительного выпуска нажмите среднюю кнопку;
- для продления выпуска пара удерживайте нажатой кнопку выбранной порции.
- для увеличения или уменьшения консистенции пенки поверните слегка соответствующий регулятор (10). Поворачивая его в направлении по часовой стрелке Вы уменьшите консистенцию, наоборот - получится больше пенки.



! Регулировка пенкообразования autosteamer останавливается на фабрике на стадии проверки машины.
Поэтому рекомендуется модифицировать данную только в случае сильной необходимости.

11.3 Функционирование нагревания


Действуйте следующим образом:

- Погрузите терминалы autosteamer (13) в напиток;
- Нажмите на кнопку ;
- подождите, пока выпуск завершится;
- раз прекратив выпуск, молоко будет нагрето до запрограммированной температуры, но без пенки.
- Для блокировки предварительного выпуска нажмите среднюю кнопку;
- для продления выпуска пара удерживайте нажатой кнопку выбранной порции.

11.4 Функционирование ручного выпуска пара

Данная команда позволяет использовать насадку Autosteamer в качестве нормальной насадки пара, предоставляя пользователю свободу действовать вручную.

Действуйте следующим образом:

- Погрузите терминалы autosteamer (13) в напиток;
- Нажмите на кнопку ;
- для блокировки выпуска нажмите снова на ту же кнопку.

11.5 Автоматическая очистка насадки autosteamer

После 120 минут неактивного состояния включается автоматическая очистка насадки на протяжении 15 секунд.

На дисплее появится сообщение: "ЦИКЛ ОЧИСТКИ ПАРОМ".

Из насадки выйдет минимальное количество пара.

i Регулировка пенкообразования autosteamer останавливается на фабрике на стадии проверки машины.
Поэтому рекомендуется модифицировать данную только в случае сильной необходимости.

i Для изменения температуры autosteamer, и для включения либо выключения его функционирования обратитесь за помощью в техническую поддержку.

! Для поддержания в прекрасном состоянии выпуск пара, рекомендуется проводить короткий выпуск вхолостую по окончании каждого использования. Постоянно поддерживайте в чистоте терминалы насадки при помощи тряпки, намоченной в теплой воде. Уделяйте максимум внимания поверхности насадок из-за присутствия в них пара высокой температуры.

! Не оставляйте насадку autosteamer погруженной в молоко когда она не используется. Уделяйте максимум внимания поверхности насадок из-за присутствия в них пара высокой температуры.

12 Система Экономии Энергии

Машина располагает программой, которая управляет системой автоматического standby на протяжении пауз, функция Экономия Энергии в ночной период и разумного регулирования температуры.

Таким образом, позволяет сохранить энергию на протяжении ночных пауз, поддерживая машину всегда в условиях быстрого возвращения в состояние обслуживания.

Другими словами, программа распределяет мощность только тогда, когда это необходимо, позволяя таким образом экономить энергии. также на протяжении нормальной активности машины во время рабочей деятельности.

В случае, когда это предусмотрено программой, можно автоматически привести в состояние уменьшения загрузки и установить машину для работы в полном режиме тогда, когда это необходимо.

Обо всем будет сигналы в следующем порядке:

ENERGY SAVING

+ освещение кнопок
"ПРОГ/СТОП"

Кнопка "ПРОГ/СТОП" светится

Все модули в состоянии stand-by или вся машина (включая обслуживание котла) находятся в состоянии экономии энергии.

Один или более модулей выпуска (но не все) находятся в состоянии stand-by.

Для возвращения модуля выпуска из stand-by, нажмите и удерживайте в нажатом состоянии кнопку "ПРОГ/СТОП" на протяжении 3 секунд.

Машина вернется в полный режим функционирования приблизительно за 1-2 минуты.

Если машина находится в режиме "ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ". происходит активация также обслуживания котла. таким образом, происходит выход из режима "экономия энергии".

Модули выпуска и обслуживание котла, которые не были заново активированы, остаются во включенном состоянии, пока не закончится период времени, установленный для входа в режим экономии энергии (машина) или режим stand-by (модули выпуска).

Система продолжит следовать установкам экономии энергии, которые были запрограммированы.

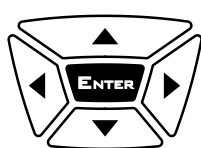
i Для изменения параметров вмешательства системы "экономия энергии" обратитесь за помощью в техническую поддержку.

13 Считывание данных программирования

13.1 Режим для считывания и программирования

Для доступа к считыванию данных машины и программирования основных параметров, удерживайте нажатой кнопку **ВВОД** кнопки навигатора как минимум на 5 секунд.

На дисплее появятся следующие сообщения:



- 1 COUNTERS
- 2 SERV.BOILER PRESS
- 3 CUP HEATER TEMP.
- 4 CLOCK SETUP

Для выбора интересующего параметра используйте кнопки (▲) и (▼).



- 1 COUNTERS
- 2 SERV.BOILER PRESS
- 3 CUP HEATER TEMP.
- 4 CLOCK SETUP

Для выхода из меню нажмите кнопку (◀) или (▶).



1.2 Bar Press 0.0
08:30 10-MAY-2010
Humidity 62% P 32%
[■■■■■]



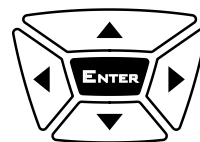
В случае, если оператор неактивен, после 10 секунд дисплей вернется в основное меню.

13.2 Счетчики

В данном разделе можно отобразить количество произведенных выпусков (общих и одиночных).

Просмотреть меню, пока не появится параметр "1 СЧЕТЧИКИ";

- 1 COUNTERS
- 2 SERV.BOILER PRESS
- 3 CUP HEATER TEMP.
- 4 CLOCK SETUP



подтвердить выбор, нажимая кнопку **ВВОД** на дисплее появится следующий сигнал:

TOTAL COFFEES
00000

Количество общих выборов, произведенных машиной.

Для изображения частичных размеров для различных типовых выпуска нажмите соответствующие кнопки панели.

Выбранная кнопка засветится и на дисплее появится подсчет произведенных выборов.



COUNTERS
00000

Количество выборов кофе/чая, выпущенные машиной.

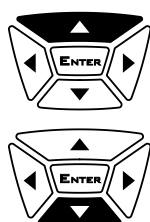
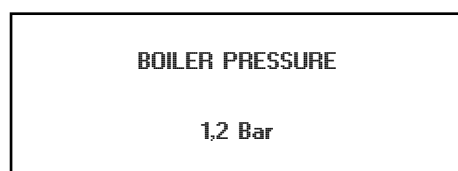
13.3 Регулирование давления котла обслуживания

В данной секции возможно менять давление котла (горячая вода/пар).

Просмотреть меню, пока не появится параметр **"2 ДАВЛЕНИЕ КОТЛА"**;



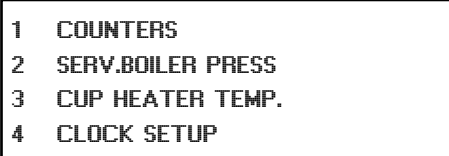
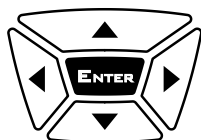
подтвердить выбор, нажимая кнопку **ВВОД** на дисплее появится следующий сигнал:



Значение давления мигает

Для изменения (от 0 до 1.4 бар) нажмите на кнопку (▲) или кнопку (▼).

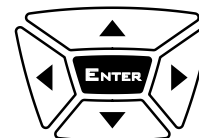
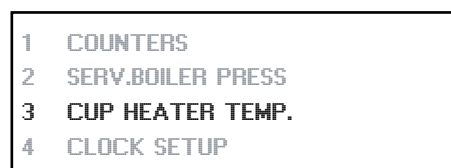
Для подтверждения и для выхода из регулирования нажмите на кнопку **ВВОД**.



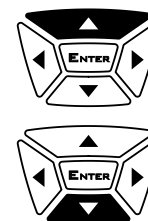
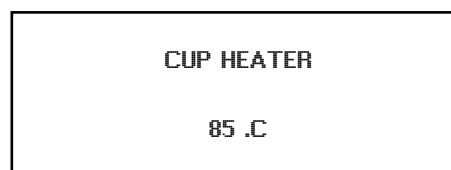
13.4 Регулирование нагрева чашек

Данное меню позволяет регулировать температуру работы нагревания чашек или исключить данную.

Просмотреть меню, пока не появится параметр **"3 ТЕМП. НАГРЕВ ЧАШЕК"**;



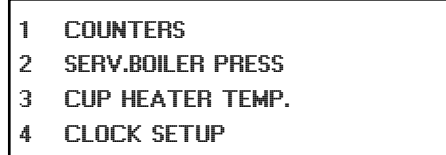
подтвердить выбор, нажимая кнопку **ВВОД** на дисплее появится следующий сигнал:



Значение температуры мигает.

Для изменения (от 70 до 114 °C) нажмите на кнопку (▲) или кнопку (▼).

Для подтверждения и для выхода из регулирования нажмите на кнопку **ВВОД**.



Устанавливая температуру выше чем 114°C на дисплее появится сигнал **НАГРЕВАНИЕ ЧАШЕК ВКЛ** с последующей активацией нагревания и дальнейшей работы.



Устанавливая температуру ниже 70 °C, на дисплее покажется сигнал **НАГРЕВАНИЕ ЧАШЕК ---**, таким образом, нагревание деактивируется.

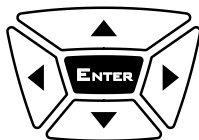


Для включения и выключения нагревания чашек посмотрите раздел 8,2.

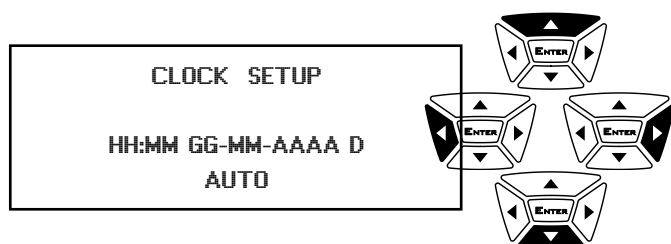
13.5 Регулирование времени и даты

В данной секции возможно устанавливать время и дату, которая будет указываться на дисплее машины

Просмотреть меню, пока не появится параметр **"4 НАСТРОЙКА ЧАСОВ"**;



подтвердить выбор, нажимая кнопку **ВВОД** на дисплее появится следующий сигнал:

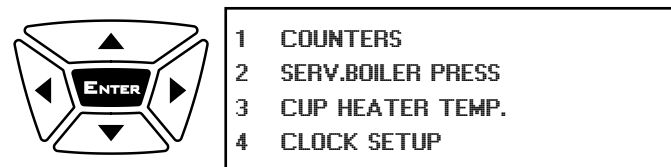


Значение для изменения вспыхивает.

Для изменения нажмите на кнопку (▲) или кнопку (▼).

Для прохождения к следующему параметру или предыдущему параметру нажмите на кнопку (◀) или кнопку (▶), и повторите процедуру для изменения.

Для подтверждения и для выхода из регулирования нажмите на кнопку **ВВОД**.



ЧЧ	часы	
ММ	минуты	
ДД	дата	1 понедельник
ММ	месяц	2 вторник
ГГГГ	год	3 среда
Д	день недели	4 четверг
		5 пятница
		6 суббота
		7 воскресенье
АВТО	Время будет обновлено автоматически при переводе из астрономического времени в официальное и наоборот.	
РУКОВОДСТВО	Расписание остается неизменным от перехода от астрономического к академическому часу и наоборот.	

Легенда

14 Комплектующие

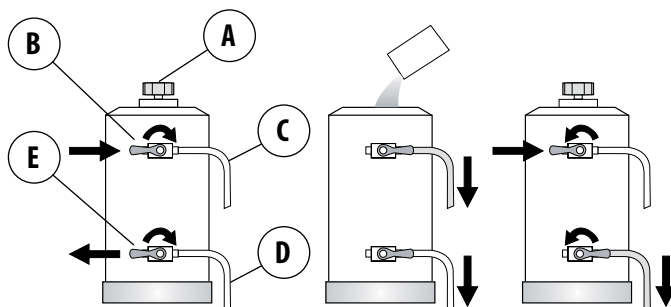
14.1 Смягчитель

В воде из водопровода могут быть нерастворяющиеся соли, которые могут послужить причиной образования известкового налета в котле и на других частях машины. Смягчитель позволяет устранить или значительно уменьшить присутствие этих минералов солей. Смягчитель из резины позволяет задерживать налет, который содержится в воде. По этой причине после определенного периода резина насыщается и обновляется простой поваренной солью (NaCl, хлорид соды) или с помощью соли, предназначенной специально для смягчителя. Очень важно обновлять смягчитель после предусмотренного срока. Обновление должно проводиться постоянно каждые 15 дней. Там же, где вода долго выдерживается, обновление следует проводить более часто. То же самое правило действует для мест с высоким потреблением горячей воды для чая или других напитков.

Обновление смягчителя

Произведите следующие действия:

- передвиньте рычажки **(В)** и **(Е)** слева направо;
- снимите крышку отвинтив ручку **(А)**;
- выпустите воду из трубки **(С)** чтобы освободить место, достаточное для количества соли, указанного в функциях модели (смотри таблицу стр. следующую);
- почистить гарнитуру, расположенную на крышке от осадка соли или резины;
- снова наденьте крышку привинтив ручку **(А)** безопасным образом и передвиньте рычажок **(В)** справа влево;
- дать выйти соленой воде из трубки **(D)** пока вода не станет снова пресной (30-60 минут приблизительно), позволит уменьшить накопившиеся минеральные соли;
- передвиньте рычажок **(Е)** справа налево в изначальную позицию.



Образование налета в гидравлической цепи и в котле препятствует термическому обмену, нанося вред верному функционированию машины. Наличие сильного налета в котле может послужить причиной длинных блокировок машины и аннулирует гарантию, поскольку указывает на то, что восстановление было проигнорировано.

Предупреждение о регенерации

Каждый раз в стадии программирования когда включает-ся функция, система производит подсчет воды, используемой машиной и сигнализирует на дисплей (высветится фраза "ВОССТАНОВЛЕНИЕ СМЯГЧИТЕЛЯ") об необходимости восстановления большего количества, чем было установлено.

Раз произведя восстановление, необходимо произвести обнуление подсчета.



Для выполнения обнуливания подсчета литров обратитесь к квалифицированному специалисту.

С целью поддерживать в прекрасном состоянии смягчитель и, следовательно, и машину, необходимо проводить обновление периодически в зависимости от интенсивности использования смягчителя и выдержки воды. Таблица сбоку показывает значения количества смягченной воды в функционировании с выдержанной водой, выраженной в различных единицах измерения:

- °f: французский градус
- °d: градус немецкий = 1.8 °f
- мг CaCO₃

Для деталей больших по размеру при установке, при введении в эксплуатацию и при обновлении смягчителя следует обращаться за инструкциями к соответствующему руководству.

Количество воды смягчителя в функции отстаивания

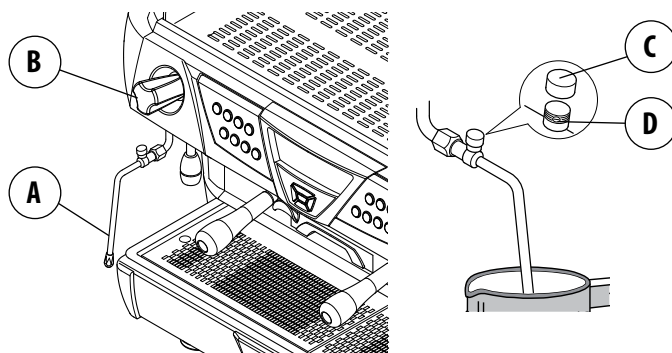
°f	30	40	60	80	соль
°d	16,5	22	33	44	
мг CaCO ₃	30	40	60	80	
8 литров	1000 лт	900 лт	700 лт	500 лт	1.0 кг
12 литров	1500 лт	1350 лт	1050 лт	750 лт	1.5 кг
16 литров	2100 лт	1800 лт	1400 лт	1000 лт	2.0 кг

14.2 Насадка взбивателя молока

Насадка взбивания молока позволяет образовывать пенку на молоке и нагревать молоко.

- Вставить насадку **(А)** в молоко так, чтобы полностью закрыть распыриватель;
- повернуть кран пара **(В)** против часовой стрелки;
- Подождать нагревания и пенообразования молока;
- при достижении желаемой температуры и желаемого пенообразования повернуть кран пара **(В)** по часовой стрелке;

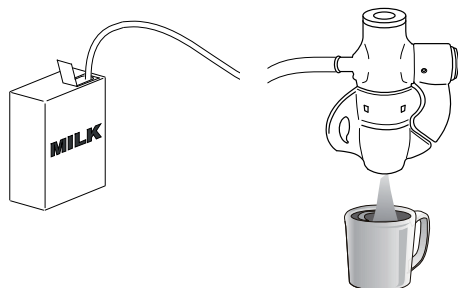
Для изменения пенки молока: отвинтить колпак **(С)** регулятора и отверткой повернуть винт **(D)**. Для увеличения пенообразования повернуть в направлении против часовой стрелки, для уменьшения пенообразования - по часовой стрелке.



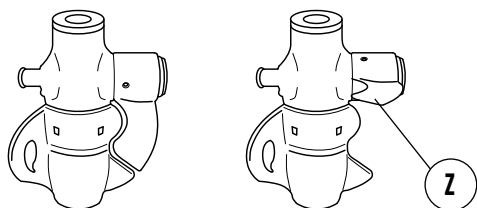
Модель смягчителя	Количество соли
8 литров	1.0 кг
12 литров	1.5 кг
16 литров	2.0 кг

14.3 Капуччинатор

- вставьте трубку аспирации молока;
- расположите кофейник под носиком капуччинатора;
- поверните кран пара, поворачивая его в направлении против часовой стрелки, по достижении желаемого количества закройте кран пара;
- налить молоко с пенкой в чашки с кофе.



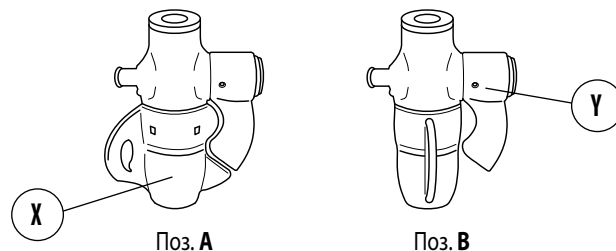
И Для достижения выпуска горячего молока без пенки поднимите лопасть (Z) вверх. Для получения лучшего результата рекомендуется не производить выпуск прямо в чашку с кофе, но сначала в кофейник, и только потом понемногу добавлять молоко с пенкой в кофе. Рекомендуется постоянно поддерживать капуччинатор в очищенном состоянии так, как описано в разделе "Очистка".



Очистка

Рекомендуется особый уход за капуччинатором в соответствии с указанной последовательностью:

- выполнить первую промывку, погрузив трубку аспирации в воду и произведя выпуск на протяжении нескольких секунд;
- повернуть вращающийся механизм (X) 90° в поз. В (закрытие протока выхода молока);
- держа трубку аспирации молока в воздухе, произвести выпуск пара (работа при пустом капуччинаторе);
- подождать приблизительно 20 секунд, чтобы произошла очистка и стерилизация внутренней части капуччинатора;
- закрыть выход пара и повернуть вращающийся механизм в позицию А;
- в случае закупорки отверстия выхода воздуха (Y), аккуратно освободите его при помощи шпильки.



Рекомендуется производить очистку капуччинатора после каждого использования для того, чтобы избежать неполадок в работе и гарантировать высокий уровень гигиеничности системы.

15 Промывка модулей

В случае, предусмотренном в программировании, машина автоматически запрашивает осуществление промывки модуля выпуска.

Внимание: на протяжении данной фазы все секции кофе отключаются до окончания промывки.

Следуйте инструкциям, указанным на дисплее:

GROUP WASHING
PUT THE DETERGENT
THEN PRESS
STOP/PROG KEY.

- Используйте глухой фильтр;
- вставьте таблетку моющего средства в фильтр;
- присоедините держатель фильтра к модулю выпуска 1;
- нажмите на кнопку “ПРОГ/СТОП” для активации фазы промывки;
- на дисплее по порядку покажутся данные сообщения:

GR.1 WASHING ON
GR.2 WAIT DETERGENT
GR.3 WAIT DETERGENT
GR.4 WAIT DETERGENT
GR.1 WASHING ON
GR.2 STOP/PROG KEY
GR.3 STOP/PROG KEY
GR.4 STOP/PROG KEY

- подождите пока осуществится промывка, пока на дисплее не покажутся следующие сообщения:

GR.1 REMOVE FILTER
GR.2 WAIT DETERGENT
GR.3 WAIT DETERGENT
GR.4 WAIT DETERGENT
GR.1 STOP/PROG KEY
GR.2 STOP/PROG KEY
GR.3 STOP/PROG KEY
GR.4 STOP/PROG KEY

- отсоединить держатель фильтра от модуля выпуска 1 и нажмите на кнопку “ПРОГ/СТОП”;
- подождать, пока не начнется цикл полоскания (приблизительно на 30 секунд), на дисплее появятся следующие сообщения:

GR.1 SWILLING ON
GR.2 WAIT DETERGENT
GR.3 WAIT DETERGENT
GR.4 WAIT DETERGENT
GR.1 SWILLING ON
GR.2 STOP/PROG KEY
GR.3 STOP/PROG KEY
GR.4 STOP/PROG KEY

- в конце цикла полоскания на дисплее появятся следующие сообщения :

GR.1 WASHING END OK
GR.2 ADD DETERGENT
GR.3 ADD DETERGENT
GR.4 ADD DETERGENT
GR.1 WASHING END OK
GR.2 STOP/PROG KEY
GR.3 STOP/PROG KEY
GR.4 STOP/PROG KEY

Произведите операции по очистке на других модулях в вышеуказанной последовательности.

Когда возникает необходимость, возможно усилить запрос промывки, нажав и удерживания нажатой на протяжении 5 минут кнопку (↵) выбора программирования.



Операции промывки возможно производить также одновременно на большем количестве модулей выпуска. Для выхода из фазы промывки нужно произвести промывки на всех модулях.

16 Контроль и очистка

16.1 Контроль и техническое обслуживание

Для обеспечения безупречной эффективности и безопасности устройства необходимы следующие действия по осуществлению технического обслуживания. Особенно **рекомендуется обращаться в Техническую Службу для общей проверки машины как минимум раз в год.**



Все операции по техническому обслуживанию должны выполняться после отключения электропитания, закрытия подачи пневматического питания и газа и полного охлаждения машины.

Рекомендуется использовать соответствующие защитные перчатки.

Контроль	Ежедн.	Нед.	Ежемесячный
МАШИНА <ul style="list-style-type: none"> При помощи дисплея машины контролируйте давление помпы, которая должна указывать давление приблизительно 8-9 бар. При помощи дисплея контролируйте давление в котле, которое должно указывать запрограммированное значение. В случае отклонения обратитесь в Техническую Поддержку. 	X		
ФИЛЬТРЫ ДЕРЖАТЕЛИ ФИЛЬТРА <ul style="list-style-type: none"> Проверить состояние износа фильтров, присутствие повреждений краев и проверить наличие остатков кофе в чашке. Если необходимо, замените фильтры. 		X	
ДОЗАТОР МАШИНЫ <ul style="list-style-type: none"> Проверить порции помола, которые должны быть приблизительно на 6-7гр. для регулярности можно изменить регулировку количества. Держите под контролем степень помола и если необходимо, поменяйте его. Проверьте состояние износа машины: ее замена будет необходима тогда, когда в помоле будет слишком большое количество порошка. 		X	
СМЯГЧИТЕЛЬ <ul style="list-style-type: none"> Произвести восстановление смягчителя (для версий с ручным смягчителем). Проверить наличие соли в соответствующем резервуаре (для версий с автоматическим смягчителем). 		X	

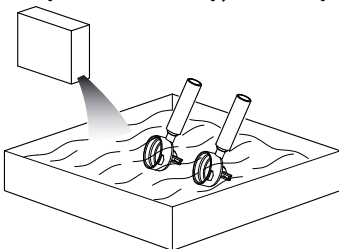
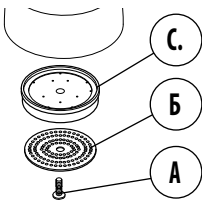


В случае если машина функционирует неправильно, выключите машину и обратитесь в Техническую Службу. Не производите никаких ремонтных работ. Очистка оборудования должна производиться техническими специалистами, таким образом, чтобы данные процедуры не повлекли за собой ослабление которые размонтируют облицовочные компоненты таким образом, чтобы отравляющие вещества не попали в продукты.

16.2 Очистка

Для идеальной гигиены и эффективности работы устройства необходимо проводить некоторые простые операции по очистке функциональных частей и таких комплектующих как панель каркаса. Необходимо придерживаться данных указаний для нормального функционирования машины для приготовления кофе, в случае длительного использования машины операции по очистке следует проводить более часто.

Перед тем как производить очистку машины необходимо машину отключить и подождать, пока она остынет.

Очистка	Ежедн.	Нед.	Ежемесячный
КАППУЧЧИНАТОР Произвести очистку несколько раз в день так, как указано в пункт «КАППУЧЧИНАТОР», особенно при длительном использовании	XXX		
ФИЛЬТРЫ и ФИЛЬТРОДЕРЖАТЕЛИ Производит повседневную очистку держателей фильтра, оставив их погруженными в горячую воду на всю ночь, чтобы предотвратить отложения жира, затем прополоскать в холодной воде. Каждую неделю осуществлять такую же очистку на протяжении 10 минут в горячей воде с соответствующим моющим средством. Недостаточная повседневная очистка держателей фильтров влечет за собой потерю качества выпущенного кофе и нарушение правильного функционирования держателя фильтра. Внимание: погружайте только чашу держателя фильтра. Избегайте погружения в грязную воду. 	X		
НАСАДКА ПАРА - ПОДЪЕМ МОЛОКА - AUTOSTEAMER Поддерживайте постоянно в чистоте насадку при помощи тряпки, смоченной в теплой воде.	X		
ПРОМЫВОЧНАЯ НАСАДКА и ДЕРЖАТЕЛЬ НАСАДКИ Ослабить винты (А) и отсоединить разбрызгиватель (В) и держатель разбрызгивателя (С) от модуля выпуска. Произведите промывку горячей водой. 		X	

Очистка	Ежедн.	Нед.	Ежемесячный
НАСАДКА ПАРА - ПОДЪЕМ МОЛОКА - AUTOSTEAMER Проверьте терминалы и произведите очистку отверстий выхода при помощи маленькой иглы. Производите внутреннюю очистку насадок как минимум раз в неделю: <ul style="list-style-type: none"> Погрузить насадку в резервуар с водой и моющим средством в соответствии с инструкциями производителя; нагреть раствор паром из насадки; позволить насадке нагреться, оставив ее погруженной в воду как минимум на протяжении 5 минут, чтобы моющее средство растворилось и поднялось внутри насадки для возникновения эффекта нагревания; повторите операцию 2 либо 3 раза, пока при последующих выпусках не выйдут остатки молока. 			X
КАРКАС Производите очистку панелей каркаса тряпкой, смоченной в теплой воде. Избегайте применения абразивных чистящих средств, которые могут поцарапать поверхность каркаса. Снять поддон и решетку подставки для чашки и вымыть все горячей водой. Во время операций по чистке обращать внимание на кромки и выступающие части.	X		
МОДУЛЬ ВЫПУСКА Произвести промывку модуля так, как указано в Глава «Промывка модулей» и таким образом, следуйте данным инструкциям: <ul style="list-style-type: none"> использовать глухой держатель фильтра; растворить моющее средство в глухом фильтре и подсоединить держатель фильтра; произвести серию выпусков пока не будет выходить чистая вода; снимите держатель фильтра с модуля и произведите как минимум один выпуск для того чтобы устранить остатки моющего средства. 	X		
ДОЗАТОР МАШИНЫ Произвести внутреннюю и внешнюю очистку бункера и дозатора машины тряпкой, смоченной в теплой воде.		X	

Для проведения операций очистки использовать только чистые тряпки. Для гарантии правильного функционирования и правильной гигиены машины необходимо придерживаться последовательности очистки и использовать подходящие продукты. Не погружать машину в воду. Никогда не использовать алкаиновые моющие средства, растворители, алколь или другие агрессивные вещества. Очистка оборудования должна производиться техническими специалистами, которые размонтируют облицовочные компоненты таким образом, чтобы элементы очистки не попали в оборот. Продукты/моющие средства, которые используются, должны быть предназначены для данных целей, чтобы не повредить материалы гидравлических цепей. Очистки не должны приниматься дети без присмотра. Не разливать на машине жидкость и не использовать водяные струи.

16.3 Запрограммированная помощь

Данная функция, касающаяся запроса помощи для машины, информирует, если нужно осуществить плановое запрограммированное техническое обслуживание машины.

Запрос о помощи появляется, когда количество циклов кофе, чая, загрузки котла, либо количество дней после установки машины достигают предела, установленного техником.

Все аварийные сигналы остаются на дисплее, мигая на протяжении 10 секунд каждую минуту во время ожидания выбора либо во время ожидания программирования.

Аварийные сигналы достижения либо превышения предела не мешают работе машины.

Обнуление аварийных сигналов возможно в любой момент (также перед включением аварийного сигнала) и может оно производиться техником.

На протяжении функционирования машины система обеспечивает увеличение значений счетчика циклов машины от момента установки.

Когда количество циклов превысит **1000 циклов**, установленный программой предел "A", появится сообщение аварийного сигнала как в примере, приведенном ниже.

PLANNED SERVICE -A-

REMAIN CYCLES 0999
PLEASE CALL SERVICE

Когда достигнут предел "А", аварийный сигнал меняется следующим образом:

PLANNED SERVICE -A-
LIMIT REACHED
PLEASE CALL SERVICE

Если не осуществляется никаких действий по текущему ремонту, вышеуказанное сообщение остается, пока не появится аварийное сообщение достижения следующего уровня "В":

PLANNED SERVICE -B-
REMAIN CYCLES 1000
PLEASE CALL SERVICE

Когда достигнут предел "В", аварийный сигнал меняется следующим образом:

PLANNED SERVICE -B-
LIMIT REACHED
PLEASE CALL SERVICE

Если не осуществляется никаких действий по текущему ремонту, вышеуказанное сообщение остается, пока не появится аварийное сообщение достижения следующего уровня "С":

PLANNED SERVICE -C-
REMAIN CYCLES 1000
PLEASE CALL SERVICE

Когда достигнут предел "С", аварийный сигнал меняется следующим образом:

PLANNED SERVICE -C-
LIMIT REACHED
PLEASE CALL SERVICE

Система также сравнивает дату при установке машины (либо при последнем вмешательстве) с датой запроса технической поддержки.

За две недели до достижения запрограммированного уровня на дисплее появится соответствующее сообщение.

TOTAL CYCLES : WWWWW
REMAIN 15 DAY
PLEASE CALL SERVICE

По достижении даты запроса помощи на дисплее появится сообщение:

TOTAL CYCLES : WWWWW
LIMIT REACHED
PLEASE CALL SERVICE



для программирования аварийных сигналов свяжитесь с техническим обслуживанием.

16.4 Проверка пользования машиной

При активации данная функция позволяет отобразить на дисплее сообщение, предупреждающее пользователя, когда необходимо произвести замену дозатора машины.

Оно появляется, когда количество использованного кофе в килограммах достигает запрограммированного лимита.

Сообщение отображается на экране на протяжении 10 секунд с частотой раз в минуту на стадии ожидания выбора либо ожидания программирования.

0,7 Bar Press 3,5
8:30 14-MAY-2010
Humidity 38% P 85%
REPLACEMENT BLADES

Аварийный сигнал превышения порога либо достижения порога не мешает работе машины.

Обнуление аварийных сигналов возможно в любой момент (также перед включением аварийного сигнала) и может оно производиться техником.

Для программирования свяжитесь с техническим обслуживанием.



Система функционирует только при соединении машины с одной кофемолкой.

17 Рекомендации для получения хорошего кофе

Для получения качественного кофе рекомендуется, чтобы степень выдержки используемой воды колебалась в пределах значения 4-5 °f (французские градусы). В случае если выдержка превысит данное значение рекомендуется использовать смягчитель.

Избегайте использование смягчителя в случае если значение выдержки воды ниже чем 4 °f.

В случае если хлорный характер в воде особенно очевиден, рекомендуется использовать специальный фильтр.

Не рекомендуется хранить большие запасы кофе в зернах;

не перемалывайте большие объемы кофе; подготавливайте ограниченное количество в дозаторе и использовать его по возможности на протяжении дня; не приобретать молотый кофе, поскольку он быстро портится.

После относительно длинного периода неактивного состояния машины (2-3 часа) произвести некоторые выпуски вхолостую.

Постоянно производить очистку и периодическую техническую поддержку.

Как только Вы подсоединили держатель фильтра к модулю, необходимо в максимально короткое время произвести выпуск.

В случае замены типа кофе рекомендуется обратиться в Службу Технической Поддержки для регулирования температуры воды.

Отрегулировать помол кофе в работе в соответствии с влажностью окружающей среды.

Обращайте внимание на насадки пара и горячей воды.

При использовании насадок пара и горячей воды перегреваются и проявляют себя данные элементы потенциальной опасности.

Управление данными элементами. Не направлять струю пара или горячей воды прямо на части корпуса.

Не вмешиваться в работу машины под давлением

Перед тем, как производить какие-либо вмешательства в устройство необходимо выключить его при помощи общего выключателя из сети, или, еще лучше, отсоединить терминалы соединения в сети. Не отсоединять ни одну панель корпуса пока машина находится под напряжением.

В случае длительного неиспользования оборудования

В случае, если устройство не используется, необходимо отсоединить кабель питания от электрической сети, закрыть подачу воды в гидравлической сети, опустошить гидравлическую поверхность.

Для проведения операций отключения от гидравлической и электрической сети и удаления воды обратитесь к квалифицированному специалисту.

Не производите действия с гидравлической поверхностью пока не опустошите ее

Нужно избегать всех вмешательств связанных с гидравлической поверхностью и касающиеся котла когда там еще есть вода и давление в поверхности. Поэтому необходимо его опустошить, поворачивая кран и заставляя работать на короткое время модуль выпуска вхолостую. Выключить машину и открыть все краны пара и воды. При нулевом давлении опустошите котел, полностью открыв соответствующий кран, расположенный в нижней части машины.

Если вышеуказанные предписания не выполнить, открытие любой части гидравлической поверхности может спровоцировать резкий выход перегревшейся воды под давлением.

Несоблюдение вышеописанных норм может причинить вред людям, предметам или животным.

Не производить вмешательство в электронное оснащение машины когда машина еще под напряжением.

Полностью отключить машину, отсоединив ее от сети перед тем, как осуществить некоторые действия.

18 Перечень рисков

В данном разделе представлены некоторые факторы риска с которыми может столкнуться пользователь и которые не относятся к специфическим нормам безопасности (описаны в данном руководстве).

Устройство должно быть собрано на соответствующей основе, расположенной на земле.

Если это не произойдет, в устройстве могут проявиться опасные очаги электрических разрядов, если они не смогут разрядиться в землю и сбросить электрический ток.

Не использовать проточную воду для промывки

Использование воды под прямым давлением в машине может сказаться вредоносным образом на электрическом оборудовании. Не промывать ни одну часть устройства струей воды.

Не дотрагиваться до модуля выпуска

Высокая температура модуля выпуска может послужить источником риска ожогов. Избегайте контакта модуля выпуска с руками или другими частями тела.

19 Сигналы дисплея

GR.# FLOW TOO FAST
GRIND TO FAST

- Помол грубый: уменьшить степень помола.
- Порция кофе недостаточна: отрегулировать порцию посредством дозатора машины.
- Молотый кофе слишком старый: используйте свежий молотый кофе.
- Влажность окружающей среды немного ниже чем обычно: слегка уменьшить степень помола кофе.

GR.# FLOW TOO SLOW
GRIND TO LOW

- Помол тонкий: увеличить степень помола
- Порция кофе избыточна: отрегулировать порцию посредством дозатора машины.
- Влажность окружающей среды немного выше чем обычно: слегка увеличить степень помола кофе.
- Гидравлический цикл закупорен: обратитесь за помощью в Службу Поддержки.

GROUP WASHING

- Необходимость проведения очистки модулей так, как указано в пар. 15.

ENERGY SAVING

+ освещение кнопок "ПРОГ/СТОП"

- Все модули в состоянии stand-by или вся машина (включая обслуживание котла) находятся в состоянии экономии энергии.

-- OFF --

- Машина выключена в автоматическом режиме.

Светодиод кнопки СТОП/ПРОГ постоянно включен.

- Модуль выпуска выключен.

Кнопка СТОП/ПРОГ освещения.

- Один или более модулей выпуска (но не все) находятся в состоянии stand-by.



В случае сигналов, которые отличаются от вышеуказанных либо в случае повреждения машины выключите оборудование и обратитесь в Службу Технической Поддержки. Основные ремонтные работы, которые не были произведены авторизованным центром обслуживания, вредящие безопасности машины, могут нанести серьезные повреждения оборудованию и аннулировать гарантию.

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l.

Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY

Tel. +39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657

www.astoria.com - info@astoria.com

Cod. 02000221 - Rev. 07 - 03/2016