

futura



MACCHINA PER CAFFE' ESPRESSO

Manuale per l'utente

IT

ESPRESSO COFFEE MACHINE

User's manual

EN

MACHINE A CAFE EXPRESS

Notice de l'utilisateur

FR

ESPRESSO-KAFFEEMASCHINEN

Handbuch für den Benutzer

DE

MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRÉS

Manual para el usuario

ES

futura



Italiano

Sommario

1	Avvertenze.....	6	12	Sistema Energy Saving	18
1.1	Leggere attentamente.....	6	13	Lettura dati e programmazione	19
1.2	Come utilizzare questo manuale.....	6	13.1	Menù principale	19
1.3	Avvertenze generali.....	6	13.2	Contatori.....	19
1.4	Garanzia	7	13.3	Regolazione pressione caldaia servizi	20
1.5	Convenzioni tipografiche	7	13.4	Regolazione temp. scaldatazze	21
2	Presentazione	8	13.5	Regolazione data e ora	21
3	Dati tecnici.....	8	14	Accessori.....	22
4	Descrizione della macchina.....	9	14.1	Addolcitore	22
4.1	Descrizione	9	14.2	Cappuccinatore	23
4.2	Pulsantiera selezioni caffè	10	15	Lavaggio gruppi.....	24
4.3	Display e tasto navigatore	10	16	Controlli e pulizia	25
4.4	Pulsante tè	10	16.1	Controlli e manutenzione	25
5	Avvertenze per l'installatore	10	16.2	Pulizia.....	25
5.1	Alimentazione	10	17	Consigli per ottenere un buon caffè	26
5.2	Materiali da utilizzare	10	18	Elenco rischi	27
5.3	Collegamenti idraulici.....	10	19	Segnalazioni display	28
5.4	Rapporto di installazione.....	10			
5.5	Manutenzione e riparazione	11			
6	Preparazione	11			
6.1	Preparazione della macchina	11			
6.2	Macinatura e dosatura del caffè	11			
7	Accensione e spegnimento	12			
7.1	Accensione	12			
7.2	Spegnimento.....	12			
8	Operazioni preliminari	13			
8.1	Rinnovo dell'acqua	13			
8.2	Scaldatazze.....	13			
9	Programmazione dosaggi.....	14			
9.1	Programmazione delle dosi caffè.....	14			
9.2	Programmazione dosi acqua calda	14			
10	Preparazione bevande	15			
10.1	Preparazione del caffè	15			
10.2	Erogazione acqua calda	15			
10.3	Erogazione vapore	15			
11	Autosteamer	16			
11.1	Utilizzo dell'autosteamer a singola funzione	16			
11.2	Utilizzo dell'autosteamer a doppia funzione	16			

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.

Questo dispositivo appartiene alla famiglia "Green Line", ossia una gamma di prodotti a basso impatto ambientale, in grado di ridurre i consumi.

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 Dati tecnici

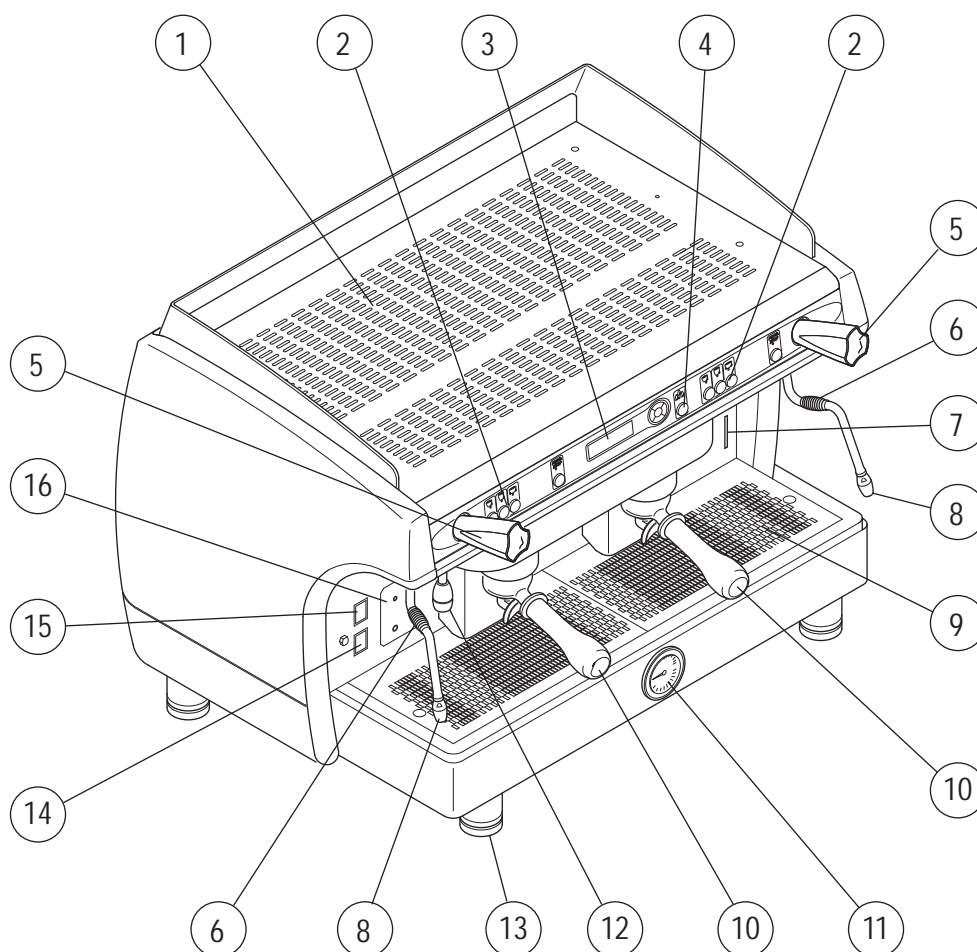
I dati tecnici indicati nella tabella qui sotto corrispondono alla targa posta nella parte frontale della macchina.

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

		2Gr		3Gr	
Tensione alimentazione	V	230/400	240/415	230/400	240/415
Potenza complessiva	W	4.400	4.790	5.600	6.100
Potenza x gruppo	W	150x2	165x2	150x3	165x3
Potenza resistenza serbatoio acqua caffè per gruppo	W	1.000x2	1.090x2	1.000x3	1.090x3
Potenza caldaia vapore	W	3.000	3.270	3.000	3.270
Capacità caldaia vapore	lt / UK gal	8 / 1,76		8 / 1,76	
Capacità serbatoio acqua caffè	lt / UK gal	(1,2/ 0,26)x2		(1,2/ 0,26)x3	
Larghezza	mm / in	800 / 31.5		1040 / 40.9	
Profondità	mm / in	580 / 22.8		580 / 22.8	
Altezza	mm / in	590 / 23.2		590 / 23.2	
Peso netto	kg / lb	95 / 209		117 / 257	
Condizioni di funzionamento	°C / °F	5 ÷ 40 / 41 ÷ 104			

4 Descrizione della macchina

4.1 Descrizione



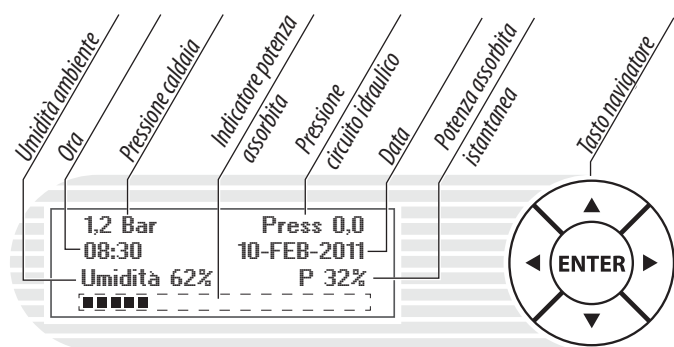
1. Piano scaldatazze
2. Pulsantiera selezioni caffè
3. Display e selettore programmazione
4. Pulsante erogazione tè
5. Manopola vapore
6. Gommino antiscottatura
7. Lettore Smart Card
8. Lancia vapore
9. Bacinella e Griglia appoggia tazzine
10. Portafiltro
11. Manometro
12. Lancia erogazione acqua calda
13. Piedino regolabile
14. Interruttore accensione macchina
15. Interruttore scaldatazze
16. Spia scaldatazze (rossa) e Spia accensione macchina (verde)

4.2 Pulsantiera selezioni caffè



Tasto	Descrizione
	1 Caffè espresso
	1 Caffè lungo
	2 Caffè lunghi
	Acqua calda
PROG. STOP	Stop / Programmazione / Continuo

4.3 Display e tasto navigatore



5 Avvertenze per l'installatore

5.1 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.

5.2 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.

5.3 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.

5.4 Rapporto di installazione

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 (1,2 litri);

2. scaricare tutto il volume dell'acqua calda all'interno della caldaia (8 litri per 2GR, 13 litri per 3GR e 4GR) facendo un'erogazione continua dall'apposita lancia. Nel caso di più punti di erogazione, suddividere tale volume in funzione del numero di punti di erogazione;
3. scaricare in continuo vapore per almeno 1 minuto per ogni punto di erogazione vapore.

5.5 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.

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 cap. 5 "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 5.4 "Rapporto di installazione".

8.2 Scaldatazze

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

Posizionare in ON l'interruttore scaldatazze (15) che attiva l'accensione della spia rossa (16) durante le fasi di riscaldamento.



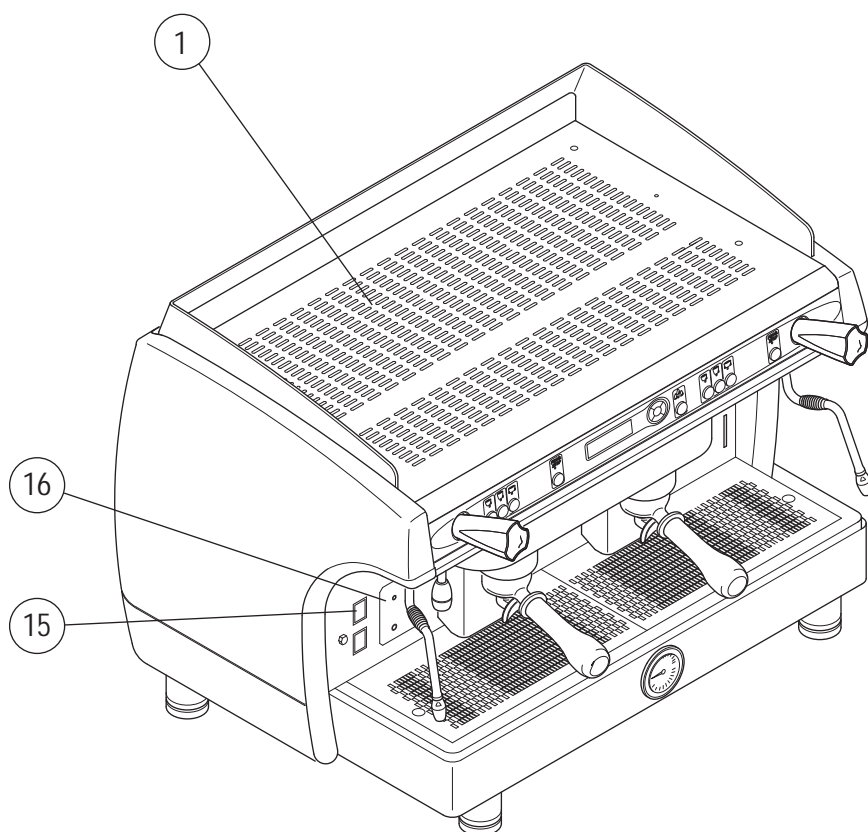
Per ragioni di sicurezza si consiglia di non porre panni o altri oggetti sul ripiano scaldatazze (1).



Lo spegnimento della spia rossa (16) indica che lo scaldatazze è alla temperatura programmata.




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

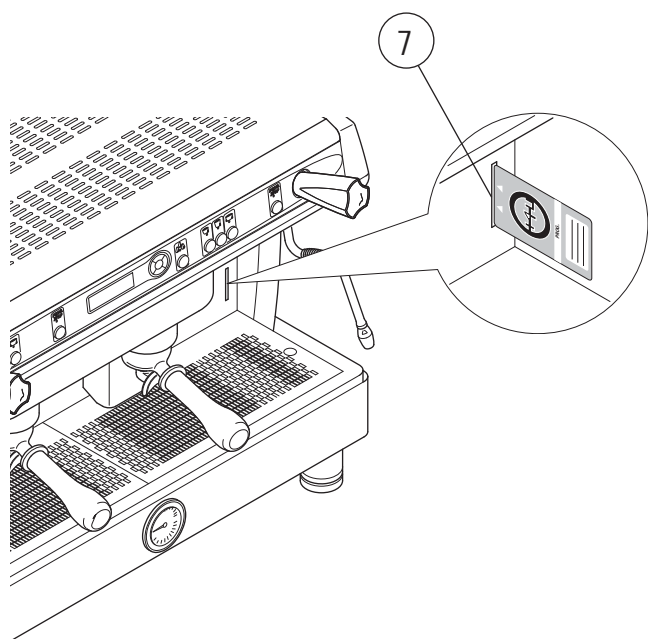


9 Programmazione dosaggi

9.1 Programmazione delle dosi caffè

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

- Inserire la smart card prog. nel lettore di programmazione (7) come indicato sul disegno;
- premere e mantenere premuto il tasto **"STOP/PROG"** per 5 secondi: il led del tasto **"STOP/PROG"** lampeggia, e rimangono accesi tutti i led della pulsantiera in programmazione;
- riempire il filtro con una dose di caffè macinato e comprimerlo con l'apposito pressino;
- agganciare il portafiltro al gruppo erogatore;
- posizionare la tazzina sotto il beccuccio di erogazione;
- premere il tasto dose desiderato (esempio "1 caffè espresso" );
- attendere l'erogazione;
- per confermare la dose voluta, premere nuovamente il tasto dose o il tasto **"STOP/PROG"**;
- una volta confermata la dose, il led del tasto programmato si spegne, e rimangono accesi solo i tasti ancora da impostare;
- ripetere l'operazione per gli altri tasti dose;
- alla conclusione della programmazione premere il tasto **"STOP/PROG"** fino allo spegnimento di tutti i led della pulsantiera, togliere la smart card dal lettore (7).



i

Dopo 30 secondi di inattività, la macchina uscirà automaticamente dalla modalità di programmazione dosi, confermando quelle già programmate.

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.

9.2 Programmazione dosi acqua calda

Per eseguire la programmazione delle dosi acqua calda, procedere nel seguente modo:

- Inserire la smart card prog. nel lettore di programmazione (7) come indicato sul disegno;
- posizionare la tazza sotto la lancia acqua calda;
- premere e mantenere premuto il tasto **"STOP/PROG"** 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 ;
- ripetere l'operazione per l'altro tasto dose;
- a fine programmazione premere il tasto **"STOP/PROG"**, togliere la smart card dal lettore (7).

i


Tutti i modelli, dispongono di 2 tasti per l'erogazione di acqua calda. Essi sono programmabili singolarmente, e forniscono un dosaggio indipendente l'uno dall'altro.

i

Nella versione 4GR, sono presenti 2 lance acqua calda. Il tasto di sinistra comanda la lancia acqua calda sinistra, analogamente, il tasto di destra comanda la lancia acqua calda destra.

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;
- premere il tasto dose desiderato (esempio "1 caffè espresso" ) e attendere l'effettuazione dell'erogazione di caffè (spegnimento di tutti i led, tranne quello del tasto selezionato).
- per bloccare in anticipo l'erogazione caffè, premere nuovamente il tasto erogazione, o premere il tasto **"STOP/PROG"**.



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;
- 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: la fuoriuscita dalla lancia vapore sarà proporzionale all'apertura del rubinetto.

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

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



LASCIARE IMMERSA LA LANCIA VAPORE NEL LATTE SOLAMENTE PER IL TEMPO NECESSARIO AL RISCALDAMENTO. NON APRIRE IL RUBINETTO VAPORE CON LA LANCIA VAPORE IMMERSA NEL LATTE E MACCHINA SPENTA.





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



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




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 Utilizzo dell'autosteamer a singola funzione

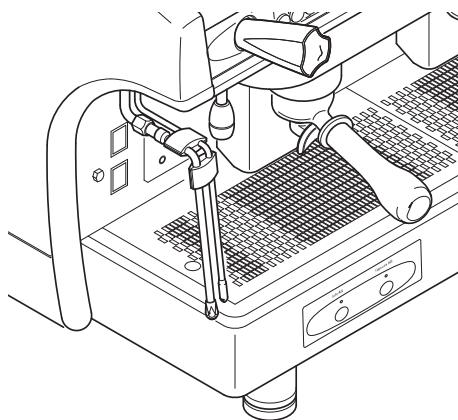
Il sistema autosteamer a singola funzione, mediante l'erogazione di vapore, permette di effettuare la schiumatura del latte alla temperatura programmata.

Procedere nel seguente modo:

- Immergere i terminali dell'autosteamer nella bevanda.
- Premere il tasto .
- Attendere fino al completamento dell'erogazione.

Note:

- Per bloccare anticipatamente l'erogazione, premere nuovamente il tasto .
- Per prolungare l'erogazione di vapore mantenere premuto il tasto .



11.2 Utilizzo dell'autosteamer a doppia funzione

Il sistema autosteamer mediante l'erogazione di vapore, permette di effettuare due diversi tipi di utilizzo:





riscaldamento della bevanda alla temperatura programmata.







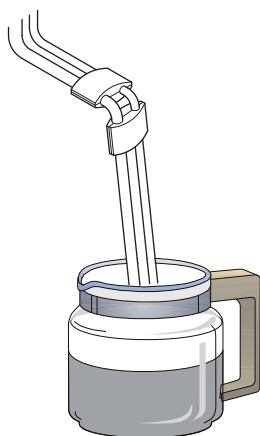
schiumatura + riscaldamento del latte alla temperatura programmata.

Procedere nel seguente modo:

- Immergere i terminali dell'autosteamer nella bevanda.
- Premere il tasto  oppure .
- Attendere fino al completamento dell'erogazione.

Note:

- Per bloccare anticipatamente l'erogazione, premere nuovamente il tasto  o .
- Per prolungare l'erogazione di vapore mantenere premuto il tasto  o .



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.



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



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



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. La mancanza di una pulizia costante compromette il buon funzionamento dell'autosteamer.



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 led
"STOP/PROG"

Led "STOP/PROG"
lampeggiante

Tutti i gruppi sono in stand-by, 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 "**STOP/PROG**" 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.



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

13 Lettura dati e programmazione

13.1 Menù principale

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:



```
01 CONTATORI
02 PRESSIONE CALDAIA
03 TEMP. SCALDATAZZE
04 SETUP OROLOGIO
```

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



```
01 CONTATORI
02 PRESSIONE CALDAIA
03 TEMP. SCALDATAZZE
04 SETUP OROLOGIO
```

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



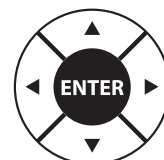
```
0,7 Bar      Press 0,0
08:30      10-MAG-2010
Umidita' 62%      P 32%
[■■■■■] [-----]
```

13.2 Contatori

In questa sezione è possibile visualizzare il numero di selezioni eseguite (totali e singole), nonché visualizzare l'eventuale numero di allarmi dei dosatori.

Scorrere il menù fino ad evidenziare la voce "**01 CONTATORI**";

```
01 CONTATORI
02 PRESSIONE CALDAIA
03 TEMP. SCALDATAZZE
04 SETUP 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.

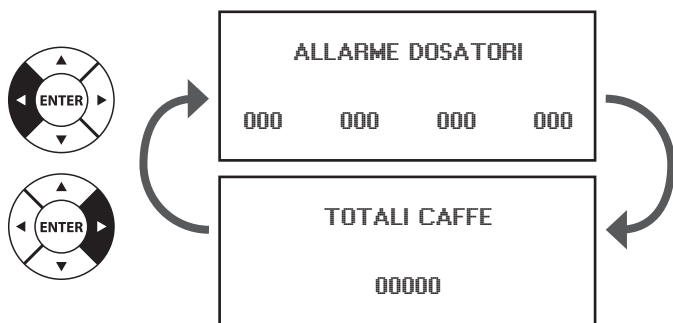
```
CONTEGGI
00000
```

*Numero di selezioni
caffè/acqua calda
eseguite dalla
macchina.*

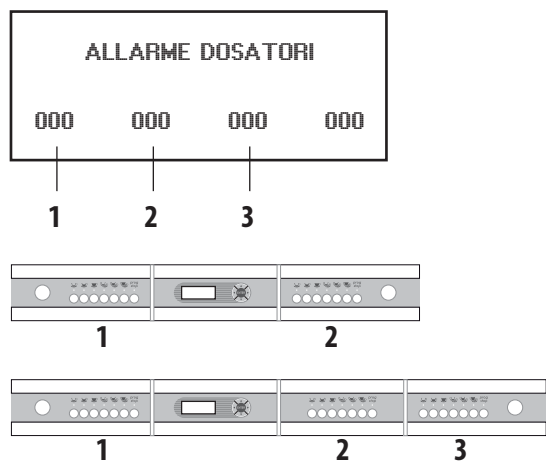
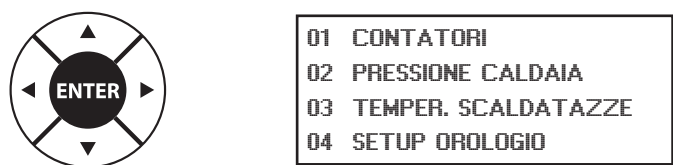
Allarme dosatori

Dall'interno del menù "CONTATORI", è possibile visualizzare il numero di allarmi occorsi ai dosatori volumetrici.

Mentre si è all'interno del menù, premendo il tasto (◀) o il tasto (▶), è possibile alternare le schermate di conteggio selezioni caffè/acqua, e allarmi dosatori.



per uscire dal menù "CONTATORI", premere il tasto **ENTER**;



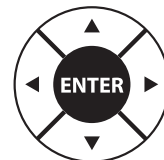
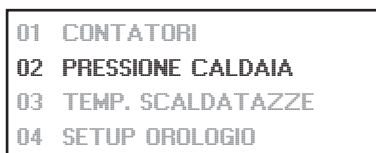
Schema corrispondenza tra posizione allarme a display e posizione gruppi macchina

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

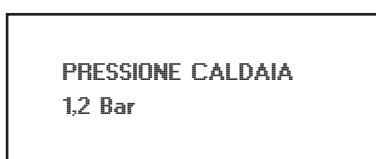
13.3 Regolazione pressione caldaia servizi

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

Scorrere il menù fino ad evidenziare la voce "**02 PRESSIONE CALDAIA**";

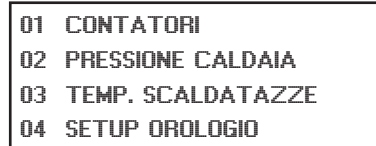
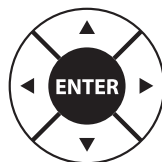


confermare la selezione premendo il tasto **ENTER**, sul display comparirà la seguente segnalazione:



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**.



La macchina esce dalla fabbrica con un valore di pressione di 1,2 Bar, che consente un utilizzo dei servizi ottimale per un normale carico di lavoro. E' possibile aumentare o diminuire tale cifra, in funzione del peso di utilizzo dei servizi acqua calda e vapore. L'erogazione di caffè non viene influenzata da questo parametro.

i

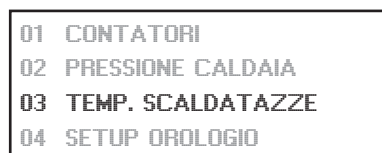
Nel caso la macchina sia predisposta con dispositivo "autosteamer", si consiglia di lasciare ad 1,2 Bar la pressione della caldaia servizi (valore ottimale per il corretto funzionamento dell'autosteamer).

i

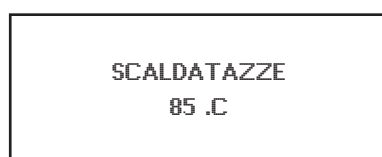
13.4 Regolazione temp. scaldatazze

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

Scorrere il menù fino ad evidenziare la voce **"03 TEMP. SCALDATAZZE"**;



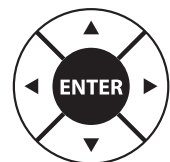
confermare la selezione premendo il tasto **ENTER**, sul display comparirà la seguente segnalazione:



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**.



01 CONTATORI
02 PRESSIONE CALDAIA
03 TEMP. SCALDATAZZE
04 SETUP OROLOGIO

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

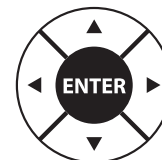
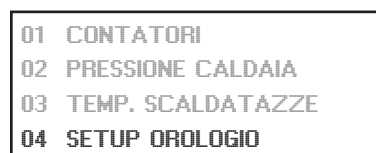
i Impostando una temperatura inferiore a 70°C, sul display apparirà la segnalazione **SCALDATAZZE ---**, lo scaldatazze verrà così disattivato.

i Per l'accensione e lo spegnimento dello scaldatazze, consultare il capitolo 8.1.

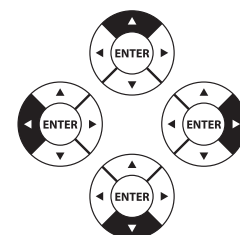
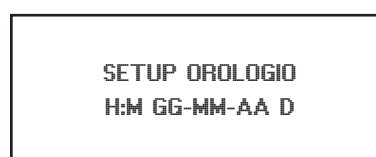
13.5 Regolazione data e ora

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

Scorrere il menù fino ad evidenziare la voce **"04 SETUP OROLOGIO"**;



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

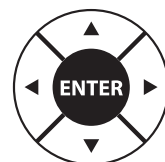


Il valore da modificare lampeggia.

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 TEMP. SCALDATAZZE
4 SETUP OROLOGIO

H	ore	
M	minuti	
GG	giorno	1 lunedì
MM	mese	2 martedì
AA	anno	3 mercoledì
D	giorno della settimana	➔ 4 giovedì
		5 venerdì
		6 sabato
		7 domenica

Legenda

14 Accessori

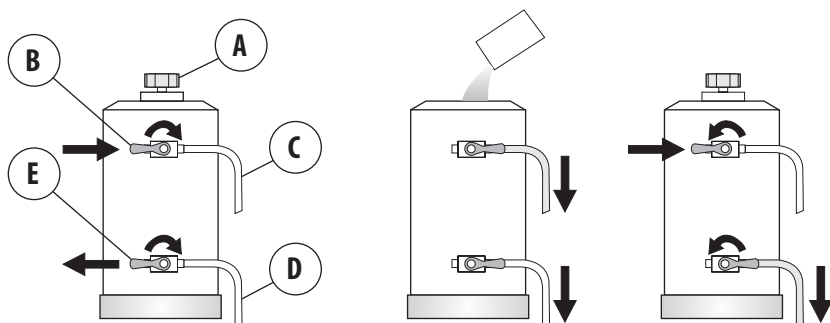
14.1 Addolcitore

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.



i 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.

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

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

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.

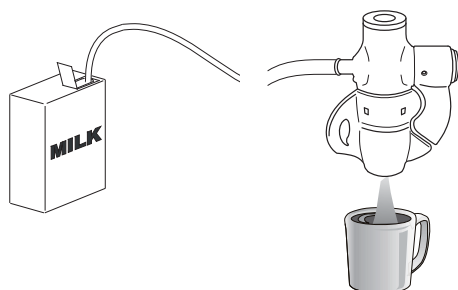
Una volta effettuata la rigenerazione, è necessario procedere all'azzeramento del conteggio.



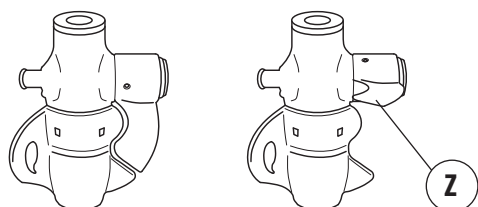
Per eseguire l'azzeramento del conteggio litri, rivolgersi al personale specializzato.

14.2 Cappuccinatore

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



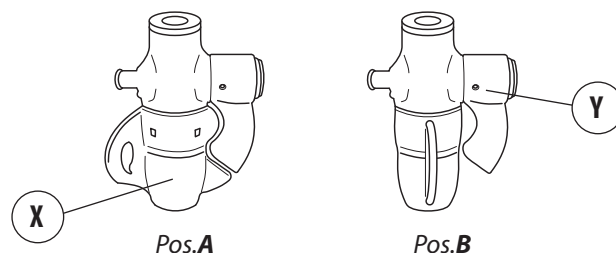
Per ottenere un'erogazione di latte caldo senza schiuma, sollevare l'aletta (Z) verso l'alto. Per ottenere un risultato migliore si consiglia di non effettuare l'erogazione direttamente sulla tazza caffè, ma in un bricco e successivamente versare il latte schiumato sul caffè. Si raccomanda di mantenere 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 **"STOP/PROG"** 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 IN
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 IN
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 **"STOP/PROG"**;
- attendere l'effettuazione del ciclo di risciacquo (circa 30 secondi), a display appaiono i seguenti messaggi:

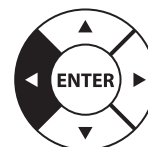
GR.1 RISCIAQUO
GR.2 INSERIRE DETERGENTE
GR.3 INSERIRE DETERGENTE
GR.4 IN
GR.1 RISCIAQUO
GR.2 TASTO STOP/PROG.
GR.3 TASTO STOP/PROG.
GR.4 TASTO STOP/PROG.

- 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 IN
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 tentare 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 par. 14.2 specie in presenza di un uso continuativo	XXX		
FILTRI e PORTAFILTRI Con l'ausilio di un cacciavite staccare il filtro dal portafiltro. Pulire internamente il portafiltro con un pennello e lavare il filtro e il portafiltro con acqua calda. La mancanza della pulizia dei filtri e portafiltri può causare il decadimento della qualità del caffè, una cattiva estrazione e la presenza di fondi di caffè nella tazzina.	X		
LANCIA VAPORE / AUTOSTEAMER Tenere costantemente pulita la lancia mediante un panno inumidito con acqua tiepida.	X		
TERMINALI LANCIA VAPORE/AUTOSTEAMER Controllare e pulire i terminali della lancia ripristinando i fori di uscita del vapore con un piccolo ago.			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.	X		
DOCGETTA e PORTADOCGETTA Allentare la vite (A) e togliere la docgetta (B) e il portadocgetta (C) dal gruppo erogatore. Effettuare il lavaggio con acqua calda. 		X	

Pulizia	Giornal.	Settim.	Mensile
GRUPPO EROGAZIONE Effettuare il lavaggio dei gruppi come indicato al cap.15 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.

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.

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.

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.

19 Segnalazioni display

GR.X FLUSSO VELOCE
CONSULTARE MANUALE

- 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.X FLUSSO LENTO
CONSULTARE MANUALE

- 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 Assistenza Tecnica.

LAVAGGIO GRUPPI

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

ENERGY SAVING

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

+ lampeggio dei led STOP/PROG

-- OFF --

- Macchina spenta in modo automatico.

Led del tasto STOP/PROG permanentemente acceso.

- Gruppo erogazione spento.

Led del tasto STOP/PROG lampeggiante.

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



In caso di 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	12	Energy Saving System	44
1.1	Read carefully.....	32	13	Data reading and programming	45
1.2	How to use this manual	32	13.1	Main menu	45
1.3	General warnings	32	13.2	Counters	45
1.4	Guarantee.....	33	13.3	Services boiler pressure adjustment	46
1.5	Typographical conventions	33	13.4	Cup heater temperature adjustment	47
2	Presentation	34	13.5	Date and time adjustment.....	47
3	Technical data.....	34	14	Accessories.....	48
4	Description of the machine	35	14.1	Softener.....	48
4.1	Description	35	14.2	Cappuccino maker	49
4.2	Push-button panel for coffee selections	36	15	Group washing	50
4.3	Display and browser key.....	36	16	Checks and cleaning	51
4.4	Push-button Hot water.....	36	16.1	Checks and maintenance	51
5	Warnings for the installer	36	16.2	Cleaning	51
5.1	Power supply	36	17	Suggestions on how to obtain a good cup of coffee	52
5.2	Materials to be used	36	18	List of hazards.....	53
5.3	Hydraulic connections	36	19	Display indications.....	54
5.4	Installation report	36			
5.5	Maintenance and repairs	37			
6	Preparation	37			
6.1	Preparation of the machine	37			
6.2	Grinding and dosing coffee	37			
7	Turning the machine on and off	38			
7.1	Turning the machine on.....	38			
7.2	Turning the machine off	38			
8	Preliminary operations	39			
8.1	Changing the water.....	39			
8.2	Cup heater	39			
9	Programming doses.....	40			
9.1	Programming coffee doses	40			
9.2	Programming hot water doses	40			
10	Preparation of beverages	41			
10.1	Preparation of coffee	41			
10.2	Dispensing hot water.....	41			
10.3	Dispensing steam	41			
11	Autosteamer	42			
11.1	Use of the single-function autosteamer	42			
11.2	Use of the dual-function autosteamer	42			

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 spill liquid on the machine.
- Make sure that the machine is used in a suffi-

ciently 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 to which it refers in order to avoid severe injury and/or damage to the machine.



This symbol provides additional information on the operation of the machine 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 machine is strictly for professional use only. It is designed for the preparation of hot drinks such as tea, cappuccinos and long, short and espresso coffee, etc.

This device belongs to the family "Green Line", that is a range of products with low environmental impact, able to reduce consumption.

The instructions for a 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 Technical data

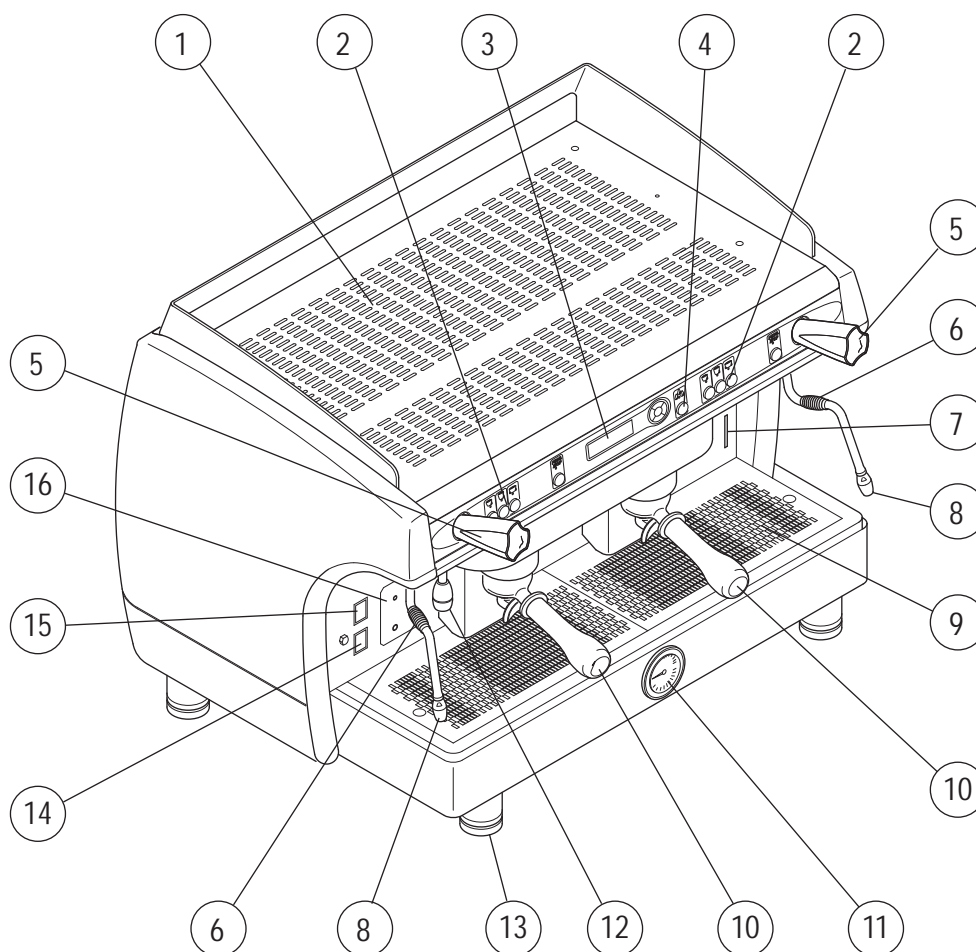
The technical data indicated in the table below corresponds to the data plate located on the front of the machine.

The data of the appliance can be seen also on the label located on the package of the machine.

		2Gr		3Gr	
Power supply voltage	V	230/400	240/415	230/400	240/415
Total power	W	4.400	4.790	5.600	6.100
Power x group	W	150x2	165x2	150x3	165x3
Coffee water tank heating element power per group	W	1,000x2	1,090x2	1,000x3	1,090x3
Steam boiler power	W	3.000	3.270	3.000	3.270
Steam boiler capacity	lt / UK gal	8 / 1,76		8 / 1,76	
Coffee water tank capacity	lt / UK gal	(1.2/ 0.26)x2		(1.2/ 0.26)x3	
Width	mm / in	800 / 31.5		1040 / 40.9	
Depth	mm / in	580 / 22.8		580 / 22.8	
Height	mm / in	590 / 23.2		590 / 23.2	
Net weight	kg / lb	95 / 209		117 / 257	
Operating conditions	°C / °F	5 ÷ 40 / 41 ÷ 104			

4 Description of the machine

4.1 Description



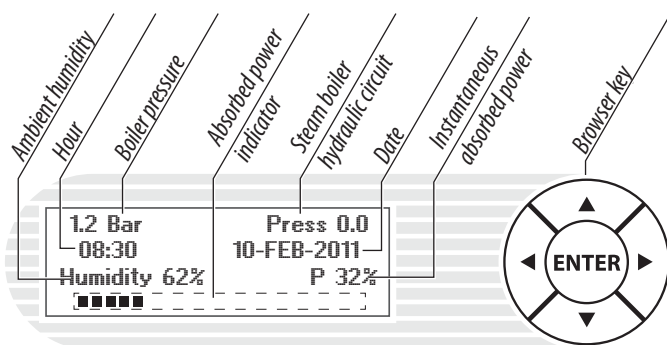
1. Cup heater surface
2. Coffee selections push button panel
3. Display and programming selector
4. Tea delivery button
5. Steam knob
6. Anti-burn rubber
7. Smart Card Reader
8. Steam nozzle
9. Tray and Cup support grille
10. Filter holder
11. Pressure gauge
12. Hot water delivery nozzle
13. Adjustable foot
14. Machine power switch
15. Cup heater switch
16. Cup heater indicator light (red) and Machine ON indicator light (green)

4.2 Push-button panel for coffee selections



Key	Description
	1 Espresso
	1 Long coffee
	2 Long coffees
	Hot water
PROG. STOP	Stop / Programming / Continuous

4.3 Display and browser key



5 Warnings for the installer

5.1 Power 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 above listed requirements.

5.2 Materials to be used

During the installation of the appliance the components and materials that were provided 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.

5.3 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.

5.4 Installation report

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 having reached the "ready to operate" condition, the following deliveries have 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 (1.2 liters);

2. release the whole volume of hot water inside the boiler (8 liters for 2GR, 13 liters for 3GR and 4GR), by performing a continuous delivery from the appropriate nozzle. 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;

5.5 Maintenance and repairs

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

After a repair or a substitution 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.

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 chap. 5 "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 portafilter to the delivery group.



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

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 5.4 "Installation report".

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 key again, the asterisk will disappear.

To change the temperature of the cup heater, proceed as described in chapter 13.4.



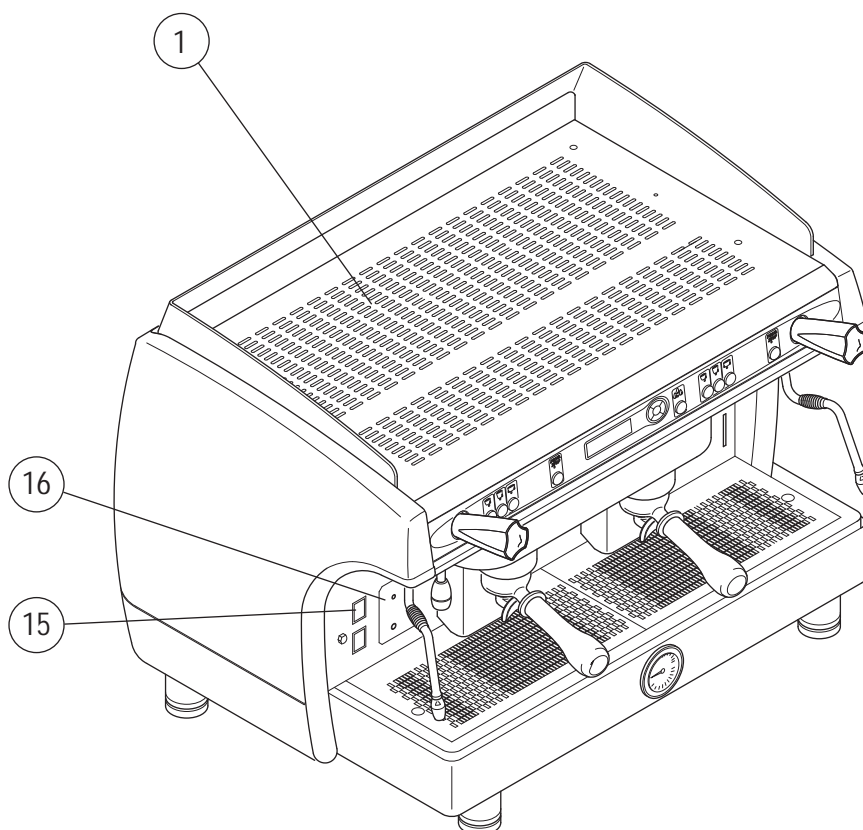
For safety reasons, it is advisable not to place cloths or other objects on the cup heater surface (1).



When the red indicator light (16) goes off, this indicates that the cup heater is at the programmed temperature.




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

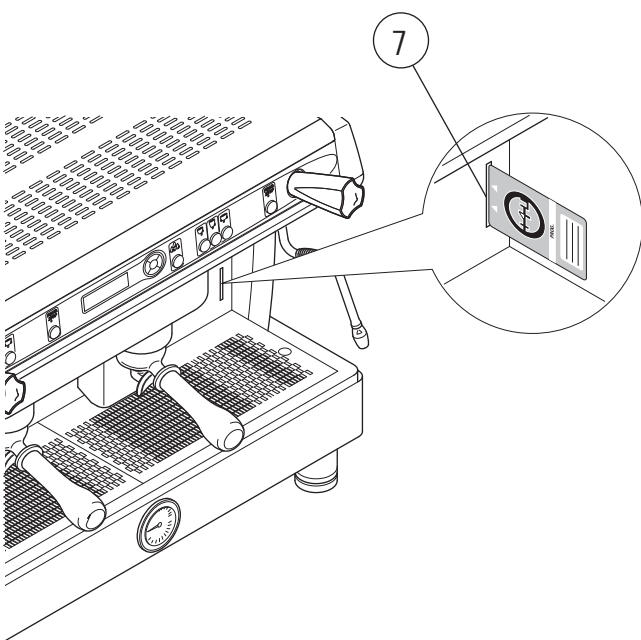


9 Programming doses

9.1 Programming coffee doses

To program the dose keys, proceed as follows:

- insert the prog. smart card into the programming reader (7) as indicated in the drawing;
- press and hold the "**PROG/STOP**" key down for 5 seconds: the LED of 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 portafilter to the delivery group;
- put the coffee cup under the dispensing spout;
- press the desired dose key (e.g.: "1 Espresso" );
- wait for delivery;
- to confirm the desired dose press again the dose key or the "**PROG/STOP**" key;
- once the dose is confirmed, the LED of the programmed key switches off and only the keys yet to be set remain on;
- repeat this operation for the other dose buttons;
- when finished programming, press the key "**PROG/STOP**" until all LEDs go off on the push button panel and remove the smart card from the reader (7).



i

After 30 seconds of idle time, the machine will automatically exit the dose programming mode, confirming the already programmed ones.

i



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

i

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

9.2 Programming hot water doses

To program the hot water doses, proceed as follows:

- insert the prog. smart card into the programming reader (7) as indicated in the drawing;
- place the cup under the hot water nozzle;
- press and hold down the "**PROG/STOP**" key on the left push-button panel until all dose key LEDs switch on;
- press the hot water delivery key ;
- when the desired dose has been reached, confirm by pressing the hot water key  again;
- repeat the operation for the other dose button;
- when finished programming, press the key "**PROG/STOP**" and remove the smart card from the reader (7).

i


All models are provided with 2 keys for the dispensing of hot water. These can be programmed individually and supply doses which are independent from one another.

i

The 4GR version has 2 hot water nozzles. The left key controls the left hot water nozzle, while the right key controls the right hot water nozzle.

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 portafilter to the delivery group;
- put the coffee cup under the dispensing spout;
- press the desired dose key (e.g. "1 Espresso" ) and wait for coffee delivery (all LEDs switch off, except for that of the selected key).
- 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.

10.3 Dispensing steam

Immerse the steam nozzle into the beverage to be heated and turn the tap knob counter-clockwise: the steam coming out of the nozzle will be proportional to the opening of the tap.



To obtain an optimal foaming, it is recommended to observe the following simple rules:

- heat only the amount of milk you intend to use, once heated, it will have to be completely poured from the jug and mustn't be heated again;
- the milk to be foamed must have a starting temperature of 4°C;



LEAVE THE STEAM NOZZLE IMMERGED IN THE MILK ONLY FOR THE TIME REQUIRED FOR HEATING. DO NOT OPEN THE STEAM TAP WITH THE STEAM NOZZLE IMMERGED IN MILK WHILE THE MACHINE IS OFF.

10.2 Dispensing hot water

- Place the cup under the hot water nozzle;
- press the hot water key , 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.





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



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




To keep the steam nozzle tips in perfect working order, it is advisable to carry out a brief delivery dry run 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 Use of the single-function autosteamer

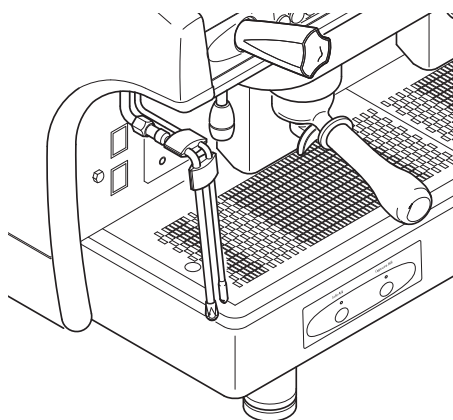
The single-function autosteamer system dispenses steam and can be used for foaming milk at the programmed temperature.

Proceed as follows:

- Immerge the ends of the autosteamer into the beverage.
- Press the key .
- Wait until the dispensing is finished.

Notes:

- To stop dispensing ahead of time, press the key  again.
- To prolong steam delivery, hold down the key .



11.2 Use of the dual-function autosteamer

The autosteamer system dispenses steam and can be used for two purposes:







heating a beverage to the programmed temperature.











foaming + heating milk to the programmed temperature.

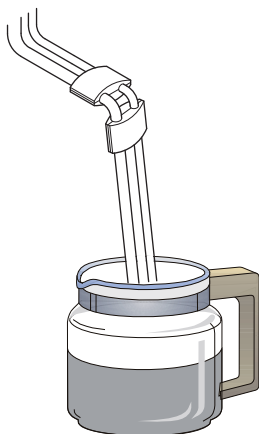
(*) optional.

Proceed as follows:

- Immerge the ends of the autosteamer into the beverage.
- Press the key   or  .
- Wait until the dispensing is finished.

Notes:

- To stop dispensing ahead of time, press the key   or   again.
- To prolong steam delivery, hold down the key   or  .



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



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



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 delivery dry run after each use. Keep the tips of the autosteamer clean at all times using a cloth dampened in lukewarm water. If regular cleaning is not carried out, the proper operation of the autosteamer can be compromised.



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.



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



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 delivery dry run after each use. Keep the tips of the autosteamer clean at all times using a cloth dampened in lukewarm water. If regular cleaning is not carried out, the proper operation of the autosteamer can be compromised.



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" LEDs

Flashing "PROG/STOP"
LED

All the groups are in standby, the entire machine (including the services boiler) is in energy saving 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.



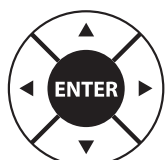
To change the operating parameters of the "energy saving" system, contact the Technical Support Service.

13 Data reading and programming

13.1 Main menu

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:



```
01 COUNTERS
02 SERV.BOILER PRESS
03 CUP HEATER TEMP.
04 CLOCK SETUP
```

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



```
01 COUNTERS
02 SERV.BOILER PRESS
03 CUP HEATER TEMP.
04 CLOCK SETUP
```

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



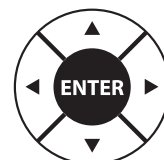
```
0.7 Bar      Press 0.0
08:30      10-MAY-2010
Humidity 62%      P 32%
[■■■■■]
```

13.2 Counters

In this section it's possible to display the number of selections made (total and individual) as well as the number of doser alarms.

Scroll through the menu until the item **"01 COUNTERS"** is highlighted;

```
01 COUNTERS
02 SERV.BOILER PRESS
03 CUP HEATER TEMP.
04 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.

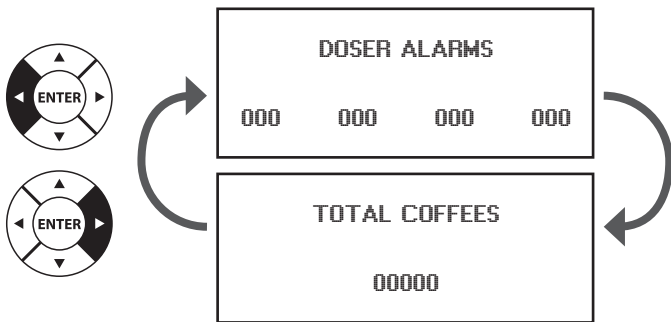
```
COUNTERS
00000
```

Number of coffee/hot water selections made on the machine.

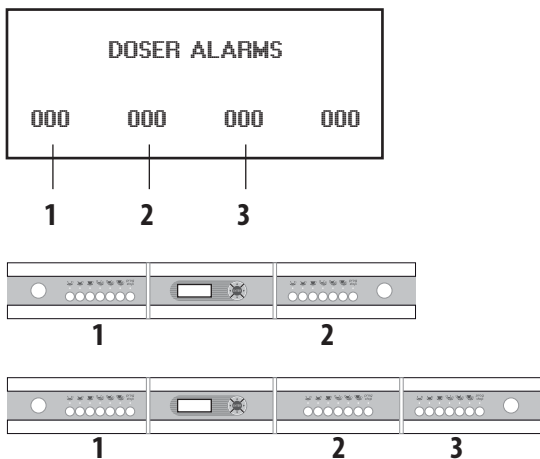
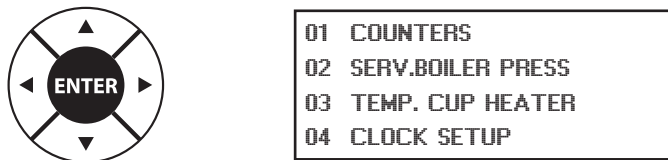
Doser alarms

Inside the "COUNTERS" menu, it's also possible to display the number of alarms that have occurred for the volumetric dosers.

When inside the menu, by pressing the (◀) or the (▶) key, it is possible to alternate the coffee/water selections count screens and the doser alarms.



To exit the "COUNTERS" menu, press the **ENTER** key.



Correspondence diagram between the display alarm position and the machine group position

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

13.3 Services boiler pressure adjustment

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

Scroll through the menu until the item "**02 SERV.BOILER PRESS**" is highlighted;



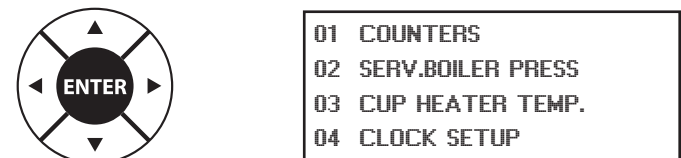
confirm the selection by pressing the **ENTER** key and the display will show the following:



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.



The machine comes out of the factory with a pressure value of 1.2 Bar, which allows an optimal use of the services for a normal workload. It is possible to increase or decrease this value, depending on the weight of usage of the hot water and steam services.

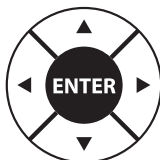
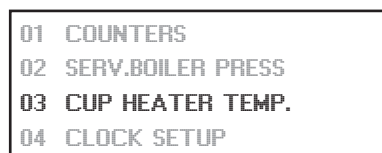
The dispensing of coffee is not influenced by this parameter.

i If the machine is provided with an "auto-steamer" device, it is advisable to leave the pressure of the services boiler at 1.2 Bar (optimal value for the correct operation of the autosteamer).

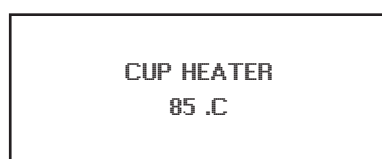
13.4 Cup heater temperature adjustment

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

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

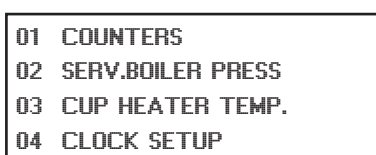
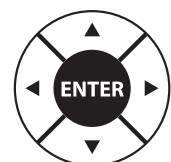


confirm the selection by pressing the **ENTER** key and the display will show the following:



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.



i 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.

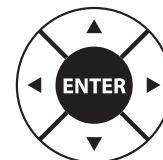
i If a temperature lower than 70°C is set, the indication **CUP HEATER ---** will appear on the display and the cup heater will be deactivated.

i To turn the cup heater on and off, read chapter 8.1.

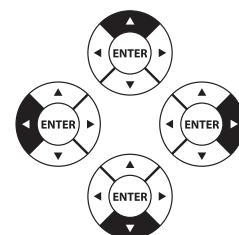
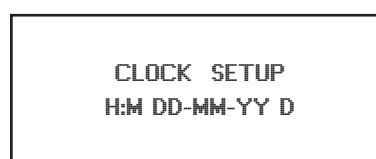
13.5 Date and time adjustment

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

Scroll through the menu until the item "**04 CLOCK SETUP**" is highlighted;



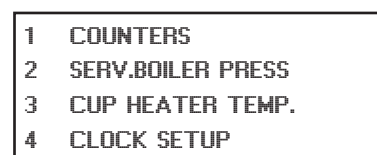
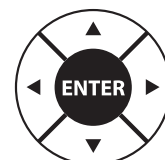
Confirm the selection by pressing the **ENTER** key and the display will show the following:



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.



H	hours	
M	minutes	
DD	day	1 Monday
MN	month	2 Tuesday
YY	year	3 Wednesday
D	day of week	➡ 4 Thursday
		5 Friday
		6 Saturday
		7 Sunday

Legend

14 Accessories

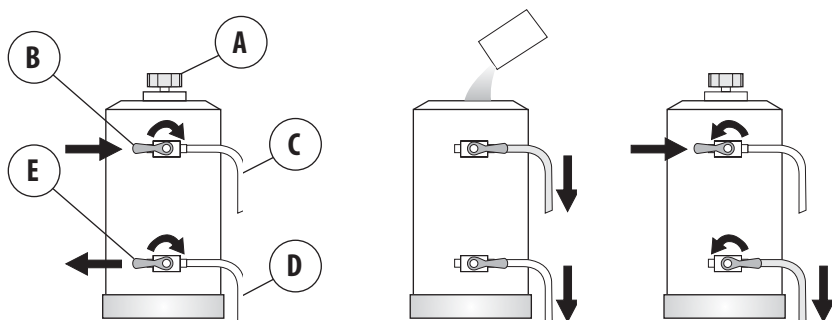
14.1 Softener

Mains water contains insoluble salts, which cause the build-up of lime scale deposits in the boiler and in 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 with very hard water, it will be necessary to regenerate more frequently. The same rule can be applied to places 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 amount of salt to be introduced, as required depending on the model (see the table on the following page);
- clean any salt or resin residue from the gasket located on the lid;
- put the lid 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 small tube **(D)** until the water is no longer salty (about 30-60 minutes). The salt allows the accumulated mineral salts to be released;
- bring 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.

In order to keep the softener and hence the machine in perfect operating condition, it is necessary to perform regeneration periodically based on the use of the softener and the hardness of the water that is 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 installation, start-up and regeneration of the softener, refer to the relative 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 litres	1000 lt	900 lt	700 lt	500 lt	1.0 kg
12 litres	1500 lt	1350 lt	1050 lt	750 lt	1.5 kg
16 litres	2100 lt	1800 lt	1400 lt	1000 lt	2.0 kg

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

Regeneration notification

If the function has been enabled during programming, the system measures the amount of water used by the machine and signals on the display (with the flashing phrase "WATER SOFTENER REGENERATION") the need for regeneration when the set amount has been exceeded.

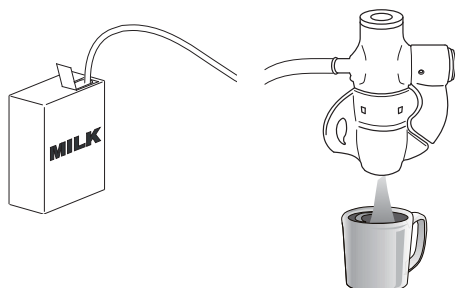
Once the regeneration has been carried out, the counter must be reset.



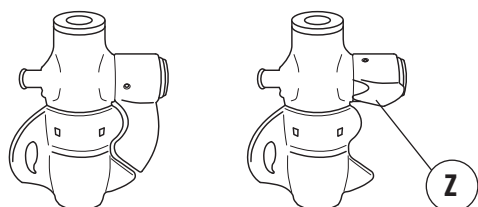
To reset the litres count, contact specialised personnel.

14.2 Cappuccino maker

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



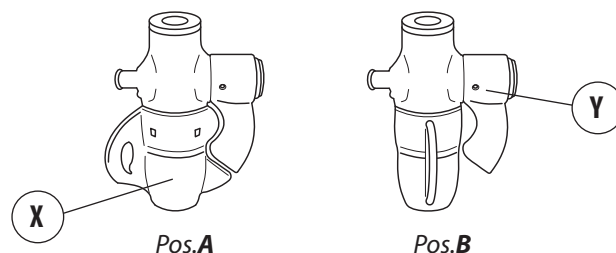
To obtain the dispensing of warm milk without foam, lift the tab (Z) upwards. For better results, we suggest not to dispense directly into the coffee cup, but into a jug or pot, and to then pour the foamed milk on the coffee. Be sure the cappuccino maker is kept clean as described in the chapter "Cleaning".



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

- remove the portafilter 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:

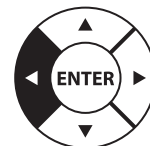
GR.1 SWILLING ON
GR.2 WAIT DETERGENT
GR.3 WAIT DETERGENT
GR.4
GR.1 SWILLING ON
GR.2 STOP/PROG KEY
GR.3 STOP/PROG KEY
GR.4 STOP/PROG KEY

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

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



i

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's display, check that the pump pressure indicated 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		
PORTAFILTER FILTERS <ul style="list-style-type: none"> Check the wear of the filters, if there is damage to the edges and check 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	



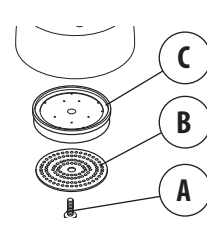
If the problem cannot be resolved, turn the machine off and contact Technical Service. Do not attempt any sort of repairs.



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 par. 14.2, especially if used continuously.	XXX		
FILTERS and PORTAFILTERS Use a screwdriver to detach the filter from the portafilter. Clean the inside of the portafilter with a brush and wash the filter and portafilter with hot water. Failure to clean the filters and portafilters will compromise the quality of the coffee and also cause problems such as bad extraction and coffee grounds at the bottom of the cup.	X		
STEAM NOZZLE / AUTOSTEAMER Keep the nozzle clean at all times using a cloth dampened in lukewarm water.	X		
STEAM NOZZLE / AUTOSTEAMER TERMINALS Check and clean the tips of the nozzle, clearing out the steam outlet holes with a small needle.			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.	X		
PERFORATED DISK and CONTAINMENT RING Loosen the screw (A) and Remove the perforated disk (B) and the containment ring (C) from the dispensing group. Wash with hot water. 		X	

Cleaning	Daily	Weekly	Monthly
DISPENSER UNIT Carry out the washing of the groups as indicated in Chapter 15 and follow the instructions below: <ul style="list-style-type: none"> • use the solid portafilter; • pour the detergent on the solid filter and attach the portafilter; • Carry out a series of deliveries until the water comes out clean; • remove the portafilter from the unit and carry out at least one delivery so as to eliminate the detergent residue. 	X		
GRINDER-DOSER Clean the inside and outside of the receptacle and the 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.

17 Suggestions on how to obtain a good cup of coffee

To obtain high-quality coffee, it is important that the hardness of the water used does 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 stores 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 period of time (2-3 hours) make a few dry runs.

Be sure to carry out regular cleaning and maintenance.

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

If the type of coffee will be changed, it is recommended that you 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.

18 List of hazards

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

The appliance must be connected to an efficient grounding system

If this is not done, the appliance can be a source of dangerous electrical discharges 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 parts of the body.

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.

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.

Use of the appliance

This espresso coffee machine is an appliance for professional use only.

Any other type of use is considered incorrect and therefore dangerous. Never allow children or people not familiar with it to use the machine.

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

Never work on the electronic apparatus when the machine is still supplied with electrical energy.

Shut down the machine completely by disconnecting it from the mains before carrying out any operation.

19 Display indications

GR.X FLOW TOO FAST CONSULT THE HANDBOOK	<ul style="list-style-type: none">• 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.X FLOW TOO SLOW CONSULT THE HANDBOOK	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• The group washing needs to be carried out as indicated in paragraph 15.
ENERGY SAVING	<ul style="list-style-type: none">• All the groups are in stand-by or the entire machine (including the services boiler) is in energy savings phase.
+ flashing of the STOP/PROG LEDs	
-- OFF --	<ul style="list-style-type: none">• The machine is off in automatic mode.
The LED of the STOP/PROG key remains lit constantly.	<ul style="list-style-type: none">• Delivery group off.
The LED of the STOP/PROG key is flashing	<ul style="list-style-type: none">• One or more delivery groups (but not all) are in stand-by.



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	12	Système Energy Saving	70
1.1	Lire attentivement.....	58	13	Lecture des données et programmation	71
1.2	Comment utiliser cette notice.....	58	13.1	Menu principal	71
1.3	Avertissements généraux	58	13.2	Compteurs	71
1.4	Garantie.....	59	13.3	Réglage de la pression de la chaudière des services	72
1.5	Conventions typographiques	59	13.4	Réglage de la température du chauffe-tasses	73
2	Présentation	60	13.5	Réglage date et heure	73
3	Données techniques	60	14	Accessoires.....	74
4	Description de la machine.....	61	14.1	Adoucisseur	74
4.1	Description	61	14.2	Dispositif pour cappuccino	75
4.2	Clavier des sélections pour café	62	15	Lavage groupes.....	76
4.3	Afficheur et touche de navigation	62	16	Contrôles et nettoyage.....	77
4.4	Clavier Eau chaude.....	62	16.1	Contrôles et entretien.....	77
5	Avertissements pour l'installateur	62	16.2	Nettoyage.....	77
5.1	Alimentation	62	17	Conseils pour obtenir un bon café	78
5.2	Matériels à utiliser	62	18	Liste des risques.....	79
5.3	Raccordements hydrauliques.....	62	19	Messages sur l'afficheur.....	80
5.4	Rapport d'installation.....	62			
5.5	Entretien et réparation	63			
6	Préparation	63			
6.1	Préparation de la machine	63			
6.2	Mouture et dosage du café	63			
7	Mise en marche et arrêt	64			
7.1	Mise en marche	64			
7.2	Arrêt	64			
8	Opérations préliminaires.....	65			
8.1	Renouvellement de l'eau	65			
8.2	Chauffe-tasses.....	65			
9	Programmation dosages.....	66			
9.1	Programmation des doses de café	66			
9.2	Programmation doses eau chaude	66			
10	Préparation des boissons	67			
10.1	Préparation du café	67			
10.2	Distribution d'eau chaude.....	67			
10.3	Distribution de vapeur.....	67			
11	Autosteamer	68			
11.1	Utilisation de l'autosteamer à fonction simple	68			
11.2	Utilisation de l'autosteamer à double fonction	68			

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 qu'il faut suivre scrupuleusement les instructions auxquelles il fait référence afin d'éviter de possibles dommages à la machine ou aux personnes.



Ce symbole fournit des informations ultérieures sur le fonctionnement de la machine et de ses composants.

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.

Ce dispositif fait partie de la famille "Green Line", c'est-à-dire d'une gamme de produits à faible impact sur l'environnement, en mesure de réduire les consommations.

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. Données techniques

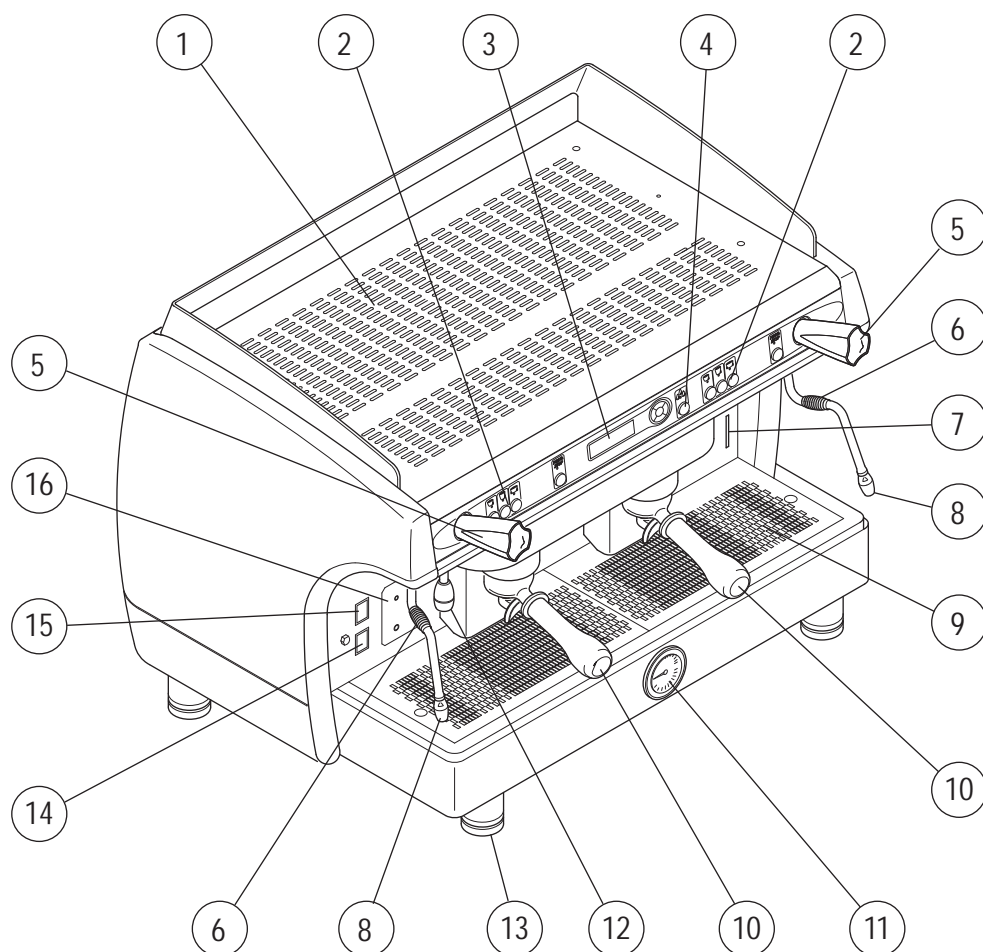
Les données techniques indiquées dans le tableau ci-dessous correspondent à la plaque placée dans la partie avant de la machine.

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

		2Gr		3Gr	
Tension d'alimentation	V	230/400	240/415	230/400	240/415
Puissance totale	W	4.400	4.790	5.600	6.100
Puissance par groupe	W	150x2	165x2	150x3	165x3
Puissance résistance réservoir eau pour café par groupe	W	1,000x2	1,090x2	1,000x3	1,090x3
Puissance chaudière vapeur	W	3.000	3.270	3.000	3.270
Capacité de vapeur de la chaudière	lt / UK gal	8 / 1,76		8 / 1,76	
Capacité réservoir eau pour café	lt / UK gal	(1,2/ 0,26)x2		(1,2/ 0,26)x3	
Largeur	mm / in	800 / 31.5		1040 / 40.9	
Profondeur	mm / in	580 / 22.8		580 / 22.8	
Hauteur	mm / in	590 / 23.2		590 / 23.2	
Poids net	kg / lb	95 / 209		117 / 257	
Conditions de fonctionnement	°C / °F	5 ÷ 40 / 41 ÷ 104			

4 Description de la machine

4.1 Description



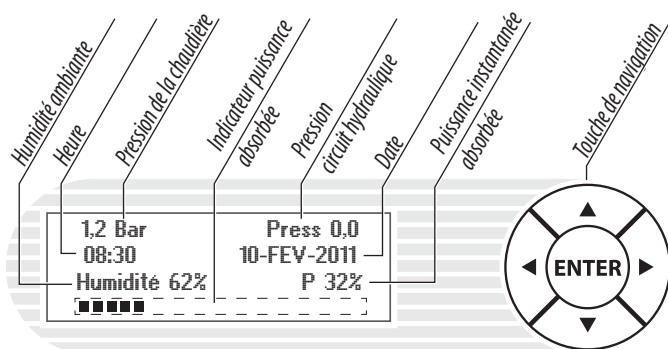
1. Plan du chauffe-tasses
2. Clavier sélections café
3. Afficheur et sélecteur de programmation
4. Touche de distribution thé
5. Manette de la vapeur
6. Clip anti-brûlures
7. Lecteur Smart Card
8. Tuyau de sortie de la vapeur
9. Bac et Grille porte-tasses
10. Porte-filtre
11. Manomètre
12. Tuyau de sortie eau chaude
13. Pied réglable
14. Interrupteur d'allumage de la machine
15. Interrupteur du chauffe-tasses
16. Voyant chauffe-tasses (rouge) et Voyant allumage machine (vert)

4.2 Clavier des sélections pour café



Touche	Description
	1 Café espresso
	1 Café long
	2 Cafés longs
	Eau chaude
PROG. STOP	Stop / Programmation / Continu

4.3 Afficheur et touche de navigation



5 Avertissements pour l'installateur

5.1 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.

5.2 Matériels à utiliser

Pendant l'installation de l'appareil, il faut utiliser les composants et les matériels fournis avec l'appareil. S'il y a la nécessité d'utiliser d'autres composants, l'installateur doit vérifier qu'ils sont adaptés à être utilisés au contact de l'eau pour la consommation humaine.

5.3 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.

5.4 Rapport d'installation

A la fin de l'installation, l'appareil doit être activé et porté jusqu'à la condition nominale de fonctionnement, en le laissant pendant 30 minutes dans la condition de "prêt au fonctionnement".

Ensuite, il faut éteindre l'appareil et le vider complètement de la première eau qui a été introduite dans tout le circuit hydraulique, afin d'éliminer d'éventuelles impuretés initiales.

Puis, l'appareil doit, de nouveau, être chargé et porté aux conditions nominales de fonctionnement.

Après avoir atteint l'état de "prêt au fonctionnement", il faut effectuer les distributions suivantes :

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

2. évacuer tout le volume de l'eau chaude à l'intérieur de la chaudière (8 litres pour 2GR, 13 litres pour 3GR et 4GR) en faisant une distribution continue avec le tuyau de sortie relatif. 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.

5.5 Entretien et réparation

Après un entretien et/ou une réparation, les composants utilisés doivent garantir de conserver les critères d'hygiène et de sécurité, prévus initialement pour l'appareil. Cela est réalisé 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.

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 5 "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'écchéance 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 ; 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

S'il y a des pauses plus longues qu'une semaine, il faut effectuer le changement de 100% de l'eau contenue dans les circuits hydrauliques de la machine en utilisant les points de distribution prévus, selon les indications du Paragraphe 5.4 "Rapport d'installation".

8.2 Chauffe-tasses

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

Placer sur ON l'interrupteur du chauffe-tasses (15) qui active l'allumage du voyant rouge (16) pendant les phases de chauffage.



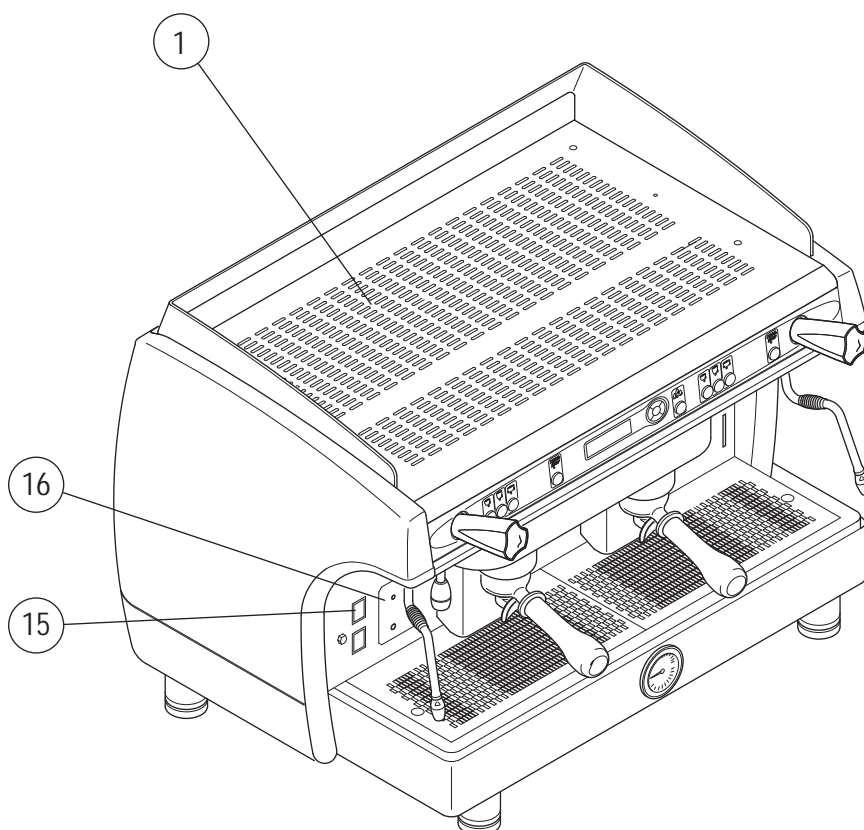
Pour des raisons de sécurité, nous conseillons de ne pas mettre de linge ou d'autres objets sur la tablette du chauffe-tasses (1).



L'extinction du voyant rouge (16) indique que le chauffe-tasses a atteint la température programmée.



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

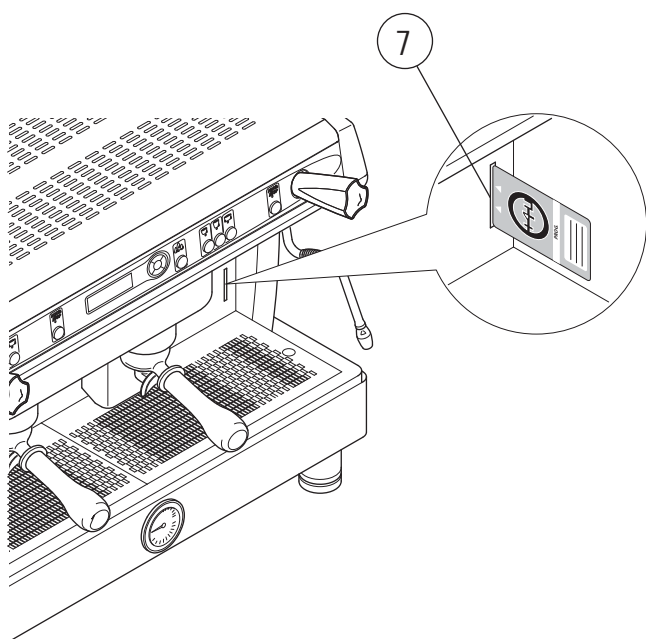


9 Programmation dosages

9.1 Programmation des doses de café

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

- insérer la smart card prog. dans le lecteur de programmation (7) comme indiqué sur le dessin ;
- appuyer et maintenir enfoncée la touche "**PROG/STOP**" pendant 5 secondes : la led de la touche "**PROG/STOP**" clignote, et toutes les leds du clavier en programmation restent allumées ;
- 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 ;
- appuyer sur la touche dose souhaitée (exemple "1 café espresso" ☕) ;
- attendre la distribution ;
- pour confirmer la dose, appuyer de nouveau sur la touche dose ou sur la touche "**PROG/STOP**" ;
- une fois la dose confirmée, la led de la touche programmée s'éteint et seules les touches encore à configurer restent allumées ;
- répéter l'opération pour les autres touches dose ;
- la programmation terminée, appuyer sur la touche "**PROG/STOP**" jusqu'à l'extinction de toutes les leds du clavier, puis retirer la smart card du lecteur (7).



i

Après 30 secondes d'inactivité, la machine sortira automatiquement de la modalité de programmation des doses, en confirmant celles qui sont déjà programmées.

i

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

i

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.

9.2 Programmation doses eau chaude

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

- insérer la smart card prog. dans le lecteur de programmation (7) comme indiqué sur le dessin ;
- placer la tasse sous le tuyau de sortie d'eau chaude ;
- appuyer et maintenir enfoncée la touche "**PROG/STOP**" du clavier de gauche jusqu'à ce que toutes les leds des touches dose s'allument ;
- appuyer sur la touche de distribution d'eau chaude ☕ ;
- une fois la dose souhaitée atteinte, confirmer en appuyant de nouveau sur la touche d'eau chaude ☕ ;
- répéter l'opération pour l'autre touche dose ;
- à la fin de la programmation, appuyer sur la touche "**PROG/STOP**", puis retirer la smart card du lecteur (7).

i


Tous les modèles disposent de 2 touches pour la distribution d'eau chaude. Ils sont programmables individuellement et ils fournissent un dosage indépendant l'un de l'autre.

i

Dans la version 4GR, 2 tuyaux d'eau chaude sont présents. La touche de gauche commande le tuyau d'eau chaude de gauche et, de manière semblable, la touche de droite commande le tuyau d'eau chaude de droite.

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 ;
- appuyer sur la touche dose souhaitée (exemple "1 café espresso" ) et attendre la distribution du café (toutes les leds s'éteignent, sauf celle de la touche sélectionnée).
- 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.

10.3 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: la sortie de vapeur du tuyau sera proportionnelle à l'ouverture du robinet.



Pour obtenir une mousse optimale, l'on conseille de suivre ces simples règles :

- réchauffer uniquement la quantité de lait que l'on souhaite utiliser, une fois réchauffé, il devra être complètement versé du pot et non pas réchauffé de nouveau ;
- le lait à mousser doit partir d'une température de 4°C ;



LAISSER LE TUYAU DE VAPEUR PLONGÉ DANS LE LAIT UNIQUEMENT LE TEMPS NÉCESSAIRE POUR LE CHAUFFER. À MACHINE ÉTEINTE, NE PAS OUVRIR LE ROBINET DE VAPEUR SI LE TUYAU DE VAPEUR EST PLONGÉ DANS LE LAIT.

10.2 Distribution d'eau chaude

- Placer la tasse sous le tuyau de sortie d'eau chaude ;
- appuyer sur la touche d'eau chaude , attendre 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.





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



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




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 le tuyau en raison des risques liés à la présence de vapeur à température élevée.

11 Autosteamer



11.1 Utilisation de l'autosteamer à fonction simple

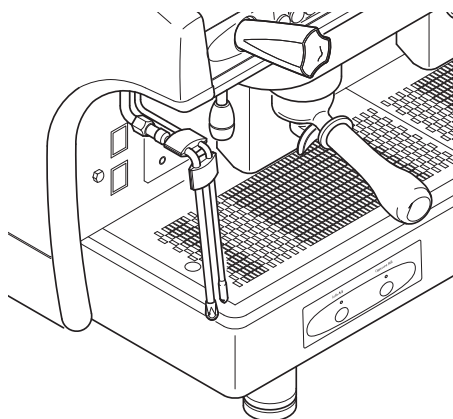
Le système autosteamer à fonction simple, moyennant la distribution de vapeur, permet de faire mousser le lait à la température programmée.

Procéder de la façon suivante:

- Immerger les terminaux de l'autosteamer dans la boisson.
- Appuyer sur la touche .
- Attendre la fin de la distribution.

Remarque:

- Pour bloquer à l'avance la distribution, appuyer sur la touche .
- Pour prolonger la distribution de vapeur, maintenir enfoncée la touche .



11.2 Utilisation de l'autosteamer à double fonction

Le système autosteamer, moyennant la distribution de vapeur, permet d'effectuer deux différents types d'utilisation:







chauffage de la boisson à la température programmée.











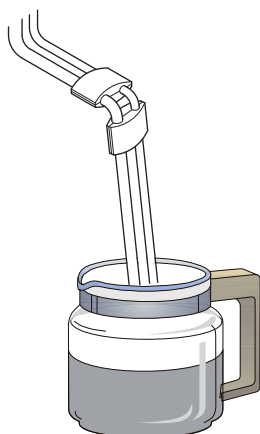
mousse + chauffage du lait à la température programmée.

Procéder de la façon suivante:

- Immerger les terminaux de l'autosteamer dans la boisson.
- Appuyer sur la touche   ou  .
- Attendre la fin de la distribution.

Remarque:

- Pour bloquer à l'avance la distribution, appuyer sur la touche   ou  .
- Pour prolonger la distribution de vapeur, maintenir enfoncée la touche   ou  .



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.



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



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. L'absence d'un nettoyage constant compromet le bon fonctionnement de l'autosteamer.



Ne pas laisser le tuyau de l'autosteamer plongé dans le lait quand il n'est pas utilisé. 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

Led "PROG/STOP"
clignotante

Tous les groupes sont en stand-by, toute 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 régime de "ENERGY SAVING", la chaudière des services sera réactivée elle aussi, sortant de l'état de "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 "energy saving", demander l'intervention de l'assistance technique.

13 Lecture des données et programmation

13.1 Menu principal

Pour accéder à la lecture des données de la machine et à la programmation des principaux paramètres, maintenir enfoncée la touche **ENTER** de la touche navigateur, pendant au moins 5 secondes. Sur l'afficheur apparaîtront les messages suivants :



01 COMPTEURS
02 PRESS. CHAUDIERE
03 TEMP.CHAUF.TASSES
04 REGLAGE HORLOGE

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



01 COMPTEURS
02 PRESS. CHAUDIERE
03 TEMP.CHAUF.TASSES
04 REGLAGE HORLOGE

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



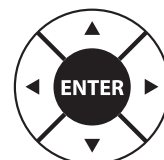
0,7 Bar Press 0,0
08h30 10-MAI-2010
Humidité 62% P 32%
[■■■■■]

13.2 Compteurs

Dans cette section, il est possible de visualiser le nombre de sélections effectuées (totales et séparées) ainsi que le nombre d'alarmes des doseurs.

Faire défiler le menu jusqu'à mettre en évidence l'option "**01 COMPTEURS**";

01 COMPTEURS
02 PRESS. CHAUDIERE
03 TEMP.CHAUF.TASSES
04 REGLAGE HORLOGE



confirmer la sélection en appuyant sur la touche **ENTER**, sur l'afficheur apparaîtra le message suivant :

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'afficheur affichera le comptage des sélections effectuées.

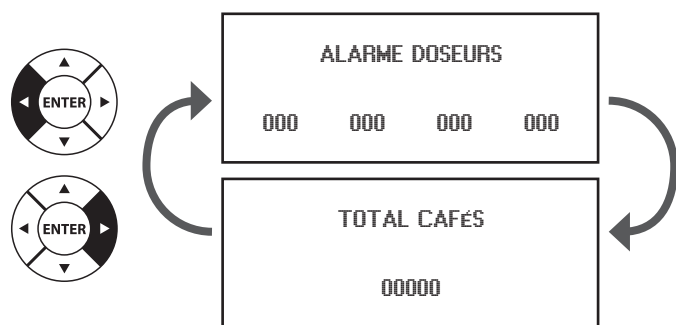
COMPTEURS
00000

Nombre de sélections
café/eau chaude
effectuées par la
machine.

Alarme des doseurs

A partir du menu "COMPTEURS", il est possible d'afficher le nombre d'alarmes des doseurs volumétriques.

A l'intérieur du menu, en appuyant sur la touche (◀) ou sur la touche (▶), il est possible d'alterner les écrans de comptage sélections café/eau et alarmes doseurs.



pour sortir du menu "COMPTEURS", appuyer sur la touche **ENTER**;

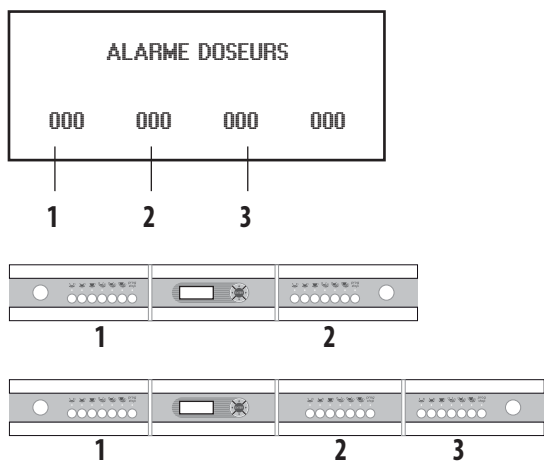
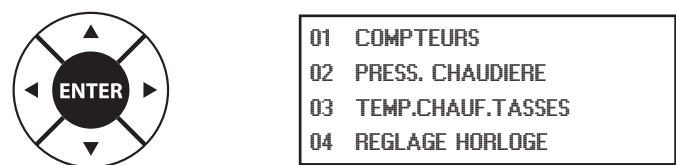


Schéma de correspondance entre la position alarme sur l'écran et la position des groupes machine

i Dans le cas d'inactivité de l'opérateur, après 10 secondes, l'afficheur retourne au menu principal.

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 "**02 PRESS. CHAUDIÈRE**";

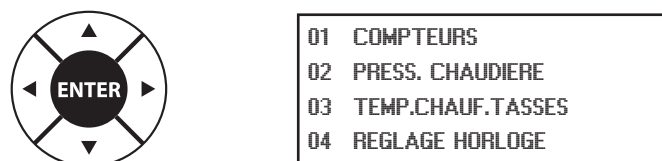


confirmer la sélection en appuyant sur la touche **ENTER**, sur l'afficheur apparaîtra le message suivant :



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**



La machine sort de l'usine avec une valeur de pression de 1,2 Bar, qui permet une utilisation optimale des services pour une charge normale de travail. Il est possible d'augmenter ou de diminuer cette valeur, en fonction du poids d'utilisation des services eau chaude et vapeur.
La distribution de café n'est pas influencée par ce paramètre.

i

i

Si la machine est prévue avec le dispositif "autosteamer", on conseille de laisser à 1,2 Bar la pression de la chaudière des services (vapeur optimale pour le fonctionnement correct de l'autosteamer).

13.4 Réglage de la température 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 "**03 TEMP. CHAUF. TASSES**";



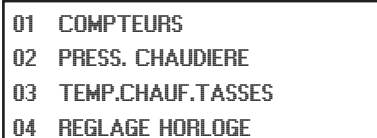
confirmer la sélection en appuyant sur la touche **ENTER**, sur l'afficheur apparaîtra le message suivant :



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**.



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

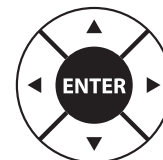
i Si l'on programme une température inférieure à 70 °C, l'afficheur affichera le message **CHAUFFE-TASSES ---**, le chauffe-tasses sera ainsi désactivé.

i Pour l'allumage et l'extinction du chauffe-tasses, consulter le chapitre 8.1.

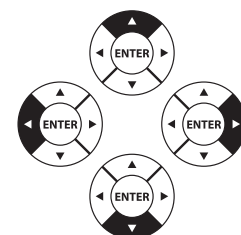
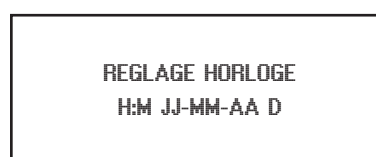
13.5 Réglage date et heure

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

Faire défiler le menu jusqu'à mettre en évidence l'option "**04 REGLAGE HORLOGE**";



confirmer la sélection, appuyer sur la touche **ENTER**, sur l'afficheur apparaîtra le message suivant :

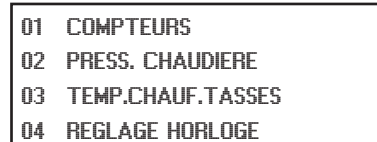
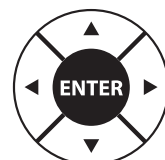


La valeur à modifier clignote.

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**.



H	heures	
M	minutes	
JJ	jour	1 lundi
MM	mois	2 mardi
AA	année	3 mercredi
D	jour de la semaine	➡ 4 jeudi
		5 vendredi
		6 samedi
		7 dimanche

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 le joint situé sur le couvercle de toutes traces de sel ou de résines ;
- remplacer 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.

i 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.

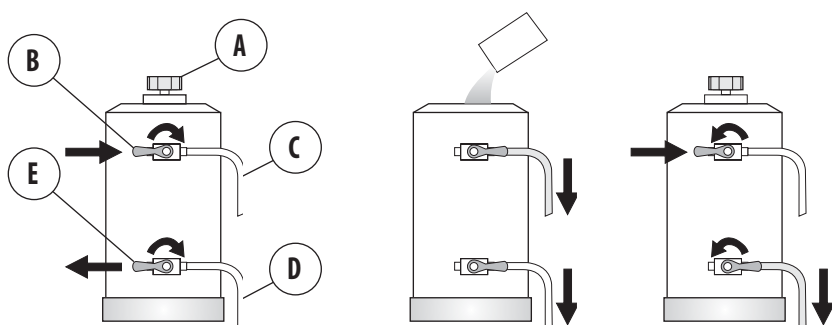
Afin de conserver l'adoucisseur et par conséquent la machine dans les meilleures conditions de fonctionnement possibles, effectuer périodiquement la régénération en fonction de la fréquence d'utilisation de l'adoucisseur et de la dureté de l'eau utilisée. Le tableau ci-dessous reporte les valeurs de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

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'afficheur la nécessité d'effectuer la régénération dès que la quantité prévue est dépassée (clignotement du message "RÉGÉNÉRATION DE L'ADOUCISSEUR").

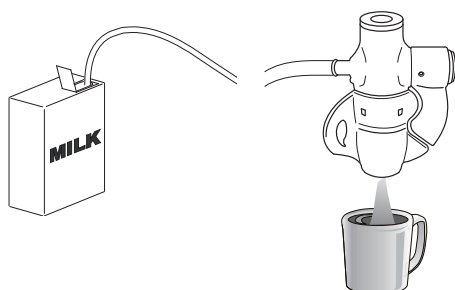
Une fois que la régénération a été effectuée, il faut procéder à la mise à zéro du comptage.



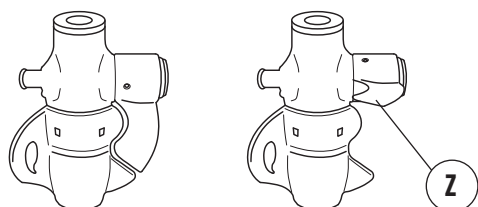
Pour la mise à zéro du comptage des litres, s'adresser au personnel spécialisé.

14.2 Dispositif pour cappuccino

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



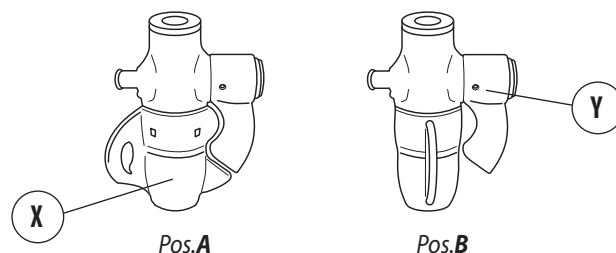
Pour obtenir du lait chaud sans mousse, soulever l'ailette (Z) vers le haut. Pour obtenir un meilleur résultat, nous conseillons de ne pas verser directement le lait dans la tasse de café, mais plutôt dans un pot, puis de verser le lait mousseux sur le café. Nous recommandons de maintenir toujours propre 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 reportées sur l'afficheur :

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'afficheur apparaissent les messages suivants en séquence alternée :

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

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'afficheur :

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

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'afficheur :

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

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'afficheur visualise les messages suivants :

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

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.



i 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 au fil du temps, 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.	Mensuel
MACHINE <ul style="list-style-type: none"> Sur l'afficheur de la machine, contrôler la pression de la pompe qui doit indiquer une valeur d'environ 8-9 bars. Contrôler sur l'afficheur que la pression de la chaudière indique bien une valeur 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 au besoin, le modifier. Contrôler l'état d'usure des lames : il faut les remplacer si le café moulu est trop poudreux. 		X	
ADOUCCISSEUR <ul style="list-style-type: none"> Effectuer 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.



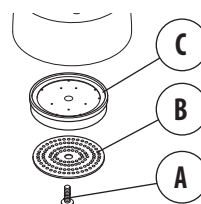
Les opérations de détartrage de l'appareil doivent être effectuées par des techniciens spécialisés pour éviter toute délivrance de matériel nocif pour l'usage alimentaire.

16.2 Nettoyage

Pour garantir une hygiène et une efficacité optimale de l'appareil, il faut effectuer quelques simples opérations de nettoyage des parties fonctionnelles et des accessoires ainsi que des panneaux de la carrosserie. Les instructions ci-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.	Mensuel
DISPOSITIF POUR CAPPUCCINO Nettoyer plusieurs fois par jour comme indiqué au par. 14.2, surtout en cas d'utilisation continue	XXX		
FILTRES et PORTE-FILTRES Retirer le filtre du porte-filtre à l'aide d'un tournevis. Nettoyer l'intérieur du porte-filtre avec un pinceau et laver le filtre et le porte-filtre à l'eau chaude. Si les filtres et les porte-filtres ne sont pas nettoyés, la qualité du café préparé pourrait diminuer, et la machine pourrait présenter des inconvénients comme une difficulté à extraire les portes-filtres ou la présence de marc de café dans les tasses.	X		
TUYAU DE SORTIE DE VAPEUR / AUTOSTEAMER Maintenir toujours propre le tuyau de vapeur en utilisant un chiffon imbibé d'eau tiède.	X		
TERMINAUX TUYAU DE VAPEUR / AUTOSTEAMER Contrôler et nettoyer les terminaux du tuyau de vapeur en libérant les orifices de sortie de la vapeur avec une aiguille.			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.	X		
DOUCHETTE et PORTE-DOUCHETTE Desserrer la vis (A) et enlever la douchette (B) et le porte-douchette (C) du groupe de distribution. Laver avec de l'eau chaude.		X	



Nettoyage	Journ.	Hebdo.	Mensuel
GROUPE DE DISTRIBUTION Laver les groupes comme indiqué au chap.15 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.

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 ; 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.

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.

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.

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.

Utilisation de l'appareil.

Cette machine à café espresso est un appareil destiné à un usage exclusivement professionnel.

Toute autre utilisation doit être considérée comme incorrecte et par conséquent dangereuse. Ne jamais permettre à des enfants ou à des personnes incompetentes d'utiliser la machine.

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.

19 Messages sur l'afficheur

GR.X FLUX TROP RAPIDE
CONSULTER LE MANUEL

- 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.X FLUX TROP LENT
CONSULTER LE MANUEL

- 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 par. 15

ECONOMIE ENERGIE

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

+ leds "STOP/PROG" clignotantes

-- OFF --

- Machine éteinte en mode automatique.

Led de la touche STOP/PROG constamment allumée

- Groupe de distribution éteint.

Led de la 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	12	Energy Saving	96
1.1	Aufmerksam durchlesen.....	84	13	Ablesen der Daten und Programmierung	97
1.2	Wie dieses Handbuch zu benutzen ist.....	84	13.1	Hauptmenü	97
1.3	Allgemeine Hinweise.....	84	13.2	Zähler	97
1.4	Garantie.....	85	13.3	Einstellung des Betriebskesseldrucks	98
1.5	Hinweissymbole	85	13.4	Einstellung der Tassenwärmertemperatur. ..	99
2	Vorwort	86	13.5	Einstellung von Datum und Uhrzeit	99
3	Technische Daten	86	14	Zubehörteile	100
4	Beschreibung der Maschine	87	14.1	Enthärter	100
4.1	Beschreibung.....	87	14.2	Cappuccino-Zubereiter	101
4.2	Tastenfeld Kaffeewahl	88	15	Spülung der Gruppen	102
4.3	Display und Navigationstaste	88	16	Überprüfungen und Reinigung	103
4.4	Tastenfeld Warmwasser.....	88	16.1	Überprüfungen und Wartung	103
5	Hinweise für den Installateur	88	16.2	Reinigung.....	103
5.1	Versorgung.....	88	17	Ratschläge für die Zubereitung eines guten Kaffees	104
5.2	Zu benutzendes Material	88	18	Gefahrenliste	105
5.3	Wasseranschlüsse	88	19	Displayanzeigen.....	106
5.4	Installationsbericht.....	88			
5.5	Wartung und Reparatur.....	89			
6	Vorbereitung	89			
6.1	Vorbereitung der Maschine	89			
6.2	Mahlen und Dosieren des Kaffees	89			
7	Ein- und Ausschaltung	90			
7.1	Einschaltung.....	90			
7.2	Ausschaltung.....	90			
8	Vorbereitungen.....	91			
8.1	Wassererneuerung	91			
8.2	Tassenwärmer	91			
9	Programmierung der Dosierungen	92			
9.1	Programmierung der Kaffeemengen.....	92			
9.2	Programmierung Heißwassermengen.....	92			
10	Getränkzubereitung.....	93			
10.1	Zubereitung des Kaffees	93			
10.2	Heißwasserabgabe	93			
10.3	Dampfabgabe.....	93			
11	Autosteamer	94			
11.1	Benutzung des Autosteams mit einer Funktion ...	94			
11.2	Benutzung des Autosteams mit doppelter Funktion	94			

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 Schutzscherter 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 langer, kurzer Kaffee, Espresso usw. geplant.

Dieses Gerät gehört zur Gruppe "Green Line", dabei handelt es sich um eine Produktreihe mit geringer Umweltbelastung, die auch den Verbrauch reduzieren kann.

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. WENN DAS GERÄT EINGESCHALTET IST, ENTHÄLT DER HEIZKESSEL DAMPF UND HEISWASSER, 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 Technische Daten

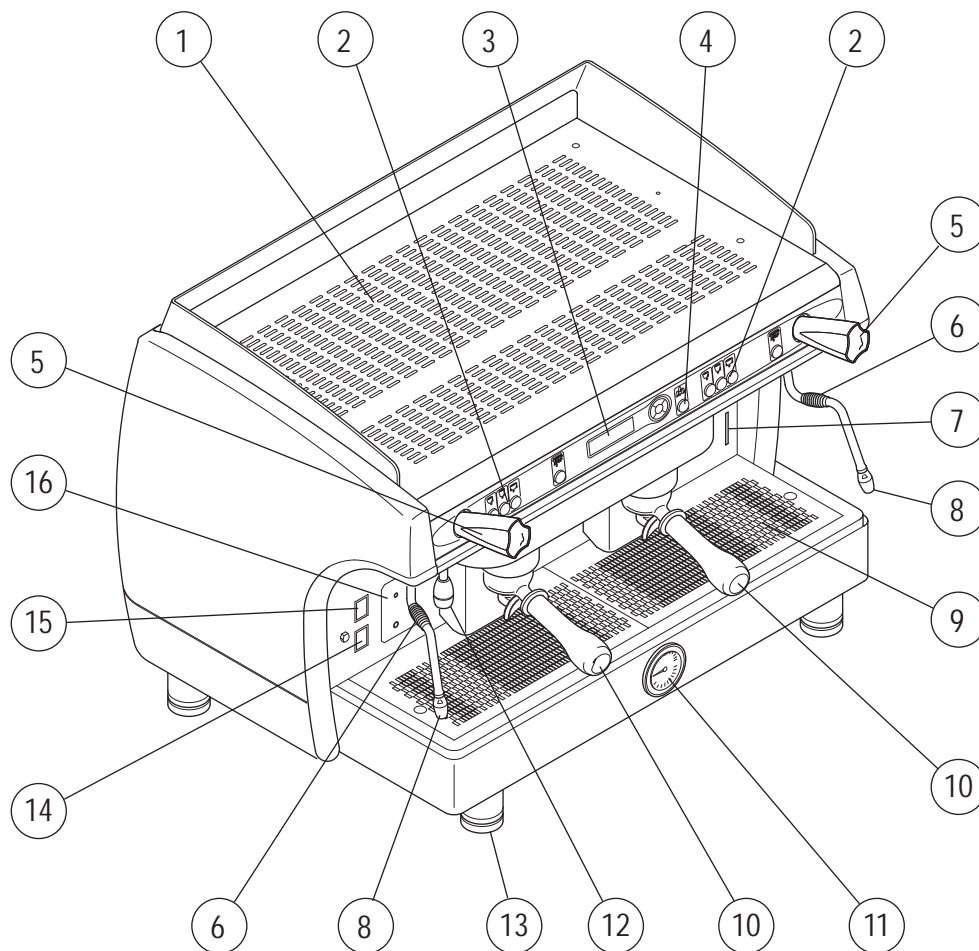
Die technischen Daten in der nachfolgenden Tabelle sind die gleichen, die auf dem Typenschild auf der Vorderseite des Gerätes zu finden sind.

Die Maschinendaten sind auch auf dem Etikett der Verpackung der Maschine enthalten.

		2Gr		3Gr	
Versorgungsspannung	V	230/400	240/415	230/400	240/415
Gesamtleistung	W	4.400	4.790	5.600	6.100
Leistung pro Gruppe	W	150x2	165x2	150x3	165x3
Leistung Heizwiderstand Kaffeewasserbehälter pro Gruppe	W	1.000x2	1.090x2	1.000x3	1.090x3
Leistung Dampfkessel	W	3.000	3.270	3.000	3.270
Fassungsvermögen Dampfkessel	l / UK gal	8 / 1,76		8 / 1,76	
Fassungsvermögen Kaffeewasser- behälter	l / UK gal	(1,2/ 0,26)x2		(1,2/ 0,26)x3	
Breite	mm / in	800 / 31.5		1040 / 40.9	
Tiefe	mm / in	580 / 22.8		580 / 22.8	
Höhe	mm / in	590 / 23.2		590 / 23.2	
Nettogewicht	kg / lb	95 / 209		117 / 257	
Betriebsbedingungen	°C - °F	5 ÷ 40 / 41 ÷ 104			

4 Beschreibung der Maschine

4.1 Beschreibung



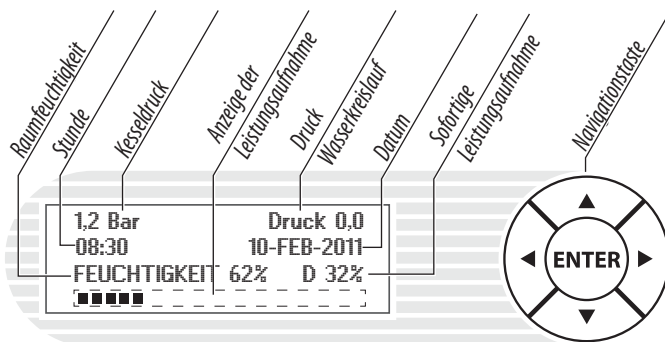
1. Abstellfläche Tassenwärmer
2. Tastenblock Kaffeewahl
3. Display und Programmierwahlschalter
4. Taste Teeabgabe
5. Dampfdrehschalter
6. Verbrennungsschutzgummi
7. Smart Card-Leser
8. Dampfdüse
9. Auffangschale und Abtropfgitter der Tassenablage
10. Filterhalter
11. Manometer
12. Düse Heißwasserabgabe
13. Einstellbarer Standfuß
14. Betriebsschalter der Maschine
15. Schalter Tassenwärmer
16. Kontrollleuchte Tassenwärmer (rot) und Kontrollleuchte Maschinenbetrieb (grün)

4.2 Tastenfeld Kaffeewahl



Taste	Beschreibung
	1 Espresso
	1 Verlängerter Kaffee
	2 Verlängerte Kaffees
	Warmwasser
PROG. STOP	Stop / Programmierung / Weiter

4.3 Display und Navigationstaste



5 Hinweise für den Installateur

5.1 Versorgung

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

5.2 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.

5.3 Wasseranschlüsse

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

5.4 Installationsbericht

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 (1,2 Liter).
2. Die gesamte Heißwassermenge im Kessel (8 Liter für 2GR, 13 Liter für 3GR und 4GR) mit einer Dauerabgabe über die betreffende Düse ablaufen lassen. Falls mehrere Abgaben vorhanden sind, die betreffende Menge nach der Anzahl der Abgabegruppen aufteilen.
3. Den Dampf fortlaufend für mindestens 1 Minute pro Dampfabgabe ausströmen lassen.

5.5 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.

6 Vorbereitung

6.1 Vorbereitung der Maschine

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

Der Installateur muss genau den im Kap. 5 "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 5.4 "Installationsbericht" beschrieben, benutzt.

8.2 Tassenwärmer

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

Den Schalter des Tassenwärmers (15) auf ON stellen. Dieser aktiviert das Aufleuchten der roten Kontrollleuchte (16) während der Heizphasen.



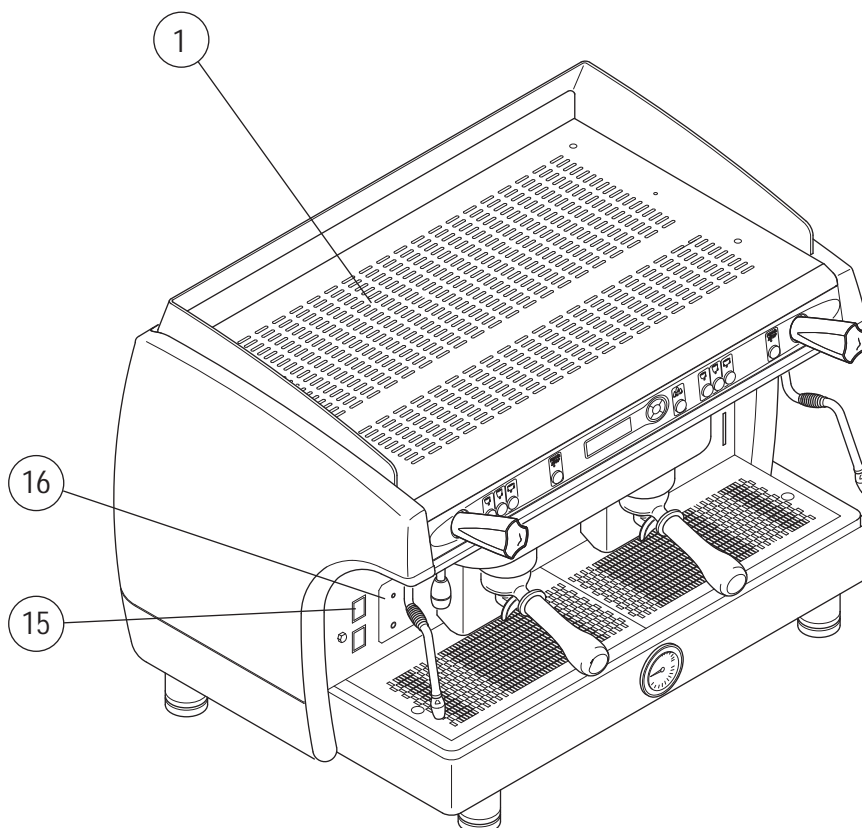
Aus Sicherheitsgründen sollten keine Tücher oder andere Gegenstände auf die Fläche des Tassenwärmers (1) gelegt werden.



Das Erlöschen der roten Kontrollleuchte (16) zeigt an, dass der Tassenwärmer die programmierte Temperatur erreicht hat.




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

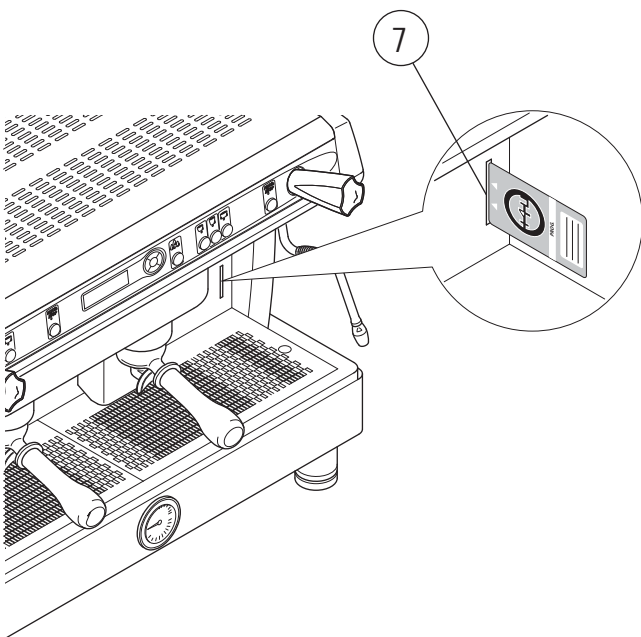


9 Programmierung der Dosierungen

9.1 Programmierung der Kaffeemengen

Für die Programmierung der Mengentasten wie folgt vorgehen:

- Die Smart Card Progr. in den Programmierleser (7) einsetzen, wie auf der Zeichnung angegeben;
- Für 5 Sekunden die Taste "**PROG/STOP**" drücken: die Led der Taste "**PROG/STOP**" blinkt und alle Leds der Tastatur, die programmiert wird, bleiben eingeschaltet.
- 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" ).
- die Abgabe abwarten;
- zur Bestätigung der gewünschten Menge, erneut die Mengentaste oder die Taste "**PROG/STOP**" drücken.
- Nach Bestätigung der Menge, schaltet sich die Led der programmierten Taste aus und nur die noch zu programmierenden Tasten bleiben eingeschaltet.
- Diesen Vorgang mit den anderen Mengentasten wiederholen.
- Am Ende der Programmierung die Taste "**PROG/STOP**" drücken, bis sich alle Leds des Tastenblocks ausschalten. Die Smart Card aus dem Leser (7) entnehmen.



i

Wenn 30 Sekunden ohne erneute Eingabe verstreichen, verlässt die Maschine automatisch den Programmiermodus der Dosierungen und bestätigt die bereits programmierten Mengen.

i

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

i

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.

9.2 Programmierung Heißwassermengen

Für die Programmierung der Heißwassermengen wie folgt vorgehen:

- Die Smart Card Progr. in den Programmierleser (7) einsetzen, wie auf der Zeichnung angegeben;
- 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.
- Diesen Vorgang mit der anderen Dosiertaste wiederholen.
- Am Ende der Programmierung die Taste "**PROG/STOP**" drücken, die Smart Card aus dem Leser (7) entnehmen.

i


Alle Modelle haben 2 Tasten für die Heißwasserabgabe. Sie sind einzeln programmierbar und jede kann eine unterschiedliche Menge abgeben.

i

Beim Modell 4GR gibt es 2 Heißwasserdüsen. Die linke Taste steuert die linke Heißwasserdüse, die rechte Taste steuert die rechte Heißwasserdüse.

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;
- die gewünschte Mengentaste drücken (zum Beispiel "1 Espresso" ) und die Kaffeeabgabe abwarten (Ausschaltung aller Leds, außer der Led 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 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 zu erwärmende Flüssigkeit tauchen und den Griff des Hahns (5) gegen den Uhrzeigersinn drehen: die von der Dampfdüse (8) austretende Menge richtet sich nach der Öffnung des Hahns.

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.
- Die aufzuschäumende Milch muss eine Temperatur von 4°C haben.



DIE DAMPFDÜSE NUR FÜR DIE ERWÄRMUNGSZEIT IN DER MILCH LASSEN . NICHT DEN DAMPFHAHN MIT IN DIE MILCH GETAUCHTER DAMPFDÜSE UND BEI AUSGESCHALTETER MASCHINE ÖFFNEN.





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



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




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 Benutzung des Autosteamers mit einer Funktion

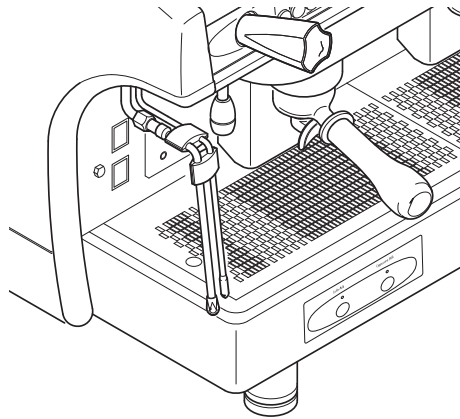
Das System Autosteamer mit einer Funktion gestattet es, mit der Abgabe von Dampf die Milch auf der programmierten Temperatur aufzuschäumen.

Wie folgt vorgehen:

- Die Enden des Autosteamers in das Getränk tauchen.
- Die Taste  drücken.
- Bis zum Ende der Abgabe warten.

Anm:

- Um die Abgabe zu unterbrechen, erneut die Taste  drücken.
- Um die Dampfabgabe zu verlängern, die Taste  dedrückt halten



11.2 Benutzung des Autosteamers mit doppelter Funktion

Das System Autosteamer kann durch die Dampf-abgabe zu zwei verschiedenen Zwecken benutzt werden:





Erhitzung des Getränks auf die programmierte Temperatur.







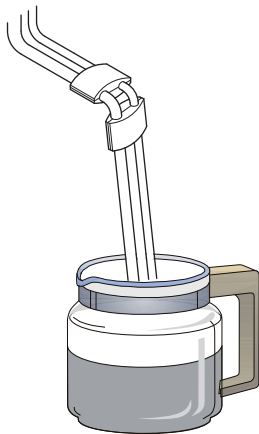
Schäumung + Erhitzung der Milch auf die programmierte Temperatur.

Wie folgt vorgehen:

- Die Enden des Autosteamers in das Getränk tauchen.
- Die Taste  oder  drücken.
- Bis zum Ende der Abgabe warten.

Anm:

- Um die Abgabe zu unterbrechen, erneut die Taste  oder  drücken.
- Um die Dampfabgabe zu verlängern, die Taste  oder  gedrückt halten.



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



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



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 Dampfabgabelöcher 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. Eine unterlassene ständige Reinigung des Autosteamers beeinträchtigt den einwandfreien Betrieb desselben.



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 Leds
"PROG/STOP"

Led "PROG/STOP" blinkt.

Alle Gruppen befinden sich im Standby, 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 "ENERGY SAVING" 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 "Energy Saving"-Systems den technischen Kundendienst anfordern.

13 Ablesen der Daten und Programmierung

13.1 Hauptmenü

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:



01 PRODUKTZAEHLER
02 KESSELDRUCK
03 TASSENWAERMER TEMP.
04 UHREINSTELLUNG

Zum Wählen des betreffenden Punktes die Tasten (▲) und (▼) benutzen.



01 PRODUKTZAEHLER
02 KESSELDRUCK
03 TASSENWAERMER TEMP.
04 UHREINSTELLUNG

Zum Verlassen des Menüs, die Taste (◀) oder (▶) drücken.



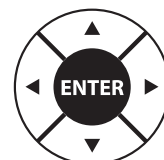
0,7 Bar Druck 0,0
08:30 10-MAI-2010
FEUCHTIGKEIT 62% D 32%
■■■■■

13.2 Zähler

In diesem Abschnitt kann die Anzahl der ausgeführten Wahlen (gesamt und einzeln) und die Anzahl der Dosieralarmlarmen angezeigt werden:

Das Menü bis zum Punkt **"01 PRODUKTZAEHLER"** scrollen.

01 PRODUKTZAEHLER
02 KESSELDRUCK
03 TASSENWAERMER TEMP.
04 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.

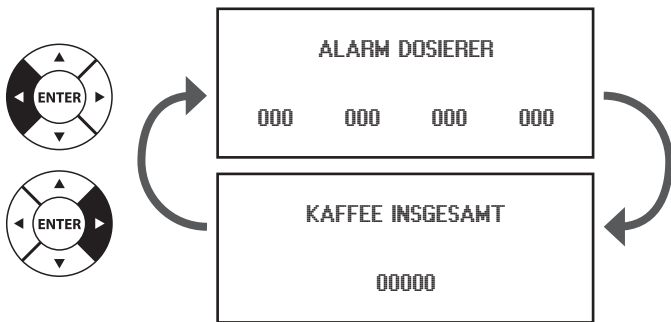
ZAEHLUNG
00000

Anzahl der Kaffee-/Heißwasserwahlen, die von der Maschine ausgeführt wurden.

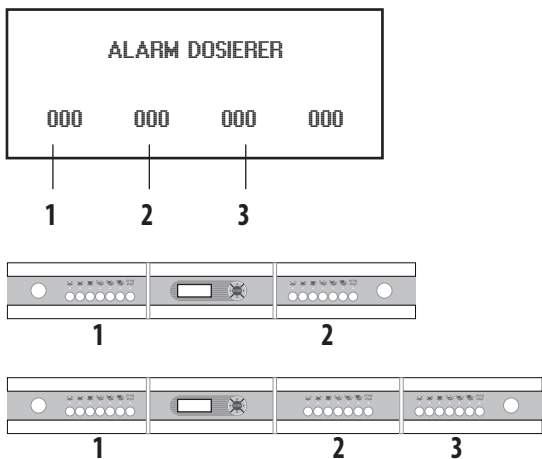
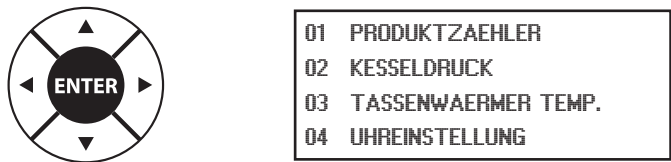
Dosiereralarm

Im Menü "ZÄHLER" kann man die Anzahl der aufgetretenen Alarme an den Mengendosierungen aufrufen.

Wenn man im Menü die Taste (◀) oder die Taste (▶) drückt, kann man abwechselnd die Bildschirmseiten der Zählung Kaffee- und Wasserwahlen und die Dosiereralarme sehen.



Zum Verlassen des Menüs "ZÄHLER", die Taste **ENTER** drücken.



Plan, der mit der Alarmposition auf dem Display und der Position der Maschinengruppe übereinstimmt

i Falls der Bediener keine Eingaben vornimmt, kehrt das Display nach 10 Sekunden zum Hauptmenü zurück.

13.3 Einstellung des Betriebskesseldrucks

In diesem Abschnitt kann der Druck des Betriebskessels geändert werden (Heißwasser / Dampf).

Das Menü bis zum Punkt "02 KESSELD RUCK" scrollen.



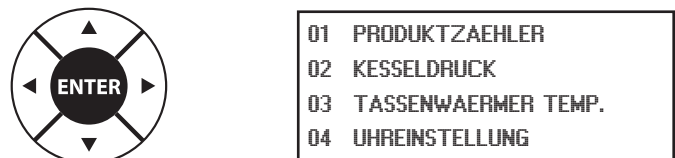
Die Wahl durch Drücken der Taste **ENTER** bestätigen, auf dem Display erscheint folgende Meldung:



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.



Die Maschine verlässt das Werk mit einer Druckeinstellung von 1,2 Bar, die bei einer normalen Arbeitslast einen optimalen Betrieb gewährleistet. Je nach Beanspruchung der Heißwasser- und Dampfzabgaben kann diese Zahl erhöht oder gesenkt werden.

Dieser Parameter hat keinen Einfluss auf die Kaffeeabgabe.

i

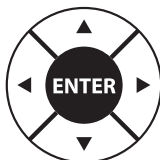
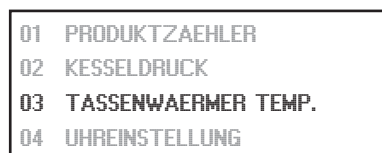
i

Falls die Maschine mit einem "Autosteamer" ausgerüstet ist, sollte der Betriebskesseldruck auf 1,2 Bar eingestellt bleiben (für den einwandfreien Betrieb des Autosteamsers ist dieser Wert optimal).

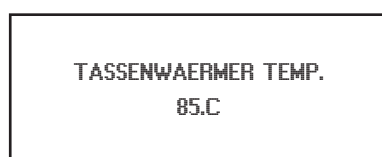
13.4 Einstellung der Tassenwärmertemperatur.

Mit diesem Menü kann man die Temperatur des Tassenwärmers einstellen oder ausschließen.

Das Menü bis zum Punkt **"3 TASSENWÄRMER TEMP."** scrollen.



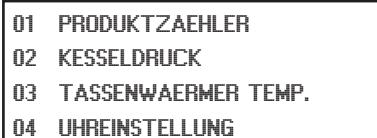
Die Wahl durch Drücken der Taste **ENTER** bestätigen, auf dem Display erscheint folgende Meldung:



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.



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

Beim Einstellen einer Temperatur unter 70 °C erscheint auf dem Display die Meldung **TASSENWÄRMER ---**, so deaktiviert man den Tassenwärmer.

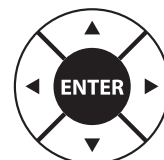
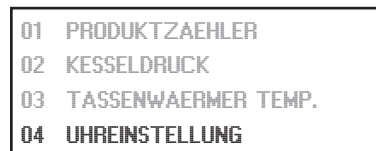
i

Für die Ein- und Ausschaltung des Tassenwärmers, im Kapitel 8.1 nachschlagen.

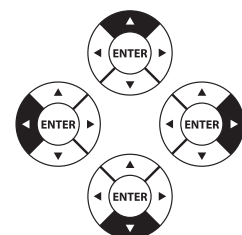
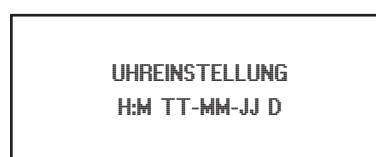
13.5 Einstellung von Datum und Uhrzeit

In diesem Abschnitt können die Uhrzeit und das Datum, die am Display der Maschine angezeigt werden, eingestellt werden.

Das Menü bis zum Punkt **"04 UHREINSTELLUNG"** scrollen.



Die Wahl durch Drücken der Taste **ENTER** bestätigen, auf dem Display erscheint folgende Meldung:

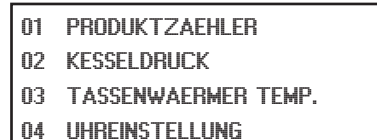
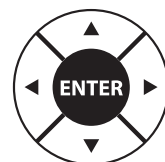


Der zu ändernde Wert blinkt .

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.



H.	Stunden	
M	Minuten	
TT	Tag	1 Montag
MM	Monat	2 Dienstag
JJ	Jahr	3 Mittwoch
D	Wochentag	➡ 4 Donnerstag
		5 Freitag
		6 Samstag
		7 Sonntag

Legende

14 Zubehörteile

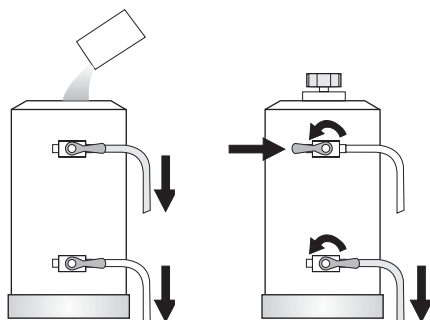
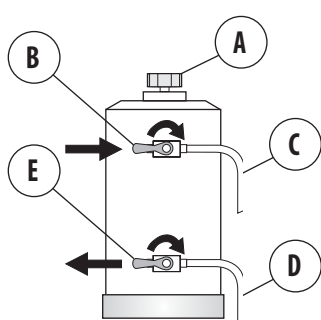
14.1 Enthärter

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 nachfolgende Tabelle).
- 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.



i 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.

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 CaCO_3

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

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").

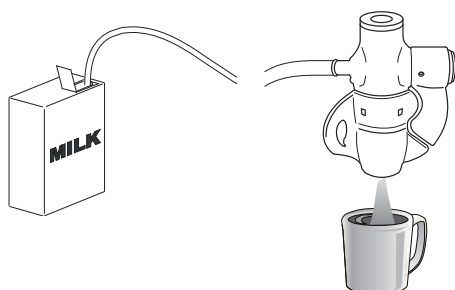
Nach der Regenerierung muss die Zählung zurückgesetzt werden.



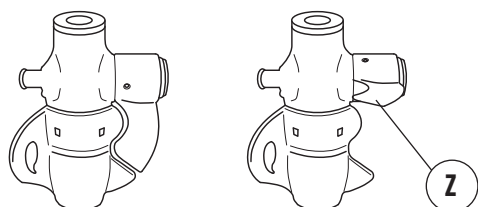
Die Rücksetzung der Literzählung muss durch Fachpersonal erfolgen.

14.2 Cappuccino-Zubereiter

- Die Aufschäumdüse in die Milch einführen.
- Das Kännchen unter den Auslass des Cappuccino-Zubereiters stellen.
- Den Dampfhahn öffnen, beim Erreichen der gewünschten Menge, den Dampfhahn wieder schließen.
- Die geschäumte Milch in die Tassen mit dem Kaffee geben.



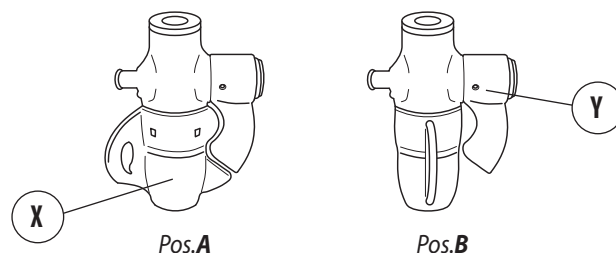
Für eine Abgabe warmer Milch ohne Schaum, den Hebel nach oben (Z) drehen. Für ein noch besseres Ergebnis empfiehlt es sich, die Milch nicht direkt in der Tasse aufzuschäumen sondern in einem Kännchen, und anschließend die geschäumte Milch auf den Kaffee zu geben. Der Cappuccino-Zubereiter sollte immer 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 Ausgabe 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:

GRUPPENSPELUNG
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 LAEFT
GR.2 REINIGUNGSM. FUELLEN
GR.3 REINIGUNGSM. FUELLEN
GR.4 R

GR.1 REINIGUNG LAEFT
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 R

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 SPEULEN
GR.2 REINIGUNGSM. FUELLEN
GR.3 REINIGUNGSM. FUELLEN
GR.4 R

GR.1 SPEULEN
GR.2 TASTE STOP/PROG.
GR.3 TASTE STOP/PROG.
GR.4 TASTE STOP/PROG.

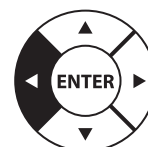
- am Ende des Nachspülzyklus, erscheinen auf dem Display die folgenden Meldungen:

GR.1 SPEULUNG BEENDET
GR.2 REINIGUNGSM. FUELLEN
GR.3 REINIGUNGSM. FUELLEN
GR.4 R

GR.1 SPEULUNG 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 Spülens 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. Besonders **empfohlen wird wenigstens einmal pro Jahr die allgemeine Kontrolle der Maschine.**



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.



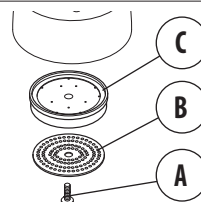
Das Entkrusten der Maschine muss durch spezialisierte Techniker erfolgen, da bei diesen Vorgängen keine für den Lebensmittelgebrauch schädliche Substanzen freigesetzt werden dürfen.

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 14.2 beschrieben, mehrmals täglich vornehmen.	XXX		
FILTER und FILTERHALTER Mit Hilfe eines Schraubenziehers den Filter von der Filterhalterung lösen. Die Filterhalterung innen mit einem Pinsel reinigen und den Filter und die Filterhalterung mit warmem Wasser abwaschen. Mangelnde Reinigung der Filter und Filterhalterung führt zu Verschlechterung der Kaffeequalität und führt zu Problemen, wie schlechtem Auslauf und Kaffeesatz in der Tasse.	X		
DAMPFABGABEDÜSE / AUTOSTEAMER Mit einem mit lauwarmem Wasser befeuchteten Tuch die Enden des Rohrs regelmäßig säubern.	X		
ENDEN DER DAMPFDÜSEN/DES AUTOSTEAMERS Die Enden der Düsen kontrollieren und reinigen und die Austrittsöffnungen mit einer kleinen Nadel aufstechen.			X
GEHÄUSE Die Gehäusepaneele mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch abwischen. Die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln, die Kratzer auf der Gehäuseoberfläche verursachen könnten, vermeiden.	X		
HANDBRAUSE und BRAUSENHALTER Die Schraube (A) lockern und die Handbrause (B) und den Brausenhalter (C) von der Abgabegruppe abnehmen. Die Spülung mit warmem Wasser vornehmen.		X	



Reinigung	Täglich	Wöchentlich	Monatlich
ABGABEEINHEIT Die Spülung der Gruppen, wie im Kap.15 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.

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, ist ein Enthärter zu empfehlen.

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 gemahlene 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.

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.

Verwendung der Maschine

Diese espressokaffeemaschine ist ein Gerät, das ausschließlich für gewerbliche Zwecke bestimmt ist.

Jede andere Verwendung ist als falsch und daher als gefährlich anzusehen. Lassen Sie keinen Gebrauch des Gerätes durch Kinder oder dazu nicht fähigen Personen zu.

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.X AUSLAUF SCHNELL
SIEHE HANDBUCH

- Grobe Mahlung: den Feinheitsgrad reduzieren.
- Zu knappe Kaffeeportion: die Portion an der Mahldosierung einstellen.
- Der gemahlene Kaffee ist zu alt: frisch gemahlenen Kaffee benutzen.
- Raumfeuchtigkeit niedriger als gewöhnlich: den Feinheitsgrad leicht senken.

GR.X AUSLAUF LANGSAM
SIEHE HANDBUCH

- 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.

GRUPPENSUELUNG

- Reinigung der Gruppen, wie im Abs. 15 beschrieben, erforderlich

ENERGIE SPARMODUS.

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

+ Blinken der Leds STOP/PROG

-- OFF --

- Automatische Abschaltung der Maschine

Led der Taste STOP-PROG ständig eingeschalten.

- Abgabegruppe ausgeschaltet

Led der 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	12	Sistema Energy Saving	122
1.1	Leer detenidamente	110	13	Lectura de datos y programación	123
1.2	Cómo usar este manual	110	13.1	Menú principal	123
1.3	Advertencias generales	110	13.2	Contadores	123
1.4	Garantía.....	111	13.3	Regulación de la presión de la caldera de servicios	124
1.5	Convenciones tipográficas	111	13.4	Regulación de la temp. del calienta-tazas ...	125
2	Presentación	112	13.5	Ajuste de fecha y hora	125
3	Datos técnicos	112	14	Accesorios	126
4	Descripción de la máquina.....	113	14.1	Suavizador.....	126
4.1	Descripción.....	113	14.2	Capuchinador	127
4.2	Botonera de selecciones de café	114	15	Lavado de los grupos	128
4.3	Display y botón de navegación	114	16	Comprobaciones y limpieza	129
4.4	Botonera de Agua caliente.....	114	16.1	Comprobaciones y mantenimiento.....	129
5	Advertencias para el instalador.....	114	16.2	Limpieza.....	129
5.1	Alimentación	114	17	Consejos para obtener un buen café	130
5.2	Materiales que se deben utilizar	114	18	Lista de riesgos	131
5.3	Conexiones hidráulicas	114	19	Indicaciones del display	132
5.4	Informe de instalación.....	114			
5.5	Mantenimiento y reparación	115			
6	Preparación	115			
6.1	Preparación de la máquina	115			
6.2	Moledura y dosificación del café	115			
7	Encendido y apagado	116			
7.1	Encendido.....	116			
7.2	Apagado.....	116			
8	Operaciones preliminares	117			
8.1	Cambio del agua.....	117			
8.2	Calienta-tazas.....	117			
9	Programación de dosis.....	118			
9.1	Programación de las dosis de café	118			
9.2	Programación de la dosis de agua caliente ..	118			
10	Preparación de bebidas.....	119			
10.1	Preparación de café	119			
10.2	Suministro de agua caliente	119			
10.3	Suministro de vapor	119			
11	Autosteamer	120			
11.1	Uso del autosteamer de función única.....	120			
11.2	Uso del autosteamer de función doble	120			

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.

Este dispositivo pertenece a la familia "Green Line", una gama de productos de bajo impacto ambiental que reducen los consumos.

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 Datos técnicos

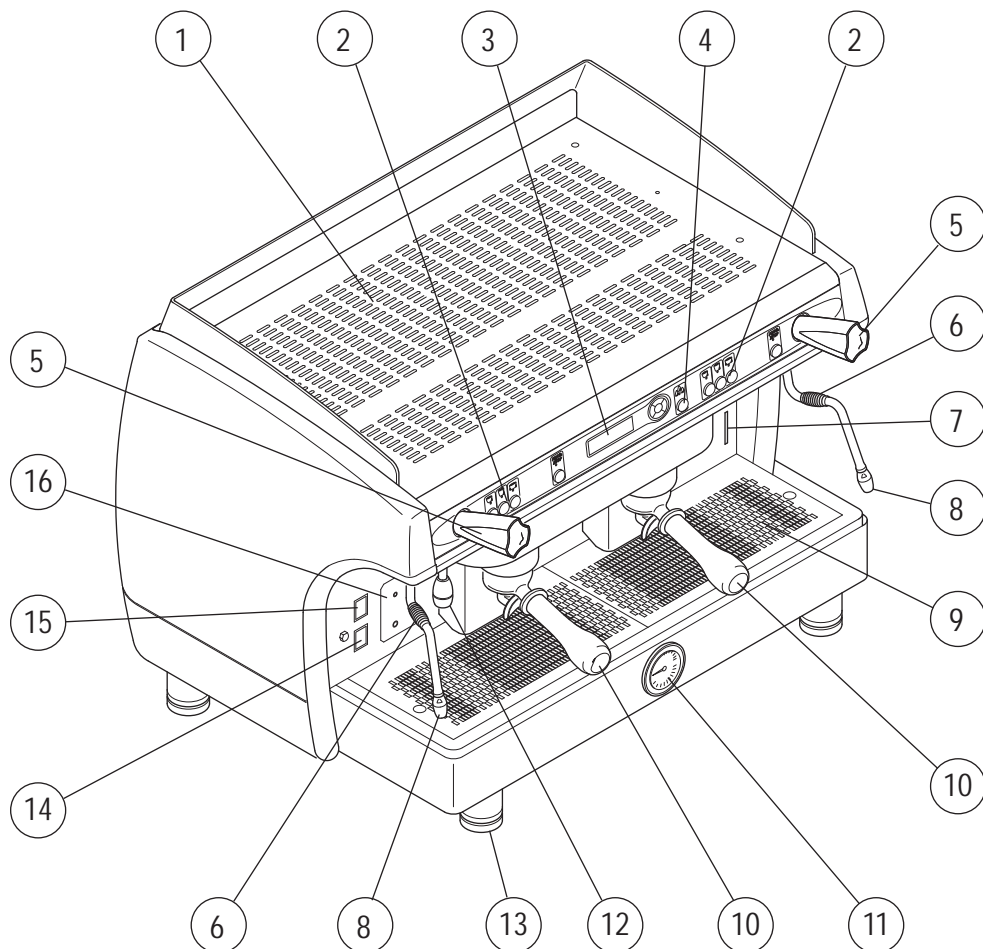
Los datos técnicos del siguiente cuadro se corresponden con la placa que se encuentra en el frontal de la máquina.

Los datos del equipo pueden consultarse también en la etiqueta aplicada al embalaje de la máquina.

		2Gr		3Gr	
Tensión de alimentación	V	230/400	240/415	230/400	240/415
Potencia total	W	4.400	4.790	5.600	6.100
Potencia por grupo	W	150x2	165x2	150x3	165x3
Potencia de la resistencia del depósito de agua para café por grupo	W	1.000x2	1.090x2	1.000x3	1.090x3
Potencia de la caldera de vapor	W	3.000	3.270	3.000	3.270
Capacidad de la caldera de vapor	l / UK gal	8 / 1,76		8 / 1,76	
Capacidad del depósito de agua para café	l / UK gal	(1,2/ 0,26)x2		(1,2/ 0,26)x3	
Anchura	mm / in	800 / 31.5		1040 / 40.9	
Profundidad	mm / in	580 / 22.8		580 / 22.8	
Altura	mm / in	590 / 23.2		590 / 23.2	
Peso neto	kg / lb	95 / 209		117 / 257	
Condiciones de funcionamiento	°C - °F	5 ÷ 40 / 41 ÷ 104			

4 Descripción de la máquina

4.1 Descripción



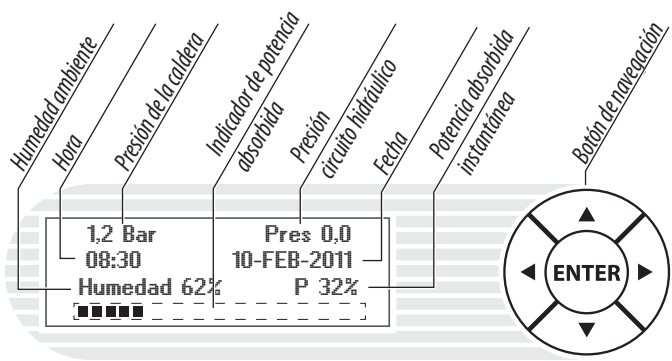
1. Superficie caliente tazas
2. Botonera de selecciones de café
3. Pantalla y selector de programación
4. Botón de suministro de té
5. Mando del vapor
6. Protección contra las quemaduras
7. Lector Smart Card
8. Lanza del vapor
9. Bandeja y rejilla de apoyo de tazas
10. Porta-filtro
11. Manómetro
12. Lanza de suministro de agua caliente
13. Pata regulable
14. Interruptor de encendido de la máquina
15. Interruptor calienta tazas
16. Indicador luminoso del calienta tazas (rojo) e indicador luminoso de encendido de la máquina (verde)

4.2 Botonera de selecciones de café



Botón	Descripción
	1 Espresso
	1 Café largo
	2 Cafés largos
	Agua caliente
PROG. STOP	Stop / Programación / Continuo

4.3 Display y botón de navegación



5 Advertencias para el instalador

5.1 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.

5.2 Materiales que se deben utilizar

Durante la instalación del aparato se deben utilizar los componentes y los materiales incluidos con el aparato. Si fuese necesario utilizar otros componentes, el instalador deberá comprobar que sean aptos para ser empleados en contacto con el agua para consumo humano.

5.3 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.

5.4 Informe de instalación

Al concluir la instalación, el aparato 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 aparato 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 aparato 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 (1,2 litros);

2. descargue todo el volumen de agua caliente contenido en la caldera (8 litros para 2GR, 13 litri para 3GR y 4GR) haciendo un suministro continuo mediante la lanza correspondiente. 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.

5.5 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.

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 cap. 5 "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 del café expreso, se recomienda:

- No conservar grandes reservas de café en grano. Respetar 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 comprar, 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



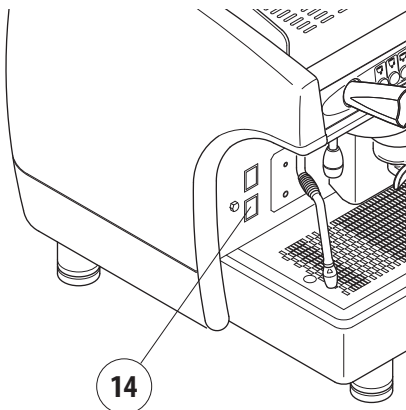
Para evitar un desgaste precoz de la junta estanca, se aconseja limpiar el borde del filtro antes de enganchar el porta-filtro en el grupo de suministro. No apriete excesivamente el porta-filtro en el grupo de suministro.

7 Encendido y apagado

7.1 Encendido

Tras la conexión hidráulica y eléctrica realizada por personal cualificado, asegúrese de que todas las llaves del vapor estén cerradas.

Encienda la máquina usando el interruptor general (14) 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 correspondiente al software instalado:

- xx-xx-xx : fecha de actualización;
- Rx : número de revisión del software;
- D.Board x.xx: versión de la tarjeta del display.

TEST FUNCIONAL
DELN xx-xx-xx Rx
D.Board x.xx

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%
[████████████████████]

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%
[████████████████████]

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%
[████████████████████]

! 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.

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 las instrucciones del apartado 5.4 "Informe de instalación".

8.2 Calienta-tazas

Coloque las tazas que desea calentar sobre la repisa correspondiente (1).

Coloque en ON el interruptor del calienta tazas (15) que activa el encendido del indicador luminoso rojo (16) durante las fases de calentamiento.



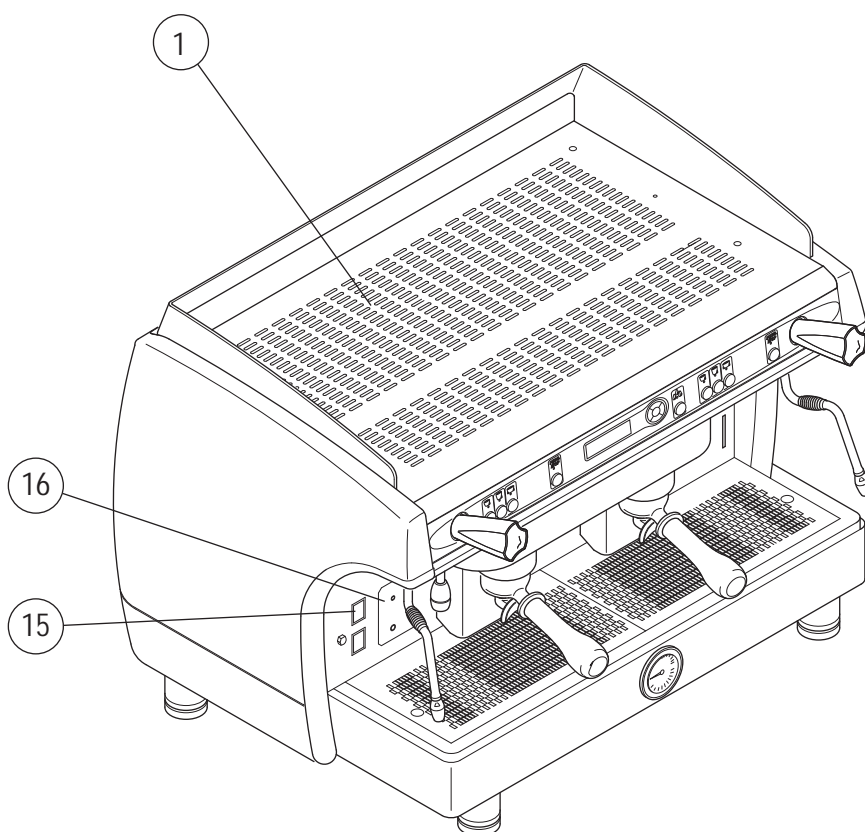
Por razones de seguridad, se recomienda no poner paños u otros objetos en la repisa del calienta-tazas (1).



El apagado del indicador luminoso rojo (16) indica que el calienta tazas se encuentra a la temperatura programada.




Para modificar la temperatura del calienta tazas, siga las instrucciones del capítulo 13.

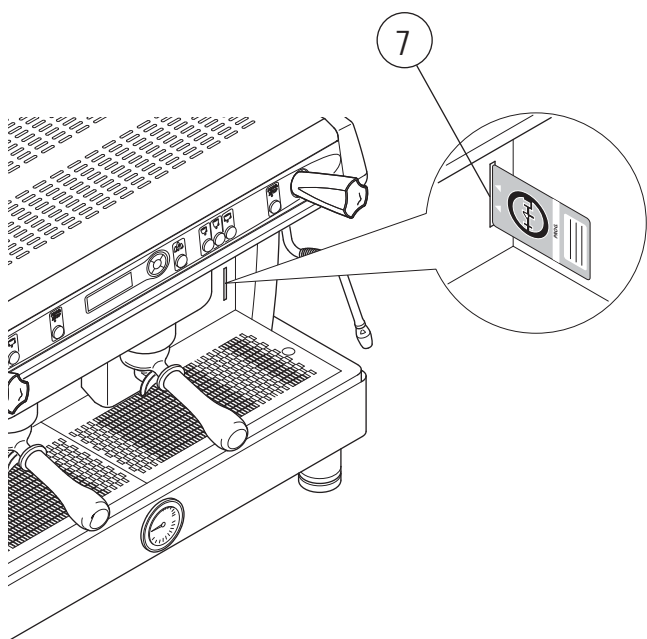


9 Programación de dosis

9.1 Programación de las dosis de café

Para realizar la programación de los botones de dosis, siga estos pasos:

- introduzca la Smart Card de programas en el lector de programación (7), como se indica en la ilustración;
- pulse y mantenga pulsado el botón "**PROG/STOP**" durante 5 segundos: el led del botón "**PROG/STOP**" parpadeará y permanecerán encendidos todos los botones de la botonera que se está programando;
- llene el filtro con una dosis de café molido y comprímalo con el prensador;
- enganche el portafiltro al grupo de suministro;
- coloque la taza debajo del pitón de suministro izquierdo;
- pulse el botón de dosis deseado (por ejemplo, "1 café expreso" );
- espere a que se produzca el suministro;
- para confirmar la dosis deseada pulse de nuevo el botón de dosis o el botón "**PROG/STOP**";
- una vez confirmada la dosis, el led del botón programado se apaga, y solo permanecen encendidos los botones todavía no configurados;
- repita la operación para los otros botones de dosis;
- cuando concluya la programación, pulse el botón "**PROG/STOP**" hasta que se apaguen todos los leds de la botonera y quite la Smart Card del lector (7) dosis.



i

Después de 30 segundos de inactividad, la máquina saldrá automáticamente de la modalidad de programación de dosis, confirmando las ya programadas.

i



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

i

Se pueden 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 de las dosis de agua caliente, siga estos pasos:

- introduzca la Smart Card de programas en el lector de programación (7), como se indica en la ilustración;
- coloque la taza bajo la lanza de agua caliente;
- 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 del agua caliente ;
- repita la operación para los otros botones de dosis;
- cuando acabe la programación, pulse el botón "**PROG/STOP**" y quite la Smart Card del lector (7).

i


Todos los modelos disponen de 2 botones para el suministro de agua caliente. Estos se pueden programar por separado y proporcionan dosificaciones independientes.

i

En la versión 4GR hay dos lanzas de agua caliente. El botón de la izquierda controla la lanza de agua caliente izquierda; de manera similar, el botón de la derecha controla 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 comprímalo con el prensador;
- enganche el portafiltro al grupo de suministro;
- coloque la taza debajo del pitón de suministro izquierdo;
- pulse el botón de dosis deseado (por ejemplo, "1 café expreso" ) y espere a que se suministre el café (se apagan todos los leds, salvo el del 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.

10.3 Suministro de vapor

Introduzca la lanza de vapor en el líquido que quiera calentar y accione en sentido horizontal el mando del grifo (5): la salida por la lanza de vapor (7) será proporcional a la apertura del grifo.

Al soltar el mando, volverá a la posición de cierre y concluirá el suministro.



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

- caliente solo la cantidad de leche que pretende utilizar; una vez calentada, deberá verterse completamente con la jarra y no calentarse de nuevo;
- la leche que se vaya a espumar debe tener una temperatura inicial e 4°C;



DEJE LA LANZA DE VAPOR SUMERGIDA EN LA LECHE SOLO EL TIEMPO NECESARIO PARA CALENTARLA. NO ABRA EL GRIFO DE VAPOR CON LA LANZA DE VAPOR INTRODUCIDA EN LA LECHE Y LA MÁQUINA APAGADA.

10.2 Suministro de agua caliente

- Coloque la taza bajo la lanza de agua caliente;
- pulse el botón de agua caliente  y 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.





Use con prudencia la lanza de vapor, usando la protección contra quemaduras prevista y no toque nunca la lanza de vapor ni la lanza de agua caliente: el contacto con el vapor y el agua caliente puede provocar daños a personas, animales o cosas.



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.




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. Extreme las precauciones durante el uso de la lanza, ya que existen peligros por vapor a alta temperatura.

11 Autosteamer



11.1 Uso del autosteamer de función única

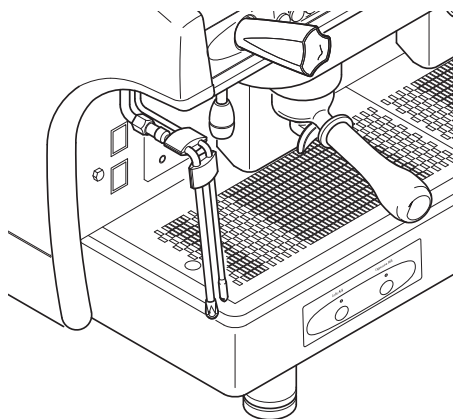
El sistema del autosteamer de función única, mediante el suministro de vapor, permite crear espuma en la leche a una temperatura programada.

Siga estas instrucciones:

- Sumerja los terminales del autosteamer en la bebida.
- Pulse el botón .
- Espere a que se complete el suministro.

Notas:

- Para detener de forma anticipada el suministro, pulse de nuevo el botón .
- Para prolongar el suministro de vapor, mantenga pulsado el botón .



11.2 Uso del autosteamer de función doble

Mediante el suministro de vapor, el sistema autosteamer permite dos tipos diferentes de uso:





calentamiento de la bebida a la temperatura programada.







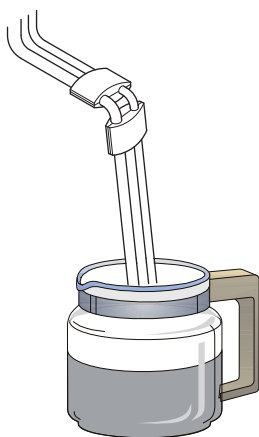
generación de espuma + calentamiento de la leche a la temperatura programada.

Siga estas instrucciones:

- Sumerja los terminales del autosteamer en la bebida.
- Pulse el botón  o bien .
- Espere a que se complete el suministro.

Notas:

- Para detener de forma anticipada el suministro, pulse de nuevo el botón  o .
- Para prolongar el suministro de vapor, mantenga pulsado el botón  o .



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.



El uso del punto de suministro de vapor (lanza del autosteamer), debe ir precedido siempre de la operación de purga del condensado, durante al menos 2 segundos.



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. Si no se lleva a cabo una limpieza regular, se compromete el buen funcionamiento del autosteamer.



No deje la lanza del autosteamer sumergida en la leche cuando no se utilice. Extremar las precauciones durante el uso del autosteamer, ya que existen peligros por vapor a alta temperatura.

12 Sistema Energy Saving

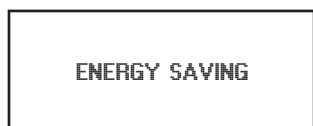
La máquina dispone de un software que gestiona el sistema automático de stand-by durante las pausas, la función Energy-saving nocturna y la regulación inteligente de la temperatura.

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:



+ parpadeo de los leds
"PROG/STOP"

Led "PROG/STOP"
parpadeando

Todos los grupos se encuentran en estado de stand-by, toda la máquina (incluida la caldera de servicio) se encuentran en fase de ahorro energético.

Uno o más grupos de suministro (aunque 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 activación del sistema Energy Saving, solicite la intervención de la asistencia técnica.

13 Lectura de datos y programación

13.1 Menú principal

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:



01 CONTADORES
02 PRESIÓN CALDERA
03 TEMP.CALIENT.TAZAS
04 AJUSTE RELOJ

Para seleccionar la opción deseada, use los botones (▲) y (▼).



01 CONTADORES
02 PRESIÓN CALDERA
03 TEMP. CALIENTA-TAZAS
04 AJUSTE RELOJ

Para salir del menú, pulse el botón (◀) o (▶).



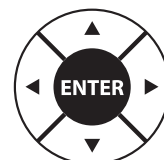
0,7 Bar Press 0,0
08:30 10-MAY-2010
Humedad 62% P 32%
[■■■■■]

13.2 Contadores

En esta sección se puede ver el número de selecciones realizadas (totales e individuales) y el número de alarmas de dosificadores.

Desplácese por el menú hasta resaltar la opción "**01 CONTADORES**";

01 CONTADORES
02 PRESIÓN CALDERA
03 TEMP.CALIENT.TAZAS
04 AJUSTE RELOJ



para confirmar la selección, pulse el botón **ENTER**; en la pantalla 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.

CUENTAS

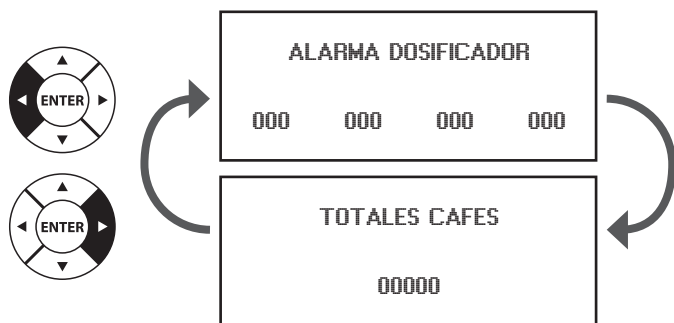
00000

*Número de selecciones
de café/agua caliente
realizadas en la
máquina.*

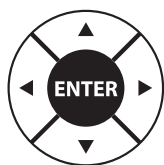
Alarma de dosificadores

Desde el menú "CONTADORES" es posible ver el número de alarmas ocurridas en los dosificadores volumétricos.

Mientras se está dentro del menú, pulsando el botón (◀) o el botón (▶), se pueden alternar las pantallas de cuenta de selecciones café/agua y las alarmas de dosificadores.



Para salir del menú "CONTADORES", pulse el botón **ENTER**.

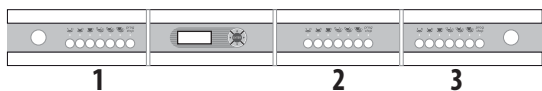
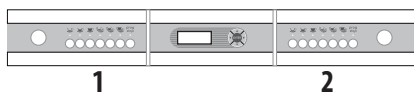


01 CONTADORES
02 PRESIÓN CALDERA
03 TEMP.CALIENT.TAZAS
04 AJUSTE RELOJ

ALARMA DOSIFICADOR

000 000 000 000

1 2 3



Esquema de correspondencia entre posición de alarma en el display y posición de grupos de la máquina.



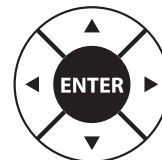
Si el operador no lleva a cabo ninguna acción en 10 segundos, el display vuelve al menú principal.

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 **"02 PRESIÓN CALDERA"**;

01 CONTADORES
02 PRESIÓN CALDERA
03 TEMP.CALIENT.TAZAS
04 AJUSTE RELOJ



Para confirmar la selección, pulse el botón **ENTER**; en el display aparecerá la siguiente indicación:

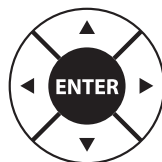
PRESIÓN CALDERA
1,2 Bar



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**.



01 CONTADORES
02 PRESIÓN CALDERA
03 TEMP.CALIENT.TAZAS
04 AJUSTE RELOJ



La máquina sale de fábrica con un valor de presión de 1,2 Bar, que permite un uso de los servicios perfecto para una carga de trabajo normal. Se puede aumentar o reducir esta cifra, en función de la intensidad de uso de los servicios de agua caliente y vapor.

El suministro de café no se ve afectado por este parámetro.

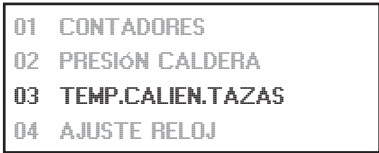


Si la máquina incluye un dispositivo "autosteamer", se recomienda dejar a 1,2 Bar la presión de la caldera de servicios (valor ideal para el correcto funcionamiento del autosteamer).

13.4 Regulación de la temp. del calienta-tazas

Este menú permite regular la temperatura de funcionamiento del calienta-tazas o desactivarlo.

Desplácese por el menú hasta resaltar la opción "03 TEMP.CALIEN.TAZAS";

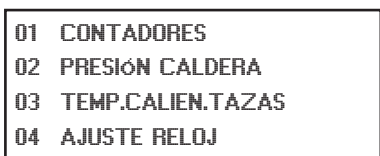


Para confirmar la selección, pulse el botón **ENTER**; en el display aparecerá la siguiente indicación:



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**.



i Si fija una temperatura superior a 114 °C, en el display aparecerá la indicación CALIENTA-TAZAS ON, con la consiguiente activación del calienta tazas en funcionamiento continuo.

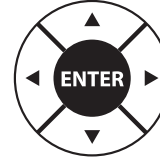
i Si programa una temperatura inferior a 70 °C, en el display aparecerá la indicación CALIENTA-TAZAS ---, que indicará la desactivación del calienta-tazas.

i Para el encendido y el apagado del calienta-tazas, consulte el capítulo 8.1.

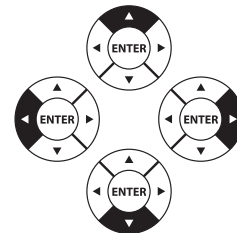
13.5 Ajuste de fecha y hora

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 "04 AJUSTE RELOJ";



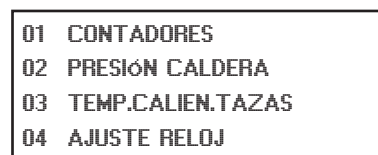
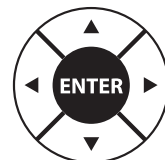
Para confirmar la selección, pulse el botón **ENTER**; en el display aparecerá la siguiente indicación:



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**.



H	horas	
M	minutos	
DD	día	1 lunes
MM	mes	2 martes
AA	año	3 miércoles
D	día de la semana	➡ 4 jueves
		5 viernes
		6 sábado
		7 domingo

Leyenda

14 Accesorios

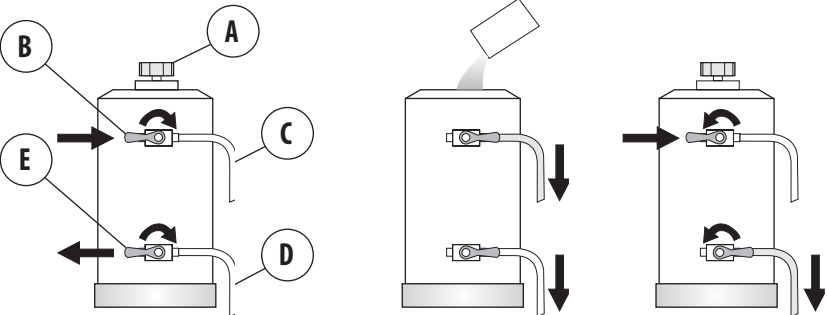
14.1 Suavizador

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.



i 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.

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

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.

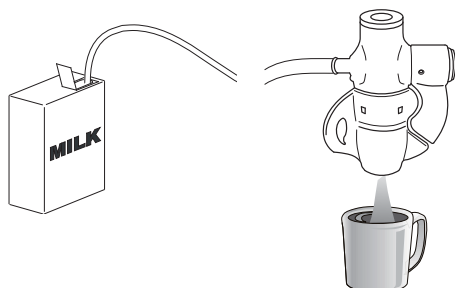
Una vez realizada la regeneración, es necesario poner a cero la cuenta.



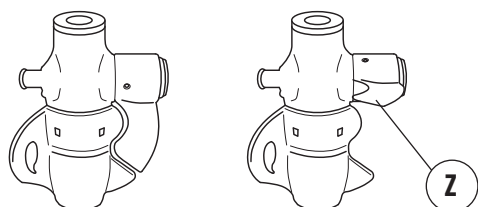
Para realizar la puesta a cero de la cuenta de litros, póngase en contacto con personal especializado.

14.2 Capuchinador

- Introduzca el tubo de aspiración en la leche;
- Coloque la jarra bajo el pitón del capuchinador;
- abra la llave del vapor; al alcanzar la cantidad deseada cierre la llave del vapor;
- Vierta la leche con espuma en las tazas con café.



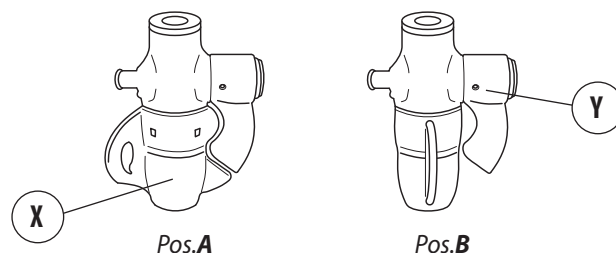
Para obtener un suministro de leche caliente sin espuma, levante la aleta (Z). Para obtener un mejor resultado, se aconseja no efectuar el suministro directamente en la taza de café, sino en una jarra, y a continuación verter la leche con espuma en el café. Se debe mantener siempre limpio el capuchinador, según lo descrito en el capítulo "Limpieza".



Limpieza

Se tener especial cuidado al limpiar el capuchinador, siguiendo las modalidades 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), libérelo 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

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

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

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:

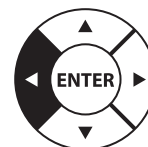
GR. 1 LAVADO TERMINADO

GR. 2 ESPER.DETERGENTE
GR. 3 ESPER.DETERGENTE
GR. 4

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 moledura 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 moledura. 		X	
SUAVIZADOR <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.

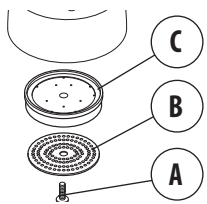


Las desincrustaciones del equipo deben ser realizadas por los técnicos especializados para que dichas operaciones no provoquen la liberación de materiales nocivos para el uso alimentario.

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 14.2, especialmente si se usa de forma continuada.	XXX		
FILTROS y PORTAFILTROS Con la ayuda de un destornillador, separe el filtro del portafiltro. Limpie por dentro el portafiltro con un pincel y lave el filtro y el portafiltro con agua caliente. Si no se limpian los filtros y los portafiltros, puede verse perjudicada la calidad del café, además de dificultar la extracción y fomentar la presencia de posos de café en la taza.	X		
LANZA DE VAPOR / AUTOSTEAMER Mantenga siempre limpia la lanza usando un paño humedecido con agua templada.	X		
TERMINALES DE LA LANZA DE VAPOR / AUTOSTEAMER Compruebe y limpie los terminales de la lanza liberando los orificios de salida de vapor con una pequeña aguja.			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.	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
GRUPO DE SUMINISTRO Efectúe el lavado de los grupos como se indica en el capítulo 15 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.

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 4-5 °f (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 °f.

Si el sabor a cloro en el agua resulta demasiado evidente, se recomienda instalar un filtro específico.

Se recomienda no conservar grandes reservas de café en grano; no muela 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.

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.

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.

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.

Uso del equipo

Esta máquina para café expreso es un equipo destinado a un uso exclusivamente profesional.

Cualquier otro uso debe considerarse incorrecto y por lo tanto peligroso. No permita su uso por parte de niños o personas discapacitadas.

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.

19 Indicaciones del display

GR. X FLUJO RÁPIDO
CONSULTE EL MANUAL

- 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 ligeramente el grado de molido

GR. X FLUJO LENTO
CONSULTE EL MANUAL

- 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 ligeramente 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 apartado 15.

ENERGY SAVING

- 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.

+ parpadeo de los leds STOP/PROG

-- OFF --

- Máquina apagada automáticamente.

Led del botón STOP/PROG permanentemente encendido

- Grupo suministro apagado.

Led del 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.

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. 02000332 - Rev. 04 - 09/2014