

IT**MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO**

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

EN**ESPRESSO COFFEE MACHINE**

Use and maintenance manual. Instructions for the user.

FR**MACHINE A CAFÉ ESPRESSO**

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

DE**ESPRESSO-KAFFEEMASCHINE**

Bedienungs- und wartungsanleitung. Anweisungen für den Benutzer.

ES**MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRESO**

Manual de uso y mantenimiento. Instrucciones para el usuario.

PT**MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO**

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

RU**МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ ЭСПРЕССО**
инструкции для пользователя.**MININOVA
CLASSIC DUO****1 GR**



MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO

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

Italiano

Sommario

1	Avvertenze.....	6
1.1	Leggere attentamente	6
1.2	Come utilizzare questo manuale	6
1.3	Avvertenze generali	6
1.4	Garanzia.....	8
1.5	Convenzioni tipografiche.....	8
2	Presentazione	8
3.	Avvertenze per l'installatore	9
3.1	Alimentazione.....	9
3.2	Materiali da utilizzare.....	9
3.3	Collegamenti idraulici	9
3.4	Attivazione.....	9
3.5	Manutenzione e riparazione.....	9
4	Descrizione della macchina.....	10
4.1	Descrizione.....	10
4.2	Dati tecnici	10
5	Preparazione della macchina	11
5.1	Sballaggio	11
5.2	Posizionamento	11
5.3	Allacciamento idraulico all'acquedotto.....	11
5.4	Allacciamento idraulico al serbatoio interno.	12
5.5	Rinnovo dell'acqua	12
5.6	Collegamento elettrico	12
6	Funzionamento della macchina	13
6.1	Accensione della macchina.....	13
6.2	Macinatura e dosatura	13
6.3	Preparazione del portafiltro	13
7	Preparazione del caffè	14
8	Preparazione bevande calde	14
8.1	Erogazione acqua calda.....	14
8.2	Erogazione vapore.....	14
9	Consigli per ottenere un buon caffè	15
10	Elenco rischi	16
11	Controlli e manutenzione	17
12	Pulizia	18
13	Malfunzionamenti e relativi rimedi	20

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.
- La macchina per caffè espresso è destinata alla preparazione di bevande calde quali caffè, tè, latte caldo. 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...);
 - non accedere all'interno della macchina;
 - non effettuare versamenti di liquidi sulla macchina;
 - non permettere che l'apparecchio sia utilizzato da bambini o incapaci.
- 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 specificatamente 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.
- Il cavo di alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento del cavo, spegnere la macchina e rivolgersi esclusivamente 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, le lance vapore e acqua calda e le coppette portafiltro sono surriscaldate e vanno maneggiate con cura solo nei punti previsti.
- Tazze e tazzine devono essere appoggiate sull'apposito piano scaldatazze solo dopo essere state accuratamente asciugate.
- Sul piano scaldatazze vanno collocate le stoviglie inerenti alla macchina stessa. La collocazione di qualsiasi altro oggetto non previsto è da considerarsi errata.
- L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- 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.

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

2 Presentazione

Questo prodotto è costruito in conformità alle Direttive, ai Regolamenti e alle Norme Comunitarie indicate nella Dichiarazione di Conformità CE che accompagna la macchina.

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

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

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

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

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

3. Avvertenze per l'installatore

3.1 Alimentazione

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

3.2 Materiali da utilizzare

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

3.3 Collegamenti idraulici

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

3.4 Attivazione

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

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

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

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

- Per ogni gruppo caffè fare un'erogazione continua in modo da scaricare almeno 0,5 litri del circuito caffè;
- Scaricare tutto il volume dell'acqua calda all'interno della caldaia facendo un'erogazione continua dall'apposita lancia;
- Scaricare in continuo vapore per almeno 1 minuto per ogni punto di erogazione vapore.

3.5 Manutenzione e riparazione

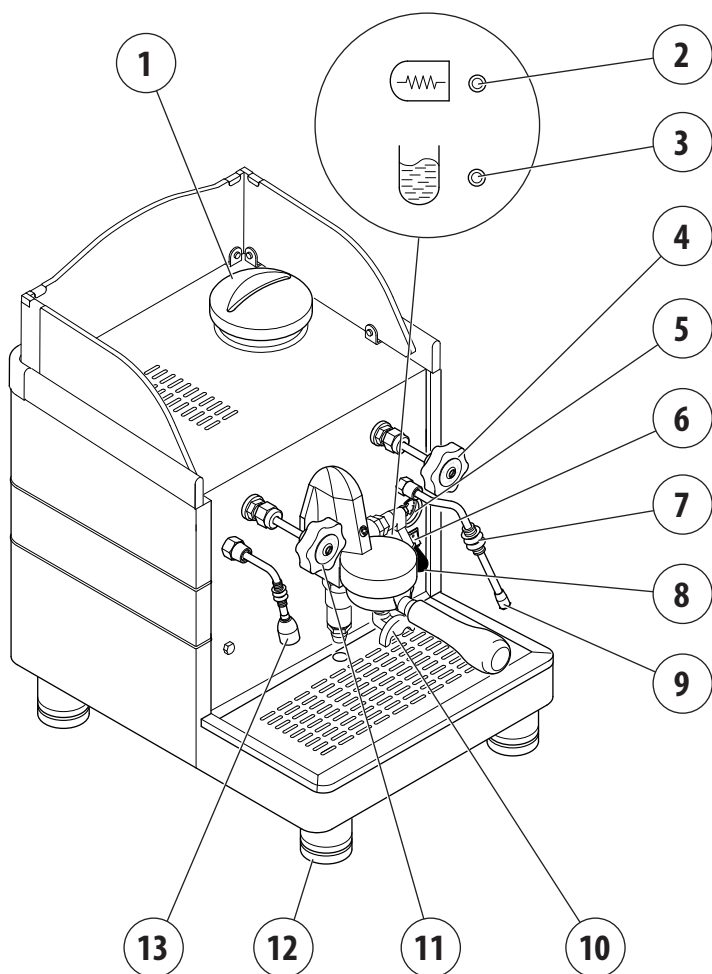
Dopo una manutenzione e/o riparazione, i componenti utilizzati devono garantire di mantenere i requisiti di igiene e sicurezza previsti inizialmente per l'apparecchio. Questo si realizza utilizzando solo ricambi originali.

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

Nel caso reinstallazione della macchina dopo un ritiro temporaneo, è necessario ripetere tutte le operazioni sopra descritte.

4 Descrizione della macchina

4.1 Descrizione

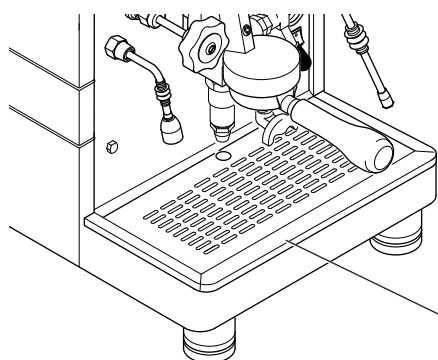


1. Serbatoio.
2. Spia riscaldamento
3. Spia livello caldaia.
4. Manopola vapore.
5. Manometro.
6. Interruttore accensione macchina.
7. Protezione antiscottatura.
8. Levetta erogazione caffè.
9. Lancia erogazione vapore.
10. Beccuccio erogazione caffè.
11. Manopola erogazione acqua calda.
12. Piedino regolabile.
13. Lancia erogazione acqua calda.

4.2 Dati tecnici

La targa dati della macchina è fissata sul basamento del telaio sotto la bacinella di scarico.

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



Targa dati tecnici

Tensione alimentazione	V	230-240
Potenza assorbita	W	1.600
Capacità serbatoio interno	L / gal UK	2 / 0.53
Taratura valvola di sicurezza	bar / psi	1.9 / 27.6
Pressione esercizio caldaia	bar / psi	0.8-1.4 / 11.6-20.3
Pressione acqua di alimentaz.	bar / psi	1.5-5 (MAX) / 21.8-72.5 (MAX)
Pressione erogazione caffè	bar / psi	8-9 / 116-130.5
Condizioni di funzionamento	°C / °F	5-40 / 41-104

5 Preparazione della macchina

La preparazione della macchina e le operazioni di installazione devono essere effettuate esclusivamente dal personale qualificato. L'installatore deve osservare scrupolosamente le indicazioni riportate al capitolo 3 "Avvertenze per l'installatore".



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

5.1 Sballaggio

- Aprire l'imballo, togliere le protezioni interne ed estrarre la macchina;
- dopo aver tolto l'imballo assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio; in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi direttamente al rivenditore.

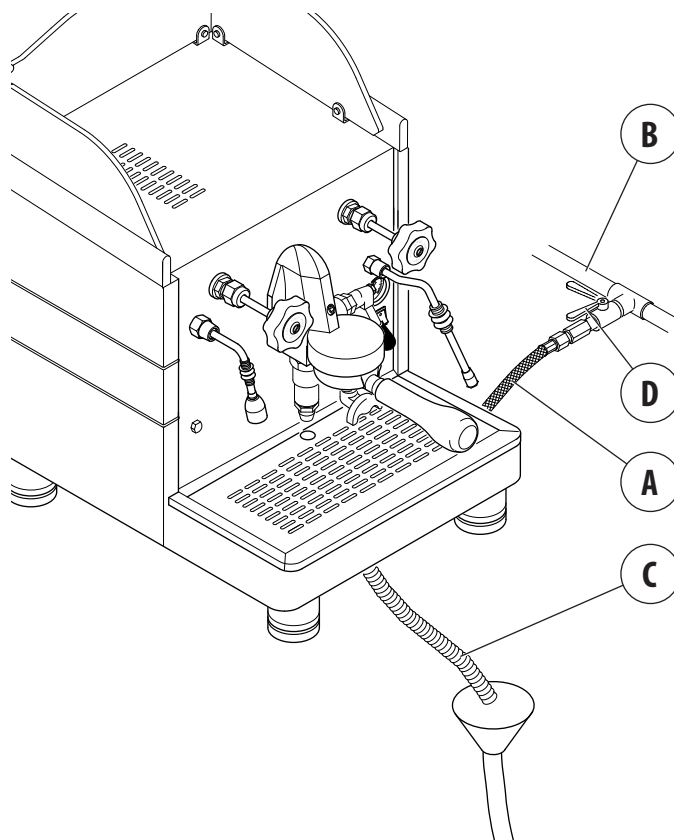
5.2 Posizionamento

Posizionare la macchina su una base di appoggio adatta ad un comodo e corretto utilizzo della macchina per caffè.

5.3 Allacciamento idraulico all'acquedotto

Nelle versioni con allacciamento all'acquedotto seguire queste indicazioni:

- Collegare il tubo della macchina (A) all'acquedotto e aprire il rubinetto della rete idraulica (B);
- collegare il tubo di scarico della macchina (C) alla rete delle acque reflue.



Sulla rete idraulica è necessario interporre una valvola di non ritorno a monte della macchina (D) come previsto dalla norme europee EN 1717.

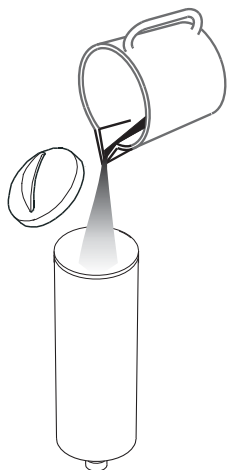
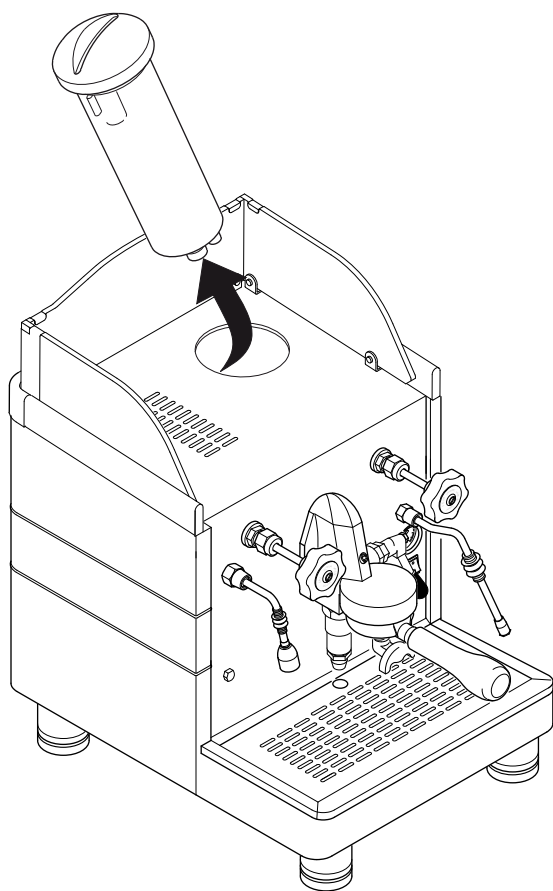


Nel caso di un grado di durezza dell'acqua superiore a 5°f si consiglia di utilizzare l'addolcitore. E' preferibile di installare un riduttore di pressione in caso di pressione dell'acquedotto superiore a 2 bar.

5.4 Allacciamento idraulico al serbatoio interno

Nelle versioni con serbatoio interno seguire queste indicazioni:

- Estrarre il serbatoio dalla sua sede;
- lavare accuratamente il serbatoio con acqua tiepida;
- riempire il serbatoio con acqua potabile;
- reinserire correttamente il serbatoio nella sede;
- periodicamente controllare la presenza dell'acqua nel serbatoio ed eventualmente ripristinarne il livello.



Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua potabile fredda. Non utilizzare altri tipi di liquidi o bevande gassate. Il funzionamento senza acqua può danneggiare la macchina.

Dopo lunghi periodi di inattività della macchina è necessario sostituire l'acqua nel serbatoio interno.

La modifica del tipo di allacciamento da serbatoio ad acquedotto o viceversa deve essere effettuato esclusivamente da personale qualificato.

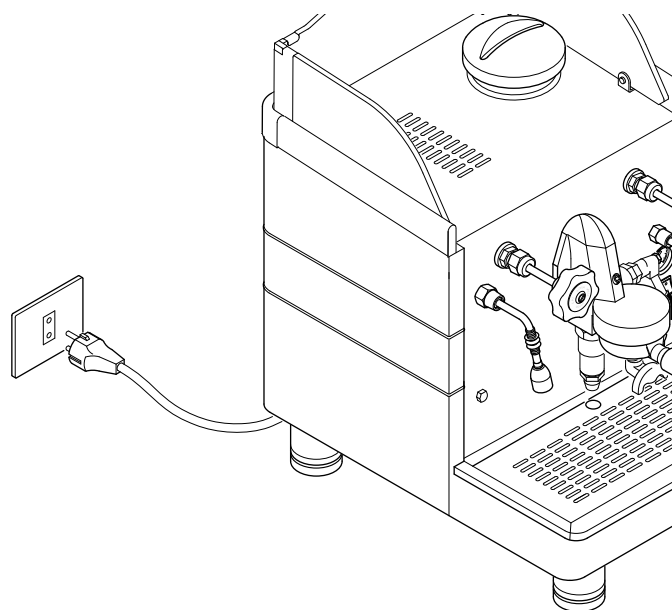
L'effettuazione di interventi può compromettere il funzionamento e la sicurezza della macchina.

5.5 Rinnovo dell'acqua

Nel caso in cui la macchina rimanga inattiva per un tempo maggiore 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 par. 3.4 "Attivazione".

5.6 Collegamento elettrico

- Accertarsi che le indicazioni riportate sulla targhetta dati della macchina corrispondano alla tensione della rete elettrica;
- collegare la spina della macchina alla rete elettrica.



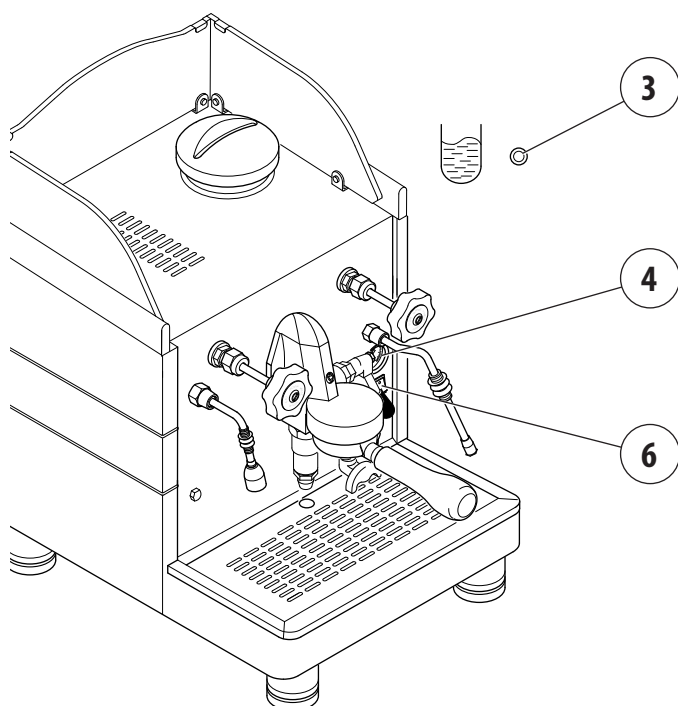
6 Funzionamento della macchina

6.1 Accensione della macchina

Accendere la macchina attivando l'interruttore generale della macchina (6).

Prima di utilizzare la macchina, attendere qualche minuto (circa 10 min.) finché il manometro (4) indichi la corretta pressione di lavoro (1-1,2 bar).

La spia (3) accesa indica il regolare livello dell'acqua in caldaia, il lampeggio lento della spia (3) indica la fase di caricamento dell'acqua.



- Durante la fase di riscaldamento della macchina (circa 20 minuti), la valvola antidepressione rilascerà vapore per alcuni secondi fino alla chiusura della valvola stessa;
- prima di utilizzare la macchina, effettuare erogazioni a vuoto con i portafiltri agganciati per alcuni secondi, allo scopo di far uscire l'eventuale aria presente nel circuito, permettendo il completo riscaldamento dei gruppi erogatori;
- prima di utilizzare la macchina, effettuare l'erogazione di alcuni caffè per prove di macinatura e per controllare la pressione di esercizio della macchina.

6.2 Macinatura e dosatura

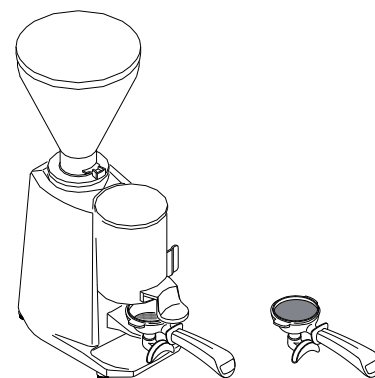
È importante disporre di un macinadosatore accanto alla macchina, col quale macinare il caffè da utilizzare quotidianamente.

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

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

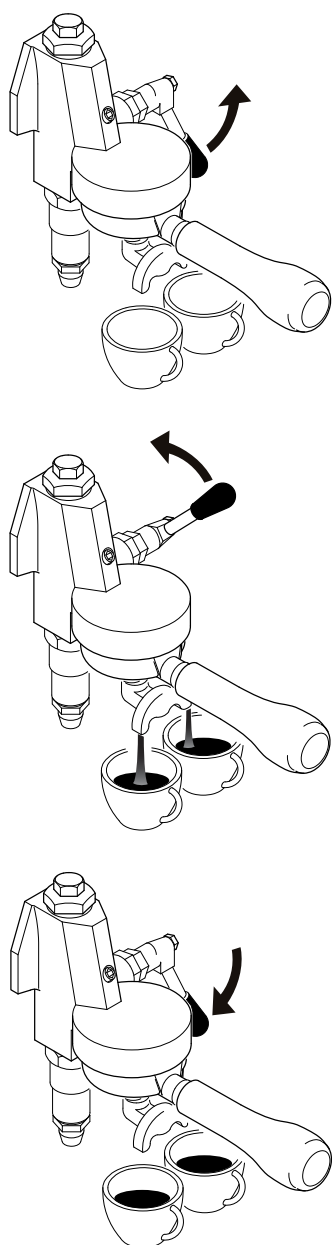
6.3 Preparazione del portafiltro

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



7 Preparazione del caffè

- Riempire il filtro con una dose di caffè macinato e comprimerlo con l'apposito pressino;
- agganciare il portafiltro al gruppo erogatore;
- posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;
- ruotare la levetta (8) verso l'alto;
- al raggiungimento della quantità desiderata di caffè, bloccare l'erogazione abbassando la levetta (8).



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

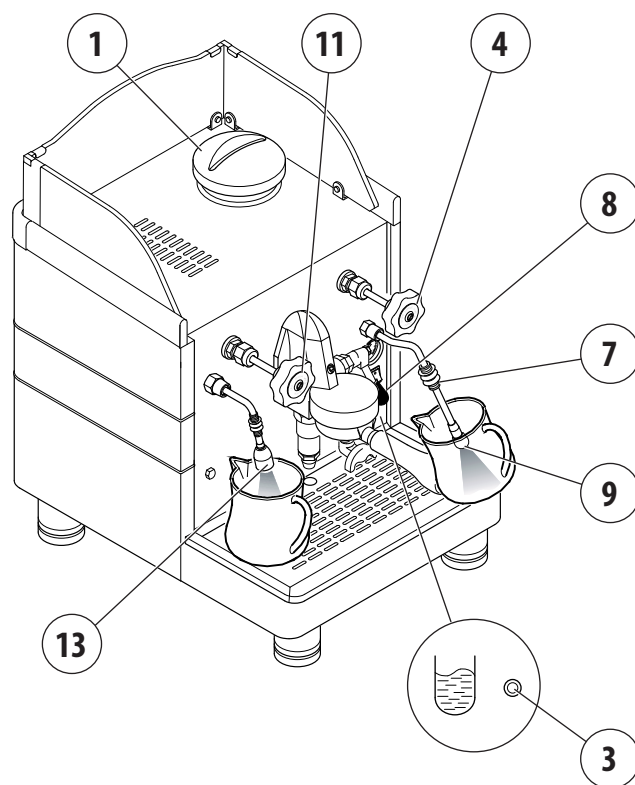
8 Preparazione bevande calde

8.1 Erogazione acqua calda

- Posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda (13);
- ruotare la manopola acqua (11) in senso antiorario;
- per interrompere l'erogazione di vapore ruotare in senso orario la manopola acqua (11).



Non toccare la lancia acqua calda: il contatto con la lancia o con l'acqua calda può provocare i danni a persone, cose o animali.



8.2 Erogazione vapore

- Immergere la lancia vapore (9) nel liquido da riscaldare;
- ruotare in senso antiorario la manopola del rubinetto (4): la fuoriuscita di vapore sarà proporzionale all'apertura del rubinetto;
- per bloccare l'erogazione ruotare in senso orario la manopola del rubinetto (4).

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;



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



Lasciare immersa la lancia vapore nel latte solamente 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 (7): il contatto con la lancia o con il vapore può provocare danni a persone, cose o animali.



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.



Nel caso di accensione della spia (3) riempire il serbatoio (1) di acqua potabile. Per le macchine collegate alla rete idraulica ricordarsi di svuotare frequentemente la bacinella di scarico.

9 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.

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.

10 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.

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.

Utilizzo apparecchiatura

Questa macchina per caffè espresso è un'apparecchiatura destinata ad un uso esclusivamente professionale. Ogni altro utilizzo è da considerarsi errato e pertanto pericoloso. Non permettere mai l'utilizzo da parte di bambini o persone incapaci.

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.

11 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.

Intervento	Settimanalmente	Mensilmente
MANOMETRO Tenere controllato il valore della pressione in caldaia che deve essere compresa tra 0,8 e 1,4 bar.	X	
MANOMETRO Verificare la pressione dell'acqua durante l'erogazione caffè: controllare la pressione indicata dal manometro che deve essere compresa tra 8 e 9 bar.		X
FILTRI e PORTAFILTRI Verificare lo stato di usura dei filtri, controllare l'eventuale danneggiamento del bordo dei filtri e verificare la presenza di eventuali residui di fondi di caffè nella tazzina.		X
MACINADOSATORE Verificare la dose di caffè macinato (compresa tra 6 e 7 gr. per battuta) e eseguire il controllo del grado di macinatura. Le macine debbono avere i taglienti sempre ben affilati, il loro deterioramento è indicato dalla presenza di troppa polvere nel macinato. Si consiglia la sostituzione delle macine piane ogni 400/500 kg di caffè oppure ogni 800/900 kg di caffè nel caso di macine coniche.		X
ADDOLCITORE La formazione di calcare nel circuito idraulico della macchina indica che la rigenerazione è stata trascurata. Fare attenzione nei luoghi dove l'acqua è molto dura, occorrerà rigenerare ad intervalli più corti, così pure nei casi di grandi consumi di acqua calda per tè o altro.		X



In caso di mancata risoluzione del malfunzionamento, spegnere la macchina e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica. Non tentare nessun intervento di riparazione.

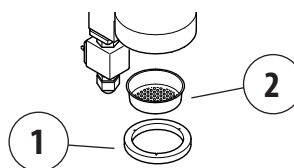
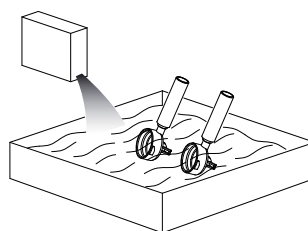
Le disincrostazioni dell'apparecchiatura vanno fatte dai tecnici specializzati in modo che tali operazioni non comportino rilasci di materiali nocivi per l'uso alimentare.

12 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.
<p>FILTRI e PORTAFILTRI</p> <p>Quotidianamente effettuare la pulizia dei portafiltro lasciandoli immersi nell'acqua calda tutta la notte in modo da permettere ai depositi grassi di caffè di sciogliersi e successivamente risciacquare il tutto con acqua fredda.</p> <p>Settimanalmente effettuare lo stesso lavaggio per 10 minuti in acqua calda e apposito detergente.</p> <p>La mancanza della pulizia dei portafiltro comporta un decadimento della qualità del caffè erogato e del corretto funzionamento dei portafiltro stesso.</p> <p>Attenzione: immergere solo la coppa del portafiltro.</p> <p>Evitare di immergere in acqua l'impugnatura.</p>	X	
<p>CARROZZERIA</p> <p>Effettuare la pulizia dei pannelli della carrozzeria con un panno inumidito con acqua tiepida. Togliere la bacinella e la griglia portatazze e lavare tutto con acqua calda.</p> <p>Evitare l'impiego di detersivi abrasivi che potrebbero graffiare la superficie della carrozzeria.</p> <p>Durante le operazioni di pulizia prestare attenzione agli spigoli e alle parti sporgenti.</p>	X	
<p>LANCIA VAPORE</p> <p>Effettuare la pulizia della lancia effettuando una breve erogazione a vuoto dopo ogni utilizzo e pulire la lancia con un panno inumidito con acqua tiepida.</p>	X	
<p>GRUPPO EROGAZIONE</p> <p>Effettuare il lavaggio del gruppo come qui indicato :</p> <ul style="list-style-type: none"> • utilizzare il portafiltro cieco; • versare l'apposito detergente (vedi ricambi) 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	
<p>DOCGETTA</p> <p>Togliere facendo leva tramite un cacciavite la guarnizione (1), ponendo attenzione a non danneggiarla.</p> <p>Provvedere alla pulizia della doccetta (2) in acqua calda.</p>		X



Pulizia	Giornal.	Settim.
<p>LANCIA VAPORE</p> <p>Controllare i terminali e pulirli ripristinando i fori di uscita con un piccolo ago.</p> <p>Almeno una volta la settimana effettuare la pulizia interna della lancia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • immergere la lancia in un bricco con acqua ed un detergente specifico secondo le istruzioni del produttore; • riscaldare la soluzione con il vapore della lancia; • lasciare raffreddare la lancia mantenendola immersa nella soluzione per almeno 5 minuti in modo da permettere al detergente di risalire all'interno della lancia per effetto del raffreddamento; • ripetere l'operazione 2 o 3 volte fintanto che alle erogazioni successive non vengano scaricati residui di latte. 		X
<p>MACINADOSATORE</p> <p>Ogni settimana pulire esternamente ed internamente la campana e il dosatore con un panno imbevuto in acqua tiepida e asciugare.</p>		X

- Per le operazioni di pulizia utilizzare sempre panni perfettamente puliti ed igienizzati.
- Per garantire un corretto funzionamento ed una corretta igiene del distributore di bevande calde, occorre seguire le modalità di pulizia e i prodotti idonei a tale scopo.
- Non immergere la macchina nell'acqua.
- Mai utilizzare detersivi 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/detersivi utilizzati devono essere idonei per lo scopo e tali da non intaccare i materiali dei circuiti idraulici.

13 Malfunzionamenti e relativi rimedi

Problema	Causa	Rimedio
MANCA POTENZA ALLA MACCHINA	La macchina è spenta.	Accendere la macchina.
MANCA ACQUA IN CALDAIA	Il rubinetto della rete idraulica è chiuso.	Aprire il rubinetto della rete idraulica.
TROPPI ACQUA IN CALDAIA	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.
DALLA LANCIA VAPORE NON ESCE VAPORE	<ul style="list-style-type: none"> Lo spruzzatore della lancia è ostruito. La macchina è spenta. 	<ul style="list-style-type: none"> Pulire lo spruzzatore della lancia vapore. Accendere la macchina.
DALLA LANCIA VAPORE ESCE VAPORE MISTO AD ACQUA	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.
EROGAZIONE ASSENTE	<ul style="list-style-type: none"> Il serbatoio acqua interno è vuoto. Il rubinetto della rete idraulica è chiuso. 	<ul style="list-style-type: none"> Riempire di acqua il serbatoio. Aprire il rubinetto della rete idraulica.
PERDITE DI ACQUA DALLA MACCHINA	<ul style="list-style-type: none"> La vaschetta di scarico è piena. In caso di collegamento alla rete fognaria il tubo di scarico è rotto o staccato o con impedimenti nel deflusso dell'acqua. 	<ul style="list-style-type: none"> Svuotare la vaschetta di scarico. Verificare e ripristinare il collegamento del tubo di scarico alla vaschetta.
CAFFÈ TROPPO CALDO O TROPPO FREDDO	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.
EROGAZIONE DEL CAFFÈ TROPPO VELOCE	Il caffè è macinato troppo grosso.	Regolare la macinatura del caffè.
EROGAZIONE DEL CAFFÈ TROPPO LENTA	Il caffè è macinato troppo finemente.	Regolare la macinatura del caffè.
FONDI DI CAFFÈ BAGNATI	<ul style="list-style-type: none"> Gruppo erogazione sporco. Il gruppo erogazione è troppo freddo. Il caffè è macinato troppo fine. Il caffè utilizzato è troppo vecchio. 	<ul style="list-style-type: none"> Eeguire il lavaggio del gruppo con il filtro cieco. Attendere il completo riscaldamento gruppo. Regolare la macinatura del caffè. Sostituire il caffè con quello fresco.
IL MANOMETRO INDICA UNA PRESSIONE NON CONFORME	Guasto nell'impianto idraulico.	Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.
PRESENZA DI FONDI IN TAZZINA	<ul style="list-style-type: none"> Il portafiltro è sporco. I fori del filtro sono usurati. La macinatura del caffè non è conforme. 	<ul style="list-style-type: none"> Pulire il portafiltro. Sostituire il filtro. Regolare la macinatura in modo adeguato.
LA TAZZINA È SPORCATA DAGLI SCHIZZI DI CAFFÈ	<ul style="list-style-type: none"> Il caffè è macinato troppo grosso. Il bordo del filtro è danneggiato. 	<ul style="list-style-type: none"> Regolare la macinatura del caffè. Sostituire il filtro.

! In caso di mancata risoluzione del malfunzionamento, spegnere la macchina e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica. Non tentare nessun intervento di riparazione.

ESPRESSO COFFEE MACHINE

Use and maintenance manual. Instructions for the user.

English

Summary

1	Instructions.....	24
1.1	Read carefully	24
1.2	How to use this manual.....	24
1.3	General warnings.....	24
1.4	Warranty.....	26
1.5	Typographical conventions.....	26
2	Presentation	26
3	Warnings for the installer	27
3.1	Power.....	27
3.2	Materials to be used.....	27
3.3	Hydraulic connections	27
3.4	Installation report	27
3.5	Maintenance and repairs.....	27
4	Description of the machine.....	28
4.1	Description.....	28
4.2	Technical data	28
5	Preparing the machine	29
5.1	Unpacking.....	29
5.2	Positioning.....	29
5.3	Hydraulic connection to the water mains	29
5.4	Hydraulic connection to the internal tank.....	30
5.5	Water renewal	30
5.6	Electrical connection	30
6	Machine operation.....	31
6.1	Machine start-up.....	31
6.2	Grinding and dosing.....	31
6.3	Preparing the filter holder.....	31
7	Preparing the coffee	32
8	Preparing hot beverages.....	32
8.1	Hot water dispensing	32
8.2	Steam dispensing.....	32
9	Suggestions how to obtain a good coffee	33
10	List of hazards.....	34
11	Checks and maintenance	35
12	Cleaning	36
13	Malfunctions and related solutions	38

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.
- The espresso coffee appliance is intended for the preparation of hot beverages such as coffee, tea or warm milk. This appliance is to be used only for its intended purpose. 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 standards must be observed:
 - do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
 - do not use the appliance if barefooted;
 - do not use extensions in showering or bathing premises;
 - do not pull the power cord to disconnect the appliance;
 - do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc...);
 - do not access the inside of the machine;
 - do not spill liquids on the machine;
 - do not allow the appliance to be used by children or incapacitated people.
- Make sure that the machine is used in a sufficiently lit, aerated, and hygienic premise.
- The access spaces to the machine and main switch must be left clear, in order to allow the user to intervene without any constrictions and be able to leave the area immediately in case of necessity.
- Do not spray water on the machine to clean it. Clean daily following the instructions given in this manual.
- Before any maintenance, disconnect the appliance from the electrical mains through the main switch.
- 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 the warranty may be void.
- The power cord of the appliance must not be replaced by the user. If the cord is damaged, turn the appliance off and contact professionally qualified personnel only.
- 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 exit the nozzles can cause burns.
- When functioning, the filter holder, 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 appliance must not be used by people (including children) with reduced physical, sensorial or mental capacities, or by people without experience or knowledge, unless they can be supervised or receive instructions for appliance use from a person responsible for their safety.
- Children must be supervised, to make sure they do not play with the appliance.
- 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.
- **WARNING:** consuming beverages that have been prepared in this espresso machine will expose you to lead, a chemical known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

1.4 Warranty

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

1.5 Typographical conventions



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



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

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



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



The machine's installation and maintenance operations can only be carried out by qualified technical personnel.

Qualification can be provided by the builder through participation in specific training courses.



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

3 Warnings for the installer

3.1 Power

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.

3.2 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.

3.3 Hydraulic connections

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

3.4 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:

- for each coffee unit, carry out a continuous delivery, in order to release at least 0.5 liters of the coffee circuit. In the case of several dispensing points matched with the same exchanger/coffee boiler, divide the volume on the base of the number of the dispensing points;
- release the whole volume of hot water inside the boiler, 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;
- Continuously release steam for at least 1 minute for each steam dispensing point.

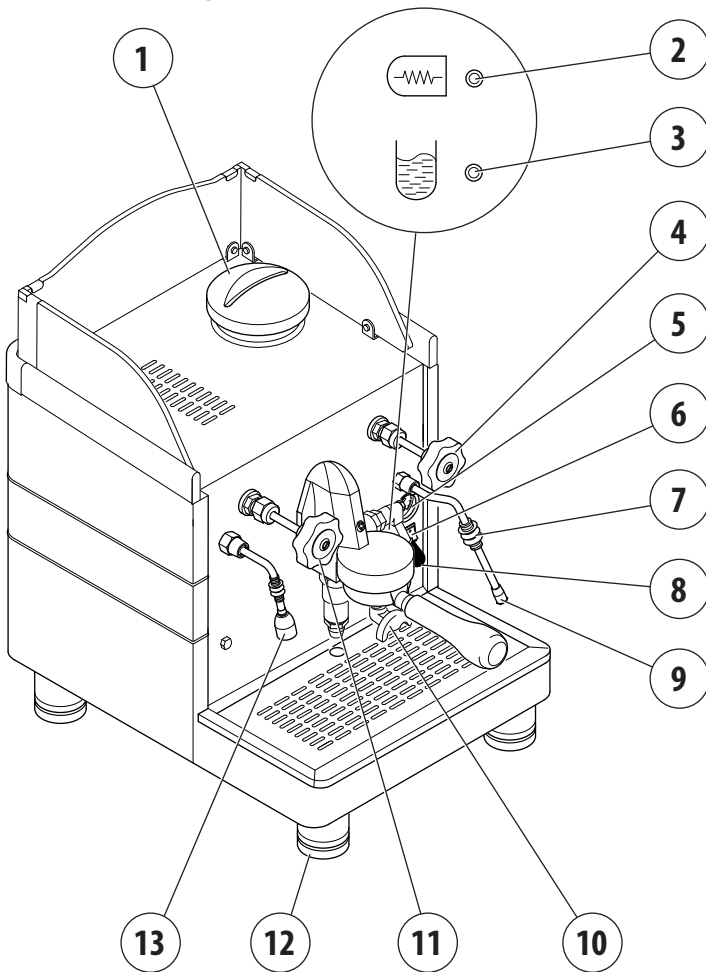
3.5 Maintenance and repairs

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.

4 Description of the machine

4.1 Description

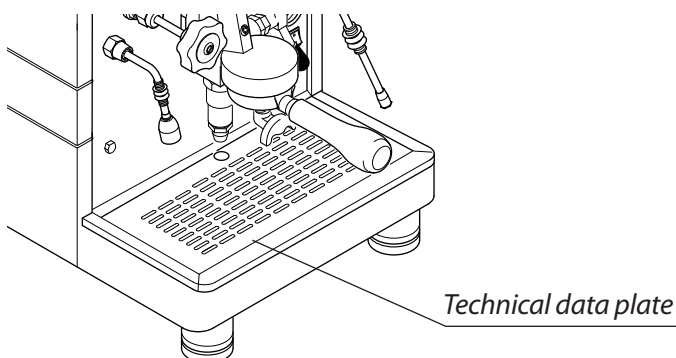


1. Water tank (optional).
2. Boiler heating element indicator light working.
3. Light water level boiler.
4. Steam dispensing knob.
5. Boiler pressure gauge.
6. Machine main switch.
7. Anti-burn rubber.
8. Coffee dispensing lever.
9. Steam dispensing nozzle.
10. Coffee dispensing spout.
11. Hot water dispensing knob.
12. Adjustable foot.
13. Hot water dispensing nozzle.

4.2 Technical data

The nameplate of the machine is fixed on the base of the frame under the drain pan.

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



Power supply voltage	V	230-240
Absorbed power	W	1.600
Steam boiler capacity	L / gal UK	2 / 0.53
Safety valve calibration	bar / psi	1.9 / 27.6
Boiler operating pressure	bar / psi	0.8-1.4 / 11.6-20.3
Feedwater pressure	bar / psi	1.5-5 (MAX) / 21.8-72.5 (MAX)
Coffee dispensing pressure	bar / psi	8-9 / 116-130.5
Operating conditions	°C / °F	5-40 / 41-104

5 Preparing the machine

The preparation of the machine and the installation operations must be carried out by qualified personnel only. The installer must strictly follow the indications provided in chapter "Warnings for the Installer".

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

5.1 Unpacking

- Open the package, remove the internal protective materials and extract the machine;
- after removing the packaging, check the condition of the appliance. If in doubt, do not use it but contact the retailer directly.

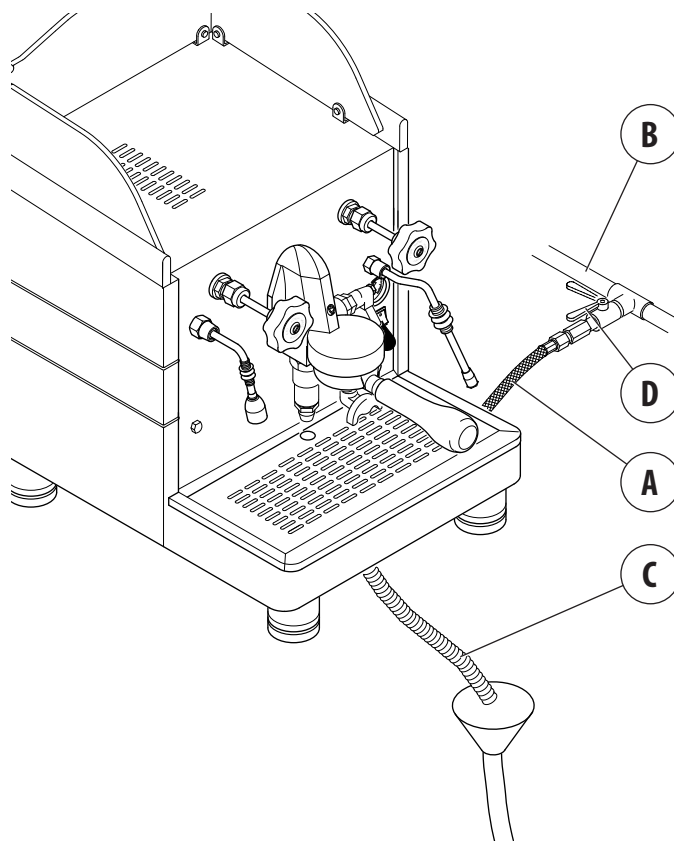
5.2 Positioning

Place the machine on a support base which is suitable for correct and convenient use of the coffee machine.

5.3 Hydraulic connection to the water mains

In the versions with connection to the water mains, follow the instructions below :

- Connect the tube of the machine (**A**) to the water mains and open the water mains tap (**B**);
- connect the machine drain (**C**) to the sewer drain.



On the water mains it is necessary to place a non-return valve (D) up the line from the machine as set forth by standards EN 1717.

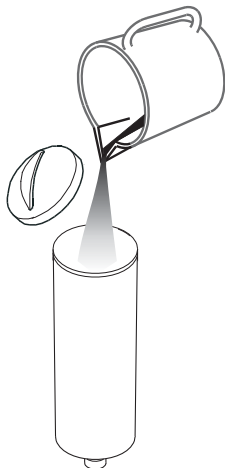
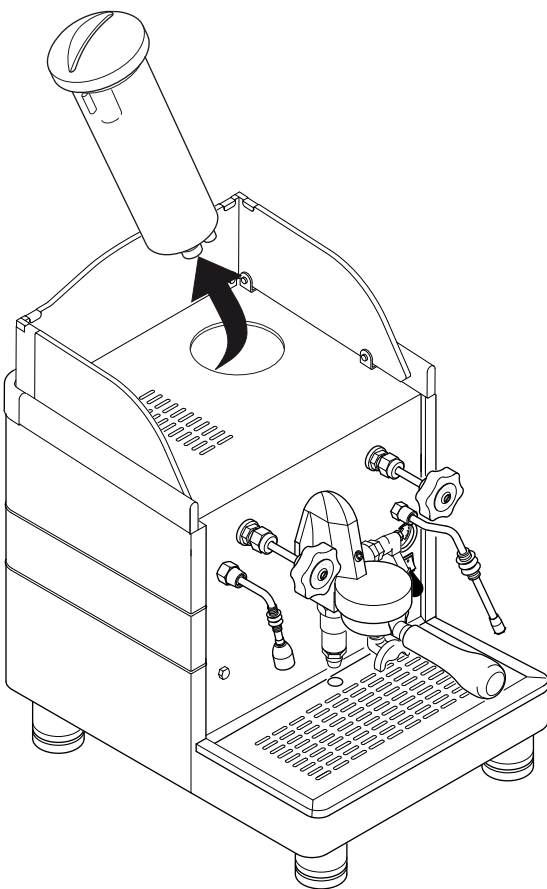
- **The use of a softener is recommended if water hardness is lower than 5°f.**

If the pressure in the mains is greater than 2 bars, it is advisable to install a pressure reducer.

5.4 Hydraulic connection to the internal tank

In the versions with internal tank, follow the instructions below:

- Extract the tank from its housing;
- carefully wash the tank with lukewarm water;
- fill the tank with potable water;
- place the tank correctly in place;
- periodically check the level of water in the tank and refill as required.



! Fill the tank only with cold potable water. Do not use other types of liquids or carbonated beverages. Operating without water may damage the machine. After the machine has not been used for a period of time it is necessary to replace the water in the internal tank.

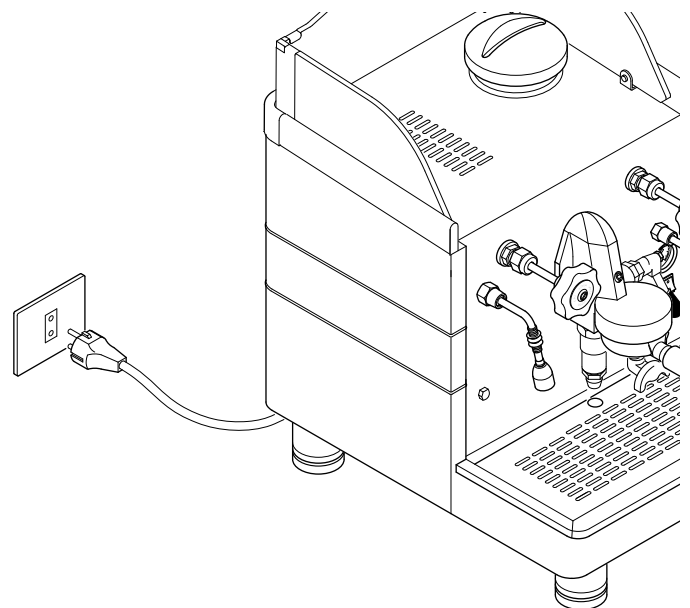
! The change of the type of connection from tank to water mains or viceversa must be carried out by qualified personnel only. Any intervention may compromise the machine's operation and safety.

5.5 Water renewal

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 "Installation report".

5.6 Electrical connection

- Make sure that the information on the data plate of the machine corresponds to the voltage of the electrical mains;
- plug the machine into the electrical mains.



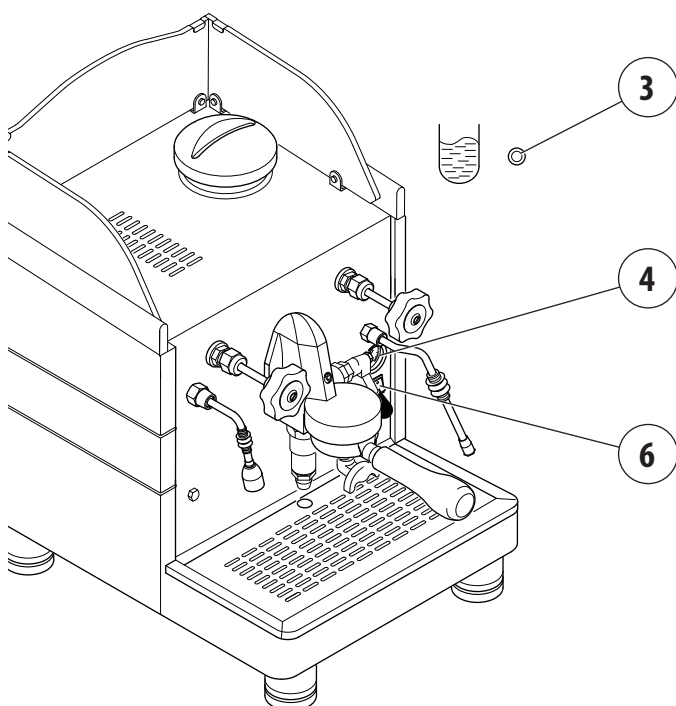
6 Machine operation

6.1 Machine start-up

Turn the machine on using the main switch of the machine (6).

Before using the machine, wait for a short time (about 10 min.) until the gauge (4) indicates the correct working pressure (1-1.2 bars)

The light (3) indicates the proper water level of the boiler, slow flashes indicate the phase of water loading.



- During the machine's warm-up phase (roughly 20 minutes), the negative pressure valve will release steam for a few seconds until the valve itself closes;
- before using the machine, run deliveries dry with the filter holder attached for a few seconds to release any air which may be in the circuit, so that the delivery groups are completely heated;
- before using the machine, dispense a few servings of coffee to test the grinding and to check the operating pressure of the machine..

6.2 Grinding and dosing

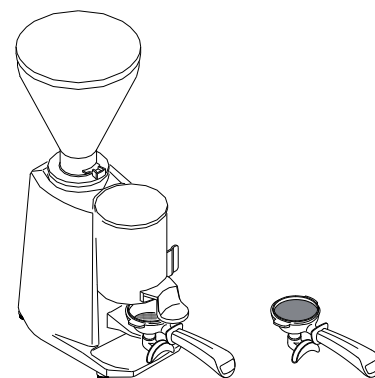
It is important to have a dosing-grinding device next to the machine with which to grind the coffee to use daily.

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

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

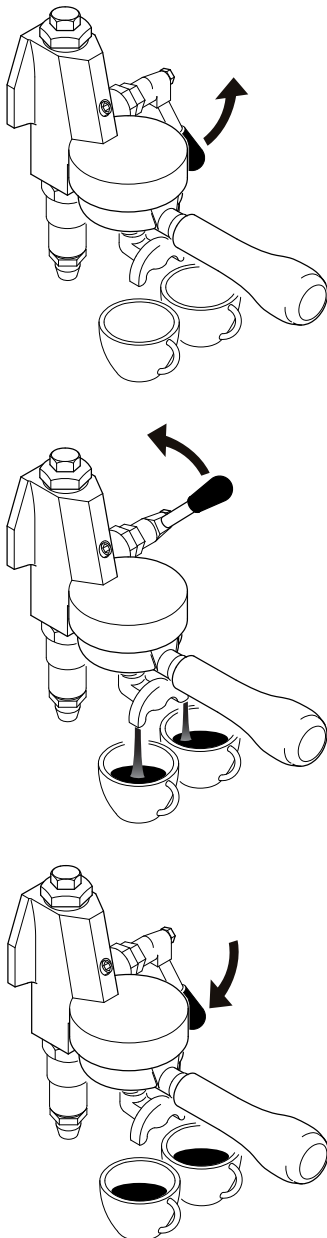
6.3 Preparing the filter holder

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



7 Preparing the coffee

- Fill the filter with a dose of ground coffee and press it with the special pusher;
- attach the filter holder to the dispenser unit;
- put the cup under the dispensing spout;
- press the dispensing switch (8);
- upon reaching the desired amount of coffee in the cup, stop dispensing by means of the switch (8).



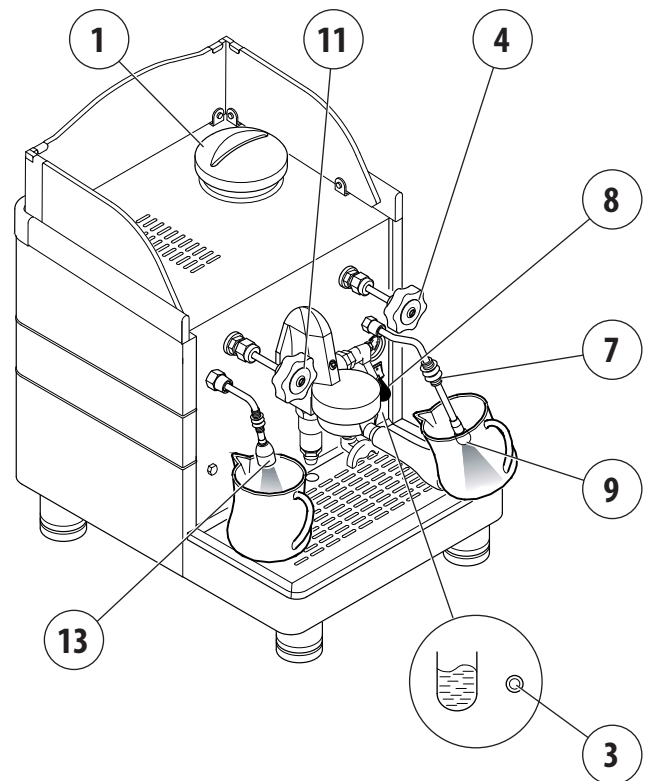
! During the coffee brewing, do not remove the filter holder from the group.

8 Preparing hot beverages

8.1 Hot water dispensing

- Place the cup under the hot water nozzle (13);
- turn the water knob counter-clockwise (11);
- to interrupt steam dispensing turn the water knob clockwise (11).

! Do not touch the hot water nozzle: contact with the nozzle or the steam may be harmful to people, animals or property.



8.2 Steam Dispensing

- Immerge the steam-dispensing nozzle (9) in the liquid to heat;
- turn the tap knob (4) counterclockwise: the steam coming out of the nozzle will be proportional to the opening of the tap;
- to interrupt the steam dispensing turn the knob counter-clockwise (4).

For 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 not heated again:
- the milk to be foamed must have a starting temperature of 4°C;



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.



Leave the steam nozzle immersed in the milk only for the time required for heating. Do not open the steam tap with the steam nozzle immersed in milk while the machine is off.



Carefully operate the steam nozzle using the anti-burn rubber washer (7): contact with the nozzle or the steam may be harmful to people, animals or property.



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



Fill the potable water tank (1) if the indicator light comes on (3). For machines connected to the water mains, remember to empty the water in the drainage tray frequently

9 Suggestions on how to obtain a good cup of coffee

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

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

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

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

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

Make sure to carry out regular cleaning and maintenance.

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

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

10 List of hazards

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

The appliance must be connected to an efficient grounding system

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

Do not use running water for washing

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

Be careful of the steam and hot water nozzles

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

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

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

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

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

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

Never work on the hydraulic system before having emptied it

All work regarding the hydraulic system and the related boiler is to be avoided when there is still water and pressure in the system. Thus you must empty it beforehand by closing the mains tap and dry-running the delivery group for a short time.

Switch off the machine and turn on all the steam and water taps. When the pressure is zero, empty the boiler completely by unscrewing the special pipe fitting located on the lower part of boiler.

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

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 operate the electronic apparatus when the appliance is supplied with electrical power.

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

11 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 Technical Service to carry out an overall check of the machine at least once a year.

Intervention	Weekly	Monthly
GAUGE Keep the boiler pressure between 0.8 and 1.4 bar.	X	
GAUGE Periodically check water pressure during coffee delivery: check the pressure indicated on the gauge, which must be between 8 and 9 bar inclusive.		X
FILTERS and FILTER HOLDERS Check the condition of the filters. Check for any damage on the edge of the filters and check whether any coffee grounds settle in the coffee cup.		X
GRINDER-DOSER Check the dose of ground coffee (between 6 and 7 gr. per stroke) and check the degree of grinding. The grinders must always have sharp cutting edges. Their deterioration is indicated by the presence of too much powder in the grounds. You should replace the flat grinders after every 400/500 kg of coffee. For conical grinders, replace every 800/900 kg.		X
SOFTENER The build-up of lime scale deposits in the hydraulic circuit of the machine indicates that regeneration has been neglected. Use care in areas where the water is very hard. It will be necessary to regenerate at more frequent intervals, likewise if there is high consumption of hot water for tea and so forth.		X



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



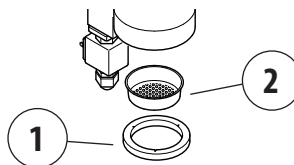
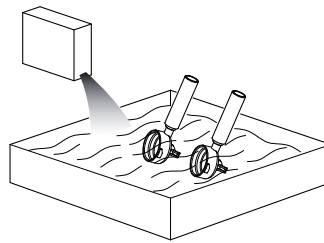
The descaling of the machine must be carried out by professional technicians to ensure that such operation does not lead to release of hazardous materials for food use.

12 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
<p>FILTERS and FILTER HOLDERS</p> <p>Clean the filter holders daily by leaving them immersed in hot water all night so as to allow greasy coffee deposits to dissolve; afterwards, rinse off everything with cold water.</p> <p>Perform the same cleaning weekly for 10 minutes in hot water and the appropriate cleaner.</p> <p>Failure to clean the filter holders daily will jeopardize the quality of the coffee and the proper functioning of the filter holder.</p> <p>Warning: only immerse the cup of the filter holder. Avoid immersing the handle in water.</p>	X	
<p>BODY</p> <p>Cleaning of panels with a cloth moistened with lukewarm water. Remove the tray and Cup holder Grill and wash all with hot water.</p> <p>Avoid the use of abrasive cleaners that may scratch the surface of the bodywork. During cleaning pay attention to edges and protruding parts.</p>	X	
<p>STEAM NOZZLE</p> <p>Clean the steam nozzles making a quick delivery till empty after each use and clean with a cloth dampened with warm water.</p>	X	
<p>DISPENSING UNIT</p> <p>Wash the units as indicated:</p> <ul style="list-style-type: none"> • use the solid portafilter; • pour the special detergent (see spare parts) into the solid filter and attach the filter holder; • Carry out a series of dispensings until the water comes out clean; • remove the portafilter from the unit and carry out at least one dispensing so as to eliminate the detergent residue. 	X	
<p>PERFORATED DISK</p> <p>Remove it by levering the seal (1) with a screwdriver, being careful not to damage it. Clean the perforated disk (2) with hot water.</p>		X
<p>STEAM NOZZLE</p> <p>Check and clean the terminals of the steam nozzles, using a small needle to reopen the exit holes. Clean the inside of the nozzle at least once a week:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dip the nozzle into a jug of water mixed with a specific cleaner according to the manufacturer's instructions; • heat the solution with the steam of the nozzle; • keep the nozzle immersed in the solution for at least 5 minutes so as to allow the cleaner to rise up into the nozzle as a result the cooling effect; • repeat the operation 2 or 3 times so that subsequent dispensings don't leave milk residue. 		X



Cleaning	Daily	Weekly
<p>GRINDER-DOSER Every week clean the bell jar and the dosing device with a cloth soaked in lukewarm water, both inside and out, then dry it.</p>		X

- When cleaning, always use cloths that are completely clean and hygienic.
- To guarantee the correct operation and hygiene of the hot beverages dispenser, it is necessary to use the cleaning methods and products suitable for this 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.

13 Malfunctions and related solutions

Problem	Cause	Solution
MACHINE LACKING POWER	The machine is off.	Turn on the machine.
NO WATER IN BOILER	The water supply tap is closed.	Open the water supply tap.
TOO MUCH WATER IN BOILER	Malfunction of the electrical system or hydraulic system.	Call for Technical Assistance.
STEAM DOES NOT COME OUT OF STEAM SPOUTS	<ul style="list-style-type: none"> The nozzle sprayer is clogged. The machine is off. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the steam nozzle sprayer. Turn on the machine.
STEAM MIXED WITH WATER COMES OUT OF THE NOZZLES	Malfunction of the electrical system or hydraulic system.	Call for Technical Assistance.
NO DISPENSING	Internal tank is empty.	Fill the tank with water.
WATER LEAKS FROM THE MACHINE	<ul style="list-style-type: none"> The discharge tub is full. In case of connection to the sewer drain: the drain tube is broken or detached or has obstruction in the water flow. 	<ul style="list-style-type: none"> Empty the discharge tub. Check and restore the connection of the drain tube to the tub.
COFFEE IS TOO HOT or TOO COLD	Malfunction of the electrical system or hydraulic system.	Call for Technical Assistance.
COFFEE IS BEING DISPENSED TOO QUICKLY	Coffee is ground too coarsely	Adjust the grinding of the coffee.
COFFEE IS BEING DISPENSED TOO SLOWLY	Coffee is ground too finely.	Adjust the grinding of the coffee.
WET COFFEE GROUNDS	<ul style="list-style-type: none"> Dispensing group is dirty. The dispensing unit is too cold Coffee is ground too finely. Coffee is too old 	<ul style="list-style-type: none"> Wash the group with the blind filter Wait for the group to heat up completely Adjust the grinding of the coffee. Replace with fresh coffee
THE PRESSURE GAUGE INDICATES AN UNACCEPTABLE PRESSURE	Hydraulic system failure	Call for Technical Assistance.
THERE ARE GROUNDS IN THE CUP	<ul style="list-style-type: none"> The filter holder is dirty. The filter holes are worn. The coffee is not ground evenly. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the filter holder. Replace the filter. Adjust the grinding suitably.
THE CUP IS DIRTY WITH COFFEE SPURTS	<ul style="list-style-type: none"> Coffee is ground too coarsely The filter edge is damaged 	<ul style="list-style-type: none"> Adjust the grinding of the coffee. Replace the filter.

! If the problem cannot be resolved, turn the machine off and call for Technical Assistance. Do not attempt any sort of repairs.

MACHINE À CAFÉ ESPRESSO

Manuel d'utilisation et d'entretien Instructions pour l'utilisateur.

Français

Table des matières

1	Avertissements	42
1.1	Lire attentivement	42
1.2	Comment utiliser ce manuel	42
1.3	Avertissements généraux.....	42
1.4	Garantie	44
1.5	Conventions typographiques.....	44
2	Présentation	44
3	Avertissements pour l'installateur	45
3.1	Alimentation.....	45
3.2	Matériels à utiliser.....	45
3.3	Raccordements hydrauliques	45
3.4	Activation.....	45
3.5	Entretien et réparation.....	45
4	Description de la machine.....	46
4.1	Description.....	46
4.2	Informations techniques	46
5	Préparation de la machine	47
5.1	Déballage.....	47
5.2	Positionnement.....	47
5.3	Raccordement hydraulique à la canalisation.....	47
5.4	Raccordement hydraulique réservoir interne....	48
5.5	Renouvellement de l'eau	48
5.6	Connexion électrique.....	48
6	Fonctionnement de la machine.....	49
6.1	Mise en marche de la machine	49
6.2	Mouture et dosage	49
6.3	Préparation du porte-filtre.....	49
7	Préparation du café.....	50
8	Préparation des boissons chaudes	50
8.1	Distribution d'eau chaude	50
8.2	Distribution de vapeur	50
9	Conseils pour obtenir un bon café	51
10	Liste des risques.....	52
11	Contrôles et entretien	53
12	Nettoyage	54
13	Mauvais fonctionnement et solutions	56

1 Avertissements

1.1 Lire attentivement

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

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 ce manuel

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 reportées sur la plaque signalétique de la machine.
- L'installation ne doit être effectuée que par du personnel qualifié et conformément aux normes de sécurité en vigueur. Une installation erronée pourrait 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.
- La machine pour café espresso est destinée à la préparation de boissons chaudes telles que café, thé, lait chaud. Cet appareil est destiné au seul usage pour lequel il a été expressément conçu. Toute autre utilisation sera considérée impropre et par conséquent dangereuse. Le fabricant ne sera pas tenu responsable des éventuels dom

- mages dérivant d'un usage erroné ou inapproprié.
- L'usage d'un appareil électrique doit être conforme aux normes comportementales de sécurité :
 - ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides
 - ne pas utiliser l'appareil avec les pieds nus
 - ne pas utiliser de rallonges dans les salles de bains ou toilettes
 - ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil
 - ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.)
 - n'accédez pas à l'intérieur de la machine;
 - ne renversez pas de liquide sur la machine;
 - ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou personnes incompetentes.
- 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.
- 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 la sécurité de l'appareil avec annulation de la garantie.
- Le câble d'alimentation de l'appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre la machine et s'adresser exclusivement à du personnel qualifié.
- Au cas où vous décideriez de ne plus utiliser l'appareil, il est recommandé de le débrancher et de le faire vidanger par du 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 chaude qui sortent de ces tuyaux peuvent provoquer des brûlures.
- Lorsque l'appareil est allumé, les porte filtres, les tuyaux de vapeur et d'eau chaude sont 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.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou bien qui manquent d'expérience ou de connaissance, à moins qu'elles n'aient pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés pour contrôler qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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 d'usure.

1.5 Conventions typographiques



Ce symbole indique qu'il faut suivre scrupuleusement les instructions auxquelles il fait référence afin d'éviter de possibles dommages sur la machine ou sur les personnes.



Ce symbole fournit des informations supplémentaires 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.

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



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



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



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

3. Avertissements pour l'installateur

3.1 Alimentation

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

3.2 Matériels à utiliser

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.

3.3 Raccordements hydrauliques

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

3.4 Activation

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 :

- Pour chaque groupe café, faire une distribution continue afin d'évacuer tout le volume de l'eau contenue dans chaque réservoir de café associé;
- évacuer tout le volume de l'eau chaude à l'intérieur de la chaudière (3 litres pour 1GR, 6 litres pour 2GR, 8 litres pour 3GR, 11 litres pour 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 ;
- évacuer en continu la vapeur pendant au moins 1 minute pour chaque point de distribution de la vapeur.

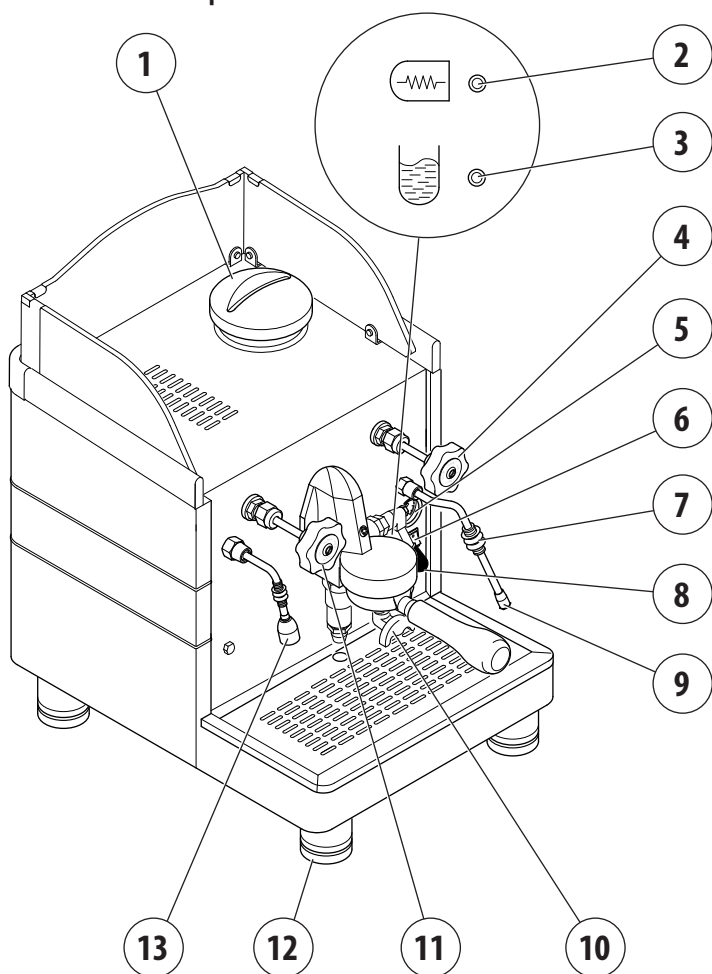
3.5 Entretien et réparation

Après un entretien et/ou une réparation, les composants utilisés doivent garantir 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.

4 Description de la machine

4.1 Description

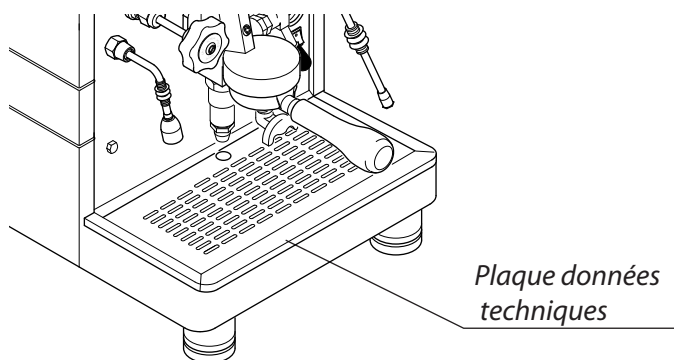


1. Réservoir d'eau (optionnel).
2. Voyant lumineux pour résistance de la chaudière en marche.
3. Voyant niveau d'eau de la chaudière.
4. Levier distribution vapeur.
5. Manomètre pression chaudière.
6. Interrupteur de mise en marche de la machine.
7. Caoutchouc anti-brûlure.
8. Levier de distribution café.
9. Tube de distribution vapeur.
10. Bec de distribution café.
11. Levier de distribution eau chaude.
12. Pied réglable.
13. Tube de distribution eau chaude.

4.2 Informations techniques

La plaque des données de la machine est fixée sur la base du châssis sous le bac d'évacuation.

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



Tension d'alimentation	V	230-240
Puissance absorbée	W	1.600
Capacité chaudière	L / gal UK	2 / 0.53
Tarage soupape de sécurité	bar / psi	1.9 / 27.6
Pression fonction. chauffe-eau	bar / psi	0.8-1.4 / 11.6-20.3
Pression de l'eau dans la charge.	bar / psi	1.5-5 (MAX) / 21.8-72.5 (MAX)
Pression de distribution du café	bar / psi	8-9 / 116-130.5
Conditions de fonctionnement	°C / °F	5-40 / 41-104

5 Préparation de la machine

La préparation de la machine et les opérations d'installation ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié. L'installateur doit suivre scrupuleusement les indications reportées au chapitre "Avertissements pour l'installateur".



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

5.1 Déballage

- Ouvrir l'emballage, enlever les protections internes et extraire la machine;
- après avoir déballé l'appareil, s'assurer de son intégrité; en cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser directement au revendeur.

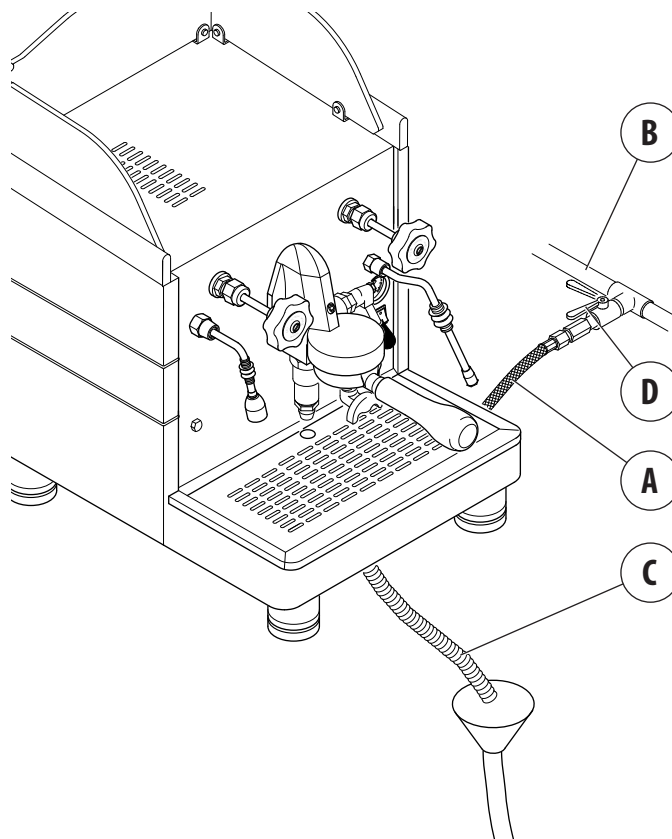
5.2 Positionnement

Positionner la machine sur un plan d'appui adapté à une utilisation aisée et correcte.

5.3 Raccordement hydraulique à la canalisation

Pour les versions à raccordement à la canalisation, suivre les indications suivantes:

- raccorder le tube de la machine **(A)** à la canalisation et ouvrir le robinet du réseau hydraulique **(B)**;
- raccorder le tube d'évacuation de la machine **(C)** au réseau des eaux usées.



Il est nécessaire d'interposer une vanne de non-retour en amont de la machine sur le réseau hydraulique (D) conformément aux normes européenne EN 1717.



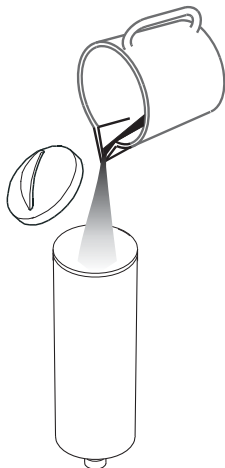
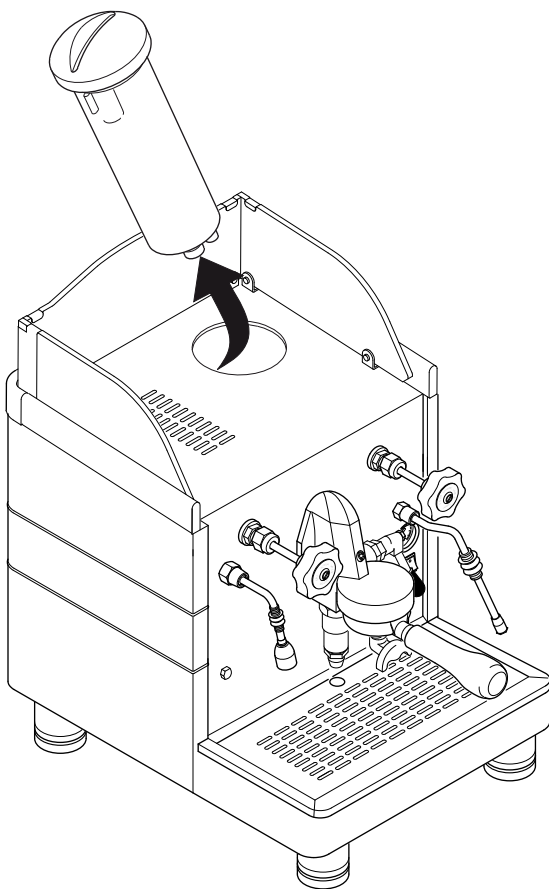
En cas de degré de dureté de l'eau supérieur à 5°f il est conseillé d'utiliser un adoucisseur.

Il est préférable d'installer un réducteur de pression en cas de pression de la canalisation supérieure à 2 bars.

5.4 Raccordement hydraulique au réservoir interne

Pour les versions à réservoir interne, suivre les indications suivantes:

- Extraire le réservoir de son logement;
- laver soigneusement le réservoir à l'eau tiède;
- remplir le réservoir d'eau potable;
- remettre correctement le réservoir dans son logement;
- contrôler régulièrement la présence d'eau dans le réservoir et en rétablir éventuellement le niveau.



Remplir le réservoir exclusivement avec de l'eau potable froide. Ne pas utiliser d'autres types de liquides ou des boissons gazeuses. Le fonctionnement sans eau peut endommager la machine.



Suite à de longues périodes d'inactivité de la machine, il est nécessaire de changer l'eau se trouvant dans le réservoir interne.

La modification du type de raccordement du réservoir à la canalisation ou vice versa doit être exclusivement effectuée par le personnel qualifié.



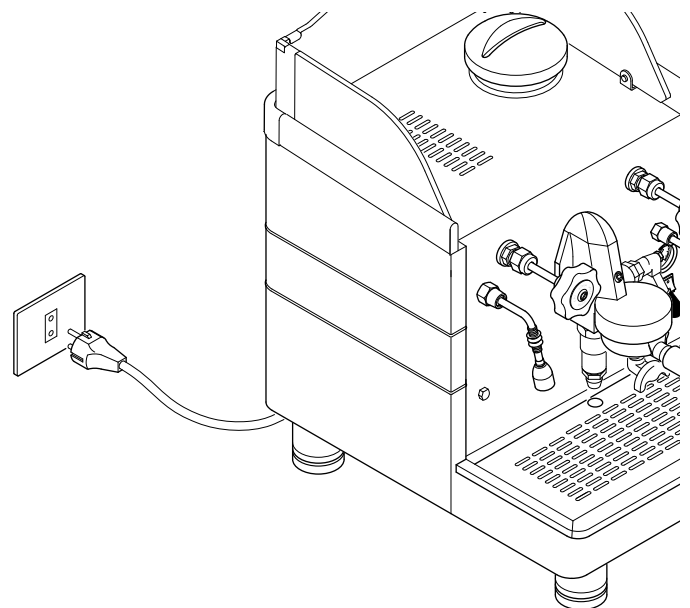
La réalisation d'interventions peut compromettre le fonctionnement et la sécurité de la machine.

5.5 Renouvellement de l'eau

En cas de période d'inutilisation supérieure à une semaine, il faut renouveler complètement l'eau contenue dans les circuits hydrauliques de la machine en utilisant les points de distribution prévus, selon les indications du Paragraphe "Activation".

5.6 Connexion électrique

- Veiller à ce que les indications reportées sur la plaque signalétique de la machine correspondent à la tension du réseau électrique;
- connecter la fiche de la machine au réseau électrique.



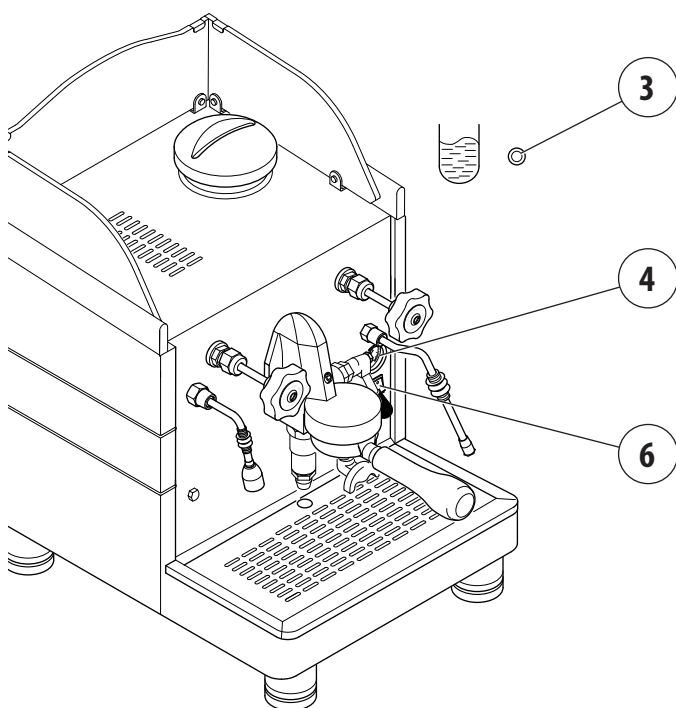
6 Fonctionnement de la machine

6.1 Mise en marche de la machine

Allumer la machine à l'aide de l'interrupteur général (6).

Avant d'utiliser la machine, attendre quelques minutes (environ 10 min.) jusqu'à ce que le manomètre situé sur le panneau avant (4) indique la pression correcte de fonctionnement (1-1,2 bar).

L'allumage du voyant (3) signale qu'il faut régler le niveau d'eau de la chaudière, tandis que le clignotement lent indique la phase de remplissage de l'eau.



- **Au cours de la phase de chauffage de la machine (20 minutes environ), la soupape anti-dépression émettra de la vapeur pendant quelques secondes jusqu'à sa fermeture;**
- **avant d'utiliser la machine, effectuer des distributions à vide avec les porte-filtres enclenchés pendant quelques secondes dans le but de faire sortir l'air éventuellement présent dans le circuit et permettre le chauffage complet des groupes de distribution;**
- **avant d'utiliser la machine, effectuer la distribution d'un certain nombre de cafés pour tester la mouture et pour contrôler la pression d'exercice de la machine.**

6.2 Mouture et dosage

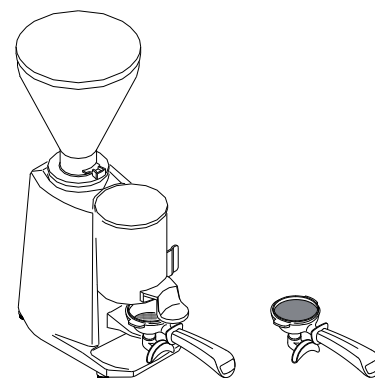
Il est important d'avoir à côté de la machine, un moulin à café-doseur, afin de moudre le café dont on a besoin quotidiennement.

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

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

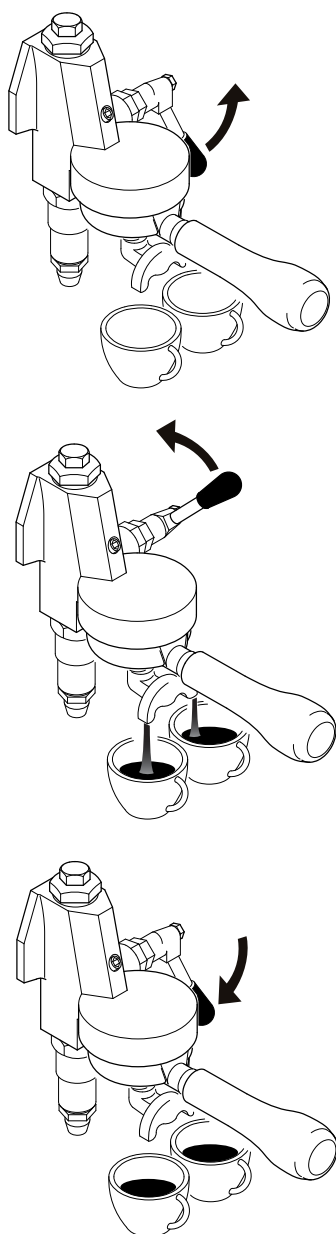
6.3 Préparation du porte-filtre

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



7 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 l'interrupteur de distribution (8);
- une fois atteinte la quantité de café souhaitée dans la tasse, bloquer la distribution à l'aide de l'interrupteur (8).



Durant l'infusion du café, ne pas enlever le porte-filtre du groupe.

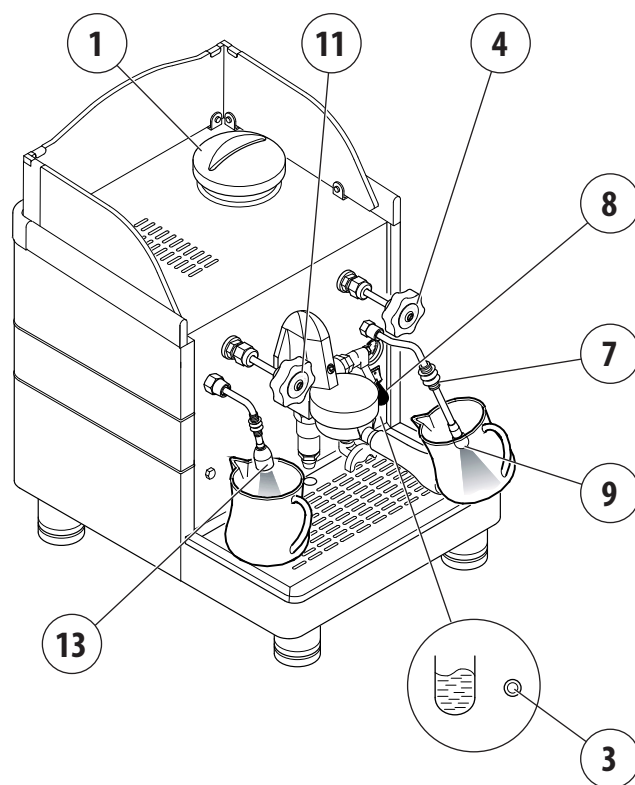
8 Préparation des boissons chaudes

8.1 Distribution d'eau chaude

- Placer la tasse sous le tube d'eau chaude (13);
- tourner le levier eau dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (11);
- pour interrompre la distribution de vapeur tourner dans le sens des aiguilles d'une montre le levier eau (11).



Ne pas toucher la buse d'eau chaude : le contact avec la buse ou l'eau chaude peut causer des dommages aux biens, aux personnes ou aux animaux.



8.2 Distribution de vapeur

- Plonger la buse de vapeur (9) dans le liquide à chauffer;
- tourner la manette du robinet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (4): le débit de la buse de vapeur sera proportionnel à l'ouverture du robinet;
- pour bloquer la distribution, tourner la manette du robinet dans le sens des aiguilles d'une montre (4).

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

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



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



Laisser le tuyau de vapeur plongé dans le lait uniquement le temps nécessaire pour la chauffer. Ne pas ouvrir le robinet de vapeur lorsque le tuyau de vapeur est plongé dans le lait et lorsque la machine est éteinte.



Manipuler la buse à vapeur avec précaution à l'aide du caoutchouc anti-brûlure (7): tout contact avec la buse ou la vapeur peut provoquer des dommages sur les personnes, les biens ou les animaux.



Pour que les terminaux des distributeurs de vapeur soient toujours efficaces, il est conseillé d'effectuer une brève distribution à vide à la fin de chaque utilisation. Nettoyer régulièrement les terminaux avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Utiliser avec précaution la buse en raison des risques liés à la présence de vapeur à température élevée.



Si le témoin (3) s'allume, remplir le réservoir (1) d'eau potable. Pour les machines connectées au réseau hydraulique ne pas oublier de vider fréquemment la cuvette de récupération.

9 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 moule 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.

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.

10 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.

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

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

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

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

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

En cas de non-utilisation de l'appareil, il faut le rendre inopérant en débranchant le câble d'alimentation du réseau électrique, en fermant l'afflux d'eau du réseau hydraulique et en vidant l'installation hydraulique.

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

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

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

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

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.

11 Contrôles et entretien

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

Intervention	Hebdomadaire	Mensuel
MANOMÈTRE Contrôler constamment la valeur de la pression dans la chaudière qui doit être comprise entre 0,8 et 1,4 bar.	X	
MANOMÈTRE Vérifier périodiquement la pression de l'eau pendant la distribution du café : contrôler la pression indiquée par le manomètre qui doit être comprise entre 8 et 9 bars.		X
FILTRES et PORTE-FILTRES Vérifier l'état d'usure des filtres, contrôler l'éventuel endommagement du bord des filtres et vérifier la présence d'éventuelles traces de marc de café au fond de la tasse.		X
MOULIN À CAFÉ-DOSEUR Vérifier périodiquement la dose de café moulu (comprise entre 6 et 7 g par service) et contrôler le degré de mouture. Les meules doivent toujours être bien affilées, leur détérioration est signalée par un excès de poudre dans la mouture. Il est recommandé de remplacer les meules plates tous les 400/500 kg de café ou tous les 800/900 kg de café en cas de meules coniques.		X
ADOUCCISSEUR La formation de calcaire dans le circuit hydraulique de la machine indique que la régénération a été négligée. Dans les régions où l'eau est très dure, ainsi qu'en cas d'importante consommation d'eau chaude pour le thé ou autre, il sera nécessaire de procéder à des régénérations plus fréquentes.		X



Si le problème persiste, éteindre la machine et demander l'assistance du Service Après-Vente. Ne tenter aucune intervention de réparation.

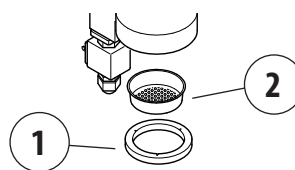
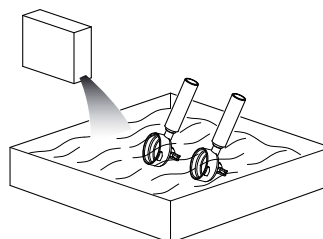
Les opérations de détartrage de l'appareil doivent être effectuées par des techniciens spécialisés pour éviter toute délivrance de matériel nocif pour l'usage alimentaire

12 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 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.
<p>FILTRES et PORTE-FILTRES</p> <p>Procéder quotidiennement au nettoyage des porte-filtres en les immergeant dans l'eau chaude toute la nuit afin de permettre aux dépôts de gras de café de se diluer. Puis, rincer le tout à l'eau froide.</p> <p>Une fois par semaine, procéder à la même opération pendant 10 minutes dans de l'eau chaude et du détergent.</p> <p>L'absence de nettoyage quotidien des porte-filtres implique la dégradation de la qualité du café distribué et du bon fonctionnement des porte-filtres.</p> <p>Attention : immerger uniquement la forme du porte-filtre.</p> <p>Ne pas immerger la poignée.</p>	X	
<p>CARROSSERIE</p> <p>Nettoyer les panneaux de la carrosserie avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Retirer le plateau et tasse titulaire Grill et laver avec eau chaude.</p> <p>Éviter l'emploi de détergents abrasifs qui pourraient rayer la surface de la carrosserie. Pendant le nettoyage attention aux arêtes et éléments saillants.</p>	X	
<p>BUSE DE VAPEUR</p> <p>Nettoyer les buses de vapeur en effectuant une brève distribution à vide après chaque utilisation, puis la nettoyer avec un chiffon imbibé d'eau tiède.</p>	X	
<p>GROUPE DE DISTRIBUTION</p> <p>Effectuer le lavage des groupes comme indiqué ci-contre :</p> <ul style="list-style-type: none"> • utiliser le porte-filtre aveugle • verser du détergent spécifique (voir pièces de rechange) 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	
<p>DOUCHETTE</p> <p>Retirer le joint (1) en faisant levier avec un tournevis et en prenant soin de ne pas l'endommager.</p> <p>Nettoyer la douchette (2) à l'eau chaude.</p>		X
<p>BUSE DE VAPEUR</p> <p>Contrôler l'extrémité des tuyaux de vapeur et nettoyer les orifices de sortie avec une petite aiguille.</p> <p>Nettoyer l'intérieur des buses au moins une fois par semaine :</p> <ul style="list-style-type: none"> • immerger la buse dans un pot contenant de l'eau et un détergent spécifique conformément aux instructions du fabricant; • chauffer la solution avec la vapeur de la buse; • laisser refroidir la lance en la maintenant immergée dans la solution pendant au moins 5 minutes de façon à permettre au détergent de remonter à l'intérieur de la buse par effet du refroidissement; • répéter l'opération 2 ou 3 fois jusqu'à ce que les distributions successives ne contiennent plus de résidus de lait. 		X



Nettoyage	Journ.	Hebdo.
MOULIN À CAFÉ-DOSEUR Nettoyer chaque semaine l'intérieur et l'extérieur de la cloche et du doseur avec un chiffon imbibé d'eau tiède et essuyer.		X

- Pour les opérations de nettoyage, utiliser toujours des chiffons parfaitement propres et désinfectés.
- Pour garantir un fonctionnement correct et une hygiène correcte du distributeur de boissons chaudes, 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.

13 Mauvais fonctionnement et solutions

Problème	Cause	Solution
LA MACHINE MANQUE DE PUISSANCE	La machine est éteinte.	Allumer la machine.
IL MANQUE DE L'EAU DANS LA CHAUDIÈRE	Le robinet du réseau d'eau est fermé.	Ouvrir le robinet du réseau d'eau.
TROP D'EAU DANS LA CHAUDIÈRE	Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.	Demander l'intervention du service technique
LA VAPEUR NE SORT NI DE LA BUSE VAPEUR	<ul style="list-style-type: none"> Le gicleur de la buse est obstrué. La machine est éteinte. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer le gicleur de la buse de vapeur. Allumer la machine.
DE LA VAPEUR MÉLANGÉE À DE L'EAU SORT DE LA BUSE À VAPEUR	Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.	Demander l'intervention du service technique
PAS DE DISTRIBUTION	Le réservoir d'eau interne est vide.	Remplir le réservoir d'eau.
FUITES D'EAU PROVENANT DE LA MACHINE	<ul style="list-style-type: none"> La cuvette de récupération est pleine. En cas de connexion aux égouts: le tube d'écoulement est cassé ou décroché ou l'évacuation de l'eau est obstruée. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler l'évacuation des eaux usées. Vérifier et rétablir le raccordement du tube d'évacuation à la cuve.
CAFÉ TROP CHAUD OU TROP FROID	Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.	Demander l'intervention du service technique.
DISTRIBUTION DU CAFÉ TROP RAPIDE	Le café est moulu n'est pas assez fin.	Régler la mouture du café.
DISTRIBUTION DU CAFÉ TROP LENTE	Le café est moulu trop fin.	Régler la mouture du café.
MARCS DE CAFÉ MOUILLÉS	<ul style="list-style-type: none"> Groupe de distribution sale. Le groupe de distribution est trop froid. Le café est moulu trop fin. Le café utilisé est trop vieux. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer le groupe avec le filtre aveugle Attendre le réchauffement complet du groupe Régler la mouture du café. Remplacer le café par du café frais
LE MANOMÈTRE INDIQUE UNE PRESSION NON CONFORME	Panne sur le circuit hydraulique	Demander l'intervention du service technique
PRÉSENCE DE MARCS DE CAFÉ DANS LA TASSE	<ul style="list-style-type: none"> Le porte-filtre est sale. Les orifices du filtre sont usés. La mouture du café n'est pas appropriée. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer le porte-filtre. Remplacer le filtre. Régler la mouture de manière adéquate.
LA TASSE EST SALIE PAR DES ÉCLABOUSSURES DE CAFÉ	<ul style="list-style-type: none"> Le café est moulu n'est pas assez fin. Le bord du filtre est endommagé. 	<ul style="list-style-type: none"> Régler la mouture du café. Remplacer le filtre.

! Si le problème persiste, éteindre la machine et demander l'assistance du Service Après-Vente. Ne tenter aucune intervention de réparation.

ESPRESSOMASCHINE

Bedienungs- und Wartungsanleitung Anweisungen für den Benutzer

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

1	Hinweise.....	60
1.1	Aufmerksam durchlesen	60
1.2	Wie dieses Handbuch zu benutzen ist	60
1.3	Allgemeine Hinweise	60
1.4	Garantie	62
1.5	Hinweissymbole.....	62
2	Vorwort	62
3	Hinweise für den Installateur.....	63
3.1	Versorgung.....	63
3.2	Zu benutzendes Material	63
3.3	Aktivierung	63
3.4	Installationsbericht.....	63
3.5	Wartung und Reparatur.....	63
4	Maschinenbeschreibung.....	64
4.1	Beschreibung	64
4.2	Technische Daten	64
5	Vorbereitung der Maschine.....	65
5.1	Auspacken.....	65
5.2	Aufstellung	65
5.3	Wasserversorgung durch Wasserleitung	65
5.4	Wasserversorgung durch internen Wasserbehälter	66
5.5	Wassererneuerung	66
5.6	Elektrischer Anschluss	66
6	Maschinenbetrieb.....	67
6.1	Einschalten der Maschine	67
6.2	Mahlen und Dosierung.....	67
6.3	Kaffeezubereitung.....	67
7	Kaffeezubereitung	68
8	Zubereitung warmer Getränke	68
8.1	Heißwasserausgabe	68
8.2	Dampfabgabe	68
9	Ratschläge für Zubereitung guten Kaffees.....	69
10	Gefahrenliste	70
11	Kontrollen und Wartung	71
12	Reinigung	72
13	Funktionsstörungen und Abhilfe	74

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 GENIESSEN**

1.2 Wie dieses Handbuch zu benutzen ist

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

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

1.3 Allgemeine Hinweise

- Vergewissern Sie sich nach Entfernung der Verpackung, dass das Gerät in unversehrtem Zustand ist, im Zweifelsfall das Gerät nicht in Betrieb nehmen und den Händler verständigen.
- Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern verwahren, da es sich um eine potentielle Gefahrenquelle handelt. Die Verpackung sollte bis zum Ablauf der Garantie aufbewahrt werden.
- Vor Inbetriebnahme der Maschine prüfen, ob die Netzspannung den angegebenen Daten auf dem Typenschild der Maschine entspricht.
- Die Installation muss unter Beachtung der gültigen Sicherheitsnormen und durch qualifiziertes, geschultes Fachpersonal vorgenommen werden. Eine unsachgemäße Installation kann Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen verursachen.
- Die absolute Sicherheit dieses Gerätes ist nur gewährleistet, wenn es an eine leistungsfähige geerdete Anlage angeschlossen und der Anschluss entsprechend den gültigen Sicherheitsvorschriften vorgenommen wird. Die Stromanlage muss mit einem ausreichend bemessenen Differentialschalter (Leitungsschutzschalter) ausgerüstet sein. Es ist wichtig, diese Voraussetzungen zu überprüfen, und im Zweifelsfall eine sorgfältige Kontrolle der Anlage durch qualifiziertes Fachpersonal durchführen zu lassen. Für Schäden, die durch eine ungeeignete Stromanlage entstehen, haftet der Hersteller in keiner Weise.
- Bei der Installation des Gerätes muss durch Fachpersonal ein allgemeiner Schutzschalter laut geltender Sicherheitsvorschriften montiert werden, dieser muss einen Abstand der Kontaktöffnungen von 3 mm oder darüber haben.
- Die Verwendung von Verlängerungskabeln oder elektrischen Adaptern mit Mehrfachsteckdosen ist nicht empfehlenswert. Wenn sich deren Verwendung als notwendig erweisen sollte, sind nur Einfach- oder Mehrfach-Adapter und Verlängerungen zu verwenden, die den gültigen Sicherheitsvorschriften entsprechen. Der auf dem einfachen Adapter, auf den Verlängerungen und für die Höchstleistung angegebene Wert in kW darf niemals überschritten werden.
- Die Espresso-Kaffeemaschine ist für die Zubereitung von warmen Getränken wie Kaffee, Tee und heißer Milch bestimmt. 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 Elektrogeräts muß unter Befolgung der Sicherheitsverhaltensregeln erfolgen:
 - das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
 - das Gerät nicht barfuß benutzen;
 - in einem als Bad oder Dusche verwendeten Raum dürfen keine Verlängerungskabel verwendet werden;
 - Um das Netzkabel von der Steckdose zu trennen, ziehen Sie stets am Netzstecker, nie am Kabel.
 - das Gerät keinen Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne usw.);
 - gehen Sie nicht in der Maschine;
 - machen Sie keine Ablagerungen von Flüssigkeiten auf dem Gerät;
 - achten Sie darauf, dass das Gerät nicht von Kinder oder unfähigen Personen benutzt wird.
- 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.
- 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 ernsthaften Beeinträchtigung der Gerätesicherheit und zu einem Verfall der Garantie.
- Das Stromkabel darf nicht durch den Benutzer ausgetauscht werden. Im Falle einer Beschädigung des Stromkabels Gerät abschalten und sich ausschließlich an qualifiziertes Fachpersonal 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 oder das Wasser, die aus den Düsen ausströmen, können Verbrennungen hervorrufen.
- Während des Betriebes sind die Dampf- und Wasserdüsen sehr heiß und sie 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.
- Die Maschine ist nicht für den Gebrauch von Personen (einschließlich Kindern) geeignet, die über eingeschränkte körperliche, sensorische oder mentale Fähigkeiten oder über mangelnde Erfahrung oder Kenntnis verfügen, es sei denn, ihr Gebrauch der Maschine wird durch eine Person, die für deren Sicherheit verantwortlich ist, entsprechend beaufsichtigt oder angeleitet.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit der Maschine spielen.
- Die Kaffeemaschine ist bei einer Raumtemperatur zwischen 5°C und 40°C verwenden.
- Ein nicht befugter Eingriff an einem Maschinenteil führt zum Verfall jeglicher Garantie.

1.4 Garantie

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

1.5 Hinweissymbole



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



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

2 Vorwort

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

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

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



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



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



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

3 Hinweise für den Installateur

3.1 Versorgung

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

3.2 Zu benutzendes Material

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

3.3 Aktivierung

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

3.4 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:

- An jeder Kaffeegruppe eine fortlaufende Abgabe vornehmen, damit mindestens 0,5 Liter des Kaffeekreislaufs ablaufen;
- Mit einer Dauerabgabe der jeweiligen Düse die gesamte Heißwassermenge aus dem Kessel ablaufen lassen.
- Den Dampf fortlaufend für mindestens 1 Minute pro Dampfabgabe ausströmen lassen.

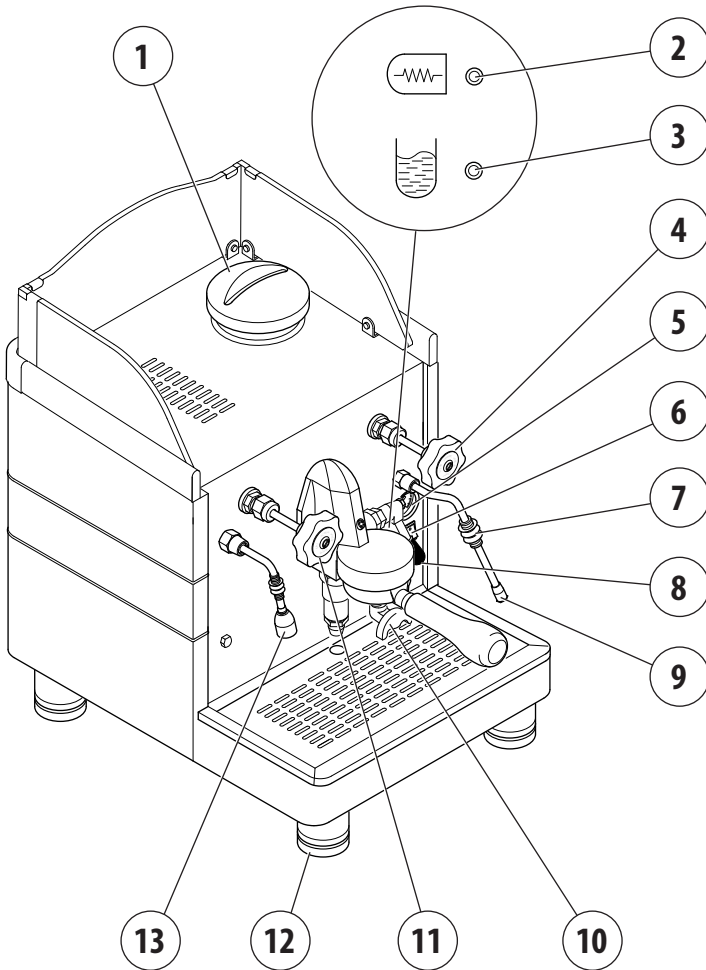
3.5 Wartung und Reparatur

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

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

4 Maschinenbeschreibung

4.1 Beschreibung

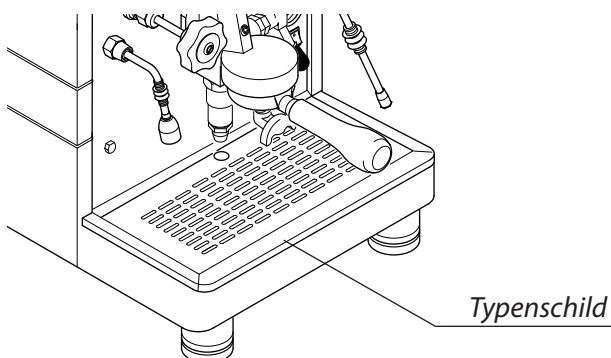


1. Wasserbehälter (optional).
2. Kontrollleuchte Heizkessel in Betrieb.
3. Leuchtanzeige Niveauanzeige.
4. Drehschalter Dampfabgabe.
5. Manometer Kesseldruck.
6. Schalter zur Geräteeinschaltung.
7. Verbrennungsschutzgummi.
8. Hebel Kaffeeausgabe.
9. Dampfabgabedüse.
10. Auslaufrohr Kaffeeausgabe.
11. Düse Heißwasserausgabe.
12. Einstellbarer Fuß.
13. Düse Heißwasserausgabe.

4.2 Technische Daten

Das Typenschild der Maschine befindet sich am Unterteil des Rahmens unter der Ablaufschale.

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



Versorgungsspannung	V	230-240
Leistungsaufnahme	W	1.600
Fassungsvermögen des Kessels	L / gal UK	2 / 0.53
Einstellung Sicherheitsventil	bar / psi	1.9 / 27.6
Kesselbetriebsdruck	bar / psi	0.8-1.4 / 11.6-20.3
Wasserversorgungsdruck.	bar / psi	1.5-5 (MAX) / 21.8-72.5 (MAX)
Kaffeeabgabedruck	bar / psi	8-9 / 116-130.5
Betriebsbedingungen	°C / °F	5-40 / 41-104

5 Vorbereitung der Maschine

Die Vorbereitung der Maschine und deren Anschlussarbeiten sind von Fachpersonal vorzunehmen. Der Installateur muss genau den "Hinweisen für den Installateur" im Kap. folgen.

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

5.1 Auspacken

- Die Verpackung öffnen, die internen Schutzhüllen entfernen und die Maschine herausnehmen;
- vergewissern Sie sich nach der Entfernung der Verpackung, dass das Gerät in unversehrtem Zustand ist, sollten diesbezüglich Zweifel bestehen ist das Gerät nicht in Betrieb zu nehmen und der Wiederverkäufer zu verständigen.

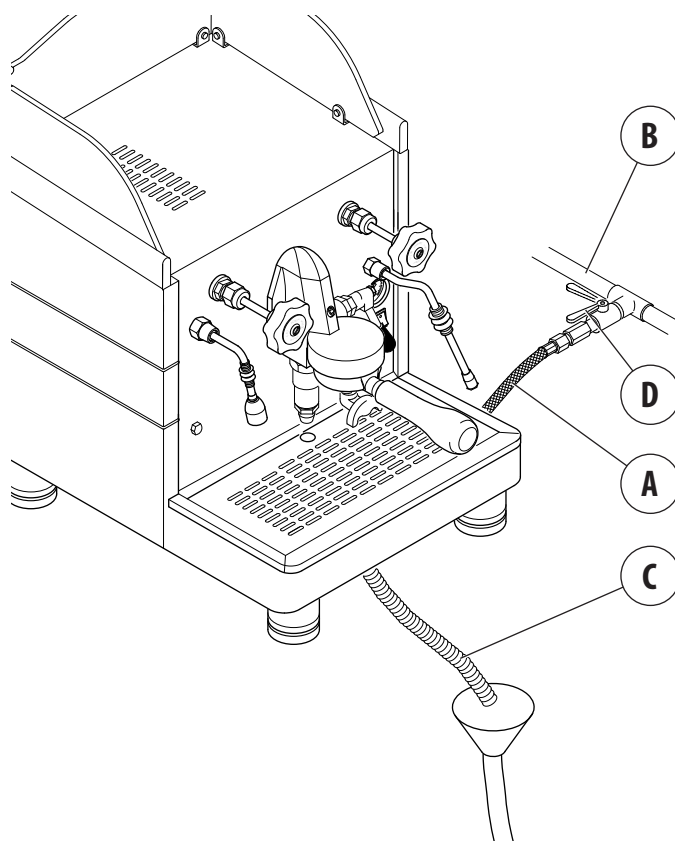
5.2 Aufstellung

Die Maschine auf ein geeignetes Unterteil stellen, das einen bequemen und einwandfreien Maschinengebrauch erlaubt.

5.3 Wasserversorgung durch Wasserleitung

Bei Modellen mit Wasserversorgung durch Wasserleitung wie nachfolgend vorgehen:

- Das Rohr der Maschine (**A**) an die Wasserleitung anschließen und den Wasserleitungshahn (**B**) öffnen;
- das Ablaufrohr der Maschine (**C**) an die Abwasserleitung anschließen.



Bei Anschluss an die Wasserleitung muss vor der Maschine ein Rückschlagventil (4) eingebaut werden, wie von der europäischen Norm EN 1717 vorgesehen.

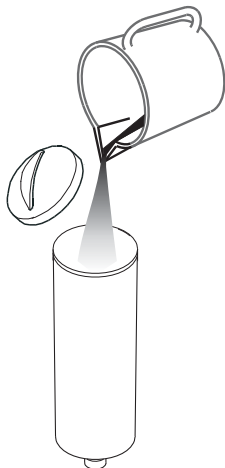
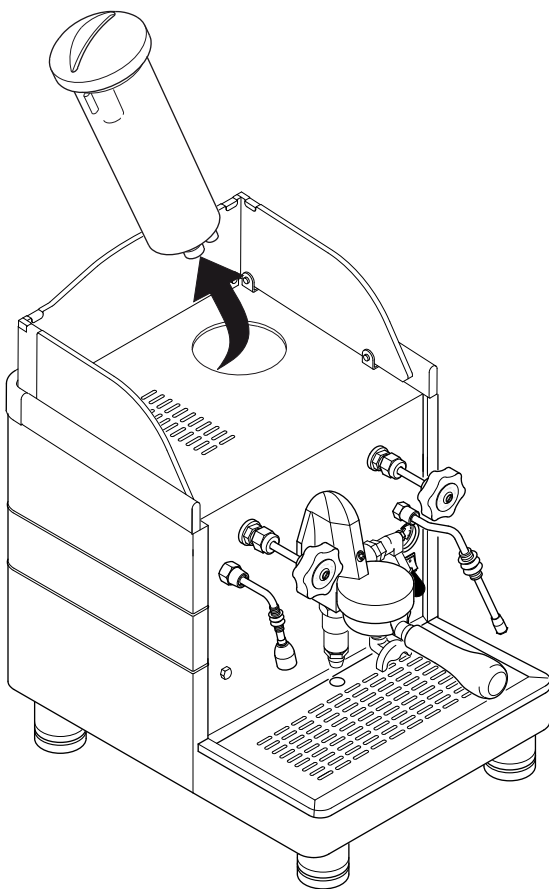
- **Bei einem Härtegrad des Wassers von über 5°f (französische Grad) wird die Verwendung eines Enthärters empfohlen.**

Falls der Druck der Wasserleitung 2 Bar übersteigt, sollte ein Druckminderer eingebaut werden.

5.4 Wasserversorgung durch internen Wasserbehälter

Bei Modellen mit internem Wasserbehälter wie nachfolgend vorgehen:

- Den Behälter aus seinem Sitz nehmen;
- gründlich mit lauwarmem Wasser spülen;
- den Behälter mit Trinkwasser füllen;
- wieder korrekt in seinem Sitz unterbringen;
- regelmäßig die Wassermenge im Behälter kontrollieren und gegebenenfalls nachfüllen.



Den Behälter ausschließlich mit kaltem Trinkwasser füllen. Kein fließendes Wasser zur Reinigung verwenden. Der Betrieb der Maschine ohne Wasser kann Schäden verursachen.

Nach längerer Nichtbenutzung des Geräts muss das Wasser im internen Behälter gewechselt werden.

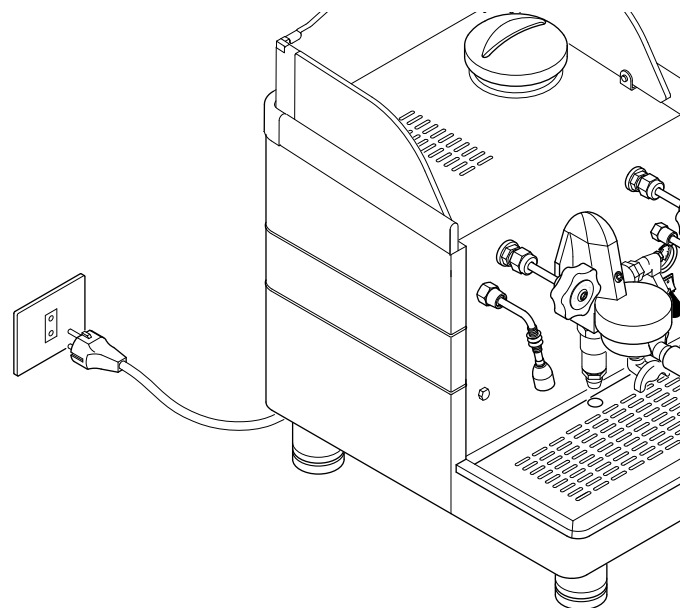
Die Änderung des Anschlusstyps von Wasserbehälter auf Wasserleitung, oder umgekehrt, darf nur von Fachpersonal durchgeführt werden. Die Durchführung von Eingriffen kann Funktion und Sicherheit der Maschine beeinträchtigen.

5.5 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 "Aktivierung" beschrieben, benutzt.

5.6 Elektrischer Anschluss

- Sich vergewissern, dass die Daten der Maschine auf dem Typenschild mit der Spannung des Stromnetzes übereinstimmen;
- Den Stecker der Maschine an das Stromnetz anschließen.



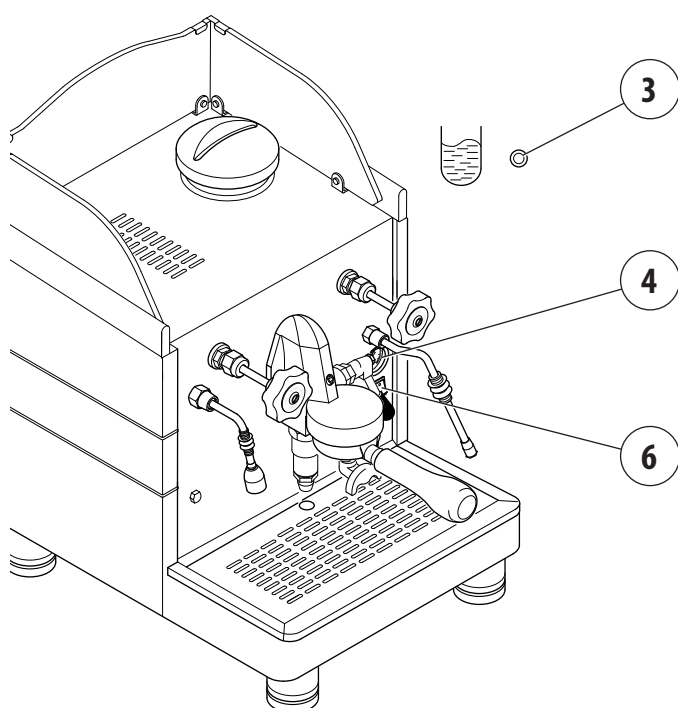
6 Maschinenbetrieb

6.1 Einschalten der Maschine

Maschine mit dem Hauptschalter **(6)** einschalten.

Vor Benutzung der Maschine einige Minuten (ungefähr 10 Min.) warten, bis das Manometer **(4)** den richtigen Betriebsdruck (1-1,2 Bar) zeigt.

Die eingeschaltete **(3)** Leuchtanzeige weist auf den regulären Wasserstand im Kessel hin, das langsame Blinken der Leuchtanzeige bedeutet, dass Wasser einläuft.



- Während der Aufheizphase der Maschine (zirka 20 Minuten) lässt das Druckventil für einige Sekunden Dampf ab, bis es von selbst wieder schließt.
- Vordem Einsatz der Maschine für einige Sekunden Leerläufe der Abgabe mit eingehängtem Filterhalter vornehmen, damit eventuell vorhandene Luft aus dem Kreislauf austreten und die Aufheizung der Abgabegruppen vervollständigt werden kann.
- Vor dem Einsatz der Maschine einige Kaffees als Probe der Mahlung und Kontrolle des Betriebsdrucks der Maschine ausgeben.

6.2 Mahlen und Dosierung

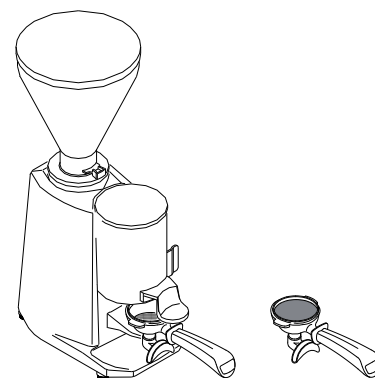
Es ist wichtig, dass Sie neben Ihrer Maschine über ein Mahl-/Dosiergerätes verfügen, mit dem Sie den Kaffee, welchen Sie täglich verwenden, mahlen.

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

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

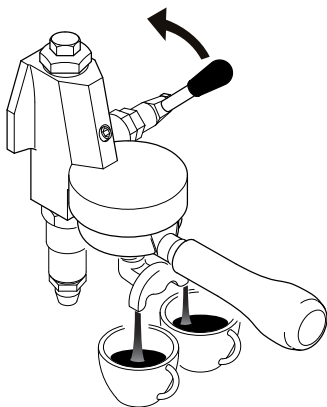
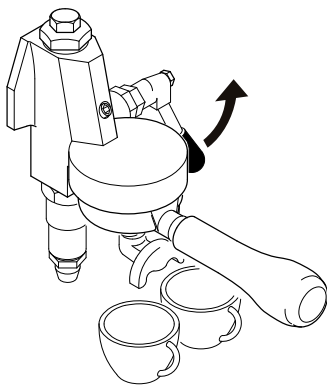
6.3 Kaffeezubereitung

- Den Filter mit einer Menge gemahlene Kaffees (zirka 6-7 gr.) füllen und mit der Presse festdrücken.
- Den Filterhalter an der Einheit einhängen und nicht zu stark anziehen, damit die Dichtung nicht zu schnell verschlissen wird.
- Aus dem gleichen Grund sollte der Filterrand gereinigt werden, bevor der Filterhalter an der Abgabeeinheit eingehängt wird.
- Den Anweisungen des Herstellers der Mahldosierung folgen.



7 Kaffeezubereitung

- Den Filter mit einer Dosis gemahlene Kaffees füllen und mit der Presse festdrücken;
- den Filterhalter an der Abgabegruppe einhängen;
- die Tasse unter das Auslaufrohr stellen;
- den Abgabeschalter (8) drücken;
- ist die gewünschte Kaffeemenge in der Tasse erreicht, die Ausgabe mit dem Schalter (8) abstellen.



Während der Kaffee brauen, entfernen Sie nicht zum Filterhalter aus der Gruppe.

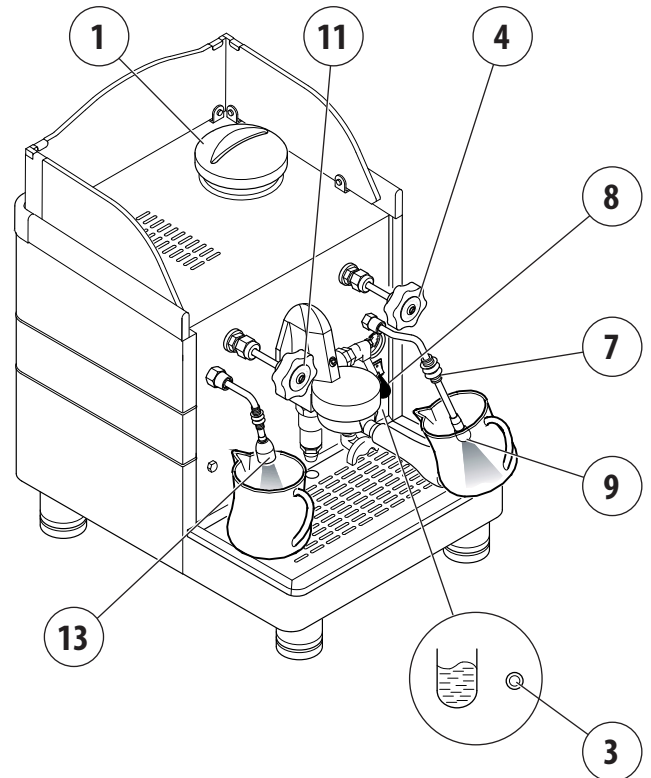
8 Zubereitung warmer Getränke

8.1 Heißwasserausgabe

- Die Tasse unter die Heißwasserdüse (13) stellen;
- den Wasserdrehknopf (11) gegen den Uhrzeigersinn drehen;
- Zum Unterbrechen der Dampfabgabe den Wasserdrehknopf (11) im Uhrzeigersinn drehen .



Nicht die Heißwasserdüse berühren: die Berührung der Düse oder des heißen Wassers kann zu Personen-, Tier- und Sachschäden führen.



8.2 Dampfabgabe

- Die Dampfzange (9) in die zu erwärmende Flüssigkeit tauchen;
- den Drehknopf des Wasserhahns (4) gegen den Uhrzeigersinn drehen: der Austritt aus der Dampfzange richtet sich nach der Öffnung des Hahnes;
- Zum Unterbrechen der Abgabe den Drehknopf des Hahns (4) im Uhrzeigersinn drehen..

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;

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

**● Die Dampfdüse nur für die Erwärmungszeit in der Milch lassen .
Den Dampfahn nicht mit in die Milch getauchter Dampfdüse und bei ausgeschalteter Maschine öffnen.**

● Die Dampfdüse mit dem Verbrennungsschutzgummi (7) vorsichtig bewegen: die Berührung der Düse oder des Dampfes kann Schäden an Personen, Tieren und Gegenständen verursachen.

● 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.

**● Wenn die Kontrolllampe (3) aufleuchtet, den Behälter (1) mit Trinkwasser füllen.
Bei Maschinen, die an die Wasserleitung angeschlossen sind, nicht vergessen, die Ablaufschale häufig zu leeren.**

9 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 (französische Grad) hat. Falls die Wasserhärte diese Werte übersteigt, sollte ein Enthärter benutzt werden.

Ein Enthärter sollte nicht verwendet werden, wenn die Härtegrade des Wassers unter 4 °f liegen.

Sollte der Chlorgeschmack des Wassers sehr stark sein, ist ein Spezialfilter zu installieren.

Es empfiehlt sich, keinen großen Vorrat an Kaffeebohnen zu halten und keine großen Kaffeemengen zu mahlen: Den Dosierer füllen und den Inhalt möglichst an einem Tag verbrauchen; keinen bereits 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.

Beim Wechsel der Kaffeearte sollte man sich für die Einstellung der Wassertemperatur an den Technischen Kundendienst wenden.

Das Mahlen des Kaffees nach dem Feuchtigkeitsgrad des Raumes einstellen.

10 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.

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.

Wird die Maschine längere Zeit nicht benutzt, muss sie durch Abtrennen des Versorgungskabels vom Stromnetz, Schließen der Wasserzufuhr von der Wasserleitung und Entleeren der Wasseranlage stillgelegt werden.

Für das Abtrennen der elektrischen und hydraulischen Versorgungsnetze sowie der Entleerung des Wassers wendet man sich an qualifiziertes Personal.

Keine Arbeiten an der Wasseranlage vornehmen, bevor diese nicht entleert worden ist.

Sämtliche Eingriffe an der Wasseranlage und dem dazugehörigen Heizkessel sind zu vermeiden, solange sich noch Wasser in der Anlage befindet bzw. die Anlage unter Druck steht. Die Anlage muss also vorher entleert werden, wobei der Hahn zur Wasserleitung zu schließen ist, und danach muss die Abgabegruppe leer betrieben werden. Die Maschine abstellen und alle Dampf- und Wasserhähne öffnen. Wenn sich der Druck auf Null befindet, ist der Heizkessel durch völliges Öffnen des Hahns, der sich im unteren Teil des Kessels befindet, vollständig zu entleeren.

Wenn die oben erwähnte Vorgangsweise nicht ausdrücklich befolgt wird, kann die Öffnung eines Teils der Wasseranlage zum plötzlichen Austritt von heißem, unter Druck stehendem Wasser führen.

Verwendung der Maschine

Diese Espresso-Kaffeemaschine 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.

11 Kontrollen 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 durch den Kundendienst.

Eingriff	Wöchentlich	Monatlich
MANOMETER Den Druckwert im Kessel im Auge behalten, er muss zwischen 0,8 und 1,4 Bar liegen.	X	
MANOMETER Den Wasserdruck während der Kaffeeabgabe prüfen: den auf dem Manometer angezeigten Druck kontrollieren, er muss zwischen 8 und 9 Bar liegen.		X
FILTER und FILTERHALTER Die Abnutzung der Filter und eine mögliche Kantenbeschädigung der Filter prüfen, ebenfalls ist eventueller Kaffeesatz in der Tasse zu kontrollieren.		X
MAHLDOSIERUNG In regelmäßigen Zeitabständen die gemahlene Kaffeemenge (zwischen 6 und 7 gr. pro Vorgang) und den Feinheitsgrad der Mahlung prüfen. Die Mahlmesser müssen immer sehr scharf sein, ihre Abnutzung erkennt man, wenn zuviel Pulver im Mahlgut vorhanden ist. Die flachen Mahlwerke sollten nach jeweils 400/500 kg Kaffee oder bei konischen Mahlwerken nach jeweils 800/900 kg Kaffee ausgetauscht werden.		X
ENTHÄRTER Eine Kalkablagerung im Wasserkreislauf der Maschine deutet darauf hin, dass die Regenerierung vernachlässigt wurde. Bitte beachten, dass in Gegenden mit sehr hartem Wasser die Regenerierung in kürzeren Zeitabständen durchgeführt werden muss, das gleiche gilt bei einem großen Wasserverbrauch für die Zubereitung von Tee oder ähnlichem.		X



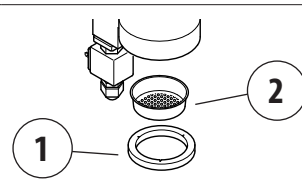
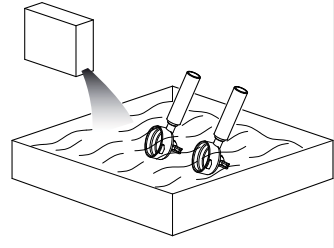
**Falls die Behebung der Betriebsstörung nicht möglich sein sollte, die Maschine ausschalten und den Technischen Kundendienst anfordern. Keine Reparaturversuche unternehmen.
Das Entkrusten der Maschine muss durch spezialisierte Techniker erfolgen, da bei diesen Vorgängen keine für den Lebensmittelgebrauch schädliche Substanzen freigesetzt werden dürfen**

12 Reinigung

Für eine perfekte Hygiene und Leistungsfähigkeit des Gerätes, sind einige einfache Reinigungsarbeiten an den Funktions- und Zubehörteilen, 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
<p>FILTER und FILTERHALTER</p> <p>Den Filterhalter täglich reinigen, hierzu legt man in die ganze Nacht in warmes Wasser, damit sich die Fettablagerungen des Kaffees lösen, danach spült man das Ganze mit kaltem Wasser ab.</p> <p>Einmal pro Woche führt man für 10 Minuten den gleichen Spülgang mit warmem Wasser und einem Spezialreiniger durch.</p> <p>Werden die Filterhalter nicht gereinigt, verschlechtern sich die Qualität des abgegebenen Kaffees und der sachgerechte Betrieb des Filterhalters.</p> <p>Achtung: nur die Schale des Filterhalters ins Wasser legen. Den Griff nicht in das Wasser legen.</p>	X	
<p>GEHÄUSE</p> <p>Die Gehäuseplatten mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch abwischen</p> <p>Entfernen Sie das Fach und Becherhalter Grill und alles mit heißem Wasser waschen.</p> <p>Die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln, die Kratzer auf der Gehäuseoberfläche verursachen könnten, vermeiden.</p> <p>Bei der Reinigung achten Sie auf Kanten und vorstehende Teile.</p>	X	
<p>DAMPFDÜSE - AUTOSTEAMER - MILCHSCHAUMDÜSE</p> <p>Nach jeder Benutzung die Dampfdüsen mit einer kurzen Leerabgabe reinigen und mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch abwischen.</p>	X	
<p>ABGABEGRUPPE (die Version mit Ausnahme ALE)</p> <p>Das Spülen der Einheit wie nachfolgend beschrieben vornehmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Blindfilterhalterung benutzen; • das entsprechende Reinigungsmittel (siehe Ersatzteile) in den Blindfilter gießen und die Filterhalterung 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	
<p>Brause</p> <p>Die Dichtung (1) mit einem Schraubenzieher vorsichtig herausnehmen, sie darf nicht beschädigt werden.</p> <p>Die Brause (2) in warmem Wasser reinigen.</p>	X	
<p>DAMPFDÜSE - AUTOSTEAMER - MILCHSCHAUMDÜSE</p> <p>Die Enden der Dampfdüsen kontrollieren und mit einer kleinen Nadel die Austrittsöffnungen durchstechen.</p> <p>Mindestens einmal pro Woche die Düsen innen reinigen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Düse in ein Kännchen mit Wasser und Spezialreiniger nach den Herstellerangaben tauchen; • die Lösung mit dem Dampf aus der Düse erwärmen; • die Düse für mindestens 5 Minuten in der Lösung lassen, damit der Reiniger durch die Wirkung der Abkühlung im Innern der Düse nach oben steigen und wirken kann; • den Vorgang 2- oder 3-mal wiederholen bis bei den nachfolgenden Abgaben keine Milchreste mehr austreten. 	X	



Reinigung	Täglich	Wöchentlich
MAHLDOSIERUNG Wöchentlich die Haube innen und außen und die Dosiervorrichtung mit einem mit warmem Wasser angefeuchteten Tuch reinigen und abtrocknen.		X

- Für die Reinigungsarbeiten immer vollkommen saubere und keimfreie Lappen verwenden.
- Für einen einwandfreien Betrieb und eine sachgerechte Hygiene des Automaten für warme Getränke, die Reinigungsmodi befolgen und für diesen Zweck geeignete Produkte 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.

13 Funktionsstörungen und Abhilfe

Problem	Ursache	Abhilfe
SCHWACHE MASCHINENLEISTUNG	Die Maschine ist ausgeschaltet.	Die Maschine einschalten.
IM KESSEL FEHLT WASSER	Der Hahn der Wasserleitung ist geschlossen.	Den Wasserleitungshahn öffnen.
ZUVIEL WASSER IM KESSEL	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage	Den Kundendienst anfordern.
AUS DEN DAMPF- TRITT KEIN DAMPF AUS	<ul style="list-style-type: none"> Die Sprühvorrichtung der Düse ist verstopft. Die Maschine ist ausgeschaltet. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Sprühvorrichtung der Dampfdüse reinigen. Die Maschine einschalten.
AUS DEN DAMPF -TRITT MIT WASSER VERMISCHTER DAMPF AUS	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage	Den Kundendienst anfordern.
KEINE ABGABE	Der interne Wasservorratsbehälter ist leer.	Den Vorratsbehälter mit Wasser füllen.
WASSERLECKS AN DER MASCHINE	<ul style="list-style-type: none"> Die Abtropfschale ist voll. Bei Anschluss an die Abwasserleitung: Das Abflussrohr ist beschädigt oder abgelöst oder der Wasserabfluss ist behindert. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Abtropfschale leeren. Den Anschluss des Ablaufrohrs an die Auffangschale prüfen und wieder herstellen.
ZU HEISSER ODER ZU KALTER KAFFEE	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage	Den Technischen Kundendienst anfordern.
ZU SCHNELLE KAFFEEABGABE	Der Kaffee ist zu grob gemahlen.	Die Mahlung des Kaffees einstellen.
ZU LANGSAME KAFFEEABGABE	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Die Mahlung des Kaffees einstellen.
NASSER KAFFEESATZ	<ul style="list-style-type: none"> Abgabegruppe verschmutzt Die Abgabegruppe ist zu kalt. Der Kaffee ist zu fein gemahlen. Der benutzte Kaffee ist zu alt. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Spülung der Gruppe mit dem geschlossenen Filter vornehmen. Die vollständige Aufheizung der Gruppe abwarten. Die Mahlung des Kaffees einstellen. Den Kaffee durch frischen ersetzen
DAS MANOMETER ZEIGT EINEN UNGEEIGNETEN DRUCK	Störung in der hydraulischen Anlage	Den Kundendienst anfordern.
KAFFEESATZ IN DER TASSE	<ul style="list-style-type: none"> Der Filterhalter ist verschmutzt. Die Filteröffnungen sind abgenutzt. Die Mahlung des Kaffees stimmt nicht. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Filterhalter reinigen. Den Filter austauschen. Den Mahlvorgang entsprechend einstellen.
DIE TASSE IST MIT KAFFEESPRITZERN VERSCHMUTZT	<ul style="list-style-type: none"> Der Kaffee ist zu grob gemahlen. Der Filterrand ist beschädigt. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Mahlung des Kaffees einstellen. Den Filter austauschen.



Falls die Behebung der Betriebsstörung nicht möglich sein sollte, die Maschine ausschalten und den Technischen Kundendienst anfordern. Keine Reparaturversuche unternehmen.

MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRESO

Manual de uso y mantenimiento. Instrucciones para el usuario.

Español

Índice

1	Advertencias.....	78
1.1	Leer detenidamente	78
1.2	Cómo usar este manual	78
1.3	Advertencias generales	78
1.4	Garantía	80
1.5	Convenciones tipográficas.....	80
2	Presentación	80
3	Advertencias para el instalador.....	81
3.1	Alimentación.....	81
3.2	Materiales que se deben utilizar.....	81
3.3	Conexiones hidráulicas.....	81
3.4	Activación	81
3.5	Mantenimiento y reparación	81
4	Descripción de la máquina.....	82
4.1	Descripción.....	82
4.2	Datos técnicos	82
5	Preparación de la máquina	83
5.1	Desembalaje	83
5.2	Colocación.....	83
5.3	Conexión hidráulica a la red de agua	83
5.4	Conexión hidráulica al depósito interno	84
5.5	Cambio del agua.....	84
5.6	Conexión eléctrica	84
6	Funcionamiento de la máquina.....	85
6.1	Encendido de la máquina	85
6.2	Moledura y dosificación	85
6.3	Preparación del portafiltro	85
7	Preparación del café.....	86
8	Preparación de bebidas calientes.....	86
8.1	Suministro de agua caliente.....	86
8.2	Suministro de vapor	86
9	Consejos para obtener un buen café	87
10	Lista de riesgos	88
11	Comprobaciones y mantenimiento	89
12	Limpieza	90
13	Mal funcionamiento y remedios	92

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.
- Esta máquina de café expreso está destinada a la preparación de bebidas calientes como café, té o leche caliente. 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 tirar del cable de alimentación para desenchufar el aparato;
 - no deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
 - en el interior no acceder de la máquina;
 - no hacer derrames de líquidos en la máquina;
 - no permita que niños o personas discapacitadas utilicen el aparato.
- 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.
- 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 poner en peligro la seguridad del aparato y anular la validez de la garantía.
- 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 personal cualificado.
- Si se decide dejar de usar el aparato, es aconsejable encargar a personal cualificado la desconexión de la red eléctrica y el vaciado.
- 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 los tubos 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 no está destinado a ser usado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales se hallen disminuidas o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios, a menos que una persona responsable de su seguridad se encargue de supervisarlas o instruir las en el uso del aparato.
- Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- La máquina para café se debe utilizar a una temperatura ambiente de entre 5 °C y 40 °C.
- La modificación ilícita y no autorizada de cualquier parte de la máquina anula cualquier garantía.

1.4 Garantía

De 15 meses para todos los componentes, a excepción de los componentes eléctricos y electrónicos, así como aquéllos sujetos a desgaste.

1.5 Convenciones tipográficas



Este símbolo indica que se deben cumplir escrupulosamente las instrucciones a las que se refiere, para evitar posibles daños a la máquina o accidentes.



Este símbolo proporciona información adicional acerca del funcionamiento de la máquina y de sus componentes.

2 Presentación

Este producto está fabricado conforme a las directivas, reglamentos y normas comunitarias enumeradas en la declaración de conformidad que acompaña a la máquina.

La máquina de café expreso está destinada únicamente a uso profesional. Ha sido diseñada para la preparación de bebidas calientes tales como té, capuchinos, café en todas sus variedades, largo, corto, expreso, etc.

A continuación se dan las instrucciones para el correcto uso de la máquina.



El usuario debe contar con una formación suficiente para poder utilizar correctamente la máquina. No se deben realizar intervenciones en ella que puedan alterar o modificar su funcionamiento. CON LA MÁQUINA EN FUNCIONAMIENTO, LA CALDERA CONTIENE VAPOR Y AGUA A PRESIÓN.



Las operaciones de instalación y mantenimiento de la máquina pueden ser realizadas sólo por personal calificado. La calificación puede ser otorgada por el fabricante a través de la participación a cursos específicos de formación.



Las operaciones de instalación y mantenimiento de la máquina deben ser realizadas por personal técnico calificado con conocimientos y experiencia práctica del aparato, con atención especial respecto a la seguridad y la higiene.

3 Advertencias para el instalador

3.1 Alimentación

La alimentación hidráulica del aparato debe realizarse con agua apta para el consumo humano conforme a las disposiciones vigentes en el lugar de instalación. El propietario / gestor de la instalación debe confirmar al instalador que el agua cumple los requisitos indicados.

3.2 Materiales que se deben utilizar

Durante la instalación del 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.

3.3 Conexiones hidráulicas

El instalador debe realizar las conexiones hidráulicas cumpliendo las normas de higiene y seguridad hidráulica para la protección del medio ambiente vigentes en el lugar de instalación.

3.4 Activación

Al concluir la instalación, el 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:

- Realice un suministro continuo con cada grupo de café, para descargar al menos 0,5 litros del circuito de café;
- Vacíe todo el volumen de agua caliente contenido en la caldera realizando un suministro continuo mediante la lanza prevista;
- Descargue vapor continuamente durante al menos 1 minuto por cada punto de suministro de vapor.

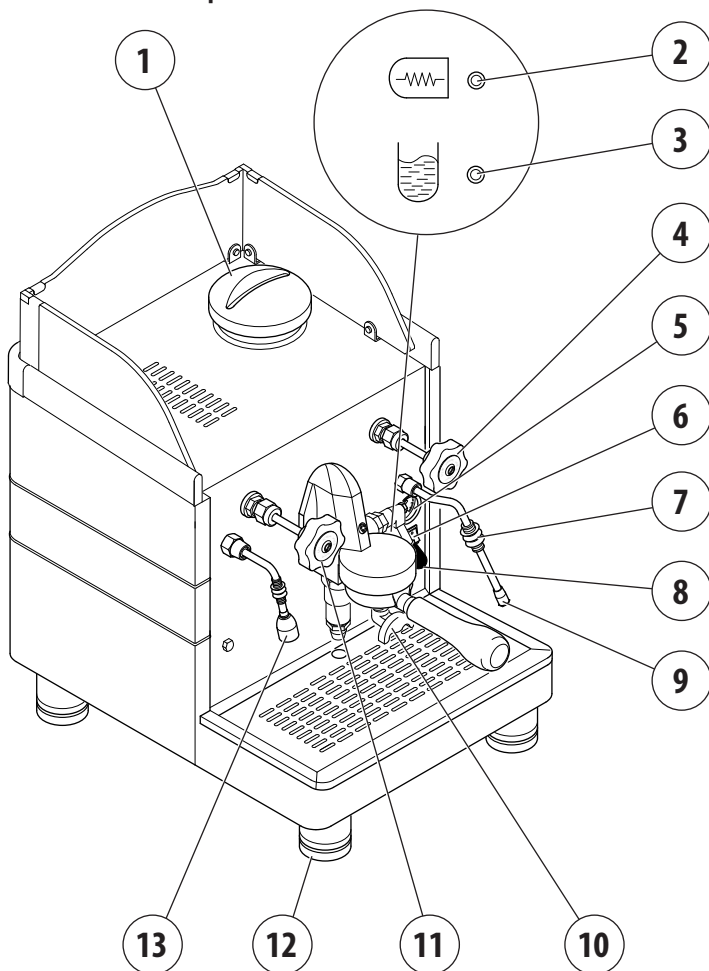
3.5 Mantenimiento y reparación

Tras una operación de mantenimiento y/o reparación, los componentes utilizados deben garantizar que se mantengan los requisitos de higiene y seguridad previstos inicialmente para el aparato. Esto solo es posible si se utilizan repuestos originales.

Tras una operación de reparación o sustitución de componentes que afecte a piezas en contacto con agua y alimentos, debe realizarse el proceso de lavado como si se tratase de la primera instalación.

4 Descripción de la máquina

4.1 Descripción

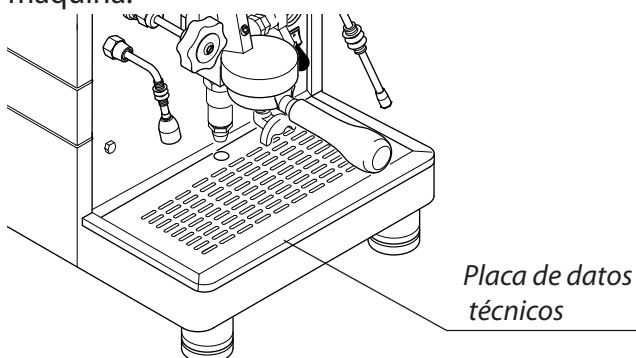


1. Depósito de agua (opcional).
2. Piloto de resistencia de la caldera funcionando.
3. Piloto nivel agua caldera.
4. Mando de suministro de vapor.
5. Manómetro de presión de la caldera.
6. Interruptor de encendido de la máquina.
7. Protección de goma antiquemaduras.
8. Palanquita de suministro de café.
9. Lanza de suministro de vapor.
10. Boquilla de suministro de café.
11. Mando de suministro de agua caliente.
12. Pata regulable.
13. Lanza de suministro de agua caliente.

4.2 Datos técnicos

La placa de datos de la máquina está fijada a la base del armazón bajo la bandeja de desagüe.

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



Placa de datos técnicos

Tensión de alimentación	V	230-240
Potencia absorbida	W	1.600
Capacidad caldera	L / gal UK	2 / 0.53
Calibración válvula seguridad	bar / psi	1.9 / 27.6
Presión ejercicio caldera	bar / psi	0.8-1.4 / 11.6-20.3
Presión agua de alimentac.	bar / psi	1.5-5 (MAX) / 21.8-72.5 (MAX)
Presión de suministro del café	bar / psi	8-9 / 116-130.5
Condiciones de funcionamiento	°C / °F	5-40 / 41-104

5 Preparación de la máquina

La preparación de la máquina y las operaciones de instalación deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado. El instalador debe seguir estrictamente las indicaciones dadas en el cap. "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.

5.1 Desembalaje

- Abra el embalaje, quite las protecciones internas y extraiga la máquina;
- después de haber retirado el embalaje, compruebe que el aparato esté en perfecto estado. En caso de duda, no lo utilice: diríjase directamente al distribuidor.

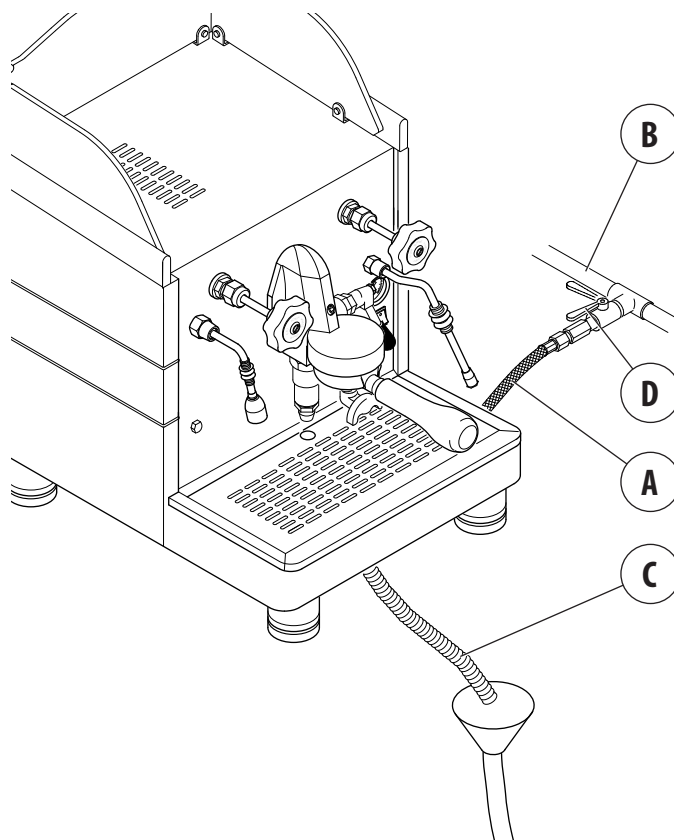
5.2 Colocación

Coloque la máquina sobre una base de apoyo adecuada para permitir un uso cómodo y correcto de la máquina de café.

5.3 Conexión hidráulica a la red de agua

En las versiones con conexión a la red de agua, siga estas instrucciones:

- Conecte el tubo de la máquina (A) a la red de agua y abra la llave de la red hidráulica (B);
- conecte el tubo de desagüe de la máquina (C) a la red de aguas residuales.

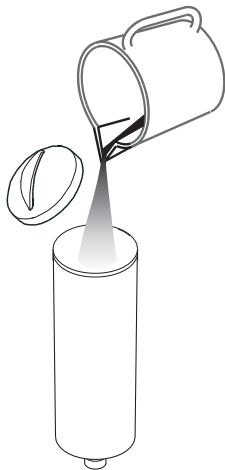
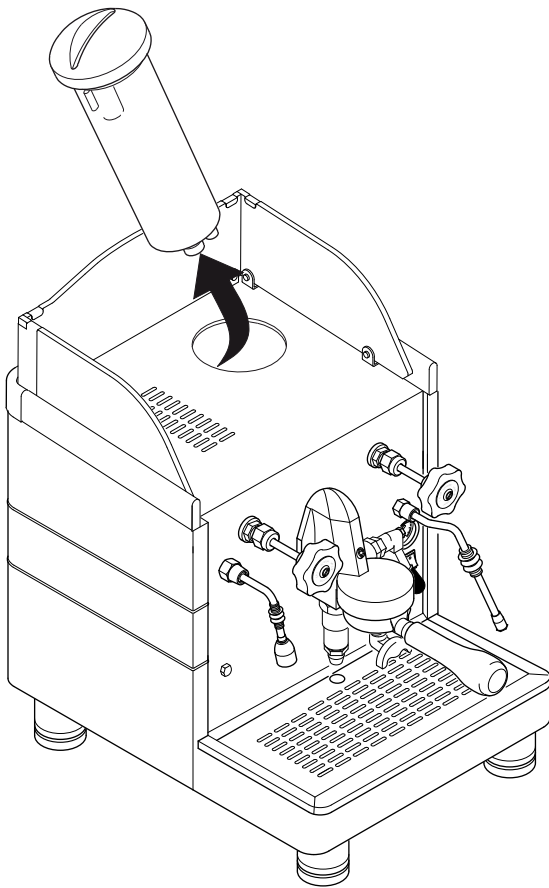


En la red hidráulica es necesario interponer una válvula de no retorno aguas arriba de la máquina (4) tal y como prevén las normas europeas EN 1717. Si el grado de dureza del agua supera los 5°f se recomienda utilizar un ablandador. Es preferible instalar un reductor de presión si la presión de la red de agua supera los 2 bar.

5.4 Conexión hidráulica al depósito interno

En las versiones con depósito interno, siga estas instrucciones:

- Extraiga el depósito de su alojamiento;
- lave en profundidad el depósito con agua templada;
- llene el depósito con agua potable;
- vuelva a introducir correctamente el depósito en su alojamiento;
- compruebe periódicamente que haya agua en el depósito y, si fuera necesario, restablezca su nivel.



Llene el depósito utilizando agua potable fría exclusivamente. No utilice otros tipos de líquidos o bebidas gaseosas. El funcionamiento sin agua puede ocasionar daños a la máquina.

Tras largos periodos de inactividad de la máquina, es necesario cambiar el agua del depósito interno.

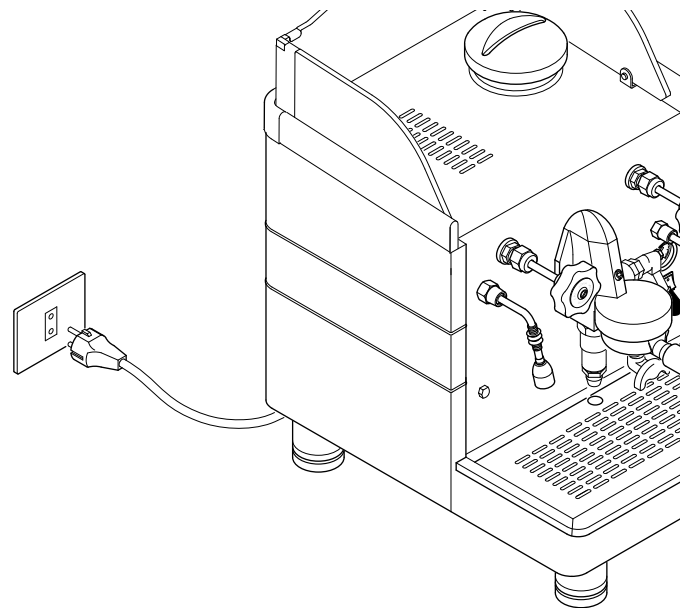
El cambio del tipo de conexión, de depósito a red de agua o viceversa, debe ser efectuado únicamente por personal cualificado. La realización de ciertas intervenciones puede comprometer el funcionamiento y la seguridad de la máquina.

5.5 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 apart. "Activación".

5.6 Conexión eléctrica

- Compruebe que las indicaciones que se dan en la placa de datos de la máquina correspondan con la tensión de la red eléctrica;
- conecte el enchufe de la máquina a la toma de la red eléctrica.



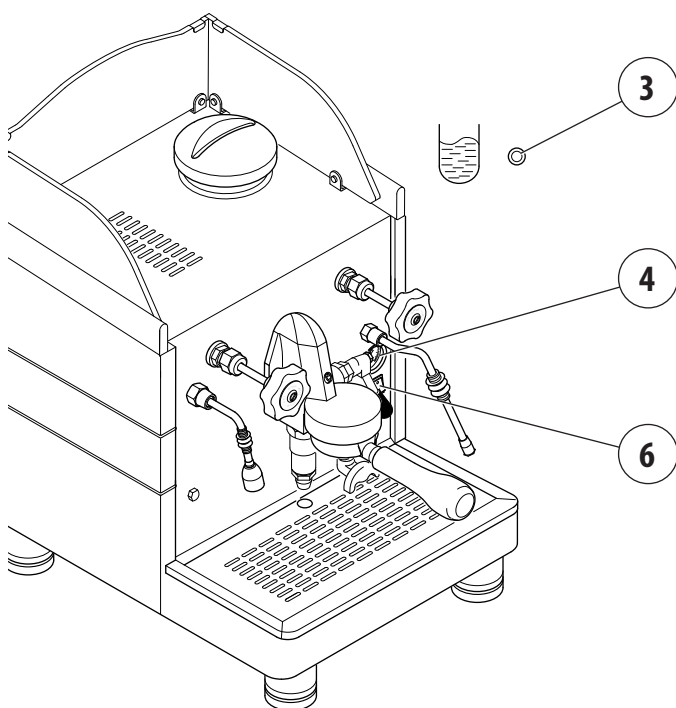
6 Funcionamiento de la máquina

6.1 Encendido de la máquina

Encienda la máquina accionando el interruptor general (6).

Antes de usar la máquina, espere algunos minutos (10 aprox.) hasta que el manómetro (4) indique la presión de funcionamiento correcta (1-1,2 bar).

El piloto (3) encendido indica que el nivel de agua en la caldera es correcto; el parpadeo lento del piloto (3) indica la fase de llenado del agua.



- **En la fase de calentamiento de la máquina (unos 20 minutos), la válvula anti-depresión liberará vapor durante algunos segundos hasta cerrarse;**
- **antes de utilizar la máquina, efectúe durante unos segundos algunos suministros en vacío con los porta-filtros enganchados para permitir que salga el aire presente en el circuito y que se calienten completamente los grupos de suministro;**
- **antes de utilizar la máquina, efectúe el suministro de algunos cafés para probar el grado del moledura y para comprobar la presión de funcionamiento de la máquina.**

6.2 Moledura y dosificación

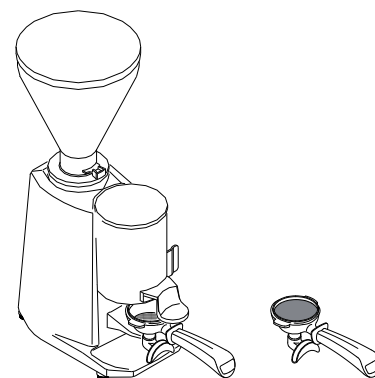
Es importante disponer de un molinillo cerca de la máquina con el que moler el café para utilizar diariamente.

La moledura y dosificación del café deben ser realizadas según lo indicado por el fabricante del molinillo dosificador; no obstante, hay que tener en cuenta los siguientes puntos:

- para obtener un buen café expreso se aconseja no conservar grandes reservas de café en grano. Respete siempre la fecha de caducidad indicada por el productor.
- no muele nunca grandes cantidades de café; se recomienda preparar solo la cantidad de café contenida en el dosificador y utilizarla, a ser posible, ese mismo día.
- No compre, si es posible, café ya molido, puesto que caduca rápidamente. Si es necesario, adquiéralo en pequeños paquetes envasados al vacío.

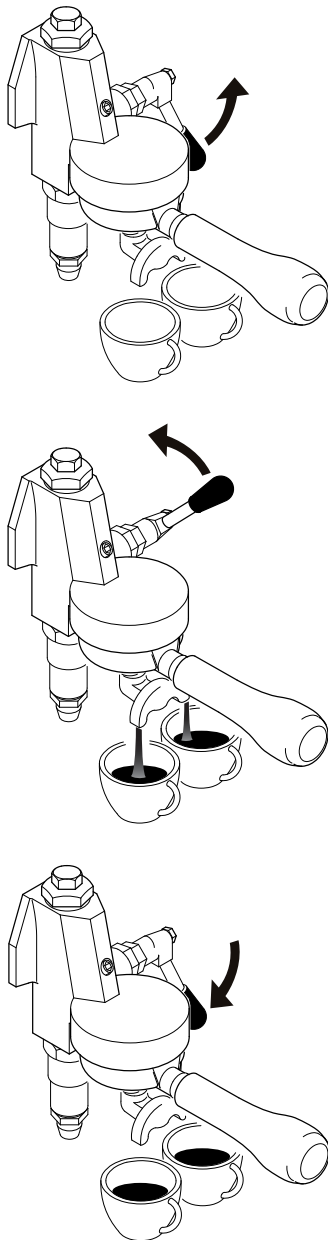
6.3 Preparación del portafiltro

- Llene el filtro con una dosis de café molido (unos 6-7 gramos) y comprímalo con el prensador;
- enganche el portafiltro al grupo sin cerrarlo demasiado para evitar que la junta se desgaste con rapidez;
- por la misma razón es aconsejable limpiar el borde del filtro antes de enganchar el portafiltro al grupo de suministro;
- siga las indicaciones facilitadas por el fabricante del molinillo dosificador.



7 Preparación del café

- Llene el filtro con una dosis de café molido y comprímala con el prensador;
- enganche el portafiltro al grupo de suministro;
- coloque la taza bajo la boquilla de suministro;
- pulse el interruptor de suministro **(8)**;
- una vez alcanzada la cantidad deseada de café en la taza, detenga el suministro por medio del interruptor **(8)**.



No quitar el portafiltro del grupo durante el café.

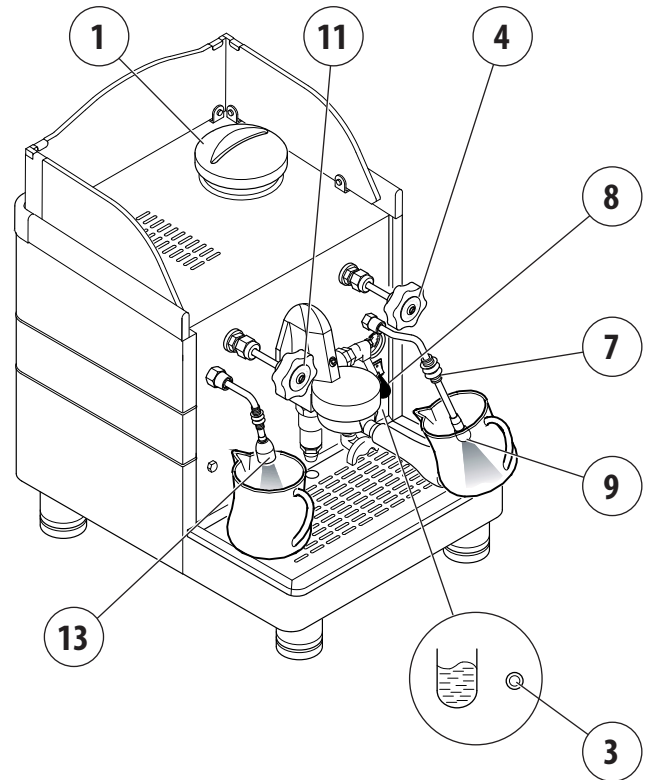
8 Preparación de bebidas calientes

8.1 Suministro de agua caliente

- Coloque la taza bajo la lanza de agua caliente **(13)**;
- gire el mando del agua **(11)** en sentido contrario al de las agujas del reloj;
- para interrumpir el suministro de vapor, gire el mando del agua **(11)** en el sentido de las agujas del reloj.



No toque la lanza agua caliente: el contacto con la lanza o con el agua caliente puede provocar daños a personas, cosas o animales.



8.2 Suministro de vapor

- Sumergir el tubo de vapor **(9)** en el líquido a calentar;
- gire hacia la izquierda la perilla **(4)**: el escape de vapor será proporcional a la apertura de la llave;
- para detener el suministro de vuelta hacia la derecha la perilla **(4)**.

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 de 4 °C;



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



Deje la lanza de vapor sumergida en la leche 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.



Maneje con cuidado la lanza de vapor mediante la goma antiquemaduras prevista (7): el contacto con la lanza o con el vapor puede ocasionar daños a personas, animales o cosas.



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.



Si se enciende el piloto (3), llene el depósito (1) con agua potable. Para las máquinas conectadas a la red hidráulica, recuerde vaciar a menudo la cubeta de desagüe.

9 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 mueva 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.

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 molienda del café en función del grado de humedad ambiente.

10 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.

Tenga cuidado con las lanzas de vapor y agua caliente.

Con el uso, las lanzas de vapor y de agua caliente se recalientan, por lo que constituyen una fuente potencial de peligro.

Maneje con cuidado estas partes. No dirija nunca chorros de vapor o de agua caliente directamente al cuerpo.

No realice intervenciones en la máquina mientras esté enchufada.

Antes de efectuar cualquier operación en el aparato es necesario apagarlo mediante el interruptor general de la red o, mejor aún, desconectando los terminales de la conexión a red. No retire nunca ningún panel de la carcasa cuando la máquina esté recibiendo alimentación.

Si no se usa el aparato, es necesario inutilizarlo desconectando su cable de alimentación de la red eléctrica, cerrando el suministro de agua desde la red hídrica y vaciando su sistema hidráulico.

Para las operaciones de desconexión de las redes de alimentación eléctrica e hidráulica y de vaciado del agua, acuda a personal cualificado.

No efectúe ninguna operación en la instalación hidráulica antes de haberla vaciado.

Se deben evitar todas las operaciones relacionadas con la instalación hidráulica y la caldera mientras todavía haya agua y presión en la instalación. Habrá que vaciarla previamente cerrando la llave de la red y haciendo funcionar al vacío el grupo de suministro durante un tiempo breve. Apague la máquina y abra todos los grifos de vapor y de agua. Con la presión a cero, vacíe la caldera completamente abriendo el grifo correspondiente que está situado en la parte inferior de esta.

Si lo indicado arriba no se realiza correctamente, la apertura de cualquier parte de la instalación hidráulica podrá provocar una brusca salida de agua caliente a presión.

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.

11 Comprobaciones y mantenimiento

Para asegurar una perfecta eficiencia y la máxima seguridad del aparato, es necesario efectuar algunas actividades de mantenimiento. En particular, se aconseja solicitar al servicio de asistencia una revisión general de la máquina por lo menos una vez al año.

Intervención	Una vez a la semana	Una vez al mes
MANÓMETRO Mantenga controlado el valor de la presión en la caldera, que debe estar comprendida siempre entre 0,8 y 1,4 bar.	X	
MANÓMETRO Compruebe la presión del agua durante el suministro de café: consulte la presión indicada en el manómetro, que debe estar comprendida siempre entre 8 y 9 bar.		X
FILTROS y PORTAFILTROS Compruebe el estado de desgaste de los filtros, vea si el borde de los filtros presenta daños y compruebe si hay posos de café en la taza.		X
MOLINILLO DOSIFICADOR Compruebe la dosis de café molido (comprendida entre 6 y 7 g por dosificación) y compruebe el grado de molienda. Las muelas deben tener los filos siempre bien afilados; su deterioro se aprecia por la presencia de demasiado polvo en la molienda. Se recomienda cambiar las muelas planas cada 400/500 kg de café o cada 800/900 kg de café en el caso de las muelas cónicas.		X
SUAVIZADOR La formación de cal en el circuito hidráulico de la máquina indica que se ha descuidado la regeneración. En aquellos lugares en los que el agua sea muy dura, será necesario realizar la regeneración a intervalos más cortos, al igual que en caso de altos consumos de agua caliente para té o demás.		X



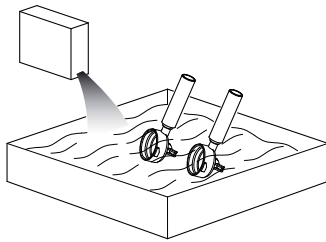
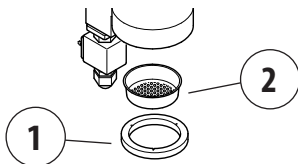
En caso de que no se encuentre una solución para el mal funcionamiento, apague la máquina y solicite la intervención de la asistencia técnica. No intente efectuar ninguna reparación.

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.

12 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
<p>FILTROS y PORTAFILTROS</p> <p>Es necesario limpiar los portafiltros cada día dejándolos sumergidos en el agua caliente durante toda la noche de manera que los depósitos grasos de café puedan derretirse y, después, enjuagar todo con agua fresca.</p> <p>Realizar el mismo lavado cada semana durante 10 minutos con agua caliente y detergente adecuado.</p> <p>Si no se realiza la limpieza diaria de los portafiltros se perjudica la calidad del café suministrado y el correcto funcionamiento del portafiltro.</p> <p>Atención: sumergir sólo la tapa del portafiltro.</p> <p>Evitar de sumergir en agua la empuñadura.</p>	 X	
<p>CARCASA</p> <p>Efectúe la limpieza de los paneles de la carcasa con un paño humedecido con agua templada. Retire la bandeja y taza titular parrilla y lavar con agua caliente.</p> <p>No use detergentes abrasivos que podrían arañar la superficie de la carcasa.</p> <p>Durante la limpieza de prestar atención a los bordes y partes sobresalientes.</p>	X	
<p>LANZA DEL VAPOR</p> <p>Realice la limpieza de las lanzas de vapor mediante un breve suministro en vacío tras cada uso y limpie la lanza con un paño empapado en agua templada.</p>	X	
<p>GRUPO DE SUMINISTRO</p> <p>Efectúe el lavado de los grupos de la manera indicada aquí:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilice el portafiltro ciego; • vierta el detergente (ver recambios) 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	
<p>DUCHA</p> <p>Quitar con un destornillador la junta (1), intentando que no se estropee.</p> <p>Lave la ducha (2) en agua caliente.</p>		X
<p>LANZA DEL VAPOR</p> <p>Compruebe los terminales y límpielos introduciendo en los orificios de salida una pequeña aguja.</p> <p>Por lo menos una vez a la semana efectúe la limpieza interna de las lanzas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sumergir la lanza en una jarra con agua y un detergente específico de acuerdo con las instrucciones del fabricante; • calentar la solución con el vapor de la lanza; • dejar que se enfríe en la misma solución durante por lo menos 5 minutos de manera que el detergente pueda ir hacia arriba dentro de la lanza por efecto del enfriamiento; • volver a repetir la operación 2 o 3 veces para eliminar los restos de leche de los suministros siguientes. 		X

Limpieza	Diaria	Semanal
<p>MOLINILLO DOSIFICADOR Limpie cada semana por dentro y por fuera la campana y el dosificador con un paño empapado en agua templada y seque.</p>		X

- Para las operaciones de limpieza, use siempre paños perfectamente limpios e higienizados.
- Para garantizar un correcto funcionamiento y una correcta higiene del distribuidor de bebidas calientes, 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.

13 Mal funcionamiento y remedios correspondientes

Problema	Causa	Remedio
LA MÁQUINA NO RECIBE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	La máquina está apagada	Encienda la máquina
FALTA AGUA EN LA CALDERA	La llave de la red hidráulica está cerrada	Abra la llave de la red hidráulica
DEMASIADA AGUA EN LA CALDERA	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica	Solicite la intervención de la asistencia técnica.
NO SALE VAPOR DE LAS LANZAS DE VAPOR	<ul style="list-style-type: none"> El pulverizador de la lanza está obstruido. La máquina está apagada 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie el pulverizador de la lanza de vapor. Encienda la máquina
SALE VAPOR MEZCLADO CON AGUA DE LAS LANZAS DE VAPOR	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica	Solicite la intervención de la asistencia técnica.
NO SE PRODUCE EL SUMINISTRO	El depósito de agua interno está vacío	Llene de agua el depósito
PÉRDIDAS DE AGUA EN LA MÁQUINA	<ul style="list-style-type: none"> La cubeta de desagüe está llena En caso de conexión a la red de aguas residuales: el tubo de desagüe está roto o desconectado, o resenta obstáculos para el flujo del agua 	<ul style="list-style-type: none"> Vacíe la cubeta de desagüe Compruebe y restablezca la conexión del tubo de desagüe a la cubeta
CAFÉ DEMASIADO CALIENTE O DEMASIADO FRÍO	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Solicite la intervención de la asistencia técnica.
SUMINISTRO DEL CAFÉ DEMASIADO RÁPIDO	El café se ha molido demasiado grueso	Ajuste el grado de molidura del café
SUMINISTRO DEL CAFÉ DEMASIADO LENTO	El café se ha molido demasiado fino.	Ajuste el grado de molidura del café
POSOS DE CAFÉ MOJADOS	<ul style="list-style-type: none"> Grupo suministro sucio. El grupo de suministro está demasiado frío. El café se ha molido demasiado fino. El café utilizado es demasiado viejo. 	<ul style="list-style-type: none"> Lave el grupo con el filtro ciego. Espere a que el grupo se caliente completamente. Ajuste el grado de molidura del café. Sustituya el café por el fresco.
EL MANÓMETRO INDICA UNA PRESIÓN NO ADECUADA	Avería en la instalación hidráulica.	Solicite la intervención de la asistencia técnica.
PRESENCIA DE POSOS EN LA TAZA	<ul style="list-style-type: none"> El porta-filtro está sucio. Los orificios del filtro están desgastados. El grado de molidura del café no es adecuado. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie el porta-filtro. Sustituya el filtro. Ajuste el grado de molidura adecuadamente.
LA TAZA ESTÁ MANCHADA DE SALPICADURAS DE CAFÉ	<ul style="list-style-type: none"> El café se ha molido demasiado grueso. El borde del filtro está dañado. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste el grado de molidura del café. Sustituya el filtro.

! En caso de que no se encuentre una solución para el mal funcionamiento, apague la máquina y solicite la intervención de la asistencia técnica. No intente efectuar ninguna reparación.

MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRESSO

Manual de uso e manutenção. Instruções para o usuário.

Português

Sumário

1	Advertências	96
1.1	Leia com atenção	96
1.2	Como utilizar este manual.....	96
1.3	Advertências gerais.....	96
1.4	Garantia	98
1.5	Convenções tipográficas.....	98
2	Apresentação	98
3	Aviso ao instalador	99
3.1	Alimentação.....	99
3.2	Materiais da utilizados	99
3.3	Instalações hidráulicas	99
3.4	Ativação	99
3.5	Manutenção e reparo.....	99
4	Descrição da máquina	100
4.1	Descrição.....	100
4.2	Dados técnicos	100
5	Preparação da máquina	101
5.1	Desembalagem.....	101
5.2	Posicionamento	101
5.3	Alimentação hidráulica.....	101
5.4	Conexão hidráulica com o tanque interno	102
5.5	Troca da água	102
5.6	Ligação eléctrica.....	102
6	Operação da máquina	103
6.1	Ligação da máquina	103
6.2	Moagem e dosagem.....	103
6.3	Preparação do porta-filtro.....	103
7	Preparação do café	104
8	Preparação de bebidas quentes	104
8.1	Abastecimento da água quente.....	104
8.2	Fornecimento vapor	104
9	Conselhos para obter um bom café	105
10	Lista dos riscos	106
11	Controles e manutenção	107
12	Limpeza	108
13	Problemas e soluções	110

1 Advertências

1.1 Leia com atenção

Leia com muita atenção cada parte deste manual, antes de utilizar o aparelho.

A máquina de café expresso adquirida foi projetada e realizada com métodos e tecnologias inovadoras que asseguram qualidade e confiabilidade no decorrer do tempo.

Este manual é um guia que lhe permitirá de conhecer as vantagens obtidas por ter escolhido a nossa marca. Aqui são encontradas as informações sobre como utilizar da melhor forma possível as potencialidades da máquina, sobre como manter a mesma em condições de eficiência, e ainda sobre como se comportar no caso de dificuldades.

Conserve cuidadosamente este manual em um lugar seguro. Em caso de extravio, é possível solicitar uma cópia ao Fabricante.

Aproveitamos esta oportunidade para apresentar as nossas cordiais saudações.

BOA LEITURA E ... BOM CAFÉ

1.2 Como utilizar este manual

O Fabricante reserva o direito de efectuar quaisquer melhorias e/ou alterações no produto. Garantimos que este manual reflete o estado técnico da máquina no momento da comercialização da mesma.

Aproveitamos esta oportunidade para solicitar aos nossos clientes quaisquer sugestões com relação ao melhoramento tanto do produto como do manual.

1.3 Advertências gerais

- Depois de desembalar o aparelho assegure-se da sua integridade e em caso de dúvidas não o utilize, entre em contacto com o revendedor.
- Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance das crianças, pois são fontes potenciais de perigo. Recomenda-se conservar a embalagem até o vencimento da garantia.
- Antes de utilizar a máquina, certifique-se de que a tensão da rede corresponda com os valores indicados na placa dos dados de identificação da máquina.
- A instalação deve ser realizada em conformidade com as normas de segurança em vigor e apenas por operadores qualificados e treinados. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, bens ou animais.
- A segurança deste aparelho é total somente se estiver ligado a um circuito de aterramento eficaz, realizado conforme especificado nas normas de segurança. O sistema eléctrico deve dispor de um interruptor diferencial apropriado (disjuntor salva-vidas). É importante verificar estes requisitos e, em caso de dúvidas, solicite um operador qualificado para efectuar um cuidadoso controle da instalação. O Fabricante não pode ser considerado responsável por quaisquer danos causados por um sistema eléctrico inadequado.
- Na hora da instalação do aparelho é necessário que o operador qualificado instale um interruptor geral de proteção, conforme estabelecido pelas normas de segurança em vigor, com distância de abertura dos contactos igual ou superior a 3 mm.
- Não é aconselhado o uso de extensões ou adaptadores eléctricos com tomadas múltiplas. Se o uso de tais componentes for indispensável, utilize somente adaptadores simples ou múltiplos, e extensões que cumpram as normas de segurança em vigor. Nunca supere o valor de capacidade em kW indicado no adaptador simples e nas extensões, e o de potência máxima indicado no adaptador.
- A máquina de café expresso é destinada à preparação de bebidas quentes tais como café, chá, leite quente. Este aparelho destina-se exclusivamente para o uso para o qual foi projetado. Qualquer outro uso é considerado impróprio e, portanto, perigoso. O Fabricante não pode ser

considerado responsável por quaisquer danos causados pelo uso endividado e irracional.

- O uso de um aparelho eléctrico está sujeito a algumas normas comportamentais de segurança:
 - não toque o aparelho se as mãos ou pés estiverem molhados ou úmidos;
 - não use o aparelho com os pés descalços;
 - não use extensões em dependências com chuveiro ou no banheiro;
 - não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho;
 - não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc...);
 - não acesso ao interior da máquina;
 - não derrame líquidos na máquina;
 - não permita que crianças ou pessoas com deficiências usem o aparelho.
- Verifique se a máquina está sendo utilizada em um local bem iluminado, arejado e em boas condições de higiene.
- É preciso deixar livre o acesso à máquina e ao interruptor geral, isto para permitir que o usuário possa trabalhar sem qualquer dificuldade e também de abandonar imediatamente a área em caso de necessidade.
- Não utilize jatos de água para limpar a máquina. As operações diárias de limpeza devem ser realizadas de acordo com as instruções indicadas neste manual.
- Antes de realizar qualquer operação de manutenção, desligue o aparelho da rede eléctrica através do interruptor geral.
- No caso de falha ou funcionamento irregular, desligue o aparelho e não tente realizar algum tipo de reparação, entre em contacto com um técnico qualificado.
- Quaisquer tipo de reparações podem ser realizadas apenas pelo Fabricante ou por um centro de Assistência Autorizado, utilizando exclusivamente peças originais. A falta de cumprimento desta norma pode comprometer seriamente a segurança do aparelho e cancelar a validade da garantia.
- O cabo de alimentação do aparelho não pode ser substituído pelo usuário. Se o cabo estiver danificado, desligue a máquina e contate exclusivamente operadores qualificados.
- Se decidir não utilizar mais o aparelho, aconselhamos entrar em contacto com um operador qualificado e pedir para desligar o mesmo da rede eléctrica e remover a água do reservatório.
- Para garantir a eficiência da máquina e que esta funcione regularmente, é indispensável seguir as indicações do Fabricante fazendo com que apenas operadores qualificados realizem as operações de manutenção periódica e o controle de todos os dispositivos de segurança.
- Nunca exponha as mãos ou outras membros do corpo na directo dos bicos do vapor, água quente ou leite. O vapor e a água que saem dos bicos vaporizadores, podem provocar queimaduras.
- Em condições de funcionamento, suportes de filtro, os bicos do vapor e a água quente estão superaquecidos logo, devem ser manuseados com cuidado e apenas nos pontos previstos.
- As xícaras e as xicrinhas podem ser colocadas sobre o aquecedor somente se estiverem bem secas.
- Sobre o plano aquecedor de xícaras podem ser colocadas apenas as louças inerentes à própria máquina. Colocar qualquer outro objecto não previsto é considerado errado.
- O aparelho não é destinado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam mínimas, ou ainda que não tenham experiência ou conhecimento, excedo por intermédio de uma pessoa responsável pela segurança das mesmas, sob supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- A máquina de café deve ser utilizada a uma temperatura que varia entre 5°C e 40°C.
- A adulteração não autorizada de qualquer parte da máquina faz decair qualquer garantia.

1.4 Garantia

Garantia de 15 meses para todos os componentes exceto os componentes elétricos e eletrônicos e as peças sujeitas ao desgaste.

1.5 Convenções tipográficas



Este símbolo indica que é preciso seguir escrupulosamente as respectivas instruções para evitar possíveis danos à máquina ou riscos de acidentes.



Este símbolo fornece mais informações sobre o funcionamento da máquina e seus componentes.

2 Apresentação

Este produto é fabricado em conformidade com as directivas, regulamentos e normas comunitárias constantes da declaração de conformidade que acompanha a máquina.

A máquina para café expresso é destinada a um uso estritamente profissional. Esta foi concebida para a preparação de bebidas quentes como chá, cappuccinos, café nas variantes longo, curto, expresso, etc.

A seguir são reproduzidas as instruções para uma utilização correta da máquina.



O usuário deve possuir conhecimentos suficientes para saber como fazer a máquina funcionar correctamente. Além disso, recomenda-se não realizar nenhum tipo de operação que possa interferir ou alterar a funcionalidade. QUANDO A MÁQUINA ESTÁ LIGADA, A CALDEIRA CONTÉM VAPOR E ÁGUA QUENTE SOB PRESSÃO.



As operações de instalação e manutenção da máquina podem ser realizadas apenas por operadores qualificados. A qualificação pode ser fornecida pelo Fabricante através da participação em cursos específicos de formação.



As operações de instalação e manutenção da máquina devem ser realizadas somente por pessoal técnico qualificado com conhecimento e experiência prática do aparelho, prestando muita atenção aos aspectos de segurança e higiene.

3 Aviso ao instalador

3.1 Alimentação

A alimentação hidráulica do aparelho deve ser efectuada com água adequada ao consumo humano conforme as disposições vigentes às disposições no local da instalação. O proprietário/responsável deve confirmar ao instalador que a água cumpre os requisitos supracitados.

3.2 Materiais da utilizados

Durante a instalação do aparelho devem ser utilizados componentes e materiais fornecidos com o mesmo. No caso fosse necessário utilizar outros componentes, o instalador deve verificar a idoneidade dos mesmos que serão utilizados em contacto com água para consumo humano.

3.3 Instalações hidráulicas

O instalador deve realizar as instalações hidráulicas cumprindo as normas de higiene e segurança de tutela ambiental vigentes no local da instalação.

3.4 Ativação

No fim da instalação o equipamento deve ser ligado e mantido em operação até que alcance a condição de funcionamento nominal operando por 30 minutos no modo “pronto para o funcionamento”.

A seguir o equipamento será desligado e deve-se esvaziar toda a água inserida em todo o sistema hidráulico para eliminar eventuais impurezas iniciais.

Em seguida o equipamento deve ser carregado novamente e funcionar até que alcance as condições normais de funcionamento.

Depois que alcançar o estado “pronto para o funcionamento”, serão realizadas as seguintes operações:

- Para cada grupo de distribuição de café tornar continua a drenar , pelo menos, 0,5 litros de circuito de café;
- Baixar todo o volume de água quente na caldeira através do fornecimento contínuo a partir da lança espezia;
- Continuamente descarga de vapor durante 1 minuto por ponto para o vapor.

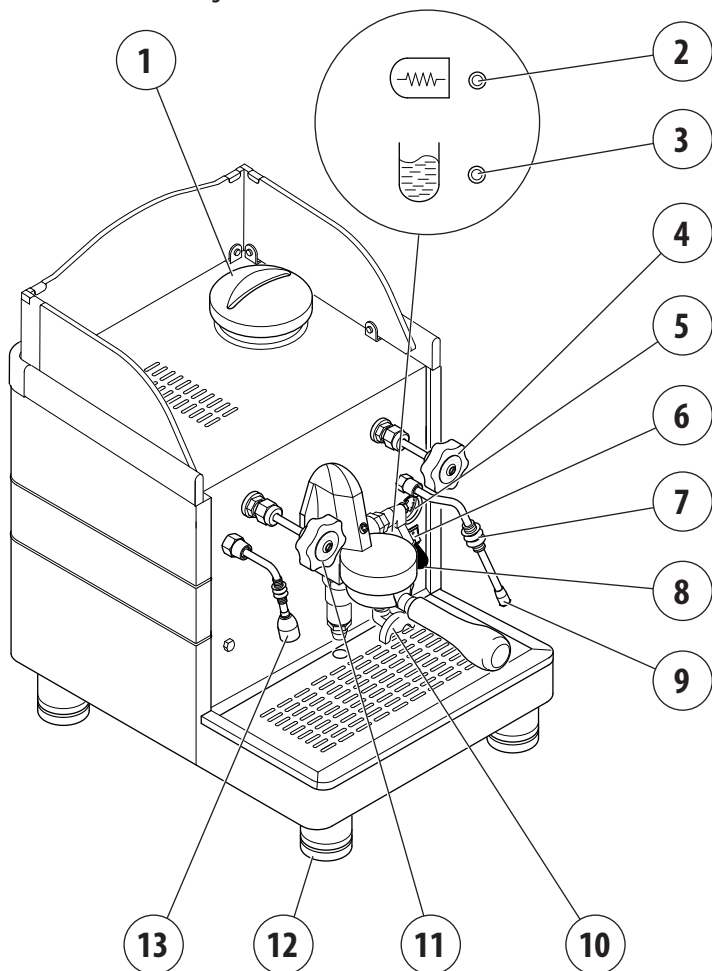
3.5 Manutenção e reparo

Depois da manutenção e/ou reparo, os componentes utilizados devem ter os mesmos requisitos de higiene e segurança previstos inicialmente para o aparelho. Isso é possível apenas utilizando peças de substituição originais.

Depois do reparo ou substituição de componentes que concernem a partes em contacto com a água e alimentos, deve-se realizar o procedimento de lavagem como fosse a primeira instalação.

4 Descrição da máquina

4.1 Descrição

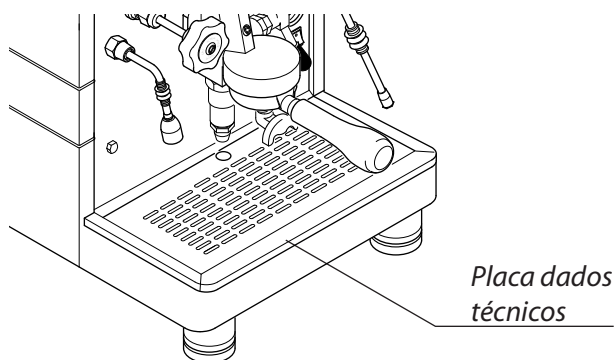


1. Tanque.
2. Luz indicadora de aquecimento.
3. Nível ótico da água na caldeira.
4. Botão vapor.
5. Manômetro.
6. Interruptor de ligação.
7. Proteção contra queimadura.
8. Alavanca para café.
9. Bico vaporizador.
10. Bico fornecimento café.
11. Manipulo da água quente.
12. Pé regulável.
13. Vaporizador água quente.

4.2 Dados técnicos

A placa dos dados da máquina está posicionada na base da estrutura sob o recipiente de descarga.

Os dados do aparelho também são visíveis na etiqueta na embalagem da máquina.



Tensão de alimentação	V	230-240
Potência absorvida	W	1.600
Capacidade caldeira	L / gal UK	2 / 0.53
Calibração válvula de segurança	bar / psi	1.9 / 27.6
Pressão de funcionamento caldeira	bar / psi	0.8-1.4 / 11.6-20.3
Pressão água de aliment.	bar / psi	1.5-5 (MAX) / 21.8-72.5 (MAX)
Pressão de preparação do café	bar / psi	8-9 / 116-130.5
Condições de funcionamento	°C / °F	5-40 / 41-104

5 Preparação da máquina

A preparação da máquina e as operações de instalação devem ser efetuadas exclusivamente por operadores qualificados.

O instalador deve absolutamente respeitar as condições descritas no Cap. Avisos ao o instalador”.



Se a máquina for utilizada sem que as operações de instalação sejam realizadas pelos técnicos qualificados, pode provocar graves danos no aparelho.

5.1 Desembalagem

- Abra a embalagem, remova as protecções internas e extraia a máquina;
- depois de desembalar a máquina assegure-se da sua integridade, em caso de dúvida não a utilize e dirija-se directamente ao revendedor.

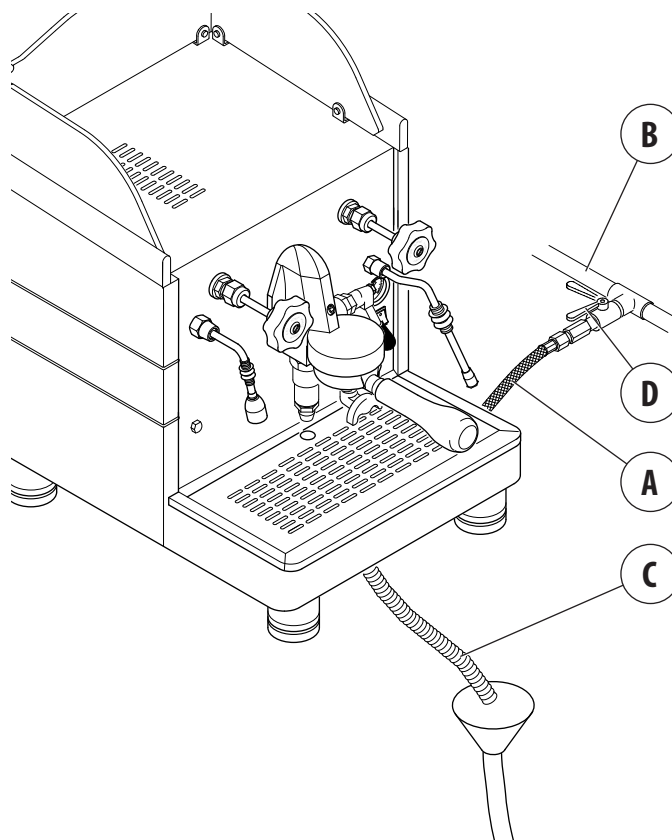
5.2 Posicionamento

Posicione a máquina sobre uma base de apoio apropriada para uma utilização cómoda e correcta da máquina de café.

5.3 Alimentação hidráulica

Nas versões com ligação no aqueduto siga estas indicações:

- Conecte o tubo da máquina **(A)** no aqueduto e abra a torneira da rede hidráulica **(B)**;
- collegare il tubo di scarico della macchina **(C)** alla rete delle acque reflue.

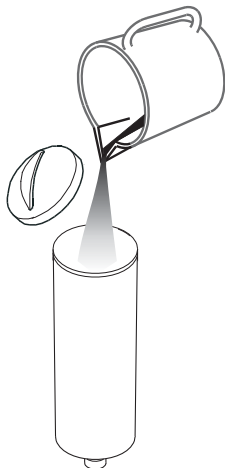
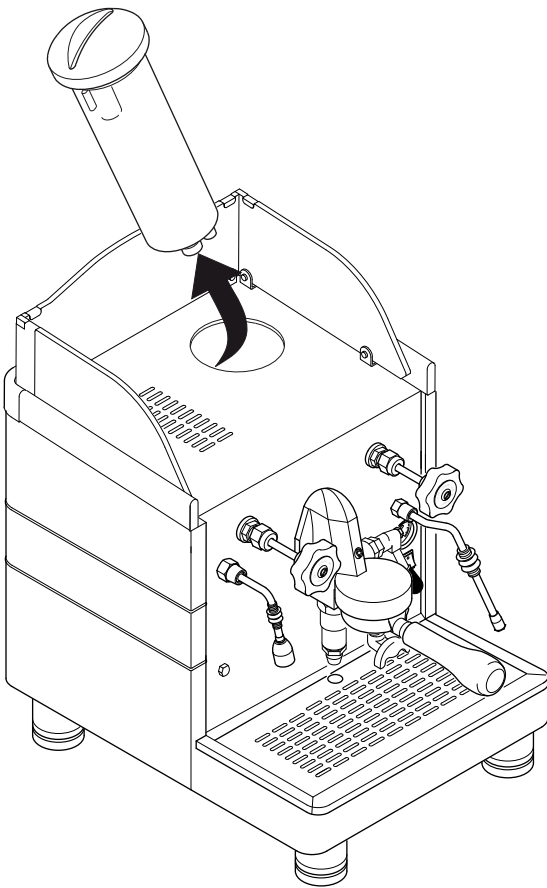


Na rede de água é necessário para colocar uma válvula de retenção a montante da unidade (D), conforme exigido pelas normas europeias EN 1717. No caso de uma dureza superior a 5 °C é recomendável utilizar um amaciador de água. E' preferível instalar uma válvula redutora de pressão no caso de pressão superior a 2 bar aqueduto.

5.4 Conexão hidráulica com o tanque interno

Nas versões com tanque interno siga estas orientações:

- Retire o tanque de sua sede;
- lave o tanque com água morna;
- encher o tanque com água potável;
- reinserir o tanque corretamente no assento;
- verificar periodicamente por água no tanque e possivelmente restaurar o nível.



! Encha o tanque somente com água potável fria. Não use outros tipos de líquidos ou bebidas carbonatadas. Operação sem água pode danificar a máquina. Após longos períodos de inatividade da máquina é necessário substituir a água no interior do tanque.

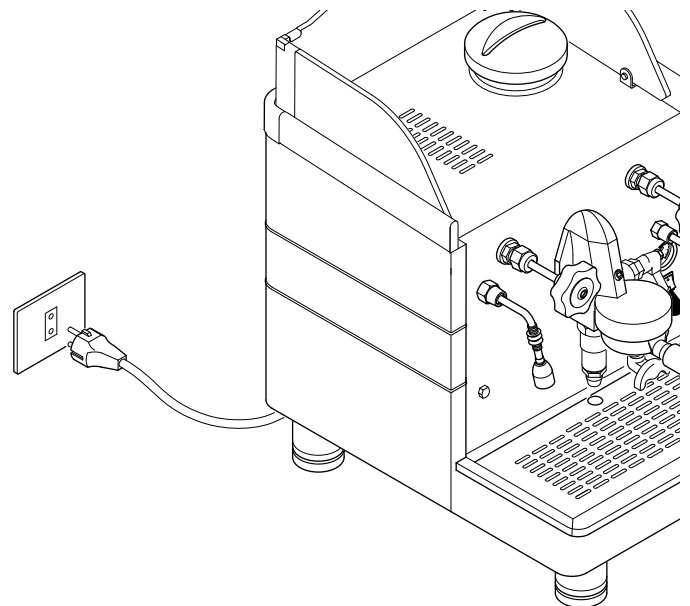
! Alterar o tipo de conexão para os tanques aqueduto ou apenas para ser realizadas por pessoal qualificado. A execução de intervenções podem comprometer a operação e a segurança da máquina.

5.5 Troca da água

No caso haja intervalos maiores que 1 semana, é necessário realizar a troca de 100% da água contida nos circuitos hidráulicos da máquina utilizando os pontos de tiragem posicionados conforme indicado no Parágrafo "Ativação".

5.6 Ligação elétrica

- Verifique que as indicações contidas na placa de dados da máquina correspondem à tensão da rede elétrica;
- conecte a ficha da máquina à rede elétrica.



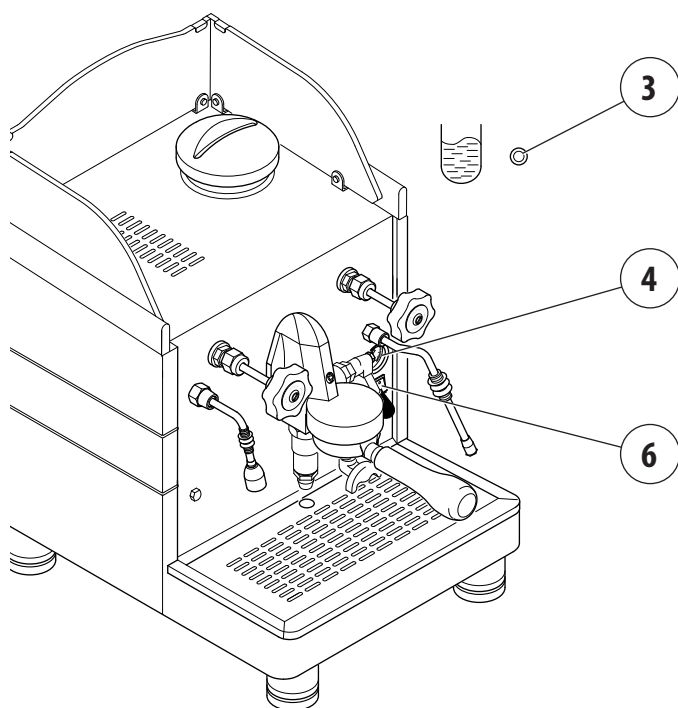
6 Operação da máquina

6.1 Ligação da máquina

Ligue a máquina activando o interruptor geral (6).

Antes de utilizar a máquina, espere alguns minutos (aproximadamente 10 min.) até o manómetro (4) indicar a pressão correcta de trabalho (1-1,2 bar).

A luz (3) piloto acesa indica o regular nível de água na caldeira, o piscar lento da luz (3) piloto indica a fase de abastecimento da água.



- Durante a fase de aquecimento da máquina (cerca de 20 minutos), a válvula de vapor de libertação antidepressivo durante alguns segundos, até que o fecho da própria válvula;
- antes de utilizar a máquina, fazer pagamentos ao titular com vácuo ligado por alguns segundos, a fim de liberar todo o ar no circuito, permitindo que o calor total das unidades de fornecimento;
- antes de usar a máquina, para realizar a entrega de algum café para a evidência de moagem e para controlar a pressão de operação da máquina.

6.2 Moagem e dosagem

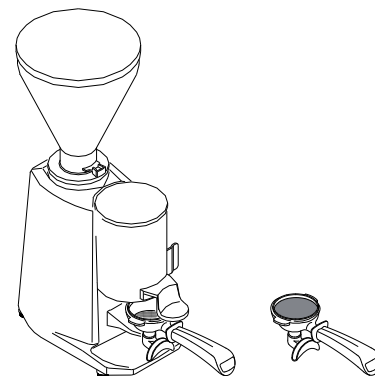
É importante dispor de um moedor ao lado da máquina, com o qual moer a quantidade de café utilizada diariamente.

A moagem e a dosagem do café devem ser efetuadas conforme as instruções do Fabricante do moedor-dosador; além disso, também é necessário considerar os seguintes itens:

- para obter um bom expresso aconselha-se não haver grandes estoques de café em grão. Respeitar sempre a data de vencimento indicada pelo produtor;
- evite moer grandes quantidades de café, aconselha-se preparar a quantidade para o dosador e utilizá-la no mesmo dia;
- não use café já moído, porque este se deteriora rapidamente. Se necessário compre-o em pequenas embalagens a vácuo.

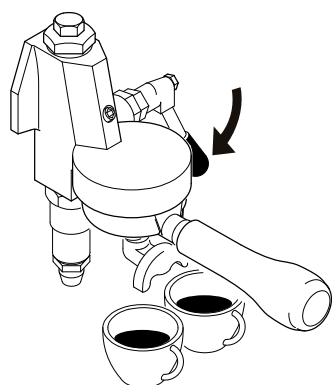
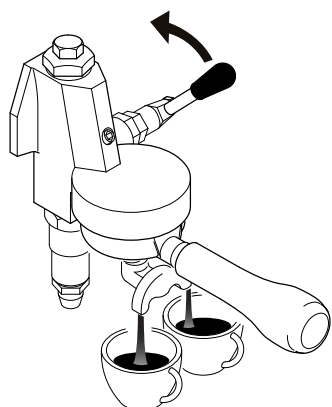
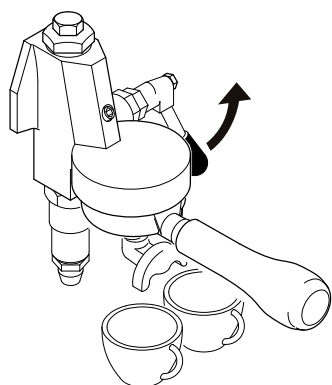
6.3 Preparação do porta-filtro

- Encha o filtro com uma dose de café moído (cerca de 6-7 gr.) e aperte com um calcador apropriado;
- encaixe o porta-filtro no grupo, sem apertar muito, para evitar um desgaste muito rápido da guarnição.
- pelo mesmo motivo é aconselhado limpar as bordas do filtro antes de encaixar o porta-filtro no grupo distribuidor;
- siga as instruções do fabricante do moedor-doseador.



7 Preparação do café

- Encha o filtro com café moído e comprimi-lo com o presser especial;
- montar o suporte do filtro para o grupo de entrega;
- coloque o copo sob o bico;
- rodar a alavanca **(8)** para cima;
- a realização da quantidade desejada de café , bloquear o pagamento abaixando a alavanca **(8)**.



Durante a distribuição do café, não remover o porta filtro do grupo.

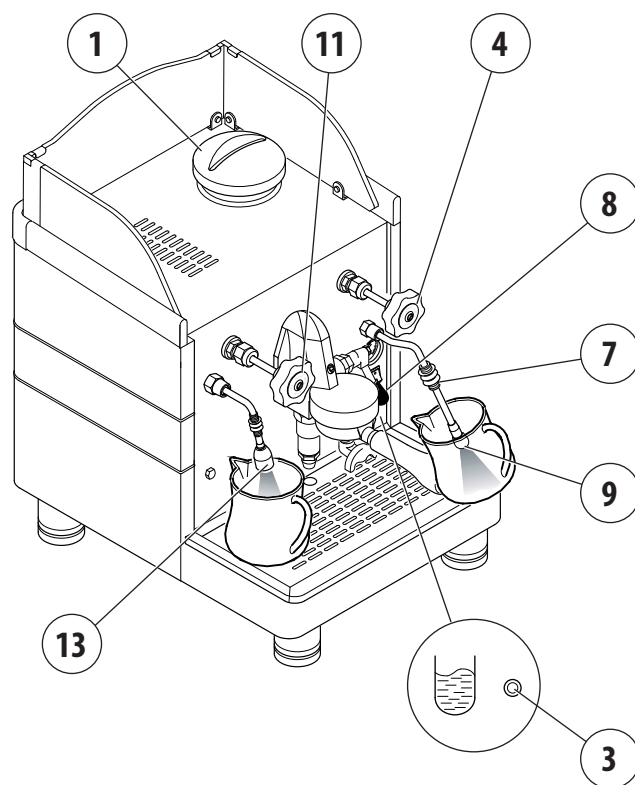
8 Preparação de bebidas quentes

8.1 Abastecimento da água quente

- Posicione a chavena por baixo da lança de água quente **(13)**;
- mantenha carregada a tecla de abastecimento de água quente **(11)**;
- ao alcançar a quantidade desejada de água na chávena, solte a tecla **(11)** .



Não toque o bico vaporizador de água quente: o contato com o bico ou com a água quente pode provocar danos a pessoas, bens e animais.



8.2 Fornecimento vapor

- Coloque a lança vapor **(9)** no líquido para aquecer;
- gire em sentido antihorário o manubrio da torneira **(4)**: a saída da lança de vapor será proporcional à abertura da torneira;
- para bloquear a tiragem, gire em sentido horário il manubrio da torneira **(4)**.

Para obter uma ótima formação de espuma, siga estas simples regras:

- aqueça apenas a quantidade de leite necessária, uma vez aquecido, este deverá ser despejado integralmente da leiteira e não deve ser aquecido novamente;
- O leite a ser espumado, deve partir de uma temperatura de 4 °C;

! **O uso do ponto de fornecimento do vapor (bico vapor) deve ser precedido da operação de expurgo da condensação por ao menos 2 segundos.**

i **Deixe o bico do vapor mergulhado no leite apenas durante o tempo necessário para o aquecimento. Não abra a torneira do vapor com o bico de vapor mergulhado no leite e com a máquina desligada.**

i **Manuseie com cuidado o bico do vapor apenas através da borracha de proteção contra queimadura (7): o contato com o bico ou com o vapor pode causar danos a pessoas, bens ou animais.**

i **Para manter sempre em perfeita eficiência os bicos do vapor, recomenda-se deixar o vapor sair rapidamente sem nenhum produto no final de cada utilização. Mantenha as pontas dos bicos sempre limpos, utilize um pano umedecido em água morna. Tome muito cuidado na hora de utilizar o bico, devido à presença de vapor a alta temperatura.**

i **Se a luz de aviso (3) encher o tanque (1) de água potável. Para máquinas conectadas ao sistema de água freqüentemente lembre-se de esvaziar o recipiente de drenagem.**

9 Conselhos para obter um bom café

Para poder obter um café qualitativamente válido é importante que o grau de dureza da água utilizada tenha um valor de 4-5 °f (graus franceses). Caso tal dureza supere estes valores aconselha-se utilizar um abrandador.

Evite utilizar o abrandador se o valor de dureza da água for inferior a 4 °f.

No caso do sabor de cloro na água ser particularmente evidente, aconselha-se de instalar um filtro específico.

Recomenda-se não armazenar grandes quantidades de café em grãos; evite moer grandes quantidades de café: aconselha-se preparar a quantidade para o dosador e utilizá-la no mesmo dia; não use café já moído, porque este se deteriora rapidamente.

Após um período relativamente longo de inatividade da máquina (2-3 horas) efetue alguns fornecimentos sem produto.

Efetue constantemente a limpeza e a manutenção periódica.

Se desejar mudar o tipo de café, recomendamos entrar em contato com a Assistência Técnica para ajustar a temperatura da água.

Ajuste a moagem do café em função do grau de umidade do ambiente.

10 Lista dos riscos

Neste capítulo são apresentados alguns riscos que o usuário pode correr se não respeitar as normas específicas de segurança (descritas no presente manual).

O aparelho deve ser ligado a um eficiente sistema de ligação à terra.

Se isto não acontecer, o aparelho pode revelar-se fonte de perigosas descargas elétricas, pois não é capaz de descarregar para a terra eventuais perdas de eletricidade.

Não utilize água corrente para a lavagem.

O uso de água sob pressão diretamente sobre a máquina pode danificar de modo grave os componentes elétricos. Nunca utilize jatos de água para lavar qualquer parte do aparelho.

Tome cuidado com os bicos do vapor e da água quente.

Com o uso, o bico de vapor e de água quente, sobreaquece e constitui uma fonte de potencial perigo.

Manuseie com cuidado estas peças. Nunca dirija jatos de vapor ou água quente diretamente para partes do corpo.

Não realize nenhuma operação se a máquina estiver sob tensão.

Antes de efetuar qualquer operação no aparelho é necessário desligar o mesmo através do interruptor geral da rede, ou melhor ainda desligando os terminais de ligação da rede elétrica. Não remova o painel externo se a máquina estiver sob tensão.

No caso de inatividade do aparelho, é necessário desconectar o cabo de alimentação da rede elétrica, fechar a entrada de água diretamente na rede de distribuição e esvaziar o circuito hidráulico.

Para realizar as operações, de desconexão das redes de alimentação elétrica e hidráulica, e esvaziamento da água, contate operadores qualificados.

Jamais realize qualquer operação no sistema hidráulico antes de o esvaziar.

Devem ser evitadas todas as operações inerentes ao sistema hidráulico e caldeira se o sistema ainda estiver sob pressão e com água. Primeiro é necessário esvaziar o circuito fechando a torneira da rede e deixar o grupo distribuidor funcionar sem nenhum produto por pouco tempo. Desligue a máquina e abra todas as torneiras de vapor e água. Com pressão zero, esvazie a caldeira completamente abrindo a torneira correspondente situada na parte inferior da mesma.

Se tudo o que foi mencionada acima não for realizado de forma correta corre-se risco, pois a abertura de qualquer parte do circuito hidráulico pode provocar a saída brusca de água quente sob pressão.

Utilização do aparelho

Esta máquina de café expresso é um aparelho destinado ao uso exclusivamente profissional. Qualquer outra utilização é considerada errada e portanto perigosa. Nunca permita o uso por parte de crianças ou pessoas não capazes.

O desrespeito das normas acima descritas pode provocar sérios danos a pessoas, bens ou animais.

Não realize nenhuma operação na parte eletrônica se a máquina ainda estiver sob tensão.

Desative completamente a máquina desligando-a da rede antes de efectuar qualquer operação.

11 Controles e manutenção

Para assegurar um perfeito funcionamento e a segurança do aparelho no decorrer do tempo, são necessárias algumas operações de manutenção. Em particular aconselha-se que solicite ao Serviço de Assistência uma verificação geral da máquina pelo menos 1 vez por ano.

Operação	Semanalmente	Mensalmente
MANÔMETRO Mantenha sob controle o valor da pressão da caldeira que deve estar entre 0,8 e 1,4 bar.	X	
MANÔMETRO Controle a pressão da água durante o fornecimento do café: verifique a pressão indicada pelo manômetro que deve estar entre 8 e 9 bar.		X
FILTROS E PORTA-FILTROS Verifique o estado de desgaste dos filtros, controle o eventual dano da borda dos filtros e a presença de eventuais resíduos de borras de café na xícara.		X
MOEDORDOSEADOR Controle a dose de café moído (entre 6 e 7 gr. por batida) e realizar o controle do grau de moagem. Os moedores devem ter lâminas sempre bem afiadas, a deterioração é indicada pela presença de muito pó na moagem. Recomenda-se a substituição dos moedores planos a cada 400/500 kg de café ou a cada 800/900 kg de café no caso de moedores cônicos.		X
ABRANDADOR A formação de calcário no circuito hidráulico da máquina indica que a regeneração foi negligenciada. Preste atenção nos locais onde a água é muito dura, regenere a intervalos mais curtos, assim como no caso de grande consumo de água quente para o chá ou outra coisa.		X



No caso de não resolução da anomalia, desligue a máquina e solicite Assistência Técnica. Não tente realizar algum tipo de reparação.

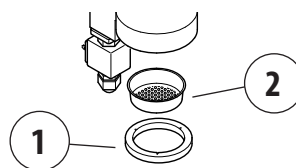
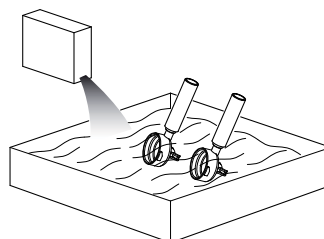
As desencrostações do aparelho são realizadas por técnicos especializados de forma que tais operações não soltem materiais nocivos para o uso alimentar

12 Limpeza

Para uma perfeita higiene e eficiência do aparelho, são necessárias algumas simples operações de limpeza das partes funcionais e acessórios, bem como dos painéis externos. As indicações aqui presentes devem ser consideradas válidas para o uso normal da máquina de café, nos casos de utilização intensiva da máquina, as operações de limpeza devem ser efetuadas com maior frequência.

Antes de limpar a máquina é indispensável desligar a máquina e aguardar que esfrie.

Limpeza	Diária	Semanal
<p>FILTROS E PORTA-FILTROS</p> <p>Limpe diariamente os porta-filtros com água quente e deixe-os submersos nesta água durante a noite inteira, isto serve para dissolver a gordura do café, no dia seguinte enxague tudo com água fria.</p> <p>Semanalmente, efetue o mesmo tipo de lavagem por 10 minutos em água quente e detergente apropriado.</p> <p>A falta de limpeza diária dos porta-filtros reduz a qualidade do café preparado e o devido funcionamento do porta-filtro.</p> <p>Atenção: imergir apenas a copa do porta-filtro. Evite imergir o cabo na água.</p>	X	
<p>PAINÉIS EXTERNOS</p> <p>Efetue a limpeza dos painéis externos com um pano embebido em água morna. Remova a bandeja e copo titular Grill e lave tudo com água quente.</p> <p>Evite o uso de detergentes abrasivos que poderiam riscar a superfície externa da máquina.</p> <p>Durante a limpeza preste atenção para as bordas e as partes salientes.</p>	X	
<p>BICO DO VAPOR</p> <p>Para limpar os bicos do vaporizador deixe o vapor sair rapidamente sem nenhum produto no final de cada utilização e limpe-o com um pano embebido em água morna.</p>	X	
<p>GRUPO FORNECIMENTO</p> <p>Para lavar os grupos, siga as instruções abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • utilize o porta-filtro cego • coloque o detergente (ver peças de reposição) no filtro cego e encaixe o porta-filtro; • efetue uma série de operações de fornecimento até que a água saia limpa; • remova o porta-filtro do grupo e efetue ao menos uma operação de fornecimento para poder eliminar os resíduos de detergente. 	X	
<p>FILTRO</p> <p>Remova empurrando com uma chave de fenda o anel de vedação (1), tomando muito cuidado para não danificá-lo.</p> <p>Providencie a limpeza do filtro (2) com água quente.</p>	X	
<p>BICO DO VAPOR</p> <p>Mensalmente verifique os bicos e limpe-os, desobstruindo os furos de saída com uma agulha.</p> <p>Limpe, ao menos uma vez por semana a parte interna dos bicos vaporizadores:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mergulhe o bico vaporizador em um recipiente com água e detergente específico conforme as instruções do fabricante; • aqueça a solução com o vapor que sai do bico vaporizador; • deixe o bico vaporizador esfriar mantendo-o dentro da solução por ao menos 5 minutos para permitir que o detergente entre no bico devido ao efeito do arrefecimento; • repita a operação 2 ou 3 vezes de seguida, até que não solte mais resíduos de leite. 	X	



Limpeza	Diária	Semanal
<p>MOEDORDOSADOR Todas as semanas limpe a parte externa e interna do cone de alimentação e do dosador com um pano embebido em água morna e enxugue.</p>		X

- Para as operações de limpeza utilize sempre panos perfeitamente limpos e higienizados.
- Para garantir o devido funcionamento e a higiene apropriada do distribuidor de bebidas quentes, é necessário seguir as instruções de limpeza e utilizar produtos apropriados para tal finalidade.
- Não mergulhe a máquina na água.
- Jamais utilize detergentes alcalinos, solventes, álcool ou substâncias agressivas.
- A operação de desincrustação do aparelho deve ser realizada por técnicos especializados que devem desmontar os componentes encrustados de forma que não coloquem em circulação os resíduos. Os produtos/detergentes utilizados devem ser apropriados para tal finalidade e não devem corroer os materiais dos circuitos hidráulicos.

13 Problemas e soluções

Problema	Causa	Solução
FALTA POTÊNCIA À MÁQUINA	A máquina está desligada.	Ligue a máquina.
FALTA ÁGUA NA CALDEIRA	A torneira da rede hidráulica está fechada.	Abra a torneira da rede hidráulica.
EXCESSO DE ÁGUA NA CALDEIRA	Falha no circuito elétrico ou no circuito hidráulico.	Solicite Assistência Técnica.
NÃO SAI VAPOR DO BICO VAPOR	<ul style="list-style-type: none"> • O pulverizador do bico está obstruído. • A máquina está desligada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpe o pulverizador do bico vapor. • Ligue a máquina.
SAI VAPOR COM ÁGUA DO BICO VAPOR	Falha no circuito elétrico ou no circuito hidráulico.	Solicite Assistência Técnica.
FORNECIMENTO AUSENTE	A torneira da rede hidráulica está fechada.	Abra a torneira da rede hidráulica.
A MÁQUINA PERDE ÁGUA	<ul style="list-style-type: none"> • O reservatório não descarrega. • Tubo de descarga quebrado ou desprendido ou com problemas no escoamento da água. 	<ul style="list-style-type: none"> • Controle a descarga dos esgotos. • Verifique e restabeleça a ligação do tubo de descarga para o reservatório.
CAFÉ MUITO QUENTE OU MUITO FRIO	Falha no circuito elétrico ou no circuito hidráulico.	Solicite Assistência Técnica.
O CAFÉ SAI MUITO RÁPIDO	O café moído é muito grosso.	Regule a moagem do café.
O CAFÉ SAI MUITO DEVAGAR	O café é moído muito fino.	Regule a moagem do café.
BORRAS DE CAFÉ MOLHADAS	<ul style="list-style-type: none"> • Grupo distribuidor sujo. • O grupo de fornecimento está muito frio. • O café moído é muito fino. • O café utilizado é muito velho. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lave o grupo com o filtro cego. • Aguarde o completo aquecimento do grupo. • Regule a moagem do café. • Substitua o café com café fresco .
O MANÔMETRO INDICA UMA PRESSÃO IRREGULAR	Falha no circuito hidráulico.	Solicite Assistência Técnica.
PRESENÇA DE BORRAS NA XÍCARA	<ul style="list-style-type: none"> • O porta-filtro está sujo. • Os furos do filtro estão desgastados. • A moagem do café não é adequada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpe o porta-filtro. • Substitua o filtro. • Regule a moagem de forma adequada.
A XICARAZINHA ESTÁ SUJA DE PINGOS DE CAFÉ	<ul style="list-style-type: none"> • O café moído é muito grosso. • A borda do filtro está danificada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Regule a moagem do café. • Substitua o filtro.



No caso de não resolução da anomalia, desligue a máquina e solicite Assistência Técnica. Não tente realizar algum tipo de reparação.

МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ ЭСПРЕССО

руководство по использованию и технической
поддержке инструкции для пользователя

Русский

Оглавление

1	Положения	114
1.1	Внимательно прочитайте	114
1.2	Как пользоваться данным техническим руководством.....	114
1.3	Общие положения.....	114
1.4	Гарантия.....	116
1.5	Типографические условия.....	116
2	Презентация.....	116
3	Положения для установщика	117
3.1	Питание.....	117
3.2	Материалы для использования	117
3.3	Гидравлические соединения	117
3.4	Активация.....	117
3.5	Обслуживание и ремонт	117
4	Описание машины	118
4.1	Описание.....	118
4.2	Технические данные.....	118
5	Подготовка машины.....	119
5.1	Распаковка.....	119
5.2	Размещение	119
5.3	Подключение к водопроводу	119
5.4	Подключение к внутренней емкости	120
5.5	Замена воды.....	120
5.6	Подключение электричества.....	120
6	Работа машины.....	121
6.1	Включение машины.....	121
6.2	Помол и дозировка	121
6.3	Приготовление фильтродержателя.....	121
7	Приготовление кофе	122
8	Приготовление горячих напитков	122
8.1	Горячая вода.....	122
8.2	Выпуска пара	122
9	Рекомендации для получения хорошего кофе	123
10	Перечень рисков.....	124
11	Контроль и техническая поддержка	125
12	Очистка	126
13	Неполадки и их устранение	128

1 Положения

1.1 Внимательно прочитайте

Прочитайте внимательно все части данного руководства пользователя перед тем как использовать устройство.

Машина для приготовления кофе-эспрессо, которую Вы приобрели, была разработана и собрана в соответствии с инновационными технологиями, которые послужат гарантией качества машины и ее надежности в работе.

Это руководство поможет Вам увидеть все преимущества, которые Вы получите, приобретя оборудование нашего товарного знака. Здесь Вы найдете указания, как наиболее оптимально использовать машину и как вести себя в случае возникновения неполадок.

Сохраните данное руководство в надежном месте. В случае утери данного руководства можно запросить сменную копию у производителя.

Пользуясь возможностью, передаем Вам наши наилучшие пожелания.

ПРИЯТНОГО ЧТЕНИЯ И ... ХОРОШЕГО КОФЕ

1.2 Как пользоваться данным техническим руководством

Производитель обязуется напрямую модернизировать и/или совершенствовать продукт. В данном руководстве отображается реальное техническое состояние машины на момент ее продажи.

Пользуясь случаем, приглашаем наших уважаемых клиентов внести существенные предложения по улучшению как данного продукта, так и данного руководства.

1.3 Общие положения

- После того, как Вы сняли упаковку, убедитесь в целостности устройства; если возникают сомнения, не используйте устройство и обратитесь напрямую к дистрибьютору.
- Не оставляйте элементы упаковки в зоне досягаемости детей, поскольку они могут послужить источником опасности. Рекомендуется хранить упаковку, пока не истечет срок гарантии.
- Перед использованием механизма убедитесь, что напряжение в сети соответствует указаниям, приведенным на этикетке с техническими характеристиками машины.
- Установка должна производиться в соответствии с нормами безопасности и только специально обученным персоналом. Неправильная установка может послужить причиной нанесения вреда людям, предметам либо животным.
- Безопасность данного устройства может быть гарантирована лишь в том случае, если оно установлено на специальном приспособлении на земле, и если установка была произведена с соблюдением всех норм безопасности. Электрооборудование должно быть снабжено соответствующим выключателем (устройство защитного выключения). Необходимо проверить данные элементы и если возникают сомнения, потребовать проведения соответствующей проверки оборудования квалифицированным персоналом. Производитель не несет ответственности за повреждения, причиненные неправильной установкой устройства.
- При установке прибора квалифицированный персонал должен также вмонтировать общий выключатель защиты, как предусмотрено нормами безопасности, на расстоянии 3 мм от общих либо верхних соединений.
- Не рекомендуется применение удлинителей либо электрических адаптеров на несколько гнезд. Если же их использование неизбежно, применяйте лишь простые адаптеры либо адаптеры на несколько гнезд и удлинители в соответствии с нормами безопасности. Не превышайте значение мощности в КВ, указанное на простом адаптере либо удлинителе, и максимальной мощности, указанной на адаптере.
- Машина для приготовления кофе эспрессо предназначена для приготовления горячих напитков, таких как кофе, чай, горячее молоко. Данное устройство

предназначено строго для указанного использования. Использование в любых других целях будет рассматриваться как несоответствующее и вредоносное. Производитель не несет ответственности за вред, причиненный в результате неправильного использования.

- Использование данного электрического устройства должно производиться в соответствии с нормами безопасности:
 - не касаться устройства мокрыми или влажными руками или ногами;
 - не использовать устройство, предварительно не обувшись;
 - не использовать удлинители, предназначенные для душа или ванной;
 - не вытягивать кабель питания при отсоединении устройства;
 - не подвергать устройство атмосферному воздействию (дождь, солнце и т.д.);
 - не получить доступ к внутри машины;
 - не допускайте попадания жидкостей на компьютер;
 - не разрешать детям и людям с ограниченными возможностями пользоваться устройством.
- Убедитесь, что машина расположена в достаточно светлом, проветриваемом и освещаемом месте.
- Нужно оставить достаточно места для доступа к выключателям машины для возможности беспрепятственного вмешательства пользователя и для возможности немедленно оставить место в случае необходимости.
- Для очистки не используйте струю воды, направив ее на машину. Операции ежедневной очистки должны производиться лишь способом, указанным в данном руководстве.
- Перед проведением операций по технической поддержке выключите прибор из электрической сети при помощи общего выключателя.
- В случае неисправности или неверного функционирования выключите прибор, не осуществляйте никаких действий по ремонту, а позвоните технику-специалисту.
- Ремонтные работы должны производиться только либо производителем, либо авторизованным центром, и только оригинальными запчастями. Если Вы не будете придерживаться данных норм, это может серьезно навредить безопасности устройства и аннулировать гарантию.
- Замена кабеля питания устройства не должна производиться пользователем. В случае повреждения кабеля выключить машину и обратиться исключительно к специально обученному персоналу.
- В случае, если Вы решите не использовать прибор, рекомендуется отключить его от электрической сети, вылить воду, действия должны производиться квалифицированным персоналом.
- Для того, чтобы гарантировать эффективную работу машины и верное ее функционирование, необходимо придерживаться указаний производителя и пользоваться услугами только квалифицированного персонала для периодического технического обслуживания и осуществлению контроля за защитными устройствами.
- Не выставлять руки или другие части тела в направлении терминалов выхода водяного пара, горячей воды или молока. Пар и вода, которые выходят из насадок, могут послужить причиной ожогов.
- В рабочем состоянии насадки для выхода водяного пара и горячей воды перегреваются. поэтому производить любые действия с ними можно лишь в определенных местах.
- Чашки и чашечки ставятся на соответствующую поверхность нагрева только после того, как они будут аккуратно вытерты.
- На поверхности нагрева может располагаться только та посуда, которая относится к данной машине. Расположение любого другого не предусмотренного предмета будет рассматриваться как нарушение.
- Устройство не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими возможностями, сенсорными нарушениями, либо людьми с недостаточным опытом и знаниями, неплохо, если будет кто-то, ответственный за безопасность, присмотр либо кто-то, кто мог бы дать инструктаж по использованию прибора.
- Присматривайте за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Машина для кофе должна использоваться при температуре от 5°C до 40°C.
- Неавторизованное вскрытие частей машины аннулирует гарантийные обязательства.

1.4 Гарантия

15 месяцев на все компоненты, кроме электрических и электронных компонентов и также отдельные элементы.

1.5 Типографические условия



Этот символ означает, что необходимо внимательным образом изучить инструкции, чтобы избежать возможной опасности повреждения машины либо несчастных случаев.



Этот символ предоставляет дальнейшую информацию по функционированию машины и ее значимых компонентов.

2 Презентация

Этот продукт производится в соответствии с директивами, правилами и стандартами сообщества, перечисленные в Декларации соответствия, который сопровождает машина.

Данная машина для приготовления кофе-эспрессо предназначена для профессионального использования, она разработана для приготовления горячих напитков, чая, капучино, горячего молока и кофе лунго, корто, эспрессо. и т.д...

Придерживайтесь далее приведенных инструкций для правильного использования машины.



Пользователь должен владеть инструкциями на надлежащем уровне для того, чтобы обеспечить правильное функционирование машины. Рекомендуется не вмешиваться в функционирование машины, чтобы избежать нарушения или изменений в ее функционировании.

ЕСЛИ МАШИНА В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ КОТЕЛ СОДЕРЖИТ ПАРИ ГОРЯЧУЮ ВОДУ ПОД ДАВЛЕНИЕМ.



Операции по установке и техническому обслуживанию машины должны производиться только квалифицированным персоналом.

Квалификацию можно получить у производителя путем посещения специальных курсов.



Операции по установке и техническому обслуживанию машины должны выполняться только квалифицированным техническим персоналом, обладающим знаниями и практическим опытом работы с устройством, с исключительным вниманием к аспектам безопасности и гигиены.

3 Положения для установщика

3.1 Питание

Гидравлическое питание осуществляется подходящей водой, которая соответствует нормам использования в соответствии с действующими предписаниями в месте установки машины. Владелец/руководитель объекта должен дать подтверждение, что вода соответствует вышеуказанным требованиям.

3.2 Материалы для использования

При установке прибора должны использоваться компоненты и материалы, которые входят в комплектацию прибора. Если возникла необходимость в использовании других компонентов, установщик должен проверить их пригодность для использования людьми при контакте с водой.

3.3 Гидравлические соединения

Установщик должен выполнять гидравлические соединения в соответствии с нормами гигиены и гидравлической безопасности и контроля, действующими в месте установки прибора.

3.4 Активация

В соответствии с условиями установки устройство должно быть активировано и проверено до номинального рабочего состояния, устройство нужно оставить на протяжении 30 минут в состоянии "готово к работе".

В дальнейшем устройство выключается и полностью удаляется вода, присутствующая в гидравлической цепи, для того, чтобы избежать первоначальных загрязнений.

Далее устройство заново загружается и приводится в номинальное состояние функционирования.

После достижения состояния "готова к работе" производятся следующие выпуски:

- Выполнить непрерывную подачу таким образом, чтобы слить не менее 0,5 литров из линии кофе;
- Слить весь объем горячей воды из котла путем непрерывной подачи из соответствующей трубки. При наличии нескольких точек подачи следует разделить указанный объем в зависимости от числа точек подачи;
- Непрерывно выпускать пар в течении не менее 1 минуты из каждой точки подачи пара.

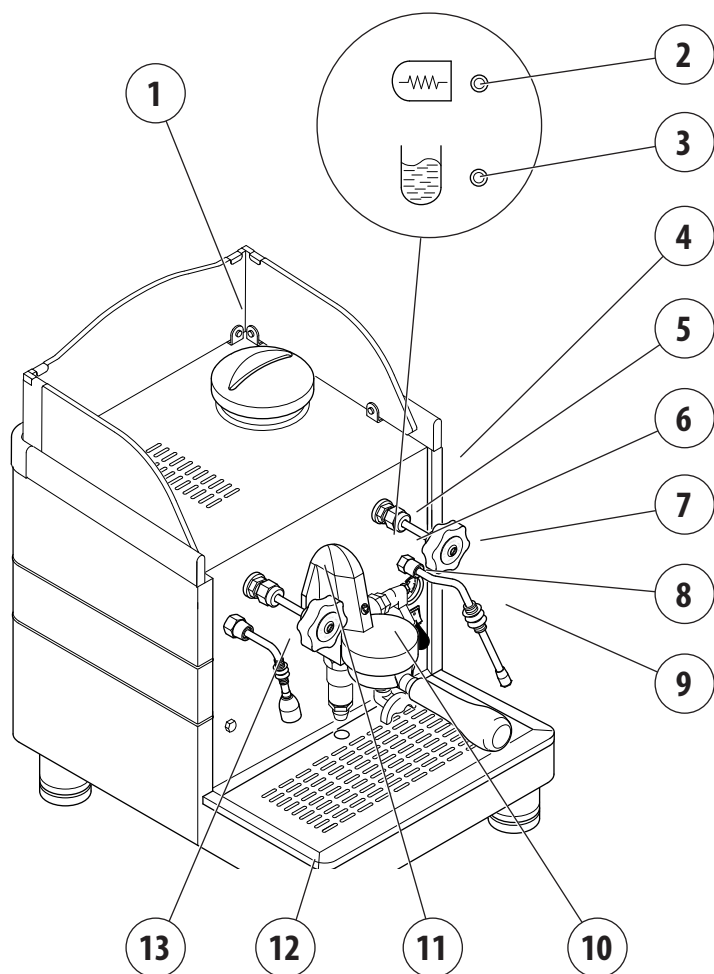
3.5 Обслуживание и ремонт

После обслуживания и/или ремонта все используемые компоненты должны соответствовать нормам гигиены и безопасности, предусмотренными для данного прибора. Осуществляется исключительно оригинальными запчастями.

После ремонта или замены компонентов, которые предусматривают контакт с водой и продуктами, должна производиться процедура промывки как при первой установке.

4 Описание машины

4.1 Описание

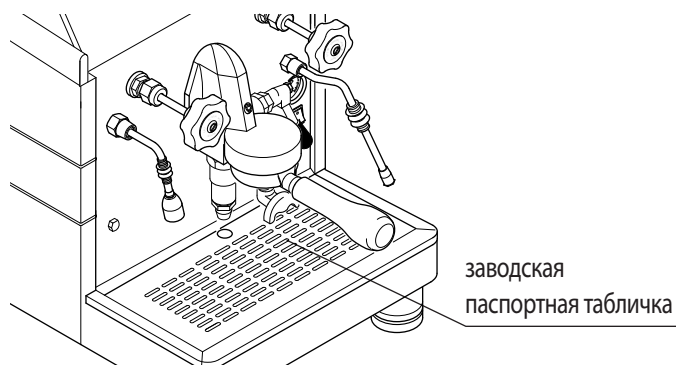


1. Емкость.
2. Рукоятка подачи горячей воды.
3. Рычажок подачи кофе.
4. Ручка пара.
5. Манометр.
6. Выключатель включения машины.
7. Предохраняющая от ожога резина.
8. Выпускной носик подачи кофе.
9. Ручка выпуска пара.
10. Индикаторная лампочка.
11. Индикаторная лампочка уровня воды в котле.
12. Регулируемая лапка.
13. Насадка выпуска горячей воды.

4.2 Технические данные

Паспортные данные машины зафиксированы на основе каркаса под емкостью разгрузки.

Данные устройства также можно увидеть на этикетке, расположенной на упаковке машины.



Натяжение подачи	V	120-230-240
Мощность всасывания	W	2.300
Вместимость котла	L / gal UK	2 / 0.53
Калибровка защитного клапана	bar / psi	1.9 / 27.6
Проверка давления котла	bar / psi	0.8-1.4 / 11.6-20.3
Давление подаваемой воды.	bar / psi	1.5-5 (MAX) / 21.8-72.5 (MAX)
Давление выпуска кофе	bar / psi	8-9 / 116-130.5
Условия функционирования	°C / °F	5-40 / 41-104

5 Подготовка машины

Подготовка машины и операции по установке должны проводиться исключительно квалифицированным персоналом.

Установщик должен точно следовать указаниям, приведенным в разд. "Положения для установщика"



Использование машины без установки квалифицированным техником всех операций может привести к серьезным повреждениям устройства.

5.1 Распаковка

- Открыть упаковку, убрать внутренние предохранительные перегородки и вынуть машину;
- После удаления упаковки следует проверить целостность аппарата. При наличии сомнений рекомендуется не эксплуатировать его и обратиться непосредственно к компании-производителю.

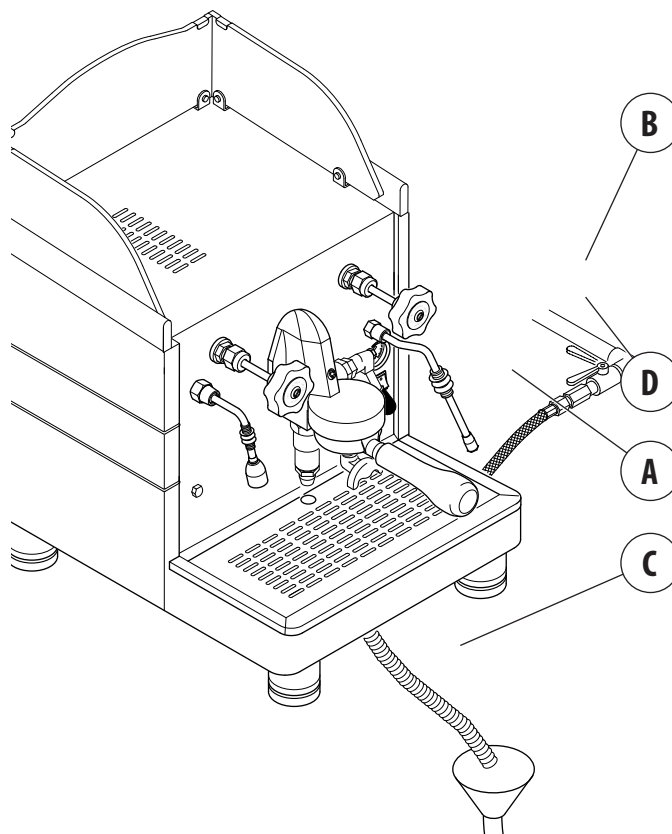
5.2 Размещение

Разместить машину на опорной поверхности, которая подходит для удобного и правильного использования машины для кофе.

5.3 Подключение к водопроводу

При исполнении машины с подключением к водопроводу следовать следующим указаниям:

- Подсоединить трубу машины (A) к водопроводу и открыть кран водопроводной сети (B);
- Подсоединить сливную трубу машины (C) к канализационной сети.



В водопроводную сеть необходимо врезать невозвратный клапан перед машиной (D), как предусматривается европейским стандартом EN 1717.



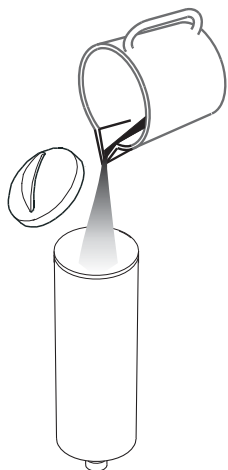
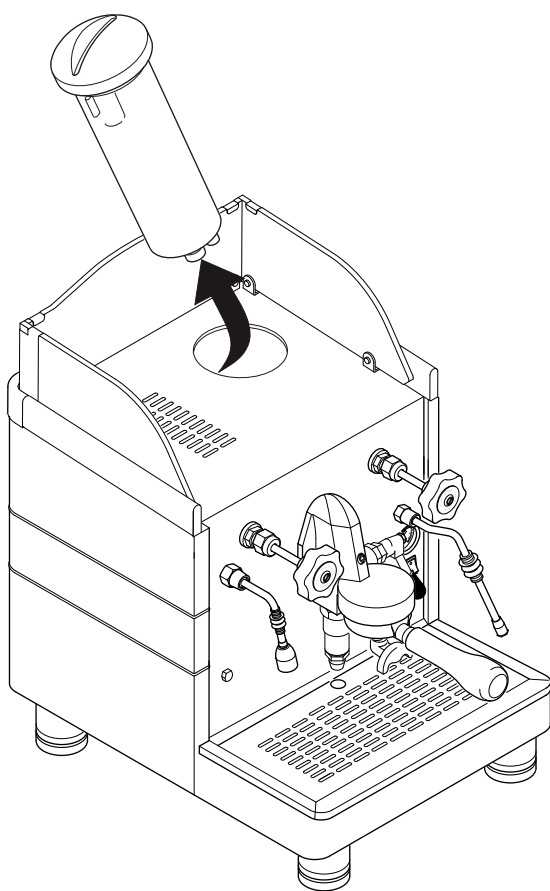
Если жесткость воды превышает 5°f (французских градусов), рекомендуется использовать умягчитель воды.

Желательно монтировать редукционный клапан, если давление в водопроводе превышает 2 бар

5.4 Подключение к внутренней емкости

Для исполнений с внутренней емкостью необходимо придерживаться следующих указаний:

- Вынуть емкость из ее гнезда;
- Тщательно промыть емкость теплой водой;
- Наполнить емкость питьевой водой;
- Точно установить емкость на прежнем месте;
- Периодически проверять наличие воды в емкости и восстанавливать уровень воды при необходимости.



! Емкость следует наполнять только холодной питьевой водой. Запрещено применять другие виды жидкостей или газированные напитки. Эксплуатация при отсутствии воды может повредить машину.

После продолжительного периода простоя необходимо заменить воду во внутренней емкости.

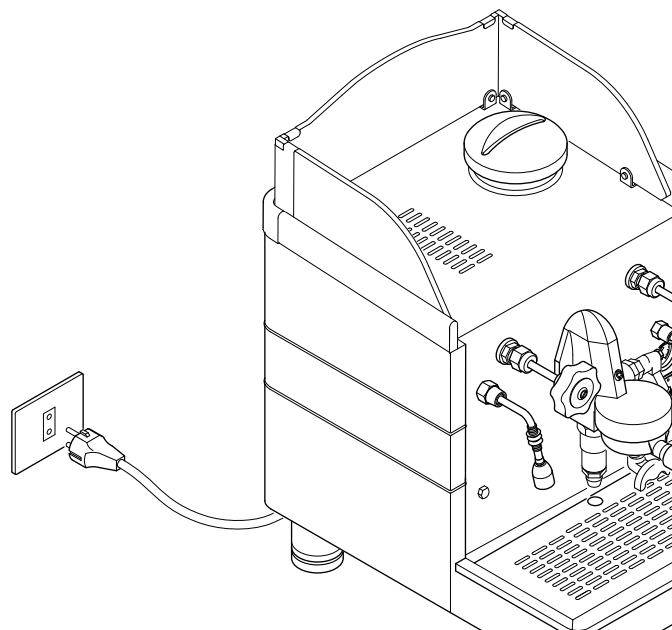
! Изменение типа соединения емкости с водопроводом или наоборот должно производиться только квалифицированным персоналом. Выполнение операций может нарушить работу и безопасность машины.

5.5 Замена воды

При наличии перерывов длиннее чем одна неделя, необходимо произвести 100% замену воды, содержащейся в гидравлических цепях машины, используя выпуски так, как указано в Параграфе "Активация".

5.6 Подключение электричества

- Проверить, что характеристики, приведенные на паспортной табличке машины, соответствуют напряжению электрической сети;
- Подсоединить вилку машины к электрической сети.



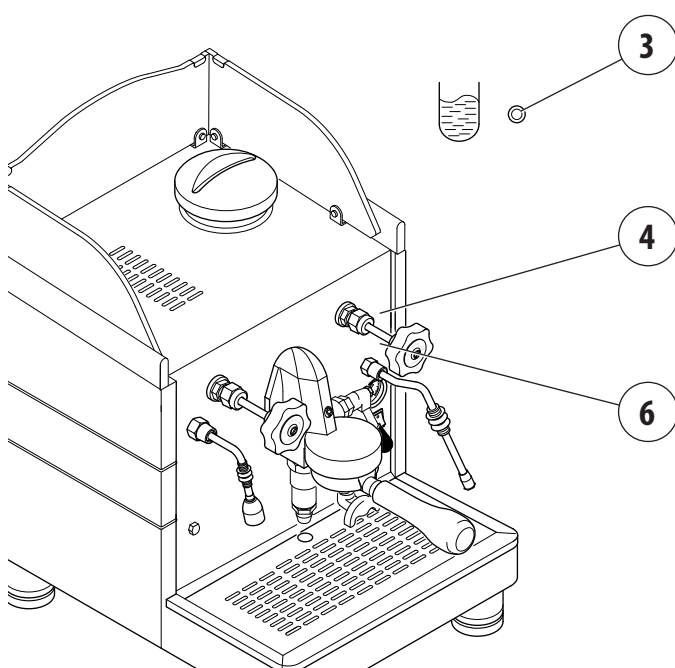
6 Работа машины

6.1 Включение машины

Включить машину с помощью главного выключателя (6).

Перед началом работы выждать несколько минут (около 10 минут), пока на манометре (4) не появится значение рабочего давления (1-1,2 бар).

включенная (3) лампочка указывает на постоянный уровень воды в котле, слабая вспышка (3) лампы указывает на фазу подачи воды.



- На протяжении фазы разогрева машины (приблизительно 20 минут) клапан давления будет выпускать пар на протяжении нескольких секунд до закрытия данного клапана.;
- Перед тем как приступить к эксплуатации машины, следует в течение нескольких секунд выполнить подачу вхолостую при закрепленных фильтродержателях, чтобы вышел воздух, который имеется в сети, и группы подачи могли полностью прогреться;
- Перед тем как приступить к эксплуатации машины, следует налить несколько пробных чашек кофе, чтобы проверить помол и отрегулировать рабочее давление машины.

6.2 Помол и дозировка

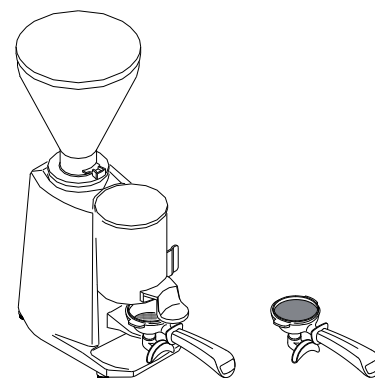
Важно устанавливать дозатор рядом с машиной, которая перемалывает кофе для повседневного использования.

Помол и дозировка кофе должна проводиться в соответствии с указаниями производителя дозатора; нужно придерживаться следующих пунктов:

- Для того, чтобы получить хороший кофе эспрессо, не рекомендуется хранить зерна кофе на протяжении длительного периода. Принимайте во внимание срок годности, указанный производителем;
- не перемалывайте большие объемы кофе, рекомендуется подготовить количество, необходимое для дозатора и использовать его по возможности на протяжении дня;
- не покупайте молотый кофе, поскольку он скорее портится. Если необходимо, покупайте в маленьких упаковках..

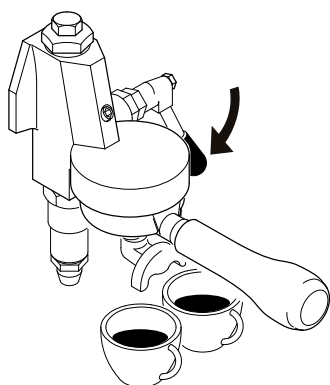
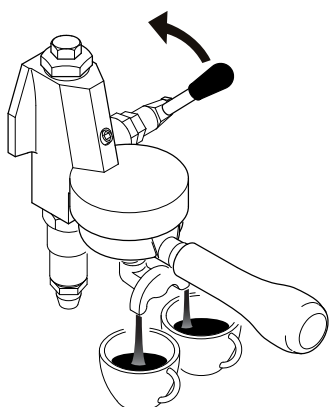
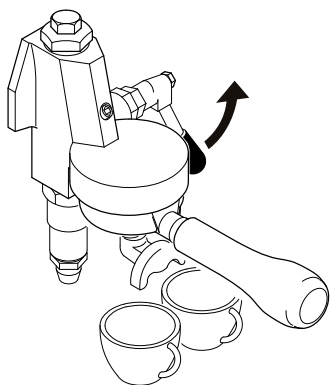
6.3 Приготовление фильтродержателя

- Заполните фильтр порцией молотого кофе (приблизительно 6-7 гр.) и сдавите его соответствующим прессом;
- сцепите держатель фильтра с модулем не закрывая его слишком сильно, чтобы избежать быстрого износа гарнитуры;
- по той же причине рекомендуется чистить края фильтра перед тем как присоединять к нему держатель модуля выпуска;
- производить действия в последовательности, указанной производителем дозатора.



7 Приготовление кофе

- Наполнить фильтр порцией молотого кофе и уплотнить его специальным прижимом;
- Закрепить фильтродержатель на группе подачи кофе;
- Установить чашку под выпускным носиком подачи кофе;
- Повернуть вверх рычажок (8);
- После выхода требуемого количества кофе прервать подачу, опустив рычажок (8).



не снимайте держатель фильтра из группы во время кофе.

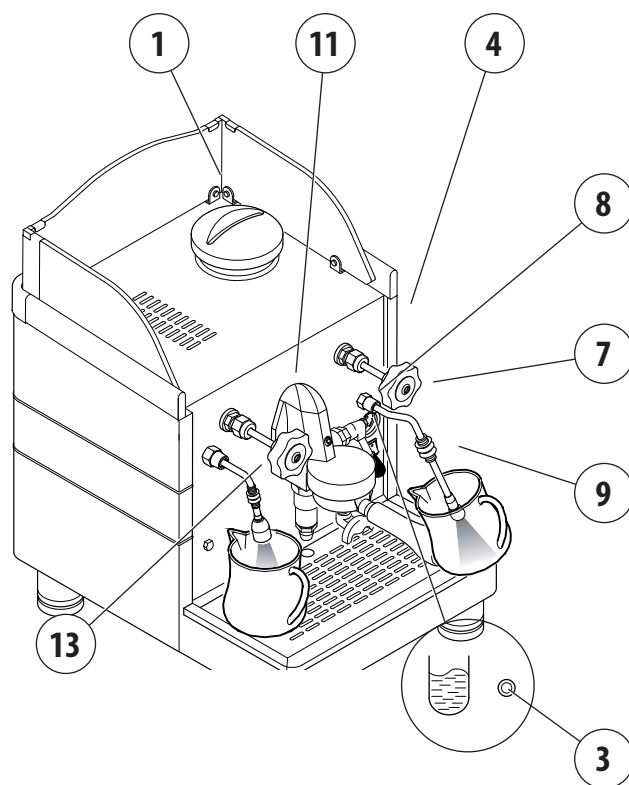
8 Приготовление горячих напитков

8.1 Горячая вода

- Расположить молочник под трубкой для подачи горячей воды (13);
- Повернуть рукоятку подачи горячей воды (11) против часовой стрелки;
- Чтобы прервать подачу пара, повернуть по часовой стрелку рукоятку подачи воды (11).



Не прикасаться к горячей насадке либо горячей воде, так как это может нанести вред людям, предметам либо животным.



8.2 Выпуска пара

- Погрузите насадку пара (9) в жидкость для нагревания;
- поверните против часовой стрелки ручку крана (4): выход из насадки пара будет пропорциональным открытию крана;
- Для блокировки выпуска повернуть ручку крана в направлении часовой стрелки (4).

- Для получения наилучшей пенки рекомендуется следовать этим простым правилам:
- нагревать всегда только то количество молока, которое предназначено для использования, раз нагрев его, нужно вылить его в кувшин и не нагревать заново.;
- молоко для пенкообразования должно выходить при температуре 4°C;



Использование во время выпуска пара (насадка пара) должна всегда предшествовать операции продувания конденсата как минимум на протяжении 2 секунд.



Оставить насадку пара погруженной в молоко только на время, необходимое для разогрева. Не открывайте кран пара если насадка пара погружена в молоко и машина выключена.



Аккуратно производите действия с соответствующей прокладкой (7): контакт с насадкой, или с паром может нанести вред людям, предметам или животным.



Для поддержания в прекрасном состоянии терминалов выпуск пара, рекомендуется проводить короткий выпуск вхолостую в конце каждого использования. Постоянно поддерживайте в чистоте терминалы насадки при помощи тряпки, намоченной в теплой воде. Уделяйте максимум внимания поверхности насадок из-за присутствия в них пара высокой температуры.



Если загорится индикаторная лампочка (3), наполнить емкость (1) питьевой водой. Если машины подсоединены к водопроводной сети, следует помнить о необходимости частого опорожнения поддона для слива.

9 Рекомендации для получения хорошего кофе

Для получения качественного кофе рекомендуется, чтобы степень выдержки используемой воды колебалась в пределах значения 4-5 °f (французские градусы). В случае если выдержка превысит данное значение рекомендуется использовать смягчитель.

Избегайте использование смягчителя в случае если значение выдержки воды ниже чем 4 °f.

В случае если хлорный характер в воде особенно очевиден, рекомендуется использовать специальный фильтр.

Не рекомендуется хранить большие запасы кофе в зернах; не перемалывайте большие объемы кофе; подготавливайте ограниченное количество в дозаторе и использовать его по возможности на протяжении дня; не приобретать молотый кофе, поскольку он быстро портится.

После относительно длинного периода неактивного состояния машины (2-3 часа) произвести некоторые выпуски вхолостую.

Постоянно производить очистку и периодическую техническую поддержку.

В случае замены типа кофе рекомендуется обратиться в Службу Технической Поддержки для регулирования температуры воды.

Отрегулировать помол кофе в работе в соответствии с влажностью окружающей среды.

10 Перечень рисков

В данном разделе представлены некоторые факторы риска с которыми может столкнуться пользователь и которые не относятся к специфическим нормам безопасности (описаны в данном руководстве).

Устройство должно быть собрано на соответствующей основе, расположенной на земле.

Если это не произойдет, в устройстве могут проявиться опасные очаги электрических разрядов, если они не смогут разрядиться в землю и сбросить электрический ток.

Не использовать проточную воду для промывки

Использование воды под прямым давлением в машине может сказаться вредоносным образом на электрическом оборудовании. Не промывать ни одну часть устройства струей воды.

Обращайте внимание на насадки пара и горячей воды.

При использовании насадок пара и горячей воды перегреваются и проявляют себя данные элементы потенциальной опасности.

Управление данными элементами. Не направлять струю пара или горячей воды прямо на части корпуса.

Не вмешиваться в работу машины под давлением

Перед тем, как производить какие-либо вмешательства в устройство необходимо выключить его при помощи общего выключателя из сети, или, еще лучше, отсоединить терминалы соединения в сети. Не отсоединять ни одну панель корпуса пока машина находится под напряжением.

В случае, если устройство не используется, необходимо отсоединить кабель питания от электрической сети, закрыть подачу воды в гидравлической сети, опустошить гидравлическую поверхность.

Для проведения операций отключения от гидравлической и электрической сети и удаления воды обратитесь к квалифицированному специалисту.

Не производите действия с гидравлической поверхностью пока не опустошите ее

Нужно избегать всех вмешательств связанных с гидравлической поверхностью и касающиеся котла когда там еще есть вода и давление в поверхности. Поэтому необходимо его опустошить, поворачивая кран и заставляя работать на короткое время модуль выпуска вхолостую. Выключить машину и открыть все краны пара и воды. При нулевом давлении опустошите котел, полностью открыв соответствующий кран, расположенный в нижней части машины.

Если вышеуказанные предписания не выполнить, открытие любой части гидравлической поверхности может спровоцировать резкий выход перегревшейся воды под давлением.

Использование устройства

Эта машина для приготовления кофе эспрессо является устройством, предназначенным для исключительно профессионального использования. Использование в любых других целях будет рассматриваться как несоответствующее и вредоносное. Не предназначена для использования детьми и особами с ограниченными способностями.

Несоблюдение вышеописанных норм может причинить вред людям, предметам или животным.

Не производить вмешательство в электронное оснащение машины когда машина еще под напряжением.

Полностью отключить машину, отсоединив ее от сети перед тем, как осуществить некоторые действия.

11 Контроль и техническая поддержка

Для обеспечения безупречной эффективности и безопасности устройства необходимы следующие действия по осуществлению технического обслуживания. Особенно рекомендуется обращаться в Техническую Службу для общей проверки машины как минимум раз в год.

Вмешательство	Еженедельно	Помесячно
МАНОМЕТР Держите под контролем значения давления в котле, которые должны варьироваться между 0.8 и 1.4 бар.	X	
МАНОМЕТР Проверьте давление воды на протяжении выпуска кофе: проконтролируйте давление, указанное на манометре, которое должно варьироваться между 8 и 9 бар.		X
ФИЛЬТРЫ и ФИЛЬТРОДЕРЖАТЕЛИ Проверить степень изношенности фильтров, проверить наличие повреждений краев фильтров и проверить наличие остатков кофе в чашке.		X
ДОЗАТОР МАШИНЫ Проверить порции молотого кофе (между 6 и 7 гр.. на подачу) и выполнить контроль степени помола. Машины должна иметь остро заточенные резцы, на их износ указывает присутствие большого количества порошка в помоле. Рекомендуется заменять поверхность на каждые 400/500 кг кофе или на каждые 800/900 кг в случае конических машин.		X
СМЯГЧИТЕЛЬ Образование налета в гидравлической цепи машины указывает на то, что очистка была просрочена. Обращайте внимание на те места, где вода долго выдерживается, там очистку нужно проводить с более короткими промежутками, по тому же принципу действуйте, если воды много используется для приготовления чая или других напитков.		X

В случае если машина функционирует неправильно, выключите машину и обратитесь в Техническую Службу.

Не производите никаких ремонтных работ.

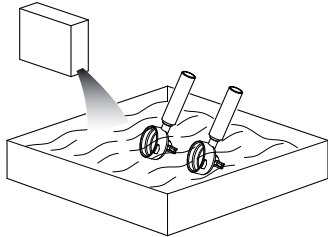
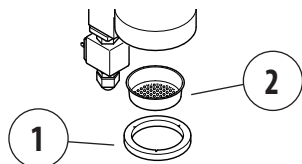


Очистка оборудования должна производиться техническими специалистами, таким образом, чтобы данные процедуры не повлекли за собой ослабление которые размонтируют облицовочные компоненты таким образом, чтобы отравляющие вещества не попали в продукты.

12 Очистка

Для идеальной гигиены и эффективности работы устройства необходимо проводить некоторые простые операции по очистке функциональных частей и таких комплектующих как панель каркаса. Необходимо придерживаться данных указаний для нормального функционирования машины для приготовления кофе, в случае длительного использования машины операции по очистке следует проводить более часто.

Перед тем как производить очистку машины необходимо машину отключить и подождать, пока она остынет.

Очистка	Ежедн.	Нед.
<p>ФИЛЬТРЫ и ФИЛЬТРОДЕРЖАТЕЛИ</p> <p>Производит повседневную очистку держателей фильтра, оставив их погруженными в горячую воду на всю ночь, чтобы предотвратить отложения жира, затем прополоскать в холодной воде.</p> <p>Каждую неделю осуществлять такую же очистку на протяжении 10 минут в горячей воде с соответствующим моющим средством.</p> <p>Недостаточная повседневная очистка держателей фильтров влечет за собой потерю качества выпущенного кофе и нарушение правильного функционирования держателя фильтра.</p> <p>Внимание: погружайте только чашу держателя фильтра.</p> <p>Избегайте погружения в грязную воду.</p>	 X	
<p>КАРКАС</p> <p>Производите очистку панелей каркаса тряпкой, смоченной в теплой воде.</p> <p>Удалите лоток и чашку держатель гриль и все моют горячей водой.</p> <p>Избегайте применения абразивных чистящих средств, которые могут поцарапать поверхность каркаса.</p> <p>Во время чистки Обратите внимание к краям и выступающим частям</p>	X	
<p>НАСАДКА ПАРА</p> <p>Проводить очистку насадки пара после короткого выпуска вхолостую после каждого использования, почистить насадку тряпкой, намоченной в теплой воде.</p>	X	
<p>МОДУЛЬ ВЫПУСКА</p> <p>Включить промывку модулей так, как указано здесь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • использовать глухой держатель фильтра; • добавить соответствующее моющее средство (смотри замена частей) в глухом фильтре и подсоединить держатель фильтра; • произвести серию выпусков пока не будет выходить чистая вода; • снимите держатель фильтра с модуля и произведите как минимум один выпуск для того чтобы устранить остатки моющего средства. 	X	
<p>ПРОМЫВОЧНАЯ НАСАДКА</p> <p>Если возможно, ослабьте болт (1) и отсоединить компоненты от группы выпуска.</p> <p>Производить очистку промывочной насадки (2) в горячей воде.</p>		X
<p>НАСАДКА ПАРА</p> <p>Проверьте терминалы и произведите очистку отверстий выхода при помощи маленькой иглы.</p> <p>Как минимум раз в неделю производите очистку внутренней стороны насадок:</p> <ul style="list-style-type: none"> • погрузите насадку в емкость с водой и моющим средством, рекомендованным производителем; • нагрейте раствор паром из насадки; • дайте насадке остыть, удерживая ее в растворе как минимум на протяжении 5 минут, пока она не остынет внутри; • повторите операцию 2 либо 3 раза, пока последующие выпуски не освободятся от содержания молока. 		X

Очистка	Ежедн.	Нед.
<p>ДОЗАТОР МАШИНЫ Каждую неделю очищать внешнюю часть колпака дозатора тряпкой, смоченной в теплой воде и вытирать.</p>		X

- Для проведения операций очистки использовать только чистые тряпки.
- Для гарантии правильного функционирования и правильной гигиены распределителя горячих напитков необходимо следовать последовательности очистки и использовать подходящие продукты.
- Не погружать машину в воду
- Никогда не использовать алкаиновые моющие средства, растворители, алкоголь или другие агрессивные вещества.
- очистка оборудования должна производиться техническими специалистами, которые размонтируют облицовочные компоненты таким образом, чтобы элементы очистки не попали в оборот. Продукты/моющие средства, которые используются, должны быть предназначены для данных целей, чтобы не повредить материалы гидравлических цепей.

13 Неполадки и их устранение

ПРОБЛЕМА	Причина	Устранение
НЕДОСТАТОЧНО МОЩНОСТИ В МАШИНЕ	Машина выключена.	Включить машину.
НЕДОСТАТОЧНО ВОДЫ В КОТЛЕ	Кран гидравлической сети закрыт.	Открыть кран гидравлической сети.
СЛИШКОМ МНОГО ВОДЫ В КОТЛЕ	Повреждение электрической или гидравлической поверхности	Обратиться за помощью в Техническую Службу
ИЗ НАСАДКИ НЕ ВЫХОДИТ ПАР	<ul style="list-style-type: none"> Распыскиватель насадки закупорен. Машина выключена. 	<ul style="list-style-type: none"> Почистить распыскиватель насадки пара. Включить машину.
ИЗ НАСАДКИ ВЫХОДИТ ПАР СМЕШАННЫЙ С ВОДОЙ	Повреждение электрической или гидравлической поверхности	Обратиться за помощью в Техническую Службу
ВЫПУСК ОТСУТСТВУЕТ	Кран гидравлической сети закрыт.	Открыть кран гидравлической сети.
ВЫХОД ВОДЫ ИЗ МАШИНЫ	<ul style="list-style-type: none"> Поддон не разгружается. Труба разгрузки испорчена или закупорена загрязнениями при выходе воды. 	<ul style="list-style-type: none"> Проверить выгрузку отвода воды. Проверить и переустановить соединение трубы разгрузки поддона.
КОФЕ СЛИШКОМ ГОРЯЧИЙ ЛИБО СЛИШКОМ ХОЛОДНЫЙ	Повреждение электрической или гидравлической поверхности	Обратиться за помощью в Техническую Службу
ВЫПУСК КОФЕ ПРОИСХОДИТ СЛИШКОМ БЫСТРО	Помол кофе слишком грубый.	Отрегулировать помол кофе.
ВЫПУСК КОФЕ ПРОИСХОДИТ СЛИШКОМ БЫСТРО	Помол кофе слишком грубый.	Отрегулировать помол кофе.
МОКРЫЕ ОСТАТКИ КОФЕ	<ul style="list-style-type: none"> Загрязнен модуль выпуска. Модуль выпуска слишком холодный. Помол кофе слишком тонкий. Использованный кофе слишком старый 	<ul style="list-style-type: none"> Осуществить промывку модуля глухим фильтром Подождать полного нагревания модуля Отрегулировать помол кофе. Заменить кофе свежим
МАНОМЕТР УКАЗЫВАЕТ НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕЕ ДАВЛЕНИЕ	Повреждение гидравлической поверхности.	Обратиться за помощью в Техническую Службу
НАЛИЧИЕ ОСТАТКОВ В ЧАШКЕ	<ul style="list-style-type: none"> Держатель фильтра загрязнен. Отверстия фильтра износились. Помол кофе не соответствует. 	<ul style="list-style-type: none"> Почистить держатель фильтра. Заменить фильтр. Отрегулировать помол соответствующим образом.
ЧАШКА ЗАГРЯЗНЕНА БРЫЗГАМИ КОФЕ	<ul style="list-style-type: none"> Помол кофе слишком грубый. Край фильтра поврежден 	<ul style="list-style-type: none"> Отрегулировать помол кофе. Заменить фильтр.

! В случае если машина функционирует неправильно, выключите машину и обратитесь в Техническую Службу. Не производите никаких ремонтных работ.

WEGA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l.

Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY

Tel. +39.0438.1799700 - Fax +39.0438.1884890

www.wega.it - info@wega.it

Cod. WY02000327 - Rev. 00 - 11/2014