



ITALIANO

ENGLISH

FRANÇAIS

DEUTSCH

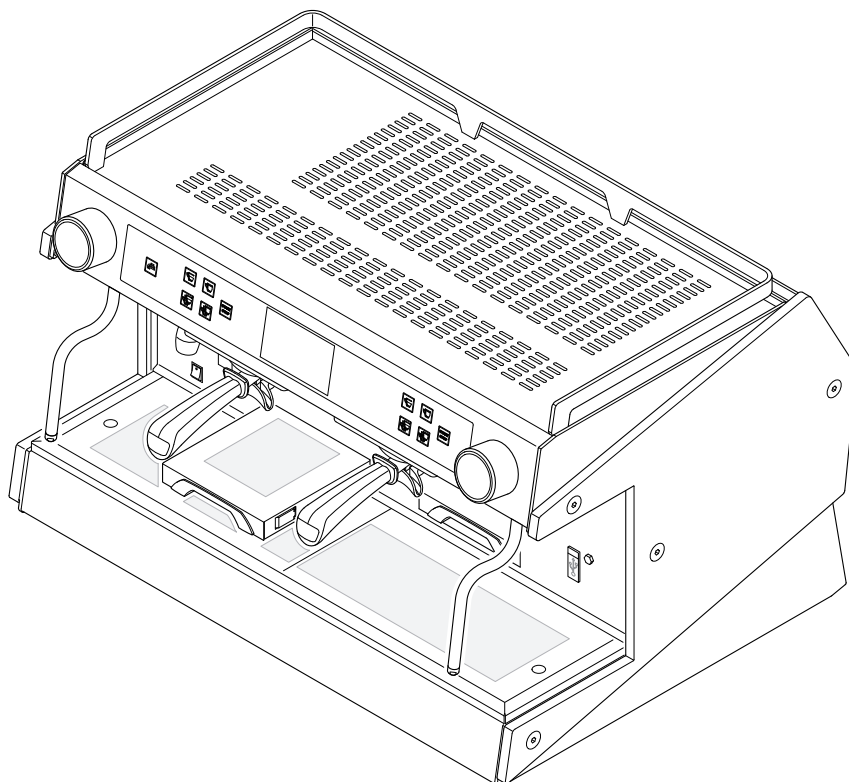
ESPAÑOL

PORTUGUÊS

РУССКИЙ

# URBAN

## EVDP



### IT **MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO**

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

### EN **ESPRESSO COFFEE MACHINE**

Use and maintenance manual. Instructions for the user.

### FR **MACHINE A CAFÉ ESPRESSO**

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

### DE **ESPRESSO-KAFFEEMASCHINE**

Bedienungs- und wartungsanleitung. Anweisungen für den Benutzer.

### ES **MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRESO**

Manual de uso y mantenimiento. Instrucciones para el usuario.

### PT **MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO**

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

### RU **МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ ЭСПРЕССО**

инструкции для пользователя.

**IMPORTANTE:** Leggere attentamente prima dell'uso. Conservare per future consultazioni

**IMPORTANT:** Read carefully before use. Store for future reference

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

**WICHTIG:** Vor der Verwendung aufmerksam lesen. Zum späteren Nachschlagen aufbewahren

**IMPORTANTE:** Leer detenidamente antes del uso. Guardar para consultas futuras

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## I. PRECAUZIONI DI SICUREZZA

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

L'Utente:

- è la persona incaricata a far funzionare la macchina e ad effettuare le ordinarie operazioni di pulizia indicate in questo manuale.
- deve essere adeguatamente formato e informato sul funzionamento e sui rischi residui presenti durante il funzionamento della macchina.
- deve essere in grado di agire in conformità alle norme che regolano i principi dell'igiene alimentare in vigore nel paese d'utilizzo della macchina stessa.

**i La manomissione non autorizzata di qualsiasi parte della macchina fa decadere la garanzia e la responsabilità del costruttore in caso di guasti della macchina e infortuni dell'utente.**

### I.II. INSTALLAZIONE

Le operazioni di installazione vanno eseguite sempre ed in via esclusiva dal Tecnico ed in conformità alle norme di sicurezza e salute vigenti.

### I.III. FUNZIONAMENTO

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

Questi rischi residui così denominati sono relativi a parti della macchina che possono rappresentare pericolo per l'Utente qualora:

- ne faccia un uso scorretto;
- commetta un errore di valutazione;
- disattivi le sicurezze installate eludendo le prescrizioni contenute nel presente Manuale.

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

È necessario far attenzione ai rischi residui, elencati in seguito, presenti durante il funzionamento e l'utilizzo della macchina, che non possono essere eliminati.

È vietato:

- utilizzare la macchina in condizioni psicofisiche alterate; sotto l'influenza di droghe, alcool, psicofarmaci, ecc;
- l'utilizzo della macchina in atmosfera a rischio d'incendio;
- L'utilizzo della macchina in atmosfera esplosiva, aggressiva o ad alta concentrazione di polveri o sostanze oleose in sospensione nell'aria.



### PERICOLO ELETTRICO

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

- non toccare l'apparecchio quando si hanno mani o piedi bagnati o umidi;
- non usare l'apparecchio a piedi nudi;
- non utilizzare prolungh;
- non utilizzare in locali adibiti a doccia o bagno;
- non tirare il cavo d'alimentazione per scollegare l'apparecchio;
- il cavo d'alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento del cavo, spegnere la macchina e rivolgersi esclusivamente al Tecnico;
- non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...);

- non accedere all'interno della macchina;
- non effettuare versamenti di liquidi sulla macchina;
- non permettere che il cavo elettrico possa essere schiacciato e/o possa entrare in contatto con superfici taglienti;
- non permettere che l'apparecchio sia utilizzato da persone non istruite sul suo utilizzo.

**PERICOLO ALTA TEMPERATURA**

Alcune parti della macchina possono raggiungere alte temperature e possono provocare ustioni, per cui devono essere prese le presenti precauzioni:

- evitare il contatto con il gruppo erogazione, il riscaldatore portafiltro e le lance acqua, vapore e autosteamer;
- non dirigere il vapore, l'acqua calda o il latte in direzione delle mani o altre parti del corpo.



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

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

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



**E' compito del Tecnico informare l'Utente sulle modalità di collaudo periodico delle attrezzature in pressione e dei dispositivi di sicurezza in accordo alla normativa vigente nel paese di installazione. Far eseguire al Tecnico la manutenzione periodica e il controllo di tutti i dispositivi di sicurezza.**

**I.IV. MANUTENZIONE E PULIZIA**

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

È vietato lavare la macchina con benzina e/o solventi di qualsiasi natura.

**PERICOLO ELETTRICO**

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

- durante le operazioni di pulizia la macchina deve essere spenta e si deve essere sicuri che tutti i componenti siano a temperatura ambiente.
- non immergere la macchina nell'acqua;
- non effettuare versamenti di liquidi sulla macchina né utilizzare getti d'acqua per la pulizia;
- non permettere che le operazioni di manutenzione e di pulizia siano effettuate da bambini o persone non adeguatamente istruite;
- non rimuovere le protezioni e/o parti della carrozzeria;
- non accedere all'interno della macchina;
- non effettuare operazioni di manutenzione e di pulizia diverse da quanto indicato nel presente Manuale.



### PERICOLO ALTA TEMPERATURA

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

- evitare il contatto con il gruppo erogazione e le lance acqua e vapore;
- non dirigere mai verso le mani o le altre parti del corpo i terminali di erogazione vapore, acqua calda o latte.

## I.V. CARATTERISTICHE DEL DPI

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

### Guanti



Per la protezione dell'utente contro in tagli e le abrasioni e da tutte le parti della macchina ad alta temperatura e a contatto con gli alimenti (portafiltri, filtri, ecc.).



**Effettuare solo le operazioni di manutenzione e di pulizia indicate in questo manuale.**

**Solo un Tecnico specializzato ed autorizzato può eseguire operazioni di manutenzione e pulizia non indicate in questo documento.**

**Tutte le operazioni di manutenzione devono essere effettuate previo:**

- distacco dell'alimentazione elettrica;
- chiusura dell'alimentazione idraulica;
- dopo il completo raffreddamento della macchina.

**In caso di mancata risoluzione del mal funzionamento, spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico. Non tentare nessun intervento di riparazione.**

**Le disincrostazioni dell'apparecchiatura vanno eseguite dal Tecnico in modo che tali operazioni non comportino rilasci di materiali nocivi per l'uso alimentare.**

## I.VI. SITUAZIONI DI EMERGENZA

Nel caso si verifichi una situazione di emergenza, adottare le misure previste dal piano di emergenza del locale e comunque procedere immediatamente all'effettuazione delle azioni in base al tipo di problema.

### INCENDIO PER CORTO CIRCUITO

In caso di incendio causato da un guasto dell'impianto elettrico al quale è allacciata la macchina, adottare i seguenti comportamenti:

- Scollegare elettricamente la macchina tramite l'interruttore generale;
- Chiamare i Vigili del fuoco;
- Far allontanare le persone dal locale;
- Spegnerle le fiamme utilizzando un estintore a CO<sub>2</sub>.

## Sommario generale

|                                                                     |           |                                      |           |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------|-----------|
| <b>1. INTRODUZIONE</b>                                              | <b>7</b>  | <b>11. SMANTELLAMENTO</b>            | <b>30</b> |
| 1.1 Linea guida per la lettura del Manuale                          | 7         | <b>12. SMALTIMENTO</b>               | <b>30</b> |
| 1.2 Conservazione del Manuale                                       | 7         | 12.1 Informazioni per lo smaltimento | 30        |
| 1.3 Metodologia di aggiornamento del Manuale di Istruzioni          | 7         | 12.2 Informazioni ambientali         | 30        |
| 1.4 Destinatari                                                     | 7         |                                      |           |
| 1.5 Glossario e Pittogrammi                                         | 8         |                                      |           |
| 1.6 Garanzia                                                        | 8         |                                      |           |
| <b>2. IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA</b>                            | <b>9</b>  |                                      |           |
| 2.1 Marca e designazione del modello                                | 9         |                                      |           |
| 2.2 Descrizione generale                                            | 9         |                                      |           |
| 2.3 Servizio assistenza clienti del costruttore                     | 9         |                                      |           |
| 2.4 Destinazione d'uso                                              | 10        |                                      |           |
| 2.5 Illustrazione della macchina                                    | 11        |                                      |           |
| 2.6 Pulsantiera                                                     | 11        |                                      |           |
| 2.7 Display touchscreen                                             | 12        |                                      |           |
| 2.8 Dati e marcatura                                                | 13        |                                      |           |
| 2.9 Sistema Energy Saving                                           | 13        |                                      |           |
| <b>3. IMMAGAZZINAMENTO</b>                                          | <b>14</b> |                                      |           |
| <b>4. INSTALLAZIONE</b>                                             | <b>14</b> |                                      |           |
| <b>5. MESSA IN SERVIZIO</b>                                         | <b>14</b> |                                      |           |
| <b>6. FUNZIONAMENTO</b>                                             | <b>14</b> |                                      |           |
| 6.1 Precauzioni di sicurezza                                        | 14        |                                      |           |
| 6.2 Emissioni                                                       | 14        |                                      |           |
| 6.3 Accensione e spegnimento                                        | 14        |                                      |           |
| 6.4 Predisposizione della macchina                                  | 15        |                                      |           |
| 6.5 Erogazione del caffè                                            | 16        |                                      |           |
| 6.6 Erogazione vapore                                               | 17        |                                      |           |
| 6.7 Erogazione acqua calda                                          | 17        |                                      |           |
| 6.8 Autosteamer                                                     | 17        |                                      |           |
| 6.9 Erogazione cappuccino                                           | 18        |                                      |           |
| 6.10 Scaldatazze                                                    | 18        |                                      |           |
| <b>7. PROGRAMMAZIONE PARAMETRI MACCHINA</b>                         | <b>19</b> |                                      |           |
| 7.1 Accesso al menù                                                 | 19        |                                      |           |
| 7.2 Gestione Energy Saving                                          | 19        |                                      |           |
| 7.3 Configurazioni impostabili dall'utente                          | 21        |                                      |           |
| 7.4 Consigli per ottenere un buon caffè                             | 24        |                                      |           |
| <b>8. MANUTENZIONE E PULIZIA</b>                                    | <b>25</b> |                                      |           |
| 8.1 Precauzioni di sicurezza                                        | 25        |                                      |           |
| 8.2 Manutenzione periodica                                          | 25        |                                      |           |
| 8.3 Manutenzione dopo un breve periodo di inattività della macchina | 25        |                                      |           |
| 8.4 Malfunzionamenti e relativi rimedi                              | 25        |                                      |           |
| 8.5 Manutenzione programmata                                        | 25        |                                      |           |
| 8.6 Controllo automatico usura macine                               | 27        |                                      |           |
| 8.7 Rigenerazione dell'Addolcitore                                  | 27        |                                      |           |
| 8.8 Operazioni di pulizia                                           | 28        |                                      |           |
| <b>9. PARTI DI RICAMBIO</b>                                         | <b>30</b> |                                      |           |
| <b>10. MESSA FUORI SERVIZIO</b>                                     | <b>30</b> |                                      |           |

## 1. INTRODUZIONE

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

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

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



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

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

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

### 1.1 Linea guida per la lettura del Manuale

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

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

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

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

#### Abbreviazioni

|             |   |           |
|-------------|---|-----------|
| <b>Sez.</b> | = | Sezione   |
| <b>Cap.</b> | = | Capitolo  |
| <b>Par.</b> | = | Paragrafo |
| <b>Pag.</b> | = | Pagina    |
| <b>Fig.</b> | = | Figura    |
| <b>Tab.</b> | = | Tabella   |

#### Unità di misura

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

## 1.2 Conservazione del Manuale

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

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

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

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

## 1.3 Metodologia di aggiornamento del Manuale di Istruzioni

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



**Se il Manuale dovesse diventare illeggibile o comunque di problematica consultazione, è fatto obbligo all'Utente di richiederne una nuova copia al**

**Costruttore prima d'eseguire qualunque intervento sulla macchina.**

**È assolutamente proibito asportare o riscrivere parti del Manuale.**

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

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

**Questo manuale è disponibile anche sul sito web del costruttore riportato sulla copertina del manuale.**

## 1.4 Destinatari

Il Manuale in oggetto è rivolto all'Utente.

### Qualifica dei destinatari della macchina

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

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

## 1.5 Glossario e Pittogrammi

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

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

### 1.5.1 Glossario

#### Utente

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

#### Tecnico

Persona specializzata, appositamente addestrata ed abilitata ad effettuare secondo le norme vigenti le operazioni di: trasporto e movimentazione, immagazzinamento, installazione, messa in servizio, manutenzione, messa fuori servizio, smantellamento e smaltimento della macchina.

#### Pericolo

Una potenziale fonte di lesione o danno alla salute.

#### Zona pericolosa

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

#### Rischio

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

#### Riparo

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

#### Dispositivo di protezione individuale (DPI)

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

#### Uso previsto

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

#### Qualifica dell'Utente

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

#### Stato della macchina

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

#### Rischio residuo

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

### Componente di sicurezza:

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

### 1.5.2 Pittogrammi

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

- Pericoli per l'incolumità di chi opera sulla macchina;
- lesioni anche gravi dell'Utente (in alcuni casi addirittura la morte);
- perdita della garanzia contrattuale;
- declinazione delle responsabilità del Costruttore.



di morte.

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



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



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



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



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



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



**Simbolo di Obbligo d'utilizzo dei guanti di protezione, utilizzato in caso di pericolo di lesione grave permanente, che necessita di ricovero ospedaliero.**



**Simbolo di Obbligo di lettura della documentazione, utilizzato per sensibilizzare l'utente dell'importanza di tale azione per la sua sicurezza.**

## 1.6 Garanzia

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

## 2. IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA

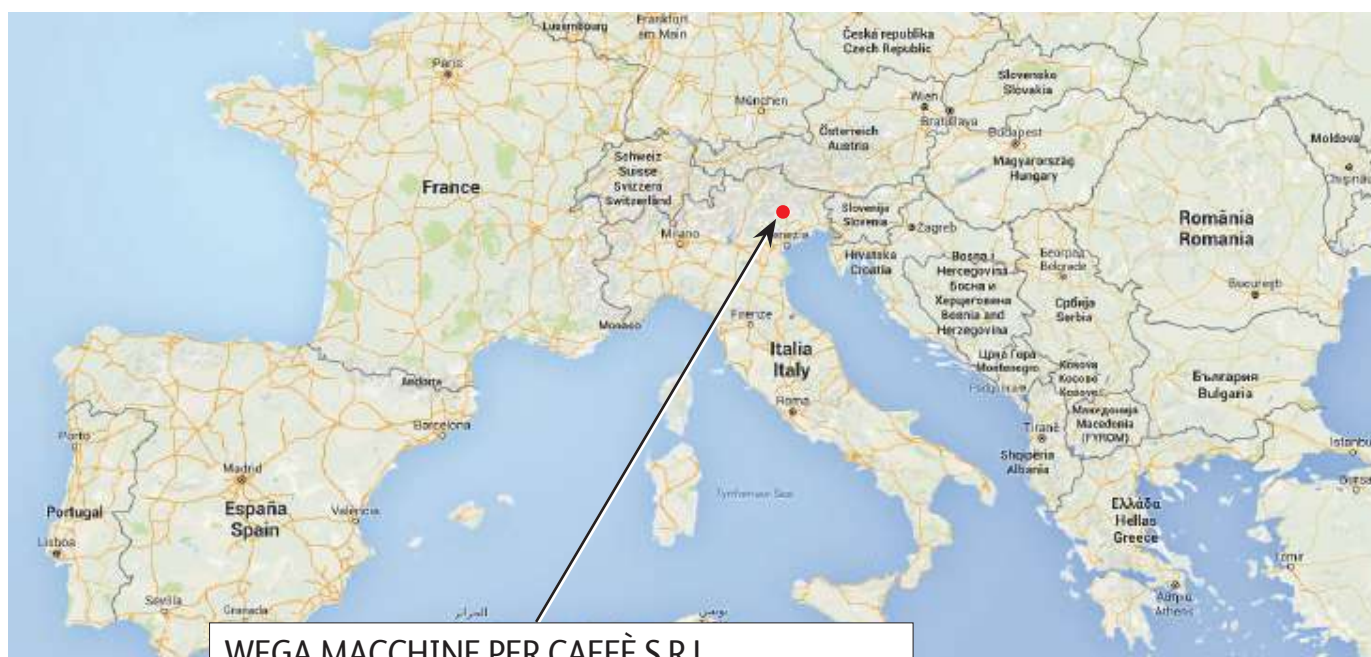
### 2.1 Marca e designazione del modello

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

### 2.2 Descrizione generale

La macchina oggetto del presente Manuale è costituita da componenti meccanici, elettrici ed elettronici la cui azione combinata consente di realizzare bevande a base di latte, caffè e acqua. Questo prodotto è costruito in conformità alle Direttive, ai Regolamenti e alle Norme Comunitarie indicate nella DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE che accompagna la macchina.

### 2.3 Servizio assistenza clienti del costruttore



WEGA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.  
Via Condotti Bardini, 1  
31058 SUSEGANA (TV) - ITALY  
Tel. +39.0438.1799700 - Fax +39.0438.1884890  
E-mail: [info@wega.it](mailto:info@wega.it) - Web-site: [www.wega.it](http://www.wega.it)

## 2.4 Destinazione d'uso

La macchina per caffè espresso è progettata per la preparazione professionale di bevande calde quali tè, cappuccini, caffè nelle varianti lungo, corto, espresso, ecc. L'apparecchio non è destinato ad uso domestico, ma solo ad uso professionale. La macchina può essere utilizzata in tutte le condizioni previste, contenute o descritte in questa documentazione; deve ritenersi pericolosa ogni altra condizione. La macchina deve essere installata in luoghi in cui l'accesso sia riservato a personale qualificato che abbia ricevuto un'adeguata formazione (Bar, Ristoranti, ecc.).

### Utilizzi permessi

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



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

### Utilizzi previsti

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

### Controindicazioni d'uso

La macchina non deve essere utilizzata:

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

### Utilizzo errato della macchina

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

### Utilizzi non previsti

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

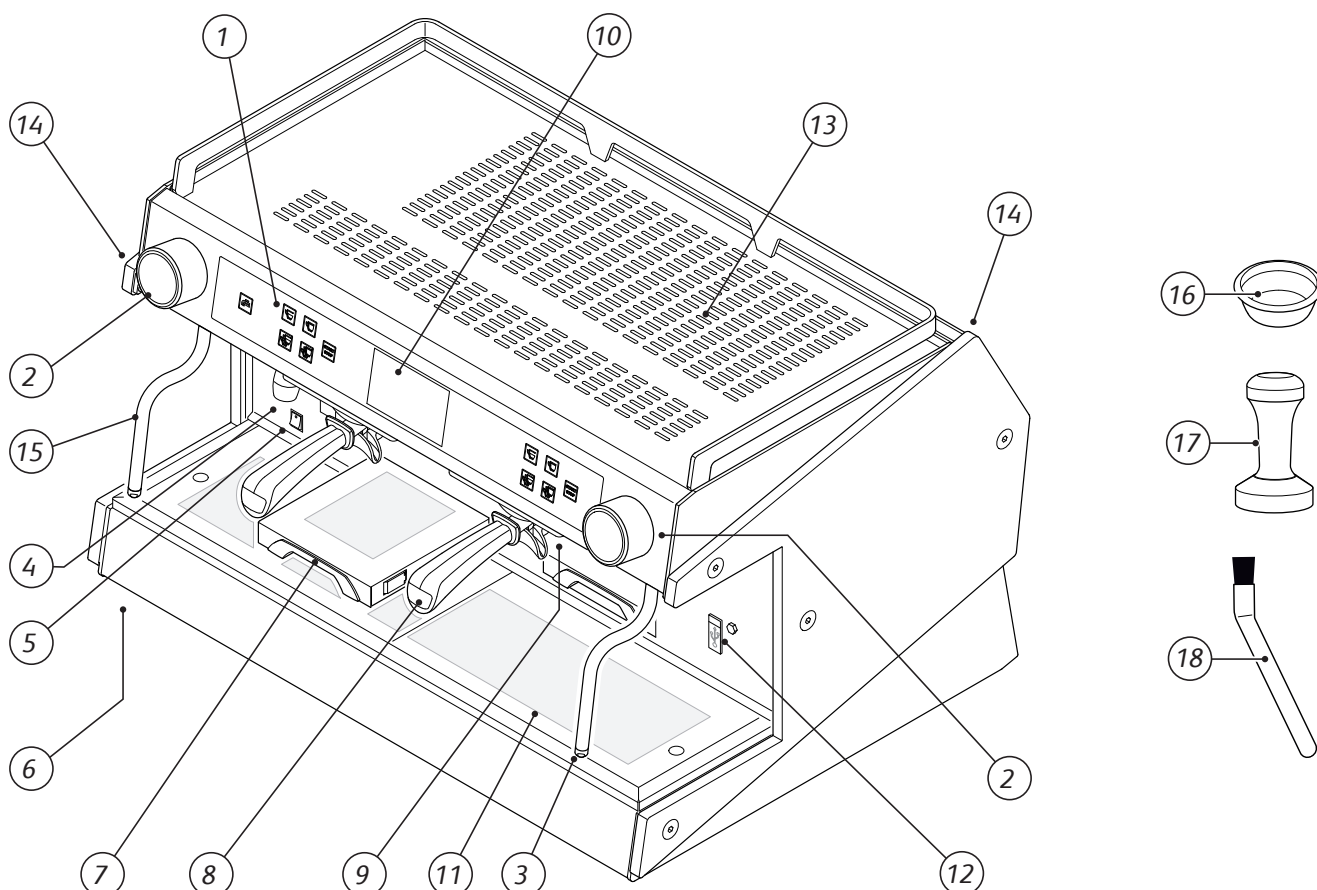
## Sicurezze generali

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

L'Utente deve essere a conoscenza del funzionamento di tutti i dispositivi della macchina. Egli deve inoltre aver letto e ben compreso integralmente il presente Manuale. Gli interventi di manutenzione devono essere effettuati dal Tecnico dopo aver predisposto opportunamente la macchina. La manomissione o la sostituzione non autorizzata di una o più parti della macchina, l'adozione di accessori che ne modificano l'uso e l'impiego di materiali diversi da quelli consigliati nel presente Manuale, possono divenire causa di rischi d'infortunio.

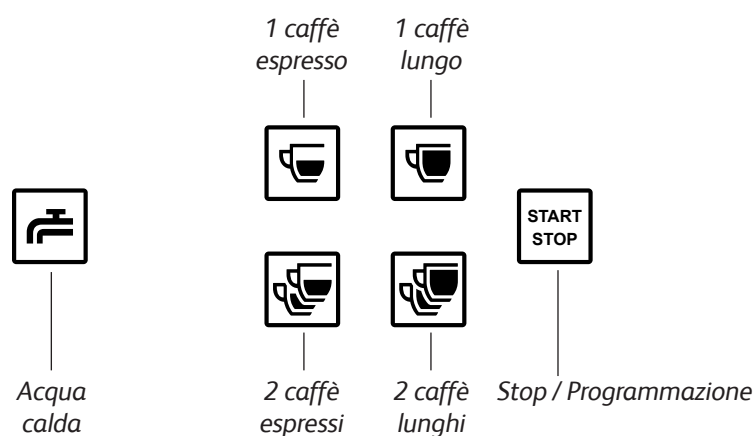
## 2.5 Illustrazione della macchina

- |                                       |                                                |
|---------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1. Pulsantiera.                       | 10. Display touch screen.                      |
| 2. Manopola vapore.                   | 11. Griglia appoggia tazze.                    |
| 3. Lancia vapore.                     | 12. Presa USB.                                 |
| 4. Lancia acqua calda.                | 13. Piano scaldatasse.                         |
| 5. Interruttore accensione.           | 14. Fianco illuminato.                         |
| 6. Piedino regolabile.                | 15. Lancia vapore / Autosteamer (se presente). |
| 7. Griglia estraibile appoggio tazze. | 16. Filtro Cieco                               |
| 8. Portafiltro.                       | 17. Pressino                                   |
| 9. Luce vano erogazione.              | 18. Spazzolino di pulizia                      |



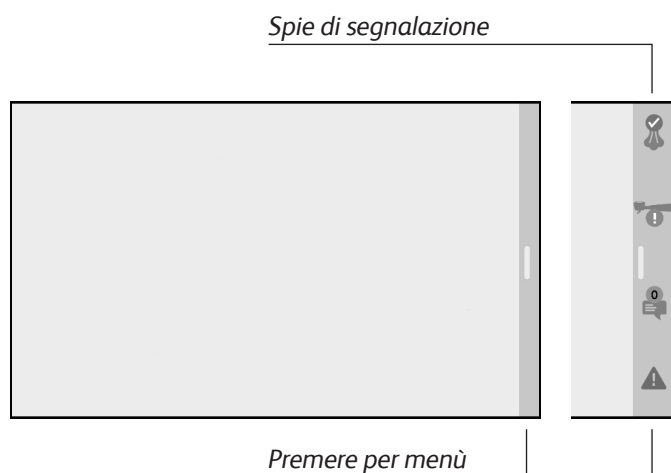
La presa USB (12) deve essere utilizzata solo con la chiave specifica in dotazione al Tecnico. Non collegare la presa USB con dispositivi esterni (iPhone, iPad, PC, ecc.) perché potrebbero creare gravi problemi al software della macchina.

## 2.6 Pulsantiera

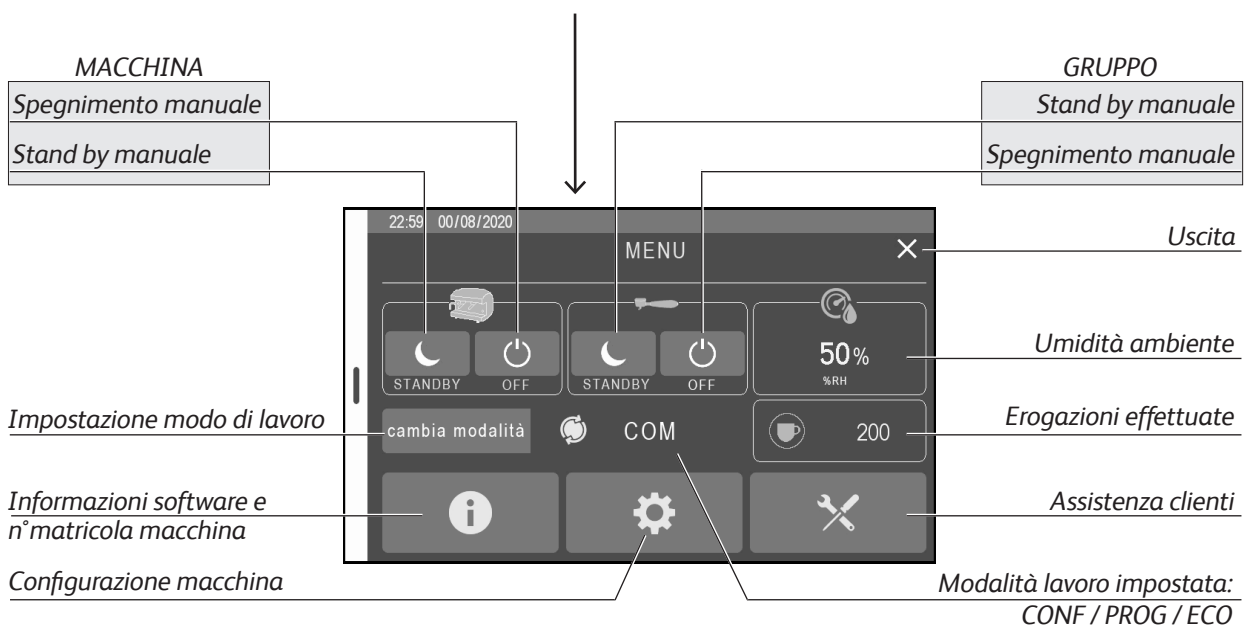
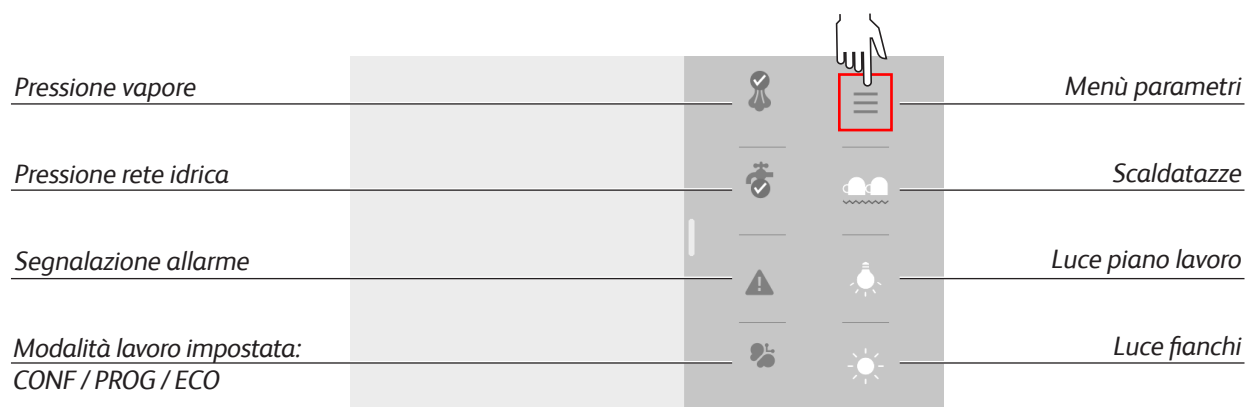


## 2.7 Display touchscreen

La macchina viene controllata tramite il display touchscreen che si trova sul frontale. Sulla parte destra del display è posta la barra delle segnalazioni (se presenti) a cui si accede ai principali comandi della macchina.



Sul display comandi, oltre alla visualizzazione dei principali parametri, è possibile accedere ai menù della macchina.



Per la programmazione del sistema Energy Saving vedere il par. 7.2 a pagina 19.

## 2.8 Dati e marcatura

I dati tecnici della macchina sono riportati nella seguente tabella:

| TABELLA DATI TECNICI                   |           | 2GR                                  | 3GR           | 4GR           |
|----------------------------------------|-----------|--------------------------------------|---------------|---------------|
| Potenza                                | 200 V     | 4000 W                               | 4700 W        | ---           |
|                                        | 220-240 V | 4400 - 5900 W                        | 5500 - 7000 W | 7100 - 7750 W |
|                                        | 380-415 V |                                      |               |               |
| Frequenza                              |           | 50 - 60 Hz                           | 50 - 60 Hz    | 50 - 60 Hz    |
| Capacità caldaia caffè                 |           | 1,2 l x 2                            | 1,2 l x 3     | 1,2 l x 4     |
| Capacità caldaia vapore                |           | 8,0 l                                | 13,0 l        | 13,0 l        |
| Taratura valvola di sicurezza          |           | 0,19 MPa (1,9 bar) +/- 0,015 MPa     |               |               |
| Pressione esercizio caldaia vapore     |           | 0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)      |               |               |
| Pressione acqua di alimentazione       |           | 0,15 - 0,6 MPa MAX (1,5 - 6 bar MAX) |               |               |
| Pressione erogazione caffè consigliata |           | 0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)            |               |               |
| Temperatura ambiente di lavoro         |           | 5 - 35°C 95° U.R.MAX                 |               |               |
| Livello pressione acustica             |           | < 70 dB                              |               |               |

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

Possono essere applicate marcature alternative a seconda dei mercati di destinazione in conformità alle normative di prodotto vigenti.

La targa dati con le opportune marcature sulla quale sono riportati i dati d'identificazione e i dati tecnici specifici dell'apparecchiatura, è affissa sotto la bacinella di scarico.

Qui sotto un è riportato un esempio della targa dati:

Entrando nella sezione "Menù" (vedi istruzioni nei capitoli successivi) e selezionando il tasto , è possibile visualizzare il numero di matricola della macchina.

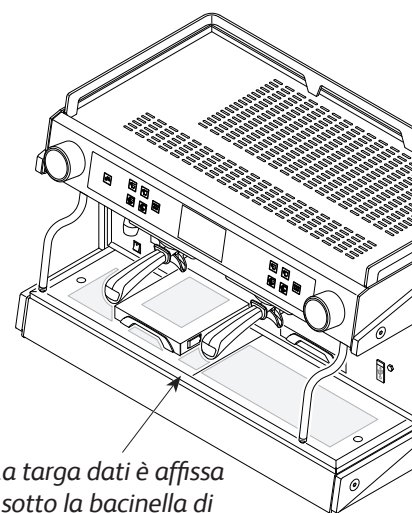
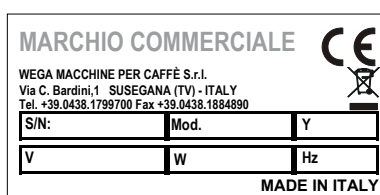
Per eventuali comunicazione con il Costruttore, segnalare sempre i seguenti dati:

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

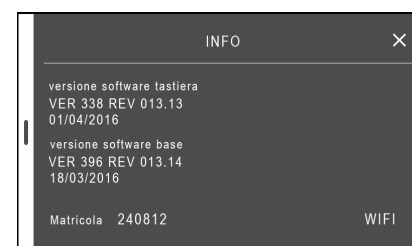
I dati dell'apparecchiatura sono visibili anche sull'etichetta posta sull'imballo della macchina.



**È vietato rimuovere o alterare la targa dati. In caso sia deteriorata o illeggibile, rivolgersi al Tecnico o al Costruttore.**



La targa dati è affissa sotto la bacinella di scarico



## 2.9 Sistema Energy Saving

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

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

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

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

Sono previste tre modalità di scelta:

- CONF: attivazione manuale
- PROG: funzionamento secondo la programmazione
- ECO: gestione in auto apprendimento.



**Per l'attivazione dell'Energy saving vedi par. 7.2 a pagina 19. Per la programmazione vedi par. 7 a pagina 19.**

### 3. IMMAGAZZINAMENTO

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

### 4. INSTALLAZIONE

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



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



**La base d'appoggio della macchina deve essere perfettamente in piano, non superare i 2° d'inclinazione e senza irregolarità.**



**L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di protezione differenziale con intensità di corrente differenziale in conformità alle leggi e norme di sicurezza vigenti.**

### 5. MESSA IN SERVIZIO

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

### 6. FUNZIONAMENTO

#### 6.1 Precauzioni di sicurezza



**Leggere attentamente le avvertenze riportate al capitolo "I. PRECAUZIONI DI SICUREZZA" a pagina 3.**

#### 6.2 Emissioni

##### Vibrazioni

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

##### Emissioni sonore

Il livello di rumore emesso dalla macchina è mediamente inferiore agli 70 dB; quindi non c'è l'obbligo di utilizzare dispositivi di protezione individuale per l'apparato uditivo. Qualora la macchina emetta rumori anomali è necessario avvertire il Tecnico.

##### Ambiente elettromagnetico

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

### 6.3 Accensione e spegnimento

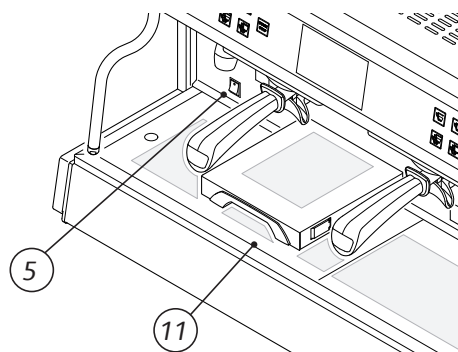


**Prima di utilizzare la macchina, effettuare erogazioni a vuoto con i portafiltri agganciati per alcuni secondi, allo scopo di far uscire l'eventuale aria presente nel circuito, permettendo il completo riscaldamento dei gruppi erogatori.**



**Quotidianamente è necessario effettuare il ricambio dell'acqua interna della macchina come indicato al par. 6.4.1.**

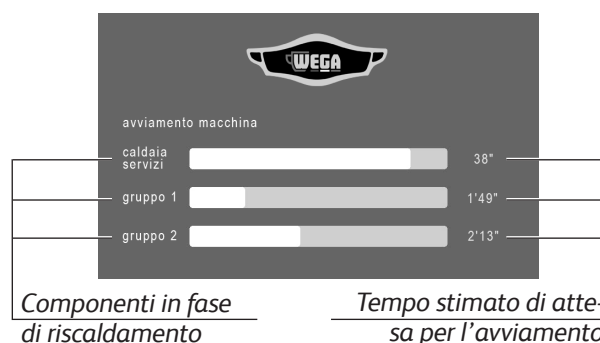
Dopo l'allacciamento idraulico ed elettrico effettuato dal Tecnico, accertarsi che la bacinella di scarico posta sotto la griglia appoggia tazzine (11) sia correttamente collegata allo scarico.



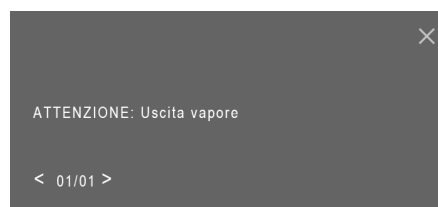
Verificare che tutti i rubinetti vapore siano chiusi. Accendere la macchina agendo sull'interruttore generale (5) e seguire le segnalazioni riportate sul display della macchina come indicato in seguito.



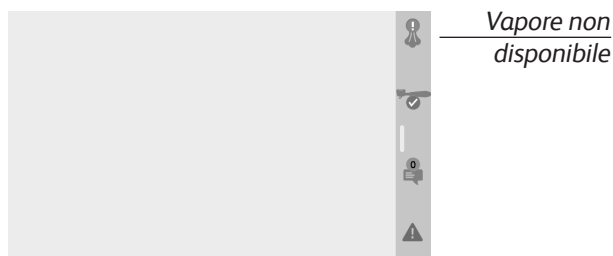
- attendere l'avviamento della macchina;



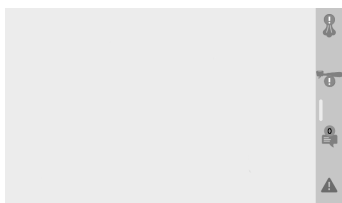
- durante l'avviamento la macchina rilascerà acqua dai gruppi:



- al termine dell'avviamento, la macchina risulterà pronta per l'erogazione di caffè e sul display apparirà la videata sottostante. La colorazione arancione dell'icona del vapore indica che è necessario attendere ancora qualche minuto perché sia possibile l'erogazione di vapore. La colorazione verde dell'icona del vapore indica che la macchina è alla pressione programmata.



In alcuni casi, come per esempio dopo il lavaggio dei gruppi, per un breve tempo tutte le selezioni saranno inattive, il display avrà una luminosità ridotta e sulla barra a destra appariranno alcune segnalazioni.



Alla regolazione della temperatura, il display si riporterà alla normale luminosità e la macchina ritornerà ad essere attiva.

### 6.3.1 Spegnimento della macchina

Spegnere la macchina agendo sull'interruttore generale.

## 6.4 Predisposizione della macchina

### 6.4.1 Ricambio acqua interno



**Quotidianamente è necessario effettuare il ricambio dell'acqua contenuta nei circuiti idraulici interni.**

Utilizzando i vari comandi, procedere come segue:

#### GRUPPI

- Agganciare un portafiltro senza filtro al gruppo erogazione;
- posizionare un bricco sotto i beccucci del portafiltro;
- effettuare l'erogazione di acqua di almeno **1 litro**;
- ripetere l'operazione per ogni gruppo.

#### LANCIA ACQUA CALDA

- Posizionare un bricco sufficientemente capiente sotto la lancia acqua calda;

- effettuare l'erogazione di acqua calda per la quantità indicata in tabella:

| 2GR            | 3GR            | 4GR            |
|----------------|----------------|----------------|
| <b>4 litri</b> | <b>7 litri</b> | <b>7 litri</b> |

Nel caso di intervento del sistema Time-out, spegnere la macchina e riaccenderla e proseguire con le erogazioni. Qualora si riscontri un calo di pressione della macchina durante le operazioni di erogazione, attendere il tempo necessario per ripristinare le condizioni iniziali e proseguire fino alla completa erogazione della quantità di acqua indicata.

#### LANCE VAPORE

- Inserire la lancia vapore dentro un bricco;
- effettuare l'erogazione di vapore per almeno **1 minuto**;
- ripetere l'operazione con l'altra lancia vapore.



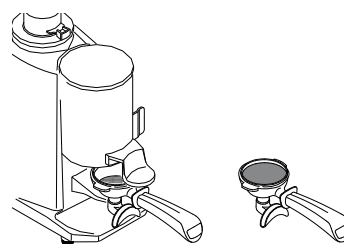
**Pericolo di scottature. Evitare di dirigere il vapore e l'acqua calda verso le mani o altre parti del corpo. Non toccare la lancia vapore e la lancia acqua calda con le mani nude; utilizzare i DPI adeguati.**

### 6.4.2 Macinatura e dosatura del caffè

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

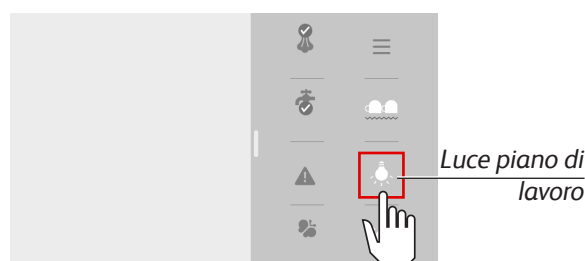
La macinatura e la dosatura del caffè devono essere effettuate secondo quanto indicato dal costruttore del macinadosatore; sono inoltre da tener presenti i seguenti punti:

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



### 6.4.3 Illuminazione

Per attivare o disattivare l'illuminazione del piano di lavoro premere il tasto .



Per attivare o disattivare l'illuminazione dei fianchi della macchina premere il tasto .

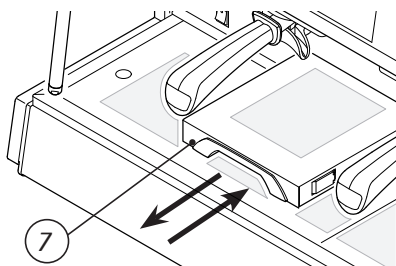


#### 6.4.4 Griglie rialzo tazzine

Nel caso vi sia la necessità di utilizzare tazze di differenti altezze, è possibile utilizzare le apposite griglie a scomparsa (7) di cui è provvista la macchina.

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

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



### 6.5 Erogazione del caffè



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

#### 6.5.1 Preparazione del portafiltro

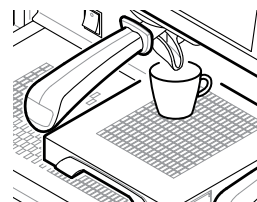


**Prima di riempire il portafiltro, assicurarsi che questo sia vuoto e che il filtro sia pulito da eventuali residui di caffè precedenti.**

- Riempire il filtro con una dose di caffè macinato (circa 6-7 gr.) e compprimerlo 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 macinadatore.

### 6.5.2 Erogazione

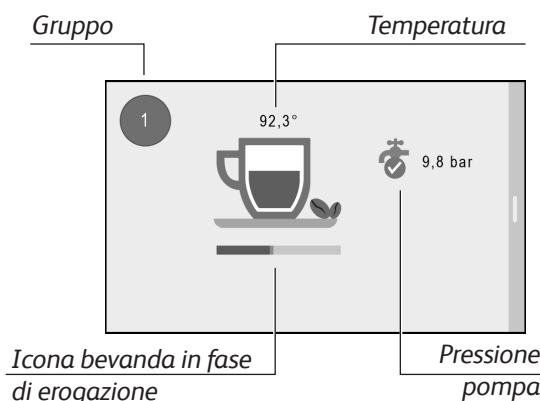
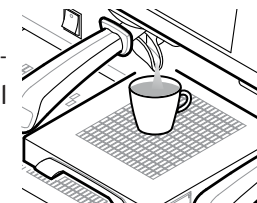
- Posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;



- premere il tasto dose desiderato, per esempio  e attendere l'effettuazione dell'erogazione di caffè (accensione del led);



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



- per effettuare l'erogazione continua di caffè, selezionare il tasto  e bloccare premendo lo stesso tasto .

#### 6.5.3 Programmazione dosi caffè



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

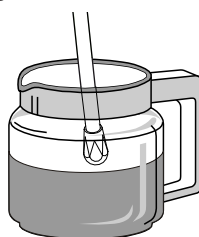
La macchina è già programmata dalla fabbrica. Qualora si desideri modificare le dosi del caffè, vedere il par. 7.3.1 a pagina 21.

## 6.6 Erogazione vapore

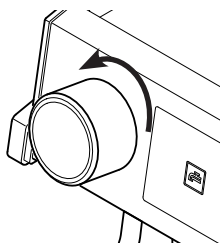


**Evitare di dirigere il vapore verso le mani o altre parti del corpo. Non toccare le lance vapore con le mani nude; utilizzare i DPI adeguati.**

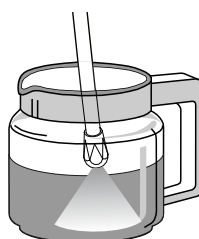
- Immergere la lancia vapore nel liquido da riscaldare;



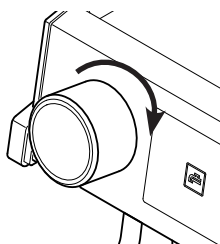
- ruotare in senso antiorario la manopola del rubinetto;



- la fuoriuscita di vapore sarà proporzionale all'apertura del rubinetto;



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



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

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



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



**Per mantenere sempre in perfetta efficienza i terminali delle lance vapore, si consiglia di effettuare una breve erogazione a vuoto al termine di ogni utilizzo. Tenere costantemente puliti i terminali mediante un panno inumidito in acqua tiepida. Lasciare immersa la lancia vapore nel latte solamente per il tempo necessario al riscaldamento.**



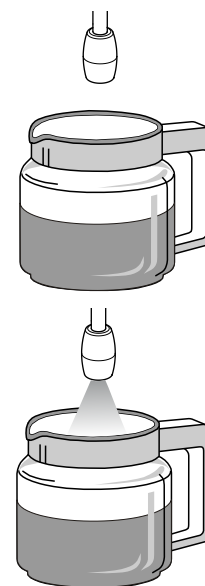
**Non aprire il rubinetto vapore con la lancia vapore immersa nel latte e macchina spenta perché quest'ultima aspirerebbe il latte all'interno delle tubazioni.**

## 6.7 Erogazione acqua calda



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

- Posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda;
- premere il tasto acqua  e attendere l'effettuazione dell'erogazione di acqua;
- per bloccare in anticipo l'erogazione caffè, premere nuovamente il tasto acqua .



### 6.7.1 Programmazione acqua calda

La macchina è già programmata dalla fabbrica. Qualora si desideri modificare le dosi dell'acqua calda, vedere il par. 7.3.1 a pagina 21.

## 6.8 Autosteamer

### 6.8.1 Consigli per l'utilizzo

- Schiumare solamente la quantità di latte che si intende utilizzare, una volta riscaldato, il latte dovrà essere versato interamente dal bricco e non riscaldato di nuovo;
- l'autosteamer garantisce una precisione tra temperatura impostata e quella reale del latte di  $\pm 3^\circ\text{C}$ , solo partendo da latte ad una temperatura di 4°C;
- poiché l'erogazione del vapore si arresta da sola al raggiungimento della temperatura del latte impostata, per evitare la fuoriuscita della schiuma di latte, occorre introdurre un volume di liquido non superiore ad 1/2 della capacità del bricco.
- utilizzare un contenitore dalla capacità appropriata alla quantità di latte che si vuole schiumare (consigliati 200 ml circa), e di forma cilindrica non conica (vedi disegno).



## 6.8.2 Erogazione con Autosteamer

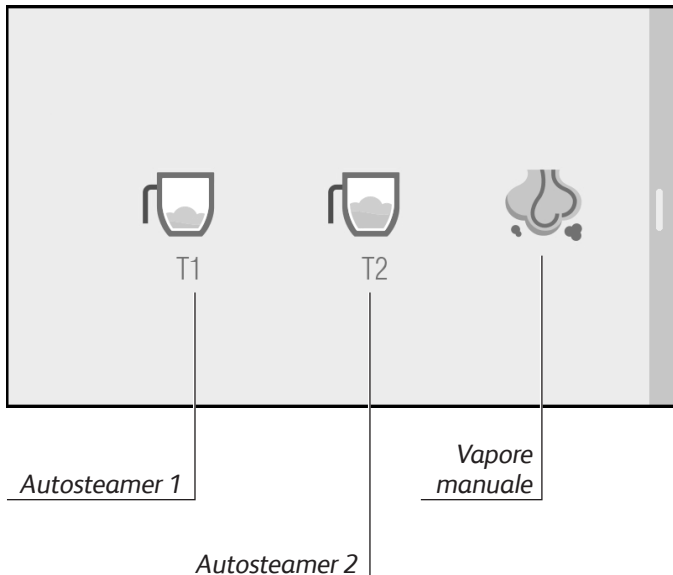
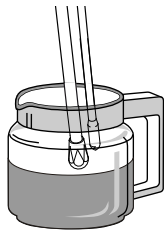


Evitare di dirigere il vapore verso le mani o altre parti del corpo. Non toccare le lance vapore con le mani nude; utilizzare i DPI adeguati.



Prima di utilizzare il vapore per il riscaldamento e la schiumatura del latte, è necessario effettuare un'erogazione a vuoto, premendo uno dei tasti selezione, erogando per alcuni secondi fino alla completa fuoriuscita dell'acqua di condensa. Per bloccare l'erogazione, ripremere lo stesso tasto.

- Immergere i terminali della lancia autosteamer nel latte;
- selezione il tasto desiderato, per esempio  e attendere l'effettuazione dell'erogazione di vapore;
- attendere fino al completamento dell'erogazione;
- per bloccare anticipatamente l'erogazione premere il medesimo tasto .



Tenere costantemente puliti i terminali mediante un panno inumidito in acqua tiepida. Il latte può essere conservato in frigo per un tempo massimo di 3-4 giorni.



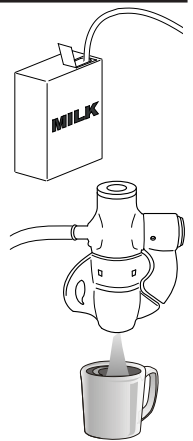
Lasciare immersa la lancia vapore nel latte solamente per il tempo necessario al riscaldamento.



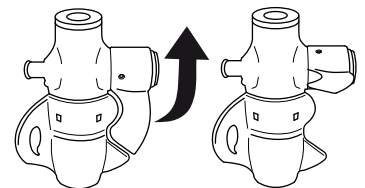
Per modificare la temperatura dell'autosteamer o per regolare la schiumatura del latte, richiedere l'intervento del Tecnico.

## 6.9 Erogazione cappuccino

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



Per ottenere un'erogazione di latte caldo senza schiuma, sollevare l'aletta del cappuccinatore verso l'alto. Per ottenere un risultato migliore si consiglia di non effettuare l'erogazione direttamente sulla tazza caffè, ma in un bricco e successivamente versare il latte schiumato sul caffè. Si raccomanda di mantenere costantemente pulito il cappuccinatore secondo quanto descritto al paragrafo 8.8 a pagina 28.



## 6.10 Scaldatasse

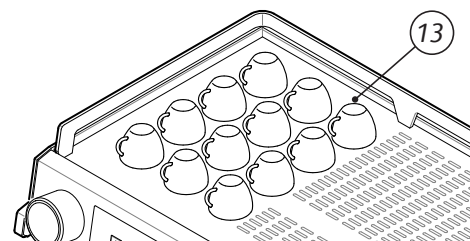


Per ragioni di sicurezza si consiglia di non mettere panni o altri oggetti sul piano dello scaldatasse per evitare il surriscaldamento della macchina.

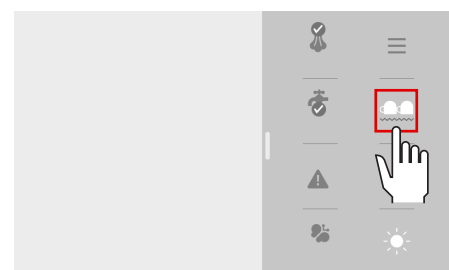


**PERICOLO ALTA TEMPERATURA:** lo scaldatasse può raggiungere temperature che possono provocare ustioni. Prestare molta attenzione.

Posizionare le tazzine da riscaldare sull'apposito ripiano (13).



Per attivare lo scaldatasse, premere il tasto . L'accensione dello scaldatasse è segnalata dalla colorazione inferiore rossa del tasto.

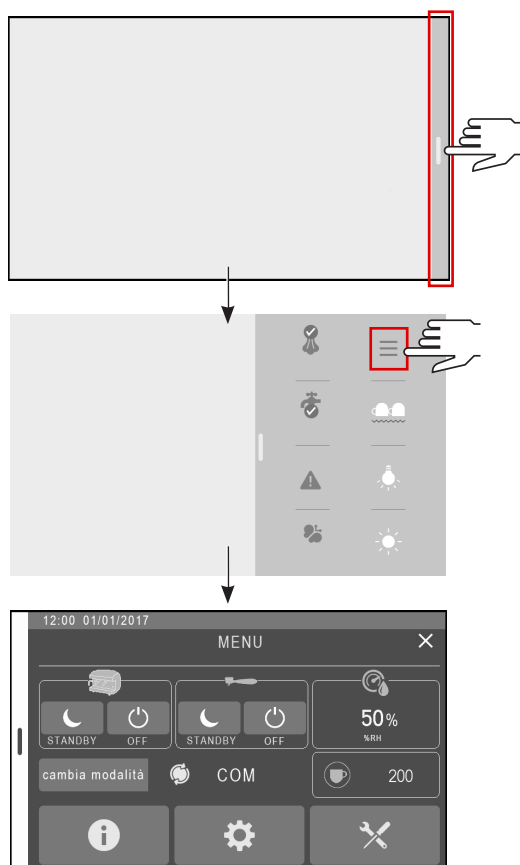


Per modificare la temperatura dello scaldatasse consultare il par. 7.3.2 a pagina 22.

## 7. PROGRAMMAZIONE PARAMETRI MACCHINA

### 7.1 Accesso al menù

Per accedere alla visualizzazione dei dati e alla programmazione della macchina, premere sulla slide a destra del display touchscreen.



### 7.2 Gestione Energy Saving

Sono disponibili tre modalità di funzionamento del sistema "Energy Saving":

- **COM** : attivazione manuale
- **PROG** : funzionamento secondo la programmazione
- **ECO** : gestione in auto apprendimento.

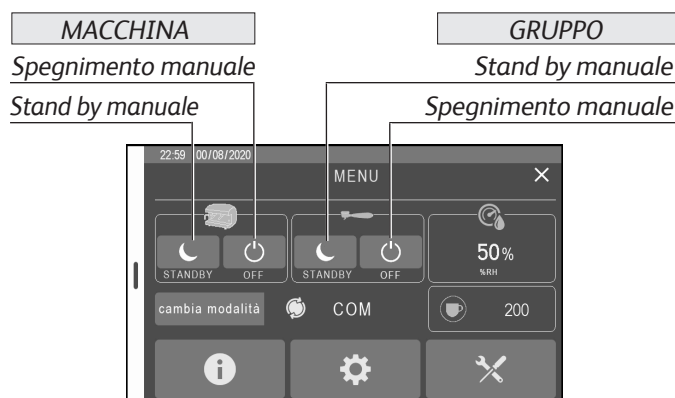
Per effettuare lo spegnimento della macchina o l'attivazione dell'Energy saving procedere come segue:

- selezionare la barra sul lato destro del display;
- selezionare il tasto menù
- selezionare la funzione desiderata.

Qualora la macchina sia nello stato di spegnimento o di "Energy saving", per riattivare il funzionamento è sufficiente toccare il display. La macchina ritornerà alla sua piena attività nel giro di 1 minuto circa.

Il sistema continuerà comunque a seguire le impostazioni di risparmio energetico configurate.

- **COM** le funzioni di Energy saving sono attive solo manualmente selezionando l'icona della macchina o del gruppo come indicato in figura;

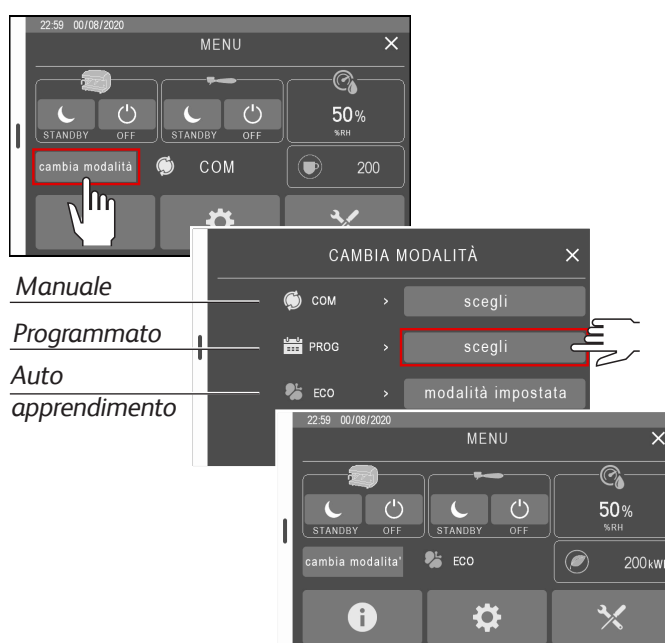


- **PROG** le funzioni di Energy saving sono attive secondo la programmazione (vedi par.7.2.2 a pagina 20);



- **ECO** le funzioni di Energy saving sono attive in auto apprendimento, il sistema automaticamente gestisce il risparmio energetico effettuando autonomamente modalità di riduzione delle temperature in base ai cicli eseguiti nei giorni e nelle settimane precedenti.

Per abilitare il sistema "Energy saving" premere il tasto **cambia modalità** e selezionare la modalità desiderata:

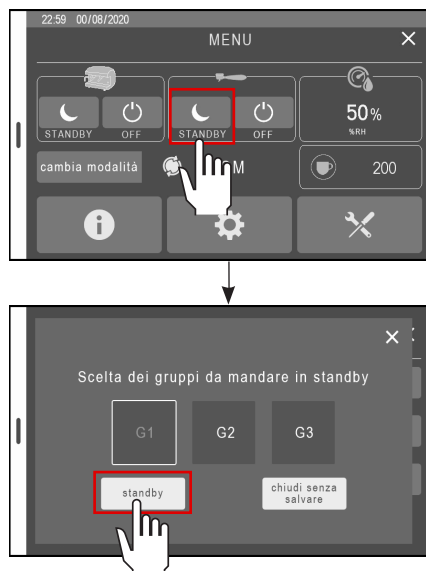


**i** Per la programmazione del sistema Energy saving, consultare il par. 7.2.2 a pagina 20.

## 7.2.1 Attivazione manuale ENERGY SAVING

Per porre in standby uno o più gruppi erogatori manualmente, eseguire questa procedura:

- accedere al menù (vedi par 7.1 a pagina 19);
- selezionare il tasto standby relativo ai gruppi;
- selezionare il gruppo di erogazione o i gruppi da porre in standby;
- confermare col tasto ;



Analogamente è possibile spegnere i gruppi erogatori selezionando il tasto OFF . Per ridestare i gruppi erogatori dal regime di STANDBY o di OFF, premere e tenere premuto il tasto START/STOP dei relativi gruppi.



Per porre in standby manualmente tutta la macchina (gruppi erogatori e caldaia servizi), eseguire questa procedura:

- accedere al menù (vedi par 7.1 a pagina 19);
- selezionare il tasto standby relativo alla macchina;

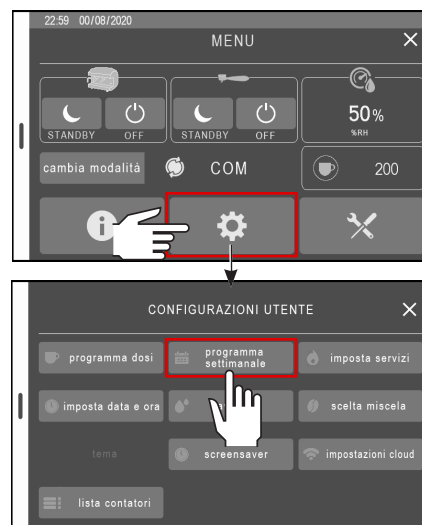


Analogamente è possibile spegnere la macchina selezionando il tasto OFF . Per ridestare la macchina dal regime di STANDBY o di OFF, toccare il display touchscreen.

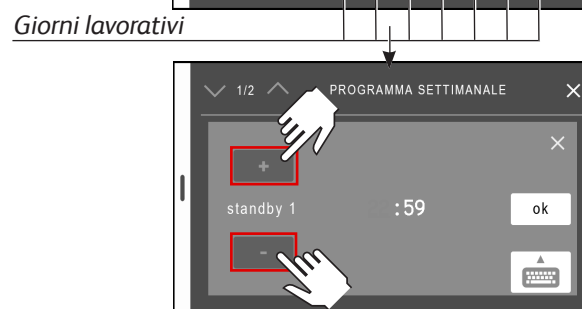
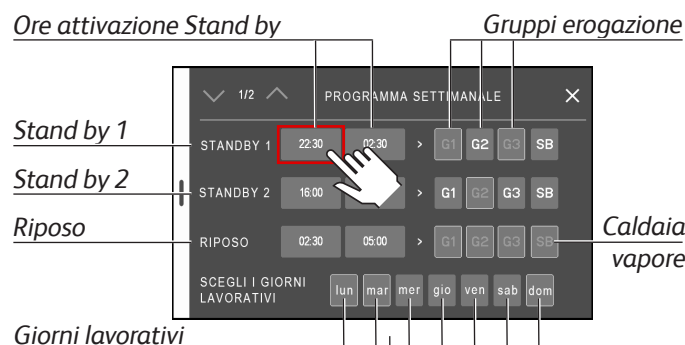
## 7.2.2 Impostazione ENERGY SAVING in modalità PROG

Con il sistema Energy Saving in modalità , procedere con la seguente procedura per la programmazione settimanale dello Stand by e dei turni di riposo:

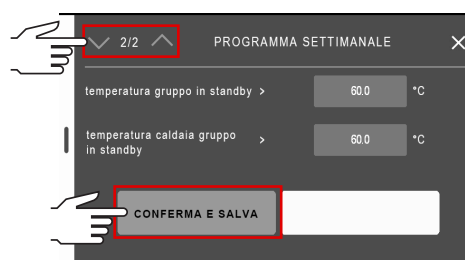
- accedere al menù (vedi par 7.1 a pagina 19);
- selezionare il tasto configurazione ;
- premere il tasto ;



- selezionare i tasti degli orari e mediante  e  impostare i periodi di attivazione degli stand by e del periodo di riposo;
- selezionare i gruppi interessati dalla programmazione ed eventualmente anche la caldaia vapore;
- attivare i giorni lavorativi selezionando relativi i tasti;



- per confermare la programmazione, entrare nella seconda pagina e selezionare il tasto .





La programmazione dell'Energy Saving è attiva solo con impostazione della macchina in PROG. La modalità PROG è segnalata a display come indicato nei disegni sotto riportati.



## 7.3 Configurazioni impostabili dall'utente

Nel menù configurazione utente, oltre alla programmazione dello Stand-by, è possibile personalizzare le seguenti voci:

- programma dosi
- imposta servizi
- imposta data e ora
- scelta miscela
- screensaver
- impostazioni cloud
- lista contatori

Per effettuare le eventuali modifiche procedere nel seguente modo:

- accedere al menù (vedi par 7.1 a pagina 19);
- selezionare il tasto configurazione ;
- premere il tasto relativo al servizio da impostare



Nella macchina potrebbe essere presente un menu differente. Questo è dovuto alla differente versione del software installato nella macchina; a volte può capitare che il software venga aggiornato anche in fase di manutenzione per migliorarne le prestazioni

### 7.3.1 Programmazione DOSI BEVANDE



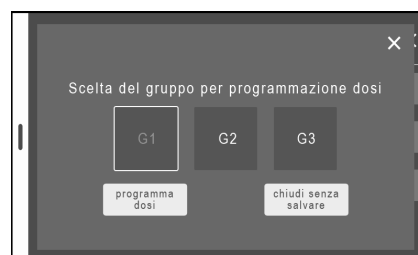
Durante l'erogazione del caffè, non togliere il portafiltro dal gruppo erogatore.



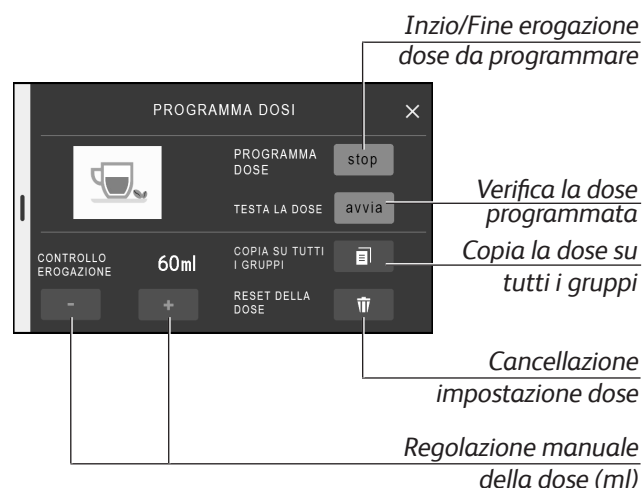
La programmazione di ogni dose deve essere effettuata con caffè macinato nuovo e non con fondi i caffè precedentemente utilizzati.

Questo menu serve per programmare le dosi caffè e acqua calda, procedere nel seguente modo:

- Entrare in configurazioni utente e premere il tasto programma dosi ;
- selezionare il gruppo di erogazione;
- selezionare il tasto dose desiderato (esempio "1 caffè espresso" );

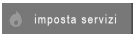


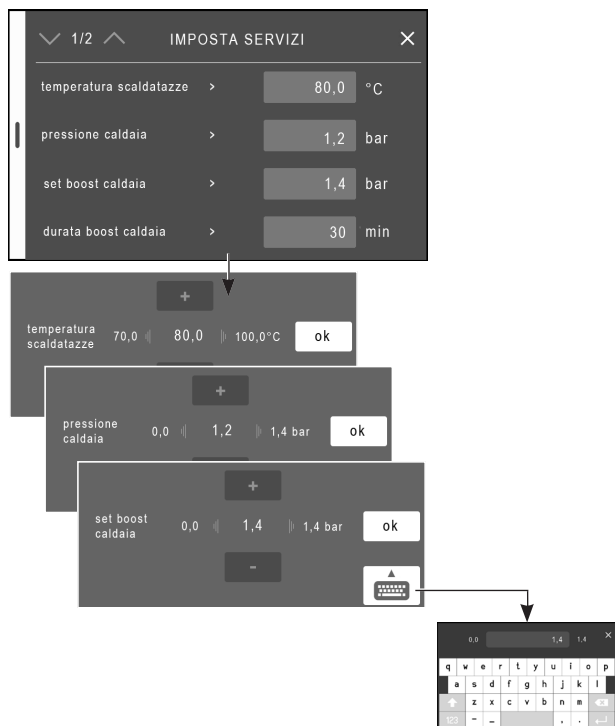
- avviare l'erogazione premendo il tasto ;
- per confermare e bloccare la dose premere il tasto ;
- ripetere l'operazione per gli altri tasti dose;
- è possibile copiare l'impostazione della dose sugli altri gruppi premendo il tasto ;
- per cancellare l'impostazione della dose premere il tasto ;
- per regolare manualmente la dose premere i tasti .



### 7.3.2 Impostazione PARAMETRI SERVIZI

Questo menu serve per la regolazione dei parametri di alcune servizi della macchina, procedere nel seguente modo:

- Entrare in configurazioni utente e premere il tasto  ;
- selezionare il tasto del parametro da modificare;
- agendo con i tasti  e  modificare il valore desiderato e confermare con il tasto . I parametri modificabili sono:
  - temperatura dello scaldabagno
  - pressione della caldaia vapore (max 1,4 bar)
  - pressione della caldaia vapore nella fase di potenziamento della produzione di vapore in caso di grande richiesta di lavoro (Boost)
- Selezionando il tasto  viene abilitata la tastiera numerica dove è possibile digitare direttamente il valore desiderato. Confermare il valore digitando il tasto  ;



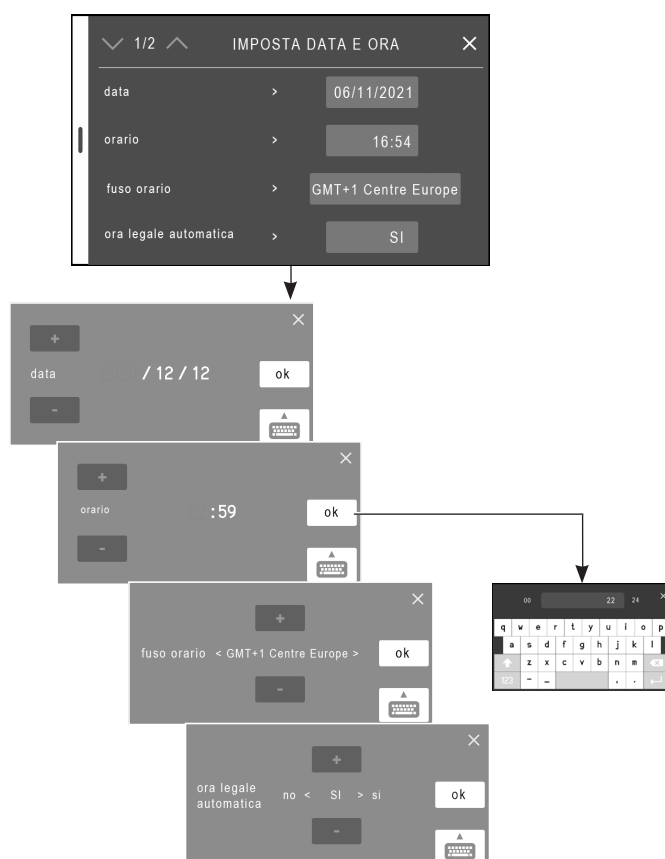
- nella pagina 2 selezionando il tasto  viene attivata la fase di produzione di vapore potenziata.



### 7.3.3 Impostazione DATA e ORA

Questo menu serve per impostare la data e dell'ora nella macchina, procedere nel seguente modo:

- Entrare in configurazioni utente e premere il tasto  ;
- selezionare il tasto del dato da modificare;
- agendo con i tasti  e  modificare il parametro selezionato e confermare con il tasto . I parametri modificabili sono:
  - data
  - ora
  - fuso orario
  - ora legale automatica
- selezionando il tasto  viene abilitata la tastiera numerica dove è possibile digitare direttamente il valore desiderato. Confermare il valore digitando il tasto  .



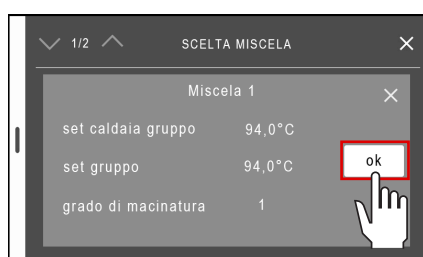
### 7.3.4 Scelta MISCELA CAFFÈ

Questo menu serve per impostare la macchina in funzione della miscela di caffè utilizzata, procedere nel seguente modo:

- Entrare in configurazioni utente e premere il tasto **scelta miscela** ;
- selezionare il tasto della miscela desiderata esempio **Miscela 1** ;



- confermare la scelta premendo il tasto **ok** ;



- attendere qualche istante e quindi la macchina sarà pronta per l'utilizzo della nuova miscela;



- i vari gruppi erogazione possono essere programmati per miscele diverse. In questo caso sul display sarà indicato il tipo di miscela.



**La scelta di miscele di caffè è possibile solo se sono già predisposte nel sistema della macchina. Per l'inserimento di nuove miscele contattare il Tecnico.**

**Tecnico.**

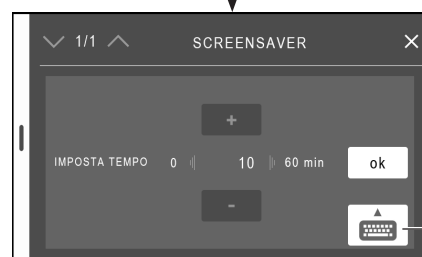
**I parametri di estrazione delle miscele sono stati programmati dal Tecnico.**

### 7.3.5 Impostazione SCREENSAVER

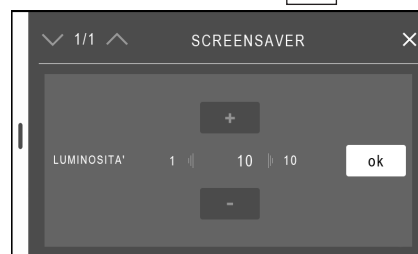
Questo menu serve per impostare lo screensaver del display, procedere nel seguente modo:

- Entrare in configurazioni utente e premere il tasto **screensaver** ;
- per impostare il tempo di attivazione dello screensaver dall'ultima operazione eseguita, selezionare il tasto **imposta tempo** ;

- agendo con i tasti **+** e **-** modificare il tempo di attivazione dello screensaver e confermare con il tasto **ok** . Il valore può essere digitato direttamente selezionando il tasto **imposta tempo** e utilizzando la tastiera;



- per impostare la luminosità dello screensaver selezionare il tasto **luminosità** ;
- agendo con i tasti **+** e **-** regolare la luminosità del display e confermare con il tasto **ok** .



È possibile caricare delle nuove immagini da utilizzare come screensaver, con la seguente procedura:

- preparare una penna USB con le immagini da caricare ed inserirla nell'apposito lettore;
- cancellare le immagini in memoria premendo il tasto **cancella slideshow** apparirà la schermata di conferma;
- premere "conferma" per avviare la cancellazione;
- premere il tasto **carica slide** , per caricare le nuove immagini e nella schermata successiva confermare con "avvia";
- al termine del caricamento testare il nuovo screensaver, utilizzando il tasto **avvia slideshow** .



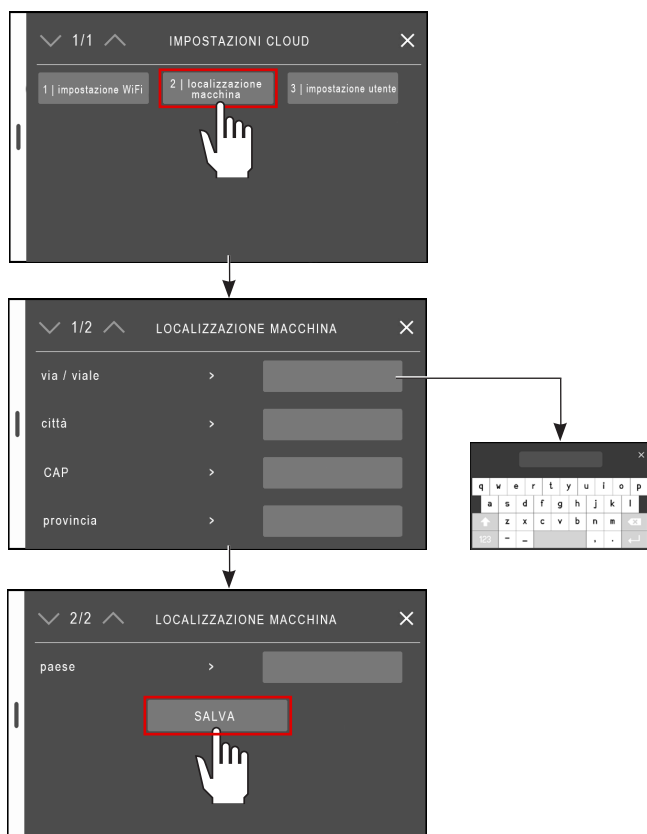
**È possibile caricare fino a 10 immagini differenti. Consultare la tabella successiva per il formato e il nome delle immagini.**

| Nome                             | Formato | Risoluzione              | Profondità Colore |
|----------------------------------|---------|--------------------------|-------------------|
| da "slide00.jpg" a "slide09.jpg" | jpeg    | 800x480 pixels<br>72 dpi | 24 bit            |

### 7.3.6 Impostazione CLOUD

Questo menu serve per impostare il cloud della macchina, procedere nel seguente modo:

- Entrare in configurazioni utente e premere il tasto  ;
- selezionare il tasto  ;
- utilizzando la tastiera, inserire i dati sui vari campi (Via, Città, Cap, Provincia, Paese);
- per confermare premere il tasto  .

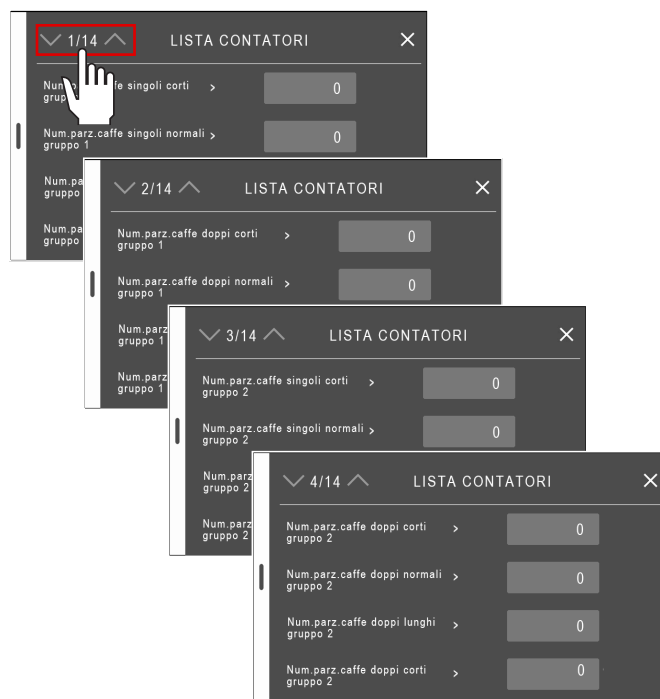


**Il cloud è attivo solo se la macchina è dotata di scheda WiFi (contattare il Tecnico).**

### 7.3.7 Lista CONTATORI BEVANDE

Questo menu serve per visualizzare le erogazioni effettuate dalla macchina, procedere nel seguente modo:

- Entrare in configurazioni utente e premere il tasto  ;
- agendo con i tasti  scorrere nelle varie pagine visualizzare i conteggi.



**Per l'azzeramento della lista contatori, contattare il Tecnico.**

## 7.4 Consigli per ottenere un buon caffè

Effettuare quotidianamente il lavaggio dei filtri e portafiltri come indicato al par. 8.8.3 a pagina 28. La mancanza di tale pulizia comporta un decadimento della qualità del caffè erogato.

Per poter ottenere un caffè qualitativamente valido è importante che il grado di durezza dell'acqua utilizzata abbia un valore di 6-7 °f (gradi francesi). Nel caso in cui la durezza superi tali valori si consiglia di utilizzare il filtro acqua o un addolcitore. Evitare di impiegare l'addolcitore nei casi di valori di durezza dell'acqua inferiori ai 4 °f.

Nel caso in cui il sapore di cloro nell'acqua fosse particolarmente evidente, si consiglia di installare un filtro specifico. Si consiglia di non conservare grandi scorte di caffè in grani. In caso di cambio del tipo di caffè si consiglia di rivolgersi al Tecnico per la regolazione della temperatura dell'acqua e della macinatura.

Dopo un periodo relativamente lungo di inattività della macchina (2-3 ore) effettuare alcune erogazioni a vuoto. Effettuare costantemente la pulizia e la manutenzione periodica.

## 8. MANUTENZIONE E PULIZIA

### 8.1 Precauzioni di sicurezza



**Leggere attentamente le avvertenze riportate al capitolo "I. PRECAUZIONI DI SICUREZZA" a pagina 3.**



**Obbligo d'utilizzo dei guanti di protezione contro in tagli e le abrasioni e da tutte le parti della macchina ad alta temperatura e a contatto con gli alimenti (portafiltri, filtri, ecc.).**

### 8.2 Manutenzione periodica

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



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

### 8.3 Manutenzione dopo un breve periodo di inattività della macchina

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

In caso di riattivazione della macchina dopo questo periodo, è necessario far effettuare dal Tecnico il ricambio dei tutta l'acqua contenuta nei circuiti idraulici come indicato al par. "8.2 Manutenzione periodica" a pagina 25.

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



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

### 8.4 Malfunzionamenti e relativi rimedi

Nella tabella "Malfunzionamenti e relativi rimedi" sono presenti gli allarmi e le azioni per risolvere il problema segnalato.



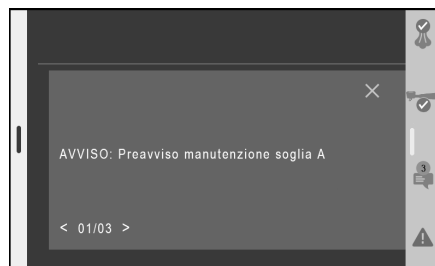
**I problemi evidenziati in grigio richiedono lo spegnimento della macchina e l'intervento del Tecnico.**



**In caso di mancata risoluzione del malfunzionamento, spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.**

### 8.5 Manutenzione programmata

Se è stata attivata, questa funzione permette di visualizzare a display un messaggio per avvertire l'utilizzatore quando occorre procedere alla manutenzione ordinaria programmata. La prima richiesta di assistenza compare quando il numero di cicli di caffè, tè, caricamento caldaia, oppure ad un numero di giorni trascorsi dall'installazione della macchina, si avvicina al valore della soglia programmata.



Una volta raggiunto il valore della soglia programmata, sul display viene proposto il seguente messaggio:



Questo messaggio persiste a display fino all'effettuazione della manutenzione.

Se attivate, sul display possono essere visualizzate diverse soglie di manutenzione programmata.

Le segnalazioni di soglia raggiunta/superata non inibiscono il servizio della macchina.

L'azzeramento dei messaggi a display è possibile in qualsiasi momento (anche prima dell'inizio delle segnalazioni) e può essere effettuato dal Tecnico.

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



**Per la programmazione di questa funzione contattare il Tecnico.**

### Tabella Manutenzione periodica

| Componente                    | Tipo intervento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Settimandale | Mensile  | Trimestrale |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------|-------------|
| CALDAIA<br>IMPIANTO IDRAULICO | Effettuare il ricambio dell'acqua come indicato al par. 6.4.1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>X</b>     |          |             |
| TRASDUTTORE<br>DI PRESSIONE   | Tenere controllato il valore della pressione in caldaia che deve essere compresa tra 0,8 e 1,4 bar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>X</b>     |          |             |
| TRASDUTTORE<br>DI PRESSIONE   | Verificare la pressione dell'acqua durante l'erogazione caffè: controllare la pressione indicata sul display che deve essere compresa tra 8 e 9 bar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              | <b>X</b> |             |
| FILTRI e PORTAFILTRI          | Verificare lo stato di usura dei filtri, controllare l'eventuale danneggiamento del bordo dei filtri e verificare la presenza di eventuali residui di fondi di caffè nella tazzina ed eventualmente sostituire filtri e/o portafiltri.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |              | <b>X</b> |             |
| MACINADOSATORE                | Verificare la dose di caffè macinato (compresa tra 6 e 7 gr. per battuta) e eseguire il controllo del grado di macinatura. Le macine debbono avere i taglienti sempre ben affilati, il loro deterioramento è indicato dalla presenza di troppa polvere nel macinato. Si consiglia di richiedere l'intervento del Tecnico per far sostituire le macine piane ogni 400/500 kg di caffè oppure ogni 800/900 kg di caffè nel caso di macine coniche. Qualora sia attivo l'avviso automatico di usura delle macine, seguire quanto indicato al par. 8.6 a pagina 27. |              | <b>X</b> |             |
| FILTRO ACQUA<br>ADDOLCITORE   | Effettuare la sostituzione della cartuccia del filtro acqua o la rigenerazione dell'addolcitore con la frequenza indicata dal produttore o qualora sia attivo l'avviso automatico di rigenerazione.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |              | <b>X</b> |             |

### Tabella Malfunzionamenti e relativi rimedi

| Problema                                                 | Causa                                                                                                                                                                                                               | Azione                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MANCA POTENZA<br>ALLA MACCHINA                           | La macchina è spenta.                                                                                                                                                                                               | Accendere la macchina.                                                                                                                                                                                                                                 |
| MANCA ACQUA IN CALDAIA                                   | Il rubinetto della rete idraulica è chiuso.                                                                                                                                                                         | Aprire il rubinetto della rete idraulica.                                                                                                                                                                                                              |
| TROPPI ACQUA IN CALDAIA                                  | Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.                                                                                                                                                           | Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.                                                                                                                                                                                            |
| DALLE LANCE VAPORE<br>NON ESCE VAPORE                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lo spruzzatore della lancia è ostruito.</li> <li>La macchina è spenta.</li> </ul>                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pulire lo spruzzatore della lancia vapore.</li> <li>Accendere la macchina.</li> </ul>                                                                                                                           |
| DALLE LANCE VAPORE ESCE ACQUA<br>O VAPORE MISTO AD ACQUA | Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.                                                                                                                                                           | Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.                                                                                                                                                                                            |
| EROGAZIONE ASSENTE                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Il rubinetto della rete idraulica è chiuso.</li> <li>La macinatura del caffè è troppo fine.</li> </ul>                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Aprire il rubinetto della rete idraulica.</li> <li>Regolare la macinatura del caffè.</li> </ul>                                                                                                                 |
| PERDITE DI ACQUA<br>DALLA MACCHINA                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>La vaschetta non scarica.</li> <li>Il tubo di scarico è rotto o staccato o con impedimenti nel deflusso dell'acqua.</li> </ul>                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare lo scarico fognario.</li> <li>Verificare e ripristinare il collegamento del tubo di scarico alla vaschetta.</li> </ul>                                                                              |
| CAFFÈ TROPPO CALDO<br>O TROPPO FREDDO                    | Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.                                                                                                                                                           | Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.                                                                                                                                                                                            |
| EROGAZIONE DEL CAFFÈ<br>TROPPO VELOCE                    | Il caffè è macinato troppo grosso.                                                                                                                                                                                  | Regolare la macinatura del caffè.                                                                                                                                                                                                                      |
| EROGAZIONE DEL CAFFÈ<br>TROPPO LENTA                     | Il caffè è macinato troppo finemente.                                                                                                                                                                               | Regolare la macinatura del caffè.                                                                                                                                                                                                                      |
| FONDI DI CAFFÈ BAGNATI                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gruppo erogazione sporco.</li> <li>Il gruppo erogazione è troppo freddo.</li> <li>Il caffè è macinato troppo fine.</li> <li>Il caffè utilizzato è troppo vecchio.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Eseguire il lavaggio del gruppo con il filtro cieco.</li> <li>Attendere il completo riscaldamento gruppo.</li> <li>Regolare la macinatura del caffè.</li> <li>Sostituire il caffè con quello fresco.</li> </ul> |

| Problema                                                                                                                            | Causa                                                                                                                                                                | Azione                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| IL DISPLAY INDICA UNA PRESSIONE NON CONFORME                                                                                        | Guasto nell'impianto idraulico.                                                                                                                                      | Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.                                                                                               |
| PRESENZA DI FONDI IN TAZZINA                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Il portafiltro è sporco.</li> <li>I fori del filtro sono usurati.</li> <li>La macinatura del caffè non è conforme.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pulire il portafiltro.</li> <li>Sostituire il filtro.</li> <li>Regolare la macinatura in modo adeguato.</li> </ul> |
| LA TAZZINA È SPORCATA DAGLI SCHIZZI DI CAFFÈ                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Il caffè è macinato troppo grosso.</li> <li>Il bordo del filtro è danneggiato.</li> </ul>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Regolare la macinatura del caffè.</li> <li>Sostituire il filtro.</li> </ul>                                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>L'EROGAZIONE DEL CAFFÈ NON È CONFORME</li> <li>LA DOSE CAFFÈ NON VIENE RISPETTATA</li> </ul> | Il caffè è macinato troppo finemente.                                                                                                                                | Regolare la macinatura del caffè.                                                                                                                         |
| BLOCCO DEL SISTEMA ELETTRONICO                                                                                                      | Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.                                                                                                            | Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.                                                                                               |
| LA POMPA PERDE ACQUA                                                                                                                | Guasto della pompa.                                                                                                                                                  | Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.                                                                                               |
| IL MOTORE SI FERMA BRUSCAMENTE O IL PROTETTORE TERMICO INTERVIENE PER UN SOVRACCARICO                                               | Guasto della pompa.                                                                                                                                                  | Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.                                                                                               |
| LA POMPA FUNZIONA AL DI SOTTO DELLA PORTATA NOMINALE                                                                                | Guasto della pompa.                                                                                                                                                  | Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.                                                                                               |
| LA POMPA È RUMOROSA                                                                                                                 | Guasto della pompa.                                                                                                                                                  | Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.                                                                                               |

## 8.6 Controllo automatico usura macine

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



La segnalazione compare quando la quantità di caffè (kg) utilizzato raggiunge la soglia limite programmata.

Il messaggio persiste a display nella fase di attesa di selezione o in attesa di programmazione.

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

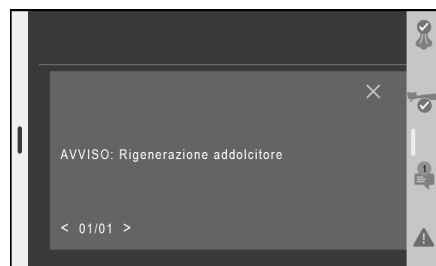
L'azzeramento del conteggio è possibile in qualsiasi momento (anche prima della segnalazione di allarme) e può essere effettuato dal tecnico.



**Il sistema funziona solamente se si abbina la macchina ad un solo macinino. Per la programmazione di questa funzione contattare il Tecnico.**

## 8.7 Rigenerazione dell'Addolcitore

La macchina effettua il conteggio dell'acqua utilizzata e nel caso sia previsto, al superamento della quantità prevista, segnala a display la necessità della rigenerazione dell'addolcitore.



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

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



**Per la programmazione di questa funzione contattare il Tecnico. Per effettuare la rigenerazione dell'addolcitore, seguire quanto indicato dal produttore.**

## 8.8 Operazioni di pulizia

### 8.8.1 Istruzioni generali

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



**Non utilizzare detergenti alcalini, solventi, alcol o prodotti a base di acidi aggressivi (es. fosforico, citrico, sulfamico, etc.).**

**I prodotti/detergenti utilizzati devono essere idonei per lo scopo e tali da non intaccare i materiali dei circuiti idraulici e comunque utilizzarli secondo le indicazioni riportate sulla confezione.**

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

**Utilizzare sempre panni perfettamente puliti e igienizzati.**

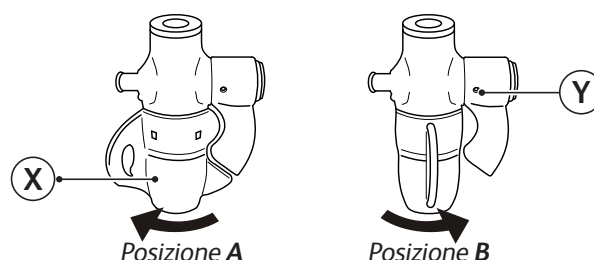
**Per il lavaggio dei filtri, dei portafiltri e di tutti i componenti della macchina utilizzare detergenti forniti dal Costruttore o prodotti specifici per la pulizia delle macchine per caffè professionali.**

| Pulizia                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Giornal. | Settiman. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|
| <b>Cappuccinatore:</b><br>Effettuare la pulizia almeno una volta al giorno o più volte in caso di un uso continuativo del cappuccinatore seguendo le indicazioni del par. 8.8.2 a pagina 28.                                                                                                                          | X        |           |
| <b>Carrozzeria e Griglie:</b><br>Effettuare la pulizia dei pannelli della carrozzeria utilizzando un panno inumidito in acqua tiepida. Togliere la bacinella e la griglia appoggia tazze e lavarle con acqua calda.                                                                                                   | X        |           |
| <b>Filtri e Portafiltri:</b><br>Effettuare il lavaggio giornalmente e settimanalmente come indicato al par. 8.8.3 a pagina 28. Giornalmente effettuare la pulizia come indicato al par. 8.8.3 a pagina 28.                                                                                                            | X        | X         |
| <b>Lancia vapore/autosteamer:</b><br>Tenere costantemente pulita la lancia mediante un panno inumidito con acqua tiepida. Controllare e pulire i terminali della lancia ripristinando i fori di uscita del vapore con un piccolo ago. Settimanalmente effettuare il lavaggio come indicato al par. 8.8.7 a pagina 30. | X        | X         |
| <b>Gruppo erogazione:</b><br>Effettuare il lavaggio del gruppo erogazione secondo le indicazioni del par. 8.8.4 a pagina 29 e 8.8.5 a pagina 29. Giornalmente effettuare la pulizia come indicato al par. 8.8.6 a pagina 29.                                                                                          | X        | X         |
| <b>Macinadosatore e Tramoggia:</b><br>Tramite un panno con acqua tiepida, effettuare la pulizia interna ed esterna della tramoggia e del dosatore. Al termine asciugare tutto accuratamente.                                                                                                                          |          | X         |

### 8.8.2 Lavaggio del cappuccinatore

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

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



**Effettuare la pulizia del cappuccinatore dopo ogni uso continuativo e comunque almeno una volta al giorno.**

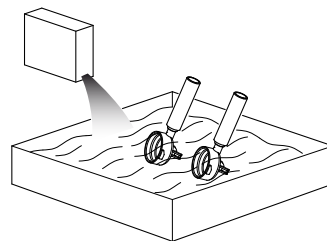
### 8.8.3 Pulizia filtri e portafiltri



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

#### Quotidianamente:

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



#### Settimanalmente:

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

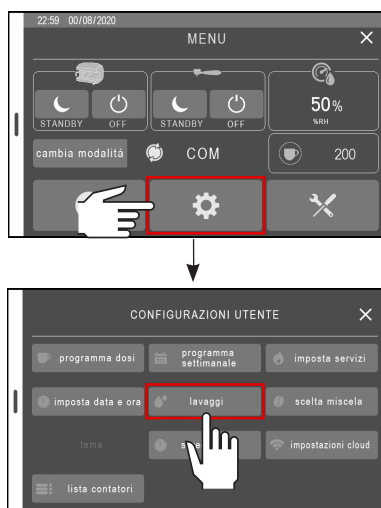
### 8.8.4 Lavaggio programmato del gruppo erogazione

Nel caso sia previsto, la macchina richiede automaticamente l'effettuazione giornaliera del lavaggio dei gruppi erogazione. Per avviare il lavaggio procedere come da indicazioni a display. È possibile comunque annullare la richiesta di lavaggio e riprendere con il normale lavoro.

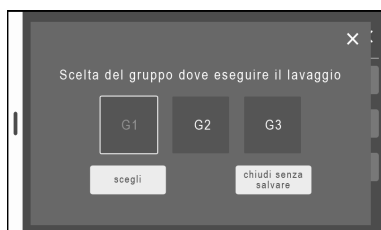
### 8.8.5 Lavaggio arbitrario del gruppo erogazione

Qualora lo si desiderasse è possibile effettuare il lavaggio dei gruppi in ogni momento, procedendo nel seguente modo:

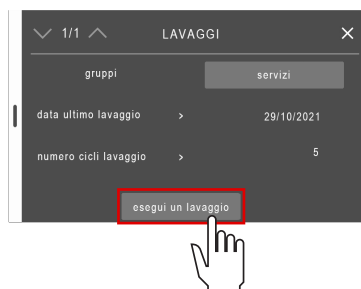
- Accedere al menù (vedi par 7.1 a pagina 19);
- selezionare il tasto configurazione ;
- premere il tasto ;



- selezionare il gruppo di erogazione;



- sul display sarà indicata la data dell'ultimo lavaggio e il numero dei cicli di lavaggio;
- per avviare il lavaggio selezionare il tasto ;



- inserire nel portafiltro cieco il detergente specifico, agganciarlo al gruppo erogazione e premere il tasto ;



- attendere l'esecuzione del lavaggio e al termine sganciare il portafiltro dal gruppo erogazione e premere il tasto ;



- al termine dell'effettuazione del risciacquo agganciare il portafiltro dal gruppo erogazione e premere il tasto .



**Durante la fase di lavaggio tutte le selezioni caffè di quel gruppo sono disabilitate.**

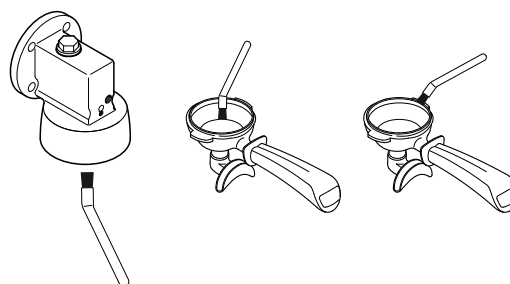
**Nel caso di interruzione del lavaggio per lo spegnimento della macchina, alla riaccensione verrà riattivato automaticamente il lavaggio.**

### 8.8.6 Pulizia doccette gruppo, porta doccetta e portafiltro

#### Giornalmente

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

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

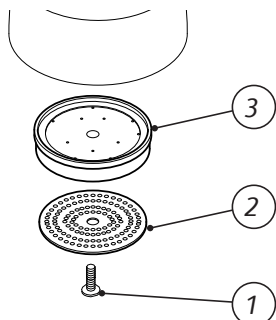


**Utilizzare l'apposito spazzolino fornito in dotazione (vedi catalogo ricambi).**

### Settimanalmente

Effettuare la pulizia della doccetta e del porta doccetta nel seguente modo:

- Tramite un cacciavite allentare la vite (1);
- rimuovere la doccetta (2) e il porta doccetta (3);
- lavare i due componenti con acqua calda;
- ricollocare doccetta e porta doccetta nella posizione originale bloccando tutto con la vite.



### 8.8.7 Pulizia della lancia vapore / auto-steamer

#### Settimanalmente

Effettuare la pulizia della lancia vapore/autosteamer nel seguente modo:

- Immergere la lancia in un bricco con acqua ed un detergente specifico secondo le istruzioni del produttore;



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

## 9. PARTI DI RICAMBIO

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



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

## 10. MESSA FUORI SERVIZIO

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

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



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

## 11. SMANTELLAMENTO

Lo smantellamento della macchina deve essere eseguita esclusivamente dal Tecnico.

## 12. SMALTIMENTO

### 12.1 Informazioni per lo smaltimento

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



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

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

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



**Per lo smaltimento della macchina fare riferimento al Tecnico e/o alla ditta venditrice.**

### 12.2 Informazioni ambientali

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

Smaltire la batteria in conformità alle regolamentazioni vigenti nel paese.

## I. SAFETY PRECAUTIONS

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

The User:

- is the person in charge of operating the machine and performing the routine cleaning operations indicated in this manual.
- must be properly trained and knowledgeable about how the machine works and any residual risks present during its operation.
- must be able to act in accordance with the rules governing the principles of food hygiene in force in the country where the machine itself is being used.

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

### I.II. INSTALLATION

Installation operations must always and exclusively be performed by the Technician and in compliance with the current health and safety regulations.

### I.III. OPERATION

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

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

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

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

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

THE following is prohibited:

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



### **ELECTRICAL HAZARD**

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

- Do not touch the appliance with wet/damp hands or feet.
- Do not use the appliance barefooted.
- Do not use extension leads.
- Do not use in rooms where there are showers or baths.
- Do not pull the power cord to disconnect the appliance.
- The appliance's power cord must not be replaced by the user. If the cord is damaged, turn the appliance off and contact a Technician.
- Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.).

- Do not access the inside of the machine.
- Do not spill liquids on the machine.
- Do not allow the electric cable to become crushed and/or come into contact with sharp surfaces.
- Do not allow the appliance to be used by persons that have not been trained to use it.



### HIGH TEMPERATURE HAZARD

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

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



**The appliance can be used by children 8 years or older, persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, and those who lack the required experience or knowledge, provided they are supervised or have received prior instruction regarding how to safely operate the appliance and understand the risks involved. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**

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

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



**It is the task of the Technician to inform the User about the methods of periodic testing of pressure equipment and safety devices in accordance with the legislation in force in the country of installation. Make sure that the Technician performs the routine maintenance and inspects all the safety devices.**

## I.IV. MAINTENANCE AND CLEANING

---

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

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



### ELECTRICAL HAZARD

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

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



### HIGH TEMPERATURE HAZARD

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

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

## I.V. PPE FEATURES

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

### Gloves



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



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

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

All maintenance operations can only be carried out once:

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

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

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

## I.VI. EMERGENCY SITUATIONS

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

### SHORT CIRCUIT FIRE

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

- Disconnect the machine from the power mains via the main switch.
- Call the fire and rescue service.
- Get everyone a safe distance away from the premises.
- Extinguish the flames using a CO<sub>2</sub> fire extinguisher.

# General contents

|                                                                 |           |                                     |           |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------|-----------|
| <b>1. INTRODUCTION.....</b>                                     | <b>35</b> | <b>10. DECOMMISSIONING .....</b>    | <b>58</b> |
| 1.1 Guidelines for reading the Manual.....                      | 35        | <b>11. DISASSEMBLY .....</b>        | <b>58</b> |
| 1.2 Storing the Manual.....                                     | 35        | <b>12. DISPOSAL .....</b>           | <b>58</b> |
| 1.3 Method for updating the Instruction Manual.....             | 35        | 12.1 Disposal information.....      | 58        |
| 1.4 Recipients.....                                             | 35        | 12.2 Environmental information..... | 58        |
| 1.5 Glossary and Pictograms.....                                | 36        |                                     |           |
| 1.6 Guarantee.....                                              | 36        |                                     |           |
| <b>2. MACHINE IDENTIFICATION.....</b>                           | <b>37</b> |                                     |           |
| 2.1 Make and model designation .....                            | 37        |                                     |           |
| 2.2 General description.....                                    | 37        |                                     |           |
| 2.3 The manufacturer's customer support service .....           | 37        |                                     |           |
| 2.4 Intended use.....                                           | 38        |                                     |           |
| 2.5 Machine diagram .....                                       | 39        |                                     |           |
| 2.6 Pushbutton panel .....                                      | 39        |                                     |           |
| 2.7 Touchscreen display .....                                   | 40        |                                     |           |
| 2.8 Data and marking .....                                      | 41        |                                     |           |
| 2.9 Energy Saving System .....                                  | 41        |                                     |           |
| <b>3. STORAGE.....</b>                                          | <b>42</b> |                                     |           |
| <b>4. INSTALLATION .....</b>                                    | <b>42</b> |                                     |           |
| <b>5. COMMISSIONING .....</b>                                   | <b>42</b> |                                     |           |
| <b>6. OPERATION .....</b>                                       | <b>42</b> |                                     |           |
| 6.1 Safety precautions .....                                    | 42        |                                     |           |
| 6.2 Emissions.....                                              | 42        |                                     |           |
| 6.3 Turning the machine on and off.....                         | 42        |                                     |           |
| 6.4 Preparing the machine.....                                  | 43        |                                     |           |
| 6.5 Dispensing coffee.....                                      | 44        |                                     |           |
| 6.6 Dispensing steam.....                                       | 45        |                                     |           |
| 6.7 Dispensing hot water.....                                   | 45        |                                     |           |
| 6.8 Automatic steam wand .....                                  | 45        |                                     |           |
| 6.9 Dispensing cappuccinos .....                                | 46        |                                     |           |
| 6.10 Cup warmer.....                                            | 46        |                                     |           |
| <b>7. PROGRAMMING THE MACHINE PARAMETERS.....</b>               | <b>47</b> |                                     |           |
| 7.1 Accessing the menu .....                                    | 47        |                                     |           |
| 7.2 Energy Saving Management.....                               | 47        |                                     |           |
| 7.3 User-settable configurations.....                           | 49        |                                     |           |
| 7.4 Tips for a good cup of coffee .....                         | 52        |                                     |           |
| <b>8. MAINTENANCE AND CLEANING .....</b>                        | <b>53</b> |                                     |           |
| 8.1 Safety precautions .....                                    | 53        |                                     |           |
| 8.2 Periodic maintenance .....                                  | 53        |                                     |           |
| 8.3 Maintenance after a short period of machine inactivity..... | 53        |                                     |           |
| 8.4 Malfunctions and solutions.....                             | 53        |                                     |           |
| 8.5 Scheduled maintenance.....                                  | 53        |                                     |           |
| 8.6 Burr wear automatic check .....                             | 55        |                                     |           |
| 8.7 Water softener regeneration.....                            | 55        |                                     |           |
| 8.8 Cleaning operations .....                                   | 56        |                                     |           |
| <b>9. SPARE PARTS .....</b>                                     | <b>58</b> |                                     |           |

## 1. INTRODUCTION

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

The espresso coffee machine you have purchased has been designed and manufactured with innovative methods and technologies which ensure long lasting quality and reliability. This Manual is the guide that will enable you to learn about the benefits of choosing our brand. You will find information on how to get the best out of your appliance, how to keep it running efficiently and what you should do should any problems occur.



**Before using the machine, carefully read and follow the instructions contained in this publication. Keep this manual and all attached publications in an accessible and secure place. This document assumes that the machine has been installed in a location where the current work safety and hygiene standards are observed.**

The Manufacturer reserves the right to make any improvements and/or modifications to the product. We guarantee that this Manual reflects the technical state of the appliance at the time it was released to the market.

We take this opportunity to invite customers to make any proposals to improve the product or its Manual.

### 1.1 Guidelines for reading the Manual

This Manual is divided into separate chapters. The chapter order is linked to the temporal logic of the life of the machine. Terms, abbreviations and pictograms are used to facilitate the immediate understanding of the text.

This Manual consists of a cover, index and series of chapters. Each chapter is sequentially numbered. The page number is shown in the footer.

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

#### Abbreviations

|              |   |           |
|--------------|---|-----------|
| <b>Sec.</b>  | = | Section   |
| <b>Chap.</b> | = | Chapter   |
| <b>Para.</b> | = | Paragraph |
| <b>P.</b>    | = | Page      |
| <b>Fig.</b>  | = | Figure    |
| <b>Tab.</b>  | = | Table     |

#### Units of measurement

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

### 1.2 Storing the Manual

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

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

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

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

### 1.3 Method for updating the Instruction Manual

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



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

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

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

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

**This manual is also available on the manufacturer's website (indicated on the cover of the manual).**

### 1.4 Recipients

This Manual is intended for the User.

#### Machine recipient qualifications

The machine is intended for a professional non-generalised use, so it is to be used by trained people, and particularly those who:

- Are aged 18 and over.
- Are physically and mentally capable of using the machine.
- Are able to understand and interpret the Instruction Manual and safety requirements.
- Know the safety procedures and how they are implemented.
- Are able to use the machine.
- Have understood the procedures of use as defined by the machine's manufacturer.

## 1.5 Glossary and Pictograms

This paragraph lists uncommon terms or terms whose meanings are different than those most commonly used. Abbreviations are explained below, as well as the meaning of pictograms describing the operator's qualification and the machine status; they are used to quickly and uniquely provide the information needed to correctly and safely use the machine.

### 1.5.1 Glossary

#### User

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

#### Technician

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

#### Danger

A potential source of injury or damage to health.

#### Dangerous area

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

#### Risk

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

#### Guard

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

#### Personal protective equipment (PPE)

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

#### Intended use

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

#### User qualification

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

#### Machine status

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

#### Residual risk

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

#### Safety component:

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

### 1.5.2 Pictograms

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

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



death.

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



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



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



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



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



**NOTE symbol used to provide important information about the topic.**



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



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

## 1.6 Guarantee

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

## 2. MACHINE IDENTIFICATION

### 2.1 Make and model designation

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

### 2.2 General description

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

### 2.3 The manufacturer's customer support service



WEGA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.  
 Via Condotti Bardini, 1  
 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY  
 Tel. +39.0438.1799700 - Fax +39.0438.1884890  
 Email: info@wega.it - Website: www.wega.it

## 2.4 Intended use

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

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

### Permitted uses

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



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

### Intended uses

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

### Contraindications of use

The machine must not be used:

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

### Incorrect use of the machine

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

### Improper use

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

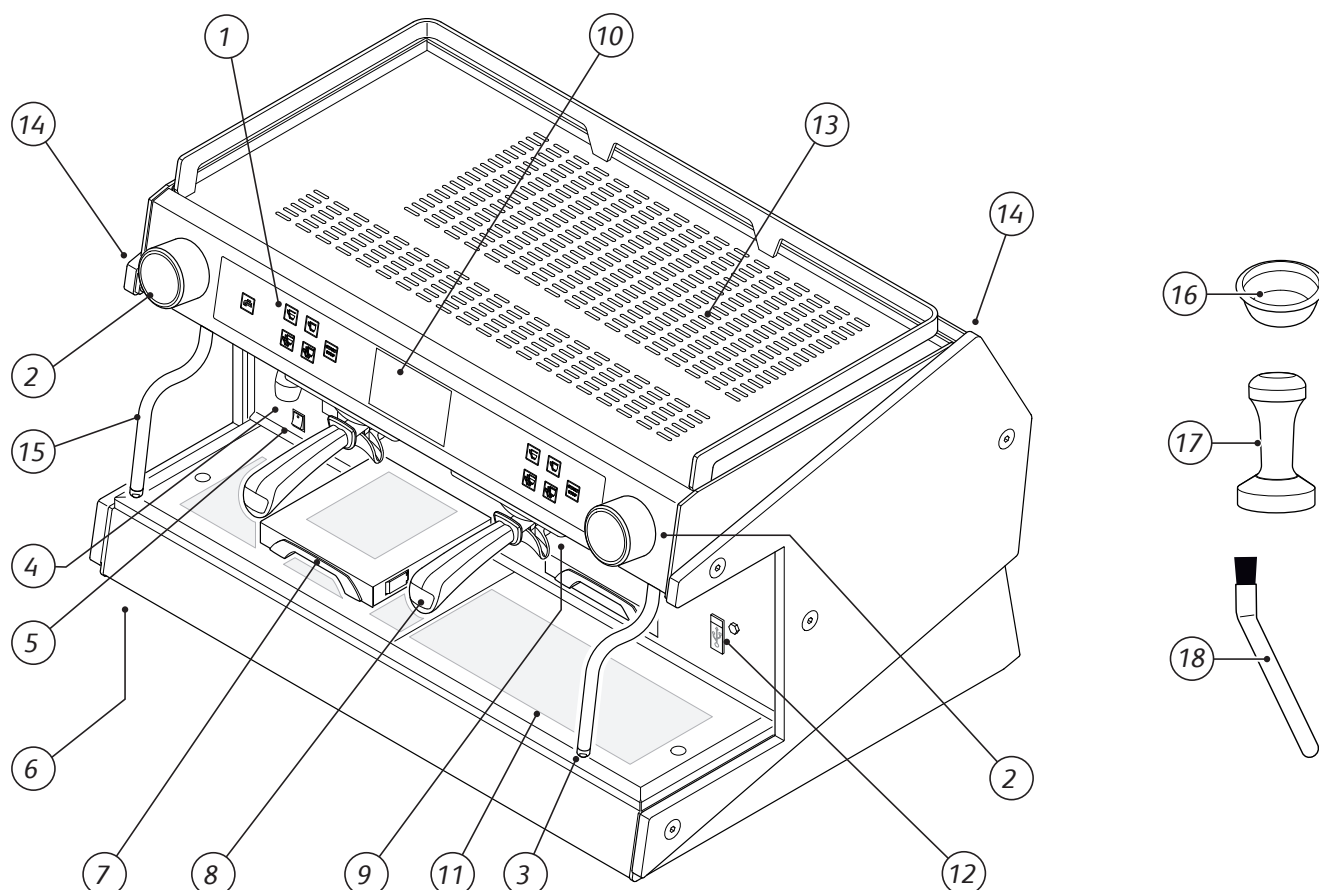
### General safety features

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

The User must know how all the machine's devices work. They must also have fully read and understood this Manual. Maintenance work must be performed by the Technician after the machine has been properly prepared. The tampering or unauthorised replacement of one or more machine components, the use of accessories which modify its use and the use of materials other than those recommended in this Manual, can cause accidents.

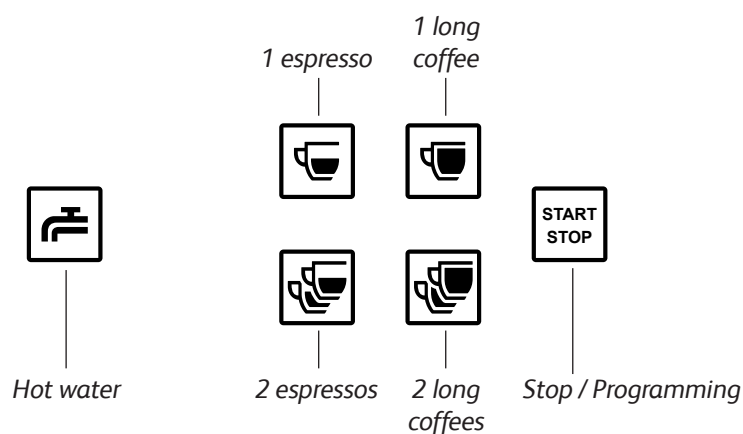
## 2.5 Machine diagram

- |                                 |                                                   |
|---------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1. Pushbutton panel             | 10. Display touch screen                          |
| 2. Steam knob                   | 11. Cup holder grille                             |
| 3. Steam nozzle                 | 12. USB port                                      |
| 4. Hot water spout              | 13. Cup warmer shelf                              |
| 5. ON switch                    | 14. Illuminated side panels                       |
| 6. Adjustable foot              | 15. Steam nozzle/automatic steam wand (if fitted) |
| 7. Pull-out cup holder grille   | 16. Blind filter                                  |
| 8. Filter holder                | 17. Tamper                                        |
| 9. Dispensing compartment light | 18. Cleaning brush                                |



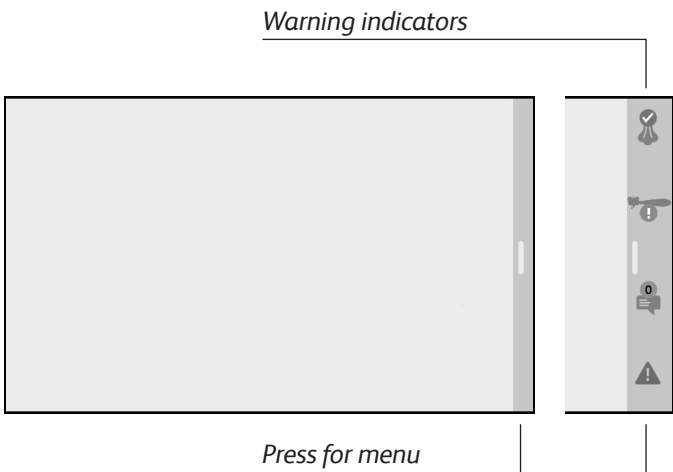
The only stick that can be used in the USB port (12) is the USB stick provided exclusively to the Technician. Do not connect external devices (iPhones, iPads, PCs, etc.) to the USB port because it could create serious machine software problems.

## 2.6 Pushbutton panel

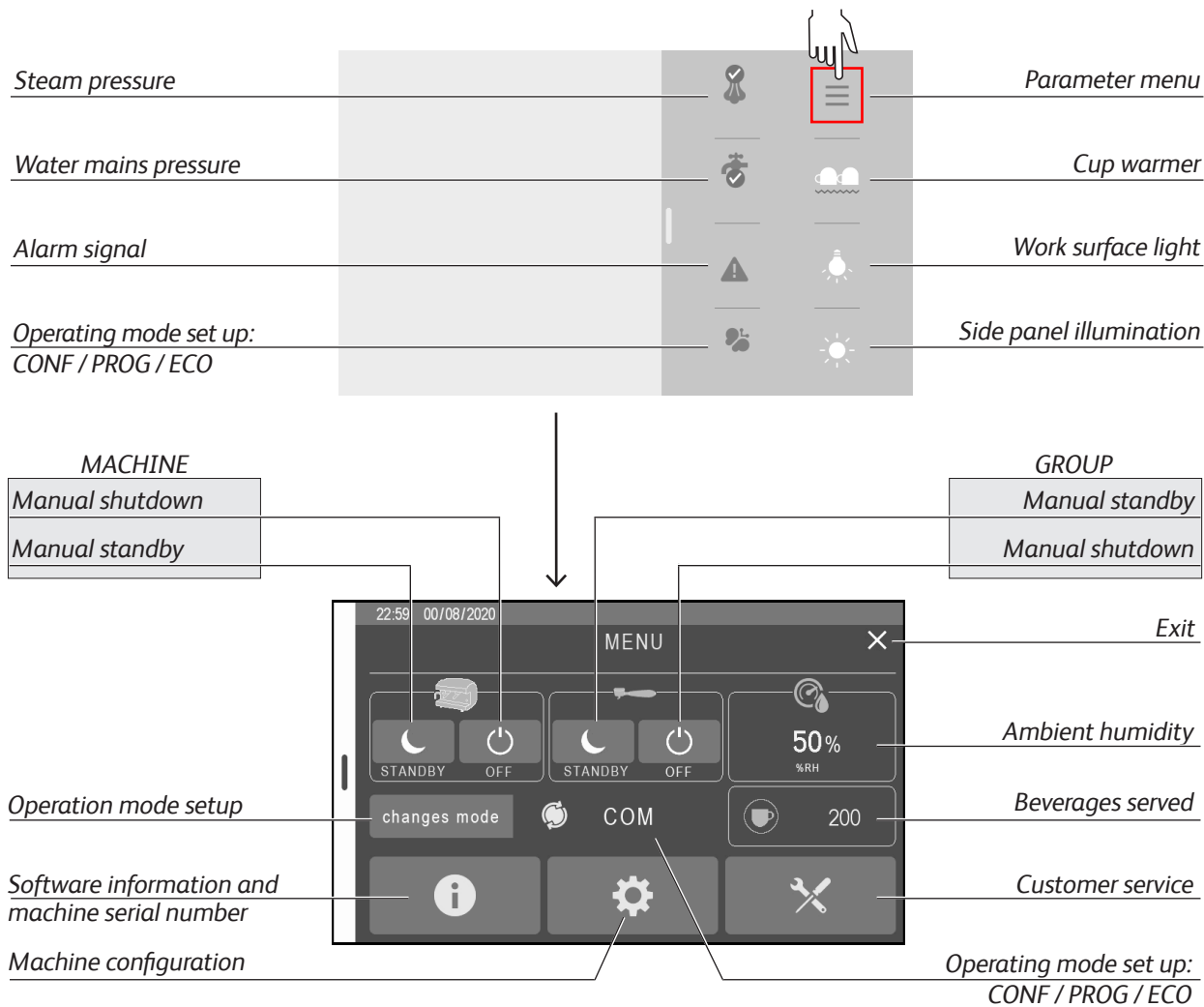


## 2.7 Touchscreen display

The machine is operated completely through the touch screen display located on the front. The right side of the display contains the warning bar (if provided) with the main machine controls.



Both the main parameters and the machine’s menus can be viewed on the display.



To programme the Energy Saving system, see para. 7.2 on page 47.

## 2.8 Data and marking

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

| TECHNICAL DATA                  |           | 2GR                                  | 3GR           | 4GR           |
|---------------------------------|-----------|--------------------------------------|---------------|---------------|
| Power                           | 200 V     | 4000 W                               | 4700 W        | ---           |
|                                 | 220-240 V | 4400 - 5900 W                        | 5500 - 7000 W | 7100 - 7750 W |
|                                 | 380-415 V |                                      |               |               |
| Frequency                       |           | 50 - 60 Hz                           | 50 - 60 Hz    | 50 - 60 Hz    |
| Coffee heating unit             |           | 1,2 l x 2                            | 1,2 l x 3     | 1,2 l x 4     |
| Steam heating unit              |           | 8,0 l                                | 13,0 l        | 13,0 l        |
| Safety valve calibration        |           | 0,19 MPa (1,9 bar) +/- 0,015 MPa     |               |               |
| Heating unit operating pressure |           | 0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)      |               |               |
| Mains water pressure            |           | 0,15 - 0,6 MPa MAX (1,5 - 6 bar MAX) |               |               |
| Coffee dispensing pressure      |           | 0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)            |               |               |
| Working environment temperature |           | 5 - 35°C 95° U.R.MAX                 |               |               |
| Sound pressure level            |           | < 70 dB                              |               |               |

In compliance with directive 2006/42/CE, the machine is marked with the CE code with which the manufacturer declares under his responsibility that the machine is safe for persons and things.

Alternative markings can be affixed according to the target markets, provided they comply with current product regulations. The nameplate which provides the appropriate markings, identification data and specific technical data, is affixed under the drain tray.

An example of a nameplate is provided below:

Enter the "Menu" section (see instructions in the next chapters) and select the  button to view the machine's serial number.

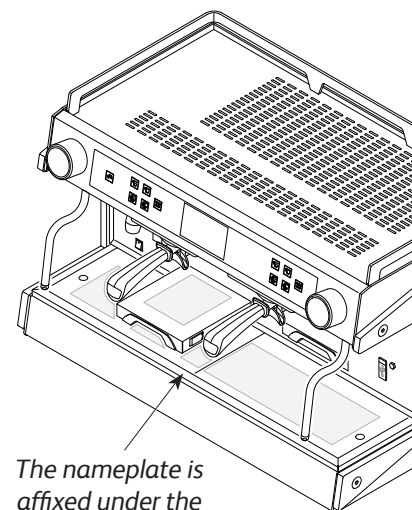
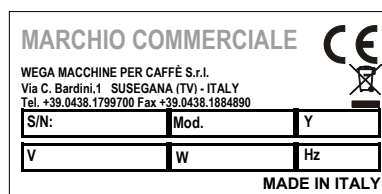
When contacting the Manufacturer, always provide the following information:

- S/N - machine serial number.
- Mod. - machine model.
- Y - year of manufacture.

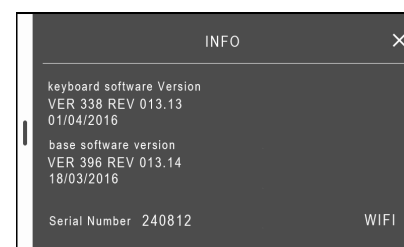
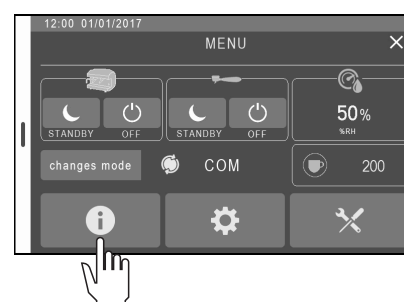
The appliance data can also be found on the label located on the machine's packaging.



**IT is forbidden to remove or modify the nameplate. Should it deteriorate or become illegible, contact the Technician or Manufacturer.**



The nameplate is affixed under the drain tray



## 2.9 Energy Saving System

The machine is equipped with software that manages the automatic stand-by system during breaks, the night Energy-saving feature and the smart temperature adjustment.

This allows saving a considerable amount of energy during night breaks, whilst maintaining the machine in a condition that permits a quickly return to operation.

Moreover, the software only distributes the power where and when needed, thus allowing energy to also be saved during normal operation.

If provided for in the programming, the software automatically puts into stand-by one or more groups when the workload decreases, also preparing them for full capacity when needed.

Three choices are provided:

- CONF: manual activation
- PROG: programmed operation
- ECO: self-learning management



**To activate the Energy Saving mode, see para. 7.2 on page 47. For programming see par. 7 on page 47.**

### 3. STORAGE

The machine is stored by the Manufacturer or Technician.

### 4. INSTALLATION

The machine must only be installed by the Technician.



**When the machine is being installed, the Technician must replace the water in the hydraulic circuits.**



**The machine's support base must be perfectly flat, not incline by more than 2° and have no irregularities.**



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

### 5. COMMISSIONING

The machine must only be commissioned by the Technician.

### 6. OPERATION

#### 6.1 Safety precautions



**Carefully read the instructions provided in chapter "I. SAFETY PRECAUTIONS" on page 31.**

#### 6.2 Emissions

##### Vibrations

Under conditions of use that comply with the instructions for correct use provided in this manual, any detected vibrations do not give rise to dangerous situations.

##### Sound emissions

The noise level emitted by the machine is on average lower than 70 dB; therefore, the use of personal protective equipment to prevent hearing damage is not compulsory. If the machine emits any unusual sounds, the Technician must be notified.

##### Electromagnetic environment

The machine is designed to work properly in any industrial electromagnetic environment, falling within the Emission and Immunity limits provided by current standards.

### 6.3 Turning the machine on and off

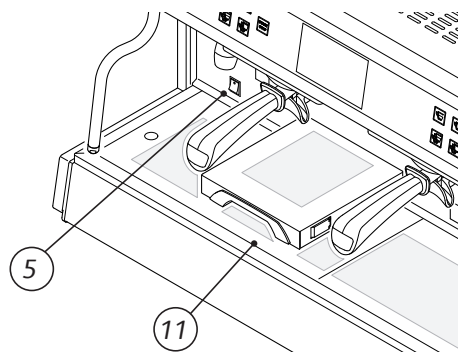


**Before using the machine, run a few empty dispensing cycles with the filter holder attached for a few seconds to release any air inside the circuit and in turn, allow the dispensing groups to fully heat up.**



**Every day the water in the machine must be replaced, as indicated in para. 6.4.1.**

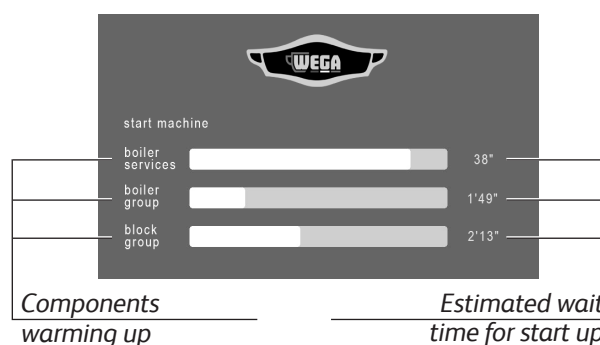
After the hydraulic and electrical mains have been connected by the Technician, make sure that the drain tray under the cup holder grille (11) is correctly connected to the drain.



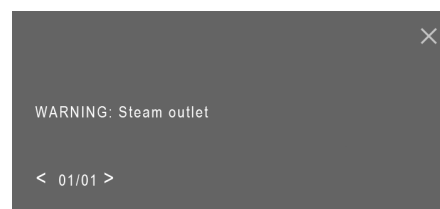
Check that all the steam valves are closed. Turn the machine on using the main switch (5) and follow the instructions provided on the display, as described below.



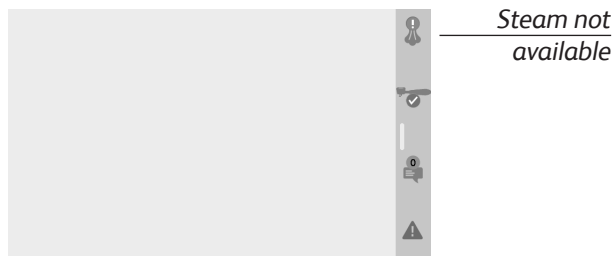
- Wait for the machine to start up.



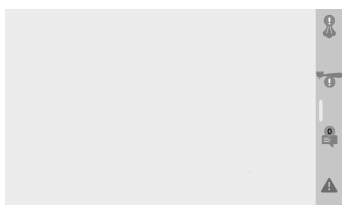
- During start-up, the machine will release water from the groups:



- After start-up, the machine is ready to dispense coffee, and the display will show the screen below. An orange steam icon indicates that it is necessary to wait a few minutes for the steam to be dispensed. A green steam icon indicates that the machine is at the programmed pressure.



In some cases, such as, for example, after washing the assemblies, all selections will be inactive for a short time, the display will have reduced brightness and some messages will appear on the right bar.



After the temperature has been regulated, the display will return to its normal brightness and the machine will return to its active status.

### 6.3.1 Turning the machine off

Turn off the machine using the main switch.

## 6.4 Preparing the machine

### 6.4.1 Replace the water



**The water in the internal hydraulic circuits must be replaced every day.**

Using the various commands, proceed as follows:

#### GROUPS

- Hook a filter holder without a filter to the dispensing group;
- place a jug under the spouts of the filter holder;
- dispense at least **1 litre** of water;
- repeat the operation for each group.

#### HOT WATER NOZZLE

- Place a large enough jug under the hot water nozzle;
- dispense hot water in the amount indicated in the table:

|          |          |          |
|----------|----------|----------|
| 2GR      | 3GR      | 4GR      |
| 4 litres | 7 litres | 7 litres |

If the Time-out system starts, turn the machine off and turn it back on to continue dispensing. Should the machine experience a drop in pressure during the dispensing operation, wait the time necessary to reset the initial conditions and continue until the quantity of water indicated is completely dispensed.

### STEAM NOZZLES

- Insert the steam nozzle into a jug;
- release steam for at least 1 minute;**
- if present, repeat the operation with the other steam nozzle.

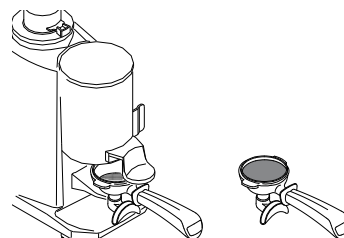


**Danger of scalding. Do not direct the steam and hot water towards hands or other parts of the body. Do not touch the steam nozzle and the hot water nozzle with bare hands; use the appropriate PPE.**

### 6.4.2 Grinding and dosing coffee

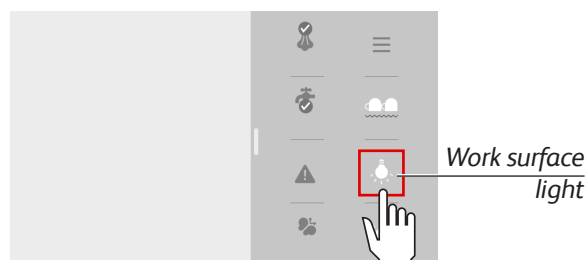
It is important to have a grinder-dispenser next to the machine so that the coffee can be ground on a daily basis. The coffee must be ground and dispensed according to instructions provided by the manufacturer of the grinder-dispenser. The following points should also be kept in mind:

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

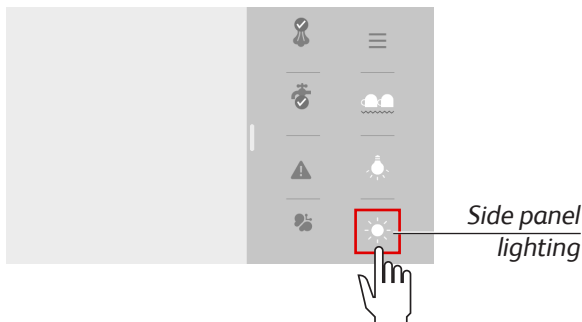


### 6.4.3 Lighting

To turn the work surface light on and off, press the  button.



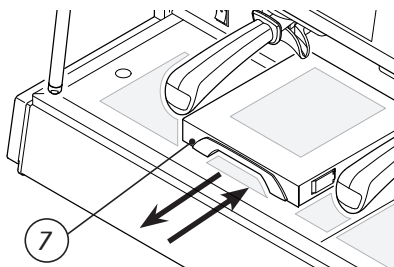
To turn the side panel lighting on and off, press the  button.



#### 6.4.4 Raised cup grilles

When using cups with different heights, use special retractable grilles (7) that are supplied with the machine. To use the pull-out grille, extract it from its storage position by pulling it outwards until it is fully locked in position.

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



### 6.5 Dispensing coffee



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

#### 6.5.1 Preparing the filter holder

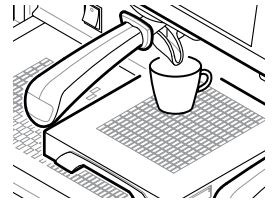


**Before filling the filter holder, make sure it is empty and any previous coffee residue has been removed.**

- Fill the filter with a dose of ground coffee (approx. 6-7 g) and compress it with the tamper.
- Hook the filter holder to the group without closing it too tightly in order to prevent the gasket from wearing quickly.
- For the same reason, we recommend cleaning the filter rim before attaching the filter holder to the dispensing group.
- Follow the procedures specified by the manufacturer of the grinder-dispenser.

#### 6.5.2 Dispensing

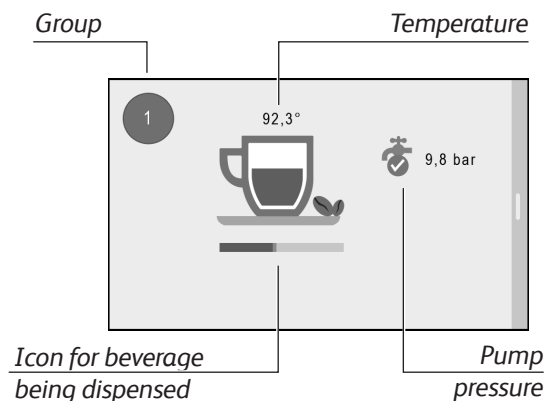
- Place the coffee cup under the dispensing spout.



- Press the desired dose button, e.g.  and wait for the coffee to finish being dispensed (LED will switch on).



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



- In order to continuously dispense coffee, select the  button and stop it by pressing the same  button again.

#### 6.5.3 Programming coffee doses



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

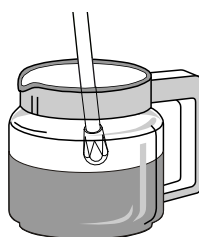
The machine is programmed by default. Should the coffee doses need to be modified, see para. 7.3.1 on page 49.

## 6.6 Dispensing steam

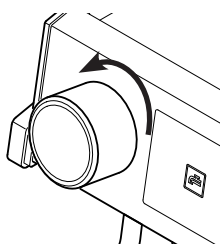


**Do not direct the steam towards hands or other parts of the body. Do not touch the steam nozzles with bare hands; use the appropriate PPE.**

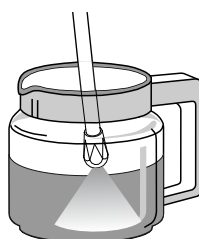
- Immerse the steam nozzle into the liquid to be heated.



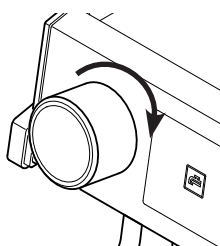
- Rotate the valve knob anticlockwise.



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



- To stop dispensing, turn the valve's knob clockwise.



To optimally froth the milk, follow these simple rules:

- Only heat the amount of milk that you intend to use; once heated, it will have to be completely poured out of the jug and cannot be reheated.
- Start frothing the milk when it reaches a temperature of approximately 4°C.



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



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



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

## 6.7 Dispensing hot water

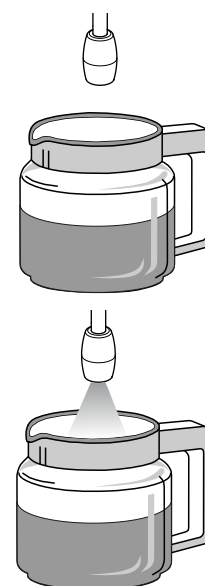


**Danger of scalding. Do not direct hot water towards hands or other parts of the body. Do not touch the hot water nozzle with bare hands; use the appropriate PPE.**

- Place the jug under the hot water nozzle.

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

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



### 6.7.1 Programming the hot water

The machine is programmed by default. Should the hot water doses need to be modified, see para. 7.3.1 on page 49.

## 6.8 Automatic steam wand

### 6.8.1 Tips regarding its use

- Only froth the amount of milk that you intend to use; once heated, the milk will have to be completely poured out of the jug and cannot be reheated.
- The automatic steam wand only guarantees an accuracy of  $\pm 3^{\circ}\text{C}$  between the set temperature and the actual milk temperature, if the starting milk temperature is 4°C.
- As the steam automatically stops dispensing when the set milk temperature is reached, only fill the jug half way in order to prevent the milk froth from spilling out.
- Use a suitably-sized jug for the amount of milk that requires frothing (approx. 200 ml is recommended) and make sure that it is circular and not conical (see the image).



## 6.8.2 Dispensing with the automatic steam wand

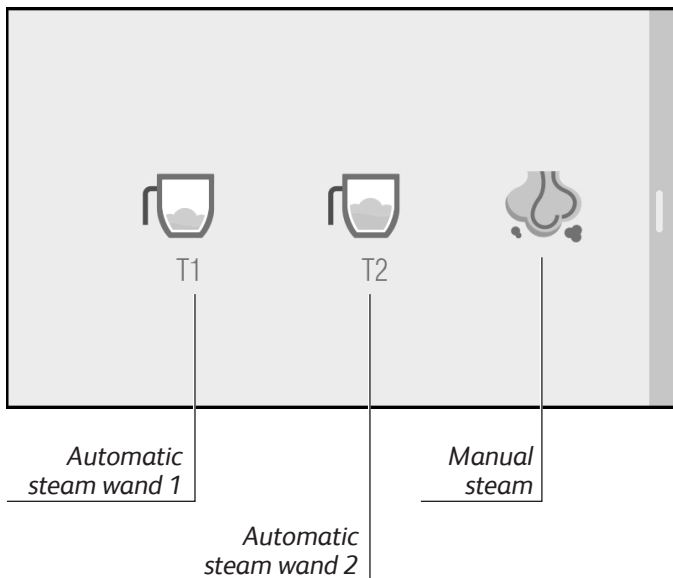
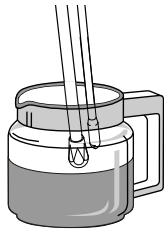


**Do not direct the steam towards hands or other parts of the body. Do not touch the steam nozzles with bare hands; use the appropriate PPE.**



**Before using steam to heat and froth the milk, a dry dispensing run must be completed by pressing one of the selection buttons to let out several short spurts of air, until all the condensation water has been released. To stop dispensing, press the same button again.**

- Immerse the automatic steam wand nozzle tips into the milk.
- Press the desired button, e.g. , and wait for the steam to be dispensed.
- Wait until the dispensing process has been completed.
- To stop dispensing ahead of time, press the same button  again.



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



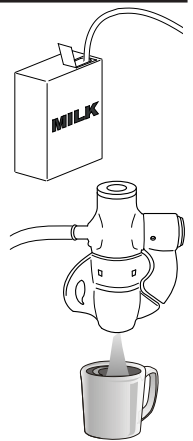
**Only leave the steam nozzle immersed in the milk for the time needed to heat it.**



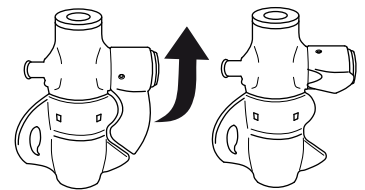
**To change the automatic steam wand's temperature or adjust the milk froth, call out the Technician.**

## 6.9 Dispensing cappuccinos

- Put the suction tube in the milk.
- Place the jug under the spout of the cappuccino maker.
- Open the steam valve and when the desired amount has been obtained, close the steam valve.
- Pour the frothed milk into the cups with the coffee.



**To obtain hot non-frothed milk, lift the cappuccino maker flap upwards. For better results, we suggest that you do not dispense directly into the coffee cup, but into a jug or pot, and then pour the frothed milk on top the coffee. Be sure to constantly keep the cappuccino maker clean, by following the instructions provided in paragraph 8.8 on page 56.**



## 6.10 Cup warmer

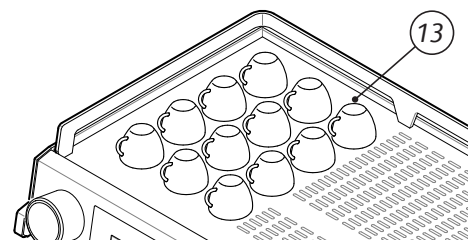


**For safety reasons, we do not recommend placing cloths or other objects on the cup warmer shelf in order to prevent the machine from overheating.**

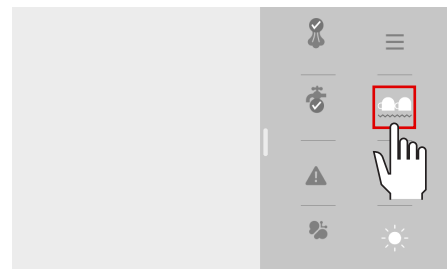


**HIGH TEMPERATURE HAZARD: the cup warmer can reach temperatures that may cause burns. Be very careful.**

Place the cup(s) to be heated on the appropriate support (13).



To activate the cup warmer, press the  button. When the bottom of the button turns red, the cup warmer is on.

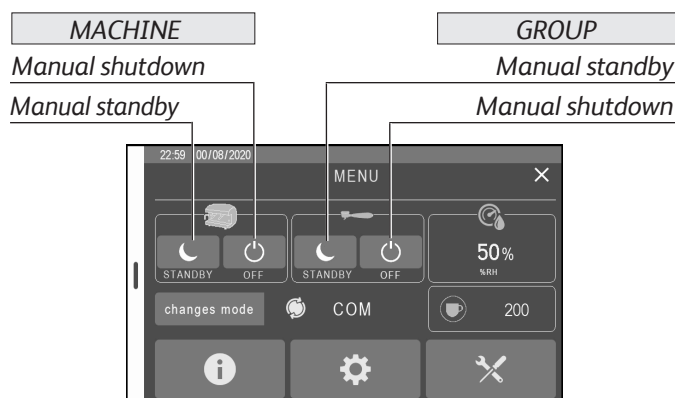
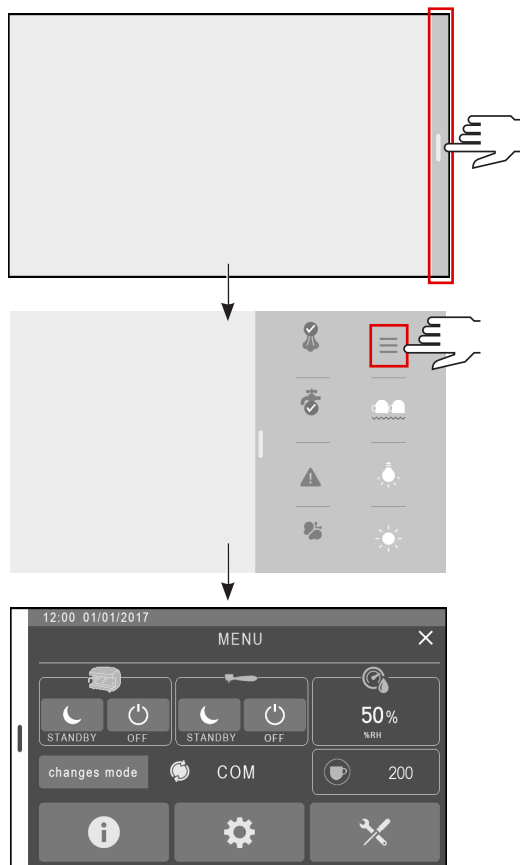


**To change the temperature of the cup warmer, see para. 7.3.2 on page 50.**

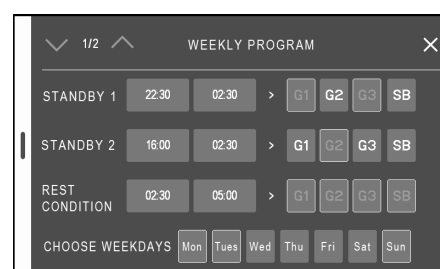
## 7. PROGRAMMING THE MACHINE PARAMETERS

### 7.1 Accessing the menu

To programme the unit and view data, press on the right slide of the touchscreen display.

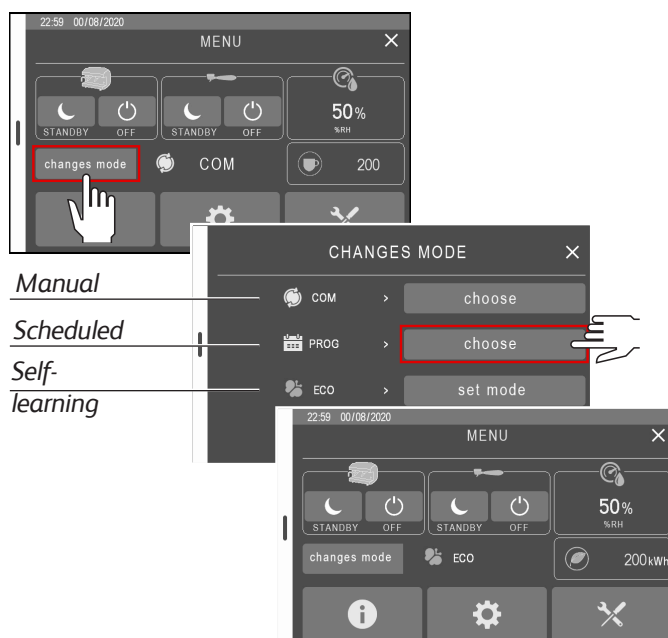


- **PROG** The Energy Saving functions are enabled according to the programming (see para.7.2.2 on page 48).



- **ECO** The Energy Saving functions are enabled and in self-learning mode, the system automatically manages energy saving by lowering the temperature based on the cycles performed in previous days and weeks.

To enable the "Energy Saving" system, press the **changes mode** button and select the desired mode:



### 7.2 Energy Saving Management

Three "Energy Saving" operating modes are available:

- **COM** : manual activation.
- **PROG** : programmed operation.
- **ECO** : self-learning management.

To turn off the machine or activate the Energy Saving mode, proceed as follows:

- Select the bar on the right side of the display.
- Select the menu button
- Select the desired function.

If the machine is off or in "Energy Saving" mode, simply tap the display to resume operation. The machine will return to full operation within 1 minute.

In any case, the system will continue to follow the configured energy-saving settings.

- **COM** The Energy Saving features can only be enabled manually by selecting the machine or group icon, as shown in the figure.

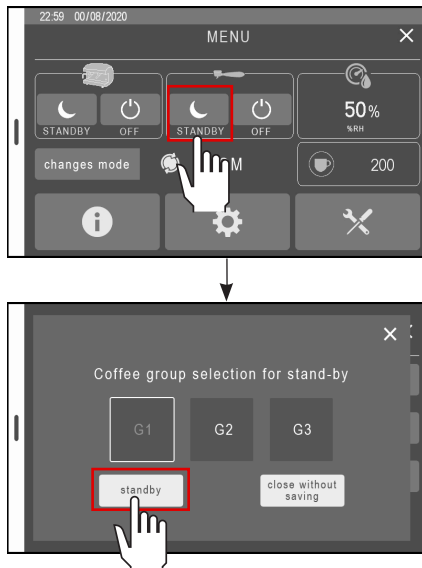


To programme the Energy Saving system, see para. 7.2.2 on page 48.

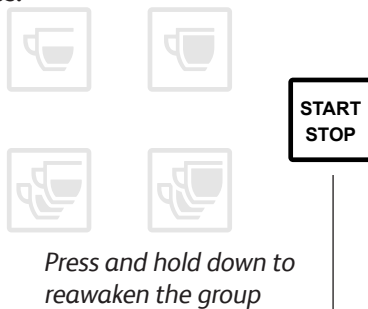
## 7.2.1 Manually activating the ENERGY SAVING mode

To manually put one or more dispensing groups in standby, follow these steps:

- Access the menu (see para. 7.1 on page 47).
- Select the standby button for the groups.
- Select the dispensing group or groups to put in standby.
- Confirm by pressing the **standby** button.

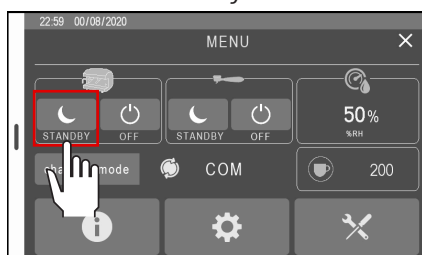


Similarly, you can turn off the dispensing groups by selecting the OFF button . To awaken the dispensing groups from the STANDBY mode or OFF, press and hold the START/STOP button of the corresponding groups.



To manually put the entire machine (dispensing groups and steam heating unit) in standby, follow these steps:

- Access the menu (see para. 7.1 on page 47).
- Select the machine's standby button.



Similarly, you can turn off the machine by selecting the OFF button . To awaken the machine from STANDBY mode or OFF, tap the touchscreen display.

## 7.2.2 ENERGY SAVING setup in PROG mode

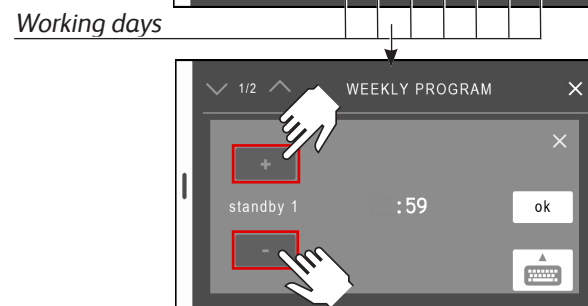
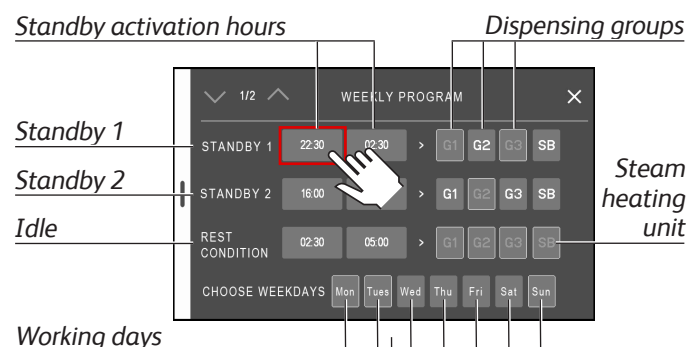
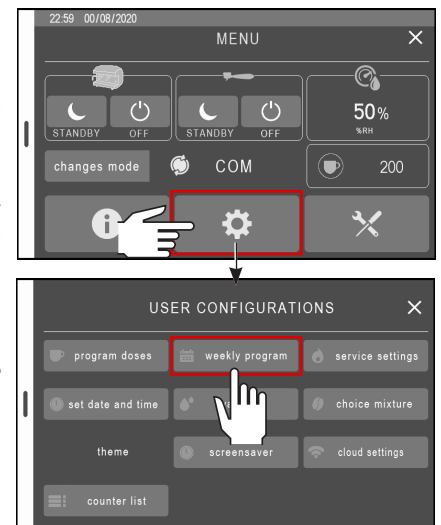
With the Energy Saving system in mode, proceed with the following steps to programme the standby and idle cycle for the week:

- Access the menu (see para. 7.1 on page 47).

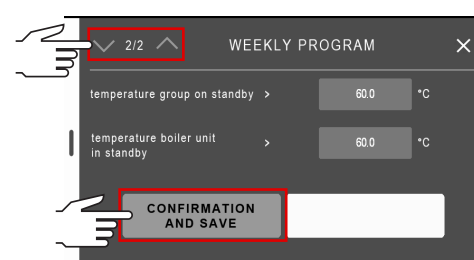
- Select the configuration button .

- Press the **weekly program** button.

- Select the time buttons and use and to set the standby and idle activation periods.
- Select the groups being programmed and, if necessary, the steam heating unit as well.
- Activate the working days by selecting the corresponding buttons.



- To confirm the programmed data, go to the second page and select the **CONFIRMATION AND SAVE** button.





Energy Saving programming is only active when the machine is set to PROG. The PROG mode is indicated on the display as shown in the drawings below.



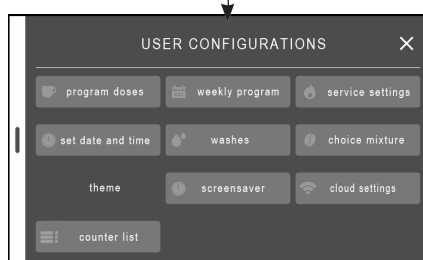
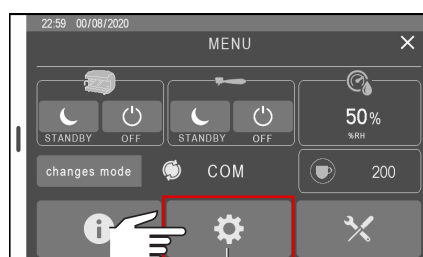
## 7.3 User-settable configurations

The following items can be customised from the user configuration menu, in addition to the Standby programming parameters:

- Programme doses
- Set services
- Set the date and time
- Blend selection
- Screensaver
- cloud settings
- Counter list

To make any modifications, proceed as follows:

- Access the menu (see para. 7.1 on page 47).
- Select the configuration button
- Press the button corresponding to the service to be set.



The machine menu can vary. This occurs should a different version of the software be installed on the machine; sometimes the software is also updated even during maintenance to improve its performance.

### 7.3.1 BEVERAGE DOSE programming



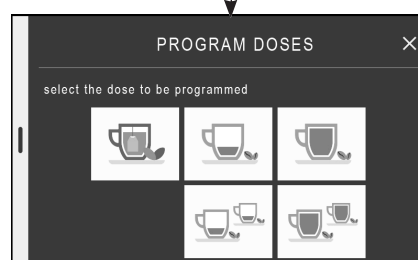
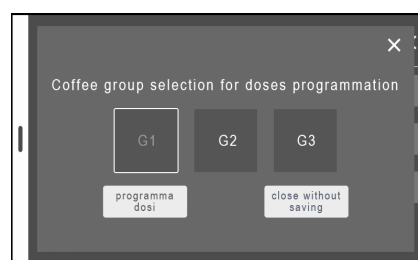
Do not remove the filter holder from the dispensing group when coffee is being dispensed.



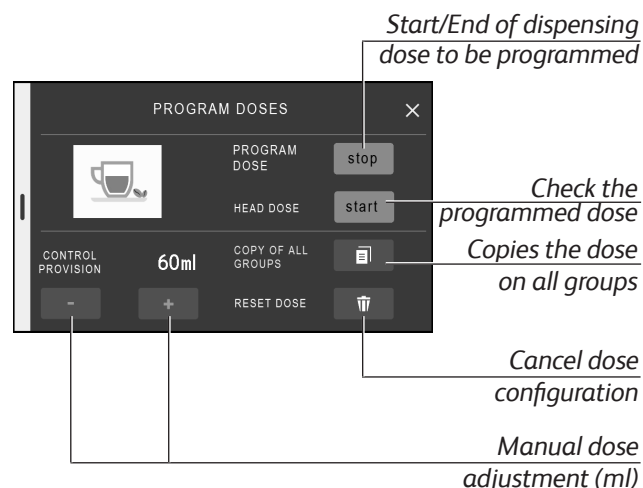
Each dose must be programmed with freshly ground coffee and not with previously-used coffee grounds.

Use this menu to programme the coffee and hot water doses, by proceeding as follows:

- Enter the user configuration menu and press the dose programme button.
- Select the dispensing group.
- Select the desired dose button (e.g. "1 espresso" ).



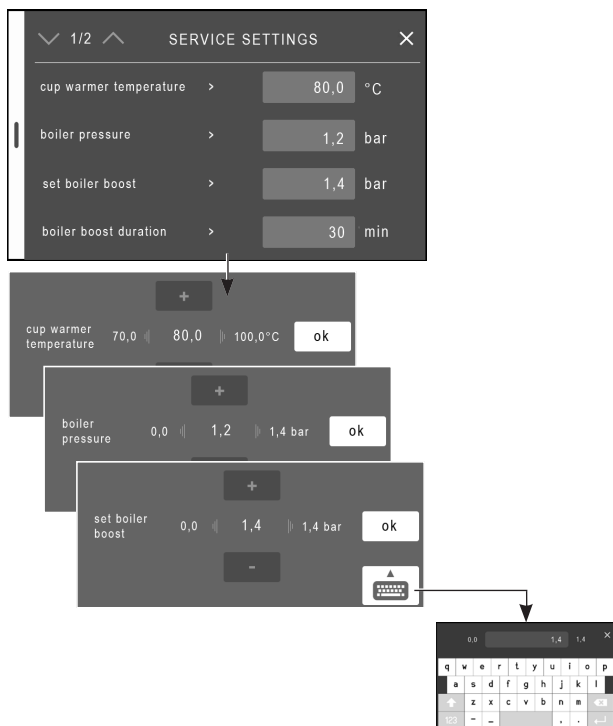
- Press the button to start dispensing.
- To confirm and stop the dose, press the button.
- Repeat this operation for the other dose buttons.
- You can copy the dose settings to the other groups by pressing the button.
- To delete the dose settings, press the button.
- To manually adjust your dose, press the and buttons.



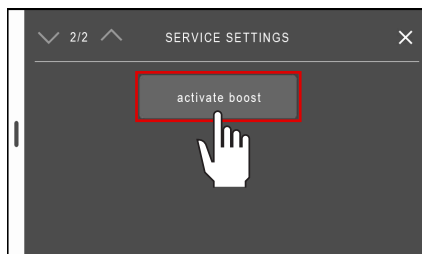
### 7.3.2 SERVICE PARAMETER configuration

Use this menu to adjust the parameters of some of the machine's services, by proceeding as follows:

- Enter the user configuration menu and press the **service settings** button.
- Select the button of the parameter to be modified.
- Press the **+** and **-** buttons to change the desired value and confirm via the **ok** button. The adjustable parameters are:
  - Cup warmer temperature
  - Steam heating unit pressure (max 1.4 bar)
  - Steam heating unit pressure during the steam production boost phase if high demand warrants it.
- Select the **keypad** button to enable the keypad where you can directly enter the desired value. Press the **confirm** button to confirm the value.



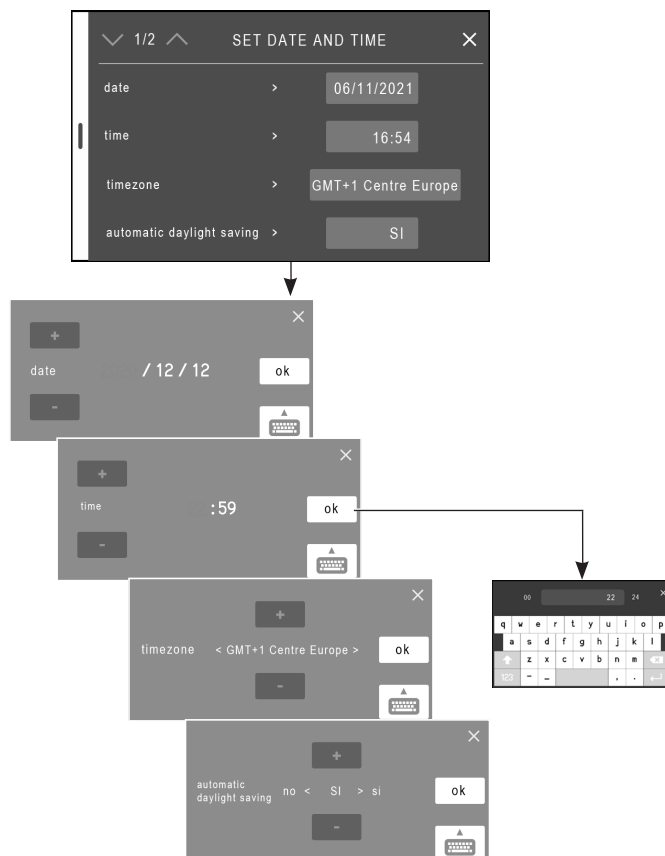
- Select the **activate boost** button on page 2 to enable the steam production boost function.



### 7.3.3 DATE and TIME settings

Use this menu to set the date and time on the machine, by proceeding as follows:

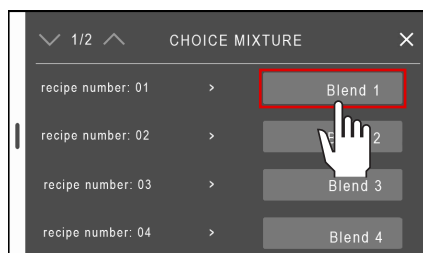
- Enter the user configuration menu and press the **set date and time** button.
- Select the button of the information you would like to modify.
- Press the **+** and **-** buttons to modify the selected parameter and confirm via the **ok** button. The adjustable parameters are:
  - Date
  - Time
  - Time zone
  - Automatic Daylight Saving Time
- Select the **keypad** button to enable the keypad where you can directly enter the desired value. Press the **confirm** button to confirm the value.



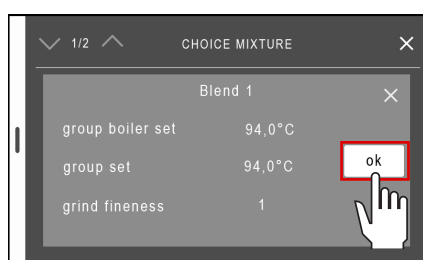
### 7.3.4 COFFEE BLEND selection

Use this menu to set the machine according to the type of coffee blend used, by proceeding as follows:

- Enter the user configuration menu and press the **choice mixture** button.
- Select the desired blend button, e.g. **Blend 1**.



- Press the **ok** button to confirm the selection.



- Wait a few moments and then the machine will be ready to use the new blend.



- The various dispensing groups can be programmed for different blends. In this case, the display will show the blend type.



**The coffee blends can only be chosen if they have already been set up in the machine's system.**

**Contact the Technician if you would like to insert new blends.**

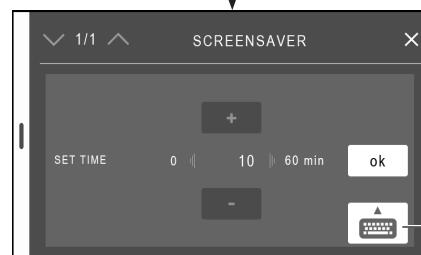
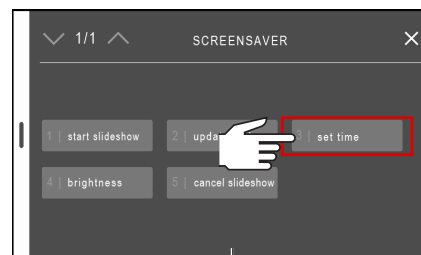
**The blend extraction parameters have been programmed by the Technician.**

### 7.3.5 SCREENSAVER configuration

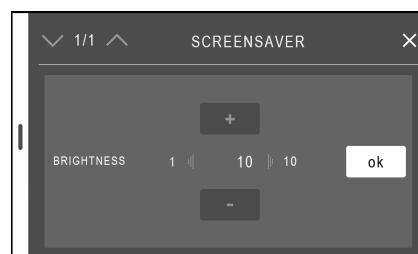
Use this menu to set the display screensaver, by proceeding as follows:

- Enter the user configuration menu and press the **screensaver** button.
- To set how long after the machine's last operation to activate the screensaver, select the **3 | set time** button.

- Press the **+** and **-** buttons to change the screensaver activation time and confirm via the **ok** button. The value can be entered directly by selecting the **keypad** button and using the keypad.



- To set the screensaver's brightness, select the **4 | brightness** button.
- Use the **+** and **-** buttons to adjust the display brightness and confirm with the **ok** button.



To upload new images to use as screensaver, proceed as follows:

- Store the images to be uploaded onto a memory stick and insert it into the drive.
- Delete the images in the memory and the confirmation screen will appear if you press the **5 | cancel slideshow** button.
- Press "confirm" to start deleting the images.
- Press the **2 | update slide** button to load the new images and confirm with "start" on the next screen.
- Once they have finished loading, test the new screensaver via the **1 | start slideshow** button.



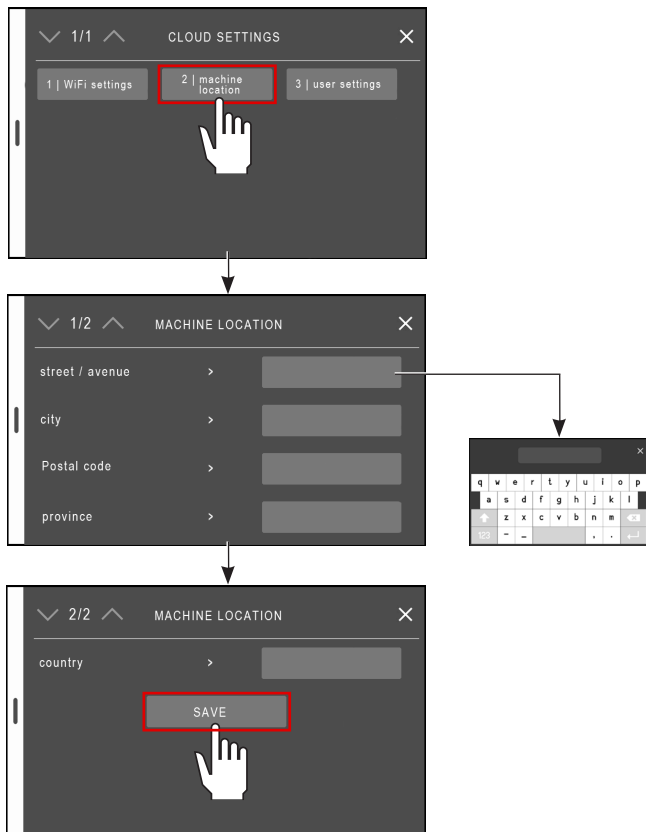
**UP to 10 different images can be uploaded. Refer to the table below for the format and name of the images.**

| First name                          | Format | Resolution               | Colour depth |
|-------------------------------------|--------|--------------------------|--------------|
| from "slide00.jpg" to "slide09.jpg" | jpeg   | 800x480 pixels<br>72 dpi | 24 bit       |

### 7.3.6 CLOUD configuration

Use this menu to set up the machine's cloud, by proceeding as follows:

- Enter the user configuration menu and press the  button.
- Select the  button.
- Use the keyboard to enter the information in the various fields (Street, City, Postcode, County, Country).
- To confirm, press the  button.



**The cloud is only active if the machine is fitted with a Wi-Fi card (contact the Technician).**

### 7.3.7 BEVERAGE COUNTER list

Use this menu to view the beverages dispensed by the machine, by proceeding as follows:

- Enter the user configuration menu and press the  button.
- Use the  buttons to scroll through the various pages and view the counts.



**To reset the counter list, contact the Technician.**

## 7.4 Tips for a good cup of coffee

Wash the filters and filter holders on a daily basis, as indicated in para. 8.8.3 on page 56. The failure to perform this operation will compromise the quality of the dispensed coffee.

To obtain high-quality coffee, it is important that the water hardness does not exceed 6-7°f (French degrees). If the water hardness exceeds these values, it is advisable to use a water filter or softener. Avoid using a water softener if the water hardness is less than 4°f.

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

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

If the machine has not been used for a certain period of time (2-3 hours), carry out a few dry runs. Make sure that the machine is constantly cleaned and periodic maintenance is carried out.

## 8. MAINTENANCE AND CLEANING

### 8.1 Safety precautions



Carefully read the instructions provided in chapter "I. SAFETY PRECAUTIONS" on page 31.



It is mandatory that gloves be used to protect the user against cuts and abrasions and from all machine parts that become hot or come in contact with food (filter holders, filters, etc.).

### 8.2 Periodic maintenance

Besides carrying out maintenance activities according to the frequency specified in the "Periodic maintenance" table, a general inspection must be carried out on the machine at least once a year by a Technician.



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

### 8.3 Maintenance after a short period of machine inactivity

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

If the machine is switched back on after this period, the Technician must replace all the water inside the hydraulic circuits as indicated in para. "8.2 Periodic maintenance" on page 53.

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



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

### 8.4 Malfunctions and solutions

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



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

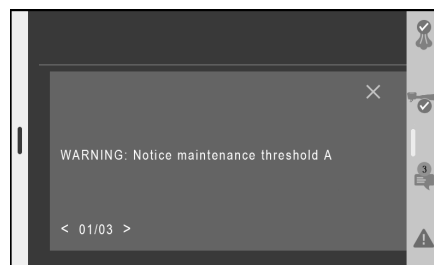


If a malfunction cannot be resolved, turn the machine off and call out the Technician.

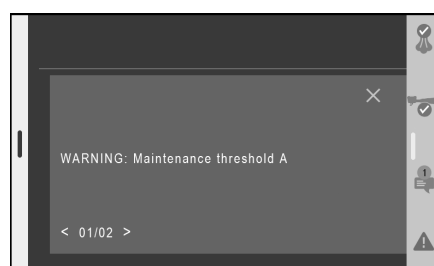
### 8.5 Scheduled maintenance

If enabled, this function displays a message to alert the user when it is necessary to perform scheduled maintenance.

The first request for assistance appears when the number of coffee, tea, heating unit filling cycles, or the number of days elapsed since installation of the machine, is close to the programmed threshold value.



When the programmed threshold value is reached, the display shows the following message:



This message continues to be displayed until maintenance is performed.

If enabled, the display may show various scheduled maintenance thresholds.

The threshold reached/exceeded warnings do not prevent the machine from operating.

Messages on the display can be reset at any time (even before the warning is triggered) by the Technician.

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



Contact the Technician to programme this function.

### Periodic maintenance table

| Component                   | Type of operation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Weekly   | Monthly  | Quarterly |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|-----------|
| BOILER and HYDRAULIC SYSTEM | Change the water as indicated in par. 6.4.1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>X</b> |          |           |
| PRESSURE TRANSDUCER         | Check the heating unit pressure, which must be between 0.8 and 1.4 bar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>X</b> |          |           |
| PRESSURE TRANSDUCER         | Check the water pressure when coffee is being dispensed: check the pressure indicated on the gauge, which must be between 8 and 9 bar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          | <b>X</b> |           |
| FILTERS AND FILTER HOLDERS  | Check the condition of the filters. Check for any damage on the edge of the filters and check whether any coffee grounds settle in the coffee cup, and replace the filters and/or filter holders, as required.                                                                                                                                                                                                                                                              |          | <b>X</b> |           |
| GRINDER-DISPENSER           | Check the ground coffee dose (between 6 and 7 grams per time) and check the degree of grinding. Burrs must always have sharp cutting edges; too much powder in the grounds is an indication that they are deteriorating. We recommend contacting the Technician to replace the flat burrs after every 400/500 kg of coffee, or after every 800/900 kg for conical burrs.<br>If the automatic burr wear warning is enabled, follow the instructions in para. 8.6 on page 55. |          | <b>X</b> |           |
| WATER SOFTENER FILTER       | Replace the water filter cartridge or regenerate the water softener at the frequency indicated by the manufacturer or whenever the automatic regeneration alert is displayed.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          | <b>X</b> |           |

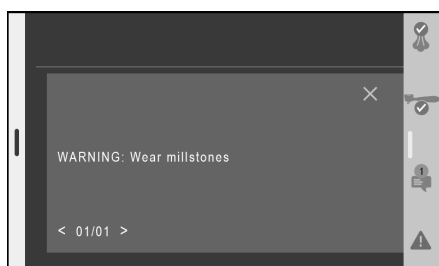
### Malfunctions and solutions table

| Problem                                               | Cause                                                                                                                                                                                                       | Action                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NO MACHINE POWER                                      | The machine is switched off.                                                                                                                                                                                | Turn on the machine.                                                                                                                                                                                        |
| NO WATER IN THE HEATING UNIT                          | The water mains valve is shut off.                                                                                                                                                                          | Open the water mains valve.                                                                                                                                                                                 |
| TOO MUCH WATER IN THE HEATING UNIT                    | Electrical system or hydraulic system fault.                                                                                                                                                                | Turn off the machine and call out the Technician.                                                                                                                                                           |
| STEAM NOZZLES DO NOT RELEASE STEAM                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>The nozzle sprayer is clogged.</li> <li>The machine is switched off.</li> </ul>                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Clean the steam nozzle sprayer.</li> <li>Turn on the machine.</li> </ul>                                                                                             |
| STEAM NOZZLES RELEASE WATER OR STEAM MIXED WITH WATER | Electrical system or hydraulic system fault.                                                                                                                                                                | Turn off the machine and call out the Technician.                                                                                                                                                           |
| NO BEVERAGES ARE BEING DISPENSED                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>The water mains valve is shut off.</li> <li>The coffee has been ground too finely.</li> </ul>                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Open the water mains valve.</li> <li>Adjust the coffee grind.</li> </ul>                                                                                             |
| WATER LEAKS FROM THE MACHINE                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>The tray does not drain.</li> <li>The drain pipe is broken, has detached, or the water flow is obstructed.</li> </ul>                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Check the sewer drain.</li> <li>Check and restore the drain pipe connection to the tray.</li> </ul>                                                                  |
| THE COFFEE IS TOO HOT OR TOO COLD                     | Electrical system or hydraulic system fault.                                                                                                                                                                | Turn off the machine and call out the Technician.                                                                                                                                                           |
| COFFEE IS BEING DISPENSED TOO QUICKLY                 | The coffee has been ground too coarsely.                                                                                                                                                                    | Adjust the coffee grind.                                                                                                                                                                                    |
| COFFEE IS BEING DISPENSED TOO SLOWLY                  | The coffee has been ground too finely.                                                                                                                                                                      | Adjust the coffee grind.                                                                                                                                                                                    |
| THE COFFEE GROUNDS ARE WET                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>The dispensing group is dirty.</li> <li>The dispensing group is too cold.</li> <li>The coffee has been ground too finely.</li> <li>The coffee is too old.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Wash the group with the blind filter.</li> <li>Wait for the group to fully heat up.</li> <li>Adjust the coffee grind.</li> <li>Replace with fresh coffee.</li> </ul> |

| Problem                                                                                                                               | Cause                                                                                                                                                             | Action                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| THE DISPLAY INDICATES A NON-CONFORMING PRESSURE                                                                                       | Hydraulic system failure.                                                                                                                                         | Turn off the machine and call out the Technician.                                                                                                 |
| COFFEE GROUNDS FOUND IN CUPS                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>The filter holder is dirty.</li> <li>The filter holes are worn.</li> <li>The coffee has not been ground evenly.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Clean the filter holder.</li> <li>Replace the filter.</li> <li>Adjust the grind as appropriate.</li> </ul> |
| THE CUP IS DIRTY WITH COFFEE SPLASHES                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>The coffee has been ground too coarsely.</li> <li>The filter's edge is damaged.</li> </ul>                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Adjust the coffee grind.</li> <li>Replace the filter.</li> </ul>                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>THE COFFEE IS NOT BEING DISPENSED CORRECTLY</li> <li>THE COFFEE DOSE IS NOT CORRECT</li> </ul> | The coffee has been ground too finely.                                                                                                                            | Adjust the coffee grind.                                                                                                                          |
| THE ELECTRONIC SYSTEM HAS SHUTDOWN                                                                                                    | Electrical system or hydraulic system fault.                                                                                                                      | Turn off the machine and call out the Technician.                                                                                                 |
| WATER IS LEAKING FROM THE PUMP                                                                                                        | Pump fault.                                                                                                                                                       | Turn off the machine and call out the Technician.                                                                                                 |
| THE MOTOR STOPS SUDDENLY OR THE THERMAL PROTECTOR IS TRIGGERED BY A POWER OVERLOAD                                                    | Pump fault.                                                                                                                                                       | Turn off the machine and call out the Technician.                                                                                                 |
| THE PUMP IS WORKING BELOW THE NOMINAL FLOW RATE                                                                                       | Pump fault.                                                                                                                                                       | Turn off the machine and call out the Technician.                                                                                                 |
| THE PUMP IS NOISY                                                                                                                     | Pump fault.                                                                                                                                                       | Turn off the machine and call out the Technician.                                                                                                 |

## 8.6 Burr wear automatic check

If enabled, this function displays a message to alert the user that it is necessary to replace the grinder-dispenser burrs.



The warning appears when the amount coffee (kg) used reaches the programmed limit.

The message will remain on the display in the selection stand-by phase or the programming standby phase.

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

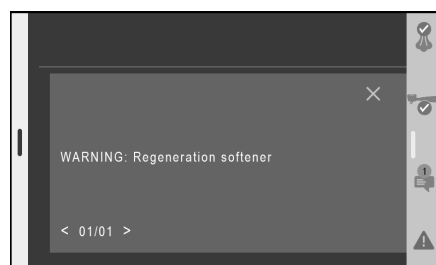
The count can be reset at any time (even before the warning is triggered) and by a technician.



**The system only operates if the machine is paired with a single grinder. Contact the Technician to programme this function.**

## 8.7 Water softener regeneration

The machine counts the water used and, where applicable, when the expected amount is exceeded, the display indicates the need to regenerate the softener.



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

The count can be reset at any time (even before the warning is triggered) by a technician.



**Contact the Technician to programme this function. To regenerate the water softener, follow the manufacturer's instructions.**

## 8.8 Cleaning operations

### 8.8.1 General instructions

A few simple cleaning tasks are required to have a perfectly sanitised and efficient appliance. The instructions provided here apply when the machine is being used on a regular basis. If the machine is constantly being used, then cleaning should be performed more frequently.



**Do not use alkaline cleaners, solvents, alcohol or aggressive substance-based products (e.g. phosphoric, citric or sulfamic acids).**

**The products/cleaners used must be suitable for this purpose and not corrode the water circuit elements and in any case use them following the instructions provided on the package.**

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

**Always use clean and sanitised cloths when cleaning.**

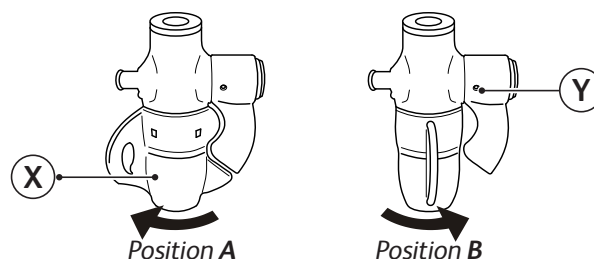
**When washing the filters, filter holders and all machine components, use Manufacturer-supplied cleaners or products specific for cleaning professional coffee machines.**

| Cleaning                                                                                                                                                                                                                                                                             | Daily | Weekly |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| <b>Cappuccino maker:</b><br>Clean at least once a day or more often if the cappuccino maker is used constantly, by following the instructions in para. 8.8.2 on page 56.                                                                                                             | X     |        |
| <b>Body and Grilles:</b><br>Clean the panels of the body with a cloth dampened in lukewarm water.<br>Remove the drip tray and cup holder grille and wash with hot water.                                                                                                             | X     |        |
| <b>Filters and Filter Holders:</b><br>Wash the filters and filter holders on a daily and weekly basis, as indicated in para. 8.8.3 on page 56.<br>Perform the cleaning operations on a daily basis as indicated in para. 8.8.3 on page 56.                                           | X     | X      |
| <b>Steam nozzle/steam wand:</b><br>Keep the nozzle clean at all times using a cloth dampened in lukewarm water.<br>Check and clean the nozzle tips, by clearing the steam outlet holes with a small needle.<br>Wash these on a weekly basis, as indicated in para. 8.8.7 on page 58. | X     | X      |
| <b>Dispensing group:</b><br>Wash the dispensing group as described in para. 8.8.4 on page 57 and 8.8.5 on page 57.<br>Perform the cleaning operations on a daily basis as indicated in para. 8.8.6 on page 57.                                                                       | X     | X      |
| <b>Grinder-dispenser and Hopper:</b><br>Clean the hopper and the dispenser inside and out with a cloth dampened with warm water.<br>When finished, dry all parts thoroughly.                                                                                                         |       | X      |

### 8.8.2 Washing the cappuccino maker

Take special care when cleaning the cappuccino maker and follow the steps provided below:

- Perform an initial wash by immersing the suction hose into the water and dispensing for a few seconds.
- Turn the rotating body (X) 90° to position B (the milk outlet duct closes).
- Whilst holding the milk suction hose in the air, dispense steam (cappuccino maker dry run).
- Wait around 20 seconds so that the cappuccino maker can be internally cleaned and sterilised.
- Shut off the steam and put the rotating body back into position A.
- If the air intake hole (Y) is blocked, clear it gently using a pin.



**Clean the cappuccino maker after each continuous use and at least once a day.**

### 8.8.3 Cleaning the filters and filter holders

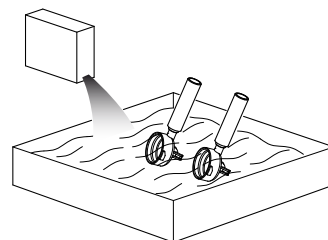


**Caution: only immerse the filter holder cup in water and try not to get the handle wet.**

**The cleaner must be diluted in cold water in the doses indicated on the package (see the manufacturer).**

#### Daily:

- Soak the filter and filter holder in hot water overnight so that the fatty coffee deposits can dissolve.
- Rinse everything in cold water.



#### Weekly:

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

### 8.8.4 Scheduled dispensing group wash

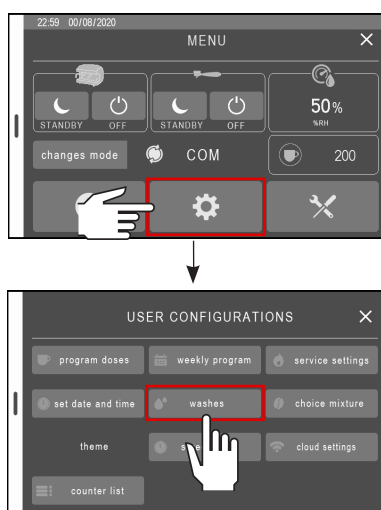
If provided, the machine automatically requests that the dispensing groups be washed on a daily basis.

To begin the wash cycle, proceed as shown on the display. HOWEVER you can also cancel the wash prompt and resume normal operation.

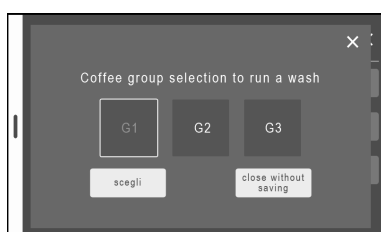
### 8.8.5 Arbitrary dispensing group wash

If desired, it is possible to wash the groups at any time, proceeding as follows:

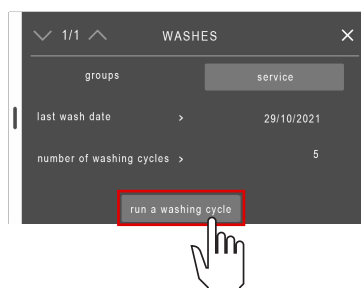
- Access the menu (see para. 7.1 on page 47).
- Select the configuration button .
- Press the  button.



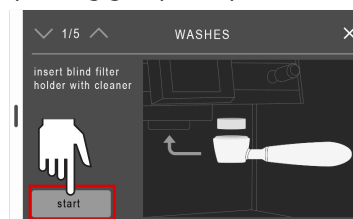
- Select the dispensing group.



- The display will indicate the date of the last wash cycle and the number of wash cycles.
- To start the wash, press the  button.



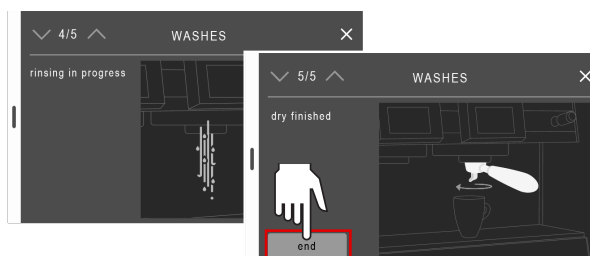
- Insert a suitable detergent in the blind filter holder, secure it to the dispensing group and press the  button.



- Wait for wash cycle to finish, then remove the filter holder from the dispensing group and press the  button.



- When the rinse cycle has finished, remove the filter holder from the dispensing group and press the  button.



**During the washing phase, all the coffee selections of that group are disabled.**

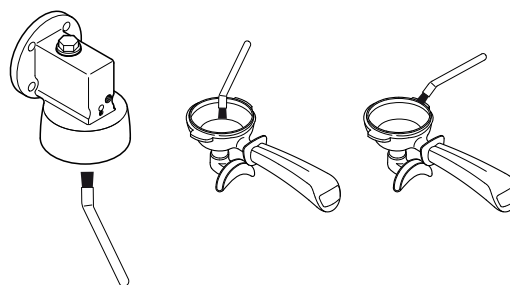
**Washes are interrupted if the machine is switched off; to resume the washes automatically, turn the machine on again.**

### 8.8.6 Cleaning the group shower screen, shower screen containment ring and filter holder

#### Daily

Clean the dispensing group and filter holder shower screens with the supplied brush on a daily basis.

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

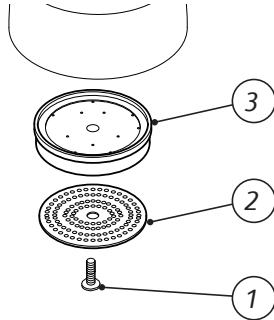


**Use the special brush supplied (see the Spare Parts Catalogue).**

## Weekly

Clean the shower screen and shower screen containment ring as follows:

- Loosen the screw using a screwdriver (1).
- Remove the shower screen (2) and the shower screen containment ring (3).
- Wash the two components with hot water.
- Reposition the shower screen and shower screen containment ring in their original position and lock everything in place with the screw.



### 8.8.7 Cleaning the steam nozzle/automatic steam wand

## Weekly

Clean the steam nozzle/automatic steam wand as follows:

- Insert the steam wand into a jug with water and a specific cleaner, in accordance with the manufacturer's instructions.



- Heat the solution with the steam nozzle.
- Let the nozzle cool down whilst keeping it immersed in the solution for at least 5 minutes, so that cleaner can rise inside the nozzle due to the cooling effect.
- Repeat the operation 2 or 3 times until no more milk residue is dispensed.

## 9. SPARE PARTS

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



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

## 10. DECOMMISSIONING

A Technician must be called out to decommission the machine as the equipment must be disconnected from the electricity and water mains, and all the internal circuits must be emptied of water.

After being decommissioned, the machine can only be re-commissioned by a Technician.



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

## 11. DISASSEMBLY

The machine must only be dismantled by the Technician.

## 12. DISPOSAL

### 12.1 Disposal information

Only for the European Union and the European Economic Area.



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

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

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



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

### 12.2 Environmental information

The machine features an internal lithium button battery, which is located in the circuit board and ensures data storage. Dispose of the battery in accordance with current national regulations.

## I. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

### I.I. NIVEAU DE FORMATION ET D'INFORMATION REQUIS DE L'UTILISATEUR

L'Utilisateur :

- est la personne chargée de faire fonctionner la machine et d'effectuer les opérations ordinaires de nettoyage indiquées dans le présent manuel.
- doit être correctement formé et informé sur son fonctionnement et sur les risques résiduels présents durant le fonctionnement de la machine.
- doit pouvoir agir conformément aux normes régissant les principes d'hygiène alimentaire en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine.

**i La manipulation non autorisée d'une partie quelconque de la machine fait déchoir la garantie et la responsabilité du fabricant en cas de pannes de la machines et d'accidents de l'utilisateur.**

### I.II. INSTALLATION

Les opérations d'installations doivent toujours être effectuées par le technicien et conformément aux normes de sécurité et de santé en vigueur.

### I.III. FONCTIONNEMENT

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

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

- en fait mauvais usage ;
- commet une erreur de jugement ;
- désactive la sécurité installée en contournant les exigences contenues dans ce manuel.

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

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

IL est interdit :

- d'utiliser la machine dans des conditions psychophysiques altérées ; sous l'influence de drogues, d'alcool, de psycholeptiques etc. ;
- l'utilisation de la machine dans une atmosphère à risque d'incendie ;
- L'utilisation de la machine dans une atmosphère explosive, agressive ou à forte teneur de poussières ou de substances huileuses en suspension dans l'air.



### DANGER ÉLECTRIQUE

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

- ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides ;
- ne pas utiliser l'appareil avec les pieds nus ;
- ne pas utiliser de rallonges ;
- ne pas utiliser dans des pièces avec une douche ou dans une salle de bains ;
- ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil ;
- le câble d'alimentation de l'appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre la machine et s'adresser exclusivement au Technicien ;
- ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.) ;

- ne pas accéder à l'intérieur de la machine ;
- ne pas renverser de liquide sur la machine ;
- ne pas laisser le câble électrique être écrasé et/ou entrer en contact avec des surfaces tranchantes ;
- ne pas laisser l'appareil à la portée d'enfants ou de personnes non initiées à son utilisation.



### **DANGER HAUTE TEMPÉRATURE**

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

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



**L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dépourvues de l'expérience ou de la connaissance nécessaire, tant qu'ils sont sous surveillance ou après avoir fourni les instructions indispensables à un usage sans danger et à la compréhension des dangers relatifs. Les enfants doivent être surveillés pour contrôler qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**

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

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



**Il incombe au technicien d'informer l'utilisateur sur les procédures de contrôle périodique des équipements sous pression et des dispositifs de sécurité conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation.**

**Faire effectuer l'entretien périodique annuel et le contrôle de tous les dispositifs de sécurité par le technicien.**

## **I.IV. ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

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

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



### **DANGER ÉLECTRIQUE**

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

- pendant les opérations de nettoyage, la machine doit être éteinte et il faut s'assurer que tous les composants sont à température ambiante ;
- ne pas immerger la machine dans l'eau ;
- ne pas verser de liquides sur la machine et ne pas utiliser de jets d'eau pour la nettoyer ;
- les opérations d'entretien et de nettoyage ne doivent pas être effectuées par des enfants ou personnes non formées ;
- ne pas retirer les protections et/ou parties de la carrosserie ;
- ne pas accéder à l'intérieur de la machine ;
- ne pas effectuer d'opérations d'entretien et de nettoyage différentes de celles indiquées dans le présent Manuel.



### **DANGER HAUTE TEMPÉRATURE**

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

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

## **I.V. CARACTÉRISTIQUES DES EPI**

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

### **Gants**



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



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

**Seul un Technicien spécialisé et autorisé peut effectuer les opérations d'entretien et de nettoyage non indiquées dans le présent document.**

**Toutes les opérations d'entretien doivent être effectuées sous les réserves suivantes :**

- débranchement de l'alimentation électrique ;
- coupure de l'alimentation hydraulique ;
- après le refroidissement complet de la machine.

**En cas de non-résolution du dysfonctionnement, éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien. Ne tenter aucune intervention de réparation.**

**Les opérations de détartrage de l'équipement doivent être effectuées par le Technicien pour éviter toute délivrance de matériel nocif pour l'usage alimentaire.**

## **I.VI. SITUATIONS D'URGENCE**

En cas de situation d'urgence, prendre les mesures prévues par le plan d'urgence du local et procéder immédiatement à la mise en place systématique des actions en fonction du type de problème.

### **INCENDIE PROVOQUÉ PAR COURT-CIRCUIT**

En cas d'incendie causé par une panne du système électrique de la machine, adopter les comportements suivants :

- Mettre la machine hors tension à l'aide de l'interrupteur général ;
- Appeler les pompiers ;
- Éloigner les personnes du local ;
- Éteindre les flammes à l'aide d'un extincteur CO<sub>2</sub>.

# Sommaire général

|                                                                         |           |                                           |           |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------|-----------|
| <b>1. INTRODUCTION.....</b>                                             | <b>63</b> | <b>10. MISE HORS SERVICE .....</b>        | <b>86</b> |
| 1.1 Instructions pour la lecture du manuel .....                        | 63        | <b>11. DÉMANTÈLEMENT .....</b>            | <b>86</b> |
| 1.2 Conservation du manuel .....                                        | 63        | <b>12. ÉLIMINATION.....</b>               | <b>86</b> |
| 1.3 Méthodologie de mise à jour du Manuel d'instructions.....           | 63        | 12.1 Informations sur l'élimination.....  | 86        |
| 1.4 Destinataires.....                                                  | 63        | 12.2 Informations environnementales ..... | 86        |
| 1.5 Glossaire et pictogrammes .....                                     | 64        |                                           |           |
| 1.6 Garantie .....                                                      | 64        |                                           |           |
| <b>2. IDENTIFICATION DE LA MACHINE .....</b>                            | <b>65</b> |                                           |           |
| 2.1 Marque et désignation du modèle.....                                | 65        |                                           |           |
| 2.2 Description générale.....                                           | 65        |                                           |           |
| 2.3 Service d'assistance à la clientèle du fabricant .....              | 65        |                                           |           |
| 2.4 Usage destiné .....                                                 | 66        |                                           |           |
| 2.5 Illustration de la machine.....                                     | 67        |                                           |           |
| 2.6 Tableau de commande .....                                           | 67        |                                           |           |
| 2.7 Écran tactile.....                                                  | 68        |                                           |           |
| 2.8 Données et marquage .....                                           | 69        |                                           |           |
| 2.9 Système d'économies d'énergie Energy Saving .....                   | 69        |                                           |           |
| <b>3. STOCKAGE.....</b>                                                 | <b>70</b> |                                           |           |
| <b>4. INSTALLATION .....</b>                                            | <b>70</b> |                                           |           |
| <b>5. MISE EN SERVICE .....</b>                                         | <b>70</b> |                                           |           |
| <b>6. FONCTIONNEMENT.....</b>                                           | <b>70</b> |                                           |           |
| 6.1 Consignes de sécurité .....                                         | 70        |                                           |           |
| 6.2 Émissions.....                                                      | 70        |                                           |           |
| 6.3 Allumage et extinction.....                                         | 70        |                                           |           |
| 6.4 Prédisposition de la machine .....                                  | 71        |                                           |           |
| 6.5 Distribution du café.....                                           | 72        |                                           |           |
| 6.6 Distribution vapeur.....                                            | 73        |                                           |           |
| 6.7 Distribution eau chaude.....                                        | 73        |                                           |           |
| 6.8 Autosteamer .....                                                   | 73        |                                           |           |
| 6.9 Distribution de cappuccino .....                                    | 74        |                                           |           |
| 6.10 Chauffe-tasses .....                                               | 74        |                                           |           |
| <b>7. PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES DE LA MACHINE.....</b>               | <b>75</b> |                                           |           |
| 7.1 Accès au menu.....                                                  | 75        |                                           |           |
| 7.2 Gestion Energy Saving .....                                         | 75        |                                           |           |
| 7.3 Configurations réglables par l'utilisateur .....                    | 77        |                                           |           |
| 7.4 Conseils pour obtenir un bon café .....                             | 80        |                                           |           |
| <b>8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....</b>                                  | <b>81</b> |                                           |           |
| 8.1 Consignes de sécurité .....                                         | 81        |                                           |           |
| 8.2 Entretien périodique .....                                          | 81        |                                           |           |
| 8.3 Entretien après une courte période d'inactivité de la machine ..... | 81        |                                           |           |
| 8.4 Dysfonctionnements et solutions .....                               | 81        |                                           |           |
| 8.5 Entretien programmé .....                                           | 81        |                                           |           |
| 8.6 Contrôle automatique d'usure des meules .....                       | 83        |                                           |           |
| 8.7 Régénération de l'adoucisseur .....                                 | 83        |                                           |           |
| 8.8 Opérations de nettoyage.....                                        | 84        |                                           |           |
| <b>9. PIÈCES DE RECHANGE .....</b>                                      | <b>86</b> |                                           |           |

## 1. INTRODUCTION

Lire attentivement ce manuel dans son intégralité avant d'utiliser l'appareil, afin d'optimiser les performances de la machine et de la faire fonctionner en toute sécurité.

La machine à café espresso que vous venez d'acheter a été conçue et réalisée en employant des méthodes et des technologies innovantes qui en assurent la qualité et la fiabilité dans le temps.

Cette notice est un guide qui vous permettra de connaître les avantages que vous avez acquis en choisissant notre marque. Vous y trouverez les informations nécessaires pour utiliser au mieux votre machine et l'entretenir afin d'avoir toujours un excellent rendement, outre des informations sur comment intervenir en cas de difficulté.



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

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

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

### 1.1 Instructions pour la lecture du manuel

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

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

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

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

#### Abréviations

|              |   |            |
|--------------|---|------------|
| <b>Sect.</b> | = | Section    |
| <b>Chap.</b> | = | Chapitre   |
| <b>Par.</b>  | = | Paragraphe |
| <b>P.</b>    | = | Page       |
| <b>Fig.</b>  | = | Figure     |
| <b>Tab.</b>  | = | Tableau    |

#### Unité de mesure

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

## 1.2 Conservation du manuel

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

Manipuler ce manuel avec soin, les mains propres et sans le poser sur des surfaces sales. Il ne doit pas être déchiré ou arbitrairement modifié.

Le manuel doit être conservé à l'abri de l'humidité et de la chaleur, et se trouver à proximité de la machine à laquelle il se réfère.

Le Fabricant peut, à la demande de l'Utilisateur, fournir des copies supplémentaires du manuel d'instructions de la machine.

## 1.3 Méthodologie de mise à jour du Manuel d'instructions

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



**Si le manuel devient illisible ou dans tous les cas difficiles à consulter en raison de son état, l'Utilisateur devra demander une nouvelle copie au Fabricant avant d'effectuer toute intervention sur la machine. Il est absolument interdit de retirer ou de réécrire certaines parties du manuel.**

**L'utilisateur est tenu de respecter les instructions figurant dans ce manuel.**

**Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'inconvénient susceptible de se produire suite à une mauvaise utilisation de ces recommandations.**

**Ce manuel est aussi disponible sur le site internet du fabricant reporté sur la couverture du manuel.**

## 1.4 Destinataires

Le Manuel en objet s'adresse à l'Utilisateur.

### Qualification des destinataires de la machine

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

- Être majeur ;
- Être physiquement et mentalement aptes à utiliser la machine ;
- Être capables de comprendre et d'interpréter le manuel d'instructions et les consignes de sécurité ;
- connaître les procédures de sécurité et savoir les appliquer,
- être capables d'utiliser la machine ;
- avoir compris les procédures d'utilisation définies par le fabricant de la machine.

## 1.5 Glossaire et pictogrammes

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

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

### 1.5.1 Glossaire

#### Utilisateur

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

#### Technicien

Une personne spécialisée, spécialement formée et autorisée à effectuer selon les normes en vigueur les opérations de : transport et manutention, stockage, installation, mise en service, entretien, mise hors service, démantèlement et élimination de la machine.

#### Danger

Une source potentielle de blessures ou de risque pour la santé.

#### Zone dangereuse

Toute zone à proximité d'une machine dans laquelle la présence d'une personne constitue un risque pour la sécurité et la santé de cette personne.

#### Risque

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

#### Carter

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

#### Équipement de protection individuelle (EPI)

Équipement porté ou tenu par la personne pour la protection de sa santé ou de sa sécurité.

#### Usage prévu

L'utilisation de la machine en fonction des informations fournies dans la notice d'utilisation.

#### Qualification de l'utilisateur

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

#### État de la machine

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

#### Risque résiduel

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

### Composant de sécurité :

- Destiné à remplir une fonction de sécurité ;
- dont la défaillance et/ou le mauvais fonctionnement implique un danger pour la sécurité des personnes.

### 1.5.2 Pictogrammes

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

- Risques pour la sécurité des personnes travaillant sur la machine ;
- des blessures, éventuellement graves, causées à l'Utilisateur (voire dans certains cas la mort) ;
- perte de la garantie contractuelle ;
- déclinaison des responsabilités du fabricant.



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



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



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



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



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



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



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



**Symbole d'Obligation de lecture de la documentation**, utilisé pour sensibiliser l'utilisateur de l'importance cette action pour sa sécurité.

## 1.6 Garantie

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

## 2. IDENTIFICATION DE LA MACHINE

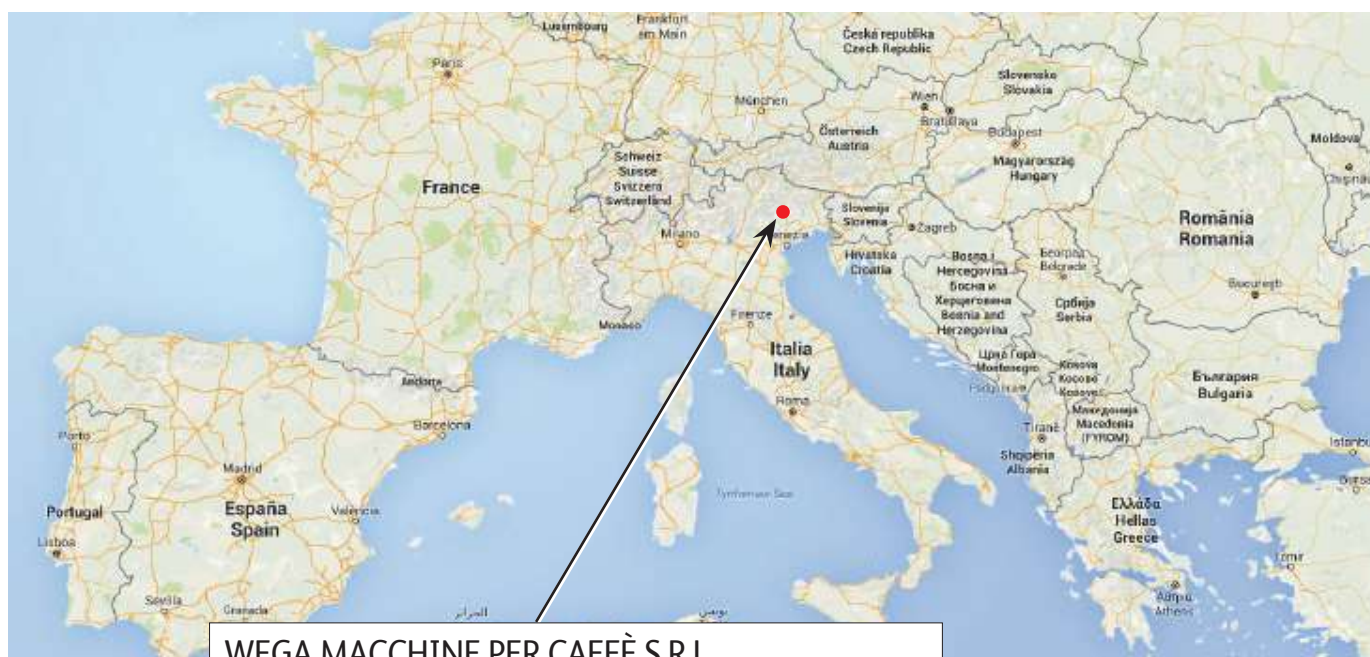
### 2.1 Marque et désignation du modèle

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

### 2.2 Description générale

La machine décrite dans ce manuel dispose de composants mécaniques, électriques et électroniques dont l'action combinée permet de réaliser des boissons à base de lait, café et eau. Ce produit est fabriqué conformément aux directives, règlements et normes de la Communauté européenne figurant dans la DÉCLARATION DE CONFORMITÉ UE accompagnant la machine.

### 2.3 Service d'assistance à la clientèle du fabricant



WEGA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.  
Via Condotti Bardini, 1  
31058 SUSEGANA (TV) ITALY  
Tél. +39.0438.1799700 - Fax +39.0438.1884890  
E-mail : info@wega.it - Site internet : www.wega.it

## 2.4 Usage destiné

Cette machine à café espresso est destinée à la préparation de boissons chaudes, tels que le thé, cappuccino, café long ou serré, café espresso, etc. et n'est pas destinée à un usage domestique, mais uniquement à un usage professionnel.

La machine peut être utilisée dans toutes les conditions de fonctionnement prévues, figurant et décrites dans ce présent document. Tout autre usage doit être considéré comme dangereux. La machine doit être installée dans un lieu dont l'accès est réservé uniquement au personnel qualifié ayant reçu une formation appropriée (bars, restaurants, etc.).

### Usages autorisés

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



**Tous les usages non spécifiquement mentionnés dans ce manuel sont interdits et doivent être expressément autorisés par le fabricant.**

### Usages prévus

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

### Contre-indications d'usage

La machine ne doit pas être utilisée :

- pour des usages autres que ceux énoncés au dans ce paragraphe, pour différentes utilisations ou non mentionnées dans ce Manuel ;
- avec l'utilisation de produit différent de ceux indiqués dans ce Manuel ;
- avec des dispositifs de sécurité exclus ou non fonctionnels.

### Utilisation erronée de la machine

Le type d'utilisation et les prestations pour lesquels cette machine est conçue impliquent un certain nombre d'opérations et de procédures ne pouvant pas être modifiées sauf accord préalable du fabricant. Tous les comportements autorisés figurent dans le présent document. Toute opération non énumérée et décrite ici est considérée comme impossible et donc dangereuse.

### Usages non prévus

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

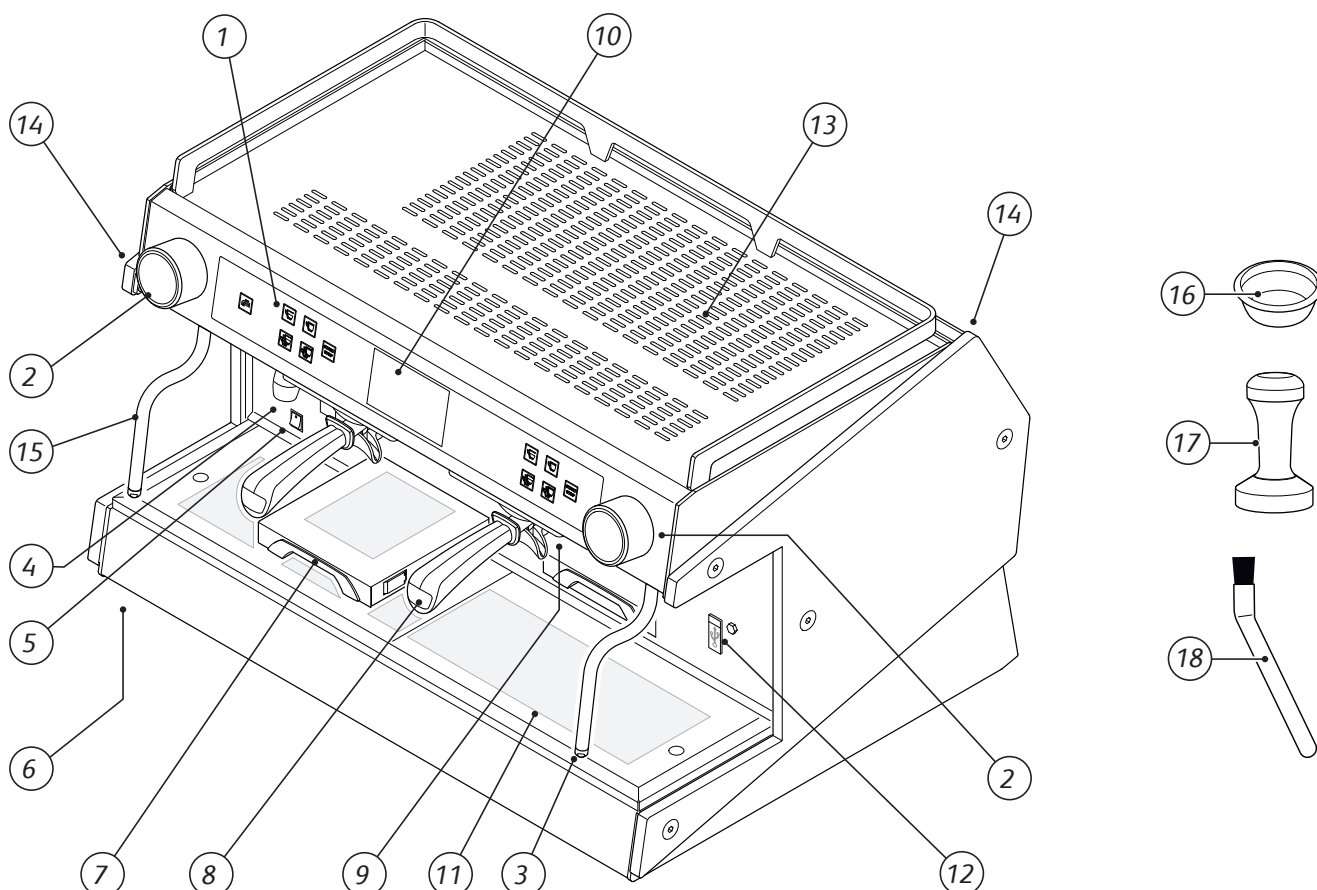
## Sécurités générales

L'Utilisateur doit connaître les risques d'accidents, les dispositifs conçus pour la sécurité et les règles générales de protection prescrites par les directives communautaires et la législation du pays d'installation de la machine.

L'Utilisateur doit savoir comment fonctionne tous les dispositifs de la machine. Il doit également avoir entièrement lu et compris ce manuel. Les travaux d'entretien doivent être effectués par le Technicien après avoir opportunément préparé la machine à l'intervention. La modification ou la substitution non autorisée d'une ou plusieurs parties de la machine, l'utilisation d'accessoires modifiant l'usage et l'utilisation de matériaux autres que ceux recommandés dans ce manuel peuvent être cause d'Accidents.

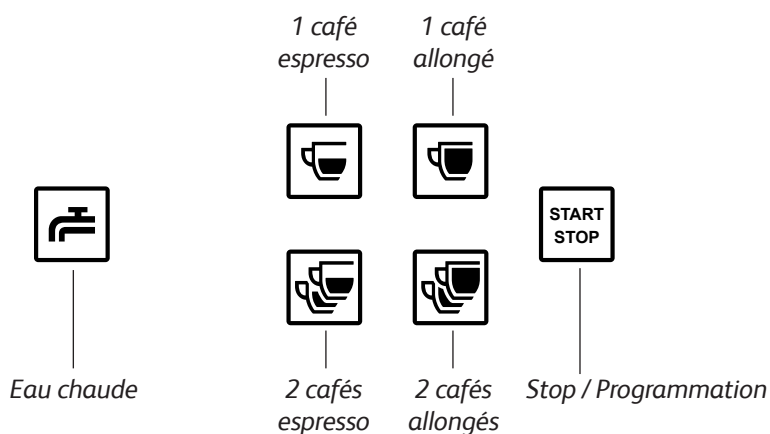
## 2.5 Illustration de la machine

- |                                            |                                             |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 1. Clavier.                                | 10. Écran tactile.                          |
| 2. Manette vapeur.                         | 11. Grille porte-tasses.                    |
| 3. Buse à vapeur.                          | 12. Port USB.                               |
| 4. Buse à eau chaude.                      | 13. Plan chauffe-tasses.                    |
| 5. Interrupteur d'allumage.                | 14. Côté éclairé.                           |
| 6. Pied réglable.                          | 15. Buse à vapeur/Autosteamer (si présent). |
| 7. Grille amovible porte-tasses.           | 16. Filtre aveugle.                         |
| 8. Porte-filtre.                           | 17. Pilon.                                  |
| 9. Éclairage compartiment de distribution. | 18. Brosse de nettoyage.                    |



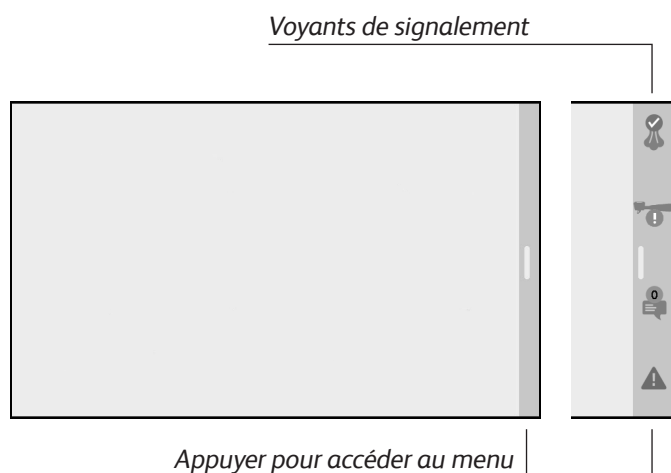
La prise USB (12) doit être utilisée uniquement avec la clé spécifique fournie aux techniciens de maintenance. Ne pas utiliser le port USB avec des dispositifs externes (iPhone, iPad, PC, etc.) sous peine d'endommager sérieusement le logiciel de la machine.

## 2.6 Tableau de commande

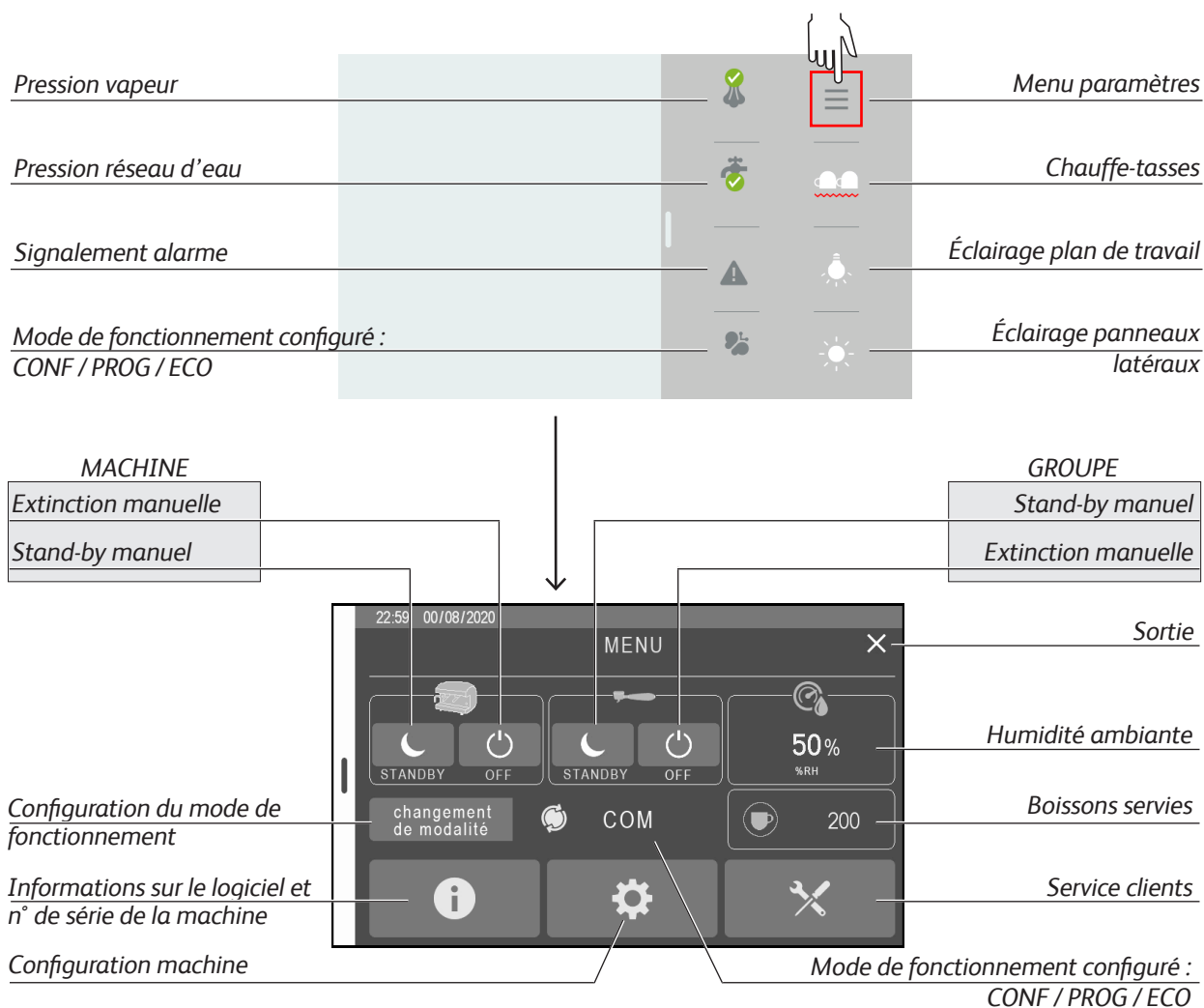


## 2.7 Écran tactile

La machine est intégralement contrôlée par le biais de l'écran tactile placé sur la partie frontale. La barre de messages se trouve à droite de l'écran (en cas de signalements) avec laquelle il est possible d'accéder aux principales commandes de la machine.



Sur l'écran de commandes, outre visualiser les principaux paramètres, il est possible d'accéder aux menus de la machine.



Pour la programmation du système d'économie d'énergie Energy Saving, voir par. 7.2 sur la page 75.

## 2.8 Données et marquage

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

| DONNÉES TECHNIQUES                        |           | 2GR                                  | 3GR           | 4GR           |
|-------------------------------------------|-----------|--------------------------------------|---------------|---------------|
| Puissance                                 | 200 V     | 4000 W                               | 4700 W        | ---           |
|                                           | 220-240 V | 4400 - 5900 W                        | 5500 - 7000 W | 7100 - 7750 W |
|                                           | 380-415 V |                                      |               |               |
| Fréquence                                 |           | 50 - 60 Hz                           | 50 - 60 Hz    | 50 - 60 Hz    |
| Chaudière café                            |           | 1,2 l x 2                            | 1,2 l x 3     | 1,2 l x 4     |
| Chaudière vapeur                          |           | 8,0 l                                | 13,0 l        | 13,0 l        |
| Tarage soupape de sécurité                |           | 0,19 MPa (1,9 bar) +/- 0,015 MPa     |               |               |
| Pression de fonctionnement du chauffe-eau |           | 0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)      |               |               |
| Pression d'eau d'alimentation             |           | 0,15 - 0,6 MPa MAX (1,5 - 6 bar MAX) |               |               |
| Pression de distribution du café          |           | 0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)            |               |               |
| Température ambiante de fonctionnement    |           | 5 - 35°C 95° U.R.MAX                 |               |               |
| Niveau de pression acoustique             |           | < 70 dB                              |               |               |

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

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

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

Un exemple de plaque signalétique est fourni ci-après :

En accédant à la section « Menu » (voir instructions aux prochains chapitres) et en sélectionnant la touche , il est possible de visualiser le numéro de série de la machine.

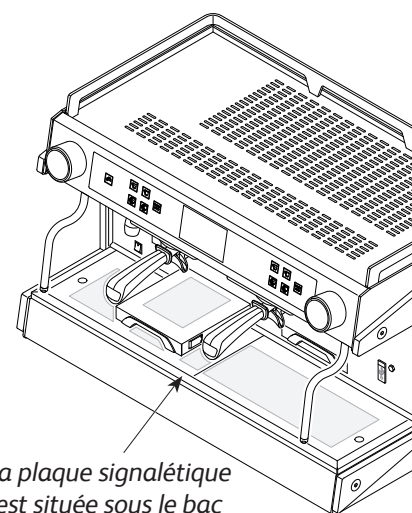
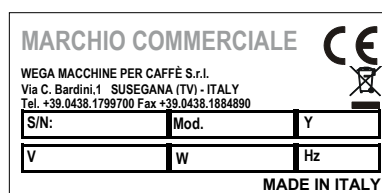
Pour toute communication avec le fabricant, toujours indiquer les informations suivantes :

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

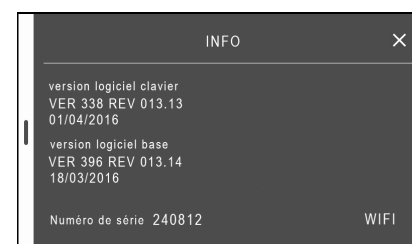
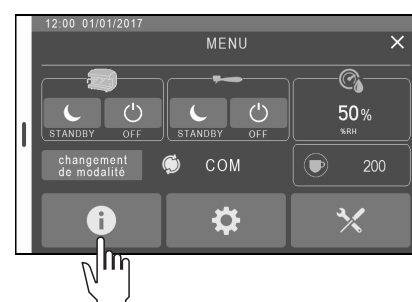
Les données de l'équipement sont aussi visibles sur l'étiquette placée sur l'emballage de la machine.



**IL est interdit de retirer ou de détériorer la plaque signalétique. Si elle est détériorée ou illisible, communiquez avec le Technicien ou le Constructeur.**



La plaque signalétique est située sous le bac d'évacuation



## 2.9 Système d'économies d'énergie Energy Saving

L'appareil dispose d'un logiciel qui gère le système automatique de stand-by pendant les pauses, la fonction Energy-saving nocturne et le réglage intelligent de la température. Cela permet d'économiser une quantité d'énergie considérables, pendant les pauses nocturnes, en maintenant toujours l'appareil en condition de retourner rapidement en service. En outre, le logiciel distribue la puissance seulement où et quand elle sert, ce qui permet également de bénéficier d'économies d'énergie durant le fonctionnement normal.

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

Trois modes sont prévus :

- CONF : activation manuelle
- PROG : fonctionnement selon la programmation
- ECO : gestion en auto-apprentissage.



**Pour l'activation de la fonction Energy Saving, voir par. 7.2 sur la page 75. Pour la programmation, voir par. 7 sur la page 75.**

### 3. STOCKAGE

Le stockage de la machine est effectué par le Fabricant ou le Technicien.

### 4. INSTALLATION

L'installation de la machine doit être effectuée exclusivement par le Technicien.



**Lors de l'installation de la machine, le Technicien doit procéder aux opérations de renouvellement de l'eau contenue dans les circuits hydrauliques.**



**La base d'appui de la machine doit être parfaitement à niveau, pas supérieure à 2° d'inclinaison et sans irrégularités.**



**Le système électrique doit être équipé d'un dispositif de protection différentiel avec une intensité de courant différentiel conformément aux lois et règlements de sécurité applicables.**

### 5. MISE EN SERVICE

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

### 6. FONCTIONNEMENT

#### 6.1 Consignes de sécurité



**Lire attentivement les avertissements figurant au chapitre « I. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ » sur la page 59.**

#### 6.2 Émissions

##### Vibrations

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

##### Émissions sonores

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

Si la machine émet des bruits inhabituels, il faut avertir le Technicien.

##### Environnement électromagnétique

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

### 6.3 Allumage et extinction

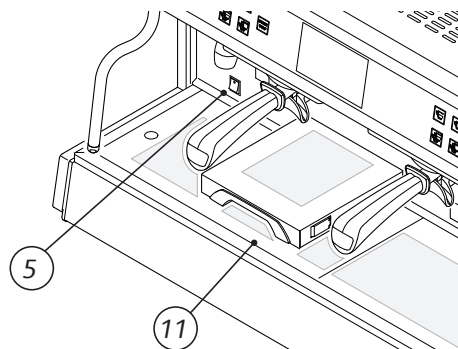


**Avant d'utiliser la machine, effectuer quelques distributions à vide avec les porte-filtres enclenchés pendant quelques secondes afin d'évacuer l'air éventuellement présent dans le circuit, permettant ainsi le chauffage complet des groupes de distribution.**



**Au quotidien, il faut procéder au renouvellement de l'eau des circuits hydrauliques comme indiqué au par. 6.4.1.**

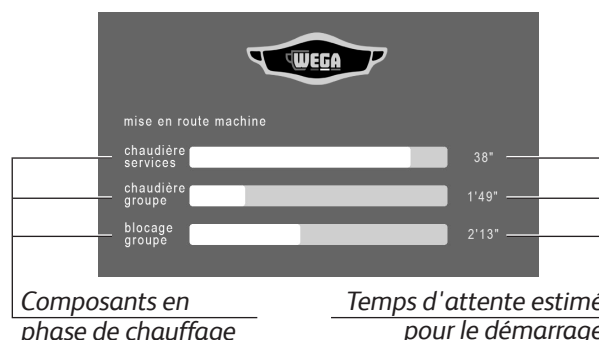
Une fois le raccordement hydraulique et le branchement électrique effectués par le Technicien, contrôler que le bac d'évacuation placé sous la grille porte-tasses (11) est bien raccordé à l'évacuation.



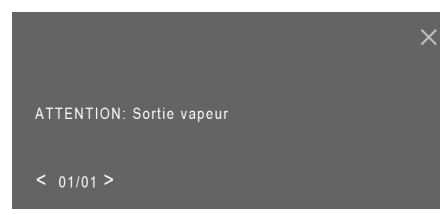
Vérifier que tous les robinets de vapeur sont fermés. Allumer la machine en appuyant sur l'interrupteur général (5) et suivre les indications figurant à l'écran de la machine comme indiqué ci-dessous.



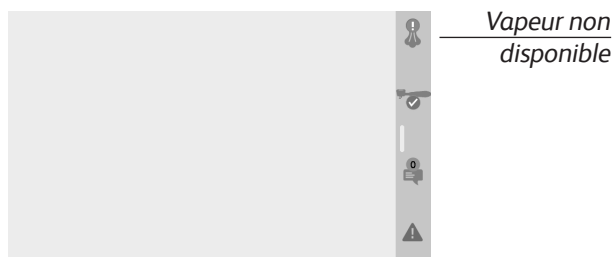
- patienter durant le démarrage de la machine



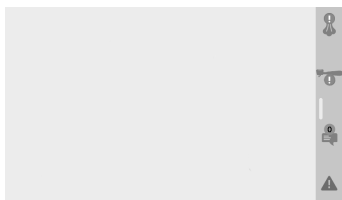
- durant le démarrage, de l'eau s'écoulera des groupes de la machine :



- une fois la machine démarrée, elle sera prête à servir du café et la page-écran s'affichera à l'écran. La couleur orange de l'icône de vapeur indique que quelques minutes sont nécessaires à la fourniture de vapeur. La couleur verte de l'icône de vapeur indique que la machine est à la pression programmée.



Dans certains cas, comme par exemple après un nettoyage des groupes, pendant un court instant, toutes les sélections seront désactivées, l'écran sera grisé et des signalements s'afficheront sur la barre de droite.



Une fois la température atteinte, la luminosité de l'écran redeviendra normale, et la machine sera à nouveau en service.

### 6.3.1 Extinction de la machine

Éteindre la machine en utilisant l'interrupteur général.

## 6.4 Prédiposition de la machine

### 6.4.1 Renouvellement eau intérieure



Quotidiennement, il faut effectuer le renouvellement de l'eau contenue dans les circuits hydrauliques intérieurs.

À l'aide des différentes commandes, procéder de la façon suivante:

#### GROUPES

- Enclencher un porte-filtre sans filtre au groupe de distribution;
- placer un pot sous les becs verseurs du porte-filtre;
- faire couler au moins **1 litre** d'eau;
- répéter l'opération pour chaque groupe.

#### BUSE À EAU CHAUDE

- Placer un pot avec une capacité suffisante sous la buse à eau chaude;

- faire couler l'eau chaude à la quantité indiquée dans le tableau:

|          |          |          |
|----------|----------|----------|
| 2GR      | 3GR      | 4GR      |
| 4 litres | 7 litres | 7 litres |

En cas d'intervention du système Time-out, éteindre la machine et la rallumer, puis procéder aux distributions.

En cas de chute de pression de la machine pendant les opérations de distribution, attendre le temps nécessaire pour rétablir les conditions initiales et continuer jusqu'à la distribution complète de la quantité d'eau indiquée.

#### BUSES À VAPEUR

- Introduire la buse à vapeur à l'intérieur d'un pot;
- effectuer la distribution de la vapeur pendant au moins **1 minute**;
- si présent, répéter l'opération avec l'autre buse à vapeur.



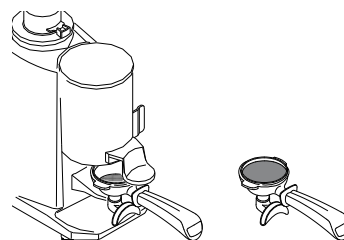
**Danger de brûlures. Éviter de diriger la vapeur et l'eau chaude vers les mains ou d'autres parties du corps. Ne pas toucher la buse à vapeur et la buse à eau chaude à mains nues ; utiliser les EPI adéquats.**

### 6.4.2 Mouture et dosage du café

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.

La mouture et le dosage du café doivent être effectués selon les instructions du fabricant du moulin-doseur. Les points suivants doivent également être pris en compte :

- pour obtenir un bon café expresso, il est recommandé de ne pas conserver trop longtemps le café en grains. Toujours respecter la date d'expiration 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 ;
- ne jamais acheter de café déjà moulu car il perd son arôme rapidement. Si nécessaire l'acheter en petite quantité sous vide.

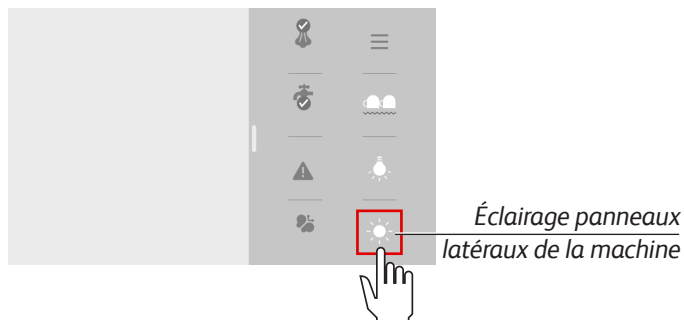


### 6.4.3 Éclairage

Pour activer ou désactiver l'éclairage du plan de travail, appuyer sur la touche .



Pour activer ou désactiver l'éclairage des panneaux latéraux de la machine, appuyer sur la touche .

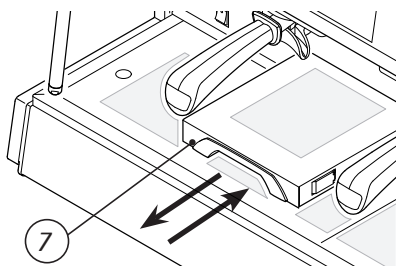


## 6.4.4 Grilles de rehaussement des tasses

S'il s'avérait nécessaire d'utiliser des tasses de différentes hauteurs, des grilles rabattables spéciales (7) ont été prévues sur la machine.

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

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



## 6.5 Distribution du café



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

### 6.5.1 Préparation du porte-filtre

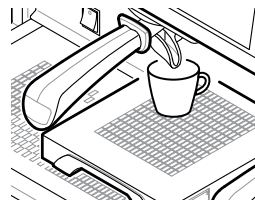


**Avant de remplir le porte-filtre, s'assurer qu'il est vide et que le filtre est débarrassé de tous les résidus de café précédents.**

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

## 6.5.2 Distribution

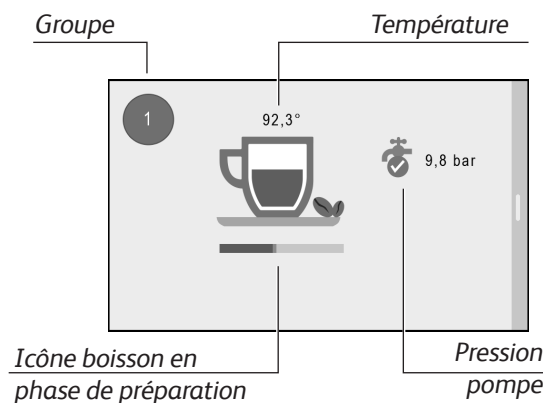
- Positionner la tasse sous le bec verseur de distribution ;



- appuyer sur la touche, par exemple  et attendre la fin de la distribution du café (allumage du voyant) ;



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



- pour une distribution continue du café, sélectionner la touche  et la bloquer en utilisant la même touche .

### 6.5.3 Programmation des doses de café



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

La machine est déjà programmée en usine. Si l'on souhaite modifier les doses de café, voir le par. 7.3.1 sur la page 77.

## 6.6 Distribution vapeur

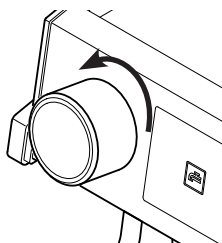


**Éviter de diriger la vapeur vers les mains ou d'autres parties du corps. Ne pas toucher les buses à vapeur à mains nues ; utiliser les EPP adéquats.**

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



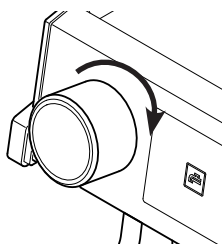
- actionner la molette du robinet en sens horaire ;



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



- pour terminer la distribution, tourner la manette du robinet en sens horaire.



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

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



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



**Pour que les extrémités des buses à vapeur fonctionnent toujours parfaitement, il est recommandé d'effectuer une brève distribution à vide à la fin de chaque utilisation. Nettoyer régulièrement les extrémités avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Laisser la buse à vapeur plongée dans le lait uniquement le temps nécessaire pour le chauffer.**



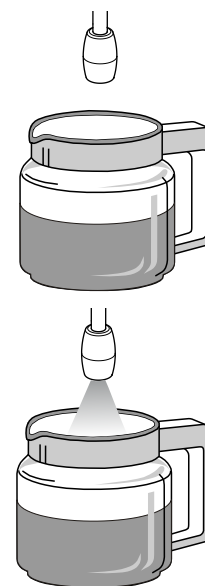
**Ne pas ouvrir le robinet de vapeur lorsque la buse à vapeur est plongée dans le lait et lorsque la machine est éteinte car cette dernière aspirerait le lait à l'intérieur des tuyaux.**

## 6.7 Distribution eau chaude



**Danger de brûlures. Éviter de diriger l'eau chaude vers les mains ou d'autres parties du corps. Ne pas toucher les buses à eau chaude à mains nues ; utiliser les EPI adéquats.**

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



FRANÇAIS

### 6.7.1 Programmation de l'eau chaude

La machine est déjà programmée en usine. Si l'on souhaite modifier les doses de l'eau chaude, voir le par. 7.3.1 sur la page 77.

## 6.8 Autosteamer

### 6.8.1 Conseils d'utilisation

- Faire mousser uniquement la quantité de lait à utiliser, une fois réchauffé, le lait devra être complètement utilisé et non pas conservé dans le récipient pour être à nouveau réchauffé ;
- l'autosteamer garantit une précision de  $\pm 3^\circ\text{C}$  entre la température paramétrée et réelle du lait à partir d'une température de base du lait de  $4^\circ\text{C}$  ;
- dans la mesure où la distribution de vapeur s'arrête automatiquement lorsque la température programmée du lait est atteinte et pour éviter de faire déborder la mousse, introduire un volume de lait non supérieur au 1/2 de la capacité du récipient à lait ;
- utiliser un récipient de la capacité appropriée à la quantité de lait à faire mousser (200 ml environ conseillés), et en forme cylindrique non conique (voir dessin).



## 6.8.2 Distribution avec Autosteamer

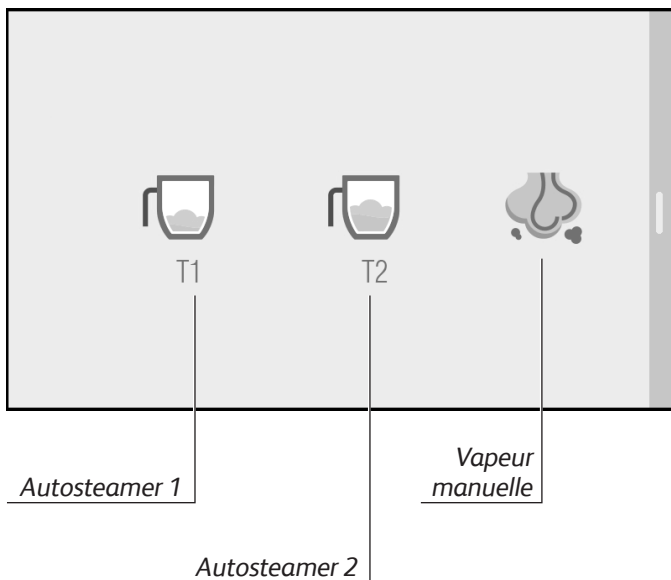
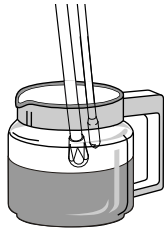


Éviter de diriger la vapeur vers les mains ou d'autres parties du corps. Ne pas toucher les buses à vapeur à mains nues ; utiliser les EPP adéquats.



Avant d'utiliser la vapeur pour le chauffage et le moussage du lait, il est nécessaire de procéder à une distribution à vide. Pour cela, appuyer sur une des touches de sélection pour activer le système pendant quelques secondes jusqu'à ce que toute l'eau de condensation soit évacuée. Pour interrompre la distribution, appuyer à nouveau sur la même touche.

- Immerger l'extrémité de la buse de l'autosteamer dans le lait ;
- sur l'écran, sélectionner la touche désirée, par exemple  et patienter jusqu'à ce que la vapeur s'échappe ;
- patienter jusqu'à ce que la boisson soit servie ;
- pour bloquer la fourniture de façon anticipée, appuyer de nouveau sur cette touche .



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



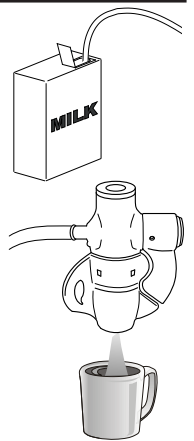
Laisser la buse à vapeur plongée dans le lait uniquement le temps nécessaire pour le chauffer.



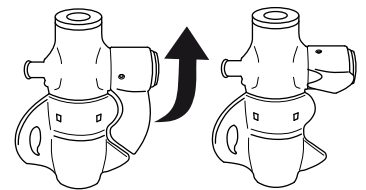
Pour modifier la température de l'autosteamer ou pour régler la mousse de lait, demander l'assistance d'un technicien qualifié.

## 6.9 Distribution de cappuccino

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



Pour obtenir du lait chaud sans mousse, soulever l'ailette du dispositif à cappuccino vers le haut. Pour obtenir un meilleur résultat, nous conseillons de ne pas verser directement le lait dans la tasse de café, mais plutôt dans un pot, puis de verser le lait mousseux sur le café. Nous recommandons de maintenir le dispositif à cappuccino en bon état de propreté, en suivant les indications figurant au paragraphe 8.8 sur la page 84.



## 6.10 Chauffe-tasses

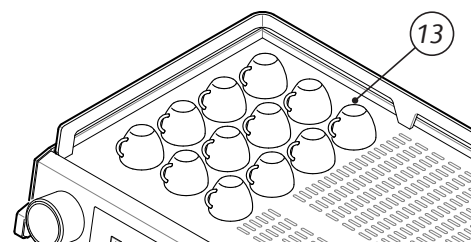


Pour des raisons de sécurité, il est conseillé de ne pas poser de chiffons ni d'autres objets sur le plan du chauffe-tasses afin d'éviter que la machine ne surchauffe.

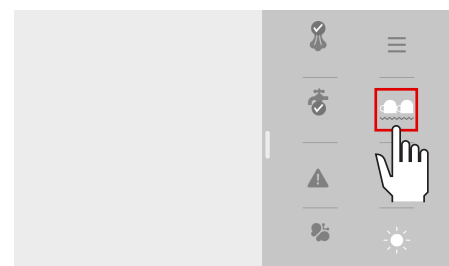


**DANGER HAUTE TEMPÉRATURE :** le chauffe-tasses peut atteindre des températures qui peuvent causer des brûlures. Faire très attention.

Positionner les tasses à chauffer sur le plan prévu à cet effet (13).



Pour activer le chauffe-tasses, appuyer sur la touche . Lorsque le chauffe-tasses est allumé, la partie basse du bouton devient rouge.

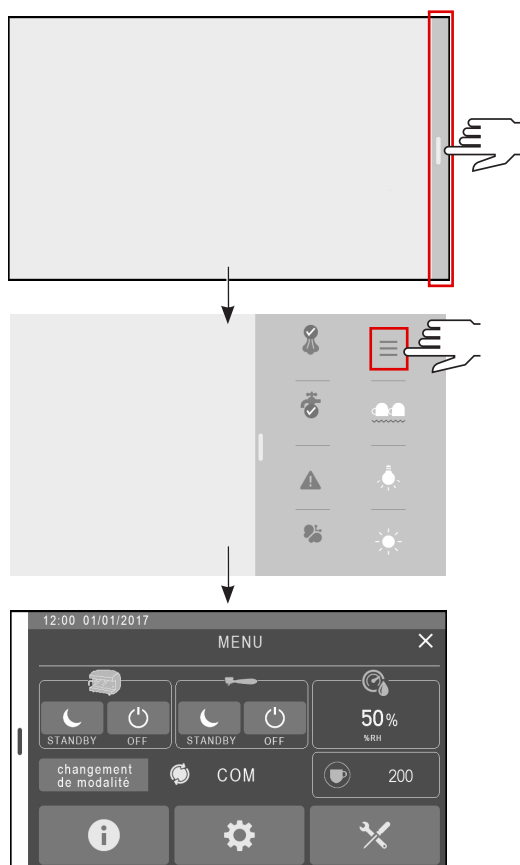


Pour modifier la température du chauffe-tasses, voir par. 7.3.2 sur la page 78.

## 7. PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES DE LA MACHINE

### 7.1 Accès au menu

Pour afficher les données et la programmation de la machine, appuyer plusieurs fois sur la diapositive située à droite de l'écran tactile.



### 7.2 Gestion Energy Saving

Il existe trois modes de fonctionnement du système « Energy Saving » :

- **COM** : activation manuelle.
- **PROG** : fonctionnement selon la programmation.
- **ECO** : gestion en auto-apprentissage.

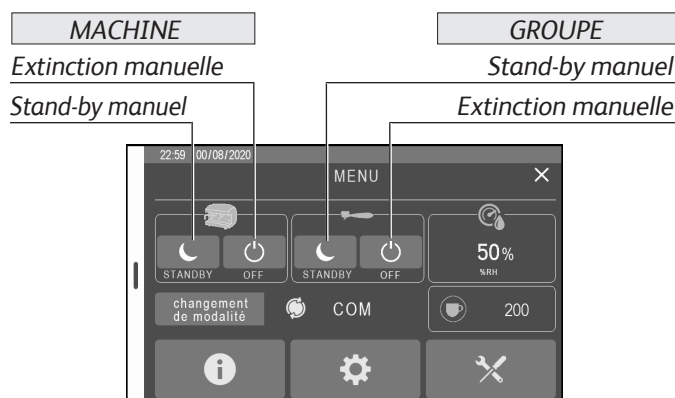
Pour arrêter la machine ou activer la fonction Energy Saving, procéder comme suit :

- sélectionner la barre du côté droit de l'écran.
- sélectionner la touche de menu
- sélectionner la fonction désirée.

Si la machine est éteinte ou en mode « Energy Saving », il suffit d'appuyer n'importe où sur l'écran pour la réactiver. La machine fonctionnera à nouveau à plein régime dans un délai d'une minute.

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

- **COM** les fonctions d'économie d'énergie sont actives seulement manuellement en sélectionnant l'icône de la machine ou du groupe comme illustré sur la figure ;

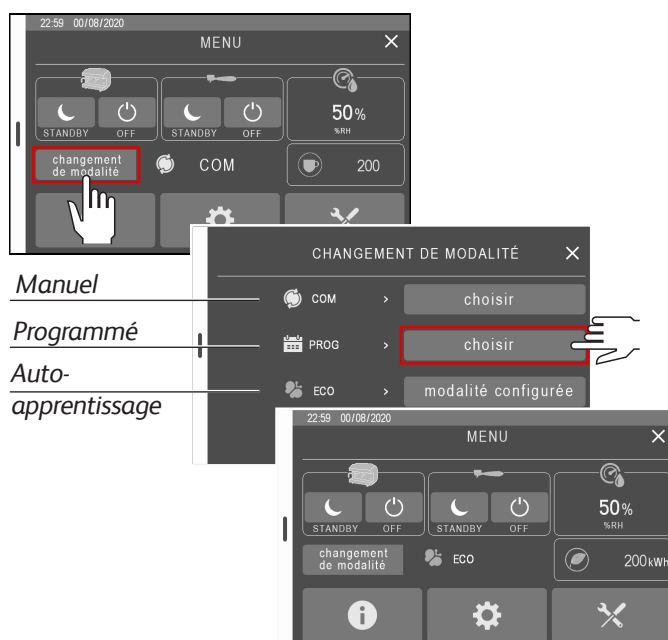


- **PROG** les fonctions Energy Saving sont actives en fonction de la programmation (voir par. 7.2.2 sur la page 76) ;



- **ECO** les fonctions Energy Saving sont activées en mode auto-apprentissage, le système gère automatiquement les économies d'énergie en activant de façon autonome le mode de réduction de la température en fonction des cycles effectués durant les jours et les semaines ayant précédé.

Pour activer le système « Energy Saving », appuyer sur la touche **changement de modalité** et sélectionner le mode désiré :

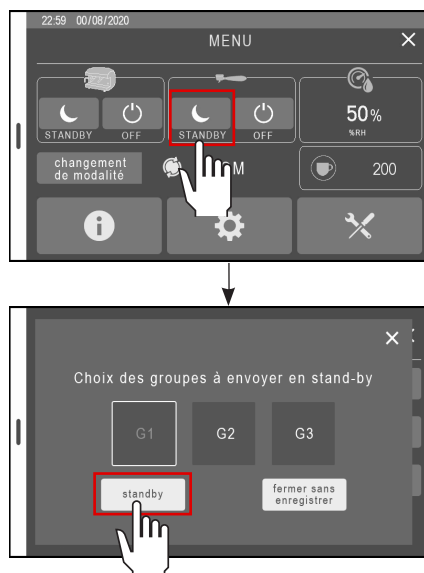


**Pour la programmation du système d'économie d'énergie Energy Saving, voir le paragraphe 7.2.2 sur la page 76.**

## 7.2.1 Activation manuelle ENERGY SAVING

Pour mettre en veille un ou plusieurs groupes de distribution manuellement, procéder comme suit :

- accéder au menu (voir par. 7.1 sur la page 75).
- sélectionner la touche veille relative aux groupes.
- sélectionner le ou les groupes de distribution à mettre en mode veille.
- confirmer avec la touche .



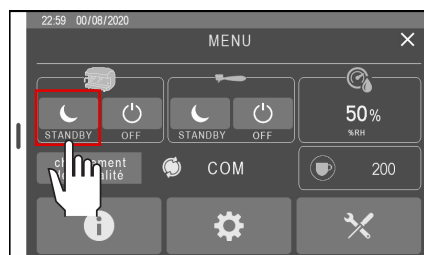
De même, il est possible d'éteindre les groupes en sélectionnant la touche OFF . Pour réactiver les groupes de distribution en mode STANDBY ou OFF, maintenir la touche START/STOP des groupes relatifs enfoncée.



Appuyer et maintenir la touche enfoncée pour réactiver le groupe

Pour mettre l'intégralité de la machine en veille manuellement (groupes de distribution et chauffe-eau de services), procéder comme suit :

- accéder au menu (voir par. 7.1 sur la page 75) ;
- sélectionner la touche de veille (Standby) de la machine.

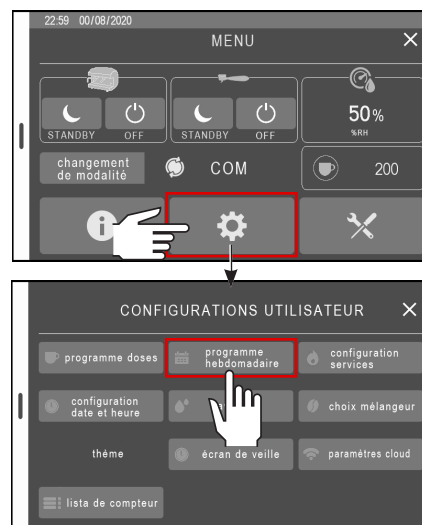


De même, il est possible d'éteindre la machine en sélectionnant la touche OFF . Pour réactiver la machine lorsque celle-ci est en mode STANDBY ou OFF, toucher l'écran tactile.

## 7.2.2 Configuration de la modalité ENERGY SAVING en mode PROG

Avec le système Energy Saving en mode , suivre la procédure suivante pour effectuer la programmation hebdomadaire de veille et des créneaux de repos :

- accéder au menu (voir par. 7.1 sur la page 75) ;
- sélectionner la touche de configuration  ;
- appuyer sur la touche  ;
- sélectionner les touches De heures et, en utilisant les touches  et , configurer les périodes d'activation des stand-by et de période de repos ;
- sélectionner les groupes concernés par la programmation et éventuellement le chauffe-eau à vapeur ;
- activer les jours de travail en sélectionnant les touches relatives ;

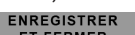


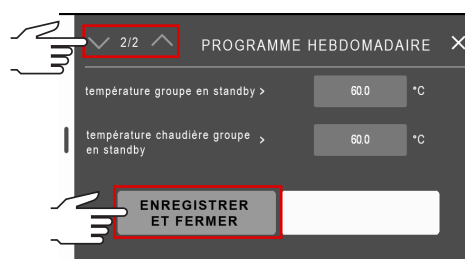
Heures d'activation Stand-by      Groupes de distribution



Jours ouvrables



- pour confirmer la programmation, accéder à la deuxième page et cliquer sur la touche .





La programmation du mode Energy Saving est active uniquement avec la machine configurée en mode PROG. Le mode PROG est indiquée sur l'écran comme représenté sur les dessins ci-dessous.



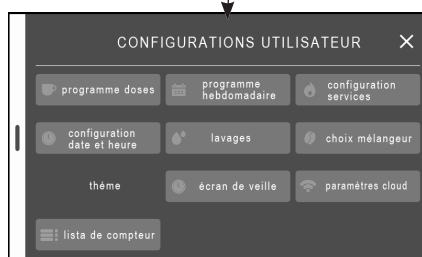
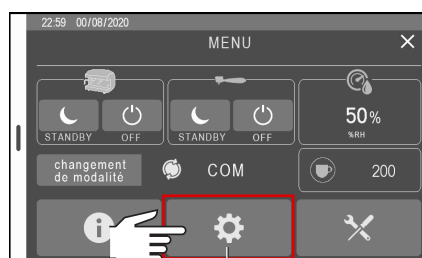
## 7.3 Configurations réglables par l'utilisateur

Dans le menu de configuration utilisateur, en plus de la programmation du mode veille, il est possible de personnaliser les éléments suivants :

- programmation doses
- configurer services
- configurer la date et l'heure
- choix du mélange
- économiseur d'écran
- configurations cloud
- liste compteurs

Pour effectuer les éventuelles modifications, procéder de la façon suivante :

- accéder au menu (voir par. 7.1 sur la page 75) ;
- sélectionner la touche de configuration ;
- appuyer sur la touche relative au service à configurer.



Il peut y avoir un menu différent dans la machine. Ceci est dû à la version différente du logiciel installé sur la machine; parfois, le logiciel peut être mis à jour même pendant la maintenance pour améliorer ses performances.

### 7.3.1 Programmation DOSES BOISSONS



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



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

Ce menu sert à programmer les doses de café et d'eau chaude, procéder comme suit :

- Remplacer l'eau et appuyer sur la touche programme doses ;
- Sélectionner le groupe de distribution ;
- sélectionner la touche dose souhaitée (exemple « 1 café espresso » ) ;



- lancer la préparation de la boisson en appuyant sur la touche ;
- pour confirmer et bloquer la dose, appuyer sur la touche ;
- répéter l'opération pour les autres touches de dose ;
- il est possible de copier le réglage de la dose sur les autres groupes en appuyant sur la touche ;
- pour annuler la configuration de la dose, appuyer sur la touche ;
- pour régler manuellement la dose, appuyer sur les touches et .

Début/fin de distribution  
de la dose à programmer



Vérifier la dose  
programmée

Copier la dose sur  
tous les groupes

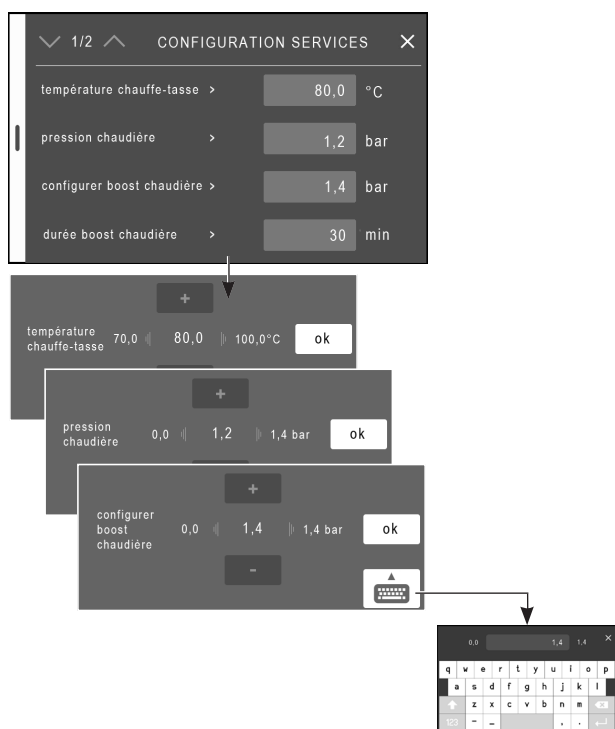
Annulation  
configuration dose

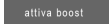
Réglage manuel de  
la dose (ml)

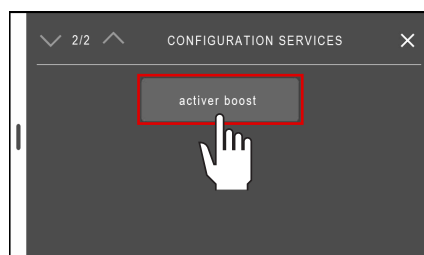
### 7.3.2 Configuration PARAMÈTRES SERVICES

Ce menu sert au réglage des paramètres de certains services de la machine, procéder comme suit :

- Remplacer l'eau et appuyer sur la touche OK  ;
- sélectionner la touche du paramètre à modifier ;
- en utilisant les touches  et  , modifier la valeur désirée et confirmer avec la touche  . Les paramètres modifiables sont :
  - température du chauffe-tasses
  - pression du chauffe-eau à vapeur (max 1,4 bar)
  - pression du chauffe-eau à vapeur dans la phase d'optimisation de la production de vapeur en cas de forte demande (Boost).
- Sélectionner la touche  pour activer le clavier numérique sur lequel il est possible de taper directement la valeur souhaitée. Confirmer la valeur en tapant sur la touche  ;



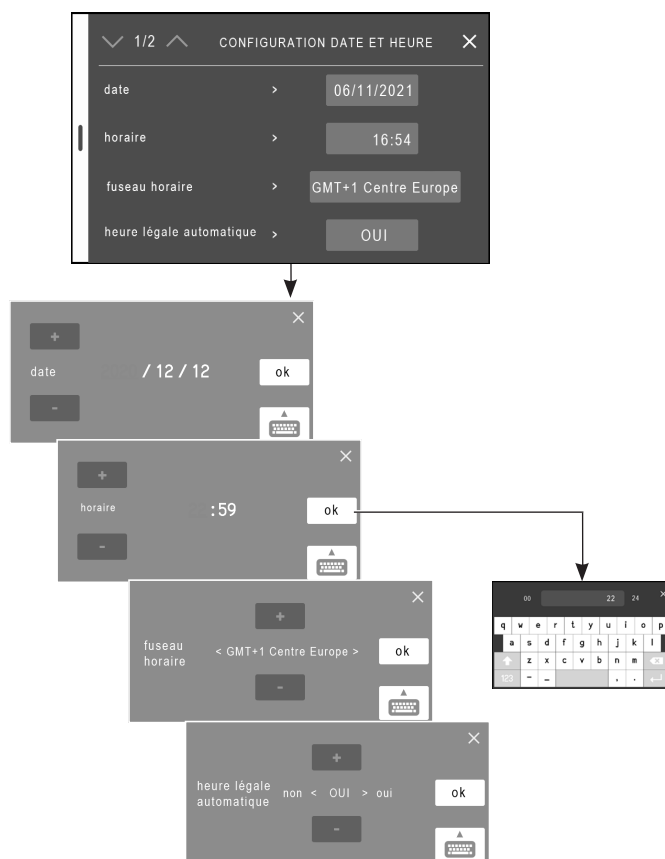
- Sur la page 2, sélectionner la touche  . La phase de production de vapeur optimisée est alors activée.



### 7.3.3 Configuration de la DATE et de l'HEURE

Ce menu sert à régler la date et l'heure sur la machine, procéder comme suit :

- Remplacer l'eau et appuyer sur la touche OK  ;
- sélectionner la touche du paramètre à modifier ;
- en utilisant les touches  et  , modifier le paramètre sélectionné et confirmer avec la touche  . Les paramètres modifiables sont :
  - date
  - heure
  - fuseau horaire
  - heure d'été automatique
- sélectionner la touche  pour activer le clavier numérique sur lequel il est possible de taper directement la valeur souhaitée. Confirmer la valeur en tapant sur la touche  .



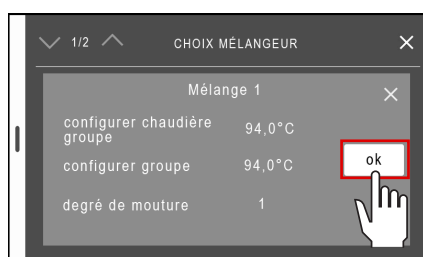
### 7.3.4 Choix MÉLANGE DE CAFÉ

Ce menu sert à configurer la machine en fonction du mélange de café utilisé, procéder comme suit :

- Remplacer l'eau et appuyer sur la touche OK  ;
- sélectionner la touche du mélange désiré, par exemple  ;



- confirmer le choix en appuyant sur la touche  ;



- patienter quelques instants que la machine soit prête à utiliser le nouveau mélange ;



- les différents groupes peuvent être programmés pour les différents mélanges. Dans ce cas, le type de mélange sera indiqué sur l'écran.



**Le choix des mélanges de café est possible uniquement s'ils sont déjà configurés dans le système de la machine.**

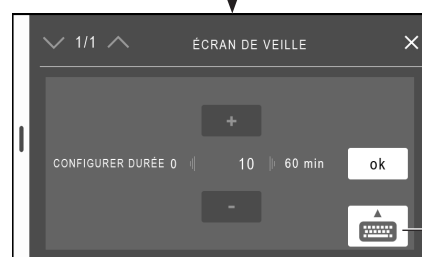
**Pour insérer de nouveaux mélanges, contacter le support technique. Les paramètres d'extraction des mélanges ont été programmés par le technicien.**

### 7.3.5 Réglage ÉCONOMISEUR D'ÉCRAN

Ce menu sert à configurer l'économiseur d'écran, procéder comme suit :

- Remplacer l'eau et appuyer sur la touche OK  ;
- pour configurer le temps d'activation de l'économiseur d'écran à compter de la dernière opération, cliquer sur la touche  ;
- utiliser les touches  et  pour modifier le temps d'activation de l'économiseur d'écran et confirmer en

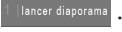
appuyant sur la touche . La valeur peut être saisie directement en sélectionnant la touche  et en utilisant le clavier ;



- pour configurer la luminosité de l'économiseur d'écran, sélectionner la touche  ;
- utiliser les touches  et  pour configurer la luminosité de l'écran et confirmer en appuyant sur  .



Il est possible de télécharger de nouvelles images à utiliser comme économiseur d'écran en suivant la procédure suivante :

- préparer une clé USB contenant les images à télécharger et l'insérer dans le lecteur ;
- supprimer les images en mémoire en appuyant sur  la page-écran de confirmation s'affichera à l'écran ;
- appuyer sur « confirmer » pour démarrer le processus d'effacement ;
- appuyer sur  pour télécharger les nouvelles images et confirmer en appuyant sur « lancer » sur la page-écran successive ;
- une fois le téléchargement terminé, tester le nouvel économiseur d'écran en utilisant la touche  .



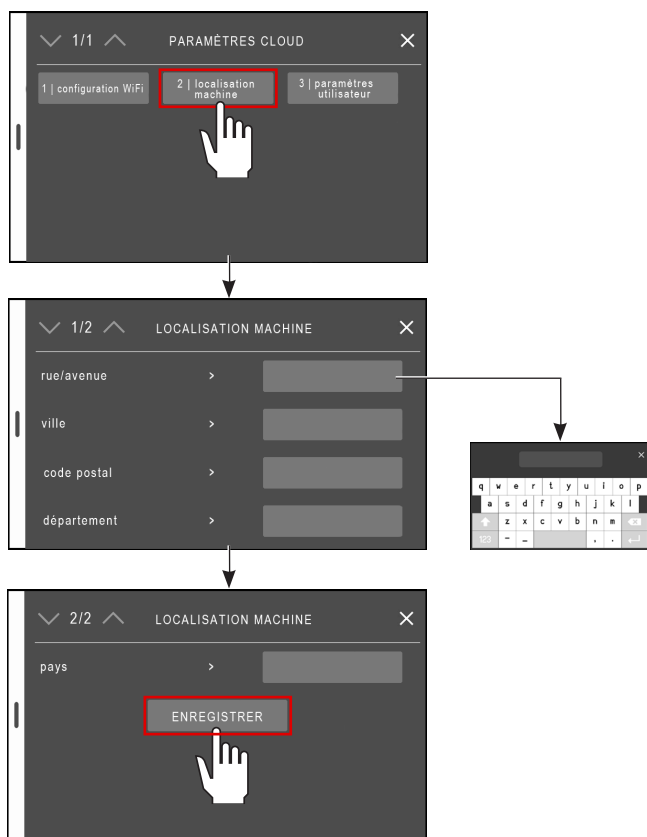
**IL EST possible de télécharger jusqu'à 10 images différentes. Voir le tableau ci-dessous pour le format et le nom des images.**

| Nom                                     | Format | Résolution               | Profondeur couleur |
|-----------------------------------------|--------|--------------------------|--------------------|
| de « slide00.jpg »<br>à « slide09.jpg » | jpeg   | 800x480 pixels<br>72 dpi | 24 bit             |

### 7.3.6 Configuration CLOUD

Ce menu sert à régler le Cloud de la machine, procéder comme suit :

- Remplacer l'eau et appuyer sur la touche OK  ;
- sélectionner la touche  ;
- en utilisant le clavier, entrer les valeurs des différents champs (rue, ville, code postal, état, pays) ;
- pour confirmer, appuyer sur la touche  .

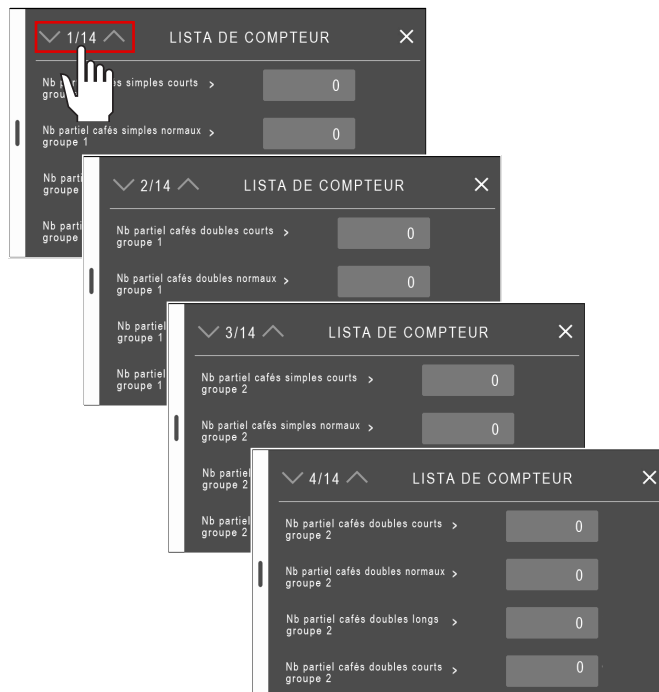


**Le nuage (cloud) est activé uniquement si la machine est équipée d'une carte WiFi (contacter le technicien).**

### 7.3.7 Liste COMPTEURS BOISSONS

Ce menu sert à visualiser le nombre de boissons servies par la machine, procéder comme suit :

- Remplacer l'eau et appuyer sur la touche OK  ;
- avec les touches  faire défiler les différentes pages de chiffres.



**Pour réinitialiser la liste des compteurs, contacter le technicien.**

## 7.4 Conseils pour obtenir un bon café

Nettoyer les filtres et les porte-filtres tous les jours, comme indiqué au par. 8.8.3 sur la page 84. L'absence de nettoyage entraîne une dégradation de la qualité du café servi.

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

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

Il est conseillé de ne pas conserver d'importants stocks de café en grains. En cas de changement du type de café, il est recommandé de consulter le Technicien pour régler la température de l'eau et la mouture.

Après un arrêt relativement prolongé de la machine (2-3 heures), effectuer quelques distributions à vide. Effectuer constamment le nettoyage et l'entretien périodique.

## 8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### 8.1 Consignes de sécurité



**Lire attentivement les avertissements figurant au chapitre « I. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ » sur la page 59.**



**Obligation du port de gants de protection contre les coupures et les abrasions et toutes les parties de la machine en contact avec les aliments (porte-filtres, filtres etc.).**

### 8.2 Entretien périodique

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



**Les problèmes des composants mis en évidence en gris nécessitent l'extinction de la machine et l'intervention d'un technicien.**

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

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

En cas de réactivation de la machine après cette période, il est nécessaire de faire appel au Technicien afin de renouveler l'eau contenue dans les circuits hydrauliques comme indiqué au par. « 8.2 Entretien périodique » sur la page 81.

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



**Les problèmes des composants mis en évidence en gris nécessitent l'extinction de la machine et l'intervention d'un technicien.**

### 8.4 Dysfonctionnements et solutions

Dans le tableau « Dysfonctionnements et solutions » vous trouverez les alarmes et les actions pour résoudre le problème signalé.



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

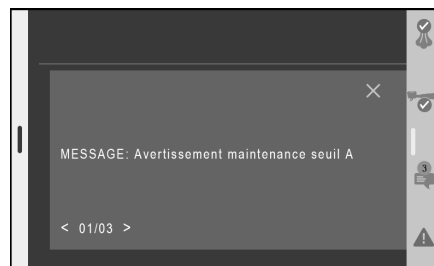


**En cas de non-résolution du dysfonctionnement, éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.**

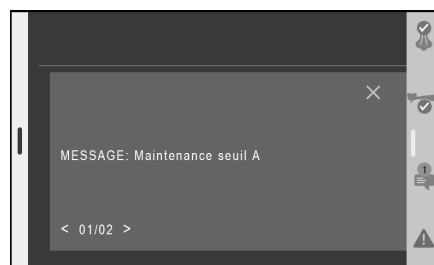
### 8.5 Entretien programmé

Si activée, cette fonction permet de visualiser à l'écran un message alertant l'utilisateur qu'il est nécessaire de procéder à l'entretien de routine prévu.

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



Une fois la valeur de seuil programmée atteinte, le message suivant s'affiche à l'écran :



Ce message restera affiché à l'écran jusqu'à exécution de la maintenance.

Les différents seuils d'entretien programmés sont visibles à l'écran si activés.

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

La remise à zéro des messages sur l'écran est possible à tout moment (même avant le début des signalements) et peut être effectuée par le technicien.

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



**Pour programmer cette fonction, contacter le technicien.**

### Tableau d'entretien périodique

| Composant                        | Type d'intervention                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Hebdomadaire | Mensuelle | Trimestrielle |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|---------------|
| CHAUDIÈRE<br>CIRCUIT HYDRAULIQUE | Changer l'eau comme indiqué au par. 6.4.1 .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X            |           |               |
| TRANSDUCTEUR<br>DE PRESSION      | Contrôler constamment la valeur de la pression dans le chauffe-eau qui doit être comprise entre 0,8 et 1,4 bar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | X            |           |               |
| TRANSDUCTEUR<br>DE PRESSION      | Vérifier la pression de l'eau pendant la distribution du café : contrôler la pression indiquée sur l'écran, laquelle doit être comprise entre 8 et 9 bars.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |              | X         |               |
| FILTRES et<br>PORTE-FILTRES      | Vérifier l'usure des filtres, vérifier la présence d'éventuels dommages sur le bord des filtres et vérifier la présence de marc de café dans la tasse et éventuellement remplacer les filtres et/ou porte-filtres.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |              | X         |               |
| MOULIN-DOSEUR                    | Vérifier la quantité de café moulu (environ 6-7 g par coup) et vérifier le degré de mouture. Les meules doivent toujours être bien affilées, leur détérioration est signalée par un excès de poudre dans la mouture. Nous recommandons l'intervention d'un technicien pour remplacer les lames plates tous les 400/500 kg de café ou tous les 800/900 kg de café en cas de lames coniques.<br>Si l'avertissement automatique d'usure des meules est activé, procéder comme indiqué au par. 8.6 sur la page 83 . |              | X         |               |
| FILTRE EAU<br>ADOUCCISSEUR       | Effectuer le remplacement de la cartouche du filtre à eau ou la régénération de l'adoucisseur d'eau à la fréquence indiquée par le fabricant ou lorsque l'avertissement automatique de régénération se déclenche.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |              | X         |               |

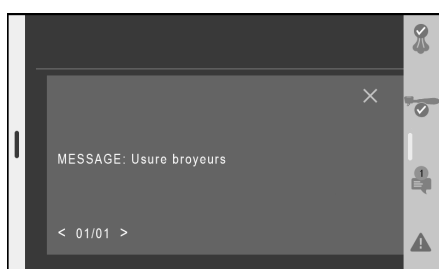
### Tableau Dysfonctionnements et remèdes relatifs

| Problème                                                            | Cause                                                                                                                                                                                                           | Action                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LA MACHINE MANQUE DE PUISSANCE                                      | La machine est éteinte.                                                                                                                                                                                         | Allumer la machine.                                                                                                                                                                                                                  |
| IL MANQUE DE L'EAU DANS LE CHAUFFE-EAU                              | Le robinet du circuit d'eau est fermé.                                                                                                                                                                          | Ouvrir le robinet du circuit d'eau.                                                                                                                                                                                                  |
| TROP D'EAU DANS LE CHAUFFE-EAU                                      | Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.                                                                                                                                         | Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.                                                                                                                                                                        |
| LA BUSE À VAPEUR N'ÉMET PAS DE VAPEUR                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Le gicleur de la buse est obstrué.</li> <li>La machine est éteinte.</li> </ul>                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer le gicleur de la buse à vapeur.</li> <li>Allumer la machine.</li> </ul>                                                                                                              |
| LA LANCE À VAPEUR ÉMET DE L'EAU OU DE LA VAPEUR MÉLANGÉE À DE L'EAU | Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.                                                                                                                                         | Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.                                                                                                                                                                        |
| PAS DE DISTRIBUTION                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Le robinet du circuit d'eau est fermé.</li> <li>La mouture du café est trop fine.</li> </ul>                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ouvrir le robinet du circuit d'eau.</li> <li>Régler la mouture du café.</li> </ul>                                                                                                            |
| FUITES D'EAU PROVENANT DE LA MACHINE                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Le bac n'est pas vidangé.</li> <li>Le tuyau d'évacuation est endommagé ou débranché, ou le flux d'eau est entravé.</li> </ul>                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôler l'évacuation des eaux usées.</li> <li>Vérifier et rétablir le raccordement du tuyau d'évacuation sur le bac.</li> </ul>                                                             |
| CAFÉ TROP CHAUD OU TROP FROID                                       | Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.                                                                                                                                         | Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.                                                                                                                                                                        |
| PRÉPARATION DU CAFÉ TROP RAPIDE                                     | Le café moulu n'est pas assez fin.                                                                                                                                                                              | Régler la mouture du café.                                                                                                                                                                                                           |
| PRÉPARATION 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"> <li>Groupe de distribution sale.</li> <li>Le groupe de distribution est trop froid.</li> <li>Le café est moulu trop fin.</li> <li>Le café utilisé est trop vieux.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer le groupe avec le filtre aveugle.</li> <li>Attendre le réchauffement complet du groupe.</li> <li>Régler la mouture du café.</li> <li>Remplacer le café par du café frais.</li> </ul> |

| Problème                                                                                                                                  | Cause                                                                                                                                                                    | Action                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'ÉCRAN INDIQUE UNE PRESSION NON CONFORME                                                                                                 | Panne sur le circuit hydraulique.                                                                                                                                        | Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.                                                                                             |
| PRÉSENCE DE MARC DE CAFÉ DANS LA TASSE                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Le porte-filtre est sale.</li> <li>Les orifices du filtre sont usés.</li> <li>La mouture du café n'est pas appropriée.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer le porte-filtre.</li> <li>Remplacer le filtre.</li> <li>Régler la mouture de manière adéquate.</li> </ul> |
| LA TASSE EST SALIE PAR DES ÉCLABOUSSURES DE CAFÉ                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Le café moulu n'est pas assez fin.</li> <li>Le bord du filtre est endommagé.</li> </ul>                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Régler la mouture du café.</li> <li>Remplacer le filtre.</li> </ul>                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>LA DISTRIBUTION DE CAFÉ N'EST PAS CONFORME</li> <li>LA DOSE DE CAFÉ N'EST PAS RESPECTÉE</li> </ul> | Le café est moulu trop fin.                                                                                                                                              | Régler la mouture du café.                                                                                                                                |
| BLOCAGE DU SYSTÈME ÉLECTRONIQUE                                                                                                           | Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.                                                                                                  | Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.                                                                                             |
| LA POMPE PERD DE L'EAU                                                                                                                    | Panne de la pompe.                                                                                                                                                       | Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.                                                                                             |
| LE MOTEUR S'ARRÊTE BRUSQUEMENT OU LE PROTECTEUR THERMIQUE INTERVIENT POUR UNE SURCHARGE                                                   | Panne de la pompe.                                                                                                                                                       | Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.                                                                                             |
| LA POMPE FONCTIONNE EN DESSOUS DU DÉBIT NOMINAL                                                                                           | Panne de la pompe.                                                                                                                                                       | Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.                                                                                             |
| LA POMPE EST BRUYANTE                                                                                                                     | Panne de la pompe.                                                                                                                                                       | Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.                                                                                             |

## 8.6 Contrôle automatique d'usure des meules

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



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

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

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

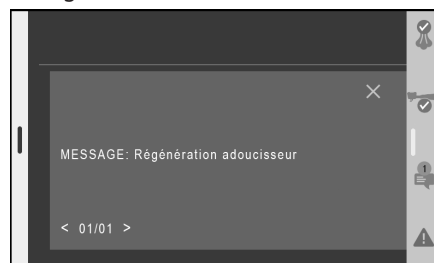
La réinitialisation des compteurs est possible à tout moment (y compris avant les signalements d'alarme) et peut être effectuée par le technicien.



**Le système fonctionne uniquement si la machine est combinée à un seul moulin. Pour programmer cette fonction, contacter le technicien.**

## 8.7 Régénération de l'adoucisseur

La machine compte l'eau utilisée et, le cas échéant, en cas de dépassement de la quantité prévue, indique la nécessité de procéder à la régénération de l'adoucisseur à l'écran.



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

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



**Pour programmer cette fonction, contacter le technicien. Pour effectuer la régénération de l'adoucisseur, suivre les indications du fabricant.**

## 8.8 Opérations de nettoyage

### 8.8.1 Instructions générales

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



**Ne pas utiliser de détergents alcalins, de solvants, d'alcool ou des produits à base d'acides agressifs (ex. phosphoriques, citriques, sulfamiques, etc.).**

**Les produits/détergents utilisés doivent être adaptés à cette utilisation et ne doivent pas endommager les matériaux des circuits hydrauliques et il faut en tout cas les utiliser selon les indications figurant sur l'emballage.**

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

**Toujours utiliser des chiffons parfaitement propres et désinfectés.**

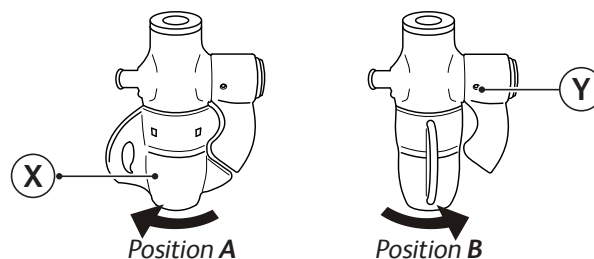
**Pour le lavage des filtres, des porte-filtres et de tous les composants de la machine, utiliser les détergents fournis par le Fabricant ou des produits spécifiques de nettoyage de machines à café professionnelles.**

| Nettoyage                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Quotidien | Hebdomadaire |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|
| <b>Dispositif à cappuccinos :</b><br>Nettoyer le dispositif au moins une fois par jour ou plusieurs fois en cas d'utilisation continue en suivant les instructions du par. 8.8.2 sur la page 84.                                                                                                                                 | X         |              |
| <b>Carrosserie et grilles :</b><br>Nettoyer les panneaux de la carrosserie avec un chiffon imbibé d'eau tiède.<br>Retirer le bac d'égouttage et la grille de support de tasses et les laver à l'eau chaude.                                                                                                                      | X         |              |
| <b>Filtres et porte-filtres :</b><br>Effectuer le lavage sur une base quotidienne ou hebdomadaire comme indiqué au par. 8.8.3 sur la page 84.<br>Quotidiennement, procéder au nettoyage comme indiqué au par. 8.8.3 sur la page 84.                                                                                              | X         | X            |
| <b>Buse de vapeur/autosteamer :</b><br>Maintenir toujours propre le tuyau de vapeur en utilisant un chiffon imbibé d'eau tiède.<br>Contrôler et nettoyer les extrémités de la buse à vapeur en libérant les orifices de sortie de la vapeur avec une aiguille.<br>Procéder au lavage comme indiqué au par. 8.8.7 sur la page 86. | X         | X            |
| <b>Groupe de distribution :</b><br>Nettoyer le groupe de distribution en suivant les indications du par. 8.8.4 sur la page 85 et 8.8.5 sur la page 85.<br>Quotidiennement, procéder au nettoyage comme indiqué au par. 8.8.6 sur la page 85.                                                                                     | X         | X            |
| <b>Moulin-doseur et trémie :</b><br>Avec un chiffon et de l'eau tiède, nettoyer la trémie et le doseur à l'intérieur et à l'extérieur.<br>Puis sécher soigneusement.                                                                                                                                                             |           | X            |

### 8.8.2 Nettoyage du dispositif à cappuccinos

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

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



**Nettoyer le dispositif à cappuccinos après une utilisation continue et au moins une fois par jour.**

### 8.8.3 Nettoyage filtres et porte-filtres

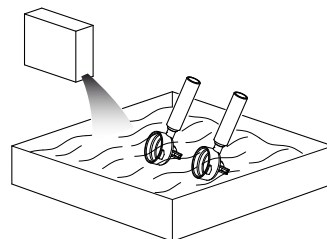


**Attention : immerger uniquement la forme du porte-filtre, éviter d'immerger la poignée.**

**Le détergent doit être dilué dans de l'eau froide dans les doses indiquées sur l'emballage (voir producteur).**

#### Tous les jours :

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



#### Une fois par semaine :

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

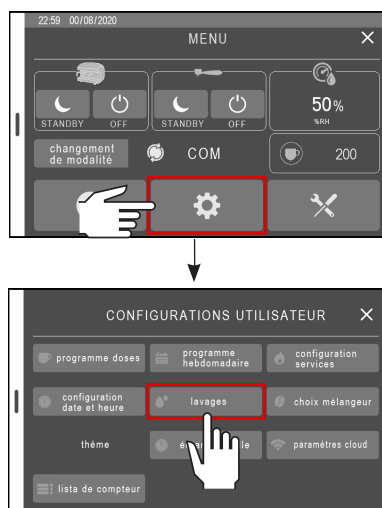
### 8.8.4 Nettoyage programmé du groupe de distribution

Si prévu, la machine demandera automatiquement l'exécution quotidienne du lavage des groupes de distribution. Pour lancer le nettoyage, suivre la procédure indiquée à l'écran. IL EST toujours possible d'annuler la demande de lavage et de reprendre le fonctionnement normal.

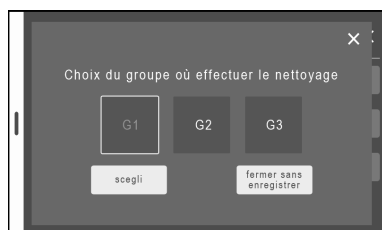
### 8.8.5 Nettoyage arbitraire du groupe de distribution

Le cas échéant, il est possible d'effectuer le nettoyage des groupes à tout moment, en procédant de la manière suivante :

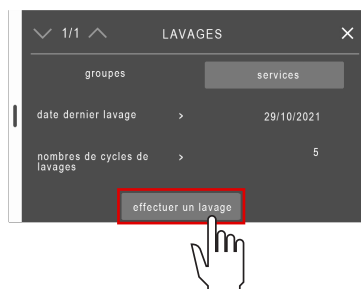
- Accéder au menu (voir par. 7.1 sur la page 75) ;
- sélectionner la touche de configuration  ;
- appuyer sur la touche  ;



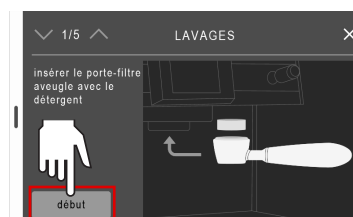
- Sélectionner le groupe de distribution ;



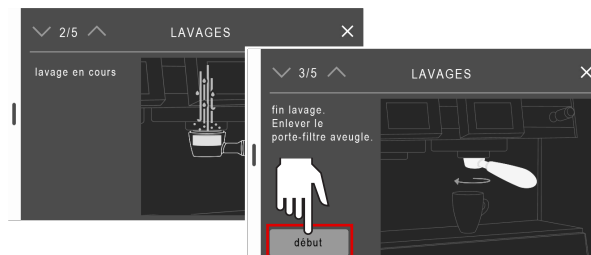
- la date du dernier lavage et le nombre de cycles de lavage s'afficheront à l'écran ;
- pour lancer le nettoyage, sélectionner la touche  ;



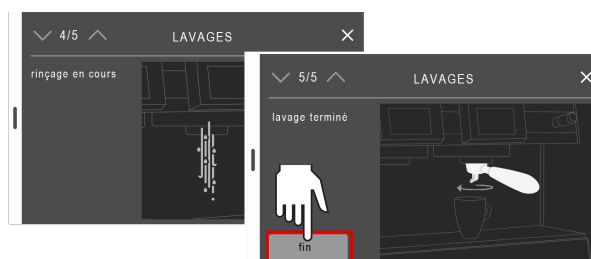
- insérer le détergent adapté dans le porte-filtre spécifique, le fixer au groupe de distribution et appuyer sur la touche  ;



- patienter durant le lavage et, une fois terminé, retirer le porte-filtre du groupe de distribution et appuyer sur la touche  ;



- une fois le rinçage terminé, accrocher le porte-filtre au groupe de distribution et appuyer sur la touche  .



**Durant la phase de lavage, toutes les sélections de café de ce groupe sont désactivées.**

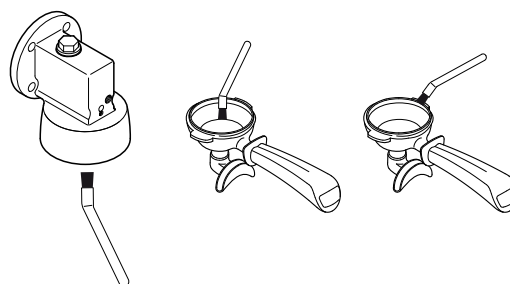
**En cas d'interruption du nettoyage en raison d'un arrêt de la machine, celui-ci sera automatiquement réactivé lorsque la machine se rallumera.**

### 8.8.6 Nettoyage des douchettes du groupe, du porte-douche et du porte-filtre

#### Quotidiennement

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

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

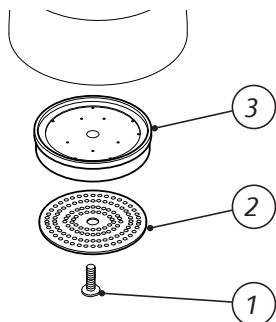


**Utiliser la brosse fournie en dotation prévue à cet effet (voir catalogue de pièces détachées).**

### Hebdomadaire

Nettoyer la douchette et le porte-douchette comme indiqué ci-dessous :

- Avec un tournevis, desserrer la vis (1) ;
- retirer la douchette (2) et le porte-douchette (3) ;
- laver les deux composants à l'eau chaude ;
- remplacer la douchette et le porte-douchette à leur place et serrer la vis.



### 8.8.7 Nettoyage de la buse à vapeur / Autosteamer

#### Hebdomadaire

Une fois par semaine, nettoyer la buse à vapeur/autosteamer comme indiqué ci-après :

- Plonger la buse dans un pot contenant de l'eau et un détergent spécifique conformément aux instructions du fabricant ;



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

## 9. PIÈCES DE RECHANGE

Le remplacement des composants et/ou des pièces de la machine doit être effectué exclusivement par le Technicien.



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

## 10. MISE HORS SERVICE

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

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



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

## 11. DÉMANTÈLEMENT

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

## 12. ÉLIMINATION

### 12.1 Informations sur l'élimination

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



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

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

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



**Pour l'élimination de la machine, il est recommandé de faire appel au Technicien et/ou à votre revendeur.**

### 12.2 Informations environnementales

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

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

## I. SICHERHEITSMÄßNAHMEN

### I.I. VOM BENUTZER VERLANGTER KENNTNIS - UND INFORMATIONSTAND

Der Benutzer:

- ist die Person, die für die Bedienung der Maschine und die Durchführung der in diesem Handbuch angegebenen Reinigungsarbeiten verantwortlich ist.
- muss hinsichtlich der Funktionsweise und der während des Betriebs bestehenden Restrisiken angemessen eingewiesen und informiert werden.
- muss im Einklang mit den im Einsatzland der Maschine geltenden Grundsätzen der Lebensmittelhygiene handeln können.

**i Unbefugte Eingriffe an sämtlichen Maschinenteilen führen zum Erlöschen der Garantie und der Haftung des Herstellers im Falle von Störungen an der Maschine und Verletzungen des Benutzer.**

### I.II. INSTALLATION

Die Installation muss immer und ausschließlich vom Techniker entsprechend den geltenden Sicherheits- und Gesundheitsnormen durchgeführt werden.

### I.III. FUNKTIONSWEISE

Auch wenn an der Maschine alle Sicherheitsvorkehrungen getroffen wurden, die auf die Beseitigung eventueller Risiken beim Gebrauch durch den Benutzer abzielen, verbleiben dennoch einige Restrisiken.

Diese so genannten Restrisiken beziehen sich auf Maschinenteile, die eine Gefahr für den Benutzer darstellen können, wenn dieser:

- sie nicht korrekt einsetzt;
  - sie fehlschätzt;
  - die eingebauten Sicherheitsvorrichtungen abschaltet und dabei die in diesem Handbuch beschriebenen Vorschriften umgeht.
- Die Maschine ist außerdem mit entsprechenden Hinweisen an den Bereichen mit Restrisiko ausgestattet, die streng beachtet werden müssen.

Auf nachstehend aufgelistete Restrisiken, die während des Betriebs und der Bedienung der Maschine bestehen und nicht beseitigt werden können, ist zu achten:

ES ist verboten:

- die Maschine in einem durch Drogen, Alkohol, Psychopharmaka usw. beeinträchtigten geistigen und körperlichen Zustand zu verwenden;
- die Maschine in einer brandgefährdeten Atmosphäre zu verwenden;
- die Maschine in einer explosionsgefährdeten, aggressiven Atmosphäre oder bei einer hohen Konzentration an Staub oder ölhaltigen Stoffen in der Luft zu verwenden.



### GEFAHR DURCH STROM

Die Benutzung eines Elektrogeräts muss unter Befolgung der Sicherheitsverhaltensregeln erfolgen:

- Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
- Das Gerät nicht barfuß benutzen;
- Keine Verlängerungskabel benutzen;
- nicht in einem Bade- oder Duschaum verwenden;
- nicht am Stromkabel ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen;
- das Stromkabel des Geräts darf nicht vom Benutzer ausgetauscht werden. Im Falle einer Kabelbeschädigung die Maschine abschalten und sich ausschließlich an den Techniker wenden;
- Das Gerät keinen Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne usw.);

- Die Maschine nicht öffnen;
- Keine Flüssigkeiten auf die Maschine gießen;
- Verhindern, dass das Stromkabel gequetscht wird und/oder mit scharfen Oberflächen in Berührung kommen kann;
- Nicht zulassen, dass das Gerät von Personen verwendet wird, die nicht in seine Bedienung eingewiesen wurden.



### GEFAHR DURCH HOHE TEMPERATUR

Einige Maschinenteile können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen. Daher sind folgende Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

- Den Kontakt mit der Brühgruppe, dem Siebträger-Erhitzer und den Wasser-, Dampf- und Autosteamer-Düsen vermeiden;
- Dampf, Heißwasser oder Milch nicht auf Hände oder andere Körperteile richten.



**Das Gerät kann von Kindern über 8 Jahre, von körperlich und geistig beeinträchtigten Personen oder anderen, denen die nötige Erfahrung oder Kenntnis fehlt nur benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder nachdem sie die entsprechenden Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Der Benutzer ist verpflichtet, den Techniker umgehend zu informieren, sollte er Defekte bzw. Funktionsstörungen der Maschine oder der Unfallverhütungssysteme sowie jegliche Gefahrensituationen feststellen.**

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



**Aufgabe des Technikers ist es, den Benutzer über die Methoden der regelmäßigen Prüfung der druckbeaufschlagten Geräte und Sicherheitsvorrichtungen gemäß den im Installationsland geltenden Rechtsvorschriften zu informieren.**

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

## I.IV. WARTUNG UND REINIGUNG

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

Es ist verboten, die Maschine mit Benzin und/oder Lösungsmitteln jeglicher Art zu reinigen.



### GEFAHR DURCH STROM

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

- Die Maschine muss während der Reinigungsarbeiten ausgeschaltet sein; sicherstellen, dass alle Teile auf Raumtemperatur sind;
- die Maschine nicht in Wasser tauchen;
- weder Flüssigkeiten auf die Maschine gießen noch Wasserstrahlen verwenden, um sie zu reinigen;
- nicht zulassen, dass unzureichend ausgebildete Personen oder Kinder Wartungs- und Reinigungsarbeiten ausführen;
- die Schutzvorrichtungen bzw. Gehäuseteile nicht entfernen;
- das Gerät nicht öffnen;
- keine anderen Wartungs- und Reinigungsarbeiten als die in diesem Handbuch genannten ausführen.



### GEFAHR DURCH HOHE TEMPERATUR

Während der Reinigungsarbeiten ist auf einige Maschinenteile achten, die sehr heiß werden können:

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

## I.V. EIGENSCHAFTEN DER PSA

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

### Handschuhe



Zum Schutz des Benutzers vor Schnitt- und Schürfverletzungen und vor allen Maschinenteilen, die eine hohe Temperatur aufweisen und mit Lebensmitteln in Berührung kommen (Siebträger, Filter usw.).



Nur die in diesem Handbuch aufgeführten Wartungs- und Reinigungsarbeiten ausführen.

Alle nicht in diesem Dokument genannten Wartungs- und Reinigungsarbeiten dürfen ausschließlich von einem dazu befugten Fachtechniker ausgeführt werden.

Die Wartungsarbeiten dürfen nur dann ausgeführt werden, wenn:

- die Maschine vom Stromnetz getrennt wurde;
- die Wasserzufuhr gesperrt wurde;
- die Maschine vollständig abgekühlt ist.

Falls die Behebung einer Betriebsstörung nicht möglich sein sollte, die Maschine ausschalten und sich an den Techniker wenden. Keine Reparaturversuche unternehmen.

Das Entkrusten des Geräts muss durch den Techniker erfolgen, da bei diesen Vorgängen keine für den Lebensmittelgebrauch schädlichen Substanzen freigesetzt werden dürfen.

## I.VI. NOTFÄLLE

Im Falle einer Notsituation müssen die von Notfallplan des Lokals vorgegebenen Maßnahmen ergriffen und die für die Behebung des Problems notwendigen Schritte eingeleitet werden.

### BRAND BEI KURZSCHLUSS

Im Falle eines Brandes an der Elektroanlage, an die die Maschine angeschlossen ist, vorgehen wie folgt:

- Die Maschine über den Hauptschalter vom Stromnetz trennen;
- Die Feuerwehr rufen;
- Die Personen aus dem Raum evakuieren;
- Die Flammen mit einem CO<sub>2</sub>-Feuerlöscher löschen.

# Inhaltsverzeichnis

|                                                        |            |                                   |            |
|--------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------|------------|
| <b>1. EINLEITUNG</b>                                   | <b>91</b>  | <b>9. ERSATZTEILE</b>             | <b>114</b> |
| 1.1 Leitfaden zur Auslegung des Handbuchs              | 91         | <b>10. AUßERBETRIEBNAHME</b>      | <b>114</b> |
| 1.2 Aufbewahrung des Handbuchs                         | 91         | <b>11. ABBAU</b>                  | <b>114</b> |
| 1.3 Methode der Aktualisierung des Bedienungshandbuchs | 91         | <b>12. ENTSORGUNG</b>             | <b>114</b> |
| 1.4 Zielgruppe                                         | 91         | 12.1 Informationen zur Entsorgung | 114        |
| 1.5 Glossar und Piktogramme                            | 92         | 12.2 Umweltinformationen          | 114        |
| 1.6 Garantie                                           | 92         |                                   |            |
| <b>2. MASCHINENIDENTIFIKATION</b>                      | <b>93</b>  |                                   |            |
| 2.1 Marke und Bezeichnung des Modells                  | 93         |                                   |            |
| 2.2 Allgemeine Beschreibung                            | 93         |                                   |            |
| 2.3 Kundendienst des Herstellers                       | 93         |                                   |            |
| 2.4 Verwendungszweck                                   | 94         |                                   |            |
| 2.5 Erläuterung der Maschine                           | 95         |                                   |            |
| 2.6 Tastenfeld                                         | 95         |                                   |            |
| 2.7 Touchscreen-Display                                | 96         |                                   |            |
| 2.8 Daten und Kennzeichnung                            | 97         |                                   |            |
| 2.9 Energiesparmodus                                   | 97         |                                   |            |
| <b>3. EINLAGERUNG</b>                                  | <b>98</b>  |                                   |            |
| <b>4. INSTALLATION</b>                                 | <b>98</b>  |                                   |            |
| <b>5. INBETRIEBNAHME</b>                               | <b>98</b>  |                                   |            |
| <b>6. FUNKTIONSWEISE</b>                               | <b>98</b>  |                                   |            |
| 6.1 Sicherheitsmaßnahmen                               | 98         |                                   |            |
| 6.2 Emissionen                                         | 98         |                                   |            |
| 6.3 Ein- und Ausschaltung                              | 98         |                                   |            |
| 6.4 Vorbereitung der Maschine                          | 99         |                                   |            |
| 6.5 Kaffeeabgabe                                       | 100        |                                   |            |
| 6.6 Dampfabgabe                                        | 101        |                                   |            |
| 6.7 Heißwasserabgabe                                   | 101        |                                   |            |
| 6.8 Autosteamer                                        | 101        |                                   |            |
| 6.9 Cappuccino-Abgabe                                  | 102        |                                   |            |
| 6.10 Tassenwärmer                                      | 102        |                                   |            |
| <b>7. PROGRAMMIERUNG DER MASCHINENPARAMETER</b>        | <b>103</b> |                                   |            |
| 7.1 Menüzugriff                                        | 103        |                                   |            |
| 7.2 Energiesparmodus                                   | 103        |                                   |            |
| 7.3 Vom Benutzer einstellbare Konfigurationen          | 105        |                                   |            |
| 7.4 Tipps für die Zubereitung eines guten Kaffees      | 108        |                                   |            |
| <b>8. WARTUNG UND REINIGUNG</b>                        | <b>109</b> |                                   |            |
| 8.1 Sicherheitsmaßnahmen                               | 109        |                                   |            |
| 8.2 Planmäßige Wartung                                 | 109        |                                   |            |
| 8.3 Wartungsarbeiten nach kurzer Maschinenstandzeit    | 109        |                                   |            |
| 8.4 Funktionsstörungen und Abhilfe                     | 109        |                                   |            |
| 8.5 Planmäßige Wartung                                 | 109        |                                   |            |
| 8.6 Automatische Kontrolle des Mahlwerksverschleißes   | 111        |                                   |            |
| 8.7 Regenerierung des Enthärters                       | 111        |                                   |            |
| 8.8 Reinigungsvorgänge                                 | 112        |                                   |            |

## 1. EINLEITUNG

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

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

Dieses Handbuch ermöglicht Ihnen, mehr über die Vorteile zu erfahren, die Ihnen durch die Wahl unserer Marke geboten werden. Sie finden hier alle Hinweise zur optimalen Nutzung des Potentials der Maschine, zur Erhaltung ihrer Leistungsfähigkeit und dazu, was im Problemfall zu tun ist.



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

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

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

### 1.1 Leitfaden zur Auslegung des Handbuchs

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

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

Das Handbuch umfasst ein Deckblatt, ein Inhaltsverzeichnis und eine Reihe von Kapiteln. Die Kapitel sind fortlaufend nummeriert. In der Fußzeile der Seite ist die Seitennummer angegeben.

Auf der ersten Seite sind die Kenndaten der Maschine und auf der letzten das Datum und die Überarbeitung des Bedienungshandbuchs angegeben.

#### Abkürzungen

|               |   |           |
|---------------|---|-----------|
| <b>Absch.</b> | = | Abschnitt |
| <b>Kap.</b>   | = | Kapitel   |
| <b>Abs.</b>   | = | Absatz    |
| <b>S.</b>     | = | Seite     |
| <b>Abb.</b>   | = | Abbildung |
| <b>Tab.</b>   | = | Tabelle   |

#### Maßeinheit

Die angegebenen Maßeinheiten entsprechen dem Internationalen System (IS).

## 1.2 Aufbewahrung des Handbuchs

Das Bedienungshandbuch ist sorgfältig aufzubewahren und muss die Maschine bei jedem Besitzerwechsel während ihrer gesamten Lebensdauer begleiten.

Seine Unversehrtheit muss durch sorgsame Handhabung mit sauberen Händen und Vermeidung des Ablegens auf verschmutzten Flächen gewährleistet werden. Es dürfen keinerlei Teile entfernt, zerrissen oder willkürlich geändert werden.

Das Handbuch muss vor Feuchtigkeit und Wärme geschützt in der Nähe der Maschine, zu der es gehört, aufbewahrt werden. Der Hersteller kann auf Anfrage des Benutzers weitere Exemplare des Bedienungshandbuchs der Maschine zur Verfügung stellen.

## 1.3 Methode der Aktualisierung des Bedienungshandbuchs

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



**Sollte das Handbuch unleserlich werden oder das Nachschlagen darin problematisch sein, ist der Benutzer verpflichtet, vor dem Ausführen jeglicher Eingriffe an der Maschine beim Hersteller ein neues Exemplar anzufordern.**

**Es ist strengstens untersagt, Teile des Handbuchs zu entfernen oder umzuschreiben.**

**Der Benutzer ist zur korrekten Einhaltung der in diesem Handbuch enthaltenen Angaben gehalten.**

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

**Dieses Handbuch ist auch auf der Webseite (siehe Umschlag des Handbuchs) des Herstellers erhältlich.**

## 1.4 Zielgruppe

Das Handbuch richtet sich an den Benutzer.

#### Berufliche Qualifikation der Zielgruppe der Maschine

Die Maschine ist für einen gewerblichen und nicht allgemeinen Einsatz bestimmt, daher muss ihre Bedienung qualifizierten Personen anvertraut werden, die:

- volljährig sind;
- physisch und psychisch in der Lage sind, die Maschine zu bedienen;
- in der Lage sind, das Bedienungshandbuch und die Sicherheitsvorschriften zu verstehen und anzuwenden;
- die Sicherheitsvorgänge und ihre Ausführung kennen;
- die Fähigkeit zur Benutzung der Maschine mitbringen;
- die vom Maschinenhersteller festgelegten Vorgehensweisen zur Bedienung der Maschine verstanden haben.

## 1.5 Glossar und Piktogramme

In diesem Absatz werden die nicht allgemeinen bzw. Begriffe mit einer vom allgemeinen Sprachgebrauch abweichenden Bedeutung aufgeführt.

Im Anschluss werden die verwendeten Abkürzungen und die Bedeutung der die Qualifikation des Bedieners und den Maschinenzustand betreffenden Piktogramme erklärt. Ihre Verwendung gestattet einen schnellen und korrekten Gebrauch der Maschine unter sicheren Bedingungen.

### 1.5.1 Glossar

#### Benutzer

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

#### Techniker

Eine Fachkraft, die speziell ausgebildet und befugt ist, folgende Tätigkeiten in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften auszuführen: Transport und Handhabung, Lagerung, Installation, Inbetriebnahme, Wartung, Außerbetriebnahme, Abbau und Entsorgung der Maschine.

#### Gefahr

Eine potentielle Quelle von Verletzungen oder Gesundheitsschäden.

#### Gefahrenbereich

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

#### Risiko

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

#### Schutzvorrichtung

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

#### Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

Ausrüstung, die von der Person, deren Gesundheit und Unversehrtheit zu schützen ist, verwendet werden muss.

#### Verwendungszweck

Die Verwendung der Maschine im Einklang mit den in der Bedienungsanleitung erteilten Informationen.

#### Qualifikation des Benutzers

Mindestkenntnisstand des Bedieners zum Ausführen des beschriebenen Vorgangs.

#### Maschinenzustand

Der Maschinenzustand umfasst die Betriebsart und den Zustand der auf der Maschine vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen.

#### Restrisiko

Risiken, die weiterhin bestehen, obwohl die bei der Planung der Maschine vorgesehenen Schutzmaßnahmen ergriffen

wurden und die Schutzvorrichtungen und Schutzmaßnahmen in vollem Umfang eingesetzt werden.

#### Sicherheitsbauteil:

- Zur Ausübung einer Sicherheitsfunktion bestimmt;
- dessen Defekt bzw. Funktionsstörung die Sicherheit von Personen gefährdet.

### 1.5.2 Piktogramme

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

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



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



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



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



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



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



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



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



Das Symbol **Lesepflicht der Unterlagen** wird verwendet, um den Benutzer auf die Bedeutung dieser Handlung für seine Sicherheit aufmerksam zu machen.

## 1.6 Garantie

Die Maschine verfügt über eine Garantie mit einer Laufzeit von 12 Monaten auf alle Bauteile mit Ausnahme von elektrischen und elektronischen sowie von Verschleißteilen.

## 2. MASCHINENIDENTIFIKATION

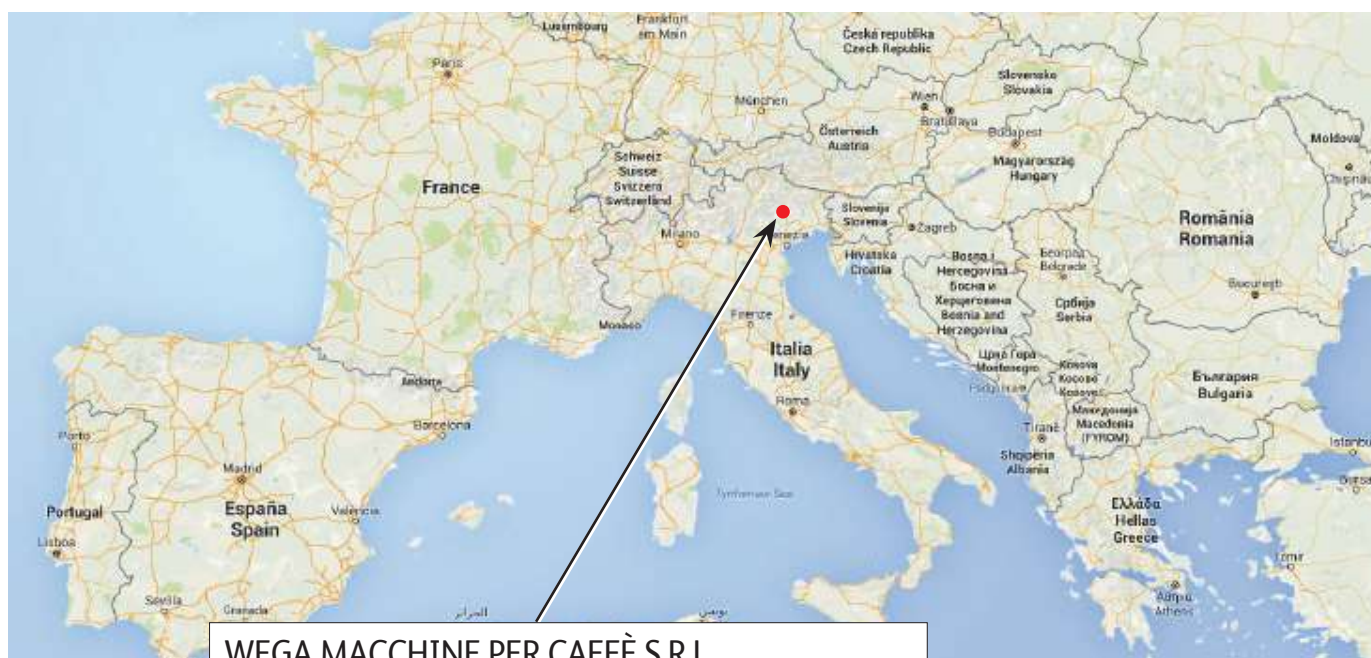
### 2.1 Marke und Bezeichnung des Modells

Die Identifikation der Maschine und des Modells wird auf dem TYPENSCHILD der Maschine und in der EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG angegeben, die der Maschine beiliegt.

### 2.2 Allgemeine Beschreibung

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

### 2.3 Kundendienst des Herstellers



WEGA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.  
Via Condotti Bardini, 1  
31058 SUSEGANA (TV) - ITALY  
Tel. +39.0438.1799700 - Fax +39.0438.1884890  
E-Mail: info@wega.it - Web: www.wega.it

## 2.4 Verwendungszweck

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

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

### Zulässige Verwendungen

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



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

### Vorgesehene Verwendungen

Die Maschine ist ausschließlich für die gewerbliche Nutzung ausgelegt. Die Verwendung von anderen als den vom Hersteller angegebenen Produkten bzw. Materialien, die Schäden an der Maschine verursachen und zu Gefahrensituationen für den Bediener bzw. Personen in der Nähe der Maschine führen können, wird als unkorrekt und unsachgemäß betrachtet.

### Gegenanzeigen bei der Verwendung

Die Maschine darf nicht eingesetzt werden:

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

### Fehlerhafte Verwendung der Maschine

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

### Nicht vorgesehene Verwendungen

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

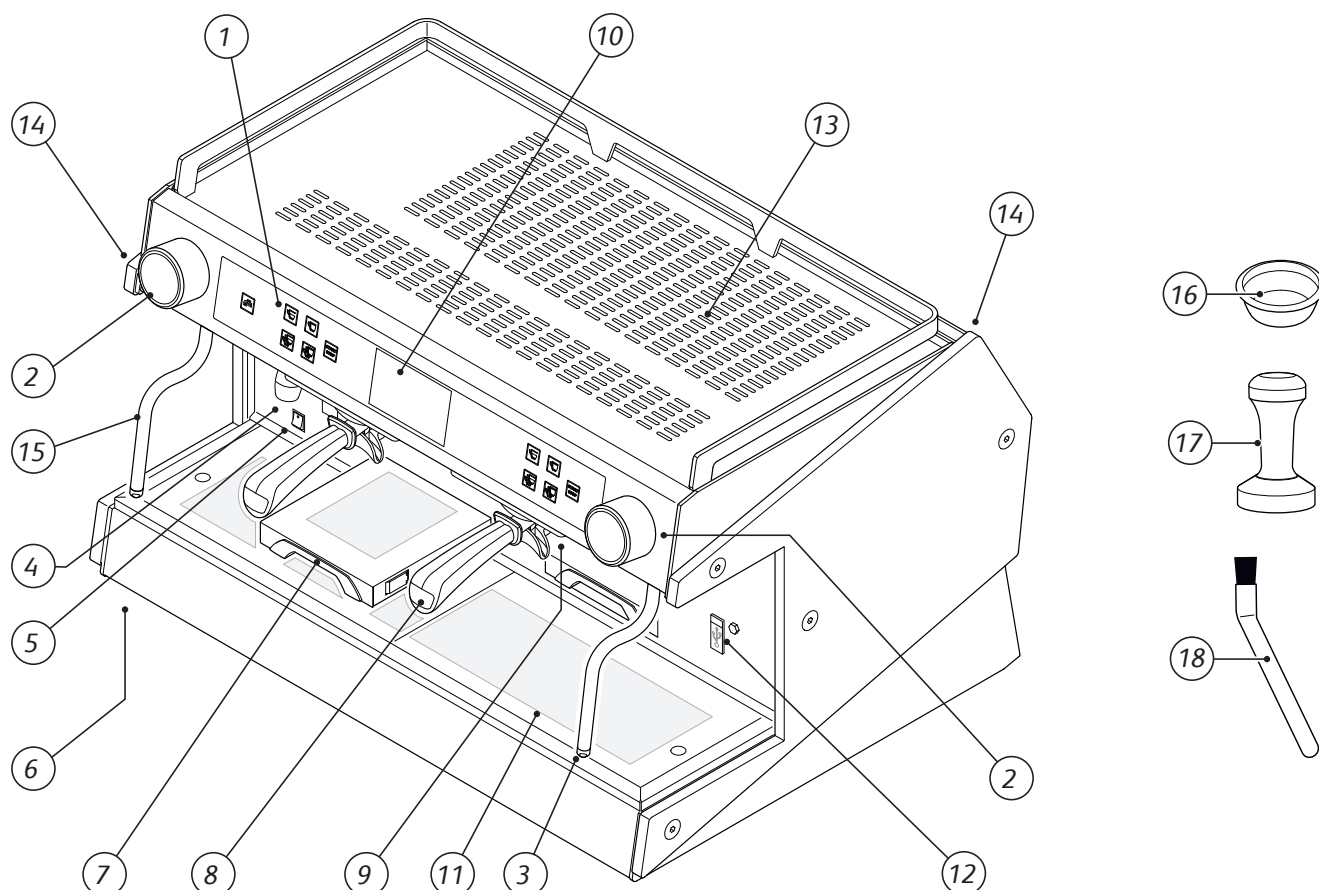
## Allgemeine Sicherheitsvorrichtungen

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

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

## 2.5 Erläuterung der Maschine

- |                                       |                                                |
|---------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1. Bedienblende.                      | 10. Touchscreen-Display.                       |
| 2. Dampf-Drehknopf.                   | 11. Tassenabstellgitter.                       |
| 3. Dampfdüse.                         | 12. USB-Buchse.                                |
| 4. Heißwasserdüse.                    | 13. Stellfläche Tassenwärmer.                  |
| 5. Betriebsschalter.                  | 14. Beleuchtete Außenseite.                    |
| 6. Verstellbarer Fuß.                 | 15. Dampfdüse – Autosteamer (falls vorhanden). |
| 7. Herausziehbares Tassenstellgitter. | 16. Blindsieb.                                 |
| 8. Siebträger.                        | 17. Kaffeepresse.                              |
| 9. Beleuchtung Abgabebereich.         | 18. Reinigungsbürste.                          |

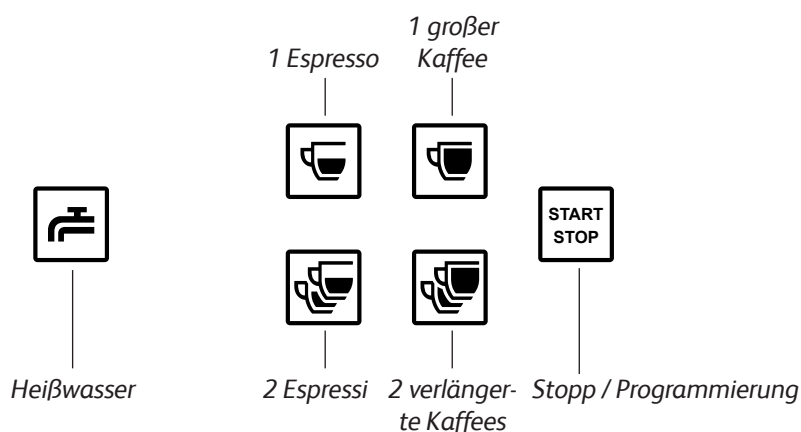


DEUTSCH



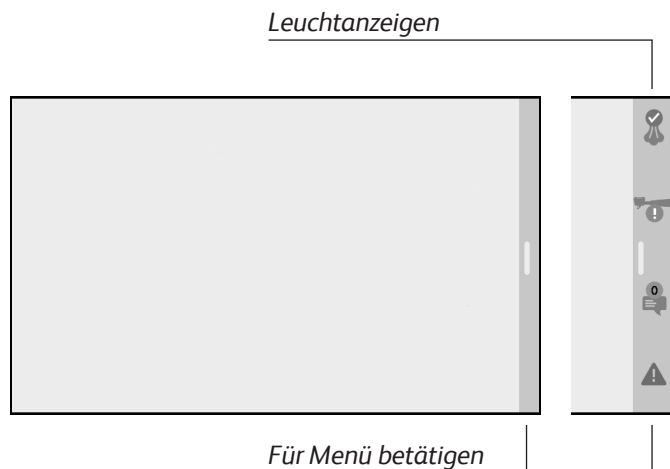
Die USB-Buchse (12) darf nur mit dem zur Ausstattung des Technikers gehörenden USB-Stick verwendet werden. Keine externen Geräte an die USB-Buchse anschließen (iPhone, iPad, PC usw.), da diese gravierende Probleme an der Maschinensoftware verursachen könnten.

## 2.6 Tastenfeld

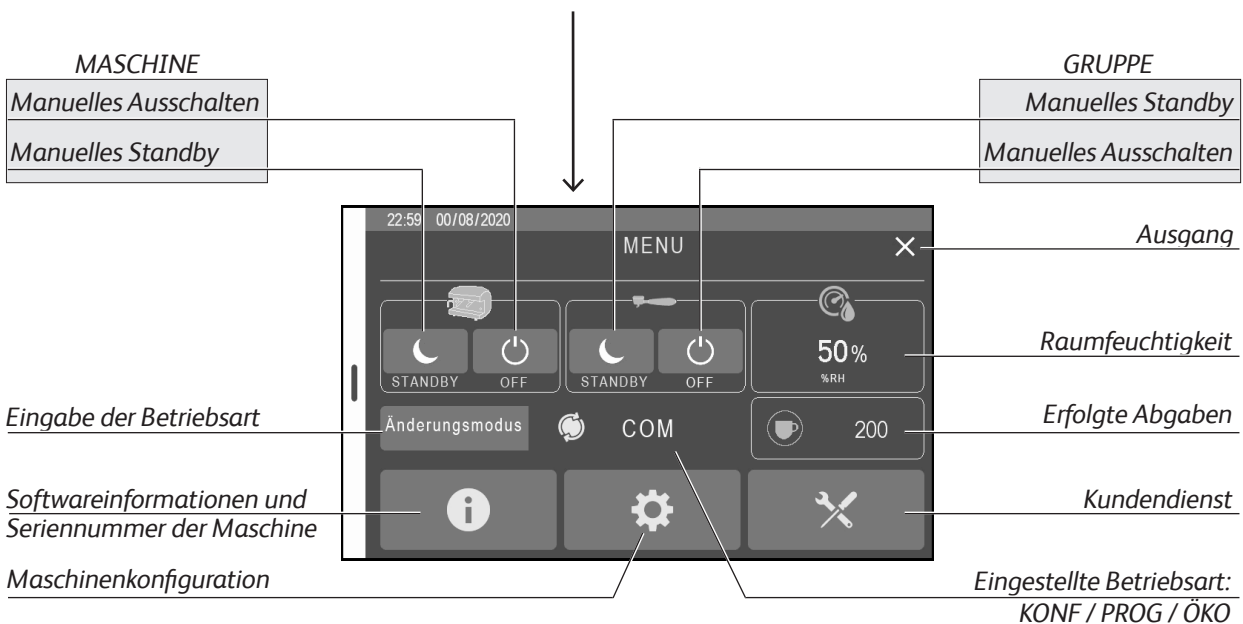
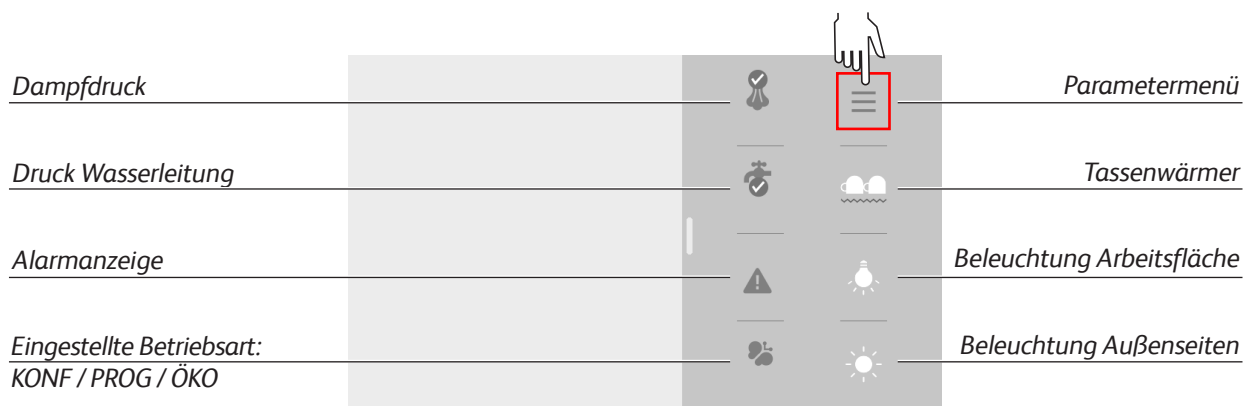


## 2.7 Touchscreen-Display

Die Maschine wird ausschließlich über das Touchscreen-Display auf der Frontblende gesteuert. Im rechten Teil des Displays befindet sich die Leiste der Anzeigen (wenn vorhanden), über die der Zugriff auf die wichtigsten Maschinensteuerungen möglich ist.



Auf dem Steuer-Display ist nicht nur die Anzeige der wichtigsten Parameter, sondern auch der Zugriff auf die Maschinenmenüs möglich.



Für die Programmierung des Energiesparmodus siehe Abs. 7.2 Auf Seite 103.

## 2.8 Daten und Kennzeichnung

Die technischen Daten der Maschine sind in der folgenden Tabelle enthalten:

| TECHNISCHE DATEN              |           | 2GR                                  | 3GR           | 4GR           |
|-------------------------------|-----------|--------------------------------------|---------------|---------------|
| Leistung                      | 200 V     | 4000 W                               | 4700 W        | ---           |
|                               | 220-240 V | 4400 - 5900 W                        | 5500 - 7000 W | 7100 - 7750 W |
|                               | 380-415 V |                                      |               |               |
| Frequenz                      |           | 50 - 60 Hz                           | 50 - 60 Hz    | 50 - 60 Hz    |
| Kaffeekeessel                 |           | 1,2 l x 2                            | 1,2 l x 3     | 1,2 l x 4     |
| Dampfkessel                   |           | 8,0 l                                | 13,0 l        | 13,0 l        |
| Einstellung Sicherheitsventil |           | 0,19 MPa (1,9 bar) +/- 0,015 MPa     |               |               |
| Betriebsdruck Kessel          |           | 0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)      |               |               |
| Wasserversorgungsdruck        |           | 0,15 - 0,6 MPa MAX (1,5 - 6 bar MAX) |               |               |
| Kaffeeabgabedruck             |           | 0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)            |               |               |
| Temperatur Arbeitsplatz       |           | 5 - 35°C 95° U.R.MAX                 |               |               |
| Schalldruckpegel              |           | < 70 dB                              |               |               |

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

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

Hier unten das Beispiel eines Typenschilds:

Im Bereich „Menü“ (siehe Anweisungen in den nachfolgenden Kapiteln) kann durch Auswahl der Taste  die Seriennummer der Maschine eingeblendet werden.

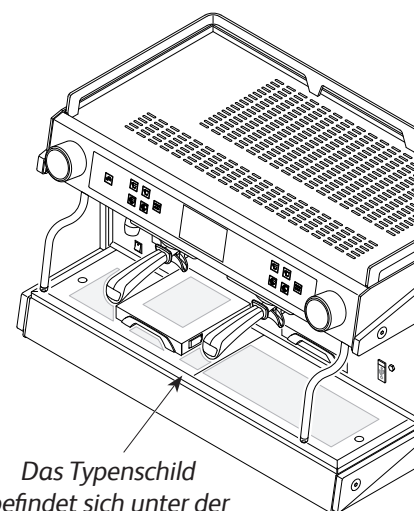
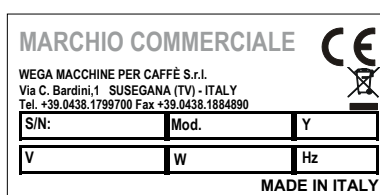
Für eventuelle Mitteilungen an den Hersteller bitte stets folgende Daten angeben:

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

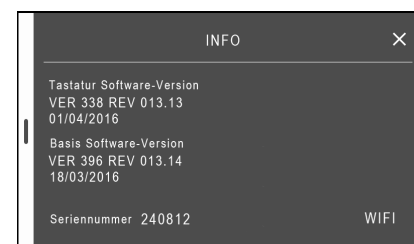
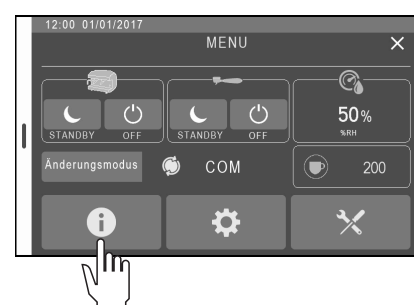
Die Gerätedaten sind auch auf dem Etikett auf der Maschinenverpackung angegeben.



**ES ist untersagt, das Typenschild zu entfernen oder zu verändern. Sich an den Techniker oder Hersteller wenden, sofern es beschädigt oder unleserlich sein sollte.**



Das Typenschild befindet sich unter der Ablaufschale



DEUTSCH

## 2.9 Energiesparmodus

Die Maschine ist mit über einer Software ausgestattet, die das automatische Standbysystem während der Pausen, die nächtliche Energy-Saving-Funktion und die intelligente Temperatureinstellung regelt.

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

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

Falls von der Programmierung vorgesehen, stellt die Software bei Arbeitsrückgang eine oder mehrere Gruppen automatisch ins Standby und sorgt bei viel Betrieb für ihre volle Einsatzbereitschaft.

Folgende drei Modalitäten sind vorgesehen:

- KONF: manuelle Aktivierung
- PROG: Betrieb entsprechend der Programmierung
- ECO: Selbstlernfunktion.



**Zur Aktivierung des Energiesparmodus siehe Abs. 7.2 Auf Seite 103. Wegen der Programmierung siehe Abs. 7 Auf Seite 103.**

### 3. EINLAGERUNG

Die Einlagerung der Maschine erfolgt durch den Hersteller oder Techniker.

### 4. INSTALLATION

Die Installation der Maschine ist ausschließlich Aufgabe des Technikers.



**Bei der Installation der Maschine muss der Techniker das Wasser in den Wasserkreisläufen erneuern.**



**Die Stellfläche der Maschine muss vollkommen plan und eben sein. Die Neigung darf nicht über 2° liegen.**



**Die Elektroanlage muss mit einer Fehlerstromschutzeinrichtung ausgestattet sein, deren Differenzstromstärke im Einklang mit den geltenden Sicherheitsgesetzen und -vorschriften steht.**

### 5. INBETRIEBNAHME

Die Inbetriebnahme der Maschine ist ausschließlich Aufgabe des Technikers.

### 6. FUNKTIONSWEISE

#### 6.1 Sicherheitsmaßnahmen



**Die in Kapitel "I. SICHERHEITSMABNAHMEN" Auf Seite 87 aufgeführten Hinweise aufmerksam lesen.**

#### 6.2 Emissionen

##### Schwingungen

Bei korrektem bestimmungsgemäßem Gebrauch gemäß diesem Handbuch werden keine Schwingungen erzeugt, die zu Gefahrensituationen führen können.

##### Schallemissionen

Der Schallpegel der Maschine liegt im Durchschnitt unter 70 dB. Daher besteht keinerlei Verpflichtung zum Tragen persönlicher Schutzausrüstung für das Gehör.

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

##### Elektromagnetische Umgebungsbedingungen

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

### 6.3 Ein- und Ausschaltung

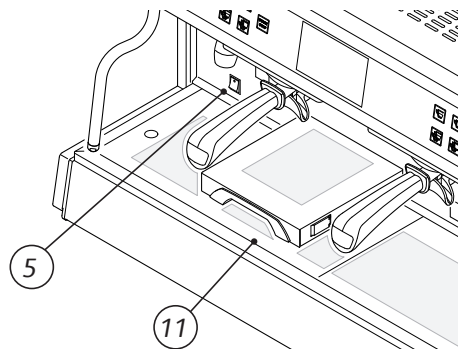


**Vor dem Einsatz der Maschine für einige Sekunden Leerläufe der Ausgabe mit eingesetzten Siebträgern vornehmen, damit eventuell vorhandene Luft aus dem Kreislauf austreten und die Aufheizung der Brühgruppen vervollständigt werden kann.**



**Das Wasser in der Maschine muss täglich ausgetauscht werden, siehe dazu Abs. 6.4.1.**

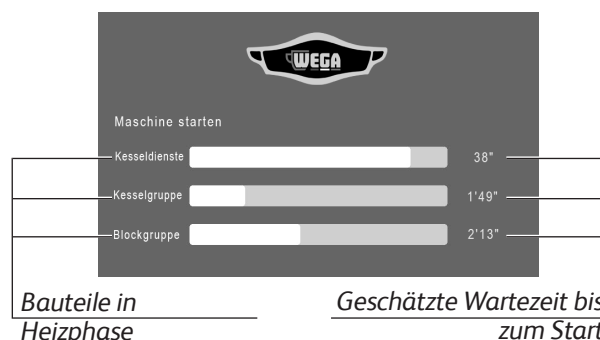
Nach dem Anschluss von Wasser und Strom durch den Techniker sicherstellen, dass die Ablaufschale unter dem Tassenabstellgitter (11) korrekt an den Ablauf angeschlossen ist.



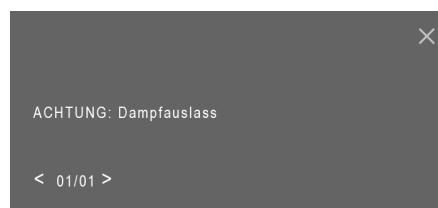
Prüfen, ob alle Dampfhähne geschlossen sind. Die Maschine über den Hauptschalter (5) einschalten und wie nachfolgend ausgeführt, den Anweisungen auf dem Display folgen:



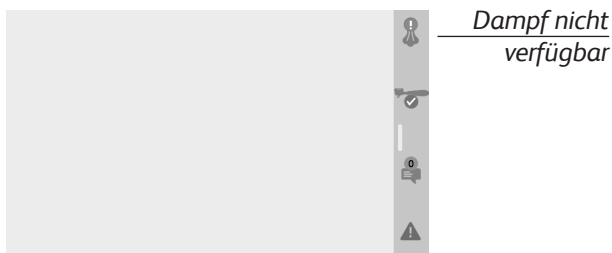
- den Maschinenstart abwarten;



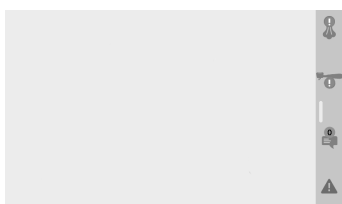
- während des Maschinenstarts wird Wasser aus den verschiedenen Gruppen abgelassen:



- am Ende des Startvorgangs ist die Maschine für die Kaffeeabgabe bereit und auf dem Display erscheint die unten abgebildete Ansicht. Erscheint das Dampfsymbol orangefarben, wird darauf hingewiesen, dass es noch einige Minuten dauert, bevor die Dampfabgabe möglich ist. Erscheint das Dampfsymbol dagegen grün, gibt es an, dass die Maschine den programmierten Druck erreicht hat.



In einigen Fällen, wie zum Beispiel nach der Reinigung der Gruppen, werden kurzzeitig alle Auswahlen aktiviert, die Helligkeit des Displays wird reduziert und in der Leiste auf der rechten Seite erscheinen einige Signalisierungen.



Beim Erreichen der Betriebstemperatur kehrt das Display zu seiner normalen Helligkeit zurück und die Maschine ist wieder aktiv.

### 6.3.1 Ausschaltung der Maschine

Die Maschine durch Betätigen des Hauptschalters ausschalten.

## 6.4 Vorbereitung der Maschine

### 6.4.1 Wasserwechsel



Das Wasser in den Wasserleitungen muss täglich gewechselt werden.

Mit folgenden Steuerbefehlen wie folgt vorgehen:

#### GRUPPEN

- Einen Siebträger ohne Filter an die Brühgruppe befestigen;
- unter die Ausläufe des Siebträgers einen Krug stellen;
- mindestens **1 Liter** Wasser abgeben;
- den Vorgang an jeder Gruppe wiederholen.

#### HEIßWASSERDÜSE

- Einen ausreichend großen Krug unter die Heißwasserdüse stellen;
- die in der Tabelle angegebenen Menge an Wasser abgeben:

|         |         |         |
|---------|---------|---------|
| 2GR     | 3GR     | 4GR     |
| 4 Liter | 7 Liter | 7 Liter |

Wenn das Time-out-System ausgelöst wird, Maschine abstellen und wieder einschalten; anschließend Abgaben vornehmen. Wenn der Druck der Maschine während der Abgabe abfällt, eine gewisse Zeit abwarten, bis sich der Druck wieder aufgebaut hat und mit der Abgabe von der angegebenen Menge an Wasser fortfahren.

#### DAMPFDÜSE

- Die Dampfdüse in einen Krug versenken;
- mindestens **1 Minute** lang Dampf abgeben;
- sofern eine zweite Dampfdüse vorhanden ist, diesen Vorgang wiederholen.



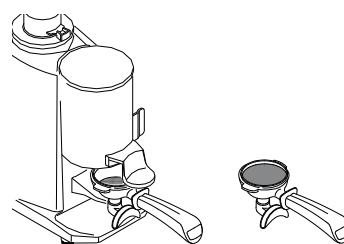
**Verbrennungsgefahr. Den Dampf und das Heißwasser nicht auf Hände oder andere Körperteile richten. Die Dampf- und die Heißwasserdüse nicht mit bloßen Händen berühren; geeignete PSA verwenden.**

### 6.4.2 Mahlen und Dosieren des Kaffees

Es ist wichtig, neben der Maschine ein Mahl-/Dosiergerät zu haben, mit dem der täglich verwendete Kaffee gemahlen wird.

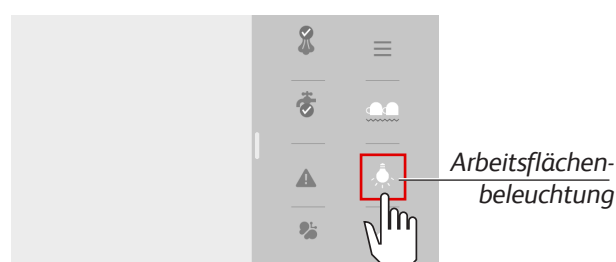
Das Mahlen und Dosieren des Kaffees sind entsprechend den Herstellerangaben des Mahl-/Dosiergeräts durchzuführen. Darüber hinaus sind folgende Punkte zu beachten:

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



### 6.4.3 Beleuchtung

Zum Ein - oder Ausschalten der Arbeitsflächenbeleuchtung die Taste  betätigen.



Zum Ein - oder Ausschalten der Beleuchtung der Maschinen-seiten die Taste  betätigen.

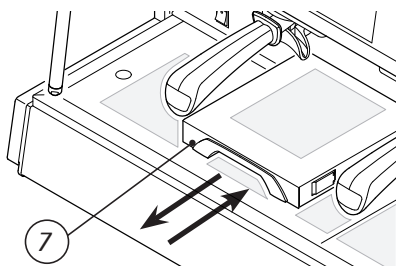


## 6.4.4 Tassenaufsatzgitter

Falls Tassen unterschiedlicher Höhe verwendet werden, kann das zur Maschinenausstattung gehörende versenkbare Gitter (7) verwendet werden.

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

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



## 6.5 Kaffeeabgabe



**Während der Kaffeeabgabe den Siebträger nicht aus der Abgabegruppe herausnehmen.**

### 6.5.1 Vorbereitung des Siebträgers

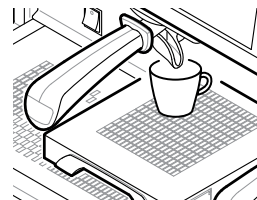


**Bevor man den Siebträger füllt, ist sicherzustellen, dass dieser leer ist und den Sieb keine früheren Kaffeerückstände mehr aufweist.**

- Das Sieb mit einer Portion gemahlene Kaffees (ca. 6-7 g) füllen und mit der Presse festdrücken;
- den Siebträger an der Brühgruppe einsetzen und nicht zu stark anziehen, damit die Dichtung nicht zu schnell abgenutzt wird;
- aus dem gleichen Grund sollte der Siebrand gereinigt werden, bevor der Siebträger an der Brühgruppe eingesetzt wird;
- den Anweisungen des Herstellers des Mahl-/Dosiergeräts folgen.

## 6.5.2 Abgabe

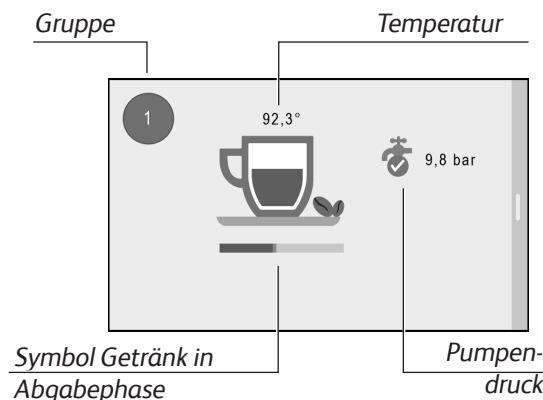
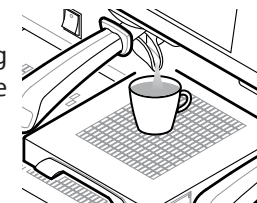
- Die Tasse unter die Abgabeöffnung stellen;



- die Taste der gewünschten Menge betätigen, zum Beispiel , und die Kaffeeabgabe abwarten (Einschalten der LED);



- um die Kaffeeabgabe vorzeitig zu unterbrechen, erneut die Taste  betätigen;



- für eine kontinuierliche Kaffeeabgabe die Taste  betätigen und diese mit derselben Taste  wieder unterbrechen.

### 6.5.3 Programmierung der Kaffeemengen



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

Die Maschine ist bereits werkseitig programmiert. Falls die Kaffeemengen geändert werden sollen, siehe Abs. 7.3.1 Auf Seite 105.

## 6.6 Dampfabgabe

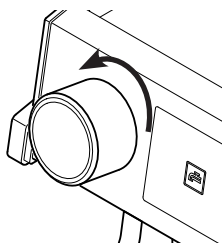


Den Dampf nicht auf Hände oder andere Körperteile richten. Die Dampfdüsen nicht mit bloßen Händen berühren; eine geeignete PSA verwenden.

- Die Dampfdüse in die zu erwärmende Flüssigkeit tauchen;



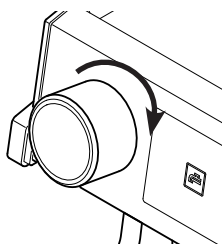
- den Drehknopf des Hahns gegen den Uhrzeigersinn drehen;



- die Dampfabgabe erfolgt proportional zur Öffnung des Hahns;



- zum Beenden der Abgabe den Drehknopf des Hahns im Uhrzeigersinn drehen.



Für ein optimales Aufschäumen die folgenden einfachen Regeln befolgen:

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



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



**Damit die Auslassöffnungen der Dampfdüsen stets perfekt einsatzbereit sind, wird eine kurze Leerabgabe am Ende einer jeden Benutzung empfohlen. Die Auslassöffnungen immer mit einem mit lauwarmen Wasser angefeuchteten Tuch sauber halten. Die Dampfdüse nur während der notwendigen Erwärmungszeit in der Milch lassen.**



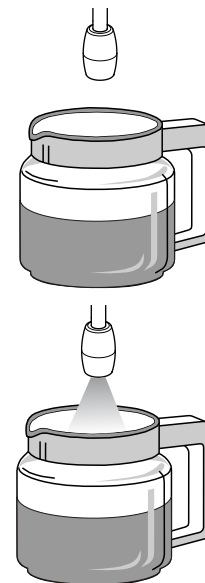
**Den Dampfahn nicht mit in Milch getauchter Dampfdüse und bei ausgeschalteter Maschine öffnen, da die Maschine sonst die Milch in den Rohren aufsaugt.**

## 6.7 Heißwasserabgabe



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

- Das Kännchen unter die Heißwasserdüse stellen;
- die Wassertaste  betätigen und die Heißwasserabgabe abwarten;
- um die Kaffeeabgabe vorzeitig zu unterbrechen, erneut die Taste Wasser  betätigen.



### 6.7.1 Heißwasserprogrammierung

Die Maschine ist bereits werkseitig programmiert. Falls die Heißwassermengen geändert werden sollen, siehe Abs. 7.3.1 Auf Seite 105.

## 6.8 Autosteamer

### 6.8.1 Einsatztipps

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



## 6.8.2 Abgabe mit Autosteamer

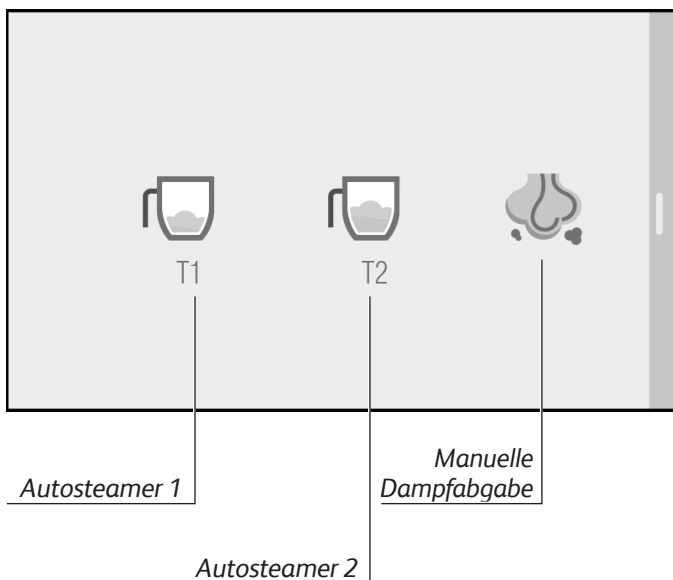
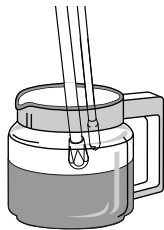


Den Dampf nicht auf Hände oder andere Körperteile richten. Die Dampfdüsen nicht mit bloßen Händen berühren; eine geeignete PSA verwenden.



Vor dem Aufschäumen von Milch ist eine leere Abgabe vorzunehmen; dazu einen der Autosteamer-Wahltasten drücken und einige Sekunden lang öffnen, bis das gesamte Kondenswasser ausgelaufen ist. Um die Abgabe zu stoppen, die selbe Taste drücken.

- Die Auslassöffnungen der Autosteamerdüse in die Milch tauchen;
- auf dem Display die gewünschte Taste auswählen, zum Beispiel , und die Dampfabgabe abwarten;
- das Ende der Abgabe abwarten;
- um die Abgabe vorzeitig zu unterbrechen, erneut die Taste  betätigen.



Die Auslassöffnungen immer mit einem mit lauwarmen Wasser angefeuchteten Tuch sauber halten. Die Milch darf maximal 3-4 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.



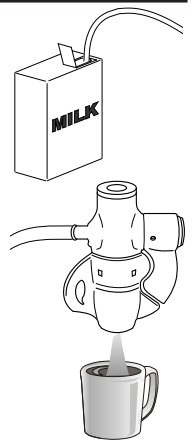
Die Dampfdüse nur während der notwendigen Erwärmungszeit in der Milch lassen.



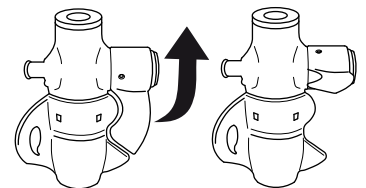
Um die Autosteamer-Temperatur zu ändern oder das Aufschäumen der Milch einzustellen, wenden Sie sich an den Techniker.

## 6.9 Cappuccino-Abgabe

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



Zur Abgabe warmer Milch ohne Schaum den Hebel des Cappuccino-Zubereiters nach oben drehen. Für ein noch besseres Ergebnis empfiehlt es sich, die Milch nicht direkt in der Tasse, sondern in einem Kannchen aufzuschäumen und anschließend die aufgeschäumte Milch auf den Kaffee zu geben. Den Cappuccino-Zubereiter stets sauber halten. Siehe hierzu Absatz 8.8 Auf Seite 112.



## 6.10 Tassenwärmer

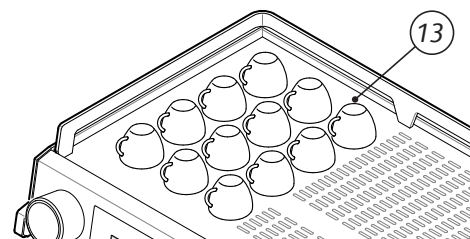


Aus Sicherheitsgründen sollten keine Tücher oder anderen Gegenstände auf den Tassenwärmer gelegt werden, um eine Überhitzung der Maschine zu vermeiden.

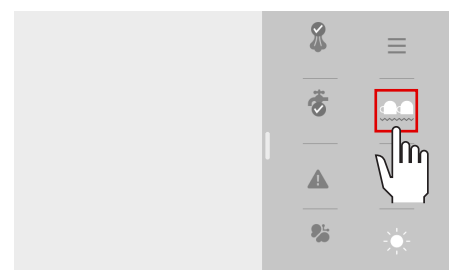


**GEFAHR DURCH HOHE TEMPERATUR:** Der Tassenwärmer kann Temperaturen erreichen, die Verbrennungen verursachen können. Sehr vorsichtig vorgehen.

Die zu erwärmenden Tassen auf die vorgesehene Ablage (13) stellen.



Um den Tassenwärmer einzuschalten, die Taste  betätigen. Das Einschalten des Tassenwärmers wird durch das rote Licht an der Taste unten angezeigt.

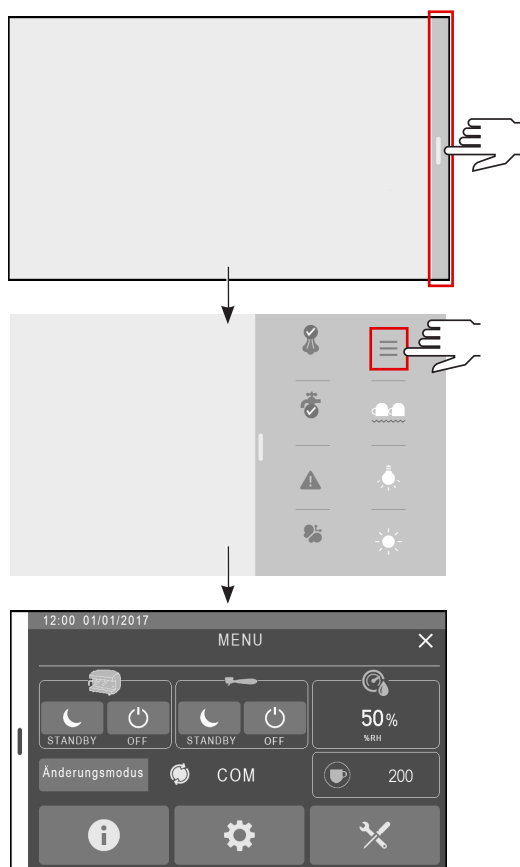


Um die Temperatur des Tassenwärmers zu ändern, siehe Abs. 7.3.2 Auf Seite 106.

## 7. PROGRAMMIERUNG DER MASCHINENPARAMETER

### 7.1 Menüzugriff

Zur Ansicht der Daten und zur Programmierung der Maschine gelangt man durch mehrfaches Drücken auf das Touchscreen-Display.



### 7.2 Energiesparmodus

Es stehen drei Betriebsarten des Energiesparmodus zur Verfügung:

- **COM** : manuelle Aktivierung;
- **PROG** : Betrieb entsprechend der Programmierung;
- **ECO** : Selbstlernfunktion.

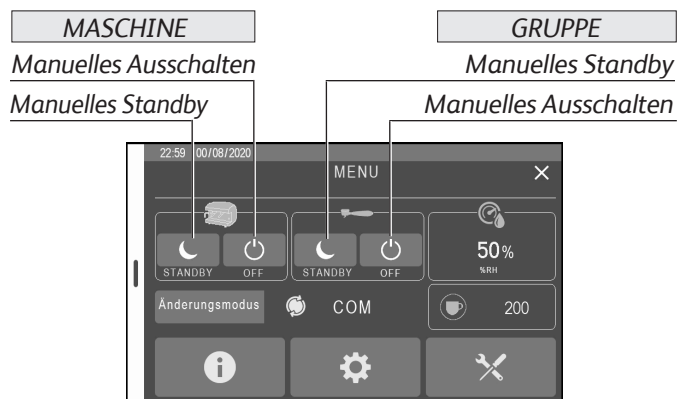
Zum Ausschalten der Maschine oder Aktivieren des Energiesparmodus wie folgt vorgehen:

- die Leiste rechts im Display auswählen;
- die Menütaste wählen;
- die gewünschte Funktion auswählen.

Sollte die Maschine sich im Ausschaltmodus oder im Energiesparmodus befinden, genügt zum erneuten Einschalten ein Druck auf das Display. Die Maschine ist ca. innerhalb einer Minute wieder voll einsatzfähig.

Das System folgt in jedem Fall weiterhin den Einstellungen der konfigurierten Energieeinsparung.

- **COM** die Arten des Energiesparmodus sind nur aktiv, wenn sie manuell über das Symbol der Maschine oder der Gruppe ausgewählt werden, wie in der Abbildung dargestellt;

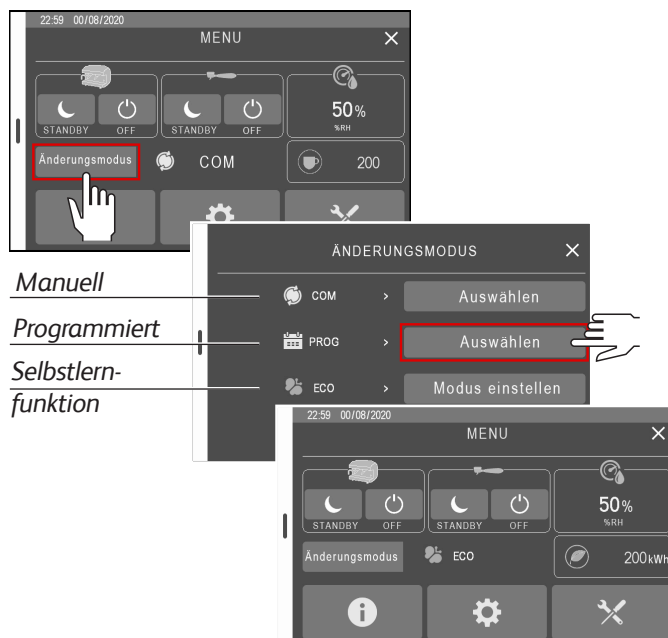


- **PROG** die Arten des Energiesparmodus werden gemäß der Programmierung aktiviert (s. Abs.7.2.2 Auf Seite 104);



- **ECO** die Arten des Energiesparmodus sind im Selbstlernverfahren aktiv, d. h., das System steuert den Energiesparmodus automatisch, indem es eigenständig die Verringerung der Temperaturen auf der Grundlage der in den vorangegangenen Tagen und Wochen ausgeführten Zyklen vornimmt.

Zum Aktivieren des Energiesparmodus die Taste **Änderungsmodus** betätigen und die gewünschte Betriebsart auswählen:

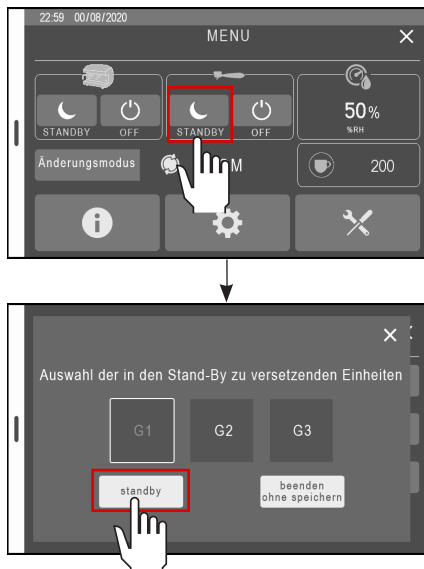


**i** Für die Programmierung des Energiesparmodus siehe Abs. 7.2.2 Auf Seite 104.

## 7.2.1 Manuelle Aktivierung des ENERGIESPARMODUS

Bei Bedarf kann manuell eine oder mehr Brühgruppen folgendermaßen auf Standby gestellt werden:

- Das Menü öffnen (siehe Abs. 7.1 Auf Seite 103);
- die Standby-Taste der entsprechenden Gruppe wählen;
- die Brühgruppe bzw. Brühgruppen wählen, die auf Standby gestellt werden sollen;
- mit der Taste  bestätigen.



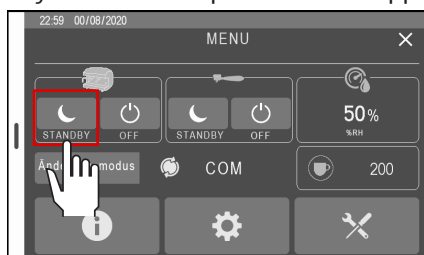
Analog dazu können die Brühgruppen ausgeschaltet werden; dazu die Taste OFF  betätigen.

Um die Brühgruppen aus dem Standby oder OFF wieder zu aktivieren, die Taste START/STOP der entsprechenden Gruppen gedrückt halten.



Um die gesamte Maschine auf Standby zu stellen (Brühgruppen und Betriebsboiler), folgendermaßen vorgehen:

- Das Menü öffnen (siehe Abs. 7.1 Auf Seite 103);
- die Standby-Taste der entsprechenden Gruppe wählen;



Analog dazu kann die Maschine ausgeschaltet werden; dazu die Taste OFF  betätigen. Um

die Maschine aus dem STANDBY oder OFF wieder zu aktivieren, das Touchscreen-Display antippen.

## 7.2.2 Einstellung des Energiesparmodus im PROG-Modus

Mit dem Energiesparmodus in von Modalität , folgendermaßen die Wochenprogrammierung des Standby und der Ruhepausen ausführen:

- Das Menü öffnen (siehe Abs. 7.1 Auf Seite 103);

- die Konfigurationstaste  wählen;

- die Taste  betätigen;

- die Tasten der Zeiten auswählen und mit  und  die Aktivierungszeiten der Standbyzeiten und der Ruhepause eingeben;

- die von der Programmierung betroffenen Gruppen und eventuell auch den Dampfboiler auswählen;

- die Arbeitstage mit den entsprechenden Tasten auswählen;

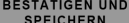
Stunden Standby-Einstellung

Brühgruppen



Arbeitstage



- um die Programmierung zu bestätigen, über die zweite Seite die Taste  auswählen.





Die Programmierung des Energiesparmodus ist nur bei Einstellung der Maschine in der Betriebsart PROG aktiv. Die Modalität PROG wird auf dem Display wie in den unten stehenden Zeichnungen angegeben.



## 7.3 Vom Benutzer einstellbare Konfigurationen

Im Benutzerkonfigurationsmenü können Sie neben der Standby-Programmierung die folgenden Optionen anpassen:

- Mengenprogrammierung
- Betriebsfunktionen einstellen
- Datum und Uhrzeit einstellen
- Auswahl der Mischung
- Bildschirmschoner
- Cloud-Einstellungen
- Zählerliste

Um Änderungen vorzunehmen, wie folgt vorgehen:

- Das Menü öffnen (siehe Abs. 7.1 Auf Seite 103);
- die Konfigurationstaste wählen;
- die Taste der einzustellenden Funktion drücken



Bei der Maschine könnte ein unterschiedliches Menü vorliegen. Dies liegt an der auf der Maschine installierten unterschiedlichen Softwareversionen; manchmal kann es vorkommen, dass die Software während der Wartung aktualisiert wird, um ihre Leistung zu verbessern.

### 7.3.1 Programmierung der GETRÄNKEMENGEN



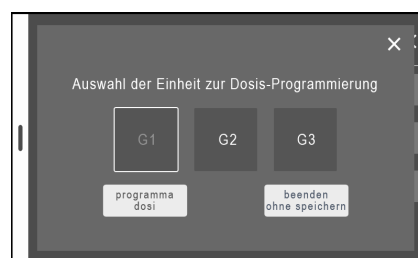
Während der Kaffeeabgabe den Siebträger nicht aus der Abgabegruppe herausnehmen.



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

Dieses Menü dient der Programmierung der Kaffee- und Heißwassermengen wie folgt:

- Das Benutzerkonfigurationsmenü öffnen und die Taste für Mengenprogrammierung drücken;
- die Brühgruppe bzw. Brühgruppen wählen;
- die gewünschte Mengentaste auswählen (Beispiel „1 Espresso“ );



- die Abgabe durch Betätigen der Taste starten;
- zum Bestätigen und Blockieren der Menge die Taste betätigen;
- den Vorgang an den anderen Mengentasten wiederholen;
- die Mengeneinstellung kann durch Betätigen der Taste für die anderen Gruppen kopiert werden;
- zum Löschen der Mengeneinstellung die Taste betätigen;
- zum manuellen Einstellen der Menge die Tasten und betätigen.

*Beginn/Ende der zu programmierenden Mengenabgabe*



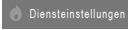
*Programmierte Menge prüfen  
Menge auf alle Gruppen kopieren*

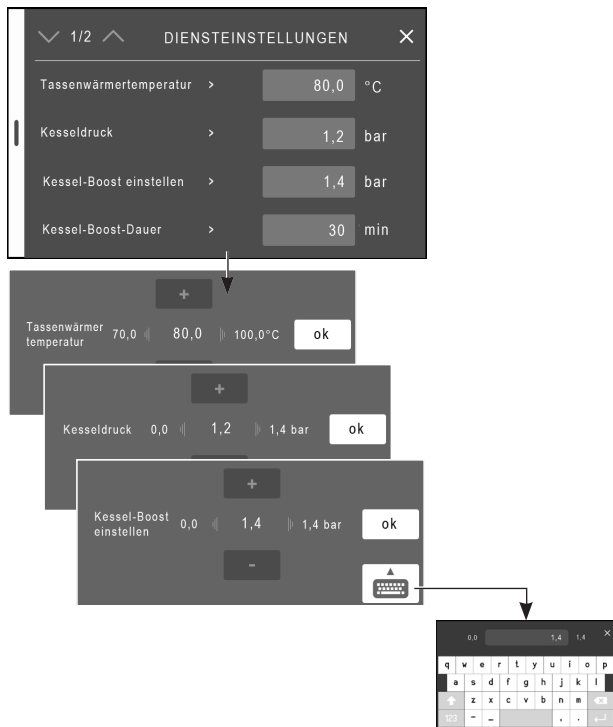
*Löschen der Mengeneinstellung*

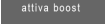
*Manuelle Einstellung der Menge (ml)*

### 7.3.2 Einstellung der BETRIEBSPARAMETER

Dieses Menü dient der Einstellung der Parameter einiger Maschinenfunktionen wie folgt:

- Das Benutzerkonfigurationsmenü öffnen und die Taste  drücken;
- die Taste des zu ändernden Parameters wählen;
- durch Betätigen der Tasten  und  den gewünschten Wert ändern und mit der Taste  bestätigen. Folgende Parameter können geändert werden:
  - Temperatur des Tassenwärmers
  - Druck des Dampfboilers (max. 1,4 bar)
  - Druck des Dampfboilers in der Phase der Dampfproduktionssteigerung im Fall großer Nachfrage (Boost)
- Durch Auswahl der Taste  wird die numerische Tastatur eingeblendet, mit der der gewünschte Wert direkt eingegeben werden kann. Den Wert über die Taste  bestätigen;



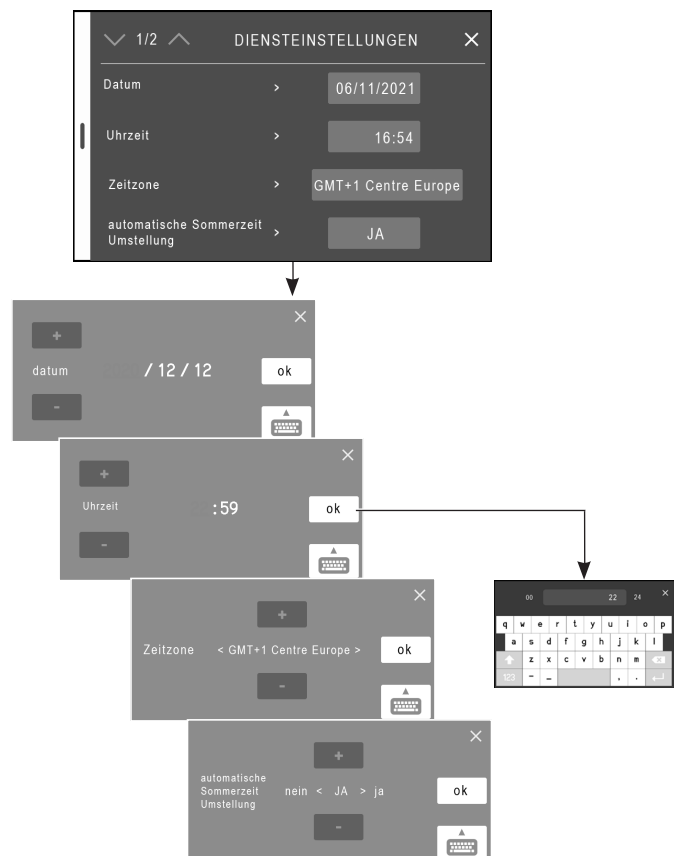
- auf Seite 2 wird durch Auswahl der Taste  die Phase der gesteigerten Dampferzeugung aktiviert.



### 7.3.3 Einstellung von DATUM und UHRZEIT

Dieses Menü dient der Eingabe von Datum und Uhrzeit an die Maschine wie folgt:

- Das Benutzerkonfigurationsmenü öffnen und die Taste  drücken;
- die Taste des zu ändernden Werts wählen;
- durch Betätigen der Tasten  und  den gewählten Parameter ändern und mit der Taste  bestätigen. Folgende Parameter können geändert werden:
  - Datum
  - Uhrzeit
  - Zeitzone
  - automatische Sommerzeitumstellung
- Durch Auswahl der Taste  wird die numerische Tastatur eingeblendet, in der der gewünschte Wert direkt eingegeben werden kann. Den Wert über die Taste  bestätigen.



### 7.3.4 Auswahl der KAFFEEMISCHUNG

Dieses Menü dient der Einstellung der Maschine in Bezug auf die verwendete Kaffeemischung wie folgt:

- Das Benutzerkonfigurationsmenü öffnen und die Taste **Mischauswahl** drücken;
- die Taste der gewünschten Mischung betätigen, zum Beispiel **Mischung 1**;



- die Auswahl mit der Taste **ok** bestätigen;



- einen Augenblick abwarten und die Maschine ist für die Verwendung der neuen Mischung bereit;



- die verschiedenen Brühgruppen können für unterschiedliche Mischungen programmiert werden. In diesem Fall wird auf dem Display die Art der Mischung eingeblendet.



**Die Auswahl der Kaffeemischungen ist nur möglich, wenn diese bereits im System der Maschine vorbereitet wurden.**

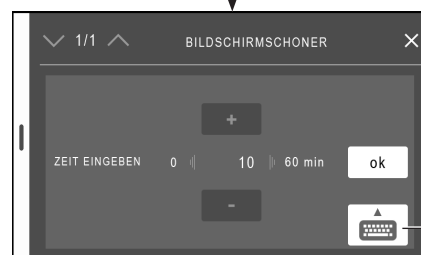
**Wenden Sie sich für die Eingabe neuer Mischungen an den Techniker. Die Parameter zum Brühen der Mischungen wurden vom Techniker programmiert.**

### 7.3.5 Einstellung des BILDSCHIRMSCHONERS

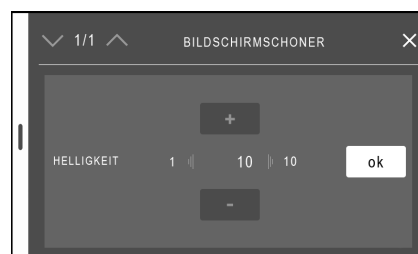
Dieses Menü dient der Einstellung des Bildschirmschoners wie folgt:

- Das Benutzerkonfigurationsmenü öffnen und die Taste **Bildschirmschoner** drücken;
- um die Aktivierungszeit des Bildschirmschoners ab dem zuletzt ausgeführten Vorgang einzugeben, die Taste **Zeit eingeben** wählen;

- durch Betätigen der Tasten **+** und **-** die Aktivierungszeit des Bildschirmschoners ändern und mit der Taste **ok** bestätigen. Der Wert kann direkt durch Auswählen der Taste **Zeit eingeben** und über die Tastatur eingegeben werden;



- zum Einstellen der Helligkeit des Bildschirmschoners die Taste **Helligkeit** wählen;
- durch Betätigen der Tasten **+** und **-** die Helligkeit des Displays einstellen und mit der Taste **ok** bestätigen.



Es können neue Bilder als Bildschirmschoner geladen werden; dazu folgendermaßen vorgehen:

- Einen USB-Stick mit den zu ladenden Bildern vorbereiten und in das Lesegerät stecken;
- die Bilder im Speicher löschen; dazu die Taste **5 Slideshow löschen** drücken, es erscheint das Bestätigungsfenster;
- auf „Bestätigen“ drücken, um das Löschen zu aktivieren;
- mit der Taste **Schieber aktualisieren** die neuen Bilder hochladen und auf der nächsten Seite mit „Starten“ bestätigen;
- am Ende des Vorgangs den neuen Bildschirmschoner mit der Taste **Slideshow starten** testen.



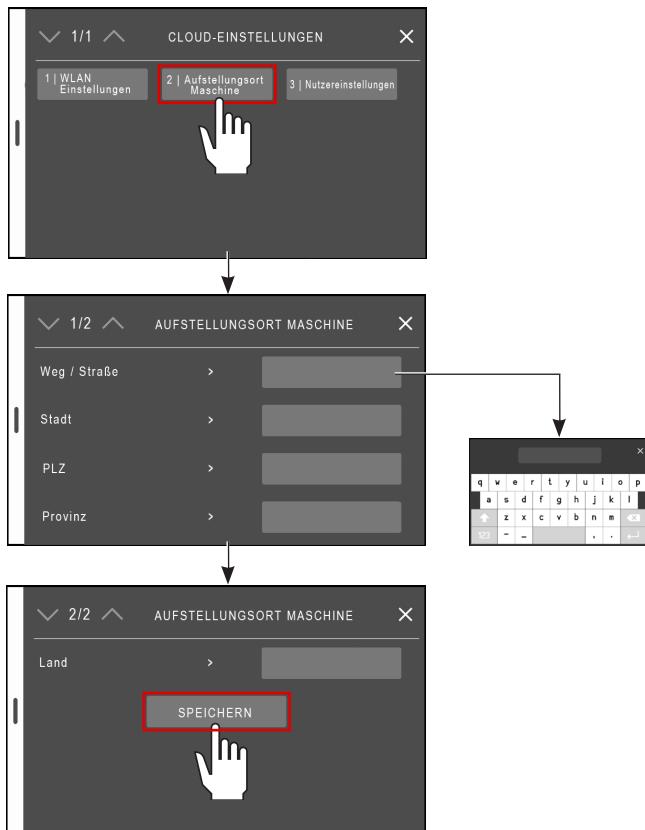
**ES können bis zu 10 verschiedene Bilder geladen werden. Folgende Tabelle gibt Auskunft über Formate und Namen der Bilder.**

| Name                                | Format | Auflösung               | Farbintensität |
|-------------------------------------|--------|-------------------------|----------------|
| von "slide00.jpg" bis "slide09.jpg" | jpeg   | 800x480 Pixel<br>72 dpi | 24 Bits        |

### 7.3.6 CLOUD-Einstellungen

Dieses Menü dient der Einstellung der Cloud der Maschine wie folgt:

- Das Benutzerkonfigurationsmenü öffnen und die Taste  drücken;
- Die Taste  wählen;
- über die Tastatur die Daten in die verschiedenen Felder eingeben (Straße, Stadt, PLZ, Bundesland, Land);
- zur Bestätigung die Taste  betätigen.



 Die Cloud ist nur aktiv, wenn die Maschine mit der WiFi-Platine ausgestattet ist (Techniker anfordern).

### 7.3.7 Liste der GETRÄNKEZÄHLER

Dieses Menü dient der Ansicht der erfolgten Getränkeausgaben der Maschine wie folgt:

- Das Benutzerkonfigurationsmenü öffnen und die Taste  drücken;
- durch Betätigen der Tasten  die verschiedenen Seiten durchblättern, um die Zählungen einzublenden.



 Zur Nullstellung der Zählerliste den Techniker anfordern.

## 7.4 Tipps für die Zubereitung eines guten Kaffees

Täglich Sieb und Siebträger spülen, siehe hierzu Abs. 8.8.3 auf Seite 112. Erfolgt dieser Spülgang nicht täglich, verschlechtert sich die Qualität des abgegebenen Kaffees.

Für einen qualitativ guten Kaffee ist es wichtig, dass das verwendete Wasser einen Härtegrad von 6-7 °F (französische Grad) aufweist. Sollte die Wasserhärte diese Werte übersteigen, ist ein Wasserfilter oder ein Enthärter zu verwenden. Ein Enthärter sollte nicht verwendet werden, wenn die Carbonatwerte des Wassers unter 4 °F liegen.

Sollte das Wasser stark nach Chlor schmecken, ist ein Spezialfilter zu installieren.

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

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

## 8. WARTUNG UND REINIGUNG

### 8.1 Sicherheitsmaßnahmen



Die in Kapitel "I. SICHERHEITSMABNAHMEN" Auf Seite 87 aufgeführten Hinweise aufmerksam lesen.



Die Verwendung von Handschuhen ist verpflichtend zum Schutz vor Schnitt- und Schürfwunden und vor allen Maschinenteilen, die hohe Temperaturen erreichen und in Berührung mit Lebensmitteln kommen (Siebträger, Filter usw.).

### 8.2 Planmäßige Wartung

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



Die Anzeige von Problemen an den Bauteilen auf grauem Hintergrund macht das Ausschalten der Maschine und einen Eingriff des Fachtechnikers erforderlich.

### 8.3 Wartungsarbeiten nach kurzer Maschinenstandzeit

Unter „kurzer Maschinenstandzeit“ wird ein Zeitraum von mehr als einer Arbeitswoche verstanden.

Im Fall der erneuten Einschaltung der Maschine nach diesem Zeitraum muss der Techniker das gesamte in den Wasserkreisläufen enthaltene Wasser ersetzen. Siehe hierzu Abs. "8.2 Planmäßige Wartung" Auf Seite 109

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



Die Anzeige von Problemen an den Bauteilen auf grauem Hintergrund macht das Ausschalten der Maschine und einen Eingriff des Fachtechnikers erforderlich.

### 8.4 Funktionsstörungen und Abhilfe

Die „Tabelle für Funktionsstörungen und Abhilfe“ listet die Alarmer und Maßnahmen zur Behebung des gemeldeten Problems auf.



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

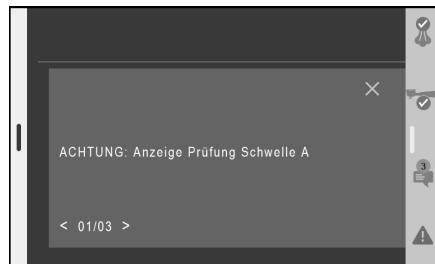


Falls die Behebung einer Betriebsstörung nicht möglich sein sollte, die Maschine ausschalten und sich an den Techniker wenden.

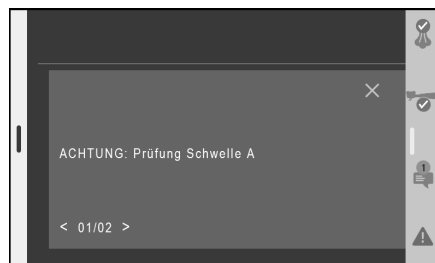
### 8.5 Planmäßige Wartung

Ist diese Funktion aktiviert, wird auf dem Display eine Meldung eingeblendet, die den Benutzer darauf hinweist, wann die planmäßige Wartung erforderlich ist.

Die erste Kundendienstanforderung erscheint, wenn die vom Techniker programmierten Grenzwerte der Kaffee- und Teezyklen sowie Kesselfüllungen oder eine festgelegte Anzahl von Tagen seit der Installation der Maschine fast erreicht sind.



Sobald der programmierte Grenzwert erreicht ist, erscheint auf dem Display folgende Meldung:



Diese Meldung wird bis zur erfolgten Wartung auf dem Display eingeblendet.

Wurden diese aktiviert, können auf dem Display verschiedene Grenzwerte der planmäßigen Wartung eingeblendet werden. Die Anzeige des erreichten bzw. überschrittenen Grenzwerts beeinträchtigt den Maschinenbetrieb nicht.

Die Nullstellung der Meldungen auf dem Display ist jederzeit möglich (auch vor Beginn der Signalisierungen) und kann vom Techniker ausgeführt werden.

Während des Maschinenbetriebs sorgt das System dafür, sowohl den Zähler der Maschinenzyklen als auch den Zähler der ab der Installation verstrichenen Zeit zu erhöhen.



Zur Programmierung dieser Funktion den Techniker anfordern.

### Tabelle für Planmäßige Wartung

| Bauteil                      | Art des Eingriffs                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Wöchentlich | Monatlich | Vierteljährlich |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------|-----------------|
| HEIZKESSEL<br>HYDRAULIKKREIS | Wechseln Sie das Wasser wie in Abs. 6.4.1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>X</b>    |           |                 |
| DRUCKWANDLER                 | Den Druckwert im Boiler im Auge behalten, der zwischen 0,8 und 1,4 bar liegen muss.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>X</b>    |           |                 |
| DRUCKWANDLER                 | Den Wasserdruck während der Kaffeeabgabe prüfen: Den auf dem Manometer angezeigten Druck kontrollieren, der zwischen 8 und 9 bar liegen muss.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |             | <b>X</b>  |                 |
| SIEB und SIEBTRÄGER          | Die Abnutzung und mögliche Randbeschädigung der Sieb prüfen. Außerdem sind eventuelle Kaffeesatzreste in der Tasse zu kontrollieren und bei Bedarf die Sieb bzw. Siebträger zu ersetzen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |             | <b>X</b>  |                 |
| MAHL-/DOSIERGERÄT            | Die gemahlene Kaffeemenge (zwischen 6 und 7 g pro Vorgang) und den Feinheitsgrad der Mahlung prüfen. Die Mahlmesser müssen immer sehr scharf sein, ihre Abnutzung erkennt man, wenn zu viel Pulver im Mahlgut vorhanden ist. Es wird empfohlen, den Eingriff des Fachtechnikers anzufordern, um die flachen Mahlwerke alle 400/500 kg Kaffee bzw. die konischen Mahlwerke alle 800/900 kg Kaffee auswechseln zu lassen.<br>Sollte der automatische Hinweis auf den Mahlwerksverschleiß aktiviert sein, siehe Abs. 8.6 Auf Seite 111 . |             | <b>X</b>  |                 |
| ENTHÄRTER-<br>WASSERFILTER   | Das Auswechseln des Wasserfiltereinsatzes oder das Regenerieren des Enthärters sollte in den vom Hersteller angegebenen Abständen erfolgen oder wenn der automatische Regenerierungshinweis erscheint.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |             | <b>X</b>  |                 |

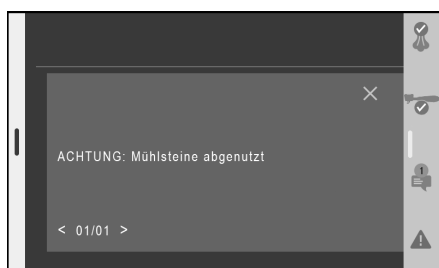
### Tabelle für Funktionsstörungen und Abhilfe

| Problem                                                                     | Ursache                                                                                                                                                                                               | Maßnahme                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LEISTUNG AN DER MASCHINE FEHLT                                              | Die Maschine ist ausgeschaltet.                                                                                                                                                                       | Die Maschine einschalten.                                                                                                                                                                                                                                        |
| IM HEIZKESSEL FEHLT WASSER                                                  | Der Hahn der Wasserleitung ist geschlossen.                                                                                                                                                           | Den Wasserleitungshahn öffnen.                                                                                                                                                                                                                                   |
| ZUVIEL WASSER IM KESSEL                                                     | Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.                                                                                                                                                | Die Maschine ausschalten und den Techniker anfordern.                                                                                                                                                                                                            |
| AUS DEN DAMPFDÜSEN<br>TRITT KEIN DAMPF AUS                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Sprühhvorrichtung der Düse ist verstopft.</li> <li>Die Maschine ist ausgeschaltet.</li> </ul>                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Sprühhvorrichtung der Dampfdüse reinigen.</li> <li>Die Maschine einschalten.</li> </ul>                                                                                                                               |
| AUS DEN DAMPFDÜSEN TRITT<br>WASSER ODER MIT WASSER<br>VERMISCHTER DAMPF AUS | Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.                                                                                                                                                | Die Maschine ausschalten und den Techniker anfordern.                                                                                                                                                                                                            |
| KEINE ABGABE                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Hahn der Wasserleitung ist geschlossen.</li> <li>Der Kaffee wird zu fein gemahlen.</li> </ul>                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Den Wasserleitungshahn öffnen.</li> <li>Die Mahlung des Kaffees einstellen.</li> </ul>                                                                                                                                    |
| WASSERAUSTRITT AN<br>DER MASCHINE                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Auffangschale leitet nicht ab.</li> <li>Der Abflussschlauch ist beschädigt oder abgelöst oder der Wasserabfluss ist behindert.</li> </ul>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Abflussleitung kontrollieren.</li> <li>Den Anschluss des Abflussschlauchs an die Auffangschale prüfen und wieder herstellen.</li> </ul>                                                                               |
| ZU HEISSE ODER ZU KALTER KAFFEE                                             | Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.                                                                                                                                                | Die Maschine ausschalten und den Techniker 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"> <li>Abgabegruppe verschmutzt.</li> <li>Die Abgabegruppe ist zu kalt.</li> <li>Der Kaffee ist zu fein gemahlen.</li> <li>Der benutzte Kaffee ist zu alt.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Den Spülgang der Abgabegruppe mit dem Blindsieb vornehmen.</li> <li>Die vollständige Aufheizung der Gruppe abwarten.</li> <li>Die Mahlung des Kaffees einstellen.</li> <li>Den Kaffee durch frischen ersetzen.</li> </ul> |

| Problem                                                                                                                                         | Ursache                                                                                                                                                                                    | Maßnahme                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DAS DISPLAY ZEIGT EINEN UNTAUGLICHEN DRUCK AN                                                                                                   | Störung in der hydraulischen Anlage.                                                                                                                                                       | Die Maschine ausschalten und den Techniker anfordern.                                                                                                       |
| KAFFEESATZ IN DER TASSE                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Siebträger ist verschmutzt.</li> <li>Die Sieböffnungen sind abgenutzt.</li> <li>Die Mahlung des Kaffees erfolgt nicht wie gewünscht.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Den Siebträger reinigen.</li> <li>Den Sieb austauschen.</li> <li>Den Mahlvorgang entsprechend einstellen.</li> </ul> |
| DIE TASSE IST DURCH KAFFEESPRITZER VERSCHMUTZT                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Kaffee ist zu grob gemahlen.</li> <li>Der Siebrand ist beschädigt.</li> </ul>                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Mahlung des Kaffees einstellen.</li> <li>Den Sieb austauschen.</li> </ul>                                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>DIE KAFFEEAUSGABE ERFOLGT NICHT WIE GEWÜNSCHT</li> <li>DIE KAFFEEMENGE WIRD NICHT EINGEHALTEN</li> </ul> | Der Kaffee ist zu fein gemahlen.                                                                                                                                                           | Die Mahlung des Kaffees einstellen.                                                                                                                         |
| BLOCKIERUNG DES ELEKTRONISCHEN SYSTEMS                                                                                                          | Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.                                                                                                                                     | Die Maschine ausschalten und den Techniker anfordern.                                                                                                       |
| AN DER PUMPE TRITT WASSER AUS                                                                                                                   | Pumpe defekt.                                                                                                                                                                              | Die Maschine ausschalten und den Techniker anfordern.                                                                                                       |
| DER MOTOR BLEIBT PLÖTZLICH STEHEN ODER DIE THERMOSCHUTZVORRICHTUNG WIRD AUFGRUND EINER ÜBERLASTUNG AUSGELOST                                    | Pumpe defekt.                                                                                                                                                                              | Die Maschine ausschalten und den Techniker anfordern.                                                                                                       |
| DIE PUMPE ARBEITET UNTER IHRER NENNLEISTUNG                                                                                                     | Pumpe defekt.                                                                                                                                                                              | Die Maschine ausschalten und den Techniker anfordern.                                                                                                       |
| DIE PUMPE ARBEITET GERÄUSCHVOLL                                                                                                                 | Pumpe defekt.                                                                                                                                                                              | Die Maschine ausschalten und den Techniker anfordern.                                                                                                       |

## 8.6 Automatische Kontrolle des Mahlwerksverschleißes

Wurde diese Funktion aktiviert, wird auf dem Display eine Meldung eingeblendet, die den Benutzer darauf hinweist, wann die Mahlwerke des Mahl-/Dosiergeräts zu ersetzen sind.



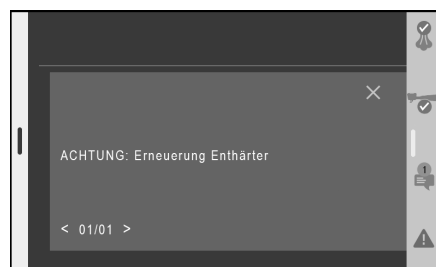
Die Meldung erscheint, wenn die verbrauchte Kaffeemenge (kg) den programmierten Grenzwert erreicht. Die Meldung bleibt während der Wartezeit bis zur Auswahl oder Programmierung eingeblendet. Der Alarm des erreichten/überschrittenen Grenzwerts beeinträchtigt den Maschinenbetrieb nicht. Die Zählungen können jederzeit vom Techniker (auch vor der Alarmanzeige) auf null gestellt werden.



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

## 8.7 Regenerierung des Enthärters

Die Maschine registriert die verwendete Wassermenge und meldet auf dem Display, falls vorgesehen, bei Überschreiten des voreingestellten Grenzwerts, dass der Enthärter zu regenerieren ist.



Der Alarm des erreichten/überschrittenen Grenzwerts beeinträchtigt den Maschinenbetrieb nicht. Die Zählungen können jederzeit vom Techniker (auch vor der Alarmanzeige) auf null gestellt werden.



**Zur Programmierung dieser Funktion den Techniker anfordern. Zum Regenerieren des Enthärters den Herstellervorgaben folgen.**

## 8.8 Reinigungsvorgänge

### 8.8.1 Allgemeine Anweisungen

Für eine gute Hygiene und Leistungsfähigkeit des Geräts sind einige einfache Reinigungsvorgänge erforderlich. Die hier angeführten Anweisungen gelten für einen normalen Gebrauch der Kaffeemaschine; bei einem Dauereinsatz der Maschine müssen die Reinigungsvorgänge häufiger durchgeführt werden.



**Niemals alkalische Reiniger, Lösungsmittel, Alkohol oder Produkte auf Basis aggressiver Säuren (z. B. Phosphorsäure, Citronensäure, Amidosulfonsäure, etc.) verwenden.**

**Die verwendeten Produkte/Spülmittel müssen zwecktauglich sein und nach den Angaben auf der Packung verwendet werden; außerdem dürfen nicht das Material der Wasserleitungen angreifen.**

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

**Stets perfekt saubere und keimfreie Tücher verwenden.**

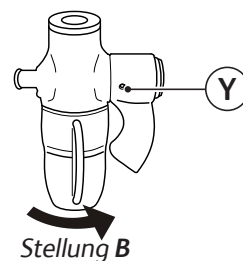
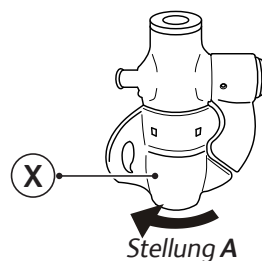
**Zum Spülen der Sieb, Siebträger und aller Maschinenteile die vom Hersteller gelieferten Spülmittel oder spezifische Produkte zum Reinigen von gewerblichen Kaffeemaschinen verwenden.**

| Reinigung                                                                                                                                                                                                                                                              | Täglich | Wöchentl. |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|
| <b>Cappuccino-Zubereiter:</b><br>Die Reinigung des Cappuccino-Zubereiters mindestens ein Mal pro Tag, bei Dauereinsatz auch mehrmals pro Tag vornehmen, siehe Abs. 8.8.2 Auf Seite 112.                                                                                | X       |           |
| <b>Gehäuse und Gitter:</b><br>Die Gehäuseseiten mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch reinigen.<br>Die Schale und das Tassenabstellgitter herausnehmen und mit warmem Wasser spülen.                                                                      | X       |           |
| <b>Sieb und Siebträger:</b><br>Täglich und wöchentlich spülen, siehe Abs. 8.8.3 Auf Seite 112.<br>Täglich reinigen, siehe hierzu Abs. 8.8.3 Auf Seite 112.                                                                                                             | X       | X         |
| <b>Dampf-/Autosteamerdüse:</b><br>Mit einem mit lauwarmem Wasser befeuchteten Tuch die Düse regelmäßig reinigen.<br>Die Auslassöffnungen der Dampfdüse reinigen und dabei mit einer kleinen Nadel aufstechen.<br>Wöchentlich reinigen, siehe Abs. 8.8.7 Auf Seite 114. | X       | X         |
| <b>Abgabegruppe:</b><br>Die Abgabegruppe spülen, siehe hierzu Abs. 8.8.4 Auf Seite 113 und 8.8.5 Auf Seite 113.<br>Täglich reinigen, siehe hierzu Abs. 8.8.6 Auf Seite 113.                                                                                            | X       | X         |
| <b>Mahl-/Dosiergerät und Trichter:</b><br>Trichter und Dosiergerät mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch innen und außen reinigen.<br>Am Ende alles sorgfältig abtrocknen.                                                                                |         | X         |

### 8.8.2 Spülgang des Cappuccino-Zubereiters

Der Cappuccino-Zubereiter sollte, wie nachstehend beschrieben, mit besonderer Sorgfalt gereinigt werden:

- Eine erste Reinigung durchführen, wobei das Ansaugrohr in Wasser getaucht und einige Sekunden lang eine Abgabe durchgeführt wird;
- den Drehkörper (X) um 90° drehen und in Position B bringen (Schließen des Rohrs für den Milchaustritt);
- Dabei das Milchansaugrohr in der Luft halten und eine Dampfabgabe vornehmen (Leerlauf des Cappuccino-Zubereiters);
- Etwa 20 Sekunden für die Reinigung und interne Sterilisation des Cappuccino-Zubereiters abwarten;
- Den Dampf schließen und den Drehkörper wieder in Stellung A bringen;
- Falls die Öffnung des Luftansaugers (Y) verstopft ist, mit einer Nadel vorsichtig öffnen.



**Den Cappuccino-Zubereiter nach jedem Dauerbetrieb und in jedem Fall einmal täglich reinigen.**

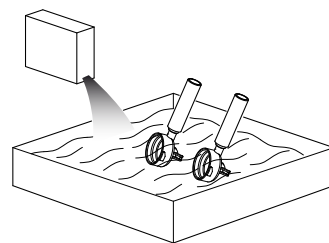
### 8.8.3 Reinigung von Sieb und Siebträger



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

#### Täglich:

- Sieb und Siebträger die ganze Nacht über in heißes Wasser tauchen, so dass sich die fetthaltigen Kaffeeablagerungen lösen;
- anschließend alle Teile mit kaltem Wasser nachspülen.



#### Wöchentlich:

- Mit Hilfe eines Schraubenziehers den Sieb vom Siebträger lösen;
- Sieb und Siebträger 10 Minuten lang in heißes Wasser mit Spezialreiniger tauchen;
- anschließend alle Teile mit kaltem Wasser nachspülen.

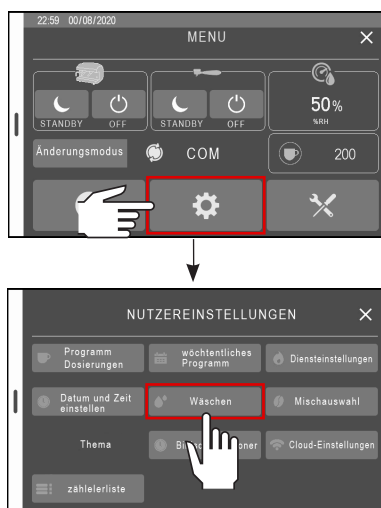
## 8.8.4 Planmäßiger Spülgang der Abgabegruppe

Sollte dies vorgesehen sein, verlangt die Maschine automatisch das tägliche Spülen der Abgabegruppen. Um den Spülgang zu starten, ist den Anweisungen auf dem Display zu folgen. DIE Spülanfrage kann in jedem Fall gelöscht und es kann normal weitergearbeitet werden.

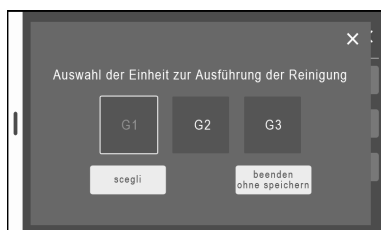
## 8.8.5 Spülgang der Abgabegruppe nach Wunsch

Wenn dies gewünscht wird, kann das Spülen der Gruppen jederzeit erfolgen, indem wie folgt vorgegangen wird:

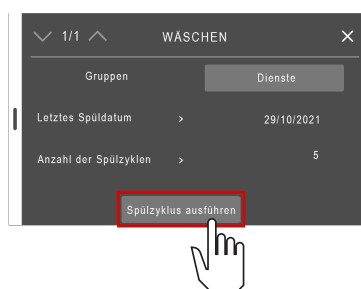
- Das Menü öffnen (siehe Abs. 7.1 Auf Seite 103);
- die Konfigurationstaste  wählen;
- die Taste  betätigen;



- die Brühgruppe bzw. Brühgruppen wählen;



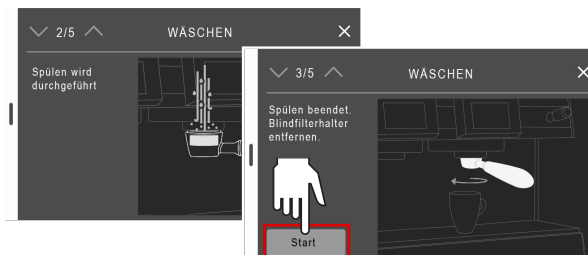
- auf dem Display werden das Datum des letzten Spülvorgangs und die Anzahl der Spülzyklen eingeblendet;
- zum Starten des Spülvorgangs die Taste  betätigen;



- in den Blindsiebträger das spezielle Spülmittel füllen, diesen an der Abgabegruppe anbringen und die Taste  betätigen;



- das Ende des Spülvorgangs abwarten und danach den Siebträger aus der Abgabegruppe nehmen und die Taste  betätigen;



- nach dem Nachspülen den Siebträger aus der Abgabegruppe nehmen und die Taste  betätigen.



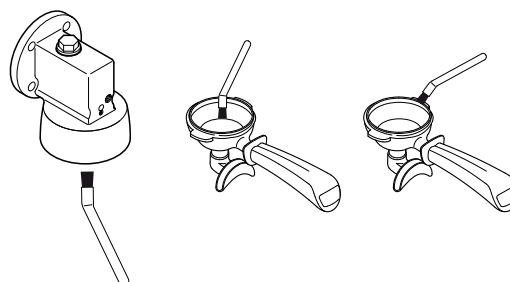
**Während dem Spülgang sind alle Kaffeeahlen dieser Abgabegruppe deaktiviert. Sollte der Spülvorgang durch das Ausschalten der Maschine unterbrochen werden, wird beim erneuten Einschalten automatisch wieder das Spülen aktiviert.**

## 8.8.6 Reinigung von Brause, Brausenhalterung und Siebträger

### Täglich

Die Brausen von Abgabegruppe und Siebträger mit der dafür vorgesehenen Bürste reinigen.

Den Aufnahmering für den Siebträger und den Siebträger selbst innen sowie den Rand und die Rippen am Siebträger gründlich reinigen, um mögliche Kaffeereste zu entfernen.

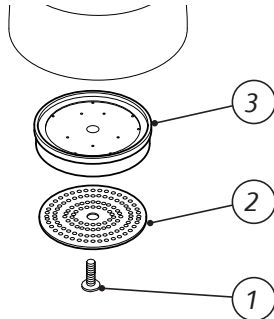


**Die mitgelieferte Reinigungsbürste verwenden (siehe Ersatzteilkatalog).**

### Wöchentlich

Brause und Brausenhalterung wie folgt reinigen:

- Mit einem Schraubendreher die Schraube (1) lösen;
- Die Brause (2) und Brausenhalterung (3) abnehmen;
- Die beiden Teile mit warmem Wasser abspülen;
- Brause und Brausenhalterung wieder in ihre ursprüngliche Position bringen und mit der Schraube festziehen.



### 8.8.7 Reinigung der Dampfdüse/ Autosteamer

#### Wöchentlich

Täglich die Dampf-/Autosteamerdüse wie folgt reinigen:

- Die Düse den Herstellerangaben entsprechend in ein mit Wasser und speziellem Spülmittel gefülltes Kännchen tauchen;



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

## 9. ERSATZTEILE

Der Austausch von Bauteilen und/oder Teilen der Maschine ist ausschließlich Aufgabe des Technikers.



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

## 10. AUßERBETRIEBNAHME

Zur Außerbetriebnahme der Maschine ist der Einsatz des Technikers anzufordern, da das Gerät von der Strom- und Wasserversorgung zu trennen und das Wasser aus allen in-nenseitigen Kreisläufen abzulassen ist.

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



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

## 11. ABBAU

Der Abbau der Maschine ist ausschließlich Aufgabe des Technikers.

## 12. ENTSORGUNG

### 12.1 Informationen zur Entsorgung

Nur für die Europäische Union und den Europäischen Wirtschaftsraum.



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

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

Die Mitarbeit des Benutzers trägt bei der korrekten Entsorgung dieses Produkts zu einer effizienten Nutzung der natürlichen Ressourcen bei und vermeidet die Auferlegung der von den geltenden Bestimmungen vorgesehenen Verwaltungsstrafen. Für weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an die Behörden vor Ort, die für die Abfallsammlung zuständige Stelle, einen autorisierten Händler oder die Abfallwirtschaft.



**Für die Entsorgung der Maschine sich an den Techniker und/oder die Verkaufsfirma wenden.**

### 12.2 Umweltinformationen

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

Diese Batterie gemäß den jeweiligen Landesvorschriften entsorgen.

## I. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

### I.I. NIVEL DE FORMACIÓN E INFORMACIÓN SOLICITADO POR EL USUARIO

El Usuario:

- es la persona encargada del funcionamiento de la máquina y realización de las operaciones de limpieza ordinarias indicadas en este manual.
- debe estar debidamente formado e informado acerca del funcionamiento y los riesgos residuales presentes durante el funcionamiento de la máquina.
- debe ser capaz de actuar de acuerdo con las normas que rigen los principios de higiene alimentaria vigentes en el país donde se utiliza la máquina.

**i La manipulación no autorizada de cualquier parte de la máquina invalidará la garantía y la responsabilidad del fabricante en caso de fallo de la máquina y lesiones del usuario.**

### I.II. INSTALACIÓN

Las operaciones de instalación deben ser efectuadas siempre y exclusivamente por el Técnico y de conformidad con las normas de seguridad y salud vigentes.

### I.III. FUNCIONAMIENTO

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

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

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

Además, la máquina dispone de señalizaciones colocadas en las zonas de riesgo residual que deben respetarse escrupulosamente.

Es necesario prestar atención a dichos riesgos residuales, enumerados a continuación, presentes durante el funcionamiento y el uso de la máquina, puesto que no pueden eliminarse.

Se prohíbe:

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



### PELIGRO ELÉCTRICO

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

- no toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos;
- no use el aparato con los pies descalzos;
- no use prolongadores;
- no use en ambientes destinados a ducha o baño;
- no tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato;
- el usuario no debe sustituir el cable de alimentación del aparato. Si se estropea el cable, apague la máquina y póngase en contacto exclusivamente con el Técnico;
- no deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);

- no entre dentro de la máquina;
- no vierta líquidos encima de la máquina;
- no permita que el cable eléctrico se aplaste y/o entre en contacto con superficies cortantes;
- no permita que el aparato sea utilizado por personas no capacitadas en su uso.

**PELIGRO POR ALTAS TEMPERATURAS**

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

- evite el contacto con el grupo de suministro, el calentador portafiltro y las lanzas del agua, vapor y autosteamer;
- no dirija el vapor, el agua caliente o la leche hacia las manos u otras partes del cuerpo.



**El aparato puede ser utilizado por niños de edad no inferior a 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia o del conocimiento necesario, siempre que estén bajo vigilancia, o que hayan recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y a la comprensión de los peligros inherentes al mismo. Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.**

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

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



**Corresponde al Técnico informar al Usuario acerca de las modalidades de ensayo periódico de los equipos en presión y de los dispositivos de seguridad de conformidad con la normativa vigente en el país de instalación. Hacer de manera que el Técnico efectúe el mantenimiento periódico y controle todos los dispositivos de seguridad.**

**I.IV. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA**

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

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

**PELIGRO ELÉCTRICO**

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

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



### PELIGRO POR ALTAS TEMPERATURAS

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

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

## I.V. CARACTERÍSTICAS DE LOS EPI

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

### Guantes



Para la protección del usuario contra los cortes y las quemaduras y de todas las partes de la máquina con altas temperaturas y en contacto con alimentos (portafiltros, filtros, etc.).



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

**Sólo un Técnico especializado y autorizado puede realizar operaciones de mantenimiento y limpieza no indicadas en este documento.**

**Antes de llevar a cabo todas las operaciones de mantenimiento, es necesario realizar los siguientes pasos:**

- desconecte la alimentación eléctrica;
- cierre la alimentación hidráulica;
- espere a que la máquina se haya enfriado completamente.

En caso de que no se encuentre una solución respecto a un posible mal funcionamiento, apague la máquina y solicite la intervención del Técnico. No intente efectuar ninguna reparación.

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

## I.VI. SITUACIONES DE EMERGENCIA

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

### INCENDIO POR CORTOCIRCUITO

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

- Desconecte la máquina eléctricamente con el interruptor principal;
- Llame a los bomberos;
- Aleje a las personas del local;
- Apague las llamas usando un extintor de CO<sub>2</sub>.

# Índice general

|                                                                            |            |                                                    |            |
|----------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------|------------|
| <b>1. INTRODUCCIÓN.....</b>                                                | <b>119</b> | <b>10. PUESTA FUERA DE SERVICIO .....</b>          | <b>142</b> |
| 1.1 Instrucciones para la lectura del Manual .....                         | 119        | <b>11. DESMANTELAMIENTO .....</b>                  | <b>142</b> |
| 1.2 Conservación del manual.....                                           | 119        | <b>12. ELIMINACIÓN.....</b>                        | <b>142</b> |
| 1.3 Metodología de actualización del Manual de Instrucciones .....         | 119        | 12.1 Informaciones relativas a la eliminación..... | 142        |
| 1.4 Destinatarios .....                                                    | 119        | 12.2 Informaciones medio ambientales .....         | 142        |
| 1.5 Glosario y Pictogramas .....                                           | 120        |                                                    |            |
| 1.6 Garantía.....                                                          | 120        |                                                    |            |
| <b>2. IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA.....</b>                                | <b>121</b> |                                                    |            |
| 2.1 Marca y denominación del modelo .....                                  | 121        |                                                    |            |
| 2.2 Descripción general .....                                              | 121        |                                                    |            |
| 2.3 Servicio de atención al cliente del fabricante .....                   | 121        |                                                    |            |
| 2.4 Finalidad de uso.....                                                  | 122        |                                                    |            |
| 2.5 Descripción de la máquina.....                                         | 123        |                                                    |            |
| 2.6 Botonera.....                                                          | 123        |                                                    |            |
| 2.7 Pantalla táctil .....                                                  | 124        |                                                    |            |
| 2.8 Datos y marcado .....                                                  | 125        |                                                    |            |
| 2.9 Sistema de Ahorro Energético .....                                     | 125        |                                                    |            |
| <b>3. ALMACENAMIENTO.....</b>                                              | <b>126</b> |                                                    |            |
| <b>4. INSTALACIÓN.....</b>                                                 | <b>126</b> |                                                    |            |
| <b>5. PUESTA EN SERVICIO .....</b>                                         | <b>126</b> |                                                    |            |
| <b>6. FUNCIONAMIENTO .....</b>                                             | <b>126</b> |                                                    |            |
| 6.1 Precauciones de seguridad.....                                         | 126        |                                                    |            |
| 6.2 Emisiones .....                                                        | 126        |                                                    |            |
| 6.3 Encendido y apagado.....                                               | 126        |                                                    |            |
| 6.4 Predisposición de la máquina .....                                     | 127        |                                                    |            |
| 6.5 Suministro de café .....                                               | 128        |                                                    |            |
| 6.6 Suministro de vapor .....                                              | 129        |                                                    |            |
| 6.7 Suministro agua caliente .....                                         | 129        |                                                    |            |
| 6.8 Autosteamer .....                                                      | 129        |                                                    |            |
| 6.9 Suministro capuchino .....                                             | 130        |                                                    |            |
| 6.10 Calientatazas.....                                                    | 130        |                                                    |            |
| <b>7. PROGRAMACIÓN PARÁMETROS MÁQUINA.....</b>                             | <b>131</b> |                                                    |            |
| 7.1 Acceso al menú .....                                                   | 131        |                                                    |            |
| 7.2 Gestión Ahorro Energético .....                                        | 131        |                                                    |            |
| 7.3 Configuraciones programables por el usuario.....                       | 133        |                                                    |            |
| 7.4 Consejos para obtener un buen café.....                                | 136        |                                                    |            |
| <b>8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....</b>                                    | <b>137</b> |                                                    |            |
| 8.1 Precauciones de seguridad.....                                         | 137        |                                                    |            |
| 8.2 Mantenimiento periódico.....                                           | 137        |                                                    |            |
| 8.3 Mantenimiento tras un breve periodo de inactividad de la máquina ..... | 137        |                                                    |            |
| 8.4 Mal funcionamientos y soluciones correspondientes .....                | 137        |                                                    |            |
| 8.5 Mantenimiento programado .....                                         | 137        |                                                    |            |
| 8.6 Control automático desgaste de las ruedas.....                         | 139        |                                                    |            |
| 8.7 Regeneración del suavizador.....                                       | 139        |                                                    |            |
| 8.8 Operaciones de limpieza .....                                          | 140        |                                                    |            |
| <b>9. PIEZAS DE RECAMBIO .....</b>                                         | <b>142</b> |                                                    |            |

## 1. INTRODUCCIÓN

Lea detenidamente todas las partes de este Manual, antes de utilizar el aparato, para optimizar las prestaciones de la máquina y actuar de manera absolutamente segura.

La máquina para café expreso que ha adquirido ha sido diseñada y fabricada con métodos y tecnologías innovadoras que aseguran una calidad y fiabilidad duraderas.

Este Manual es la guía que le permitirá conocer las ventajas que brinda nuestra marca. Aquí encontrará información útil para sacar el máximo provecho de la máquina, mantenerla en perfectas condiciones y hacer frente a posibles problemas.



**Antes de utilizar la máquina, lea detenidamente las instrucciones que se encuentran en este manual y cumpla con todas las indicaciones aquí presentes.**

**Conserve este manual y, todos los documentos adjuntos, en un lugar accesible y protegido. Este documento supone que en las instalaciones en las que se haya instalado la máquina se observen las vigentes normas de seguridad y en materia de higiene laboral.**

El Fabricante se reserva el derecho de realizar mejoras y/o modificaciones del producto. Se garantiza que este manual refleja el estado de la técnica en el momento de la comercialización de la máquina.

Aprovechamos la ocasión para invitar a nuestros estimados clientes a comunicarnos posibles propuestas de mejora, tanto del producto como del Manual.

### 1.1 Instrucciones para la lectura del Manual

El manual consta de capítulos autónomos. La secuencia de los capítulos responde a una lógica temporal relativa a la vida de la máquina.

Para que el texto sea fácil y rápido de entender, se han utilizado términos, abreviaturas y pictogramas.

El Manual está constituido por una portada, un índice y una serie de capítulos. Cada capítulo cuenta con una numeración progresiva. A pie de página se encuentra el número de la página.

En la primera página se encuentran los datos de identificación de la máquina, en la última página se encuentran la fecha y la revisión del Manual de Instrucciones.

#### Abreviaturas

|              |   |          |
|--------------|---|----------|
| <b>Sec.</b>  | = | Sección  |
| <b>Cap.</b>  | = | Capítulo |
| <b>Apdo.</b> | = | Apartado |
| <b>Pág.</b>  | = | Página   |
| <b>Fig.</b>  | = | Figura   |
| <b>Tab.</b>  | = | Tabla    |

#### Unidades de medida

Las unidades de medida presentes son las establecidas por el Sistema Internacional (SI).

## 1.2 Conservación del manual

El Manual de Instrucciones debe guardarse con atención además de tener que acompañar la máquina durante posibles cambios de propiedad que la misma podría experimentar durante su vida.

La conservación se facilita si se maneja con atención, intentando tener siempre las manos limpias y no dejándolo en superficies sucias. No arranque, rompa ni modifique arbitrariamente partes del documento.

El Manual debe archivar en un ambiente protegido de la humedad, del calor y, cerca de la máquina a la que se refiere.

El Fabricante, bajo solicitud del Usuario, puede proporcionar otros ejemplares del Manual de Instrucciones de la máquina.

### 1.3 Metodología de actualización del Manual de Instrucciones

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



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

**Está absolutamente prohibido romper o volver a escribir partes del Manual.**

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

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

**Este manual está disponible también en el sitio web del Fabricante indicado en la portada del manual.**

### 1.4 Destinatarios

Este Manual está destinado al Usuario.

#### Cualificación de los destinatarios de la máquina

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

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

## 1.5 Glosario y Pictogramas

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

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

### 1.5.1 Glosario

#### Usuario

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

#### Técnico

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

#### Peligro

Posible lesión o perjuicio para la salud.

#### Zona peligrosa

Cualquier zona en los alrededores de una máquina, en la que la presencia de una persona constituya un riesgo para la seguridad y la salud de dicha persona.

#### Riesgo

Combinación entre la probabilidad y la gravedad de una lesión o de un perjuicio para la salud que pueda surgir de una situación peligrosa.

#### Protección

Elemento de la máquina utilizado específicamente para asegurar la protección a través de una barrera material.

#### Equipo de protección individual (EPI)

Equipo llevado o guardado por la persona para proteger su salud o seguridad.

#### Uso previsto

El uso de la máquina de acuerdo con la información proporcionada en las instrucciones de uso.

#### Cualificación del Usuario

Nivel mínimo de competencias que tiene que poseer el operador para desempeñar la operación descrita.

#### Estado de la máquina

El estado de la máquina incluye el modo de funcionamiento y el estado de los dispositivos de seguridad presentes en la máquina.

#### Riesgo residual

Riesgos que siguen existiendo, no obstante se hayan adoptado las medidas de protección integradas en los proyectos de la máquina y, no obstante, las protecciones y las medidas de protección adicionales adoptadas.

### Componente de seguridad:

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

### 1.5.2 Pictogramas

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

- Peligros para la integridad de los que operan en la máquina;
- lesiones, incluso graves, al Usuario (en algunos casos incluso su fallecimiento);
- pérdida de la garantía contractual;
- la exención del Fabricante de sus responsabilidades.



**Símbolo de PELIGRO GENERAL utilizado en caso de peligro de lesión grave permanente, que requiere hospitalización, o en casos extremos causante de muerte.**



**Símbolo de PELIGRO ELÉCTRICO utilizado en caso de peligro de lesión grave permanente, que requiere hospitalización, o en casos extremos causante de muerte.**



**Símbolo de PELIGRO POR TEMPERATURA ELEVADA utilizado en caso de peligro de lesión grave permanente, que requiere hospitalización, o en casos extremos causante de muerte.**



**Símbolo de ATENCIÓN utilizado en caso de peligro de lesión no grave, pero que necesita de atención médica por profesionales.**



**Símbolo de ADVERTENCIA utilizado en caso de peligro de lesión no grave que puede curarse con medidas de primeros auxilios o similares.**



**Símbolo de NOTA utilizado para proporcionar información importante relativa al tema tratado.**



**Símbolo de Obligación de utilizar guantes de protección, utilizado en caso de peligro de lesión grave permanente, que requiere hospitalización.**



**Símbolo de Obligación de leer la documentación, utilizado para concienciar al usuario de la importancia de dicha acción para su seguridad.**

## 1.6 Garantía

La máquina tiene una garantía de 12 meses para todos los componentes, excluidos los componentes eléctricos y electrónicos así como las piezas sometidas a desgaste.

## 2. IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA

### 2.1 Marca y denominación del modelo

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

### 2.2 Descripción general

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

### 2.3 Servicio de atención al cliente del fabricante



WEGA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.  
Via Condotti Bardini, 1  
31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA  
Tel. +39.0438.1799700 - Fax +39.0438.1884890  
Correo electrónico: [info@wega.it](mailto:info@wega.it) - Página web: [www.wega.it](http://www.wega.it)

## 2.4 Finalidad de uso

La máquina para café expreso está destinada a la preparación profesional de bebidas calientes como tés, capuchinos y cafés en sus variantes largo, corto, expreso, etc. El aparato no está destinado a un uso doméstico, sino solo a un uso profesional.

La máquina puede utilizarse en todas las condiciones previstas, incluidas o descritas en este documento; debe considerarse peligrosa cualquier otra condición. La máquina debe instalarse en lugares cuyo acceso esté reservado a personal cualificado, debidamente formado (Bar, Restaurantes, etc.).

### Usos permitidos

Son todos aquellos que cumplen con las características técnicas de la máquina, las operaciones y los usos descritos en este documento; dichos usos no ponen en peligro la integridad del usuario ni pueden provocar daños a la máquina o al entorno que la rodea.



**Todos los usos no específicamente indicados en este manual están prohibidos y deben ser autorizados expresamente por el Fabricante.**

### Usos previstos

La máquina se ideó exclusivamente para un uso profesional. El uso de productos/materiales diferentes de los especificados por el Fabricante, que puedan provocar daños a la máquina y situaciones de peligro para el operador y/o las personas que se encuentren cerca de la máquina, se considera incorrecto o inadecuado.

### Contraindicaciones de uso

La máquina no debe utilizarse:

- para usos distintos a los expuestos en el apartado ni para usos no mencionados en este Manual;
- utilizando materiales diferentes respecto a los que se indican en este Manual;
- con dispositivos de seguridad excluidos o no funcionantes.

### Uso erróneo de la máquina

El tipo de uso y las prestaciones para las que está diseñada esta máquina imponen una serie de operaciones y procedimientos que no pueden cambiarse a menos de que no hayan sido previamente acordados con el Fabricante. Todos los comportamientos permitidos se encuentran en este documento; cualquier otra operación no enumerada y descrita en este documento debe considerarse no posible y, por lo tanto, peligrosa.

### Usos no previstos

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

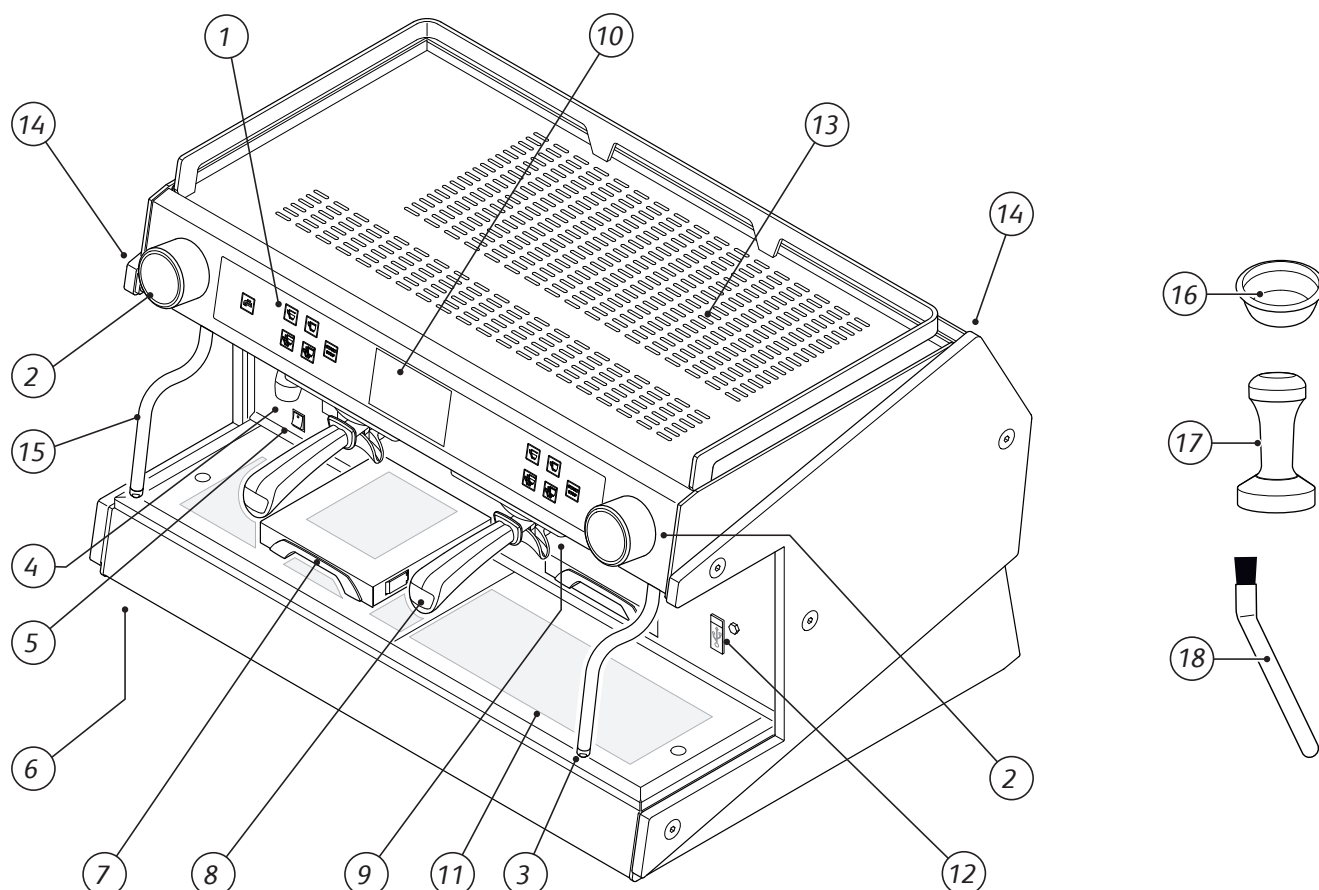
## Precauciones generales

El usuario debe estar informado acerca de los riesgos de accidente, de los dispositivos pensados para la seguridad y de las reglas generales en materia de prevención de accidentes previstas por las directivas comunitarias y la legislación del país de instalación de la máquina.

El Usuario debe conocer el funcionamiento de todos los dispositivos de la máquina. Además, debe haber leído y comprendido íntegramente este manual. Las intervenciones de mantenimiento deben ser llevadas a cabo por técnicos, tras haber preparado la máquina de manera adecuada. La alteración o la sustitución no autorizada de uno o varios componentes de la máquina, el uso de accesorios que modifiquen su funcionamiento y el empleo de materiales diferentes a los recomendados en este Manual pueden ser causa de riesgos de accidente.

## 2.5 Descripción de la máquina

- |                                         |                                                |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1. Botonera.                            | 10. Pantalla táctil.                           |
| 2. Mando del vapor.                     | 11. Rejilla apoya tazas.                       |
| 3. Lanza de vapor.                      | 12. Toma USB.                                  |
| 4. Lanza de agua caliente.              | 13. Superficie calientatazas.                  |
| 5. Interruptor de encendido.            | 14. Costado iluminado.                         |
| 6. Pata regulable.                      | 15. Lanza del vapor / Autosteamer (si existe). |
| 7. Rejilla extraíble de apoyo de tazas. | 16. Filtro Ciego.                              |
| 8. Portafiltro.                         | 17. Prensador.                                 |
| 9. Luz compartimento de suministro.     | 18. Cepillo de limpieza.                       |

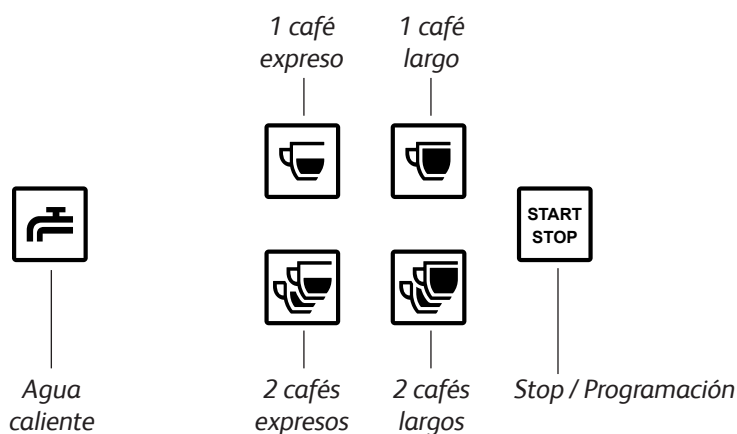


ESPAÑOL



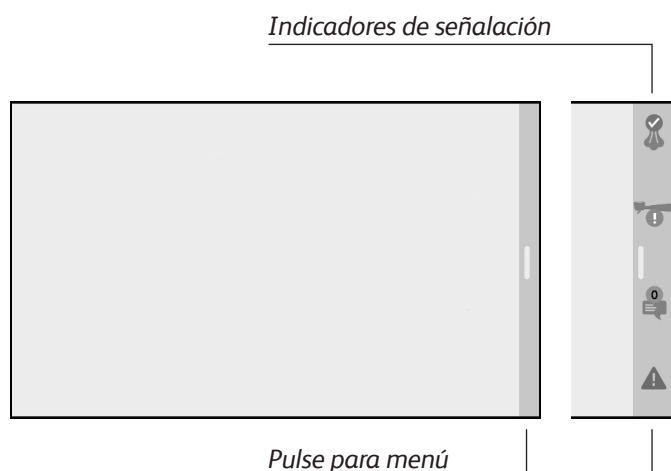
La toma USB (12) debe utilizarse únicamente con la llave específica suministrada al Técnico. No conecte a la toma USB dispositivos externos (iPhone, iPad, PC, etc.) puesto que esto podría provocar problemas graves al software de la máquina.

## 2.6 Botonera

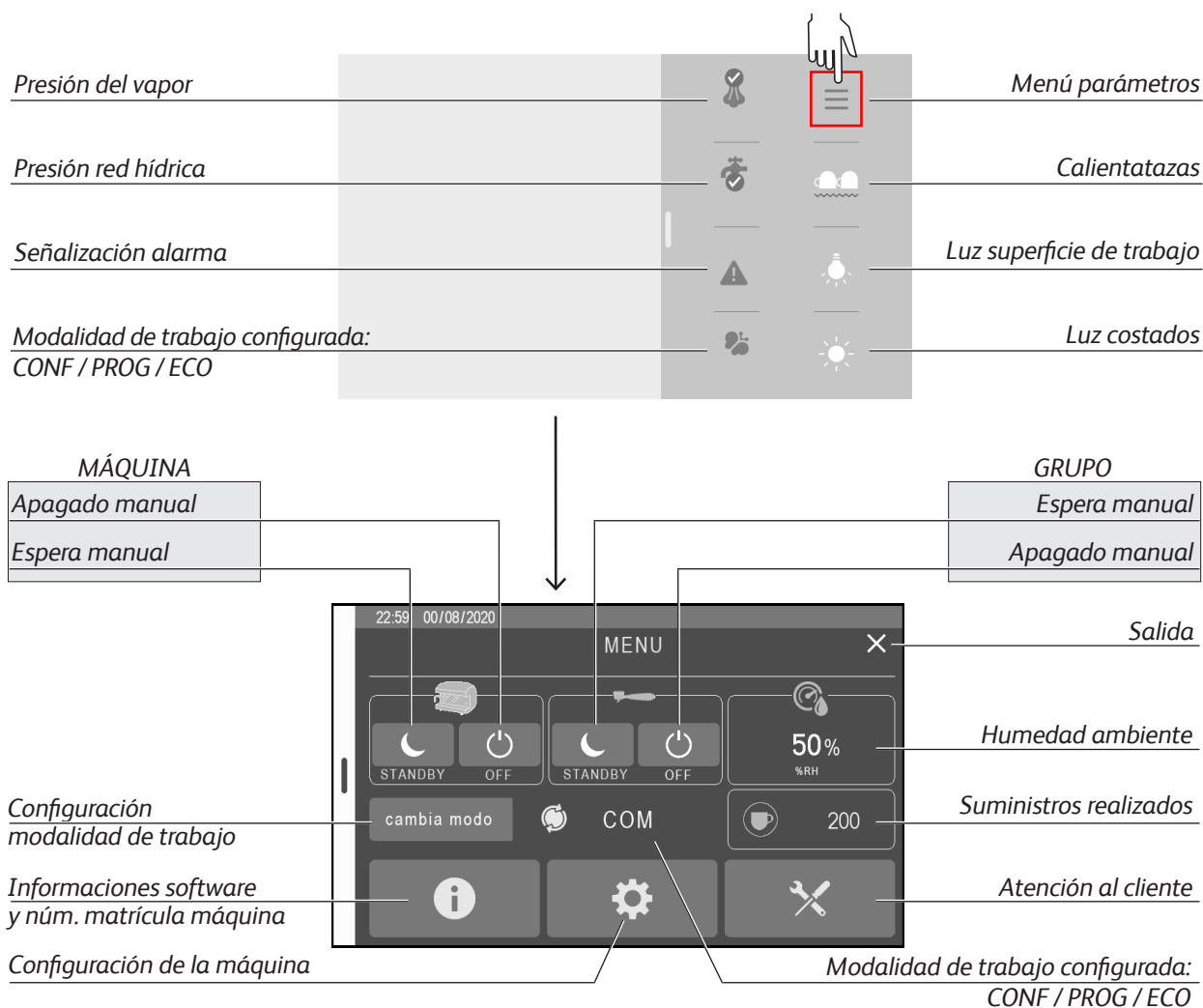


## 2.7 Pantalla táctil

La máquina se controla por medio de la pantalla táctil que se encuentra en el frontal. En la parte derecha de la pantalla se encuentra la barra de las indicaciones (si existe) a través de la que se accede a los mandos principales de la máquina.



Desde la pantalla de mandos, además de visualizar los parámetros principales, se puede acceder a los menús de la máquina.



Para configurar el sistema de Ahorro Energético véase el apdo. 7.2 en la página 131.

## 2.8 Datos y marcado

Los datos técnicos de la máquina se encuentran en este cuadro:

| DATOS TÉCNICOS                   |           | 2GR                                  | 3GR           | 4GR           |
|----------------------------------|-----------|--------------------------------------|---------------|---------------|
| Potencia                         | 200 V     | 4000 W                               | 4700 W        | ---           |
|                                  | 220-240 V | 4400 - 5900 W                        | 5500 - 7000 W | 7100 - 7750 W |
|                                  | 380-415 V |                                      |               |               |
| Frecuencia                       |           | 50 - 60 Hz                           | 50 - 60 Hz    | 50 - 60 Hz    |
| Caldera de café                  |           | 1,2 l x 2                            | 1,2 l x 3     | 1,2 l x 4     |
| Caldera de vapor                 |           | 8,0 l                                | 13,0 l        | 13,0 l        |
| Calibración válvula de seguridad |           | 0,19 MPa (1,9 bar) +/- 0,015 MPa     |               |               |
| Presión ejercicio caldera        |           | 0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)      |               |               |
| Presión agua de alimentación     |           | 0,15 - 0,6 MPa MAX (1,5 - 6 bar MAX) |               |               |
| Presión suministro de café       |           | 0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)            |               |               |
| Temperatura ambiente de trabajo  |           | 5 - 35°C 95° U.R.MAX                 |               |               |
| Nivel de presión acústica        |           | < 70 dB                              |               |               |

De acuerdo con la directiva 2006/42/CE, la máquina está marcada con la sigla CE, mediante la que el Fabricante declara, bajo su propia responsabilidad, que la máquina es segura tanto para las personas como para las cosas.

Las marcas alternativas pueden aplicarse en función de los mercados de destino de conformidad con las normativas vigentes del producto.

La placa de datos con los marcados apropiados en los que se indican los datos de identificación y los datos técnicos específicos del equipo, se coloca debajo de la bandeja de descarga. A continuación, se muestra un ejemplo de la placa de datos: Entrando en la sección "Menú" (véase instrucciones en los capítulos siguientes) y seleccionando el botón , se puede visualizar el número de matrícula de la máquina.

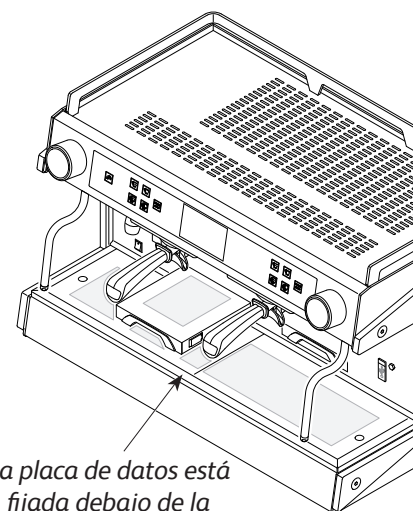
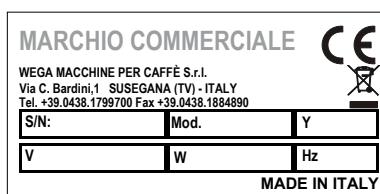
Para cualquier comunicación con el Fabricante en relación con la máquina, indique siempre estos datos:

- S/N - número de matrícula de la máquina;
- Mod. - modelo de la máquina;
- Y - fecha de fabricación.

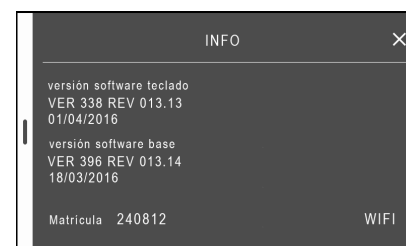
Los datos del aparato también pueden consultarse en la etiqueta aplicada en el embalaje de la máquina.



**Se prohíbe quitar o deteriorar la placa de datos. Si está deteriorada o es ilegible, contacte con el Técnico o el Fabricante.**



La placa de datos está fijada debajo de la bandeja de descarga



## 2.9 Sistema de Ahorro Energético

La máquina dispone de un software que gestiona el sistema automático de espera durante las pausas, la función de Ahorro Energético nocturna y la regulación inteligente de la temperatura.

Esto permite ahorrar una considerable cantidad de energía durante las pausas nocturnas, manteniendo la máquina siempre en condiciones de reanudar rápidamente el servicio. Además, el software distribuye la potencia solo donde y cuando hace falta, lo que reporta un ahorro energético incluso durante la actividad laboral normal.

Si está previsto en la programación, pone automáticamente en espera uno o varios grupos cuando disminuye la carga de trabajo y los prepara para funcionar a pleno rendimiento cuando sea necesario.

Puede elegir entre tres modalidades:

- CONF: activación manual;
- PROG: funcionamiento de acuerdo con la programación;
- ECO: gestión de auto aprendizaje.



**Para activar el Ahorro Energético véase apdo. 7.2 en la página 131. Para la programación véase apdo. 7 en la página 131.**

### 3. ALMACENAMIENTO

El almacenamiento de la máquina es tarea del Fabricante o del Técnico.

### 4. INSTALACIÓN

La instalación de la máquina debe realizarse exclusivamente por el Técnico.



**Durante la instalación de la máquina, el Técnico debe llevar a cabo las operaciones de renovación del agua contenida en los circuitos hidráulicos.**



**La base de apoyo de la máquina debe estar nivelada perfectamente, no superar los 2° de inclinación y sin irregularidades.**



**La instalación eléctrica debe estar equipada con un dispositivo de protección de corriente diferencial de acuerdo con las leyes y normas de seguridad vigentes.**

### 5. PUESTA EN SERVICIO

La puesta en servicio de la máquina debe realizarse exclusivamente por el Técnico.

### 6. FUNCIONAMIENTO

#### 6.1 Precauciones de seguridad



**Lea atentamente las advertencias indicadas en el capítulo "I. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD" en la página 115.**

#### 6.2 Emisiones

##### Vibraciones

En condiciones de uso conforme a las indicaciones de uso correcto, presentadas en este manual, posibles vibraciones detectadas no son tales como para provocar posibles situaciones peligrosas.

##### Emisiones sonoras

El nivel de ruido emitido por la máquina es, en promedio, inferior a 70 dB; con lo cual no es obligatorio utilizar equipos de protección individual para el aparato auditivo.

Si la máquina emitiera ruidos anómalos es necesario informar al Técnico.

##### Entorno electromagnético

La máquina se ideó para actuar correctamente en un entorno electromagnético de tipo industrial, colocándose en los límites de Emisión e Inmunidad previstos por las Normas vigentes.

### 6.3 Encendido y apagado

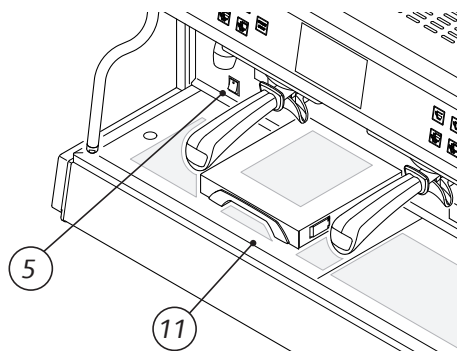


**Antes de utilizar la máquina, efectúe durante unos segundos algunos suministros en vacío con los portafiltros enganchados para hacer que salga el aire presente en el circuito y permitir que se calienten completamente los grupos de suministro.**



**Cotidianamente es necesario llevar a cabo la renovación del agua interior de la máquina como se indica en el apdo. 6.4.1.**

Después de las conexiones hidráulica y eléctrica realizadas por el Técnico, compruebe que la bandeja de desagüe que se encuentra bajo la rejilla para apoyar tazas (11) esté correctamente conectada al desagüe.



Compruebe que todos los grifos de vapor estén cerrados. Encienda la máquina usando el interruptor general (5) y siga las indicaciones que aparecen en la pantalla de la máquina, como se indica a continuación.



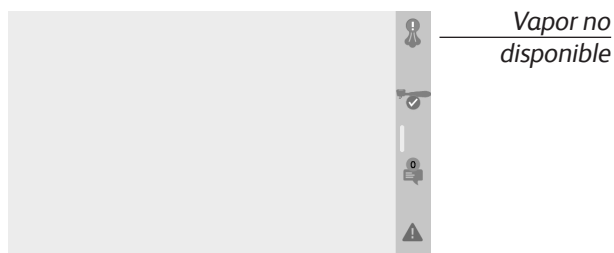
- espere la puesta en marcha de la máquina;

| Componentes en fase de calentamiento |                        | Tiempo estimado de espera para la puesta en marcha |
|--------------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------|
| caldera servicios                    | <div><div></div></div> | 38"                                                |
| caldera de grupo                     | <div><div></div></div> | 1'49"                                              |
| bloqueo del grupo                    | <div><div></div></div> | 2'13"                                              |

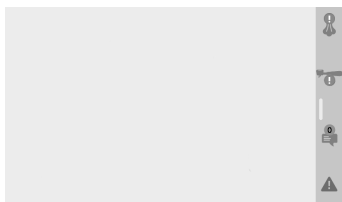
- durante la puesta en marcha, la máquina liberará agua de los grupos:



- una vez haya terminado la puesta en marcha, la máquina estará lista para el suministro de café y en la pantalla se visualizará la siguiente pantalla. El icono pasará a colorearse de naranja y esto indica que es necesario seguir esperando durante unos minutos para que pueda suministrarse el vapor. El icono de color verde indica que la máquina lleva la presión programada.



En algunos casos, como por ejemplo después del lavado de los grupos, durante un breve plazo de tiempo todas las selecciones estarán inactivas, la pantalla tendrá una luminosidad reducida y en la barra de la derecha aparecerán unas indicaciones.



Tras la regulación de la temperatura, la pantalla volverá a disponer de la luminosidad normal y la máquina volverá a estar activa.

### 6.3.1 Apagado de la máquina

Apagar la máquina actuando en el interruptor general.

## 6.4 Predisposición de la máquina

### 6.4.1 Ricambio acqua interno



**Quotidianamente è necessario effettuare il ricambio dell'acqua contenuta nei circuiti idraulici interni.**

Utilizzando i vari comandi, procedere come segue:

#### GRUPPI

- Agganciare un portafiltro senza filtro al gruppo erogazione;
- posizionare un bricco sotto i beccucci del portafiltro;
- effettuare l'erogazione di acqua di almeno **1 litro**;
- ripetere l'operazione per ogni gruppo.

#### LANCIA ACQUA CALDA

- Posizionare un bricco sufficientemente capiente sotto la lancia acqua calda;
- effettuare l'erogazione di acqua calda per la quantità indicata in tabella:

|                |                |                |
|----------------|----------------|----------------|
| 2GR            | 3GR            | 4GR            |
| <b>4 litri</b> | <b>7 litri</b> | <b>7 litri</b> |

Nel caso di intervento del sistema Time-out, spegnere la macchina e riaccenderla e proseguire con le erogazioni. Qualora si riscontri un calo di pressione della macchina durante le operazioni di erogazione, attendere il tempo necessario per ripristinare le condizioni iniziali e proseguire fino alla completa erogazione della quantità di acqua indicata.

#### LANCE VAPORE

- Inserire la lancia vapore dentro un bricco;
- effettuare l'erogazione di vapore per almeno **1 minuto**;
- ripetere l'operazione con l'altra lancia vapore.

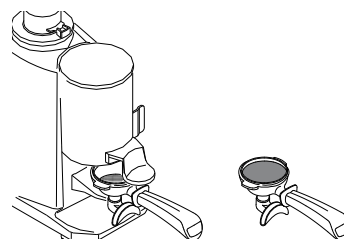


**Pericolo di scottature. Evitare di dirigere il vapore e l'acqua calda verso le mani o altre parti del corpo. Non toccare la lancia vapore e la lancia acqua calda con le mani nude; utilizzare i DPI adeguati.**

### 6.4.2 Moledura y dosificación del café

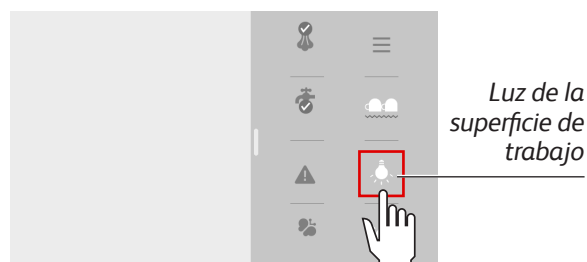
Es importante disponer de un molinillo dosificador cerca de la máquina, con el que moler el café para utilizar diariamente. La moledura y dosificación del café deben ser realizadas según lo indicado por el fabricante del molinillo dosificador; no obstante, hay que tener en cuenta los siguientes puntos:

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

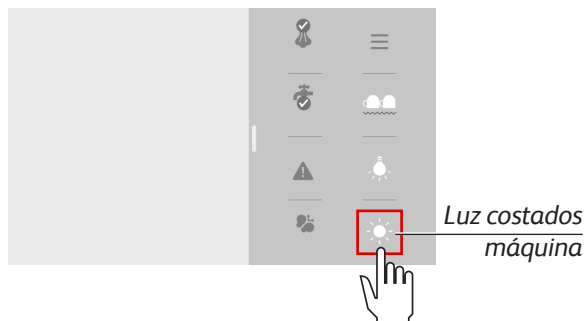


### 6.4.3 Iluminación

Para activar o desactivar la iluminación de la superficie de trabajo pulse el botón .



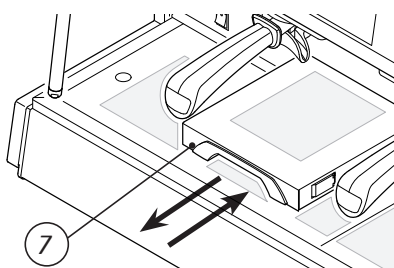
Para activar o desactivar la iluminación de los costados de la máquina, pulse el botón .



#### 6.4.4 Rejillas levanta tazas

Si fuese necesario usar tazas de diferentes tamaños, es posible usar las rejillas escamoteables (7) que incluye la máquina. Para usar la rejilla extraíble, sáquela de su alojamiento tirando hacia afuera, hasta que se bloquee por completo.

Cuando se desee dejar de usar la rejilla, empújela hacia la máquina, hasta que desaparezca por completo en su alojamiento.



### 6.5 Suministro de café



**Durante el suministro de café, no quite el portafiltro del grupo de suministro.**

#### 6.5.1 Preparación del portafiltro

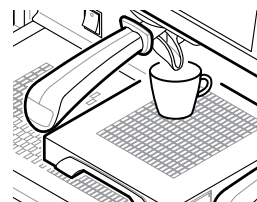


**Antes de llenar el portafiltro, asegúrese de que esté vacío y que el filtro esté limpio de cualquier residuo de café anterior.**

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

#### 6.5.2 Suministro

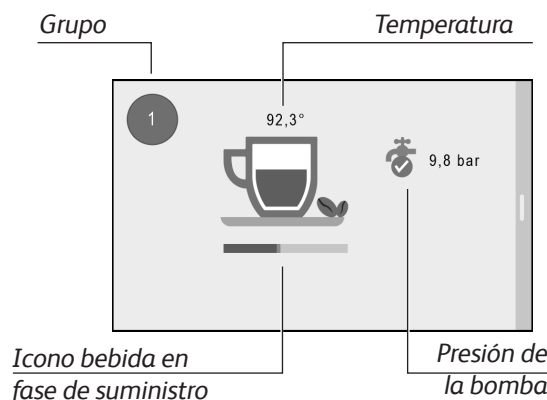
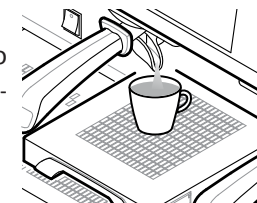
- Coloque la taza debajo de la boquilla de suministro;



- pulse el botón de dosis deseado, por ejemplo  y espere a que se realice el suministro de café (se enciende el led);



- para interrumpir antes de tiempo el suministro de café, vuelva a pulsar otra vez el botón  ;



- para efectuar el suministro continuo de café, seleccionar el botón  y bloquear pulsando el mismo botón .

#### 6.5.3 Programación de las dosis de café



**La programación de cada dosis debe realizarse con café molido nuevo y no con posos de café ya utilizados.**

La máquina ya salió configurada de la fábrica. Si se desean modificar las dosis de café, véase el ap.do. 7.3.1 en la página 133.

## 6.6 Suministro de vapor

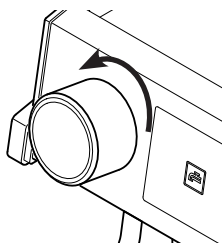


**Evite dirigir el vapor hacia las manos u otras partes del cuerpo. No toque las lanzas de vapor con las manos desnudas; use los EPI apropiados.**

- Sumerja la lanza de vapor en el líquido que desea calentar;



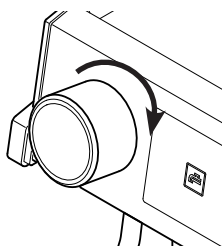
- gire el mando del grifo en sentido contrario a las agujas del reloj;



- la salida de vapor será proporcional a la apertura del grifo;



- para acabar con el suministro, gire en el sentido de las agujas del reloj el mando del grifo;



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

- caliente sólo la cantidad de leche que pretende utilizar; una vez calentada, deberá verterse completamente de la jarra y no calentarse de nuevo;
- espume la leche empezando por una temperatura de unos 4°C.



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



**Para mantener siempre la perfecta eficiencia de los terminales de las lanzas de vapor, se recomienda efectuar un breve suministro en vacío tras finalizar cada empleo. Mantenga siempre limpios los terminales utilizando un paño humedecido con agua templada. Deje la lanza de vapor sumergida en la leche sólo el tiempo necesario para calentarla.**



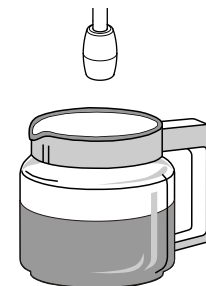
**No abra el grifo de vapor con la lanza de vapor introducida en la leche y la máquina apagada, porque esta última aspiraría la leche dentro de las tuberías.**

## 6.7 Suministro agua caliente



**Peligro de quemaduras. Evite dirigir el agua caliente hacia las manos u otras partes del cuerpo. No toque las lanzas de agua caliente con las manos desnudas; use los EPI apropiados.**

- Coloque la jarra debajo de la lanza de agua caliente;



- pulse el botón de agua caliente  y espere a que se efectúe el suministro de agua;

- para interrumpir antes de tiempo el suministro de café, vuelva a pulsar otra vez el botón agua .



### 6.7.1 Programación de agua caliente

La máquina ya salió configurada de la fábrica. Si se desean modificar las dosis de agua caliente, véase el apdo. 7.3.1 en la página 133.

## 6.8 Autosteamer

### 6.8.1 Recomendaciones de uso

- Espume sólo la cantidad de leche que pretende utilizar; una vez calentada, la leche deberá verterse completamente de la jarra y no calentarse de nuevo;
- el autosteamer garantiza una precisión entre la temperatura configurada y la real de la leche de  $\pm 3^\circ\text{C}$ , sólo si la temperatura inicial de la leche es de  $4^\circ\text{C}$ ;
- puesto que el suministro de vapor se detiene por sí mismo cuando se alcanza la temperatura de la leche configurada, para evitar la salida de la espuma de la leche, es necesario introducir un volumen de líquido que no exceda de 1/2 de la capacidad de la jarra;
- utilice un recipiente con una capacidad adecuada a la cantidad de leche que desea espumar (se recomiendan unos 200 ml), y una forma cilíndrica no cónica (véase el dibujo).



## 6.8.2 Suministro con Autosteamer

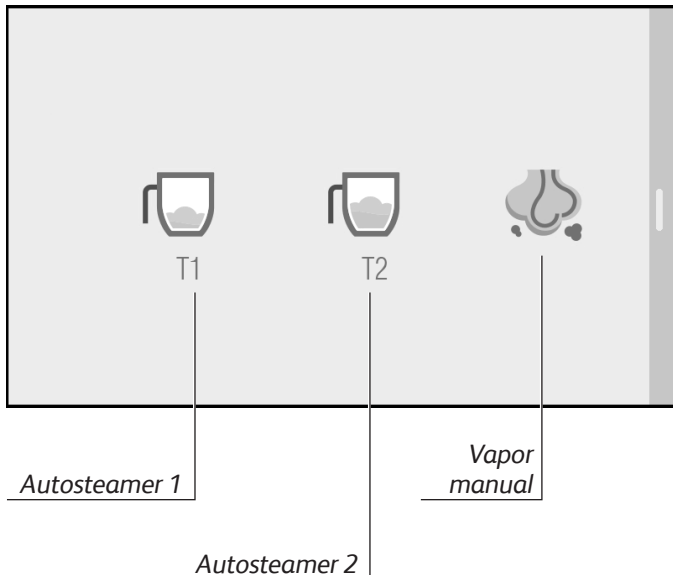
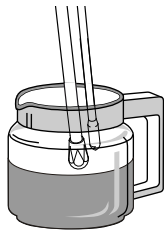


Evite dirigir el vapor hacia las manos u otras partes del cuerpo. No toque las lanzas de vapor con las manos desnudas; use los EPI apropiados.



Antes de utilizar el vapor para calentar y el espumado de la leche, es necesario realizar un suministro en vacío, presionando uno de los mandos selección, suministrando durante unos segundos hasta que no salga toda el agua procedente de la condensación. Para bloquear el suministro, vuelva a pulsar el mismo botón.

- Sumerja los terminales de la lanza autosteamer en la leche;
- seleccione el botón deseado, por ejemplo  y espere la realización del suministro de vapor;
- espere a que se complete el suministro;
- para interrumpir antes de tiempo el suministro, vuelva a pulsar el mismo botón .



Mantenga siempre limpios los terminales utilizando un paño humedecido con agua templada. La leche puede guardarse en la nevera durante un tiempo máximo de 3-4 días.



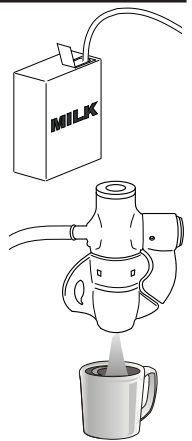
Deje la lanza de vapor sumergida en la leche sólo el tiempo necesario para calentarla.



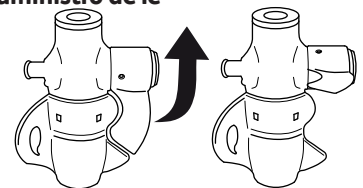
Para modificar la temperatura del autosteamer o para ajustar el espumado de la leche, solicitar la intervención del Técnico.

## 6.9 Suministro capuchino

- Introduzca el tubo de aspiración en la leche;
- coloque la jarra debajo de la boquilla del capuchinador;
- abra el grifo del vapor; al alcanzar la cantidad deseada cierre el grifo del vapor;
- vierta la leche con espuma en las tazas con café.



Para obtener un suministro de leche caliente sin espuma, levante la aleta del capuchinador hacia arriba. Para obtener un mejor resultado, se aconseja no efectuar el suministro directamente en la taza de café, sino en una jarra, y a continuación verter la leche con espuma en el café. Se recomienda mantener siempre limpio el capuchinador, según lo descrito en el apartado 8.8 en la página 140.



## 6.10 Calientatazas

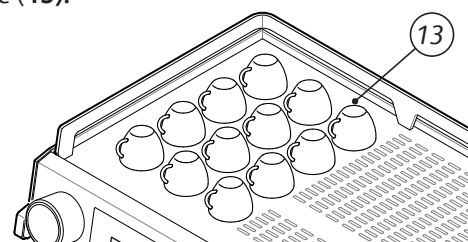


Por razones de seguridad se recomienda no poner paños u otros objetos en la superficie del calientatazas para evitar el sobrecalentamiento de la máquina.

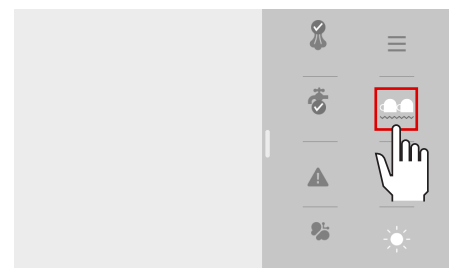


**PELIGRO POR ALTAS TEMPERATURAS:** el calientatazas puede alcanzar temperaturas que pueden causar quemaduras. Prestar mucha atención.

Coloque las tazas que desea calentar sobre la repisa correspondiente (13).



Para activar el calientatazas, pulse el botón . El calientatazas se enciende y esto se ve gracias al color rojo en la parte inferior del botón.

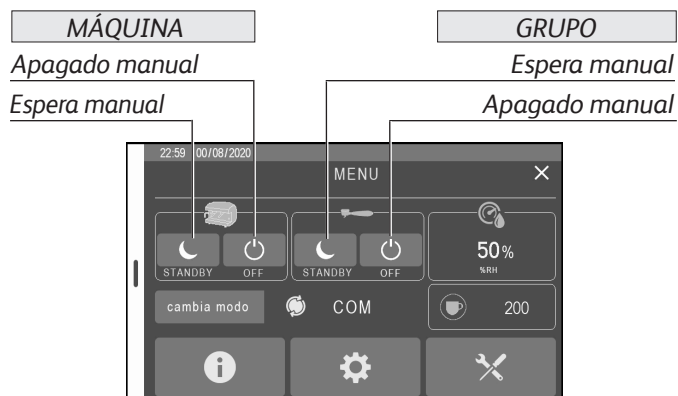
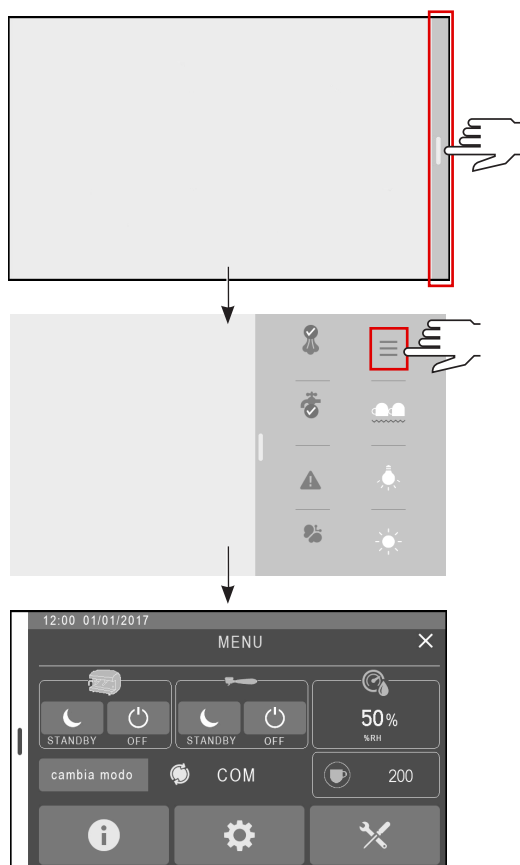


Para modificar la temperatura del calientatazas, consulte el apdo. 7.3.2 en la página 134.

## 7. PROGRAMACIÓN PARÁMETROS MÁQUINA

### 7.1 Acceso al menú

Para acceder a la visualización de los datos y a la programación de la máquina, pulse sobre la slide a la derecha de la pantalla táctil.

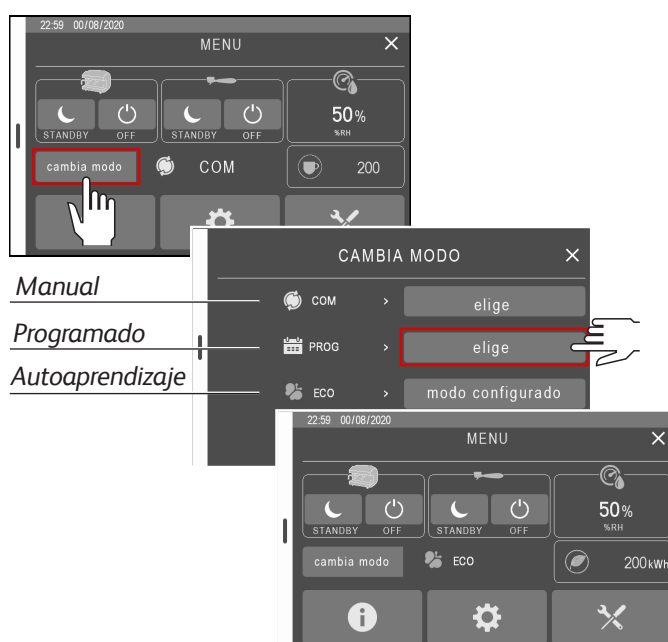


- las funciones de Ahorro Energético están activas según programación (véase apdo.7.2.2 en la página 132);



- las funciones de Ahorro Energético están activas en auto aprendizaje, el sistema gestiona automáticamente el ahorro energético efectuando de manera autónoma la modalidad de reducción de las temperaturas de acuerdo con los ciclos que se efectuaron en los días y semanas anteriores.

Para habilitar el sistema de "Ahorro Energético" pulse el botón **cambia modo** y seleccione la modalidad deseada:



### 7.2 Gestión Ahorro Energético

Existen tres modalidades de funcionamiento del sistema "Ahorro Energético":

- : activación manual;
- : funcionamiento de acuerdo con la programación;
- : gestión en auto aprendizaje.

Para apagar la máquina o activar el Ahorro Energético, proceda como se describe a continuación:

- seleccione la barra en el lado derecho de la pantalla;
- seleccione el botón menú ;
- seleccione la función deseada.

Si la máquina permanece apagada o en "Ahorro Energético", para volver a reactivar el funcionamiento es suficiente tocar la pantalla. La máquina volverá al estado de pleno funcionamiento en aproximadamente 1 minuto.

De todas formas, el sistema seguirá con los ajustes de ahorro energético programados.

- las funciones de Ahorro Energético se activan solo manualmente, seleccionando el icono de la máquina o del grupo como muestra la figura;

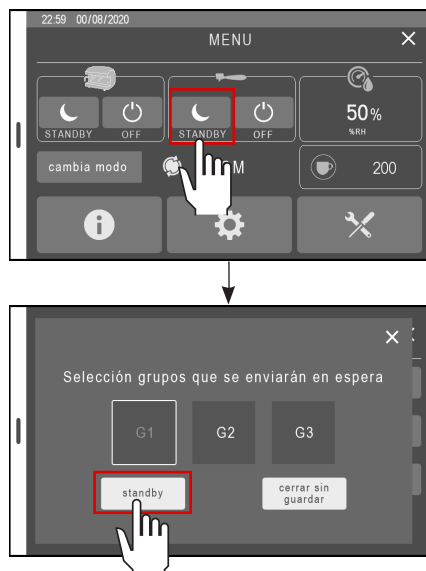


**Para configurar el sistema de Ahorro Energético, véase el apdo. 7.2.2 en la página 132.**

## 7.2.1 Activación manual AHORRO ENERGÉTICO

Cuando lo desee, es posible poner en espera manualmente uno o más grupos de suministro, para hacerlo siga este procedimiento:

- acceda al menú (vea apdo. 7.1 en la página 131);
- seleccione el botón espera correspondiente a los grupos;
- seleccione el grupo de suministro o los grupos que se deben poner en espera;
- confirmar con el botón .



De la misma manera, es posible apagar los grupos de suministro seleccionando el botón OFF .

Para sacar los grupos de suministro del régimen de ESPERA o de OFF, mantener pulsado el botón START/STOP de los grupos correspondientes.



Para poner en espera manualmente toda la máquina (grupos de suministro y caldera de servicios), siga este procedimiento:

- acceda al menú (vea apdo. 7.1 en la página 131);
- seleccione el botón espera correspondiente a la máquina;



De la misma manera, es posible apagar la máquina seleccionando el botón OFF . Para quitar a la máquina del régimen de ESPERA o de OFF, tocar la pantalla táctil.

## 7.2.2 Configuración AHORRO ENERGÉTICO en modalidad PROG

Con el sistema de Ahorro Energético en modalidad , seguir con este procedimiento para la programación semanal de la Espera y de los turnos de reposo:

- acceda al menú (vea apdo. 7.1 en la página 131);

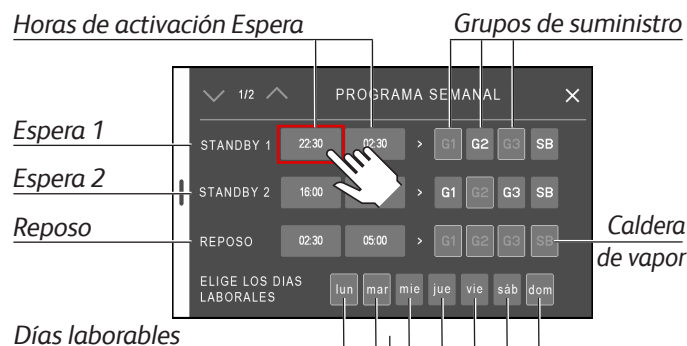


- seleccione el botón configuración .

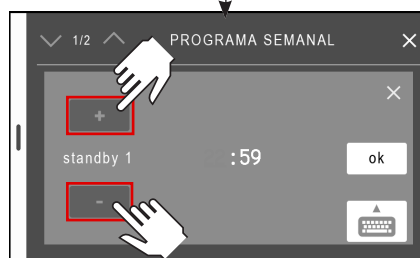


- pulse el botón .

- seleccione los botones de las horas y a través de  e  configurar los periodos de activación de las esperas y del periodo de reposo;
- seleccione los grupos interesados por la programación y, posiblemente, por la caldera de vapor;
- active los días laborables seleccionando los botones correspondientes;



Días laborables



- para confirmar la programación, acceder a la segunda página y seleccionar el botón .





La programación del Ahorro Energético se activa solo con configuración de la máquina en PROG. La modalidad PROG se señala en la pantalla como indicado en los diseños que se muestran a continuación.



## 7.3 Configuraciones programables por el usuario

En el menú configuración usuario, además de la programación de la Espera, es posible personalizar las siguientes opciones:

- programa dosis
- configurar servicios
- configurar fecha y hora
- selección mezcla
- salvapantalla
- configuraciones cloud
- lista contadores

Para efectuar las eventuales modificaciones proceder de la siguiente manera:

- acceda al menú (vea apdo. 7.1 en la página 131);
- seleccione el botón configuración ;
- pulse el botón relativo al servicio que desea configurar.



Puede haber un menú diferente en la máquina. Esto se debe a la diferente versión del software instalado en la máquina; a veces el software se puede actualizar incluso durante la fase de mantenimiento para mejorar su rendimiento

### 7.3.1 Programación DOSIS BEBIDAS



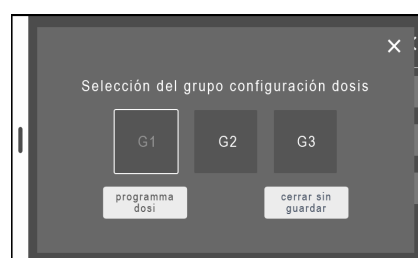
Durante el suministro de café, no quite el portafiltro del grupo de suministro.



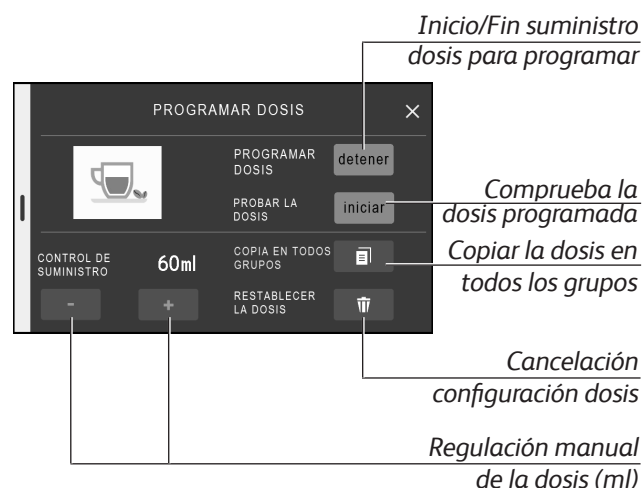
La programación de cada dosis debe ser realizada con nuevo café molido y no con posos de café ya utilizados.

Este menú sirve para programar las dosis de café y agua caliente, continuar de la siguiente manera:

- Ingresar en configuraciones usuario y pulsar el botón programa dosis ;
- seleccione el grupo de suministro;
- seleccione el botón dosis deseado (ejemplo “1 café expreso” );



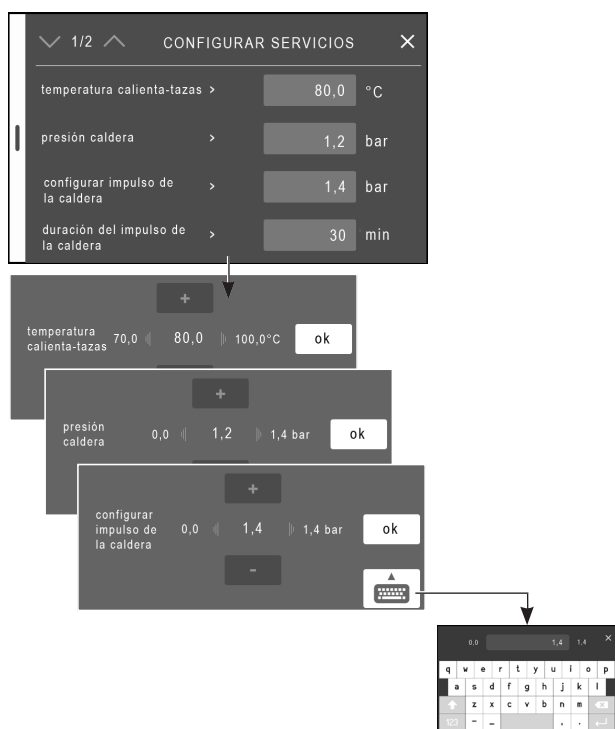
- active el suministro pulsando el botón ;
- para confirmar y bloquear la dosis pulse el botón ;
- repita la operación para los demás botones de dosis;
- se puede copiar la configuración de la dosis en los demás grupos pulsando el botón ;
- para borrar la configuración de la dosis pulse el botón ;
- para ajustar manualmente la dosis pulse los botones y .

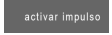


## 7.3.2 Configuración PARÁMETROS SERVICIOS

Este menú sirve para ajustar los parámetros de algunos servicios de la máquina, actuar como se describe a continuación:

- Ingresar en configuraciones usuario y pulsar el botón  ;
- seleccione el botón del parámetro que se desea modificar;
- mediante los botones  y  modificar el valor deseado y confirmar con el botón  . Los parámetros que se pueden modificar son:
  - temperatura del calentatazas
  - presión de la caldera vapor (máx 1,4 bar)
  - presión de la caldera vapor en la fase de potenciamiento de la producción de vapor en caso de grande solicitud de trabajo (Boost)
- Seleccionando el botón  se habilita la botonera numérica donde se puede digitar directamente el valor deseado. Confirmar el valor pulsando el botón  ;

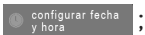


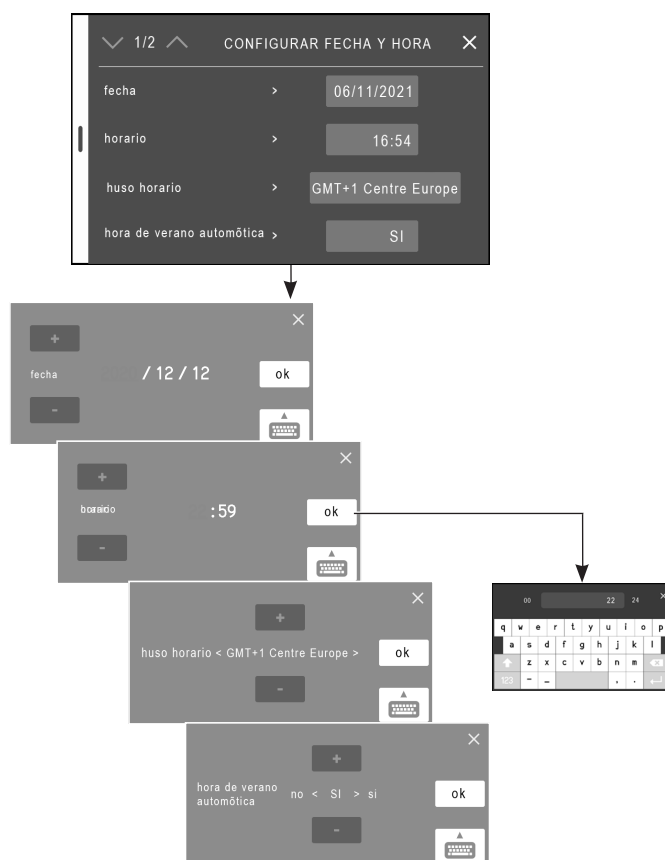
- en la página 2 seleccionando el botón  se activa la fase de producción de vapor potenciada.



## 7.3.3 Configuración FECHA y HORA

Este menú sirve para configurar la fecha y la hora en la máquina, seguir como se describe a continuación:

- Ingresar en configuraciones usuario y pulsar el botón  ;
- seleccione el botón del dato que se desea modificar;
- mediante los botones  y  modifique el parámetro seleccionado y confirme con el botón  . Los parámetros que se pueden modificar son:
  - fecha
  - hora
  - huso horario
  - hora de verano automática
- seleccionando el botón  se habilita el teclado numérico en el que se puede marcar directamente el valor deseado. Confirmar el valor pulsando el botón  .



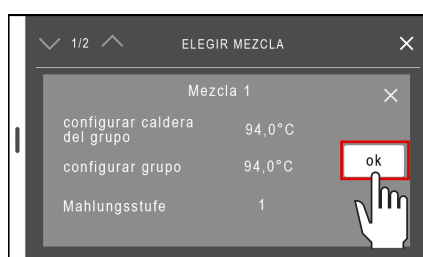
### 7.3.4 Selección MEZCLA CAFÉ

Este menú sirve para configurar la máquina de acuerdo con la mezcla de café utilizada, actuar de la siguiente manera:

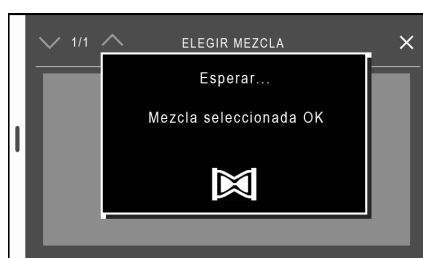
- Ingresar en configuraciones usuario y pulsar el botón **elegir mezcla** ;
- seleccionar el botón de la mezcla deseada, por ejemplo **Mezcla 1** ;



- confirme la operación pulsando el botón **ok** ;



- espere unos momentos y, después, la máquina estará lista para usar la nueva mezcla;



- los diferentes grupos de suministro pueden programarse para mezclas diferentes. En este caso, en la pantalla, aparecerá la tipología de mezcla.



**La selección de mezclas de café es posible solo si ya están predisuestas en el sistema de la máquina. Para introducir nuevas mezclas, póngase en contacto con el Técnico.**

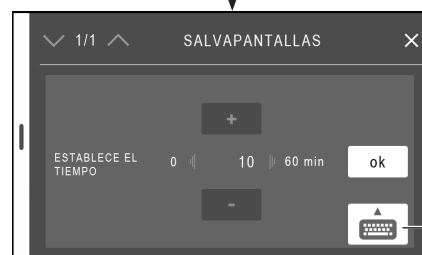
**Los parámetros de extracción de las mezclas fueron programadas por el Técnico.**

### 7.3.5 Configuración SALVAPANTALLAS

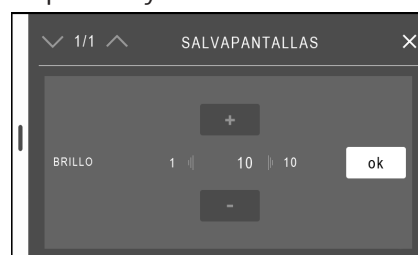
Este menú sirve para configurar el salvapantallas de la pantalla, seguir como se describe a continuación:

- Ingresar en configuraciones usuario y pulsar el botón **screensaver** ;
- para configurar el tiempo de activación del salvapantallas desde la última operación efectuada, seleccione el botón **imposta tempo** ;

- actuando en los botones **+** y **-** modificar el tiempo de activación del salvapantallas y confirmar con el botón **ok**. El valor puede marcarse directamente seleccionando el botón **establece el tiempo** y utilizando el teclado;



- para configurar la luminosidad del salvapantallas seleccione el botón **brillo** ;
- actuando con los botones **+** y **-** ajustar la luminosidad de la pantalla y confirmar con el botón **ok**.



Es posible cargar nuevas imágenes para utilizar como salvapantallas, con el siguiente procedimiento:

- prepare un pen USB con las imágenes para cargar e introdúzcalo en el lector correspondiente;
- elimine las imágenes de la memoria pulsando el botón **borrar slideshow** aparecerá la pantalla de confirmación;
- pulse "confirmar" para iniciar la eliminación;
- pulse el botón **subir slide**, para cargar las nuevas imágenes y en la pantalla siguiente confirme con "iniciar";
- al finalizar la carga, probar el nuevo salvapantalla, utilizando el botón **Comenzar slideshow**.

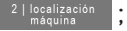


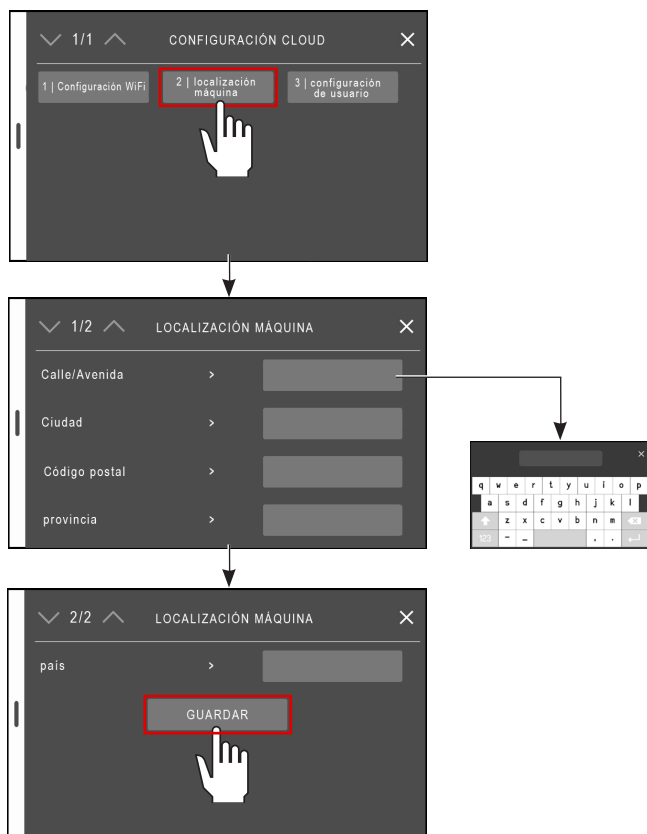
**Es posible cargar hasta 10 imágenes diferentes. Consulte la tabla siguiente para el formato y el nombre de las imágenes.**

| Nombre                              | Formato | Resolución                | Profundidad Color |
|-------------------------------------|---------|---------------------------|-------------------|
| desde "slide00.jpg" a "slide09.jpg" | jpeg    | 800x480 pixeles<br>72 epi | 24 bit            |

### 7.3.6 Configuración CLOUD

Este menú sirve para configurar el cloud de la máquina, siga estas instrucciones:

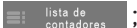
- Ingresar en configuraciones usuario y pulsar el botón  ;
- seleccione el botón  ;
- utilizando el teclado, introducir los datos relativos a los diferentes campos (Calle, Ciudad, Apartado, Población, País);
- para confirmar pulse el botón  .

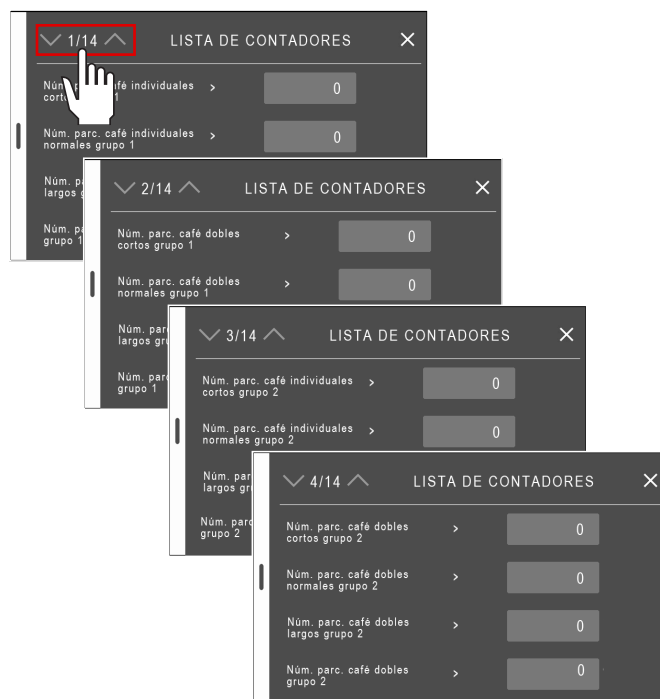


**El cloud está activo sólo si la máquina dispone de WiFi (contactar con el Técnico).**

### 7.3.7 Lista CONTADORES BEBIDAS

Este menú sirve para visualizar los suministros efectuados de la máquina, siga estas instrucciones:

- Ingresar en configuraciones usuario y pulsar el botón  ;
- actuando en los botones  pase las diferentes páginas para visualizar los conteos.



**Para poner a cero la lista de contadores, póngase en contacto con el Técnico.**

## 7.4 Consejos para obtener un buen café

Lave diariamente los filtros y los portafiltros como se indica en el apdo. 8.8.3 en la página 140. La falta de limpieza habitual conlleva la disminución de la calidad del café suministrado. Para obtener un café con una calidad válida, es importante que el grado de dureza del agua usada tenga un valor de 6-7 °f (grados franceses). Si la dureza supera estos valores, se recomienda usar el filtro del agua o un suavizador. Evite emplear el suavizador en casos de dureza de agua por debajo de los 4 °f.

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

Se recomienda no conservar grandes reservas de café en grano. En caso de cambio del tipo de café, se recomienda ponerse en contacto con el Técnico para la regulación de la temperatura del agua y de la molidura.

Tras un período relativamente largo de inactividad de la máquina (de 2-3 horas), efectúe algunos suministros en vacío. Efectúe siempre la limpieza y el mantenimiento periódico.

## 8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### 8.1 Precauciones de seguridad



Lea atentamente las advertencias indicadas en el capítulo "I. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD" en la página 115.



Obligación de usar guantes de protección contra los cortes y las quemaduras y de todas las partes de la máquina con altas temperaturas y en contacto con alimentos (portafiltros, filtros, etc.).

### 8.2 Mantenimiento periódico

Además de realizar las actividades de mantenimiento de acuerdo con la frecuencia indicada en la "Tabla Mantenimiento periódico", es necesario efectuar por lo menos 1 vez al año un control general de la máquina por parte de un Técnico.



Si se evidencian los problemas de los componentes evidenciados en gris significa que hay que apagar la máquina y se precisa solicitar la intervención del Técnico.

### 8.3 Mantenimiento tras un breve período de inactividad de la máquina

Por "breve período de inactividad" se entiende un plazo superior a una semana laboral.

En caso de reactivación de la máquina después de este plazo de tiempo, es necesario que el Técnico efectúe el cambio de toda el agua que se encuentra en los circuitos hidráulicos como se indica en el apdo. "8.2 Mantenimiento periódico" en la página 137.

Además, es necesario llevar a cabo todas las operaciones previstas por el mantenimiento periódico, véase el apartado anterior.



Si se evidencian los problemas de los componentes evidenciados en gris significa que hay que apagar la máquina y se precisa solicitar la intervención del Técnico.

### 8.4 Mal funcionamientos y soluciones correspondientes

En la tabla "Fallos de funcionamiento y correspondientes soluciones" están presentes las alarmas y las acciones para resolver el problema indicado.



Los problemas evidenciados en gris requieren el apagado de la máquina y la intervención del Técnico.

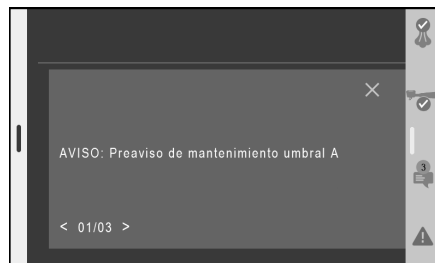


En caso de que no se encuentre una solución para una posible falla de funcionamiento, apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.

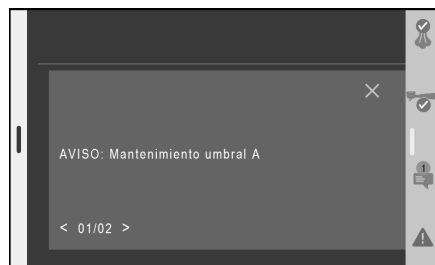
### 8.5 Mantenimiento programado

Si ha sido activada, esta función permite visualizar en la pantalla un mensaje para avisar al usuario cuando hay que seguir con el mantenimiento ordinario programado.

La demanda de asistencia aparece cuando el número de ciclos de café, té, carga caldera o el número de días que han pasado desde la instalación de la máquina, llega a un valor parecido respecto al valor del umbral programado.



Una vez logrado el valor del umbral programado, en la pantalla aparece este mensaje:



Este mensaje sigue en la pantalla hasta que no se lleva a cabo el mantenimiento.

Si se activan, en la pantalla pueden visualizarse diferentes umbrales de mantenimiento programado.

Las señalizaciones de umbral alcanzado/superado no alteran el servicio de la máquina.

La anulación de los mensajes en la pantalla es posible en cualquier momento (incluso antes del comienzo de las indicaciones) y puede efectuarse por el Técnico.

Durante el funcionamiento de la máquina, el sistema trabaja para aumentar tanto el contador de los ciclos máquina como el contador del tiempo pasado desde la instalación.



Para programar esta función, póngase en contacto con el Técnico.

**Tabla Mantenimiento periódico**

| Componente                    | Tipo de intervención                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Semanal | Mensual | Trimestral |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|------------|
| CALDERA<br>SISTEMA HIDRÁULICO | Cambie el agua como se indica en el par. 6.4.1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | X       |         |            |
| TRANSDUCTOR<br>DE PRESIÓN     | Mantenga controlado el valor de la presión en la caldera, que debe estar comprendida entre 0,8 y 1,4 bar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | X       |         |            |
| TRANSDUCTOR<br>DE PRESIÓN     | Compruebe la presión del agua durante el suministro de café: controle la presión indicada en la pantalla, que debe estar comprendida siempre entre 8 y 9 bar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         | X       |            |
| FILTROS y<br>PORTAFILTROS     | Compruebe el estado de desgaste de los filtros, controlando si el borde de los filtros presenta daños y comprobando la presencia de restos de posos de café en la taza; en ese caso, sustituya los filtros y/o los portafiltros.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |         | X       |            |
| MOLINILLO<br>DOSIFICADOR      | Compruebe la dosis de café molido (comprendida entre 6 y 7 gr. por dosificación) y realizar el control del grado de moledura. Las muelas deben tener los filos siempre bien afilados, su deterioro se aprecia por la presencia de demasiado polvo en la molienda. Se recomienda solicitar la intervención del Técnico para hacer sustituir las muelas planas cada 400/500 kg de café o cada 800/900 kg de café en el caso de muelas cónicas.<br>Si está activo el aviso automático de desgaste de las muelas, siga lo que se indica en el apdo. 8.6 en la página 139. |         | X       |            |
| FILTRO DE AGUA<br>SUAVIZADOR  | Sustituir el cartucho del filtro del agua o la regeneración del suavizador con la frecuencia indicada por el fabricante o si está activo el aviso automático de regeneración.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         | X       |            |

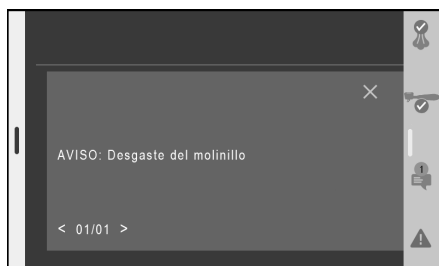
**Tabla Fallos de funcionamiento y correspondientes soluciones**

| Problema                                                   | Causa                                                                                                                                                                                                                            | Acción                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LA MÁQUINA NO RECIBE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA                | La máquina está apagada.                                                                                                                                                                                                         | Encienda la máquina.                                                                                                                                                                                                                      |
| FALTA AGUA EN LA CALDERA                                   | El grifo de la red hidráulica está cerrado.                                                                                                                                                                                      | Abra el grifo de la red hidráulica.                                                                                                                                                                                                       |
| DEMASIADA AGUA EN LA CALDERA                               | Avería en la instalación eléctrica o en la hidráulica.                                                                                                                                                                           | Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.                                                                                                                                                                                 |
| DE LAS LANZAS DE VAPOR NO SALE VAPOR                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>El pulverizador de la lanza está obstruido.</li> <li>La máquina está apagada.</li> </ul>                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Limpie el pulverizador de la lanza de vapor.</li> <li>Encienda la máquina.</li> </ul>                                                                                                              |
| DE LAS LANZAS DE VAPOR SALE AGUA O VAPOR MEZCLADO CON AGUA | Avería en la instalación eléctrica o en la hidráulica.                                                                                                                                                                           | Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.                                                                                                                                                                                 |
| NO SE PRODUCE EL SUMINISTRO                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>El grifo de la red hidráulica está cerrado.</li> <li>La moledura del café es demasiado fina.</li> </ul>                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Abra el grifo de la red hidráulica.</li> <li>Ajuste el grado de moledura del café.</li> </ul>                                                                                                      |
| LA MÁQUINA PIERDE AGUA                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>La bandeja no desagüa.</li> <li>El tubo de desagüe está roto o desconectado, o presenta obstáculos para el flujo del agua.</li> </ul>                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Controle el desagüe.</li> <li>Compruebe y restablezca la conexión del tubo de descarga con la bandeja.</li> </ul>                                                                                  |
| CAFÉ DEMASIADO CALIENTE O DEMASIADO FRÍO                   | Avería en la instalación eléctrica o en la hidráulica.                                                                                                                                                                           | Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.                                                                                                                                                                                 |
| SUMINISTRO DEL CAFÉ DEMASIADO RÁPIDO                       | El café ha sido molido demasiado grueso.                                                                                                                                                                                         | Ajuste el grado de moledura del café.                                                                                                                                                                                                     |
| SUMINISTRO DEL CAFÉ DEMASIADO LENTO                        | El café ha sido molido demasiado fino.                                                                                                                                                                                           | Ajuste el grado de moledura del café.                                                                                                                                                                                                     |
| POSOS DE CAFÉ MOJADOS                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Grupo de suministro sucio.</li> <li>El grupo de suministro está demasiado frío.</li> <li>El café ha sido molido demasiado fino.</li> <li>El café utilizado es demasiado viejo.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lave el grupo con el filtro ciego.</li> <li>Espere a que el grupo se caliente completamente.</li> <li>Ajuste el grado de moledura del café.</li> <li>Sustituya el café por café fresco.</li> </ul> |

| Problema                                                                                                                         | Causa                                                                                                                                                                                    | Acción                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LA PANTALLA INDICA UNA PRESIÓN NO CONFORME                                                                                       | Avería en la instalación hidráulica.                                                                                                                                                     | Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.                                                                                                  |
| PRESENCIA DE POSOS EN LA TAZA                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>El portafiltro está sucio.</li> <li>Los orificios del filtro están desgastados.</li> <li>El grado de molienda del café no es conforme.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Limpie el portafiltro.</li> <li>Sustituya el filtro.</li> <li>Ajuste el grado de molienda adecuadamente.</li> </ul> |
| LA TAZA ESTÁ MANCHADA DE SALPICADURAS DE CAFÉ                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>El café ha sido molido demasiado grueso.</li> <li>El borde del filtro está dañado.</li> </ul>                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ajuste el grado de molienda del café.</li> <li>Sustituya el filtro.</li> </ul>                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>EL SUMINISTRO DEL CAFÉ NO ES ADECUADO</li> <li>NO SE RESPETA LA DOSIS DEL CAFÉ</li> </ul> | El café ha sido molido demasiado fino.                                                                                                                                                   | Ajuste el grado de molienda del café.                                                                                                                      |
| BLOQUEO DEL SISTEMA ELECTRÓNICO                                                                                                  | Avería en la instalación eléctrica o en la hidráulica.                                                                                                                                   | Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.                                                                                                  |
| LA BOMBA PIERDE AGUA                                                                                                             | Avería de la bomba.                                                                                                                                                                      | Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.                                                                                                  |
| EL MOTOR SE DETIENE BRUSCAMENTE O LA PROTECCIÓN TÉRMICA SE DISPARA POR UNA SOBRECARGA                                            | Avería de la bomba.                                                                                                                                                                      | Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.                                                                                                  |
| LA BOMBA FUNCIONA POR DEBAJO DEL CAUDAL NOMINAL                                                                                  | Avería de la bomba.                                                                                                                                                                      | Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.                                                                                                  |
| LA BOMBA HACE RUIDO                                                                                                              | Avería de la bomba.                                                                                                                                                                      | Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.                                                                                                  |

## 8.6 Control automático desgaste de las muelas

Si ha sido activada, esta función permite visualizar en la pantalla un mensaje para avisar al usuario cuando es necesaria la sustitución de las muelas del molinillo dosificador.



La señalización aparece cuando la cantidad de café (kg) utilizado, alcanza el umbral límite programado.

El mensaje persiste en la pantalla en la fase de espera de selección o en espera de programación.

La alarma de umbral alcanzado/superado no inhibe el servicio de la máquina.

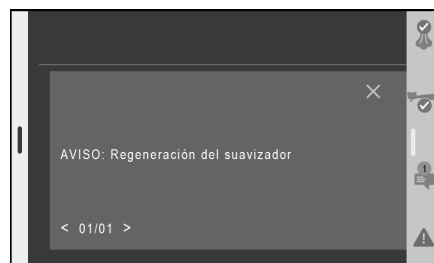
La puesta a cero de la cuenta se puede realizar en cualquier momento (incluso antes de las indicaciones de alarma) y el encargado de dicha tarea es el técnico.



**El sistema funciona sólo asociando la máquina a un único molinillo. Para programar esta función, póngase en contacto con el Técnico.**

## 8.7 Regeneración del suavizador

La máquina efectúa el recuento del agua utilizada, en caso de que se requiera, una vez se haya superado la cantidad prevista, señala en la pantalla la necesidad de reposición del suavizador.



La alarma de umbral alcanzado/superado no inhibe el servicio de la máquina.

La puesta a cero de la cuenta se puede realizar en cualquier momento (incluso antes de las indicaciones de alarma) y el encargado de dicha tarea es el técnico.



**Para programar esta función, póngase en contacto con el Técnico. Para efectuar la reposición del suavizador, siga lo que el fabricante indica.**

## 8.8 Operaciones de limpieza

### 8.8.1 Instrucciones generales

Para lograr una higiene perfecta y obtener la máxima eficiencia de la máquina es necesario llevar a cabo algunas sencillas operaciones de limpieza. Las indicaciones incluidas a continuación son válidas para un uso normal de la máquina de café. En caso de uso continuo de la máquina, las operaciones de limpieza deben efectuarse con una mayor frecuencia.



**No utilice detergentes alcalinos, disolventes, alcohol ni productos a base de ácidos agresivos (por ejemplo, fosfórico, cítrico, sulfámico, etc.).**

**Los productos/detergentes utilizados deben ser aptos para el fin con el que se utilicen y no deben dañar los materiales de los circuitos hidráulicos y utilizarlos según lo indicado en el envase.**

**No use detergentes abrasivos que puedan deteriorar la superficie de la carcasa.**

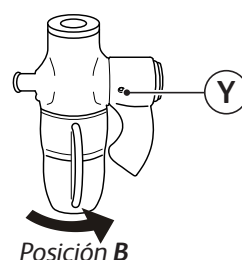
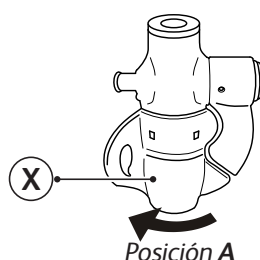
**Utilice siempre paños perfectamente limpios y desinfectados. Para lavar los filtros, los portafiltros y todos los componentes de la máquina, utilice detergentes suministrados por el Fabricante o productos específicos para la limpieza de máquinas de café profesionales.**

| Limpieza                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Diaria | Seman. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| <b>Capuchinador:</b><br>Realizar la limpieza del Capuchinador al menos una vez al día o más veces en caso de uso continuado con arreglo a las indicaciones del apdo. 8.8.2 en la página 140.                                                                                                                        | X      |        |
| <b>Carcasa y Rejillas:</b><br>Efectúe la limpieza de los paneles de la carcasa con un paño humedecido con agua templada. Quite la bandeja y la rejilla apoya tazas y lávelas con agua caliente.                                                                                                                     | X      |        |
| <b>Filtros y Portafiltros:</b><br>Lávelos diaria y semanalmente con arreglo a lo indicado en el apdo. 8.8.3 en la página 140. Diariamente realice la limpieza indicada en el apdo. 8.8.3 en la página 140.                                                                                                          | X      | X      |
| <b>Lanza de vapor/autosteamer:</b><br>Mantenga siempre limpia la lanza usando un paño humedecido con agua templada. Compruebe y limpie los terminales de la lanza liberando los orificios de salida del vapor con una pequeña aguja. Semanalmente, realice la limpieza indicada en el apdo. 8.8.7 en la página 142. | X      | X      |
| <b>Grupo de suministro:</b><br>Efectúe el lavado del grupo de suministro según las indicaciones del apdo. 8.8.4 en la página 141 y 8.8.5 en la página 141. Diariamente realice la limpieza indicada en el apdo. 8.8.6 en la página 141.                                                                             | X      | X      |
| <b>Molinillo dosificador y Tolva:</b><br>Usando un paño humedecido con agua templada, limpie interna y externamente la tolva y el dosificador. A continuación, secar todo cuidadosamente.                                                                                                                           |        | X      |

### 8.8.2 Lavado del capuchinador

Se recomienda poner un especial cuidado en la limpieza del capuchinador, siguiendo los procedimientos indicados a continuación:

- Realice un primer lavado sumergiendo el tubo de aspiración en agua y efectúe un suministro durante unos segundos;
- gire el cuerpo giratorio (X) 90° a la posición B (cerrando el tubo de salida de leche);
- manteniendo el tubo de aspiración de leche levantado, realice un suministro de vapor (funcionamiento en vacío del Capuchinador);
- espere unos 20 segundos para permitir la limpieza y esterilización interna del Capuchinador;
- cierre el vapor y lleve el cuerpo giratorio a la posición A;
- en caso de obstrucción del orificio de entrada de aire (Y), suéltelo suavemente con un alfiler.



**Limpie el capuchinador tras cada uso continuado y, en cualquier caso, al menos una vez al día.**

### 8.8.3 Limpieza de los filtros y portafiltros

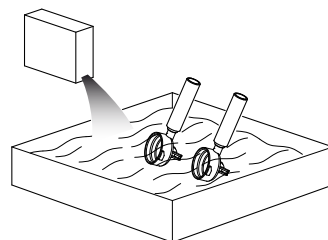


**Atención: sumergir sólo la copa del portafiltro, evitando sumergir en el agua la empuñadura.**

**El detergente debe diluirse en agua fría de acuerdo con las dosis indicadas por el fabricante en el envase (véase fabricante).**

#### Cada día:

- Sumerja el filtro y el portafiltro en agua caliente durante toda la noche, de manera que se disuelvan los depósitos grasos de café;
- enjuáguelo todo con agua fría.



#### Semanalmente:

- con la ayuda de un destornillador, separe el filtro del portafiltro;
- sumerja el filtro y el portafiltro durante 10 minutos en agua caliente y detergente adecuado;
- enjuáguelo todo con agua fría.

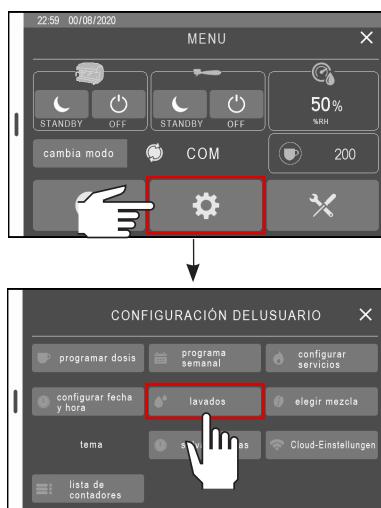
### 8.8.4 Lavado programado del grupo de suministro

Si se ha previsto, la máquina solicitará automáticamente que se realice cada día un lavado de los grupos de suministro. Para iniciar el lavado, proceder como se indica en la pantalla. Es posible, de todas formas, anular la solicitud de lavado y seguir con el trabajo normal.

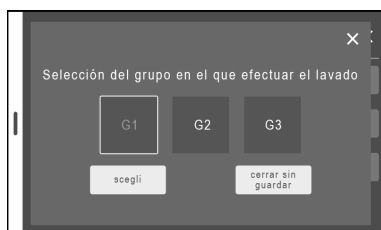
### 8.8.5 Lavado arbitrario del grupo de suministro

Si se desea, es posible efectuar el lavado de los grupos en cada momento, actuando de la siguiente manera:

- Acceda al menú (ver apdo 7.1 en la página 131);
- seleccione el botón configuración ;
- pulse el botón ;



- seleccione el grupo de suministro;



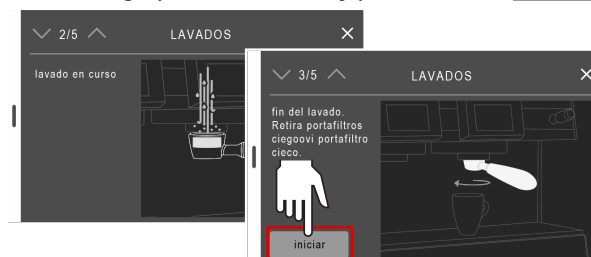
- en la pantalla se indicará la fecha del último lavado y el número de ciclos de lavado;
- para iniciar el lavado seleccionar el botón ;



- introduzca en el portafiltro ciego el detergente específico, engánchelo al grupo de suministro y pulse el botón ;



- espere la realización del lavado y al final desenganche el portafiltro del grupo de suministro y pulse el botón ;



- una vez que haya terminado el enjuague, enganche el portafiltro del grupo de suministro y pulse el botón .



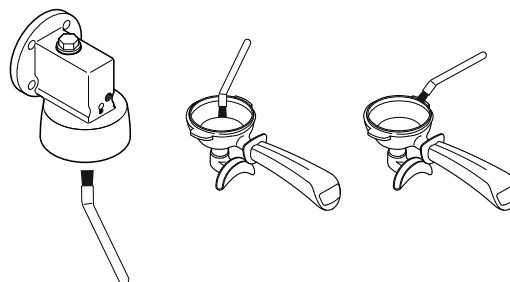
**Durante la fase de lavado, todas las selecciones de café de ese grupo están inactivas. En caso de interrupción del lavado por apagado de la máquina, cuando se vuelva a encender se volverá a activar automáticamente también el lavado.**

### 8.8.6 Limpieza de duchas grupo, portaducha y portafiltro

#### Diariamente

Limpie las duchas del grupo de suministro y el portafiltro con el cepillo apropiado.

Limpie a fondo el interior del anillo de enganche y el portafiltro; y el borde y las aletas del portafiltro, para eliminar cualquier residuo de café acumulado.

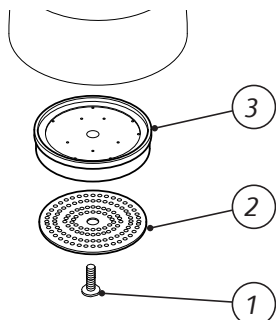


**Utilice el cepillo adecuado que se ha proporcionado con el suministro (véase catálogo recambios).**

### Semanalmente

Efectúe la limpieza de la ducha y del portaducha del siguiente modo:

- Use un destornillador para aflojar el tornillo (1);
- retire la ducha (2) y el portaducha (3);
- lave los dos componentes con agua caliente;
- vuelva a colocar la ducha y el portaducha en su posición original bloqueando todo el conjunto con el tornillo.



### 8.8.7 Limpieza de la lanza de vapor / autosteamer

#### Semanalmente

Efectúe la limpieza de la lanza de vapor/autosteamer actuando de esta manera:

- sumerja la lanza en una jarra con agua y un detergente específico de acuerdo con las instrucciones del fabricante;



- caliente la solución con el vapor de la lanza;
- deje que se enfríe la lanza manteniéndola sumergida en la solución durante al menos 5 minutos de manera que el detergente vaya subiendo por el interior de la lanza por efecto del enfriamiento;
- repita la operación 2 o 3 veces hasta que en los siguientes suministros no salgan restos de leche.

## 9. PIEZAS DE RECAMBIO

La sustitución de componentes y/o partes de la máquina debe realizarse exclusivamente por un Técnico.



**Por ningún motivo el Usuario está autorizado a realizar las operaciones de sustituciones de componentes y/o partes de la máquina.**

## 10. PUESTA FUERA DE SERVICIO

Es necesario desactivar la máquina solicitando la intervención del Técnico puesto que es necesario desconectar la red eléctrica e hidráulica y vaciar del agua todos los circuitos internos. La siguiente puesta en marcha tras este período puede realizarse sólo por un Técnico.



**Por ningún motivo el Usuario está autorizado a realizar las operaciones de desactivación durante largos plazos de tiempo y la siguiente puesta en servicio de la máquina.**

## 11. DESMANTELAMIENTO

El desmantelamiento de la máquina debe realizarse exclusivamente por un Técnico.

## 12. ELIMINACIÓN

### 12.1 Informaciones relativas a la eliminación

Sólo para la Unión Europea y el Espacio Económico Europeo.



Este símbolo indica que el producto no puede eliminarse junto con los residuos domésticos, de acuerdo con la Directiva RAEE (2012/19/CE), la Directiva sobre Pilas (2006/66/CE) y/o las leyes nacionales que transpongan dichas directivas.

El producto debe entregarse a un punto de recogida designado, por ejemplo, al distribuidor en caso de que se adquiriera un nuevo producto similar o a un centro de recogida autorizado para el reciclaje de residuos de equipos eléctricos y electrónicos (RAEE) así como de pilas y acumuladores. Un tratamiento incorrecto de dichos residuos puede conllevar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana puesto que estos residuos contienen sustancias potencialmente nocivas.

La colaboración del usuario para una eliminación correcta de este producto contribuirá a un uso eficaz de los recursos naturales y evitará posibles sanciones administrativas previstas por las leyes vigentes. Para más información sobre el reciclaje de este producto, contacte con las autoridades locales, el ente responsable de la recogida de los residuos, un distribuidor autorizado o el servicio de recogida de residuos domésticos.



**Para la eliminación de la máquina, contacte con el Técnico y/o a la empresa vendedora.**

### 12.2 Informaciones medio ambientales

Dentro de la máquina hay una pila de botón de litio necesaria para memorizar los datos de la máquina, colocada en la tarjeta electrónica.

Elimine la pila de acuerdo con las normas vigentes en su país.

## I. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

### I.I. NÍVEL DE FORMAÇÃO E INFORMAÇÃO SOLICITADO AO USUÁRIO

O usuário:

- pessoa responsável por fazer a máquina funcionar e pelas operações ordinárias de limpeza indicadas em este manual.
- deve ser devidamente treinada e informada sobre o funcionamento e os riscos residuais presentes durante o funcionamento da máquina.
- deve ser capaz de agir de acordo com as regras que regem os princípios de higiene alimentar vigentes no país de uso da máquina.

**i A adulteração não autorizada de qualquer parte da máquina faz decair qualquer garantia e isenta o fabricante de qualquer responsabilidade em caso de falhas da mesma e acidentes de trabalho.**

### I.II. INSTALAÇÃO

As operações de instalação devem ser realizadas sempre e exclusivamente pelo Técnico e em conformidade com as normas de segurança e saúde em vigor.

### I.III. FUNCIONAMENTO

Mesmo com o equipamento de segurança completo aplicado para prevenir acidentes, a fim de eliminar os possíveis riscos para o Usuário durante o uso, esta ainda apresenta alguns riscos residuais. Estes riscos residuais assim denominados estão relacionados com algumas partes da máquina que podem representar um perigo para o usuário, se:

- fizer uso incorreto;
- fizer um erro de avaliação;
- desligar a segurança instalada contornando os requisitos contidos em este Manual.

A máquina também possui alguns avisos colocados nas áreas de risco residual que devem ser escrupulosamente respeitados.

É necessário prestar muita atenção aos seguintes riscos residuais presentes durante o funcionamento e uso da máquina, os quais não podem ser eliminados.

É proibido:

- utilizar a máquina em condições psicofísicas alteradas; sob a influência de drogas, álcool, psicofármacos, etc.;
- o uso da máquina em atmosfera com risco de incêndio;
- O uso da máquina em uma atmosfera explosiva, agressiva ou com alta concentração de poeiras ou substâncias oleosas suspensas no ar.



#### PERIGO ELÉTRICO

O uso de um aparelho elétrico está sujeito a algumas normas comportamentais de segurança:

- não toque o aparelho se as mãos ou pés estiverem molhados ou úmidos;
- não use o aparelho com pés descalços;
- não use extensões;
- não use em divisões com duche ou banheira;
- não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho;
- o cabo de alimentação do aparelho não pode ser substituído pelo usuário. Se o cabo estiver danificado, desligue a máquina e contate somente o Técnico;
- não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc...);
- não permita o acesso ao interior da máquina;

- não derrame nenhum tipo de líquido sobre a máquina;
- não permita que o cabo elétrico seja esmagado e/ou possa entrar em contato com superfícies afiadas;
- não permita que o aparelho seja usado por pessoas não qualificadas.



### PERIGO ALTA TEMPERATURA

Algumas partes da máquina podem atingir temperaturas elevadas e provocar queimaduras, portanto se devem tomar as seguintes precauções:

- evite o contato com o grupo de distribuição, o aquecedor porta-filtro e os bicos de distribuição de água, vapor e vaporizador;
- nunca exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem vapor, água quente ou leite.



O aparelho pode ser utilizado por crianças de idade superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas reduzidas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência nem o conhecimento necessário, desde que sob vigilância ou após terem recebido as instruções necessárias para o uso seguro do aparelho e compreensão dos perigos inerentes. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.

O Usuário tem a obrigação de informar imediatamente o Técnico se detectar defeitos e/ou irregularidades durante o funcionamento da máquina, dos sistemas de proteção contra acidentes, assim como qualquer situação de perigo de que tenha conhecimento.

É estritamente proibido realizar alterações de qualquer natureza ou extensão na máquina e respectivas funções, e também em este documento.



**Cabe ao Técnico informar ao Usuário sobre os métodos de testes periódicos de equipamentos de pressão e dispositivos de segurança de acordo com a legislação vigente no país de instalação.**

**O Técnico Qualificado deve realizar manutenção periódica e controle de todo o equipamento de segurança.**

## I.IV. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

É necessário prestar muita atenção aos seguintes riscos residuais presentes durante a manutenção e limpeza da máquina, os quais não podem ser eliminados.

É proibido lavar a máquina com gasolina e/ou solventes de qualquer natureza.



### PERIGO ELÉTRICO

As operações de manutenção e limpeza estão sujeitas às normas comportamentais de segurança:

- durante as operações de limpeza, a máquina deve ser desligada e deverá ter certeza que todos os componentes estão a temperatura ambiente;
- não mergulhe a máquina na água;
- não derrame nenhum tipo de líquido sobre a máquina, nem utilize jatos de água para a limpeza;
- não permita que crianças ou pessoas não treinadas realizem as operações de manutenção e limpeza;
- não remova as proteções e/ou partes da carcaça;
- não permita o acesso ao interior da máquina;
- não realize operações de manutenção e limpeza diferentes do que consta em este Manual.



### PERIGO ALTA TEMPERATURA

Durante as operações de limpeza tome muito cuidado, pois algumas partes da máquina podem alcançar temperaturas elevadas:

- evite o contato com o grupo de distribuição e os bicos de emissão de água e vapor;
- nunca exponha suas mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem vapor, água quente ou leite.

## I.V. CARACTERÍSTICAS DOS EPI

Nas fases de manutenção e limpeza da máquina é necessário utilizar os seguintes EPIs:

### Luvax



Para a proteção do usuário de cortes e queimaduras e de todas as partes da máquina a temperaturas elevadas que estão em contato com os alimentos (porta-filtros, filtros, etc.).



Realize apenas as operações de manutenção e limpeza indicadas em este manual.

Somente um Técnico qualificado e autorizado pode realizar operações de manutenção e limpeza não mencionadas em este documento.

Todas as operações de manutenção não devem ser efetuadas, sem antes:

- desligar a alimentação elétrica;
- fechamento da alimentação hidráulica;
- depois que a máquina estiver completamente esfriada.

Caso o funcionamento irregular não se resolva, desligue a máquina e solicite a assistência do Técnico. Não tente realizar qualquer tipo de reparação.

As operações de desincrustações do aparelho devem ser realizadas pelo Técnico, de forma que tais operações não soltem materiais prejudiciais para o uso alimentar.

## I.VI. SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

Em caso de emergência tome as medidas previstas no plano de emergência da sala e realize imediatamente ações de acordo com o tipo de problema.

### INCÊNDIO POR CURTO-CIRCUITO

No caso de um incêndio causado por uma falha do sistema elétrico ao qual a máquina está conectada, tome as seguintes medidas:

- Desligue a máquina através do interruptor geral;
- Chame os bombeiros;
- Evaque as pessoas do local;
- Apague as chamas usando um extintor de incêndio CO<sub>2</sub>.

## Sumário geral

|                                                                     |            |                                         |            |
|---------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------|------------|
| <b>1. INTRODUÇÃO.....</b>                                           | <b>147</b> | <b>10. COLOCAR FORA DE SERVIÇO.....</b> | <b>170</b> |
| 1.1 Orientações para a leitura do Manual.....                       | 147        | <b>11. DESMANTELAMENTO.....</b>         | <b>170</b> |
| 1.2 Conservação do Manual.....                                      | 147        | <b>12. DESCARTE.....</b>                | <b>170</b> |
| 1.3 Metodologia de atualização do Manual.....                       | 147        | 12.1 Informações para o descarte.....   | 170        |
| 1.4 Destinatários.....                                              | 147        | 12.2 Informações ambientais.....        | 170        |
| 1.5 Glossário e Pictogramas.....                                    | 148        |                                         |            |
| 1.6 Garantia.....                                                   | 148        |                                         |            |
| <b>2. IDENTIFICAÇÃO DA MÁQUINA.....</b>                             | <b>149</b> |                                         |            |
| 2.1 Marca e modelo.....                                             | 149        |                                         |            |
| 2.2 Descrição geral.....                                            | 149        |                                         |            |
| 2.3 Serviço de assistência clientes do fabricante.....              | 149        |                                         |            |
| 2.4 Destino de uso.....                                             | 150        |                                         |            |
| 2.5 Ilustração da máquina.....                                      | 151        |                                         |            |
| 2.6 Painel de comandos.....                                         | 151        |                                         |            |
| 2.7 Tela de toque.....                                              | 152        |                                         |            |
| 2.8 Dados e marcação.....                                           | 153        |                                         |            |
| 2.9 Sistema Economia de energia.....                                | 153        |                                         |            |
| <b>3. ESTOCAGEM.....</b>                                            | <b>154</b> |                                         |            |
| <b>4. INSTALAÇÃO.....</b>                                           | <b>154</b> |                                         |            |
| <b>5. COLOCAR EM SERVIÇO.....</b>                                   | <b>154</b> |                                         |            |
| <b>6. FUNCIONAMENTO.....</b>                                        | <b>154</b> |                                         |            |
| 6.1 Precauções de segurança.....                                    | 154        |                                         |            |
| 6.2 Distribuição.....                                               | 154        |                                         |            |
| 6.3 Ligar e desligar.....                                           | 154        |                                         |            |
| 6.4 Preparação da máquina.....                                      | 155        |                                         |            |
| 6.5 Distribuição do café.....                                       | 156        |                                         |            |
| 6.6 Emissão vapor.....                                              | 157        |                                         |            |
| 6.7 Distribuição de água quente.....                                | 157        |                                         |            |
| 6.8 Vaporizador.....                                                | 157        |                                         |            |
| 6.9 Distribuição cappuccino.....                                    | 158        |                                         |            |
| 6.10 Aquecedor de xícaras.....                                      | 158        |                                         |            |
| <b>7. PROGRAMAÇÃO PARÂMETROS MÁQUINA.....</b>                       | <b>159</b> |                                         |            |
| 7.1 Acesso ao menu.....                                             | 159        |                                         |            |
| 7.2 Gestão Economia de energia.....                                 | 159        |                                         |            |
| 7.3 Configuração a definir pelo usuário.....                        | 161        |                                         |            |
| 7.4 Conselhos para obter um bom café.....                           | 164        |                                         |            |
| <b>8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....</b>                                 | <b>165</b> |                                         |            |
| 8.1 Precauções de segurança.....                                    | 165        |                                         |            |
| 8.2 Manutenção periódica.....                                       | 165        |                                         |            |
| 8.3 Manutenção após um breve período de inatividade da máquina..... | 165        |                                         |            |
| 8.4 Problemas e respectivas soluções.....                           | 165        |                                         |            |
| 8.5 Manutenção programada.....                                      | 165        |                                         |            |
| 8.6 Controle automático desgaste discos moedores..                  | 167        |                                         |            |
| 8.7 Regeneração do abrandador.....                                  | 167        |                                         |            |
| 8.8 Operações de limpeza.....                                       | 168        |                                         |            |
| <b>9. PEÇAS DE REPOSIÇÃO.....</b>                                   | <b>170</b> |                                         |            |

## 1. INTRODUÇÃO

Leia este Manual na íntegra e com muita atenção antes de utilizar o aparelho, a fim de melhorar o desempenho da máquina e operar em condições de segurança absoluta.

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

Este Manual é um guia que lhe permitirá conhecer as vantagens obtidas por ter escolhido a nossa marca. Aqui encontrarão informações sobre como utilizar da melhor forma possível as potencialidades da máquina, como manter a mesma em condições de eficiência, e ainda que medidas tomar em caso de dificuldades.



**Antes de utilizar a máquina leia com muita atenção as instruções contidas neste documento e siga as indicações descritas. Conserve este manual e todos os documentos fornecidos em um local acessível e protegido. Este documento presume que nos estabelecimentos, onde a máquina está instalada, são cumpridas todas as normas de segurança e de higiene no trabalho em vigor.**

O Fabricante se reserva o direito de efetuar quaisquer melhorias e/ou alterações no produto. Garantimos que este Manual reflecte o estado técnico da máquina no momento de comercialização da mesma.

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

### 1.1 Orientações para a leitura do Manual

O Manual foi subdividido em capítulos independentes. A sequência dos capítulos corresponde a lógica temporal da vida útil da máquina.

Para facilitar a compreensão imediata do texto são empregados termos, abreviaturas e pictogramas.

Este Manual é composto por uma capa, um índice e uma série de capítulos. Cada capítulo apresenta uma numeração progressiva. No rodapé consta o número da página.

Na página inicial são exibidos os dados de identificação da máquina e na última página a data e a revisão do Manual de Instruções.

#### Abreviaturas

|             |   |           |
|-------------|---|-----------|
| <b>Seç.</b> | = | Seção     |
| <b>Cap.</b> | = | Capítulo  |
| <b>Par.</b> | = | Parágrafo |
| <b>Pág.</b> | = | Página    |
| <b>Fig.</b> | = | Figura    |
| <b>Tab.</b> | = | Tabela    |

#### Unidade de medida

As unidades de medida presentes são aquelas previstas pelo Sistema Internacional (SI).

## 1.2 Conservação do Manual

O Manual de Instruções deve ser conservado com cuidado e deve acompanhar a máquina em todas as mudanças de propriedade que a mesma poderá ter na sua vida útil.

Para melhor o conservar recomendamos manusear com cuidado, com as mãos limpas e não poisar sobre superfícies sujas. Nenhuma das suas partes devem ser removidas, arrancadas ou arbitrariamente modificadas.

O Manual deve ser arquivado em um ambiente protegido da umidade e calor e nas proximidades da respectiva máquina.

O Fabricante, a pedido do Usuário, pode fornecer outras cópias do Manual de Instruções da máquina.

### 1.3 Metodologia de atualização do Manual de Instruções

O Fabricante se reserva o direito de modificar e realizar melhorias na máquina sem prévia notificação, sem atualização do Manual já entregue ao Usuário.



**Se o Manual se tornar ilegível ou apresentar qualquer outro problema dificultando a consulta, é obrigatório que o usuário solicite uma cópia nova ao Fabricante antes de realizar qualquer outra operação na máquina.**

**É estritamente proibido arrancar ou rescrever partes do Manual.**

**O Usuário tem a obrigação de seguir todas as instruções existentes neste Manual.**

**Para quaisquer inconvenientes que possam surgir devido ao uso incorreto de tais recomendações, o Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade.**

**Este manual também está disponível no sítio internet do fabricante, indicado na capa do manual.**

### 1.4 Destinatários

O Manual em questão é destinado ao Usuário.

#### Qualificação dos destinatários da máquina

A máquina é destinada ao uso profissional e não generalizado, logo, pode ser utilizada somente por pessoas qualificadas, em especial que:

- Atingiram a maioridade;
- Fisicamente e mentalmente são aptas ao uso da máquina;
- Capazes de entender e interpretar o Manual de Instruções e as precauções de segurança;
- Conheçam os procedimentos de segurança e respectivo funcionamento;
- Possuam capacidade para utilizar a máquina;
- Tenham compreendido os procedimentos de uso definidos pelo Fabricante da máquina.

## 1.5 Glossário e Pictogramas

Em este parágrafo são listados os termos menos comuns ou com significado diferente do comum.

Veja a seguir a explicação das abreviaturas utilizadas e o significado dos pictogramas para indicar a qualificação do operador e o estado da máquina, o seu emprego permite fornecer rapidamente e de forma unívoca as informações necessárias para utilizar a máquina de forma correta em condições de segurança.

### 1.5.1 Glossário

#### Usuário

Pessoa responsável por pôr a máquina a funcionar e pelas operações ordinárias de limpeza indicadas em este manual.

#### Técnico

Pessoa especializada, especialmente treinada e habilitada a realizar de acordo com as regras vigentes as operações de: transporte e manuseio, estocagem, instalação, colocação em funcionamento, manutenção, terminar o funcionamento, desmontagem e descarte da máquina.

#### Perigo

Uma potencial fonte de lesões ou danos para a saúde.

#### Área perigosa

Qualquer área na proximidade de uma máquina, cuja presença de uma pessoa constitui um risco para a segurança e a saúde da mesma.

#### Risco

Combinação da probabilidade e da gravidade de uma lesão ou de um dano para a saúde que possa surgir numa situação perigosa.

#### Proteção

Elemento da máquina utilizado especificamente para garantir a proteção por meio de uma barreira material.

#### Equipamento de proteção individual (EPI)

Equipamento utilizado ou vestuário que a pessoa usa para proteger a sua saúde e segurança.

#### Uso previsto

O uso da máquina de acordo com as informações fornecidas nas instruções de uso.

#### Qualificação do Usuário

Nível mínimo das competências que o operador deve possuir para realizar a operação descrita.

#### Estado da máquina

O estado da máquina inclui o modo de funcionamento e as condições de segurança presentes na máquina.

#### Risco residual

Riscos que permanecem apesar de terem sido tomadas todas as medidas de proteção integradas no projeto da máquina e apesar das proteções e medidas de proteção complementares adotadas.

### Componente de segurança:

- Serve para garantir uma função de segurança;
- cuja falha e/ou irregularidade coloque em perigo a segurança das pessoas.

### 1.5.2 Pictogramas

As descrições precedidas por estes símbolos incluem informações/precauções muito importantes, especialmente com relação a segurança. O seu não cumprimento pode causar:

- Riscos para a segurança de quem trabalha com a máquina;
- ferimentos graves do Usuário (em alguns casos até mesmo a morte);
- extinção do contrato de garantia;
- isenção das responsabilidades do Fabricante.



morte.

**Símbolo de PERIGO GENÉRICO utilizado no caso de risco de lesão grave permanente, que necessite de hospitalização e, em casos extremos causa de**



**Símbolo de PERIGO ELÉTRICO utilizado no caso de risco de lesão grave permanente, que necessite de hospitalização e, em casos extremos causa de morte.**



**Símbolo de PERIGO ALTA TEMPERATURA utilizado no caso de risco de lesão grave permanente, que necessite de hospitalização e, em casos extremos causa de morte.**



**Símbolo de ATENÇÃO utilizado no caso de risco de lesão não grave, mas que necessita de cuidados médicos.**



**Símbolo de ADVERTÊNCIA utilizado no caso de risco de lesão não grave que pode ser tratado com medidas de pronto socorro ou similares.**



**Símbolo de NOTA utilizado para fornecer informações importantes referentes ao assunto tratado.**



**Símbolo de Obrigação de uso de luvas de proteção, utilizado no caso de risco de lesão grave permanente que necessite de hospitalização.**



**Símbolo da Obrigação de ler documentação, usado para consciencializar sobre a importância de tal ação para sua segurança.**

## 1.6 Garantia

A máquina está coberta por uma garantia de 12 meses para todos os componentes exceto aqueles elétricos e eletrônicos e as peças sujeitas a desgaste.

## 2. IDENTIFICAÇÃO DA MÁQUINA

### 2.1 Marca e modelo

Os dados de identificação e o respectivo modelo da máquina estão descritos na PLACA DADOS DE IDENTIFICAÇÃO e na DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE UE que acompanham a máquina.

### 2.2 Descrição geral

A máquina objeto deste Manual é constituída por componentes mecânicos, elétricos e eletrônicos cuja ação combinada permitem preparar bebidas a base de leite, café e água. Este produto foi fabricado de acordo com as Diretivas, Regulamentos e Normas Comunitárias indicadas na DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE UE que acompanha a máquina.

### 2.3 Serviço de assistência clientes do fabricante



WEGA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.  
Via Condotti Bardini, 1  
31058 SUSEGANA (TV) – ITALY  
Tel. +39.0438.1799700 - Fax +39.0438.1884890  
E-mail: [info@wega.it](mailto:info@wega.it) - Web-site: [www.wega.it](http://www.wega.it)

## 2.4 Destino de uso

Esta máquina de café expresso foi projetada para a preparação profissional de bebidas quentes tais como chá, cappuccino, café nas variantes longo, curto, expresso, etc. O aparelho não é destinado para utilização doméstica, mas somente profissional.

A máquina pode ser utilizada em todas as condições previstas, incluídas ou descritas em esta documentação; portanto, qualquer outra condição deve ser considerada perigosa. A máquina deve ser instalada em locais com acesso reservado a pessoal habilitado com formação adequada (Botecos, Restaurantes, etc).

### Usos permitidos

São todos aqueles que respeitando as características técnicas, as operações e os empregos descritos em esta documentação e não colocam em perigo a segurança do Usuário ou causam danos à máquina ou ao meio ambiente.



**Todos os usos não indicados em este Manual são proibidos e devem ser expressamente autorizados pelo Fabricante.**

### Usos previstos

A máquina foi concebida exclusivamente para uso profissional. O uso de produtos/materiais diferentes dos especificados pelo Fabricante, que possam criar danos à máquina e situações de perigo para o operador e/ou pessoas nas proximidades da Máquina, é considerado incorreto ou indevido.

### Contraindicações de uso

A máquina não pode ser utilizada:

- para fins diferentes dos expostos em este parágrafo, para usos diversos ou não mencionados em este Manual;
- com o uso de material diferente daquele indicado em este Manual;
- sem os dispositivos de segurança ou não funcionantes.

### Uso incorreto da máquina

O tipo de uso e desempenho para o qual esta máquina foi realizada requer uma série de operações e procedimentos que não podem ser alterados se não previamente concordados com o Fabricante. Todas as operações permitidas estão incluídas em esta documentação, qualquer outra operação não mencionada nem aqui descrita é considerada não possível e, portanto, perigosa.

### Usos não previstos

Os únicos tipos de usos permitidos estão descritos no Manual, qualquer outro tipo de uso é considerado não possível e, portanto, perigoso.

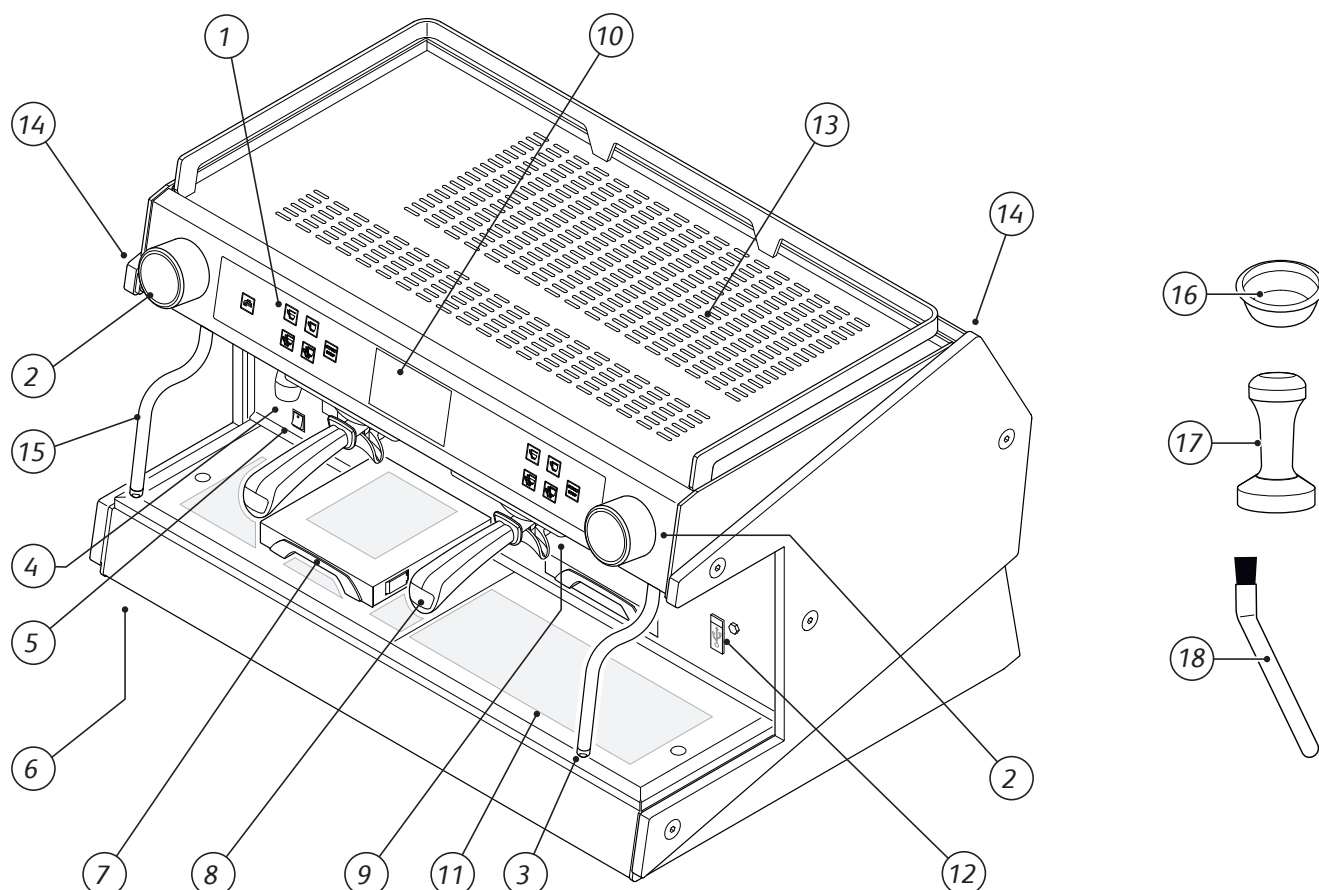
## Dispositivos gerais de segurança

O Usuário deve estar ciente sobre os riscos de acidentes, sobre o equipamento projetado para a segurança e sobre as regras gerais relativas a prevenção de acidentes conforme previsto pelas diretivas comunitárias e pela legislação no país onde a máquina está instalada.

O usuário deve ter pleno conhecimento do funcionamento de todos os dispositivos da máquina. Além disso, deve ler e entender inteiramente este Manual. As operações de manutenção devem ser realizadas pelo Técnico após preparar a máquina adequadamente. A adulteração ou a substituição não autorizada de uma ou mais partes da máquina, o uso de acessórios que modificam o seu uso e o emprego de materiais diferentes dos recomendados em este Manual, podem ser causa de riscos de acidente.

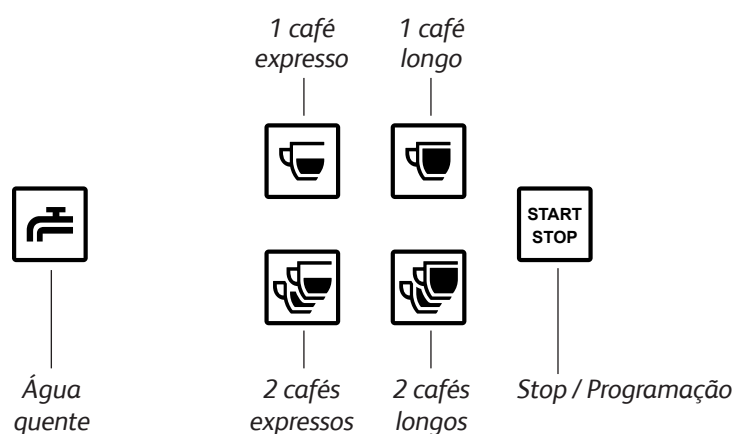
## 2.5 Ilustração da máquina

- |                                            |                                                 |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1. Painel de comandos.                     | 10. Tela de toque.                              |
| 2. Manípulo do vapor.                      | 11. Grade para apoiar as xícaras.               |
| 3. Bico do vapor.                          | 12. Conector USB.                               |
| 4. Bico de água quente.                    | 13. Superfície aquecedor de xícaras.            |
| 5. Interruptor de ligação.                 | 14. Lateral iluminada.                          |
| 6. Pé regulável.                           | 15. Bico do vapor / vaporizador (se existente). |
| 7. Grade extraível para apoiar as xícaras. | 16. Filtro cego.                                |
| 8. Porta-filtro.                           | 17. Calcador.                                   |
| 9. Luz compartimento distribuição          | 18. Escova de limpeza.                          |



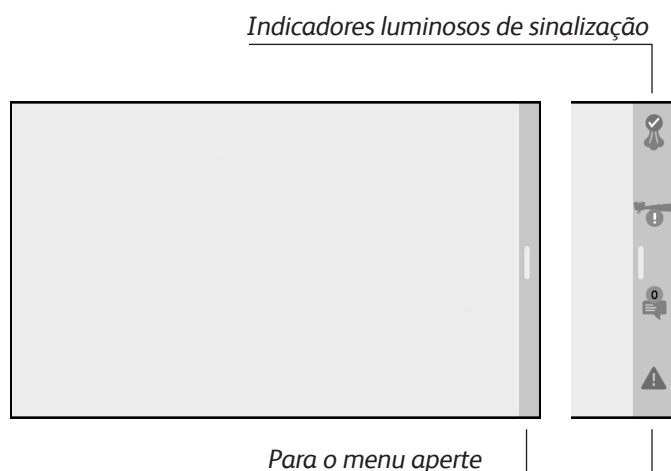
O conector USB (12) deve ser utilizado apenas com a chave específica fornecida aos Técnicos Qualificados. Não conecte dispositivos externos no conector USB (tais como iPhone, iPad, PC, etc.), pois podem criar sérios problemas no software da máquina.

## 2.6 Painel de comandos

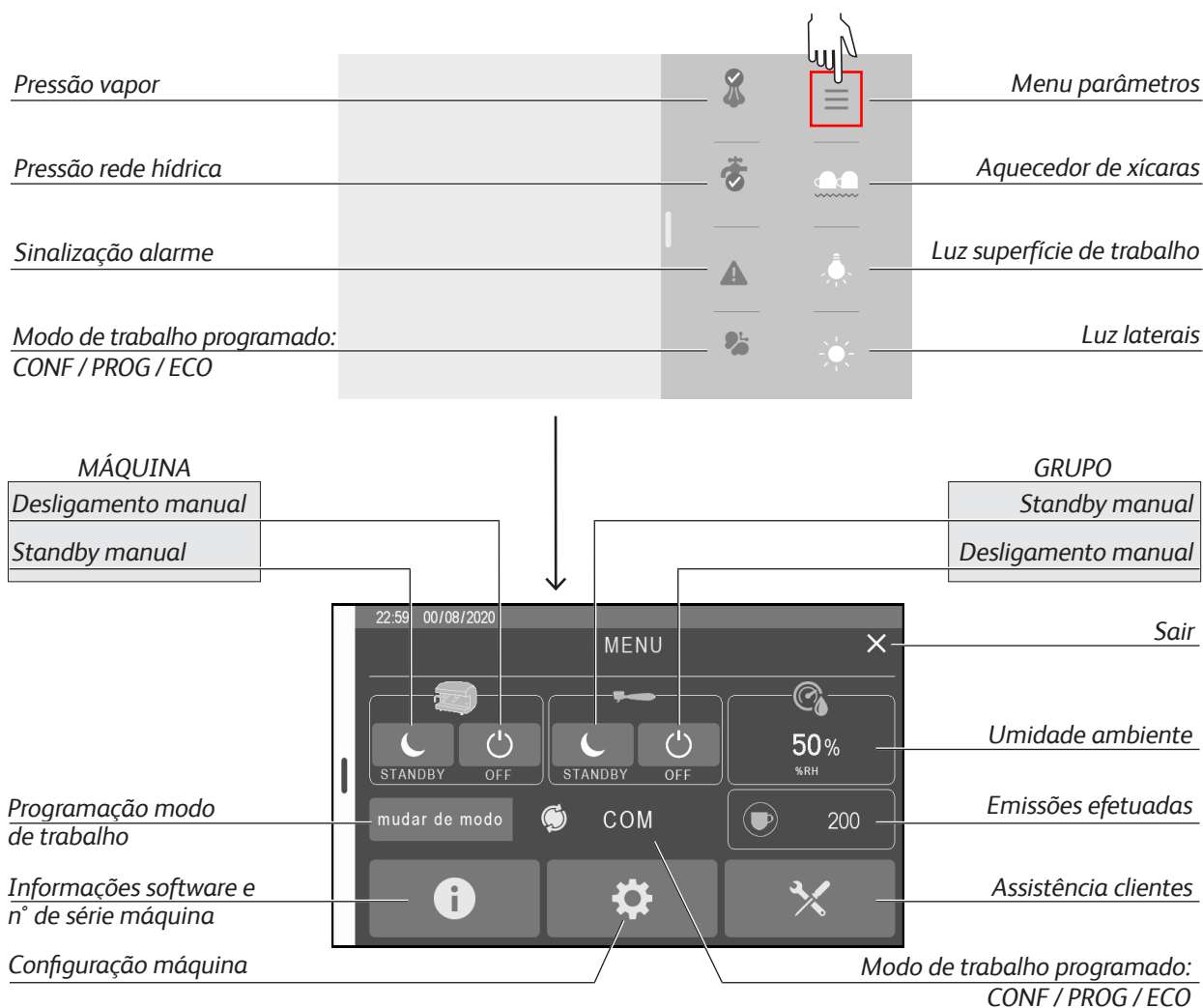


## 2.7 Tela de toque

A máquina é totalmente controlada através da tela de toque situada na parte frontal. No lado direito da tela está situada a barra de sinalização das mensagens (se houver) que serve para acessar os principais comandos da máquina.



Na tela de controle, além da visualização dos principais parâmetros, também é possível entrar no menu da máquina.

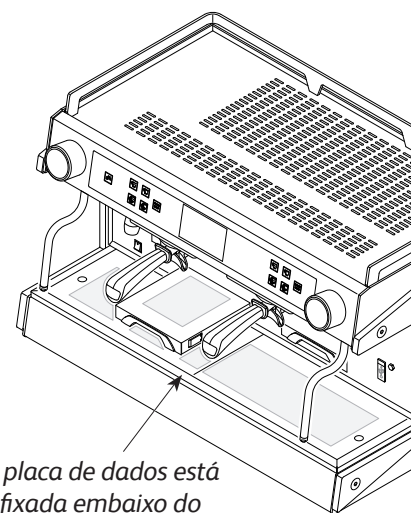


Para a programação do sistema Economia de energia consulte o par. 7.2 na página 159.

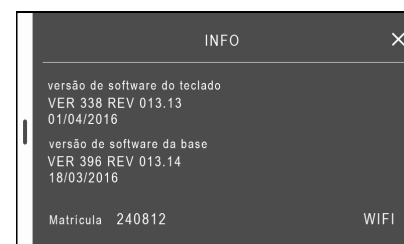
## 2.8 Dados e marcação

Os dados técnicos da máquina são indicados na seguinte tabela:

| DADOS TÉCNICOS                     |           | 2GR                                  | 3GR           | 4GR           |
|------------------------------------|-----------|--------------------------------------|---------------|---------------|
| Potência                           | 200 V     | 4000 W                               | 4700 W        | ---           |
|                                    | 220-240 V | 4400 - 5900 W                        | 5500 - 7000 W | 7100 - 7750 W |
|                                    | 380-415 V |                                      |               |               |
| Frequência                         |           | 50 - 60 Hz                           | 50 - 60 Hz    | 50 - 60 Hz    |
| Caldeira café                      |           | 1,2 l x 2                            | 1,2 l x 3     | 1,2 l x 4     |
| Caldeira vapor                     |           | 8,0 l                                | 13,0 l        | 13,0 l        |
| Calibração da válvula de segurança |           | 0,19 MPa (1,9 bar) +/- 0,015 MPa     |               |               |
| Pressão de funcionamento caldeira  |           | 0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)      |               |               |
| Pressão água de alimentação        |           | 0,15 - 0,6 MPa MAX (1,5 - 6 bar MAX) |               |               |
| Pressão de distribuição do café    |           | 0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)            |               |               |
| Temperatura ambiente de trabalho   |           | 5 - 35°C 95° U.R.MAX                 |               |               |
| Nível de pressão sonora            |           | < 70 dB                              |               |               |



A placa de dados está fixada embaixo do recipiente de descarga



Conforme a diretiva 2006/42/CE, a máquina está marcada com a sigla CE onde o fabricante declara, sob a própria responsabilidade, que a máquina é segura para pessoas e ou coisas.

As marcações alternativas podem ser aplicadas dependendo dos mercados-alvo de acordo com os regulamentos aplicáveis do produto.

A placa de dados com a marcação adequada com a identificação e dados técnicos do equipamento está fixada sobre a base da estrutura embaixo da bandeja de descarga.

Veja aqui embaixo um exemplo da placa com os dados:

Entre na seção "Menu" (veja instruções nos capítulos seguintes) e selecione o botão para visualizar o número de série da máquina.

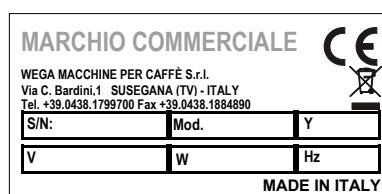
Para qualquer comunicação com o Fabricante, indique sempre os seguintes dados:

- S/N - número de série da máquina;
- Mod. - modelo da máquina;
- Y - data de fabricação.

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



**É proibido remover ou alterar a placa dos dados. Se estiver deteriorada ou ilegível, entre em contato com o Técnico ou o Fabricante.**



## 2.9 Sistema Economia de energia

A máquina dispõe de um software que controla o sistema automático de stand by durante as pausas, a função Economia de Energia noturna, e a regulação inteligente da temperatura. Isto permite economizar significativamente energia, durante as pausas noturnas, mantendo a máquina sempre em condições de um rápido retorno ao serviço.

Além disso, o software distribui energia apenas onde e quando serve, permitindo desta forma economizar energia mesmo durante a atividade normal.

E, se previsto na programação, este coloca automaticamente em standby um ou mais grupos quando diminui a carga de trabalho e os prepara para trabalhar em plena capacidade quando necessário.

São previstas três modalidades de escolha:

- CONF: ativação manual;
- PROG: funcionamento conforme a programação;
- ECO: gestão em autoaprendizagem.



**Para a ativação do sistema Economia de Energia veja par. 7.2 na página 159. Para a programação veja par. 7 na página 159.**

### 3. ESTOCAGEM

A estocagem da máquina é efetuada pelo Fabricante ou pelo Técnico.

### 4. INSTALAÇÃO

A instalação da máquina deve ser realizada exclusivamente pelo Técnico.



No curso da instalação da máquina, o Técnico deve realizar as operações de renovação da água contida nos circuitos hidráulicos.



A base de apoio da máquina deve estar perfeitamente nivelada, não ultrapassar os 2° de inclinação, nem ter irregularidades.



O sistema elétrico deve ser equipado com um dispositivo de proteção diferencial com intensidade diferencial de corrente de acordo com as leis e regulamentos de segurança em vigor.

### 5. COLOCAR EM SERVIÇO

A máquina pode ser colocada em funcionamento exclusivamente pelo Técnico.

### 6. FUNCIONAMENTO

#### 6.1 Precauções de segurança



Leia atentamente as advertências presentes no capítulo "I. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA" na página 143.

#### 6.2 Distribuição

##### Vibrações

Em condições de emprego em conformidade com as indicações de uso correto, fornecidas neste manual, as possíveis vibrações detectadas não estão em condições de gerar situações perigosas.

##### Emissões sonoras

O nível de ruído emitido pela máquina é, em média, inferior a 70 dB; portanto, não há obrigação de usar equipamento de proteção individual para o sistema auditivo.

Se a máquina emite ruídos estranhos é necessário comunicar ao Técnico.

##### Ambiente eletromagnético

A máquina foi projetada para funcionar corretamente em um ambiente eletromagnético de tipo industrial, dentro dos limites de Emissão e de Imunidade em conformidade com as Normas em vigor.

### 6.3 Ligar e desligar

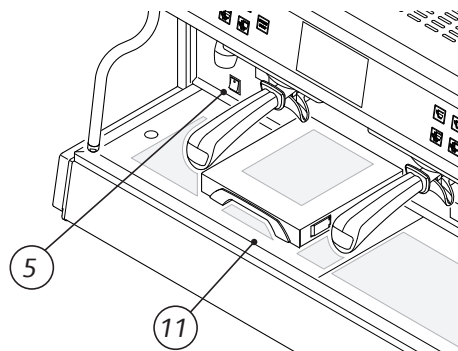


Antes de utilizar a máquina, faça-a funcionar sem nenhum produto e com os porta-filtros encaixados durante alguns segundos, a fim de deixar sair o ar presente no circuito e permitir o completo aquecimento dos grupos distribuidores.



É necessário efetuar diariamente a troca da água interna da máquina conforme descrito no par. 6.4.1.

Assim que o Técnico Qualificado realizar a ligação hidráulica e elétrica, certifique-se de que o recipiente de descarga localizado debaixo da grelha para apoiar as xícaras (11) esteja devidamente ligado com a descarga.



Verifique também se todas as torneiras de vapor estão fechadas. Para ligar a máquina pressione o interruptor geral (5) e siga as sinalizações descritas na tela da máquina conforme indicado a seguir.



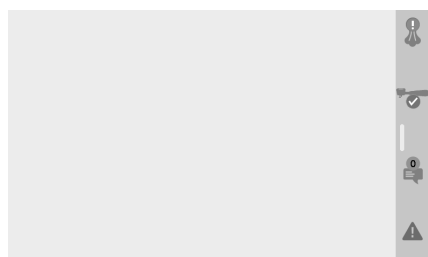
- aguarde o acionamento da máquina;

| ligação da máquina                 |                        |                                           |
|------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------|
| caldeira de serviços               | <div><div></div></div> | 38"                                       |
| caldeira do grupo                  | <div><div></div></div> | 1'49"                                     |
| bloqueio do grupo                  | <div><div></div></div> | 2'13"                                     |
| Componentes em fase de aquecimento |                        | Tempo estimado de espera para a iniciação |

- durante o acionamento a máquina envia água para os grupos:

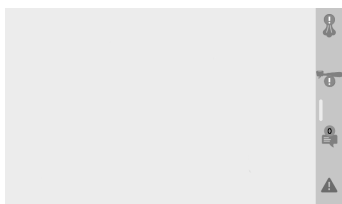


- assim que concluído o acionamento, a máquina está pronta para distribuir o café e no visor aparece a tela ilustrada abaixo. A cor alaranjada do ícone do vapor indica que é necessário aguardar mais alguns minutos para a emissão do vapor. A cor verde do ícone do vapor indica que a máquina atingiu a pressão programada.



Vapor não disponível

Em alguns casos, como por exemplo, após a lavagem dos grupos, por pouco tempo todas as seleções permanecem inativas, em seguida, a tela apresenta uma luminosidade reduzida e na barra à direita aparecerem algumas mensagens de sinalização.



Assim que estabilizada a temperatura, a luminosidade da tela retorna ao normal e a máquina volta a ser ativa.

### 6.3.1 Desligar a máquina

Para desligar a máquina aperte o interruptor geral.

## 6.4 Preparação da máquina

### 6.4.1 Troca água interno



É necessário efetuar diariamente a troca da água nos circuitos hidráulicos internos.

Utilizando os vários comandos, proceda da seguinte forma:

#### GRUPOS

- Engatar um porta-filtro sem filtro no grupo de distribuição;
- coloque um bule embaixo dos bicos do porta-filtro;
- forneça água de pelo menos **1 litro**;
- repita a operação por cada grupo.

#### LBICO DE ÁGUA QUENTE

- Coloque um bule com capacidade suficiente embaixo do bico de água quente;
- forneça água quente na quantidade indicada na tabela:

|                 |                 |                 |
|-----------------|-----------------|-----------------|
| 2GR             | 3GR             | 4GR             |
| <b>4 litros</b> | <b>7 litros</b> | <b>7 litros</b> |

Em caso de intervenção do sistema Time-out, desligue a máquina e volte a acendê-la para prosseguir com a distribuição. Caso detecte uma quebra de pressão da máquina durante as operações de distribuição, aguarde o tempo necessário para restaurar as condições iniciais e prosseguir até à completa distribuição da quantidade de água indicada.

### BICO VAPOR

- Introduzir o bico de vapor dentro do bule;
- forneça vapor por pelo menos **1 minuto**;
- se existente, repita a operação com o outro bico de vapor.



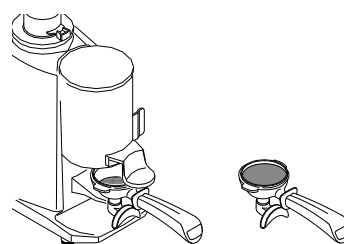
**Perigo de queimaduras. Evite expor as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem vapor e água quente. Não toque nos bicos de vapor e de água quente com as mãos nuas; utilize EPI apropriado.**

### 6.4.2 Moagem e dosagem do café

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

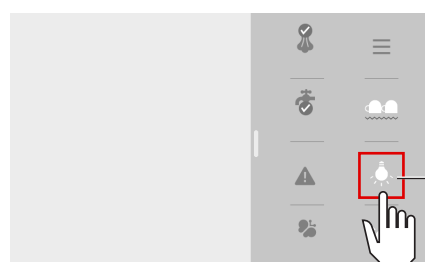
A moagem e a dosagem do café devem ser efetuadas conforme as instruções do Fabricante do moedor/doseador; além disso, também é necessário considerar os seguintes pontos:

- para obter um bom expresso recomendamos não estocar grandes quantidades de café em grão. Respeitar sempre a data de vencimento indicada pelo fabricante;
- evite moer grandes quantidades de café, recomendamos preparar a quantidade para o doseador e utilizá-la no mesmo dia;
- evite comprar café já moído, pois este se deteriora rapidamente. Se necessário, compre-o em pequenas embalagens a vácuo.



### 6.4.3 Iluminação

Para ativar ou desativar a iluminação a superfície de trabalho aperte o botão .



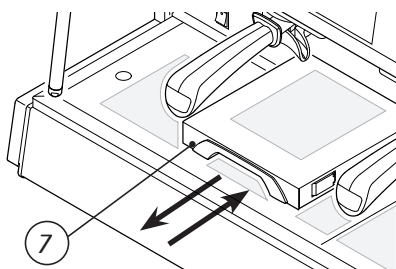
Luz superfície de trabalho

Para ativar ou desativar a iluminação das laterais da máquina, aperte o botão .



#### 6.4.4 Grelhas p/soerguer as xícaras

Caso for necessário utilizar xícaras de alturas diferentes utilize as grelhas embutidas (7) disponíveis na máquina. Para utilizar a grelha embutida extraível basta puxar a mesma para fora até que se bloqueie completamente. Quando não desejar mais utilizar a grelha basta empurrá-la na direção da máquina até que se encaixe completamente.



### 6.5 Distribuição do café



**Durante a distribuição do café, não retire o porta-filtro do grupo de distribuição.**

#### 6.5.1 Preparação do porta-filtro

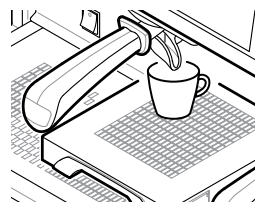


**Antes de encher o porta-filtro, certifique-se de que está vazio e que o filtro está limpo de quaisquer resíduos de café anteriores.**

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

#### 6.5.2 Distribuição

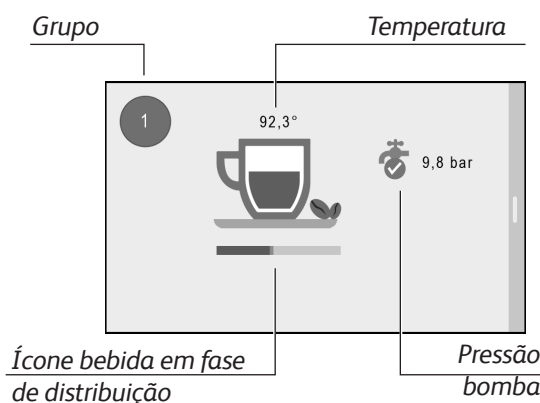
- Posicione a xícara embaixo do bico de distribuição;



- pressione o botão dose desejado, por exemplo,  e aguarde a distribuição do café (led aceso);



- para interromper a distribuição do café antecipadamente, aperte novamente o botão .



- para efetuar a distribuição contínua do café, selecione o botão  e bloqueie apertando o mesmo botão .

#### 6.5.3 Programação doses café



**A programação de cada dose deve ser efetuada com café moído e não com borra de café utilizada anteriormente.**

A máquina já foi programada na fábrica. Porém, se desejar modificar as doses do café, consulte o par. 7.3.1 na página 161.

## 6.6 Emissão vapor

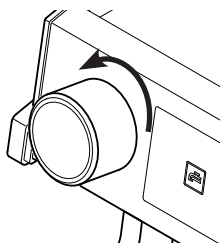


**Nunca exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem vapor. Não toque nos bicos de vapor com as mãos nuas; utilize EPI apropriado.**

- Mergulhe o bico do vapor no líquido que se pretende aquecer;



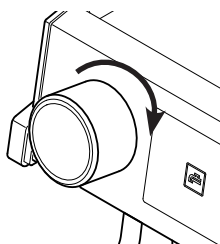
- gire em sentido horário o punho da válvula;



- a saída de vapor será proporcional à abertura da torneira;



- para terminar a emissão, gire o manípulo da válvula em sentido horário.



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

- aqueça apenas a quantidade de leite necessária, uma vez aquecido, este deverá ser vertido integralmente da leiteira e não deve ser aquecido novamente;
- espumar o leite partindo de uma temperatura de cerca 4°C.



**O uso do bico de vapor deve ser sempre precedido da operação de expurgo da condensação pelo menos por 2 segundos.**



**Para manter sempre em perfeita eficiência os bicos de vapor, recomenda-se deixar o vapor sair rapidamente sem nenhum produto no final de cada utilização. Mantenha os terminais dos bicos sempre limpos, utilize um pano umedecido em água morna. Deixe o bico do vapor mergulhado no leite somente o tempo necessário para esquentar.**



**Não abra a válvula do vapor com o bico de vapor mergulhado no leite e com a máquina desligada, pois esta aspiraria o leite para dentro dos tubos.**

## 6.7 Distribuição de água quente

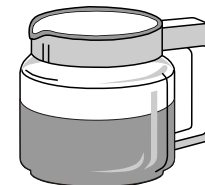


**Perigo de queimaduras. Nunca exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem água quente. Não toque nos bicos de água quente com as mãos nuas; utilize EPI apropriado.**

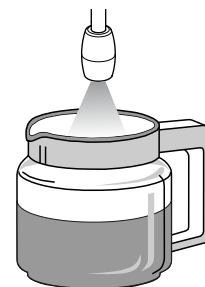
- Coloque um fervedor embaixo do bico de água quente;



- aperte o botão da água  e aguarde o fornecimento da água quente;



- para interromper a distribuição do café antecipadamente, pressione novamente o botão da água .



### 6.7.1 Programação de água quente

A máquina já foi programada na fábrica. Porém, se desejar modificar as doses da água quente, consulte o par. 7.3.1 na página 161.

## 6.8 Vaporizador

### 6.8.1 Conselhos para o uso

- Espume somente a quantidade de leite que pretende utilizar, uma vez aquecido o leite deverá ser vertido na totalidade do fervedor e não deverá ser aquecido novamente.
- o vaporizador garante a precisão de indicação entre a temperatura definida e a verdadeira do leite de  $\pm 3^\circ\text{C}$ , somente começando pelo leite a uma temperatura de  $4^\circ\text{C}$ .
- visto que a emissão do vapor se interrompe assim que o leite alcança a temperatura programada, para evitar que a espuma do leite derrame, introduza uma quantidade de líquido que não exceda a metade da capacidade da leiteira.
- utilize um recipiente com a capacidade adequada para a quantidade de leite que se deseja espumar (aconselhado cerca de 200 ml), com forma cilíndrica e não cônica (veja desenho).



## 6.8.2 Distribuição com Vaporizador

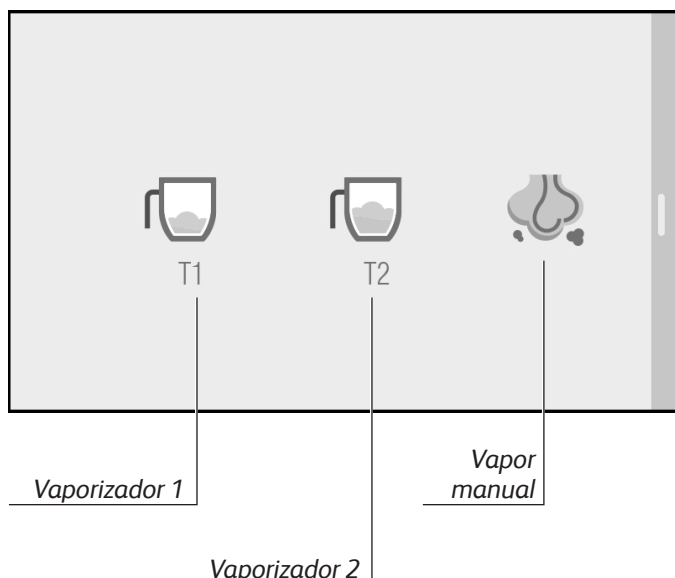
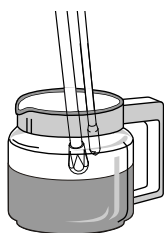


Nunca exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem vapor. Não toque nos bicos de vapor com as mãos nuas; utilize EPI apropriado.



Antes de utilizar o vapor para o aquecimento e a espumação do leite é necessário efetuar uma distribuição em vazio, apertando um dos botões de seleção, deixando escorrer por alguns segundos até a água de condensação sair completamente. Para bloquear a distribuição, pressione o mesmo botão.

- Mergulhe os terminais do bico vaporizador no leite;
- selecione o botão desejado, por exemplo,  e aguarde a emissão do vapor;
- aguarde até completar a distribuição;
- para interromper a distribuição antecipadamente, pressione o mesmo botão  ..



Mantenha os terminais dos bicos sempre limpos, utilize um pano umedecido em água morna. O leite pode ser conservado na geladeira por 3-4 dias no máximo.



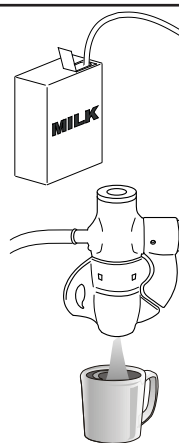
Deixe o bico do vapor mergulhado no leite somente o tempo necessário para esquentar.



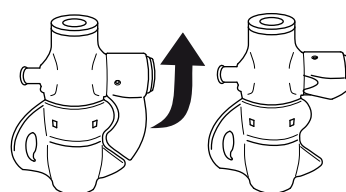
Para modificar a temperatura do vaporizador ou para regular a espuma do leite, solicite a assistência de um Técnico.

## 6.9 Distribuição cappuccino

- Introduza o tubo de aspiração no leite;
- posicione a leiteira embaixo do bico do cappuccinatore;
- abra a válvula do vapor, assim que atingir a quantidade desejada feche a válvula do vapor;
- sirva o leite espumado nas xícaras com o café.



Para obter o leite quente sem espuma, eleve a palheta do cappuccinatore para cima. Para obter um melhor resultado, recomendamos não preparar a espuma diretamente na xícara de café, mas em uma leiteira e, em seguida, servir o leite espumado no café. Recomendamos manter o cappuccinatore constantemente limpo, conforme especificado no parágrafo 8.8 na página 168.



## 6.10 Aquecedor de xícaras

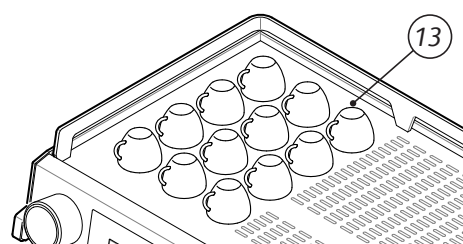


Por razões de segurança recomendamos não colocar panos ou outros objetos sobre a superfície do aquecedor de xícaras para evitar o subaquecimento da máquina.

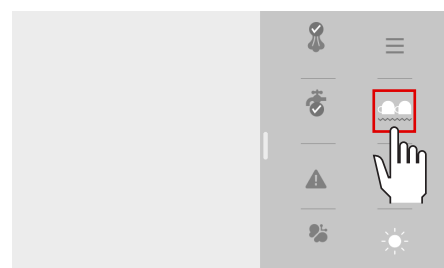


**PERIGO ALTA TEMPERATURA:** o aquecedor de xícaras pode atingir temperaturas que podem causar queimaduras. Tenha muito cuidado.

Posicione as xícaras para aquecer sobre a respectiva superfície (13).



Para ativar o aquecedor de xícaras pressione o botão . Para indicar que o aquecedor de xícaras está ligado a parte inferior do botão fica vermelha.

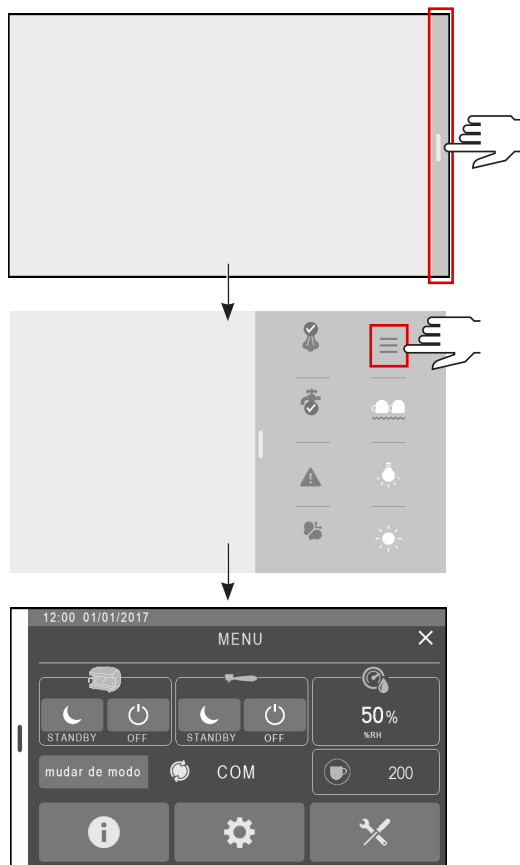


Para modificar a temperatura do aquecedor de xícaras veja o par. 7.3.2 na página 162.

## 7. PROGRAMAÇÃO PARÂMETROS MÁQUINA

### 7.1 Acesso ao menu

Para acessar a visualização dos dados e a programação da máquina, aperte o slide da direita na tela de toque.



### 7.2 Gestão Economia de energia

Estão disponíveis três modalidades de funcionamento do sistema "Energy Saving":

- **COM** : ativação manual
- **PROG** : funcionamento conforme a programação
- **ECO** : gestão em autoaprendizagem.

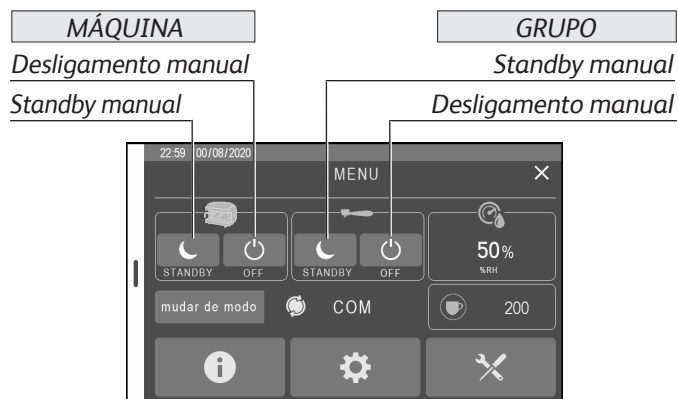
Para desligar a máquina ou ativar a função Economia de energia proceda conforme a seguir:

- selecione a barra no lado direito da tela;
- selecione o botão menu ;
- selecione a função desejada.

Se a máquina estiver desligada ou em "Energy saving", para reativar o seu funcionamento basta tocar a tela. A máquina voltará ao seu pleno funcionamento dentro de 1 minuto.

O sistema continuará seguindo as configurações de economia de energia configuradas.

- **COM** as funções da opção Economia de energia estão ativas apenas manualmente selecionando o ícone da máquina ou do grupo conforme ilustrado na figura;

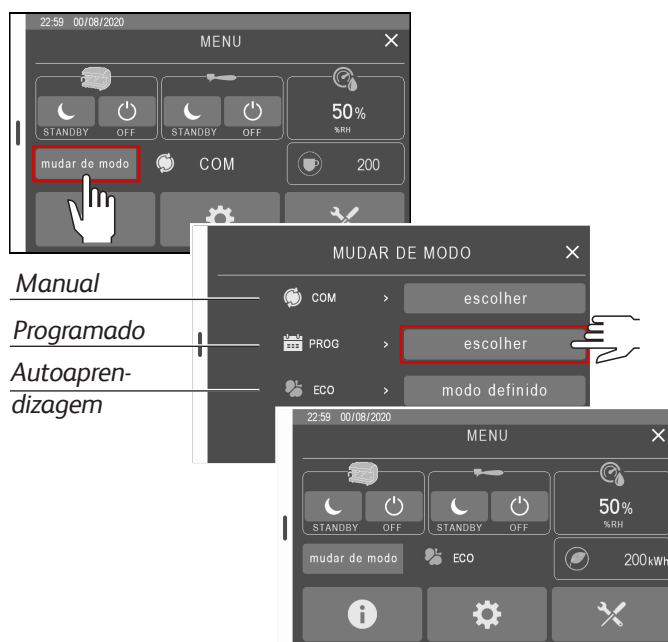


- **PROG** as funções da opção Economia de energia estão ativas em base a programação (veja par.7.2.2 na página 160);



- **ECO** as funções da opção Economia de energia estão ativas em autoaprendizagem, o sistema controla automaticamente a economia de energia efetuando independentemente a modalidade de redução das temperaturas em base aos ciclos realizados nos dias e nas semanas anteriores.

Para ativar o sistema "Energy saving" pressione o botão **mudar de modo** e selecione a modalidade desejada:

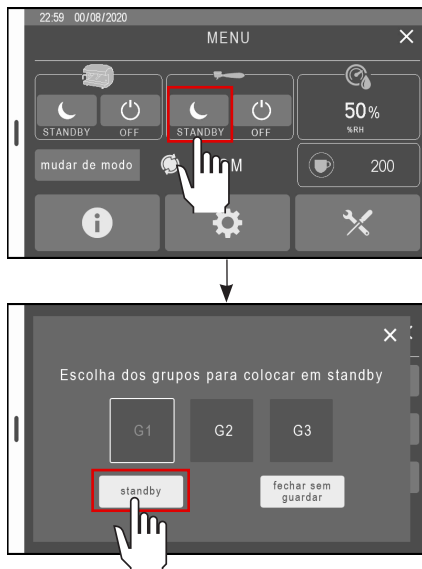


**Para a programação do sistema Economia de energia consulte o par. 7.2.2 na página 160.**

## 7.2.1 Ativação manual ECONOMIA DE ENERGIA

Para colocar manualmente em stand-by um ou mais grupos de distribuição, proceda como segue:

- acesse o menu (veja par 7.1 na página 159);
- selecione o botão standby relativos aos grupos;
- selecione o grupo de distribuição ou os grupos a colocar em pausa;
- para confirmar aperte o botão .



É igualmente possível desligar os grupos de distribuição selecionando o botão OFF . Para reativar os grupos de distribuição do regime STANDBY ou OFF, aperte e mantenha apertada a tecla START/STOP dos respetivos grupos.



Para colocar manualmente em stand-by um ou mais grupos de distribuição, proceda como segue:

- acesse o menu (veja par 7.1 na página 159);
- selecione o botão standby relativo a máquina.



É igualmente possível desligar a máquina selecionando o botão OFF . Para reativar a máquina do regime STANDBY ou OFF, toque a tela de toque.

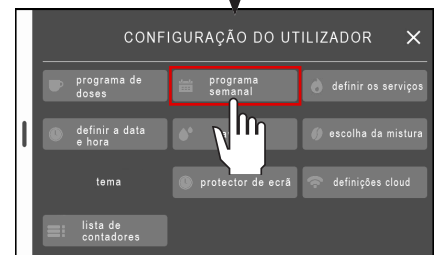
## 7.2.2 Configuração ENERGY SAVING em modalidade PROG

Com o sistema Economia de energia em modalidade , proceda com o seguinte procedimento para a programação semanal de Standby e de turnos de repouso:

- acesse o menu (veja par 7.1 na página 159);

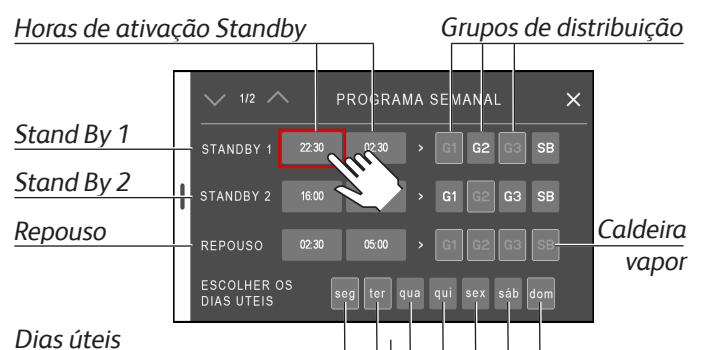


- selecione o botão configuração .

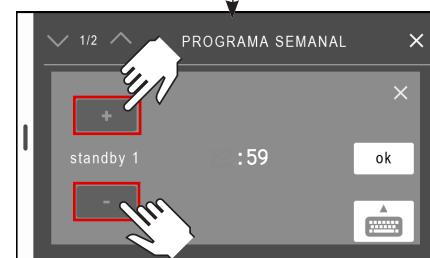


- aperte o botão .

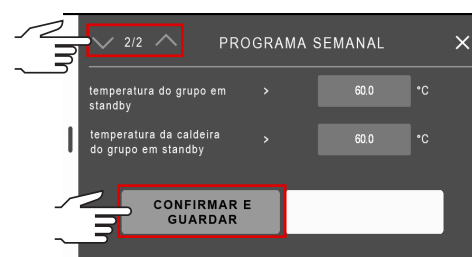
- selecione os botões dos horários e com  e  configure os períodos de ativação de standby e do período de repouso;
- selecione os grupos envolvidos na programação e se necessário inclusive a caldeira vapor;
- para ativar os dias úteis selecione os respectivos botões;



Dias úteis



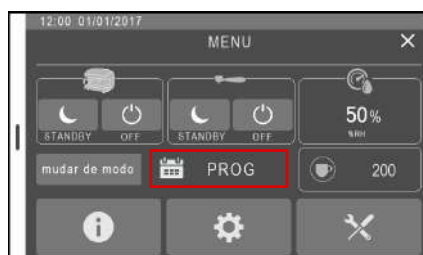
- per confermare la programmazione, entrare nella seconda pagina e selezionare il pulsante .





A programação da função Economia de energia está ativa somente com a configuração da máquina em PROG.

A modalidade PROG é assinalada na tela conforme ilustrado nos desenhos abaixo.



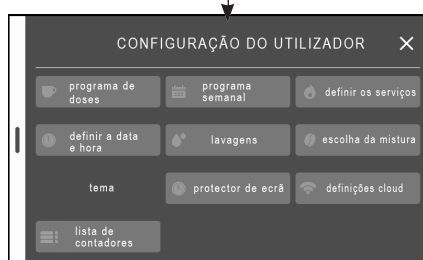
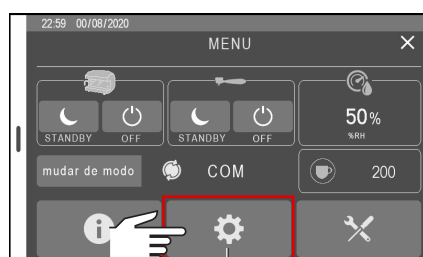
## 7.3 Configuração a definir pelo usuário

No menu de configuração do usuário, além da programação stand-by, pode personalizar os seguintes itens:

- programa de doses
- definir os serviços
- definir a data e hora
- escolha da mistura
- protector de tela
- definições nuvem
- lista de contadores

Para fazer qualquer alteração, faça o seguinte:

- acesse o menu (veja par 7.1 na página 159);
- selecione o botão configuração ;
- aperte o botão relativo ao serviço a configurar.



Na máquina pode haver um menu diferente. Isso se deve à versão diferente do software instalado na máquina; às vezes o software pode ser atualizado mesmo durante a manutenção para melhorar seu desempenho.

### 7.3.1 Programação DOSES BEBIDAS



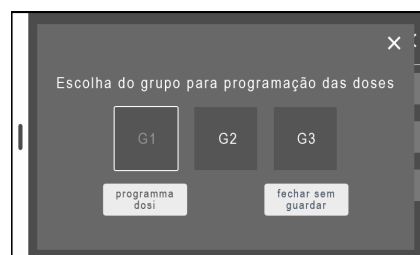
Durante a distribuição do café, não retire o porta-filtro do grupo de distribuição.



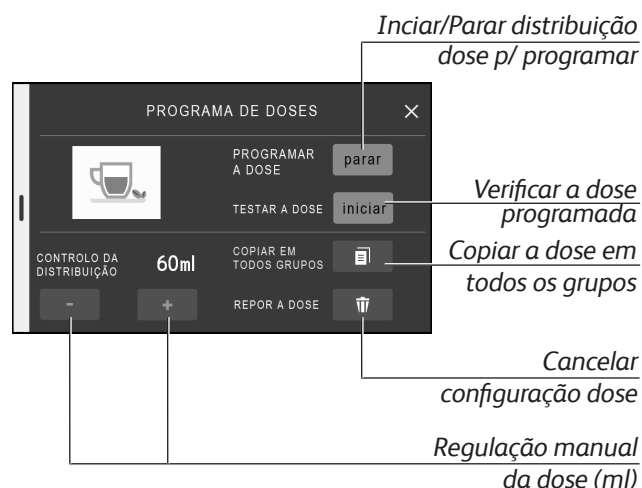
A programação de cada dose deve ser efetuada com café moído novo e não com borra de café utilizada anteriormente.

Este menu é usado para programar as doses de café e de água quente, proceda da seguinte forma:

- Entre na configuração do usuário e aperte o botão programar doses ;
- selecione o grupo de distribuição;
- selecione o botão dose desejado (por exemplo, “1 café expresso” );



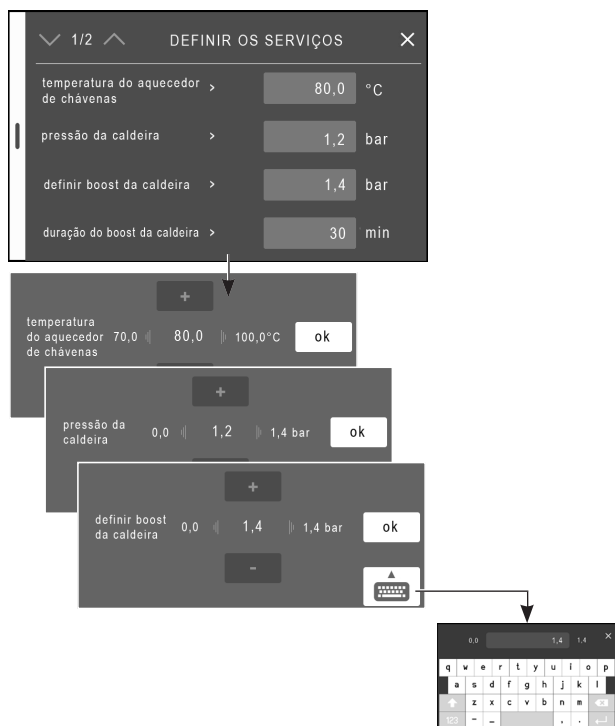
- para iniciar a preparação aperte o botão ;
- para confirmar e interromper a dose pressione o botão ;
- repita a operação para os outros botões dose;
- para copiar a configuração da dose nos outros grupos aperte o botão ;
- para cancelar a configuração da dose aperte o botão ;
- para regular manualmente a dose aperte o botões e .



## 7.3.2 Configuração PARÂMETROS DE SERVIÇO

Para definir alguns parâmetros de serviço da máquina, proceda da seguinte forma:

- Entre na configuração do usuário e aperte o botão ;
- selecione o botão do parâmetro que se pretende modificar;
- com os botões e modifique o valor desejado e confirme com o botão . Os parâmetros modificáveis são os seguintes:
  - temperatura do aquecedor de xícaras
  - pressão da caldeira vapor (máx 1,4 bar)
  - pressão da caldeira vapor durante a fase de aumento da produção de vapor no caso de grande solicitação de trabalho (Boost)
- Selecione o botão para ativar o teclado numérico, com o qual é possível digitar diretamente o valor desejado. Para confirmar o valor aperte o botão ;



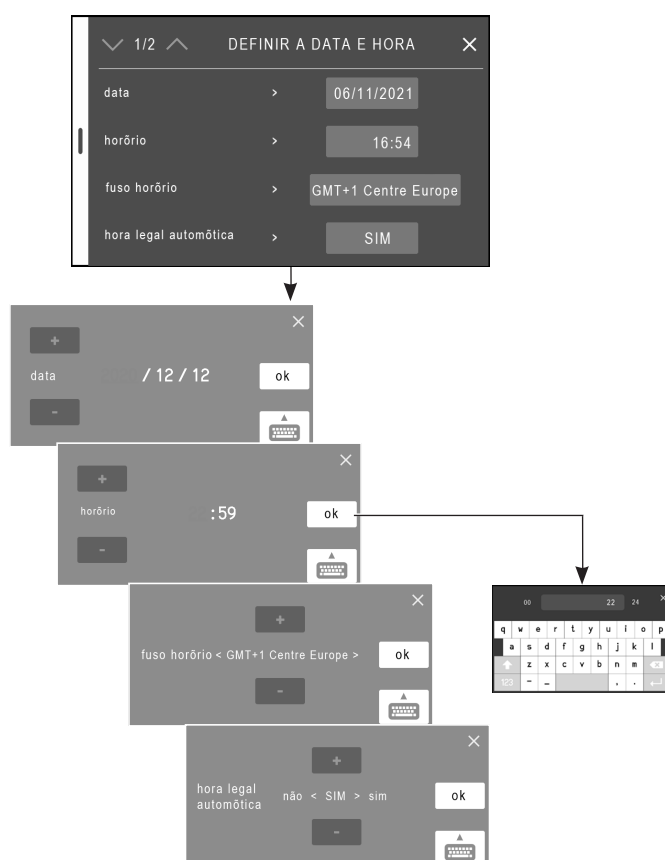
- na página 2 selecione o botão para ativar o aumento a produção do vapor.



## 7.3.3 Definir DATA e HORA

Em este menu configura a data e a hora na máquina, proceda da seguinte forma:

- Entre na configuração do usuário e aperte o botão ;
- selecione o botão do dado que se pretende modificar;
- com os botões e modifique o parâmetro selecionado e confirme com o botão . Os parâmetros modificáveis são os seguintes:
  - data
  - hora
  - fuso horário
  - horário de verão automático
- selecione o botão para ativar o teclado numérico, com o qual é possível digitar diretamente o valor desejado. Para confirmar o valor aperte o botão .



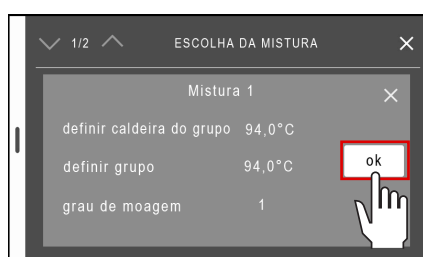
### 7.3.4 Escolha MISTURA CAFÉ

Para configurar a máquina em função do tipo de mistura de café utilizada, proceda da seguinte forma:

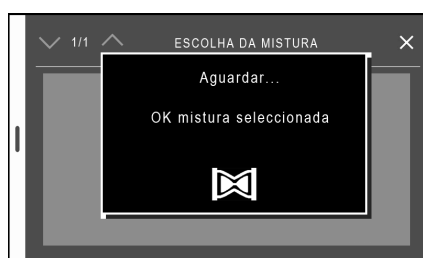
- Entre na configuração do usuário e aperte o botão **escolha da mistura** ;
- selecione o botão da mistura desejada, por exemplo, **Mistura 1** ;



- para confirmar a escolha aperte o botão **ok** ;



- aguarde alguns instantes e, em seguida, a máquina estará pronta para utilizar o novo tipo de mistura;



- os vários grupos de distribuição podem ser programados para misturas diversas. Neste caso na tela será indicado o tipo de mistura.



**A escolha da mistura de café é possível somente se já foram definidas no sistema da máquina.**

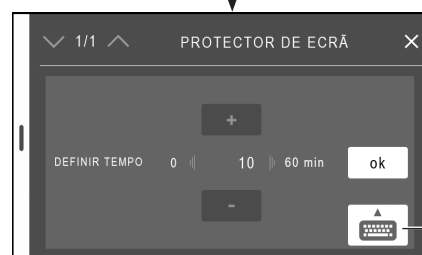
**Para introduzir novas misturas contate um Técnico. Os parâmetros de extração das misturas foram programados pelo Técnico.**

### 7.3.5 Configuração PROTETOR DE TELA

Em este menu configura o protetor de tela do display, proceda da seguinte forma:

- Entre na configuração do usuário e aperte o botão **protetor de ecrã** ;
- para configurar o tempo de ativação do protetor de tela desde a última operação realizada, selecione o botão **definir tempo** ;

- com os botões **+** e **-** modifique o tempo de ativação do protetor de tela e confirme com o botão **ok** . O valor pode ser digitado diretamente selecionando o botão **definir tempo** e utilizando o teclado;



- para configurar a luminosidade do protetor de tela selecione o botão **luminosidade** ;
- com os botões **+** e **-** ajuste a luminosidade da tela e confirme com o botão **ok** .



É possível carregar as novas imagens a utilizar como protetor de tela, proceda da seguinte forma:

- prepare um dispositivo USB com as imagens a carregar e a introduza em seu leitor;
- elimine as imagens na memória apertando a tecla **cancelar slideshow** e aparecerá a tela de confirmação;
- aperte “confirmar” para iniciar a eliminação;
- aperte a tecla **carregar slide** para carregar as novas imagens e na tela seguinte confirme com “iniciar”;
- no final da eliminação teste o novo protetor de tela utilizando a tecla **ligar slideshow** .



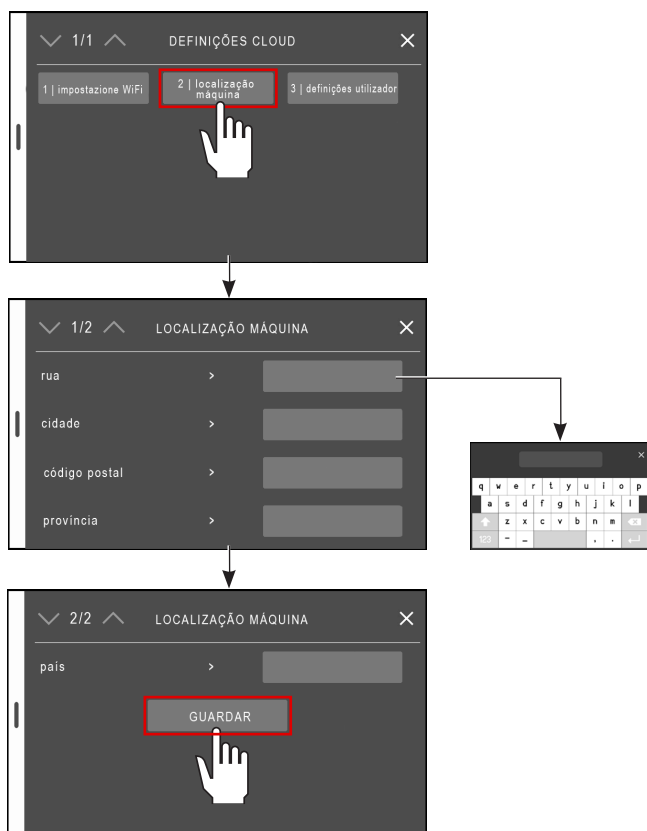
**É possível carregar até 10 imagens diferentes. Consulte a tabela a seguir para o formato e nome das imagens.**

| Nome                              | Formato | Resolução                | Profundidade da Cor. |
|-----------------------------------|---------|--------------------------|----------------------|
| do "slide00.jpg" em "slide09.jpg" | jpeg    | 800x480 pixels<br>72 dpi | 24 bit               |

### 7.3.6 Configuração NUVEM

Para configurar a nuvem da máquina, proceda da seguinte forma:

- Entre na configuração do usuário e aperte o botão  ;
- selecione o botão  ;
- com o teclado, digite os dados nos vários campos (Rua, Cidade, CEP, Estado, País);
- para confirmar aperte o botão  .



A nuvem está ativa somente se a máquina dispor de cartão WiFi (contate o Técnico).

### 7.3.7 Lista CONTADORES BEBIDAS

Para visualizar as distribuições realizadas pela máquina, proceda da seguinte forma:

- Entre na configuração do usuário e aperte o botão  ;
- com os botões  percorra as várias páginas para visualizar as contagens.



Para eliminar a lista dos contadores contate um Técnico.

## 7.4 Conselhos para obter um bom café

Lave cotidianamente os filtros e porta-filtros conforme descrito no par. 8.8.3 na página 168. A falta de limpeza diária reduz a qualidade do café distribuído.

Para poder obter um café qualitativamente válido é importante que o grau de dureza da água utilizada tenha um valor de 6-7 °F (graus franceses). Caso tal dureza ultrapasse estes valores recomendamos utilizar um filtro de água ou um abrandador. Evite utilizar o abrandador se o valor de dureza da água for inferior a 4 °F.

Se o sabor de cloro na água for particularmente evidente, recomendamos instalar um filtro específico.

Recomendamos não armazenar grandes quantidades de café em grão. Se desejar mudar o tipo de café, recomendamos entrar em contato com o Técnico para ajustar a temperatura da água e da moagem.

Após um período relativamente longo de inatividade da máquina (2-3 horas) deixe-a funcionar sem nenhum produto. Efetue constantemente a limpeza e a manutenção periódica.

## 8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### 8.1 Precauções de segurança



**Leia atentamente as advertências presentes no capítulo "I. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA" na página 143.**



**Para a proteção do usuário de cortes e queimaduras e de todas as partes da máquina a temperaturas elevadas que estão em contato com os alimentos (porta-filtros, filtros, etc.) é obrigatório o uso de luvas.**

### 8.2 Manutenção periódica

Além de realizar as operações de manutenção na frequência indicada na "Tabela Manutenção periódica", chame o Técnico para um controle geral da máquina 1 vez por ano, pelo menos.



**A evidência de problemas nos componentes destacados de gris requerem o desligamento da máquina e a assistência do Técnico.**

### 8.3 Manutenção após um breve período de inatividade da máquina

Por "breve período de inatividade" entendemos um período de tempo superior a uma semana útil.

No caso de reativação da máquina após este período, é necessário solicitar ao Técnico a troca de toda a água contida nos circuitos hidráulicos da máquina conforme descrito no par. "8.2 Manutenção periódica" na página 165.

Além disso, também é necessário realizar todas as operações previstas para a manutenção periódica, veja parágrafo anterior.



**A evidência de problemas nos componentes destacados de gris requerem o desligamento da máquina e a assistência do Técnico.**

### 8.4 Problemas e respectivas soluções

Na "Tabela Problemas e respectivas soluções" há alarmes e ações para resolver o problema relatado.



**Os problemas destacados de gris requerem o desligamento da máquina e a assistência de um Técnico.**

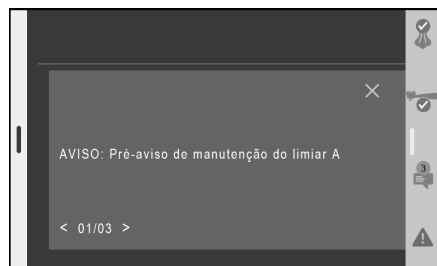


**Caso o funcionamento irregular não se resolva, desligue a máquina e solicite a assistência do Técnico.**

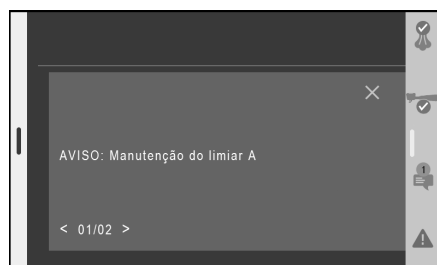
### 8.5 Manutenção programada

Se ativada, esta função permite exibir na tela uma mensagem para alertar o usuário quando é necessário realizar a manutenção ordinária programada.

O primeiro pedido de assistência aparece quando o número de ciclos de café, chá, enchimento caldeira, ou o número de dias decorridos desde a instalação da máquina, se aproxima do valor do limite programado.



Em atingindo o valor do limite programado, na tela é exibida a seguinte mensagem:



Esta mensagem permanece na tela até a conclusão da manutenção.

Se ativadas, na tela podem ser visualizados diversos limites de manutenção programada.

As sinalizações de limite atingido/ excedido não inibem o funcionamento da máquina.

É possível cancelar as mensagens na tela em qualquer momento (inclusive antes das sinalizações) e pode ser efetuado pelo técnico.

Durante o funcionamento da máquina, o sistema incrementa tanto o contador dos ciclos da máquina, como o contador do tempo decorrido desde a instalação.



**Para programar esta função contate um Técnico.**

### Tabela de Manutenção periódica

| Componente                  | Tipo de operação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Semanal | Mensal | Trimestral |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------|
| CALDEIRA SISTEMA HIDRÁULICO | Troque a água conforme indicado no par. 6.4.1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | X       |        |            |
| TRANSDUTOR DE PRESSÃO       | Mantenha sob controle o valor da pressão da caldeira que deve estar entre 0,8 e 1,4 bar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | X       |        |            |
| TRANSDUTOR DE PRESSÃO       | Verifique a pressão da água durante a distribuição do café: controle a pressão indicada na tela que deve estar entre 8 e 9 bar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         | X      |            |
| FILTROS e PORTA-FILTROS     | Verifique o estado de desgaste dos filtros, controle se a borda dos filtros está danificada e a presença de quaisquer resíduos de borras de café na xícara e, se necessário substitua filtros e/ou porta-filtros.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         | X      |            |
| MOEDOR DOSEADOR             | Verifique a dose de café moído (entre 6 e 7 gramas por batida) e controle o grau de moagem. Os moedores devem ter lâminas sempre bem afiadas, sua deterioração é indicada pela presença de muito pó na moagem. Recomendamos chamar um Técnico para substituir os moedores planos a cada 400/500 kg de café ou a cada 800/900 kg de café no caso de moedores cônicos.<br>Se o aviso automático de desgaste dos moedores ainda estiver ativo, siga as indicações descritas no par. 8.6 na página 167. |         | X      |            |
| FILTRO DE ÁGUA ABRANDADOR   | Substitua o cartucho do filtro da água ou a regeneração do abrandador na frequência indicada pelo fabricante ou se estiver ativo o aviso automático de regeneração.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         | X      |            |

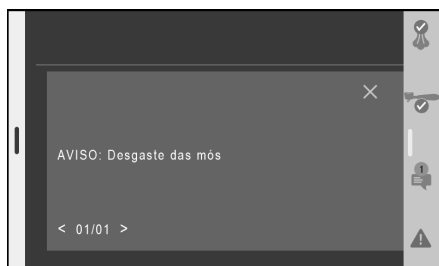
### Tabela de Anomalias e respectivas soluções

| Problema                                                                      | Causa                                                                                                                                                                                                     | Solução                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MÁQUINA SEM ALIMENTAÇÃO                                                       | A máquina está desligada.                                                                                                                                                                                 | Ligue a máquina.                                                                                                                                                                                                 |
| FALTA ÁGUA NA CALDEIRA                                                        | A torneira da rede hidráulica está fechada.                                                                                                                                                               | Abra a torneira da rede hidráulica.                                                                                                                                                                              |
| EXCESSO DE ÁGUA NA CALDEIRA                                                   | Falha no circuito elétrico ou no circuito hidráulico.                                                                                                                                                     | Desligue a máquina e chame o Técnico.                                                                                                                                                                            |
| NÃO SAI VAPOR DO BICO VAPOR                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>O pulverizador do bico está obstruído.</li> <li>A máquina está desligada.</li> </ul>                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Limpe o pulverizador do bico de vapor.</li> <li>Ligue a máquina.</li> </ul>                                                                                               |
| DO BICO DO VAPOR SAI ÁGUA OU VAPOR MISTO COM ÁGUA OU VAPOR MISTURADO COM ÁGUA | Falha no circuito elétrico ou no circuito hidráulico.                                                                                                                                                     | Desligue a máquina e chame o Técnico.                                                                                                                                                                            |
| DISTRIBUIÇÃO AUSENTE                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>A torneira da rede hidráulica está fechada.</li> <li>A moagem do café é muito fina.</li> </ul>                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Abra a torneira da rede hidráulica.</li> <li>Ajuste a moagem do café.</li> </ul>                                                                                          |
| A MÁQUINA PERDE ÁGUA                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>A bandeja não descarrega.</li> <li>Tubo de descarga quebrado ou desprendido ou com problemas no escoamento da água.</li> </ul>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique a descarga dos esgotos.</li> <li>Verifique e restabeleça a ligação do tubo de descarga para o recipiente.</li> </ul>                                            |
| CAFÉ MUITO QUENTE OU MUITO FRIO                                               | Falha no circuito elétrico ou no circuito hidráulico.                                                                                                                                                     | Desligue a máquina e chame o Técnico.                                                                                                                                                                            |
| DISTRIBUIÇÃO DO CAFÉ MUITO RÁPIDO                                             | O café moído é muito grosso.                                                                                                                                                                              | Ajuste a moagem do café.                                                                                                                                                                                         |
| DISTRIBUIÇÃO DO CAFÉ MUITO DEVAGAR                                            | O café está moído muito fino.                                                                                                                                                                             | Ajuste a moagem do café.                                                                                                                                                                                         |
| BORRAS DE CAFÉ MOLHADAS                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Grupo distribuidor sujo.</li> <li>O grupo de distribuição está muito frio.</li> <li>O café moído é muito fino.</li> <li>O café utilizado é muito velho.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lave o grupo com o filtro cego.</li> <li>Aguarde o completo aquecimento do grupo.</li> <li>Ajuste a moagem do café.</li> <li>Substitua o café com café fresco.</li> </ul> |

| Problema                                                                                                                        | Causa                                                                                                                                                                | Solução                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NA TELA É EXIBIDA UMA PRESSÃO IRREGULAR                                                                                         | Falha no circuito hidráulico.                                                                                                                                        | Desligue a máquina e chame o Técnico.                                                                                                            |
| PRESENÇA DE BORRAS NA XÍCARA                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>O porta-filtro está sujo.</li> <li>Os furos do filtro estão desgastados.</li> <li>A moagem do café não é adequada.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Limpe o porta-filtro.</li> <li>Substitua o filtro.</li> <li>Ajuste a moagem de forma adequada.</li> </ul> |
| A XÍCARA ESTÁ SUJA DE PINGOS DE CAFÉ                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>O café moído é muito grosso.</li> <li>A borda do filtro está danificada.</li> </ul>                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ajuste a moagem do café.</li> <li>Substitua o filtro.</li> </ul>                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>A DISTRIBUIÇÃO DO CAFÉ É IRREGULAR</li> <li>A DOSE DE CAFÉ NÃO FOI RESPEITADA</li> </ul> | O café está moído muito fino.                                                                                                                                        | Ajuste a moagem do café.                                                                                                                         |
| BLOQUEIO DO SISTEMA ELETRÔNICO                                                                                                  | Falha no circuito elétrico ou no circuito hidráulico.                                                                                                                | Desligue a máquina e chame o Técnico.                                                                                                            |
| A BOMBA VAZA ÁGUA                                                                                                               | Falha na bomba.                                                                                                                                                      | Desligue a máquina e chame o Técnico.                                                                                                            |
| O MOTOR PÁRA REPENTINAMENTE OU O PROTETOR TÉRMICO É ACIONADO DEVIDO A UMA SOBRECARGA                                            | Falha na bomba.                                                                                                                                                      | Desligue a máquina e chame o Técnico.                                                                                                            |
| A BOMBA FUNCIONA ABAIXO DA CAPACIDADE NOMINAL                                                                                   | Falha na bomba.                                                                                                                                                      | Desligue a máquina e chame o Técnico.                                                                                                            |
| A BOMBA FAZ BARULHO                                                                                                             | Falha na bomba.                                                                                                                                                      | Desligue a máquina e chame o Técnico.                                                                                                            |

## 8.6 Controle automático desgaste discos moedores

Se ativada, esta função permite exibir na tela uma mensagem para alertar o usuário quando é necessário realizar a substituição dos discos moedores do moedordoseador.



A sinalização aparece quando a quantidade de café (kg) utilizado atinge o limite programado.

A mensagem permanece na tela durante a fase de espera da seleção ou na fase de espera da programação.

O alarme de limite atingido/ excedido não inibe o funcionamento da máquina.

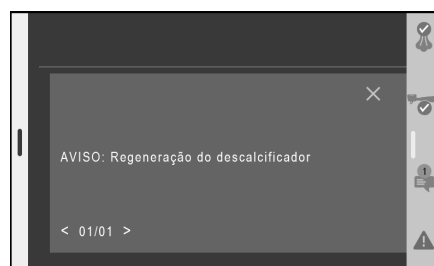
É possível cancelar a contagem a qualquer momento (inclusive antes da sinalização do alarme) e pode ser efetuado pelo técnico.



**O sistema funciona apenas se a máquina for associada a somente um moedor. Para programar esta função contate um Técnico.**

## 8.7 Regeneração do abrandador

A máquina conta a água utilizada e, se previsto, ao exceder a quantidade estabelecida, assinala na tela a necessidade de efetuar a regeneração do abrandador.



O alarme de limite atingido/ excedido não inibe o funcionamento da máquina.

É possível cancelar a contagem a qualquer momento (inclusive antes da sinalização do alarme) e pode ser efetuado pelo técnico.



**Para programar esta função contate um Técnico. Para efetuar a regeneração do abrandador, siga as indicações do fabricante.**

## 8.8 Operações de limpeza

### 8.8.1 Instruções gerais

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



**Não utilize detergentes alcalinos, solventes, álcool ou produtos à base de ácidos agressivos (por ex. fosfórico, cítrico, sulfamidas, etc.).**

**Os produtos/detergentes utilizados devem ser apropriados para tal finalidade e não devem corroer os materiais dos circuitos hidráulicos e, utilizá-los segundo as indicações presentes na embalagem.**

**Não use detergentes abrasivos que possam riscar a superfície da carcaça da máquina.**

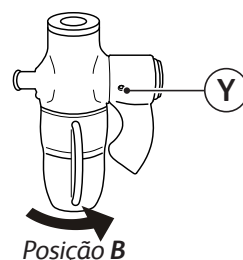
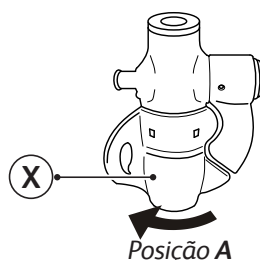
**Utilize sempre panos perfeitamente limpos e higienizados. Para lavar os filtros, os porta-filtros e todos os componentes da máquina utilize os detergentes fornecidos pelo Fabricante ou então produtos específicos para limpar máquinas de café profissionais.**

| Limpeza                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Diária | Semanal |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| <b>Cappuccinatore:</b><br>Limpe pelo menos uma vez por dia ou mais vezes no caso de uso contínuo do cappuccinatore seguindo as indicações do par. 8.8.2 na página 168.                                                                                                                    | X      |         |
| <b>Carcaça e Grelhas:</b><br>Limpe os painéis da carcaça com um pano umedecido em água morna.<br>Retire a bandeja e a grelha para apoiar as xícaras e lave com água quente.                                                                                                               | X      |         |
| <b>Filtros e porta-filtros:</b><br>Lave diária e semanalmente conforme indicado no par. 8.8.3 na página 168.<br>Limpe diariamente conforme descrito no par. 8.8.3 na página 168.                                                                                                          | X      | X       |
| <b>Bico de vapor/vaporizador:</b><br>Mantenha os bicos sempre limpos, utilize um pano umedecido em água morna.<br>Controle e limpe os terminais do bico desobstruindo os furos de saída do vapor com uma pequena agulha. Lave semanalmente conforme descrito no par. 8.8.7 na página 170. | X      | X       |
| <b>Grupo de distribuição:</b><br>Lave o grupo de distribuição conforme descrito no par. 8.8.4 na página 169 e 8.8.5 na página 169.<br>Limpe diariamente conforme descrito no par. 8.8.6 na página 169.                                                                                    | X      | X       |
| <b>Moedordoseador e Tremonha:</b><br>Limpe o interior e exterior da tremonha e do doseador com pano umedecido em água morna.<br>Ao terminar, seque tudo cuidadosamente.                                                                                                                   |        | X       |

### 8.8.2 Lavagem do Cappuccinatore

Limpe cuidadosamente o cappuccinatore, seguindo as instruções abaixo:

- Faça uma primeira lavagem mergulhando o tubo de aspiração na água e a deixe fluir por alguns segundos;
- gire o corpo rotativo (X) 90° para a posição B (para fechar o conduto de saída do leite);
- mantendo o tubo de aspiração do leite no ar, deixe o vapor fluir (funcionamento do cappuccinatore sem produto);
- aguarde cerca de 20 segundos para permitir a limpeza e esterilização interna do cappuccinatore;
- feche o vapor e recoloque o corpo rotativo na posição A;
- no caso de obstrução do furo de aspiração do ar (Y), limpe-o delicadamente com um alfinete.



**Limpe o cappuccinatore após cada uso continuado e, pelo menos uma vez por dia.**

### 8.8.3 Limpeza filtros e porta-filtros

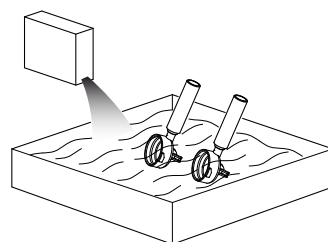


**Atenção: mergulhe apenas a copa do porta-filtro, evite mergulhar o cabo na água.**

**O detergente deve ser diluído em água fria nas doses indicadas na embalagem (ver fabricante).**

#### Diariamente:

- Mergulhe o filtro e o porta-filtro na água quente por uma noite inteira para dissolver a gordura do café;
- enxágue tudo com água fria.



#### Semanalmente:

- Com a ajuda de uma chave de fenda remova o filtro do porta-filtro;
- mergulhe o filtro e o porta-filtro por 10 minutos em água quente e detergente apropriado;
- enxágue tudo com água fria.

### 8.8.4 Lavagem programada do grupo de distribuição

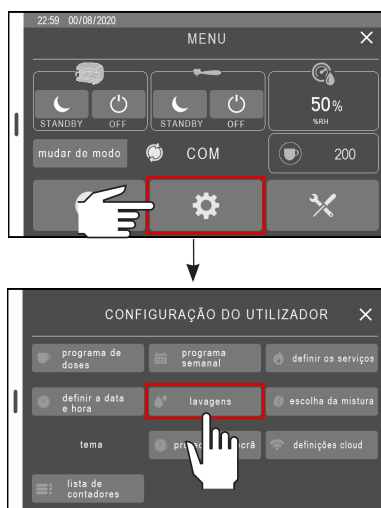
Se previsto, a máquina solicita automaticamente a execução diária da lavagem dos grupos de distribuição.

Para iniciar a lavagem proceda conforme indicado na tela. No entanto, É possível anular o pedido de lavagem e retomar o serviço normal.

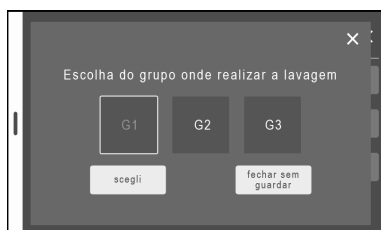
### 8.8.5 Lavagem arbitrária do grupo de distribuição

Se desejar, é possível lavar os grupos em qualquer momento, procedendo da seguinte forma:

- Acesse o menu (veja par 7.1 na página 159);
- selecione o botão configuração  ;
- aperte o botão  ;



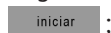
- selecione o grupo de distribuição;



- na tela será exibida a data da última lavagem e o número dos ciclos de lavagem;
- para iniciar a lavagem selecione o botão  ;

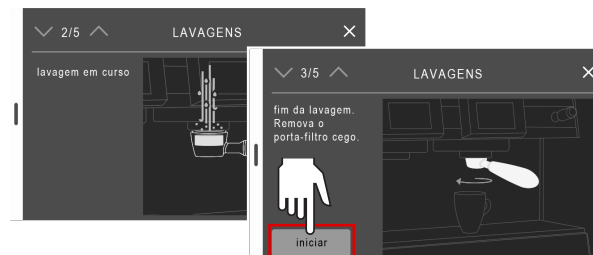


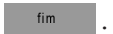
- introduza no porta-filtro cego o detergente específico, engate-o no grupo de distribuição e pressione o botão

 ;



- aguarde a execução da lavagem e assim que concluída desengate o porta-filtro do grupo de distribuição e pressione o botão  ;



- no final do enxágue engate o porta-filtro do grupo de distribuição e pressione o botão  .



**Durante a fase de lavagem todas as seleções de café daquele grupo estão desativadas.**

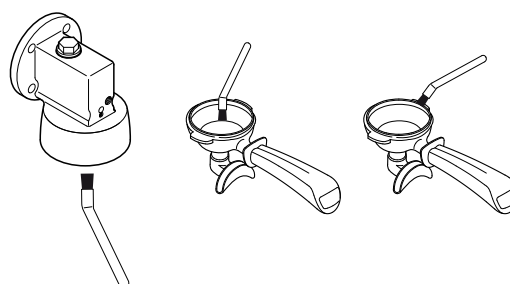
**No caso de interrupção da lavagem para desligar a máquina, ao a ligar a lavagem será ativada automaticamente.**

### 8.8.6 Limpeza filtros de água do grupo, porta-filtro de água e porta-filtro

#### Diariamente

Limpe diariamente os filtros de água do grupo distribuidor e do porta-filtro com a escovinha específica.

Limpe cuidadosamente o interior do anel de engate e do porta-filtro; bem como as bordas e asas do porta-filtro, de forma a eliminar todos os resíduos de café acumulados.

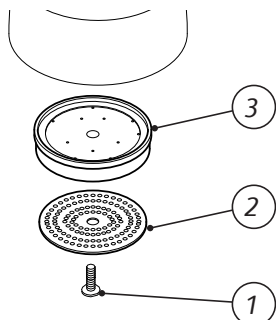


**Utilize a escovinha específica fornecida com o aparelho (ver catálogo de peças de reposição).**

### Semanalmente

Limpe o filtro de água e o porta-filtro de água da seguinte forma:

- Com uma chave de fenda afrouxe o parafuso (1);
- retire o filtro de água (2) e o porta-filtro de água (3);
- lave os dois componentes com água quente;
- recoloca o filtro de água e o porta-filtro de água na posição original bloqueando tudo com o parafuso.



### 8.8.7 Limpeza do bico de vapor / vaporizador

#### Semanalmente

Limpe semanalmente o bico de vapor/vaporizador da seguinte forma:

- Mergulhe o bico em um fervedor com água e detergente específico conforme as instruções do fabricante;



- esquite a solução com o vapor que sai do bico;
- deixe o bico esfriar mantendo-o dentro da solução pelo menos por 5 minutos para permitir que o detergente entre no bico devido ao efeito do arrefecimento;
- repita a operação 2 ou 3 vezes até que nas distribuições seguintes não solte mais resíduos de leite.

## 9. PEÇAS DE REPOSIÇÃO

A substituição de componentes e/ou peças da máquina deve ser realizada exclusivamente pelo Técnico.



**Por motivo algum o Usuário está autorizado a efetuar operações de substituições dos componentes e/ou partes da máquina.**

## 10. COLOCAR FORA DE SERVIÇO

Para colocar a máquina fora de serviço é necessário chamar o Técnico, pois é preciso desligar o equipamento da rede de energia elétrica e hidráulica e remover a água de todos os circuitos internos. Depois deste período, apenas o Técnico pode recolocar a máquina em serviço.



**Por motivo algum o Usuário está autorizado a efetuar operações de desativação por longos períodos e depois recolocar a máquina em serviço.**

## 11. DESMANTELAMENTO

A desmontagem da máquina deve ser realizada exclusivamente pelo Técnico.

## 12. DESCARTE

### 12.1 Informações para o descarte

Somente para a União Europeia e o Espaço Econômico Europeu.



Este símbolo indica que o produto não poderá ser eliminado junto com os resíduos domésticos, conforme a Diretiva REEE (2012/19/CE), da Diretiva sobre as Pilhas (2006/66/CE) e/ou das leis nacionais que atuam tais Diretivas.

O produto deve ser levado ao ponto de coleta designado, por exemplo, o revendedor no caso de aquisição de um produto novo semelhante, ou então para um centro de coleta autorizado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE) e também de pilhas e acumuladores. O tratamento inadequado deste tipo de lixo pode trazer consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde dos seres humanos devido às substâncias potencialmente prejudiciais normalmente contidas em tais resíduos.

A colaboração do usuário para o tratamento de descarte correto deste produto contribuirá para a utilização eficaz dos recursos naturais e evitará incorrer em sanções administrativas previstas pelas normas em vigor. Para mais informações sobre a reciclagem deste produto, contate as autoridades locais, o órgão responsável pela coleta dos resíduos, um revendedor autorizado ou o serviço de coleta de resíduos domésticos.



**Para o descarte da máquina recomendamos consultar o Técnico e/ou a empresa vendedora.**

### 12.2 Informações ambientais

Dentro da máquina existe uma pilha botão de lítio, necessária para a memorização dos dados da máquina e está situada na placa eletrônica.

Descarte a pilha de acordo com os regulamentos em vigor no país.

## I. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

### I.I. УРОВЕНЬ ПОДГОТОВКИ И ИНФОРМИРОВАНИЯ, КОТОРЫМ ДОЛЖЕН ОБЛАДАТЬ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ

Пользователь:

- это лицо, ответственное за эксплуатацию машины и выполнение обычных операций чистки, указанных в данном руководстве.
- должен быть надлежащим образом обучен и проинформирован о принципах работы машины и об остаточных рисках, присутствующих во время её эксплуатации.
- должен быть в состоянии действовать в соответствии с правилами, регулирующими принципы гигиены пищевых продуктов, действующие в стране использования машины.



**Несанкционированное вскрытие любой части машины влечет за собой аннулирование гарантии и отмену ответственности изготовителя в случае поломки машины и травмирования пользователя.**

### I.II. УСТАНОВКА

Действия по установке кофемашины должны осуществляться исключительно Техником и в соответствии с действующими нормами безопасности и гигиены труда.

### I.III. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

Несмотря на то, что кофемашина оснащена всеми возможными защитными механизмами, предназначенными для обеспечения безопасности работы Пользователя, не исключены остаточные риски.

Так называемые остаточные риски связаны с элементами конструкции машины, которые могут представлять опасность для Пользователя в случае:

- неправильной эксплуатации кофемашины;
- ошибочной оценки опасности;
- дезактивации установленных устройств безопасности в обход предписаний, содержащихся в данном Руководстве.

На машине, зоны остаточного риска помечены специальными предупредительными знаками, которым необходимо тщательно следовать.

Необходимо обратить внимание на перечисленные ниже остаточные риски, присутствующие во время работы и эксплуатации кофемашины, которые не могут быть исключены. Запрещается:

- использовать машину в измененных психофизических условиях; под воздействием наркотиков, алкоголя, психотропных веществ и т.д.;
- использовать машину в атмосфере, где существует опасность возгорания;
- Использовать машину во взрывоопасной, агрессивной атмосфере или в атмосфере с высокой концентрацией пыли или маслянистых веществ, взвешенных в воздухе.



### УГРОЗА ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

Эксплуатация электрического оборудования должна осуществляться в соответствии с правилами техники безопасности:

- не прикасаться к аппарату мокрыми или влажными руками или ногами;
- не работать с аппаратом без обуви;
- не использовать удлинители;
- не использовать в помещениях, предназначенных для душа или ванны;
- при отсоединении аппарата не тянуть за шнур питания;
- замена шнура питания аппарата не должна производиться пользователем. В случае повреждение шнура питания выключить машину и вызвать Техника;
- не оставлять аппарат под воздействием атмосферных осадков (дождь, солнце и пр.);

- не вскрывать корпус машины;
- не проливать жидкости на поверхность машины;
- не допускать заземления электрического шнура и/или его контакта с острыми поверхностями;
- не допускать к пользованию аппаратом лиц, не обученных правилам его эксплуатации.



### **ВНИМАНИЕ! ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА**

Некоторые детали машины могут нагреваться до высоких температур и могут вызывать ожоги, поэтому необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- избегать контакта с заварочным блоком, нагревателем фильтродержателя и насадками для выпуска воды, пара, а также с паровым автоматом Autosteamer;
- не направлять пар, горячую воду или молоко в направлении рук или других частей тела.



**Аппарат может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта или необходимых знаний, если они находятся под надзором или получили инструкции по безопасному использованию аппарата и осознают связанные с ним опасности. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором. Пользователь должен немедленно проинформировать Техника в случае обнаружения дефектов и/или неполадок в работе кофемашины и системы обеспечения безопасности, а также о любой возникающей потенциально опасной ситуации. Строго запрещено вносить любые изменения в устройство кофемашины и ее функционирование, а также в данный документ.**



**Техник должен проинформировать Пользователя о порядке периодической проверки оборудования, работающего под давлением, и устройств безопасности в соответствии с правилами, действующими в стране установки.**

**Выполнять, прибегая к услугам Техника, периодическое техническое обслуживание машины и проверку функционирования всех устройств безопасности.**

## **I.IV. ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА**

Необходимо обратить внимание на следующие остаточные риски, присутствующие во время техобслуживания и чистки кофемашины, которые не могут быть исключены. Запрещается мыть аппарат бензином и/или растворителями любого вида.



### **УГРОЗА ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ**

Работы по техобслуживанию и чистке аппарата должны осуществляться в соответствии с правилами техники безопасности:

- при выполнении операций по чистке машина должна быть выключена, а все ее компоненты должны быть комнатной температуры;
- не погружать машину в воду;
- не разливать жидкости на машину; не использовать струи воды для чистки;
- не допускать к проведению операций по техобслуживанию или чистке детей и лиц, не обученных должным образом;
- не снимать защитные щитки и/или детали корпуса машины;
- не вскрывать корпус машины;
- не выполнять работы по техобслуживанию и чистке аппарата, непредусмотренные данным Руководством.



## **ВНИМАНИЕ! ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА**

Во время проведения чистки машины следует обратить внимание на то, что некоторые ее детали могут нагреваться до высоких температур:

- избегать контакта с заварочным блоком и насадками для выпуска воды и пара;
- никогда не направлять на руки или другие части тела выпускные отверстия насадок для выпуска пара, горячей воды или молока.

## **I.V. ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДСТВ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ**

Во время техобслуживания и чистки кофемашины необходимо использовать следующие средства индивидуальной защиты:

### **Перчатки**



Для защиты пользователя от порезов и ссадин, а также от контакта со всеми частями машины, которые имеют высокую температуру и соприкасаются с пищевыми продуктами (фильтродержатели, фильтры и пр.).



**Выполняйте только действия по техобслуживанию кофемашины, указанные в данном Руководстве по эксплуатации.**

**Только специализированный и уполномоченный Техник может выполнять операции по техническому обслуживанию и чистке, не указанные в данном документе.**

**Все операции по техническому обслуживанию должны производиться после:**

- отключения электропитания;
- закрытия гидравлической сети;
- после того, как машина полностью остынет.

**Если не удалось урегулировать сбой в работе аппарата, необходимо выключить машину и вызвать Техника. Запрещено самостоятельно производить ремонтные работы.**

**Удаление накипи на аппарате должно осуществляться Техником. Это позволит исключить поступление в пищу вредных веществ, используемых в ходе данной операции.**

## **I.VI. ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ СИТУАЦИИ**

В случае возникновения чрезвычайной ситуации необходимо принять меры, предусмотренные планом действий на случай чрезвычайной ситуации в помещении, и немедленно выполнить действия в соответствии с типом проблемы.

### **ПОЖАР ИЗ-ЗА КОРОТКОГО ЗАМЫКАНИЯ**

В случае пожара, вызванного неисправностью в электрической системе, к которой подключена машина, принять следующие меры:

- Отсоединить машину от электрической сети с помощью главного выключателя;
- Вызвать пожарную службу;
- Вывести людей из помещения;
- Потушить пламя с помощью углекислотного огнетушителя (CO<sub>2</sub>).

# Общее оглавление

|                                                    |                                                                       |      |                                       |                               |     |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------|-------------------------------|-----|
| <b>1. ВВЕДЕНИЕ.....</b>                            | <b>175</b>                                                            | 8.7  | Регенерация умягчителя воды.....      | 195                           |     |
| 1.1                                                | Указания по ознакомлению с Руководством по эксплуатации.....          | 175  | 8.8                                   | Чистка кофемашины.....        | 196 |
| 1.2                                                | Хранение Руководства по эксплуатации.....                             | 175  | <b>9. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ .....</b>        | <b>198</b>                    |     |
| 1.3                                                | Редактирование текста Руководства по эксплуатации.....                | 175  | <b>10. ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ.....</b> | <b>198</b>                    |     |
| 1.4                                                | Целевая аудитория.....                                                | 175  | <b>11. ДЕМОНТАЖ .....</b>             | <b>198</b>                    |     |
| 1.5                                                | Словарь терминов и Пиктограммы .....                                  | 176  | <b>12. УТИЛИЗАЦИЯ.....</b>            | <b>198</b>                    |     |
| 1.6                                                | Гарантия .....                                                        | 176  | 12.1                                  | Информация об утилизации..... | 198 |
| <b>2. ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ НОМЕР КОФЕМАШИНЫ .....</b> | <b>177</b>                                                            | 12.2 | Экологическая справка.....            | 198                           |     |
| 2.1                                                | Марка и модель машины.....                                            | 177  |                                       |                               |     |
| 2.2                                                | Общее описание .....                                                  | 177  |                                       |                               |     |
| 2.3                                                | Послепродажное обслуживание клиентов .....                            | 177  |                                       |                               |     |
| 2.4                                                | Целевое назначение.....                                               | 178  |                                       |                               |     |
| 2.5                                                | Элементы конструкции кофемашины .....                                 | 179  |                                       |                               |     |
| 2.6                                                | Кнопочная панель.....                                                 | 179  |                                       |                               |     |
| 2.7                                                | Сенсорный дисплей.....                                                | 180  |                                       |                               |     |
| 2.8                                                | Технические данные и маркировка .....                                 | 181  |                                       |                               |     |
| 2.9                                                | Система энергосбережения .....                                        | 181  |                                       |                               |     |
| <b>3. ХРАНЕНИЕ .....</b>                           | <b>182</b>                                                            |      |                                       |                               |     |
| <b>4. УСТАНОВКА.....</b>                           | <b>182</b>                                                            |      |                                       |                               |     |
| <b>5. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ.....</b>                 | <b>182</b>                                                            |      |                                       |                               |     |
| <b>6. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ .....</b>                   | <b>182</b>                                                            |      |                                       |                               |     |
| 6.1                                                | Меры по обеспечению безопасности .....                                | 182  |                                       |                               |     |
| 6.2                                                | Излучения .....                                                       | 182  |                                       |                               |     |
| 6.3                                                | Включение и выключение .....                                          | 182  |                                       |                               |     |
| 6.4                                                | Подготовка кофемашины к эксплуатации .....                            | 183  |                                       |                               |     |
| 6.5                                                | Приготовление кофе .....                                              | 184  |                                       |                               |     |
| 6.6                                                | Подача пара .....                                                     | 185  |                                       |                               |     |
| 6.7                                                | Подача горячей воды .....                                             | 185  |                                       |                               |     |
| 6.8                                                | Паровой автомат Autosteamer.....                                      | 185  |                                       |                               |     |
| 6.9                                                | Приготовление капучино .....                                          | 186  |                                       |                               |     |
| 6.10                                               | Подогреватель чашек .....                                             | 186  |                                       |                               |     |
| <b>7. ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПАРАМЕТРОВ МАШИНЫ</b>       | <b>187</b>                                                            |      |                                       |                               |     |
| 7.1                                                | Доступ в меню.....                                                    | 187  |                                       |                               |     |
| 7.2                                                | Управление системой энергосбережения.....                             | 187  |                                       |                               |     |
| 7.3                                                | Конфигурации, настраиваемые пользователем                             | 189  |                                       |                               |     |
| 7.4                                                | Советы для получения отличного кофе .....                             | 192  |                                       |                               |     |
| <b>8. ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА .....</b>           | <b>193</b>                                                            |      |                                       |                               |     |
| 8.1                                                | Меры по обеспечению безопасности .....                                | 193  |                                       |                               |     |
| 8.2                                                | Периодическое техобслуживание .....                                   | 193  |                                       |                               |     |
| 8.3                                                | Техобслуживание после краткосрочного периода бездействия машины ..... | 193  |                                       |                               |     |
| 8.4                                                | Неисправности в работе кофемашины и способы их устранения.....        | 193  |                                       |                               |     |
| 8.5                                                | Плановое техобслуживание .....                                        | 193  |                                       |                               |     |
| 8.6                                                | Автоматический контроль износа жерновов кофемолки .....               | 195  |                                       |                               |     |

## 1. ВВЕДЕНИЕ

Перед началом использования кофемашины внимательно ознакомьтесь с данным Руководством по эксплуатации; это позволит оптимизировать работу машины и обеспечит безопасность Вашей работы.

Машина для приготовления кофе эспрессо, которую Вы приобрели, была спроектирована и изготовлена с использованием инновационных методов и технологий, которые обеспечивают качество машины и надежность ее работы. В данном Руководстве по эксплуатации представлены все преимущества, которые Вы можете получить, выбрав нашу торговую марку. Здесь Вы найдете указания, как наиболее оптимально использовать машину и как вести себя в случае возникновения неполадок.



Перед началом использования кофемашины внимательно ознакомьтесь с содержащимися в данном издании инструкциями и следуйте представленным указаниям. Храните данное Руководство по эксплуатации и приложенные технические документы в доступном и надежном месте. Данный документ предполагает, что в месте, где будет установлена кофемашина, соблюдаются все действующие правила техники безопасности и гигиены труда.

Изготовитель оставляет за собой право на усовершенствование и/или модификацию продукта. Изготовитель гарантирует, что в данном Руководстве по эксплуатации отражено техническое состояние машины на момент ее введения в торговый оборот.

Компания-изготовитель обращается к своим клиентам с просьбой присылать предложения о возможном усовершенствовании как продукта, так и Руководства по его использованию.

### 1.1 Указания по ознакомлению с Руководством по эксплуатации

Руководство по эксплуатации разделено на главы. Последовательность глав соответствует временной логике работы кофемашины.

Для облегчения непосредственного понимания текста используются термины, сокращения и пиктограммы.

Руководство по эксплуатации включает обложку, содержание и ряд глав. Каждая глава имеет последовательную нумерацию. Номер страницы расположен в нижнем колонтитуле. На первой странице Руководства по эксплуатации расположены идентификационные данные кофемашины, на последней странице - дата редактирования инструкции.

#### Сокращения

|              |   |          |
|--------------|---|----------|
| <b>Разд.</b> | = | Раздел   |
| <b>Гл.</b>   | = | Глава    |
| <b>Пар.</b>  | = | Параграф |
| <b>Стр.</b>  | = | Страница |
| <b>Рис.</b>  | = | Рисунок  |
| <b>Табл.</b> | = | Таблица  |

#### Единица измерения

Единицы измерения, представленные в руководстве по эксплуатации, предусмотрены Международной системой.

## 1.2 Хранение Руководства по эксплуатации

Руководство по эксплуатации должно бережно храниться и передаваться в случае возможного перехода собственности кофемашины.

Чтобы сохранить целостность Руководства по эксплуатации рекомендуем бережно с ним обращаться, мыть руки перед использованием и не класть на грязную поверхность. Запрещается удалять, вырывать страницы или безосновательно вносить изменения в Руководство по эксплуатации.

Руководство по эксплуатации должно храниться в защищенном от влаги и огня месте, рядом с кофемашиной.

По запросу Пользователя Компания-изготовитель может предоставить копии Руководства по эксплуатации кофемашины.

## 1.3 Редактирование текста Руководства по эксплуатации

Компания-изготовитель оставляет за собой право на модификацию и усовершенствование модели кофемашины без предварительного уведомления; Руководство по эксплуатации, находящееся у Пользователя, обновлению не подлежит.



В случае порчи Руководства по эксплуатации (невозможно прочесть написанное и т.п.) Пользователь обязан запросить его новую копию у Компании-изготовителя до осуществления каких-либо работ по обслуживанию машины.

Запрещено удалять либо переписывать части Руководства по эксплуатации.

Пользователь обязан следовать указаниям, представленным в настоящем Руководстве по эксплуатации.

Компания-изготовитель не несет никакой ответственности за неисправность прибора, вызванную неправильным использованием представленных рекомендаций.

Данное руководство доступно также на веб-сайте компании-изготовителя, указанном на обложке.

## 1.4 Целевая аудитория

Данное Руководство предназначено для Пользователя.

### *Категории пользователей кофемашиной*

Кофемашина предназначена для профессионального использования; в связи с этим работать с ней могут только квалифицированные лица, которые, в частности:

- Достигли совершеннолетнего возраста;
- Физически и психически способны работать с аппаратом;
- Способны понять и истолковать Руководство по эксплуатации и правила техники безопасности;
- Знают правила техники безопасности и могут ими пользоваться;
- Способны работать с кофемашиной;
- Знают определенные Изготовителем правила эксплуатации кофемашины.

## 1.5 Словарь терминов и Пиктограммы

В данном параграфе перечислены особые термины либо термины со значением, отличным от обычного. Ниже объяснены используемые в Руководстве по эксплуатации сокращения, а также значения пиктограмм, указывающих на квалификацию оператора либо состояние машины. Их использование позволяет быстро и однозначно представить информацию, необходимую для правильной эксплуатации кофемашины в безопасных условиях.

### 1.5.1 Словарь терминов

#### Пользователь

Лицо, ответственное за эксплуатацию машины и выполнение обычных операций чистки, указанных в данном руководстве.

#### Техник

Специалист, специально обученный и уполномоченный на выполнение в соответствии с действующими правилами следующих операций: транспортировка и перемещение, хранение, установка, ввод в эксплуатацию, техническое обслуживание, вывод из эксплуатации, демонтаж и утилизация машины.

#### Опасность

Потенциальный источник травмы либо ущерба здоровью.

#### Опасная зона

Любая зона в непосредственной близости от машины, присутствие человека в которой представляет риск для безопасности и здоровья этого человека.

#### Риск

Сочетание вероятности и последствий наступления неблагоприятных событий (травмы либо ущерба здоровью), которые могут возникнуть в опасной ситуации.

#### Предохранительное устройство

Деталь машины, специально используемая для того, чтобы гарантировать защиту посредством материального барьера.

#### Средства индивидуальной защиты (СИЗ)

Специальная защитная одежда либо средства защиты, используемые работником для защиты здоровья и безопасности.

#### Использование по назначению

Использование машины в соответствии с информацией, предоставленной в инструкции к применению.

#### Квалификация Пользователя

Минимальный уровень знаний, которым должен обладать оператор, чтобы выполнять определенные операции.

#### Состояние машины

Состояние машины включает в себя режим работы и условия безопасности машины.

#### Остаточный риск

Риски, которые остаются несмотря на то, что при проектировании машины были учтены все требования безопасности и несмотря на то, что при работе с ней были приняты все дополнительные меры по защите.

### Компонент безопасности:

- Компонент, предназначенный для выполнения предохранительных функций;
- компонент, поломка и/или неисправность которого ставит под угрозу безопасность физических лиц.

### 1.5.2 Пиктограммы

Предписания, которым предшествуют данные символы, содержат очень важную информацию, в частности, в том, что касается безопасности работы с аппаратом. Несоблюдение данных требований может привести:

- к возникновению опасности для пользователей кофемашины;
- к телесным повреждениям Пользователя, в том числе серьезным (в некоторых случаях к смерти);
- к потере права на гарантийное обслуживание товара;
- к снятию ответственности с Изготовителя.



Символ ОПАСНОСТИ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА указывает на наличие возможного риска получения тяжелого телесного повреждения, которое может привести к госпитализации, а в крайних случаях к смерти.



Символ ОПАСНОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ХАРАКТЕРА указывает на наличие возможного риска получения тяжелого телесного повреждения, которое может привести к госпитализации, а в крайних случаях к смерти.



Символ ВНИМАНИЕ! ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА указывает на наличие возможного риска получения тяжелого телесного повреждения, которое может привести к госпитализации, а в крайних случаях к смерти.



Символ ВНИМАНИЕ указывает на наличие возможного риска получения телесного повреждения средней тяжести, которое потребует профессиональной медицинской помощи.



Символ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ указывает на наличие возможного риска получения легкого телесного повреждения, которое потребует вмешательства службы скорой помощи и т.п.



Символ ИНФОРМАЦИЯ указывает на важную информацию относительно того или иного аргумента.



Символ Обязательства использования защитных перчаток используется в случае наличия возможного риска получения тяжелого телесного повреждения, которое может привести к госпитализации.



Символ Обязательства прочтения документации используется для уведомления пользователя о важности этого действия для его безопасности.

## 1.6 Гарантия

Кофемашина имеет действительную в течение 12 месяцев гарантию на все детали, за исключением электрических и электронных элементов, а также быстроизнашиваемых деталей.

## 2. ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ НОМЕР КОФЕМАШИНЫ

### 2.1 Марка и модель машины

Идентификационный номер и модель кофемашины указаны на ЗАВОДСКОЙ ТАБЛИЧКЕ аппарата и в прилагаемой к нему ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ НОРМАМ ЕС.

### 2.2 Общее описание

Кофемашина, представленная в данном Руководстве по эксплуатации, состоит из механических, электрических и электронных элементов. Их совместная работа позволяет создавать напитки на основе молока, кофе и воды. Данный аппарат произведен в соответствии с Директивами, Правилами и Нормами Европейского Союза, указанными в прилагаемой к нему ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ НОРМАМ ЕС.

### 2.3 Послепродажное обслуживание клиентов



WEGA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.  
Via Condotti Bardini, 1  
31058 SUSEGANA (TV) - ИТАЛИЯ  
Тел. +39.0438.1799700 - Факс +39.0438.1884890  
Эл. почта: info@wega.it - Веб-сайт: www.wega.it

## 2.4 Целевое назначение

Кофемашина предназначена для профессионального приготовления горячих напитков, таких как чай, капучино, кофе в различных его вариантах (некрепкий, крепкий, эспрессо и т.д.). Аппарат не предназначен для использования в домашних условиях, он разработан исключительно для профессионального использования.

Кофемашина может быть использована в условиях, предусмотренных, указанных и описанных в данном Руководстве по эксплуатации; любое другое условие эксплуатации будет считаться потенциально опасным. Машина должна быть установлена в месте, доступ к которому имеет исключительно квалифицированный персонал, обладающий необходимым уровнем подготовки (бар, ресторан и пр.).

### Разрешенные условия эксплуатации

Все, которые соответствуют техническим характеристикам кофемашины, операциям и способам ее применения, описанным в данной документации, а также не ставят под угрозу безопасность Пользователя, и не способны привести к повреждению машины или нанести ущерб окружающей среде.



Все прочие условия использования аппарата, специально не указанные в данном Руководстве по эксплуатации, запрещены и должны быть авторизованы Компанией-изготовителем.

### Назначение кофемашины

Кофемашина произведена исключительно для профессионального пользования. Использование продуктов/материалов, отличных от указанных Компанией-изготовителем, считается неправильным и ненадлежащим, так как может привести к повреждению машины и к созданию ситуаций, опасных для оператора и/или лиц, находящихся вблизи него.

### Противопоказания к использованию

Кофемашина не должна быть использована:

- в целях, отличных от указанных в данном параграфе, в прочих целях и целях, не указанных в данном Руководстве по эксплуатации;
- с применением материалов, отличных от указанных в данном Руководстве по эксплуатации;
- без устройств безопасности либо с неработающими устройствами безопасности.

### Неправильное использование кофемашины

Способ использования и область применения, для которых была произведена настоящая кофемашина, предполагают ряд операций и процедур, которые не могут быть изменены без предварительного согласования с Компанией-изготовителем. Все разрешенные действия указаны в данной документации; любая операция, неуказанная либо неописанная в данном документе, считается невозможной и опасной.

### Использование не по назначению

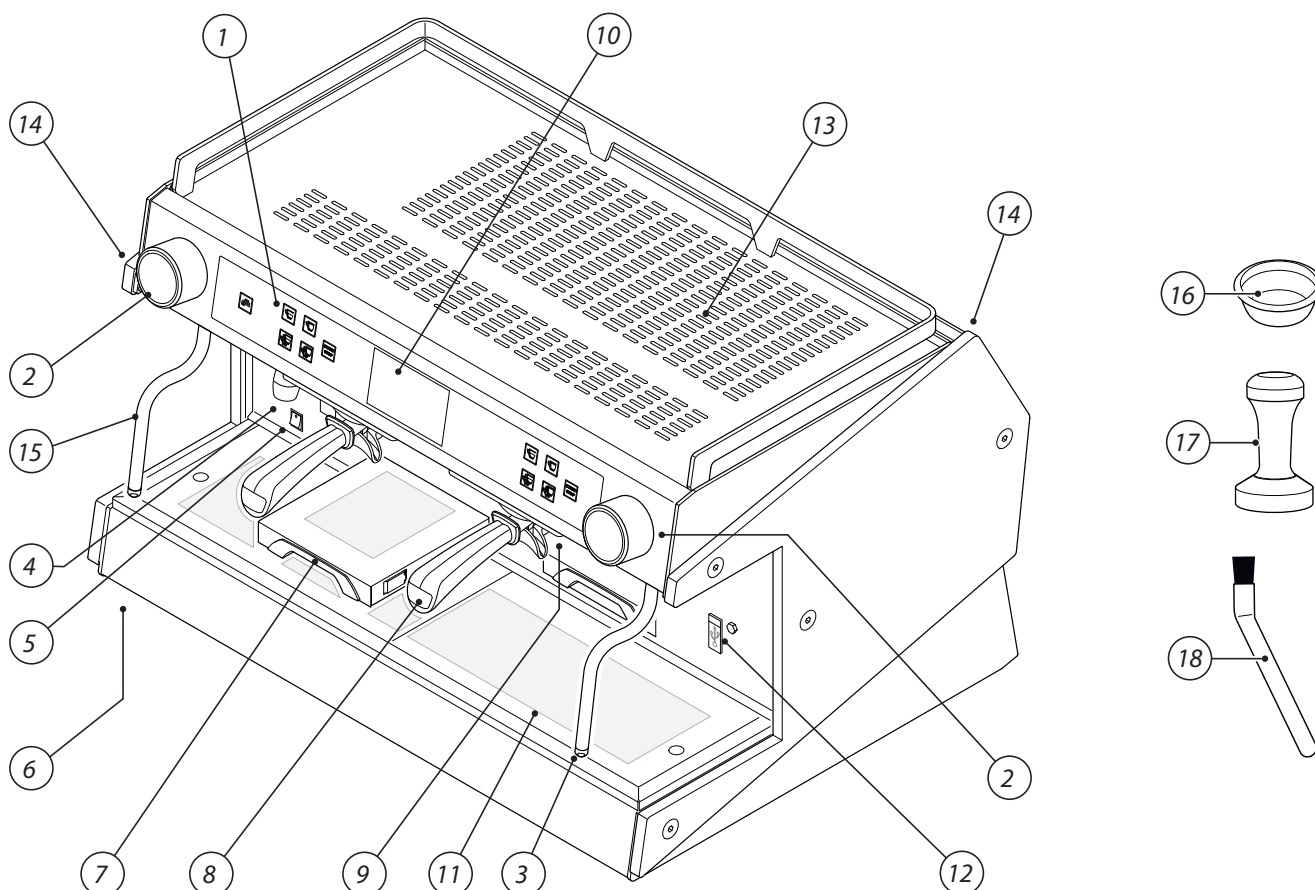
Все разрешенные применения аппарата описаны в Руководстве по эксплуатации; любое другое использование считается невозможным, а значит, опасным.

### Общие условия безопасности

Пользователь должен знать о риске возникновения несчастных случаев, об устройствах, предназначенных для обеспечения безопасности, а также общие правила техники безопасности, предусмотренные Директивами ЕС и законодательством страны, где будет установлена машина. Пользователь должен знать принцип работы всех устройств кофемашины. Пользователь должен полностью ознакомиться с данным Руководством по эксплуатации и хорошо усвоить приведенные в нем инструкции. Техническое обслуживание аппарата должно осуществляться только Техником после подготовки машины надлежащим образом. Нарушение целостности аппарата, несанкционированная замена одной либо нескольких деталей машины, использование принадлежностей, изменяющих способ эксплуатации машины, а также использование материалов, отличных от рекомендованных данным Руководством по эксплуатации, могут стать причиной возникновения несчастных случаев.

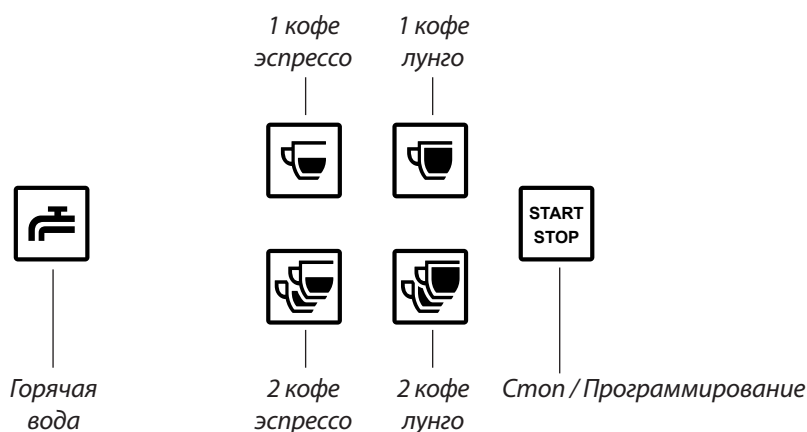
## 2.5 Элементы конструкции кофемашины

- |                                           |                                                                         |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 1. Кнопочная панель.                      | 10. Сенсорный дисплей.                                                  |
| 2. Ручка пара.                            | 11. Решетка-подставка для чашек.                                        |
| 3. Насадка для выпуска пара.              | 12. Гнездо для USB.                                                     |
| 4. Выпускная трубка горячей воды.         | 13. Поверхность подогревателя чашек.                                    |
| 5. Выключатель.                           | 14. Освещаемая сторона.                                                 |
| 6. Регулируемая ножка.                    | 15. Насадка для выпуска пара / паровой автомат Autosteamer (если есть). |
| 7. Выдвижная решетка-подставка для чашек. | 16. Глухой фильтр.                                                      |
| 8. Фильтродержатель.                      | 17. Темпер.                                                             |
| 9. Лампа освещения выпуска.               | 18. Щёточка для чистки.                                                 |



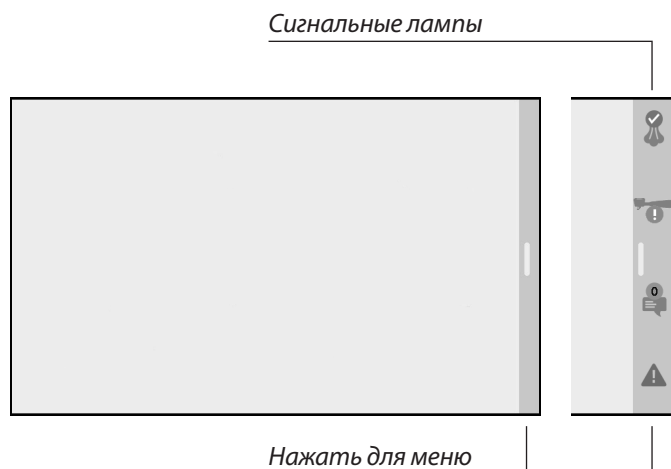
Гнездо для USB (12) должно использоваться только для определенного флэш-накопителя (имеется в комплекте у Техника). Запрещено подсоединять к гнезду USB внешние устройства (iPhone, iPad, компьютеры и пр.), так как это может привести к повреждению программного обеспечения кофемашины.

## 2.6 Кнопочная панель

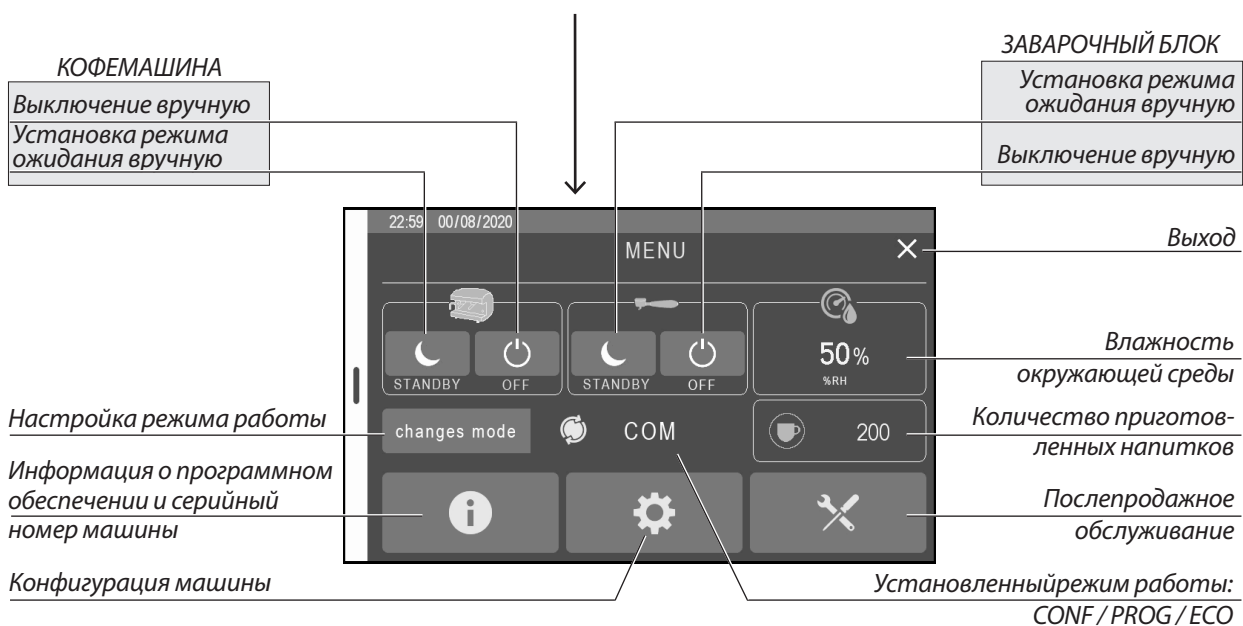
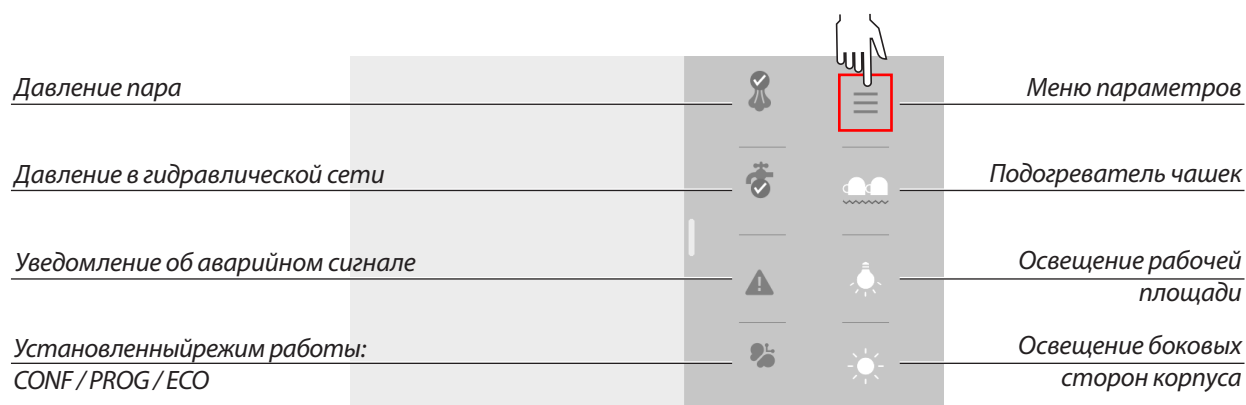


## 2.7 Сенсорный дисплей

Машина управляется посредством сенсорного дисплея, который расположен на лицевой стороне корпуса. На дисплее с правой стороны расположена панель уведомлений (отправляются системой), через которую осуществляется доступ к основным командам машины.



На дисплее не только отображаются основные параметры машины; через него можно получить доступ к меню аппарата.



Программирование системы энергосбережения - см. пар. 7.2 на странице 187.

## 2.8 Технические данные и маркировка

Технические данные машины представлены в следующей таблице:

| ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ                    |           | 2GR                                    | 3GR            | 4GR            |
|---------------------------------------|-----------|----------------------------------------|----------------|----------------|
| Мощность                              | 200 В     | 4000 Вт                                | 4700 Вт        | ---            |
|                                       | 220-240 В | 4400 - 5900 Вт                         | 5500 - 7000 Вт | 7100 - 7750 Вт |
|                                       | 380-415 В |                                        |                |                |
| Частота                               |           | 50 - 60 Гц                             | 50 - 60 Гц     | 50 - 60 Гц     |
| Паровой кофе                          |           | 1,2 л x 2                              | 1,2 л x 3      | 1,2 л x 4      |
| Паровой бойлер                        |           | 8,0 л                                  | 13,0 л         | 13,0 л         |
| Калибровка предохранительного клапана |           | 0,19 МПа (1,9 бар) +/- 0,015 МПа       |                |                |
| Рабочее давление бойлера              |           | 0,08 - 0,14 МПа (0,8 - 1,4 бар)        |                |                |
| Давление подаваемой воды              |           | 0,15 - 0,6 МПа МАКС (1,5 - 6 бар МАКС) |                |                |
| Давление подачи кофе                  |           | 0,8 - 0,9 МПа (8 - 9 бар)              |                |                |
| Температура рабочей среды             |           | 5 - 35°C 95° макс. отн. влажность      |                |                |
| Уровень звукового давления            |           | < 70 дБ                                |                |                |

В соответствии с Директивой 2006/42/CE аппарат маркирован знаком CE, согласно которому производитель под собственную ответственность заявляет, что машина является безопасной для пользователей и окружающей среды.

Альтернативная маркировка может быть применена в зависимости от целевого рынка в соответствии с действующими нормами в отношении изделий.

Заводская табличка с соответствующей маркировкой, на которой указаны идентификационные данные и специфические технические данные прибора, прикреплена под каплеуловителем. Ниже представлен пример заводской таблички кофемашины: Войдя через раздел «Меню» (см. инструкции в последующих главах Руководства по эксплуатации) и нажав кнопку , можно посмотреть серийный номер кофемашины.

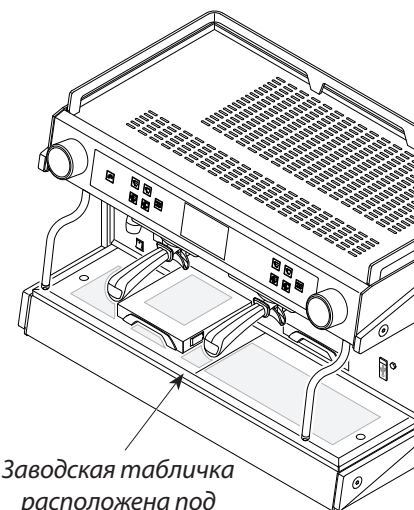
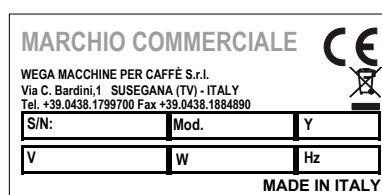
При любом обращении к Изготовителю необходимо указать следующие данные:

- S/N - серийный номер кофемашины;
- Mod. - модель машины;
- Y - дата изготовления.

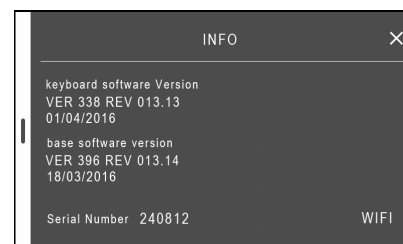
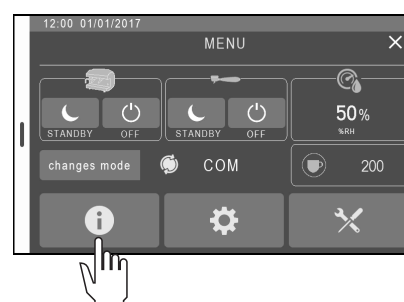
Данные прибора указаны также на этикетке, расположенной на упаковке машины.



Запрещается удалять или изменять заводскую табличку. В случае её повреждения или неразборчивости обратитесь к Технику или к Изготовителю.



Заводская табличка расположена под поддоном для сбора капель (каплеуловителем)



## 2.9 Система энергосбережения

Машина снабжена программным обеспечением, которое автоматически переводит ее в режим ожидания «stand by» во время продолжительных перерывов в работе, при включении системы энергосбережения «Energy-saving» в ночное время, а также системы регуляции температуры.

Это позволяет сохранять энергию на протяжении ночных пауз, поддерживая машину всегда в условиях быстрого возвращения в рабочее состояние.

Кроме того, программа распределяет мощность только тогда, когда это необходимо, позволяя таким образом экономить энергию в течение обычного режима работы аппарата. Если это предусмотрено конфигурацией, при уменьшении объема работы программное обеспечение автоматически переводит в режим ожидания один либо несколько заварочных блоков кофемашины, а затем вводит их в полный режим работы, когда это необходимо.

Предусмотрены три режима работы на выбор:

- CONF: запуск вручную
- PROG: запуск через программное обеспечение
- ECO: запуск через автоматическое запоминание.



Запуск системы энергосбережения «Energy saving» - см. пар. 7.2 на странице 187. Программирование - см. пар. 7 на странице 187.

### 3. ХРАНЕНИЕ

Складское хранение кофемашины осуществляется либо Компанией-изготовителем, либо Техником.

### 4. УСТАНОВКА

Установка кофемашины должна осуществляться исключительно Техником.



Во время установки кофемашины Техник должен выполнить операции по замене воды, содержащейся в гидравлической цепи.



Кофемашина должна быть установлена на совершенно горизонтальную поверхность, не более 2° наклона, и должны быть исключены любые неровности на этой поверхности.



Электрическая система должна быть оснащена устройством дифференциальной защиты с силой дифференциального тока в соответствии с действующими законами и правилами техники безопасности.

### 5. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Ввод кофемашины в эксплуатацию должен осуществляться исключительно Техником.

### 6. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

#### 6.1 Меры по обеспечению безопасности



Внимательно ознакомьтесь с мерами предосторожности, указанными в главе «I. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ» на странице 171.

#### 6.2 Излучения

##### Вибрации

При использовании аппарата в соответствии с указаниями правильной эксплуатации, представленными в данном Руководстве по эксплуатации, возможные обнаруженные вибрации не являются сигналом к возникновению потенциально опасных ситуаций.

##### Шумоизлучение

Уровень шумоизлучения машины в среднем составляет менее 70 дБ; это означает, что нет необходимости в использовании индивидуальных средств защиты слухового аппарата. Если машина начнет издавать отклоняющиеся от нормы шумы, необходимо сообщить об этом Технику.

##### Электромагнитная обстановка

Кофемашина произведена для корректной работы в электромагнитной обстановке промышленного типа, и соответствует действующим стандартам по электромагнитной совместимости и помехоустойчивости.

### 6.3 Включение и выключение

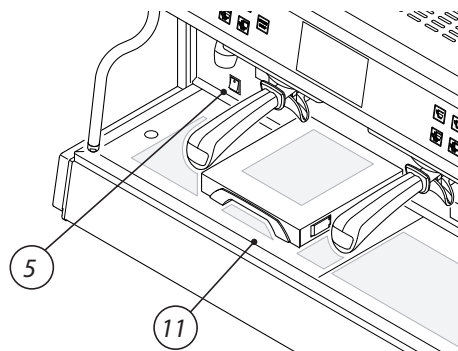


Перед началом использования кофемашины необходимо вставить фильтродержатель в заварочный блок и активировать функцию приготовления напитка вхолостую на несколько секунд; данная процедура способствует выходу присутствующего в цепи воздуха и полному нагреву заварочного блока.



Ежедневно необходимо заменять воду в машине, как это указано в пар. 6.4.1.

После подключения к гидравлической и электрической сетям, осуществленного Техником, убедитесь, чтобы поддон для сбора капель (каплеуловитель), расположенный под решеткой-подставкой для чашек (11), был правильно подсоединен к сливному отверстию.



Проверьте, чтобы все краны пара были закрыты. Включите кофемашину путем нажатия на главный выключатель (5) и следуйте указаниям, появляющимся на дисплее машины, как показано ниже.



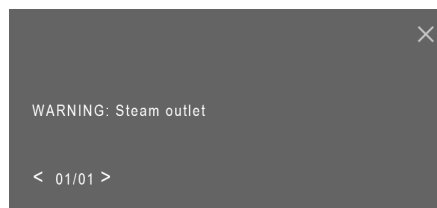
- дождитесь включения машины;



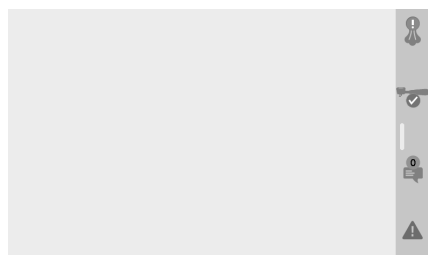
Машина находится в состоянии разогрева

Расчетное время ожидания запуска машины

- во время запуска из заварочных блоков может выходить вода:

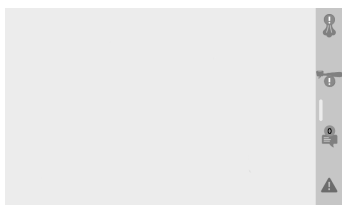


- после завершения запуска машина готова для приготовления кофе, и на дисплее появится нижеприведенное изображение. Если значок пара окрашен в оранжевый цвет, необходимо подождать несколько минут, чтобы подача пара стала возможной. Значок пара, окрашенный в зеленый цвет, означает, что давление в машине достигло запрограммированного уровня.



Пар не  
доступен

В некоторых случаях, как например, после промывки заварочных блоков, все кнопки выбора режима работы машины будут неактивными, дисплей будет иметь пониженную яркость, а справа на панели появятся предупреждающие сообщения.



Когда температура достигнет необходимого уровня, дисплей вернется в режим нормальной яркости, и машина начнет функционировать.

### 6.3.1 Выключение машины

Выключите кофемашину, нажав на кнопку главного выключателя.

## 6.4 Подготовка кофемашины к эксплуатации

### 6.4.1 Подготовка кофемашины к эксплуатации



Ежедневно необходимо заменять воду в машине, как это указано в пар. XX.

С помощью различных команд произвести следующие действия:

#### ЗАВАРОЧНЫЕ БЛОКИ

- Вставить фильтродержатель без фильтра в заварочный блок;
- поместить кувшин под носик выпускного отверстия фильтродержателя;
- выполнить подачу не менее **1 литра** воды;
- повторить операцию для каждого заварочного блока.

#### ВЫПУСКНАЯ ТРУБКА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

- Поместить достаточно вместительный кувшин под выпускную трубку горячей воды;

- выполнить подачу горячей воды в количестве, указанном в таблице:

| 2GR             | 3GR             | 4GR             |
|-----------------|-----------------|-----------------|
| <b>4 литров</b> | <b>7 литров</b> | <b>7 литров</b> |

В случае срабатывания системы Тайм-аут выключить и снова включить машину и выполнить подачу.

Если во время подачи происходит падение давления в машине, дождаться восстановления исходных условий и продолжить подачу до тех пор, пока не будет выдано указанное количество воды.

### НАСАДКИ ДЛЯ ВЫПУСКА ПАРА

- Вставить насадку для выпуска пара в кувшин;
- выполнить подачу пара в течение не менее **1 минуты**;
- повторить операцию с другой насадкой для выпуска пара (при наличии).

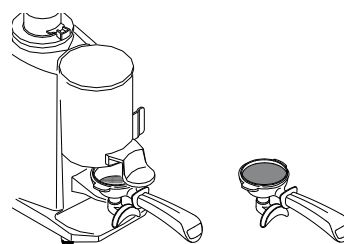


Опасность ожогов. Не направляйте пар и горячую воду на руки или другие части тела. Не прикасайтесь к насадке для выпуска пара и трубке выпуска горячей воды голыми руками; используйте соответствующие средства индивидуальной защиты.

### 6.4.2 Помол и дозирование кофе

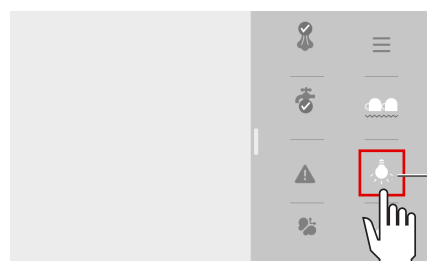
Кофемолка с дозатором, используемая повседневно для помола кофе, должна располагаться рядом с кофемашиной. Помол и дозирование кофе должны осуществляться в соответствии с указаниями изготовителя кофемолки с дозатором; кроме того, необходимо придерживаться следующих правил:

- чтобы получить отличный кофе эспрессо, не рекомендуется хранить зерна кофе на протяжении длительного периода. Необходимо соблюдать предельный срок хранения, указанный производителем;
- не рекомендуется молоть большие объемы кофе; желательно подготовить его в количестве, которое вмещает дозатор, и использовать по возможности в течение дня;
- не покупайте молотый кофе, поскольку он быстро теряет свои вкусовые качества. Если необходимо, покупайте его в небольших вакуумных упаковках.



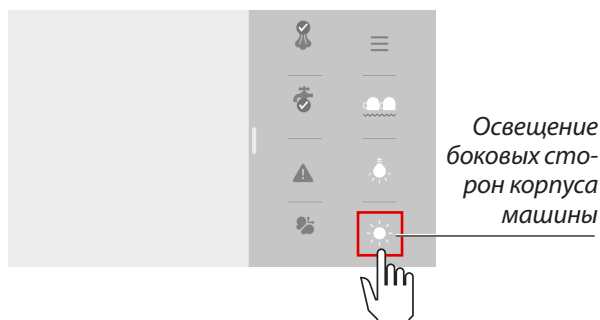
### 6.4.3 Освещение

Для включения или выключения освещения рабочей поверхности нажмите кнопку .



Освещение  
рабочей  
поверхности

Для включения или выключения освещения боковых сторон корпуса машины нажмите кнопку .

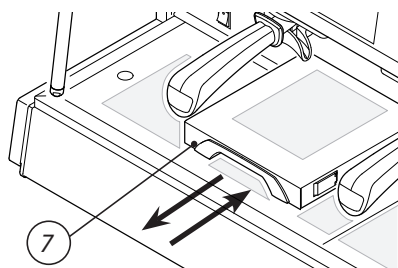


#### 6.4.4 Решетки для приподнятия чашек

В случае, когда необходимо наполнить чашки различной высоты, используются специальные выдвижные решетки (7), которыми оснащена машина.

Для установки выдвижной решетки, необходимо извлечь ее из корпуса машины, потянув на себя до полной ее блокировки.

Когда нет необходимости в использовании решетки, закройте ее по направлению к машине.



## 6.5 Приготовление кофе



Во время приготовления кофе не снимайте фильтродержатель с заварочного блока.

#### 6.5.1 Подготовка фильтродержателя

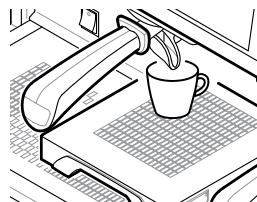


Перед заполнением фильтродержателя убедитесь, что он пустой и что фильтр очищен от предыдущих остатков кофе.

- Заполните фильтр одной порцией молотого кофе (примерно 6-7 гр.) и придавите его при помощи специального пресса;
- вставьте фильтродержатель в заварочный блок, при этом не закрывая его слишком сильно, чтобы избежать быстрого износа уплотнителей;
- по этой же причине рекомендуется очищать края фильтра, перед тем как вставить фильтродержатель в заварочный блок;
- следуйте правилам, указанным производителем кофемолки с дозатором.

#### 6.5.2 Подача

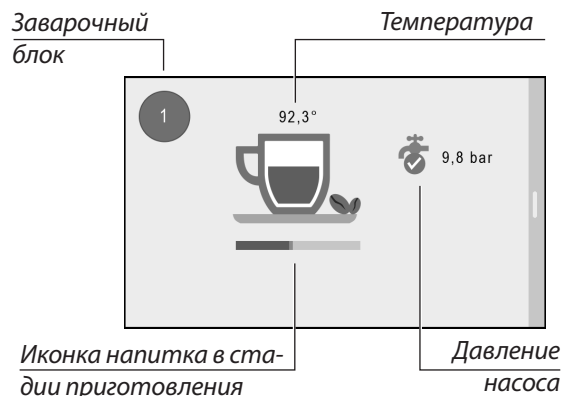
- Поставьте чашку под носик выпускного отверстия заварочного блока;



- выберите на дисплее иконку с необходимым количеством напитка, например , и ожидайте приготовления кофе (загорится светодиодный индикатор);



- чтобы остановить выпуск кофе раньше, необходимо повторно нажать на кнопку .



- чтобы приготовить несколько чашек кофе подряд, необходимо нажать на кнопку  и остановить подачу, нажав на эту же кнопку .

#### 6.5.3 Программирование порций кофе



Программирование каждой порции производится при использовании нового молотого кофе, а не кофейной гущи после ранее использованного кофе.

Машина уже запрограммирована Изготовителем. Если вы хотите изменить порции кофе, см. пар. 7.3.1 на странице 189.

## 6.6 Подача пара

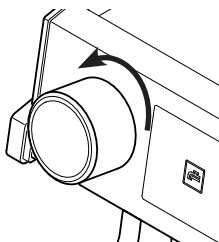


Не направляйте пар на руки или другие части тела. Не прикасайтесь к насадкам для выпуска пара голыми руками; используйте соответствующие средства индивидуальной защиты.

- Погрузите насадку для выпуска пара в жидкость для нагревания;



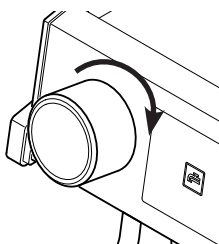
- поверните ручку крана против часовой стрелки;



- выход пара будет пропорционален открытию крана;



- для завершения подачи поверните ручку крана по часовой стрелке.



Для оптимального вспенивания следуйте следующим правилам:

- нагревайте всегда только то количество молока, которое намереваетесь использовать; после нагревания молоко должно быть полностью вылито из кувшина; запрещено нагревать молоко заново;
- вспенивание молока должно начинаться при температуре примерно 4°C.



Перед использованием насадки для выпуска пара необходимо произвести действия по очистке в течение не менее 2 секунд.



Для поддержания в отличном состоянии выпускной насадки для выпуска пара рекомендуется производить непродолжительную подачу пара после каждого их использования. Для чистки отверстий насадок для выпуска пара используйте чистую тряпку, смоченную в теплой воде. Насадка для выпуска пара должна находиться погруженной в молоко только на время, необходимое для его нагревания.



Не открывайте кран пара, если насадка для выпуска пара погружена в молоко, а машина выключена, так как последняя будет всасывать молоко в трубку.

## 6.7 Подача горячей воды



Опасность получения ожогов. Не направляйте горячую воду на руки или другие части тела. Не прикасайтесь к трубкам выпуска горячей воды голыми руками; используйте соответствующие средства индивидуальной защиты.

- Поместите кувшин под трубку выпуска горячей воды;

- нажмите кнопку воды  и ожидайте подачи воды;

- чтобы заранее прекратить приготовление кофе, необходимо повторно нажать кнопку воды .

### 6.7.1 Программирование горячей воды

Машина уже запрограммирована Изготовителем. Если Вы хотите изменить порции горячей воды, см. пар. 7.3.1 на странице 189.

## 6.8 Паровой автомат Autosteamer

### 6.8.1 Рекомендации по использованию

- Вспенивайте только то количество молока, которое Вы намереваетесь использовать; после нагревания молоко должно быть полностью вылито из кувшина; не нагревайте молоко повторно;
- паровой автомат Autosteamer гарантирует погрешность  $\pm 3^\circ\text{C}$  между заданной температурой и реальной температурой молока только при условии, что вспенивание молока начинается при температуре 4°C;
- поэтому выпуск пара прекратится только после достижения установленной температуры молока; для предотвращения выхода наружу пенки следует вводить объем жидкости, не превышающий 1/2 вместимости кувшина.
- используйте емкость, объем которой соответствует количеству вспениваемого молока (рекомендуется около 200 мл), и имеет цилиндрическую неконическую форму (см. рисунок).



### 6.8.2 Приготовление кофе с помощью парового автомата Autosteamer



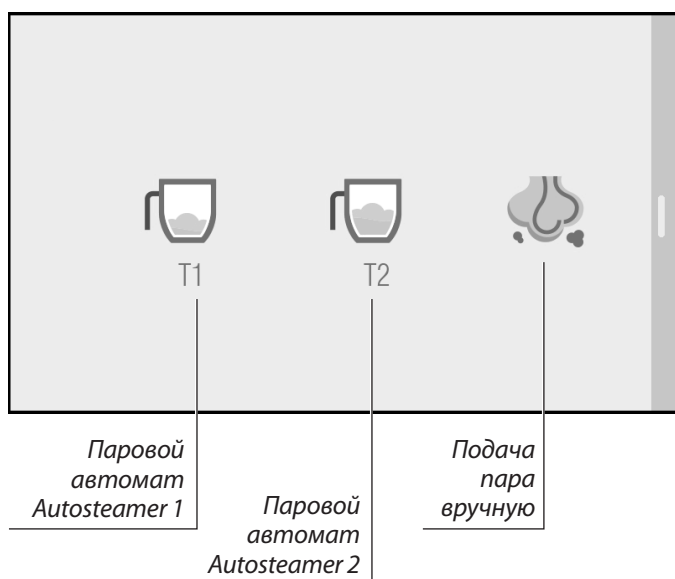
Не направляйте пар на руки или другие части тела.

Не прикасайтесь к насадкам для выпуска пара голыми руками; используйте соответствующие средства индивидуальной защиты.



Перед началом использования пара для нагрева и вспенивания молока, необходимо произвести выпуск пара вхолостую, нажав одну из кнопок выбора. Выпуск пара должен осуществляться в течение нескольких секунд до полного выхода конденсата. Для прекращения выпуска пара необходимо повторно нажать эту же кнопку.

- Погрузите отверстия насадки парового автомата Autosteamer в молоко;
- выберите на дисплее необходимую команду, например , и ожидайте подачи пара;
- дождитесь окончания выпуска;
- чтобы заранее прекратить выпуск, необходимо повторно нажать на эту же кнопку .



Для чистки отверстий насадок для выпуска пара используйте тряпку, смоченную в теплой воде. Молоко может храниться в холодильнике максимум в течение 3-4 дней.



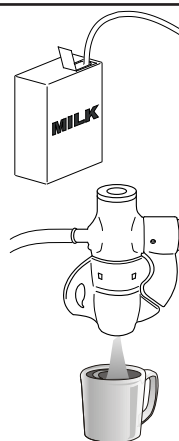
Насадка для выпуска пара должна находиться погруженной в молоко только на время, необходимое для его нагрева.



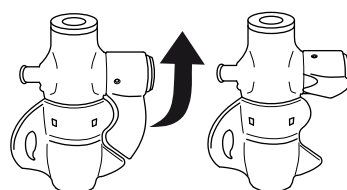
Для изменения температуры парового автомата Autosteamer или для регулировки вспенивания молока следует обратиться к Технике.

## 6.9 Приготовление капучино

- Вставьте всасывающую трубку в молоко;
- поместите кувшин под выходное отверстие капучинатора;
- откройте кран пара, после достижения желаемого количества закройте кран пара;
- вылейте вспененное молоко в чашки с кофе.



Чтобы приготовить горячее молоко без пены, приподнимите лопасть капучинатора вверх. Для получения лучшего результата рекомендуется подавать молоко из капучинатора не непосредственно в чашку с кофе, а в кувшин, и затем добавлять вспененное молоко в кофе. Рекомендуется содержать капучинатор в чистоте согласно правилам, представленным в параграфе 8.8 на странице 196.



## 6.10 Подогреватель чашек

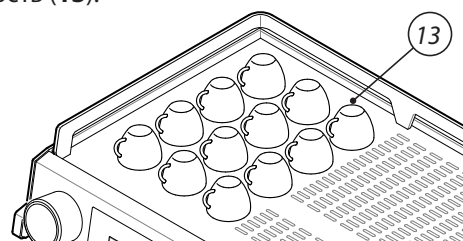


В целях безопасности не рекомендуется класть тряпки и другие предметы на поверхность подогревателя чашек, чтобы избежать перегрева кофемашины.

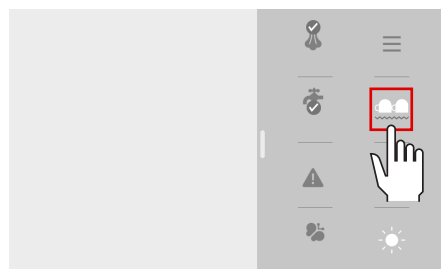


**ВНИМАНИЕ! ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА:** подогреватель чашек может достигать температур, которые могут привести к ожогам. Будьте очень осторожны.

Расположите чашки для нагрева на соответствующую поверхность (13).



Для включения подогревателя чашек нажмите кнопку . При включении подогревателя чашек кнопка внизу окрашивается в красный цвет.

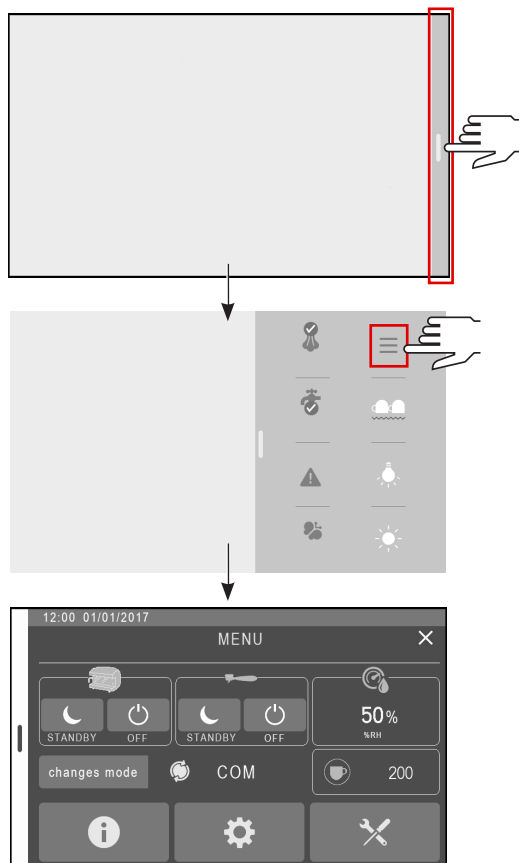


Для изменения температуры подогревателя чашек см. пар. 7.3.2 на странице 190.

## 7. ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПАРАМЕТРОВ МАШИНЫ

### 7.1 Доступ в меню

Для доступа к отображению данных и программированию машины нажмите на слайд в правой части сенсорного дисплея.



### 7.2 Управление системой энергосбережения

Возможны три режима работы системы энергосбережения «Energy Saving»:

- **COM** : запуск вручную
- **PROG** : запуск через программное обеспечение
- **ECO** : запуск через автоматическое запоминание.

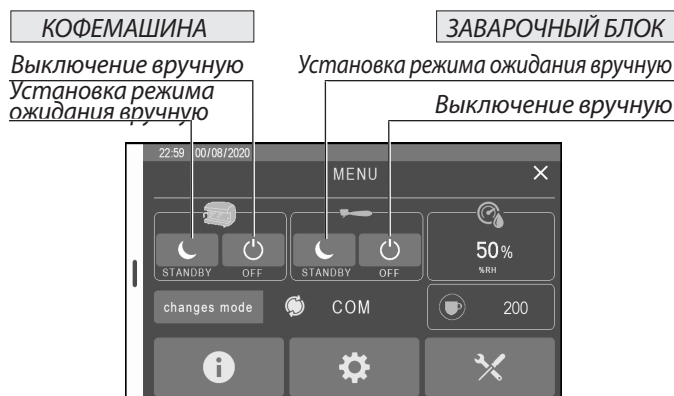
Для выключения машины либо запуска системы энергосбережения «Energy Saving» необходимо выполнить следующие действия:

- выбрать панель, расположенную с правой стороны дисплея;
- выбрать иконку «меню»
- выбрать желаемую функцию.

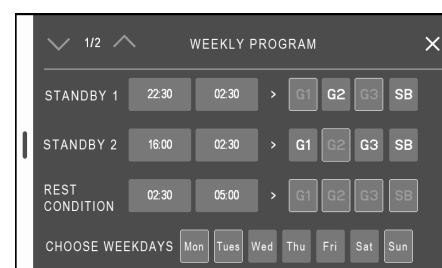
Если машина находится в выключенном состоянии либо в состоянии энергосбережения «Energy Saving», для того чтобы возобновить работу, необходимо нажать на дисплей. Машина вернется в рабочее состояние в течение одной минуты.

В любом случае, система продолжит следовать установленным параметрам энергосбережения.

- **COM** функция энергосбережения «Energy saving» запускается вручную путем выбора пиктограммы машины либо заварочного блока как показано на рисунке;

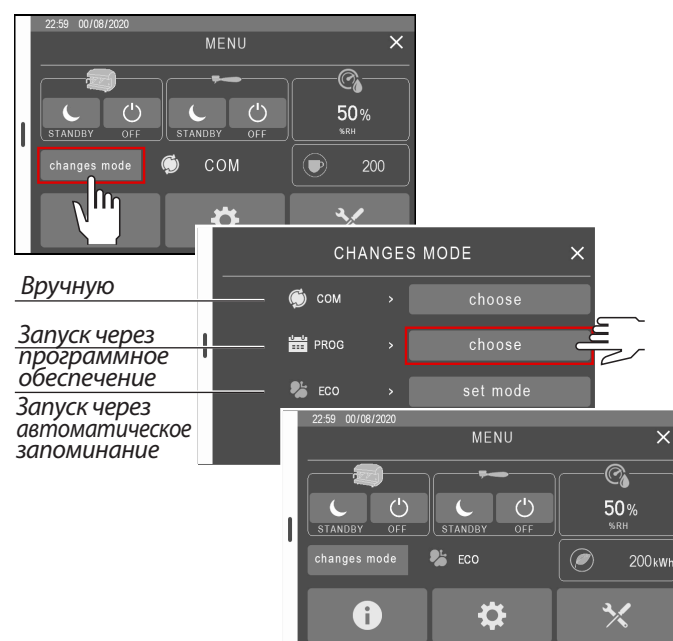


- **PROG** функция энергосбережения «Energy saving» запускается через программное обеспечение (см. пар.7.2.2 на странице 188);



- **ECO** функция энергосбережения «Energy saving» запускается через программу автоматического запоминания; система автоматически включает функцию энергосбережения, при этом температура понижается исходя из режима работы, осуществленного в предыдущие дни или недели.

Для включения системы энергосбережения «Energy saving» необходимо выбрать команду **changes mode** и затем выбрать желаемый режим работы:

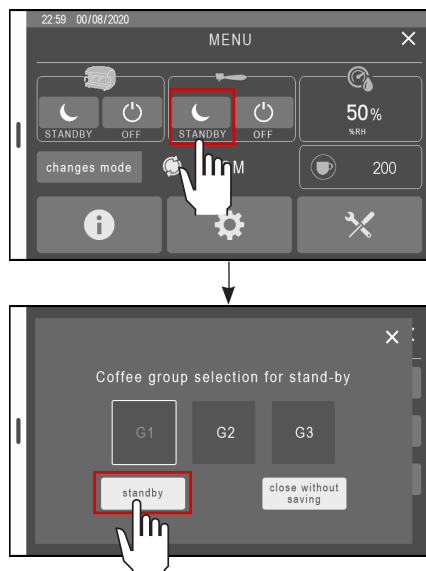


Для программирования системы энергосбережения «Energy saving» - см. пар. 7.2.2 на странице 188.

## 7.2.1 Запуск вручную ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Чтобы вручную поместить в режим ожидания один или несколько заварочных блоков, необходимо выполнить следующие действия:

- войти в меню (см. пар. 7.1 на странице 187);
- выбрать кнопку режима ожидания заварочных блоков;
- выбрать заварочный блок или блоки, который необходимо поместить в режим ожидания;
- подтвердить с помощью кнопки **standby**.



Аналогичным образом можно выключить заварочные блоки с помощью кнопки OFF. Чтобы вывести заварочные блоки из режима ожидания или выключения, следует нажать и удерживать кнопку START/STOP соответствующих заварочных блоков.

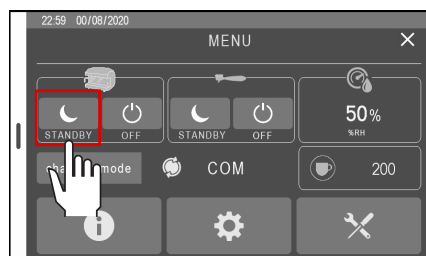


**START  
STOP**

Нажмите и удерживайте нажатой для возврата заварочного блока в исходное положение

Чтобы вручную поместить в режим ожидания всю машину (заварочные блоки и общий бойлер), необходимо выполнить следующие действия:

- войти в меню (см. пар. 7.1 на странице 187);
- выбрать кнопку режима ожидания машины;

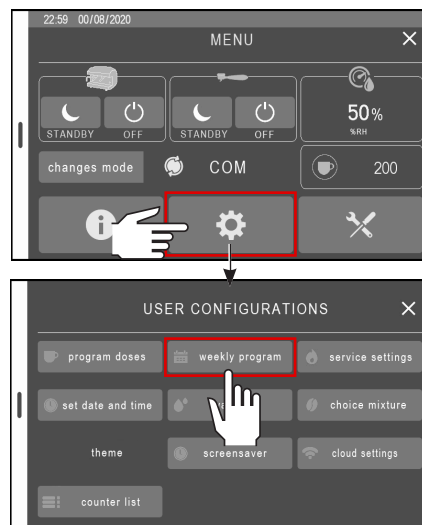


Аналогичным образом можно выключить машину с помощью кнопки OFF. Чтобы вывести машину из режима ожидания или выключения, следует коснуться дисплея.

## 7.2.2 Настройка системы энергосбережения ENERGY SAVING в режиме PROG

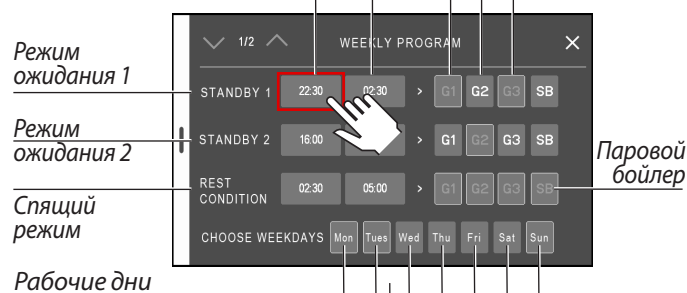
При работе системы энергосбережения «Energy Saving» в режиме **PROG**, необходимо выполнить следующие действия для недельного программирования режима ожидания «Stand by» и спящего режима:

- войти в меню (см. пар. 7.1 на странице 187);
- выбрать значок конфигурации **⚙**;
- нажать на значок **weekly program**;



- выбрать время, и посредством **+** и **-** установить периоды включения режима ожидания «stand by» и спящего режима;
- выбрать заварочные блоки, режим работы которых подлежит программированию, а также при необходимости паровой бойлер;
- ввести рабочие дни посредством выбора соответствующих кнопок;

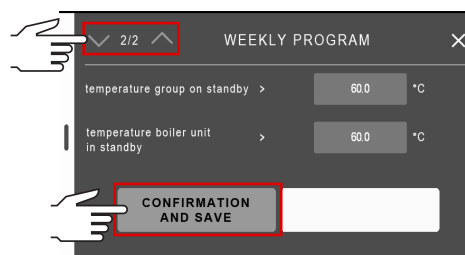
Время активации режима ожидания      Заварочные блоки



Рабочие дни



- для подтверждения программирования необходимо зайти на вторую страницу и нажать кнопку **CONFIRMATION AND SAVE**.





Программирование системы энергосбережения «Energy Saving» возможно только при работе системы в режиме PROG.

Режим работы PROG отражен на дисплее посредством приведенных ниже значков.



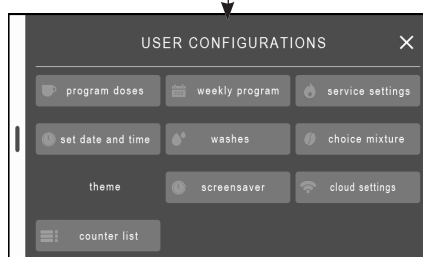
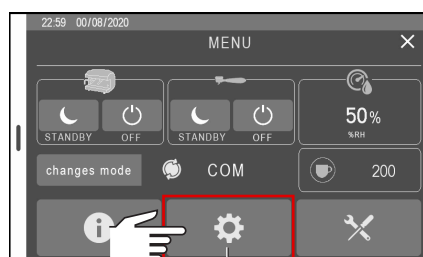
## 7.3 Конфигурации, настраиваемые пользователем

В меню конфигураций пользователя помимо программирования режима ожидания, можно настроить следующие параметры:

- программирование порций
- сервисные настройки
- настройка даты и времени
- выбор смеси
- экранная заставка
- настройки облачного хранилища данных
- список счетчиков

Для внесения изменений выполнить следующие действия:

- войти в меню (см. пар. 7.1 на странице 187);
- выбрать значок конфигурации ;
- нажать на значок параметра для настройки



Машина может иметь другое меню. Это связано с тем, что на машине установлена другая версия программного обеспечения; иногда программное обеспечение обновляется во время технического обслуживания для улучшения его производительности.

### 7.3.1 Программирование ПОРЦИЙ НАПИТКОВ



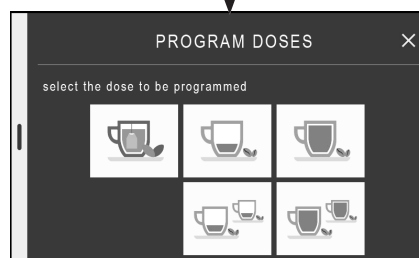
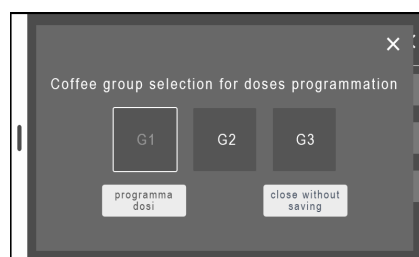
Во время приготовления кофе не снимайте фильтродержатель с заварочного блока.



Программирование каждой порции производится при использовании нового молотого кофе, а не кофейной гущи после ранее использованного кофе.

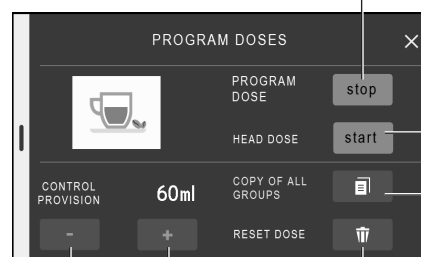
В этом меню можно запрограммировать порции кофе и горячей воды, для этого выполнить следующие действия:

- войти в меню конфигураций пользователя и нажать на значок программирования порций ;
- выбрать заварочный блок;
- выбрать желаемую порцию (например «1 кофе-эспрессо» );



- начать приготовление кофе, нажав на значок **start**;
- чтобы подтвердить и остановить желаемую порцию напитка, необходимо выбрать значок **stop**;
- повторить операцию для других кнопок порции;
- можно скопировать настройки порций напитков для программирования работы других заварочных блоков; для этого необходимо нажать на значок ;
- чтобы отменить настройку порций напитков, необходимо нажать на значок ;
- для ручного регулирования порций напитков необходимо использовать значки **+** и **-**.

Начало/Завершение программирования порций



Проверка программирования порции

Копирование запрограммированных порций на все заварочные блоки

Отмена программирования порций

Регулирование порций вручную (мл)

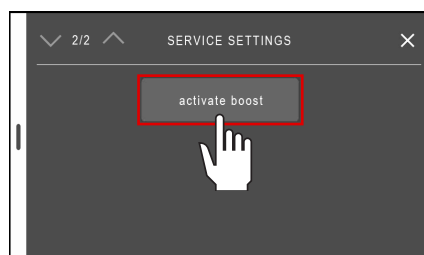
### 7.3.2 Настройка СЕРВИСНЫХ ПАРАМЕТРОВ

В этом меню можно настроить параметры некоторых служб машины, для этого выполнить следующие действия:

- войти в меню конфигураций пользователя и нажать на значок  ;
- выбрать параметр, подлежащий изменению;
- с помощью кнопок  и  изменить желаемое значение и подтвердить изменение, нажав на кнопку  . Параметры, которые могут быть изменены:
  - температура подогревателя чашек
  - давление парового бойлера (макс. 1,4 бар)
  - давление парового бойлера на стадии повышения производства пара в случае резкого увеличения объема работы машины (Boost)
- При нажатии на значок  появляется цифровая клавиатура, которая позволяет непосредственно ввести желаемое значение. Для подтверждения значения необходимо нажать  ;



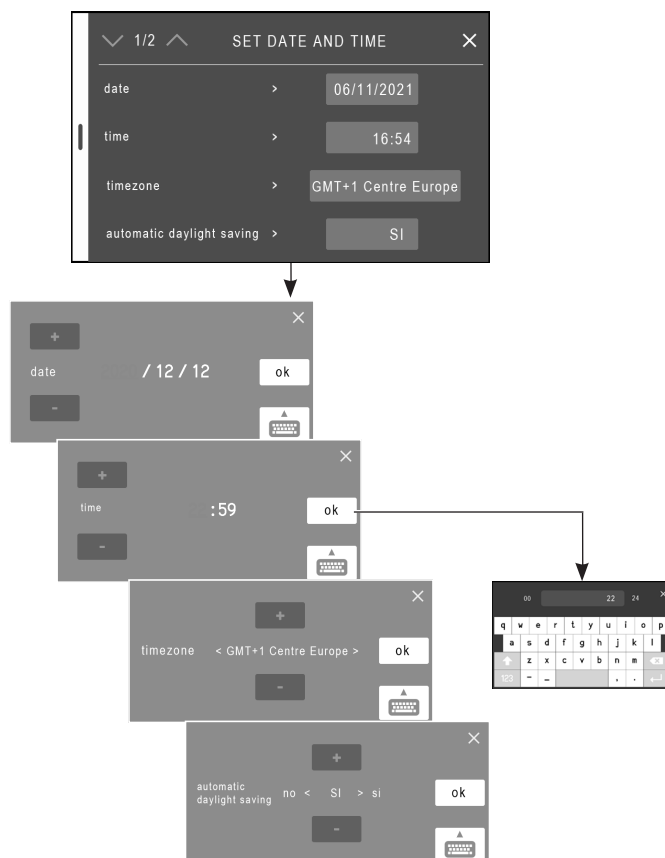
- на странице 2 путем выбора команды  осуществляется активация фазы повышенного производства пара.



### 7.3.3 Настройка ДАТЫ и ВРЕМЕНИ

В этом меню можно настроить дату и время машины, для этого выполнить следующие действия:

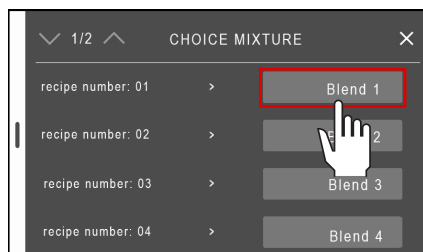
- войти в меню конфигураций пользователя и нажать на значок  ;
- выбрать параметр, подлежащий изменению;
- с помощью кнопок  и  изменить выбранный параметр и подтвердить изменение, нажав на кнопку  . Параметры, которые могут быть изменены:
  - дата
  - время
  - часовой пояс
  - автоматический переход на летнее время
- при нажатии на значок  появляется цифровая клавиатура, которая позволяет непосредственно ввести желаемое значение. Для подтверждения значения необходимо нажать на значок  .



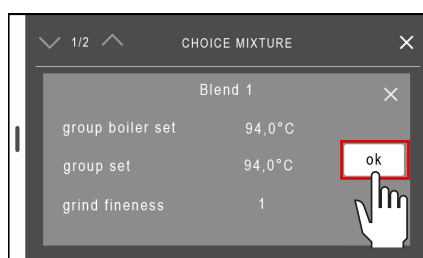
### 7.3.4 Выбор КОФЕЙНОЙ СМЕСИ

В этом меню можно настроить параметры кофейной смеси, для этого необходимо выполнить следующие действия:

- войти в меню конфигураций пользователя и нажать на значок choice mixture ;
- выбрать значок желаемой кофейной смеси, например Blend 1 ;



- подтвердить выбор нажатием кнопки ok ;



- подождать несколько секунд пока машина не будет готова для использования новой смеси;



- каждый заварочный блок может быть запрограммирован для использования конкретной кофейной смеси. В этом случае на дисплее будет указан тип кофейной смеси.



Активация функции выбора кофейной смеси возможна только, если это предусмотрено системой машины.

Для введения в систему новых кофейных смесей просим обратиться к Технику.

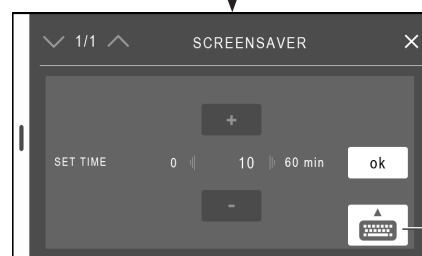
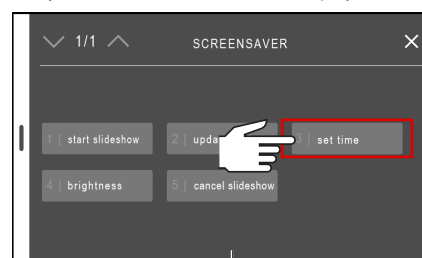
Параметры выбора смесей должны быть запрограммированы Техником.

### 7.3.5 Настройка ЭКРАННОЙ ЗАСТАВКИ

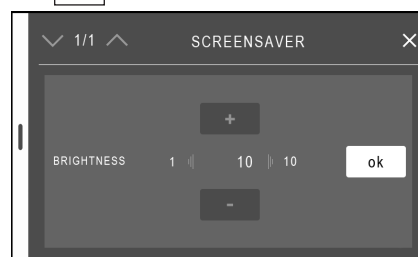
В этом меню можно настроить экранную заставку, для этого необходимо выполнить следующие действия:

- войти в меню конфигураций пользователя и нажать на значок screensaver ;
- для настройки времени, через которое должна активироваться экранная заставка после последней выполненной с машиной операцией, необходимо выбрать команду set time ;

- при помощи кнопок и изменить время активации экранной заставки и подтвердить изменения через команду ok . Цифровое значение может быть введено непосредственно при нажатии на значок путем использования виртуальной клавиатуры;



- для настройки яркости экранной заставки необходимо выбрать команду brightness ;
- при помощи кнопок и отрегулировать яркость дисплея и подтвердить изменение путем нажатия кнопки ok .



Можно загрузить новые изображения для использования в качестве экранной заставки с помощью следующей процедуры:

- подготовить USB-флэш-накопитель с изображениями для загрузки и вставить его в считывающее устройство;
- удалить изображения, хранящиеся в памяти, нажатием кнопки cancel slideshow ; появится страница дисплея с запросом подтверждения;
- нажать «подтвердить» для удаления;
- нажать кнопку update slide , чтобы загрузить новые изображения, и подтвердить на следующей странице дисплея, нажав кнопку «запуск»;
- по окончании загрузки проверить новую заставку с помощью кнопки start slideshow .



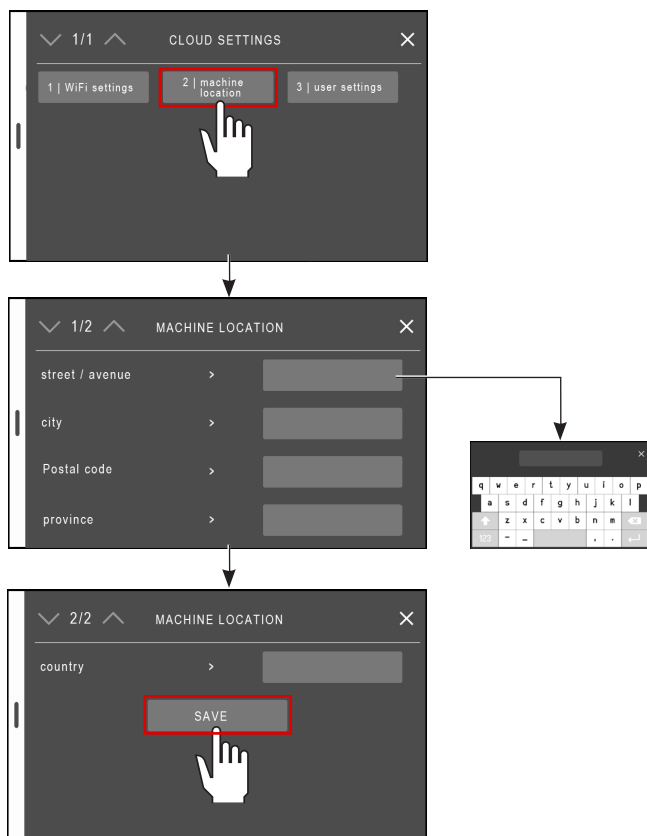
Можно загрузить до 10 различных изображений. Для информации о формате и названии изображений смотрите таблицу ниже.

| Название                             | Формат | Разрешение                           | Глубина цвета |
|--------------------------------------|--------|--------------------------------------|---------------|
| от «slide00.jpg»<br>до «slide09.jpg» | jpeg   | 800x480 пикселей<br>72 точки на дюйм | 24 бит        |

### 7.3.6 Настройка ОБЛАЧНОГО ХРАНИЛИЩА ДАННЫХ

В этом меню можно настроить облачное хранилище данных, для этого необходимо выполнить следующие действия:

- войти в меню конфигураций пользователя и нажать на значок cloud settings ;
- выбрать значок 2 | machine location ;
- при помощи клавиатуры ввести данные в различные поля (Улица, Город, Почтовый индекс, Область, Страна);
- подтвердить данные путем выбора команды SAVE .



Облачное хранилище данных возможно только, если кофемашина оснащена WiFi (обратитесь к Технику).

### 7.3.7 Счетчик ПРИГОТОВЛЕННЫХ НАПИТКОВ

В этом меню можно просматривать список приготовленных напитков, для этого необходимо выполнить следующие действия:

- войти в меню конфигураций пользователя и нажать на значок counter list ;
- при помощи кнопок 1/14 2/4 можно просмотреть различные страницы подсчета приготовленных напитков.



Для обнуления данных счетчика необходимо связаться с Техником.

## 7.4 Советы для получения отличного кофе

Ежедневно промывайте фильтры и фильтродержатели, как указано в пар. 8.8.3 на странице 196. Невыполнение такой очистки приводит к ухудшению качества приготовленного кофе. Для получения качественного кофе рекомендуется, чтобы степень жесткости используемой воды находилась в пределах 6-7 °f (французская мера измерения жесткости воды). В случае если жесткость воды превышает данное значение, рекомендуется использовать фильтр для очистки воды либо умягчитель воды. Избегайте использования умягчителя воды, если жесткость воды ниже 4 °f. В случае если вкус хлора в воде чувствуется особенно, рекомендуется использовать специальный фильтр. Не рекомендуется хранить зерна кофе на протяжении длительного периода. В случае замены сорта кофе рекомендуется обратиться к Технику для регулировки температуры воды и степени помола зерен. После относительно длительного периода неактивного состояния машины (2-3 часа) рекомендуется сварить несколько чашек кофе вхолостую. Следует постоянно производить чистку аппарата и периодическое техобслуживание.

## 8. ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

### 8.1 Меры по обеспечению безопасности



Внимательно ознакомьтесь с мерами предосторожности, указанными в главе «I. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ» на странице 171.



Обязательно использовать защитные перчатки для защиты от порезов и ссадин, а также от контакта с частями машины, которые имеют высокую температуру и соприкасаются с пищевыми продуктами (фильтродержатели, фильтры и пр.).

### 8.2 Периодическое техобслуживание

Кроме выполнения операций по техническому обслуживанию кофемашины с периодичностью, указанной в таблице «Периодическое техобслуживание» необходимо вызывать Техника для общего осмотра машины по крайней мере один раз в год.



При возникновении проблем с компонентами аппарата, выделенными серым цветом, необходимо выключить кофемашину и вызвать Техника.

### 8.3 Техобслуживание после краткосрочного периода бездействия машины

Под «краткосрочным периодом бездействия машины» понимается период времени, превышающий одну рабочую неделю. В случае возобновления работы машины после этого периода, необходимо чтобы Техник произвел замену всей воды, содержащейся в гидравлической цепи, как указано в пар. «8.2 Периодическое техобслуживание» на странице 193. Кроме того, необходимо выполнить все операции по периодическому техобслуживанию машины, см. предыдущий параграф.



При возникновении проблем с компонентами аппарата, выделенными серым цветом, необходимо выключить кофемашину и вызвать Техника.

### 8.4 Неисправности в работе кофемашины и способы их устранения

В таблице «Неисправности и способы их устранения» перечислены аварийные сигналы и действия по решению возникшей проблемы.



При возникновении неисправностей, выделенных серым цветом, необходимо выключить кофемашину и вызвать Техника.

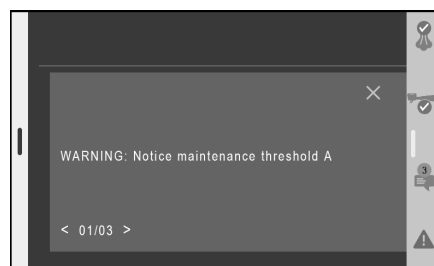


Если не удалось урегулировать сбой в работе аппарата, необходимо выключить машину и вызвать Техника.

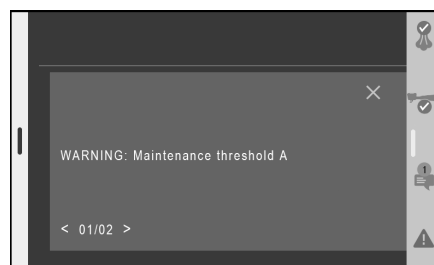
### 8.5 Плановое техобслуживание

При активации функции уведомления о плановом техническом обслуживании система отправляет Пользователю на дисплей сообщение о необходимости такого обслуживания.

Первое сообщение появляется, когда количество приготовленного кофе или чая, загрязнение бойлера либо количество дней, прошедших с момента установки кофемашины, приближается к запрограммированному предельному уровню.



Как только будет достигнут запрограммированный предельный уровень, на дисплее появится следующее сообщение:



Данное сообщение будет оставаться на дисплее до тех пор, пока не будет осуществлено техническое обслуживание аппарата.

На дисплее могут появляться, если они активированы, различные предельные уровни для планового технического обслуживания.

Уведомления о достижении/превышении предельного уровня не препятствуют работе кофемашины.

В любой момент можно удалить уведомления (в том числе до их поступления). Данная процедура выполняется Техником.

Во время работы кофемашины система производит подсчет выполненных машиной циклов и времени, прошедшего с момента установки аппарата.



Для программирования данной функции необходимо связаться с Техником.

Таблица Периодического техобслуживания

| Компонент                           | Вид операции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Еже-дельно | Ежемесячно | Каждые три месяца |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|-------------------|
| БОЙЛЕР<br>ГИДРАВЛИЧЕСКАЯ<br>СИСТЕМА | Замените воду, как указано в пар. 6.4.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>X</b>   |            |                   |
| ДАТЧИК ДАВЛЕНИЯ                     | Держать под контролем уровень давления в бойлере, который должен находиться в пределах от 0,8 до 1,4 бар.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>X</b>   |            |                   |
| ДАТЧИК ДАВЛЕНИЯ                     | Проверять давление воды во время приготовления кофе; держать под контролем уровень давления, указанный на дисплее, который должен находиться в пределах от 8 до 9 бар.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            | <b>X</b>   |                   |
| ФИЛЬТРЫ и<br>ФИЛЬТРОДЕРЖАТЕЛИ       | Проверять уровень износа фильтров, возможные повреждения краев фильтров, а также наличие в них остатков кофейной гущи. При необходимости заменить фильтры и/или фильтродержатели.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            | <b>X</b>   |                   |
| КОФЕМОЛКА С<br>ДОЗАТОРОМ            | Проверять порции молотого кофе (6-7 гр. на одну порцию) и выполнять контроль степени помола зерен. Жернова кофемолки должны быть острыми и хорошо заточенными; об их износе свидетельствует наличие слишком большого количества пыли в молотом кофе. Рекомендуется вызывать Техника для замены жерновов кофемолки каждые 400/500 кг молотого кофе либо каждые 800/900 кг молотого кофе (если установлены конические жернова).<br>В случае появления автоматического уведомления об износе жерновов, необходимо действовать, как указано в пар. 8.6 на странице 195. |            | <b>X</b>   |                   |
| ФИЛЬТР ДЛЯ ВОДЫ<br>УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ  | Осуществлять замену фильтрующего элемента фильтра либо умягчителя с частотой, указанной производителем либо при появлении автоматических уведомлений о необходимости их замены.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            | <b>X</b>   |                   |

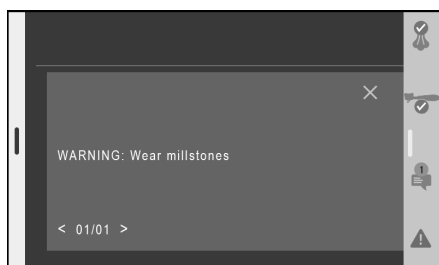
Таблица Неисправности и способы их устранения

| Неисправность                                             | Причина                                                                                                                                                                                                  | Способ устранения                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОТСУТСТВУЕТ ПИТАНИЕ МАШИНЫ                                | Машина выключена.                                                                                                                                                                                        | Включить машину.                                                                                                                                                                                                                                      |
| ОТСУТСТВУЕТ ВОДА В БОЙЛЕРЕ                                | Кран гидравлической сети закрыт.                                                                                                                                                                         | Открыть кран гидравлической сети.                                                                                                                                                                                                                     |
| СЛИШКОМ МНОГО ВОДЫ В БОЙЛЕРЕ                              | Повреждение электрической или гидравлической системы.                                                                                                                                                    | Выключить кофемашину и вызвать Техника.                                                                                                                                                                                                               |
| ИЗ НАСАДОК ДЛЯ ВЫПУСКА ПАРА НЕ ВЫХОДИТ ПАР                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Распылитель насадки закупорен.</li> <li>Машина выключена.</li> </ul>                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Очистить распылитель насадки для выпуска пара.</li> <li>Включить машину.</li> </ul>                                                                                                                            |
| ИЗ НАСАДОК ДЛЯ ВЫПУСКА ПАРА ВЫХОДИТ ВОДА ЛИБО ПАР С ВОДОЙ | Повреждение электрической или гидравлической системы.                                                                                                                                                    | Выключить кофемашину и вызвать Техника.                                                                                                                                                                                                               |
| ОТСУТСТВИЕ ПОДАЧИ КОФЕ ИЗ ЗАВАРОЧНОГО БЛОКА               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Кран гидравлической сети закрыт.</li> <li>Слишком мелкий помол кофе.</li> </ul>                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Открыть кран гидравлической сети.</li> <li>Отрегулировать степень помола кофе.</li> </ul>                                                                                                                      |
| УТЕЧКА ВОДЫ ИЗ КОФЕМАШИНЫ                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Переполен поддон для сбора капель (каплеуловитель).</li> <li>Сливной шланг сломан, отошел либо засорен, что препятствует сливу воды.</li> </ul>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Проверить слив воды в канализационную трубу.</li> <li>Проверить и подсоединить сливной шланг к сливному поддону.</li> </ul>                                                                                    |
| КОФЕ СЛИШКОМ ГОРЯЧИЙ ЛИБО СЛИШКОМ ХОЛОДНЫЙ                | Повреждение электрической или гидравлической системы.                                                                                                                                                    | Выключить кофемашину и вызвать Техника.                                                                                                                                                                                                               |
| КОФЕ ИЗ ЗАВАРОЧНОГО БЛОКА ПОДАЕТСЯ СЛИШКОМ БЫСТРО         | Помол кофе слишком грубый.                                                                                                                                                                               | Отрегулировать степень помола кофе.                                                                                                                                                                                                                   |
| КОФЕ ИЗ ЗАВАРОЧНОГО БЛОКА ПОДАЕТСЯ СЛИШКОМ МЕДЛЕННО       | Помол кофе слишком мелкий.                                                                                                                                                                               | Отрегулировать степень помола кофе.                                                                                                                                                                                                                   |
| ВЛАЖНАЯ КОФЕЙНАЯ ГУЩА                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Загрязнен заварочный блок.</li> <li>Заварочный блок слишком холодный.</li> <li>Помол кофе слишком мелкий.</li> <li>Использованный кофе слишком старый.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Осуществить промывку заварочного блока с глухим фильтром.</li> <li>Дождаться полного нагревания заварочного блока.</li> <li>Отрегулировать степень помола кофе.</li> <li>Заменить кофе свежим кофе.</li> </ul> |

| Неисправность                                                                                                                     | Причина                                                                                                                                                     | Способ устранения                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ДИСПЛЕЙ ПОКАЗЫВАЕТ НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕЕ ДАВЛЕНИЕ                                                                                     | Повреждение гидравлической системы.                                                                                                                         | Выключить кофемашину и вызвать Техника.                                                                                                                                     |
| НАЛИЧИЕ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ В ЧАШКЕ                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Фильтродержатель загрязнен.</li> <li>Отверстия фильтра износились.</li> <li>Несоответствующий помол кофе.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Очистить фильтродержатель.</li> <li>Заменить фильтр.</li> <li>Отрегулировать степень помола кофе соответствующим образом.</li> </ul> |
| КОФЕ ПОДАЕТСЯ БРЫЗГАМИ                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Помол кофе слишком грубый.</li> <li>Поврежден край фильтра.</li> </ul>                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Отрегулировать степень помола кофе.</li> <li>Заменить фильтр.</li> </ul>                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>ПРИГОТОВЛЕННЫЙ КОФЕ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ НОРМАМ</li> <li>НЕ СОБЛЮДАЮТСЯ ПОРЦИИ КОФЕ</li> </ul> | Помол кофе слишком мелкий.                                                                                                                                  | Отрегулировать степень помола кофе.                                                                                                                                         |
| ЗАБЛОКИРОВАНА ЭЛЕКТРОННАЯ СИСТЕМА                                                                                                 | Повреждение электрической или гидравлической системы.                                                                                                       | Выключить кофемашину и вызвать Техника.                                                                                                                                     |
| УТЕЧКА ВОДЫ ИЗ НАСОСА                                                                                                             | Повреждение насоса.                                                                                                                                         | Выключить кофемашину и вызвать Техника.                                                                                                                                     |
| ДВИГАТЕЛЬ РЕЗКО ОСТАНАВЛИВАЕТСЯ ИЛИ ТЕПЛОВОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ СРАБАТЫВАЕТ ПО ПРИЧИНЕ ПЕРЕГРУЗКИ                                        | Повреждение насоса.                                                                                                                                         | Выключить кофемашину и вызвать Техника.                                                                                                                                     |
| ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ НАСОСА НИЖЕ НОМИНАЛЬНОЙ                                                                                 | Повреждение насоса.                                                                                                                                         | Выключить кофемашину и вызвать Техника.                                                                                                                                     |
| ШУМ ПРИ РАБОТЕ НАСОСА                                                                                                             | Повреждение насоса.                                                                                                                                         | Выключить кофемашину и вызвать Техника.                                                                                                                                     |

## 8.6 Автоматический контроль износа жерновов кофемолки

При активации функции уведомления об износе жерновов система отправляет на дисплей сообщение о необходимости замены жерновов дозатора молотого кофе.



Уведомление появляется, когда количество использованного кофе (в кг) достигнет запрограммированного предельного уровня.

Сообщение остается на экране, если система находится в стадии ожидания выбора либо в стадии ожидания программирования.

Оповещение о достижении/превышении предельного уровня не препятствует работе кофемашины.

В любой момент можно обнулить счетчик (в том числе до поступления оповещений). Данная процедура выполняется техником.

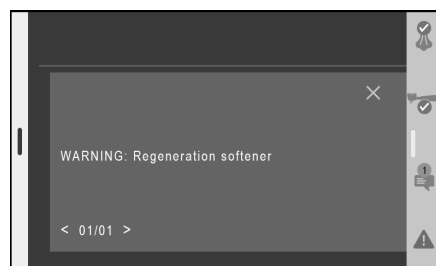


КОМ.

Система функционирует только если кофемашина соединена с одной кофемолкой. Для программирования данной функции необходимо связаться с Техником.

## 8.7 Регенерация умягчителя воды

Кофемашина осуществляет подсчет использованной воды и, если это предусмотрено, при превышении предельного уровня отправляет на дисплей уведомление о необходимости регенерации умягчителя воды.



Оповещение о достижении/превышении предельного уровня не препятствует работе кофемашины.

В любой момент можно обнулить счетчик (в том числе до поступления оповещений). Данная процедура выполняется техником.



Для программирования данной функции необходимо связаться с Техником. Для осуществления регенерации умягчителя воды следуйте инструкциям производителя.

## 8.8 Чистка кофемашины

### 8.8.1 Общие указания

Для идеальной гигиены и эффективного функционирования аппарата необходимо производить следующие операции чистки. При обычном использовании кофемашины необходимо придерживаться данных указаний, а в случае длительного непрерывного использования кофемашины операции по чистке следует проводить чаще.



Не использовать щелочные моющие средства, растворители, спирт или продукты на основе агрессивных кислот (например, фосфорной, лимонной, сульфаминовой кислоты и т.д.).

Используемые при чистке продукты/моющие средства должны быть предназначены для данных целей и не должны влиять на материалы гидравлических цепей, а также должны использоваться в соответствии с инструкциями на упаковке.

Не используйте абразивные чистящие средства, которые могут повредить поверхность корпуса машины.

Всегда используйте только чистую и гигиеничную ткань для очистки.

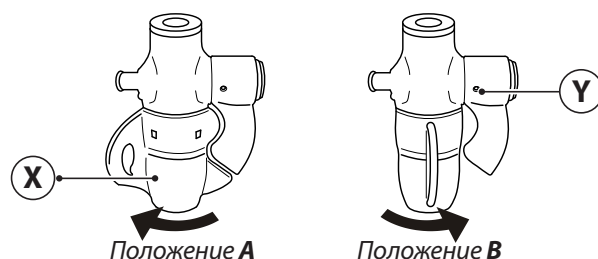
Для промывки фильтров, фильтродержателей и прочих компонентов кофемашины используйте только моющие средства, рекомендуемые Изготовителем, либо специальные средства для чистки профессиональных машин для приготовления кофе.

| Чистка                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Ежедн. | Еженед. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| <b>Капучинатор:</b><br>Выполнять чистку капучинатора не реже одного раз в день, а в случае его постоянного использования - несколько раз в день, следуя указаниям пар. 8.8.2 на странице 196.                                                                                                                                                      | X      |         |
| <b>Корпус и решетки:</b><br>Выполнить чистку панелей корпуса аппарата, используя тряпку, смоченную в теплой воде.<br>Снять поддон и решетку-подставку для чашек и промыть их горячей водой.                                                                                                                                                        | X      |         |
| <b>Фильтры и фильтродержатели:</b><br>Промывать ежедневно и еженедельно, как это указано в пар. 8.8.3 на странице 196.<br>Еженедельно выполнять очистку, как указано в пар. 8.8.3 на странице 196.                                                                                                                                                 | X      | X       |
| <b>Насадка для выпуска пара/парового автомата Autosteamer:</b><br>Постоянно поддерживать в чистоте насадку для выпуска пара; для чистки использовать тряпку, смоченную в теплой воде.<br>Проверять и чистить отверстия выхода пара насадки при помощи небольшой иглы.<br>Еженедельно выполнять промывку, как указано в пар. 8.8.7 на странице 198. | X      | X       |
| <b>Заварочный блок:</b><br>Выполнять промывку заварочного блока, следуя указаниям пар. 8.8.4 на странице 197 и 8.8.5 на странице 197.<br>Ежедневно выполнять очистку, как указано в пар. 8.8.6 на странице 197.                                                                                                                                    | X      | X       |
| <b>Кофемолка с дозатором и воронка:</b><br>При помощи тряпки, смоченной в теплой воде, осуществлять очистку внутренней и внешней частей воронки и кофемолки с дозатором.<br>Затем тщательно просушить их.                                                                                                                                          |        | X       |

### 8.8.2 Промывка капучинатора

Рекомендуется очищать капучинатор с особой тщательностью, выполняя следующие действия:

- выполнить первую промывку, погрузив всасывающую трубку капучинатора в воду, и привести его в действие на несколько секунд;
- повернуть вращающийся механизм (X) на 90° в положение В (закрытие протока выхода молока);
- держа всасывающую трубку капучинатора в воздухе, выполнить выпуск пара (при холостой работе капучинатора);
- процедура должна занимать примерно 20 секунд; она способствует очистке и стерилизации внутренней части капучинатора;
- прекратить подачу пара и повернуть вращающийся механизм в положение А;
- в случае закупорки отверстия выхода воздуха (Y), аккуратно освободить его при помощи иглы.



Выполняйте чистку капучинатора после каждого использования или, в любом случае, не реже одного раза в день.

### 8.8.3 Чистка фильтров и фильтродержателей

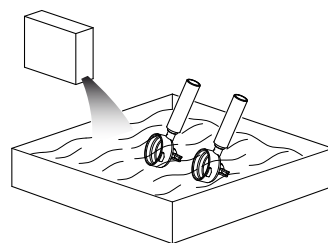


Внимание: погружать в воду только чашу фильтродержателя; не погружать в воду его ручку.

Моющее средство должно быть растворено в холодной воде в пропорции, указанной на упаковке (см. инструкцию производителя).

#### Ежедневно:

- Погрузить фильтр и фильтродержатель в горячую воду на всю ночь (это способствует растворению кофейных жиров);
- промыть всё холодной водой.



#### Еженедельно:

- При помощи отвертки отсоединить фильтр от фильтродержателя;
- погрузить фильтр и фильтродержатель в горячую воду на 10 минут, добавив в нее специальное моющее средство;
- промыть всё холодной водой.

### 8.8.4 Плановая промывка заварочного блока

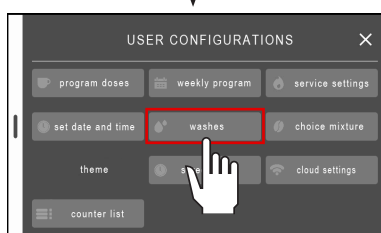
Если это предусмотрено, машина для приготовления кофе автоматически отправляет уведомление о необходимости ежедневной промывки заварочных блоков.

Для запуска программы промывки необходимо следовать указаниям на дисплее. Можно отменить запрос на промывку и продолжить работу в обычном режиме.

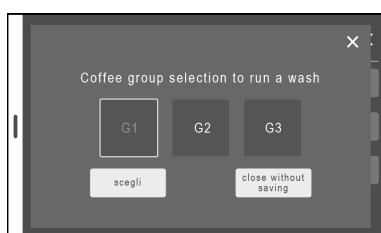
### 8.8.5 Произвольная промывка заварочного блока

По желанию можно осуществлять промывку заварочных блоков в любой момент; при этом следует выполнять следующие действия:

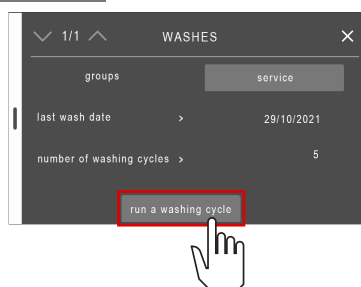
- Войти в меню (см. пар. 7.1 на странице 187);
- выбрать значок конфигурации ;
- нажать на значок  washes;



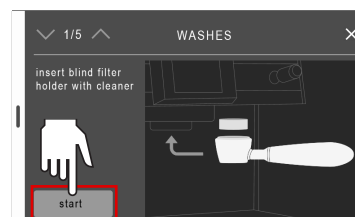
- выбрать заварочный блок;



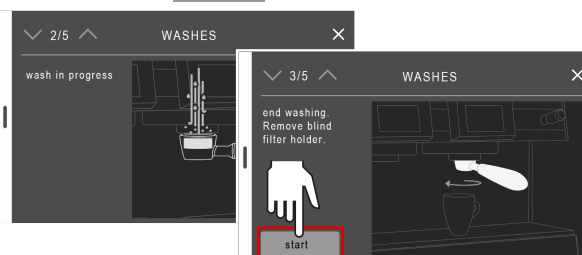
- на дисплее появится дата последней промывки и количество циклов промывки;
- для запуска процесса промывки необходимо выбрать команду ;



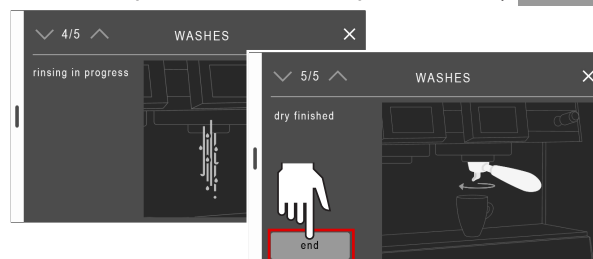
- поместить в глухой фильтр специальное моющее средство; вставить фильтродержатель в заварочный блок и выбрать команду ;



- подождать выполнение промывки; по ее окончании снять фильтродержатель с заварочного блока и выбрать команду ;



- по окончании ополаскивания вставить фильтродержатель в заварочный блок и выбрать команду .



Во время промывки заварочного блока функция приготовления кофе отключена.

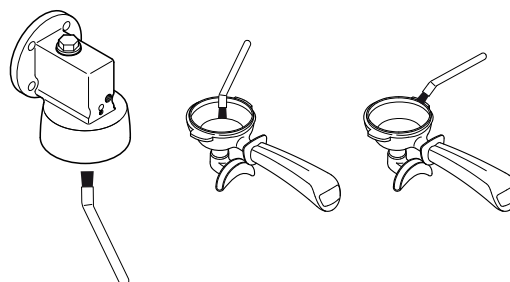
В случае прерывания процесса промывки в результате выключения машины, при ее включении процесс промывки будет автоматически возобновлен.

### 8.8.6 Очистка сетки заварочного блока, держателя сетки и фильтродержателя

#### Ежедневно

Выполнить очистку сеток заварочного блока и фильтродержателя специальной щеткой.

Тщательно очистить внутреннюю часть соединительного кольца и фильтродержателя, а также край и пластины фильтродержателя для удаления возможных остатков кофе.

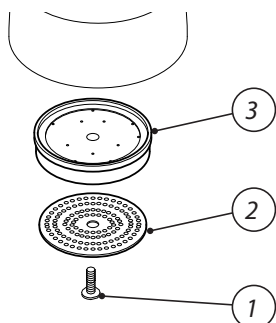


Использовать специальную щетку, поставляемую в комплекте (см. каталог запасных частей).

### Еженедельно

Очистить сетку заварочного блока и держатель сетки следующим образом:

- С помощью отвертки ослабить винт (1);
- снять сетку (2) и держатель сетки (3);
- промыть обе детали горячей водой;
- вернуть сетку и держатель сетки в начальное положение, закрепив их при помощи винта.



### 8.8.7 Чистка насадки для выпуска пара / парового автомата Autosteamer

#### Еженедельно

Необходимо осуществлять чистку насадки для выпуска пара/парового автомата Autosteamer следующим образом:

- Поместить насадку в кувшин с водой со специальным моющим средством (согласно инструкциям производителя);



- нагреть раствор паром из насадки;
- дать насадке охладиться, оставив ее погруженной в раствор как минимум на 5 минут; за это время моющее средство поднимется внутрь насадки из-за эффекта охлаждения;
- повторить операцию 2 либо 3 раза, пока остатки молока не будут удалены.

## 9. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Замена компонентов и/или частей машины должна осуществляться исключительно Техником.



Пользователь не имеет права совершать работы по замене компонентов и/или частей машины.

## 10. ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Вывод кофемашины из эксплуатации должен осуществляться Техником, поскольку необходимо отключить аппарат от электрической и гидравлической цепей, а также слить воду из внутренней цепи машины.

Повторный ввод в машины эксплуатацию после этого периода должен осуществляться исключительно Техником.



Пользователь не имеет права совершать работы по выводу кофемашины из эксплуатации на долгий период и по вводу ее в эксплуатацию после этого периода.

## 11. ДЕМОНТАЖ

Демонтаж кофемашины должен осуществляться исключительно Техником.

## 12. УТИЛИЗАЦИЯ

### 12.1 Информация об утилизации

Только для стран Европейского Союза и Европейской экономической зоны.



Данный символ указывает на то, что продукт нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами в соответствии с Директивой ЕС об отходах электрического и электронного оборудования RAEE (2012/19/CE) и Директивой ЕС об утилизации батареек и аккумуляторов (2006/66/CE), а также в соответствии с национальными законами, приводящими в действие данные Директивы. Аппарат должен быть передан в специальный пункт сбора отходов, например, дилеру при покупке нового аналогичного оборудования либо в авторизованный центр сбора, занимающийся переработкой отходов электрического и электронного оборудования (RAEE), а также утилизацией батареек и аккумуляторов. Неправильное обращение с отходами подобного типа может иметь негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека из-за потенциально опасных веществ, которые, как правило, содержатся в данных отходах. Правильная утилизация данного продукта со стороны пользователя будет способствовать эффективному использованию природных ресурсов и позволит избежать административных санкций, предусмотренных действующими законами. Для получения дополнительной информации по утилизации данного продукта просим обращаться в органы местной власти либо органы, ответственные за сбор отходов, а также к авторизованным дилерам и в службу сбора бытовых отходов.



Для утилизации машины обращайтесь к Технику и/или к компании-продавцу.

### 12.2 Экологическая справка

Внутри кофемашины расположена литиевая батарея кнопочного типа, необходимая для хранения данных машины. Она помещена в электронную плату. Необходимо утилизировать батарею в соответствии с действующими законами страны.





**WEGA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l.**

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

Tel. +39.0438.1799700 - Fax +39.0438.1884890

[www.wega.it](http://www.wega.it) - [info@wega.it](mailto:info@wega.it)

Cod. WY02000715 - Rev. 04 - 03/2023