

WMINI

HOML

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

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

 L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e/o competenze insufficienti se sono sorvegliati o istruiti nell'uso sicuro dell'apparecchio e coscienti dei pericoli che corrono.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su se sorvegliati o istruiti nell'uso sicuro dello stesso e se coscienti dei pericoli che corrono.

La pulizia e la normale manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.

Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

PERICOLO ELETTRICO

Le operazioni di uso e pulizia devono sottostare alle norme comportamentali di sicurezza.

La presa, alla quale collegare la macchina, deve essere:

- conforme al tipo di spina installata nel medesimo;
- dimensionata per rispettare i dati della targhetta dati posta sull'apparecchio.
- collegata ad un efficiente impianto di messa a terra.

Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito in conformità alle norme di sicurezza vigenti nel paese d'utilizzazione.

- Non toccare l'apparecchio quando si hanno mani o piedi bagnati o umidi.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- Non utilizzare l'apparecchio in locali adibiti a doccia, bagno o in zone nelle quali può essere utilizzato un getto d'acqua.
- Non tirare il cavo d'alimentazione per scollegare l'apparecchio.
- Non utilizzare la macchina se la spina, il cavo alimentazione o la macchina risultino danneggiati.
- 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 Centro assistenza autorizzato.
- Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
- Non rimuovere le protezioni e/o parti della carrozzeria e non accedere all'interno della macchina.
- Non effettuare versamenti di liquidi sulla macchina né utilizzare getti d'acqua per la pulizia.
- Non permettere che il cavo elettrico possa essere schiacciato e/o possa entrare in contatto con superfici taglienti.
- Non immergere la macchina, la presa di corrente o il cavo di alimentazione nell'acqua.
- Non utilizzare prolunghe o prese multiple.

PERICOLO ALTA TEMPERATURA

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

- Durante le operazioni di pulizia la macchina deve essere spenta e si deve essere sicuri che tutti i componenti siano a temperatura ambiente.
- Durante l'utilizzo evitare il contatto con il gruppo erogazione e le lance acqua, vapore.

- Non dirigere il vapore, l'acqua calda in direzione delle mani o altre parti del corpo.
- Non disinserire (togliere) mai il portafiltra in pressione durante l'erogazione del caffè.
- Durante la fase di riscaldamento dal gruppo erogazione caffè possono uscire gocce d'acqua calda.

I.I. FUNZIONAMENTO

L'apparecchiatura è intesa per uso domestico e applicazioni simili, quali:

- cucine per il personale di negozi, uffici ed altri ambienti lavorativi;
- agriturismo;
- clienti in alberghi, motel ed alloggi di tipo residenziale;
- ambienti tipo Bed & Breakfast.

Questa macchina è stata progettata al solo scopo di produrre caffè, acqua calda e vapore per bevande calde. Tutti gli altri usi sono inappropriati e pericolosi. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per eventuali danni causati da un uso improprio.

- Posizionare sempre la macchina su una superficie piana e stabile.
- Non posizionare la macchina su altri dispositivi, su superfici calde, in prossimità di forni caldi, riscaldatori o analoghe sorgenti di calore.
- Non riempire il serbatoio con acqua calda o bollente. Utilizzare solo acqua fredda potabile non gasata.
- Non tenere la macchina a una temperatura inferiore a 0 °C. L'acqua residua all'interno del sistema di riscaldamento può congelare e danneggiare la macchina.
- Non lasciare acqua nel serbatoio se la macchina non verrà utilizzata per un lungo periodo. L'acqua potrebbe subire delle contaminazioni. Ogni volta che si usa la macchina, utilizzare acqua fresca.

- Non permettere che l'apparecchio sia utilizzato da persone non istruite sul suo utilizzo.

È vietato:

- utilizzare la macchina in condizioni psicofisiche alterate; sotto l'influenza di droghe, alcool, psicofarmaci, ecc;
- l'utilizzo della macchina in modalità differenti da quanto descritto nel presente manuale;
- l'utilizzo della macchina in atmosfera esplosiva, aggressiva o ad alta concentrazione di polveri o sostanze oleose in sospensione nell'aria;
- lasciare alla portata dei bambini sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi ecc. in quanto sono fonti di potenziali pericoli.
- utilizzare ricambi non consigliati dalla ditta costruttrice.

I.II. MANUTENZIONE E PULIZIA

È necessario seguire le seguenti norme durante la manutenzione e la pulizia.

- È vietato lavare la macchina con benzina e/o solventi di qualsiasi natura.
- Non effettuare utilizzi, operazioni di manutenzione e di pulizia diverse da quanto indicato nel presente Manuale.
- Non permettere che le operazioni di manutenzione e di pulizia siano effettuate da bambini o persone non adeguatamente istruite.

I.III. SITUAZIONI DI EMERGENZA

Nel caso si verifichi una situazione di emergenza causata da un guasto della macchina, spegnere la medesima tramite l'interruttore d'accensione e staccare la spina dalla presa di corrente.

In caso d'incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO₂). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.

Sommario generale

1. INTRODUZIONE	5
1.1 Conservazione del Manuale.....	5
1.2 Note per la lettura.....	6
1.3 Garanzia.....	6
1.4 Dati e marcatura.....	6
2. IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA	6
2.1 Illustrazione della macchina.....	6
2.2 Servizio assistenza clienti del costruttore	8
3. INSTALLAZIONE	9
3.1 Posizionamento.....	9
3.2 Primo avvio.....	9
4. FUNZIONAMENTO	10
4.1 Precauzioni di sicurezza	10
4.2 Accensione e spegnimento.....	10
4.3 Ricambio acqua interno	10
4.4 Stand by.....	10
4.5 Macinatura e dosatura del caffè.....	11
4.6 Consigli per ottenere un buon caffè	11
4.7 Erogazione del caffè	11
4.8 Erogazione vapore	13
4.9 Erogazione acqua calda	13
4.10 Scaldatazze	14
5. MANUTENZIONE E PULIZIA	14
5.1 Precauzioni di sicurezza	14
5.2 Operazioni di pulizia.....	14
6. SMALTIMENTO	16
7. TABELLA MALFUNZIONAMENTI E RELATIVI RIMEDI	16

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.

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 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.

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



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.

E' 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 tramite accesso riservato.

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

1.2 Note per la lettura

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.



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



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, nei casi estremi anche di ricovero ospedaliero.



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

1.3 Garanzia

La macchina è coperta da una garanzia di 24 mesi su tutti i componenti esclusi quelli elettrici ed elettronici nonché i pezzi d'usura.

1.4 Dati e marcatura

I dati tecnici generali delle macchine sono riportati nella seguente tabella:

TABELLA DATI TECNICI	
Tensione	220-240 V
Potenza	1350 W
Frequenza	50-60 Hz
Caldaia	1,8 l
Dimensioni (l x a x p) (mm)	274 x 390 x 429
Peso netto	22 kg
Taratura valvola di sicurezza	0,18 MPa (1,8 bar)
Lunghezza cavo	1,5 mt
Serbatoio acqua	1,8 l - Estraibile
Pressione esercizio caldaia	0,09 - 0,13 MPa (0,9 - 1,3 bar)
Pressione erogazione caffè	0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)
Temperatura ambiente di lavoro	5 - 35°C - 95° U.R.MAX
Livello pressione acustica	< 70 dB

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 macchina.



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

2. IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA

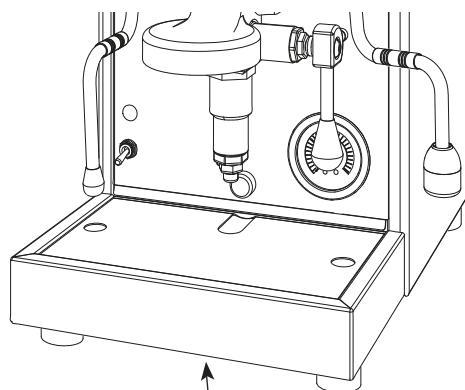
2.1 Illustrazione della macchina

1. Protezione superiore.
2. Coperchio e serbatoio acqua.
3. Manopola vapore.
4. Gruppo erogatore.
5. Protezione antiscottatura.
6. Lancia vapore.
7. Spia accensione macchina.
Accesso fisso: macchina accesa
Lampeggiante: mancanza acqua nel serbatoio/Stand by
8. Interruttore accensione.
9. Piano scaldatazze.
10. Manopola acqua calda.
11. Protezione antiscottatura.
12. Lancia acqua calda.
13. Leva erogazione caffè.
14. Manometro.
Pressione di funzionamento: 0,09 ÷ 0,12 MPa
(0,9 ÷ 1,2 bar)
15. Vasca raccogliocce.
16. Griglia appoggia tazze.
17. Piedino regolabile.
18. Spazzolino di pulizia.
19. Pressino.
20. Filtro Cieco (il filtro è senza fori nella parte inferiore e deve essere utilizzato solo per le fasi di pulizia).
21. Bricco per il latte.
22. Filtro per portafiltro 2 tazze.
23. Portafiltro 2 tazze.
24. Filtro per portafiltro 1 tazza.
25. Portafiltro 1 tazza.
26. Pastiglie detergente.
27. Panno per pulizia.

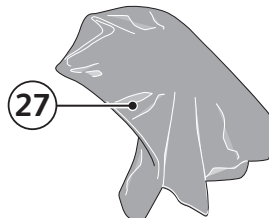
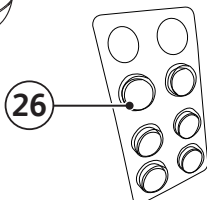
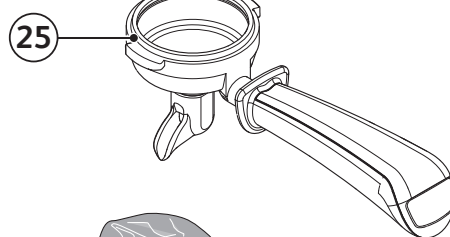
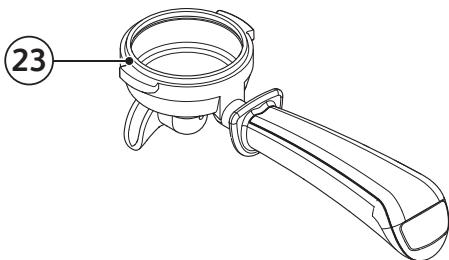
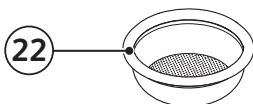
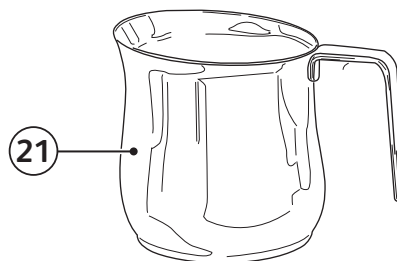
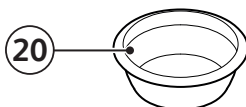
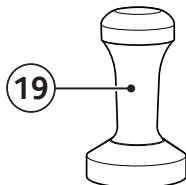
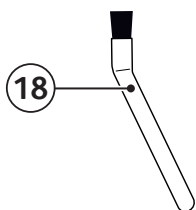
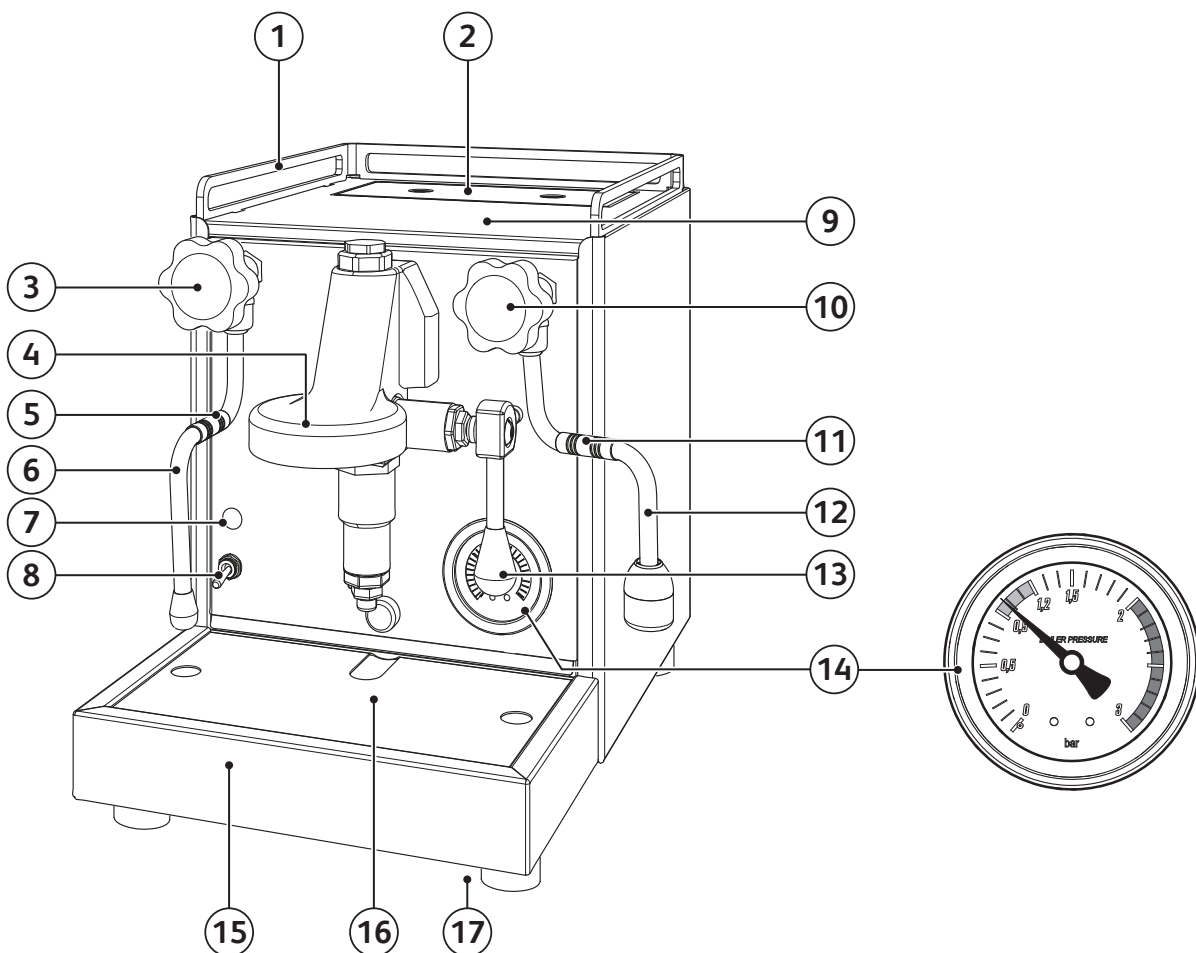


I filtri da 1 e 2 tazze devono essere utilizzati esclusivamente con i relativi portafiltri per garantire una corretta erogazione.

I filtri vengono forniti già assemblati ai rispettivi portafiltri.



MARCHIO COMMERCIALE		CE
CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. Via C. Bordini, 1 SUSEGANA (TV) - ITALY Tel. +39.0438.8615 Fax +39.0438.80657		
S/N:	Mod.	Y
V	W	Hz
MADE IN ITALY		



2.2 Servizio assistenza clienti del costruttore

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
VIA CONDOTTI BARDINI, 1
31058 SUSEGANA (TV) - ITALY
TEL. +39 0438 6615 - FAX +39 0438 60657
E-MAIL: INFO@WEGA.IT
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW GERMANY GMBH
SCHLEIFWIESENSTRASSE, 27
71723 GROSSBOTTWAR - GERMANY
TEL. +49 7148 1629-991 - FAX +49 7148 1629-992
E-MAIL: INFO@RCWGERMANY.DE
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW FRANCE SARL
67, RUE MARCEL DASSAULT
93140 BONDY - FRANCE
TEL. +33 1 48547208 - FAX +33 1 48546578
E-MAIL: BONDY@ASTORIA.FR
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW ROMANIA S.R.L.
STR. PARMA NR. 2, O.P. 1, C.P. 446
300518 TIMISOARA TIMIS - ROMANIA
TEL. +40 256 306 492/4 - FAX +40 256 306 496
E-MAIL: MCE@MCESA.COM
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW USA
1597 POST RD FAIRFIELD
CONNECTICUT 06824 - USA
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW RUS LLC
BUSINESS CENTER PORTPLAZA
PROEKTIRUEMY PROEZD 4062, 6/16
115432 MOSCOW - RUSSIA
TEL. +7(495) 925 75 56
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW INTERNATIONAL LIMITED
FLAT/RM 12 07/F, PENINSULA CENTRE, 67 MODY ROAD
TSIM SHA TSUI EAST, KOWLOON - HONG KONG
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

3. INSTALLAZIONE

3.1 Posizionamento

Prima di procedere con l'utilizzo si devono eseguire le istruzioni per una corretta installazione.

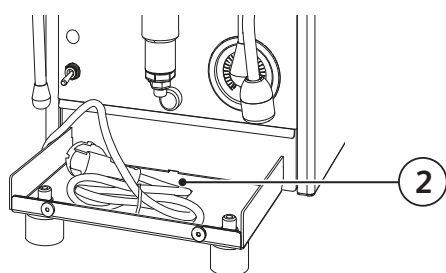


La base d'appoggio della macchina deve essere perfettamente in piano, non superare i 2° d'inclinazione e senza irregolarità.

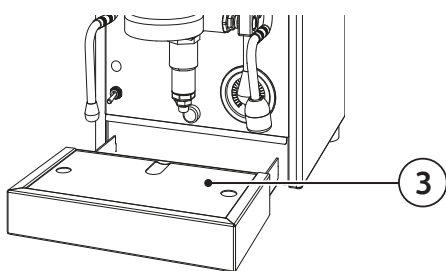


L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di protezione differenziale con intensità di corrente differenziale in conformità alle leggi e norme di sicurezza vigenti.

- Aprire la parte superiore dell'imballaggio e rimuovere tutti gli accessori.
- Riporre gli accessori in su un piano pulito.
- Sbloccare la parte inferiore dell'imballaggio di cartone e rimuovere il cartone esterno.
- Preparare il piano d'appoggio prima di sollevare la macchina.
- Togliere il sacchetto di protezione.
- Sollevare con attenzione la macchina ed appoggiarla sul piano d'appoggio precedentemente preparato.



- Rimuovere il cavo elettrico per liberare la sede della vasca raccogliogocce.

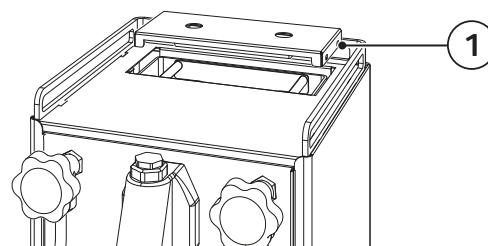


- Installare la vasca raccogliogocce nella parte anteriore della macchina.

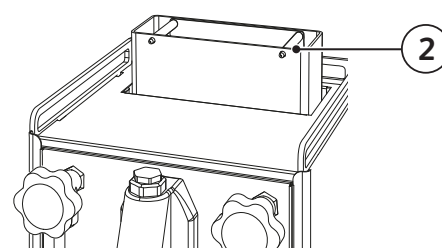
3.2 Primo avvio

Dopo aver posizionato correttamente la macchina, si deve provvedere al primo avvio.

- A macchina spenta e disconnessa dalla rete elettrica, rimuovere il coperchio del serbatoio dell'acqua (1).

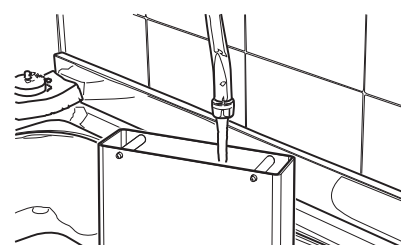


- Rimuovere con 2 mani il serbatoio dell'acqua (2) dall'interno della macchina.



Le prime volte la rimozione del serbatoio dell'acqua potrebbe essere più difficoltoso perché le guarnizioni sono nuove.

- Riempire fino al livello MAX il serbatoio dell'acqua.

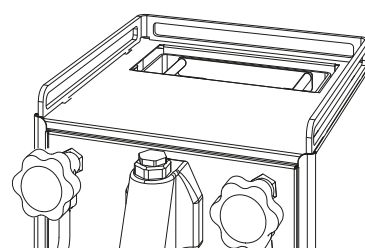


Non superare mai il livello MAX indicato nel serbatoio dell'acqua per evitare fuoriuscite di acqua indesiderate.

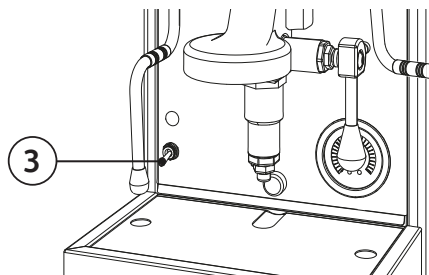


Immettere nel serbatoio sempre e soltanto acqua fresca potabile non gasata. Acqua calda nonché altri liquidi possono danneggiare il serbatoio e la macchina.

- Riposizionare il serbatoio spingendolo fino in fondo assicurandosi che sia ben inserito.



- Inserire il coperchio sul serbatoio dell'acqua
- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Accendere la macchina posizionando l'interruttore generale (3) su (I); la spia verde si accende.

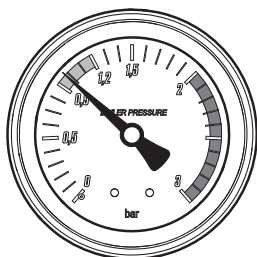


- La macchina provvede a riempire la caldaia con la quantità di acqua necessaria.



La quantità di acqua presente nel serbatoio sarà utilizzata quasi tutta per il riempimento della caldaia e questo funzionamento è normale.

- Al termine la macchina inizierà il riscaldamento dell'acqua al fine di erogare i prodotti.
- La macchina sarà pronta per l'erogazione dei prodotti quando il manometro posizionato nella parte inferiore indicherà una pressione compresa fra 0,09 - 0,12 MPa (0,9 e 1,2 bar).



Consigliamo di procedere nuovamente al riempimento del serbatoio dell'acqua perchè in questa prima fase la macchina ne utilizza molta per il riempimento della caldaia.

4. FUNZIONAMENTO

4.1 Precauzioni di sicurezza



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

4.2 Accensione e spegnimento



Quotidianamente è necessario effettuare il ricambio dell'acqua interna della macchina come indicato al par. 4.3.

4.2.1 Accensione della macchina

Accendere la macchina posizionando l'interruttore generale (3) su (I); la spia verde si accende.

La macchina sarà pronta per l'erogazione dei prodotti quando il manometro, posizionato nella parte inferiore, indicherà una pressione compresa fra 0,09 - 0,12 MPa (0,9 e 1,2 bar).

4.2.2 Spegnimento della macchina

Spegnere la macchina posizionando l'interruttore generale (3) su (0).

4.3 Ricambio acqua interno



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

Utilizzando i vari comandi, procedere come segue:

GRUPPO

- 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**.

LANCIA ACQUA CALDA

- Posizionare un bricco sufficientemente capiente sotto la lancia acqua calda;
- effettuare l'erogazione di almeno **1 litro** di acqua calda.

LANCE VAPORE

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



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.

4.4 Stand by

Dopo 90 minuti di mancato utilizzo, la macchina passa automaticamente in fase di stand by ossia vengono inibite alcune funzionalità per ridurre i consumi di energia.

Lo stato di stand by è segnalato dal lampeggio della spia di accensione (7).

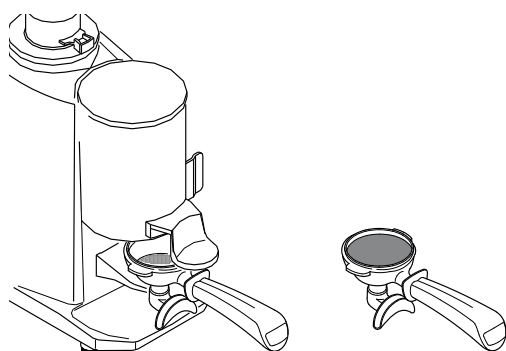
Per riattivare la macchina, alzare la levetta di erogazione e riportarla nella sua posizione originale. Attendere qualche minuto finchè il manometro indicherà una pressione superiore a 0,09 MPa (0,9 bar).

4.5 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.



4.6 Consigli per ottenere un buon caffè

Effettuare quotidianamente il lavaggio dei filtri e portafiltri come indicato al par. 5.2.2 a pagina 14. 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.

In caso di cambio del tipo di caffè si consiglia di rivolgersi al Tecnico per la regolazione 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.

4.7 Erogazione del caffè



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



Il gruppo erogatore ed il portafiltro raggiungono temperature elevate. Pericolo d'ustioni. Non toccarlo con la mani o altre parti del corpo.

In ogni caso, prima di procedere all'erogazione, si deve riempire il portafiltro più idoneo al proprio scopo come descritto nel paragrafo successivi.

4.7.1 Utilizzo dei portafiltri



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

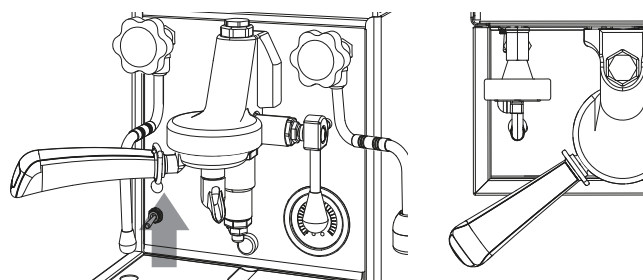
- Utilizzare il filtro adatto per ogni tipo di portafiltro per ottenere la corretta erogazione del caffè.
- Comprimere il caffè con l'apposito pressino.
- Pulire il bordo del filtro dal caffè macinato prima d'agganciare il portafiltro al gruppo erogatore.
- Agganciare il portafiltro al gruppo senza chiuderlo troppo, per evitare una rapida usura della guarnizione.

4.7.2 Erogazione di 1 caffè

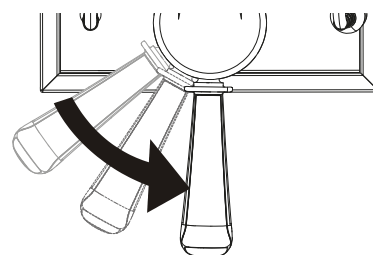


Il tempo d'erogazione dipende dalla macinatura, dalla quantità e dalla qualità del caffè presente nel portafiltro.

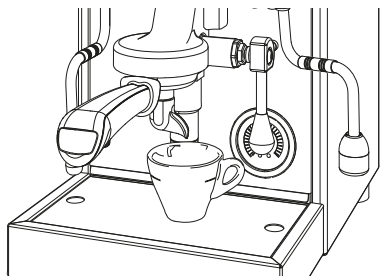
- Riempire il filtro con una dose di caffè macinato (circa 6-7 gr.); seguire le modalità indicate dal costruttore del macinadosatore.
- Inserire il portafiltro dal basso nel gruppo erogatore.



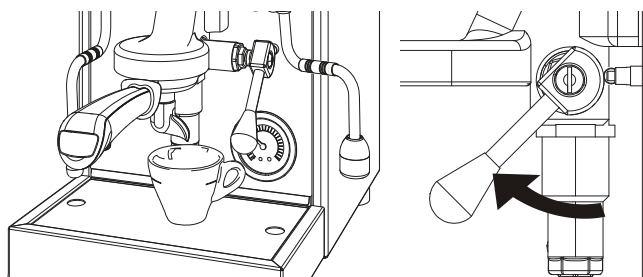
- Ruotare il portafiltro in senso antiorario fino al suo bloccaggio.



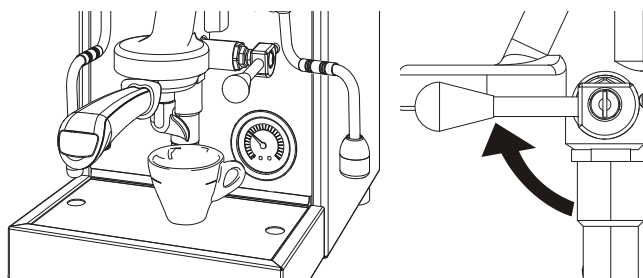
- Posizionare una tazza/tazzina sotto il portafiltro.



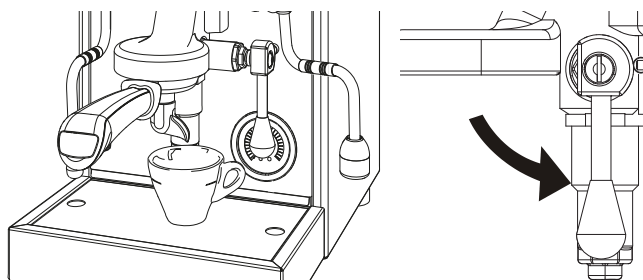
- Tirare leggermente la leva e portarla nella posizione indicata in figura. Si attiva la preinfusione del caffè



- Attendere un breve tempo (3÷5 secondi) e poi portare la leva in posizione orizzontale come mostrato in figura per iniziare l'erogazione.



- Quando è stata raggiunta la quantità di caffè desiderata, riportare la leva nella posizione originaria.



Terminata l'erogazione del caffè, rimuovere il portafiltro e pulirlo dal caffè contenuto all'interno.

4.7.3 Erogazione di 2 caffè

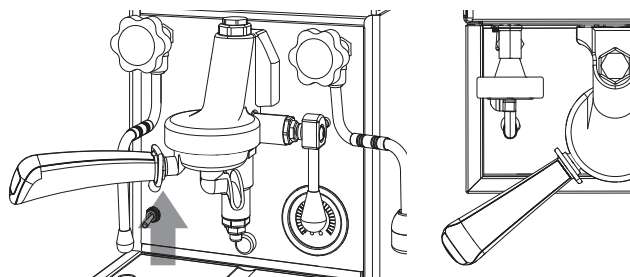


Il tempo d'erogazione dipende dalla macinatura, dalla quantità e dalla qualità del caffè presente nel portafiltro.

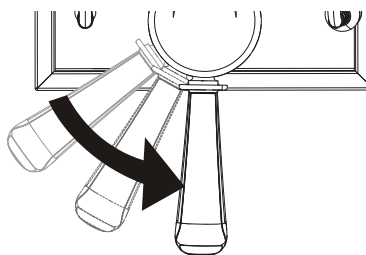
- Riempire il filtro con 2 dosi di caffè macinato (circa 6-7 gr. ciascuna); seguire le modalità indicate dal costruttore del

macinadosatore.

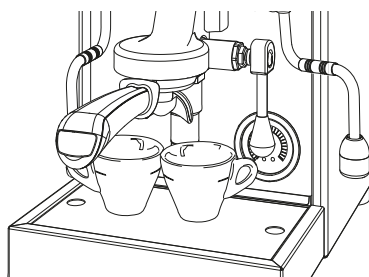
- Inserire il portafiltro dal basso nel gruppo erogatore.



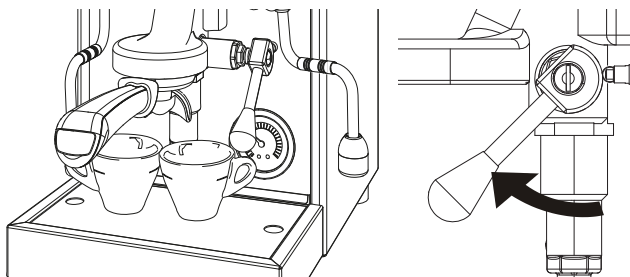
- Ruotare il portafiltro in senso antiorario fino al suo bloccaggio.



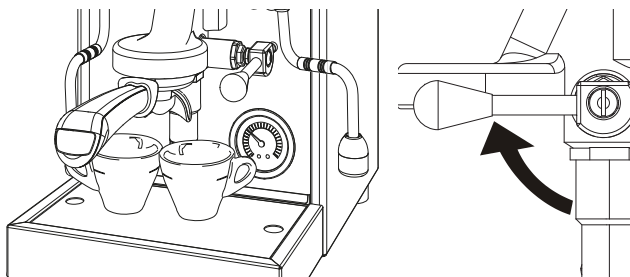
- Posizionare 2 tazze/tazzine sotto il portafiltro.



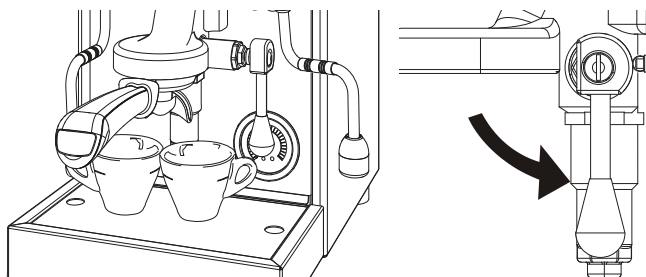
- Tirare leggermente la leva e portarla nella posizione indicata in figura. Si attiva la preinfusione del caffè



- Attendere un breve tempo (3÷5 secondi) e poi portare la leva in posizione orizzontale come mostrato in figura per iniziare l'erogazione.



- Quando è stata raggiunta la quantità di caffè desiderata, riportare la leva nella posizione originaria.



Terminata l'erogazione del caffè, rimuovere il portafiltro e pulirlo dal caffè contenuto all'interno.

4.8 Erogazione vapore



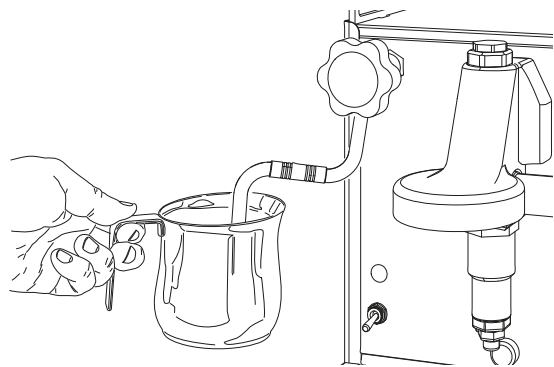
Manovrare con prudenza la lancia vapore tramite l'apposito gommino antiscottatura.

Evitare di dirigere il vapore verso le mani o altre parti del corpo. Non toccare le lance vapore con le mani nude.



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

- Posizionare un contenitore vuoto sotto al tubo vapore.
- Ruotare in senso antiorario la manopola del rubinetto e scaricare l'acqua presente nel circuito; quando esce solo vapore chiudere ruotando la manopola in senso orario.



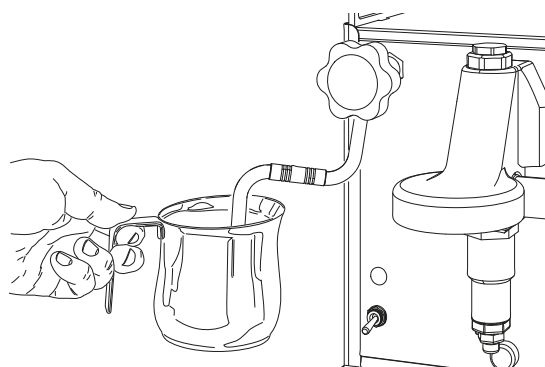
Per ottenere una schiumatura ottimale si consiglia di seguire queste semplici regole:

- 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.



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.

- Versare il latte nel bricco.
- Immergere la lancia vapore nel liquido da riscaldare.
- Ruotare in senso antiorario la manopola del rubinetto.



- La quantità di vapore erogato sarà proporzionale all'apertura del rubinetto.
- Per terminare l'erogazione, ruotare in senso orario la manopola del rubinetto.



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.

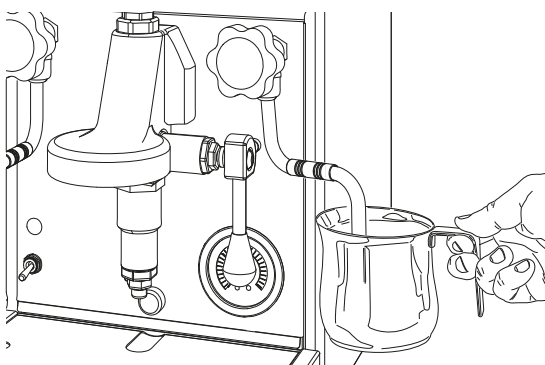
4.9 Erogazione acqua calda



Pericolo di scottature. Evitare di dirigere l'acqua calda verso le mani o altre parti del corpo.

Manovrare con prudenza la lancia acqua calda tramite l'apposito gommino antiscottatura. Non toccare la lancia acqua calda con le mani nude.

- Posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda.
- Ruotare in senso antiorario la manopola del rubinetto.



- La quantità di acqua calda erogata sarà proporzionale all'apertura del rubinetto.
- Quando avete erogato la quantità di acqua desiderata, per terminare l'erogazione, ruotare in senso orario la manopola del rubinetto.

4.10 Scaldatasse

i 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.

La temperatura dello scaldatasse non può essere regolata. Questo piano viene scaldato per induzione dal calore generato dalla caldaia sottostante.

Posizionare le tazze o le tazzine calde per poterle utilizzare al momento dell'erogazione del caffè.

5. MANUTENZIONE E PULIZIA

5.1 Precauzioni di sicurezza



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

5.2 Operazioni di pulizia

5.2.1 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.



Effettuare la pulizia del gruppo tramite le pastiglie detergente come indicato al paragrafo. "5.2.3 Lavaggio gruppo erogazione" a pagina 15.



Attenzione: non lavare la vasca raccogli gocce e le griglie in lavastoviglie.

Tabella frequenza pulizia	Giornaliera	Settimanale
	Carrozzeria e Griglie: Effettuare la pulizia dei pannelli della carrozzeria utilizzando un panno inumidito in acqua tiepida. Togliere la vasca raccogli gocce e la griglia appoggiate e lavarle con acqua calda.	X
Filtri e Portafiltri: Effettuare il lavaggio giornalmente e settimanalmente come indicato al par. 5.2.2 a pagina 14.		X
Lancia vapore: 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. 5.2.5 a pagina 15.	X	X
Gruppo erogazione: Effettuare il lavaggio del gruppo erogazione seguendo le indicazioni del par. 5.2.3 Giornalmente effettuare la pulizia come indicato al par. 5.2.4.	X	
Macinadosatore e Tramoggia: Tramite un panno con acqua tiepida, effettuare la pulizia interna ed esterna della tramoggia e del dosatore. Al termine asciugare tutto accuratamente.		X

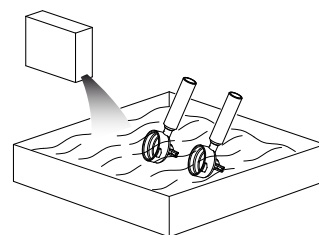
5.2.2 Pulizia filtri e portafiltri



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

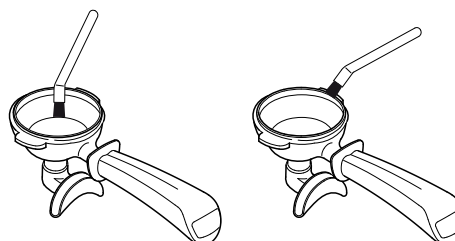
Quotidianamente:

- 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.



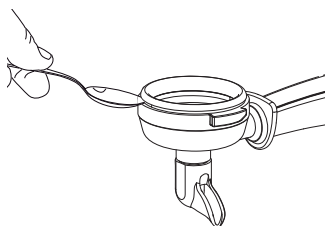
Giornalmente

Effettuare la pulizia dei portafiltri con l'apposito spazzolino fornito in dotazione.



Settimanalmente:

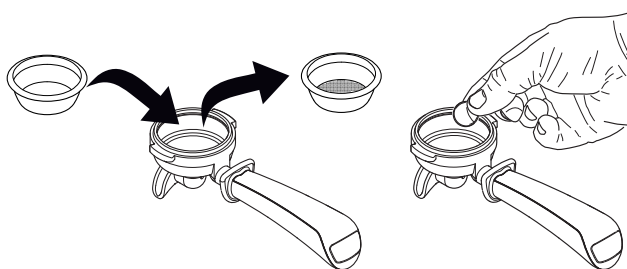
- Con l'ausilio di un cucchiaino da caffè staccare il filtro dal portafiltro.
- Immergere il filtro e il portafiltro per 10 minuti in acqua calda e apposito detergente;
- Risciacquare il tutto con acqua fredda.
- Riposizionare il filtro nel portafiltro.



5.2.3 Lavaggio gruppo erogazione

Quotidianamente effettuare il lavaggio del gruppo erogazione. Prima di procedere al lavaggio, si deve predisporre il portafiltro.

- Dal portafiltro, rimuovere il filtro e inserire il filtro cieco (vedi dotazione di serie);



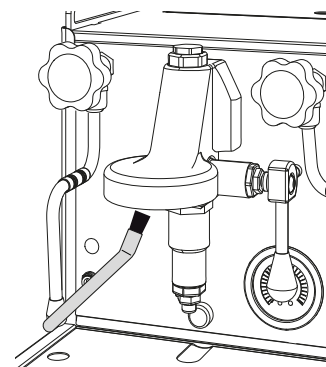
- Inserire una pastiglia detergente (vedi dotazione di serie) nel portafiltro con il filtro cieco e agganciare al gruppo erogazione.
- Effettuare un'erogazione di **10 secondi**; al termine fermare l'erogazione riportando la leva nella posizione di riposo. Ripetere per altre **4 volte** intervallando le erogazioni con pause di **10 secondi**.
- terminate le **5 erogazioni** rimuovere il portafiltro dal gruppo erogazione.
- Pulire il gruppo erogazione come descritto nel paragrafo "5.2.4 Pulizia doccette gruppo portafiltro" a pagina 15.
- Effettuare almeno una erogazione senza il portafiltro in modo da eliminare i residui di detergente.
- Lavare con acqua il portafiltro con il filtro cieco per eliminare ogni traccia della pastiglia.
- Inserire nuovamente il portafiltro nel gruppo erogazione.
- Effettuare un'erogazione di **5 secondi**; al termine fermare l'erogazione riportando la leva nella posizione di riposo. Ripetere per altre **9 volte** intervallando le erogazioni con pause di **10 secondi**.
- terminate le **10 erogazioni** rimuovere il portafiltro dal gruppo erogazione.
- Rimuovere il filtro cieco dal portafiltro ed inserire il filtro rimosso in precedenza.
- Inserire il caffè nel portafiltro ed eseguire una erogazione; **al termine buttare il caffè appena erogato**.
- Rimuovere il portafiltro dal gruppo erogatore.
- La macchina è pronta all'uso.

5.2.4 Pulizia doccette gruppo portafiltro



Utilizzare l'apposito spazzolino fornito in dotazione.

Pulire accuratamente l'interno del gruppo erogatore in modo da eliminare tutti gli eventuali residui di caffè accumulati.



5.2.5 Pulizia della lancia vapore

Settimanalmente

Effettuare la pulizia della lancia vapore.

- 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.

6. 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 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.

7. Tabella Malfunzionamenti e relativi rimedi

Problema	Causa	Azione
Manca l'alimentazione elettrica alla macchina.	<ul style="list-style-type: none"> La macchina è spenta. La spina non è collegata. 	<ul style="list-style-type: none"> Accendere la macchina. Collegare la spina.
Dalle lance vapore non esce vapore.	<ul style="list-style-type: none"> Lo spruzzatore della lancia è ostruito. La macchina è spenta. La macchina non è in pressione. 	<ul style="list-style-type: none"> Pulire lo spruzzatore della lancia vapore. Accendere la macchina. Attendere che la pressione sia maggiore di 0,10 MPa (1,0 bar).
Dalle lance vapore esce acqua o vapore misto ad acqua.	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.
Erogazione assente.	La macinatura del caffè è troppo fine.	Regolare la macinatura del caffè.
Erogazione del caffè troppo veloce.	Il caffè è macinato troppo grosso.	
Erogazione del caffè troppo lenta.	Il caffè è macinato troppo finemente.	
L'erogazione del caffè non è conforme.	Il caffè è macinato troppo finemente.	
La tazzina è sporcata dagli schizzi di caffè.	<ul style="list-style-type: none"> Il caffè è macinato troppo grosso. Il bordo del portafiltro è danneggiato. 	<ul style="list-style-type: none"> Regolare la macinatura del caffè. Sostituire il portafiltro.
Presenza di fondi in tazzina.	<ul style="list-style-type: none"> Il portafiltro è sporco. I fori del filtro sono usurati. La macinatura del caffè non è conforme. 	<ul style="list-style-type: none"> Pulire il portafiltro. Sostituire il filtro. Regolare la macinatura in modo adeguato.
Fondi di caffè bagnati.	<ul style="list-style-type: none"> Gruppo erogazione sporco. Il gruppo erogazione è troppo freddo. Il caffè è macinato troppo fine. Il caffè utilizzato è troppo vecchio. 	<ul style="list-style-type: none"> Eeguire il lavaggio del gruppo con il filtro cieco. Attendere il completo riscaldamento gruppo. Regolare la macinatura del caffè. Sostituire il caffè con quello fresco.
Spia verde lampeggiante.	<ul style="list-style-type: none"> Manca acqua nel serbatoio. Macchina in fase di stand by. 	<ul style="list-style-type: none"> Riempire il serbatoio con acqua fresca potabile. Alzare la levetta di erogazione.
Perdite di acqua dalla macchina.	Vasca raccogliacqua piena	Vuotare la vaschetta raccogliacqua.
Caffè troppo caldo o troppo freddo.	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.
Il manometro indica una pressione non conforme.	Guasto nell'impianto idraulico.	
La pompa è rumorosa.	Guasto della pompa.	

I. SAFETY PRECAUTIONS

 **Any unauthorised tampering with any part of the machine is strictly forbidden renders the guarantee null and void and relieves the manufacturer of any liability should the machine malfunction and injure the user.**

 The appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or with insufficient experience and/or skills if they are supervised or trained in the safe use of the appliance and aware of the dangers they face.

This appliance can be used by children aged 8 and over who are supervised or educated in its safe use and if they are aware of the dangers they face.

Cleaning and normal maintenance must not be carried out by children unless they are over 8 years of age and are supervised.

Keep the appliance and power cord out of reach of children under the age of 8.

Children should not play with the appliance.

ELECTRICAL HAZARD

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

The socket, to which the machine must be connected, must be:

- conforms to the type of plug installed in it;
- sized to comply with the information of the plate on the appliance;
- connected to an efficient earthing system.

The connection to the electricity grid must be carried out in conformity with the safety regulations in force in the country of use.

- Do not touch the appliance with wet/damp hands or feet.
- Do not use the appliance barefooted.
- Do not use the appliance in rooms with showers, bathrooms or in areas where a jet of water may be used.
- Do not pull the power cord to disconnect the appliance.
- Do not use the machine if the plug, power cord or machine is damaged.
- The appliance's power cord must not be replaced by the user. If the cord is damaged, turn off the machine and contact a Authorized Service Center.
- Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.).
- Do not remove the guards and/or parts of the frame, and to not access the interior of the machine.
- Do not pour liquids onto the machine or use water jets when cleaning.
- Do not allow the electric cable to become crushed and/or come into contact with sharp surfaces.
- Do not immerse the machine, power outlet or power cord in water.
- Do not use extension cords or multiple sockets.

HIGH TEMPERATURE HAZARD

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

- During the cleaning operations, the machine must be turned off and you must make sure that all the components are at room temperature.
- During use, avoid contact with the dispensing unit, and the water and steam nozzles.

- Do not direct the steam, hot water towards hands or other parts of the body. Never turn off (remove) the pressurized filter carrier while the coffee is dispensing.
- During the heating phase, drops of hot water may drip out of dispensing unit.

I.I. OPERATION

The equipment is intended for home use and similar applications, such as:

- kitchens for staff of shops, offices and other work environments;
- agritourism;
- customers in hotels, motels and residential accommodations;
- Bed and Breakfasts.

This machine has been designed for the sole purpose of producing coffee, hot water and steam for hot drinks. All other uses are inappropriate and dangerous. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by improper use.

- Always place the machine on a flat and stable surface.
- Do not place the machine on other devices, on hot surfaces, near hot ovens, heaters or similar sources of heat.
- Do not fill the tank with hot or boiling water. Use only cold, non-carbonated drinking water.
- Do not keep the machine at a temperature below 0 °C. The residual water inside the heating system can freeze and damage the machine.
- Do not leave water in the tank if the machine will not be used for a long time. The water may be contaminated. Whenever using the machine, use fresh water.
- Do not allow the appliance to be used by persons that have not been trained to use it.

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 ways other than what is described in this manual.
- using the machine in explosive, aggressive atmospheres or where there is a high concentration of dust or oily substances suspended in the air.
- leaving plastic bags, polystyrene, nails, etc. within children's reach as they are sources of potential dangers.
- spare parts not recommended by the manufacturer.

I.II. MAINTENANCE AND CLEANING

It is necessary to follow the following rules during maintenance and cleaning.

- It is prohibited to wash the machine with petrol and/or solvents of any kind.
- Do not use or perform maintenance and cleaning operations other than those described in this Manual.
- Do not allow maintenance and cleaning operations to be carried out by children or persons who have not been properly trained.

I.III. EMERGENCY SITUATIONS

In the event of an emergency situation caused by a machine failure, turn it off via the ignition switch and unplug from the power outlet.

In the event of fire, use carbon dioxide fire extinguishers (CO₂). Do not use water or powder extinguishers.

General contents

1. INTRODUCTION	19
1.1 Storing the Manual.....	19
1.2 Notes for reading the manual	19
1.3 Warranty.....	20
1.4 Data and marking.....	20
2. MACHINE IDENTIFICATION	20
2.1 Machine diagram	20
2.2 The manufacturer's customer service.....	22
3. INSTALLATION	23
3.1 Positioning.....	23
3.2 First start.....	23
4. OPERATION	24
4.1 Safety precautions	24
4.2 Turning the machine on and off.....	24
4.3 Water replacement.....	24
4.4 Stand by.....	24
4.5 Grinding and dosing coffee	25
4.6 Tips for a good cup of coffee	25
4.7 Dispensing coffee.....	25
4.8 Dispensing steam.....	27
4.9 Dispensing hot water	27
4.10 Cup warmer.....	28
5. MAINTENANCE AND CLEANING	28
5.1 Safety precautions	28
5.2 Cleaning operations	28
6. DISPOSAL	30
7. MALFUNCTIONS AND SOLUTIONS TABLE	30

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. It provides information regarding how to get the best out of your appliance, how to keep it running efficiently and what you should do if 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 safety 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 Storing the Manual

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

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



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 via a restricted-access page.

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

1.2 Notes for reading the manual

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.



GENERAL DANGER symbol used when there is a risk of serious injury that requires hospitalisation, in extreme cases.



death.

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



HIGH TEMPERATURE HAZARD symbol used when there is a risk of serious injury that would require hospitalisation in extreme cases.



NOTE symbol used to provide important information about the topic.

1.3 Warranty

All of the machine's components are covered by a 24-month warranty, except for electrical and electronic components and parts prone to wear and tear.

1.4 Data and marking

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

TECHNICAL DATA TABLE	
Voltage	220-240 V
Power	1350 W
Frequency	50-60 Hz
Boiler	1.8l
Dimensions (l x a x p) (mm)	274 x 390 x 429
Net weight	22 kg
Safety valve calibration	0.18 MPa (1.8 bar)
Length cable	1.5 mt
Water tank	1.8l - Removable
Boiler operating pressure	0.09 - 0.13 MPa (0.9 - 1.3 bar)
Coffee dispensing pressure	0.8 - 0.9 MPa (8 - 9 bar)
Working environment temperature	5 - 35°C - 95° RH MAX
Sound pressure level	< 70 dB

The nameplate which provides the appropriate markings, identification data and specific technical data, is affixed under the machine.



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

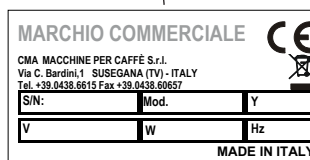
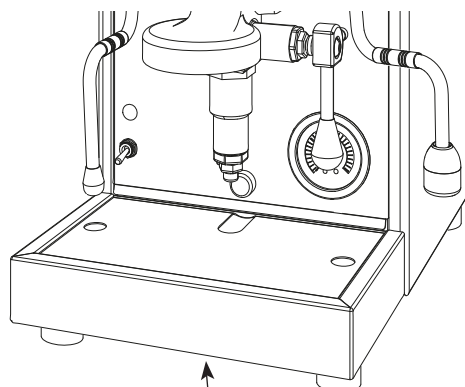
2. MACHINE IDENTIFICATION

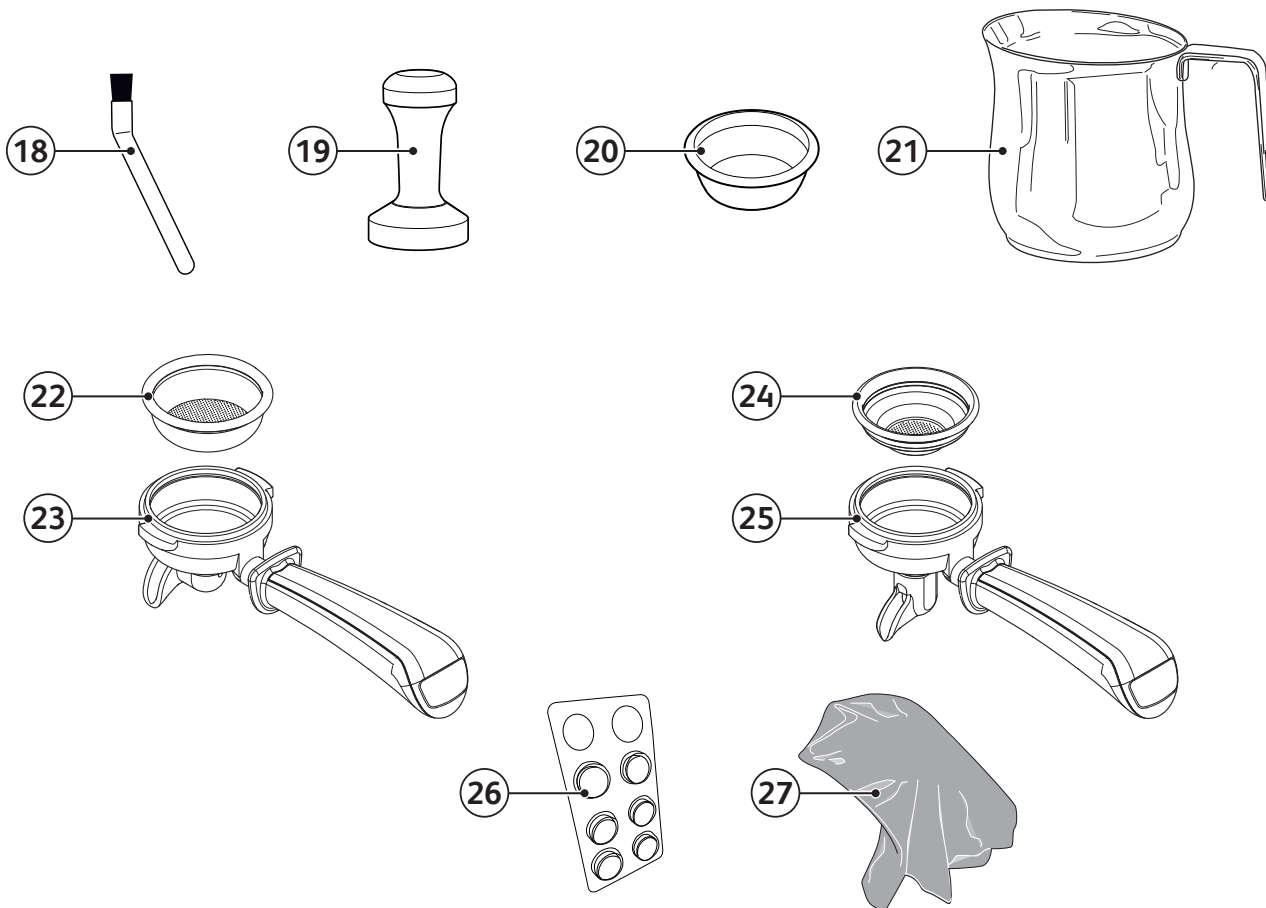
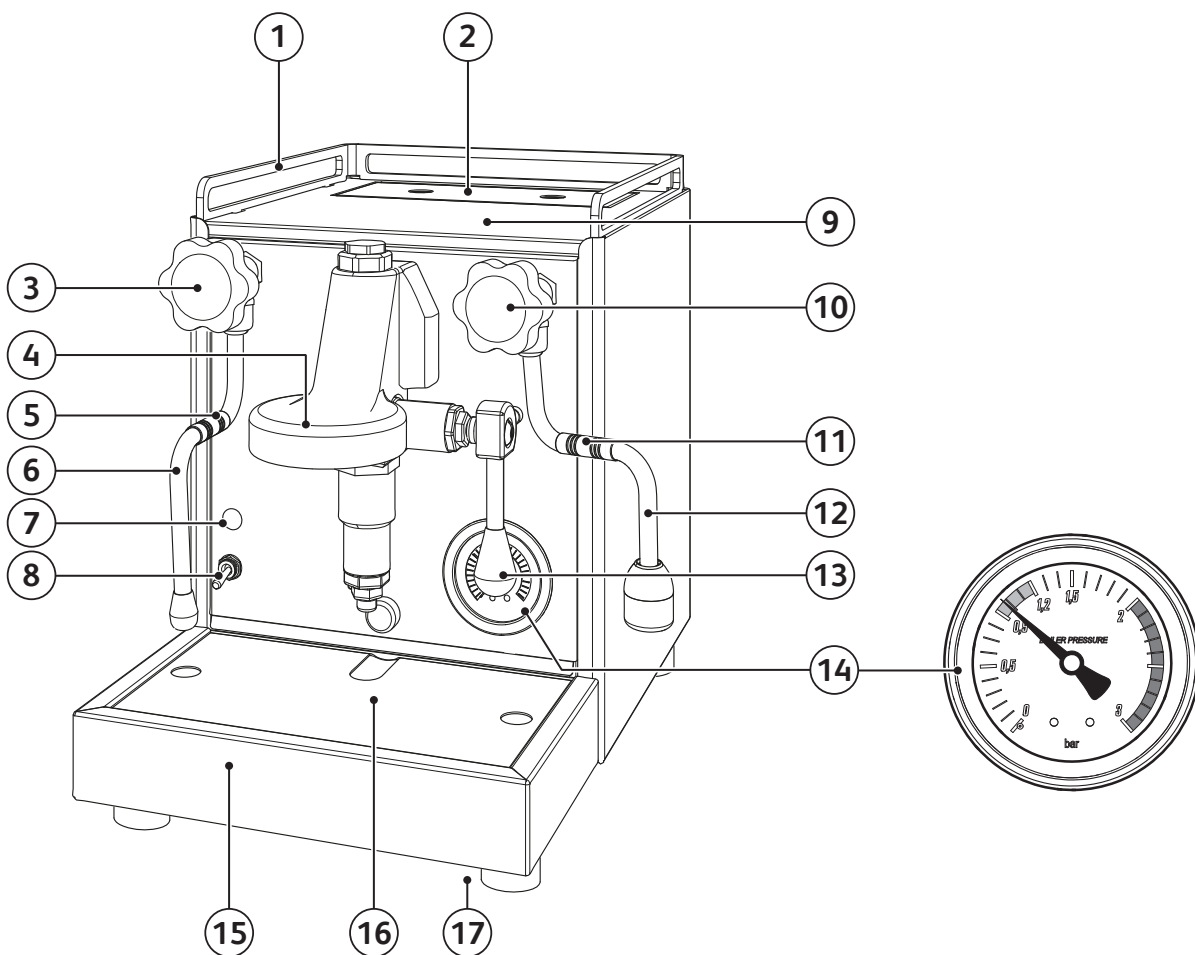
2.1 Machine diagram

1. Upper Protection.
2. Lid and water tank.
3. Steam knob.
4. Dispenser unit.
5. Scald protection.
6. Steam nozzle.
7. Machine ignition light.
- Fixed on:** machine on
- Flashing:** lack of water in the tank/Stand by
8. Power switch.
9. Cup heater surface.
10. Hot water knob.
11. Scald protection.
12. Hot water nozzle.
13. Coffee dispensing lever.
14. Pressure gauge.
- Operating pressure:** 0.09 ÷ 0.12 MPa (0.9 ÷ 1.2 bar)
15. Drip collection tray.
16. Cup support grille.
17. Adjustable foot.
18. Cleaning brush.
19. Tamper.
20. Blind filter (the filter has no holes at the bottom and should only be used for cleaning steps).
21. Jug for the milk.
22. Filter for 2-cup filter holder.
23. 2-cup filter holder.
24. Filter for 1-cup filter holder.
25. 1-cup filter holder.
26. Detergent pads.
27. Cloth for cleaning.



1 and 2 cup filters should only be used with their filter holders to ensure proper dispensing. The filters are already supplied assembled to the respective filter holders.





2.2 The manufacturer's customer service

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
VIA CONDOTTI BARDINI, 1
31058 SUSEGANA (TV) - ITALY
TEL. +39 0438 6615 - FAX +39 0438 60657
E-MAIL: INFO@WEGA.IT
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW GERMANY GMBH
SCHLEIFWIESENSTRASSE, 27
71723 GROSSBOTTWAR - GERMANY
TEL. +49 7148 1629-991 - FAX +49 7148 1629-992
E-MAIL: INFO@RCWGERMANY.DE
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW FRANCE SARL
67, RUE MARCEL DASSAULT
93140 BONDY - FRANCE
TEL. +33 1 48547208 - FAX +33 1 48546578
E-MAIL: BONDY@ASTORIA.FR
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW ROMANIA S.R.L.
STR. PARMA NR. 2, O.P. 1, C.P. 446
300518 TIMISOARA TIMIS - ROMANIA
TEL. +40 256 306 492/4 - FAX +40 256 306 496
E-MAIL: MCE@MCESA.COM
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW USA
1597 POST RD FAIRFIELD
CONNECTICUT 06824 - USA
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW RUS LLC
BUSINESS CENTER PORTPLAZA
PROEKTIRUEMY PROEVD 4062, 6/16
115432 MOSCOW - RUSSIA
TEL. +7(495) 925 75 56
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW INTERNATIONAL LIMITED
FLAT/RM 12 07/F, PENINSULA CENTRE, 67 MODY ROAD
TSIM SHA TSUI EAST, KOWLOON - HONG KONG
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

3. INSTALLATION

3.1 Positioning

Before use, the instructions must be followed for a proper installation.

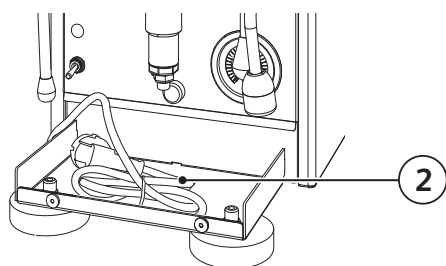


The machine's support base must be perfectly flat, not tilt by more than 2° and have no irregularities.

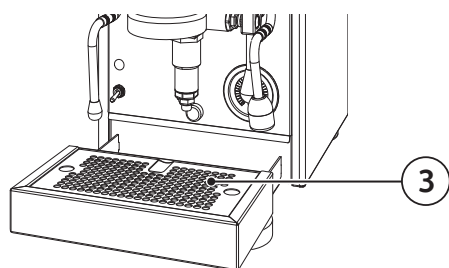


The electrical system must be equipped with a suitable residual-current device in compliance with current laws and safety regulations.

- Open the upper part of the packaging and remove all accessories.
- Place the accessories on a clean surface.
- Unlock the lower part of the cardboard packaging and remove the outer cardboard.
- Prepare the support surface before lifting the machine.
- Remove the protective bag.
- Carefully lift the machine and place it on the previously prepared support surface.



- Remove the electrical cable to release the seat of the drip collection tray.

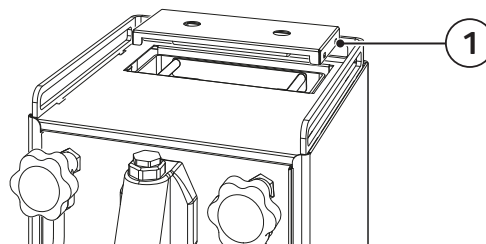


- Install the drip collection tray at the front of the machine.

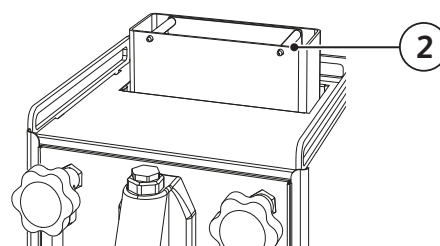
3.2 First start

After having correctly placed the machine, proceed with the first start.

- With the machine turned off and disconnected from the mains, remove the lid of the water tank (1).

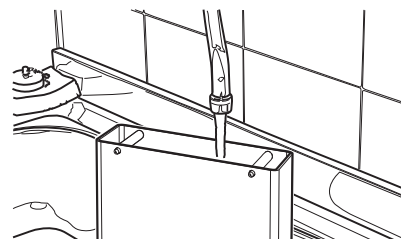


- Remove the water tank (2) from inside the machine with 2 hands.



The first few times the removal of the water tank may be more difficult because the gaskets are new.

- Fill the water tank up to MAX level.

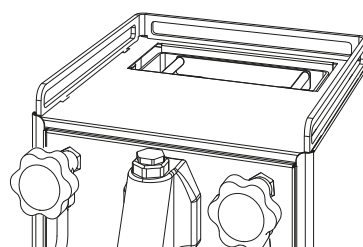


Never exceed the MAX level indicated in the water tank to avoid unwanted water spills.

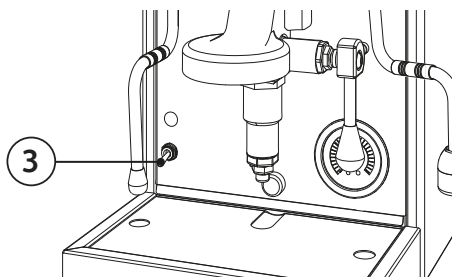


In the tank, always use only fresh, non-carbonated drinking water. Hot water as well as other liquids can damage the tank and the machine.

- Reposition the tank by pushing it all the way to make sure it is well inserted.



- Insert the lid on the water tank.
- Insert the plug into the socket.
- Turn on the machine by placing the general switch (3) on (I); the green light switches on.

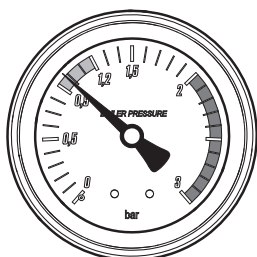


- The machine fills the boiler with the necessary amount of water.



The amount of water present in the tank will be used almost all for filling the boiler and this operation is normal.

- At the end the machine will start heating the water in order to dispense the products.
- The machine will be ready to dispense products when the pressure gauge positioned at the bottom indicates a pressure between 0.09 - 0.12 MPa (0.9 and 1.2 bar).



We recommend filling the water tank again because in this first phase the machine uses a lot of it to fill the boiler.

4. OPERATION

4.1 Safety precautions



Carefully read the instructions provided in the chapter "I. SAFETY PRECAUTIONS" on page 17.

4.2 Turning the machine on and off



Every day the water in the machine must be replaced, as indicated in para. 4.3 .

4.2.1 Turning on the machine

Turn on the machine by placing the general switch (3) on (I); the green light switches on.

The machine will be ready to dispense products when the pressure gauge positioned at the bottom indicates a pressure between 0.09 - 0.12 MPa (0.9 and 1.2 bar).

4.2.2 Turning the machine off

Turn off the machine by placing the general switch (3) on (O).

4.3 Water replacement



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.

HOT WATER NOZZLE

- Place a large enough jug under the hot water nozzle;
- Dispense at least **1 litre** of hot water.

STEAM NOZZLES

- Insert the steam nozzle into a jug;
- Release steam for at least **1 minute**.



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.

4.4 Stand by

After 90 minutes of not being used, the machine automatically goes into the standby phase, i.e. some features are inhibited to reduce energy consumption.

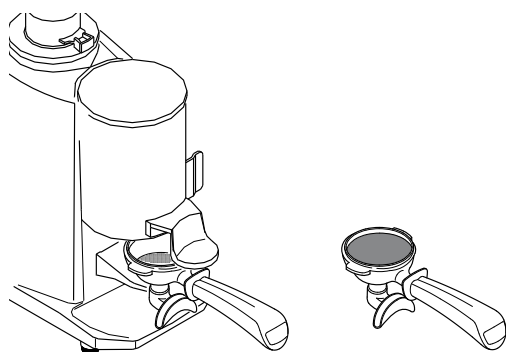
The standby status is signalled by the flashing of the ignition light (7).

To reactivate the machine, raise the dispensing lever and return it to its original position. Wait a few minutes until the pressure gauge shows a pressure above 0.09 MPa (0.9 bar).

4.5 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 deteriorates quickly. If necessary, buy coffee in small vacuum-sealed packs.



4.6 Tips for a good cup of coffee

Wash the filters and filter holders on a daily basis, as indicated in para. 5.2.2 on page 28. The failure to perform this cleaning operation will negatively affect 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.

If you change the type of coffee, we recommend calling out the Technician to adjust the grinding.

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.

4.7 Dispensing coffee



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



The dispensing unit and the filter holder reach high temperatures. Risk of burns. Do not touch it with your hands or other parts of the body.

In any case, before dispensing, the most suitable filter holder for the purpose must be filled as described in the next paragraph.

4.7.1 Using the filter holders



Before filling the filter holder, make sure it is empty and that the filter has been cleaned of any previous coffee residue.

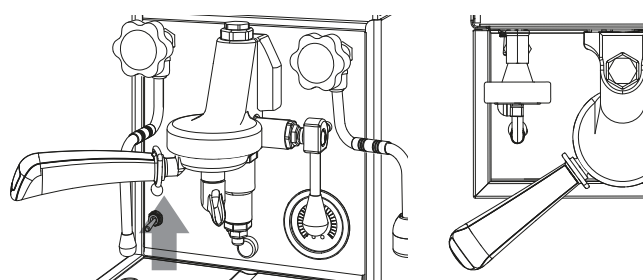
- Use the filter suitable for each type of filter holder to dispense the coffee correctly.
- Compress the coffee with the special tamper.
- Clean the rim of the ground coffee filter before attaching the filter holder to the dispensing unit.
- Hook the filter holder to the unit without closing it too tightly in order to prevent the gasket from wearing quickly.

4.7.2 Dispensing 1 coffee

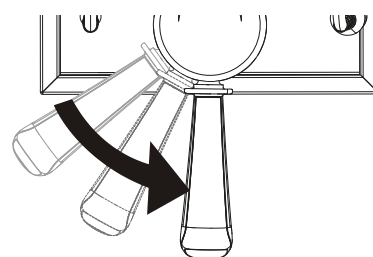


The dispensing time depends on the grind fineness, the quantity and the quality of the coffee in the filter holder.

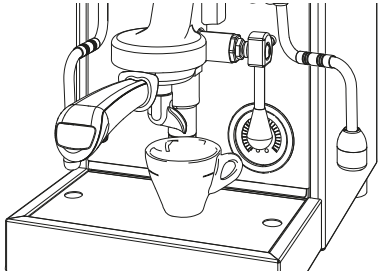
- Fill the filter with a dose of ground coffee (approx. 6-7 g); follow the procedures specified by the manufacturer of the grinder-dispenser.
- Insert the filter holder from the bottom into the dispenser unit.



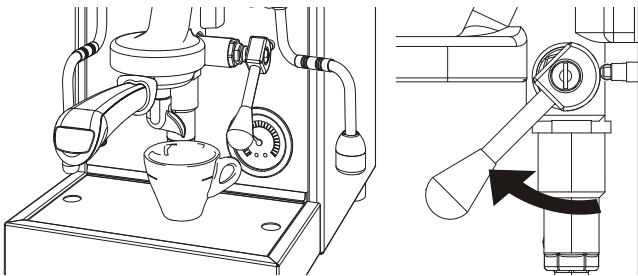
- Turn the filter holder counter-clockwise until it locks.



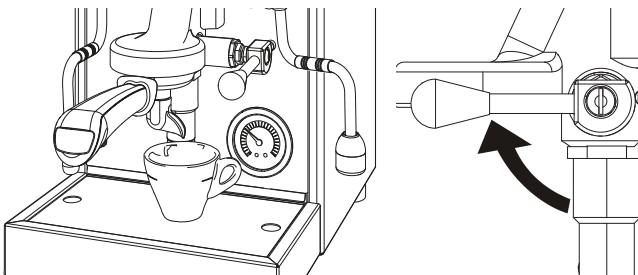
- Place a cup under the filter holder.



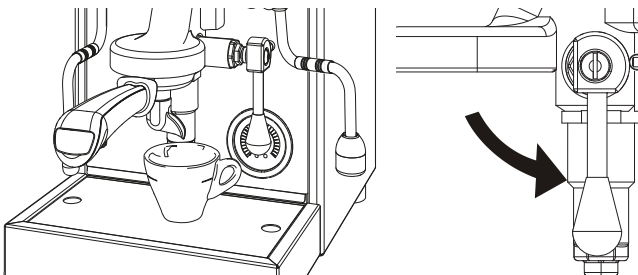
- Pull the lever slightly and bring it to the position shown in the figure. Coffee pre-infusion is activated.



- Wait a short time (3÷5 seconds) and then bring the lever horizontally as shown in the figure to start dispensing.



- When the desired amount of coffee is reached, return the lever to the original position.



Once the coffee has been dispensed, remove the filter holder and clean out the coffee inside it.

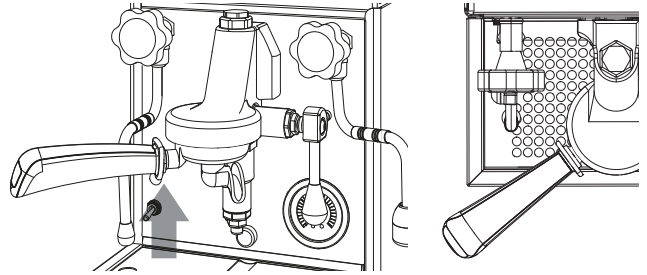
4.7.3 Dispensing 2 coffees



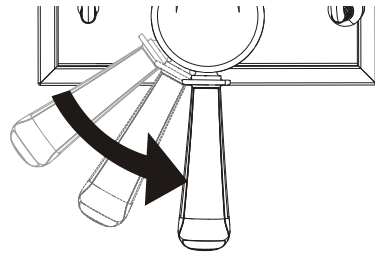
The dispensing time depends on the grind fineness, the quantity and the quality of the coffee in the filter holder.

- Fill the filter with 2 doses of ground coffee (approx. 6-7 g each); follow the procedures specified by the manufacturer of the grinder-dispenser.

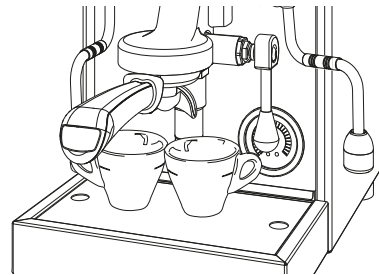
- Insert the filter holder from the bottom into the dispenser unit.



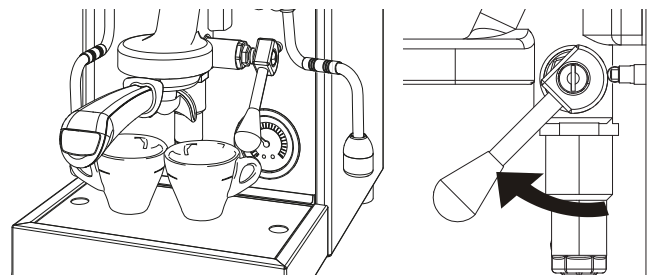
- Turn the filter holder counter-clockwise until it locks.



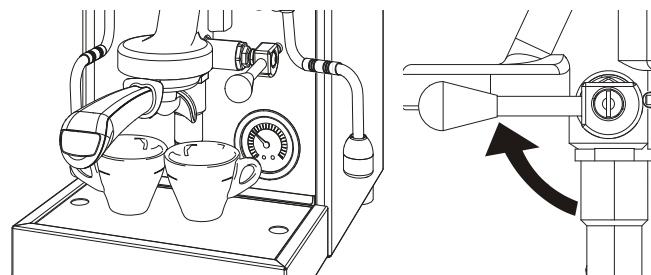
- Place 2 cups/demitasses under the filter holder.



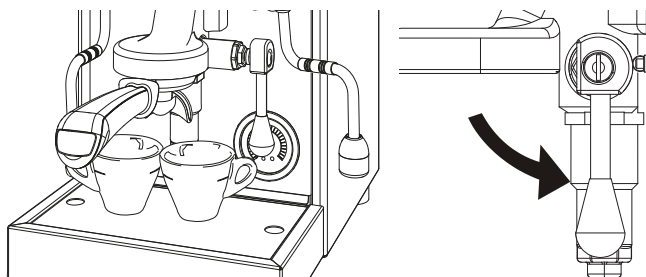
- Pull the lever slightly and bring it to the position shown in the figure. Coffee pre-infusion is activated



- Wait a short time (3÷5 seconds) and then bring the lever horizontally as shown in the figure to start dispensing.



- When the desired amount of coffee is reached, return the lever to the original position.



Once the coffee has been dispensed, remove the filter holder and clean out the coffee inside it.

4.8 Dispensing steam



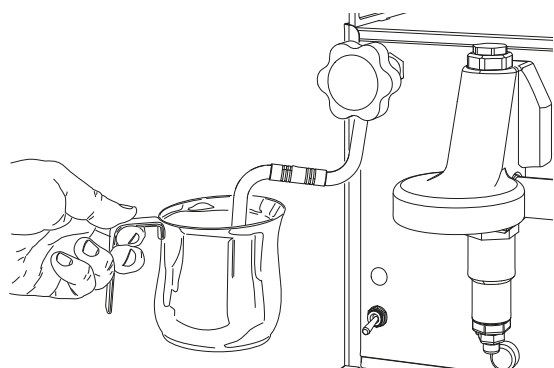
Carefully move the steam nozzle using the specific anti-scald rubber grip.

Do not direct the steam towards hands or other parts of the body. Do not touch the steam nozzles with bare hands.



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

- Place an empty container under the steam pipe.
- Rotate the valve knob counter-clockwise and discharge the water in the circuit. When only steam is discharged close by turning the knob clockwise.



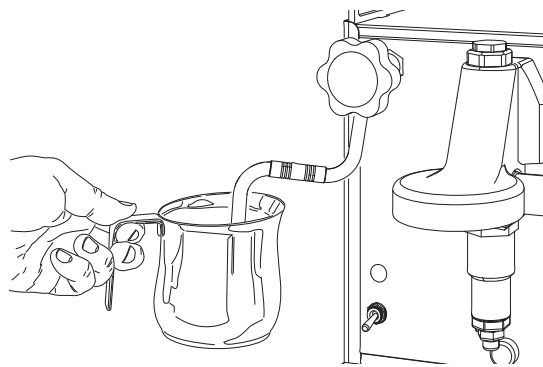
To optimally froth the milk, follow these simple rules:

- 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.
- Froth the milk starting from a temperature of about 4°C.



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.

- Pour the milk into the jug.
- Immerse the steam nozzle into the liquid to be heated.
- Rotate the valve knob counter-clockwise.



- The quantity of steam dispensed will be proportional to the opening of the valve.
- To stop dispensing, turn the valve's knob clockwise.



To keep the steam nozzle tips in perfect working order, it is advisable to perform 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.

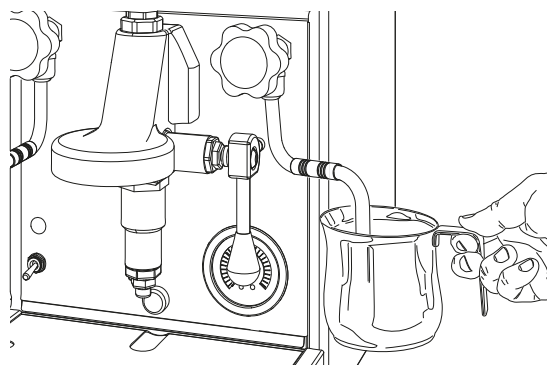
4.9 Dispensing hot water



Danger of scalding. Do not direct hot water towards hands or other parts of the body.

Carefully move the hot water nozzle using the specific anti-scald rubber grip. Do not touch the hot water nozzle with your bare hands.

- Place the jug under the hot water nozzle.
- Rotate the valve knob counter-clockwise.



- The quantity of hot water dispensed will be proportional to the opening of the valve.
- When the desired quantity of water has been dispensed, turn the valve knob clockwise to stop dispensing.

4.10 Cup warmer



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



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

The cup warmer temperature cannot be adjusted. This surface is heated by induction from the heat generated by the boiler below.

Place the hot cups or demitasses so that they can be used when dispensing coffee.

5. MAINTENANCE AND CLEANING

5.1 Safety precautions



Carefully read the instructions provided in the chapter "I. SAFETY PRECAUTIONS" on page 17.

5.2 Cleaning operations

5.2.1 General instructions

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



Clean the unit with the detergent pads as indicated in paragraph "5.2.3 Washing the dispensing unit" on page 29.



Attention: do not wash the drip collection tray and grilles in the dishwasher.

Cleaning frequency table	Daily	Weekly
	Body and Grilles: Clean the panels of the body with a cloth dampened in lukewarm water. Remove the drip collection tray and cup holder grille and wash with hot water.	X
Filters and Filter Holders: Wash the filters and filter holders on a daily and weekly basis, as indicated in para. 5.2.2 on page 28.		X
Steam nozzle: Keep the nozzle clean at all times using a cloth dampened in lukewarm water. Check and clean the nozzle tips, by clearing the steam outlet holes with a small needle. Perform the wash on a weekly basis , as indicated in para. 5.2.5 on page 29.	X	X
Dispensing unit: Wash the dispensing unit as described in para. 5.2.3. Perform the cleaning operations on a daily basis as indicated in para. 5.2.4.	X	
Grinder-dispenser and Hopper: Clean the hopper and the dispenser inside and out with a cloth dampened with warm water. When finished, dry all parts thoroughly.		X

5.2.2 Cleaning the filters and filter holders

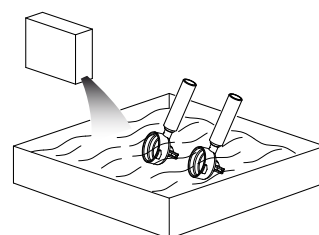


Caution: only immerse the filter holder cup in water and try not to get the handle wet.

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

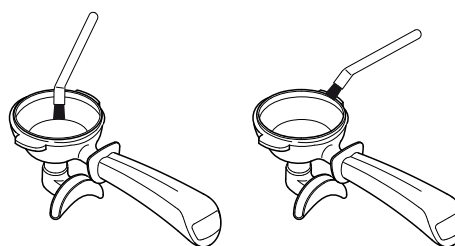
Daily:

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



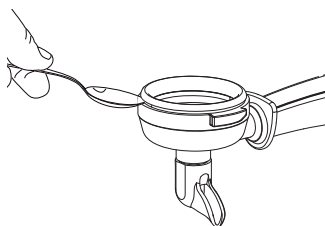
Daily

Clean the filter holders with the special brush supplied.



Weekly:

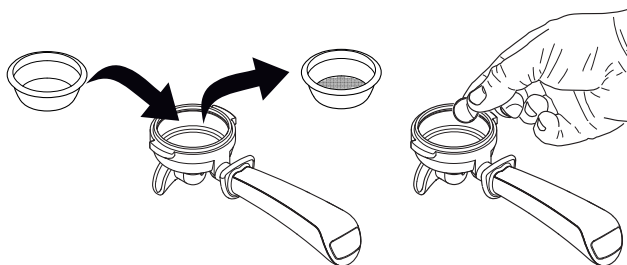
- Using a coffee spoon detached the filter from the filter holder.
- Soak the filter and filter holder in warm water with a suitable detergent for 10 minutes.
- Rinse the whole unit with cold water.
- Replace the filter in the filter holder.

**5.2.3 Washing the dispensing unit**

Wash the dispensing unit on a daily basis.

Before starting the washing operation, the filter holder must be prepared.

- Remove the filter from the filter holder and insert the blind filter (see the standard supplied parts).

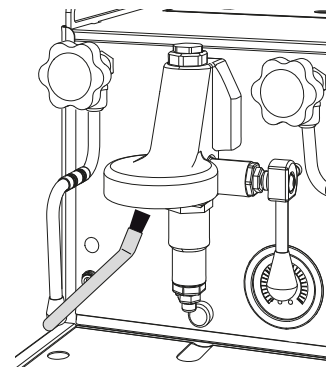


- Add a detergent pad (see standard equipment) in the filter holder with the blind filter and hook to the dispensing unit.
- Run the dispenser for **10 seconds**; at the conclusion stop the delivery by returning the lever to the stand-by position. Repeat **4 times** alternating the delivery with **10 second** pauses.
- Once the **5 deliveries** are completed remove the filter holder from the dispensing unit.
- Clean the dispensing unit as described in paragraph "5.2.4 Cleaning spray heads filter holder unit" on page 29.
- Perform at least one dispensing action with the filter holder in order to eliminate the detergent residues.
- Wash the filter holder with the blind filter with water to eliminate all traces of the pad.
- Insert the filter holder into the dispensing unit again.
- Run the dispenser for **5 seconds**; at the conclusion stop the delivery by returning the lever to the stand-by position. Repeat **9 times** alternating the delivery with **10 second** pauses.
- Once the **10 deliveries** are completed remove the filter holder from the dispensing unit.
- Remove the blind filter from the filter holder and insert the filter removed previously.
- Insert the coffee into the filter holder and dispense; **when finished throw away the freshly dispensed coffee.**
- Remove the filter holder from the dispensing unit.
- The machine is ready to use.

5.2.4 Cleaning spray heads filter holder unit

Use the special brush supplied.

Thoroughly clean the inside of the dispensing unit so as to eliminate any accumulated coffee residues.

**5.2.5 Cleaning the steam nozzle**Weekly

Clean the steam nozzle.

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



- Heat the solution with the steam of the nozzle.
- Let the nozzle cool down whilst keeping it immersed in the solution for at least 5 minutes, so that the 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.

6. DISPOSAL

For the European Union and the European Economic Area only.

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

The product should be handed over to a designated collection point, for example the dealer when purchasing a new product with similar fea-




tures, 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.

7. MALFUNCTIONS AND SOLUTIONS TABLE

Problem	Cause	Action
No power to the machine.	<ul style="list-style-type: none"> The machine is switched off. The plug is not connected. 	<ul style="list-style-type: none"> Turn on the machine. Connect the plug.
Steam is not coming out of the steam nozzles.	<ul style="list-style-type: none"> The nozzle sprayer is clogged. The machine is switched off. The machine is not under pressure. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the steam nozzle sprayer. Turn on the machine. Wait for the pressure to be greater than 0.10 MPa (1.0 bar).
Water or steam mixed with water comes out of the steam nozzles.	Electrical system or hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
Does not dispense.	The coffee has been ground too finely.	Adjust the coffee grinding.
Coffee is being dispensed too quickly.	The coffee has been ground too coarsely.	
Coffee is being dispensed too slowly.	The coffee has been ground too finely.	
Coffee is being dispensed unevenly.	The coffee has been ground too finely.	
The cup is dirty with coffee splashes.	<ul style="list-style-type: none"> The coffee has been ground too coarsely. The edge of the filter holder is damaged. 	<ul style="list-style-type: none"> Adjust the coffee grinding. Replace the filter holder.
Grounds found in cups.	<ul style="list-style-type: none"> The filter holder is dirty. The filter holes are worn. The coffee has not been ground evenly. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the filter holder. Replace the filter. Adjust the grinding as appropriate.
The coffee grounds are wet.	<ul style="list-style-type: none"> The dispensing unit is dirty. The dispensing unit is too cold. The coffee has been ground too finely. The coffee is too old. 	<ul style="list-style-type: none"> Wash the unit with the blind filter. Wait for the unit to fully heat up. Adjust the coffee grinding. Replace with fresh coffee.
Flashing Green LED colour	<ul style="list-style-type: none"> No water in the tank. Machine in stand by. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill the tank with fresh drinking water. Raise the dispensing lever.
Water leaks from the machine.	Drip collection tray is full.	Empty the drip collection tray.
Coffee is too hot or too cold.	Electrical system or hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
The gauge indicates a non-compliant pressure.	Hydraulic system fault.	
The pump is noisy.	Pump malfunction.	

I. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

 L'appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ayant une expérience et/ou des compétences insuffisantes si elles sont surveillées ou instruites dans l'utilisation sûre de l'appareil et conscientes des dangers qui en découlent.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins de 8 ans et plus s'ils sont surveillés ou instruits dans leur utilisation sûre et conscients des dangers qui en découlent.

Le nettoyage et l'entretien normal ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont au moins 8 ans et sont sous surveillance.

Tenir l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

DANGER ÉLECTRIQUE

Les opérations d'utilisation et de nettoyage sont soumises aux règles comportementales de sécurité.

La prise à laquelle la machine doit être raccordée, doit être :

- conforme au type de fiche installée dans celui-ci ;
- dimensionnée pour respecter les données de la plaque signalétique placée sur l'appareil ;
- raccordée à un système de mise à la terre efficace.

Le raccordement au réseau électrique doit être effectué conformément aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation.

- 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 l'appareil dans des locaux de douche, de bain ou dans des zones où un jet d'eau peut être utilisé.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Ne pas utiliser la machine si la fiche, le câble d'alimentation ou la machine sont endommagés.
- 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 Centre d'assistance agréé.
- Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.).
- Ne pas retirer les protections et/ou parties de la carrosserie et ne pas accéder à l'intérieur de la machine.
- Ne pas renverser de liquide sur la machine, ni utiliser de jets d'eau pour le nettoyage.
- Ne pas laisser le câble électrique être écrasé et/ou entrer en contact avec des surfaces tranchantes.
- Ne pas plonger la machine, la prise de courant ou le câble d'alimentation dans l'eau.
- Ne pas utiliser de rallonges ou de multiprises.

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.

- Pendant les opérations de nettoyage, la machine doit être éteinte et il faut s'assurer que tous les composants sont à température ambiante.
- Pendant l'utilisation, éviter tout contact avec le groupe de distribution et les buses d'eau et de vapeur.

- Ne pas diriger la vapeur, l'eau chaude vers les mains ou d'autres parties du corps. Ne jamais désengager (retirer) le porte-filtre sous pression pendant la distribution du café.
- Pendant la phase de chauffage du groupe de distribution de café, des gouttes d'eau chaude peuvent sortir.

I.I. FONCTIONNEMENT

L'équipement est destiné à un usage domestique et à des applications similaires telles que :

- cuisines pour le personnel des magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- tourisme rural ;
- hôtes dans des hôtels, des motels et des logements résidentiels ;
- environnements de type Bed & Breakfast.

Cette machine a été conçue dans le seul but de produire du café, de l'eau chaude et de la vapeur pour les boissons chaudes. Toutes les autres utilisations sont inappropriées et dangereuses. Le producteur ne sera pas tenu responsable des dommages causés par une mauvaise utilisation.

- Placer toujours la machine sur une surface plane et stable.
- Ne pas placer la machine sur d'autres dispositifs, sur des surfaces chaudes, à proximité de fours chauds, de radiateurs ou de sources de chaleur similaires.
- Ne pas remplir le réservoir d'eau chaude ou bouillante. Utiliser seulement de l'eau froide potable non gazeuse.
- Ne pas maintenir la machine à une température inférieure à 0 °C. L'eau résiduelle à l'intérieur du système de chauffage peut geler et endommager la machine.
- Ne pas laisser l'eau dans le réservoir si la machine restera inutilisée pendant longtemps. L'eau pourrait subir des contaminations. Utiliser de l'eau fraîche à chaque utilisation de la machine.

- Ne pas laisser l'appareil à la portée d'enfants ou de personnes non initiées à son utilisation.

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 des modes différents de ceux décrits dans le présent manuel ;
- l'utilisation de la machine dans une atmosphère explosive, agressive ou à forte teneur en poussières ou en substances huileuses en suspension dans l'air ;
- laisser à la portée des enfants des sacs en plastique, polystyrène, clous, etc. car ils sont des sources de dangers potentiels ;
- utiliser des pièces de rechange non recommandées par l'entreprise de construction.

I.II. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Les normes suivantes doivent être respectées lors de l'entretien et du nettoyage.

- Il est interdit de laver la machine avec de l'essence et/ou des solvants de quelque nature.
- Ne pas effectuer d'utilisations, ni d'opérations d'entretien et de nettoyage différentes de celles indiquées dans le présent Manuel.
- Les opérations d'entretien et de nettoyage ne doivent pas être effectuées par des enfants ou personnes non formées.

I.III. SITUATIONS D'URGENCE

En cas de situation d'urgence causée par une panne de la machine, éteindre celle-ci par l'interrupteur d'allumage et débrancher la prise de courant.

En cas d'incendie, utiliser des extincteurs au dioxyde de carbone (CO₂). Ne pas utiliser d'eau, ni d'extincteurs à poudre.

Sommaire général

1. INTRODUCTION	33
1.1 Conservation du manuel	33
1.2 Remarques pour la lecture	33
1.3 Garantie	34
1.4 Données et marquage	34
2. IDENTIFICATION DE LA MACHINE	34
2.1 Illustration de la machine	34
2.2 Service d'assistance à la clientèle du fabricant	36
3. INSTALLATION	37
3.1 Emplacement	37
3.2 Premier démarrage	37
4. FONCTIONNEMENT	38
4.1 Consignes de sécurité	38
4.2 Allumage et extinction	38
4.3 Renouvellement eau intérieure	38
4.4 Veille	38
4.5 Mouture et dosage du café	39
4.6 Conseils pour obtenir un bon café	39
4.7 Distribution du café	39
4.8 Distribution vapeur	41
4.9 Distribution eau chaude	41
4.10 Chauffe-tasses	42
5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	42
5.1 Consignes de sécurité	42
5.2 Opérations de nettoyage	42
6. ÉLIMINATION	44
7. TABLEAU DYSFONCTIONNEMENTS ET REMÈDES RELATIFS	44

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.

Ce Manuel 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 respectées 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 Conservation du manuel

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

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.



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 en accès réservé.

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

1.2 Remarques pour la lecture

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, dans les cas extrêmes, pouvant impliquer une hospitalisation.



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, voire d'hospitalisation dans les cas extrêmes.



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

1.3 Garantie

La machine est couverte par une garantie de 24 mois sur toutes les pièces, hors pièces électriques et électroniques et éléments soumis à usure.

1.4 Données et marquage

Les données techniques générales des machines sont indiquées dans le tableau suivant :

TABLEAU DONNÉES TECHNIQUES	
Tension	220-240 V
Puissance	1350 W
Fréquence	50-60 Hz
Chauffe-eau	1,8l
Dimensions (l x h x p) (mm)	274 x 390 x 429
Poids net	22 kg
Tarage soupape de sécurité	0,18 MPa (1,8 bar)
Longueur du câble	1,5 m
Réservoir eau	1,8l - Amovible
Pression de fonctionnement du chauffe-eau	0,09 - 0,13 MPa (0,9 - 1,3 bar)
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

La plaque signalétique, avec les marquages pertinents, où sont les données d'identification et les données techniques spécifiques de l'équipement, est apposée sous 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 Fabricant.

2. IDENTIFICATION DE LA MACHINE

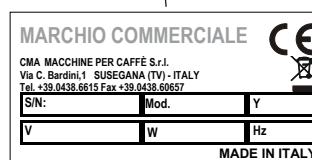
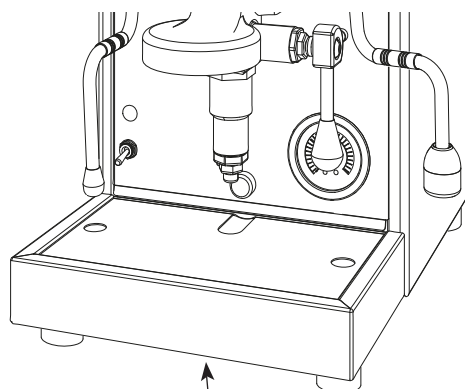
2.1 Illustration de la machine

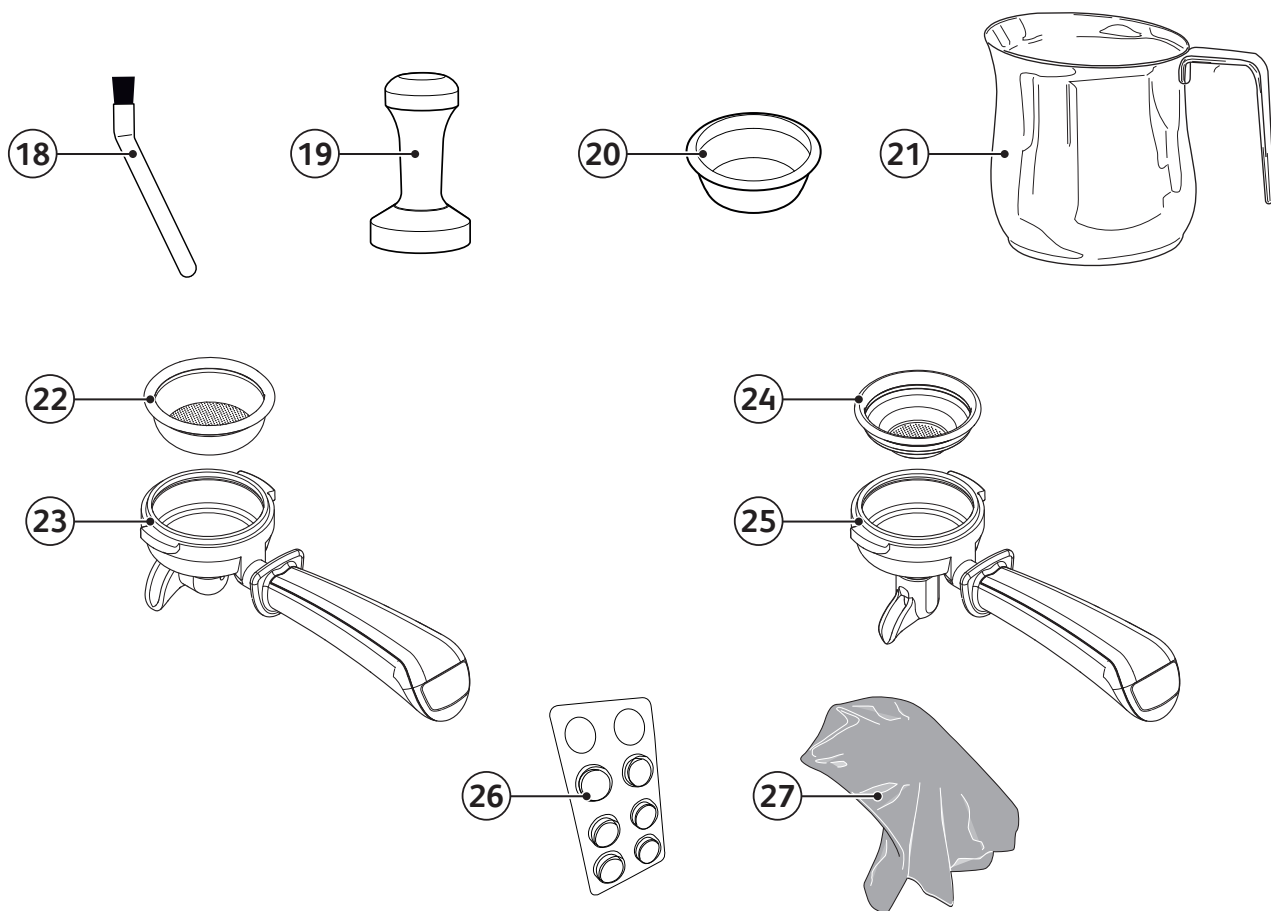
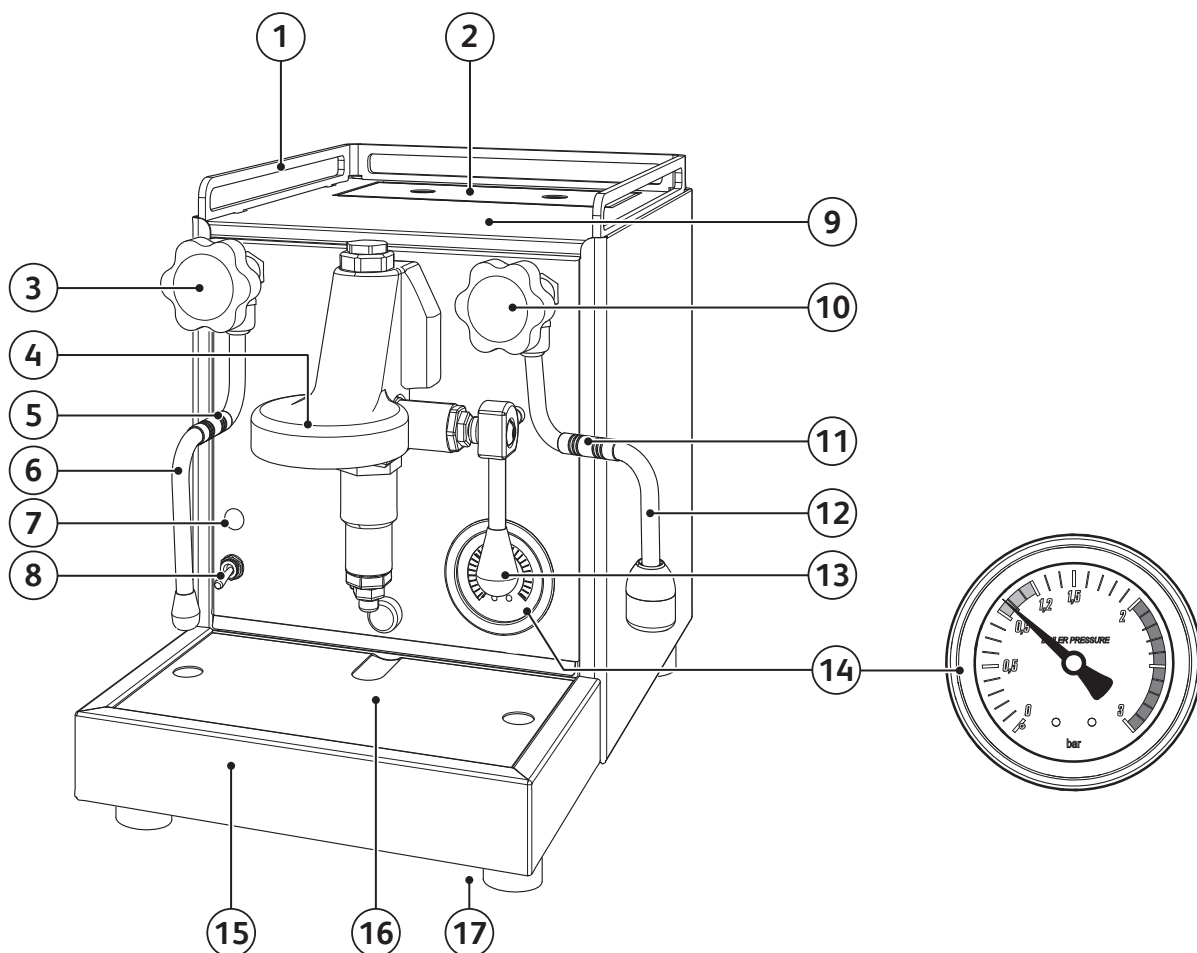
1. Protection supérieure.
2. Couvercle et réservoir eau.
3. Poignée de vapeur.
4. Groupe distributeur.
5. Protection anti-brûlure.
6. Buse à vapeur.
7. Voyant d'allumage de la machine.
Accès fixe : machine allumée
Clignotant : manque d'eau dans le réservoir/Veille
8. Interrupteur d'allumage.
9. Plan chauffe-tasses.
10. Poignée eau chaude.
11. Protection anti-brûlure.
12. Buse à eau chaude.
13. Levier de distribution de café.
14. Manomètre.
Pression de fonctionnement : 0,09 ÷ 0,12 MPa
(0,9 ÷ 1,2 bar)
15. Bac collecteur.
16. Grille porte-tasses.
17. Pied réglable.
18. Brosse de nettoyage.
19. Pilon.
20. Filtre aveugle (le filtre est sans trous au fond et ne doit être utilisé que pour les phases de nettoyage).
21. Pot pour le lait.
22. Filtre pour porte-filtre 2 tasses.
23. Porte-filtre 2 tasses.
24. Filtre pour porte-filtre 1 tasse.
25. Porte-filtre 1 tasse.
26. Pastilles détergents.
27. Chiffon de nettoyage.



Les filtres de 1 et 2 tasses ne doivent être utilisés qu'avec leurs porte-filtre pour assurer une distribution correcte.

Les filtres sont livrés déjà assemblés aux porte-filtres relatifs.





2.2 Service d'assistance à la clientèle du fabricant

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
VIA CONDOTTI BARDINI, 1
31058 SUSEGANA (TV) - ITALY
TEL. +39 0438 6615 - FAX +39 0438 60657
E-MAIL: INFO@WEGA.IT
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW GERMANY GMBH
SCHLEIFWIESENSTRASSE, 27
71723 GROSSBOTTWAR - GERMANY
TEL. +49 7148 1629-991 - FAX +49 7148 1629-992
E-MAIL: INFO@RCWGERMANY.DE
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW FRANCE SARL
67, RUE MARCEL DASSAULT
93140 BONDY - FRANCE
TEL. +33 1 48547208 - FAX +33 1 48546578
E-MAIL: BONDY@ASTORIA.FR
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW ROMANIA S.R.L.
STR. PARMA NR. 2, O.P. 1, C.P. 446
300518 TIMISOARA TIMIS - ROMANIA
TEL. +40 256 306 492/4 - FAX +40 256 306 496
E-MAIL: MCE@MCESA.COM
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW USA
1597 POST RD FAIRFIELD
CONNECTICUT 06824 - USA
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW RUS LLC
BUSINESS CENTER PORTPLAZA
PROEKTIRUEMY PROEZD 4062, 6/16
115432 MOSCOW - RUSSIA
TEL. +7(495) 925 75 56
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW INTERNATIONAL LIMITED
FLAT/RM 12 07/F, PENINSULA CENTRE, 67 MODY ROAD
TSIM SHA TSUI EAST, KOWLOON - HONG KONG
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

3. INSTALLATION

3.1 Emplacement

Avant de procéder à l'utilisation, vous devez suivre les instructions d'installation appropriée.

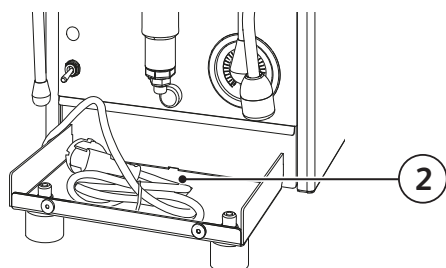


La base d'appui de la machine doit être parfaitement à niveau, pas supérieure à 2° d'inclinaison et sans irrégularités.

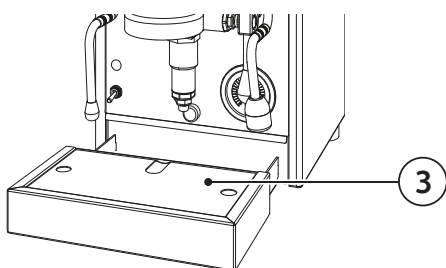


Le système électrique doit être équipé d'un dispositif de protection différentiel avec une intensité de courant différentiel conformément aux lois et règlements de sécurité applicables.

- Ouvrir la partie supérieure de l'emballage et retirer tous les accessoires.
- Remettre les accessoires sur un plan propre.
- Déverrouiller la partie inférieure de l'emballage en carton et retirer le carton extérieur.
- Préparer le plan d'appui avant de soulever la machine.
- Retirer le sachet de protection.
- Soulever soigneusement la machine et la poser sur le plan d'appui préalablement préparé.



- Retirer le câble électrique pour dégager le logement du bac collecteur.

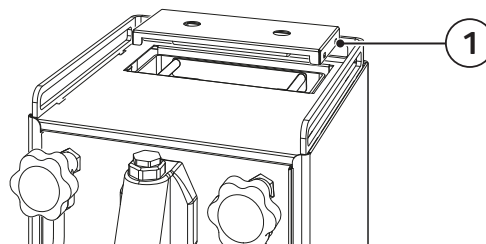


- Installer le bac collecteur à l'avant de la machine.

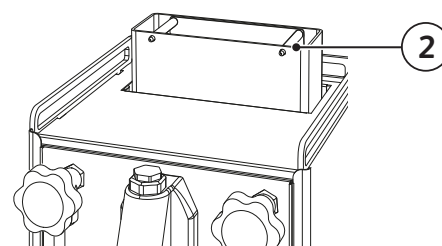
3.2 Premier démarrage

Après avoir positionné correctement la machine, le premier démarrage doit être assuré.

- Lorsque la machine est éteinte et déconnectée du réseau électrique, retirer le couvercle du réservoir d'eau (1).

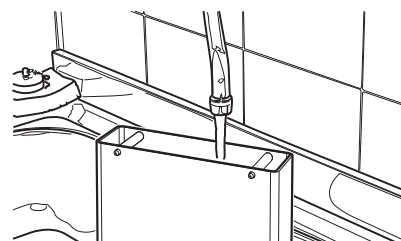


- Retirer avec 2 mains le réservoir d'eau (2) par l'intérieur de la machine.



Les premières fois, le retrait du réservoir d'eau pourrait être plus difficile car les joints sont neufs.

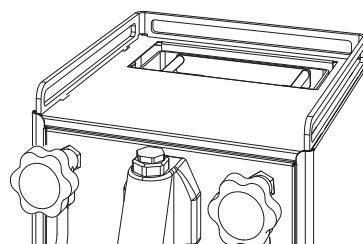
- Remplir le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX.



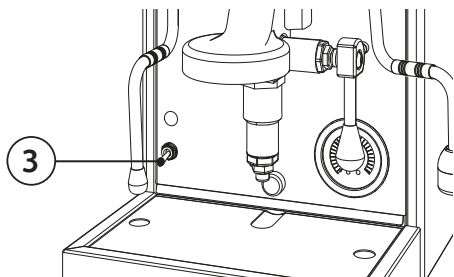
Ne jamais dépasser le niveau MAX indiqué dans le réservoir d'eau pour éviter les fuites d'eau indésirables.

⚠ Verser toujours dans le réservoir uniquement de l'eau fraîche potable non gazeuse. L'eau chaude, mais aussi d'autres liquides, peuvent endommager le réservoir et la machine.

- Repositionner le réservoir en le poussant jusqu'au bout en s'assurant qu'il est bien inséré.



- Insérer le couvercle sur le réservoir d'eau.
- Brancher la fiche sur la prise de courant.
- Allumer la machine en plaçant l'interrupteur général (3) sur (I) ; le voyant vert s'allume.

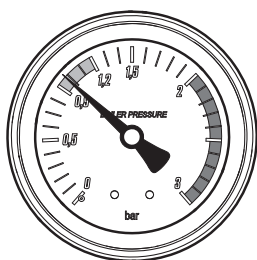


- La machine assure le remplissage du chauffe-eau avec la quantité d'eau nécessaire.



La quantité d'eau présente dans le réservoir sera presque entièrement utilisée pour le remplissage du chauffe-eau et ce fonctionnement est normal.

- Une fois terminée, la machine commencera le chauffage de l'eau afin de distribuer les produits.
- La machine sera prête à la distribution des produits lorsque le manomètre placé en bas indiquera une pression comprise entre 0,09 et 0,12 MPa (0,9 et 1,2 bar).



Nous recommandons de procéder à nouveau au remplissage du réservoir d'eau car, dans cette première phase, la machine en utilise beaucoup pour remplir le chauffe-eau.

4. FONCTIONNEMENT

4.1 Consignes de sécurité



Lire attentivement les avertissements figurant au chapitre "I. CONSIGNES DE SÉCURITÉ" sur la page 31.

4.2 Allumage et extinction



Au quotidien, il faut procéder au renouvellement de l'eau des circuits hydrauliques comme indiqué au par. 4.3 .

4.2.1 Allumage de la machine

Allumer la machine en plaçant l'interrupteur général (3) sur (I) ; le voyant vert s'allume.

La machine sera prête à la distribution des produits lorsque le manomètre placé en bas indiquera une pression comprise entre 0,09 et 0,12 MPa (0,9 et 1,2 bar).

4.2.2 Extinction de la machine

Éteindre la machine en plaçant l'interrupteur général (3) sur (O).

4.3 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.

BUSE À EAU CHAUDE

- Placer un pot avec une capacité suffisante sous la buse à eau chaude;
- faire couler au moins **1 litre** d'eau chaude.

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**.



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.

4.4 Veille

Au bout de 90 minutes de non-utilisation, la machine passe automatiquement en phase de veille, c'est-à-dire que certaines fonctionnalités sont inhibées pour réduire la consommation d'énergie.

L'état de veille est signalé par le clignotement du voyant d'allumage (7).

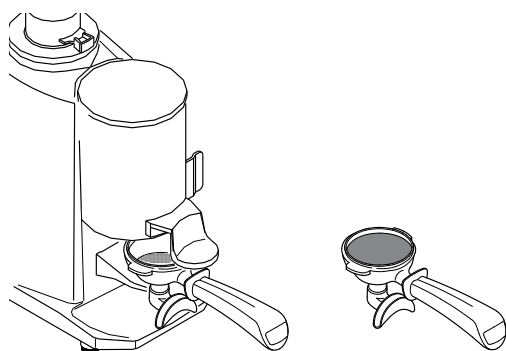
Pour réactiver la machine, soulever le levier de distribution et le remettre à sa position initiale. Attendre quelques minutes jusqu'à ce que le manomètre indique une pression supérieure à 0,09 MPa (0,9 bar).

4.5 Mouture et dosage du café

Il est important d'avoir à côté de la machine, un moulin-doseur, afin de moudre le café à utiliser 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'échéance indiquée par le producteur ;
- ne jamais moudre de grosses quantités de café, il est conseillé de prévoir la quantité à moudre dans le doseur et de l'utiliser, si possible, dans la journée ;
- ne jamais acheter de café déjà moulu car il perd son arôme rapidement. Si nécessaire l'acheter en petite quantité sous vide.



4.6 Conseils pour obtenir un bon café

Nettoyer les filtres et les porte-filtres tous les jours, comme indiqué au par. 5.2.2 sur la page 42. 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.

En cas de changement du type de café, il est recommandé de consulter le Technicien pour régler 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.

4.7 Distribution du café



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



Le groupe distributeur et le porte-filtre atteignent des températures élevées. Danger de brûlures. Éviter de le toucher avec les mains ou d'autres parties du corps.

Dans tous les cas, avant de procéder à la distribution, il faut remplir le porte-filtre plus adapté à l'usage prévu comme décrit dans le paragraphe suivant.

4.7.1 Utilisation des porte-filtres



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.

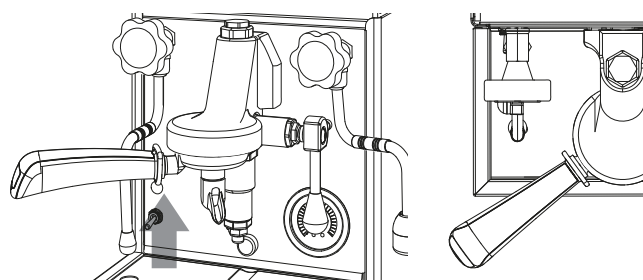
- Utiliser le filtre adapté à chaque type de porte-filtre pour obtenir la bonne distribution du café.
- Comprimer le café dans le pilon prévu à cet effet.
- Nettoyer le bord du filtre de café moulu avant d'enclencher le porte-filtre au groupe distributeur.
- Enclencher le porte-filtre au groupe, sans trop le serrer pour éviter une usure trop rapide du joint.

4.7.2 Distribution de 1 café

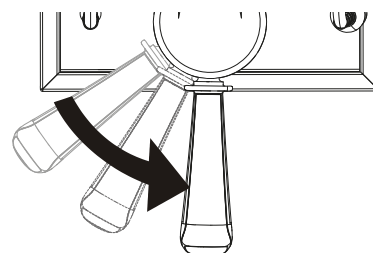


Le temps de distribution dépend de la mouture, de la quantité et de la qualité de café présent dans le porte-filtre.

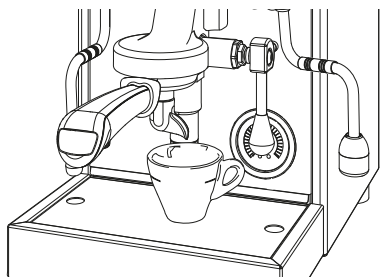
- Remplir le filtre avec une dose de café moulu (environ 6-7 g) ; suivre les modalités indiquées par le fabricant du moulin-doseur.
- Insérer le porte-filtre par le bas dans le groupe distributeur.



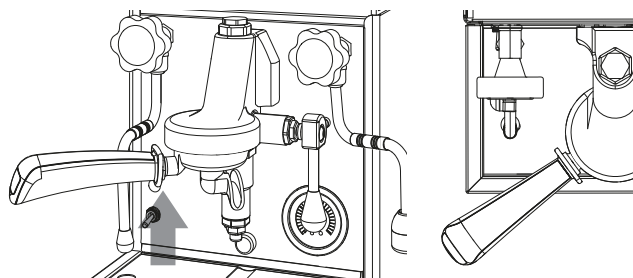
- Tourner le porte-filtre dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit bloqué.



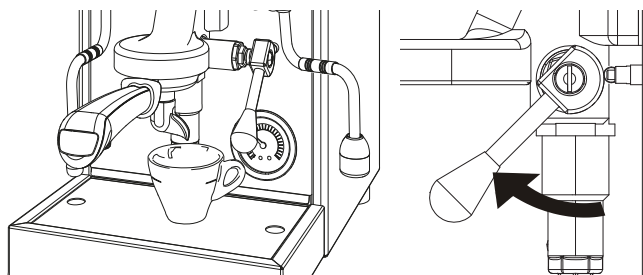
- Placer une tasse/petite tasse sous le porte-filtre.



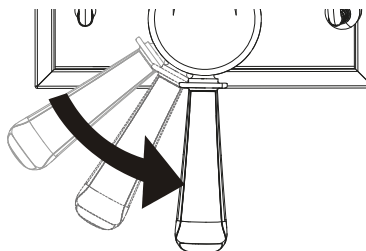
- Insérer le porte-filtre par le bas dans le groupe distributeur.



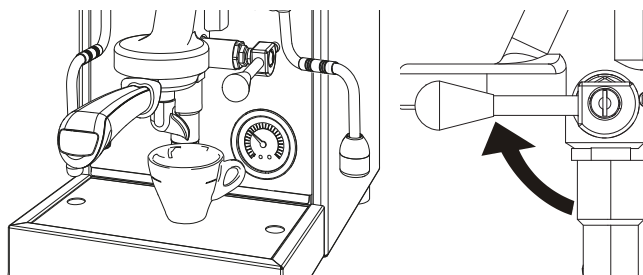
- Tirer légèrement sur le levier et le mettre à la position indiquée sur la figure. La préinfusion de café est activée.



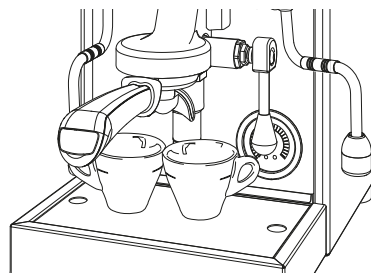
- Tourner le porte-filtre dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit bloqué.



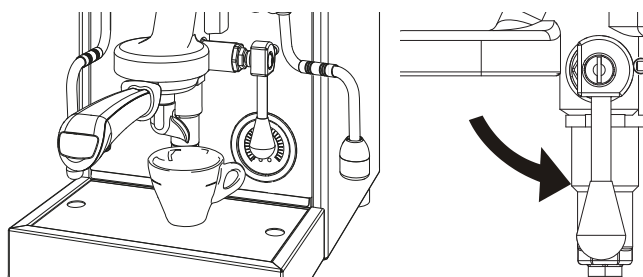
- Attendre un court laps de temps (3÷5 secondes), puis mettre le levier en position horizontale comme illustré pour commencer la distribution.



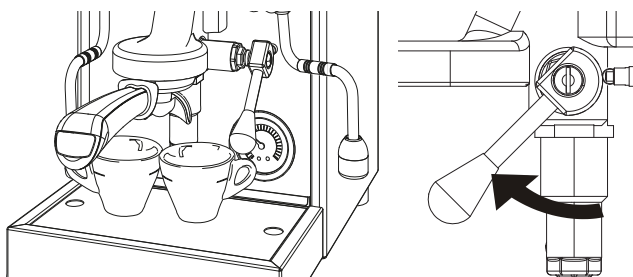
- Placer 2 tasses/petites tasses sous le porte-filtre.



- Lorsque la quantité désirée de café a été atteinte, remettre le levier à la position initiale.

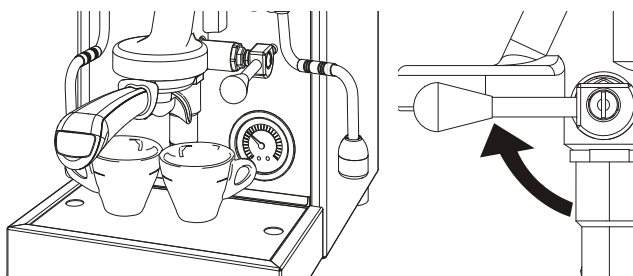


- Tirer légèrement sur le levier et le mettre à la position indiquée sur la figure. La préinfusion de café est activée.



Une fois la distribution du café terminée, retirer le porte-filtre et le débarrasser du café contenu à l'intérieur.

- Attendre un court laps de temps (3÷5 secondes), puis mettre le levier en position horizontale comme illustré pour commencer la distribution.



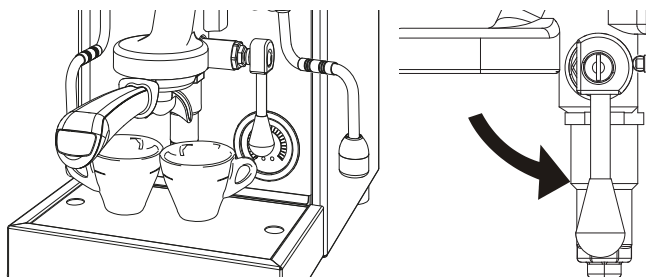
4.7.3 Distribution de 2 cafés



Le temps de distribution dépend de la mouture, de la quantité et de la qualité de café présent dans le porte-filtre.

- Remplir le filtre avec 2 doses de café moulu (environ 6-7 g chacune) ; suivre les modalités indiquées par le fabricant du moulin-doseur.

- Lorsque la quantité désirée de café a été atteinte, remettre le levier à la position initiale.



Une fois la distribution du café terminée, retirer le porte-filtre et le débarrasser du café contenu à l'intérieur.

4.8 Distribution vapeur



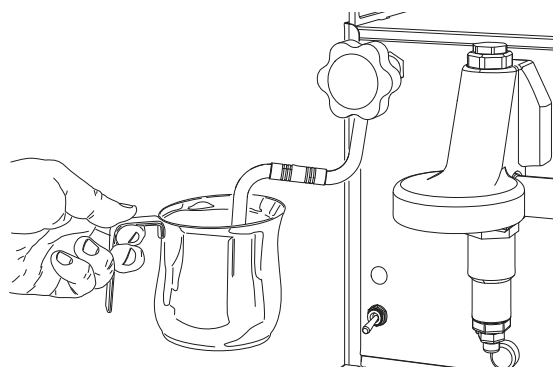
Manier la buse à vapeur avec prudence en utilisant le caoutchouc anti-brûlure.

Éviter de diriger la vapeur vers les mains ou d'autres parties du corps. Ne pas toucher les buses à vapeur à mains nues.



L'utilisation de la buse à vapeur doit toujours être précédée par une opération de vidange de la condensation pendant au moins 2 secondes.

- Placer un récipient vide sous le tube à vapeur.
- Tourner la poignée du robinet dans le sens antihoraire et évacuer l'eau présente dans le circuit ; lorsque la vapeur sort, fermer en tournant la poignée dans le sens horaire.



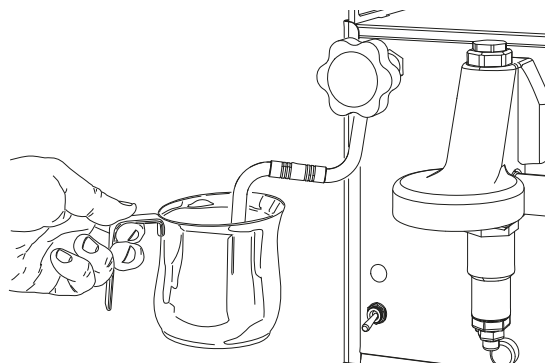
Pour obtenir une mousse optimale, il est recommandé de suivre ces quelques règles simples :

- 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.



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.

- Verser le lait dans le pot.
- Plonger la buse à vapeur dans le liquide à chauffer.
- Tourner la poignée du robinet dans le sens antihoraire.



- La quantité de vapeur distribuée sera proportionnelle à l'ouverture du robinet.
- Pour terminer la distribution, tourner la poignée du robinet dans le sens horaire.



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 embouts avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Laisser la buse à vapeur plongée dans le lait uniquement le temps nécessaire pour le chauffer.

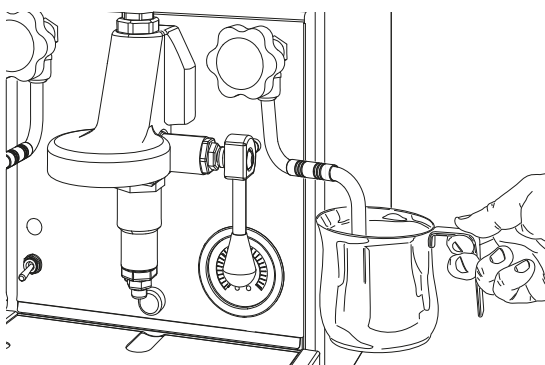
4.9 Distribution eau chaude



Danger de brûlures. Éviter de diriger l'eau chaude vers les mains ou d'autres parties du corps.

Manier la buse à eau chaude avec prudence en utilisant le caoutchouc anti-brûlure. Ne pas toucher la buse d'eau chaude à mains nues.

- Placer le pot sous la buse d'eau chaude.
- Tourner la poignée du robinet dans le sens antihoraire.



- La quantité d'eau chaude distribuée sera proportionnelle à l'ouverture du robinet.
- Une fois la quantité d'eau désirée distribuée, pour terminer la distribution, faites tourner la poignée du robinet dans le sens horaire.

4.10 Chauffe-tasses

i 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.

La température du chauffe-tasses peut être réglée. Ce plan est chauffé par induction par la chaleur générée par le chauffe-eau sous-jacent.

Placer les tasses, ou les petites tasses chaudes pour pouvoir les utiliser lors de la distribution du café.

5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

5.1 Consignes de sécurité



Lire attentivement les avertissements figurant au chapitre "I. CONSIGNES DE SÉCURITÉ" sur la page 31.

5.2 Opérations de nettoyage

5.2.1 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 nettoyants abrasifs susceptibles de rayer la machine.

Toujours utiliser des chiffons parfaitement propres et désinfectés.

Pour le lavage des filtres, des porte-filtres et de tous les composants de la machine, utiliser les détergents fournis par le Fabricant ou des produits spécifiques de nettoyage de machines à café professionnelles.



Effectuer le nettoyage du groupe avec des pastilles détergents comme indiqué au paragraphe. "5.2.3 Lavage groupe de distribution" sur la page 43.



Attention : ne pas laver le bac collecteur et les grilles au lave-vaisselle.

Tableau de fréquence de nettoyage		Chaque jour	Hebdomadaire
Carrosserie et grilles : Nettoyer les panneaux de la carrosserie avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Enlever le bac collecteur et la grille porte-tasses et les laver avec de l'eau chaude.		X	
Filtres et porte-filtres : Effectuer le lavage sur une base quotidienne ou hebdomadaire comme indiqué au paragraphe 5.2.2 sur la page 42.			X
Buse à vapeur : Nettoyer régulièrement le buse avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Contrôler et nettoyer les extrémités de la buse à vapeur en libérant les orifices de sortie de la vapeur avec une aiguille. Toutes les semaines , procéder au lavage comme indiqué au par. 5.2.5 sur la page 43.		X	X
Groupe de distribution : Laver le groupe de distribution en suivant les indications du par. 5.2.3 Tous les jours , procéder au nettoyage comme indiqué au par. 5.2.4.		X	
Moulin-doseur et trémie : Avec un chiffon et de l'eau tiède, nettoyer la trémie et le doseur à l'intérieur et à l'extérieur. Puis sécher soigneusement.			X

5.2.2 Nettoyage filtres et porte-filtres

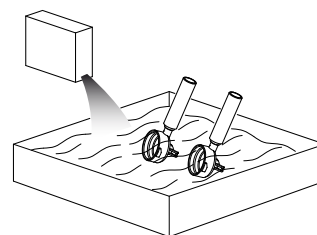


Attention : plonger uniquement le conteneur du porte-filtre et éviter de plonger la poignée.

Le détergent doit être dilué dans de l'eau froide dans les doses indiquées sur l'emballage (voir producteur).

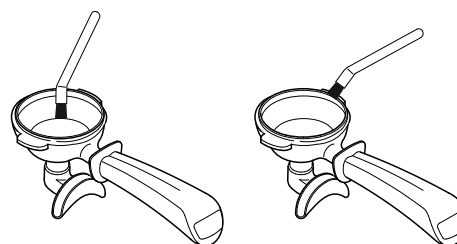
Quotidiennement :

- 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.



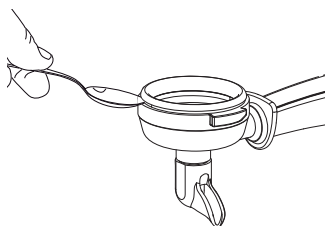
Tous les jours

Effectuer le nettoyage des porte-filtres avec la brosse prévue à cet effet.



Une fois par semaine :

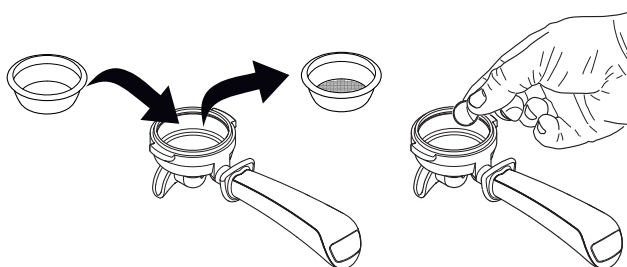
- Détacher le filtre du porte-filtre à l'aide d'une cuillère à café ;
- Plonger le filtre et le porte-filtre pendant 10 minutes dans de l'eau chaude mélangée à un détergent adapté ;
- Rincer le tout à l'eau froide ;
- Remettre le filtre dans le porte-filtre.



5.2.3 Lavage groupe de distribution

Effectuer au quotidien le nettoyage du groupe de distribution. Avant de procéder au lavage, il faut préparer le porte-filtre.

- Enlever le filtre du porte-filtre et insérer le filtre aveugle (voir équipement standard).



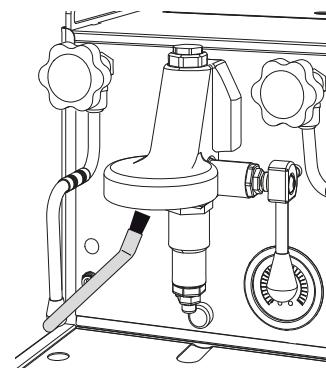
- Insérer une pastille détergents (voir équipement standard) dans le porte-filtre avec le filtre aveugle et enclencher au groupe de distribution.
- Effectuer une distribution de **10 secondes**; à la fin arrêter la distribution en ramenant le levier en position de repos. Répéter l'opération **4 fois** de plus en entrecoupant les décaissements de pauses de **10 secondes**.
- Au bout de **5 distributions** supprimer le porte-filtre du groupe de distribution.
- Nettoyer le groupe de distribution comme décrit au paragraphe "5.2.4 Nettoyage des douchettes du groupe porte-filtre" sur la page 43.
- Effectuer au moins une distribution sans le porte-filtre de manière à éliminer les résidus de détergent.
- Laver à l'eau le porte-filtre avec le filtre aveugle pour éliminer toute trace de la pastille.
- Réinsérer le porte-filtre dans le groupe de distribution.
- Effectuer une distribution de **5 secondes** ; à la fin arrêter la distribution en ramenant le levier en position de repos. Répéter l'opération **9 fois** de plus en entrecoupant les décaissements de pauses de **10 secondes**.
- Au bout de **10 distributions** retirer le porte-filtre du groupe de distribution.
- Retirer le filtre aveugle du porte-filtre et insérer le filtre préablement retiré.
- Insérer le café dans le porte-filtre et effectuer une distribution ; **à la fin jeter le café nouvellement distribué.**
- Retirer le porte-filtre du groupe distributeur.
- La machine est prête à l'emploi.

5.2.4 Nettoyage des douchettes du groupe porte-filtre



Utiliser la brosse prévue à cet effet.

Nettoyer soigneusement l'intérieur du groupe distributeur afin d'éliminer toute trace de résidu de café.



5.2.5 Nettoyage de la buse à vapeur

Hebdomadaire

Effectuer le nettoyage de la buse à vapeur.

- Plonger la buse dans un pot contenant de l'eau et un détergent spécifique conformément aux instructions du producteur.



- 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 sous l'effet du refroidissement.
- Répéter l'opération 2 ou 3 fois jusqu'à ce que les distributions successives ne contiennent plus de résidu de lait.

6. 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 pour une correcte 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.

7. TABLEAU DYSFONCTIONNEMENTS ET REMÈDES RELATIFS

Problème	Cause	Action
Absence d'alimentation électrique à la machine.	<ul style="list-style-type: none"> La machine est éteinte. La fiche n'est pas branchée. 	<ul style="list-style-type: none"> Allumer la machine. Brancher la fiche.
Les buses à vapeur ne dégagent pas de vapeur.	<ul style="list-style-type: none"> Le gicleur de la buse est obstrué. La machine est éteinte. La machine n'est pas sous pression. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer le gicleur de la buse à vapeur. Allumer la machine. Attendre que la pression soit supérieure à 0,10 MPa (1,0 bar).
La buse à vapeur émet de l'eau ou de la vapeur avec de l'eau.	Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.	Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.
Distribution absente.	La mouture du café est trop fine.	Régler la mouture du café.
Distribution du café trop rapide.	Le café moulu n'est pas assez fin.	
Distribution du café trop lente.	Le café est moulu trop fin.	
La distribution du café n'est pas conforme.	Le café est moulu trop fin.	
La tasse est salie par des éclaboussures de café.	<ul style="list-style-type: none"> Le café moulu n'est pas assez fin. Le bord du porte-filtre est endommagé. 	<ul style="list-style-type: none"> Régler la mouture du café. Remplacer le porte-filtre.
Présence de marc de café dans la tasse.	<ul style="list-style-type: none"> Le porte-filtre est sale. Les orifices du filtre sont usés. La mouture du café n'est pas conforme. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer le porte-filtre. Remplacer le filtre. Régler la mouture de manière adéquate.
Marc de café mouillés.	<ul style="list-style-type: none"> Groupe de distribution sale. Le groupe de distribution est trop froid. Le café est moulu trop fin. Le café utilisé est trop vieux. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer le groupe avec le filtre aveugle. Attendre le réchauffement complet du groupe. Régler la mouture du café. Remplacer le café par un nouveau frais.
Voyant vert clignotant.	<ul style="list-style-type: none"> Absence d'eau dans le réservoir. Machine en phase de veille. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable. Soulever le levier de distribution.
Fuites d'eau provenant de la machine.	Bac collecteur plein	Vider le bac collecteur.
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.
Le manomètre indique une pression non conforme.	Panne sur le système hydraulique.	
La pompe est bruyante.	Panne de la pompe.	

I. SICHERHEITSMABNAHMEN

 Unbefugte Eingriffe an sämtlichen Maschinenteilen sind streng verboten führen zum Erlöschen der Garantie und der Haftung des Herstellers im Falle von Störungen an der Maschine und Verletzungen des Benutzers.

 Das Gerät kann von Personen bedient werden, die verminderte körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten haben oder über unzureichende Erfahrung und/oder Sachverstand verfügen, sofern sie von Personen überwacht oder für die Bedienung des Geräts und der damit zusammenhängenden Gefahren unterrichtet wurden.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren bedient werden, sofern sie von Personen überwacht oder für die sichere Bedienung des Geräts unterrichtet wurden und sich der damit zusammenhängenden Gefahren bewusst sind. Die Reinigung und die programmierte Wartung dürfen von Kindern unter 8 Jahren und ohne Aufsicht nicht durchgeführt werden.

Gerät und Netzkabel für Kinder unter 8 Jahren außer Reichweite halten.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

GEFAHR DURCH STROM

Gebrauch und Reinigung müssen unter Einhaltung von Verhaltensregeln zur Sicherheit erfolgen.

Die Steckdose, an die die Maschine angeschlossen wird, muss folgende Anforderungen erfüllen:

- passend zum eingebauten Stecker;
- die Größe haben, mit der die Angaben auf dem Typenschild eingehalten werden;
- an ein Stromnetz mit Erdleiter angeschlossen sein.

Der Anschluss an das Stromnetz muss den geltenden Sicherheitsvorschriften im Land der Verwendung entsprechen.

- Das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen und Füßen anfassen.
- Das Gerät nicht barfuß bedienen.
- Das Gerät nicht in Räumen mit Dusche, Bad oder in Bereichen verwenden, in denen Wasserstrahlen verwendet werden.
- Nicht am Kabel ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu nehmen.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt sind.
- Das Netzkabel des Geräts darf vom Betreiber nicht ausgetauscht werden. Bei Beschädigung am Kabel ist das Gerät abzuschalten und nur ein vertraglich bevollmächtigter Kundendienst anzufordern.
- Das Gerät darf keinen Witterungseinflüssen ausgesetzt werden (Regen, Sonne, usw.).
- Nicht die Schutzvorrichtungen bzw. Gehäuseteile entfernen und nicht den Innenraum des Geräts öffnen.
- Keine Flüssigkeiten auf das Gerät gießen und keinen Wasserstrahl für die Reinigung verwenden.
- Darauf achten, dass das Netzkabel nicht gequetscht wird bzw. mit scharfen Kanten in Berührung kommt.
- Das Gerät, den Stromstecker oder das Netzkabel nicht unter Wasser tauchen.
- Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen verwenden.

GEFAHR DURCH HOHE TEMPERATUR

Einige Teile des Geräts können hohe Temperaturen erreichen und Verbrennungen verursachen und sind daher mit den folgenden Vorsichtsmaßregeln zu verwenden.

- Bei den Reinigungsarbeiten muss das Gerät abgeschaltet sein und die einzelnen Teile müssen Raumtemperatur haben.
- Während des Betriebs sind Berührungen an der Abgabegruppe und den Wasser- und Dampfahnen zu vermeiden.

- Den Dampf und das Heißwasser nicht auf Hände oder andere Körperteile richten. Den Siebträger niemals unter Druck, also während der Kaffeeabgabe herausnehmen.
- Während der Aufheizphase können aus der Abgabegruppe heiße Wassertropfen austreten.

I.I. FUNKTIONSWEISE

Das Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Umgebungen bestimmt, wie z. B.:

- Küchen für das Personal von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsplätzen;
- Bauernhöfe mit Beherbergung;
- Kunden in Hotels, Motels und Touristenresidenzen;
- Bead&Breakfast-Einrichtungen.

Diese Maschine ist ausschließlich für die Zubereitung von Kaffee, Heißwasser und Wasserdampf für heiße Getränke bestimmt. Alle sonstigen Verwendungen sind unsachgemäß und als gefährlich anzusehen. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch unsachgemäße Nutzung entstanden sind.

- Das Gerät muss auf einer ebenen und stabilen Unterlage stehen.
- Die Maschine nicht auf andere Geräte, auf warme Flächen, in die Nähe von heißen Öfen, Heizungen oder ähnliche Wärmequellen stellen.
- Den Wassertank nicht mit warmem oder heißem Wasser befüllen. Nur kaltes Trinkwasser ohne Kohlensäure verwenden.
- Das Gerät nicht bei Temperaturen unter 0 °C aufbewahren. Das Restwasser im Heizsystem könnte gefrieren und das Gerät beschädigen.
- Kein Wasser im Wassertank lassen, wenn das Gerät für längere Zeit nicht verwendet wird. Das Wasser könnte ungenießbar werden. Immer frisches Wasser bei der Nutzung des Geräts verwenden.

- Darauf achten, dass das Gerät nicht von Personen genutzt wird, die nicht über dessen Bedienung unterrichtet wurden.

Es ist verboten:

- die Maschine in einem durch Drogen, Alkohol, Psychopharmaka usw. beeinträchtigten geistigen und körperlichen Zustand zu verwenden;
- der Betrieb der Maschine auf eine andere als der in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Art und Weise;
- der Betrieb der Maschine in Umgebungen mit Explosionsgefahr, mit aggressiven Stoffen oder einer hohen Konzentration von Staub oder ölhaltiger Suspension in der Luft;
- Plastiktüten, Styropor, Nägel usw. in Reichweite von Kindern zu lassen, da sie potenzielle Gefahren darstellen.
- die Verwendung nicht vom Hersteller empfohlener Ersatzteile.

I.II. WARTUNG UND REINIGUNG

Folgende Normen müssen bei der Wartung und der Reinigung eingehalten werden.

- Es ist verboten, die Maschine mit Benzin und/oder Lösungsmitteln jeglicher Art zu reinigen.
- Keine anderen Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungstätigkeiten als die in dieser Bedienungsanleitung genannten ausführen.
- Nicht zulassen, dass die Wartungs- und Reinigungstätigkeiten von Kindern oder nicht ausreichend unterrichteten Personen durchgeführt werden.

I.III. NOTFÄLLE

Sollte sich eine Notsituation ergeben, die durch einen Defekt an der Maschine verursacht wurde, diese am Hauptschalter abschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

- Im Brandfall Feuerlöscher des Typs mit Kohlendioxid (CO₂) verwenden. Kein Wasser oder Pulver-Feuerlöscher verwenden.

Inhaltsverzeichnis

1. EINLEITUNG	47
1.1 Aufbewahrung des Handbuchs.....	47
1.2 Leitfaden zur Auslegung.....	47
1.3 Garantie.....	48
1.4 Daten und Kennzeichnung.....	48
2. MASCHINENIDENTIFIKATION	48
2.1 Erläuterung der Maschine	48
2.2 Kundendienst des Herstellers.....	50
3. INSTALLATION	51
3.1 Aufstellung	51
3.2 Erste Inbetriebnahme	51
4. FUNKTIONSWEISE	52
4.1 Sicherheitsmaßnahmen.....	52
4.2 Ein- und Ausschaltung.....	52
4.3 Wasserwechsel.....	52
4.4 Standby.....	52
4.5 Mahlen und Dosieren des Kaffees.....	53
4.6 Tipps für die Zubereitung eines guten Kaffees.....	53
4.7 Kaffeeabgabe	53
4.8 Dampfabgabe.....	55
4.9 Heißwasserabgabe	55
4.10 Tassenwärmer	56
5. WARTUNG UND REINIGUNG	56
5.1 Sicherheitsmaßnahmen.....	56
5.2 Reinigungsvorgänge.....	56
6. ENTSORGUNG	58
7. TABELLE FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND ENTSPRECHENDE ABHILFE	58

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 die Stromnetze, an denen die Maschine installiert wird, den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen.

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 Aufbewahrung des Handbuchs

Das Bedienungshandbuch ist sorgfältig aufzubewahren und muss die Maschine bei jedem Besitzerwechsel während ihrer gesamten Lebensdauer begleiten.

Das Handbuch muss vor Feuchtigkeit und Wärme geschützt in der Nähe der Maschine, zu der es gehört, aufbewahrt werden.



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 im geschützten Zugriffsbereich der Hersteller-Webseite einsehbar.

Dieses Handbuch ist auch auf der Webseite (siehe Umschlag des Handbuchs) des Herstellers erhältlich.

1.2 Leitfaden zur Auslegung

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 Verletzungen verwendet, die in Extremfällen einen Krankenhausaufenthalt erfordern 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 Verletzungen verwendet, die in Extremfällen einen Krankenhausaufenthalt erfordern können.



Das Symbol **HINWEIS** wird zur Bereitstellung wichtiger Informationen zum behandelten Thema verwendet.

1.3 Garantie

Die Maschine verfügt über eine Garantie mit einer Laufzeit von 24 Monaten auf alle Bauteile mit Ausnahme von elektrischen und elektronischen sowie von Verschleißteilen.

1.4 Daten und Kennzeichnung

Nachstehende Tabelle beinhaltet die technischen Maschinendaten:

TABELLE TECHNISCHE DATEN	
Spannung	220-240 V
Leistung	1350 W
Frequenz	50-60 Hz
Boiler	1,8 l
Maße (l x h x b) (mm)	274 x 390 x 429
Nettogewicht	22 kg
Einstellung Sicherheitsventil	0,18 MPa (1,8 bar)
Kabellänge	1,5 m
Wasserbehälter	1,8 l - Abnehmbar
Betriebsdruck Boiler	0,09 - 0,13 MPa (0,9 - 1,3 bar)
Kaffeeabgabedruck	0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)
Temperatur Arbeitsplatz	5 - 35°C - 95° MAX. rel. Luftfeuchtigkeit
Schalldruckpegel	< 70 dB

Das Typenschild und die entsprechenden Kennzeichnungen befinden sich unter der Maschine. Es enthält die Kenndaten und technischen Geräteangaben.



Es ist untersagt, das Typenschild zu entfernen oder zu verändern. Sich an den Techniker oder Hersteller wenden, sofern es beschädigt oder unleserlich sein sollte.

2. MASCHINENIDENTIFIKATION

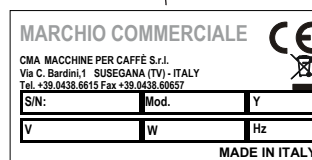
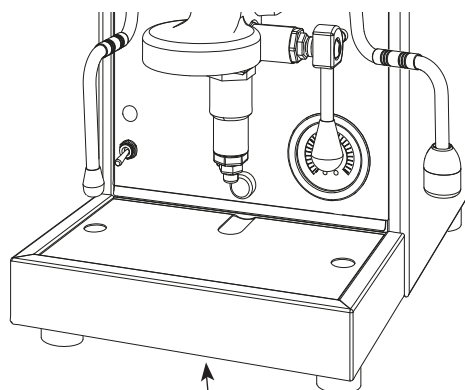
2.1 Erläuterung der Maschine

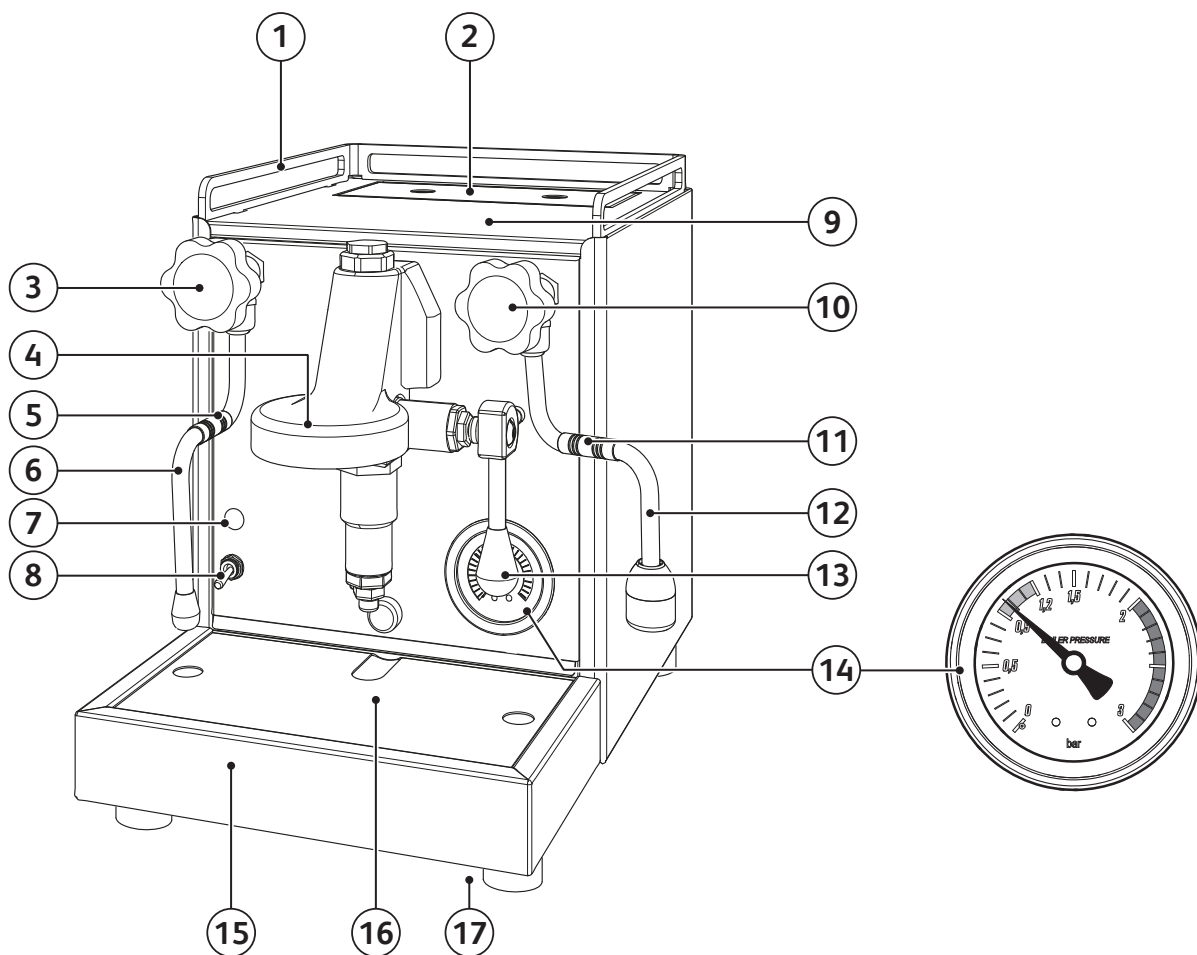
1. Obere Schutzabdeckung.
2. Deckel und Wassertank.
3. Dampf-Drehknopf.
4. Abgabeeinheit.
5. Verbrennungsschutz.
6. Dampfdüse.
7. Kontrollleuchte Gerät in Betrieb.
Permanent: Gerät eingeschaltet
Blinken: kein Wasser im Tank/Standby
8. Betriebsschalter.
9. Tassenwärmer.
10. Drehknopf Heißwasser.
11. Verbrennungsschutz.
12. Heißwasserdüse.
13. Kaffeeausgabehebel.
14. Manometer.
Betriebsdruck: 0,09 ÷ 0,12 MPa
(0,9 ÷ 1,2 bar)
15. Abtropfschale.
16. Tassenabstellgitter.
17. Verstellbarer Fuß.
18. Reinigungsbürste.
19. Kaffeepresse.
20. Blindsieb (das Sieb hat keine Löcher im unteren Teil und wird nur für die Reinigungsvorgänge verwendet).
21. Milchkanne.
22. Sieb für Siebträger 2 Tassen.
23. Siebträger 2 Tassen.
24. Siebträger 1 Tasse.
25. Siebträger 1 Tasse.
26. Waschmitteltabs.
27. Reinigungstuch.



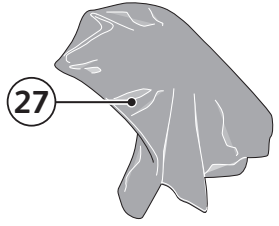
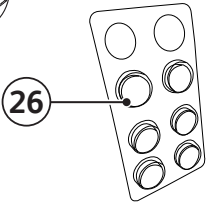
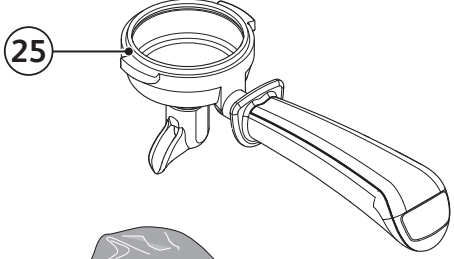
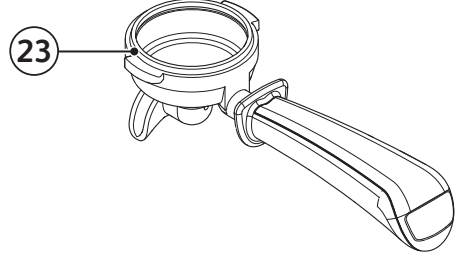
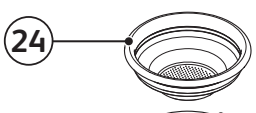
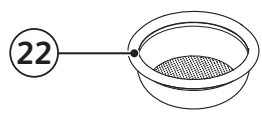
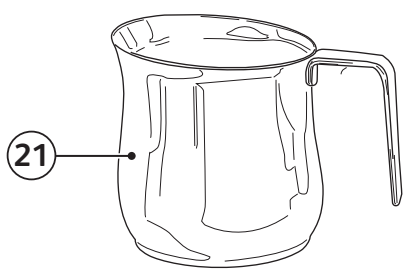
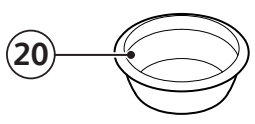
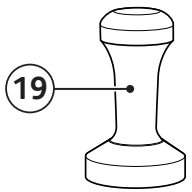
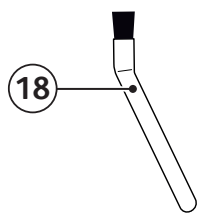
Die Siebe für 1 oder 2 Tassen dürfen nur mit den zugehörigen Siebträgern verwendet werden, damit die Abgabe ordnungsgemäß verläuft.

Die Siebe werden bereits in den zugehörigen Siebträgern geliefert.





DEUTSCH



2.2 Kundendienst des Herstellers

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
VIA CONDOTTI BARDINI, 1
31058 SUSEGANA (TV) - ITALY
TEL. +39 0438 6615 - FAX +39 0438 60657
E-MAIL: INFO@WEGA.IT
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW FRANCE SARL
67, RUE MARCEL DASSAULT
93140 BONDY - FRANCE
TEL. +33 1 48547208 - FAX +33 1 48546578
E-MAIL: BONDY@ASTORIA.FR
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW USA
1597 POST RD FAIRFIELD
CONNECTICUT 06824 - USA
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW INTERNATIONAL LIMITED
FLAT/RM 12 07/F, PENINSULA CENTRE, 67 MODY ROAD
TSIM SHA TSUI EAST, KOWLOON - HONG KONG
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW GERMANY GMBH
SCHLEIFWIESENSTRASSE, 27
71723 GROSSBOTTWAR - GERMANY
TEL. +49 7148 1629-991 - FAX +49 7148 1629-992
E-MAIL: INFO@RCWGERMANY.DE
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW ROMANIA S.R.L.
STR. PARMA NR. 2, O.P. 1, C.P. 446
300518 TIMISOARA TIMIS - ROMANIA
TEL. +40 256 306 492/4 - FAX +40 256 306 496
E-MAIL: MCE@MCESA.COM
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW RUS LLC
BUSINESS CENTER PORTPLAZA
PROEKTIRUEMY PROEZD 4062, 6/16
115432 MOSCOW - RUSSIA
TEL. +7(495) 925 75 56
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

3. INSTALLATION

3.1 Aufstellung

Vor dem Gebrauch sind folgende Anweisungen für eine sachgerechte Installation durchzuführen.

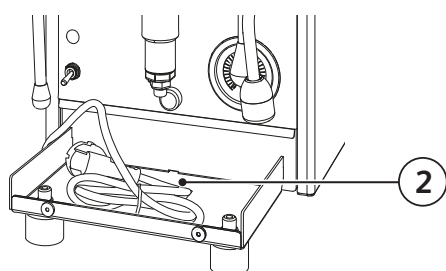


Die Stellfläche der Maschine muss vollkommen plan und eben sein. Die Neigung darf nicht über 2° liegen.

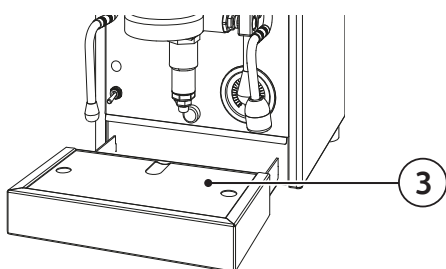


Die Elektroanlage muss mit einer Fehlerstromschutzeinrichtung ausgestattet sein, deren Differenzstromstärke im Einklang mit den geltenden Sicherheitsgesetzen und -vorschriften steht.

- Die Oberseite der Verpackung öffnen und alle Teile herausnehmen.
- Die Teile auf eine saubere Fläche legen.
- Die Unterseite der Verpackung öffnen und den Außenkarton entfernen.
- Vor dem Herausheben der Maschine ist eine Auflagefläche vorzubereiten.
- Die Schutzhülle entfernen.
- Die Maschine vorsichtig anheben und auf die vorbereitete Auflagefläche stellen.



- Das Netzkabel entfernen, um das Fach für die Abtropfschale verfügbar zu haben.

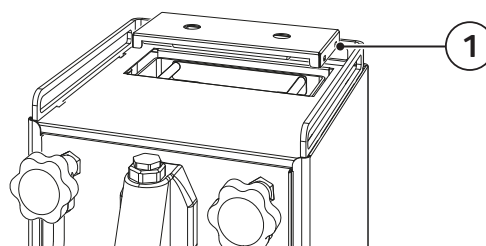


- Die Abtropfschale in die Unterseite der Maschine einsetzen.

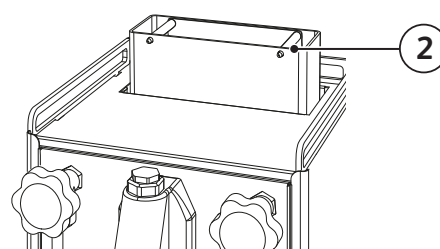
3.2 Erste Inbetriebnahme

Wenn die Maschine sachgemäß aufgestellt wurde, kann man mit der ersten Inbetriebnahme fortfahren.

- Den Deckel des Wassertanks (1) abnehmen; dabei muss die Maschine ausgeschaltet und ohne Stromversorgung sein.

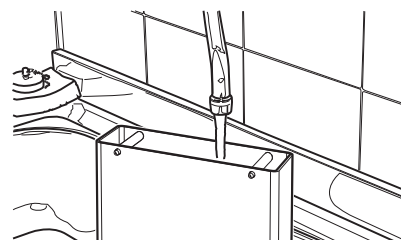


- Mit zwei Händen den Wassertank (2) aus der Maschine nehmen.



Das Herausnehmen des Wassertanks kann anfänglich etwas schwer gehen, da die Dichtungen noch neu und fest sind.

- Wasser bis zur Anzeige MAX einfüllen.

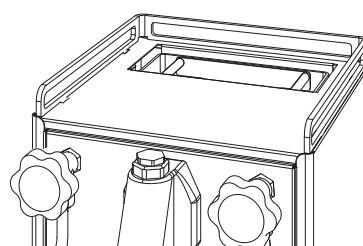


Niemals mehr Wasser als bis zur Markierung MAX einfüllen, um unerwünschten Wasseraustritt zu vermeiden.

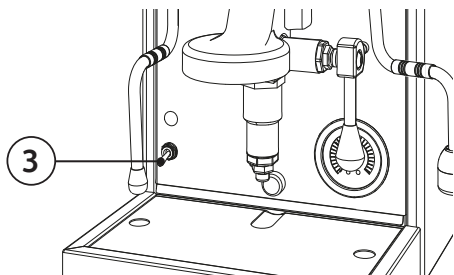


Füllen Sie immer nur frisches Trinkwasser ohne Kohlensäure in den Wassertank. Warmes Wasser oder andere Flüssigkeiten können den Wassertank und die Maschine beschädigen.

- Den Wassertank wieder mit Druck einsetzen und sicherstellen, dass er richtig sitzt.



- Den Deckel auf den Wassertank setzen.
- Den Stecker in die Steckdose stecken.
- Die Maschine einschalten; dazu den Hauptschalter (3) auf (I) stellen; die grüne Kontrollleuchte schaltet sich ein.

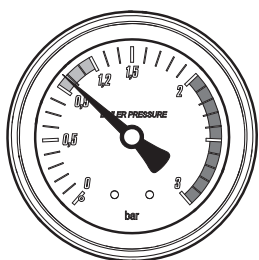


- Die Maschine füllt von selbst die notwendige Menge an Wasser in den Boiler.



Das Wasser im Wassertank wird fast vollständig für die Befüllung des Boilers verwendet, es ist also normal, wenn sich der Tank weitgehend leert.

- Danach beginnt die Maschine mit dem Aufheizen des Wassers, um Getränke aufbrühen zu können.
- Die Maschine ist einsatzbereit für die Getränkezubereitung, wenn das Manometer im unteren Bereich einen Druck von 0,09 bis 0,12 MPa (0,9 bis 1,2 bar) anzeigt.



Es empfiehlt sich, den Wassertank erneut aufzufüllen, da die Maschine in dieser ersten Phase viel Wasser für die Befüllung des Boilers benötigt.

4. FUNKTIONSWEISE

4.1 Sicherheitsmaßnahmen



Die in Kapitel "I. SICHERHEITSMABNAHMEN" Auf Seite 45 aufgeführten Hinweise aufmerksam lesen.

4.2 Ein- und Ausschaltung



Das Wasser in der Maschine muss täglich ausgetauscht werden, siehe dazu Abs. 4.3.

4.2.1 Einschalten der Maschine

Die Maschine einschalten; dazu den Hauptschalter (3) auf (I) stellen; die grüne Kontrollleuchte schaltet sich ein. Die Maschine ist einsatzbereit für die Getränkezubereitung, wenn das Manometer im unteren Bereich einen Druck von 0,09 bis 0,12 MPa (0,9 bis 1,2 bar) anzeigt.

4.2.2 Ausschaltung der Maschine

Zum Abschalten der Maschine ist der Hauptschalter (3) auf (0) zu stellen.

4.3 Wasserwechsel



Das Wasser in den Wasserleitungen muss täglich gewechselt werden.

Mit folgenden Steuerbefehlen wie folgt vorgehen:

GRUPPEN

- Einen Siebträger ohne Sieb an die Brühgruppe befestigen;
- unter die Ausläufe des Siebträgers einen Krug stellen;
- mindestens **1 Liter** Wasser abgeben.

HEIßWASSERDÜSE

- Einen ausreichend großen Krug unter die Heißwasserdüse stellen;
- mindestens **1 Liter** Wasser abgeben.

DAMPFDÜSE

- Die Dampfdüse in einen Krug versenken;
- mindestens **1 Minute** lang Dampf abgeben.



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.

4.4 Standby

Wenn die Maschine 90 Minuten lang nicht verwendet wird, geht sie automatisch in Standby über; das heißt, dass einige Funktionen deaktiviert werden, um den Stromverbrauch zu senken. Der Standby-Zustand wird durch das Blinken der Einschaltkontrollleuchte (7) angezeigt.

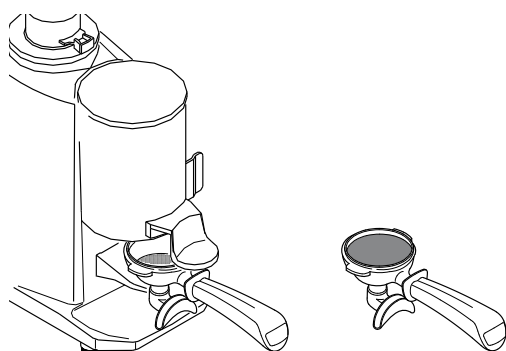
Um die Maschine wieder betriebsbereit zu machen, den Abgabehebel anheben und in seine normale Position bringen. Einige Minuten warten, bis das Manometer einen Druck von über 0,09 MPa (0,9 bar) anzeigt.

4.5 Mahlen und Dosieren des Kaffees

Wichtig ist es, eine Mahl-/Dosiereinheit neben der Maschine aufzustellen, mit der der Kaffee täglich gemahlen werden kann.

Das Mahlen und Dosieren des Kaffees ist 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.



4.6 Tipps für die Zubereitung eines guten Kaffees

Täglich Sieb und Siebträger spülen, siehe hierzu Abs. 5.2.2 Auf Seite 56. 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.

Beim Wechsel der Kaffeesorte sollte für die Einstellung der Mahlung der Techniker angefordert werden.

Nach einer längeren Maschinenstandzeit (2-3 Stunden) einige Leerläufe durchführen. Die Reinigung und planmäßige Wartung regelmäßig vornehmen.

4.7 Kaffeeabgabe



Während der Kaffeeabgabe den Siebträger nicht aus der Abgabegruppe herausnehmen.



Die Abgabegruppe und der Siebträger erreichen hohe Temperaturen. Verbrennungsgefahr. Nicht mit den Händen oder anderen Körperteilen berühren.

Vor der Abgabe ist der für das gewünschte Getränk passende Siebträger zu verwenden (siehe folgende Abschnitte).

4.7.1 Verwendung der Siebträger



Bevor man den Siebträger füllt, ist sicherzustellen, dass er leer ist und das Sieb keine Kaffeerückstände aufweist.

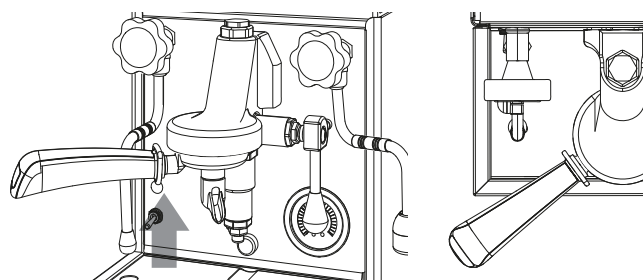
- Das passende Sieb für den richtigen Siebträger verwenden, um die richtige Kaffeeabgabe zu erreichen.
- Das Kaffeepulver mit dem Kaffeepresser drücken.
- Vor dem Einsetzen des Siebträgers in die Abgabegruppe ist eventuell vorhandenes Kaffeepulver vom Siebrand zu entfernen.
- Den Siebträger in die Abgabegruppe einsetzen; dabei nicht zu fest drehen, um die Dichtung nicht vorzeitig abzunutzen.

4.7.2 Abgabe von 1 Kaffee

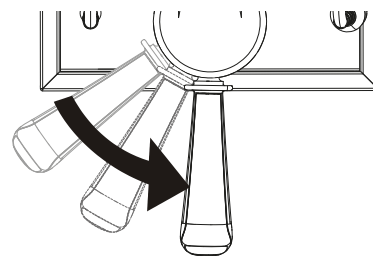


Die Abgabedauer hängt von der Mahlung und der Kaffeemenge und -qualität im Siebträger ab.

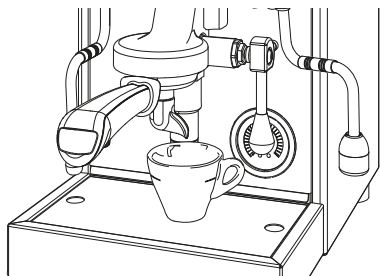
- Das Sieb mit der Menge Kaffeepulver für 1 Kaffee (ca. 6-7 g) füllen; die Anweisungen vom Hersteller der Mahl- und Dosiereinheit befolgen.
- Den Siebträger von unten in die Abgabegruppe einsetzen.



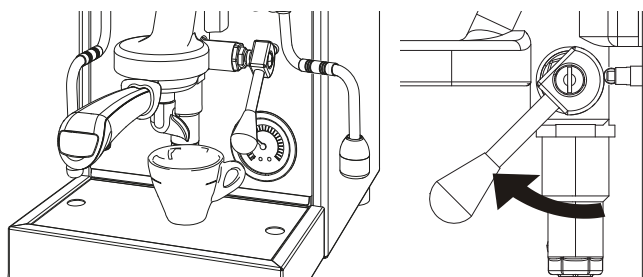
- Den Siebträger im Gegenuhrzeigersinn drehen, bis er fest sitzt.



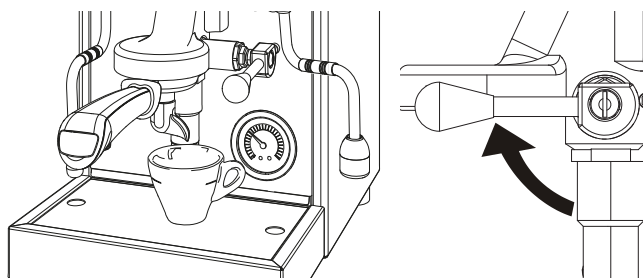
- Eine Tasse/Mokkatasse unter den Siebträger stellen.



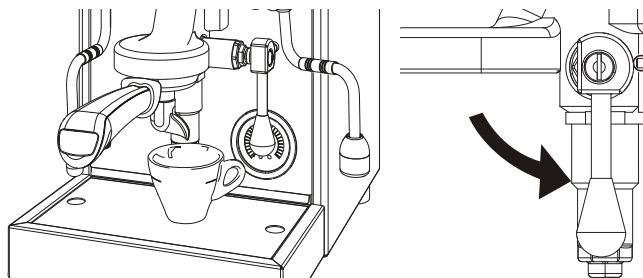
- Leicht am Hebel ziehen und ihn in die Position in der Abbildung bringen. Es beginnt die Vorbrühzeit des Kaffees.



- Kurze Zeit warten (3÷5 Sekunden) und den Hebel dann in horizontale Position wie auf der Abbildung bringen, um die Abgabe zu starten.



- Wenn die gewünschte Menge an Kaffee in der Tasse ist, den Hebel wieder in seine Ausgangsposition zurückstellen.



Nach der Kaffeeabgabe den Siebträger herausnehmen und den Kaffeesatz entfernen.

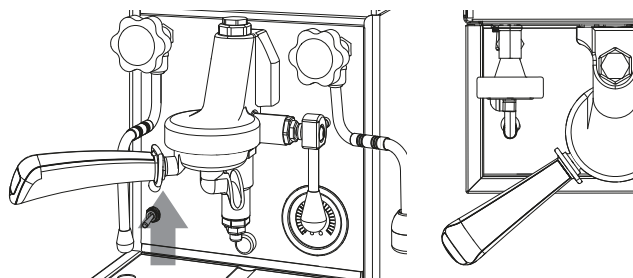
4.7.3 Abgabe von 2 Kaffee



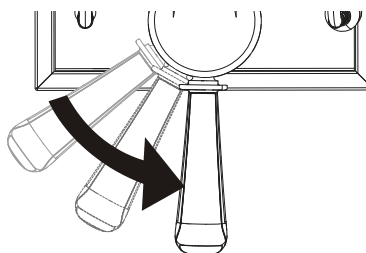
Die Abgabedauer hängt von der Mahlung und der Kaffeemenge und -qualität im Siebträger ab.

- Das Sieb mit einer doppelten Portion gemahlten Kaffees (jeweils ca. 6-7 g) füllen und den Anweisungen des Herstellers der Mahl-/Dosiereinheit folgen.

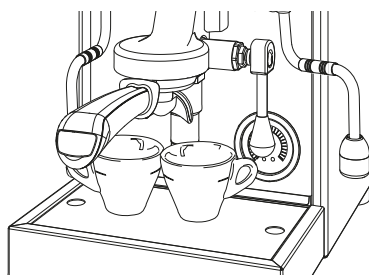
- Den Siebträger von unten in die Abgabegruppe einsetzen.



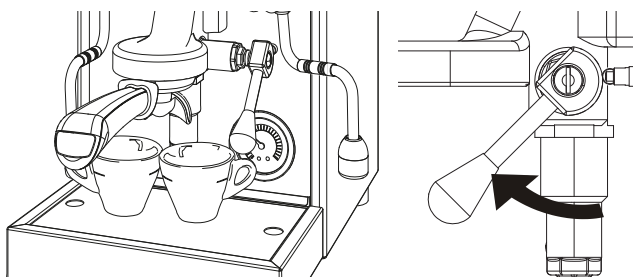
- Den Siebträger im Gegenuhrzeigersinn drehen, bis er fest sitzt.



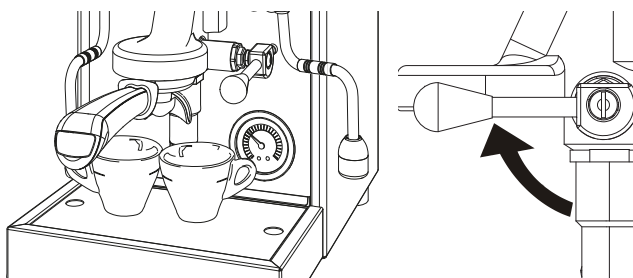
- 2 Tassen/Mokkatassen unter den Siebträger stellen.



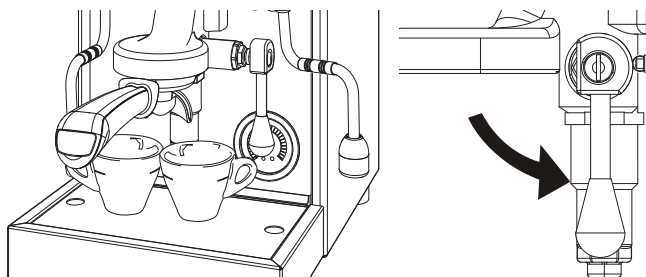
- Leicht am Hebel ziehen und ihn in die Position in der Abbildung bringen. Es beginnt die Vorbrühzeit des Kaffees.



- Kurze Zeit warten (3÷5 Sekunden) und den Hebel dann in horizontale Position wie auf der Abbildung bringen, um die Abgabe zu starten.



- Wenn die gewünschte Menge an Kaffee in der Tasse ist, den Hebel wieder in seine Ausgangsposition zurückstellen.



Nach der Kaffeeabgabe den Siebträger herausnehmen und den Kaffeesatz entfernen.

4.8 Dampfabgabe

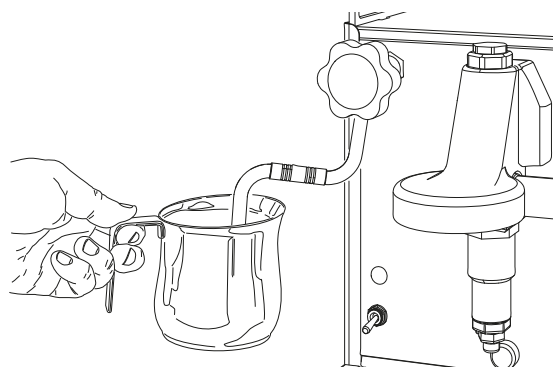


Die Dampfdüse vorsichtig an ihrem Verbrennungsschutzgummi handhaben. Den Dampf nicht auf Hände oder andere Körperteile richten. Die Dampfdüsen nicht mit bloßen Händen berühren.



Der Benutzung der Dampfdüse muss stets ein mindestens 2 Sekunden langes Ausspülen des Kondensats vorausgehen.

- Ein leeres Gefäß unter das Dampfrohr stellen.
- Den Drehknopf des Hahns im Gegenuhrzeigersinn drehen und das im Kreislauf vorhandene Wasser ablaufen lassen; wenn nur noch Dampf kommt, den Drehknopf durch Drehen im Uhrzeigersinn schließen.



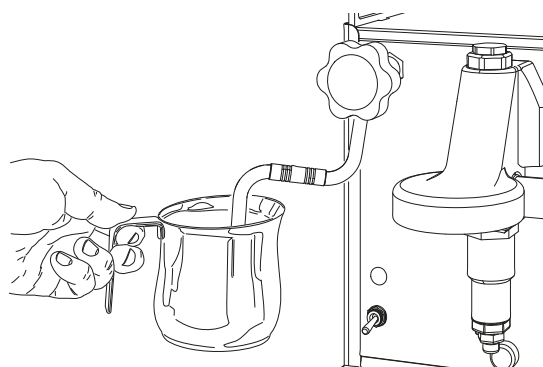
Für ein optimales Aufschäumen die folgenden einfachen Regeln befolgen:

- 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.



Den Dampfhebel nicht in Milch getauchter Dampfdüse und bei ausgeschalteter Maschine öffnen, da die Maschine sonst die Milch in den Rohren aufsaugt.

- Milch in die Kanne geben.
- Die Dampfdüse in die Flüssigkeit führen, die aufzuwärmen ist.
- Den Drehknopf des Hahns im Gegenuhrzeigersinn drehen.



- Die Menge an ausgegebenem Dampf hängt von der Öffnung des Hahns ab.
- Zum Beenden der Abgabe den Drehknopf des Hahns im Uhrzeigersinn drehen.



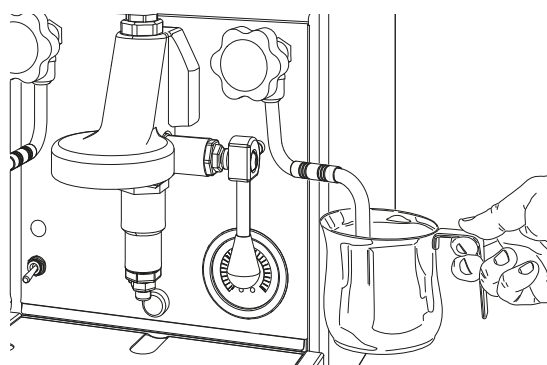
Damit die Auslassöffnungen der Dampfdüsen stets perfekt einsatzbereit sind, wird eine kurze Leerabgabe am Ende einer jeden Benutzung empfohlen. Die Auslassöffnungen immer mit einem mit lauwarmen Wasser angefeuchteten Tuch sauber halten. Die Dampfdüse nur während der notwendigen Erwärmungszeit in der Milch lassen.

4.9 Heißwasserabgabe



Verbrennungsgefahr. Heißwasser nicht auf Hände oder andere Körperteile richten. Die Heißwasserdüse vorsichtig und am Verbrennungsschutzgummi handhaben. Die Heißwasserdüse nicht mit bloßen Händen berühren.

- Das Kännchen unter die Heißwasserdüse stellen.
- Den Drehknopf des Hahns im Gegenuhrzeigersinn drehen.



- Die Menge an ausgegebenem Wasser hängt von der Öffnung des Hahns ab.
- Wenn die gewünschte Wassermenge abgegeben wurde, den Drehknopf des Hahns im Uhrzeigersinn drehen, um die Abgabe zu beenden.

4.10 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 Temperatur des Tassenwärmers kann nicht verstellt werden. Diese Fläche wird per Induktion von der im darunterliegenden Boiler erzeugten Hitze erwärmt.

Die Tassen oder Mokkatassen daraufstellen, um sie zum Zeitpunkt einer Kaffeeabgabe warm nutzen zu können.

5. WARTUNG UND REINIGUNG

5.1 Sicherheitsmaßnahmen



Die in Kapitel "I. SICHERHEITSMABNAHMEN" Auf Seite 45 aufgeführten Hinweise aufmerksam lesen.

5.2 Reinigungsvorgänge

5.2.1 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.



Die Abgabegruppe mit dem Waschmitteltabs nach den Angaben aus Abschnitt "5.2.3 Reinigung der Abgabegruppe" Auf Seite 57 reinigen.



Achtung: Die Abtropfschale und die Tassengitter nie im Geschirrspüler reinigen.

Tabelle für planmäßige Wartung		Täglich	Wöchentlich
Gehäuse und Gitter: Die Gehäuseseiten mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch reinigen. Die Abtropfschale und das Tassenabstellgitter herausnehmen und mit warmem Wasser spülen.		X	
Sieb und Siebträger: Täglich und wöchentlich reinigen, siehe Abs. 5.2.2 Auf Seite 56.			X
Dampfdüse: Die Düse mit einem mit lauwarmem Wasser befeuchteten Tuch regelmäßig säubern. Die Auslassöffnungen der Dampfdüse reinigen und dabei mit einer kleinen Nadel aufstechen. Wöchentlich spülen, siehe hierzu Abs. 5.2.5 Auf Seite 57.		X	X
Abgabegruppe: Die Abgabegruppe reinigen, siehe hierzu Abs. 5.2.3 Täglich reinigen, siehe hierzu Abs 5.2.4.		X	
Mahl-/Dosiergerät und Trichter: Trichter und Dosiergerät mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch innen und außen reinigen. Am Ende alles sorgfältig abtrocknen.			X

5.2.2 Reinigung von Sieb und Siebträger

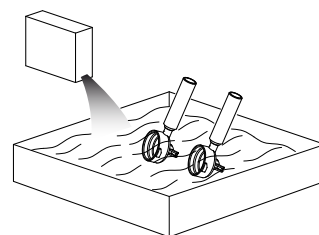


Achtung: Nur die Schale des Siebträgers eintauchen, das Eintauchen des Griffs in Wasser vermeiden.

Das Spülmittel muss in den auf der Packung angegebenen Dosierungen mit kaltem Wasser verdünnt werden (siehe Hersteller).

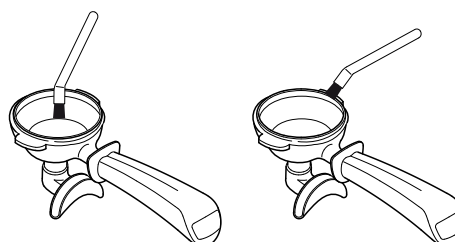
Täglich:

- 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.



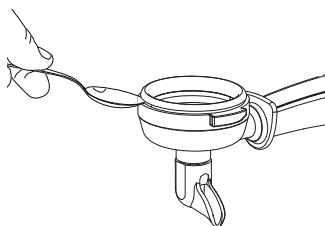
Täglich

Die Siebträger mit der mitgelieferten Bürste reinigen.



Wöchentlich:

- Mit Hilfe eines Kaffeelöffels das Sieb aus dem Siebträger lösen;
- Sieb und Siebträger 10 Minuten lang in heißes Wasser mit Spezialreiniger tauchen;
- Anschließend alle Teile mit kaltem Wasser abspülen;
- Das Sieb wieder in den Siebträger einsetzen.

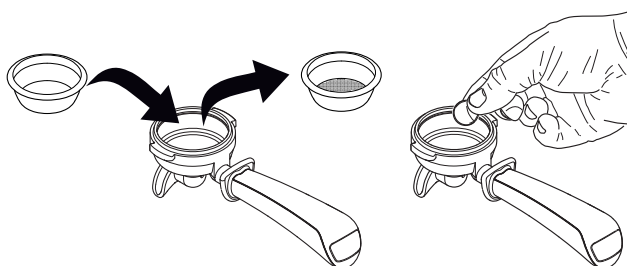


5.2.3 Reinigung der Abgabegruppe

Täglich die Abgabegruppe reinigen.

Vor der Reinigung ist der Siebträger vorzubereiten.

- Das Sieb aus dem Siebträger entfernen und das Blindsieb einsetzen (standardgemäß im Lieferumfang).



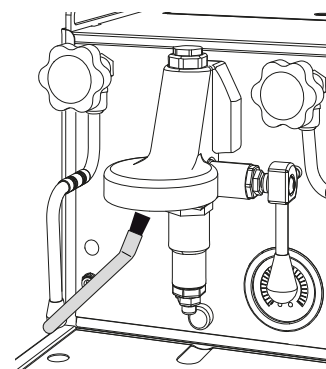
- Einen Waschmitteltabs (standardgemäß im Lieferumfang) in den Siebträger mit Blindsieb einlegen und an der Abgabegruppe anbringen.
- Eine Abgabe von **10 Sekunden** tätigen; dann den Hebel in Ruheposition bringen, um die Abgabe zu beenden. Diesen Vorgang **4 Mal** wiederholen und jedes Mal eine Pause von **10 Sekunden** einlegen.
- Wenn die **5 Abgaben** getätigt wurden, den Siebträger aus der Abgabegruppe nehmen.
- Die Abgabegruppe nach den Angaben aus Abschnitt "5.2.4 Reinigung der Brausen Siebträger" Auf Seite 57 reinigen.
- Mindestens eine Abgabe ohne Siebträger durchführen, um die Rückstände des Reinigungsmittels zu beseitigen.
- Den Siebträger mit dem Blindsieb reinigen, um jegliche Überreste des Tabs zu beseitigen.
- Erneut den Siebträger an der Abgabegruppe befestigen.
- Eine Abgabe von **5 Sekunden** tätigen; dann den Hebel in Ruheposition bringen, um die Abgabe zu beenden. Diesen Vorgang **9 Mal** wiederholen und jedes Mal eine Pause von **10 Sekunden** einlegen.
- Wenn die **10 Abgaben** getätigt wurden, den Siebträger aus der Abgabegruppe nehmen.
- Das Blindsieb aus dem Siebträger entfernen und das normale Sieb wieder einsetzen.
- Kaffeepulver in den Siebträger füllen und eine Abgabe tätigen; **den Kaffee nach der Abgabe wegschütten.**
- Den Siebträger aus Abgabegruppe nehmen.
- Die Maschine ist wieder betriebsbereit.

5.2.4 Reinigung der Brausen Siebträger



Mit der mitgelieferten Bürste reinigen.

Den Innenbereich der Abgabegruppe gründlich reinigen, um mögliche Kaffeereste zu entfernen.



5.2.5 Reinigung der Dampfdüse

Wöchentlich

Die Dampfdüse 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.

6. ENTSORGUNG

Nur für die Europäische Union und den Europäischen Wirtschaftsraum.

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

Das Produkt muss bei einer entsprechenden Sammelstelle abgegeben werden, zum Beispiel beim Händler beim Kauf eines neuen, ähnlichen Produkts oder bei einer autorisierten Sammelstelle zum Recycling von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall (WEEE) sowie Batterien und Akkumulatoren.




Eine unsachgemäße Entsorgung dieser Abfälle kann sich durch die normalerweise in diesen Abfällen enthaltenen potentiell schädlichen Substanzen negativ auf die Umwelt und die Gesundheit des Menschen auswirken.


Die Mitwirkung an einer korrekten Entsorgung dieses Produkts trägt zu einer effizienten Nutzung der natürlichen Ressourcen bei und vermeidet die Auferlegung der von den geltenden Bestimmungen vorgesehenen Verwaltungsstrafen. Für weitere Informationen zum Recyceln dieses Produkts wenden Sie sich bitte an die Behörden vor Ort, die für die Abfallsammlung zuständige Stelle, einen autorisierten Händler oder die Müllabfuhr.

7. Tabelle Funktionsstörungen und entsprechende Abhilfe


Problem	Ursache	Maßnahme
Keine Stromversorgung der Maschine.	<ul style="list-style-type: none"> Die Maschine ist ausgeschaltet. Der Stecker ist nicht angeschlossen. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Maschine einschalten. Den Stecker anschließen.
Aus den Dampfhähnen kommt kein Dampf.	<ul style="list-style-type: none"> Die Sprühvorrichtung der Düse ist verstopft. Die Maschine ist ausgeschaltet. Die Maschine hat keinen Druck aufgebaut. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Sprühvorrichtung der Dampfdüse reinigen. Die Maschine einschalten. Warten, bis der Druck über 0,10 Mpa (1,0 bar) liegt.
Aus den Dampfhähnen tritt Wasser oder Dampf mit Wasser vermischt aus.	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und sich an den Techniker wenden.
Keine Abgabe.	Der Kaffee wird zu fein gemahlen.	Die Mahlung des Kaffees einstellen.
Kaffeeabgabe zu schnell.	Der Kaffee ist zu grob gemahlen.	
Kaffeeabgabe zu langsam.	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	
Kaffeeabgabe nicht wie gewünscht.	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	
Die Tasse ist durch Kaffeespritzer verschmutzt.	<ul style="list-style-type: none"> Der Kaffee ist zu grob gemahlen. Der Rand des Siebträgers ist beschädigt. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Mahlung des Kaffees einstellen. Siebträger ersetzen.
Kaffeesatz in der Tasse.	<ul style="list-style-type: none"> Der Siebträger ist verschmutzt. Die Sieböffnungen sind abgenutzt. Die Mahlung des Kaffees erfolgt nicht wie gewünscht. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Siebträger reinigen. Das Sieb austauschen. Den Mahlvorgang entsprechend einstellen.
Nasser Kaffeesatz.	<ul style="list-style-type: none"> Abgabegruppe verschmutzt. Die Abgabegruppe ist zu kalt. Der Kaffee ist zu fein gemahlen. Der benutzte Kaffee ist zu alt. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Spülgang der Abgabegruppe mit dem Blindsieb vornehmen. Die vollständige Aufheizung der Gruppe abwarten. Die Mahlung des Kaffees einstellen. Den Kaffee durch frischen ersetzen.
Grüne LED blinkt.	<ul style="list-style-type: none"> Im Tank fehlt Wasser. Gerät in Standby. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Wassertank mit frischem Trinkwasser füllen. Den Abgabehebel nach oben ziehen.
Maschine verliert Wasser.	Abtropfschale voll.	Abtropfschale leeren.
Kaffee zu heiß oder zu kalt.	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und sich an den Techniker wenden.
Das Manometer zeigt einen verkehrten Druck an.	Störung in der hydraulischen Anlage.	
Die Pumpe arbeitet laut.	Pumpe defekt.	

I. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

 **La manipulación no autorizada de cualquier parte de la máquina está estrictamente prohibida e invalidará la garantía y la responsabilidad del fabricante en caso de fallos de la máquina y lesiones del usuario.**

 **El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con experiencia y/o habilidades insuficientes si están supervisadas o entrenadas en el uso seguro del dispositivo y conscientes de los peligros que corren. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad que sean supervisados o instruidos en el uso seguro del mismo y si son conscientes de los peligros que corren. La limpieza y el mantenimiento normal no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.**

Los niños no deben jugar con el aparato.


 **PELIGRO ELÉCTRICO** Las operaciones de uso y limpieza deben realizarse según las normas de conducta y seguridad.

La toma, a la cual se conecta la máquina, debe ser:

- conforme al tipo de enchufe instalado en el mismo;
- controlada para cumplir con los datos de la placa de datos ubicada en el aparato.
- conectada a una instalación eficiente de puesta a tierra.

La conexión a la red eléctrica debe realizarse de acuerdo con las normas de seguridad vigentes en el país de uso.

- No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- No use el aparato con los pies descalzos.
- No utilice el aparato en habitaciones con ducha, baños o en áreas donde se puede utilizar un chorro de agua.
- No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato.
- No utilice la máquina si el enchufe, el cable de alimentación o la máquina resultan dañados.
- 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 Centro de asistencia autorizado.
- No deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
- No quite las protecciones y/o partes de la carcasa y no acceda al interior de la máquina.
- No vierta líquidos sobre la máquina ni utilice chorros de agua para la limpieza.
- No permita que el cable eléctrico se aplaste y/o entre en contacto con superficies cortantes.
- No sumerja la máquina, la toma de corriente o el cable de alimentación en el agua.
- No use prolongadores o tomas múltiples.

 **PELIGRO POR ALTAS TEMPERATURAS** Algunas partes de la máquina pueden alcanzar altas temperaturas y pueden causar quemaduras, por lo que deben tomarse estas precauciones.

- Durante las operaciones de limpieza, la máquina debe estar apagada y hay que asegurarse de que todos los componentes estén a temperatura ambiente.
- Durante el uso evite el contacto con el grupo de suministro y las lanzas de agua y vapor.

- No dirija el vapor, el agua caliente hacia las manos u otras partes del cuerpo. No desconecte (quitar) jamás el portafiltro en presión durante el suministro del café.
- Durante la fase de calentamiento del grupo de suministro de café pueden salir gotas de agua caliente.

I.I. FUNCIONAMIENTO

El aparato está destinado a un uso doméstico y aplicaciones similares, tales como:

- cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
- casas de turismo rural;
- clientes en hoteles, moteles y alojamientos de tipo residencial;
- ambientes tipo Bed & Breakfast.

Esta máquina ha sido diseñada exclusivamente para producir café, agua caliente y vapor para bebidas calientes. Todos los demás usos son inapropiados y peligrosos. El fabricante no será responsable de ningún daño causado por un uso inadecuado.

- Posicionar siempre la máquina sobre una superficie plana y estable.
- No posicionar la máquina sobre otros dispositivos, sobre superficies calientes, en cercanos a hornos calientes, calentadores o fuentes de calor similares.
- No llenar el depósito con agua caliente o hirviendo. Use solo agua potable fría y sin gas.
- No mantener la máquina a una temperatura inferior a 0 °C. El agua residual en el interior del sistema de calentamiento puede congelar y dañar la máquina.
- No deje agua en el depósito si la máquina no se va a utilizar durante mucho tiempo. El agua podría contaminarse. Cada vez que se usa la máquina, utilizar agua fresca.

- No permita que el aparato sea utilizado por personas no instruidas en su uso.

Está prohibido:

- utilizar la máquina en condiciones psicofísicas alteradas; bajo la influencia de drogas, alcohol, psicofármacos, etc.;
- el uso de la máquina de manera diferente a lo descrito en el presente manual;
- el uso de la máquina en una atmósfera explosiva, agresiva o de alta concentración de polvos o sustancias aceitosas en suspensión en el aire;
- dejar al alcance de los niños bolsas de plástico, poliestireno, clavos, etc. ya que son fuentes de potenciales peligros;
- utilizar recambios no recomendados por el fabricante.

I.II. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Es necesario seguir las siguientes normas durante el mantenimiento y la limpieza.

- Está prohibido lavar la máquina con gasolina y/o disolventes de cualquier tipo.
- No efectuar usos, operaciones de mantenimiento y de limpieza diferentes a lo indicado en el presente manual.
- No permitir que las operaciones de mantenimiento y de limpieza sea efectuadas por niños o personas que no hayan recibido una formación adecuada.

I.III. SITUACIONES DE EMERGENCIA

En caso de que se verifique una situación de emergencia causada por una avería de la máquina, apague la misma mediante el interruptor de encendido y desconecte el enchufe de la toma de corriente.

En caso de incendio, utilice extintores de dióxido de carbono (CO₂). No utilizar agua o extintores de polvo.

Índice general

1. INTRODUCCIÓN	61
1.1 Conservación del Manual.....	61
1.2 Notas para la lectura.....	61
1.3 Garantía.....	62
1.4 Datos y marcado.....	62
2. IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA	62
2.1 Descripción de la máquina.....	62
2.2 Servicio de atención al cliente del fabricante.....	64
3. INSTALACIÓN	65
3.1 Colocación.....	65
3.2 Primera puesta en marcha.....	65
4. FUNCIONAMIENTO	66
4.1 Precauciones de seguridad.....	66
4.2 Encendido y apagado.....	66
4.3 Renovación agua interna.....	66
4.4 Espera.....	66
4.5 Moledura y dosificación del café.....	67
4.6 Consejos para obtener un buen café.....	67
4.7 Suministro de café.....	67
4.8 Suministro vapor.....	69
4.9 Suministro agua caliente.....	69
4.10 Calientatazas.....	70
5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	70
5.1 Precauciones de seguridad.....	70
5.2 Operaciones de limpieza.....	70
6. ELIMINACIÓN	72
7. TABLA FALLOS DE FUNCIONAMIENTO Y CORRESPONDIENTES SOLUCIONES	72

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.

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 Conservación del Manual

El Manual de Instrucciones debe guardarse con atención además de acompañar la máquina durante posibles cambios de propiedad que la misma podría experimentar durante su vida. El Manual debe archivar en un ambiente protegido de la humedad, del calor y, cerca de la máquina a la que se refiere.



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 a través de un acceso reservado.

Este manual está disponible también en el sitio web del Fabricante indicado en la portada del manual.

1.2 Notas para la lectura

Las descripciones adelantadas por estos símbolos contienen informaciones/indicaciones muy importantes, sobre todo por lo que concierne la seguridad. Un posible incumplimiento puede provocar:

- 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 que requiere, en casos extremos, hospitalización.



muerte.

Símbolo de PELIGRO ELÉCTRICO utilizado en caso de peligro de lesión grave permanente, que requiere hospitalización, o en casos extremos causa de



Símbolo de PELIGRO POR ALTAS TEMPERATURAS utilizado en caso de peligro de lesión grave, en casos extremos incluso de hospitalización.



Símbolo de NOTA utilizado para proporcionar informaciones importantes relativas al tema tratado.

1.3 Garantía

La máquina tiene una garantía de 24 meses para todos los componentes, excluidos los componentes eléctricos y electrónicos así como las piezas sometidas a desgaste.

1.4 Datos y marcado

Los datos técnicos generales de las máquinas se encuentran en esta tabla:

TABLA DE DATOS TÉCNICOS	
Tensión	220-240 V
Potencia	1350 W
Frecuencia	50-60 Hz
Caldera	1,8l
Tamaño (l x a x p) (mm)	274 x 390 x 429
Peso neto	22 kg
Calibración válvula de seguridad	0.18 MPa (1.8 bar)
Longitud cable	1,5 mt
Depósito agua	1,8l - Extraíble
Presión ejercicio caldera	0,09 - 0,13 MPa (0,9 - 1,3 bar)
Presión del suministro del café	0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)
Temperatura ambiente de trabajo	5 - 35°C - 95° U.R.MÁX
Nivel de presión acústica	< 70 dB

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 máquina.



Se prohíbe quitar o deteriorar la placa de datos. Si está deteriorada o es ilegible, contacte con el Técnico o el Fabricante.

2. IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA

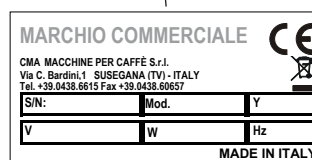
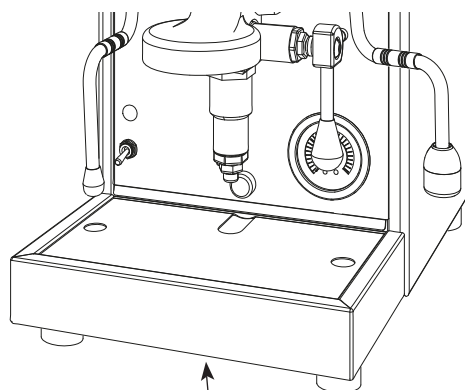
2.1 Descripción de la máquina

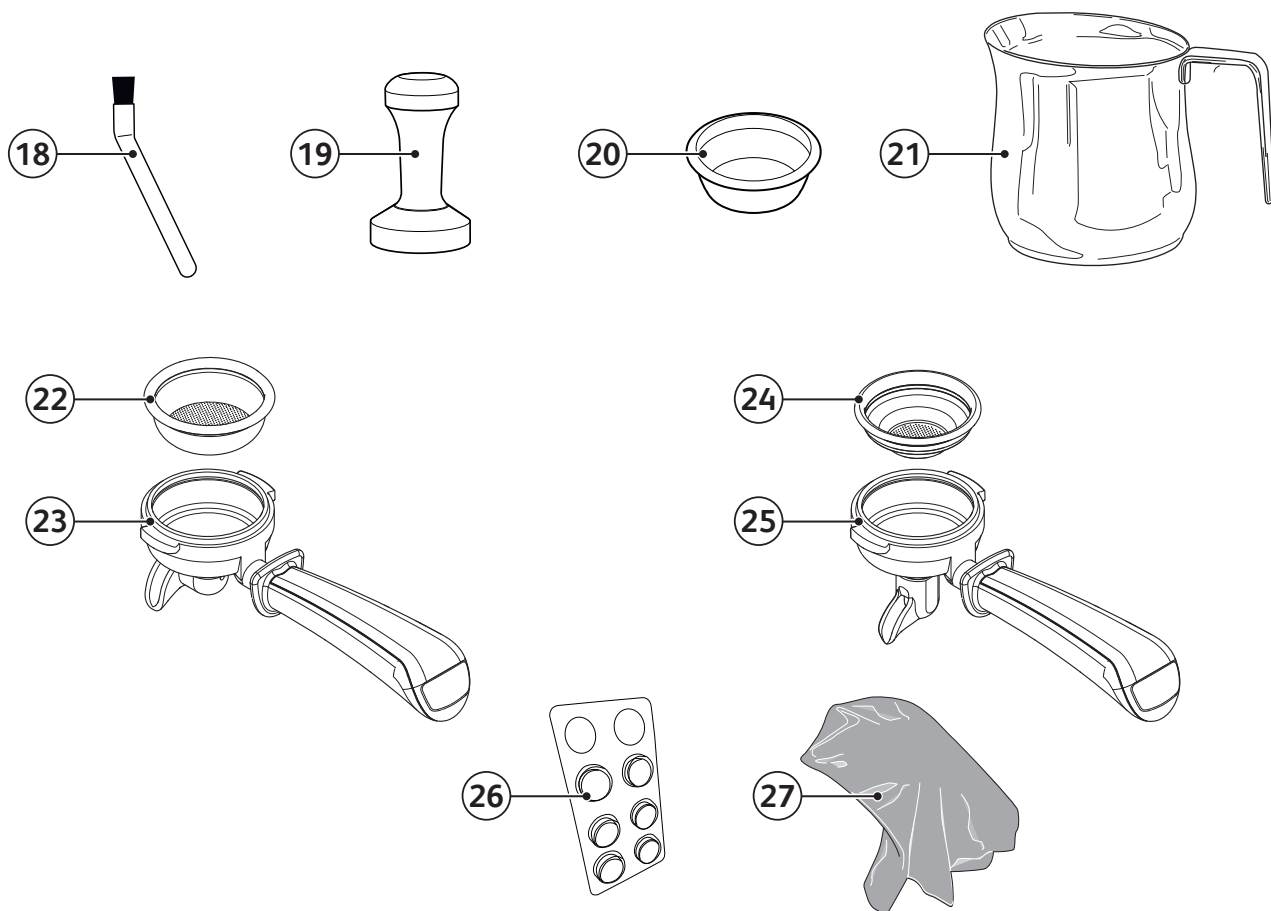
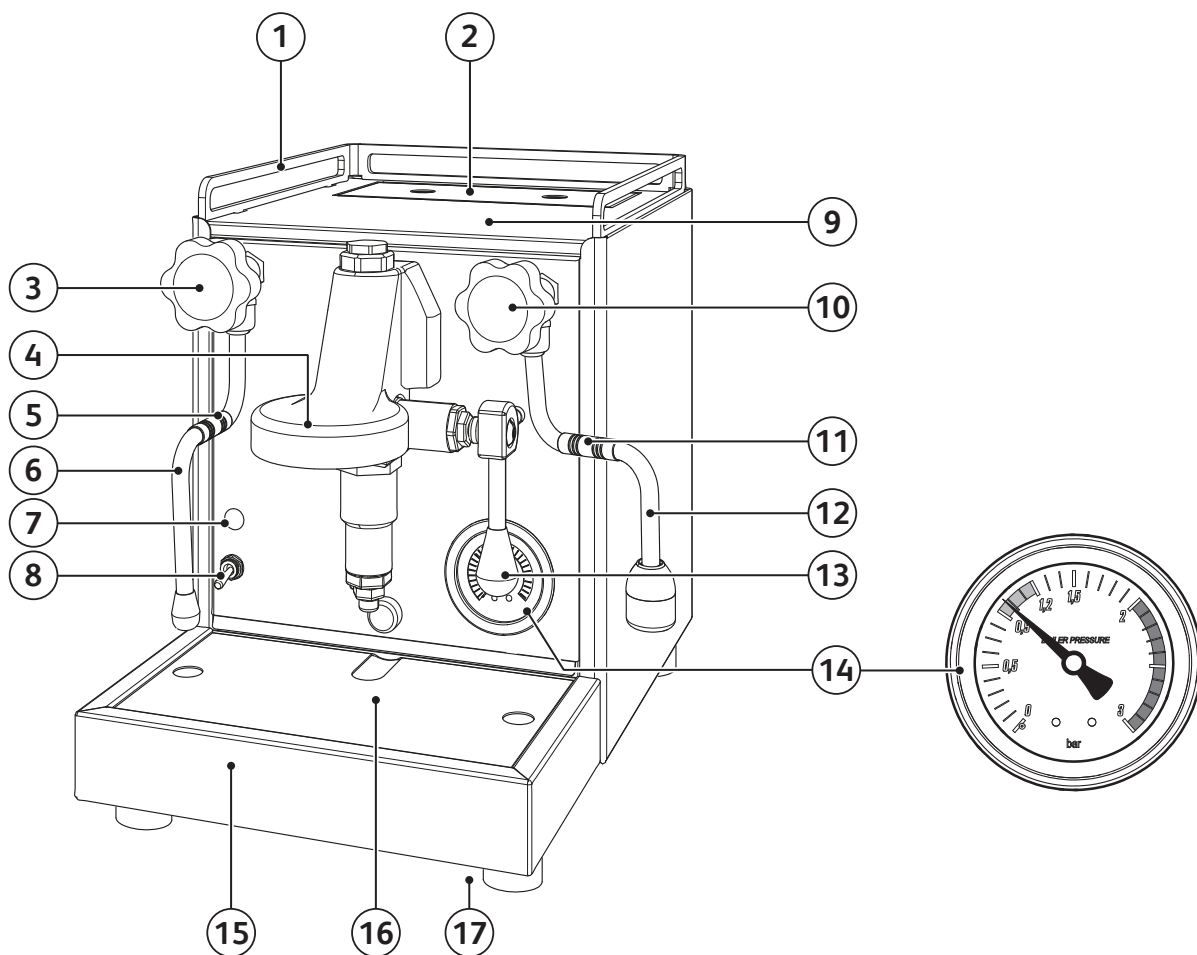
1. Protección superior
2. Tapa y depósito de agua.
3. Mando vapor.
4. Grupo de suministro.
5. Protección antiquemaduras.
6. Lanza de vapor.
7. Indicador de encendido de la máquina.
Encendido fijo: máquina encendida
Parpadeante: falta de agua en el depósito/Espera
8. Interruptor de encendido.
9. Superficie calentatazas.
10. Mando del agua caliente.
11. Protección antiquemaduras.
12. Lanza de agua caliente.
13. Palanca suministro de café.
14. Manómetro.
Presión de funcionamiento: 0,09 ÷ 0,12 MPa
(0,9 ÷ 1,2 bar)
15. Bandeja recogegotas.
16. Rejilla apoya tazas.
17. Pata regulable.
18. Cepillo de limpieza.
19. Prensador.
20. Filtro Ciego (el filtro está sin orificios en la parte inferior y debe utilizarse solo para las fases de limpieza).
21. Jarra para la leche.
22. Filtro para portafiltro 2 tazas.
23. Portafiltro 2 tazas.
24. Filtro para portafiltro 1 taza.
25. Portafiltro 1 taza.
26. Pastillas de limpieza.
27. Paño para la limpieza.



Los filtros de 1 y 2 tazas deben ser utilizados exclusivamente con los relativos portafiltros para garantizar un correcto suministro.

Los filtros se proporcionan ya ensamblados a los respectivos portafiltros.





ESPAÑOL

2.2 Servicio de atención al cliente del fabricante

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
VIA CONDOTTI BARDINI, 1
31058 SUSEGANA (TV) - ITALY
TEL. +39 0438 6615 - FAX +39 0438 60657
E-MAIL: INFO@WEGA.IT
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW GERMANY GMBH
SCHLEIFWIESENSTRASSE, 27
71723 GROSSBOTTWAR - GERMANY
TEL. +49 7148 1629-991 - FAX +49 7148 1629-992
E-MAIL: INFO@RCWGERMANY.DE
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW FRANCE SARL
67, RUE MARCEL DASSAULT
93140 BONDY - FRANCE
TEL. +33 1 48547208 - FAX +33 1 48546578
E-MAIL: BONDY@ASTORIA.FR
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW ROMANIA S.R.L.
STR. PARMA NR. 2, O.P. 1, C.P. 446
300518 TIMISOARA TIMIS - ROMANIA
TEL. +40 256 306 492/4 - FAX +40 256 306 496
E-MAIL: MCE@MCEA.COM
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW USA
1597 POST RD FAIRFIELD
CONNECTICUT 06824 - USA
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW RUS LLC
BUSINESS CENTER PORTPLAZA
PROEKTIRUEMY PROEVD 4062, 6/16
115432 MOSCOW - RUSSIA
TEL. +7(495) 925 75 56
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW INTERNATIONAL LIMITED
FLAT/RM 12 07/F, PENINSULA CENTRE, 67 MODY ROAD
TSIM SHA TSUI EAST, KOWLOON - HONG KONG
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

3. INSTALACIÓN

3.1 Colocación

Antes de proceder con el uso, se deben seguir las instrucciones para una correcta instalación.

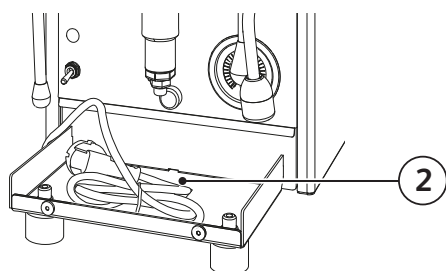


La base de apoyo de la máquina debe estar nivelada perfectamente, no superar los 2° de inclinación y sin irregularidades.

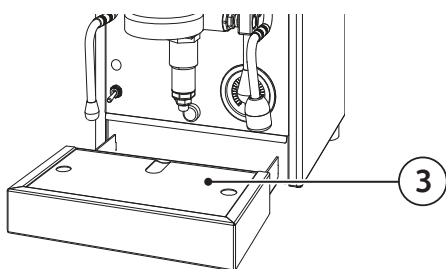


La instalación eléctrica debe estar equipada con un dispositivo de protección de corriente diferencial de acuerdo con las leyes y normas de seguridad vigentes.

- Abrir la parte superior del embalaje y quitar todos los accesorios.
- Colocar los accesorios sobre una superficie limpia.
- Desbloquear la parte inferior del embalaje de cartón y quitar el cartón exterior.
- Preparar la superficie de apoyo antes de levantar la máquina.
- Quitar la bolsa de protección.
- Levantar con cuidado la máquina y apoyarla sobre la superficie de apoyo anteriormente preparada.



- Quitar el cable eléctrico para liberar el alojamiento de la bandeja recogegotas.

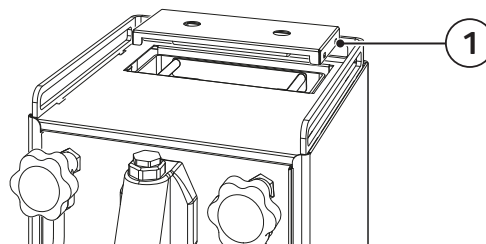


- Instalar la bandeja recogegotas en la parte superior de la máquina.

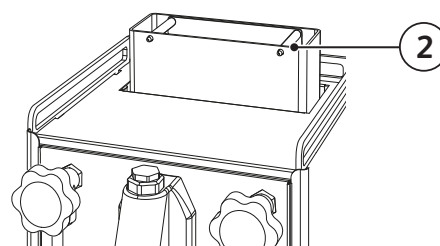
3.2 Primera puesta en marcha

Después de haber colocado correctamente la máquina, se debe proceder con la primera puesta en marcha.

- Cuando la máquina esté apagada y desconectada de la red, retire la tapa del depósito de agua (1).

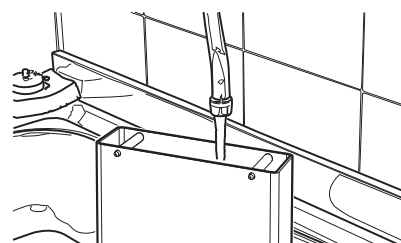


- Quitar con las 2 manos el depósito de agua (2) desde el interior de la máquina.



Las primeras veces, quitar el depósito del agua podría resultar difícil de realizar debido a que las juntas son nuevas.

- Llenar hasta el nivel MÁX el depósito de agua.

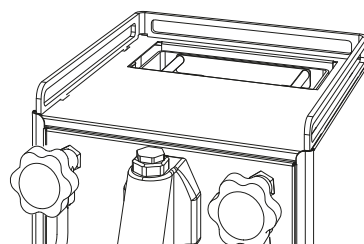


No superar jamás el nivel MÁX indicado en el depósito del agua para evitar pérdidas de agua indeseadas.

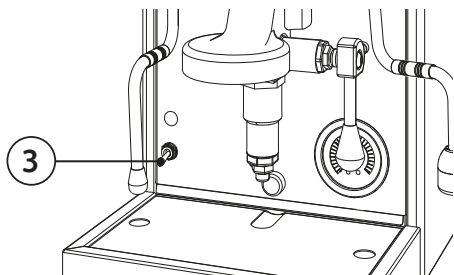


Colocar en el depósito siempre y solamente agua fresca potable sin gas. Agua caliente como otros líquidos pueden dañar el depósito y la máquina.

- Vuelva a colocar el depósito empujándolo hasta el fondo asegurándose que esté bien colocado.



- Colocar la tapa en el depósito de agua.
- Introducir el enchufe en la toma de corriente.
- Encienda la máquina colocando el interruptor general (3) en (I); el indicador verde se enciende.

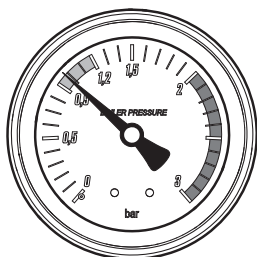


- La máquina provee a llenar la caldera con la cantidad de agua necesaria.



La cantidad de agua presente en el depósito será utilizada casi toda para el llenado de la caldera y este funcionamiento es normal.

- Al finalizar, la máquina comenzará a calentar el agua para poder dispensar los productos.
- La máquina estará lista para el suministro de los productos cuando el manómetro colocado en la parte inferior indicará una presión comprendida entre 0,09 - 0,12 MPa (0,9 y 1,2 bar).



Recomendamos proceder nuevamente al llenado del depósito del agua, ya que en esta primera fase la máquina la utiliza mucho para el llenado de la caldera.

4. FUNCIONAMIENTO

4.1 Precauciones de seguridad



Lea atentamente las advertencias indicadas en el capítulo "I. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD" en la página 59.

4.2 Encendido y apagado



Cotidianamente es necesario llevar a cabo la renovación del agua interior de la máquina como se indica en el apdo. 4.3 .

4.2.1 Encendido de la máquina

Encienda la máquina colocando el interruptor general (3) en (I); el indicador verde se enciende.

La máquina estará lista para el suministro de los productos cuando el manómetro colocado en la parte inferior, indicará una presión comprendida entre 0,09 - 0,12 MPa (0,9 y 1,2 bar).

4.2.2 Apagado de la máquina

Apague la máquina colocando el interruptor general (3) en (O).

4.3 Renovación agua interna



Cotidianamente es necesario llevar a cabo la renovación del agua contenida en los circuitos hidráulicos internos.

Utilizando los diferentes mandos, proceder como se indica a continuación:

GRUPOS

- Enganche un portafiltro sin filtro al grupo de suministro;
- coloque una jarra bajo las boquillas del portafiltro;
- efectúe el suministro de agua de por lo menos **1 litro**.

LANZA DE AGUA CALIENTE

- Coloque una jarra de gran capacidad bajo la lanza de agua caliente;
- efectúe el suministro de agua caliente de por lo menos **1 litro**.

LANZAS DE VAPOR

- Introducir la lanza de vapor dentro de una jarra;
- efectúe el suministro de vapor por lo menos **1 minuto**.



Peligro de quemaduras. Evite dirigir el vapor y el agua caliente hacia las manos u otras partes del cuerpo. No toque las lanzas de vapor y de agua caliente con las manos desnudas; use los EPI apropiados.

4.4 Espera

Después de 90 minutos sin utilizar, la máquina pasa automáticamente a fase de espera, es decir, se inhiben algunas funcionalidades para reducir los consumos de energía.

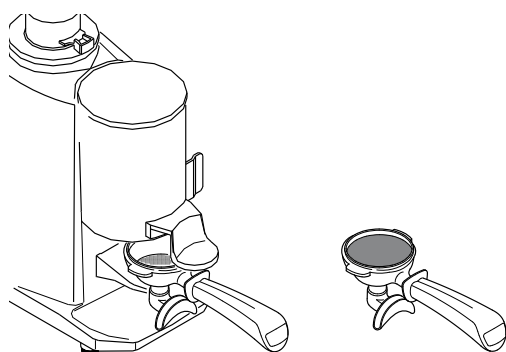
El estado de espera está señalado por el parpadeo del indicador de encendido (7).

Para reactivar la máquina, levantar la palanca de suministro y volverla a colocar en su posición original. Espere algunos minutos hasta que el manómetro indicará una presión superior a 0,09 MPa (0,9 bar).

4.5 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 solo 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.



4.6 Consejos para obtener un buen café

Lave diariamente los filtros y los portafiltros como se indica en el apdo. 5.2.2 en la página 70. 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.

En caso de cambio del tipo de café, se recomienda ponerse en contacto con el Técnico para la regulación de la moledura.

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.

4.7 Suministro de café



Durante el suministro de café, no quite el portafiltro del grupo de suministro.



El grupo de suministro y el portafiltro alcanzan temperaturas elevadas. Peligro de quemaduras. No tocarlo con las manos u otras partes del cuerpo.

En cada caso, antes de proceder con el suministro, se debe rellenar el portafiltro específico para cada objetivo como se describe los apartados siguientes.

4.7.1 Uso de los portafiltros



Antes de llenar un portafiltro, asegúrese de que esté vacío y que el filtro esté limpio de cualquier residuo de café anterior.

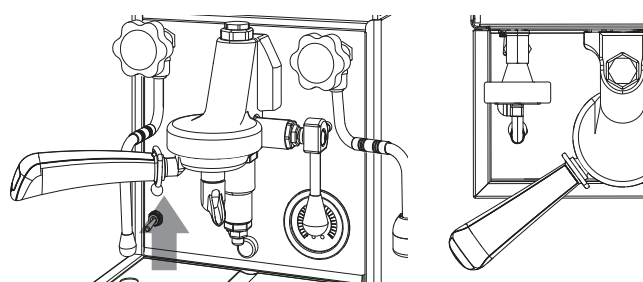
- Utilizar el filtro apto para cada tipo de portafiltro para obtener el suministro correcto de erogación del café.
- Comprima el café con el prensador específico.
- Limpiar el borde del filtro del café molido antes de enganchar el portafiltro al grupo de suministro.
- Enganchar el portafiltro al grupo sin apretar mucho, para evitar un rápido desgaste de la junta.

4.7.2 Suministro de 1 café

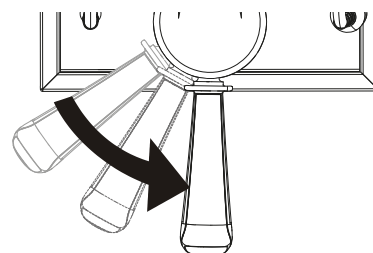


El tiempo de suministro depende del grado de moledura, de la cantidad y de la calidad del café presente en el portafiltro.

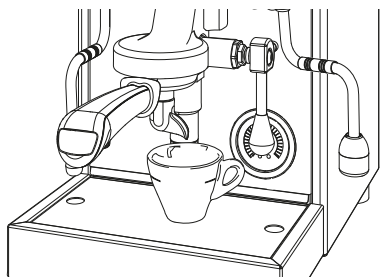
- Llene el filtro con una dosis de café molido (unos 6-7 gramos); siga las instrucciones del fabricante del molinillo dosificador.
- Introduzca el portafiltro desde abajo en el grupo de suministro.



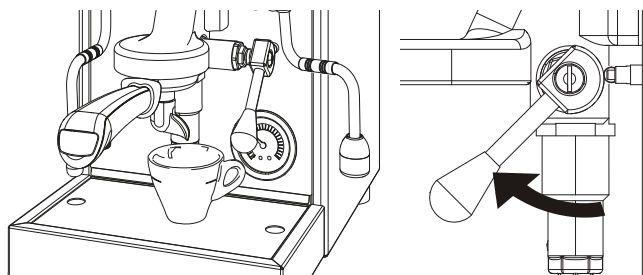
- Girar el portafiltro en sentido contrario a las agujas del reloj hasta su bloqueo.



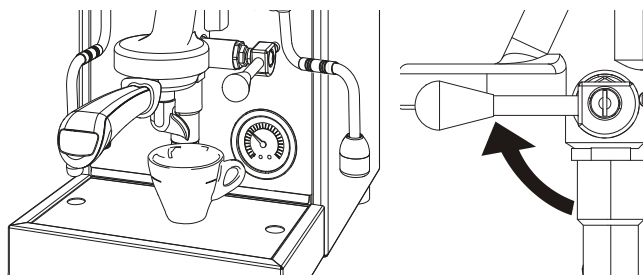
- Coloque una taza/tacita debajo del portafiltro.



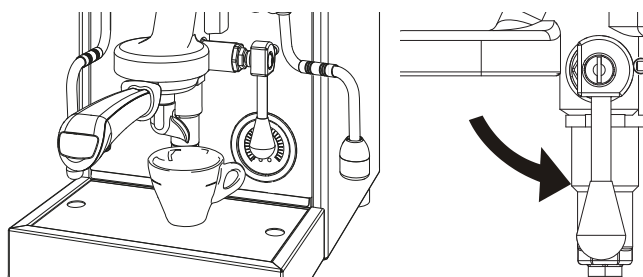
- Tire ligeramente de la palanca y llévela en la posición que se muestra en la figura. Se activa la preinfusión del café.



- Espere un breve período (3÷5 segundos) y después llevar la palanca a la posición horizontal como se muestra en la figura para iniciar el suministro.



- Cuando se ha alcanzado la cantidad de café deseada, volver a colocar la palanca en la posición original.



Terminado el suministro del café, quitar el portafiltro y limpiarlo eliminando el café que contiene dentro.

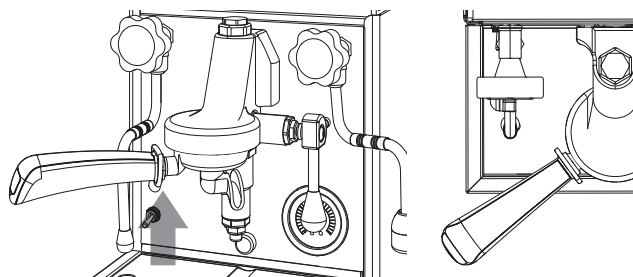
4.7.3 Suministro de 2 cafés



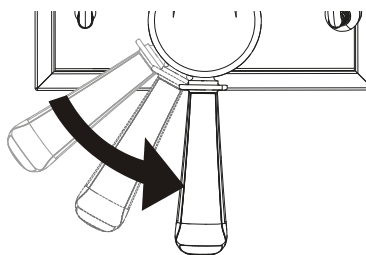
El tiempo de suministro depende del grado de molidura, de la cantidad y de la calidad del café presente en el portafiltro.

- Llene el filtro con 2 dosis de café molido (unos 6-7 gr. cada una); siga las instrucciones del fabricante del molinillo dosificador;

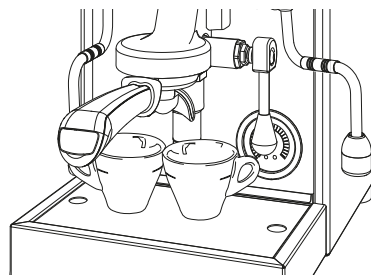
- Introduzca el portafiltro desde abajo en el grupo de suministro.



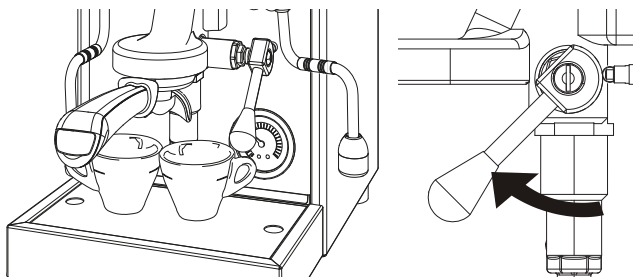
- Girar el portafiltro en sentido contrario a las agujas del reloj hasta su bloqueo.



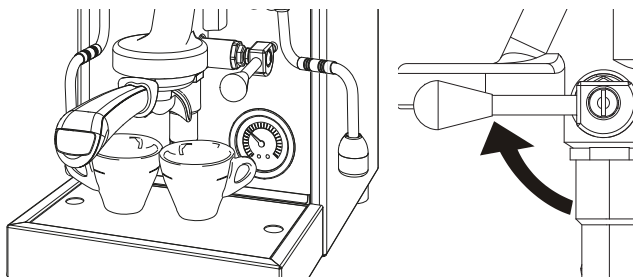
- Posicionar 2 tazas/tacitas debajo del portafiltro.



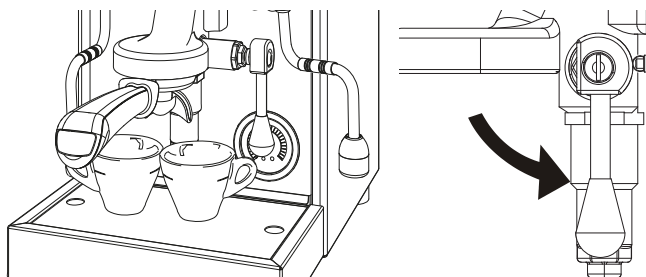
- Tire ligeramente de la palanca y llévela en la posición que se muestra en la figura. Se activa la preinfusión del café.



- Espere un breve período (3÷5 segundos) y después llevar la palanca a la posición horizontal como se muestra en la figura para iniciar el suministro.



- Cuando se ha alcanzado la cantidad de café deseada, volver a colocar la palanca en la posición original.



Terminado el suministro del café, quitar el portafiltro y limpiarlo eliminando el café que contiene dentro.

4.8 Suministro vapor



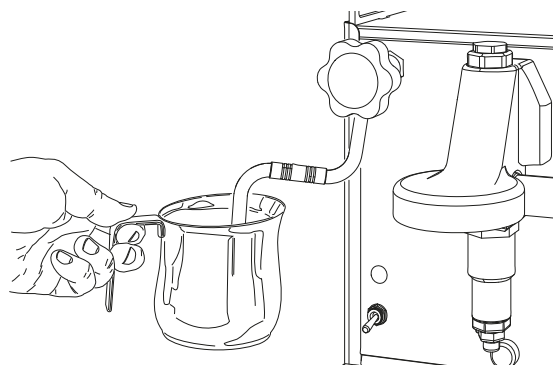
Maneje la lanza de vapor con cuidado usando la goma anti-quemaduras específica.

Evite dirigir el vapor hacia las manos u otras partes del cuerpo. No toque las lanzas de vapor con las manos desnudas.



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

- Colocar un contenedor vacío debajo del tubo de vapor.
- Gire en el sentido contrario al de las agujas del reloj el mando del grifo y descargar el agua presente en el circuito; cuando sale solo vapor cerrar girando el mando en el sentido de las agujas del reloj.



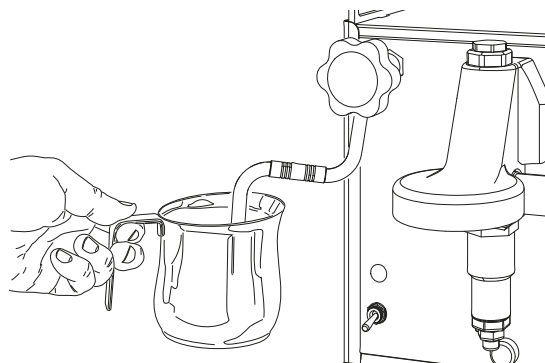
Para lograr un espumado perfecto, se recomienda cumplir con estas sencillas reglas:

- caliente solo 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.



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.

- Vierta la leche en la jarra.
- Sumerja la lanza de vapor en el líquido que desea calentar.
- Gire en el sentido contrario al de las agujas del reloj el mando del grifo.



- La cantidad de vapor suministrado 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.



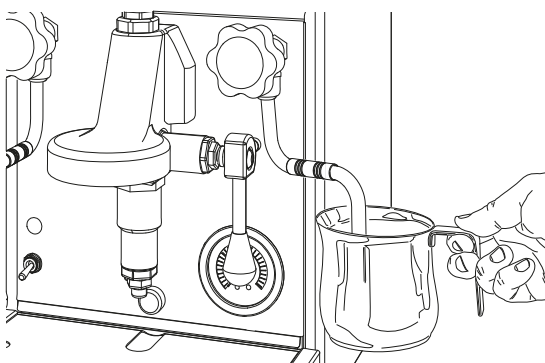
Para mantener siempre la perfecta eficiencia de los terminales de las lanzas de vapor, se recomienda efectuar un breve suministro en vacío tras finalizar cada empleo. Mantenga siempre limpios los terminales utilizando un paño humedecido con agua templada. Deje la lanza de vapor sumergida en la leche solo el tiempo necesario para calentarla.

4.9 Suministro agua caliente



Peligro de quemaduras. Evite dirigir el agua caliente hacia las manos u otras partes del cuerpo. Maneje la lanza de agua caliente con cuidado usando la específica goma anti-quemaduras. No toque la lanza de agua caliente con las manos desnudas.

- Coloque la jarra debajo de la lanza de agua caliente.
- Gire en el sentido contrario al de las agujas del reloj el mando del grifo.



- La cantidad de agua caliente suministrada será proporcional a la apertura del grifo.
- Una vez suministrada la cantidad de agua deseada, para acabar con el suministro, gire en el sentido de las agujas del reloj el mando del grifo.

4.10 Calientatazas



Por razones de seguridad se recomienda no poner paños u otros objetos en la superficie del calentatazas para evitar el sobrecalentamiento de la máquina.



PELIGRO POR ALTAS TEMPERATURAS: el calentatazas puede alcanzar temperaturas que pueden causar quemaduras. Prestar mucha atención.

La temperatura del calentatazas no se puede configurar. Esta superficie se calienta por inducción del calor generado por la caldera ubicada debajo.

Colocar las tazas o las tacitas calientes para poder utilizarlas en el momento del suministro del café.

5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

5.1 Precauciones de seguridad



Lea atentamente las advertencias indicadas en el capítulo "I. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD" en la página 59.

5.2 Operaciones de limpieza

5.2.1 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.



Realizar la limpieza del grupo a través de las pastillas de limpieza como se indica en el apdo. "5.2.3 Lavado grupo de suministro" en la página 71.



Atención: no lavar la bandeja recogegotas ni las rejillas en el lavavajillas.

Tabla frecuencia Limpieza	Diaria	Semanal
Carcasa y Rejillas: Efectúe la limpieza de los paneles de la carcasa con un paño humedecido con agua templada. Quite la bandeja recogegotas y la rejilla apoya tazas y lávelas con agua caliente.	X	
Filtros y Portafiltros: Lávelos diaria y semanalmente con arreglo a lo indicado en el apdo. 5.2.2 en la página 70.		X
Lanza de vapor: Mantenga siempre limpia la lanza usando un paño humedecido con agua templada. Compruebe y limpie los terminales de la lanza liberando los orificios de salida del vapor con una pequeña aguja. Cada semana realice el lavado indicado en el apdo. 5.2.5 en la página 71.	X	X
Grupo de suministro: Efectúe el lavado del grupo de suministro según las indicaciones del apdo. 5.2.3 Diariamente realice la limpieza indicada en el apdo. 5.2.4.	X	
Molinillo dosificador y Tolva: Usando un paño humedecido con agua templada, limpie interna y externamente la tolva y el dosificador. A continuación, secar todo cuidadosamente.		X

5.2.2 Limpieza de los filtros y portafiltros

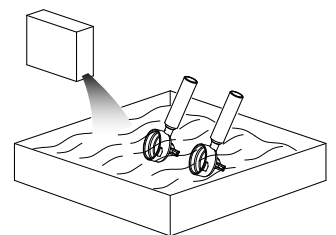


Atención: sumergir solo la copa del portafiltro, evitando sumergir en el agua la empuñadura.

El detergente debe diluirse en agua fría de acuerdo con las dosis indicadas por el fabricante en el envase (véase fabricante).

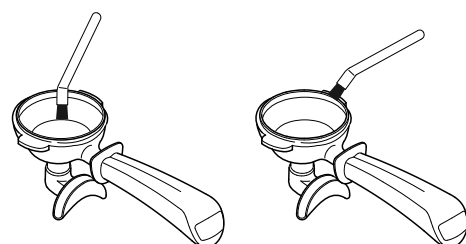
Diariamente:

- 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.



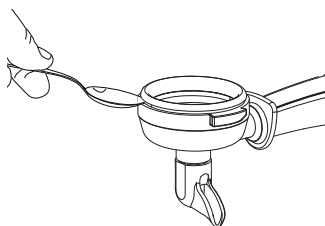
Diariamente

Realice la limpieza de los portafiltros con el cepillo adecuado que se ha proporcionado con el suministro.



Semanalmente:

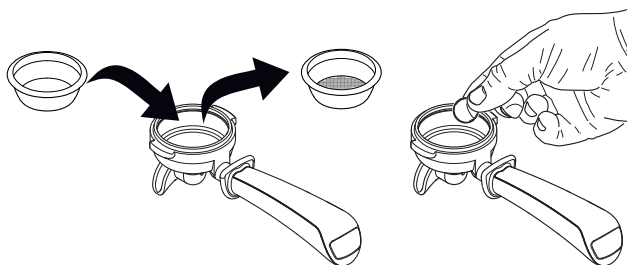
- Con la ayuda de una cuchara de café, separe el filtro del portafiltro.
- Sumerja el filtro y el portafiltro durante 10 minutos en agua caliente y detergente adecuado.
- Enjuáguelo todo con agua fría.
- Vuelva a colocar el filtro en el portafiltro.



5.2.3 Lavado grupo de suministro

Diariamente efectuar el lavado del grupo de suministro. Antes de proceder con el lavado, se debe predisponer el portafiltro.

- Retire el filtro del portafiltro y coloque un filtro ciego (véase suministro estándar).



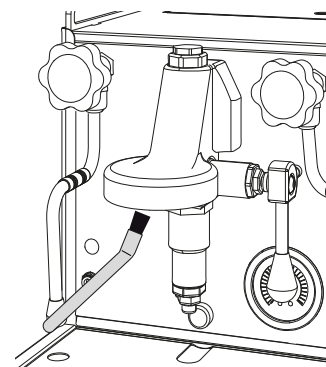
- Inserte una pastilla de limpieza (véase el equipo estándar) en el portafiltro con el filtro ciego y engánchelo al grupo de suministro.
- Efectuar un suministro de **10 segundos**; al finalizar detener el suministro colocando la palanca en la posición de reposo. Repetir **4 veces** alternando los suministros con pausas de **10 segundos**.
- Finalizadas los **5 suministros** quitar el portafiltro del grupo de suministro.
- Limpie el grupo de suministro como se indica en el apartado "5.2.4 Limpieza duchas del grupo portafiltro" en la página 71.
- Efectúe al menos un suministro sin el portafiltro para eliminar los residuos de detergente.
- Lavar con agua el portafiltro con el filtro ciego para eliminar todo residuo de la pastilla.
- Introduzca nuevamente el portafiltro en el grupo suministro.
- Efectuar un suministro de **5 segundos**; al finalizar detener el suministro colocando la palanca en la posición de reposo. Repetir **9 veces** alternando los suministros con pausas de **10 segundos**.
- Finalizados los **10 suministros** quitar el portafiltro del grupo de suministro.
- Retire el filtro ciego del portafiltro e introduzca el filtro quitado anteriormente.
- Introduzca el café en el portafiltro y realice un suministro; **al finalizar deseche el café apenas suministrado**.
- Quite el portafiltro del grupo de suministro.
- La máquina está lista para su uso.

5.2.4 Limpieza duchas del grupo portafiltro



Utilice el cepillo adecuado que se ha proporcionado con el suministro.

Limpie a fondo el interior del grupo de suministro para eliminar cualquier residuo de café acumulado.



5.2.5 Limpieza de la lanza de vapor

Semanalmente

Efectúe la limpieza de la lanza de vapor.

- 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.

6. ELIMINACIÓN

Solo para la Unión Europea y el Espacio Económico Europeo. Este símbolo indica que el producto no puede eliminarse junto con los residuos domésticos, de acuerdo con la Directiva RAEE (2012/19/CE), la Directiva sobre pilas (2006/66/CE) y/o las leyes nacionales que transpongan dichas directivas.

El producto debe entregarse a un punto de recogida designado, por ejemplo, al distribuidor en caso de que se adquiera un nuevo producto similar o a un centro de recogida autorizado para el reciclaje de residuos de equipos eléctricos y electrónicos (RAEE) así como de pilas y acumuladores.



Un tratamiento incorrecto de dichos residuos puede conllevar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana puesto que estos residuos contienen sustancias potencialmente nocivas.

La colaboración para una eliminación correcta de este producto contribuirá a un uso eficaz de los recursos naturales y evitará posibles sanciones administrativas previstas por las leyes vigentes. Para más información sobre el reciclaje este producto, contacte con las autoridades locales, el ente responsable de la recogida de los residuos, un distribuidor autorizado o el servicio de recogida de residuos domésticos.

7. Tabla Fallos de funcionamiento y correspondientes soluciones

Problema	Causa	Acción
Falta alimentación eléctrica a la máquina.	<ul style="list-style-type: none"> La máquina está apagada. El enchufe no está conectado. 	<ul style="list-style-type: none"> Encienda la máquina. Conectar el enchufe.
De las lanzas de vapor no sale vapor.	<ul style="list-style-type: none"> El pulverizador de la lanza está obstruido. La máquina está apagada. La máquina no tiene presión. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie el pulverizador de la lanza de vapor. Encienda la máquina. Espere a que la presión sea mayor de 0,10 MPa (1,0 bar).
De las lanzas de 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.
Suministro ausente.	La molidura del café es demasiado fina.	Ajuste el grado de molidura del café.
Suministro del café demasiado rápido.	El café ha sido molido demasiado grueso.	
Suministro del café demasiado lento.	El café ha sido molido demasiado fino.	
El suministro del café no es adecuado.	El café ha sido molido demasiado fino.	
La tacita está manchada de salpicaduras de café.	<ul style="list-style-type: none"> El café ha sido molido demasiado grueso. El borde del portafiltro está dañado. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste el grado de molidura del café. Sustituya el portafiltro.
Presencia de posos en la tacita.	<ul style="list-style-type: none"> El portafiltro está sucio. Los orificios del filtro están desgastados. El grado de molidura del café no es conforme. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie el portafiltro. Sustituya el filtro. Ajuste el grado de molidura adecuadamente.
Posos de café con mucha agua.	<ul style="list-style-type: none"> Grupo de suministro sucio. El grupo de suministro está demasiado frío. El café ha sido molido demasiado fino. El café utilizado es demasiado viejo. 	<ul style="list-style-type: none"> Lave el grupo con el filtro ciego. Espere a que el grupo se caliente completamente. Ajuste el grado de molidura del café. Sustituya el café por café fresco.
Indicador verde parpadeante.	<ul style="list-style-type: none"> Falta agua en el depósito. Máquina en fase de espera. 	<ul style="list-style-type: none"> Llene el depósito con agua fresca potable. Levantar la palanca de suministro.
Pérdidas de agua en la máquina.	Bandeja recoge gotas llena.	Vaciar la bandeja recoge gotas.
Café demasiado caliente o demasiado frío.	Avería en la instalación eléctrica o en la hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.
El manómetro indica una presión no adecuada.	Avería en la instalación hidráulica.	
La bomba hace ruido.	Avería de la bomba.	

I. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA



A adulteração não autorizada de qualquer parte da máquina faz cair qualquer garantia e isenta o fabricante de qualquer responsabilidade em caso de falhas da mesma e acidentes de trabalho.



O dispositivo pode ser usado por pessoas com habilidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com experiência e/ou habilidades insuficientes se forem supervisionadas ou treinadas no uso seguro do dispositivo e cientes dos perigos que correm.

Este dispositivo pode ser usado por crianças com 8 anos ou mais que são supervisionadas ou educadas no uso seguro do dispositivo e se estiverem cientes dos perigos que correm. A limpeza e a manutenção normal não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas.

Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças menores de 8 anos.

As crianças não devem brincar com o dispositivo.



PERIGO ELÉTRICO

As operações de uso e limpeza estão sujeitas às normas comportamentais de segurança:

O soquete, ao qual a máquina deve se conectar, deve ser:

- de acordo com o tipo de plugue instalado no mesmo;
- capacitado para cumprir os dados da placa colocada no dispositivo;
- conectado a um circuito de aterramento eficaz.

A conexão com a rede elétrica deve ser realizada de acordo com as normas de segurança vigentes no país de uso.

- Não toque o aparelho se as mãos ou pés estiverem molhados ou úmidos.
- Não use o aparelho com pés descalços.
- Não utilize o aparelho em chuveiros, banheiros ou em áreas onde um jato de água pode ser usado.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho.
- Não utilize a máquina se o plugue, o cabo de alimentação ou a máquina estiverem danificados.
- O cabo de alimentação do aparelho não pode ser substituído pelo usuário. Se o cabo estiver danificado, desligue a máquina e contate somente o Centro de Serviços Autorizados.
- Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc...).
- Não remova as proteções e/ou partes da carcaça e não permita o acesso ao interior da máquina.
- Não derrame nenhum tipo de líquido sobre a máquina, nem utilize jatos de água para a limpeza.
- Não permita que o cabo elétrico seja esmagado e/ou possa entrar em contato com superfícies afiadas.
- Não mergulhe a máquina, a tomada de energia ou o cabo de alimentação na água.
- Não use extensões nem conectores de múltiplos plugues.



PERIGO ALTA TEMPERATURA

Algumas partes da máquina podem atingir temperaturas elevadas e provocar queimaduras, portanto se devem tomar estas precauções.

- Durante as operações de limpeza, a máquina deve ser desligada e deverá ter certeza que todos os componentes estão a temperatura ambiente.
- Evite o contato com o grupo de distribuição e os bicos de emissão de água e vapor durante o uso.

- Nunca exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem vapor, água quente. Nunca desligue (remova) o porta-filtro em pressão durante a distribuição do café.
- Durante a fase de aquecimento da unidade de distribuição de café, podem sair gotas de água quente.

I.I. FUNCIONAMENTO

O equipamento destina-se ao uso doméstico e aplicações similares, tais como:

- cozinhas para funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- agroturismo;
- clientes em hotéis, motéis e acomodações residenciais;
- ambientes como Bed & Breakfast.

Esta máquina foi projetada com o único propósito de produzir café, água quente e vapor para bebidas quentes. Todos os outros usos são inapropriados e perigosos. O fabricante não será responsabilizado por qualquer dano causado por uso inadequado.

- Coloque sempre a máquina em uma superfície plana e estável.
- Não coloque a máquina em outros dispositivos, em superfícies quentes, perto de fornos quentes, aquecedores ou fontes de calor similares.
- Não encha o reservatório com água quente ou fervente. Use somente água potável fria e não carbonada.
- Não mantenha a máquina a uma temperatura abaixo de 0 °C. A água residual dentro do sistema de aquecimento pode congelar e danificar a máquina.
- Não deixe água no reservatório se a máquina não for usada por muito tempo. A água pode estar contaminada. Sempre que usar a máquina, use água fresca.

- Não permita que o aparelho seja usado por pessoas não qualificadas.

É proibido:

- utilizar a máquina em condições psicofísicas alteradas; sob a influência de drogas, álcool, psicofármacos, etc.;
- o uso da máquina de formas diferentes do que está descrito neste manual;
- o uso da máquina em uma atmosfera explosiva, agressiva ou com alta concentração de poeiras ou substâncias oleosas suspensas no ar;
- deixar sacos plásticos, poliestireno, pregos, etc. ao alcance das crianças, pois são fontes de perigos potenciais;
- peças de reposição não recomendadas pelo fabricante.

I.II. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

É necessário seguir as seguintes regras durante a manutenção e limpeza.

- É proibido lavar a máquina com gasolina e/ou solventes de qualquer natureza.
- Não realize operações de manutenção e limpeza diferentes do indicado em este Manual.
- Não permita que crianças ou pessoas não treinadas realizem as operações de manutenção e limpeza.

I.III. SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

Em caso de uma situação de emergência causada por uma falha na máquina, desligue-a através do interruptor de ignição e desligue do soquete.

- Em caso de incêndio, use extintores de fogo de dióxido de carbono (CO₂). Não use extintores de água ou pó.

Sumário geral

1. INTRODUÇÃO	75
1.1 Conservação do Manual.....	75
1.2 Orientações para a leitura.....	75
1.3 Garantia.....	76
1.4 Dados e marcação	76
2. IDENTIFICAÇÃO DA MÁQUINA	76
2.1 Ilustração da máquina.....	76
2.2 Serviço de assistência clientes do fabricante.....	78
3. INSTALAÇÃO	79
3.1 Posicionamento.....	79
3.2 Primeira partida.....	79
4. FUNCIONAMENTO	80
4.1 Precauções de segurança.....	80
4.2 Ligar e desligar.....	80
4.3 Troca água interno.....	80
4.4 Stand By.....	80
4.5 Moagem e dosagem do café.....	81
4.6 Conselhos para obter um bom café.....	81
4.7 Distribuição do café	81
4.8 Distribuição vapor	83
4.9 Distribuição de água quente	83
4.10 Aquecedor de xícaras.....	84
5. MANUTENÇÃO E LIMPEZA	84
5.1 Precauções de segurança.....	84
5.2 Operações de limpeza	84
6. DESCARTE	86
7. TABELA DE ANOMALIAS E RESPECTIVAS SOLUÇÕES	86

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 as informações sobre como utilizar da melhor forma possível as potencialidades da máquina, sobre como manter a mesma em condições de eficiência, e ainda sobre como se comportar no caso de dificuldades.



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, sejam 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 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.

O Manual deve ser arquivado em um ambiente protegido da umidade e calor e nas proximidades da respectiva máquina.



Se o Manual se tornar ilegível ou apresentar qualquer outro problema dificultando a consulta, é obrigatório que o usuário solicite uma cópia nova ao Fabricante antes de realizar qualquer outra operação na máquina.

É absolutamente proibido remover ou reescrever partes do Manual.

O Usuário tem a obrigação de seguir todas as instruções existentes neste Manual.

Para quaisquer inconvenientes que possam surgir devido ao uso incorreto de tais recomendações, o Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade.

Este manual também está disponível no sítio de internet do fabricante através de acesso reservado.

Este manual também está disponível no sítio internet do fabricante, indicado na capa do manual.

1.2 Orientações para a leitura

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.



Símbolo de PERIGO GENÉRICO utilizado no caso de risco de lesão grave e, em casos extremos pode necessitar de hospitalização.



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, em casos extremos pode necessitar de hospitalização.



Símbolo de NOTA utilizado para fornecer informações importantes referentes ao assunto tratado.

1.3 Garantia

A máquina está coberta por uma garantia de 24 meses para todos os componentes exceto aqueles elétricos e eletrônicos e as peças sujeitas a desgaste.

1.4 Dados e marcação

Os dados técnicos gerais das máquinas são exibidos na seguinte tabela:

TABELA DADOS TÉCNICOS	
Tensão	220-240 V
Potência	1350 W
Frequência	50-60 Hz
Caldeira	1,8 l
Dimensões (l x a x p) (mm)	274 x 390 x 429
Peso líquido	22 kg
Calibração da válvula de segurança	0,18 MPa (1,8 bar)
Comprimento cabo	1,5 m
Reservatório água	1,8 l - Removível
Pressão de funcionamento caldeira	0,09 - 0,13 MPa (0,9 - 1,3 bar)
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 com a marcação adequada com a identificação e dados técnicos do equipamento está fixada na base 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. IDENTIFICAÇÃO DA MÁQUINA

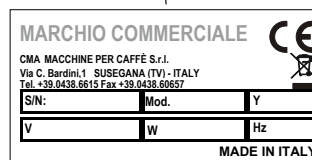
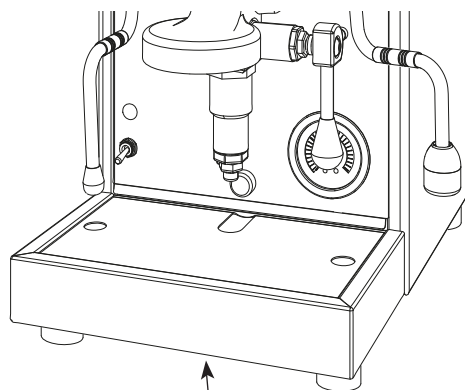
2.1 Ilustração da máquina

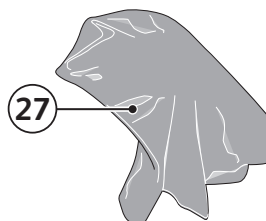
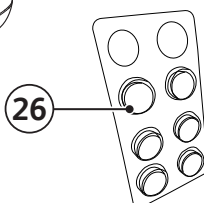
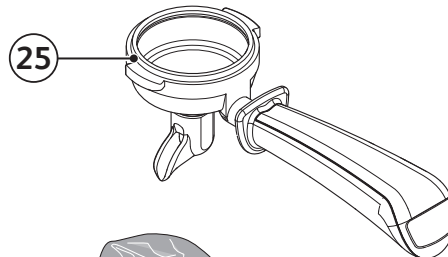
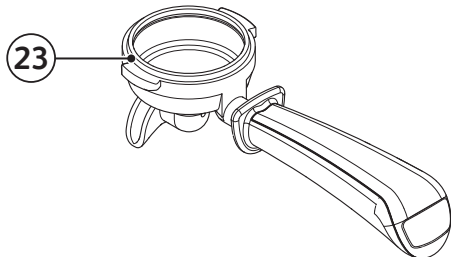
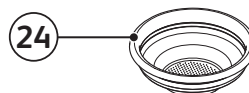
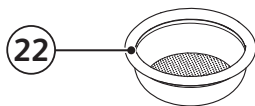
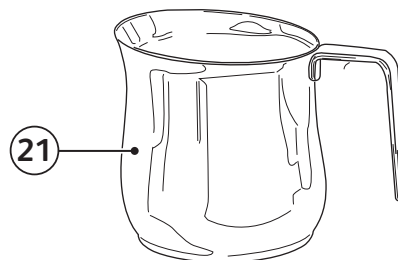
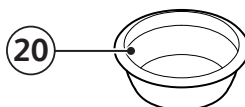
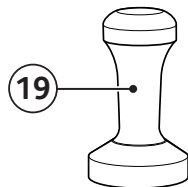
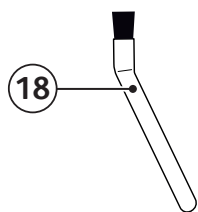
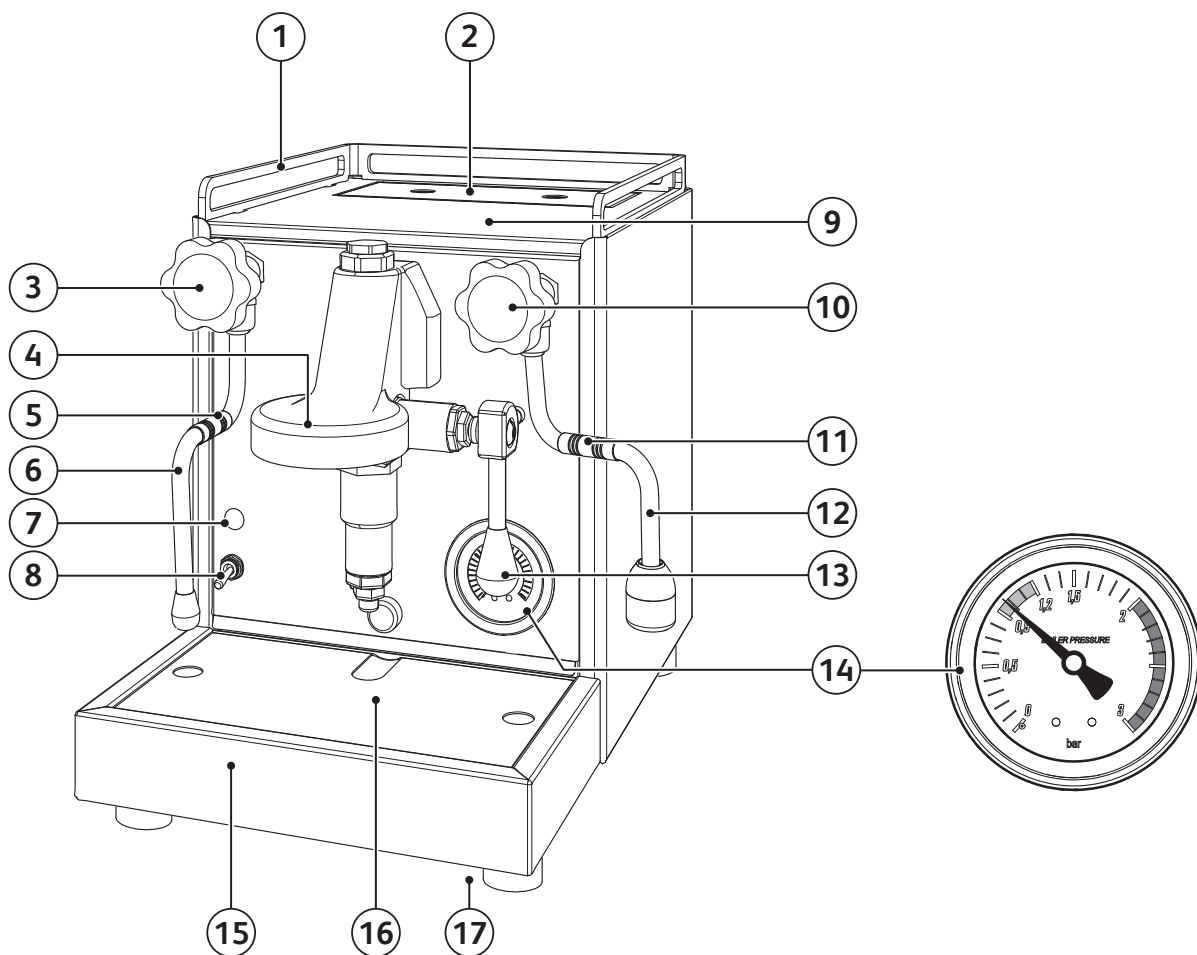
1. Proteção superior.
2. Tampa e reservatório de água.
3. Manípulo do vapor.
4. Grupos de distribuição.
5. Proteção contra queimaduras.
6. Bico do vapor.
7. Luz de ignição da máquina.
Acessamento fixo: máquina ligada
Piscando: falta de água no tanque/em espera
8. Interruptor de ligação.
9. Superfície aquecedor de xícaras.
10. Manípulo de água quente.
11. Proteção contra queimaduras.
12. Bico de água quente.
13. Alavanca de distribuição do café.
14. Manômetro.
Pressão operacional: 0,09 ÷ 0,12 Mpa
(0,9 ÷ 1,2 bar)
15. Tanque coletor de gotas.
16. Grade para apoiar as xícaras.
17. Pé regulável.
18. Escova de limpeza.
19. Calçador.
20. Filtro cego (o filtro não tem buracos na parte inferior e só deve ser usado para as fases de limpeza).
21. Leiteira.
22. Filtro para porta-filtro de 2 xícaras.
23. Porta-filtro para 2 xícaras.
24. Filtro para porta-filtro de 1 xícara.
25. Porta-filtro para 1 xícara.
26. Pastilhas de limpeza.
27. Pano para limpeza



Filtros de 1 e 2 xícaras só devem ser usados com seus porta-filtros para garantir a distribuição correta.

Os filtros já são fornecidos montados para os respectivos porta-filtros.





2.2 Serviço de assistência clientes do fabricante

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
VIA CONDOTTI BARDINI, 1
31058 SUSEGANA (TV) - ITALY
TEL. +39 0438 6615 - FAX +39 0438 60657
E-MAIL: INFO@WEGA.IT
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW GERMANY GMBH
SCHLEIFWIESENSTRASSE, 27
71723 GROSSBOTTWAR - GERMANY
TEL. +49 7148 1629-991 - FAX +49 7148 1629-992
E-MAIL: INFO@RCWGERMANY.DE
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW FRANCE SARL
67, RUE MARCEL DASSAULT
93140 BONDY - FRANCE
TEL. +33 1 48547208 - FAX +33 1 48546578
E-MAIL: BONDY@ASTORIA.FR
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW ROMANIA S.R.L.
STR. PARMA NR. 2, O.P. 1, C.P. 446
300518 TIMISOARA TIMIS - ROMANIA
TEL. +40 256 306 492/4 - FAX +40 256 306 496
E-MAIL: MCE@MCESA.COM
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW USA
1597 POST RD FAIRFIELD
CONNECTICUT 06824 - USA
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW RUS LLC
BUSINESS CENTER PORTPLAZA
PROEKTIRUEMY PROEZD 4062, 6/16
115432 MOSCOW - RUSSIA
TEL. +7(495) 925 75 56
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW INTERNATIONAL LIMITED
FLAT/RM 12 07/F, PENINSULA CENTRE, 67 MODY ROAD
TSIM SHA TSUI EAST, KOWLOON - HONG KONG
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

3. INSTALAÇÃO

3.1 Posicionamento

Antes de prosseguir com o uso, devem ser feitas instruções para a instalação adequada.

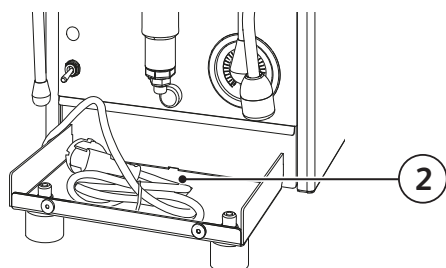


A base de apoio da máquina deve estar perfeitamente nivelada, não ultrapassar os 2° de inclinação, nem ter irregularidades.

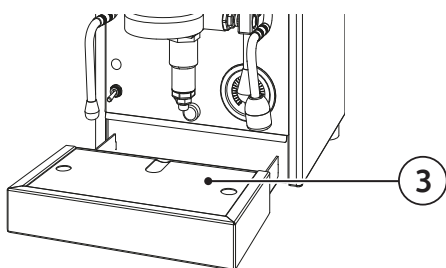


O sistema elétrico deve ser equipado com um dispositivo de proteção diferencial com intensidade diferencial de corrente de acordo com as leis e regulamentos de segurança em vigor.

- Abra a parte superior da embalagem e remova todos os acessórios.
- Armazene os acessórios em uma superfície limpa.
- Desbloqueie a parte inferior da embalagem de papelão e remova o papelão externo.
- Prepare o plano de suporte antes de levantar a máquina.
- Remova o saco de proteção.
- Levante cuidadosamente a máquina e coloque-a na superfície de apoio previamente preparado.



- Remova o cabo elétrico para liberar o compartimento do tanque de gotejamento.

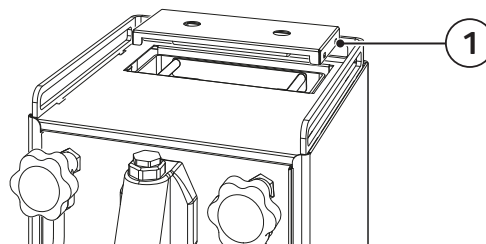


- Instale o tanque de gotejamento na frente da máquina.

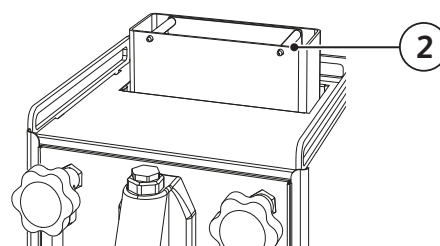
3.2 Primeira partida

Depois de colocar corretamente a máquina, deve ser feita a primeira partida.

- Quando a máquina estiver desligada e desconectada da rede, remova a tampa do reservatório de água (1).

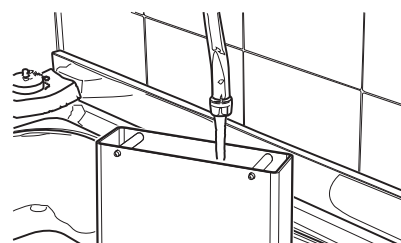


- Remova o reservatório de água (2) de dentro da máquina com 2 mãos.



As primeiras vezes, a remoção do reservatório de água pode ser mais difícil porque as juntas são novas.

- Encha o reservatório de água até o nível MAX.

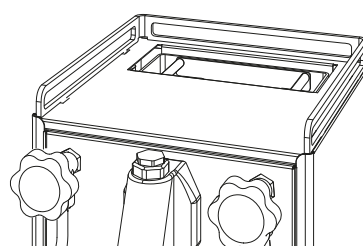


Nunca exceda o nível MAX indicado no reservatório de água para evitar derramamentos de água indesejados.

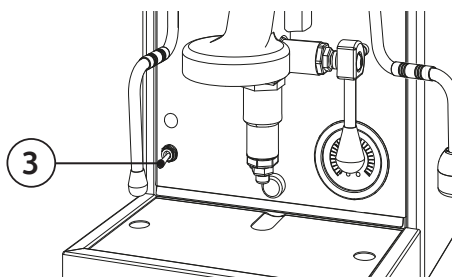


Colocar sempre e somente água potável fresca não carbonada no reservatório. A água quente, bem como outros líquidos podem danificar o reservatório e a máquina.

- Reposicione o reservatório empurrando-o até o fim para ter certeza de que está bem inserido.



- Insira a tampa no reservatório de água.
- Conecte o plugue no soquete.
- Ligue a máquina colocando o interruptor geral (3) para cima (I); a luz verde acende.

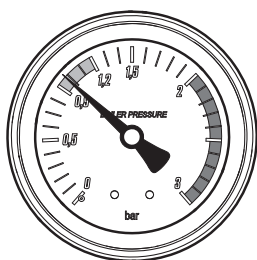


- A máquina enche a caldeira com a quantidade necessária de água.



A quantidade de água presente no reservatório será usada quase toda para encher a caldeira e esta operação é normal.

- No final, a máquina começará a aquecer a água para distribuir os produtos.
- A máquina estará pronta para distribuir produtos quando o manômetro posicionado na parte inferior indicará uma pressão entre 0,09 - 0,12 MPa (0,9 e 1,2 bar).



Recomendamos encher o reservatório de água novamente porque nesta primeira fase a máquina usa muita para encher a caldeira.

4. FUNCIONAMENTO

4.1 Precauções de segurança



Leia atentamente as advertências presentes no capítulo "I. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA" na página 73.

4.2 Ligar e desligar



É necessário efetuar diariamente a troca da água interna da máquina conforme descrito no par. 4.3.

4.2.1 Ligação da máquina

Ligue a máquina colocando o interruptor geral (3) para cima (I); a luz verde acende.

A máquina estará pronta para distribuir produtos quando o manômetro posicionado na parte inferior indicará uma pressão entre 0,09 - 0,12 MPa (0,9 e 1,2 bar).

4.2.2 Desligamento da máquina

Desligue a máquina colocando o interruptor geral (3) para cima (O).

4.3 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**.

BICO DE ÁGUA QUENTE

- Coloque um bule com capacidade suficiente embaixo do bico de água quente;
- forneça água quente de pelo menos **1 litro**.

BICO VAPOR

- Introduzir o bico de vapor dentro do bule;
- forneça vapor por pelo menos **1 minuto**.



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.

4.4 Stand By

Após 90 minutos sem uso, a máquina passa automaticamente para a fase de espera, ou seja, algumas funções são inibidas para reduzir o consumo de energia.

O estado de espera é sinalizado pelo piscamento da luz de ignição (7).

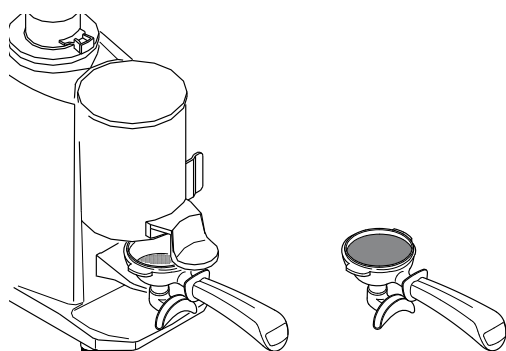
Para reativar a máquina, ponha para cima a alavanca de distribuição e reponha-a em sua posição original. Aguarde alguns minutos até que o manômetro mostre uma pressão acima de 0,09 MPa (0,9 bar).

4.5 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.



4.6 Conselhos para obter um bom café

Lave cotidianamente os filtros e porta-filtros conforme descrito no par. 5.2.2 na página 84. 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.

Se desejar mudar o tipo de café, recomendamos entrar em contato com o Técnico para ajustar a 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.

4.7 Distribuição do café



Durante a distribuição do café, não retire o porta-filtro do grupo de distribuição.



O grupo de distribuição e o porta-filtros atingem altas temperaturas. Perigo de queimaduras. Não toque nele com as mãos ou outras partes do corpo.

Em qualquer caso, antes de efetuar a distribuição, deve-se encher o porta-filtro conforme descrito no parágrafo seguinte.

4.7.1 Utilização dos porta-filtros



Antes de encher o porta-filtro, certifique-se de que está vazio e que o filtro está limpo de quaisquer resíduos de café anteriores.

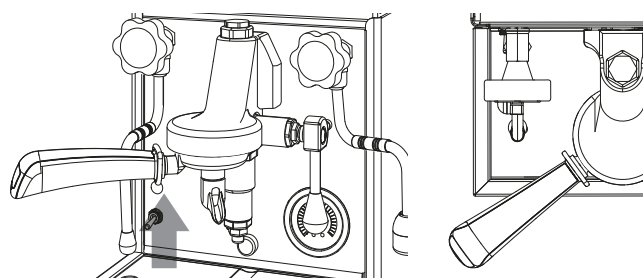
- Use o filtro adequado para cada tipo de porta-filtro para obter a distribuição correta do café.
- Comprimir o café com o calcador apropriado.
- Limpe as bordas do filtro antes de encaixar o porta-filtro no grupo distribuidor.
- Encaixe o porta-filtro no grupo, sem apertar muito, para evitar um desgaste muito rápido da vedação.

4.7.2 Distribuição de 1 café

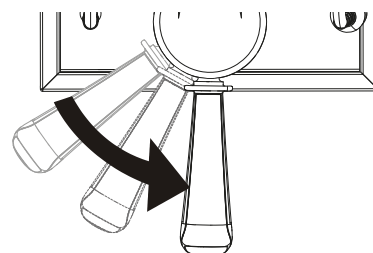


O tempo de distribuição depende da moagem e da quantidade de café no porta-filtro.

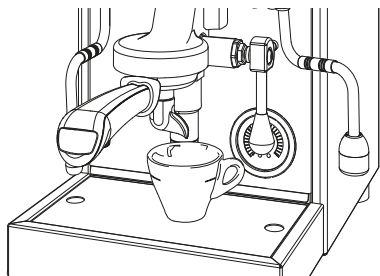
- Encha o filtro com uma dose de café moído (cerca de 6-7 g) e siga as instruções do fabricante do moedor-doseador.
- Introduza o porta-filtro no grupo distribuidor a partir de baixo.



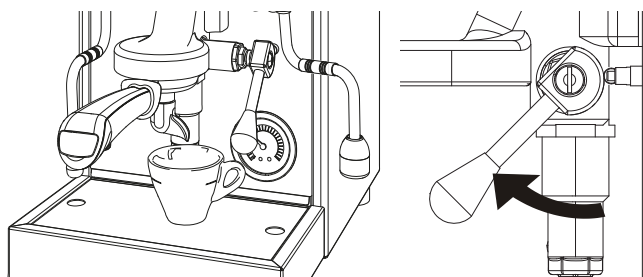
- Gire o porta-filtro no sentido anti-horário até que esteja trancada.



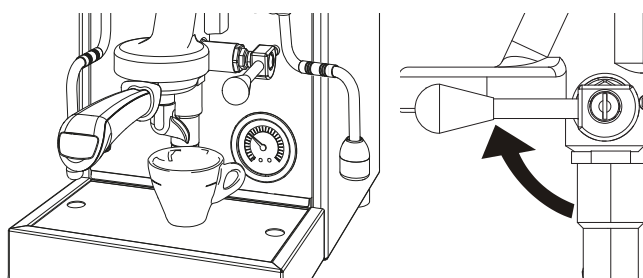
- Posicione uma xícara embaixo do porta-filtro.



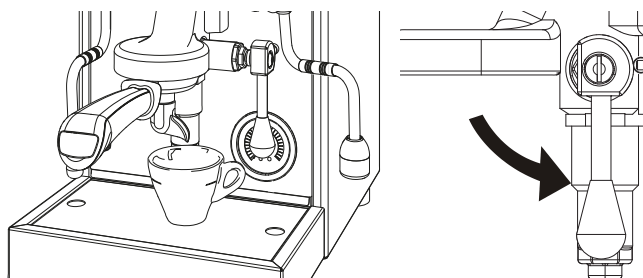
- Puxe ligeiramente a alavanca e leve-a para a posição mostrada na figura. Pré-infusão de café é ativada.



- Aguarde um curto período de tempo (3÷5 segundos) e, em seguida, leve a alavanca horizontalmente como mostrado na figura para começar a distribuir.



- Quando a quantidade desejada de café tiver sido alcançada na xícara, reponha a alavanca na posição inicial.



Uma vez distribuído o café, remova o porta-filtro e limpe-a do café no interior.

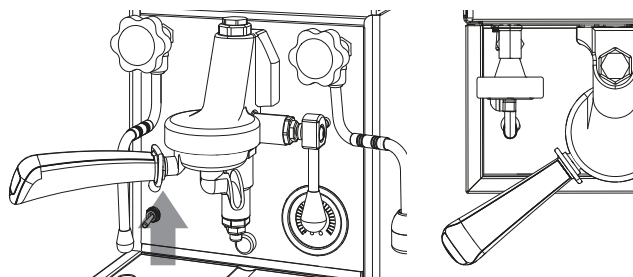
4.7.3 Distribuição de 2 cafés



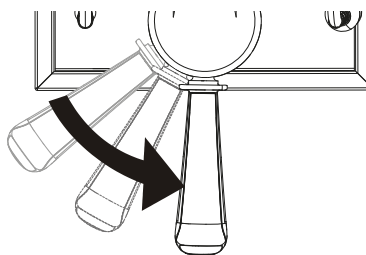
O tempo de distribuição depende da moagem e da quantidade de café no porta-filtro.

- Encha o filtro com 2 doses de café moído (cerca de 6-7 g cada) e siga as instruções do fabricante do moedor-do-seador.

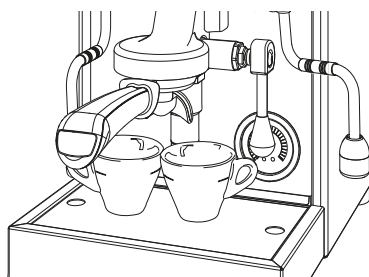
- Introduza o porta-filtro no grupo distribuidor a partir de baixo.



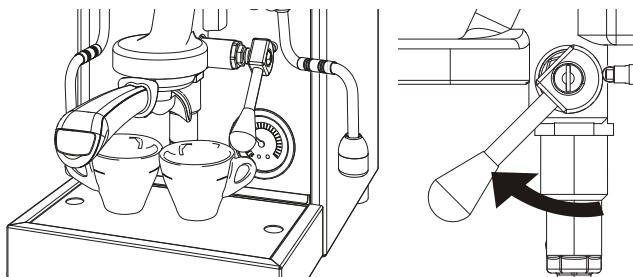
- Gire o porta-filtro no sentido anti-horário até que esteja trancada.



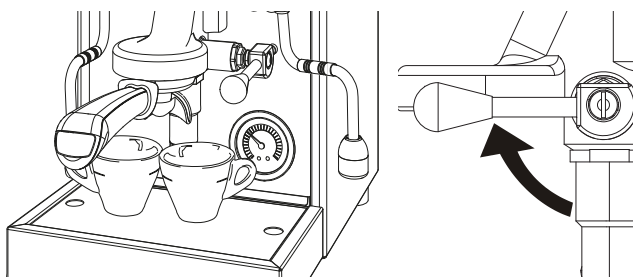
- Coloque 2 xícaras sob o porta-filtro.



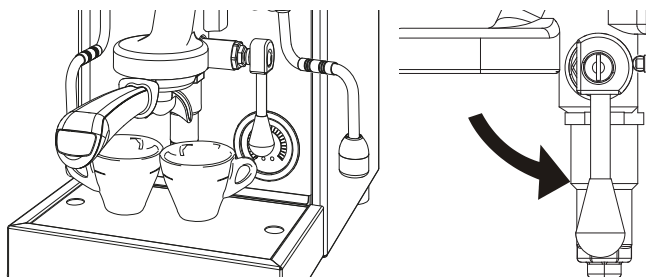
- Puxe ligeiramente a alavanca e leve-a para a posição mostrada na figura. Pré-infusão de café é ativada.



- Aguarde um curto período de tempo (3÷5 segundos) e, em seguida, leve a alavanca horizontalmente como mostrado na figura para começar a distribuir.



- Quando a quantidade desejada de café tiver sido alcançada na xícara, reponha a alavanca na posição inicial.



Uma vez distribuído o café, remova o porta-filtro e limpe-a do café no interior.

4.8 Distribuição vapor



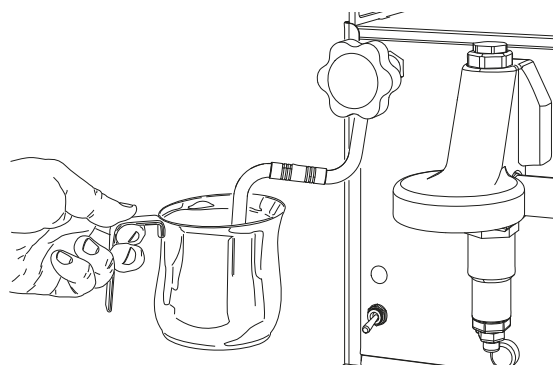
Manuseie com cuidado o bico do vapor segurando-o pela borracha de proteção contra queimaduras.

Nunca exponha as mãos ou outras partes do corpo na direção dos bicos de vapor. Não toque nos bicos de vapor com as mãos nuas.



O uso do bico de vapor deve ser sempre precedido da operação de expurgo da condensação pelo menos por 2 segundos.

- Coloque um recipiente vazio sob o tubo de vapor.
- Gire o manípulo da válvula em sentido anti-horário e descarregar a água no circuito, quando sai somente vapor fechar girando o manípulo em sentido horário.



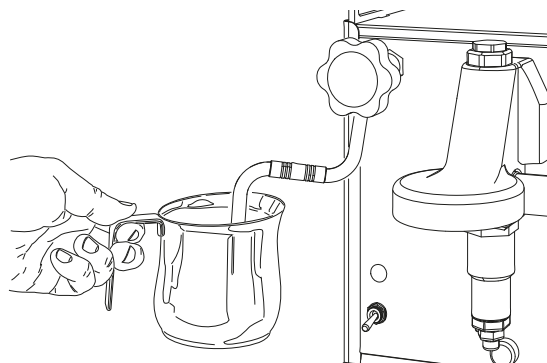
Para obter uma ótima formação de espuma, siga estas simples regras:

- 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.



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.

- Deite o leite na leiteira.
- Mergulhe o bico do vapor no líquido que se pretende aquecer.
- Gire o manípulo da válvula em sentido anti-horário.



- A quantidade de vapor distribuído será proporcional à abertura da válvula.
- Para terminar a distribuição, gire o manípulo da válvula em sentido horário.



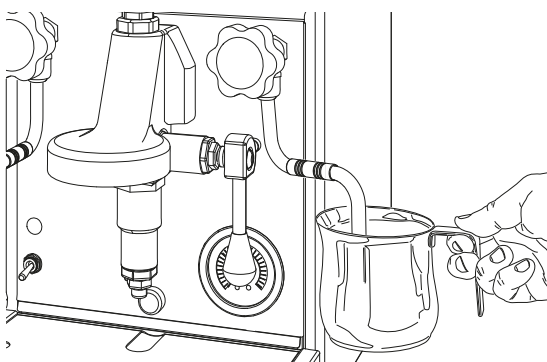
Para manter sempre em perfeita eficiência os bicos de vapor, recomenda-se deixar o vapor sair rapidamente sem nenhum produto no final de cada utilização. Mantenha os terminais dos bicos sempre limpos, utilize um pano umedecido em água morna. Deixe o bico do vapor mergulhado no leite somente o tempo necessário para esquentar.

4.9 Distribuição de água quente



Perigo de queimaduras. Nunca exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção da água quente. Manuseie com cuidado o bico do água quente segurando-o pela borracha de proteção contra queimaduras. Não toque nos bicos de água quente com as mãos nuas.

- Coloque uma leiteira embaixo do bico de água quente.
- Gire o manípulo da válvula em sentido anti-horário.



- A quantidade de água quente distribuída será proporcional à abertura da válvula.
- Quando a quantidade de água desejada tiver sido distribuída, para terminar a distribuição, gire o manípulo da válvula em sentido horário.

4.10 Aquecedor de xícaras

i 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.

A temperatura do aquecedor de xícaras não pode ser regulada. Esta superfície é aquecida por indução do calor gerado pela caldeira abaixo.

Coloque xícaras quentes para que possam ser usadas na distribuição de café.

5. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

5.1 Precauções de segurança



Leia atentamente as advertências presentes no capítulo "I. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA" na página 73.

5.2 Operações de limpeza

5.2.1 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.



Limpe o grupo de distribuição com pastilhas de limpeza conforme descrito no par. "5.2.3 Lavagem grupo de distribuição" na página 85.



Atenção: não lave a bandeja para coletar gotas e as grelhas na máquina de lavar louça.

Tabela de frequência limpeza	Diária	Semanal
Carcaça e Grelhas: Limpe os painéis da carcaça com um pano umedecido em água morna. Retire a bandeja para coletar gotas e a grelha para apoiar as xícaras e lave com água quente.	X	
Filtros e porta-filtros: Lave diária e semanalmente conforme indicado no par. 5.2.2 na página 84.		X
Bico do vapor: Mantenha os bicos sempre limpos, utilize um pano umedecido em água morna. Controle e limpe os terminais do bico desobstruindo os furos de saída do vapor com uma pequena agulha. Lave semanalmente conforme descrito no par. 5.2.5 na página 85.	X	X
Grupo de distribuição: Lave o grupo de distribuição conforme descrito no par. 5.2.3. Limpe diariamente conforme descrito no par. 5.2.4.	X	
Moedor/doseador e Tremonha: Limpe o interior e exterior da tremonha e do doseador com um pano umedecido em água morna. Ao terminar, seque tudo cuidadosamente.		X

5.2.2 Limpeza filtros e porta-filtros

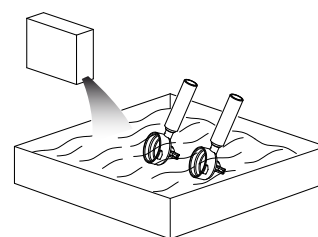


Atenção: mergulhe apenas a copa do porta-filtro, evite mergulhar o cabo na água.

O detergente deve ser diluído em água fria nas doses indicadas na embalagem (ver fabricante).

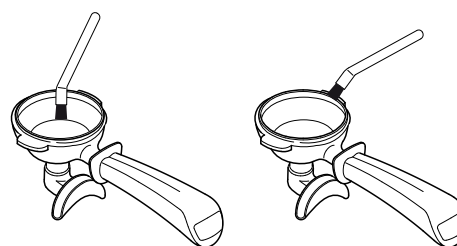
Diariamente:

- 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.



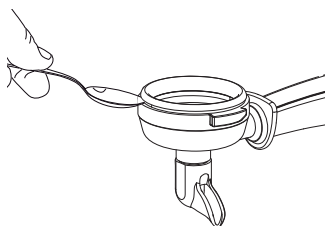
Diariamente

Utilize a escovinha específica fornecida com o aparelho para limpar os porta-filtros.



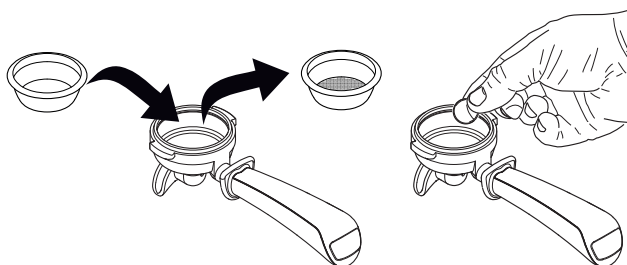
Semanalmente:

- Com a ajuda de uma colher de café 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.
- Reponha o filtro no porta-filtro.

**5.2.3 Lavagem grupo de distribuição**

Efetue cotidianamente a lavagem do grupo de distribuição. Antes de lavar deve preparar o porta-filtro.

- Remova o filtro do porta-filtro, e coloque um filtro cego (ver equipamento de série);

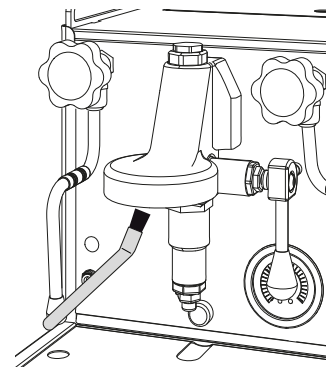


- Coloque uma pastilha de limpeza (ver equipamento de série) no porta-filtro com filtro cego e encaixe no grupo de distribuição.
- Distribua por **10 segundos**; no final pare a distribuição devolvendo a alavanca para a posição de descanso. Repita por mais **4 vezes** intercalando a dispensação com quebras de **10 segundos**.
- Quando as **5 distribuição** terminarem, remova o porta-filtro do grupo.
- Controle e limpe o grupo de distribuição no parágrafo "5.2.4 Limpeza filtros de água do grupo e porta-filtro" na página 85.
- Efetue ao menos uma distribuição sem o porta-filtro para poder eliminar os resíduos de detergente.
- Lave o porta-filtro com água com o filtro cego para eliminar qualquer vestígio da pastilha.
- Introduza o porta-filtro no grupo de distribuição.
- Distribua por **5 segundos**; no final pare a distribuição repondo a alavanca na posição de descanso. Repita por mais **9 vezes** intercalando a distribuição com quebras de **10 segundos**.
- Quando as **10 distribuições** terminarem, remova o porta-filtro do grupo.
- Remova o filtro cego do porta-filtro e insira o filtro que você removeu anteriormente.
- Insira o café no porta-filtro e faça uma distribuição; **no final jogue fora o café recém-distribuído**.
- Retire o porta-filtro do grupo distribuidor.
- A máquina está pronta.

5.2.4 Limpeza filtros de água do grupo e porta-filtro

Utilize a escovinha específica fornecida com o aparelho.

Limpe cuidadosamente o interior do grupo de distribuição, de forma a eliminar todos os resíduos de café acumulados.

**5.2.5 Limpeza do bico de vapor**Semanalmente:

Limpe a bico do vapor.

- Mergulhe o bico em uma leiteira com água e detergente específico conforme as instruções do fabricante.



- Esquente 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.

6. DESCARTE

Somente para a União Europeia e o Espaço Econômico Europeu.

Este símbolo indica que o produto não poderá ser eliminado junto com o lixo doméstico, conforme a Diretiva 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 semelhante novo, ou então para um centro de coleta autorizado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE) e também de pilhas e acumuladores.





O tratamento inadequado deste tipo de lixo pode trazer consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde dos seres humanos devido às substâncias potencialmente prejudiciais normalmente contidas em tais tipos de resíduos. A colaboração para o tratamento correto deste produto contribuirá para a utilização eficaz dos recursos naturais e evitará incorrer em sanções administrativas previstas pelas normas em vigor. Para mais informações sobre a reciclagem deste produto, contate as autoridades locais, o órgão responsável pela coleta dos resíduos, um revendedor autorizado ou o serviço de coleta de lixo doméstico.

7. Tabela de Anomalias e respectivas soluções

Problema	Causa	Solução
Máquina sem alimentação elétrica.	<ul style="list-style-type: none"> A máquina está desligada. O plugue não está conectado. 	<ul style="list-style-type: none"> Ligue a máquina. Conectar o plugue.
Não sai vapor do bico vapor.	<ul style="list-style-type: none"> O vaporizador do bico está obstruído. A máquina está desligada. A máquina não está em pressão. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpe o vaporizador do bico de vapor. Ligue a máquina. Aguarde que a pressão seja superior a 0,10 Mpa (1,0 bar).
Sai água ou vapor com água ou vapor misturado a água do bico vapor.	Falha no circuito elétrico ou no circuito hidráulico.	Desligue a máquina e chame o Técnico.
Distribuição ausente.	A moagem do café é muito fina.	Ajuste a moagem do café.
O café sai muito rápido.	O café está moído muito grosso.	
O café sai muito devagar.	O café está moído muito fino.	
Distribuição do café é irregular.	O café está moído muito fino.	
A xícara está suja de pingos de café.	<ul style="list-style-type: none"> O café está moído muito grosso. A borda do porta-filtro está danificada. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste a moagem do café. Reponha o porta-filtro.
Presença de borras na xícara.	<ul style="list-style-type: none"> O porta-filtro está sujo. Os furos do filtro estão desgastados. A moagem do café não é adequada. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpe o porta-filtro. Reponha o filtro. Ajuste a moagem de forma adequada.
Borras de café molhadas.	<ul style="list-style-type: none"> Grupo distribuidor sujo. O grupo de distribuição está muito frio. O café está moído muito fino. O café utilizado é muito velho. 	<ul style="list-style-type: none"> Lave o grupo com o filtro cego. Aguarde o completo aquecimento do grupo. Ajuste a moagem do café. Reponha o café com café fresco.
Luz verde intermitente.	<ul style="list-style-type: none"> Falta água no reservatório. Máquina em fase de stand by. 	<ul style="list-style-type: none"> Encha o reservatório com água fresca potável. Ponha para cima a alavanca de distribuição.
A máquina perde água.	Tanque coletor de gotas.	Esvazie a bandeja coletora de gotas.
Café demasiado quente ou demasiado frio.	Falha no circuito elétrico ou no circuito hidráulico.	Desligue a máquina e chame o Técnico.
O manômetro indica uma pressão irregular.	Falha no circuito hidráulico.	
A bomba faz barulho.	Falha na bomba.	

I. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

 Несанкционированное вскрытие любой части машины категорически запрещено и влечет за собой аннулирование гарантии и отмену ответственности изготовителя в случае поломки машины и травмирования пользователя.

 Прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостаточным опытом и/или навыками, если они находятся под присмотром или проинструктированы о безопасном использовании прибора и знают об опасностях, связанных с ним.

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под присмотром или проинструктированы о безопасном использовании прибора и знают об опасностях, связанных с ним.

Запрещается выполнение чистки и обычного техобслуживания детьми, кроме как если они старше 8 лет и находятся под присмотром.

Держать прибор и шнур питания в месте недоступном для детей младше 8 лет.

Дети не должны играть с прибором.

УГРОЗА ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

Операции по эксплуатации и чистке прибора должны выполняться в соответствии с правилами техники безопасности.

Розетка, к которой подключается машина, должна:

- соответствовать типу вилки;
- быть рассчитана на данные, указанные на заводской табличке прибора;
- быть подключена к эффективной системе заземления.

Подключение к электросети должно осуществляться в соответствии с правилами техники безопасности, действующими в стране использования.

- Не прикасаться к аппарату мокрыми или влажными руками или ногами.
- Не работать с аппаратом без обуви.
- Не использовать прибор в душе, ванной комнате или в местах, где могут использоваться струи воды.
- При отсоединении аппарата не тянуть за шнур питания.
- Не использовать машину, если вилка, шнур питания или машина повреждены.
- Замена шнура питания аппарата не должна производиться пользователем. В случае повреждение шнура питания выключить машину и обратиться исключительно в авторизованный сервисный центр.
- Не оставлять аппарат под воздействием атмосферных осадков (дождь, солнце и пр.).
- Не снимать защитные щитки и/или детали корпуса и не вскрывать корпус машины.
- Не разливать жидкости на машину; не использовать струи воды для чистки.
- Не допускать защемления электрического шнура и/или его контакта с острыми поверхностями.
- Не погружать аппарат, розетку или шнур питания в воду.
- Не использовать удлинители или многогнездовые розетки.

ВНИМАНИЕ! ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Некоторые детали машины могут нагреваться до высоких температур и вызывать ожоги, в связи с этим необходимо соблюдать следующие меры предосторожности.

- При выполнении операций по чистке машина должна быть выключена, а все ее компоненты должны быть комнатной температуры.
- Во время использования избегать контакта с заварочным блоком и насадками для выпуска воды и пара.
- Не направлять пар, горячую воду в направлении рук или других частей тела. Не отсоединять (не снимать) фильтродержатель во время приготовления кофе.

- Во время нагревания из заварочного блока кофе могут вытекать капли горячей воды.

I.I. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

Оборудование предназначено для домашнего использования и аналогичных применений, таких как:

- кухни для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- агротуристические комплексы;
- клиентами в гостиницах, отелях и жилых комплексах;
- гостиницы типа «постель и завтрак».

Данная машина была спроектирована исключительно для приготовления кофе, выпуска горячей воды и пара для горячих напитков. Любое другое применение является ненадлежащим и опасным. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильным использованием.

- Машина должна быть установлена на ровной и устойчивой поверхности.
- Запрещается ставить машину на другое оборудование, на горячие поверхности, рядом с горячими печами, обогревателями или подобными источниками тепла.
- Не наполнять резервуар горячей или кипящей водой. Использовать только холодную негазированную питьевую воду.
- Не держать машину при температуре ниже 0 °C. Остаточная вода в системе нагревания может замерзнуть и привести к повреждению машины.
- Не оставлять воду в резервуаре, если машина не будет использоваться в течение длительного периода времени. Вода может загрязниться. При каждом применении машины использовать свежую воду.
- Не допускать к пользованию аппаратом лиц, не обученных правилам его эксплуатации.

Запрещается:

- использовать машину в измененном психофизическом состоянии, под воздействием наркотиков, алкоголя, психотропных веществ и т.д.;
- использовать машину способами, отличными от описанных в данном руководстве;
- использовать машину во взрывоопасной, агрессивной атмосфере или в атмосфере с высокой концентрацией пыли или маслянистых веществ, взвешенных в воздухе;
- оставлять в доступном для детей месте пластиковые пакеты, полистирол, гвозди и т.д., поскольку они являются источниками потенциальной опасности;
- использовать запасные части, не рекомендованные производителем.

I.II. ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

При проведении технического обслуживания и чистки необходимо соблюдать следующие правила.

- Запрещается мыть аппарат бензином и/или растворителями любого вида.
- Не выполнять никаких операций по эксплуатации, техобслуживанию и чистке аппарата, которые не предусмотрены данным Руководством.
- Не допускать к проведению операций по техобслуживанию или чистке детей и лиц, не обученных должным образом.

I.III. ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ СИТУАЦИИ

В случае возникновения аварийной ситуации, вызванной поломкой машины, выключить машину с помощью выключателя питания и вынуть вилку шнура питания из розетки.

В случае пожара использовать углекислотный огнетушитель (CO₂). Не использовать водные или порошковые огнетушители.

Общее оглавление

1. ВВЕДЕНИЕ.....	89
1.1 Хранение Руководства по эксплуатации	89
1.2 Указания по ознакомлению с Руководством	89
1.3 Гарантия	90
1.4 Технические данные и маркировка	90
2. ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ НОМЕР КОФЕМАШИНЫ	90
2.1 Элементы конструкции кофемашины	90
2.2 Послепродажное обслуживание клиентов	92
3. УСТАНОВКА	93
3.1 Позиционирование.....	93
3.2 Первый запуск	93
4. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ.....	94
4.1 Меры по обеспечению безопасности	94
4.2 Включение и выключение	94
4.3 Подготовка кофемашины к эксплуатации	94
4.4 Режим ожидания (Stand by).....	94
4.5 Помол и дозирование кофе	95
4.6 Советы для получения отличного кофе	95
4.7 Приготовление кофе	95
4.8 Подача пара	97
4.9 Подача горячей воды	97
4.10 Подогреватель чашек	98
5. ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА	98
5.1 Меры по обеспечению безопасности	98
5.2 Чистка кофемашины.....	98
6. УТИЛИЗАЦИЯ.....	100
7. ТАБЛИЦА НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ.....	100

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.

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 Хранение Руководства по эксплуатации

Руководство по эксплуатации должно бережно храниться и передаваться в случае возможного перехода собственности кофемашины.

Руководство по эксплуатации должно храниться в защищенном от влаги и огня месте, рядом с кофемашиной.



В случае порчи Руководства по эксплуатации (невозможно прочитать написанное и т.п.) Пользователь обязан запросить его новую копию у Компании-изготовителя до осуществления каких-либо работ

по обслуживанию машины.

Запрещено удалять либо переписывать части Руководства по эксплуатации.

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 через личный кабинет.

Данное руководство доступно также на веб-сайте компании-изготовителя, указанном на обложке.

1.2 Указания по ознакомлению с Руководством

Предписания, которым предшествуют данные символы, содержат очень важную информацию, в частности, в том, что касается безопасности работы с аппаратом. Несоблюдение данных требований может привести:

- к возникновению опасности для жизни пользователей кофемашиной;

- 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 тяжкого телесного повреждения, которое в крайних случаях может привести к госпитализации.



Символ ОПАСНОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ХАРАКТЕРА указывает на наличие возможного риска получения тяжкого телесного повреждения, которое может привести к госпитализации, а в крайних случаях к смерти.



Символ ВНИМАНИЕ! ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА указывает на наличие возможного риска получения тяжкого телесного повреждения, которое в крайних случаях может привести к госпитализации.



Символ ИНФОРМАЦИЯ указывает на важную информацию относительно того или иного аргумента.

1.3 Гарантия

Кофемашина имеет действительную в течение 24 месяцев гарантию на все детали, за исключением электрических и электронных элементов, а также быстроизнашиваемых деталей.

1.4 Технические данные и маркировка

Общие технические данные машины представлены в следующей таблице:

ТАБЛИЦА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ	
Напряжение	220-240 В
Мощность	1350 Вт
Частота	50-60 Гц
Бойлер	1,8 л
Размеры (д х в х ш) (мм)	274 x 390 x 429
Вес нетто	22 кг
Калибровка предохранительного клапана	0,18 МПа (1,8 бар)
Длина кабеля	1,5 м
Резервуар для воды	1,8 л - съёмный
Рабочее давление бойлера	0,09 - 0,13 МПа (0,9 - 1,3 бар)
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

Заводская табличка с соответствующей маркировкой, на которой указаны идентификационные данные и специфические технические данные прибора, прикреплена под машиной.



Запрещается удалять или изменять заводскую табличку. В случае её повреждения или неразборчивости обратитесь к Технику или к Изготовителю.

2. ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ НОМЕР КОФЕМАШИНЫ

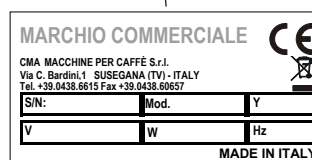
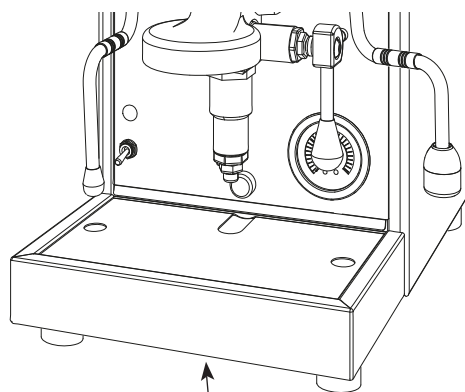
2.1 Элементы конструкции кофемашины

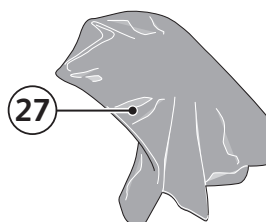
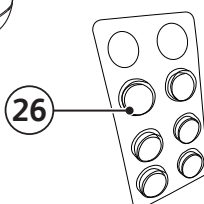
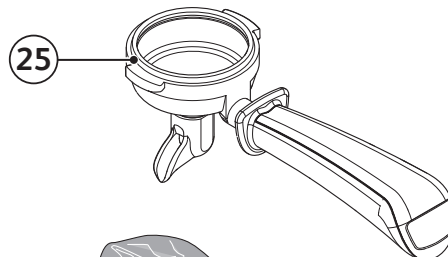
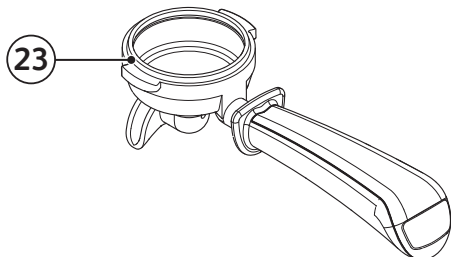
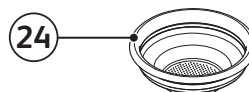
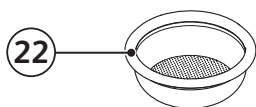
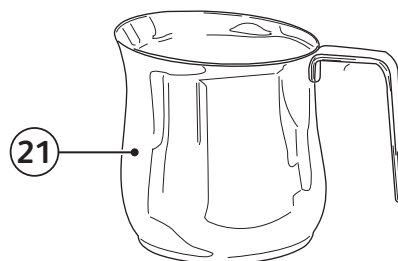
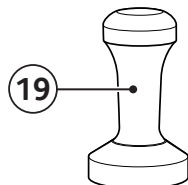
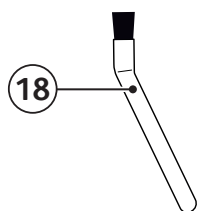
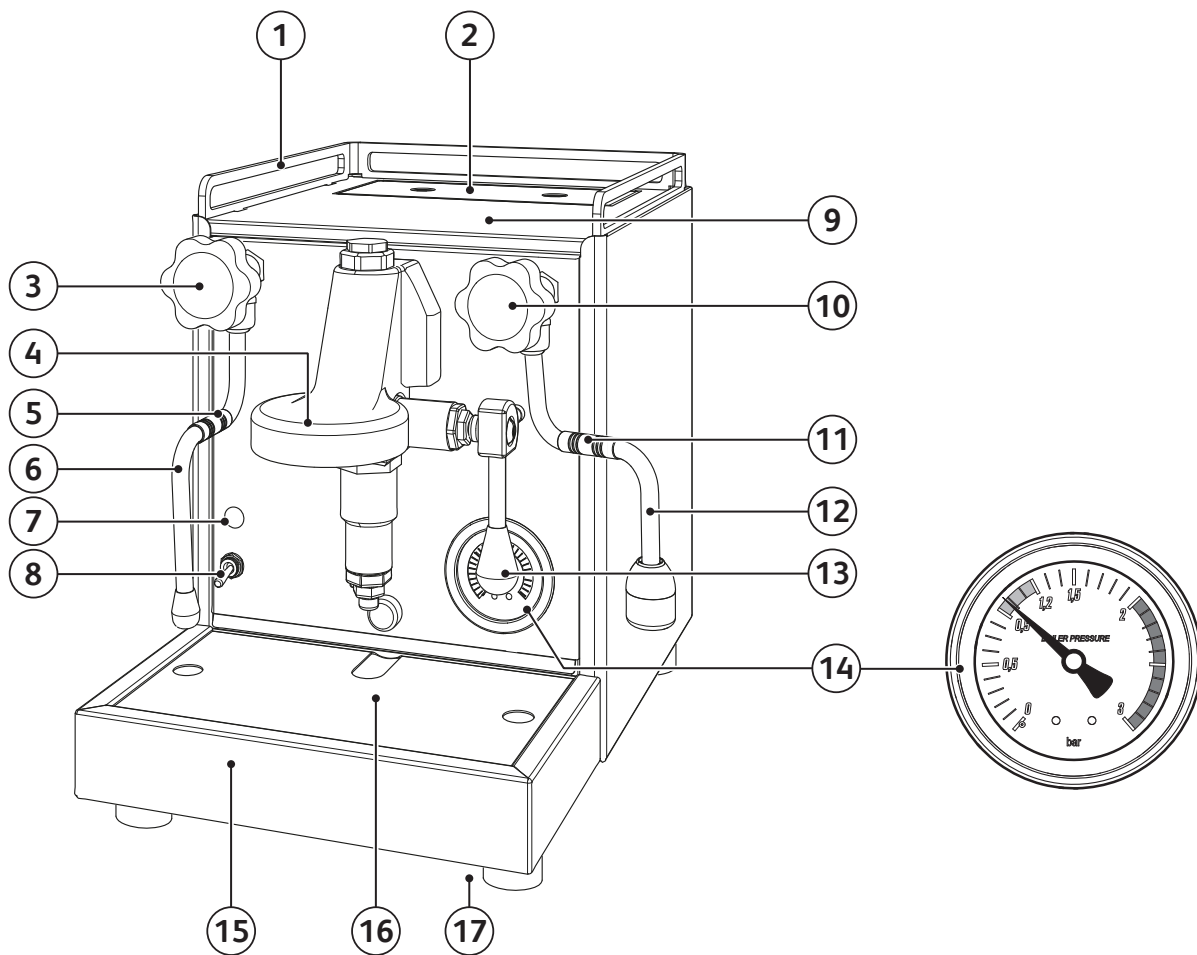
1. Верхняя защита
2. Крышка и резервуар для воды.
3. Ручка пара.
4. Заварочный блок.
5. Защитная (от ожогов) насадка.
6. Насадка для выпуска пара.
7. Сигнальная лампочка включения машины.
Горит непрерывно: машина включена
Мигает: отсутствует вода в резервуаре/Режим ожидания
8. Выключатель питания.
9. Поверхность подогревателя чашек.
10. Ручка горячей воды.
11. Защитная (от ожогов) насадка.
12. Трубка выпуска горячей воды.
13. Рычаг подачи кофе.
14. Манометр.
Рабочее давление: 0,09 ÷ 0,12 МПа (0,9 ÷ 1,2 бар)
15. Поддон для сбора капель.
16. Решетка-подставка для чашек.
17. Регулируемая ножка.
18. Щёточка для чистки.
19. Темпер.
20. Глухой фильтр (фильтр не имеет отверстий в нижней части и должен использоваться только для этапа очистки).
21. Кувшин для молока.
22. Фильтр для фильтродержателя на 2 порции кофе.
23. Фильтродержатель на 2 порции кофе.
24. Фильтр для фильтродержателя на 1 порцию кофе.
25. Фильтродержатель на 1 порцию кофе.
26. Таблетки для чистки.
27. Тряпка для очистки.



Для обеспечения надлежащего выпуска фильтры на 1 и 2 порции кофе должны использоваться исключительно с соответствующими фильтродержателями.

Фильтры поставляются в собранном виде вместе с соответствующими фильтродержателями.





2.2 Послепродажное обслуживание клиентов

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
VIA CONDOTTI BARDINI, 1
31058 SUSEGANA (TV) - ITALY
TEL. +39 0438 6615 - FAX +39 0438 60657
E-MAIL: INFO@WEGA.IT
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW FRANCE SARL
67, RUE MARCEL DASSAULT
93140 BONDY - FRANCE
TEL. +33 1 48547208 - FAX +33 1 48546578
E-MAIL: BONDY@ASTORIA.FR
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW USA
1597 POST RD FAIRFIELD
CONNECTICUT 06824 - USA
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW INTERNATIONAL LIMITED
FLAT/RM 12 07/F, PENINSULA CENTRE, 67 MODY ROAD
TSIM SHA TSUI EAST, KOWLOON - HONG KONG
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW GERMANY GMBH
SCHLEIFWIESENSTRASSE, 27
71723 GROSSBOTTWAR - GERMANY
TEL. +49 7148 1629-991 - FAX +49 7148 1629-992
E-MAIL: INFO@RCWGERMANY.DE
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW ROMANIA S.R.L.
STR. PARMA NR. 2, O.P. 1, C.P. 446
300518 TIMISOARA TIMIS - ROMANIA
TEL. +40 256 306 492/4 - FAX +40 256 306 496
E-MAIL: MCE@MCESA.COM
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

RCW RUS LLC
BUSINESS CENTER PORTPLAZA
PROEKTIRUEMY PROEZZD 4062, 6/16
115432 MOSCOW - RUSSIA
TEL. +7(495) 925 75 56
WEB-SITE: WWW.WEGA.IT

3. УСТАНОВКА

3.1 Позиционирование

До начала эксплуатации кофемашины её необходимо правильно установить, соблюдая инструкции.

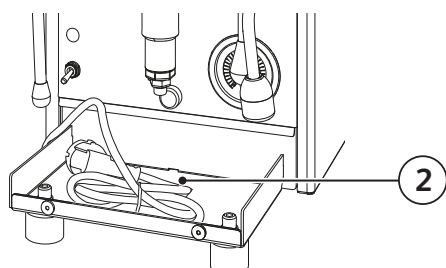


Кофемашина должна быть установлена на совершенно горизонтальную поверхность, не более 2° наклона, и должны быть исключены любые неровности на этой поверхности.

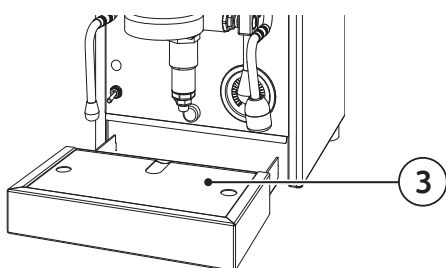


Электрическая система должна быть оснащена устройством дифференциальной защиты с силой дифференциального тока в соответствии с действующими законами и правилами техники безопасности.

- Откройте верхнюю часть упаковки и извлеките все принадлежности.
- Поместите принадлежности на чистую поверхность.
- Открепите нижнюю часть картонной упаковки и снимите внешнюю коробку.
- Подготовьте опорную поверхность прежде, чем поднимать машину.
- Снимите защитный пакет.
- Осторожно поднимите машину и поместите ее на подготовленную опорную поверхность.



- Выньте электрический кабель, чтобы освободить посадочное место поддона для сбора капель.

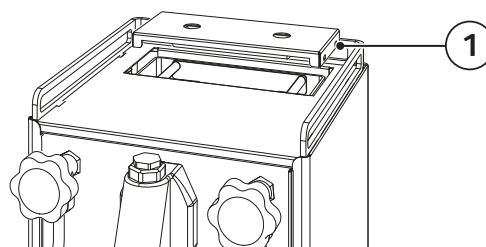


- Установите поддон для сбора капель в передней части машины.

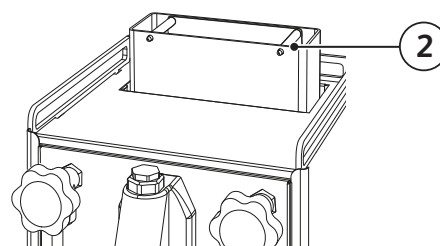
3.2 Первый запуск

После правильного позиционирования машины необходимо выполнить первый запуск.

- При выключенной и отсоединенной от электрической сети машине снимите крышку резервуара для воды (1).

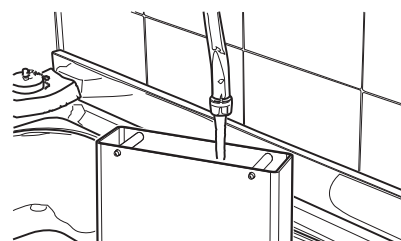


- Двумя руками извлеките резервуар для воды (2) из машины.



Первые несколько раз снять резервуар для воды может быть сложнее, поскольку уплотнения новые.

- Наполните резервуар для воды до уровня MAX.

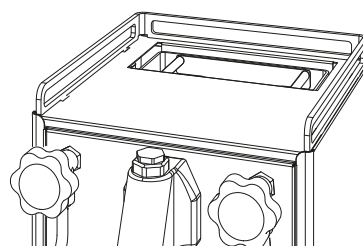


Никогда не превышайте уровень MAX, указанный на резервуаре для воды, чтобы избежать нежелательного перелива воды.

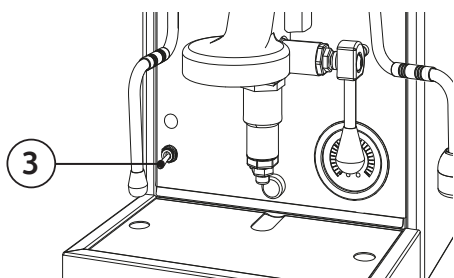


Заполняйте резервуар только свежей, негазированной питьевой водой. Горячая вода и другие жидкости могут повредить резервуар и машину.

- Установите резервуар на место, протолкнув его до упора и убедившись, что он полностью вставлен.



- Установите крышку на резервуар для воды.
- Вставьте вилку в розетку.
- Включите машину, установив главный выключатель (3) в положение (I); загорится зеленая индикаторная лампа.

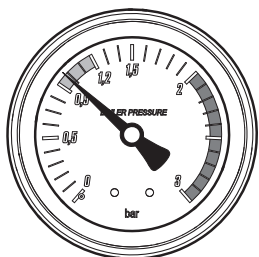


- Машина заполнит бойлер необходимым количеством воды.



Почти вся вода в резервуаре будет использована для заполнения бойлера, эта операция является нормальной.

- По завершении машина начнет нагревать воду для приготовления напитков.
- Машина готова к подаче напитков, когда на манометре в нижней части будет указано давление от 0,09 до 0,12 МПа (от 0,9 до 1,2 бар).



Рекомендуется снова заполнить резервуар для воды, поскольку на первом этапе машина использует много воды для заполнения бойлера.

4. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

4.1 Меры по обеспечению безопасности



Внимательно ознакомьтесь с мерами предосторожности, указанными в главе "I. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ" на странице 87.

4.2 Включение и выключение



Ежедневно необходимо заменять воду в машине, как это указано в пар. 4.3 .

4.2.1 Включение машины

Включите машину, установив главный выключатель (3) в положение (I); загорится зеленая индикаторная лампа.

Машина готова к подаче напитков, когда на манометре в нижней части будет указано давление от 0,09 до 0,12 МПа (от 0,9 до 1,2 бар).

4.2.2 Выключение машины

Выключите машину, установив главный выключатель (3) в положение (O).

4.3 Подготовка кофемашины к эксплуатации



Необходимо ежедневно заменять воду, содержащуюся во внутренних гидравлических цепях.

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.

ВЫПУСКНАЯ ТРУБКА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

- Поместить достаточно вместительный кувшин под выпускную трубку горячей воды;
- выполнить подачу не менее **1 литра** воды.

НАСАДКИ ДЛЯ ВЫПУСКА ПАРА

- Вставить насадку для выпуска пара в кувшин;
- выполнить подачу пара в течение не менее **1 минуты**.



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.

4.4 Режим ожидания (Stand by)

После 90 минут неиспользования машина автоматически переходит в режим ожидания, т.е. некоторые функции отключаются для снижения энергопотребления.

Состояние режима ожидания обозначается миганием индикаторной лампы включения питания (7).

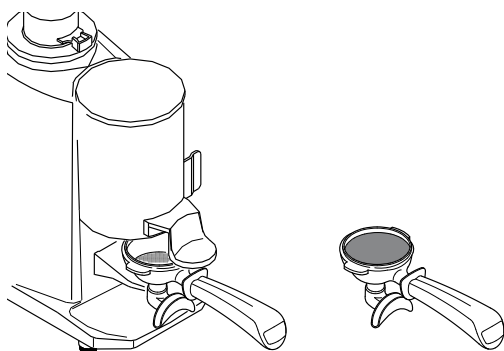
Для возобновления работы машины поднимите рычаг подачи и установите его в исходное положение. Подождите несколько минут, пока на манометре не будет указано давление выше 0,09 МПа (0,9 бар).

4.5 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.



4.6 Советы для получения отличного кофе

Ежедневно промывайте фильтры и фильтродержатели, как указано в пар. 5.2.2 на странице 98. 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.

В случае замены сорта кофе рекомендуется обратиться к Технику для регулировки помола.

После относительно длительного периода неактивного состояния машины (2-3 часа) рекомендуется сварить несколько чашек кофе вхолостую. Следует постоянно производить чистку аппарата и периодическое техобслуживание.

4.7 Приготовление кофе



Во время приготовления кофе не снимайте фильтродержатель с заварочного блока.



Заварочный блок и фильтродержатель нагреваются до высоких температур. Опасность ожогов. Не прикасайтесь к нему руками или другими частями тела.

В любом случае, перед подачей кофе необходимо заполнить наиболее подходящий для вашей цели фильтродержатель, как описано в следующем параграфе.

4.7.1 Использование фильтродержателей



Перед заполнением фильтродержателя убедитесь, что он пустой и что фильтр очищен от предыдущих остатков кофе.

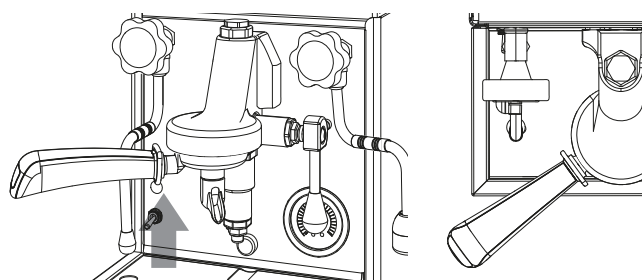
- Используйте соответствующий фильтр для каждого типа фильтродержателя, чтобы обеспечить правильную подачу кофе.
- Прижмите кофе с помощью специального температора.
- Очистите края фильтра от молотого кофе, перед тем как вставить фильтродержатель в заварочный блок.
- Вставьте фильтродержатель в заварочный блок, при этом не закрывая его слишком сильно, чтобы избежать быстрого износа уплотнителей.

4.7.2 Приготовление 1 порции кофе

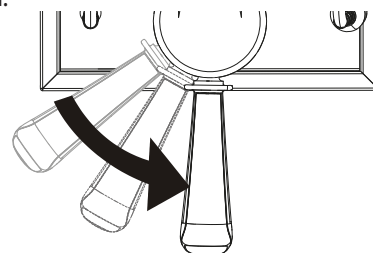


Время подачи кофе зависит от помола, количества и качества кофе, содержащегося в фильтродержателе.

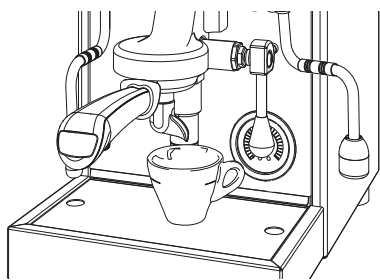
- Заполните фильтр одной порцией молотого кофе (примерно 6-7 гр.); следуйте инструкциям изготовителя кофемолки с дозатором.
- Вставьте фильтродержатель снизу в заварочный блок.



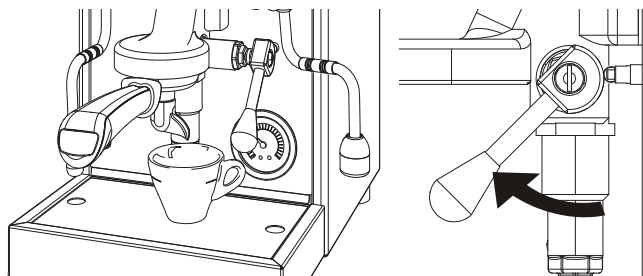
- Поверните фильтродержатель против часовой стрелки до фиксации.



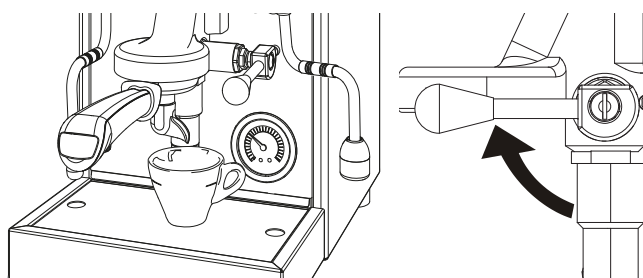
- Поместите чашку/чашечку под фильтродержатель.



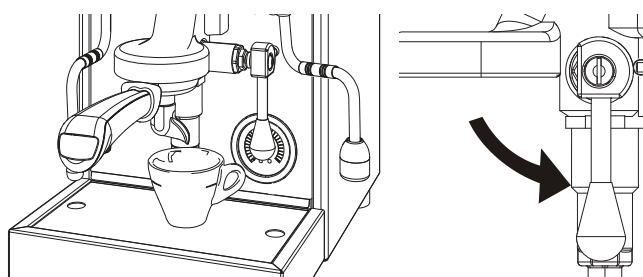
- Слегка потяните рычаг и установите его в положение, показанное на рисунке. Запускается предварительная инфузия кофе



- Подождите некоторое время (3÷5 секунд), а затем переведите рычаг в горизонтальное положение, как показано на рисунке, чтобы начать подачу кофе.



- Когда желаемое количество кофе будет достигнуто, верните рычаг в исходное положение.



По окончании подачи кофе снимите фильтродержатель и очистите его от содержащегося внутри кофе.

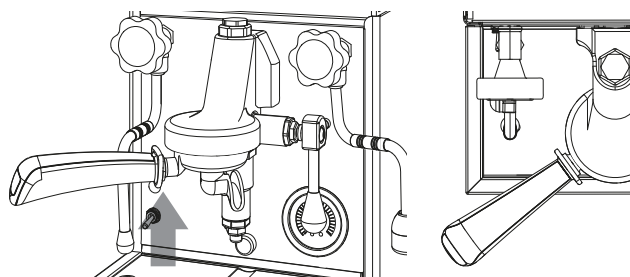
4.7.3 Приготовление 2 порций кофе



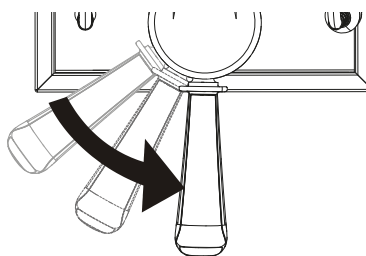
Время подачи кофе зависит от помола, количества и качества кофе, содержащегося в фильтродержателе.

- Заполните фильтр 2 порциями молотого кофе (примерно 6-7 гр. каждая); следуйте инструкциям изготовителя кофемолки с дозатором.

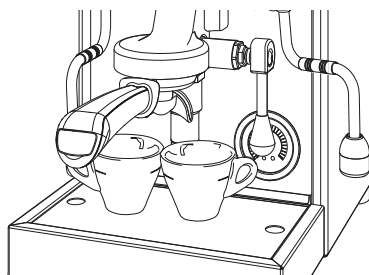
- Вставьте фильтродержатель снизу в заварочный блок.



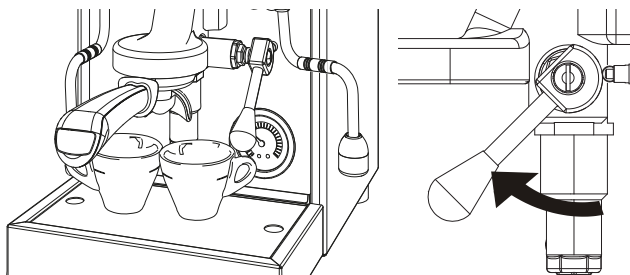
- Поверните фильтродержатель против часовой стрелки до фиксации.



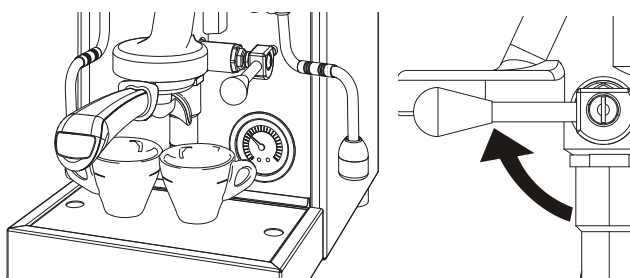
- Поместите 2 чашки/чашечки под фильтродержатель.



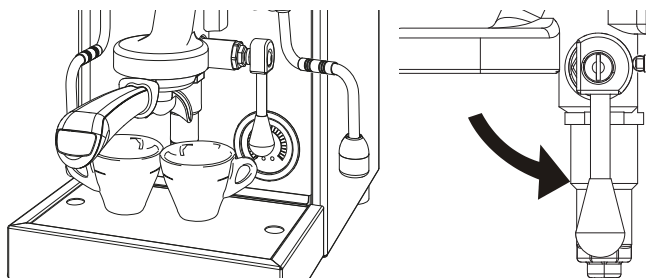
- Слегка потяните рычаг и установите его в положение, показанное на рисунке. Запускается предварительная инфузия кофе



- Подождите некоторое время (3÷5 секунд), а затем переведите рычаг в горизонтальное положение, как показано на рисунке, чтобы начать подачу кофе.



- Когда желаемое количество кофе будет достигнуто, верните рычаг в исходное положение.



По окончании подачи кофе снимите фильтродержатель и очистите его от содержащегося внутри кофе.

4.8 Подача пара



Работайте осторожно с насадкой для выпуска пара; при работе держите ее за специальную резиновую защиту.

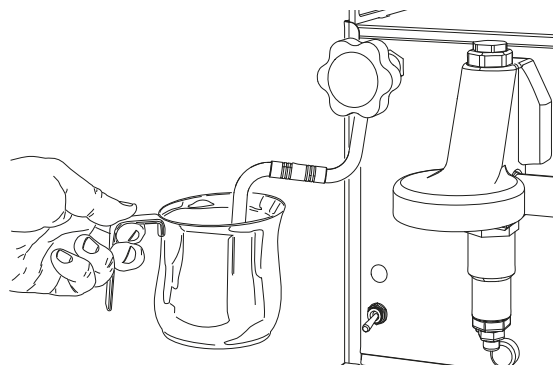
Не направляйте пар на руки или другие части тела.

Не прикасайтесь к насадкам для выпуска пара голыми руками.



Перед использованием насадки для выпуска пара необходимо произвести действия по слитию конденсата в течение не менее 2 секунд.

- Поместите пустую емкость под трубку выпуска пара.
- Поверните ручку крана против часовой стрелки и слейте воду из контура; когда из него будет выходить только пар, закройте кран, повернув ручку по часовой стрелке.



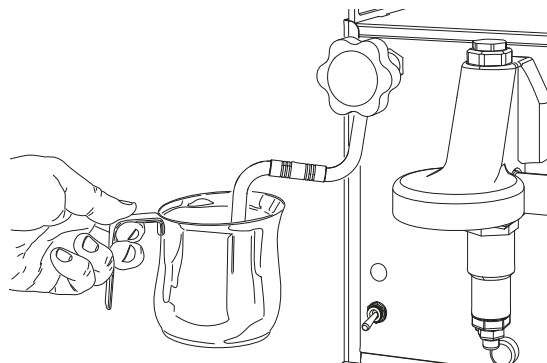
Для оптимального вспенивания следуйте следующим правилам:

- нагревайте всегда только то количество молока, которое намереваетесь использовать; после нагревания молоко должно быть полностью вылит из кувшина; запрещено нагревать молоко заново;
- вспенивание молока должно начинаться при температуре примерно 4°C.



Не открывайте кран пара, если насадка для выпуска пара погружена в молоко, а машина выключена, так как последняя будет всасывать молоко в трубы.

- Налейте молоко в кувшин.
- Погрузите насадку для выпуска пара в жидкость для нагревания.
- Поверните ручку крана против часовой стрелки.



- Количество выпущенного пара пропорционально степени открытия крана.
- Для завершения подачи поверните ручку крана по часовой стрелке.



Для поддержания в отличном состоянии выпускных отверстий насадок для выпуска пара рекомендуется производить непродолжительную подачу пара вхолостую после каждого их использования.

Для чистки отверстий насадок для выпуска пара используйте чистую тряпку, смоченную в теплой воде. Насадка для выпуска пара должна находиться погруженной в молоко только на время, необходимое для его нагревания.

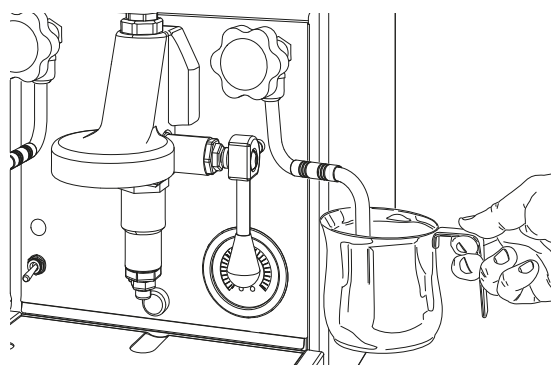
4.9 Подача горячей воды



Опасность ожогов. Не направляйте горячую воду на руки или другие части тела.

Манипулируйте осторожно с трубкой выпуска горячей воды; при работе держите ее за специальную резиновую защиту. Не прикасайтесь к трубкам выпуска горячей воды голыми руками.

- Поместите кувшин под трубку выпуска горячей воды.
- Поверните ручку крана против часовой стрелки.



- Количество выпущенной горячей воды пропорционально степени открытия крана.
- Когда было выпущено желаемое количество горячей воды, для завершения подачи воды поверните ручку крана по часовой стрелке.

4.10 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.

Температура подогревателя чашек не регулируется. Эта поверхность нагревается индукционным способом от тепла, вырабатываемого расположенным ниже бойлером.

Поставьте теплые чашки или чашечки, чтобы использовать их при приготовлении кофе.

5. ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

5.1 Меры по обеспечению безопасности



Внимательно ознакомьтесь с мерами предосторожности, указанными в главе "I. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ" на странице 87.

5.2 Чистка кофемашины

5.2.1 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.



Выполнять очистку заварочного блока с помощью Таблетки для чистки, как указано в параграфе "5.2.3 Промывка заварочного блока" на странице 99.



Внимание: не следует мыть поддон для сбора капель и решетки в посудомоечной машине.

Таблица периодичности очистки

	Ежедневно	Еженедельно
Корпус и решетки: Выполнить чистку панелей корпуса аппарата, используя тряпку, смоченную в теплой воде. Снять поддон для сбора капель и решетку-подставку для чашек и промыть их горячей водой.	X	
Фильтры и фильтродержатели: Промывать ежедневно и еженедельно, как указано в пар. 5.2.2 на странице 98.		X
Насадка для выпуска пара: Постоянно поддерживать в чистоте насадку для выпуска пара; для чистки использовать тряпку, смоченную в теплой воде. Проверять и чистить отверстия выхода пара насадки при помощи небольшой иглы. Еженедельно проводить промывку, как указано в пар. 5.2.5 на странице 99.	X	X
Заварочный блок: Выполнять промывку заварочного блока следуя указаниям пар. 5.2.3. Ежедневно выполнять очистку, как указано в пар. 5.2.4.	X	
Кофемолка с дозатором и воронка: При помощи тряпки, смоченной в теплой воде, осуществлять очистку внутренней и внешней частей воронки и кофемолки с дозатором. Затем тщательно просушить их.		X

5.2.2 Чистка фильтров и фильтродержателей

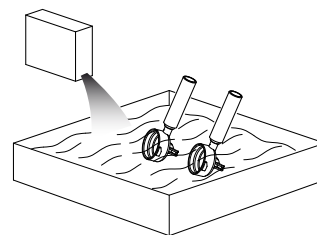


Внимание: погружать в воду только чашу фильтродержателя; не погружать в воду его ручку.

Моющее средство должно быть растворено в холодной воде в пропорции, указанной на упаковке (см. инструкцию производителя).

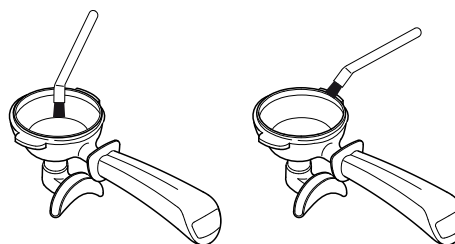
Ежедневно:

- Погрузить фильтр и фильтродержатель в горячую воду на всю ночь (это способствует растворению кофейных жиров);
- промыть всё холодной водой.



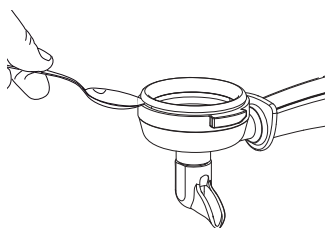
Еженедельно

Выполнять очистку с помощью специальной щетки, поставляемой в комплекте.



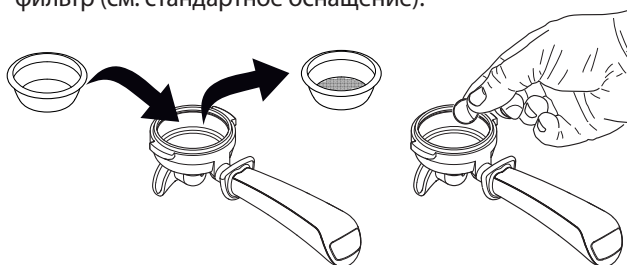
Еженедельно:

- При помощи кофейной ложки отсоединить фильтр от фильтродержателя;
- Погрузить фильтр и фильтродержатель в горячую воду на 10 минут, добавив в нее специальное моющее средство;
- Промыть всё холодной водой;
- Установить фильтр на место в фильтродержатель.

**5.2.3 Промывка заварочного блока**

Ежедневно выполнять промывку заварочного блока. Перед началом промывки необходимо подготовить фильтродержатель.

- Снять фильтр с фильтродержателя и установить глухой фильтр (см. стандартное оснащение).

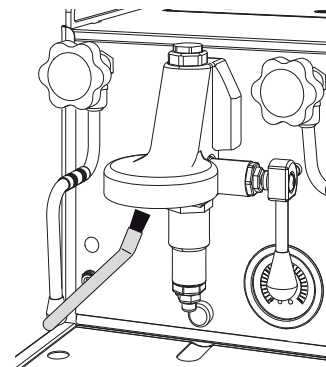


- Поместить Таблетки для чистки (см. стандартное оснащение) в фильтродержатель с глухим фильтром и подсоединить фильтродержатель к заварочному блоку.
- Выполнить выпуск в течение **10 секунд**; по завершении остановить выпуск, вернув рычаг в положение покоя. Повторить еще **4 раза**, чередуя выпуск с паузами в **10 секунд**.
- После выполнения **5 выпусков** снять фильтродержатель с заварочного блока.
- Очистить заварочный блок, как описано в параграфе "5.2.4 Очистка сеток заварочного блока фильтродержателя" на странице 99.
- Выполнить хотя бы один выпуск без фильтродержателя, чтобы удалить остатки моющего средства.
- Помыть фильтродержатель с глухим фильтром водой, чтобы удалить все следы таблетки.
- Снова вставить фильтродержатель в заварочный блок.
- Выполнить выпуск в течение **5 секунд**; по завершении остановить выпуск, вернув рычаг в положение покоя. Повторить еще **9 раз**, чередуя выпуск с паузами в **10 секунд**.
- После выполнения **10 выпусков** снять фильтродержатель с заварочного блока.
- Снять с фильтродержателя глухой фильтр и установить ранее снятый фильтр.
- Засыпать кофе в фильтродержатель и выполнить приготовление; **по завершении выбросить приготовленный кофе**.
- Снять фильтродержатель с заварочного блока.
- Машина готова к использованию.

5.2.4 Очистка сеток заварочного блока фильтродержателя

Использовать специальную щетку, поставляемую в комплекте.

Тщательно очистить внутреннюю часть заварочного блока для удаления возможных остатков кофе.

**5.2.5 Чистка насадки для выпуска пара**Еженедельно

Очищать насадку для выпуска пара.

- 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.

6. УТИЛИЗАЦИЯ

Только для стран Европейского Союза и Европейского экономического пространства.

Данный символ указывает на то, что продукт нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами в соответствии с Директивой ЕС об отходах электрического и электронного оборудования RAEE (2012/19/CE) и Директивой ЕС об утилизации батареек и аккумуляторов (2006/66/CE), а также в соответствии с национальными законами, приводящими в действие данные Директивы.

Аппарат должен быть передан в специальный пункт сбора отходов, например, дилеру при покупке нового аналогичного оборудования либо в авторизованный центр сбора, занимающийся переработкой отходов электрического и электронного оборудования (RAEE), а также утилизацией батареек и аккумуляторов.



Неправильное обращение с отходами подобного типа может иметь негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека из-за потенциально опасных веществ, которые, как правило, содержатся в данных отходах.

Правильная утилизация данного продукта 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.

7. ТАБЛИЦА НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Причина	Способ устранения
Отсутствует электропитание машины.	<ul style="list-style-type: none"> Машина выключена. Вилка не подключена. 	<ul style="list-style-type: none"> Включить машину. Подсоединить вилку.
Из насадок для выпуска пара не выходит пар.	<ul style="list-style-type: none"> Распылитель насадки закупорен. Машина выключена. Машина не находится под давлением. 	<ul style="list-style-type: none"> Очистить распылитель насадки для выпуска пара. Включить машину. Подождать, когда давление станет выше 0,10 МПа (1,0 бар).
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.	Помол кофе слишком мелкий.	Отрегулировать степень помола кофе.
Кофе из заварочного блока подается слишком быстро.	Помол кофе слишком грубый.	
Кофе из заварочного блока подается слишком медленно.	Помол кофе слишком мелкий.	
Приготовленный кофе не соответствует нормам.	Помол кофе слишком мелкий.	
Кофе подается брызгами.	<ul style="list-style-type: none"> Помол кофе слишком грубый. Поврежден край фильтродержателя. 	<ul style="list-style-type: none"> Отрегулировать степень помола кофе. Заменить фильтродержатель.
Наличие кофейной гущи в чашке.	<ul style="list-style-type: none"> Фильтродержатель загрязнен. Отверстия фильтра износились. Несоответствующий помол кофе. 	<ul style="list-style-type: none"> Очистить фильтродержатель. Заменить фильтр. Отрегулировать степень помола кофе соответствующим образом.
Влажная кофейная гуща.	<ul style="list-style-type: none"> Загрязнен заварочный блок. Заварочный блок слишком холодный. Помол кофе слишком мелкий. Используемый кофе слишком старый. 	<ul style="list-style-type: none"> Осуществить промывку заварочного блока с глухим фильтром. Дождаться полного нагревания заварочного блока. Отрегулировать степень помола кофе. Заменить кофе свежим кофе.
Мигающий зеленый индикатор.	<ul style="list-style-type: none"> Отсутствует вода в резервуаре. Машина в режиме ожидания. 	<ul style="list-style-type: none"> Заполнить резервуар свежей питьевой водой. Поднять рычаг подачи.
Утечка воды из кофемашины.	Поддон для сбора капель заполнен.	Опорожнить поддон для сбора капель.
Кофе слишком горячий либо слишком холодный.	Повреждение электрической или гидравлической системы.	Выключить кофемашину и вызвать Техника.
Манометр указывает несоответствующее давление.	Повреждение гидравлической системы.	
Шум при работе насоса.	Повреждение насоса.	

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE - EC DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE - EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE - DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE
DECLARATIE DE CONFORMITATE CE**



CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l.

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

- come costruttore di MACCHINE PER CAFFÈ, dichiara che il prodotto:
- being the manufacturer of COFFEE MACHINES, hereby declares that the product:
- en tant que constructeur de MACHINES A CAFE, déclare que le produit:
- erklährt als Hersteller von KAFFEEMASCHINEN, daß das Gerät:
- como fabricante de CAFETERAS, declara que el producto:
- como fabricante de MÁQUINAS DE CAFÉ, declara que a máquina:
- in calitate de producator de APARATE PENTRU PREPARAT CAFEA, declara ca produsul:

Tipo - Type - Typ - Tip : **HOML**

Modello - Model - Modell - Modelo : **WMINI - Wega**

- al quale si riferisce questa dichiarazione è conforme ai requisiti essenziali applicabili delle seguenti DIRETTIVE e REGOLAMENTI e successive modifiche e integrazioni:
- to which this declaration refers, complies with the applicable essential requirements of the following DIRECTIVES and REGULATIONS and subsequent amendments:
- auquel se réfère cette déclaration est conforme aux exigences essentielles applicables des DIRECTIVES et RÈGLEMENTS et modifications et ajouts successifs:
- auf welches sich diese Erklärung bezieht, gemäß den folgenden EG-Vorschriften gebaut ist VORSCHRIFTEN und REGELUNGEN sowie nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen:
- al que se refiere esta declaración es conforme con los requisitos esenciales aplicables de las siguientes DIRECTIVAS y REGLAMENTOS y siguientes modificaciones y correcciones:
- referida nesta declaração, é conforme com os requisitos essenciais aplicáveis das seguintes DIRECTIVAS e REGULAMENTOS e sucessivas modificações e integrações:
- la care se refera această declaratie, este conform cerințele esențiale aplicabile din DIRECTIVELOR si REGULAMENTE cu modificarile si completarile ulterioare:

- 2014/68/UE** Direttiva attrezzature a pressione (PED) con applicata l'esclusione al Capitolo 1 Articolo 1 Par. 2 (f) - Directive of pressure equipment (PED) with applied the exclusion to Chapter 1 Article 1 Par. 2 (f) - Directive sur les équipements sous pression (PED) avec exclusion appliquée au Chapitre 1 Article 1 Par. 2 (f) - Richtlinie über die Bereitstellung von Druckgeräten (PED) mit angewandtem Ausschluss von Kapitel 1 Artikel 1 Abs. 2 (f) - Directiva sobre equipos a presión (PED) con exclusión aplicada al Capítulo 1 Artículo 1 Par. 2 (f) - Diretiva de equipamento sob pressão (PED) com a exclusão aplicada ao Capítulo 1 Artigo 1 Par. 2 (f) - Directiva privind echipamentele sub presiune (PED), cu aplicarea excepției prevăzută de Capitolul 1 Articolul 1 alin. 2 (f)
- 2014/30/UE** Direttiva compatibilità elettromagnetica EMC - Electromagnetic compatibility EMC Directive - Directive de compatibilité électromagnétique EMC Richtlinie elektromagnetische Verträglichkeit EMV - Directiva compatibilidad electromagnética EMC Directiva sobre a compatibilidade electromagnética EMC - Directiva privind compatibilitatea electromagnetică EMC
- 2014/35/UE** Direttiva bassa tensione - Low voltage Directive - Directive de basse tension - Niederspannungsrichtlinie Directiva baja tensión - Directiva sobre baixa tensão - Directiva privind joasa tensiune
- 2012/19/UE** Direttiva RAEE - WEEE Directive - Directive DEEE - Directiva RAEE Directiva RAEE - Directiva DEEE (Deseurile de echipamente electrice si electronice)
- 2011/65/UE** Direttiva RoHS - RoHS Directive - Directive RoHS - RoHS-Richtlinie Directiva RoHS - Directiva privind interzicerea substantelor periculoase (RoHS)
- 1935/2004/EU** Regolamento sui materiali a contatto con i prodotti alimentari - Regulation on food contact materials - Règlement sur les matériaux en contact avec les denrées alimentaires - Regelung für Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen - Reglamentos sobre los materiales en contacto con los productos alimenticios - Regulamento sobre materiais em contacto com os produtos alimentares - Regulamentul privind materialele care intră în contact cu produsele alimentare

- in conformità alle norme
- in compliance with standards
- en conformité avec les normes
- gemäß den Vorschriften
- en conformidad de las normas
- em conformidade com as normas
- in conformitate cu normele:

EN 55014-1: 2017-04
EN 55014-1 / A11: 2020-03
EN 55014-2: 2015-04
EN 61000-3-2: 2014-08
EN 61000-3-3: 2013-08

EN 61000-3-3 / A1: 2019-08
EN 62233: 2008 / AC: 2008
EN 60335-2-15: 2016 / A11: 2018
EN 60335-1: 2012 / A2: 2019

L'incarico di costituire e conservare il fascicolo tecnico è affidato alla CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. in Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA
The CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY is responsible for establishing and maintaining the technical file
La tâche de constituer et de conserver le dossier technique est confiée à la CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIE
Die Aufgabe der Einrichtung und Aufrechterhaltung des technischen Unterlagen anvertraut ist, die CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. Via Condotti Bardini, 1-31058 SUSEGANA (TV) - ITALIEN

La responsabilidad de elaborar y conservar el expediente técnico corresponde alla CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA
A responsabilidade de criar e guardar o fascículo técnico é confiada à la CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA
Sarcina constituiirii si pastrarii dosarului tehnic este incredintata CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA

La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni - This declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in a way that does not comply with indications in the users' manual and the instructions - La présente déclaration sera considérée comme nulle et non avenue si l'appareil est modifié sans l'autorisation du fabricant ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel d'utilisation et d'installation - Die vorliegende Konformitätserklärung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät ohne ausdrückliche Genehmigung des Herstellers modifiziert werden sollte oder falls es nicht gemäß den im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten - La presente declaracion pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa autorización del constructor, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado en el manual de uso y en las instrucciones - A presente declaração deixa de ter validade no caso em que o aparelho seja modificado sem autorização do construtor ou se instalado ou utilizado de maneira não conforme ao indicado no manual de uso e nas instruções - Această declarație își pierde valabilitatea dacă dispozitivul este modificat fără autorizarea expresă a producătorului sau dacă este instalat sau folosit în alt scop decât cel specificat în manualul și în instrucțiunile de utilizare.

Data di emissione - Date of Issue
Date d'émission - Ausstellungsdatum
Fecha de emisión - Data de emissão
Data emiterii

Susegana, 1 luglio 2021

Managing Director
Dott. Paolo Nadalet

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE - EU DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ UE - EU - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD EU - DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE EU
DECLARATIE DE CONFORMITATE UE**

CMA MACCHINE PER CAFFE S.r.l.

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

- come costruttore di macchine per caffè dotate di corpo caldaia e valvole di sicurezza (che la proteggono) dichiara che l'attrezzatura sotto descritta, è conforme ai requisiti previsti nella DIRETTIVA
- a manufacturer of coffee machines equipped with a heating unit body and safety valves (that protect the same), declares that the equipment described below complies with the requirements set out in DIRECTIVE
- en tant que fabricant de machines à café équipées d'un corps de chauffe-eau et de soupapes de sécurité (qui le protègent) déclare que l'équipement décrit ci-dessous, est conforme aux exigences de la DIRECTIVE
- erklärt als Hersteller von Kaffeemaschinen, die mit einem Kessel und Sicherheitsventilen ausgestattet sind (die ihn schützen), dass die nachfolgend beschriebene Ausrüstung den Anforderungen der RICHTLINIE entspricht
- como fabricante de máquinas de café equipadas con un cuerpo de caldera y válvulas de seguridad (que lo protegen) declara que el equipo descrito a continuación, cumple con los requisitos de la DIRECTIVA
- como fabricante de máquinas de café equipadas com um corpo de caldeira e válvulas de segurança (que a protegem) declara que o equipamento descrito abaixo, cumpre com os requisitos da DIRETTIVA
- în calitate de producător de mașinile de cafea cu cazan și supape de siguranță (pentru protecția acestuia) declară că echipamentul descris mai jos este conform cu dispozițiile DIRECTIVEI

2014/68/UE

CALDAIA - BOILER - CHAUDIÈRE - KESSEL - CALDERA - CALDEIRA - CAZANE

Modello - Model - Modèle - Modell - Modelo : **GIORGI D.120 mm 1,70 l codice 90017805**
PSV: 1,8 bar (g) TS 130,5°C

VALVOLA - VALVE - SOUPAPE - VENTILE - VÁLVULA - SUPAPE

Modello - Model - Modèle - Modell - Modelo : **DE VECCHI GIUSEPPE Mod. 8F44798 cat. - PSV: 1,8 bar (g)**

Procedimento di valutazione dell'attrezzatura

EN 13445-3 Allegato T - Progettazione con metodi sperimentali

Classificazione: Art. 4.3
rif. Allegato II

Procedimento: Modulo A
rif. Allegato III

Equipment assessment procedure

Annex T of EN 13445-3 - Design by experimental methods

Classification: Art. 4.3
ref. Annex II

Procedure: Module A
ref. Annex III

Procédure d'évaluation des équipements

EN 13445-3 Annexe T - Conception par méthodes expérimentales

Classement: Art. 4.3
réf. Annexe II

Procédure : Module A
réf. Annexe III

Bewertungsverfahren der Ausstattung

EN 13445-3 Anhang T - Planung mit Versuchsmethoden

Klasse: Art. 4.3
Hin. Anhang II

Verfahren: Modul A
Hin. Anhang III

Procedimiento de evaluación del equipo

EN 13445-3 Anexo T - Diseño con métodos experimentales

Clasificación: Art. 4.3
ref. Anexo II

Procedimiento: Módulo A
ref. Anexo III

Procedimento de avaliação de equipamentos

EN 13445-3 Anexo T - Projeto experimental

Classificação: Art. 4.3
ref. Anexo II

Procedimento: Módulo A
ref. Anexo III

Procedura de evaluare a echipamentelor

EN 13445-3 Anexa T - Proiectare cu metode experimentale

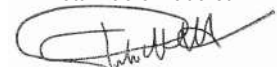
Clasificare: Art. 4.3
ref. Anexa II

Procedură: Modulul A
ref. Anexa III

Data di emissione - Date of Issue
Date d'émission - Ausstellungsdatum
Fecha de emisión - Data de emissão
Data emiterii

Susegana, 4 agosto 2021

Managing Director
Dott. Paolo Nadalet



CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANÀ (TV) - ITALY
Tel. +39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657
www.wega.it - info@wega.it

Cod. WY02000930 - Rev. 04 - 05/2022