

ggm gastro

ALE**EMA****EPU****EVD****IT MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO**

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

EN ESPRESSO COFFEE MACHINE

Use and maintenance manual. Instructions for the user.

FR MACHINE A CAFÉ ESPRESSO

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

DE ESPRESSO-KAFFEEMASCHINE

Bedienungs- und wartungsanleitung. Anweisungen für den Benutzer.

ES MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRESO

Manual de uso y mantenimiento. Instrucciones para el usuario.

PT MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO

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

RU МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ ЭСПРЕССО

инструкции для пользователя.

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

IMPORTANT: Read carefully before use. Store for future reference

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

I. PRECAUZIONI DI SICUREZZA

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

L'Utente:

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

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

I.II. INSTALLAZIONE

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

I.III. FUNZIONAMENTO

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

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

- ne faccia un uso scorretto;

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

La macchina inoltre è dotata di opportune segnalazioni poste sulle zone a rischio residuo che devono essere scrupolosamente osservate. È necessario far attenzione ai rischi residui, elencati in seguito, presenti durante il funzionamento e l'utilizzo della macchina, che non possono essere eliminati.

È vietato:

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



PERICOLO ELETTRICO

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

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

- non permettere che il cavo elettrico possa essere schiacciato e/o possa entrare in contatto con superfici taglienti;
- non permettere che l'apparecchio sia utilizzato da persone non istruite sul suo utilizzo.



PERICOLO ALTA TEMPERATURA

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

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



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

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

In caso di anomalie dell'impianto gas (se presente) richiedere l'intervento del Tecnico. L'impianto gas (se presente) deve essere disattivato nei lunghi periodi di inattività della macchina (notte o chiusura del locale).

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



E' compito del Tecnico informare l'Utente sulle modalità di collaudo periodico delle attrezzature in pressione e dei dispositivi di sicurezza in accordo alla normativa vigente nel paese di installazione.

Far eseguire al Tecnico la manutenzione periodica e il controllo di tutti i dispositivi di sicurezza.

I.IV. MANUTENZIONE E PULIZIA

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

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



PERICOLO ELETTRICO

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

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



PERICOLO ALTA TEMPERATURA

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

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

I.V. CARATTERISTICHE DEL DPI

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

Guanti



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



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

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

Tutte le operazioni di manutenzione devono essere effettuate previo:

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

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

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

I.VI. SITUAZIONI DI EMERGENZA

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

INCENDIO PER CORTO CIRCUITO

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

- scollegare elettricamente la macchina tramite l'interruttore generale;
- chiamare i Vigili del fuoco;
- far allontanare le persone dal locale;
- spegnere le fiamme utilizzando un estintore a CO₂.

FUGA DI GAS

Nel caso si individui una perdita di gas causata da un guasto dell'impianto gas al quale è allacciata la macchina, adottare i seguenti comportamenti:

- interrompere l'erogazione di gas chiudendo il rubinetto a monte della macchina;
- far allontanare le persone dal locale;
- ventilare il locale;
- chiamare il Tecnico che ha installato la macchina;
- in caso di necessità chiamare i Vigili del fuoco.

INCENDIO PER FUGA DI GAS

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

- interrompere l'erogazione di gas chiudendo il rubinetto a monte della macchina;
- scollegare elettricamente la macchina tramite l'interruttore generale;
- chiamare i Vigili del fuoco;
- far allontanare le persone dal locale;
- spegnere le fiamme utilizzando un estintore a CO₂.

1. Sommario generale

1.	INTRODUZIONE	7
1.1	Linea guida per la lettura del Manuale	7
1.2	Conservazione del Manuale.....	7
1.3	Metodologia di aggiornamento del Manuale	7
1.4	Destinatari	7
1.5	Glossario e Pittogrammi.....	8
1.6	Garanzia.....	8
2.	IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA	9
2.1	Marca e designazione del modello.....	9
2.2	Descrizione generale.....	9
2.3	Servizio assistenza clienti del costruttore	9
2.4	Destinazione d'uso	10
2.5	Illustrazione della macchina.....	10
2.6	Pulsantiera fronte comandi.....	12
2.7	Dati e marcatura.....	13
3.	IMMAGAZZINAMENTO	14
4.	INSTALLAZIONE	14
5.	MESSA IN SERVIZIO	14
6.	FUNZIONAMENTO	14
6.1	Precauzioni di sicurezza	14
6.2	Emissioni.....	14
6.3	Accensione e spegnimento	14
6.4	Predisposizione della macchina	15
6.5	Erogazione del caffè	16
6.6	Erogazione vapore	18
6.7	Erogazione acqua calda	20
6.8	Erogazione cappuccino (optional).....	21
6.9	Scaldatasse (optional).....	21
6.10	Consigli per ottenere un buon caffè	21
7.	MANUTENZIONE E PULIZIA	22
7.1	Precauzioni di sicurezza	22
7.2	Manutenzione periodica	22
7.3	Manutenzione dopo un breve periodo di inattività della macchina	22
7.4	Malfunzionamenti e relativi rimedi.....	22
7.5	Operazioni di pulizia.....	24
8.	PARTI DI RICAMBIO	26
9.	MESSA FUORI SERVIZIO	26
10.	SMANTELLAMENTO	26
11.	SMALTIMENTO	26
11.1	Informazioni per lo smaltimento	26
11.2	Informazioni ambientali	26

1. INTRODUZIONE

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

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

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



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

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

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

1.1 Linea guida per la lettura del Manuale

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

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

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

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

Abbreviazioni

Sez.	=	Sezione
Cap.	=	Capitolo
Par.	=	Paragrafo
Pag.	=	Pagina
Fig.	=	Figura
Tab.	=	Tabella

Unità di misura

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

1.2 Conservazione del Manuale

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

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

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

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

1.3 Metodologia di aggiornamento del Manuale di Istruzioni

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



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

Costruttore prima d'eseguire qualunque intervento sulla macchina.

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 riportato sulla copertina del manuale.

1.4 Destinatari

Il Manuale in oggetto è rivolto all'Utente.

Qualifica dei destinatari della macchina

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

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

1.5 Glossario e Pittogrammi

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

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

1.5.1 Glossario

Utente

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

Tecnico

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

Pericolo

Una potenziale fonte di lesione o danno alla salute.

Zona pericolosa

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

Rischio

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

Riparo

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

Dispositivo di protezione individuale (DPI)

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

Uso previsto

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

Qualifica dell'Utente

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

Stato della macchina

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

Rischio residuo

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

Componente di sicurezza:

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

1.5.2 Pittogrammi

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

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



di morte.

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



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



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



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



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



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



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



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

1.6 Garanzia

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

2. IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA

2.1 Marca e designazione del modello

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

2.2 Descrizione generale

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

2.3 Servizio assistenza clienti del costruttore



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

2.4 Destinazione d'uso

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

Utilizzi permessi

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



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

Utilizzi previsti

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

Controindicazioni d'uso

La macchina non deve essere utilizzata:

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

Utilizzo errato della macchina

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

Utilizzi non previsti

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

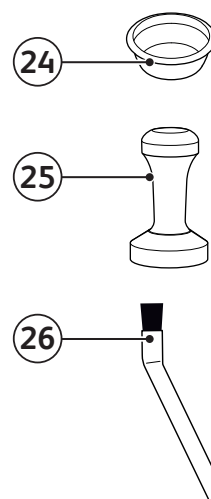
Sicurezze generali

L'Utente deve essere a conoscenza sui rischi d'infortunio, sui dispositivi predisposti per la sicurezza e sulle regole generali in tema di antinfortunistica prevista dalle direttive comunitarie

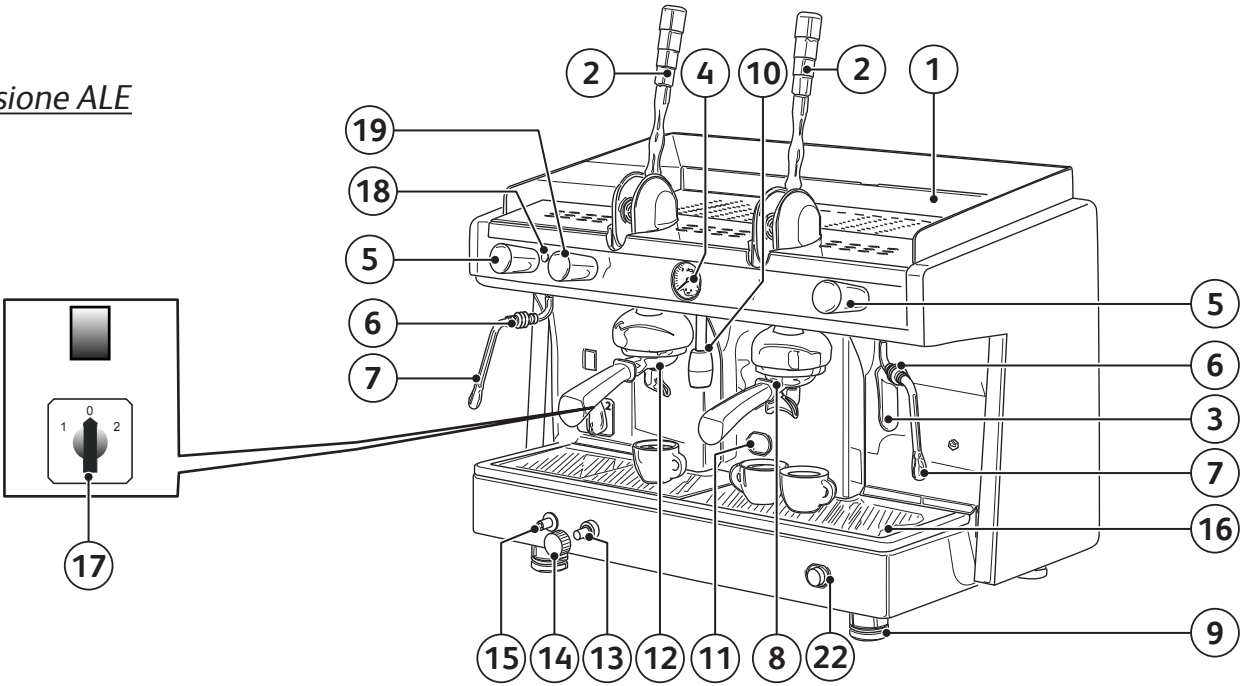
e dalla legislazione del paese dove la macchina è installata. L'Utente deve essere a conoscenza del funzionamento di tutti i dispositivi della macchina. Egli deve inoltre aver letto e ben compreso integralmente il presente Manuale. Gli interventi di manutenzione devono essere effettuati dal Tecnico dopo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

2.5 Illustrazione della macchina

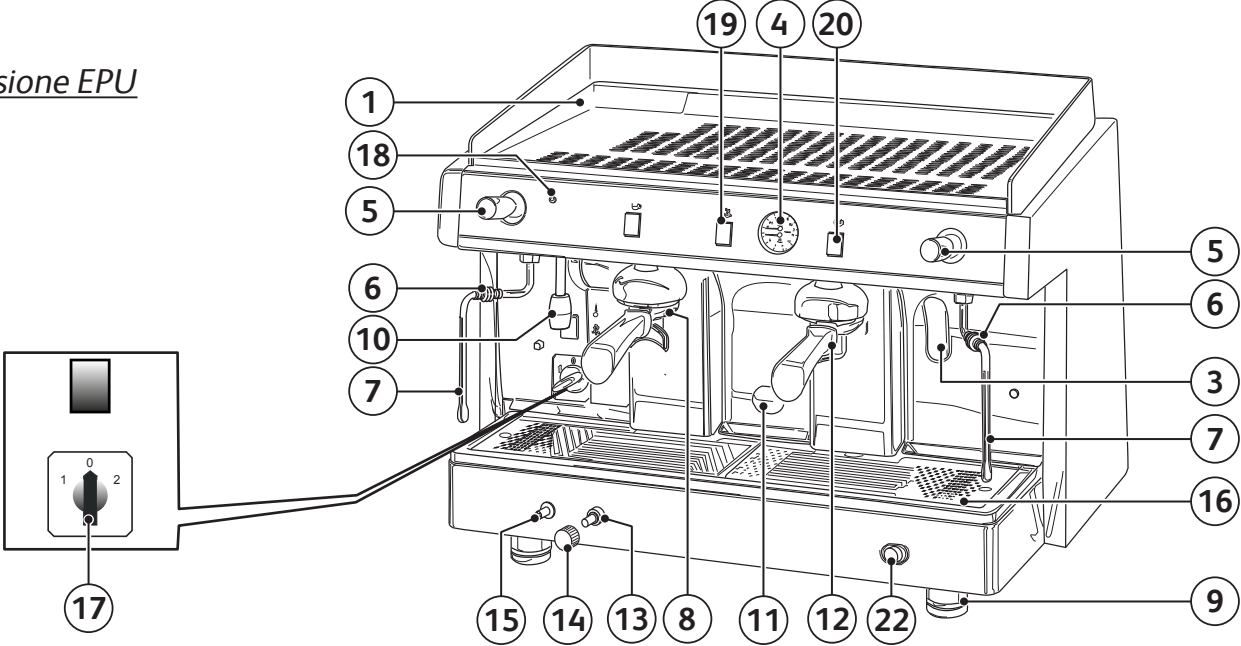
1. Piano scaldatasse.
2. Gruppi a leva.
3. Livello ottico acqua caldaia (In alcune versioni il livello ottico è sostituito da una spia verde).
4. Manometro.
5. Manopola vapore.
6. Protezione antiscottatura.
7. Lancia vapore.
8. Portafiltro 2 tazze.
9. Piedino regolabile.
10. Lancia acqua calda.
11. Finestra bruciatore gas (opzionale).
12. Portafiltro 1 tazza.
13. Sicurezza gas (opzionale).
14. Regolazione gas (opzionale).
15. Pulsante accensione gas (opzionale).
16. Griglia appoggia tazze.
17. Interruttore accensione.
18. Spia accensione macchina.
19. Manopola/Tasto acqua calda.
20. Interruttore erogazione manuale.
21. Pulsantiera
22. Carico manuale acqua in caldaia
23. Tasto scaldatasse
24. Filtro Cieco
25. Pressino
26. Spazzolino di pulizia



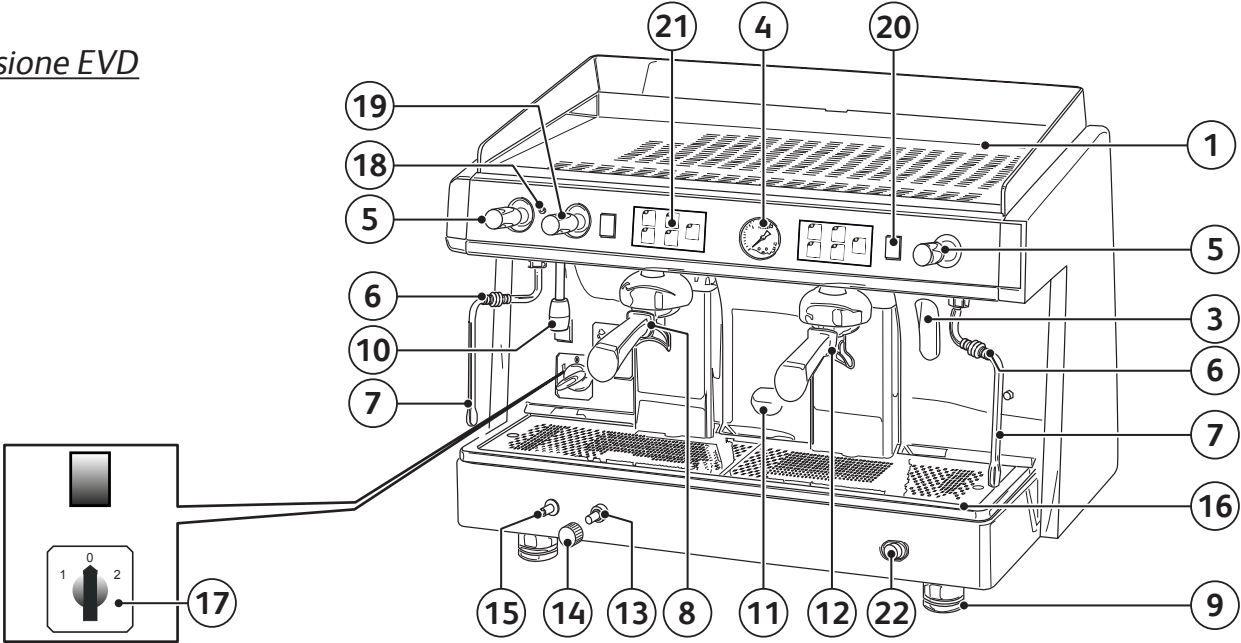
Versione ALE



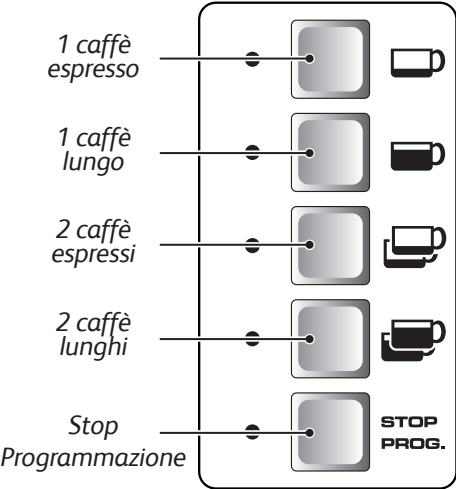
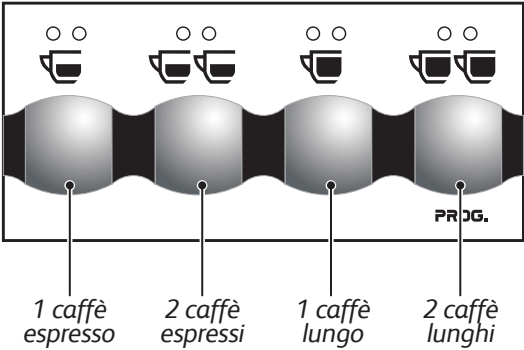
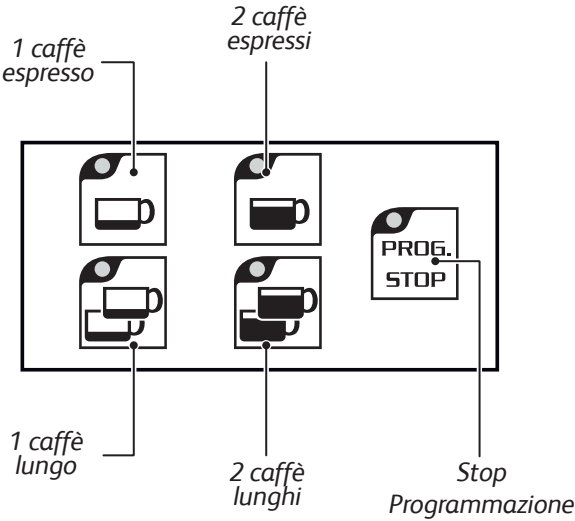
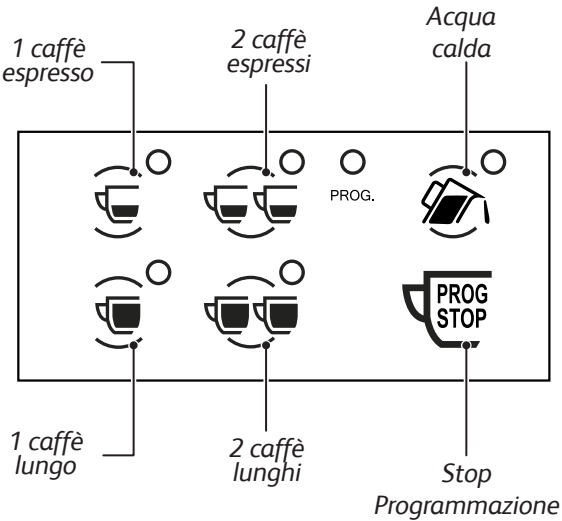
Versione EPU



Versione EVD



2.6 Pulsantiera fronte comandi



2.7 Dati e marcatura

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

TABELLA DATI TECNICI		1GR	2GR COMP	2GR	3GR	4GR
Potenza	120 V	2200 - 2330 W	2600 - 2930 W	2600 - 3400 W	---	---
	220-240 V	1950 - 3500 W	2500 - 6650 W	2500 - 6650 W	3500 - 7100 W	4850 - 7350 W
	380-415 V					
Frequenza		50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
Capacità caldaia		5,5 - 6,0 l	7,0 l	9,5 - 10,6 l	15,5 - 17,2 l	23,0 - 23,8 l
Taratura valvola di sicurezza		0,19 MPa (1,9 bar) +/- 0,015 MPa				
Pressione esercizio caldaia		0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)				
Pressione acqua d'alimentazione		0,15 - 0,6 MPa MAX (1,5 - 6 bar MAX)				
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				

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

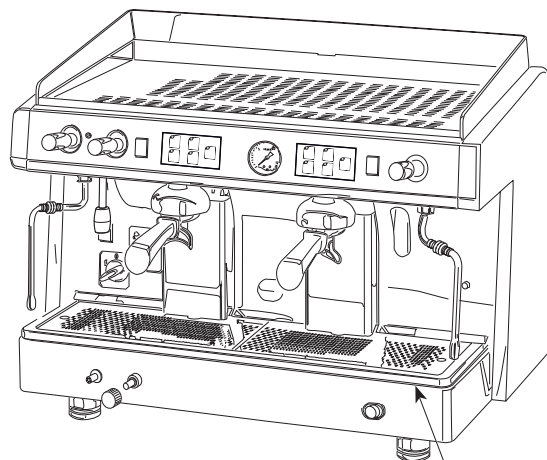
Possono essere applicate marcature alternative a seconda dei mercati di destinazione in conformità alle normative di prodotto vigenti.

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

Qui sotto un è riportato un esempio della targa dati.



Paese di produzione



La targa dati è affissa sotto la bacinella di scarico

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

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

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



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

3. IMMAGAZZINAMENTO

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

4. INSTALLAZIONE

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



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



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



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

5. MESSA IN SERVIZIO

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

6. FUNZIONAMENTO

6.1 Precauzioni di sicurezza



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

6.2 Emissioni

Vibrazioni

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

Emissioni sonore

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

Ambiente elettromagnetico

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

6.3 Accensione e spegnimento



Durante la fase di riscaldamento della macchina (variabile in funzione del modello), la valvola anti-depressione rilascerà vapore per alcuni secondi fino alla chiusura della valvola stessa.



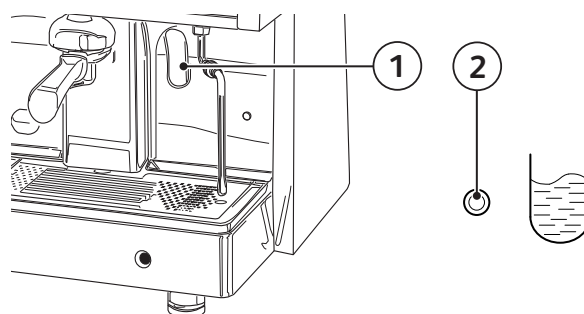
Quotidianamente è necessario effettuare il ricambio dell'acqua interna della macchina come indicato al par. 6.4.1.

Prima d'accendere la macchina, procedere come segue:

- Aprire il rubinetto acqua della rete idrica e dell'addolcitore;
- accertarsi che il livello dell'acqua in caldaia sia superiore a quello minimo indicato dal livello ottico (1).



In alcune versioni il livello ottico è sostituito da una spia verde (2): la spia accesa indica il regolare livello dell'acqua in caldaia, il lampeggio lento della spia indica la fase di caricamento dell'acqua.



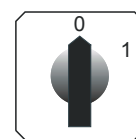
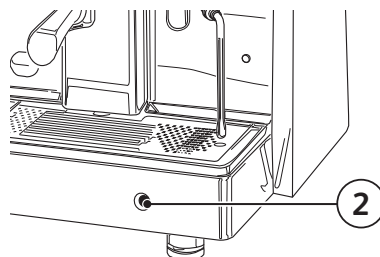
In caso di mancanza d'acqua (prima installazione o dopo la manutenzione alla caldaia) è necessario effettuare un riempimento preventivo della caldaia, in modo da evitare un surriscaldamento della resistenza.

6.3.1 Riscaldamento elettrico

In funzione del fatto che nella macchina sia installato un interruttore o un commutatore, procedere come indicato nella procedura specifica indicata di seguito:

INTERRUTTORE

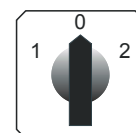
- Aprire il rubinetto acqua della rete idrica;



- agendo sul carico manuale (2) caricare acqua in caldaia fino al ripristino del livello ottimale;
- ruotare l'interruttore nella posizione "1" e attendere il completo riscaldamento della macchina.

COMMUTATORE

- Aprire il rubinetto acqua della rete idrica;
- ruotare il commutatore nella posizione "1" (alimentazione elettrica della pompa per il

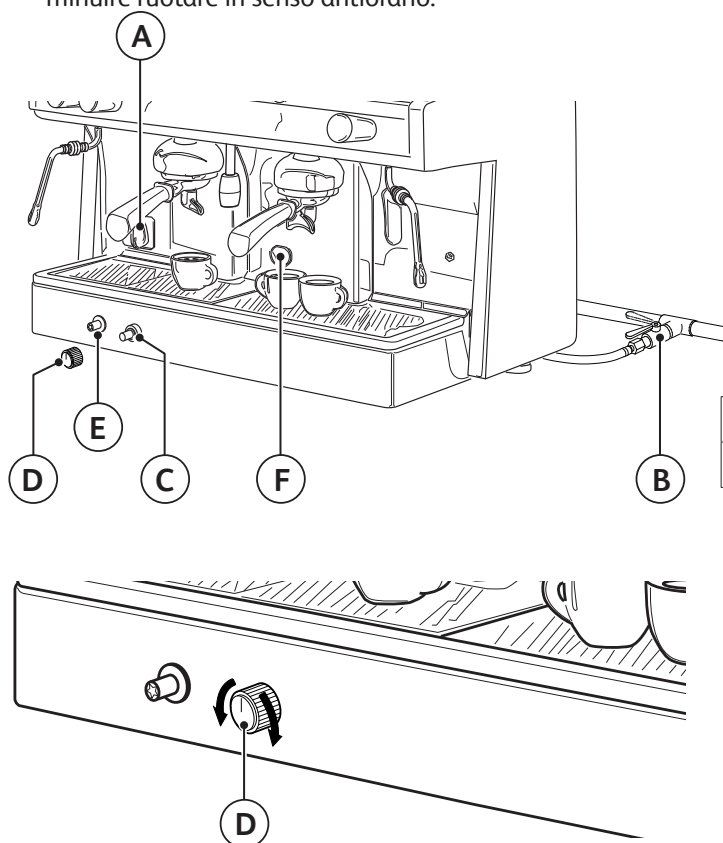


riempimento automatico della caldaia e dei servizi della macchina) e attendere il caricamento automatico dell'acqua in caldaia;

- ruotare il commutatore nella posizione "2" (alimentazione elettrica totale compresa la resistenza in caldaia) e attendere il completo riscaldamento della macchina.

6.3.2 Riscaldamento a gas (dove è presente l'impianto gas)

- Ruotare il commutatore (A) in posizione 1;
- aprire il rubinetto del gas (B) posto sulla rete;
- tenere premuto il pulsante (C) o la manopola (D) e, contemporaneamente, premere il pulsante di accensione (E)
- una volta accesi la fiamma, tenere premuto per alcuni secondi il pulsante (C) o la manopola (D) in modo da permettere il corretto intervento della termocoppia;
- verificare quindi attraverso la finestrella (F) l'avvenuta accensione della fiamma;
- attendere che la pressione di esercizio indicata sul manometro raggiunga il valore di lavoro di 0,1-0,12 MPa (1-1,2 bar)
- nei modelli in cui è presente la manopola (D) è possibile effettuare la regolazione del gas mediante la stessa manopola (D): per aumentare ruotare in senso orario, per diminuire ruotare in senso antiorario.



6.3.3 Riscaldamento elettrico + gas (dove è presente l'impianto gas)



Non mettere in funzione l'impianto gas con la caldaia vuota.

- Procedere come indicato al paragrafo precedente;
- dopo aver verificato l'accensione della fiamma, ruotare il commutatore (A) nella posizione 2. In questo modo viene alimentata la resistenza della caldaia e la pressione di esercizio sarà raggiunta in un tempo più breve;
- attendere che la pressione di esercizio indicata sul manometro raggiunga il valore di lavoro 0,1-0,12 MPa (1-1,2 bar).

6.3.4 Spegnimento della macchina

Spegnere la macchina agendo sull'interruttore o sul commutatore generale. Nelle versioni con gas, ruotare la manopola (D) in senso antiorario oppure chiudere il rubinetto dell'alimentazione gas (B) posto sulla rete.

6.4 Predisposizione della macchina

6.4.1 Ricambio acqua interno



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

Utilizzando i vari comandi, procedere come segue:

GRUPPI

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

LANCIA ACQUA CALDA

- Posizionare un bicco sufficientemente capiente sotto la lancia acqua calda;
- effettuare l'erogazione di acqua calda per la quantità indicata in tabella:

1GR	COMP	2GR	3GR	4GR
3 litri	4 litri	5 litri	8 litri	10 litri

Nel caso di intervento del sistema Time-out, spegnere la macchina e riaccenderla e proseguire con le erogazioni.

Qualora si riscontri un calo di pressione della macchina durante le operazioni di erogazione, attendere il tempo necessario per ripristinare le condizioni iniziali e proseguire fino alla completa erogazione della quantità di acqua indicata.

LANCE VAPORE

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

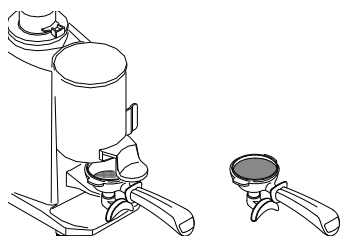


Pericolo di scottature. Evitare di dirigere il vapore e l'acqua calda verso le mani o altre parti del corpo. Non toccare la lancia vapore e la lancia acqua calda con le mani nude; utilizzare i DPI adeguati.

6.4.2 Macinatura e dosatura del caffè

È importante disporre di un macinadosatore accanto alla macchina, col quale macinare il caffè da utilizzare quotidianamente. La macinatura e la dosatura del caffè devono essere effettuate secondo quanto indicato dal costruttore del macinadosatore; sono inoltre da tener presenti i seguenti punti:

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



6.4.3 Accensione luce del piano di lavoro (se presente)

In alcune macchine può essere presente l'illuminazione del piano di lavoro. Per attivare l'illuminazione del piano lavoro, azionare l'apposito comando.

6.5 Erogazione del caffè



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

La modalità d'erogazione del caffè è differente per ogni tipologia di macchina per cui si devono seguire le istruzioni in funzione del modello che si sta utilizzando.

In ogni caso, prima di procedere all'erogazione, si deve riempire il portafiltro come descritto nel paragrafo successivo.

6.5.1 Preparazione del portafiltro



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

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

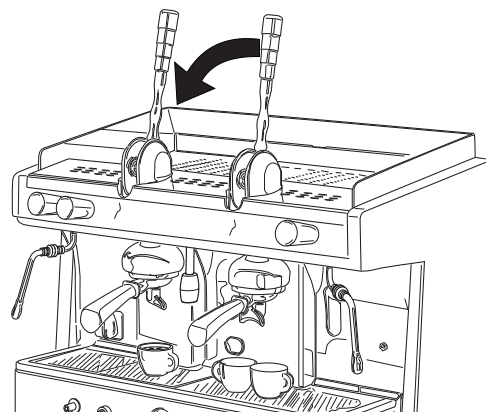
6.5.2 Versione "ALE"



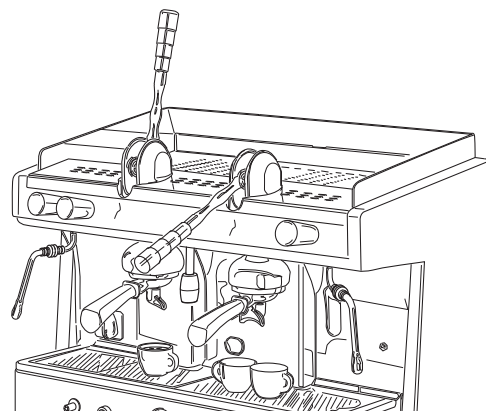
Non effettuare mai le operazioni descritte di seguito senza la presenza di caffè nel filtro o senza il portafiltro agganciato al gruppo erogatore: il rapido ritorno della leva verso l'alto può causare danni all'apparecchiatura, a cose e persone.

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

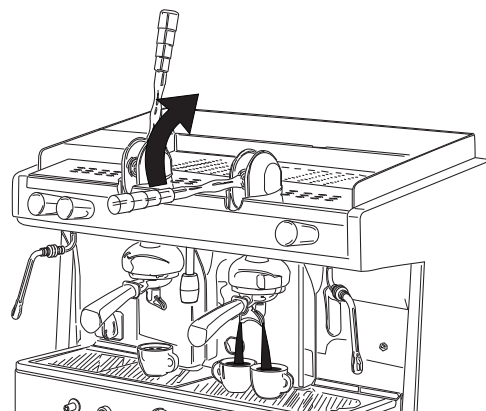
- Posizionare una tazza/tazzina sotto il beccuccio erogazione del gruppo;
- tirare la leva verso il basso fino in fondo;



- attendere un breve tempo (3÷5 secondi) con la leva abbassata per la preinfusione del caffè;



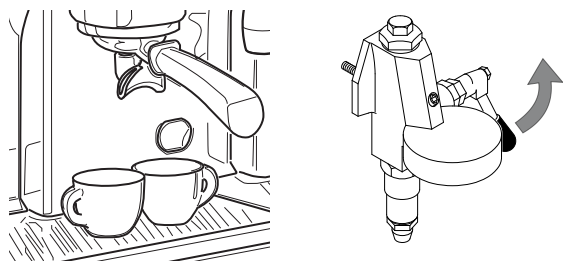
- dopo, alzare la leva **delicatamente** fino ad incontrare una certa resistenza e poi lasciare la leva;



- la leva continuerà la sua salita fino alla posizione di riposo durante la quale sarà erogato il caffè. Attendere fino al termine dell'erogazione del caffè.

6.5.3 Versione "EMA"

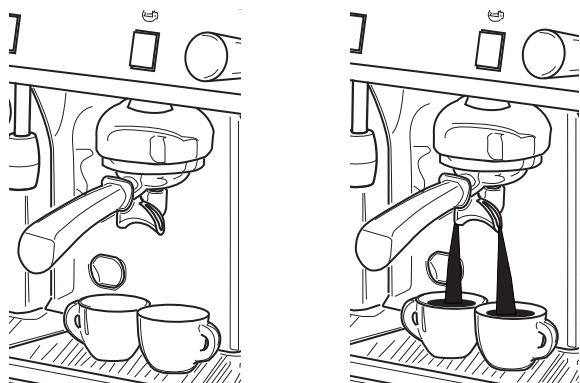
- Posizionare una tazza/tazzina sotto il beccuccio erogazione del gruppo;
- alzare la levetta: la macchina inizierà l'erogazione del caffè;



- quando nella tazza/tazzina è stata raggiunta la quantità di caffè desiderata abbassare la levetta per interrompere l'erogazione del caffè.

6.5.4 Versione "EPU"

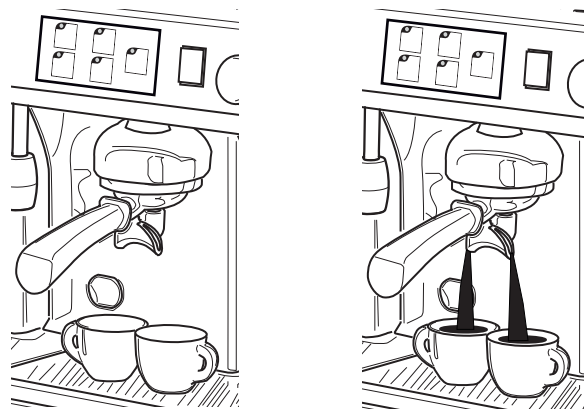
- Posizionare una tazza/tazzina sotto il beccuccio erogazione del gruppo;
- premere il tasto d'erogazione desiderato : la macchina inizierà l'erogazione del caffè, al raggiungimento della quantità desiderata di caffè in tazza, premere nuovamente l'interruttore per fermare l'erogazione.



6.5.5 Versione "EVD"

EROGAZIONE CAFFÈ

- Posizionare una tazza/tazzina sotto il beccuccio erogazione del gruppo;



- premere il tasto dose desiderato, per esempio  e attendere l'erogazione del caffè (accensione del led);
- per bloccare in anticipo l'erogazione caffè, premere nuovamente il tasto  o il tasto **STOP PROG.**



In caso di anomalie o blocco della pulsantiera, utilizzare l'interruttore manuale (vedi versione "EPU").

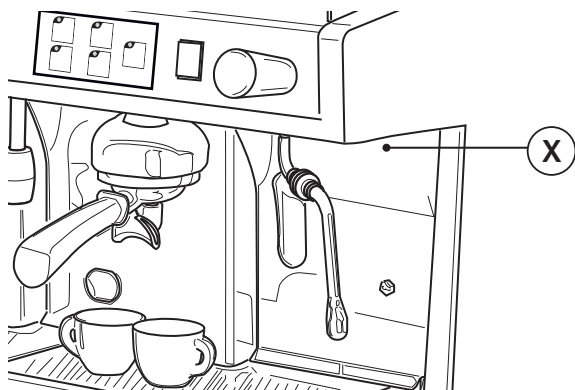
PROGRAMMAZIONE CAFFÈ



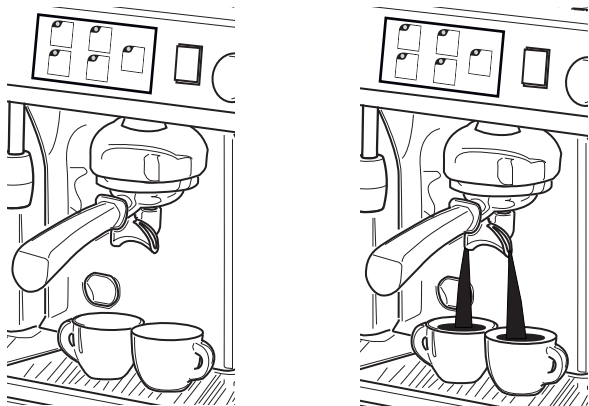
La programmazione di ogni dose deve essere effettuata con caffè macinato nuovo e non con fondi i caffè precedentemente utilizzati.

La macchina è già programmata dalla fabbrica. Qualora si desideri modificare le dosi del caffè, procedere come segue:

- Programmare prima sempre la pulsantiera del gruppo che si trova più a destra. In questo modo si programmano automaticamente tutte le pulsantiere. Se è necessario, programmare successivamente le altre;
- posizionare in **ON** la levetta di programmazione (X) -vedi nota (*)- posta sotto il pannello frontale destro della carrozzeria;



- Posizionare una tazza/tazzina sotto il beccuccio erogazione del gruppo;



- premere il tasto **STOP PROG.** per almeno 5 secondi fino all'accensione di tutti i led dei tasti dose;
- premere il tasto dose che si desidera programmare, per esempio ;
- per confermare la dose premere il tasto **STOP PROG.**;
- se si desidera, ripetere l'operazione per gli altri tasti dose;
- alla conclusione della programmazione, rispostare la levetta di programmazione (X) -vedi nota (*)- in **OFF**.

NOTA (*)

- In alcuni modelli la levetta di programmazione X non è presente, per entrare in programmazione premere il tasto **STOP PROG.** per minimo 5 secondi con accensione di tutti i led della pulsantiera. Per confermare la dose premere indifferentemente il tasto **STOP PROG.** o lo stesso tasto dose selezionato.
- In altri modelli per accedere alla programmazione è necessario agire su un apposito interruttore a chiave.
- Per uscire dalla programmazione sarà sufficiente attendere qualche secondo.

6.6 Erogazione vapore

La modalità d'erogazione del vapore è differente per ogni tipologia di macchina per cui si devono seguire le istruzioni in funzione del modello che si sta utilizzando.

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

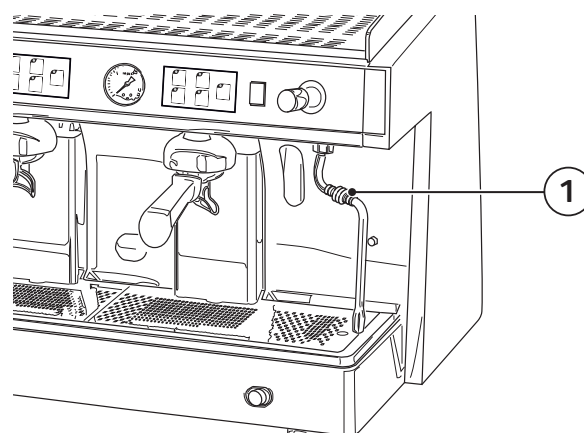
- riscaldare solamente la quantità di latte che si intende utilizzare, una volta riscaldato, esso dovrà essere versato interamente dal bricco e non riscaldato di nuovo;
- schiumare il latte partendo da una temperatura di circa 4°C.

In ogni caso, prima di procedere all'erogazione del vapore si devono sempre seguire le precauzioni che sono riportate di seguito.



Manovrare con prudenza la lancia vapore tramite l'apposito gommino antiscottatura (1).

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



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



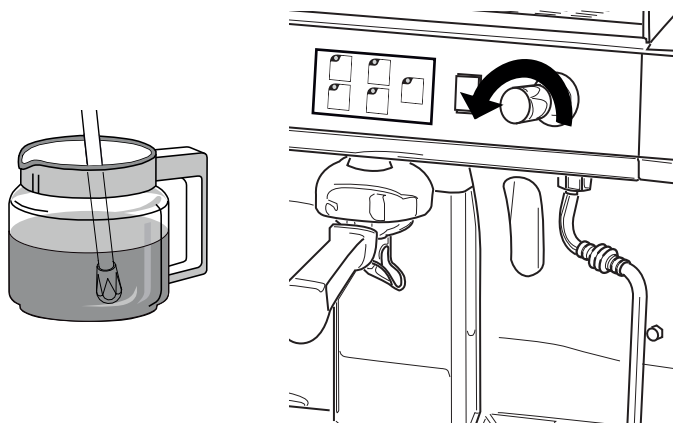
Per mantenere sempre in perfetta efficienza i terminali delle lance vapore, si consiglia di effettuare una breve erogazione a vuoto al termine di ogni utilizzo. Tenere costantemente puliti i terminali mediante un panno inumidito in acqua tiepida. Lasciare immersa la lancia vapore nel latte solamente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



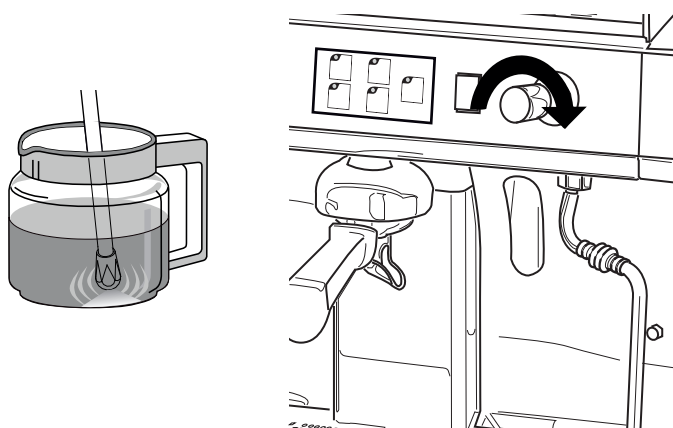
Non aprire il rubinetto vapore con la lancia vapore immersa nel latte e macchina spenta perché quest'ultima aspirerebbe il latte all'interno delle tubazioni.

6.6.1 Versione con manopola rotativa

- Immergere la lancia vapore nel liquido da riscaldare;
- ruotare in senso antiorario la manopola del rubinetto;

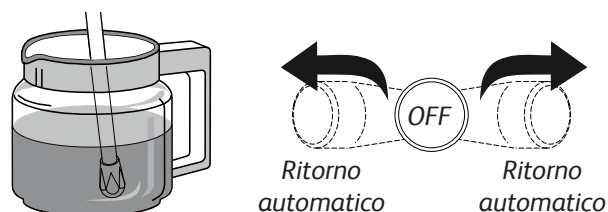


- la quantità di vapore erogato sarà proporzionale all'apertura del rubinetto;
- per terminare l'erogazione, ruotare in senso orario la manopola del rubinetto;



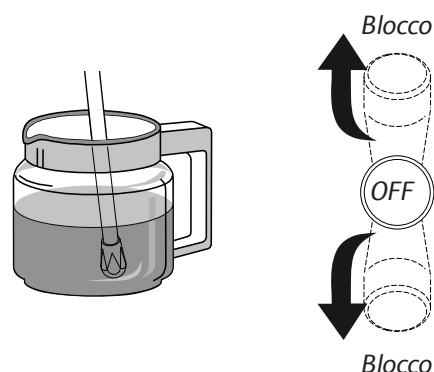
6.6.2 Versione con manopola a leva

- Immergere la lancia vapore nel liquido da riscaldare;
- Spostare in senso orizzontale la leva del rubinetto per iniziare l'erogazione del vapore (lo spostamento orizzontale può avvenire in qualsiasi direzione come mostrato in figura);



- la quantità di vapore erogato sarà proporzionale allo spostamento della leva;
- per terminare l'erogazione del vapore, rilasciare la leva; questa ritornerà in posizione centrale automaticamente.

i Per ottenere una erogazione continua di vapore, muovere la leva in senso verticale fino a raggiungere la posizione di blocco agganciandola in posizione di apertura costante (lo spostamento verticale può avvenire in qualsiasi direzione come mostrato in figura).



Per terminare l'erogazione, riportare manualmente la leva in posizione centrale.

6.7 Erogazione acqua calda

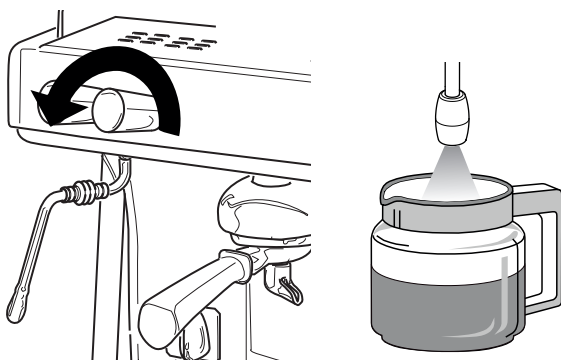


Pericolo di scottature. Evitare di dirigere l'acqua calda verso le mani o altre parti del corpo. Non toccare le lancia acqua calda con le mani nude; utilizzare i DPI adeguati.

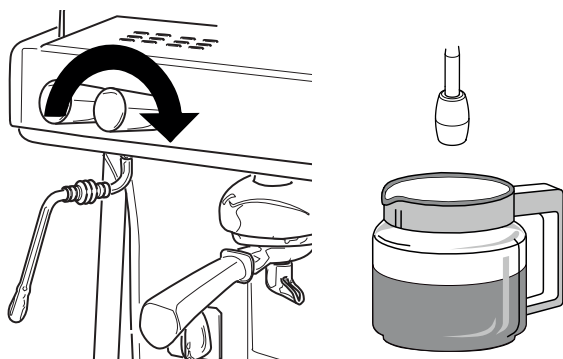
La modalità d'erogazione dell'acqua calda è differente per ogni tipologia di macchina per cui si devono seguire le istruzioni in funzione del modello che si sta utilizzando.

6.7.1 Erogazione manuale dell'acqua calda

- 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.

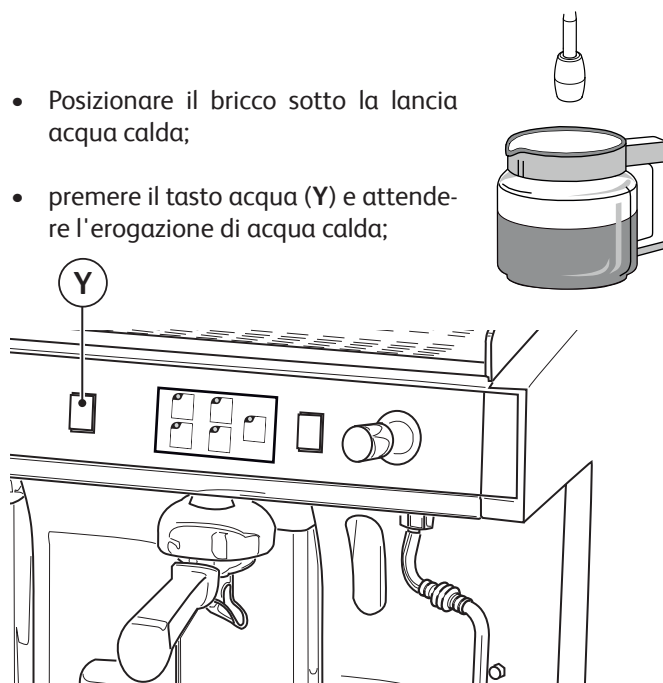


6.7.2 Erogazione automatica dell'acqua calda

EROGAZIONE ACQUA CALDA



Il tasto illustrato per mettere in evidenza le istruzioni per l'erogazione dell'acqua calda è puramente indicativo. Si deve premere il relativo tasto dell'acqua presente sulla macchina che può variare per forma e posizione in funzione della macchina in vostro possesso.



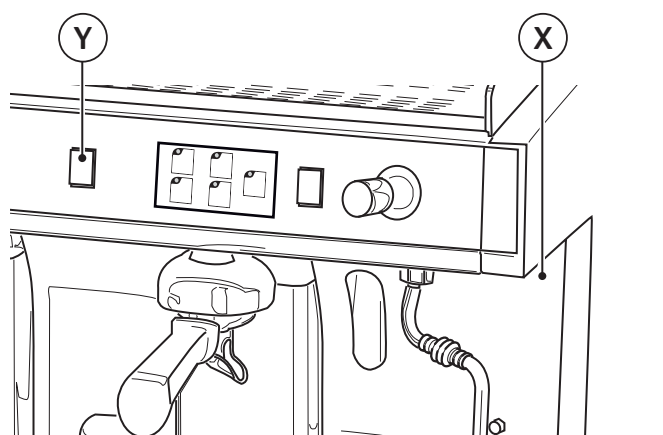
- Posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda;
- premere il tasto acqua (Y) e attendere l'erogazione di acqua calda;

- la macchina eroga una quantità di acqua calda programmata; per bloccare in anticipo l'erogazione, premere nuovamente il tasto erogazione acqua calda (Y) o premere il tasto **STOP PROG.**

PROGRAMMAZIONE

La macchina è già programmata dalla fabbrica. Qualora si desideri modificare le dosi dell'acqua calda, procedere come segue:

- Posizionare in **ON** la levetta di programmazione (X) -vedi nota (*)- posta sotto il pannello frontale destro della carrozzeria;



- posizionare il bricco la lancia dell'acqua calda;
- premere il tasto **STOP PROG.** per almeno 5 secondi fino all'accensione di tutti i led dei tasti dose;
- premere il tasto erogazione acqua calda (Y) e attendere l'erogazione di acqua calda;
- quando è stata raggiunta la quantità di acqua desiderata, per confermare la dose premere nuovamente il tasto **STOP PROG.**;
- alla conclusione della programmazione, rispostare la levetta di programmazione (X) -vedi nota (*)- in **OFF**.

NOTA (*)

- In alcuni modelli la levetta di programmazione (X) non è presente, per entrare in programmazione premere il tasto **STOP PROG.** per minimo 5 secondi con accensione di tutti i led della pulsantiera. Per confermare la dose premere il tasto **STOP PROG.**;
- In altri modelli per accedere alla programmazione è necessario agire su un apposito interruttore a chiave.
- Per uscire dalla programmazione sarà sufficiente attendere qualche secondo.

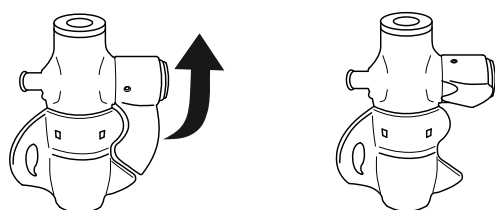
6.8 Erogazione cappuccino

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



Per ottenere un'erogazione di latte caldo senza schiuma, sollevare l'aletta del cappuccinatore verso l'alto.

Per ottenere un risultato migliore si consiglia di non effettuare l'erogazione direttamente sulla tazza caffè, ma in un bricco e successivamente versare il latte schiumato sul caffè. Si raccomanda di mantenere costantemente pulito il cappuccinatore secondo quanto descritto al paragrafo "7.5 Operazioni di pulizia" a pagina 24.



6.9 Scaldatazze



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

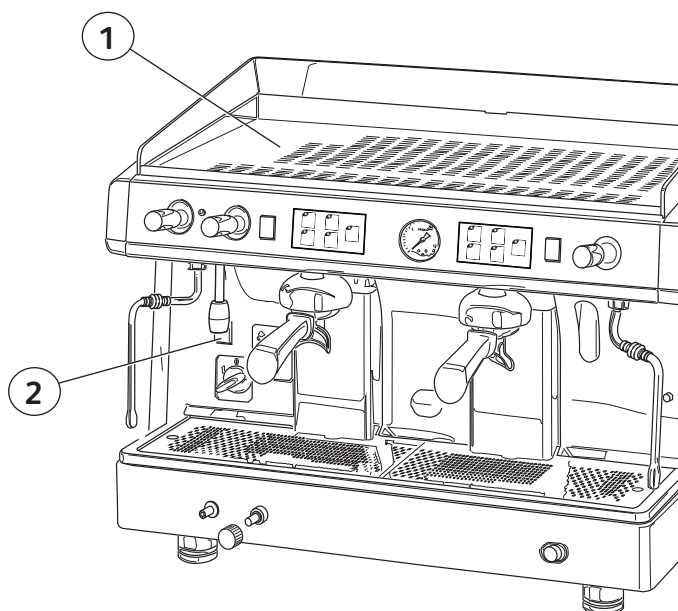


PERICOLO ALTA TEMPERATURA: lo scaldatazze può raggiungere temperature che possono provocare ustioni. Prestare molta attenzione.

La modalità d'attivazione e di regolazione dello scaldatazze è differente per ogni tipologia di macchina; per cui si devono seguire le istruzioni in funzione del modello che si sta utilizzando.

Il dispositivo scaldatazze ha la funzione di riscaldare le tazzine prima del loro uso.

- Riporre le tazzine su piano superiore (1) della macchina per caffè;
- attivare la resistenza elettrica mediante l'interruttore (2).



6.10 Consigli per ottenere un buon caffè

Effettuare quotidianamente il lavaggio dei filtri e portafiltri come indicato al Par. 7.5.3. La mancanza di tale pulizia comporta un decadimento della qualità del caffè erogato.

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

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

Si consiglia di non conservare grandi scorte di caffè in grani. In caso di cambio del tipo di caffè si consiglia di rivolgersi al Tecnico per la regolazione della temperatura dell'acqua e della macinatura.

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

7. MANUTENZIONE E PULIZIA

7.1 Precauzioni di sicurezza



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



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

7.2 Manutenzione periodica

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



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

7.3 Manutenzione dopo un breve periodo di inattività della macchina

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

In caso di riattivazione della macchina dopo questo periodo, è necessario far effettuare dal Tecnico il ricambio dei tutta l'acqua contenuta nei circuiti idraulici come indicato al par. "7.2 Manutenzione periodica" a pagina 22.

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



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

7.4 Malfunzionamenti e relativi rimedi

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



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



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

Tabella Manutenzione periodica

Componente	Tipo intervento	Giornaliero	Settimanale	Mensile
CALDAIA IMPIANTO IDRAULICO	Effettuare il ricambio dell'acqua come indicato al par. 6.4.1.	X		
MANOMETRO	Tenere controllato il valore della pressione in caldaia che deve essere compresa tra 0,08 e 0,14 MPa (0,8 e 1,4 bar).		X	
MANOMETRO	Verificare la pressione dell'acqua durante l'erogazione caffè: controllare la pressione indicata dal manometro che deve essere compresa tra 0,8 - 0,9 MPa (8 e 9 bar).			X
FILTRI e PORTAFILTRI	Verificare lo stato di usura dei filtri, controllare l'eventuale danneggiamento del bordo dei filtri e verificare la presenza di eventuali residui di fondi di caffè nella tazzina ed eventualmente sostituire filtri e/o portafiltri.			X
MACINADOSATORE	Verificare la dose di caffè macinato (compresa tra 6 e 7 gr. per battuta) e eseguire il controllo del grado di macinatura. Le macine debbono avere i taglienti sempre ben affilati, il loro deterioramento è indicato dalla presenza di troppa polvere nel macinato. Si consiglia di richiedere l'intervento del Tecnico per far sostituire le macine piane ogni 400/500 kg di caffè oppure ogni 800/900 kg di caffè nel caso di macine coniche.			X
FILTRO ACQUA ADDOLCITORE	Effettuare la sostituzione della cartuccia del filtro acqua o la rigenerazione dell'addolcitore con la frequenza indicata dal produttore.			X
IMPIANTO GAS	Controllare la presenza di eventuali perdite di gas nell'impianto con un apposito strumento di rilevazione gas o passando sulle condutture una soluzione saponosa.			X

Tabella Malfunzionamenti e relativi rimedi

Problema	Causa	Azione
MANCA L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA ALLA MACCHINA	La macchina è spenta.	Accendere la macchina.
MANCA ACQUA IN CALDAIA	Il rubinetto della rete idraulica è chiuso.	Aprire il rubinetto della rete idraulica.
TROPPI ACQUA IN CALDAIA	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.
DALLE LANCE VAPORE NON ESCE VAPORE	- Lo spruzzatore della lancia è ostruito. - La macchina è spenta.	- Pulire lo spruzzatore della lancia vapore. - Accendere la macchina.
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	- Il rubinetto della rete idraulica è chiuso. - La macinatura del caffè è troppo fine.	- Aprire il rubinetto della rete idraulica. - Regolare la macinatura del caffè.
PERDITE DI ACQUA DALLA MACCHINA	- La vaschetta non scarica. - Il tubo di scarico è rotto o staccato o con impedimenti nel deflusso dell'acqua.	- Controllare lo scarico fognario. - Verificare e ripristinare il collegamento del tubo di scarico alla vaschetta.
CAFFÈ TROPPO CALDO O TROPPO FREDDO	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.
EROGAZIONE DEL CAFFÈ TROPPO VELOCE	Il caffè è macinato troppo grosso.	Regolare la macinatura del caffè.
EROGAZIONE DEL CAFFÈ TROPPO LENTA	Il caffè è macinato troppo finemente.	Regolare la macinatura del caffè.
FONDI DI CAFFÈ BAGNATI	- Gruppo erogazione sporco. - Il gruppo erogazione è troppo freddo. - Il caffè è macinato troppo fine. - Il caffè utilizzato è troppo vecchio.	- Eseguire il lavaggio del gruppo con il filtro cieco. - Attendere il completo riscaldamento gruppo. - Regolare la macinatura del caffè. - Sostituire il caffè con quello fresco.
IL MANOMETRO INDICA UNA PRESSIONE NON CONFORME	Guasto nell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.
PRESENZA DI FONDI IN TAZZINA	- Il portafiltro è sporco. - I fori del filtro sono usurati. - La macinatura del caffè non è conforme.	- Pulire il portafiltro. - Sostituire il filtro. - Regolare la macinatura in modo adeguato.
LA TAZZINA È SPORCATA DAGLI SCHIZZI DI CAFFÈ	- Il caffè è macinato troppo grosso. - Il bordo del filtro è danneggiato.	- Regolare la macinatura del caffè. - Sostituire il filtro.
- I LED DI TUTTE LE PULSANTIERE LAMPEGGIANO (EVD) - ACCENSIONE DEL LED TIME-OUT (EPU)	Dopo pochi minuti il caricamento automatico dell'acqua si blocca. - Intervento del dispositivo Time-out. - Manca l'acqua in rete.	- Spegnere la macchina e riaccenderla. - Aprire il rubinetto della rete idraulica.
- L'EROGAZIONE CAFFÈ NON E' CONFORME - LA DOSE CAFFÈ NON VIENE RISPETTATA - IL LED DEL PULSANTE DOSE LAMPEGGIA	Il caffè è macinato troppo finemente.	Regolare la macinatura del caffè.
EROGAZIONE CAFFÈ SOLO MEDIANTE IL TASTO MANUALE	Guasto nell'impianto elettronico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.
BLOCCO DEL SISTEMA ELETTRONICO	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	
LA POMPA PERDE ACQUA	Guasto della pompa.	
IL MOTORE SI FERMA BRUSCAMENTE O IL PROTETTORE TERMICO INTERVIENE PER UN SOVRACCARICO		
LA POMPA FUNZIONA AL DI SOTTO DELLA PORTATA NOMINALE/ LA POMPA È RUMOROSA		

7.5 Operazioni di pulizia

7.5.1 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 tutte le operazioni di pulizia dei componenti della macchina, utilizzare esclusivamente i seguenti detergenti forniti dal Costruttore:

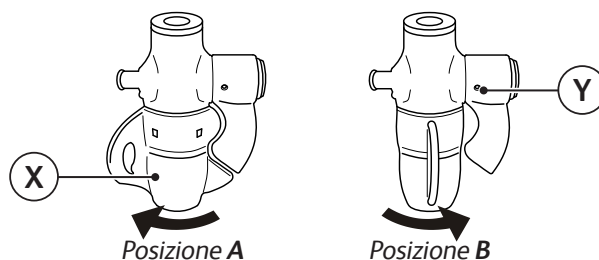
- EVO® ESPRESSO MACHINE
- MFC® BLUE MILK

Pulizia	Giornaliera	Settiman.
Cappuccinatore: Effettuare la pulizia almeno una volta al giorno o più volte in caso di un uso continuativo del cappuccinatore seguendo le indicazioni del par. 7.5.2 a pagina 24.	X	
Carrozzeria e Griglie: Effettuare la pulizia dei pannelli della carrozzeria utilizzando un panno inumidito in acqua tiepida. Togliere la bacinella e la griglia appoggia tazze e lavarle con acqua calda.	X	
Filtri e Portafiltri: Effettuare il lavaggio giornalmente e settimanalmente come indicato al par. 7.5.3 a pagina 24. Giornalmente effettuare la pulizia come indicato al par. 7.5.5.	X	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. 7.5.6 a pagina 26.	X	X
Gruppo erogazione: Effettuare il lavaggio del gruppo erogazione seguendo le indicazioni del par. 7.5.4 Settimanalmente effettuare la pulizia interna come indicato al par. 7.5.5. Giornalmente effettuare la pulizia come indicato al par. 7.5.5.	X	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

7.5.2 Lavaggio del cappuccinatore

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

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



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

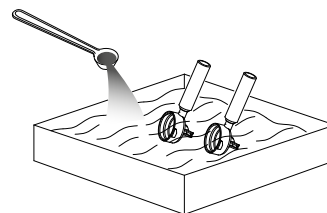
7.5.3 Pulizia filtri e portafiltri



Attenzione: immergere solo la coppa del portafiltra, evitare di immergere in acqua l'impugnatura.

Giornalmente:

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



Settimanalmente:



Per la pulizia settimanale dei filtri e portafiltri utilizzare il detergente EVO® diluito in acqua seguendo le modalità indicate sulla confezione o sul sito del produttore.

7.5.4 Lavaggio gruppo erogazione



Non effettuare il lavaggio del gruppo nel caso di versione "ALE".

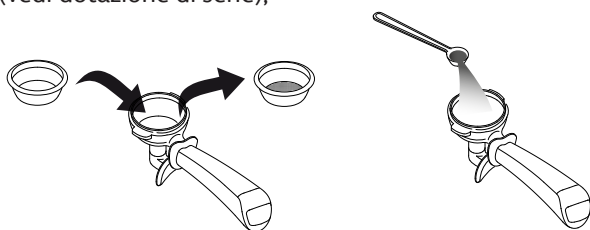


Utilizzare il detergente EVO® seguendo le modalità indicate sulla confezione o sul sito del produttore.

Quotidianamente effettuare il lavaggio dei gruppi erogazione. La modalità di lavaggio del gruppo erogazione del caffè è differente per ogni tipologia di macchina. Si devono seguire le istruzioni in funzione del modello che si sta utilizzando.

In ogni caso, prima di procedere al lavaggio, si deve predisporre il portafiltro come di seguito descritto:

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



- versare 1 misurino raso di detergente EVO® nei filtri ciechi e agganciare i portafiltri ai gruppi erogazione.

Da questo punto seguire le descrizioni relative alla propria macchina.

Versione "EMA" - "EPU"

- Effettuare alcune erogazioni finché dallo scarico uscirà acqua pulita;
- togliere il portafiltro dal gruppo ed effettuare almeno una erogazione in modo da eliminare i residui di detergente.
- rimuovere il filtro cieco dal portafiltro sostituendolo con quello originale.

Versione "EVD"



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

In caso di interruzione dell'energia elettrica durante la fase di lavaggio o di risciacquo, alla nuova accensione, la macchina indicherà l'interruzione del lavaggio mediante il lampeggio del led del tasto (2) ☺.

Sarà necessario effettuare nuovamente l'operazione per eliminare l'eventuale presenza di detergente nel gruppo.

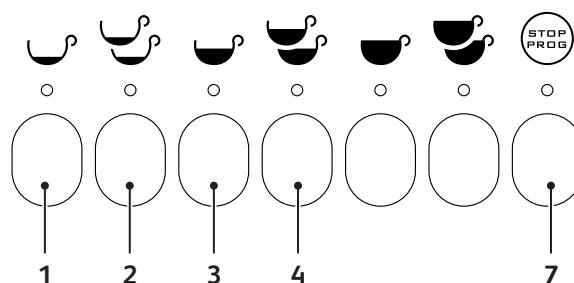
- Sulla tastiera del gruppo dove si vuole effettuare il lavaggio premere e tenere premuto il tasto (7)  e immediatamente dopo premere e tenere premuto per almeno 10 secondi il tasto (2) ☺ (lampeggio del tasto);
- per avviare il lavaggio, premere nuovamente il tasto (2) ☺ (lampeggio dei tasti (1) ☺ e (2) ☺);
- attendere l'effettuazione completa dei 5 cicli di lavaggio automatico (durata circa 30 secondi);

- al termine del ciclo di lavaggio indicato dal lampeggio del tasto (2) ☺, togliere il portafiltro, rimuovere il filtro cieco e ricollocare il filtro caffè nel portafiltro;
- agganciare nuovamente il portafiltro al gruppo erogazione e avviare il ciclo di risciacquo premendo il tasto (2) ☺;
- attendere l'effettuazione completa del risciacquo automatico (circa 30 secondi) indicato dal lampeggio dei tasti (3) ☺ e (4) ☺;
- il termine del ciclo di risciacquo sarà indicato dall'accensione di tutti i tasti;
- ripetere le stesse operazioni per gli altri gruppi.



Nella versione con Autosteamer utilizzare il tasto (7) ^{PROG.}_{STOP} di una qualsiasi tastiera.

Utilizzare il tasto (2) ☺ della tastiera del gruppo dove si vuole effettuare il lavaggio.

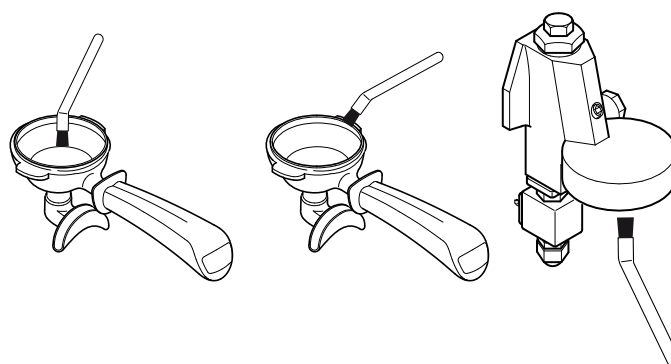


7.5.5 Pulizia doccette gruppo, porta doccetta e portafiltro

Giornalmente:

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

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

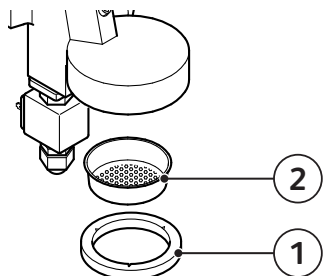


Utilizzare l'apposito spazzolino fornito in dotazione (vedi catalogo ricambi).

Settimanalmente

Effettuare la pulizia della doccetta nel seguente modo:

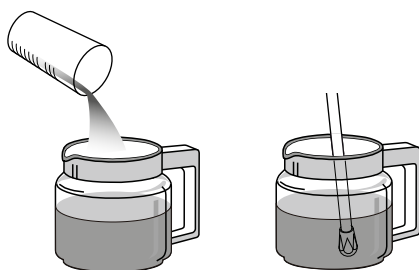
- Facendo leva con un cacciavite, rimuovere la guarnizione (1) facendo attenzione a non danneggiarla;
- togliere la doccetta (2) e lavarla con acqua calda;
- ricollocare doccetta e la guarnizione nella posizione originale.



7.5.6 Pulizia della lancia vapore



Per la pulizia settimanale della lancia vapore utilizzare il detergente MFC® diluito in acqua seguendo le modalità indicate sulla confezione o sul sito del produttore.



8. PARTI DI RICAMBIO

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



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

9. MESSA FUORI SERVIZIO

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

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



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

10. SMANTELLAMENTO

Lo smantellamento della macchina deve essere eseguita esclusivamente dal Tecnico.

11. SMALTIMENTO

11.1 Informazioni per lo smaltimento

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



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

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

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



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

11.2 Informazioni ambientali

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

Smaltire la batteria in conformità alle regolamentazioni vigenti nel paese.

I. SAFETY PRECAUTIONS

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

The User:

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

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

I.II. INSTALLATION

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

I.III. OPERATION

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

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

- used incorrectly.
- assessed incorrectly.
- the installed safety devices are deacti-

vated by circumventing the provisions contained in this Manual.

The machine is also equipped with appropriate warnings placed on residual risk areas, which must be scrupulously observed. The below-listed residual risks, present when the machine is in operation and being used, must be observed as they cannot be eliminated.

The following is prohibited:

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

WARNING FOR U.S.A

Consuming beverages that have been prepared in this espresso machine will expose you to lead, a chemical known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.



ELECTRICAL HAZARD

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

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

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



HIGH TEMPERATURE HAZARD

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

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



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

Users must promptly inform the Technician if they notice any machine or accident prevention system defects and/or malfunctions, as well as any dangerous situations of which they become aware. Should an anomaly occur in the gas supply system (if installed), call out a Technician. The gas supply system (if installed) must be shut off during long periods of machine inactivity (at night or when the facility is closed). It is strictly forbidden to make changes of any kind or extent to the machine and its

functions, as well as to this document.



It is the task of the Technician to inform the User about the methods of periodic testing of pressure equipment and safety devices in accordance with the legislation in force in the country of installation.

Make sure that the Technician performs the routine maintenance and inspects all the safety devices.

I.IV.MAINTENANCE AND CLEANING

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

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



ELECTRICAL HAZARD

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

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



HIGH TEMPERATURE HAZARD

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

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

I.V. PPE FEATURES

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

Gloves



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



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

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

All maintenance operations can only be carried out once:

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

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

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

I.VI. EMERGENCY SITUATIONS

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

SHORT CIRCUIT FIRE

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

- Disconnect the machine from the power mains via the main switch.
- Call the fire and rescue service.
- Get everyone a safe distance away from the premises.
- Extinguish the flames using a CO₂ fire extinguisher.

GAS LEAK

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

- shut off the gas supply by closing the valve upstream of the machine.
- Get everyone a safe distance away from the premises.
- Ventilate the premises.
- Call the technician that installed the machine.
- If necessary, call the fire and rescue service.

GAS LEAK FIRE

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

- shut off the gas supply by closing the valve upstream of the machine.
- Disconnect the machine from the power mains via the main switch.
- Call the fire and rescue service.
- Get everyone a safe distance away from the premises.
- Extinguish the flames using a CO₂ fire extinguisher.

General contents

1.	INTRODUCTION.....	31
1.1	Guidelines for reading the Manual.....	31
1.2	Storing the Manual.....	31
1.3	Method for updating the Instruction Manual.....	31
1.4	Recipients.....	31
1.5	Glossary and Pictograms.....	32
1.6	Guarantee.....	32
2.	MACHINE IDENTIFICATION.....	33
2.1	Make and model designation.....	33
2.2	General description.....	33
2.3	The manufacturer's customer service.....	33
2.4	Intended use.....	34
2.5	Machine diagram.....	34
2.6	Front command pushbutton panels.....	36
2.7	Data and marking.....	37
3.	STORAGE.....	38
4.	INSTALLATION.....	38
5.	COMMISSIONING.....	38
6.	OPERATION.....	38
6.1	Safety precautions.....	38
6.2	Emissions.....	38
6.3	Turning the machine on and off.....	38
6.4	Preparing the machine.....	39
6.5	Dispensing coffee.....	40
6.6	Dispensing steam.....	42
6.7	Dispensing hot water.....	44
6.8	Dispensing cappuccinos.....	45
6.9	Cup warmer.....	45
6.10	Tips for a good cup of coffee.....	45
7.	MAINTENANCE AND CLEANING.....	46
7.1	Safety precautions.....	46
7.2	Periodic maintenance.....	46
7.3	Maintenance after a short period of machine inactivity.....	46
7.4	Malfunctions and solutions.....	46
7.5	Cleaning operations.....	48
8.	SPARE PARTS.....	50
9.	DECOMMISSIONING.....	50
10.	DISASSEMBLY.....	50
11.	DISPOSAL.....	50
11.1	Disposal information.....	50
11.2	Environmental information.....	50

1. INTRODUCTION

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

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



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

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

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

1.1 Guidelines for reading the Manual

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

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

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

Abbreviations

Sec.	= Section
Chap.	= Chapter
Para.	= Paragraph
P.	= Page
Fig.	= Figure
Tab.	= Table

Units of measurement

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

1.2 Storing the Manual

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

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

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

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

1.3 Method for updating the Instruction Manual

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



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

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

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

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

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

1.4 Recipients

This Manual is intended for the User.

Machine recipient qualifications

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

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

1.5 Glossary and Pictograms

This paragraph lists uncommon terms or terms whose meanings are different than those most commonly used.

Abbreviations are explained below, as well as the meaning of pictograms describing the operator's qualification and the machine status; they are used to quickly and uniquely provide the information needed to correctly and safely use the machine.

1.5.1 Glossary

User

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

Technician

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

Danger

A potential source of injury or damage to health.

Dangerous area

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

Risk

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

Guard

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

Personal protective equipment (PPE)

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

Intended use

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

User qualification

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

Machine status

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

Residual risk

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

Safety component:

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

1.5.2 Pictograms

Descriptions preceded by these symbols contain very important information/requirements, particularly in regard 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 permanent serious injury that would require hospitalisation, or in extreme cases, even cause death.



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



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



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



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



NOTE symbol used to provide important information about the topic.



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



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

1.6 Guarantee

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

2. MACHINE IDENTIFICATION

2.1 Make and model designation

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

2.2 General description

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

2.3 The manufacturer's customer service



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

2.4 Intended use

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

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

Permitted uses

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



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

Intended uses

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

Contraindications of use

The machine must not be used:

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

Incorrect use of the machine

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

Improper use

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

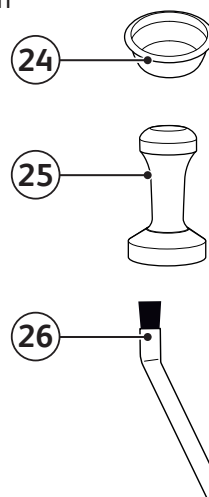
General safety features

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

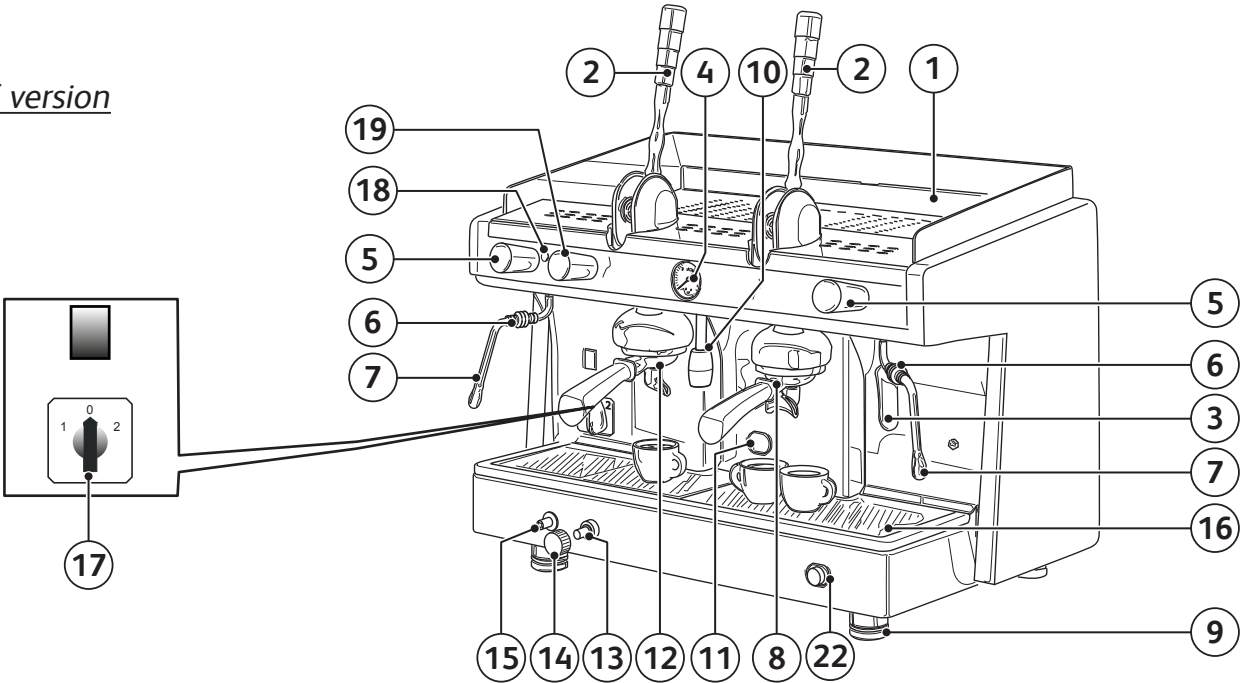
The User must know how all the machine's devices work. They must also have fully read and understood this Manual. Maintenance work must be performed by the Technician after the machine has been properly prepared. The tampering or unauthorised replacement of one or more machine components, the use of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

2.5 Machine diagram

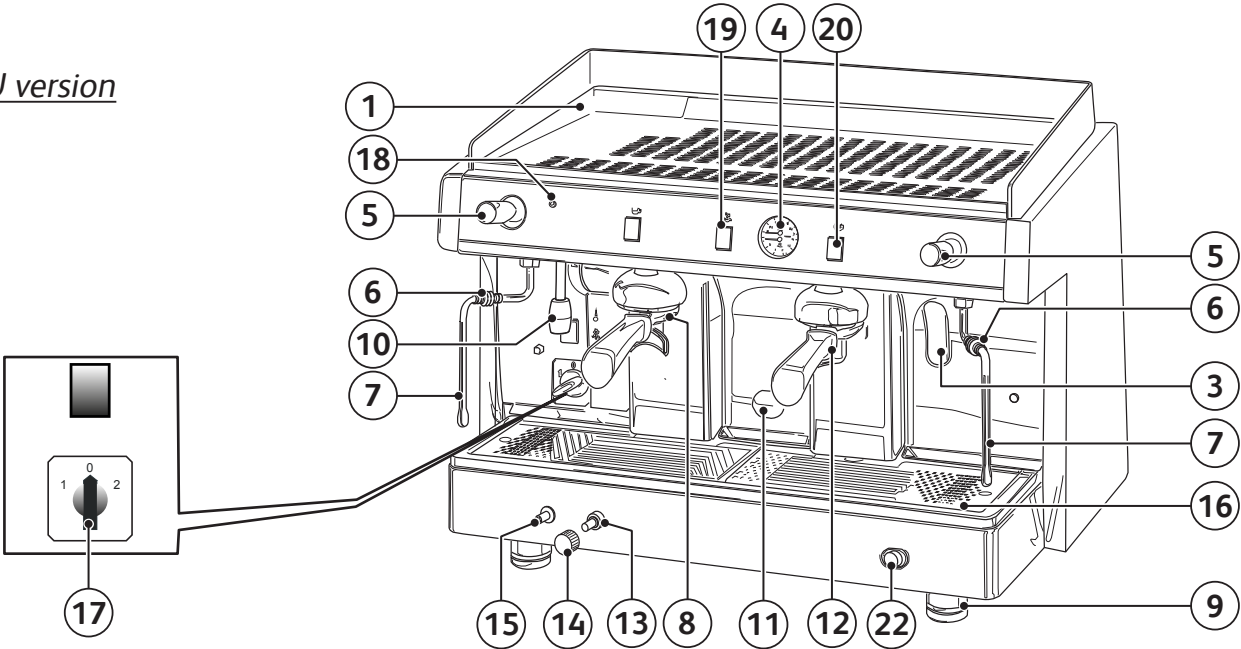
1. Cup warmer shelf
2. Group lever
3. Heating unit water level window (in some versions, the level window is replaced by a green indicator light).
4. Pressure gauge
5. Steam knob
6. Scald protection
7. Steam nozzle
8. 2-cup filter holder
9. Adjustable foot
10. Hot water spout
11. Gas burner inspection window (optional)
12. 1-cup filter holder
13. Gas safety (optional)
14. Gas adjustment (optional)
15. Gas ignition button (optional)
16. Cup holder grille
17. ON switch
18. Machine on indicator light.
19. Hot water knob/button
20. Manual delivery switch.
21. Keypad.
22. Heating unit manual water-filling button.
23. Cup warmer button.
24. Blind filter
25. Presser
26. Cleaning brush



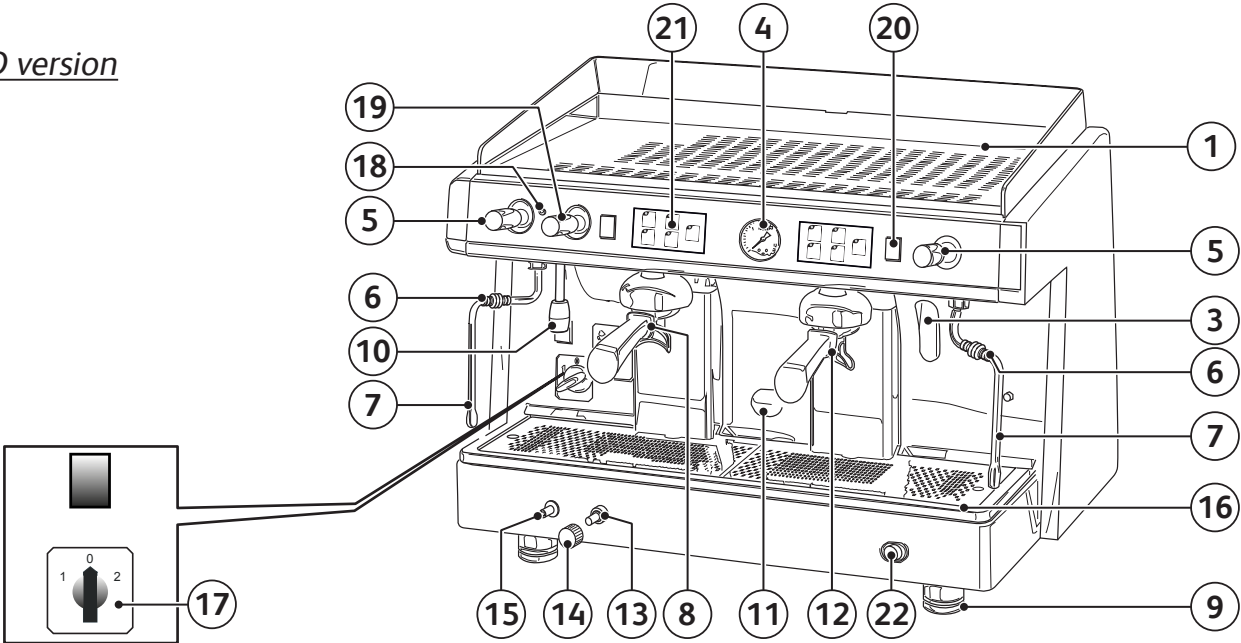
ALE version



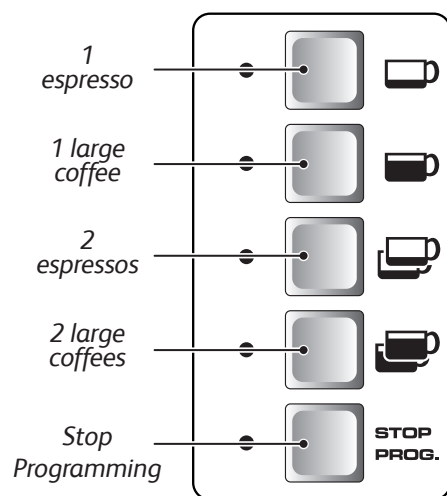
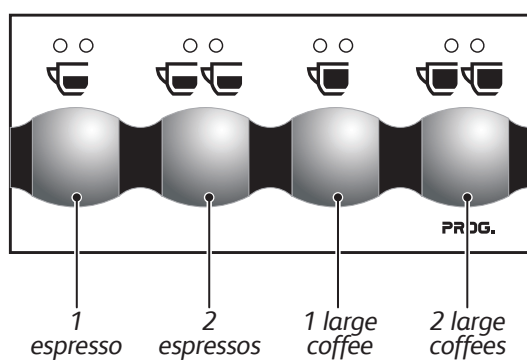
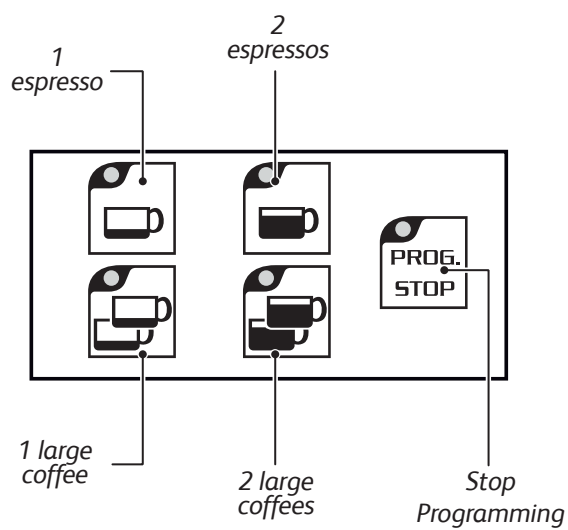
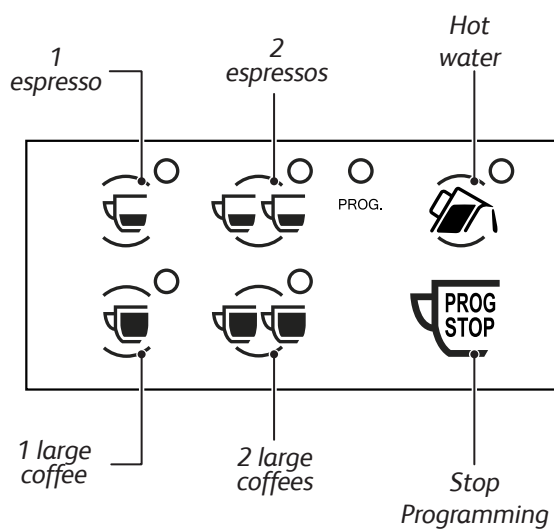
EPU version



EVD version



2.6 Front command pushbutton panels



2.7 Data and marking

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

TECHNICAL DATA TABLE		1GR	2GR COMP	2GR	3GR	4GR
Power	120 V	2200 - 2330 W	2600 - 2930 W	2600 - 3400 W	---	---
	220-240 V	1950 - 3500 W	2500 - 6650 W	2500 - 6650 W	3500 - 7100 W	4850 - 7350 W
	380-415 V					
Frequency		50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
Heating unit		5,5 - 6,0 l	7,0 l	9,5 - 10,6 l	15,5 - 17,2 l	23,0 - 23,8 l
Safety valve calibration		0,19 MPa (1,9 bar) +/- 0,015 MPa				
Heating unit operating pressure		0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)				
Mains water pressure		0,15 - 0,6 MPa MAX (1,5 - 6 bar MAX)				
Coffee dispensing pressure		0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)				
Working environment temperature		5 - 35°C 95° U.R.MAX				
Sound pressure level		< 70 dB				

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

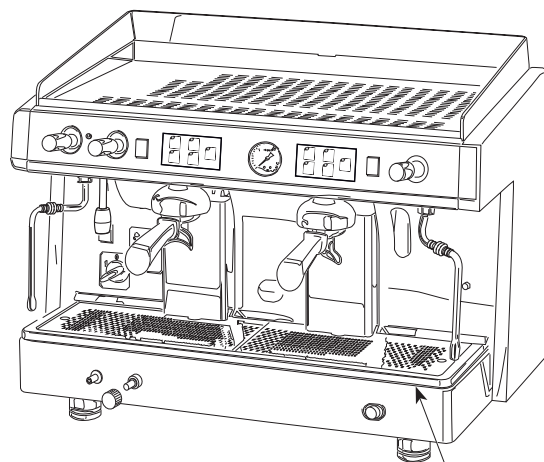
Alternative markings can be affixed according to the target markets, provided they comply with current product regulations.

The nameplate which provides the appropriate markings, identification data, the specific technical data and the country of production, is affixed under the drain tray.

An example of a nameplate is provided below.



Country of Production



The nameplate is affixed under the drain tray

When contacting the Manufacturer, always provide the following information:

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

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



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

3. STORAGE

The machine is stored by the Manufacturer or Technician.

4. INSTALLATION

The machine must only be installed by the Technician.



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



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



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

5. COMMISSIONING

The machine must only be commissioned by the Technician.

6. OPERATION

6.1 Safety precautions



Carefully read the instructions provided in chapter "I. SAFETY PRECAUTIONS" on page 27.

6.2 Emissions

Vibrations

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

Sound emissions

The noise level emitted by the machine is on average lower than 70 dB; therefore, there is no obligation to use personal protective equipment for the auditory system. If the machine emits any unusual sounds, the Technician must be notified.

Electromagnetic environment

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

6.3 Turning the machine on and off



During the machine's heating-up phase (which varies depending on the model), the negative pressure valve will release steam for a few seconds until the valve closes.



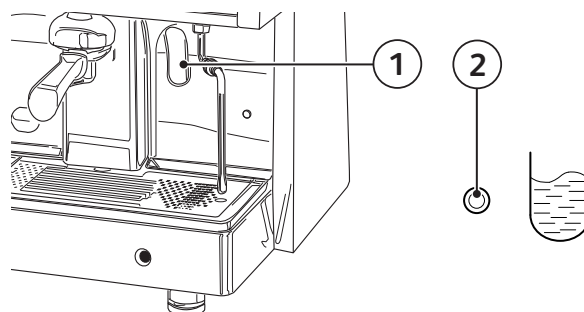
Every day the water in the machine must be replaced, as indicated in para. 6.4.1.

Before turning the machine on, proceed as follows:

- Open the water valve of the water mains and softener.
- Make sure that the level of water in the heating unit is higher than the minimum level indicated on the water level window (1).



The level window is replaced with a green indicator light (2) in some versions: when lit, it indicates the correct water level in the heating unit and when it flashes slowly, it indicates that the water is being loaded.



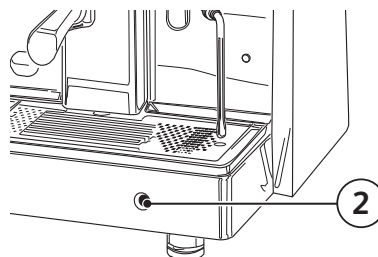
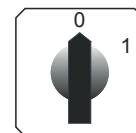
If there is no water (first installation or after heating unit maintenance), the heating unit must be filled in advance in order to prevent the heating element from overheating.

6.3.1 Electric heating

Depending on whether a switch or power switch is installed on the machine, proceed as indicated in the below-indicated specific procedure:

SWITCH

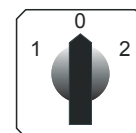
- Open the water mains valve.



- Turn the switch to the manual fill function (2) and fill the heating unit with water until the optimal level is restored.
- Turn the switch to position "1" and wait for the machine to warm up completely.

POWER SWITCH

- Open the water mains valve.
- Turn the power switch to position "1" (electricity is supplied to the pump to automati-

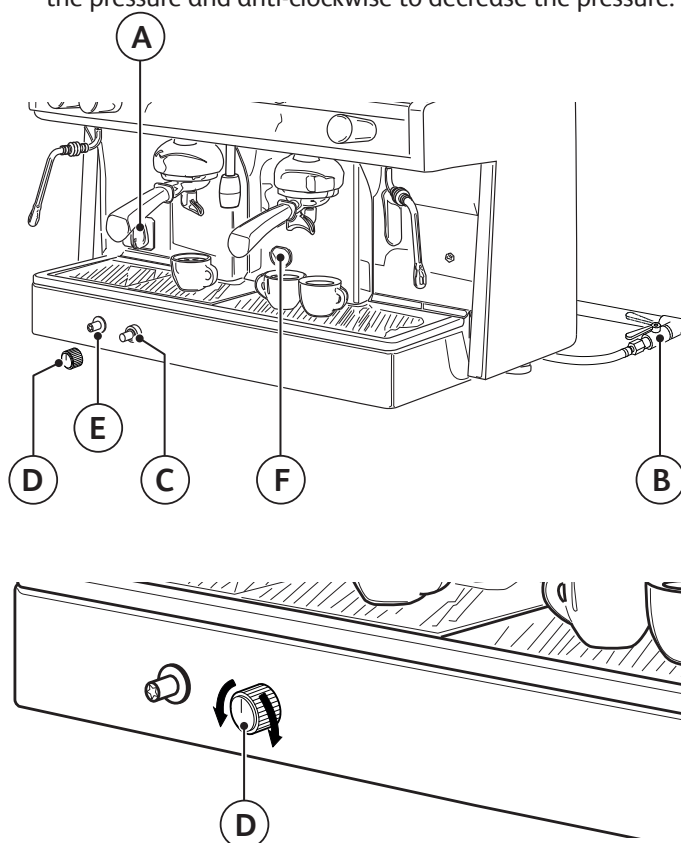


cally fill up the appliance's heating unit and steam heating unit) and wait for the heating unit to be automatically filled with water.

- Turn the main switch to position "2" (full electricity is supplied, including to the heating element in the heating unit) and wait for the machine to warm up completely.

6.3.2 Gas heating (if a gas system has been installed)

- Turn the power switch (A) to position 1.
- Open the gas valve (B) on the mains.
- Press and hold the button (C) or knob (D) and simultaneously press the ON button (E).
- Once the flame has ignited, hold down the knob (C) or knob (D) for a few seconds, to allow the thermocouple to activate correctly.
- Then check that the flame has ignited through the window (F).
- Wait for the operating pressure shown on the pressure gauge to reach the working value of 0.1-0.12 MPa (1-1.2 bar).
- For models equipped with a knob (D), the gas can be adjusted by rotating the same knob (D) clockwise to increase the pressure and anti-clockwise to decrease the pressure.



6.3.3 Electric + gas heating (if a gas system has been installed)



Do not open the gas mains when the heating unit is empty.

- Proceed as indicated in the previous paragraph.
- After checking that the flame has ignited, turn the power switch (A) to position 2. In this way the heating unit's heating element is powered and the operating pressure will be reached more quickly.
- Wait for the operating pressure shown on the pressure gauge to reach the working value of 0.1-0.12 MPa (1-1.2 bar).

6.3.4 Turning off the machine

Turn off the machine using the main switch or power switch. In the gas version, turn knob (D) anticlockwise or close the gas supply valve (B) on the mains.

6.4 Preparing the machine

6.4.1 Replace the water



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

Using the various commands, proceed as follows:

GROUPS

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

HOT WATER NOZZLE

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

1GR	COMP	2GR	3GR	4GR
3 litres	4 litres	5 litres	8 litres	10 litres

If the Time-out system starts, turn the machine off and turn it back on to continue dispensing.

Should the machine experience a drop in pressure during the dispensing operation, wait the time necessary to reset the initial conditions and continue until the quantity of water indicated is completely dispensed.

STEAM NOZZLES

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

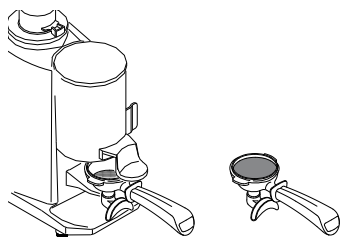


Danger of scalding. Do not direct the steam and hot water towards hands or other parts of the body. Do not touch the steam nozzle and the hot water nozzle with bare hands; use the appropriate PPE.

6.4.2 Grinding and dosing coffee

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

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



6.4.3 Turning on the work surface light (if present)

Some machines may be fitted with work surface lighting. To activate the work surface lighting, enable the specific command.

6.5 Dispensing coffee



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

The coffee dispensing method is different for each machine type; therefore, the instructions specific to the model being used must be followed.

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

6.5.1 Preparing the filter holder



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

- Fill the filter with a dose of ground coffee (approx. 6-7 g); follow the procedures specified by the manufacturer of the grinder-dispenser.
- Compress the coffee with the special press.
- Clean the rim of the ground coffee filter before attaching the filter holder to the dispensing group.
- Hook the filter holder to the group without closing it too tightly in order to prevent the gasket from wearing quickly.

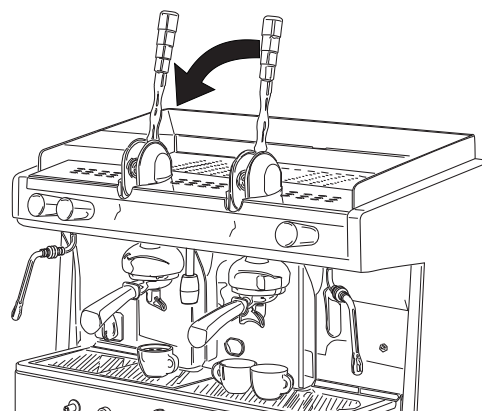
6.5.2 “ALE” version



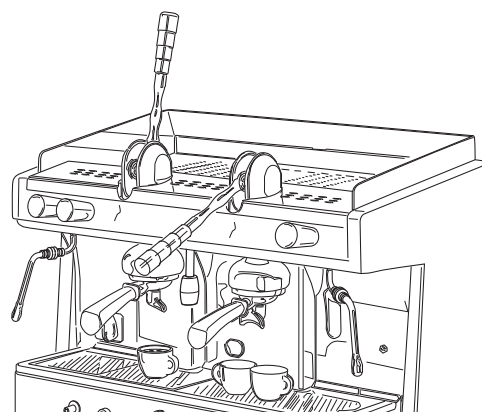
Never perform the below-described operations without coffee in the filter or without the filter holder attached to the dispensing group. The rapid upward movement of the lever may cause damage to the appliance, individuals or property.

The dispensing time depends on the grind fineness and the amount of coffee in the filter holder.

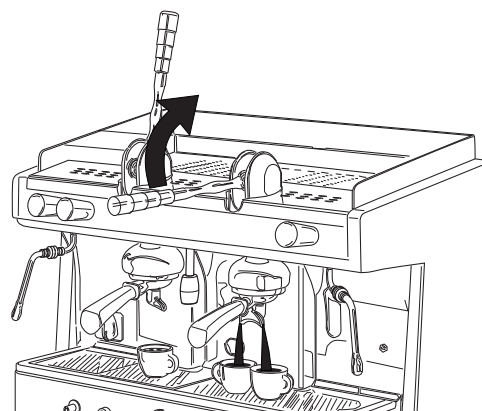
- Place a cup/demitasse under the group’s dispensing spout.
- Pull the lever all the way down.



- Whilst the lever is down, wait a moment (3-5 seconds) for the coffee to be pre-infused.



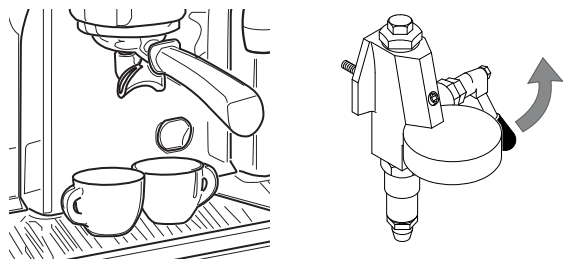
- Next, **carefully** lift the lever until a certain resistance is felt, then release the lever.



- The lever will continue ascending to its idle position, during which time the coffee will be dispensed. Wait for the coffee to finish dispensing.

6.5.3 "EMA" version

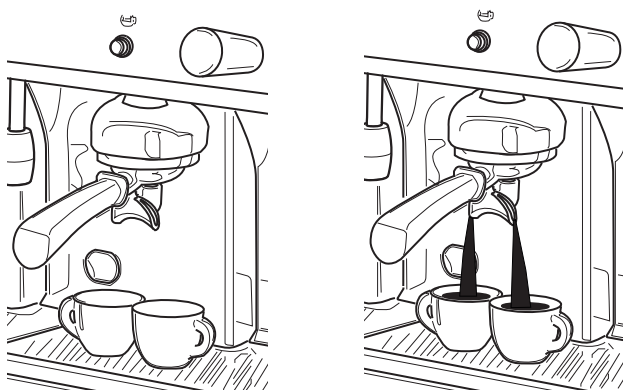
- Place a cup/demitasse under the group's dispensing spout;
- Lift the lever: the machine will start dispensing coffee;



- When the desired amount of coffee has been dispensed in the cup/demitasse, lower the lever to stop the coffee dispensing function.

6.5.4 "EPU" version

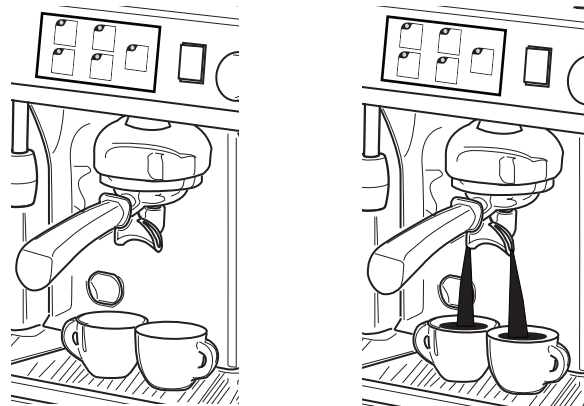
- Place a cup/demitasse under the group's dispensing spout.
- Press the desired dispensing button : the machine will start dispensing coffee; when the desired amount of coffee has been dispensed into the cup, press the switch again to stop dispensing.



6.5.5 "EVD" version

DISPENSING COFFEE

- Place a cup/demitasse under the group's dispensing spout.



- Press the desired dose button, e.g.  and wait for the coffee to be dispensed (LED will switch on).
- To stop the coffee dispensing ahead of time, press the  or **STOP** **PROG.** button.



Should an anomaly occur or the push button panel freeze, use the manual switch (see the "EPU" version).

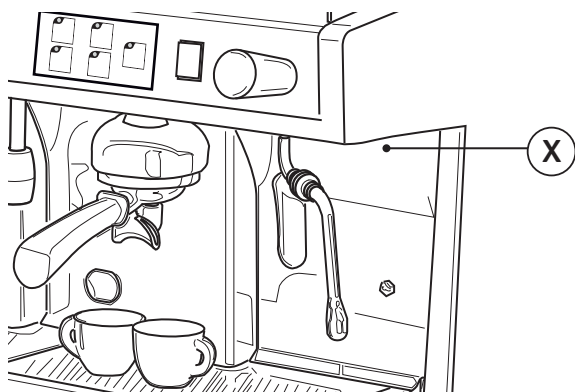
PROGRAMMING THE COFFEE



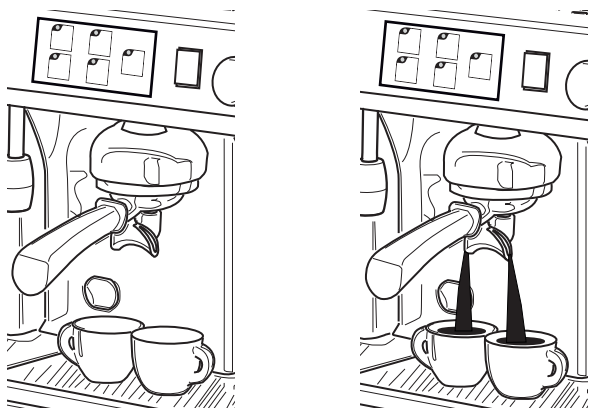
Each dose must be programmed with freshly ground coffee and not with previously-used coffee grounds.

The machine is programmed by default. Should the coffee doses need to be modified, proceed as follows:

- Always programme the pushbutton panel of the right-most group first. This way, all the pushbutton panels will be automatically programmed. If necessary, subsequently programme the others.
- Move the programming lever (X) - see note (*) - located beneath the body's right-hand front panel, to the ON position.



- Place a cup/demitasse under the group's dispensing spout.



- Press the **STOP PROG.** button for at least 5 seconds, until all the dose button LEDs are lit.
- Press the dose button that you would like to programme, e.g. .
- To confirm the dose, press the **STOP PROG.** button.
- If desired, repeat this operation for the other dose buttons.
- Once the programming is complete, return the programming lever (X) - see note (*) - to the OFF position.

NOTE (*)

- In some models the programming lever X is not fitted; to enter the programming mode, press and hold the **STOP PROG.** button for at least 5 seconds and all the pushbutton panel LEDs should light up. To confirm the dose press either button **STOP PROG.** or the same dose button selected.
- In other models, to access programming it is necessary to use a special key switch.
- To exit the programming mode, simply wait a few seconds.

6.6 Dispensing steam

The steam dispensing method is different for each machine type; therefore, the instructions specific to the model being used must be followed.

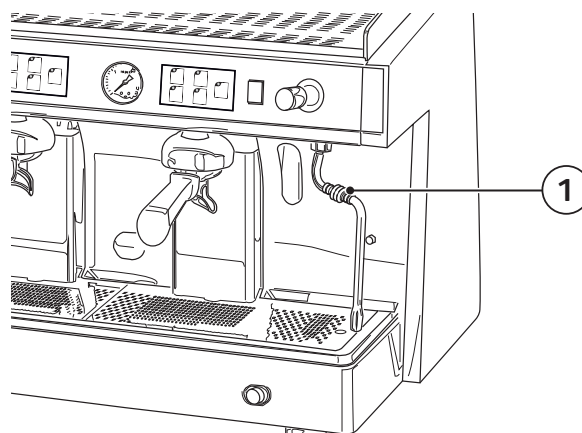
To optimally froth the milk, follow these simple rules:

- 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 which should be at a temperature of around 4°C.

In any case, before proceeding to dispense steam, the following precautions must always be followed.



Carefully move the steam nozzle using the specific anti-scald rubber grip (1). Do not direct the steam towards hands or other parts of the body. Do not touch the steam nozzles with bare hands; use the appropriate PPE.



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



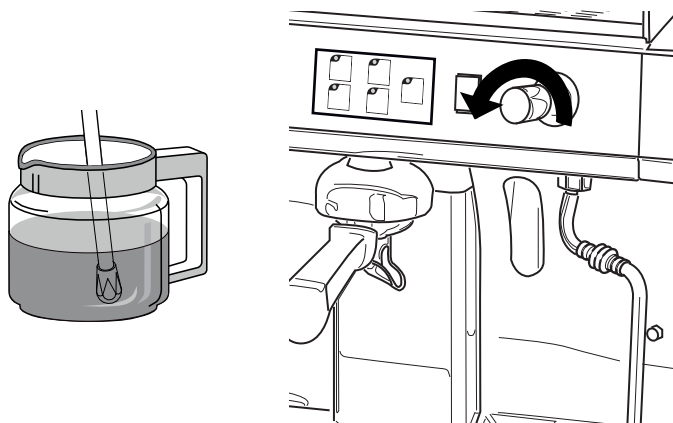
To keep the steam nozzle tips in perfect working order, it is advisable to carry out a brief dry dispensing run after each use. Keep the tips clean at all times using a cloth dampened in lukewarm water. Only leave the steam wand immersed in the milk for the time needed to heat it.



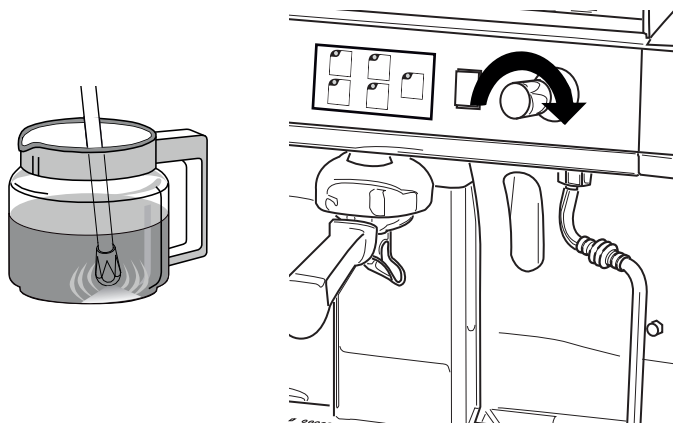
Do not open the steam valve with the steam wand immersed in milk and the machine switched off, as the latter would suck milk into the pipes.

6.6.1 Control knob version

- Immerse the steam nozzle into the liquid to be heated.
- Rotate the valve knob anticlockwise.

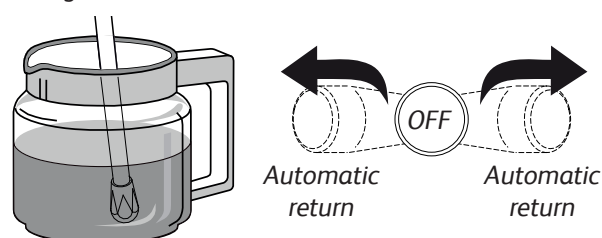


- The quantity of steam dispensed will be proportional to how open the valve is.
- To stop dispensing, turn the valve's knob clockwise.



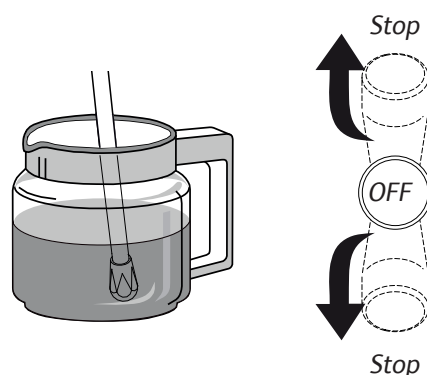
6.6.2 Lever knob version

- Immerse the steam nozzle into the liquid to be heated.
- Move the valve lever horizontally to start dispensing steam (it can be moved in any horizontal direction, as shown in the figure).



- The quantity of steam dispensed will be proportional to how far the lever has been moved.
- To stop dispensing steam, release the lever; it will automatically return to its central position.

i To continuously dispense steam, move the lever in a vertical direction until it reaches the locked position, by hooking it in the constantly open position (it can be moved in either vertical direction, as shown in the figure).



Move the knob back to its central position to stop dispensing.

6.7 Dispensing hot water

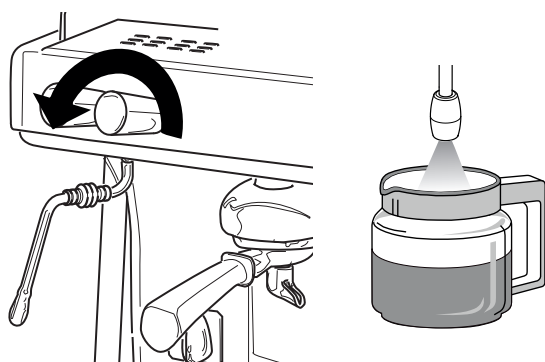


Danger of scalding. Do not direct hot water towards hands or other parts of the body. Do not touch the hot water nozzle with bare hands; use the appropriate PPE.

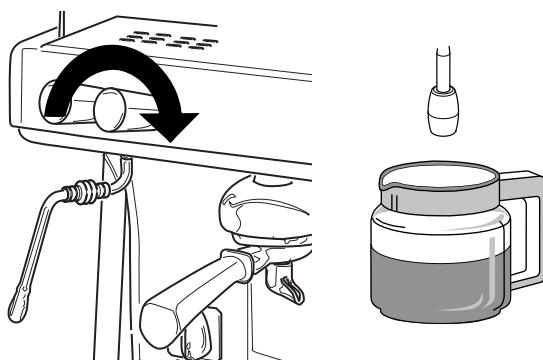
The hot water dispensing method is different for each machine type; therefore, the instructions specific to the model being used must be followed.

6.7.1 Manually dispensing hot water

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



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



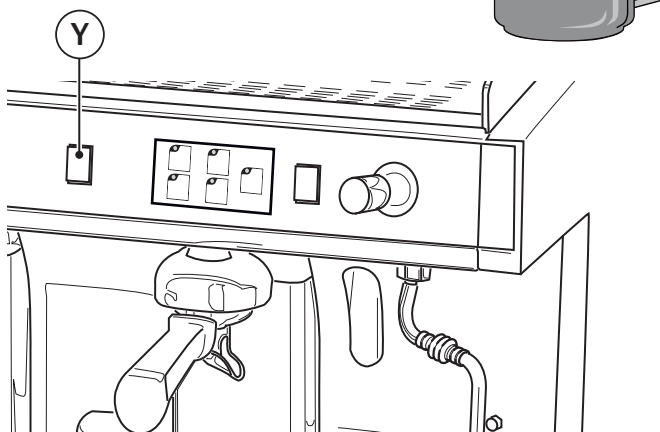
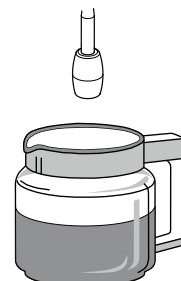
6.7.2 Automatically dispensing hot water

DISPENSING HOT WATER



The button indicated to complement the instructions for dispensing hot water is purely indicative. You must press the relevant water button on the machine you possess, whose shape and position can vary, depending on the model.

- Place the jug under the hot water nozzle;
- Press the water button (Y) and wait for the hot water to be dispensed;

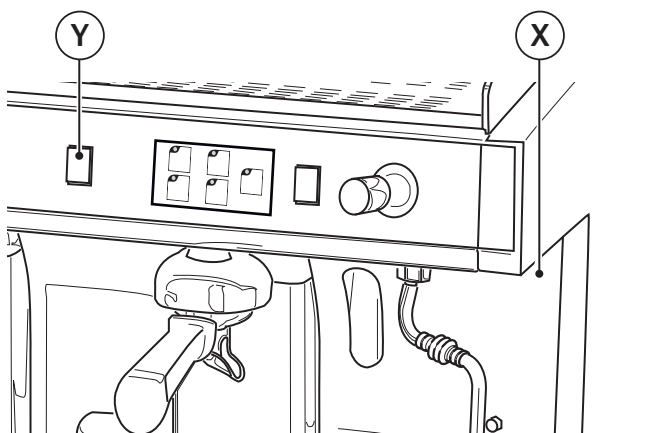


- The machine dispenses a programmed quantity of hot water; to stop it from dispensing ahead of time, press the hot water dispensing button (Y) again or press the **STOP PROG.** button.

PROGRAMMING

The machine is programmed by default. Should the hot water doses need to be modified, proceed as follows:

- Move the programming lever (X) - see note (*) - located beneath the body's right-hand front panel, to the ON position;



- Place the jug under the hot water nozzle;
- Press the **STOP PROG.** button for at least 5 seconds, until all the dose button LEDs are lit;
- Press the hot water-dispensing button (Y) and wait for the hot water to be dispensed;
- When the desired amount of water has been reached, press the **STOP PROG.** button again to confirm the dose.
- Once the programming is complete, return the programming lever (X) - see note (*) - to the OFF position.

NOTE (*)

- In some models the programming lever (X) is not fitted; to enter the programming mode, press and hold the **STOP PROG.** button for at least 5 seconds and all the push button panel LEDs should light up. To confirm the dose, press button **STOP PROG.**
- In other models, to access programming it is necessary to use a special key switch.
- To exit the programming mode, simply wait a few seconds.

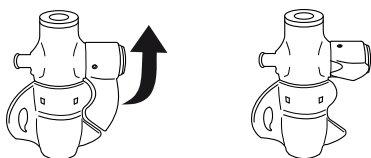
6.8 Dispensing cappuccinos

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



To obtain hot non-frothed milk, lift the cappuccino maker flap upwards. For better results, we suggest that you do not dispense directly into the coffee cup, but into a jug or pot, and then pour the frothed milk on top the coffee.

Be sure to constantly keep the cappuccino maker clean, by following the instructions provided in paragraph "7.5 Cleaning operations" on page 48.



6.9 Cup warmer



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

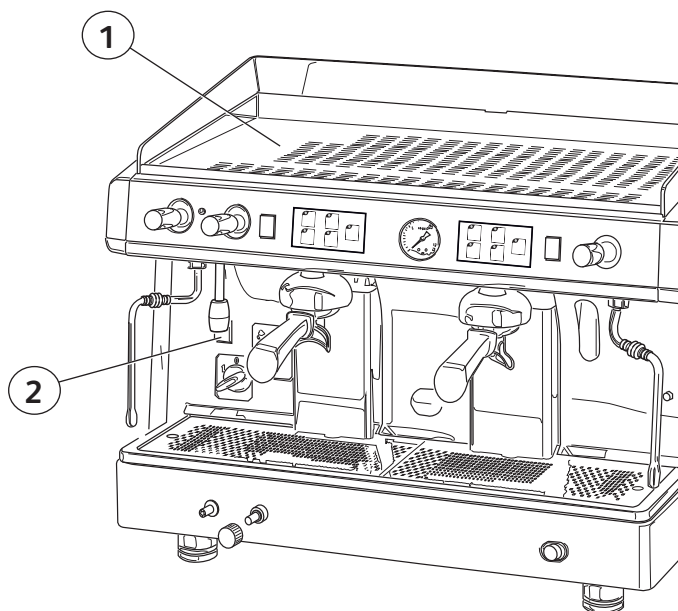


HIGH TEMPERATURE HAZARD: the cup warmer can reach temperatures that may cause burns. Be very careful.

The method for adjusting and activating the cup warmer is different for each machine type; therefore, the instructions specific to the model being used must be followed.

The cup warmer device warms the cups before they are used.

- Place the cups on the top shelf (1) of the coffee machine;
- Activate the heating element via the switch (2).



6.10 Tips for a good cup of coffee

Wash the filters and filter holders on a daily basis, as indicated in para. 7.5.3 on page 48. 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.

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

If the machine has not been used for a certain period of time (2-3 hours), perform some cycles on empty. Make sure that the machine is constantly cleaned and periodic maintenance is carried out.

7. MAINTENANCE AND CLEANING

7.1 Safety precautions



Carefully read the instructions provided in chapter "I. SAFETY PRECAUTIONS" on page 27.



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

7.2 Periodic maintenance

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



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

7.3 Maintenance after a short period of machine inactivity

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

If the machine is switched back on after this period, the Technician must replace all the water inside the hydraulic circuits as indicated in para. "7.2 Periodic maintenance" on page 46.

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



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

7.4 Malfunctions and solutions

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



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



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

Periodic Maintenance Table

Component	Type of operation	Daily	Weekly	Monthly
HEATING UNIT HYDRAULIC SYSTEM	Change the water as indicated in par. 6.4.1.	X		
PRESSURE GAUGE	Keep checking the heating unit pressure which must be between 0.08 and 0.14 MPa (0.8 and 1.4 bar).		X	
PRESSURE GAUGE	Periodically check the water pressure when coffee is being dispensed: check the pressure indicated on the gauge, which must be in the range of 0.8 - 0.9 MPa (8 and 9 bar).			X
FILTERS AND FILTER HOLDERS	Check the condition of the filters. Check for any damage on the edge of the filters and check whether any coffee grounds settle in the coffee cup, and replace the filters and/or filter holders, as required.			X
GRINDER-DISPENSER	Check the ground coffee dose (between 6 and 7 grams per time) and check the degree of grinding. Grinders must always have sharp cutting edges. Too much powder in the grounds is an indication that the coffee is deteriorating. We recommend contacting the Technician to replace the flat burrs after every 400/500 kg of coffee, or after every 800/900 kg for conical burrs.			X
WATER FILTER WATER SOFTENER	Replace the water filter cartridge or regenerate the water softener as often as specified by the manufacturer.			X
GAS SYSTEM	Check for any gas leaks in the system with a special gas detection instrument or by passing a soapy solution through the pipes.			X

Malfunctions and solutions table

Problem	Cause	Action
NO MACHINE POWER	The machine is switched off.	Turn on the machine.
NO WATER IN THE HEATING UNIT	The water mains valve is shut off.	Open the water mains valve.
TOO MUCH WATER IN THE HEATING UNIT	Electrical system or hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
STEAM IS NOT COMING OUT OF THE STEAM NOZZLES	• The nozzle sprayer is clogged. • The machine is switched off.	• Clean the steam nozzle sprayer. • Turn on the machine.
STEAM NOZZLES RELEASE WATER OR STEAM MIXED WITH WATER	Electrical system or hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
NO BEVERAGES ARE BEING DISPENSED	• The water mains valve is shut off. • The coffee has been ground too finely.	• Open the water mains valve. • Adjust the coffee grind.
WATER IS LEAKING FROM THE MACHINE	• The tray is not draining. • The drain pipe is broken, has detached, or the water flow is obstructed.	• Check the sewer drain. • Check and restore the drain pipe connection to the tray.
THE COFFEE IS TOO HOT OR TOO COLD	Electrical system or hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
COFFEE DISPENSING TOO FAST	The coffee has been ground too coarsely.	Adjust the coffee grinder.
COFFEE DISPENSING TOO SLOWLY	The coffee has been ground too finely.	Adjust the coffee grind.
THE COFFEE GROUNDS ARE WET	• The dispensing group is dirty. • The dispensing group is too cold. • The coffee has been ground too finely. • The coffee is too old.	• Wash the group with the blind filter. • Wait for the group to fully heat up. • Adjust the coffee grind. • Replace with fresh coffee.
THE GAUGE INDICATES A NON-CONFORMING PRESSURE	Hydraulic system fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
COFFEE GROUNDS FOUND IN CUPS	• The filter holder is dirty. • The filter holes are worn. • The coffee has not been ground evenly.	• Clean the filter holder. • Replace the filter. • Adjust the grind as appropriate.
THE CUP IS DIRTY WITH COFFEE SPLASHES	• The coffee has been ground too coarsely. • The filter's edge is damaged.	• Adjust the coffee grind. • Replace the filter.
• ALL THE PUSH BUTTON PANEL LEDS ARE FLASHING (EVD version) • TIME-OUT LED SWITCHED ON (EPU version)	After a few minutes the water stops being automatically filled. • The timeout device has cut in. • There is no water in the mains.	• Turn the machine off and then back on. • Open the water mains valve.
• COFFEE IS BEING DISPENSED UNEVENLY • THE COFFEE DOSE IS NOT CORRECT • THE DOSE BUTTON LED IS FLASHING	The coffee has been ground too finely.	Adjust the coffee grind.
COFFEE IS ONLY DISPENSING VIA THE MANUAL BUTTON	Electronic system fault.	Turn off the machine and call out the Technician.
THE ELECTRONIC SYSTEM HAS SHUTDOWN	Electrical system or hydraulic system fault.	
WATER IS LEAKING FROM THE PUMP	Pump fault.	
THE MOTOR STOPS SUDDENLY OR THE THERMAL PROTECTOR IS TRIGGERED BY A POWER OVERLOAD		
THE PUMP IS WORKING BELOW THE NOMINAL FLOW RATE		
THE PUMP IS NOISY		

7.5 Cleaning operations

7.5.1 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 consistently, 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.

For all the cleaning operations of the machine components, only use the following detergents supplied by the Manufacturer:

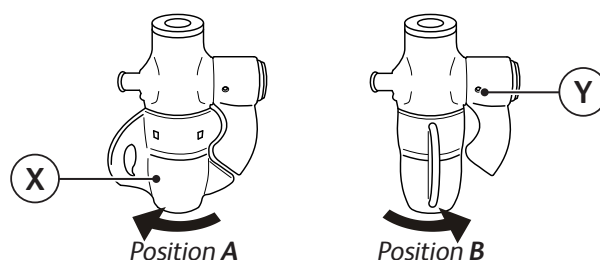
- **EVO® ESPRESSO MACHINE**
- **MFC® BLUE MILK**

Cleaning	Daily	Weekly
Cappuccino maker: Clean at least once a day or more often if the cappuccino maker is used constantly, by following the instructions in para. 7.5.2 on page 48:	X	
Body and Grilles: Clean the panels of the body with a cloth dampened in lukewarm water. Remove the drip 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. 7.5.3 on page 48: Perform the cleaning operations on a daily basis as indicated in para. 7.5.5.	X	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. Wash these on a weekly basis, as indicated in para. 7.5.6 on page 50.	X	X
Dispensing group: Wash the dispensing group as described in para. 7.5.4 Perform the cleaning operations on a daily basis as indicated in para. 7.5.5. Internally clean the group on a weekly basis, as specified in para. 7.5.5 on page 49.	X	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

7.5.2 Washing the cappuccino maker

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

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



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

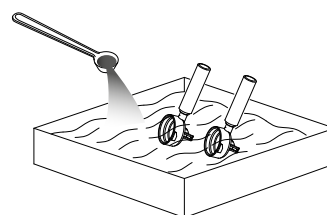
7.5.3 Cleaning the filters and filter holders



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

Daily:

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



Weekly:



For the weekly cleaning of the filters and filter holders, use the EVO® detergent diluted in water according to the procedures indicated on the packaging or on the manufacturer's website.

7.5.4 Washing the dispensing group



Those in possession of the “ALE” version of the machine, must not perform the group wash operation.



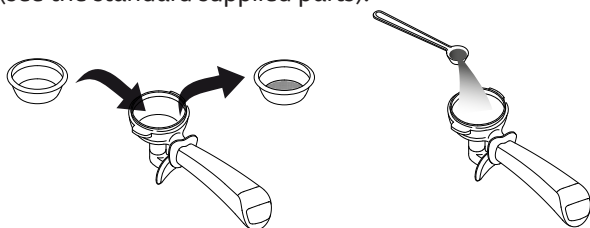
Use the EVO ® detergent according to the procedures indicated on the packaging or on the manufacturer's website.

Wash the dispensing groups on a daily basis.

The coffee dispensing wash method is different for each machine type. The instructions specific to the model being used must be followed.

In any case, before starting the wash operation, the filter holder must be prepared as described below:

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



- pour 1 level scoop of EVO ® detergent into the blind filters and hook the filter holders to the dispensing units.

From here on, follow the instructions specific to your machine.

“EMA” - “EPU” version

- Carry out several dispensing cycles until the water comes out clean.
- Remove the filter holder from the group and carry out at least one dispensing cycle in order to eliminate any cleaner residues.
- Remove the blind filter from the filter holder and replace it with the original one.

“EVD” version



The washing operations can also be carried out simultaneously on multiple dispensing groups. To exit the washing phase, the washing procedure must have been completed on all groups.

If there is a power failure during the wash or rinse cycle, when the machine turns back on, the button's LED (2) will flash to indicate that the wash cycle was interrupted.

The operation will need to be performed again to remove any detergent remaining in the group.

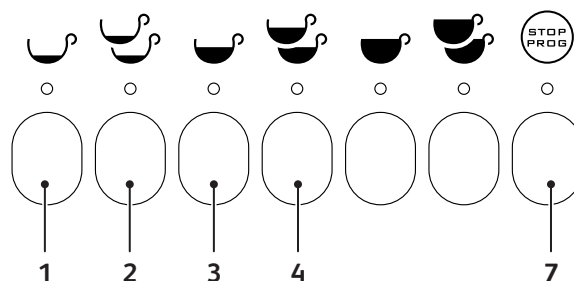
- Press and hold the button on the keypad of the group you would like to wash (7)  and immediately afterwards, press and hold the button (2)  for at least 10 seconds (the button should flash).
- To start the wash cycle, press the (2)  button again (the (1)  and (2)  buttons should flash).
- Wait for the 5 automatic rinse cycle to completely finish (this takes roughly 30 seconds).

- When the (2)  button flashes to indicate that the wash cycle has been completed, remove both the filter holder and blind filter, then replace the coffee filter in the filter holder.
- Reattach the filter holder to the dispensing group and press the (2)  button to start the rinse cycle.
- Wait whilst the automatic rinse cycle is being performed (roughly 30 seconds); this is indicated by the (3)  and (4)  buttons flashing.
- All of the buttons will light up to indicate that the rinse cycle has finished.
- Repeat the same operations for the other groups.



If using the version with an automatic steam wand, the (7)  button can be used on any keypad.

Use the (2)  button on the keypad of the group you would like to wash.

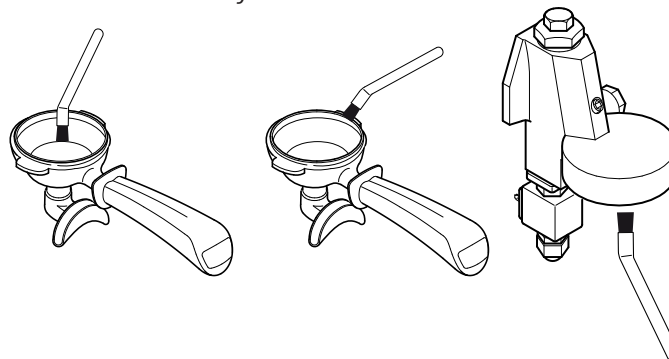


7.5.5 Cleaning the group shower screen, shower screen containment ring and filter holder

Daily:

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

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

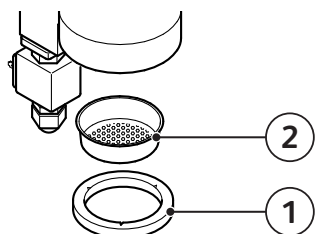


Use the special brush supplied (see the Spare Parts Catalogue).

Weekly:

Clean the shower screen and shower screen as follows:

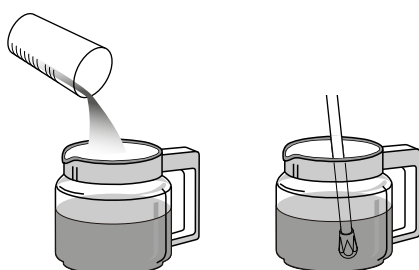
- Remove the seal (1) by carefully using a screwdriver to pry it open (take care not to damage it).
- Remove the shower screen (2) and wash it in hot water.
- Reposition the shower screen and seal in its original housing.



7.5.6 Cleaning the steam nozzle



For the weekly cleaning of the steam nozzle, use the MFC® detergent diluted in water according to the procedures indicated on the packaging or on the manufacturer's website.



8. SPARE PARTS

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



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

9. DECOMMISSIONING

The machine must be decommissioned by the Technician, because the equipment must be disconnected from the electricity and water mains, and all the internal circuits must be emptied of water.

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



Under no circumstances are Users authorised to decommission and/or re-commission the machine after long periods of inactivity.

10. DISASSEMBLY

The machine must only be dismantled by the Technician.

11. DISPOSAL

11.1 Disposal information

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 features, or an authorised collection site that recycles electrical and electronic equipment waste (WEEE), as well as batteries and accumulators. Improper handling of this type of waste can have negative consequences on the environment and human health, due to the potentially hazardous substances which are usually found in this kind of waste.

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



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

11.2 Environmental information

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

I. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

I.I. NIVEAU DE FORMATION ET D'INFORMATION DEMANDÉ À L'UTILISATEUR

L'utilisateur :

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

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

I.II. INSTALLATION

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

I.III. FONCTIONNEMENT

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

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

- en fait mauvais usage ;

- commet une erreur de jugement ;
- désactive la sécurité installée en contournant les exigences contenues dans le présent Manuel.

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

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

Il est interdit :

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



DANGER ÉLECTRIQUE

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

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

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



DANGER HAUTE TEMPÉRATURE

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

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



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

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

En cas d'anomalie du réseau de gaz (si présent) demander l'intervention du Technicien. Le réseau de gaz (si présent) doit être désactivé pendant les longues périodes d'inactivité de la machine (nuit ou fermeture du local). Il est strictement interdit d'apporter des modifications de toute nature à la machine et à ses fonctions, ainsi qu'au présent document.



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

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

I.IV. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

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



DANGER ÉLECTRIQUE

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

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



DANGER HAUTE TEMPÉRATURE

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

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

I.V. CARACTÉRISTIQUES DES EPI

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

Gants



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



Effectuer uniquement les opérations d'entretien et de nettoyage décrites dans le présent manuel.

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

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

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

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

Les opérations de détartrage de l'équipement doivent être effectuées par le Technicien afin d'éviter tout relâchement de matériau nocif pour l'usage alimentaire.

I.VI. SITUATIONS D'URGENCE

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

INCENDIE PROVOQUÉ PAR COURT-CIRCUIT

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

- mettre la machine hors tension à l'aide de l'interrupteur général ;
- appeler les pompiers ;
- éloigner les personnes du local ;
- éteindre les flammes à l'aide d'un extincteur CO₂.

FUITE DE GAZ

Si l'on constate une fuite de gaz causée par une panne du réseau de gaz de la machine, adopter les comportements suivants :

- interrompre l'approvisionnement en gaz en fermant le robinet en amont de la machine ;
- éloigner les personnes du local ;
- ventiler le local ;
- appeler le Technicien qui a installé la machine ;
- appeler les pompiers si nécessaire.

INCENDIE PROVOQUÉ PAR FUITE DE GAZ

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

- interrompre l'approvisionnement en gaz en fermant le robinet en amont de la machine ;
- mettre la machine hors tension à l'aide de l'interrupteur général ;
- appeler les pompiers ;
- éloigner les personnes du local ;
- éteindre les flammes à l'aide d'un extincteur CO₂.

Sommaire général

1. INTRODUCTION.....	55
1.1 Instructions pour la lecture du manuel	55
1.2 Conservation du Manuel.....	55
1.3 Méthodologie de mise à jour du Manuel d'instructions.....	55
1.4 Destinataires.....	55
1.5 Glossaire et pictogrammes	56
1.6 Garantie.....	56
2. IDENTIFICATION DE LA MACHINE	57
2.1 Marque et désignation du modèle.....	57
2.2 Description générale.....	57
2.3 Service d'assistance à la clientèle du fabricant	57
2.4 Usage destiné	58
2.5 Illustration de la machine.....	58
2.6 Claviers commandes frontales	60
2.7 Données et marquage	61
3. STOCKAGE.....	62
4. INSTALLATION.....	62
5. MISE EN SERVICE	62
6. FONCTIONNEMENT.....	62
6.1 Précautions de sécurité	62
6.2 Émissions.....	62
6.3 Allumage et extinction.....	62
6.4 Prédisposition de la machine	63
6.5 Distribution du café.....	64
6.6 Distribution de vapeur.....	66
6.7 Distribution d'eau chaude.....	68
6.8 Distribution de cappuccino	69
6.9 Chauffe-tasses	69
6.10 Conseils pour obtenir un bon café	69
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	70
7.1 Précautions de sécurité	70
7.2 Entretien périodique	70
7.3 Entretien après une courte période d'inactivité de la machine.....	70
7.4 Dysfonctionnements et solutions	70
7.5 Opérations de nettoyage.....	72
8. PIÈCES DE RECHANGE	74
9. MISE HORS SERVICE	74
10. DÉMANTÈLEMENT	74
11. ÉLIMINATION.....	74
11.1 Informations sur l'élimination.....	74
11.2 Informations environnementales	74

1. INTRODUCTION

Lire attentivement le présent 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.

Le présent 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 le présent manuel et toute la documentation jointe dans un endroit accessible et sécurisé. Ce document suppose que les normes de sécurité et d'hygiène applicables sont appliquées sur le lieu d'installation de la machine.

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

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

1.1 Instructions pour la lecture du manuel

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

Pour faciliter l'immédiateté de la compréhension du texte, des termes spécifiques, abréviations et pictogrammes ont été utilisés. Le manuel est constitué d'une page de couverture, d'un sommaire et d'une série de chapitres. Chaque chapitre a sa propre numérotation séquentielle. Le numéro de page est indiqué en pied de page.

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

Abréviations

Sect.	=	Section
Chap.	=	Chapitre
Par.	=	Paragraphe
P.	=	Page
Fig.	=	Figure
Tab.	=	Tableau

Unité de mesure

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

1.2 Conservation du Manuel

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

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

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

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

1.3 Méthodologie de mise à jour du Manuel d'instructions

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



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

L'utilisateur est tenu de respecter les instructions figurant dans le présent Manuel.

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

Le présent manuel est aussi disponible sur le site internet du Fabricant reporté sur la couverture du manuel.

1.4 Destinataires

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

Qualification des destinataires de la machine

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

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

1.5 Glossaire et pictogrammes

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

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

1.5.1 Glossaire

Utilisateur

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

Technicien

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

Danger

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

Zone dangereuse

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

Risque

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

Carter

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

Équipement de protection individuelle (EPI)

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

Usage prévu

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

Qualification de l'utilisateur

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

État de la machine

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

Risque résiduel

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

Composant de sécurité :

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

1.5.2 Pictogrammes

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

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



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



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



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



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



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



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



Symbole d'Obligation d'utilisation des gants de protection, utilisé en cas de risque de blessure grave et permanente nécessitant une hospitalisation.



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

1.6 Garantie

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

2. IDENTIFICATION DE LA MACHINE

2.1 Marque et désignation du modèle

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

2.2 Description générale

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

2.3 Service d'assistance à la clientèle du fabricant



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

2.4 Usage destiné

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

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

Usages autorisés

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



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

Usages prévus

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

Contre-indications d'usage

La machine ne doit pas être utilisée :

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

Utilisation erronée de la machine

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

Usages non prévus

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

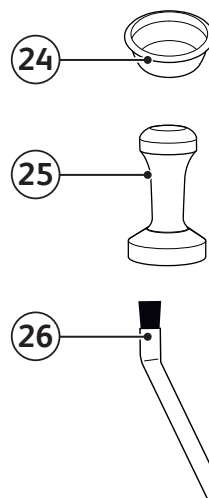
Sécurités générales

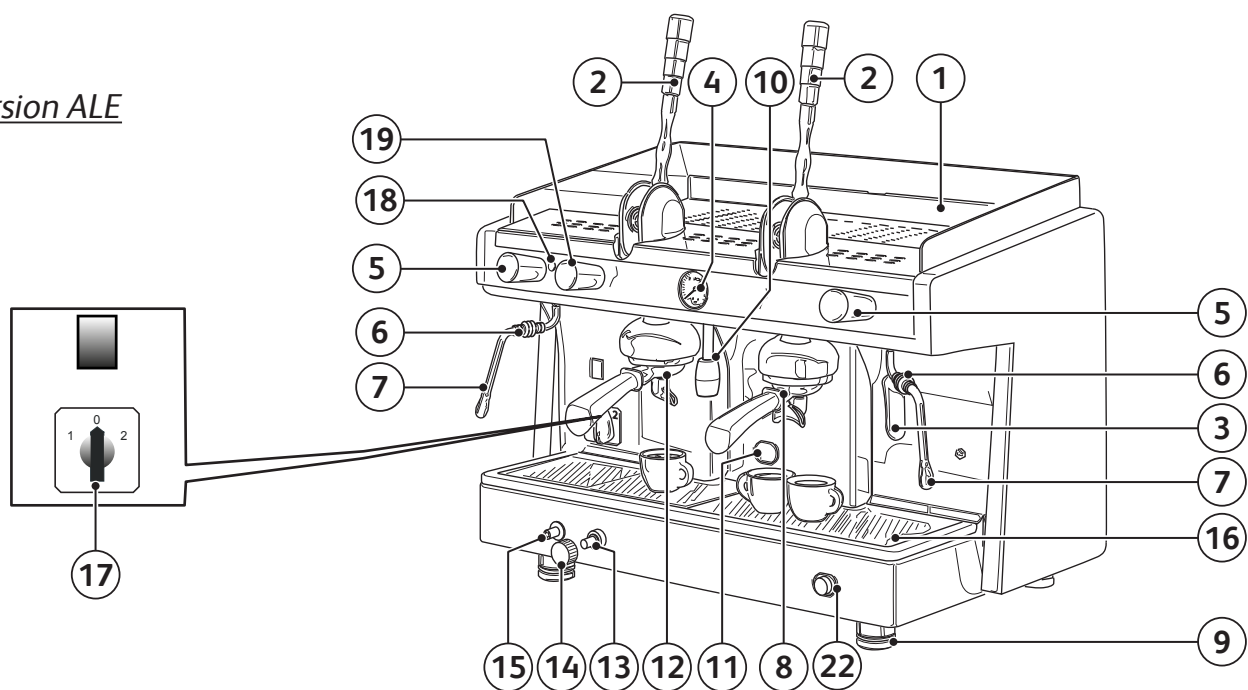
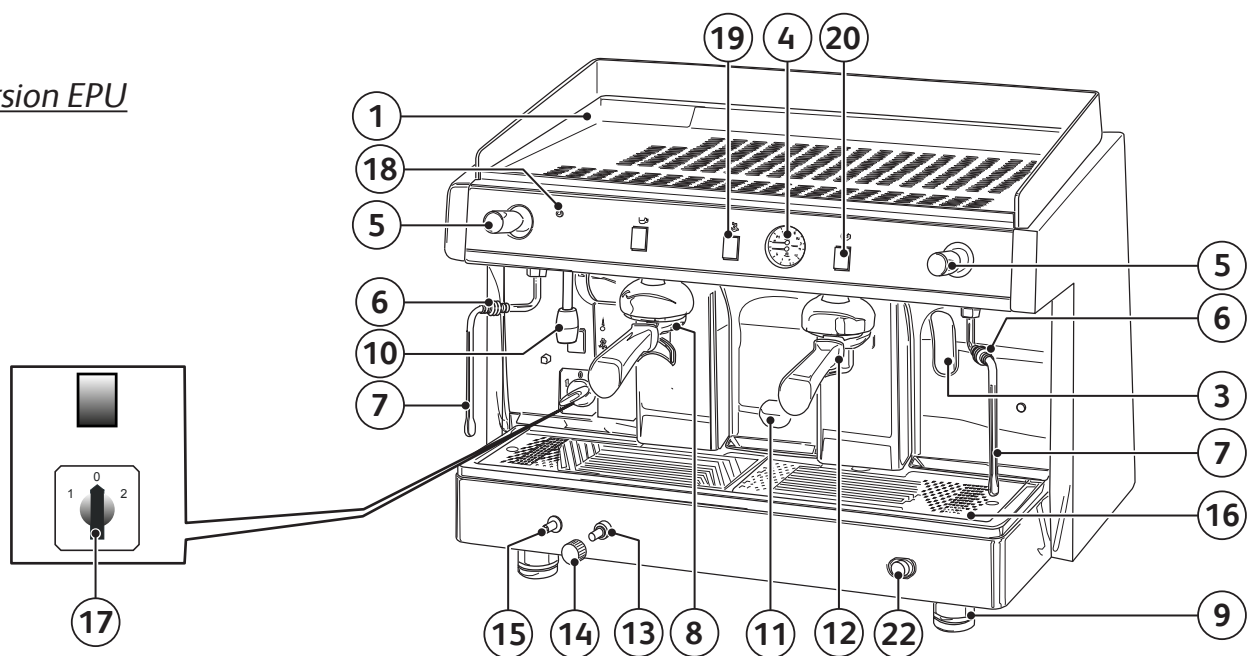
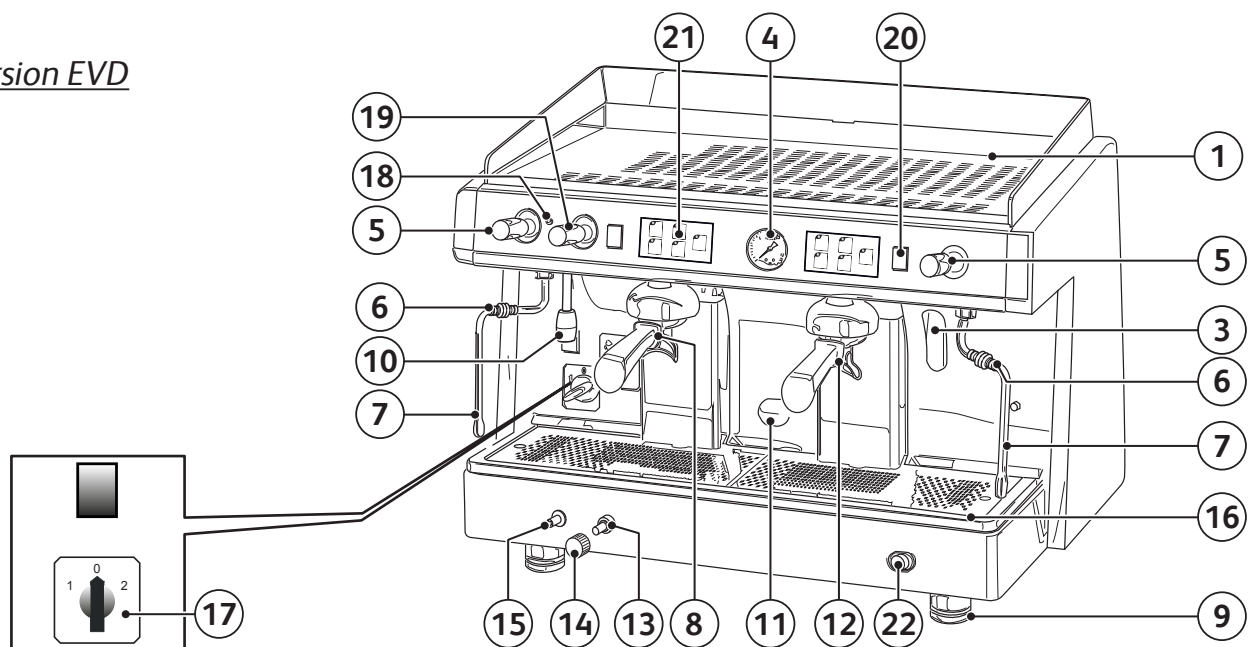
L'Utilisateur doit connaître les risques d'accidents, les dispositifs conçus pour la sécurité et les règles générales de protection prescrites par les directives communautaires et la législation du pays d'installation de la machine.

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

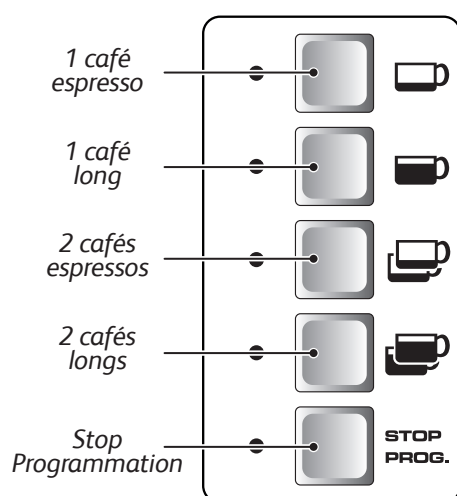
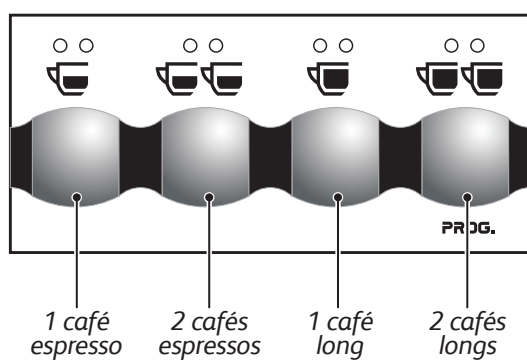
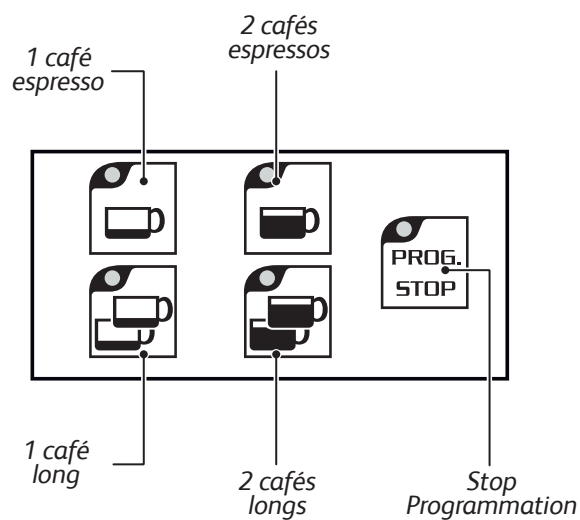
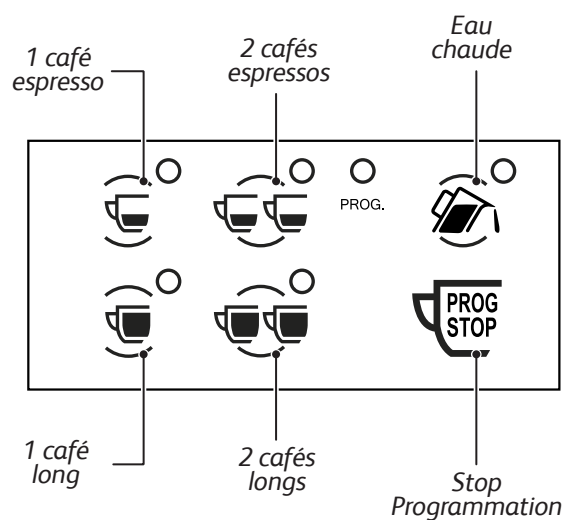
2.5 Illustration de la machine

1. Plan chauffe-tasses.
2. Groupes à levier.
3. Niveau optique d'eau dans le chauffe-eau (Sur certains modèles, le niveau optique est remplacé par un voyant vert).
4. Manomètre.
5. Manette de vapeur.
6. Protection anti-brûlure.
7. Buse à vapeur.
8. Porte-filtre 2 tasses.
9. Pied réglable.
10. Buse à eau chaude.
11. Fenêtre du brûleur à gaz (en option).
12. Porte-filtre 1 tasse.
13. Sécurité gaz (en option).
14. Réglage du gaz (en option).
15. Touche allumage du gaz (en option).
16. Grille porte-tasses.
17. Interrupteur d'allumage.
18. Voyant lumineux allumage machine.
19. Manette/Bouton eau chaude.
20. Interrupteur distribution manuelle.
21. Tableau de commande.
22. Remplissage d'eau du chauffe-eau manuel.
23. Bouton chauffe-tasses.
24. Filtre aveugle.
25. Tasseur.
26. Brosse de nettoyage.



Version ALEVersion EPUVersion EVD

2.6 Claviers commandes frontales



2.7 Données et marquage

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

DONNÉES TECHNIQUES		1GR	2GR COMP	2GR	3GR	4GR
Puissance	120 V	2200 - 2330 W	2600 - 2930 W	2600 - 3400 W	---	---
	220-240 V	1950 - 3500 W	2500 - 6650 W	2500 - 6650 W	3500 - 7100 W	4850 - 7350 W
	380-415 V					
Fréquence		50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
Chauffe-eau		5,5 - 6,0 l	7,0 l	9,5 - 10,6 l	15,5 - 17,2 l	23,0 - 23,8 l
Tarage soupape de sécurité		0,19 MPa (1,9 bar) +/- 0,015 MPa				
Pression fonctionnement chaudière		0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)				
Pression d'eau d'alimentation		0,15 - 0,6 MPa MAX (1,5 - 6 bar MAX)				
Pression de distribution du café		0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)				
Température ambiante fonctionnement		5 - 35°C 95° U.R.MAX				
Niveau de pression acoustique		< 70 dB				

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

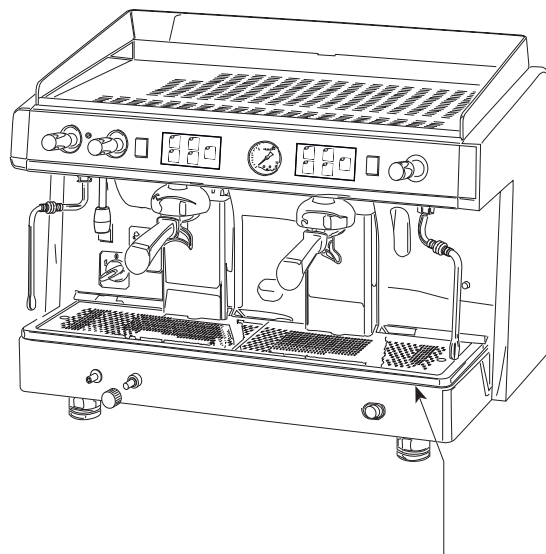
Des marques alternatives peuvent être appliquées en fonction des marchés cibles conformément à la réglementation applicable en matière de produits.

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

Un exemple de plaque signalétique est fourni ci-après.



Pays de production



La plaque signalétique est située sous le bac d'évacuation

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

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

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



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

3. STOCKAGE

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

4. INSTALLATION

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



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



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



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

5. MISE EN SERVICE

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

6. FONCTIONNEMENT

6.1 Précautions de sécurité



Lire attentivement les avertissements figurant au chapitre "I. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ" sur la page 51.

6.2 Émissions

Vibrations

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

Émissions sonore

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

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

Environnement électromagnétique

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

6.3 Allumage et extinction



Durant la phase de chauffage de la machine (durée variable en fonction du modèle) la soupape anti-dépression émettra de la vapeur pendant quelques secondes jusqu'à sa fermeture.



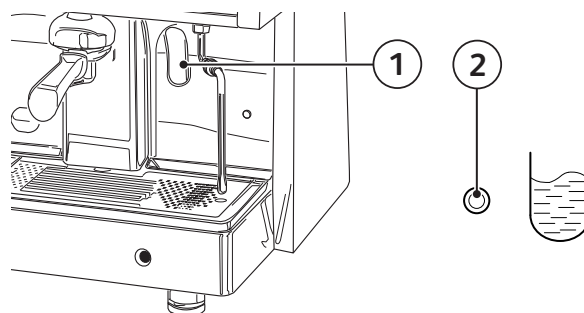
Au quotidien, il faut procéder au renouvellement de l'eau des circuits hydrauliques comme indiqué au par. 6.4.1.

Avant d'allumer l'appareil, procéder comme suit :

- Ouvrir le robinet d'eau du réseau de distribution et de l'adoucisseur ;
- vérifier que le niveau d'eau dans le chauffe eau soit supérieur au niveau minimum indiqué par le niveau optique (1).



Sur certains modèles, le niveau optique est remplacé par un voyant vert (2) : le voyant allumé signale qu'il faut régler le niveau d'eau de la chaudière, tandis que le clignotement lent du voyant indique la phase de remplissage de l'eau.



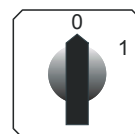
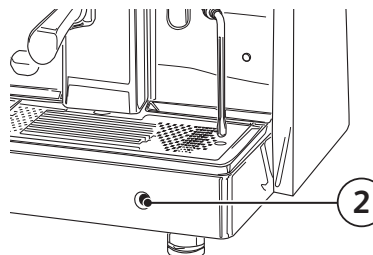
En cas de manque d'eau (première installation ou suite à des opérations d'entretien de la chauffe-eau), il est nécessaire d'effectuer au préalable un remplissage du chauffe-eau, de façon à éviter la surchauffe de la résistance.

6.3.1 Chauffage Électrique

Selon que sur la machine est installé un interrupteur ou un commutateur, procédez en suivant la procédure suivante :

INTERRUPTEUR

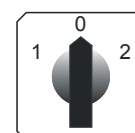
- Ouvrir le robinet d'eau du réseau général ;



- En agissant sur le remplissage manuel (2) remplir la chaudière d'eau jusqu'au rétablissement du niveau optimal ;
- placer l'interrupteur en position « 1 » et patienter jusqu'au chauffage complet de la machine.

COMMUTATEUR

- Ouvrir le robinet d'eau du réseau général ;
- tourner l'interrupteur sur la position « 1 »

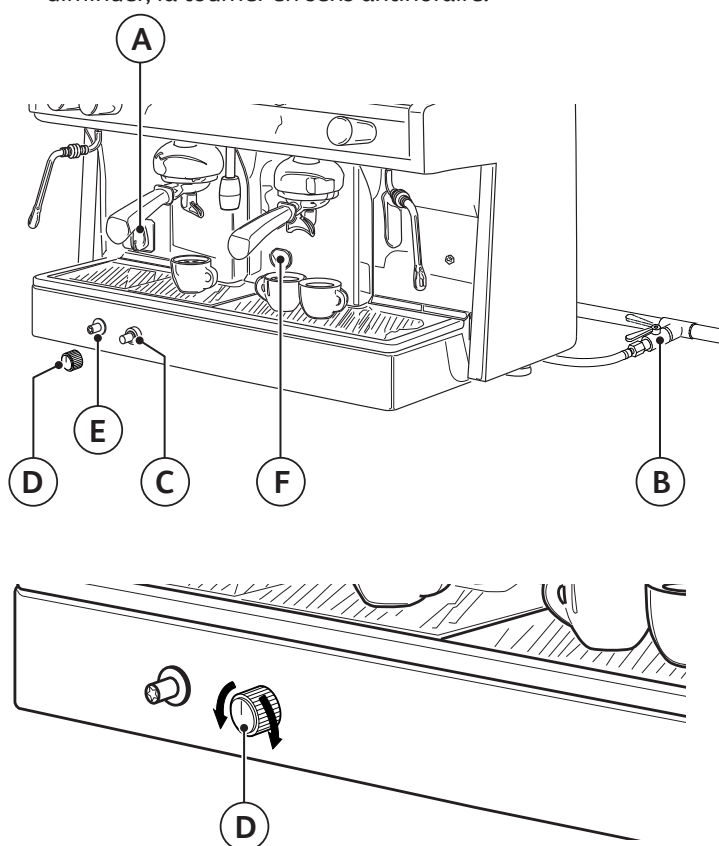


(alimentation électrique de la pompe pour le remplissage automatique du chauffe-eau et des services de la machine) et attendre le remplissage automatique de l'eau dans le chauffe-eau ;

- tourner l'interrupteur sur la position « 2 » (alimentation électrique totale, y compris la résistance du chauffe-eau), puis attendre que la machine soit complètement chauffée.

6.3.2 Chauffage au gaz (en présence d'un réseau de gaz)

- Tourner le commutateur (A) sur la position 1 ;
- ouvrir le robinet du gaz (B) situé sur le réseau ;
- maintenir enfoncé le bouton (C) ou la manette (D) et, en même temps, appuyer sur le bouton d'allumage (E) ;
- une fois la flamme allumée, maintenir enfoncée pendant quelques secondes la touche (C) ou la manette (D) de façon à permettre une correcte intervention du thermocouple ;
- vérifier la présence de la flamme à travers le regard (F) ;
- attendre que la pression d'exercice indiquée sur le manomètre atteigne la valeur de travail de 0,1-0,12 MPa (1-1,2 bar) ;
- chez les modèles où la manette (D) est présente il est possible de régler le gaz en utilisant cette même manette (D) : pour augmenter tourner la manette en sens horaire ; pour diminuer, la tourner en sens antihoraire.



6.3.3 Chauffage électrique + gaz (en présence d'un réseau de gaz)



Ne pas allumer le système à gaz si le chauffe-eau est vide.

- Procéder comme indiqué au paragraphe précédent ;
- après avoir vérifié l'allumage de la flamme, tourner le commutateur (A) sur la position 2. La résistance du chauffe-eau sera ainsi alimentée et la pression d'exercice sera atteinte très rapidement ;
- attendre que la pression d'exercice indiquée sur le manomètre atteigne la valeur de travail 0,1-0,12 MPa (1-1,2 bar).

6.3.4 Extinction de la machine

Éteindre la machine en utilisant l'interrupteur ou le commutateur général.

6.4 Prédiposition de la machine

6.4.1 Renouvellement eau intérieure



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

À l'aide des différentes commandes, procéder de la façon suivante :

GROUPES

- Enclencher un porte-filtre sans filtre au groupe de distribution ;
- placer un pot sous les becs verseurs du porte-filtre ;
- faire couler au moins **1 litre** d'eau ;
- répéter l'opération pour chaque groupe.

BUSE À EAU CHAUDE

- Placer un pot avec une capacité suffisante sous la buse à eau chaude ;
- faire couler l'eau chaude à la quantité indiquée dans le tableau :

1GR	COMP	2GR	3GR	4GR
3 litres	4 litres	5 litres	8 litres	10 litres

En cas d'intervention du système Time-out, éteindre la machine et la rallumer, puis procéder aux distributions.

En cas de chute de pression de la machine pendant les opérations de distribution, attendre le temps nécessaire pour rétablir les conditions initiales et continuer jusqu'à la distribution complète de la quantité d'eau indiquée.

BUSES À VAPEUR

- Introduire la buse à vapeur à l'intérieur d'un pot ;
- effectuer la distribution de la vapeur pendant au moins **1 minute** ;
- si présent, répéter l'opération avec l'autre buse à vapeur.



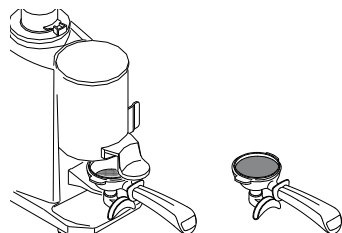
Danger de brûlures. Éviter de diriger la vapeur et l'eau chaude vers les mains ou d'autres parties du corps. Ne pas toucher la buse à vapeur et la buse à eau chaude à mains nues ; utiliser les EPI adéquats.

6.4.2 Mouture et dosage du café

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

La mouture et le dosage du café doivent être effectués selon les instructions du fabricant du moulin-doseur. Les points suivants doivent également être pris en compte :

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



6.4.3 Éclairage lumière du plan de travail (si présent)

Certaines machines peuvent avoir un éclairage de plan de travail. Pour activer l'éclairage du plan de travail, actionnez la commande d'éclairage.

6.5 Distribution du café



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

La façon dont le café est distribué est différente pour chaque type de machine pour laquelle vous devez suivre les instructions selon le modèle que vous utilisez.

Dans tous les cas, avant de distribuer, vous devez remplir le support de filtre tel que décrit dans le paragraphe suivant.

6.5.1 Préparation du porte-filtre



Avant de remplir le porte-filtre, s'assurer qu'il est vide et que le filtre est débarrassé de tous les résidus de café précédents.

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

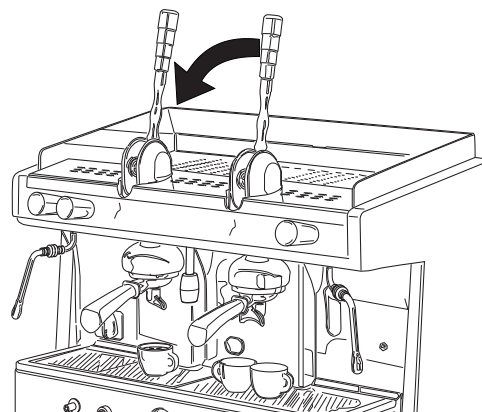
6.5.2 Version « ALE »



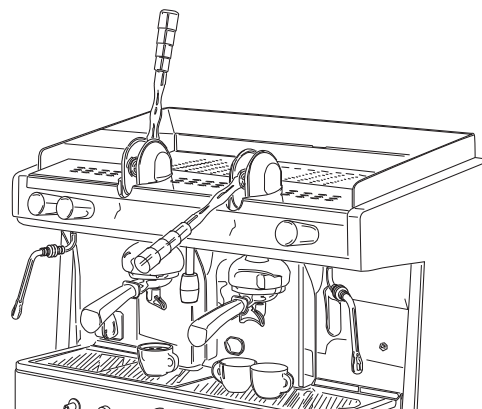
Ne jamais effectuer les opérations décrites ci-après sans la présence de café dans le filtre ou sans porte-filtre enclenché au groupe de distribution : le retour rapide du levier vers le haut pourrait causer des dommages à l'appareil, aux biens ou aux personnes.

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

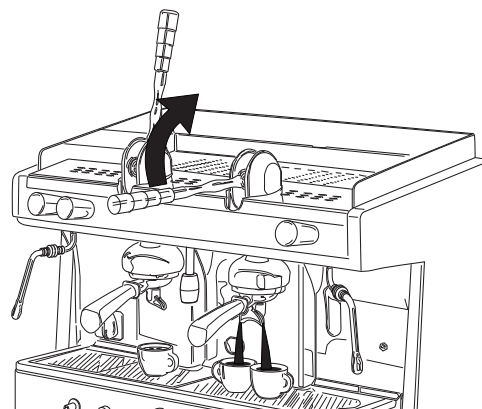
- Placer une tasse/tasse à café sous le bec verseur du groupe ;
- abaisser complètement le levier ;



- attendre un bref instant de pré-infusion du café (3÷5 secondes) avec le levier baissé pour la pré-infusion du café ;



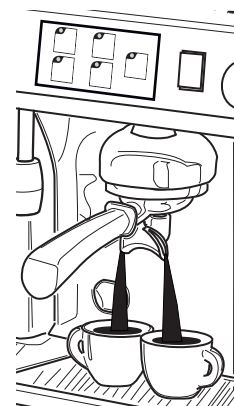
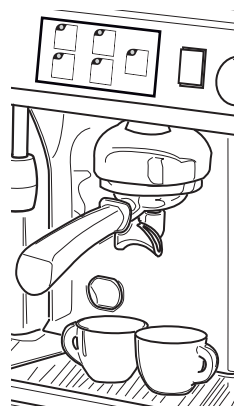
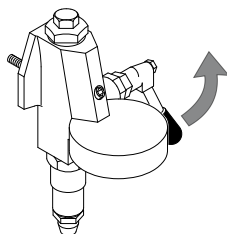
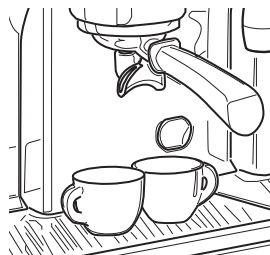
- ensuite, relever le levier **délicatement** jusqu'à sentir une légère résistance, puis le relâcher ;



- le levier poursuivra son ascension jusqu'à la position de repos au cours de laquelle le café sera distribué. Attendre la fin de la distribution du café.

6.5.3 Version « EMA »

- Placer une tasse/tasse à café sous le bec verseur du groupe ;
- soulever le levier : la machine commence à distribuer du café ;



- lorsque la quantité désirée de café a été atteinte dans la tasse / tasse à café, baisser le levier pour arrêter la distribution du café.

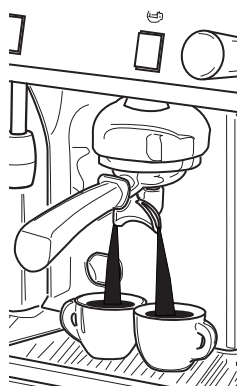
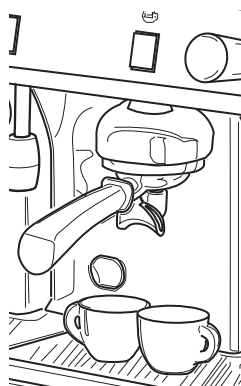
- appuyer sur la touche souhaitée, par exemple  et attendre la distribution du café (allumage de la LED) ;
- pour bloquer la distribution du café de façon anticipée, réappuyer sur la touche  ou la touche **STOP PROG.**



En cas d'anomalie ou de blocage du clavier, utiliser l'interrupteur manuel (voir version « EPU »).

6.5.4 Version « EPU »

- Placer une tasse/tasse à café sous le bec verseur du groupe ;
- Appuyez sur le bouton de distribution souhaité  la machine commencera à distribuer le café, lorsque la quantité désirée de café dans la tasse est atteinte, appuyez à nouveau sur l'interrupteur pour arrêter la distribution.



6.5.5 Version « EVD »

DISTRIBUTION DU CAFÉ

- Placer une tasse/tasse à café sous le bec verseur du groupe ;

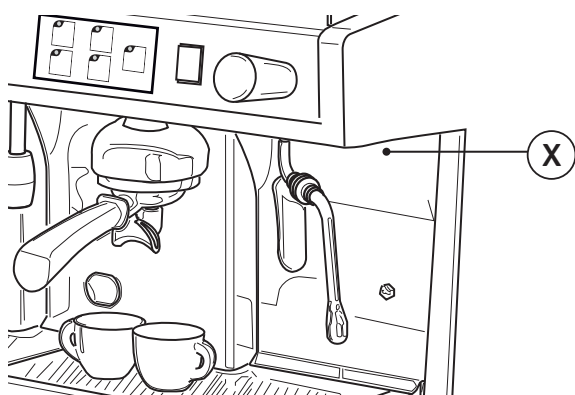
PROGRAMMATION CAFÉ



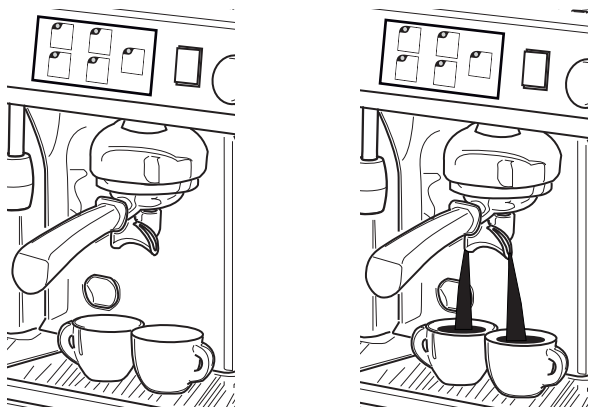
La programmation de chaque dose doit être effectuée avec du café moulu nouveau et non pas avec des marcs de café précédemment utilisés.

La machine est déjà programmée en usine. Si l'on souhaite modifier les doses de café, procéder de la manière suivante :

- Toujours programmer en premier le clavier du groupe qui est le plus à droite. De cette manière, tous les autres claviers se programmeront automatiquement. Si nécessaire, programmer les autres ;
- placer sur **ON** le levier de programmation (**X**) - voir remarque (*) - situé sous le panneau antérieur droit de la carrosserie ;



- Placer une tasse/tasse à café sous le bec verseur du groupe ;



- presser la touche **STOP PROG.** pendant au moins 5 secondes jusqu'à l'allumage de tous les voyants des touches dose ;
- appuyer sur la touche à programmer, par exemple  ;
- pour confirmer la dose appuyer sur la touche **STOP PROG.** ;
- au choix, répéter l'opération pour les autres touches de dose ;
- à la fin de la programmation, replacer le levier de programmation (**X**) - voir remarque (*) - sur **OFF**.

REMARQUE (*)

- Sur certains modèles, le levier de programmation X a été supprimé, pour accéder au mode programmation appuyer sur la touche **STOP PROG.** pendant au moins 5 secondes tous les leds du clavier s'allument. Pour confirmer la dose café appuyer soit sur la touche **STOP PROG.** ou sur la touche dose sélectionnée.
- Sur certains autres modèles, pour accéder à la programmation il faut tourner l'interrupteur à clé prévu à cet effet.
- Pour sortir du mode programmation, il suffit d'attendre quelques secondes.

6.6 Distribution de vapeur

La façon dont la vapeur est distribuée est différente pour chaque type de machine c'est pourquoi il faut suivre les instructions en fonction du modèle utilisé.

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

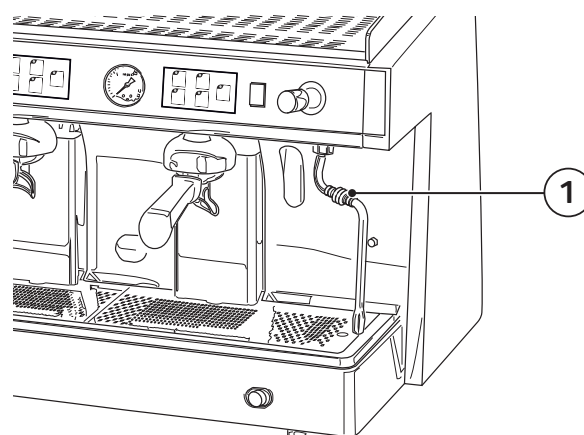
- chauffer uniquement la quantité de lait à utiliser, une fois chauffé, le verser complètement sans le réchauffer ultérieurement ;
- faire mousser le lait à une température d'environ 4°C.

Dans tous les cas, vous devez toujours suivre les précautions suivantes avant de procéder à l'approvisionnement en vapeur.



Manier la buse à vapeur avec prudence en utilisant le caoutchouc anti-brûlure (1).

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



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



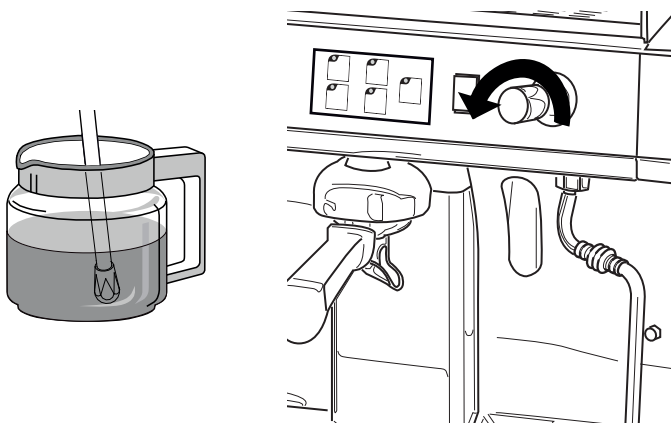
Pour que les extrémités des buses à vapeur fonctionnent toujours parfaitement, il est recommandé d'effectuer une brève distribution à vide à la fin de chaque utilisation. Nettoyer régulièrement les embouts avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Laisser la buse à vapeur plongée dans le lait uniquement le temps nécessaire pour le chauffer.



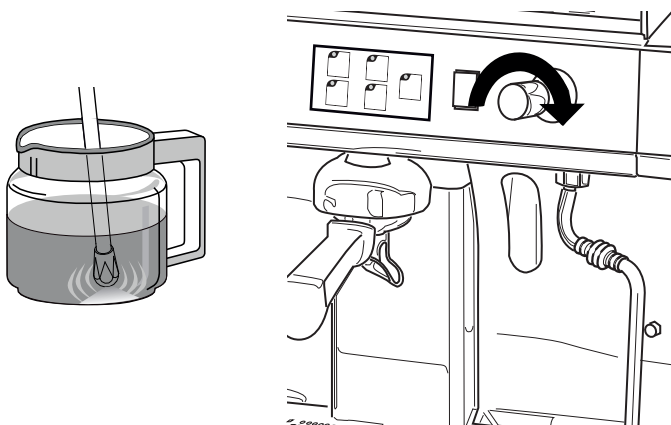
Ne pas ouvrir le robinet de vapeur lorsque la buse à vapeur est plongée dans le lait et lorsque la machine est éteinte car cette dernière aspirerait le lait à l'intérieur des tuyaux.

6.6.1 Version avec manette rotative

- Immerger la buse à vapeur dans le liquide à chauffer ;
- actionner la molette du robinet en sens antihoraire ;

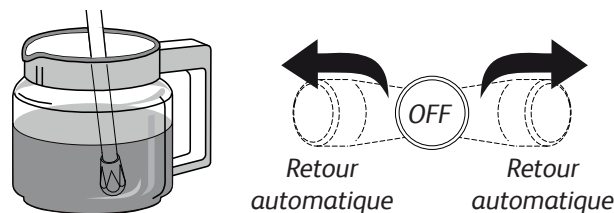


- la quantité de vapeur distribuée sera proportionnelle à l'ouverture du robinet ;
- pour arrêter la distribution, tourner la molette en sens horaire.



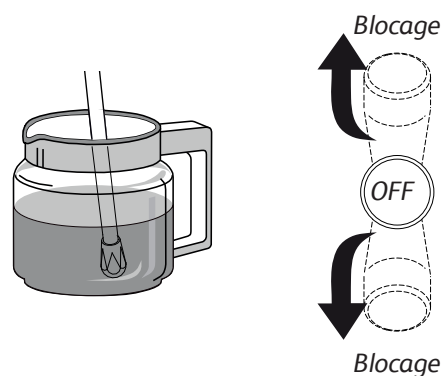
6.6.2 Version avec manette à levier

- Immerger la buse à vapeur dans le liquide à chauffer ;
- Déplacez le levier de robinet horizontalement pour commencer la distribution de la vapeur (le mouvement horizontal peut se produire dans n'importe quelle direction comme indiqué dans la figure) ;



- la quantité de vapeur distribuée sera proportionnelle au déplacement du levier ;
- pour terminer la distribution de vapeur, relâchez le levier; il reviendra automatiquement à la position centrale.

i Pour obtenir de la vapeur en continu, tourner le levier verticalement jusqu'à atteindre la position de verrouillage et l'accrocher en position d'ouverture constante (le déplacement vertical peut se produire dans n'importe quelle direction comme indiqué dans la figure).



Pour terminer la distribution, replacer manuellement le levier en position centrale.

6.7 Distribution d'eau chaude

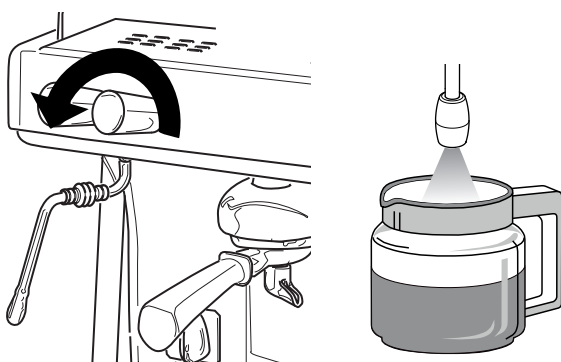


Danger de brûlures. Éviter de diriger l'eau chaude vers les mains ou d'autres parties du corps. Ne pas toucher les buses à eau chaude à mains nues ; utiliser les EPI adéquats.

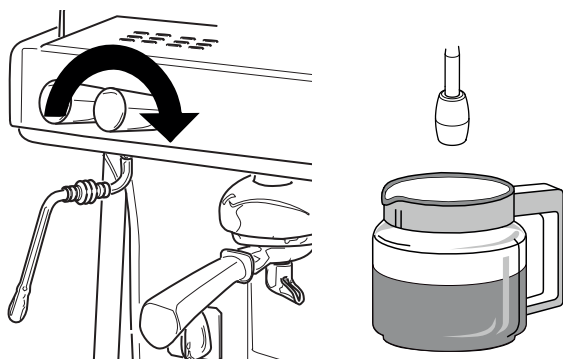
La façon dont l'eau chaude est distribuée est différente pour chaque type de machine c'est pourquoi il faut suivre les instructions en fonction du modèle utilisé.

6.7.1 Distribution manuelle d'eau chaude

- Placer le pot sous la buse à eau chaude ;
- actionner la molette du robinet en sens antihoraire ;



- la quantité d'eau chaude distribuée sera proportionnelle à l'ouverture du robinet ;
- lorsque vous avez distribué la quantité d'eau désirée, pour terminer la distribution, faites tourner la manette en sens horaire.

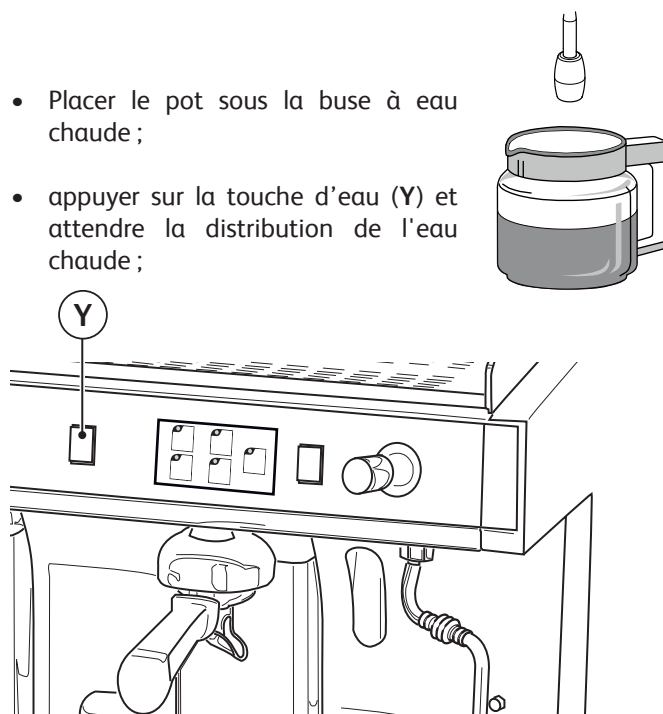


6.7.2 Distribution automatique d'eau chaude

DISTRIBUTION EAU CHAUDE



Le bouton indiqué pour mettre en évidence les instructions pour l'approvisionnement en eau chaude est purement indicatif. Il faut appuyer sur le bouton d'eau présent sur la machine pour varier la forme et la position en fonction de la machine en votre possession.



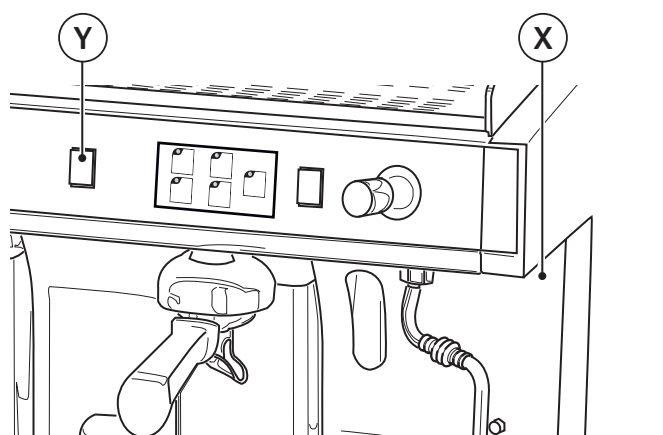
- Placer le pot sous la buse à eau chaude ;
- appuyer sur la touche d'eau (Y) et attendre la distribution de l'eau chaude ;

- la machine distribue une quantité d'eau chaude programmée ; pour bloquer à l'avance la distribution, appuyer à nouveau sur la touche de distribution eau chaude (Y) ou appuyer sur la touche **STOP PROG.**

PROGRAMMATION

La machine est déjà programmée en usine. S'il est souhaité modifier les doses d'eau, procéder de la manière suivante :

- Placer sur **ON** le levier de programmation (X) - voir remarque (*) - situé sous le panneau antérieur droit de la carrosserie ;



- placer le pot sous la buse à eau chaude ;
- presser la touche **STOP PROG.** pendant au moins 5 secondes jusqu'à l'allumage de tous les voyants des touches dose ;
- appuyer sur la touche de distribution d'eau chaude (Y) et attendre la distribution d'eau chaude ;
- une fois la quantité d'eau souhaitée atteinte, pour confirmer la dose, appuyer à nouveau sur la touche **STOP PROG.** ;
- à la fin de la programmation, replacer le levier de programmation (X) -voir remarque (*) - sur **OFF**.

REMARQUE (*)

- Sur certains modèles, le levier de programmation (X) a été supprimé, pour accéder au mode programmation appuyer sur la touche **STOP PROG.** pendant au moins 5 secondes, tous les leds du clavier s'allument. Pour confirmer la dose appuyer sur la touche **STOP PROG.** ;
- Sur certains autres modèles, pour accéder à la programmation il faut tourner l'interrupteur à clé prévu à cet effet.
- Pour sortir du mode programmation, il suffit d'attendre quelques secondes.

6.8 Distribution de cappuccino

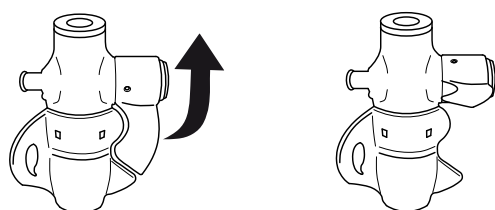
- Introduire le tuyau d'aspiration dans le lait ;
- positionner le pot sous le bec du dispositif à cappuccinos ;
- ouvrir le robinet de vapeur, quand la quantité souhaitée est atteinte, fermer le robinet de vapeur ;
- verser le lait mousseux dans les tasses remplies de café.



Pour obtenir une distribution de lait chaud sans mousse, soulever l'ailette du dispositif à cappuccino vers le haut.

Pour obtenir un meilleur résultat, nous conseillons de ne pas verser directement le lait dans la tasse de café, mais plutôt dans un pot, puis de verser le lait mousseux sur le café.

Nous recommandons de maintenir le dispositif à cappuccino en bon état de propreté, en suivant les indications figurant au paragraphe "7.5 Opérations de nettoyage" sur la page 72.



6.9 Chauffe-tasses



Pour des raisons de sécurité, il est conseillé de ne pas poser de chiffons ni d'autres objets sur le plan du chauffe-tasses afin d'éviter que la machine ne surchauffe.

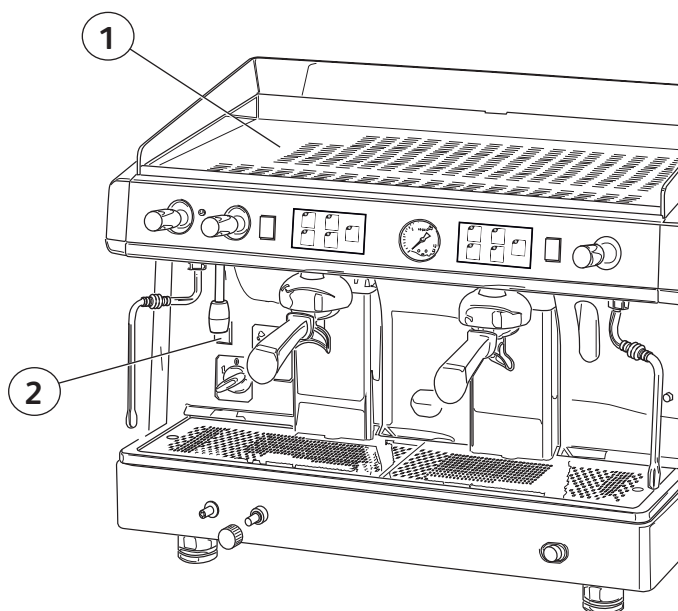


DANGER HAUTE TEMPÉRATURE : le chauffe-tasses peut atteindre des températures qui peuvent causer des brûlures. Faire très attention.

La modalité d'activation et de réglage du chauffe-tasses est différente pour chaque type de machine c'est pourquoi il faut suivre les instructions en fonction du modèle utilisé.

Le dispositif chauffe-tasses sert à chauffer les tasses avant leur emploi.

- Poser les tasses sur le plan supérieur (1) de la machine à café ;
- activer la résistance électrique avec l'interrupteur (2).



6.10 Conseils pour obtenir un bon café

Nettoyer les filtres et les porte-filtres tous les jours, comme indiqué au par. 7.5.3. L'absence de nettoyage entraîne une dégradation de la qualité du café servi.

Pour obtenir un café de bonne qualité, il est important que le degré de dureté de l'eau utilisée ait une valeur de 6-7 °f (degrés français). Si la dureté est supérieure à ces valeurs, il est recommandé d'utiliser un filtre à eau ou un adoucisseur. Éviter d'utiliser l'adoucisseur si les valeurs de dureté de l'eau sont inférieures à 4 °f.

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

Il est conseillé de ne pas conserver d'importants stocks de café en grains. En cas de changement du type de café, il est recommandé de consulter le Technicien pour régler la température de l'eau et la mouture.

Après un arrêt relativement prolongé de la machine (2-3 heures), effectuer quelques distributions à vide. Effectuer constamment le nettoyage et l'entretien périodique.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Précautions de sécurité



Lire attentivement les avertissements figurant au chapitre "I. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ" sur la page 51.

7.2 Entretien périodique

En plus d'effectuer les activités d'entretien selon la fréquence indiquée dans le tableau « Entretien périodique », il faut faire effectuer 1 fois par an minimum un contrôle général de la machine par un Technicien.



Les problèmes des composants mis en évidence en gris nécessitent l'extinction de la machine et l'intervention d'un technicien.

7.3 Entretien après une courte période d'inactivité de la machine

Une « courte période d'inactivité » signifie une période de temps supérieure à une semaine de travail.

En cas de réactivation de la machine après cette période, il est nécessaire de faire appel au Technicien afin de renouveler l'eau contenue dans les circuits hydrauliques comme indiqué au par. "7.2 Entretien périodique" sur la page 70.

De plus, il sera nécessaire d'effectuer toutes les opérations d'entretien périodique prévues, voir paragraphe précédent.



Les problèmes des composants mis en évidence en gris nécessitent l'extinction de la machine et l'intervention d'un technicien.

7.4 Dysfonctionnements et solutions

Dans le tableau « Dysfonctionnements et solutions » vous trouverez les alarmes et les actions pour résoudre le problème signalé.



Les problèmes mis en évidence en gris nécessitent l'extinction de la machine et l'intervention du Technicien.



En cas de non-résolution du dysfonctionnement, éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.

Tableau d'entretien périodique

Composant	Type d'intervention	Du quotidien	Hebdomadaire	Mensuelle
CHAUDIÈRE CIRCUIT HYDRAULIQUE	Changer l'eau comme indiqué au par. 6.4.1 .	X		
MANOMÈTRE	Contrôler constamment la valeur de la pression dans la chaudière indiquée à l'écran qui doit être comprise entre 0,08 et 0,14 MPa (0,8 et 1,4 bar).		X	
MANOMÈTRE	Vérifier la pression de l'eau durant la distribution du café : vérifier la pression indiquée par le manomètre, laquelle doit être comprise entre 0,8 - 0,9 MPa (8 et 9 bars).			X
FILTRES et PORTE-FILTRES	Vérifier l'usure des filtres, vérifier la présence d'éventuels dommages sur le bord des filtres et vérifier la présence de marcs de café dans la tasse et éventuellement remplacer les filtres et/ou porte-filtres.			X
MOULIN-DOSEUR	Vérifier la quantité de café moulu (environ 6-7 g par coup) et vérifier le degré de mouture. Les meules doivent toujours être bien affilées, leur détérioration est signalée par un excès de poudre dans la mouture. Il est recommandé de demander l'intervention du Technicien pour remplacer les meules plates tous les 400/500 kg de café ou tous les 800/900 kg de café en cas de meules coniques.			X
FILTRE À EAU ADOUCISSEUR	Effectuer le remplacement de la cartouche du filtre à eau ou la régénération de l'adoucisseur d'eau à la fréquence indiquée par le fabricant.			X
RÉSEAU DE GAZ	Contrôler la présence éventuelle de fuite de gaz dans le réseau avec un instrument de détection de gaz spécial ou en passant une solution savonneuse sur les conduites.			X

Tableau Dysfonctionnements et solutions

Problème	Cause	Action
ABSENCE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE À LA MACHINE	La machine est éteinte.	Allumer la machine.
IL MANQUE DE L'EAU DANS LE CHAUFFE-EAU	Le robinet du circuit d'eau est fermé.	Ouvrir le robinet du circuit d'eau.
TROP D'EAU DANS LE CHAUFFE-EAU	Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.	Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.
LES BUSES À VAPEUR NE DÉGAGENT PAS DE VAPEUR	- Le gicleur de la buse est obstrué. - La machine est éteinte.	- Nettoyer le gicleur de la buse à vapeur. - Allumer la machine.
DE L'EAU SORT DES BUSES À VAPEUR DE LA VAPEUR MÉLANGÉE À DE L'EAU	Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.	Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.
PAS DE DISTRIBUTION	- Le robinet du circuit d'eau est fermé. - La mouture du café est trop fine.	- Ouvrir le robinet du circuit d'eau. - Régler la mouture du café.
FUITES D'EAU DE LA MACHINE	- Le bac n'est pas vidangé. - Le tuyau d'évacuation est endommagé ou débranché, ou le flux d'eau est entravé.	- Contrôler l'évacuation des eaux usées. - Vérifier et rétablir le raccordement du tuyau d'évacuation sur le bac.
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.
DISTRIBUTION DU CAFÉ TROP RAPIDE	Le café moulu n'est pas assez fin	Régler la mouture du café.
DISTRIBUTION DU CAFÉ TROP LENTE	Le café est moulu trop fin.	Régler la mouture du café.
MARCS DE CAFÉ MOUILLÉS	- Groupe de distribution sale. - Le groupe de distribution est trop froid. - Le café est moulu trop fin. - Le café utilisé est trop vieux.	- Nettoyer le groupe avec le filtre aveugle - Attendre le réchauffement complet du groupe - Régler la mouture du café. - Remplacer le café par du café frais
LE MANOMÈTRE INDIQUE UNA PRESSION NON CONFORME	Panne sur le circuit hydraulique.	Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.
PRÉSENCE DE MARC DE CAFÉ DANS LA TASSE	- Le porte-filtre est sale - Les orifices du filtre sont usés. - La mouture du café n'est pas appropriée.	- Nettoyer le porte-filtre. - Remplacer le filtre. - Régler la mouture de manière adéquate.
LA TASSE EST SALIE PAR DES ÉCLABOUSURES DE CAFÉ	- Le café moulu n'est pas assez fin. - Le bord du filtre est endommagé.	- Régler la mouture du café. - Remplacer le filtre.
- LES VOYANTS DE TOUS LES CLAVIERS CLIGNOTENT (version EVD) - ALLUMAGE DU VOYANT TIME-OUT (version EPU)	Après quelques minutes, le remplissage automatique de l'eau se bloque. - Déclenchement du dispositif Time-out. - Absence d'eau dans le réseau.	- Éteindre la machine et la rallumer. - Ouvrir le robinet du circuit d'eau.
- LA PRÉPARATION DU CAFÉ N'EST PAS CONFORME - LA DOSE DE CAFÉ N'EST PAS RESPECTÉE - LE VOYANT DE LA TOUCHE DOSE CLIGNOTE	Le café est moulu trop fin.	Régler la mouture du café.
DISTRIBUTION DE CAFÉ UNIQUEMENT À PARTIR DE LA TOUCHE MANUELLE	Panne du système électronique.	Éteindre la machine et demander l'intervention du Technicien.
BLOCAGE DU SYSTÈME ÉLECTRONIQUE	Panne au niveau de l'installation électrique ou du système hydraulique.	
LA POMPE PERD DE L'EAU	Panne de la pompe.	
LE MOTEUR S'ARRÊTE BRUSQUEMENT OU LE PROTECTEUR THERMIQUE INTERVIENT POUR UNE SURCHARGE		
LA POMPE FONCTIONNE EN DESSOUS DU DÉBIT NOMINAL		
LA POMPE EST BRUYANTE		

7.5 Opérations de nettoyage

7.5.1 Instructions générales

Il faut effectuer quelques simples opérations de nettoyage pour garantir l'hygiène et l'efficacité optimale de l'appareil. Les instructions figurant dans ce manuel ne sont valables que si la machine à café est utilisée normalement. En cas d'utilisations intensives, les opérations de nettoyage devront être effectuées plus fréquemment.



Ne pas utiliser de détergents alcalins, de solvants, d'alcool ou des produits à base d'acides agressifs (ex. phosphoriques, citriques, sulfamiques, etc.).

Les produits/détergents utilisés doivent être adaptés à cette utilisation et ne doivent pas endommager les matériaux des circuits hydrauliques et il faut en tout cas les utiliser selon les indications figurant sur l'emballage.

Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs susceptibles de rayer la machine. Toujours utiliser des chiffons parfaitement propres et désinfectés.

Pour toutes les opérations de nettoyage des composants de la machine, utiliser exclusivement les détergents fournis par le fabricant :

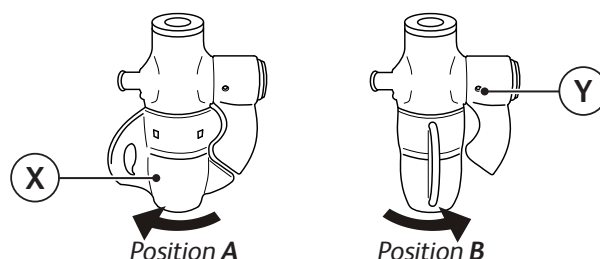
- EVO® ESPRESSO MACHINE
- MFC® BLUE MILK

Nettoyage	Quotidien	Hebdomadaire
Dispositif à cappuccinos : Nettoyer le dispositif au moins une fois par jour ou plusieurs fois en cas d'utilisation continue en suivant les instructions du par. 7.5.2 sur la page 72.	X	
Carrosserie et grilles : Nettoyer les panneaux de la carrosserie avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Retirer le bac d'égouttage et la grille de support de tasses et les laver à l'eau chaude.	X	
Filtres et porte-filtres : Effectuer le lavage sur une base quotidienne ou hebdomadaire comme indiqué au par. 7.5.3 sur la page 72. Tous les jours, procéder au nettoyage quotidien comme indiqué au par. 7.5.5.	X	X
Buse à vapeur : Maintenir toujours propre la buse de sortie vapeur en utilisant 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. Procéder au lavage comme indiqué au par. 7.5.6 sur la page 74.	X	X
Groupe de distribution : Exécuter le lavage du groupe de distribution en suivant les indications du par. 7.5.4 Toutes les semaines, procéder à un lavage interne hebdomadaire comme indiqué au par. 7.5.5. Tous les jours, procéder au nettoyage quotidien comme indiqué au par. 7.5.5.	X	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

7.5.2 Nettoyage du dispositif à cappuccinos

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

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



Nettoyer le dispositif à cappuccinos après une utilisation continue et au moins une fois par jour.

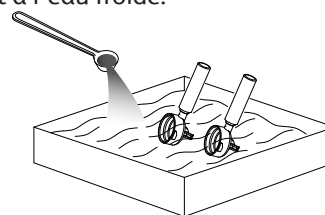
7.5.3 Nettoyage filtres et porte-filtres



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

Quotidiennement :

- Immerger le filtre et le porte-filtre dans l'eau chaude toute la nuit afin de permettre aux dépôts de graisse de café de se dissoudre ;
- rincer le tout à l'eau froide.



Une fois par semaine :



Pour le nettoyage hebdomadaire des filtres et des porte-filtres, utiliser le détergent EVO® dilué dans l'eau selon les modalités indiquées sur l'emballage ou sur le site du fabricant.

7.5.4 Lavage groupe de distribution



Ne pas effectuer de lavage dans le cas de la version « ALE ».

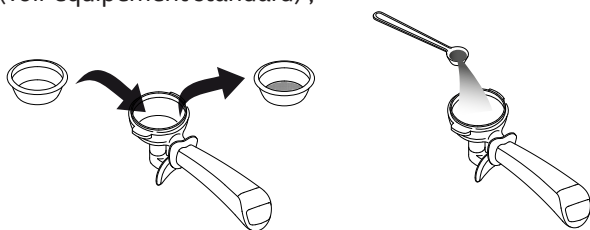


Utiliser le détergent EVO® selon les modalités indiquées sur l'emballage ou sur le site du fabricant

Effectuer tous les jours le lavage des groupes de distribution. Le mode de lavage du groupe de distribution du café est différent pour chaque type de machine. Suivre les instructions en fonction du modèle utilisé.

Dans tous les cas, avant de procéder au lavage, il faut disposer du porte-filtre tel que décrit dans le paragraphe suivant.

- Enlever le filtre du porte-filtre et placer un filtre aveugle (voir équipement standard) ;



- Verser 1 bouchon-doseur rempli à ras bord de détergent EVO® dans les filtres aveugles et fixer les porte-filtres aux groupes de distribution.

De là, suivre les descriptions relatives à la propre machine.

Version « EMA » - « EPU »

- Effectuer une série de distributions jusqu'à ce que l'eau écoulée soit parfaitement propre ;
- retirer le porte-filtre du groupe et effectuer au moins une distribution de manière à éliminer les résidus de détergent.
- retirer le filtre aveugle du porte-filtre et le remplacer par un autre original.

Version « EVD »



Les opérations de lavage peuvent aussi être effectuées simultanément sur plusieurs groupes de distribution. Pour quitter la phase de lavage, les opérations de lavage sur chaque groupe doivent être terminées. En cas d'interruption de l'énergie électrique pendant la phase de lavage ou de rinçage, lors de l'allumage suivant, la machine proposera d'effectuer de nouveau le lavage avec le clignotement de la LED de la touche (2) ☺.

Il faudra effectuer à nouveau l'opération pour éliminer l'éventuelle présence de détergent dans le groupe.

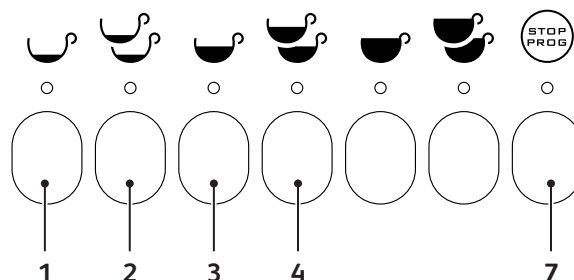
- Sur le clavier du groupe où le lavage doit être effectué, appuyer et maintenir enfoncée la touche (7) STOP PROG et juste après appuyer et maintenir enfoncée pendant au moins 10 secondes la touche (2) ☺ (clignotement de la touche) ;

- pour commencer le lavage appuyer de nouveau sur la touche (2) ☺ (clignotement des touches (1) ☺ et (2) ☺) ;
- attendre que les 5 cycles de lavage automatique soient finis (durée d'environ 30 secondes) ;
- à la fin du cycle de lavage indiqué par le clignotement de la touche (2) ☺, enlever le porte filtre aveugle et replacer le filtre à café dans le porte-filtre ;
- enclencher à nouveau le porte-filtre au groupe de distribution et mettre en route le cycle de rinçage en appuyant sur la touche (2) ☺ ;
- attendre la complète exécution du rinçage automatique (environ 30 secondes) indiqué par le clignotement des touches (3) ☺ et (4) ☺ ;
- la fin du cycle de rinçage sera indiquée par l'éclairage de toutes les touches ;
- répéter les mêmes opérations pour les autres groupes.



Dans la version avec Autosteamer utiliser la touche (7) STOP PROG de n'importe quel clavier.

Utiliser la touche (2) ☺ du clavier du groupe où le lavage doit être effectué.

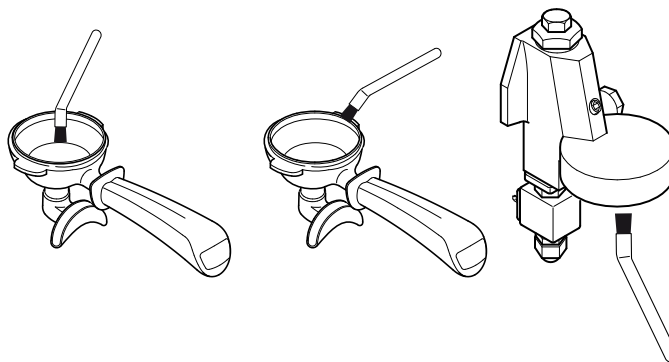


7.5.5 Nettoyage des douchettes du groupe du porte-douchette et du porte-filtre

Quotidiennement :

Nettoyer les douchettes du groupe de distribution et du porte-filtre avec la brosse prévue à cet effet.

Nettoyer soigneusement l'intérieur de la bague d'accrochage et du porte-filtre, ainsi que le bord et les ailettes du porte-filtre afin d'éliminer toute trace de résidu de café.

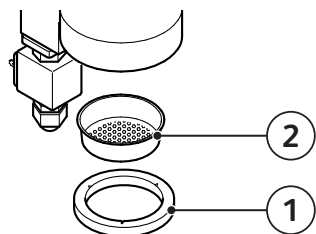


Utiliser la brosse fournie en dotation prévue à cet effet (voir catalogue de pièces détachées).

Quotidiennement :

Nettoyer la douchette comme indiqué ci-dessous :

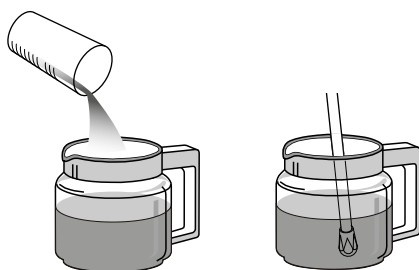
- En faisant levier avec un tournevis, retirer le joint (1) en prenant soin de ne pas l'endommager ;
- retirer la douchette (2) et la laver à l'eau chaude ;
- remplacer la douchette et le joint dans la position d'origine.



7.5.6 Nettoyage de la buse à vapeur



Pour le nettoyage hebdomadaire des filtres et de la buse à vapeur, utiliser le détergent MFC ® dilué dans l'eau selon les modalités indiquées sur l'emballage ou sur le site du fabricant.



8. PIÈCES DE RECHANGE

Le remplacement des composants et/ou des pièces de la machine doit être effectué exclusivement par le Technicien.



L'utilisateur n'est en aucun cas autorisé à effectuer des substitutions de composants et/ou parties de la machine.

9. MISE HORS SERVICE

Pour mettre la machine hors service, il est nécessaire de faire appel au Technicien car la machine doit être débranchée du circuit d'alimentation hydraulique et électrique, et tous les circuits contenant de l'eau doivent être vidés.

La remise en service de la machine après cette période peut être effectuée uniquement par un Technicien.



L'utilisateur n'est en aucun cas autorisé à procéder à la mise hors service de la machine pour de longues périodes, ni à sa remise en service.

10. DÉMANTÈLEMENT

Le démontage de la machine doit être effectué exclusivement par le Technicien.

11. ÉLIMINATION

11.1 Informations sur l'élimination

Pour l'Union européenne et l'Espace économique européen uniquement.



Ce symbole indique que le produit ne peut pas être jeté avec les ordures ménagères conformément à la directive DEEE (2012/19/CE), à la directive sur les Batteries (2006/66/CE) et/ou aux lois nationales transposant ces directives.

Le produit doit être remis à un point de collecte, par exemple, au revendeur en cas d'achat d'un nouveau produit similaire ou à un site de collecte agréé pour le recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), de batteries et accumulateurs. Une mauvaise manipulation de ce type de déchets peut avoir des conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine en raison de substances potentiellement dangereuses généralement associées à ce type de déchets.

La collaboration de l'utilisateur dans le cadre de la mise au rebut de ce produit contribuera à l'utilisation efficace des ressources naturelles et permettra d'éviter d'encourir les sanctions administratives prévues par la loi. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contacter les autorités locales, l'organisme responsable de la collecte des déchets, un revendeur agréé ou votre service d'élimination des déchets ménagers.



Pour l'élimination de la machine, il est recommandé de faire appel au Technicien et/ou à votre revendeur.

11.2 Informations environnementales

La machine contient une pile bouton au lithium nécessaire pour l'enregistrement des données de la machine et située dans la carte électronique.

Jeter la pile conformément aux réglementations en vigueur dans le pays.

I. SICHERHEITSMABNAHMEN

I.I. VOM BENUTZER VERLANGTER KENNTNIS- UND INFORMATIONSTAND

Der Benutzer:

- ist die Person, die für die Bedienung der Maschine und die Durchführung der in diesem Handbuch angegebenen Reinigungsarbeiten verantwortlich ist.
- muss hinsichtlich der Funktionsweise und der während des Betriebs bestehenden Restrisiken angemessen eingewiesen und informiert werden.
- muss im Einklang mit den im Einsatzland der Maschine geltenden Grundsätzen der Lebensmittelhygiene handeln können.

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

I.II. INSTALLATION

Die Installation muss immer und ausschließlich vom Techniker entsprechend den geltenden Sicherheits- und Gesundheitsnormen durchgeführt werden.

I.III. FUNKTIONSWEISE

Auch wenn an der Maschine alle Sicherheitsvorkehrungen getroffen wurden, die auf die Beseitigung eventueller Risiken beim Gebrauch durch den Benutzer abzielen, verbleiben dennoch einige Restrisiken.

Diese so genannten Restrisiken beziehen sich auf Maschinenteile, die eine Gefahr für den Benutzer darstellen können, wenn dieser:

- sie nicht korrekt einsetzt;

- sie fehl schätzt;
 - die eingebauten Sicherheitsvorrichtungen abschaltet und dabei die in diesem Handbuch beschriebenen Vorschriften umgeht.
- Die Maschine ist außerdem mit entsprechenden Hinweisen an den Bereichen mit Restrisiko ausgestattet, die streng beachtet werden müssen. Auf nachstehend aufgelistete Restrisiken, die während des Betriebs und der Bedienung der Maschine bestehen und nicht beseitigt werden können, ist zu achten:

Es ist verboten:

- die Maschine in einem durch Drogen, Alkohol, Psychopharmaka usw. beeinträchtigten geistigen und körperlichen Zustand zu verwenden;
- die Maschine in einer brandgefährdeten Atmosphäre zu verwenden;
- die Maschine in einer explosionsgefährdeten, aggressiven Atmosphäre oder bei einer hohen Konzentration an Staub oder ölhaltigen Stoffen in der Luft zu verwenden.



GEFAHR DURCH STROM

Die Benutzung eines Elektrogeräts muss unter Befolgung der Sicherheitsverhaltensregeln erfolgen:

- Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
- Das Gerät nicht barfuß benutzen;
- Keine Verlängerungskabel benutzen;
- Nicht in einem Bade- oder Duschaum verwenden;
- Nicht am Stromkabel ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen;
- Das Stromkabel des Geräts darf nicht vom Benutzer ausgetauscht werden. Im Falle einer Kabelbeschädigung die Maschine abschalten und sich ausschließlich an den Techniker wenden;
- Das Gerät keinen Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne usw.);
- Die Maschine nicht öffnen;
- Keine Flüssigkeiten auf die Maschine gießen;

- Verhindern, dass das Stromkabel gequetscht wird und/oder mit scharfen Oberflächen in Berührung kommen kann;
- Nicht zulassen, dass das Gerät von Personen verwendet wird, die nicht in seine Bedienung eingewiesen wurden.



GEFAHR DURCH HOHE TEMPERATUR

Einige Maschinenteile können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen. Daher sind folgende Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

- Den Kontakt mit der Brühgruppe, dem Siebträger-Erhitzer und den Wasser-, Dampf- und Autosteamer-Düsen vermeiden;
- Dampf, Heißwasser oder Milch nicht auf Hände oder andere Körperteile richten.



Das Gerät kann von Kindern über 8 Jahre, von körperlich und geistig beeinträchtigten Personen oder anderen, denen die nötige Erfahrung oder Kenntnis fehlt nur benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder nachdem sie die entsprechenden Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Der Benutzer ist verpflichtet, den Techniker umgehend zu informieren, sollte er Defekte bzw. Funktionsstörungen der Maschine oder der Unfallverhütungssysteme sowie jegliche Gefahrensituationen feststellen.

Bei Störungen der Gasanlage (sofern vorhanden) den Einsatz des Technikers anfordern.

Die Gasanlage muss (sofern vorhanden) bei einer längeren Nichtbenutzung der Maschine (nachts oder bei Lokalschluss) abgeschaltet werden.

Es ist strengstens untersagt, jegliche Änderungen, gleich welchen Umfangs, an der Maschine und ihren Funktionen sowie an diesem Dokument vorzunehmen.



Aufgabe des Technikers ist es, den Benutzer über die Methoden der regelmäßigen Prüfung der druckbeaufschlagten Geräte und Sicherheitsvorrichtungen gemäß den im Installationsland geltenden Rechtsvorschriften zu informieren.

Den Techniker mit der planmäßigen Wartung und Kontrolle aller Sicherheitsvorrichtungen beauftragen.

I.IV. WARTUNG UND REINIGUNG

Auf folgende während der Wartung und der Reinigung der Maschine bestehenden Restrisiken, die nicht beseitigt werden können, ist zu achten.

Es ist verboten, die Maschine mit Benzin und/oder Lösungsmitteln jeglicher Art zu reinigen.



GEFAHR DURCH STROM

Die Wartungs- und Reinigungsarbeiten müssen unter Einhaltung von Verhaltensregeln zur Sicherheit erfolgen:

- Die Maschine muss während der Reinigungsarbeiten ausgeschaltet sein; sicherstellen, dass alle Teile auf Raumtemperatur sind;
- Maschine nicht in Wasser tauchen;
- Weder Flüssigkeiten auf die Maschine gießen noch Wasserstrahlen verwenden, um sie zu reinigen;
- Nicht zulassen, dass unzureichend ausgebildete Personen oder Kinder Wartungs- und Reinigungsarbeiten ausführen;
- Schutzvorrichtungen bzw. Gehäuseteile nicht entfernen;
- Maschine nicht öffnen;
- Keine anderen Wartungs- und Reinigungsarbeiten als die in diesem Handbuch genannten ausführen.



GEFAHR DURCH HOHE TEMPERATUR

Während der Reinigungsvorgänge auf einige Maschinenteile achten, die hohe Temperaturen erreichen können:

- Den Kontakt mit der Brühgruppe und den Wasser- und Dampfdüsen vermeiden;
- Die Auslassöffnungen von Dampf, Heißwasser oder Milch nie auf Hände oder andere Körperteile richten.

I.V. EIGENSCHAFTEN DER PSA

Während der Wartung und der Reinigung der Maschine sind die folgenden PSA zu verwenden:

Handschuhe



Zum Schutz des Benutzers vor Schnitt- und Schürfverletzungen und vor allen Maschinenteilen, die eine hohe Temperatur aufweisen und mit Lebensmitteln in Berührung kommen (Siebträger, Filter usw.).



Nur die in diesem Handbuch aufgeführten Wartungs- und Reinigungsarbeiten ausführen.

Alle nicht in diesem Dokument genannten Wartungs- und Reinigungsarbeiten dürfen ausschließlich von einem dazu befugten Fachtechniker ausgeführt werden.

Die Wartungsarbeiten dürfen nur dann ausgeführt werden, wenn:

- die Maschine vom Stromnetz getrennt wurde;
- die Wasserzufuhr gesperrt wurde;
- die Gasanlage abgeschaltet wurde;
- die Maschine vollständig abgekühlt ist.

Falls die Behebung einer Betriebsstörung nicht möglich sein sollte, die Maschine ausschalten und sich an den Techniker wenden. Keine Reparaturversuche unternehmen.

Das Entkrusten des Geräts muss durch den Techniker erfolgen, da bei diesen Vorgängen keine für den Lebensmittelgebrauch schädlichen Substanzen freigesetzt werden dürfen.

I.VI. NOTFÄLLE

Im Falle einer Notsituation müssen die von Notfallplan des Lokals vorgegebenen Maßnahmen ergriffen und die für die Behebung des Problems notwendigen Schritte eingeleitet werden.

BRAND BEI KURZSCHLUSS

Im Falle eines Brandes an der Elektroanlage, an die die Maschine angeschlossen ist, vorgehen wie folgt:

- die Maschine über den Hauptschalter vom Stromnetz trennen;
- die Feuerwehr rufen;
- die Personen aus dem Raum evakuieren;
- die Flammen mit einem CO₂-Feuerlöscher löschen.

GASLECK

Falls eine Leckage infolge eines Defekts an der Gasanlage, an die die Maschine angeschlossen ist, vorgehen wie folgt:

- die Gaszufuhr unterbrechen, indem der Gashahn zur Maschine geschlossen wird;
- die Personen aus dem Raum evakuieren;
- den Raum lüften;
- den Techniker kontaktieren, der für den Maschineneinbau zuständig war;
- im Bedarfsfall die Feuerwehr rufen.

BRAND BEI GASLECK

Im Brandfall infolge eines Defekts an der Gasanlage, an die die Maschine angeschlossen ist, vorgehen wie folgt:

- die Gaszufuhr unterbrechen, indem der Gashahn zur Maschine geschlossen wird;
- die Maschine über den Hauptschalter vom Stromnetz trennen;
- die Feuerwehr rufen;
- die Personen aus dem Raum evakuieren;
- die Flammen mit einem CO₂-Feuerlöscher löschen.

Allgemeines Inhaltsverzeichnis

1. EINLEITUNG	79
1.1 Leitfaden zur Auslegung des Handbuchs	79
1.2 Aufbewahrung des Handbuchs.....	79
1.3 Methode der Aktualisierung des Bedienungshandbuchs.....	79
1.4 Zielgruppe.....	79
1.5 Glossar und Piktogramme	80
1.6 Garantie.....	80
2. MASCHINENIDENTIFIKATION.....	81
2.1 Marke und Bezeichnung des Modells.....	81
2.2 Allgemeine Beschreibung	81
2.3 Kundendienst des Herstellers	81
2.4 Verwendungszweck.....	82
2.5 Erläuterung der Maschine	82
2.6 Tastatur Bedienblende	84
2.7 Daten und Kennzeichnung.....	85
3. EINLAGERUNG.....	86
4. INSTALLATION.....	86
5. INBETRIEBNAHME.....	86
6. FUNKTIONSWEISE.....	86
6.1 Sicherheitsmaßnahmen	86
6.2 Emissionen.....	86
6.3 Ein- und Ausschalten.....	86
6.4 Vorbereitung der Maschine.....	87
6.5 Kaffeeabgabe	88
6.6 Dampfabgabe	90
6.7 Heißwasserabgabe	92
6.8 Cappuccino-Ausgabe.....	93
1.1 Tassenwärmer	93
1.2 Tipps für die Zubereitung eines guten Kaffees.....	93
7. WARTUNG UND REINIGUNG.....	94
7.1 Sicherheitsmaßnahmen	94
7.2 Planmäßige Wartung	94
7.3 Wartungsarbeiten nach kurzzeitigem Maschinenstillstand.....	94
7.4 Funktionsstörungen und ihre Behebung.....	94
7.5 Reinigungsarbeiten	96
8. ERSATZTEILE.....	98
9. AUSSERBETRIEBNAHME	98
10. ABBAU	98
11. ENTSORGUNG.....	98
11.1 Informationen zur Entsorgung.....	98
11.2 Umweltinformationen.....	98

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 Fall von Problemen zu tun ist.



Vor dem Gebrauch der Maschine die in dieser Broschüre enthaltenen Anweisungen aufmerksam befolgen und alle Hinweise genau beachten. Bewahren Sie dieses Handbuch und seine Anlagen an einem leicht zugänglichen und geschützten Ort auf. In diesem Dokument wird vorausgesetzt, dass in den Anlagen, in denen die Maschine installiert wird, die geltenden Sicherheits- und Hygienevorschriften am Arbeitsplatz eingehalten werden.

Der Hersteller behält sich das Recht auf Produktverbesserungen bzw. -änderungen vor. Wir garantieren, dass dieses Handbuch den Stand der Technik wiedergibt, der bei der Vermarktung der Maschine vorlag.

Bei dieser Gelegenheit bitten wir die geschätzten Kunden, uns eventuelle Verbesserungsvorschläge zum Produkt oder zum Handbuch mitzuteilen.

1.1 Leitfaden zur Auslegung des Handbuchs

Dieses Handbuch wurde in unabhängige Kapitel unterteilt. Die Reihenfolge der Kapitel entspricht der zeitlichen Abfolge während der Lebensdauer der Maschine.

Um ein umgehendes Textverständnis zu erleichtern, werden bestimmte Begriffe, Abkürzungen und Piktogramme verwendet.

Das Handbuch umfasst ein Deckblatt, ein Inhaltsverzeichnis und eine Reihe von Kapiteln. Die Kapitel sind fortlaufend nummeriert. In der Fußzeile der Seite ist die Seitennummer angegeben.

Auf der ersten Seite sind die Kenndaten der Maschine und auf der letzten das Datum und die Überarbeitung des Bedienungshandbuchs angegeben.

Abkürzungen

Absch.	= Abschnitt
Kap.	= Kapitel
Abs.	= Absatz
S.	= Seite
Abb.	= Abbildung
Tab.	= Tabelle

Maßeinheit

Die angegebenen Maßeinheiten entsprechen denen des Internationalen Systems (IS).

1.2 Aufbewahrung des Handbuchs

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

Seine Unversehrtheit muss durch sorgsame Handhabung mit sauberen Händen und Vermeidung des Ablegens auf verschmutzten Flächen gewährleistet werden. Es dürfen keinerlei Teile entfernt, zerrissen oder willkürlich geändert werden.

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

Der Hersteller kann auf Anfrage des Benutzers weitere Exemplare des Bedienungshandbuchs der Maschine zur Verfügung stellen.

1.3 Methode der Aktualisierung des Bedienungshandbuchs

Der Hersteller behält sich das Recht auf Änderungen und Verbesserungen der Maschine ohne Vorankündigung und ohne Aktualisierung des dem Benutzer bereits übergebenen Handbuchs vor.



Sollte das Handbuch unleserlich werden oder das Nachschlagen darin problematisch sein, ist der Benutzer verpflichtet, vor dem Ausführen jeglicher Eingriffe an der Maschine beim Hersteller ein neues Exemplar anzufordern.

Es ist strengstens untersagt, Teile des Handbuchs zu entfernen oder umzuschreiben.

Der Benutzer ist zur korrekten Einhaltung der in diesem Handbuch enthaltenen Angaben gehalten.

Der Hersteller haftet in keinem Fall für Probleme, die im Anschluss an eine unsachgemäße Umsetzung dieser Empfehlungen auftreten.

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

1.4 Zielgruppe

Das Handbuch richtet sich an den Benutzer.

Berufliche Qualifikation der Zielgruppe der Maschine

Die Maschine ist für einen gewerblichen und nicht allgemeinen Einsatz bestimmt, daher muss ihre Bedienung qualifizierten Personen anvertraut werden, die:

- volljährig sind;
- physisch und psychisch in der Lage sind, die Maschine zu bedienen;
- in der Lage sind, das Bedienungshandbuch und die Sicherheitsvorschriften zu verstehen und anzuwenden;
- die Sicherheitsvorgänge und ihre Ausführung kennen;
- die Fähigkeit zur Benutzung der Maschine mitbringen;
- die vom Maschinenhersteller festgelegten Vorgehensweisen zur Bedienung der Maschine verstanden haben.

1.5 Glossar und Piktogramme

In diesem Absatz werden die nicht allgemeinen bzw. Begriffe mit einer vom allgemeinen Sprachgebrauch abweichenden Bedeutung aufgeführt.

Im Anschluss werden die verwendeten Abkürzungen und die Bedeutung der die Qualifikation des Bedieners und den Maschinenzustand betreffenden Piktogramme erklärt. Ihre Verwendung gestattet einen schnellen und korrekten Gebrauch der Maschine unter sicheren Bedingungen.

1.5.1 Glossar

Benutzer

Die Person, die für die Bedienung der Maschine und die Durchführung der in diesem Handbuch angegebenen üblichen Reinigungsarbeiten verantwortlich ist.

Techniker

Eine Fachkraft, die speziell ausgebildet und befugt ist, folgende Tätigkeiten in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften auszuführen: Transport und Handhabung, Lagerung, Installation, Inbetriebnahme, Wartung, Außerbetriebnahme, Abbau und Entsorgung der Maschine.

Gefahr

Eine potentielle Quelle von Verletzungen oder Gesundheitsschäden.

Gefahrenbereich

Jeder Bereich in der Nähe einer Maschine, in dem die Anwesenheit einer Person eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit derselben Person darstellt.

Risiko

Kombination der Wahrscheinlichkeit und der Schwere einer Verletzung oder eines gesundheitlichen Schadens, die in einer Gefahrensituation eintreten können.

Schutzvorrichtung

Eigens dazu verwendetes Maschinenelement, um den Schutz durch eine materielle Barriere zu gewährleisten.

Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

Ausrüstung, die von der Person, deren Gesundheit und Unversehrtheit zu schützen ist, verwendet werden muss.

Verwendungszweck

Die Verwendung der Maschine im Einklang mit den in der Bedienungsanleitung erteilten Informationen.

Qualifikation des Benutzers

Mindestkenntnisstand des Bedieners zum Ausführen des beschriebenen Vorgangs.

Gerätezustand

Der Gerätezustand umfasst die Betriebsart und den Zustand der auf der Maschine vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen.

Restrisiko

Risiken, die weiterhin bestehen, obwohl die bei der Planung der Maschine vorgesehenen Schutzmaßnahmen ergriffen wurden und die Schutzvorrichtungen und Schutzmaßnahmen in vollem Umfang eingesetzt werden.

Sicherheitsbauteil:

- Zur Ausübung einer Sicherheitsfunktion bestimmt;
- dessen Defekt bzw. Funktionsstörung die Sicherheit von Personen gefährdet.

1.5.2 Piktogramme

Die Beschreibungen, denen diese Symbole vorausgehen, enthalten sehr wichtige Informationen bzw. Vorschriften, insbesondere in Bezug auf die Sicherheit. Die Nichtbeachtung kann Folgendes nach sich ziehen:

- Gefahr für die Sicherheit des Maschinenbedieners;
- Verletzungen des Benutzers, auch erheblichen Ausmaßes (in einigen Fällen sogar mit Todesfolge);
- Verfall der vertraglichen Garantie;
- Haftungsausschluss des Herstellers.



Das Symbol ALLGEMEINE GEFAHR wird im Gefahrenfall von schweren, dauerhaften Verletzungen verwendet, die einen Krankenhausaufenthalt erfordern und in Extremfällen den Tod verursachen können.



Das Symbol GEFAHR DURCH STROM wird im Gefahrenfall von schweren, dauerhaften Verletzungen verwendet, die einen Krankenhausaufenthalt erfordern und in Extremfällen den Tod verursachen können.



Das Symbol GEFAHR DURCH HOHE TEMPERATUR wird im Gefahrenfall von schweren, dauerhaften Verletzungen verwendet, die einen Krankenhausaufenthalt erfordern und in Extremfällen den Tod verursachen können.



Das Symbol ACHTUNG wird im Gefahrenfall von leichten Verletzungen verwendet, die jedoch eine ärztliche Behandlung erfordern.



Das Symbol VORSICHT wird im Gefahrenfall von leichten Verletzungen verwendet, die durch Erste Hilfe oder Ähnliches behandelt werden können.



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



Das Symbol Schutzhandschuhpflicht wird im Gefahrenfall von schweren, dauerhaften Verletzungen verwendet, die einen Krankenhausaufenthalt erfordern.



Das Symbol Lesespflicht der Unterlagen wird verwendet, um den Benutzer auf die Bedeutung dieser Handlung für seine Sicherheit aufmerksam zu machen.

1.6 Garantie

Die Maschine verfügt über eine Garantie mit einer Laufzeit von 12 Monaten auf alle Bauteile mit Ausnahme von elektrischen und elektronischen Teilen sowie Verschleißteilen.

2. MASCHINENIDENTIFIKATION

2.1 Marke und Bezeichnung des Modells

Die Identifikation der Maschine und des Modells wird auf dem TYPENSCHILD der Maschine und in der EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG angegeben, die der Maschine beiliegt.

2.2 Allgemeine Beschreibung

Die in diesem Handbuch beschriebene Maschine besteht aus mechanischen, elektrischen und elektronischen Bauteilen und dient dazu, Getränke aus Milch, Kaffee und Wasser zuzubereiten. Dieses Produkt wird in Einklang mit den in der der Maschine beiliegenden EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG genannten Richtlinien, Regelungen und dem Gemeinschaftsrecht hergestellt.

2.3 Kundendienst des Herstellers



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

2.4 Verwendungszweck

Die Espresso-Kaffeemaschine wurde für die gewerbliche Zubereitung von heißen Getränken wie Tee, Cappuccino, Kaffee in den unterschiedlichen Zubereitungsarten (Kaffee, extrastark, Espresso, usw.) ausgelegt. Das Gerät ist nicht für Privathaushalte bestimmt, sondern ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch.

Die Maschine kann unter allen in dieser Dokumentation vorgesehenen, enthaltenen oder beschriebenen Bedingungen verwendet werden. Alle anderen Bedingungen gelten als gefährlich. Die Maschine ist an Orten zu installieren, zu denen nur qualifiziertes Fachpersonal mit angemessener Schulung Zugang hat (Bars, Restaurants, usw.).

Zulässige Verwendungen

Damit sind Verwendungen gemeint, die unter Beachtung der in dieser Dokumentation beschriebenen technischen Eigenschaften, Vorgänge und Verwendungen keine Gefahr für die Unversehrtheit des Benutzers darstellen und keine Schäden an der Maschine und in ihrer Umgebung verursachen.



Alle nicht spezifisch in diesem Handbuch beschriebenen Verwendungen sind nicht gestattet und müssen vom Hersteller ausdrücklich genehmigt werden.

Vorgesehene Verwendungen

Die Maschine ist ausschließlich für die gewerbliche Nutzung ausgelegt. Die Verwendung von anderen als den vom Hersteller angegebenen Produkten bzw. Materialien, die Schäden an der Maschine verursachen und zu Gefahrensituationen für den Bediener bzw. Personen in der Nähe der Maschine führen können, wird als unkorrekt und unsachgemäß betrachtet.

Gegenanzeigen bei der Verwendung

Die Maschine darf nicht eingesetzt werden:

- für Verwendungen, die von diesem Absatz abweichen, für andere oder in diesem Handbuch nicht erwähnte Verwendungen;
- unter Verwendung von anderen als den in diesem Handbuch angegebenen Materialien;
- bei ausgeschlossenen oder nicht funktionstüchtigen Sicherheitsvorrichtungen.

Fehlerhafte Verwendung der Maschine

Die Verwendungsart und die Leistungen, für die diese Maschine ausgelegt wurde, schreiben eine Reihe von Vorgängen und Verfahren vor, die ohne vorherige Vereinbarung mit dem Hersteller nicht geändert werden dürfen. Alle gestatteten Vorgehensweisen sind in dieser Dokumentation enthalten. Jegliche nicht darin aufgeführten und beschriebenen Vorgänge sind als nicht möglich und daher als gefährlich einzustufen.

Nicht vorgesehene Verwendungen

Alle zulässigen Verwendungen sind im Handbuch beschrieben. Jegliche anderen Verwendungen sind als nicht möglich und daher als gefährlich zu betrachten.

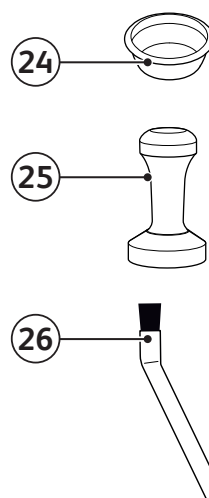
Allgemeine Sicherheitsvorrichtungen

Der Benutzer muss über die Unfallgefahren, die für die Sicherheit vorgesehenen Vorrichtungen und die allgemeinen, von den europäischen Richtlinien und den Rechtsvorschriften des Landes, in dem die Maschine installiert ist, vorgesehenen Unfallverhütungsbestimmungen informiert sein.

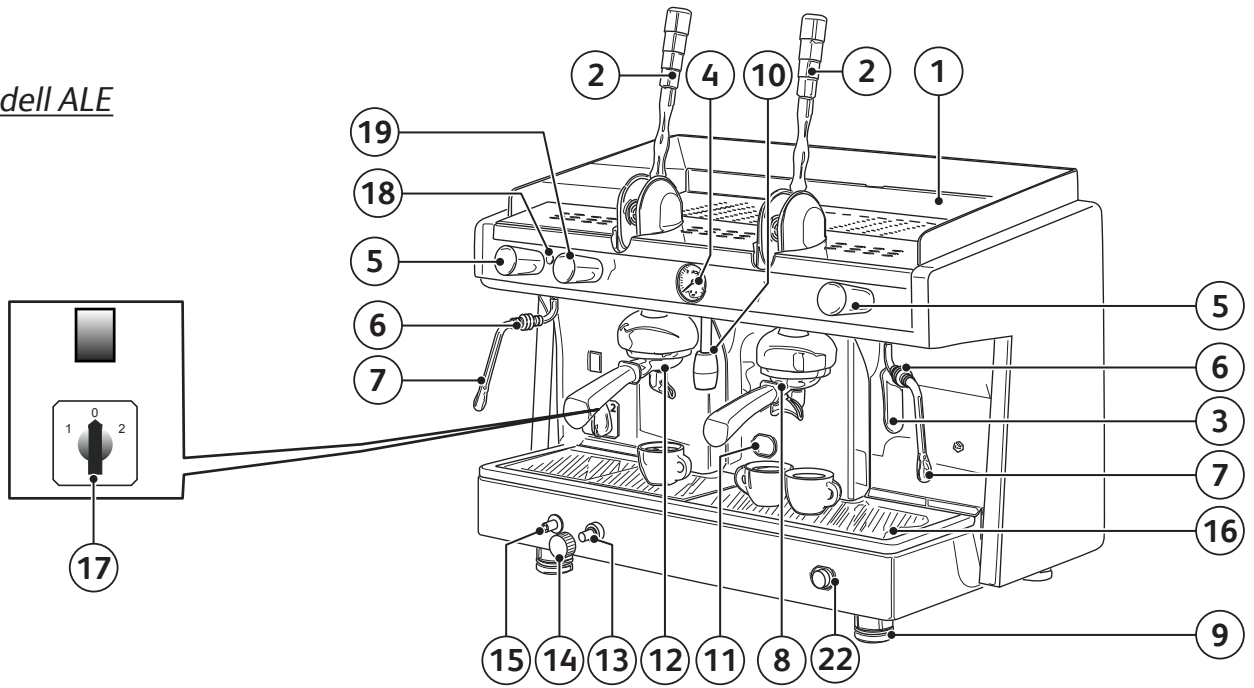
Der Benutzer muss mit der Funktionsweise aller Vorrichtungen der Maschine vertraut sein. Außerdem muss er dieses Handbuch vollständig gelesen haben. Die Wartungseingriffe müssen vom Techniker nach der entsprechenden Einrichtung der Maschine durchgeführt werden. Das nicht autorisierte Ersetzen oder Überbrücken eines oder mehrerer Teile der Maschine, die Verwendung von Zubehör, die ihren Gebrauch verändern und der Einsatz von anderen als den in diesem Handbuch empfohlenen Materialien können zu Unfallgefahren führen.

2.5 Erläuterung der Maschine

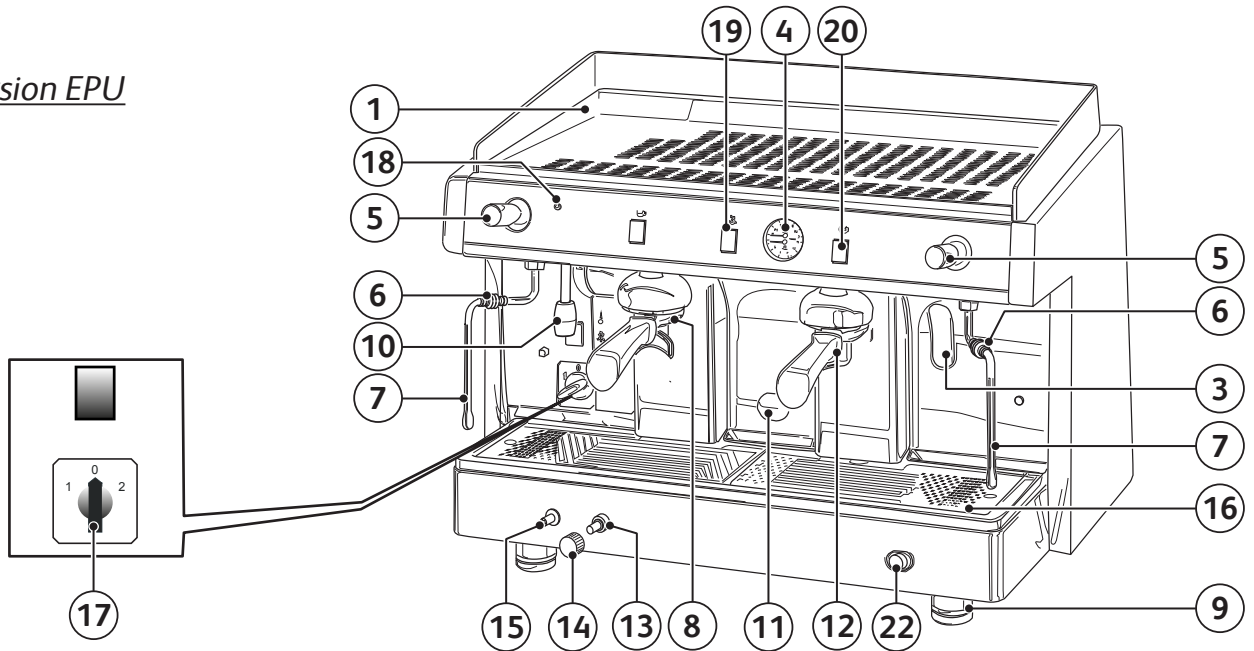
1. Stellfläche Tassenwärmer.
2. Hebelgruppen.
3. Schauglas Kesselwasserstand (Bei einigen Modellen ersetzt eine grüne Leuchtanzeige die Niveauanzeige).
4. Manometer.
5. Dampf-Drehknopf.
6. Verbrennungsschutz.
7. Dampfduse.
8. Filterhalter 2 Tassen.
9. Verstellbarer Fuß.
10. Heißwasserdüse.
11. Sichtfenster Gasbrenner (optional).
12. Filterhalter 1 Tasse.
13. Gassicherheit (optional).
14. Gaseinstellung (optional).
15. Taste Gaszündung (optional).
16. Tassenabstellgitter.
17. Betriebsschalter.
18. Betriebsanzeige Maschine.
19. /DrehknopfTaste Heißwasser.
20. Schalter manuelle Abgabe.
21. Bedienfeld.
22. Wassereinlauf in den Kessel von Hand.
23. Taste Tassenwärmer.
24. Blindsieb.
25. Kaffeepresser
26. Reinigungsbürste



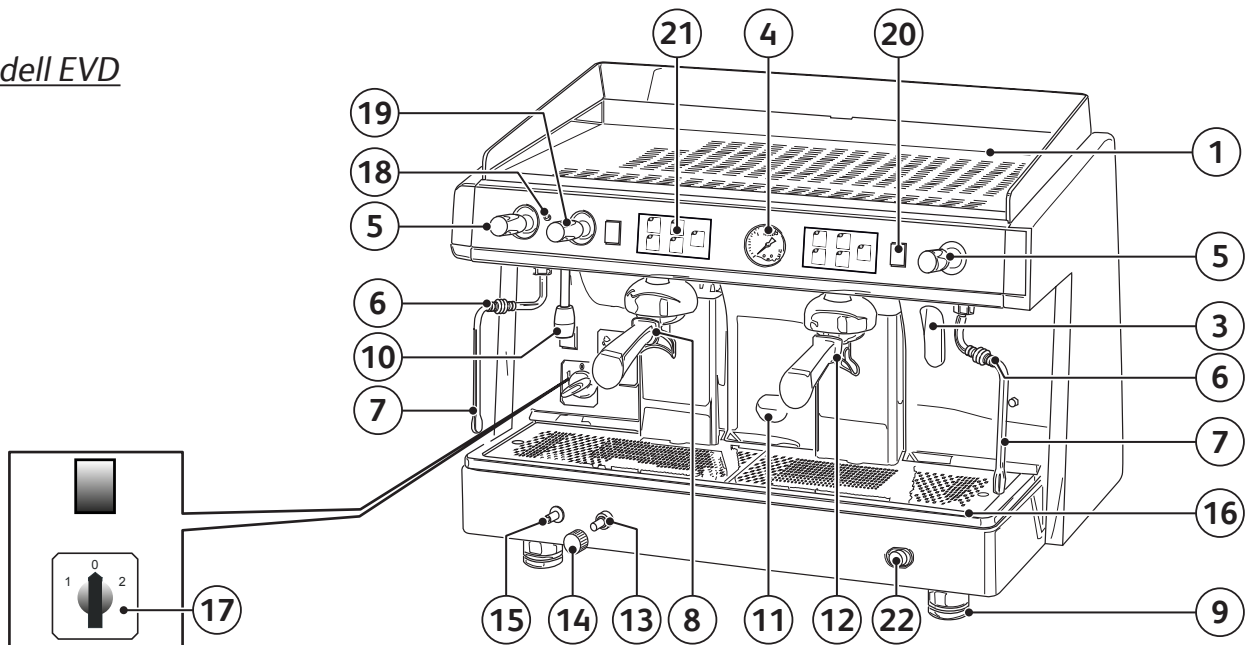
Modell ALE



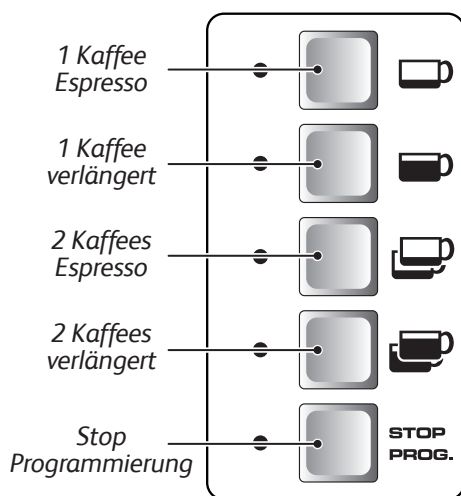
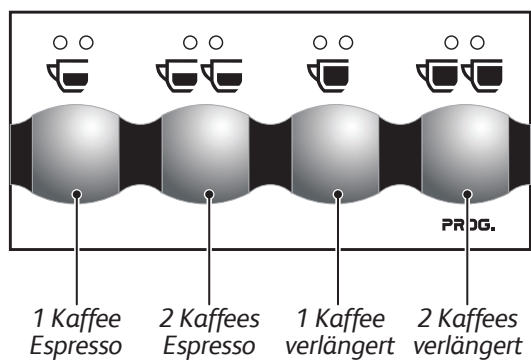
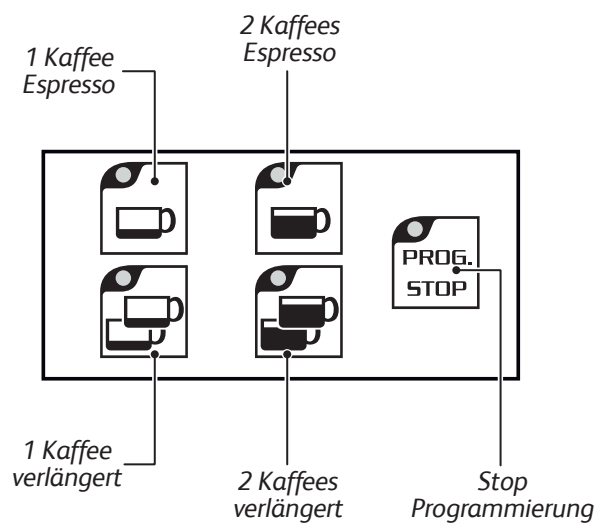
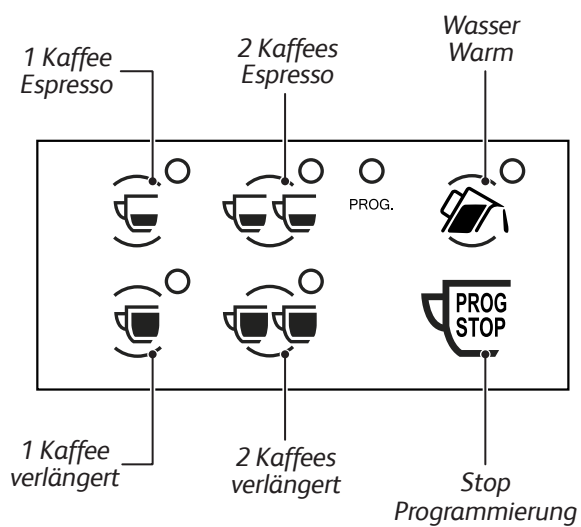
Version EPU



Modell EVD



2.6 Tastatur Bedienblende



2.7 Daten und Kennzeichnung

Nachstehende Tabelle beinhaltet die technischen Maschinendaten:

TECHNISCHE DATEN		1GR	2GR COMP	2GR	3GR	4GR
Leistung	120 V	2200 - 2330 W	2600 - 2930 W	2600 - 3400 W	---	---
	220-240 V	1950 - 3500 W	2500 - 6650 W	2500 - 6650 W	3500 - 7100 W	4850 - 7350 W
	380-415 V					
Frequenz		50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
Boiler		5,5 - 6,0 l	7,0 l	9,5 - 10,6 l	15,5 - 17,2 l	23,0 - 23,8 l
Einstellung Sicherheitsventil		0,19 MPa (1,9 bar) +/- 0,015 MPa				
Betriebsdruck Boiler		0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)				
Wasserversorgungsdruck		0,15 - 0,6 MPa MAX (1,5 - 6 bar MAX)				
Kaffeeabgabedruck		0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)				
Temperatur Arbeitsplatz		5 - 35°C 95° U.R.MAX				
Schalldruckpegel		< 70 dB				

DEUTSCH

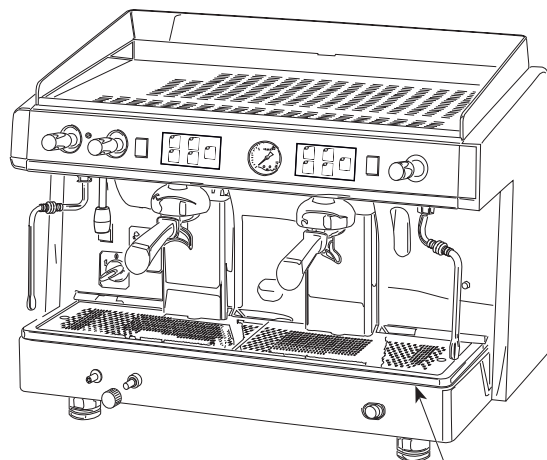
Gemäß der Richtlinie 2006/42/EG ist die Maschine mit dem CE-Kennzeichen ausgestattet, mit dem der Hersteller unter seiner Verantwortung erklärt, dass die Maschine für Personen und Sachgegenstände sicher ist.

Je nach den Zielmärkten können gemäß den geltenden Produktvorschriften alternative Kennzeichen angebracht werden.

Das Typenschild mit den entsprechenden Markierungen, auf denen die Identifikationsdaten, die spezifischen technischen Daten des Geräts und das Herstellungsland angegeben sind, ist unter der Ablaufwanne angebracht.



Herstellungsland der Maschine



Das Typenschild befindet sich unter der Ablaufschale

Hier unten das Beispiel eines Typenschilds:

- S/N - Seriennummer der Maschine;
- Mod. - Maschinenmodell;
- Y - Herstellungsdatum.

Die Maschinendaten sind auch auf dem Etikett auf der Maschinenverpackung angegeben.



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

3. EINLAGERUNG

Die Einlagerung der Maschine erfolgt durch den Hersteller oder Techniker.

4. INSTALLATION

Die Installation der Maschine ist ausschließlich Aufgabe des Technikers.



Bei der Installation der Maschine muss der Techniker das Wasser in den Wasserkreisläufen erneuern.



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



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

5. INBETRIEBNAHME

Die Inbetriebnahme der Maschine ist ausschließlich Aufgabe des Technikers.

6. FUNKTIONSWEISE

6.1 Sicherheitsmaßnahmen



Die in Kapitel "I. SICHERHEITSMABNAHMEN" Auf Seite 75 aufgeführten Hinweise aufmerksam lesen.

6.2 Emissionen

Schwingungen

Bei korrektem bestimmungsgemäßem Gebrauch gemäß diesem Handbuch werden keine Schwingungen erzeugt, die zu Gefahrensituationen führen können.

SCHALLEMISSIONEN

Der Schallpegel der Maschine liegt im Durchschnitt unter 70 dB. Daher besteht keinerlei Verpflichtung zum Tragen persönlicher Schutzausrüstung für das Gehör.

Sollte die Maschine ungewöhnliche Geräusche verursachen, ist der Techniker zu verständigen.

Elektromagnetische Umgebungsbedingungen

Die Maschine ist darauf ausgelegt, in elektromagnetischen Umgebungen industrieller Art korrekt zu funktionieren, da sie die von den geltenden Normen vorgeschriebenen Grenzwerte hinsichtlich Emissionen und Immunität erfüllt.

6.3 Ein- und Ausschalten



Während der Aufheizphase der Maschine (variabel nach dem Modell) lässt das Unterdruckschutzventil für einige Sekunden Dampf ab, und schließt sich dann wieder.



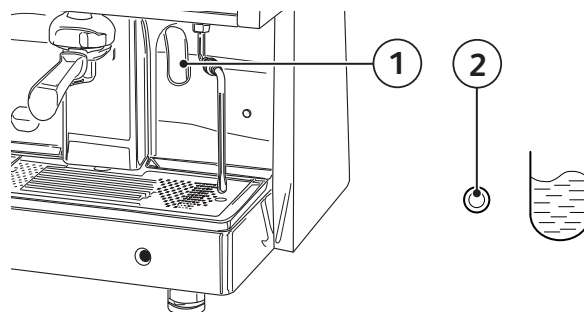
Das Wasser in der Maschine muss täglich ausgewechselt werden, siehe dazu Abs. 6.4.1.

Vor Einschaltung der Maschine wie folgt vorgehen:

- Den Wasserhahn der Wasserleitung und des Enthärter öffnen;
- Vor Einschaltung der Maschine prüfen, ob der Wasserstand im Kessel über dem Minimum des Schauglases (1) liegt.



Bei einigen Modellen ersetzt eine grüne Leuchtanzeige (2) die Niveauanzeige: Die eingeschaltete Leuchtanzeige weist auf den regulären Wasserstand im Kessel hin, das langsame Blinken der Leuchtanzeige bedeutet, dass Wasser einläuft.



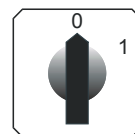
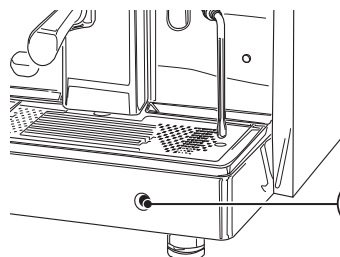
Falls Wasser fehlt (Erstinstallation oder nach der Kesselwartung), muss zuerst der Kessel gefüllt werden, damit der Heizwiderstand nicht überhitzt wird.

6.3.1 Elektrische Aufheizung

Je nachdem, ob ein Schalter oder Kommutator auf der Maschine installiert ist, vorgehen, wie im nachstehenden spezifischen Ablauf angegeben:

SCHALTER

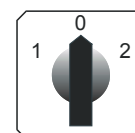
- Den Wasserleitungshahn öffnen;



- mit dem manuellen Einlauf (2) Wasser in den Kessel laufen lassen, bis der optimale Füllstand wieder hergestellt ist;
- den Schalter in die Stellung „1“ drehen und das vollständige Aufheizen der Maschine abwarten.

UMSCHALTER

- Den Wasserleitungshahn öffnen;
- den Schalter in die Stellung „1“ (Stromversorgung der Pumpe für die automatische

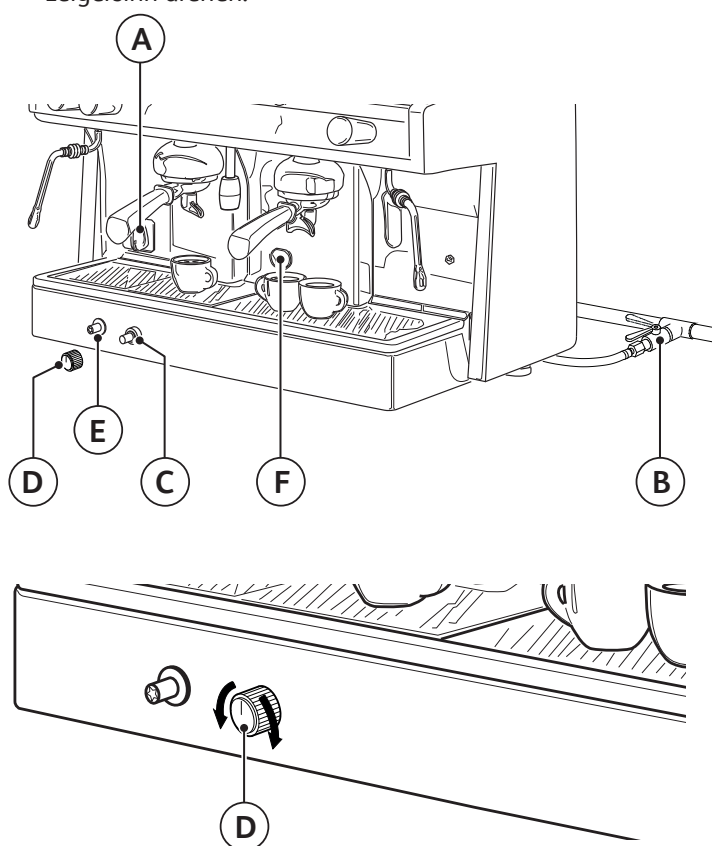


Kesselfüllung und die Betriebsabläufe der Maschine) drehen und den automatischen Wassereinlauf in den Kessel abwarten;

- den Schalter in die Stellung „2“ (volle Stromversorgung einschließlich des Kesselwiderstandes) drehen und die vollständige Aufheizung der Maschine abwarten.

6.3.2 Aufheizen mit Gas (falls Gasanlage vorhanden)

- Den Umschalter (A) in Stellung 1 drehen;
- den Gashahn (B) der Leitung aufdrehen;
- Die Taste (C) oder den Drehknopf D gedrückt halten und gleichzeitig die Einschalttaste (E) drücken;
- Nachdem die Flamme brennt, für einige Sekunden die Taste C oder den Drehknopf D drücken, damit das Thermoelement richtig eingreifen kann;
- Anschließend über das Sichtfenster (F) die erfolgte Zündung prüfen;
- warten, bis der auf dem Manometer angegebene Wert des Betriebsdrucks den Arbeitswert von 1-1,2 bar erreicht hat;
- Bei Modellen mit dem Drehknopf (D) kann die Gaseinstellung mithilfe desselben Drehknopfs (D) vorgenommen werden: Zur Erhöhung den Drehknopf im Uhrzeigersinn drehen; Zur Verringerung den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen.



6.3.3 Elektrische + Gasaufheizung (falls Gasanlage vorhanden)



Die Gasanlage nicht bei leerem Kessel in Betrieb nehmen.

- Wie im vorherigen Abschnitt vorgehen;
- nachdem die Zündung der Flamme geprüft wurde, den Umschalter (A) in Stellung 2 bringen. Auf diese Weise werden der Kesselwiderstand und der Betriebsdruck in kürzerer Zeit erreicht;
- warten, bis der auf dem Manometer angegebene Wert des Betriebsdrucks den Arbeitswert von 1-1,2 Bar erreicht hat.

6.3.4 Ausschalten der Maschine

Die Maschine durch Betätigen des Hauptschalters oder Hauptumschalters ausschalten.

6.4 Vorbereitung der Maschine

6.4.1 Wasserwechsel



Das Wasser in den Wasserleitungen muss täglich gewechselt werden.

Mit folgenden Steuerbefehlen wie folgt vorgehen:

GRUPPEN

- Einen Siebträger ohne Filter an die Brühgruppe befestigen;
- unter die Ausläufe des Siebträgers einen Krug stellen;
- mindestens **1 Liter** Wasser abgeben;
- den Vorgang an jeder Gruppe wiederholen.

HEIßWASSERDÜSE

- Einen ausreichend großen Krug unter die Heißwasserdüse stellen;
- die in der Tabelle angegebenen Menge an Wasser abgeben:

1 GR	COMP	2 GR	3 GR	4 GR
3 Liter	4 Liter	5 Liter	8 Liter	10 Liter

Wenn das Time-out-System ausgelöst wird, Maschine abstellen und wieder einschalten; anschließend Abgaben vornehmen.

Wenn der Druck der Maschine während der Abgabe abfällt, eine gewisse Zeit abwarten, bis sich der Druck wieder aufgebaut hat und mit der Abgabe von der angegebenen Menge an Wasser fortfahren.

DAMPFDÜSE

- Die Dampfdüse in einen Krug versenken;
- mindestens **1 Minute** lang Dampf abgeben;
- sofern eine zweite Dampfdüse vorhanden ist, diesen Vorgang wiederholen.



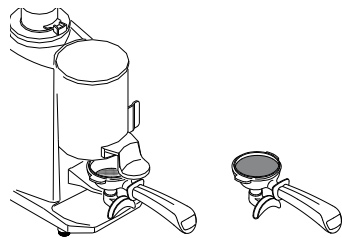
Verbrennungsgefahr. Den Dampf und das Heißwasser nicht auf Hände oder andere Körperteile richten. Die Dampf- und die Heißwasserdüse nicht mit bloßen Händen berühren; geeignete PSA verwenden.

6.4.2 Mahlen und Dosieren des Kaffees

Es ist wichtig, neben der Maschine ein Mahl-/Dosiergerät zu haben, mit dem der täglich verwendete Kaffee gemahlen wird.

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

- Für einen guten Espresso ist es empfehlenswert, keine großen Kaffeemengen aufzubewahren. 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 gemahlten Kaffee kaufen, da dieser sehr schnell an Aroma verliert. Falls nötig, kleine Vakuumpackungen kaufen.



6.4.3 Einschalten der Arbeitsflächenbeleuchtung (falls vorhanden)

Bei einigen Maschinen kann eine Arbeitsflächenbeleuchtung vorhanden sein. Zur Aktivierung der Arbeitsflächenbeleuchtung den entsprechenden Befehl ausführen.

6.5 Kaffeeabgabe



Während der Kaffeeabgabe den Siebträger nicht aus der Brühgruppe herausnehmen.

Der Modus der Kaffeeabgabe ist für jeden Maschinentyp unterschiedlich, weshalb die Anweisungen entsprechend des verwendeten Modells befolgt werden sollten.

In jedem Fall ist vor der Abgabe der Filterhalter wie im nächsten Absatz beschrieben zu füllen.

6.5.1 Vorbereitung des Siebträgers



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

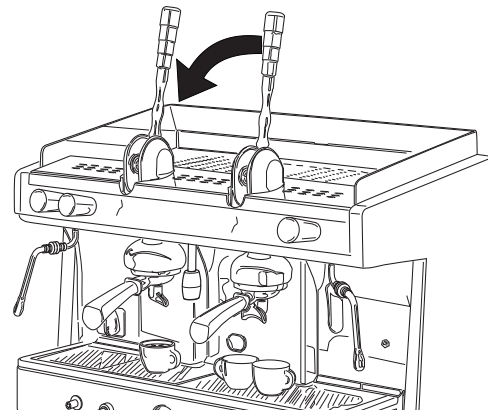
- Das Sieb mit einer Portion gemahlten Kaffees (ca. 6-7 g) füllen und den Anweisungen des Herstellers der Mahl-/Dosiereinheit folgen;
- Den Kaffee mit dem Kaffeepresser festdrücken;
- Den Siebrand reinigen, bevor der Siebträger an der Brühgruppe eingesetzt wird;
- den Siebträger in die Brühgruppe einhängen, ohne zu fest zuzudrehen, damit sich die Dichtung nicht zu schnell abnutzt.

6.5.2 Modell ALE

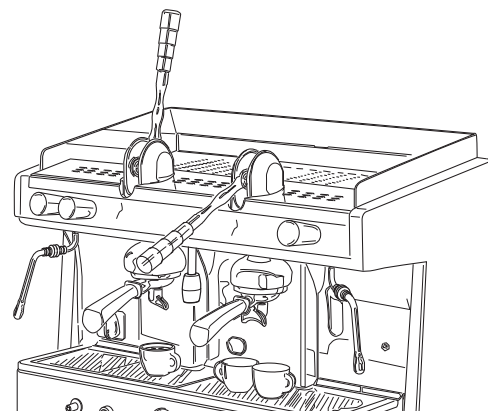


Diese Vorgänge dürfen nie ohne Kaffee im Filter oder ohne an der Abgabegruppe eingehängten Filterhalter ausgeführt werden: Der schnelle Rückschlag des Hebels nach oben kann Schäden am Gerät und an Gegenständen hervorrufen oder Personen verletzen. Die Abgabedauer hängt von der Mahlung und der Kaffeemenge -und qualität im Filterhalter ab.

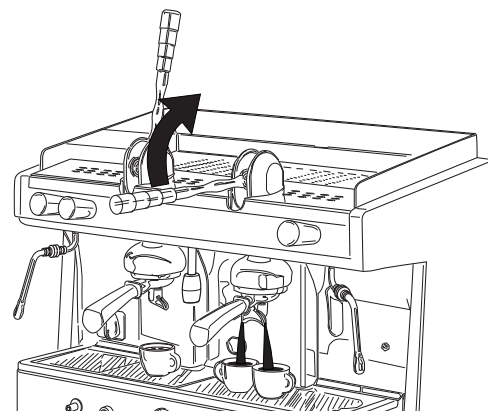
- Eine Kaffee-/Espressotasse unter den Auslauf der Gruppe stellen;
- den Hebel bis zum Anschlag nach unten ziehen;



- eine kurze Vorbrühzeit des Kaffees bei gesenktem Hebel abwarten (3÷5 Sekunden);



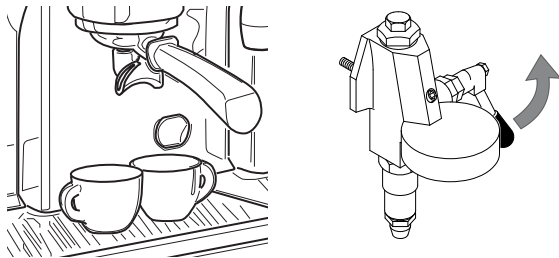
- den Hebel **vorsichtig** nach oben ziehen, bis ein gewisser Widerstand zu spüren ist und loslassen;



- Der Hebel senkt sich so lange, bis die ursprüngliche Stellung erreicht wird, bei der der Kaffee ausgegeben wird. Die Beendigung der Kaffeeabgabe abwarten.

6.5.3 Modell EMA

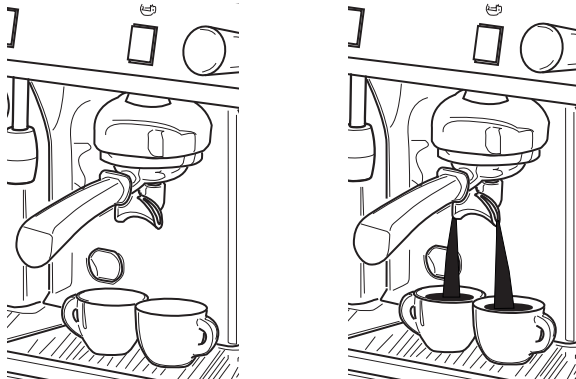
- Eine Kaffee-/Espressotasse unter den Auslauf der Gruppe stellen;
- Den Hebel heben: Die Maschine beginnt mit der Kaffeeabgabe;



- Wenn die gewünschte Kaffeemenge in der Tasse erreicht ist, den Hebel senken, um die Kaffeeabgabe zu stoppen.

6.5.4 Modell EPU

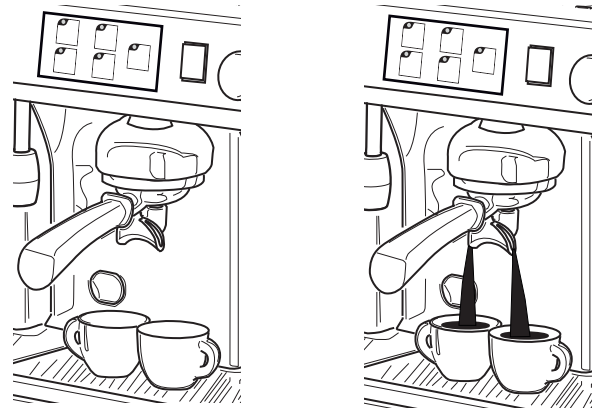
- Eine Kaffee-/Espressotasse unter den Auslauf der Gruppe stellen;
- Die Taste der gewünschten Abgabe drücken : Die Maschine beginnt mit der Kaffeeabgabe. Bei Erreichen der gewünschten Kaffeemenge in der Tasse, den Schalter erneut betätigen, um die Abgabe zu stoppen.



6.5.5 Modell EVD

KAFFEEABGABE

- Eine Kaffee-/Espressotasse unter den Auslauf der Gruppe stellen;



- Die Taste der gewünschten Portion betätigen, zum Beispiel , und die Kaffeeabgabe abwarten (Einschalten der LED);
- Zur vorzeitigen Unterbrechung der Kaffeeabgabe erneut die Taste  oder die Taste **STOP PROG.** betätigen.



Bei Störungen oder Blockierung der Tastatur den manuellen Schalter benutzen (siehe Modell EPU).

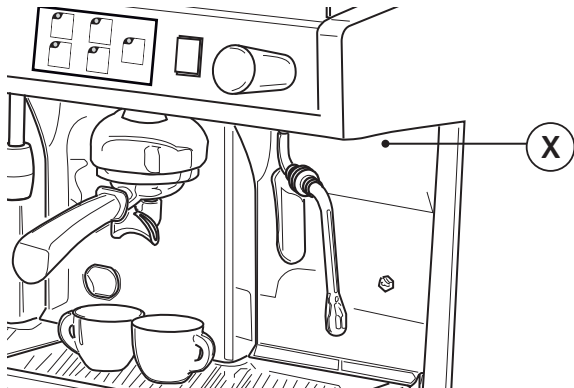
PROGRAMMIERUNG CAFFÉ



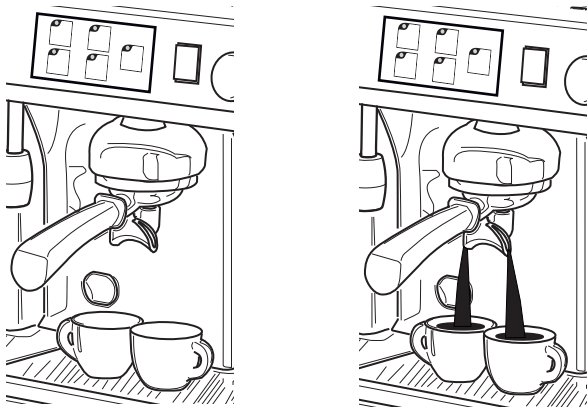
Die Programmierung der einzelnen Portionen Kaffee muss mit frisch gemahlenem Kaffee und nicht mit bereits verwendetem Kaffeesatz durchgeführt werden.

Die Maschine ist bereits werkseitig programmiert. Falls die Kaffeeportionen geändert werden sollen, wie folgt vorgehen:

- Stets zuerst die Bedienblende der Gruppe ganz rechts programmieren. Auf diese Weise werden alle Bedienblenden automatisch programmiert. Die anderen, wenn erforderlich, anschließend programmieren;
- Den Programmierhebel (X) (siehe Hinweis *) unter dem rechten Frontpaneel des Gehäuses auf **ON** stellen.



- Eine Kaffee-/Espressotasse unter den Auslauf der Gruppe stellen;



- die Taste **STOP PROG.** mindestens 5 Sekunden lang betätigen, bis alle LED-Anzeigen der Mengentasten leuchten;
- Die Taste der Dosierung drücken, die eingestellt werden soll, z.B.
- zum Bestätigen der Menge erneut die Taste **STOP PROG.** betätigen;
- Bei Bedarf den Vorgang an den anderen Portionstasten wiederholen;
- Nach Abschluss der Programmierung den Programmierhebel X (siehe Hinweis*) auf **OFF** stellen.

HINWEIS (*)

- Bei einigen Modellen ist der Programmierhebel X nicht vorhanden. Um in die Programmierung zu gelangen, die Taste **STOP PROG.** mindestens 5 Sekunden unter Einschalten aller Led-Anzeigen der Tastatur betätigen. Zum Bestätigen der Menge kann entweder die Taste **STOP PROG.** oder aber die gewählte Mengentaste betätigt werden.
- Bei anderen Modellen muss für die Programmierung der entsprechende Schalter mit Schlüssel betätigt werden.
- Zum Verlassen der Programmierung genügt es einige Sekunden zu warten.

6.6 Dampfabgabe

Der Modus der Dampfabgabe ist für jeden Maschinentyp unterschiedlich, weshalb die Anweisungen entsprechend des verwendeten Modells befolgt werden sollten.

Für ein optimales Aufschäumen folgende einfache Regeln befolgen:

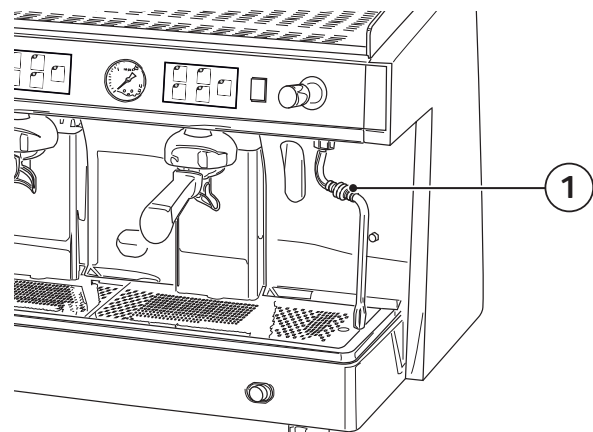
- nur soviel Milch erwärmen, wie verwendet werden soll. Einmal erwärmte Milch nicht nochmals erwärmen, sondern vollständig aus dem Kännchen ausgießen;
- die Milch ist ausgehend von einer Temperatur von ca. 4 °C aufzuschäumen.

In jedem Fall sind vor der Dampfabgabe immer die nachfolgend beschriebenen Vorsichtsmaßnahmen zu befolgen.



Die Dampfdüse an ihrem Verbrennungsschutzgummi (1) vorsichtig handhaben.

Den Dampf nicht auf Hände oder andere Körperteile richten. Die Dampfdüsen nicht mit bloßen Händen berühren; eine geeignete PSA verwenden.



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



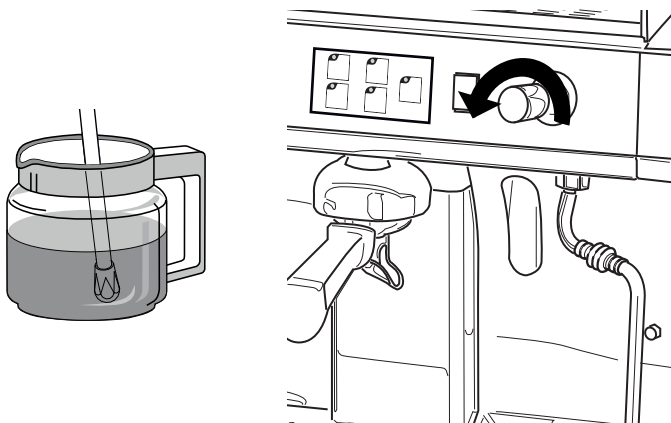
Damit die Auslassöffnungen der Dampfdüsen stets perfekt einsatzbereit sind, wird eine kurze Leerabgabe am Ende einer jeden Benutzung empfohlen. Die Enden immer mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch sauber halten. Die Dampfdüse nur während der notwendigen Erwärmungszeit in der Milch lassen.



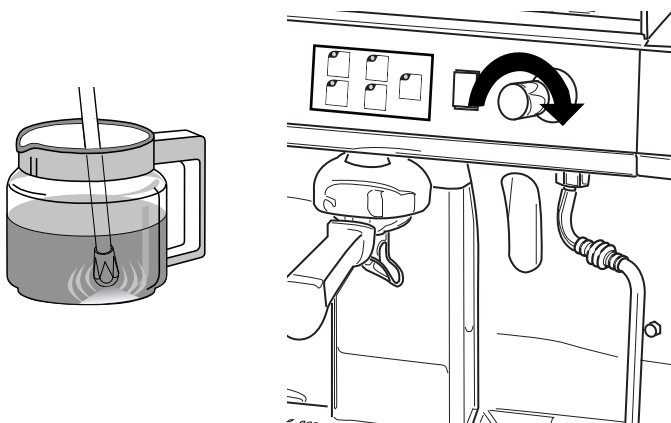
Den Dampfhahn nicht mit in Milch getauchter Dampfdüse und bei ausgeschalteter Maschine öffnen, da die Maschine sonst die Milch in den Rohren aufsaugt.

6.6.1 Modell mit Drehregler

- Die Dampfdüse in die zu erwärmende Flüssigkeit tauchen;
- den Stellknopf des Hahns gegen den Uhrzeigersinn drehen;

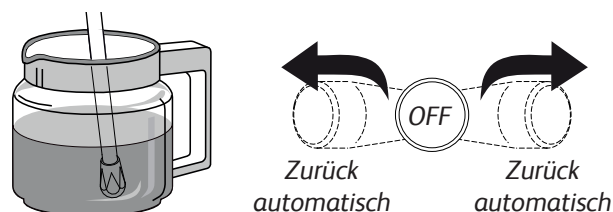


- Die abgegebene Dampfmenge ist proportional zur Öffnung des Wasserhahns;
- zum Unterbrechen der Abgabe den Regler des Hahns im Uhrzeigersinn drehen;



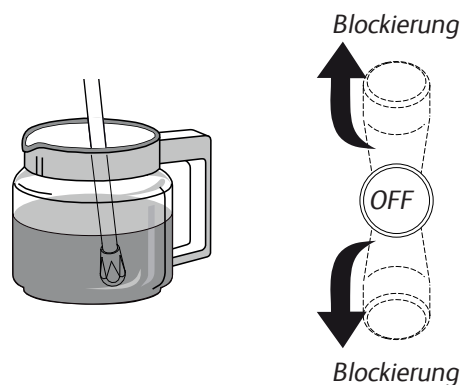
6.6.2 Modell mit Hebelregler

- Die Dampfdüse in die zu erwärmende Flüssigkeit tauchen;
- Den Regler des Wasserhahns horizontal bewegen, um die Dampfabgabe zu starten (das horizontale Bewegen kann in jegliche Richtung erfolgen wie in der Abb. gezeigt);



- Die abgegebene Dampfmenge ist proportional zur Bewegung des Hebels;
- Zum Beenden der Dampfabgabe den Hebel wieder loslassen; er kehrt automatisch in die Mittelstellung zurück.

i Für eine kontinuierliche Dampfabgabe den Hebel in vertikaler Richtung bewegen bis die Sperrstellung erreicht ist, indem er in die ständig geöffnete Position gebracht wird; (das vertikale Bewegen kann in jegliche Richtung erfolgen wie in der Abb. gezeigt).



Zum Beenden der Abgabe den Hebel manuell wieder in Mittelstellung bringen.

6.7 Heißwasserabgabe

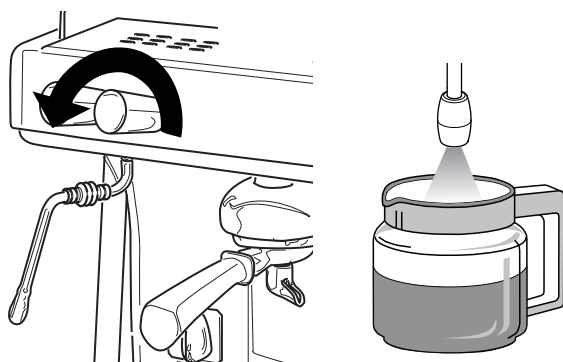


Verbrennungsgefahr. Heißwasser nicht auf Hände oder andere Körperteile richten. Die Heißwasserdüse nicht mit bloßen Händen berühren; eine geeignete PSA verwenden.

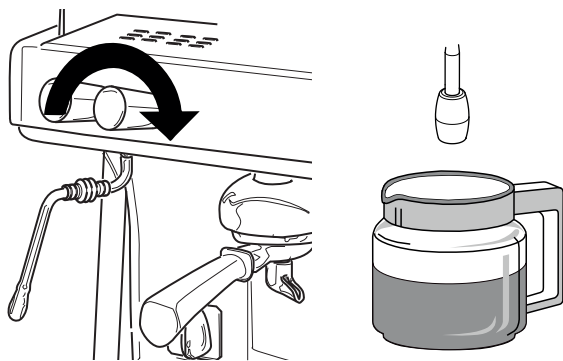
Der Modus der Heißwasserabgabe ist für jeden Maschinentyp unterschiedlich, weshalb die Anweisungen entsprechend des verwendeten Modells befolgt werden sollten.

6.7.1 Manuelle Heißwasserabgabe

- Das Kannchen unter die Heißwasserdüse stellen;
- den Stellknopf des Hahns gegen den Uhrzeigersinn drehen;



- die Heißwasserabgabe erfolgt proportional zur Öffnung des Hahns;
- Wenn die gewünschte Wassermenge abgegeben wurde, zum Unterbrechen der Abgabe den Regler des Hahns im Uhrzeigersinn drehen.



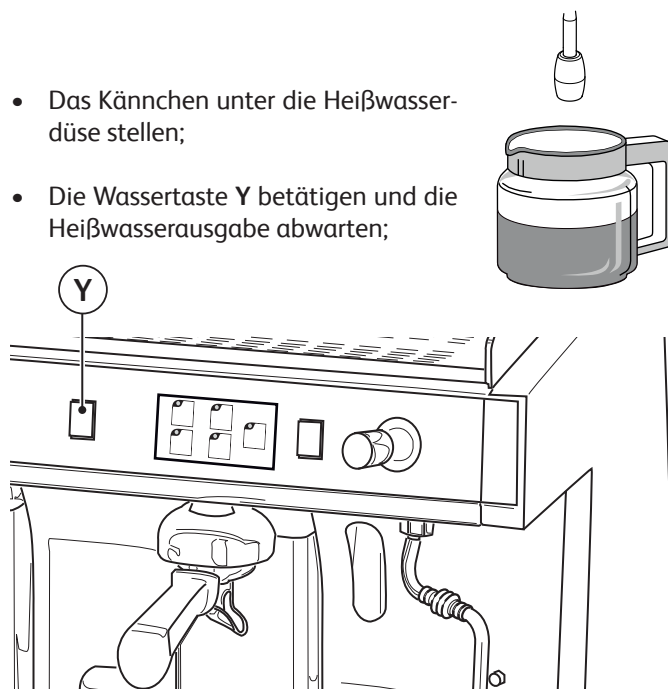
6.7.2 Automatische Heißwasserabgabe

HEIßWASSERABGABE



Die gezeigte Taste für die Anzeige der Hinweise für die Heißwasserabgabe ist rein informativ. Die entsprechende Wassertaste an der Maschine ist zu drücken, die je nach verwendeter Maschine in Form und Position variieren kann.

- Das Kannchen unter die Heißwasserdüse stellen;
- Die Wassertaste Y betätigen und die Heißwasserausgabe abwarten;

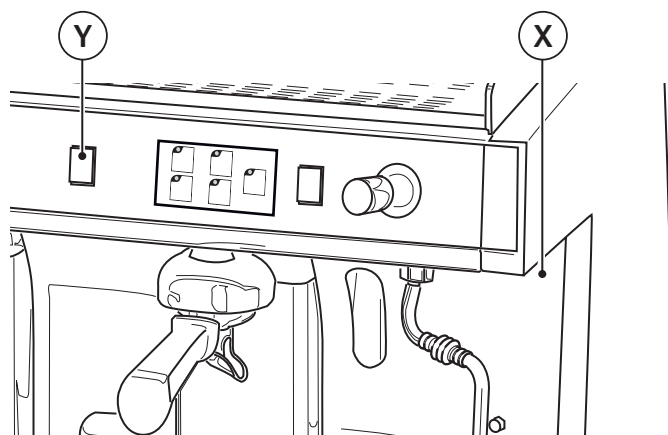


- Die Maschine gibt die programmierte Heißwassermenge ab; um die Abgabe vorzeitig zu unterbrechen, erneut die Taste der Heißwasserabgabe Y oder die Taste **STOP PROG.** betätigen.

PROGRAMMIERUNG

Die Maschine ist bereits werkseitig programmiert. Sollen die Heißwassermengen geändert werden, wie folgt vorgehen:

- Den Programmierhebel (X) (siehe Hinweis *) unter dem rechten Frontpaneel des Gehäuses auf **ON** stellen.



- Die Kanne unter die Heißwasserdüse stellen;
- die Taste **STOP PROG.** mindestens 5 Sekunden lang betätigen, bis alle LED-Anzeigen der Mengentasten leuchten;
- Die Taste der Heißwasserausgabe **Y** betätigen und die Heißwasserabgabe abwarten;
- Bei Erreichen der gewünschten Wassermenge erneut die Taste **STOP PROG.** betätigen, um die Menge zu bestätigen;
- Nach Abschluss der Programmierung den Programmierhebel **X** (siehe Hinweis*) auf **OFF** stellen.

HINWEIS (*)

- Bei einigen Modellen ist der Programmierhebel **X** nicht vorhanden. Um in die Programmierung zu gelangen, die Taste **STOP PROG.** mindestens 5 Sekunden unter Einschalten aller LED-Anzeigen der Tastatur betätigen. Zum Bestätigen der Menge, die Taste **STOP PROG.** betätigen.
- Bei anderen Modellen muss für die Programmierung der entsprechende Schalter mit Schlüssel betätigt werden.
- Zum Verlassen der Programmierung genügt es einige Sekunden zu warten.

6.8 Cappuccino-Ausgabe

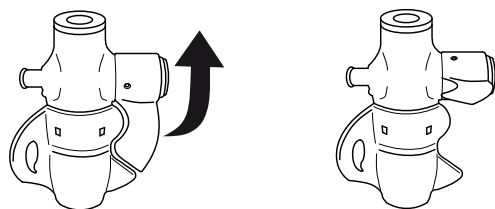
- Das Saugrohr in die Milch tauchen;
- das Kännchen unter den Auslauf des Cappuccino-Zubereiters stellen;
- den Dampfahnen öffnen und beim Erreichen der gewünschten Menge wieder schließen;
- die aufgeschäumte Milch in die Tassen mit dem Kaffee gießen.



Zur Abgabe warmer Milch ohne Schaum den Hebel des Cappuccino-Zubereiters nach oben drücken.

Für ein noch besseres Ergebnis empfiehlt es sich, die Milch nicht direkt in der Tasse sondern in einem Kännchen aufzuschäumen und anschließend die aufgeschäumte Milch auf den Kaffee zu geben.

Den Cappuccino-Zubereiter stets sauber halten. Siehe hierzu Absatz "7.5 Reinigungsarbeiten" Auf Seite 96.



6.9 Tassenwärmer



Aus Sicherheitsgründen sollten keine Tücher oder anderen Gegenstände auf den Tassenwärmer gelegt werden, um eine Überhitzung der Maschine zu vermeiden.

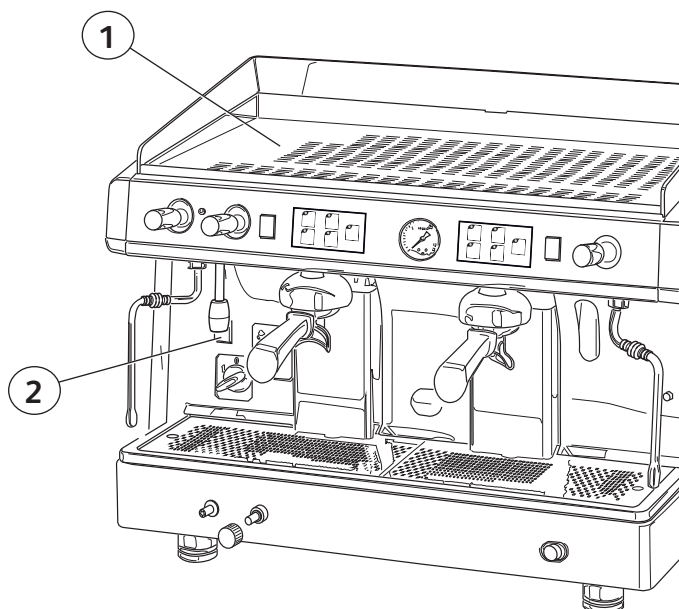


GEFAHR DURCH HOHE TEMPERATUR: Der Tassenwärmer kann Temperaturen erreichen, die Verbrennungen verursachen können. Sehr vorsichtig vorgehen.

Der Modus der Aktivierung und Regulierung des Tassenwärmers ist für jeden Maschinentyp unterschiedlich, weshalb die Anweisungen entsprechend des verwendeten Modells befolgt werden sollten.

Der Tassenwärmer hat die Aufgabe, die Tassen vor ihrem Gebrauch aufzuwärmen.

- Die Tassen auf der oberen Fläche (1) der Kaffeemaschine abstellen;
- Mit dem Schalter (2) den elektrischen Heizwiderstand aktivieren.



DEUTSCH

6.10 Tipps für die Zubereitung eines guten Kaffees

Täglich Sieb und Siebträger reinigen, siehe Abs. 7.5.3. Erfolgt diese Reinigung nicht täglich, verschlechtert sich die Qualität des abgegebenen Kaffees.

Für einen qualitativ guten Kaffee ist es wichtig, dass das verwendete Wasser einen Carbonatwert von 6-7 °F (französische Grad) aufweist. Sollte die Wasserhärte diese Werte übersteigen, ist ein Wasserfilter oder ein Enthärter zu verwenden. Ein Enthärter sollte nicht verwendet werden, wenn die Carbonatwerte des Wassers unter 4 °F liegen.

Sollte das Wasser stark nach Chlor schmecken, ist ein Spezialfilter zu installieren.

Es wird davon abgeraten, einen großen Vorrat an Kaffeebohnen anzulegen. Beim Wechsel der Kaffeesorte sollte für die Einstellung der Wassertemperatur und der Mahlung der Techniker hinzugezogen werden.

Nach einem längeren Stillstand der Maschine (2-3 Stunden) einige Leerläufe durchführen. Die Reinigung und die planmäßige Wartung regelmäßig vornehmen.

7. WARTUNG UND REINIGUNG

7.1 Sicherheitsmaßnahmen



Die in Kapitel "I. SICHERHEITSMABNAHMEN" Auf Seite 75 aufgeführten Hinweise aufmerksam lesen.

7.2 Planmäßige Wartung

Neben den Wartungseingriffen in den in der „Tabelle für Planmäßige Wartung“ angegebenen Abständen ist mindestens einmal im Jahr eine allgemeine Kontrolle der Maschine von einem Techniker ausführen zu lassen.



Die Anzeige von Problemen an den Bauteilen auf grauem Hintergrund macht das Ausschalten der Maschine und einen Eingriff des Fachtechnikers erforderlich.

7.3 Wartungsarbeiten nach kurzzeitigem Maschinenstillstand

Unter „kurzer Maschinenstandzeit“ wird ein Zeitraum von mehr als einer Arbeitswoche verstanden.

Im Fall der erneuten Einschaltung der Maschine nach diesem Zeitraum muss der Techniker das gesamte in den Wasserkreisläufen enthaltene Wasser ersetzen. Siehe hierzu Abs. "7.2 Planmäßige Wartung" Auf Seite 94.

Außerdem sind alle bei der regelmäßigen Wartung vorgesehenen Vorgänge auszuführen. Siehe hierzu den vorangegangenen Absatz.



Die Anzeige von Problemen an den Bauteilen auf grauem Hintergrund macht das Ausschalten der Maschine und einen Eingriff des Fachtechnikers erforderlich.

7.4 Funktionsstörungen und ihre Behebung

Die „Tabelle für Funktionsstörungen und Abhilfe“ listet die Alarmer und Maßnahmen zur Behebung des gemeldeten Problems auf.



Die auf grauem Hintergrund angezeigten Probleme machen das Ausschalten der Maschine und einen Eingriff des Technikers erforderlich.



Falls die Behebung einer Betriebsstörung nicht möglich sein sollte, die Maschine ausschalten und sich an den Techniker wenden.

Tabelle für Planmäßige Wartung

Bauteil	Art des Eingriffs	Täglich	Wöchentlich	Monatlich
HEIZKESSEL HYDRAULIKKREIS	Wechseln Sie das Wasser wie in Abs. 6.4.1.	X		
MANOMETER	Den Druck im Boiler prüfen, der zwischen 0,08 und 0,14 MPa (0,8 und 1,4 Bar) liegen muss.		X	
MANOMETER	Den Wasserdruck während der Kaffeeabgabe prüfen: Den auf dem Manometer angezeigten Druck kontrollieren, der zwischen 0,8 und 0,9 MPa (8 und 9 Bar) liegen muss.			X
SIEB und SIEBTRÄGER	Die Abnutzung und mögliche Randbeschädigung der Siebe prüfen. Außerdem sind eventuelle Kaffeesatzreste in der Tasse zu kontrollieren und bei Bedarf die Siebe bzw. Siebträger zu ersetzen.			X
MAHL-/DOSIERGERÄT	Die gemahlene Kaffeemenge (zwischen 6 und 7 g pro Vorgang) und den Feinheitsgrad der Mahlung prüfen. Die Mahlmesser müssen immer sehr scharf sein, ihre Abnutzung erkennt man, wenn zu viel Pulver im Mahlgut vorhanden ist. Es wird empfohlen, den Eingriff des Technikers anzufordern, um die flachen Mahlwerke nach jeweils 400/500 kg Kaffee oder konische Mahlwerke nach jeweils 800/900 kg Kaffee austauschen zu lassen.			X
WASSERFILTER ENTHÄRTER	Das Auswechseln der Wasserfilter-Kartusche oder das Regenerieren des Enthärter sollte in den vom Hersteller angegebenen Abständen erfolgen.			X
GASANLAGE	Eventuell vorhandene Gaslecks durch Auftragen mit einem speziellen Gasspürgerät auf Gaslecks oder einer Seifenlauge auf die Leitungen prüfen.			X

Tabelle für Funktionsstörungen und Abhilfe

Problem	Ursache	Maßnahme
KEIN STROM AN DER MASCHINE	Die Maschine ist ausgeschaltet.	Die Maschine einschalten.
IM BOILER FEHLT WASSER	Der Hahn der Wasserleitung ist geschlossen.	Den Wasserleitungshahn öffnen.
ZUVIEL WASSER IM BOILER	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und sich an den Techniker wenden.
AUS DEN DAMPFDÜSEN TRITT KEIN DAMPF AUS	- Die Sprühvorrichtung der Düse ist verstopft. - Die Maschine ist ausgeschaltet.	- Die Sprühvorrichtung der Dampfdüse reinigen. - Die Maschine einschalten.
AUS DEN DAMPFDÜSEN TRITT WASSER ODER MIT WASSER VERMISCHTER DAMPF AUS	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und sich an den Techniker wenden.
KEINE ABGABE	- Der Hahn der Wasserleitung ist geschlossen. - Der Kaffee wird zu fein gemahlen.	- Den Wasserleitungshahn öffnen. - Die Mahlung des Kaffees einstellen.
WASSERLECK AN DER MASCHINE	- Die Auffangschale leitet nicht ab. - Das Ablaufschlauch ist beschädigt oder abgelöst oder der Wasserabfluss ist behindert.	- Die Ablaufleitung kontrollieren. - Den Anschluss des Abflussschlauchs an die Auffangschale prüfen und wieder herstellen.
KAFFEE ZU HEISS ODER ZU KALT	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und sich an den Techniker wenden.
KAFFEEABGABE ZU SCHNELL	Der Kaffee ist zu grob gemahlen.	Die Mahlung des Kaffees einstellen.
KAFFEEABGABE ZU LANGSAM	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Die Mahlung des Kaffees einstellen.
NASSER KAFFEESATZ	- Brühgruppe verschmutzt. - Die Brühgruppe ist zu kalt. - Der Kaffee ist zu fein gemahlen. - Der benutzte Kaffee ist zu alt.	- Die Reinigung der Gruppe mit dem Blindsieb vornehmen. - Die vollständige Aufheizung der Gruppe abwarten. - Die Mahlung des Kaffees einstellen. - Den Kaffee durch frischen ersetzen.
DER MANOMETER ZEIGT EINEN UNGEEIGNETEN DRUCK	Störung in der hydraulischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und sich an den Techniker wenden.
KAFFEESATZ IN DER TASSE	- Der Siebträger ist verschmutzt. - Die Sieböffnungen sind abgenutzt. - Die Mahlung des Kaffees stimmt nicht.	- Den Siebträger reinigen. - Das Sieb austauschen. - Den Mahlvorgang entsprechend einstellen.
DIE TASSE IST DURCH KAFFEESPRITZER VERSCHMUTZT	- Der Kaffee ist zu grob gemahlen. - Der Siebrand ist beschädigt.	- Die Mahlung des Kaffees einstellen. - Das Sieb austauschen.
- DIE LED-LEUCHTEN ALLER TASTATUREN BLINKEN (Modell EVD) - EINSCHALTEN DER TIMEOUT-LED (Modell EPU)	Die automatische Wasserzufuhr blockiert nach wenigen Minuten. - Die Vorrichtung Time-out wird ausgelöst. - In der Leitung ist kein Wasser.	- Die Maschine aus- und wieder einschalten. - Den Wasserleitungshahn öffnen.
- DIE KAFFEEABGABE ERFOLGT NICHT WIE GEWÜNSCHT - DIE KAFFEEMENGE WIRD NICHT EINGEHALTEN - DIE LED DER MENGENTASTE BLINKT	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Die Mahlung des Kaffees einstellen.
KAFFEEABGABE NUR ÜBER ANUELLE TASTE	Störung der elektronischen Anlage.	Die Maschine ausschalten und sich an den Techniker wenden.
BLOCKIERUNG DES ELEKTRONISCHEN SYSTEMS	Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage.	
DIE PUMPE VERLIERT WASSER	Pumpe defekt.	
DER MOTOR BLEIBT PLÖTZLICH STEHEN ODER DIE THERMOSCHUTZVORRICHTUNG WIRD AUFGRUND EINER ÜBERLASTUNG AUSGELÖST		
DIE PUMPE ARBEITET UNTER IHRER NENNLEISTUNG		
DIE PUMPE ARBEITET GERÄUSCHVOLL		

7.5 Reinigungsarbeiten

7.5.1 Allgemeine Anweisungen

Für eine gute Hygiene und Leistungsfähigkeit des Geräts sind einige einfache Reinigungsarbeiten erforderlich. Die hier angeführten Anweisungen gelten für einen normalen Gebrauch der Kaffeemaschine, bei Dauereinsatz der Maschine müssen die Reinigungsarbeiten 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.

Säubern Sie sämtliche Maschinenteile nur mit folgenden vom Hersteller gelieferten Reinigungsmitteln:

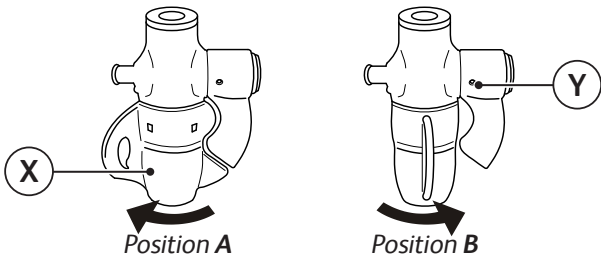
- EVO® ESPRESSO MACHINE
- MFC® BLUE MILK

Reinigung	Täglich	Wöchentl.
Cappuccino-Zubereiter: Die Reinigung des Cappuccino-Zubereiters mindestens ein Mal pro Tag, bei Dauereinsatz auch mehrmals pro Tag vornehmen, siehe Abs. 7.5.2 Auf Seite 96.	X	
Gehäuse und Gitter: Die Gehäuseplatten mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch reinigen. Die Schale und das Tassenabstellgitter entnehmen und mit warmem Wasser waschen.	X	
Sieb und Siebträger: Täglich und wöchentlich reinigen, siehe Abs. 7.5.3 Auf Seite 96. Täglich reinigen, siehe hierzu Abs 7.5.5.	X	X
Dampfdüse: Die Düse mit einem mit lauwarmem Wasser befeuchteten Tuch regelmäßig säubern. Die Enden der Düse kontrollieren, reinigen und dabei die Dampfauslassöffnungen mit einer kleinen Nadel aufstechen. Wöchentlich reinigen, siehe Abs. 7.5.6.	X	X
Brühgruppe: Die Brühgruppe reinigen, siehe Abs.7.5.4 Wöchentlich innen reinigen, siehe hierzu Abs. 7.5.5. Täglich reinigen, siehe hierzu Abs 7.5.5.	X	X
Mahl-/Dosiereinheit und Trichter: Mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch die innere und äußere Reinigung des Trichters und der Dosiervorrichtung vornehmen. Am Ende alles sorgfältig abtrocknen.		X

7.5.2 Reinigung des Cappuccino-Zubereiters

Der Cappuccino-Zubereiter sollte, wie nachstehend beschrieben, mit besonderer Sorgfalt gereinigt werden:

- Eine erste Reinigung durchführen, wobei das Ansaugrohr in Wasser getaucht und einige Sekunden lang eine Abgabe durchgeführt wird;
- den Drehkörper (X) um 90° drehen und in Position B bringen (Schließen des Rohrs für den Milchaustritt);
- dabei das Rohr der Milchansaugung in die Luft halten und eine Dampfabgabe vornehmen (Leerlauf des Cappuccino-Zubereiters);
- etwa 20 Sekunden für die Reinigung und interne Sterilisation des Cappuccino-Zubereiters abwarten;
- den Dampf schließen und den Drehkörper wieder in Stellung A bringen;
- falls die Öffnung des Luftansaugers (Y) verstopft ist, mit einer Nadel vorsichtig öffnen.



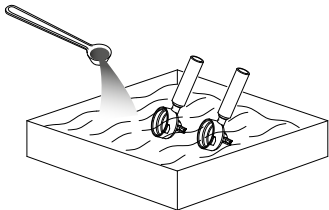
Den Cappuccino-Zubereiter nach jedem Dauerbetrieb und in jedem Fall einmal täglich reinigen.

7.5.3 Reinigung von Sieb und Siebträger

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

Täglich:

- Sieb und Siebträger die ganze Nacht über in warmes Wasser tauchen, so dass sich die fetthaltigen Kaffeeablagerungen lösen;
- anschließend alle Teile mit kaltem Wasser abspülen.



Wöchentlich:

Verwenden Sie für die wöchentliche Reinigung von Sieben und Siebträgern das mit Wasser verdünnte Reinigungsmittel EVO® nach den Angaben auf der Verpackung oder auf der Website des Herstellers.

7.5.4 Reinigung der Brühgruppe



Im Fall des Modells AL kein Spülen der Gruppe vornehmen.



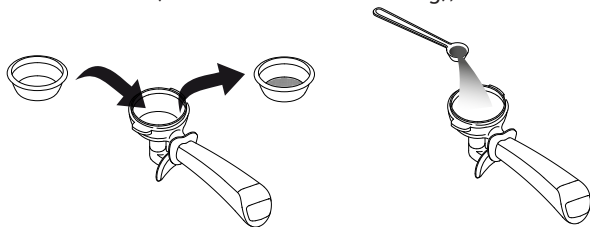
Verwenden Sie das Reinigungsmittel EVO® nach den Angaben auf der Verpackung oder auf der Website des Herstellers.

Die Brühgruppen täglich spülen.

Der Spülmodus der Kaffeebrühgruppe ist für jeden Maschinentyp unterschiedlich. Die Anweisung sollten entsprechend des verwendeten Modells befolgt werden.

In jedem Fall ist vor dem Spülgang der Siebträger wie beschrieben vorzubereiten:

- Den Filter aus dem Siebträger herausnehmen und einen Blindfilter einsetzen (siehe Standardausstattung);



- Geben Sie 1 gestrichenen Messbecher voll des Reinigungsmittels EVO® in die Blindsiebe und hängen Sie die Siebträger an den Abgabegruppen ein.

Ab diesem Punkt die der verwendeten Maschine entsprechenden Beschreibungen folgen.

Modell „EMA“ - „EPU“

- Einige Ausgaben ausführen, bis aus dem Auslauf sauberes Wasser austritt;
- den Filterhalter von der Gruppe lösen und mindestens eine Ausgabe durchführen, um die Spülmittelreste zu beseitigen;
- den Blindfilter aus dem Filterhalter entfernen und wieder den normalen Filter einsetzen.

Modell „EVD“



Die Reinigung kann auch gleichzeitig an mehreren Brühgruppen vorgenommen werden. Um die Reinigungsphase zu beenden, müssen alle Reinigungen an den Gruppen beendet sein.

Bei einem Stromausfall während des Spül- oder Nachspülgangs zeigt die Maschine diese Unterbrechung beim erneuten Einschalten durch die blinkende LED der Taste (2) ☺ an. Der Vorgang muss zum Beseitigen von eventuellen Spülmittelresten in der Gruppe erneut ausgeführt werden.

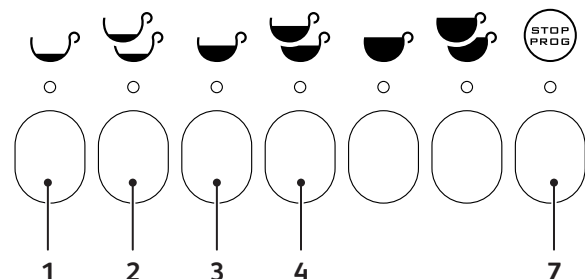
- Auf dem Tastenfeld der Brühgruppe, die gereinigt werden soll, die Taste (7) STOP PROG gedrückt lassen und sofort danach die Taste (2) ☺ mindestens 10 Sekunden gedrückt halten (Taste blinkt);
- um die Reinigung zu starten, erneut auf die Taste (2) ☺ drücken (die Tasten (1) ☺ und (2) ☺ beginnen zu blinken);
- warten, bis alle 5 Zyklen des automatischen Spülgangs beendet sind (Dauer ca. 30 Sekunden);

- am Ende des Spülgangs, das vom Blinken der Taste (2) ☺ angezeigt wird, Siebträger und Blindfilter herausnehmen und das Kaffeefilter wieder in den Siebträger einsetzen;
- Siebträger wieder an der Brühgruppe einsetzen und den Nachspülgang durch Betätigung der Taste (2) ☺ starten;
- warten, bis der automatische Nachspülgang (etwa 30 Sekunden) abgeschlossen ist; dies wird von den Tasten (3) ☺ und (4) ☺ angezeigt;
- das Ende des Nachspülgangs wird durch die Einschaltung aller Tasten angezeigt;
- die gleichen Abläufe für die anderen Brühgruppen wiederholen;



Bei dem Modell mit Autosteamer die Taste (7) STOP PROG eines beliebigen Tastenfelds benutzen.

Mit der Taste (2) ☺ des Tastenfelds der betreffenden Brühgruppe die Reinigung aktivieren.

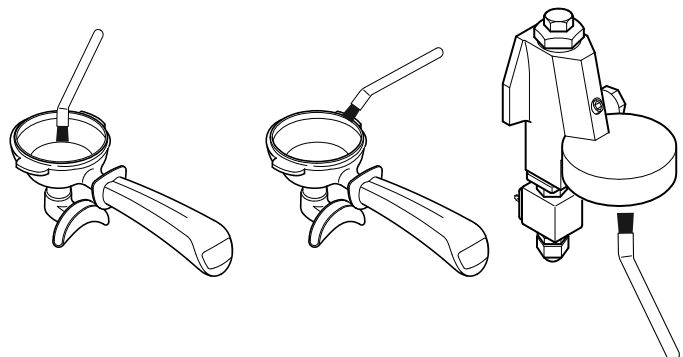


7.5.5 Reinigung von Brause, Brausenhalterung und Siebträger

Täglich:

Die Brausen von Brühgruppe und Siebträger mit der dafür vorgesehenen Bürste reinigen.

Den Aufnahmering für den Siebträger und den Siebträger selbst innen sowie den Rand und die Rippen am Siebträger gründlich reinigen, um mögliche Kaffeereste zu entfernen.

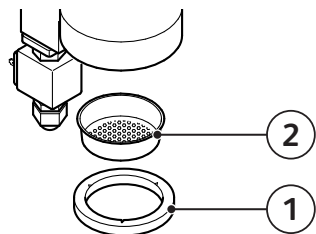


Die mitgelieferte Reinigungsbürste verwenden (siehe Ersatzteilkatalog).

Wöchentlich:

Die Brause wie folgt reinigen:

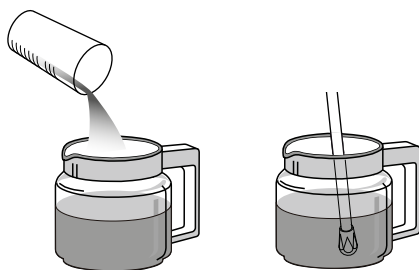
- Die Dichtung (1) mit einem Schraubenzieher vorsichtig herausnehmen, sie darf nicht beschädigt werden;
- Die Brause (2) entfernen und mit heißem Wasser waschen;
- die Brause und die Dichtung wieder an ihrem Platz anbringen.



7.5.6 Reinigung der Dampfdüse



Verwenden Sie für die wöchentliche Reinigung der Dampfdüse das mit Wasser verdünnte Reinigungsmittel MFC ® nach den Angaben auf der Verpackung oder auf der Website des Herstellers.



8. ERSATZTEILE

Der Austausch von Bauteilen und/oder Teilen der Maschine ist ausschließlich Aufgabe des Technikers.



Der Benutzer ist in keinem Fall befugt, Arbeiten zum Ersetzen von Bauteilen bzw. Teilen der Maschine auszuführen.

9. AUSSERBETRIEBNAHME

Zur Außerbetriebnahme der Maschine ist der Einsatz des Technikers anzufordern, da das Gerät von der Strom- und Wasserversorgung zu trennen und das Wasser aus allen innenseitigen Kreisläufen abzulassen ist.

Die Wiederinbetriebnahme der Maschine nach diesem Zeitraum darf nur durch einen Techniker erfolgen.



Der Benutzer ist in keinem Fall befugt, die Arbeiten zur Außerbetriebnahme und der Wiederinbetriebnahme der Maschine auszuführen.

10. ABBAU

Der Abbau der Maschine ist ausschließlich Aufgabe des Technikers.

11. ENTSORGUNG

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



Für die Entsorgung der Maschine sich an den Techniker und/oder die Verkaufsfirma wenden.

11.2 Umweltinformationen

Im Inneren der Maschine befindet sich eine Lithium-Knopfzelle zur Speicherung der Maschinendaten, die sich in der Platine befindet. Diese Batterie entsprechend den im jeweiligen Land geltenden Vorschriften entsorgen.

I. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

I.I. NIVEL DE FORMACIÓN E INFORMACIÓN REQUERIDO AL USUARIO

El usuario:

- es la persona encargada del funcionamiento de la máquina y realización de las operaciones de limpieza ordinarias indicadas en este manual,
- debe estar debidamente formado e informado acerca del funcionamiento y los riesgos residuales presentes durante el funcionamiento de la máquina,
- debe ser capaz de actuar de acuerdo con las normas que rigen los principios de higiene alimentaria vigentes en el país donde se utiliza la máquina.

i La manipulación no autorizada de cualquier parte de la máquina invalidará la garantía y la responsabilidad del fabricante en caso de fallo de la máquina y lesiones del usuario.

I.II. INSTALACIÓN

Las operaciones de instalación deben ser efectuadas siempre y exclusivamente por el Técnico y de conformidad con las normas de seguridad y salud vigentes.

I.III. FUNCIONAMIENTO

Aunque se hayan adoptado, en la máquina, todos los dispositivos de prevención de accidentes para eliminar los posibles riesgos relacionados con el uso por parte del Usuario, ésta presenta unos cuantos riesgos residuales.

Dichos riesgos residuales, así denominados, se refieren a partes de la máquina que pueden representar un peligro para el Usuario si:

- las utiliza de manera incorrecta;
- comete un error de evaluación;
- desactive las protecciones instaladas ignorando las indicaciones que se encuentran en este Manual.

Además, la máquina dispone de señalizaciones colocadas en las zonas de riesgo residual que deben respetarse escrupulosamente.

Es necesario prestar atención a dichos riesgos residuales, enumerados a continuación, presentes durante el funcionamiento y el uso de la máquina, puesto que no pueden eliminarse.

Está prohibido:

- utilizar la máquina en condiciones psicofísicas alteradas; bajo la influencia de drogas, alcohol, psicofármacos, etc.;
- usar la máquina en una atmósfera con peligro de incendio;
- el uso de la máquina en una atmósfera explosiva, agresiva o con una alta concentración de polvo o sustancias aceitosas en suspensión en el aire.



PELIGRO ELÉCTRICO

El uso de un aparato eléctrico debe cumplir con las normas operativas de seguridad:

- no toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos;
- no use el aparato con los pies descalzos;
- no use prolongadores;
- no use en locales destinados a ducha o baño;
- no tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato;
- el usuario no debe sustituir el cable de alimentación del aparato. Si se estropea el cable, apague la máquina y póngase en contacto solo con el Técnico;
- no deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
- no entre dentro de la máquina;
- no vierta líquidos encima de la máquina;

- no permita que el cable eléctrico se aplaste y/o entre en contacto con superficies cortantes;
- no permita que el aparato sea utilizado por personas no capacitadas en su uso.



PELIGRO POR ALTAS TEMPERATURAS

Algunas partes de la máquina pueden alcanzar altas temperaturas y pueden causar quemaduras, por lo que deben tomarse estas precauciones:

- evite el contacto con el grupo de suministro, el calentador portafiltro y las lanzas de agua, vapor y autosteamer;
- no dirija el vapor, el agua caliente o la leche hacia las manos u otras partes del cuerpo.



El aparato puede ser utilizado por niños de edad no inferior a 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia o del conocimiento necesario, siempre que estén bajo vigilancia, o que hayan recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y a la comprensión de los peligros inherentes al mismo. Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

El Usuario está obligado a informar inmediatamente al Técnico en el caso en que detecte defectos y/o mal funcionamientos de la máquina, de los sistemas de protección ideados para prevenir accidentes y de cualquier situación de peligro que llegara a conocer.

En caso de anomalías en la instalación de gas (si existe) solicitar la intervención del Técnico. La instalación de gas (si existe) debe desactivarse durante los largos plazos de inactividad de la máquina (noche o cierre del local).

Están prohibidas todo tipo de modificaciones respecto a la máquina y sus funciones, además de posibles cambios en este documento.



Corresponde al Técnico informar al Usuario acerca de las modalidades de ensayo periódico de los equipos en presión y de los dispositivos de seguridad de conformidad con la normativa vigente en el país de instalación.

Hacer de manera que el Técnico efectúe el mantenimiento periódico y controle todos los dispositivos de seguridad.

I.IV. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Es necesario prestar atención a estos riesgos residuales presentes durante el mantenimiento y la limpieza de la máquina, puesto que no pueden eliminarse.

Está prohibido lavar la máquina con gasolina y/o disolventes de cualquier tipo.



PELIGRO ELÉCTRICO

Las operaciones de mantenimiento y limpieza deben realizarse según las normas de conducta y seguridad:

- durante las operaciones de limpieza, la máquina debe estar apagada y hay que asegurarse de que todos los componentes estén a temperatura ambiente;
- no sumerja la máquina en agua;
- no vierta líquidos sobre la máquina ni utilice chorros de agua para la limpieza;
- no permita que las operaciones de mantenimiento y limpieza sean llevadas a cabo por niños o personas que no hayan recibido una formación adecuada;
- no quite las protecciones y/o partes de la carcasa;
- no entre dentro de la máquina;
- no efectúe operaciones de mantenimiento y de limpieza diferentes de lo indicado en este Manual.



PELIGRO POR ALTAS TEMPERATURAS

Durante las operaciones de limpieza, ten a cuidado con aquellas partes de la máquina que pueden alcanzar altas temperaturas:

- evite el contacto con el grupo de suministro y las lanzas de agua y vapor;
- no exponga nunca las manos u otras partes del cuerpo en la dirección de los terminales de suministro de vapor, agua caliente o leche.

I.V. CARACTERÍSTICAS DE LOS EPI

En las fases de mantenimiento y limpieza de la máquina es necesario utilizar estos EPI:

Guantes



Para la protección del usuario contra los cortes y las quemaduras y de todas las partes de la máquina con altas temperaturas y en contacto con alimentos (portafiltros, filtros, etc.).



Efectúe solo las operaciones de mantenimiento y limpieza que se indican en este manual.

Solo un Técnico especializado y autorizado puede realizar operaciones de mantenimiento y limpieza no indicadas en este documento. Antes de llevar a cabo todas las operaciones de mantenimiento, es necesario realizar los siguientes pasos:

- desconecte la alimentación eléctrica;
- cierre la alimentación hidráulica;
- cierre el sistema de suministro de gas;
- espere a que la máquina se haya enfriado completamente.

En caso de que no se encuentre una solución respecto a un posible mal funcionamiento, apague la máquina y solicite la intervención del Técnico. No intente efectuar ninguna reparación.

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

I.VI. SITUACIONES DE EMERGENCIA

En caso de una situación de emergencia, adopte las medidas previstas en el plan de emergencia del local y, en todo caso, proceda inmediatamente a realizar las acciones según el tipo de problema.

INCENDIO POR CORTOCIRCUITO

En caso de incendio provocado por una avería en la instalación eléctrica a la cual está conectada la máquina, tome las siguientes medidas:

- desconecte la máquina eléctricamente con el interruptor principal;
- llame a los Bomberos;
- aleje a las personas del local;
- apague las llamas usando un extintor de CO₂.

PÉRDIDA DE GAS

Si se detecta una pérdida de gas causada por una avería en la instalación de gas a la cual está conectada la máquina, tome las siguientes medidas:

- detenga el suministro de gas cerrando el grifo aguas arriba de la máquina;
- aleje a las personas del local;
- ventile el local;
- llame al Técnico que instaló la máquina;
- si fuera necesario, llame a los bomberos.

INCENDIO POR PÉRDIDA DE GAS

En caso de incendio provocado por una avería en la instalación de gas a la cual está conectada la máquina, tome las siguientes medidas:

- detenga el suministro de gas cerrando el grifo aguas arriba de la máquina;
- desconecte la máquina eléctricamente con el interruptor principal;
- llame a los Bomberos;
- aleje a las personas del local;
- apague las llamas usando un extintor de CO₂.

Índice general

1. INTRODUCCIÓN.....	103
1.1 Instrucciones para la lectura del Manual	103
1.2 Conservación del Manual	103
1.3 Metodología de actualización del Manual de Instrucciones	103
1.4 Destinatarios	103
1.5 Glosario y Pictogramas	104
1.6 Garantía.....	104
2. IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA.....	105
2.1 Marca y designación del modelo	105
2.2 Descripción general	105
2.3 Servicio de atención al cliente del fabricante	105
2.4 Uso previsto	106
2.5 Descripción de la máquina.....	106
2.6 Botonera panel de mandos	108
2.7 Datos y marcado	109
3. ALMACENAMIENTO.....	110
4. INSTALACIÓN.....	110
5. PUESTA EN SERVICIO	110
6. FUNCIONAMIENTO	110
6.1 Precauciones de seguridad.....	110
6.2 Emisiones	110
6.3 Encendido y apagado.....	110
6.4 Predisposición de la máquina	111
6.5 Suministro de café	112
6.6 Suministro vapor.....	114
6.7 Suministro de agua caliente.....	116
6.8 Suministro capuchino	117
6.9 Calientatazas.....	117
6.10 Consejos para obtener un buen café.....	117
7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	118
7.1 Precauciones de seguridad.....	118
7.2 Mantenimiento periódico.....	118
7.3 Mantenimiento tras un breve periodo de inactividad de la máquina.....	118
7.4 Fallos de funcionamiento y soluciones	118
7.5 Operaciones de limpieza	120
8. PIEZAS DE RECAMBIO	122
9. PUESTA FUERA DE SERVICIO	122
10. DESGUACE	122
11. ELIMINACIÓN	122
11.1 Información acerca de la eliminación	122
11.2 Información acerca del medio ambiente.....	122

1. INTRODUCCIÓN

Lea detenidamente todas las partes de este Manual, antes de utilizar el aparato, para optimizar las prestaciones de la máquina y actuar de manera absolutamente segura.

La máquina para café expreso que ha adquirido ha sido diseñada y fabricada con métodos y tecnologías innovadoras que aseguran una calidad y fiabilidad duraderas.

Este Manual es la guía que le permitirá conocer las ventajas que brinda nuestra marca. Aquí encontrará información útil para sacar el máximo provecho de la máquina, mantenerla en perfectas condiciones y hacer frente a posibles problemas.



Antes de utilizar la máquina, lea detenidamente las instrucciones que se encuentran en este manual y cumpla con todas las indicaciones aquí presentes.

Conserve este manual y todos los documentos adjuntos en un lugar accesible y protegido. Este documento supone que en las instalaciones en las que se haya instalado la máquina se observen las vigentes normas de seguridad y en materia de higiene laboral.

El Fabricante se reserva el derecho de realizar mejoras y/o modificaciones del producto. Se garantiza que este manual refleja el estado de la técnica en el momento de la comercialización de la máquina.

Aprovechamos la ocasión para invitar a nuestros estimados clientes a comunicarnos posibles propuestas de mejora, tanto del producto como del Manual.

1.1 Instrucciones para la lectura del Manual

El manual consta de capítulos autónomos. La secuencia de los capítulos responde a una lógica temporal relativa a la vida de la máquina.

Para que el texto sea fácil y rápido de entender, se han utilizado términos, abreviaturas y pictogramas.

El Manual está constituido por una portada, un índice y una serie de capítulos. Cada capítulo cuenta con una numeración progresiva. A pie de página se encuentra el número de la página.

En la primera página se encuentran los datos de identificación de la máquina, en la última página se encuentran la fecha y la revisión del Manual de Instrucciones.

Abreviaturas

Sec.	=	Sección
Cap.	=	Capítulo
Apdo.	=	Apartado
Pág.	=	Página
Fig.	=	Figura
Tab.	=	Tabla

Unidades de medida

Las unidades de medida presentes son las establecidas por el Sistema Internacional (SI).

1.2 Conservación del Manual

El Manual de Instrucciones debe guardarse con atención además de tener que acompañar la máquina durante posibles cambios de propiedad que la misma podría experimentar durante su vida.

La conservación se facilita si se maneja con atención, intentando tener siempre las manos limpias y no dejándolo en superficies sucias. No arranque, rompa ni modifique arbitrariamente partes del documento.

El Manual debe archivar en un ambiente protegido de la humedad, del calor y, cerca de la máquina a la que se refiere. El Fabricante, bajo solicitud del Usuario, puede proporcionar otros ejemplares del Manual de Instrucciones de la máquina.

1.3 Metodología de actualización del Manual de Instrucciones

El Fabricante se reserva el derecho de modificar o realizar mejoras a la máquina sin comunicarlo y sin actualizar el Manual ya entregado al Usuario.



Si el Manual se convirtiera en ilegible o, de cualquier modo, de difícil consulta, el usuario está obligado a solicitar un nuevo ejemplar al Fabricante antes de efectuar cualquier tipo de intervención en la máquina.

Está absolutamente prohibido arrancar o reescribir partes del manual.

El Usuario debe cumplir con las indicaciones que se encuentran en este Manual.

En caso de que se presente un inconveniente tras un uso incorrecto de dichas recomendaciones, el Fabricante rehúsa todo tipo de responsabilidad.

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

1.4 Destinatarios

Este Manual está destinado al Usuario.

Cualificación de los destinatarios de la máquina

La máquina está pensada para un uso profesional y no generalizado, por lo tanto, su uso puede ser encomendado a personas cualificadas y, en particular, que:

- Sean mayores de edad;
- Sean física y mentalmente aptas para utilizar esta máquina;
- Sean capaces de entender e interpretar el Manual de Instrucciones y las indicaciones de seguridad;
- Conozcan los procedimientos de seguridad y su actuación;
- Cuenten con la capacidad de uso de la máquina;
- Hayan entendido los procedimientos de uso definidos por el Fabricante de la máquina.

1.5 Glosario y Pictogramas

En este apartado se listan los términos no frecuentes o con un significado diferente del común.

A continuación, se explican las abreviaturas utilizadas y el significado de los pictogramas para indicar la cualificación operador y el estado de la máquina, su empleo permite proporcionar rápidamente y, de manera unívoca, las informaciones necesarias para un uso correcto de la máquina en condiciones de seguridad.

1.5.1 Glosario

Usuario

Persona encargada del funcionamiento de la máquina y realización de las operaciones de limpieza ordinarias indicadas en este manual.

Técnico

Persona especializada, especialmente capacitada y autorizada para realizar las siguientes operaciones de acuerdo con la normativa vigente: transporte y manipulación, almacenamiento, instalación, puesta en servicio, mantenimiento, desmantelamiento y eliminación de la máquina.

Peligro

Posible lesión o perjuicio para la salud.

Zona peligrosa

Cualquier zona en los alrededores de una máquina, en la que la presencia de una persona constituya un riesgo para la seguridad y la salud de dicha persona.

Riesgo

Combinación entre la probabilidad y la gravedad de una lesión o de un perjuicio para la salud que puede surgir de una situación peligrosa.

Protección

Elemento de la máquina utilizado específicamente para asegurar la protección a través de una barrera material.

Equipo de protección individual (EPI)

Equipo que una persona lleva puesto o sostiene para proteger su salud o seguridad.

Uso previsto

El uso de la máquina de acuerdo con la información proporcionada en las instrucciones de uso.

Cualificación del Usuario

Nivel mínimo de competencias que tiene que poseer el operador para desempeñar la operación descrita.

Estado de la máquina

El estado de la máquina incluye el modo de funcionamiento y el estado de los dispositivos de seguridad presentes en la máquina.

Riesgo residual

Riesgos que siguen existiendo a pesar de las medidas de protección incluidas en el diseño de la máquina y de las protecciones y las medidas de protección adicionales adoptadas.

Componente de seguridad:

- Destinado a desempeñar una función de seguridad;
- su avería y/o mal funcionamiento pone en riesgo la seguridad de las personas.

1.5.2 Pictogramas

Las descripciones adelantadas por estos símbolos contienen informaciones/indicaciones muy importantes, sobre todo por lo que concierne la seguridad. 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 permanente, que requiere hospitalización, o en casos extremos causante de muerte.



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



Símbolo de PELIGRO POR TEMPERATURA ELEVADA utilizado en caso de peligro de lesión grave permanente, que requiere hospitalización, o en casos extremos causante de muerte.



Símbolo de ATENCIÓN utilizado en caso de peligro de lesión no grave, pero que necesita de atención médica por profesionales.



Símbolo de ADVERTENCIA utilizado en caso de peligro de lesión no grave que puede curarse con medidas de primeros auxilios o similares.



Símbolo de NOTA utilizado para proporcionar información importante relativa al tema tratado.



Símbolo de Obligación de utilizar guantes de protección, utilizado en caso de peligro de lesión grave permanente, que requiere hospitalización.



Símbolo de Obligación de leer la documentación, utilizado para concienciar al usuario de la importancia de dicha acción para su seguridad.

1.6 Garantía

La máquina tiene una garantía de 12 meses para todos los componentes, excluidos los componentes eléctricos y electrónicos así como las piezas sometidas a desgaste.

2. IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA

2.1 Marca y designación del modelo

La identificación de la máquina y del modelo se indican en la PLACA DE DATOS de la máquina y en la DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE que la acompaña.

2.2 Descripción general

La máquina objeto de este manual está constituida por componentes mecánicos, eléctricos y electrónicos cuya acción conjunta permite realizar bebidas a base de leche, café y agua. Este producto se ha fabricado de conformidad con las directivas, los reglamentos y las normas comunitarias indicadas en la DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE que acompaña la máquina.

2.3 Servicio de atención al cliente del fabricante



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

2.4 Uso previsto

La máquina para café expreso está destinada a la preparación profesional de bebidas calientes como té, capuchinos y cafés en sus variantes largo, corto, expreso, etc. El aparato no está destinado a un uso doméstico, sino solo a un uso profesional. La máquina puede utilizarse en todas las condiciones previstas, incluidas o descritas en este documento; debe considerarse peligrosa cualquier otra condición. La máquina debe instalarse en un lugar cuyo acceso esté reservado a personal cualificado y debidamente formado (bares, restaurantes, etc.).

Usos permitidos

Son todos aquellos que respetan las características técnicas de la máquina, las operaciones y los usos descritos en este documento; dichos usos no ponen en peligro la integridad del Usuario ni pueden provocar daños a la máquina o al entorno que la rodea.



Todos los usos no específicamente indicados en este manual están prohibidos y deben ser autorizados expresamente por el Fabricante.

Usos previstos

La máquina está diseñada exclusivamente para el uso profesional. El uso de productos/materiales diferentes de los especificados por el Fabricante, que puedan provocar daños a la máquina y situaciones de peligro para el operador y/o las personas que se encuentren cerca de la máquina, se considera incorrecto o inadecuado.

Contraindicaciones de uso

La máquina no debe utilizarse:

- para usos distintos a los expuestos en el apartado ni para usos no mencionados en este Manual;
- utilizando materiales diferentes respecto a los que se indican en este Manual;
- con los dispositivos de seguridad inhabilitados o no operativos.

Uso erróneo de la máquina

El tipo de uso y las prestaciones para los que está diseñada esta máquina imponen una serie de operaciones y procedimientos que no pueden cambiarse a menos que previamente se acuerden con el Fabricante. Todos los comportamientos permitidos se encuentran en este documento; cualquier otra operación no enumerada y descrita en este documento debe considerarse no posible y, por lo tanto, peligrosa.

Usos no previstos

Los únicos usos permitidos son los descritos en este manual; cualquier otro uso debe considerarse no posible y, por lo tanto, peligroso.

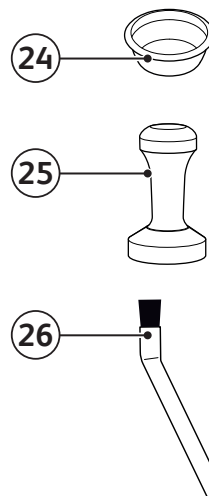
Precauciones generales

El Usuario debe estar informado acerca de los riesgos de accidente, de los dispositivos pensados para la seguridad y de las reglas generales en materia de prevención de accidentes previstas por las directivas comunitarias y la legislación del país de instalación de la máquina.

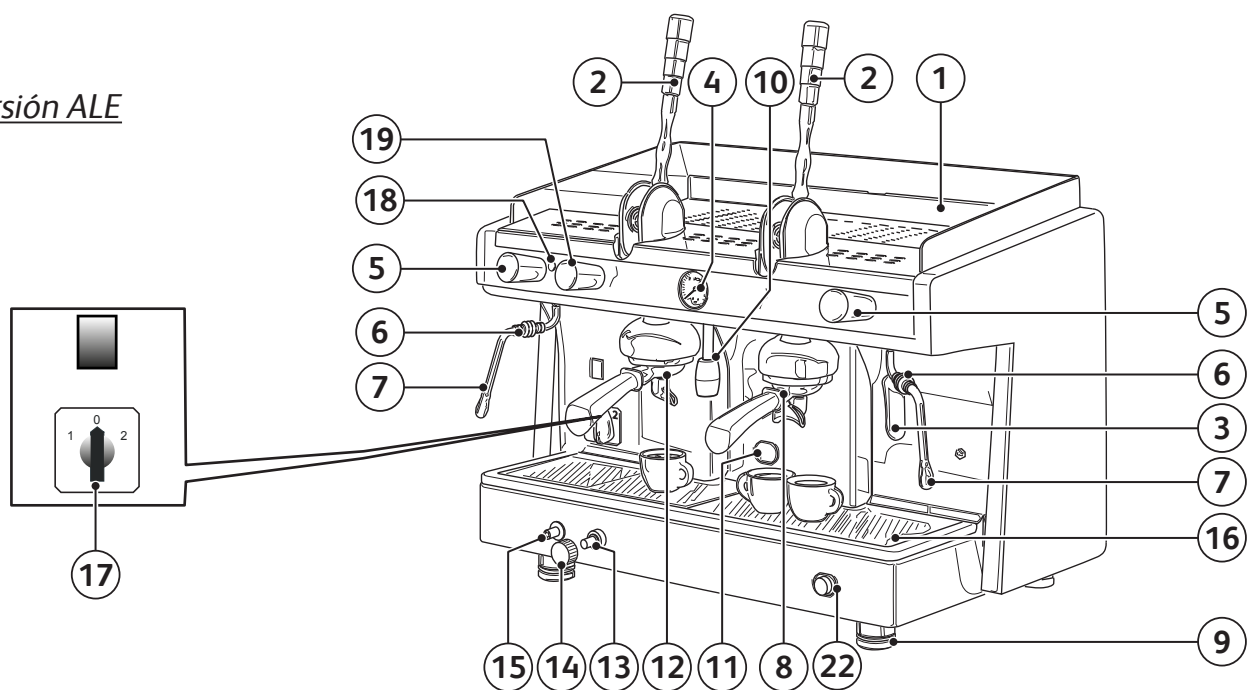
El Usuario debe conocer el funcionamiento de todos los dispositivos de la máquina. Además, debe haber leído y comprendido íntegramente este manual. Las intervenciones de mantenimiento deben ser llevadas a cabo por técnicos, tras haber preparado la máquina de manera adecuada. La alteración o la sustitución no autorizada de uno o varios componentes de la máquina, el uso de accesorios que modifiquen su funcionamiento y el empleo de materiales diferentes a los recomendados en este manual pueden ser causa de riesgos de accidente.

2.5 Descripción de la máquina

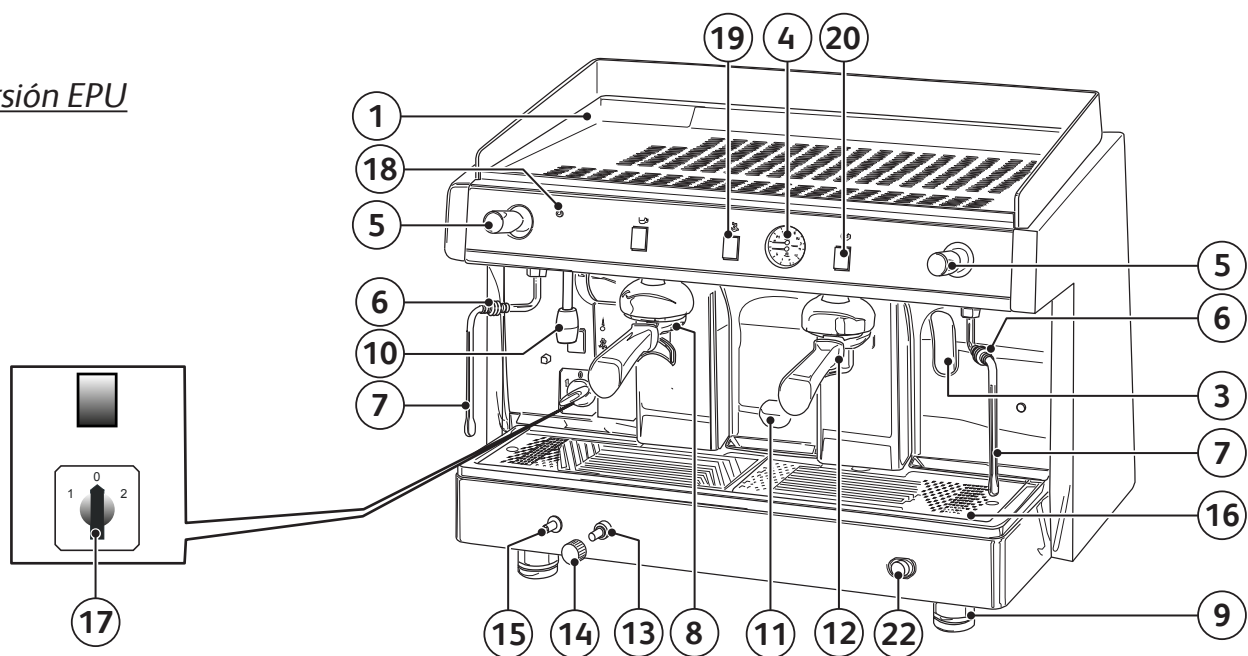
1. Superficie caliente tazas.
2. Grupos de palanca.
3. Nivel óptico de agua en la caldera (En algunas versiones el nivel óptico es sustituido por un piloto verde).
4. Manómetro.
5. Mando del vapor.
6. Protección antiquemaduras.
7. Lanza de vapor.
8. Portafiltro 2 tazas.
9. Pata regulable.
10. Lanza de agua caliente.
11. Mirilla del quemador de gas (opcional).
12. Portafiltro 1 taza.
13. Seguridad gas (opcional).
14. Ajuste gas (opcional).
15. Botón de encendido gas (opcional).
16. Rejilla apoya tazas.
17. Interruptor de encendido.
18. Piloto de encendido de la máquina.
19. Mando/Botón de agua caliente.
20. Interruptor suministro manual.
21. Botonera.
22. Carga manual de agua en la caldera.
23. Botón calentatazas.
24. Filtro Ciego.
25. Prensador.
26. Cepillo de limpieza.



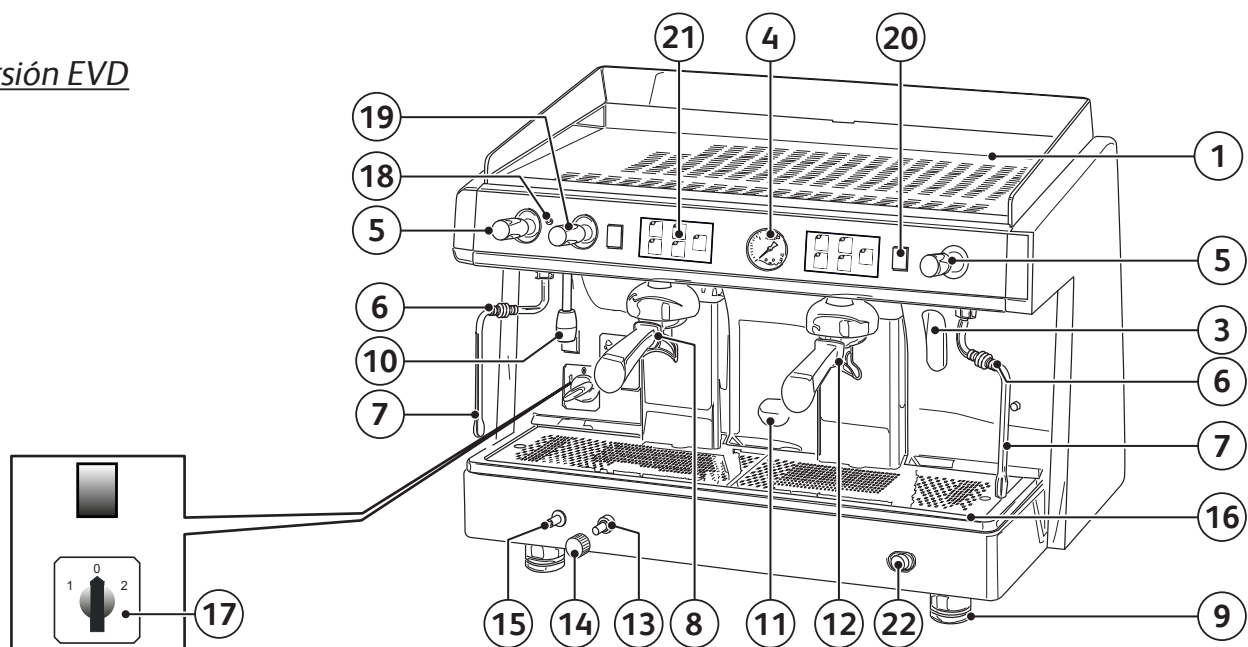
Versión ALE



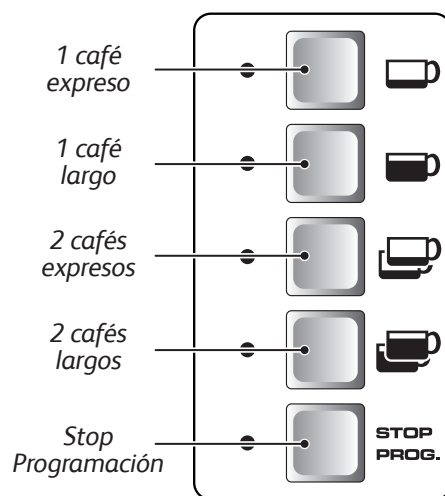
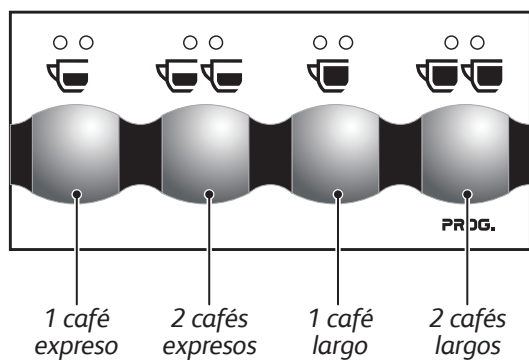
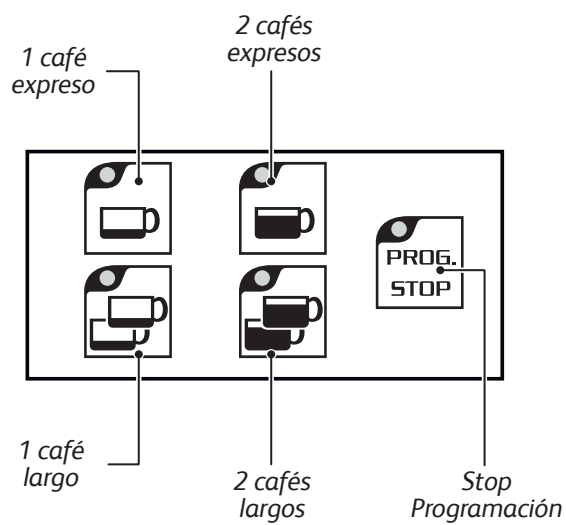
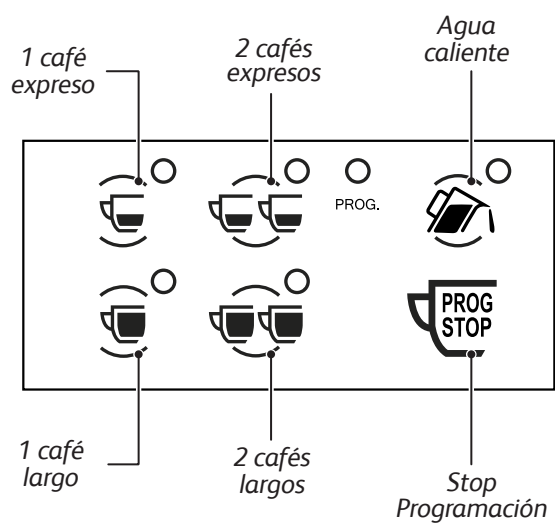
Versión EPU



Versión EVD



2.6 Botonera panel de mandos



2.7 Datos y marcado

Los datos técnicos generales de las máquinas se encuentran en este cuadro:

DATOS TÉCNICOS		1GR	2GR COMP	2GR	3GR	4GR
Potencia	120 V	2200 - 2330 W	2600 - 2930 W	2600 - 3400 W	---	---
	220-240 V	1950 - 3500 W	2500 - 6650 W	2500 - 6650 W	3500 - 7100 W	4850 - 7350 W
	380-415 V					
Frecuencia		50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
Caldera		5,5 - 6,0 l	7,0 l	9,5 - 10,6 l	15,5 - 17,2 l	23,0 - 23,8 l
Calibración válvula de seguridad		0,19 MPa (1,9 bar) +/- 0,015 MPa				
Presión ejercicio caldera		0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)				
Presión agua de alimentación		0,15 - 0,6 MPa MAX (1,5 - 6 bar MAX)				
Presión del suministro del café		0,8 - 0,9 MPa (8 - 9 bar)				
Temperatura ambiente de trabajo		5 - 35°C 95° U.R.MAX				
Nivel presión acústica		< 70 dB				

De acuerdo con la directiva 2006/42/CE, la máquina está marcada con la sigla CE, mediante la que el Fabricante declara, bajo su propia responsabilidad, que la máquina es segura tanto para las personas como para las cosas.

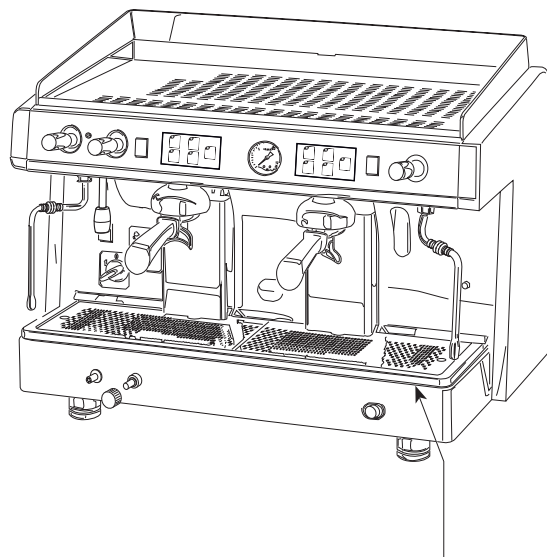
Las marcas alternativas pueden aplicarse en función de los mercados de destino de conformidad con las normativas vigentes del producto.

La placa de datos con los marcados apropiados en los que se indican los datos de identificación, los datos técnicos específicos del equipo y el país de producción, se coloca debajo de la bandeja de descarga.

A continuación, se muestra un ejemplo de la placa de datos.



País de fabricación



La placa de datos está fijada bajo la bandeja de descarga

Para cualquier comunicación con el Fabricante en relación con la máquina, indique siempre estos datos:

- S/N - número de serie de la máquina;
- Mod. - modelo de la máquina;
- Y - fecha de fabricación.

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



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

3. ALMACENAMIENTO

El almacenamiento de la máquina es tarea del Fabricante o del Técnico.

4. INSTALACIÓN

La instalación de la máquina debe realizarse exclusivamente por el Técnico.



Durante la instalación de la máquina, el Técnico debe llevar a cabo las operaciones de renovación del agua contenida en los circuitos hidráulicos.



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



El sistema eléctrico debe estar equipado con un dispositivo de protección de corriente diferencial de acuerdo con las leyes y normas de seguridad vigentes.

5. PUESTA EN SERVICIO

La puesta en servicio de la máquina debe realizarse exclusivamente por el Técnico.

6. FUNCIONAMIENTO

6.1 Precauciones de seguridad



Lea atentamente las advertencias indicadas en el capítulo "I. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD" en la página 99.

6.2 Emisiones

Vibraciones

En condiciones de uso conforme a las indicaciones de uso correcto, presentadas en este manual, posibles vibraciones detectadas no son tales como para provocar posibles situaciones peligrosas.

Emisiones sonoras

El nivel de ruido emitido por la máquina es, en promedio, inferior a 70 dB; con lo cual no es obligatorio utilizar equipos de protección individual para el aparato auditivo.

Si la máquina emitiera ruidos anómalos es necesario informar al Técnico.

Entorno electromagnético

La máquina se ideó para actuar correctamente en un entorno electromagnético de tipo industrial, colocándose en los límites de Emisión e Inmunidad previstos por las Normas vigentes.

6.3 Encendido y apagado



Durante la fase de calentamiento de la máquina (variable según el modelo), la válvula antidepresión liberará vapor durante unos segundos hasta que la válvula se cierre.



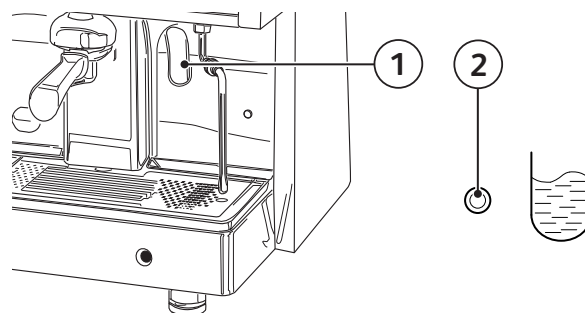
Cotidianamente es necesario llevar a cabo la renovación del agua interior de la máquina como se indica en el apdo. 6.4.1

Antes de encender la máquina, proceder como se indica a continuación:

- Abra la llave del agua de la red hidráulica y del suavizador;
- asegúrese de que el nivel de agua en la caldera es superior al mínimo indicado por el nivel óptico (1).



En algunas versiones el nivel óptico es sustituido por un piloto verde (2): el piloto encendido indica que el nivel de agua en la caldera es correcto; el parpadeo lento del piloto indica la fase de llenado del agua.



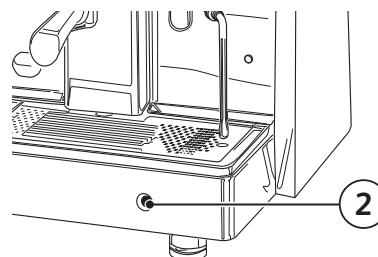
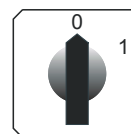
En caso de que falte agua (primera instalación o después de realizar las operaciones de mantenimiento de la caldera) es necesario llenar previamente la caldera, a fin de evitar el sobrecalentamiento de la resistencia.

6.3.1 Calentamiento eléctrico

En función de si hay un interruptor o un conmutador instalados en la máquina, haga como se indica en el procedimiento específico indicado a continuación:

INTERRUPTOR

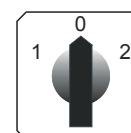
- Abra la llave del agua de la red hídrica;



- accionando el llenado manual (2), cargue agua en la caldera hasta restablecer el nivel ideal;
- gire el interruptor hasta la posición "1" y espere a que la máquina se caliente completamente.

CONMUTADOR

- Abra la llave del agua de la red hídrica;
- gire el interruptor hasta la posición "1" (ali-

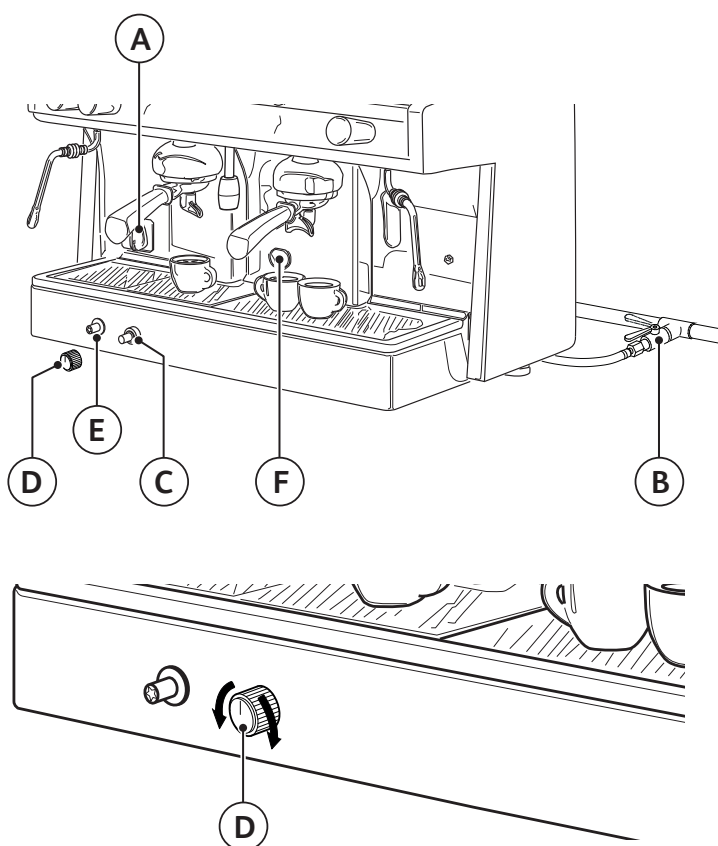


mentación eléctrica de la bomba para el llenado automático de la caldera y de los servicios de la máquina) y espere a que se llene automáticamente de agua la caldera;

- gire el conmutador hasta la posición "2" (alimentación eléctrica total, incluida la resistencia de la caldera) y espere a que la máquina se caliente completamente.

6.3.2 Calentamiento por gas (en caso de instalación de gas)

- Gire el conmutador (A) hasta la posición 1;
- abra la llave del gas (B) situada en la red;
- mantenga pulsado el botón (C) o el mando (D) y, simultáneamente, pulse el botón de encendido (E);
- una vez encendida la llama, mantenga pulsado durante algunos segundos el botón (C) o el mando (D) para permitir que el termopar actúe correctamente;
- después, controle a través de la ventanilla (F) que la llama está encendida;
- espere a que la presión de funcionamiento indicada en el manómetro alcance el valor de trabajo de 0,1-0,12 MPa (1-1,2 bar);
- en los modelos que cuentan con el mando (D) es posible efectuar la regulación del gas mediante el mismo mando (D): para aumentar girar en sentido de las agujas del reloj; para disminuir girar en sentido contrario al de las agujas del reloj.



6.3.3 Calentamiento eléctrico + gas (en caso de instalación de gas)



No ponga en funcionamiento la instalación de gas con la caldera vacía.

- Siga las instrucciones del apartado anterior;
- tras comprobar que la llama se ha encendido, gire el conmutador (A) hasta la posición 2. De este modo se conecta la alimentación de la resistencia de la caldera y la presión de funcionamiento se alcanzará en menos tiempo;
- espere a que la presión de funcionamiento indicada en el manómetro alcance el valor de trabajo de 0,1-0,12 MPa (1-1,2 bar).

6.3.4 Apagado de la máquina

Apague la máquina por medio del interruptor o del conmutador general.

6.4 Predisposición de la máquina

6.4.1 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**;
- repita la operación para cada grupo.

LANZA DE AGUA CALIENTE

- Coloque una jarra de gran capacidad bajo la lanza de agua caliente;
- efectúe el suministro de agua caliente por la cantidad indicada en la tabla:

1GR	COMP	2GR	3GR	4GR
3 litros	4 litros	5 litros	8 litros	10 litros

En el caso de intervención del sistema Time-out, apague la máquina, vuelva a encenderla y continúe con los suministros. Si se detecta una disminución de presión de la máquina durante las operaciones de suministro, espere el tiempo necesario para reiniciar las condiciones iniciales y continuar hasta el suministro completo de la cantidad de agua indicada.

LANZAS DE VAPOR

- Introducir la lanza de vapor dentro de una jarra;
- efectúe el suministro de vapor por lo menos **1 minuto**;
- si está presente, repetir la operación con la otra lanza de vapor.

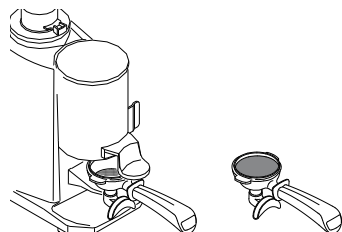


Peligro de quemaduras. Evite dirigir el vapor y el agua caliente hacia las manos u otras partes del cuerpo. No toque las lanzas de vapor y de agua caliente con las manos desnudas; use los EPI apropiados.

6.4.2 Moledura y dosificación del café

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



6.4.3 Encendido luz de la superficie de trabajo (si existe)

Algunas máquinas pueden tener iluminación de la superficie de trabajo. Para activar la iluminación de la superficie de trabajo, accione el mando específico.

6.5 Suministro de café



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

La modalidad de suministro del café es diferente para cada tipo de máquina, por lo tanto, tienes que seguir las instrucciones de acuerdo con el modelo que estás utilizando. En cada caso, antes de proceder con el suministro, se debe rellenar el portafiltro como se describe en el siguiente apartado.

6.5.1 Preparación del portafiltro



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

- Llene el filtro con una dosis de café molido (unos 6-7 gramos); siga las instrucciones del fabricante del molinillo dosificador;
- comprima el café con el prensador específico;
- limpie el borde del filtro del café molido antes de enganchar el portafiltro en el grupo de suministro;
- enganche el portafiltro al grupo sin cerrarlo demasiado para evitar que la junta se desgaste con rapidez.

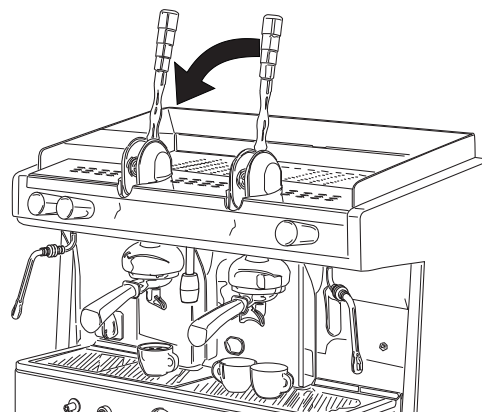
6.5.2 Versión "ALE"



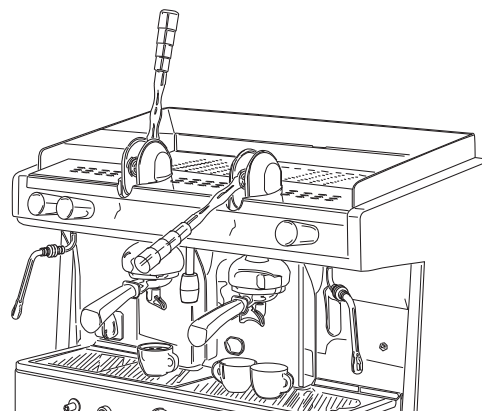
No realice nunca las operaciones descritas a continuación sin que haya café en el filtro o sin el portafiltro enganchado al grupo de suministro: el retorno rápido de la palanca hacia arriba puede ocasionar daños al equipo, a personas o a cosas.

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

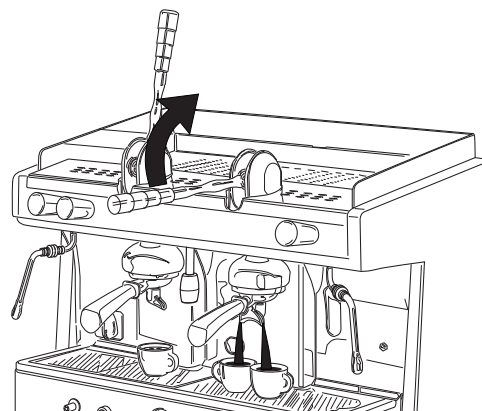
- Coloque una taza/tacita debajo del pitón de suministro del grupo;
- tire de la palanca hacia abajo hasta el fondo;



- espere un breve plazo de tiempo (3÷5 segundos) con la palanca bajada para la preinfusión del café;



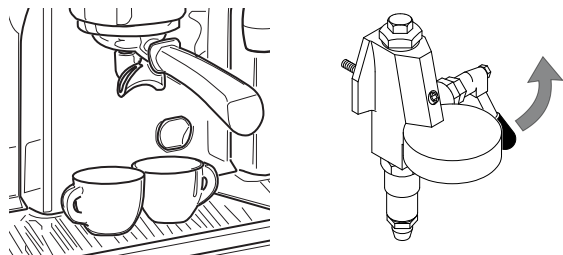
- luego, levante la palanca **delicadamente** hasta encontrar cierta resistencia y luego suéltela;



- la palanca continuará su ascenso hasta la posición de reposo durante la cual se suministrará el café. Espere a que concluya el suministro del café.

6.5.3 Versión "EMA"

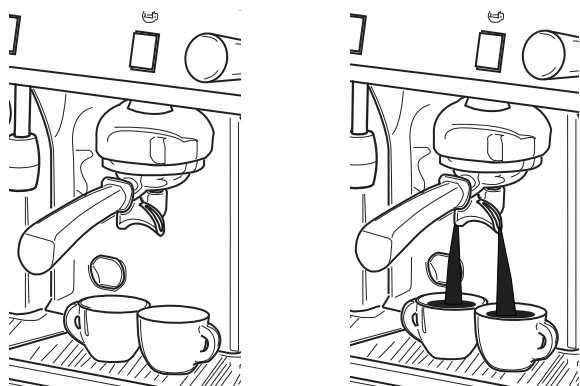
- Coloque una taza/tacita debajo del pitón de suministro del grupo;
- levante la palanca: la máquina iniciará el suministro de café;



- cuando en la taza/tacita se alcanza la cantidad de café deseada, baje la palanca para interrumpir el suministro de café.

6.5.4 Versión "EPU"

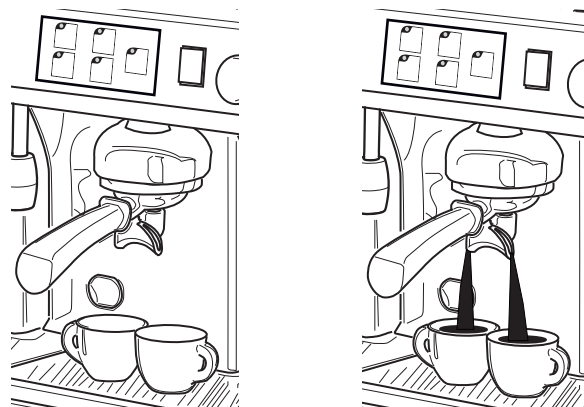
- Coloque una taza/tacita debajo del pitón de suministro del grupo;
- pulse el botón de suministro deseado : la máquina iniciará el suministro del café, una vez alcanzada la cantidad deseada de café en la taza, vuelva a pulsar el interruptor para frenar el suministro.



6.5.5 Versión "EVD"

SUMINISTRO CAFÉ

- Coloque una taza/tacita debajo del pitón de suministro del grupo;



- pulse el botón de dosis deseado, por ejemplo  y espere el suministro de café (se enciende el led);
- para interrumpir antes de tiempo el suministro de café, vuelva a pulsar otra vez el botón  o el botón **STOP PROG.**



En caso de anomalías o de bloqueo del panel de mandos, usar el interruptor manual (véase versión "EPU").

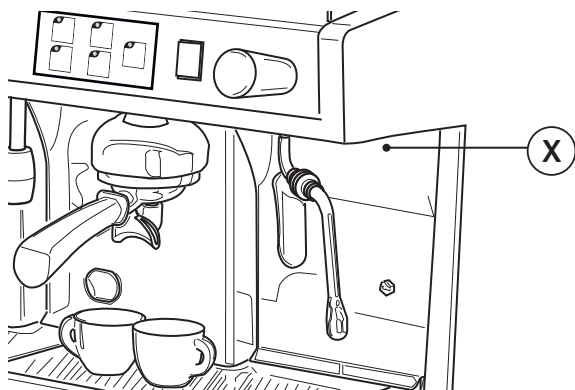
PROGRAMACIÓN DEL CAFÉ



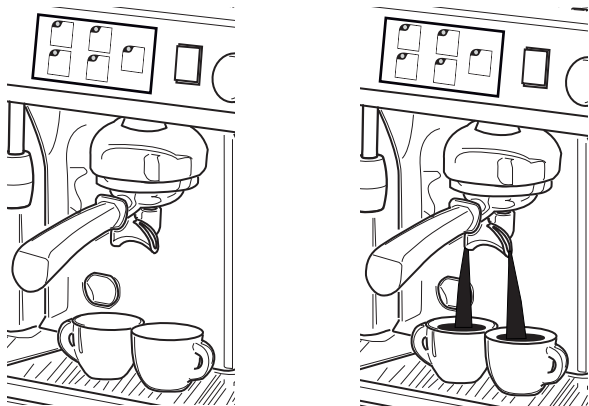
La programación de cada dosis debe ser realizada con nuevo café molido y no con posos de café utilizados anteriormente.

La máquina ya salió configurada de la fábrica. Si se desean modificar las dosis de café, seguir como a continuación:

- Siempre programe primero la botonera del grupo que se encuentra más a la derecha. De esta forma se programarán automáticamente todas las botoneras. Si es necesario, a continuación, configurar las demás;
- colocar en **ON** la palanca de programación (X) -véase nota (*)- ubicada debajo del panel frontal derecho de la carcasa;



- Coloque una taza/tacita debajo del pitón de suministro del grupo;



- pulse el botón **STOP PROG.** durante por lo menos 5 segundos hasta que se enciendan todos los leds de los botones de dosis;
- pulse el botón de dosis que desea programar, por ejemplo
- para confirmar la dosis pulse el botón **STOP PROG.** ;
- si lo desea, repita la operación para los otros botones de dosis;
- al finalizar la programación, volver a posicionar la palanca de programación (X) -véase nota (*)- en **OFF**.

NOTA (*)

- En algunos modelos la palanca de programación X no está presente, para entrar en programación pulse el botón **STOP PROG.** por al menos 5 segundos con encendido de todos los leds de la botonera. Para confirmar la dosis pulse indiferentemente el botón **STOP PROG.** o el mismo botón de dosis seleccionado.
- En otros modelos, debe actuar en un interruptor de tecla para acceder a su programación.
- Para salir de la programación, sólo tiene que esperar unos segundos.

6.6 Suministro vapor

La modalidad de suministro del vapor es diferente para cada tipo de máquina, por lo tanto, tienes que seguir las instrucciones de acuerdo con el modelo que estás utilizando.

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

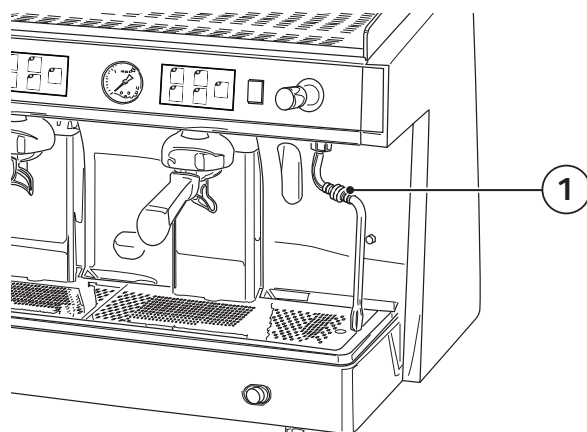
- caliente solo la cantidad de leche que pretende utilizar; una vez calentada, deberá verterse completamente con la jarra y no calentarse de nuevo;
- espume la leche empezando por una temperatura de unos 4°C.

En cualquier caso, antes de proceder con el suministro del vapor se deben seguir siempre las siguientes precauciones.



Maneje la lanza de vapor con cuidado usando la goma anti-quemaduras (1) específica.

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



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



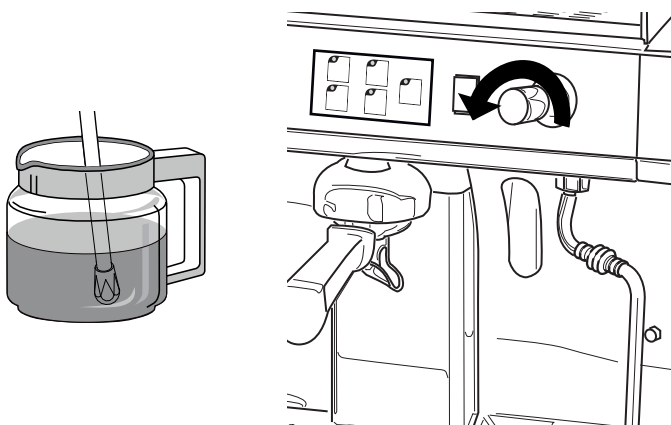
Para mantener siempre la perfecta eficiencia de los terminales de las lanzas de vapor, se recomienda efectuar un breve suministro en vacío al final de cada uso. Mantenga siempre limpios los terminales utilizando un paño humedecido con agua templada. Deje la lanza de vapor sumergida en la leche solo el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



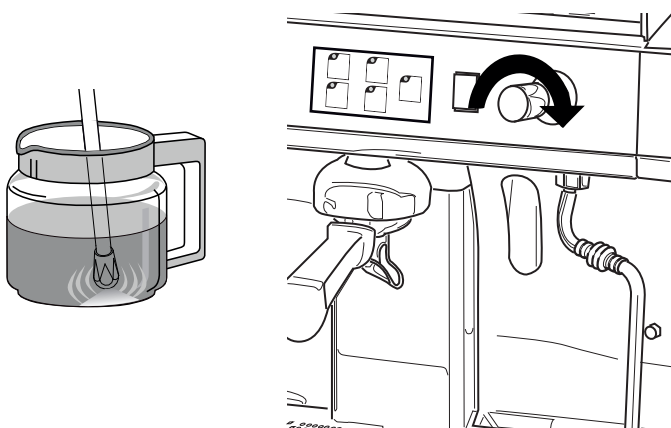
No abra el grifo de vapor con la lanza de vapor introducida en la leche y la máquina apagada, porque esta última aspiraría la leche en las tuberías.

6.6.1 Versión con mando rotativo

- 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;

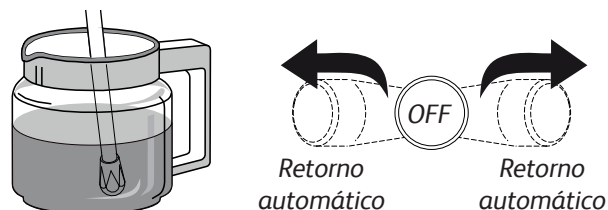


- la cantidad de vapor suministrado será proporcional a la apertura del grifo;
- para acabar con el suministro, gire en el sentido de las agujas del reloj el mando del grifo;



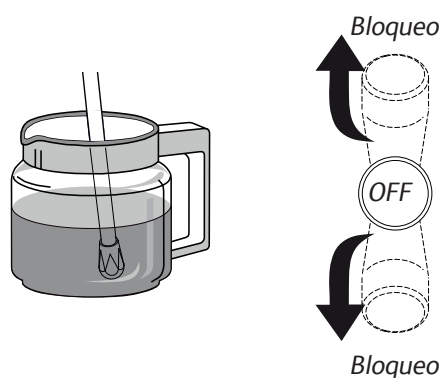
6.6.2 Versión con mando de palanca

- Sumerja la lanza de vapor en el líquido que desea calentar;
- Mueva la palanca del grifo horizontalmente para comenzar el suministro del vapor (el movimiento horizontal puede ocurrir en cualquier dirección como se muestra en la figura);



- la cantidad de vapor suministrado será proporcional al movimiento de la palanca;
- para terminar el suministro de vapor, suelte la palanca; volverá a la posición central automáticamente.

i Para obtener un suministro continuo de vapor, gire la palanca en sentido vertical hasta alcanzar la posición de bloqueo enganchándola en posición de apertura constante (el movimiento vertical puede ocurrir en cualquier dirección como se muestra en la figura).



Para terminar el suministro, posicionar manualmente la palanca en posición central.

6.7 Suministro de agua caliente

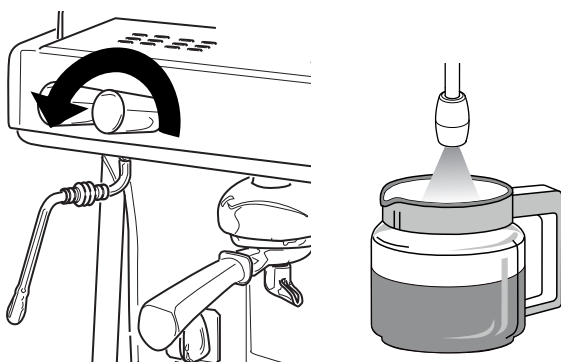


Peligro de quemaduras. Evite dirigir agua caliente hacia las manos u otras partes del cuerpo. No toque las lanzas de agua caliente con las manos desnudas; use los EPI apropiados.

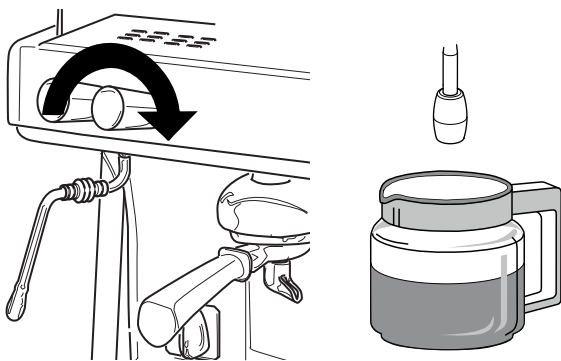
La modalidad de suministro del agua caliente es diferente para cada tipo de máquina, por lo tanto, tienes que seguir las instrucciones de acuerdo con el modelo que estás utilizando.

6.7.1 Suministro manual de agua caliente

- Coloque la jarra bajo 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.



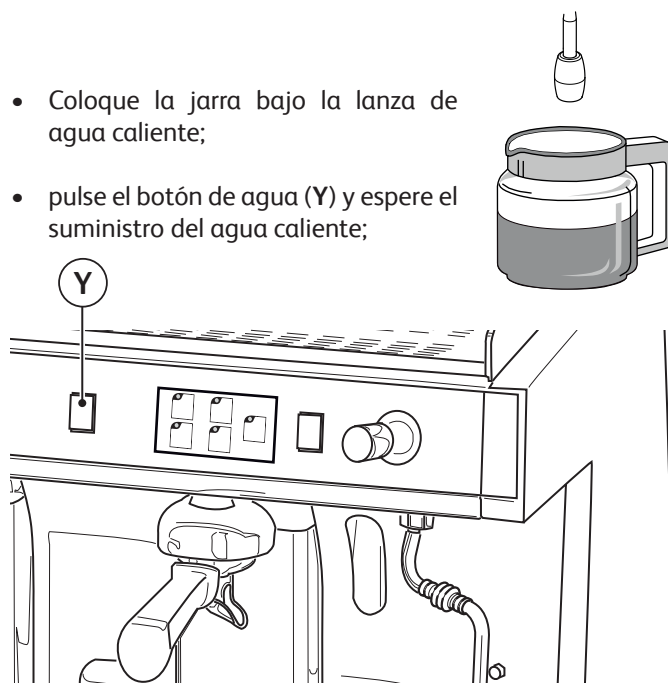
6.7.2 Suministro automático de agua caliente

SUMINISTRO AGUA CALIENTE



El botón que se muestra para resaltar las instrucciones para el suministro de agua caliente es puramente indicativo. Se debe pulsar el relativo botón de agua presente en la máquina que puede variar en forma y posición dependiendo de la máquina en su posesión.

- Coloque la jarra bajo la lanza de agua caliente;
- pulse el botón de agua (Y) y espere el suministro del agua caliente;

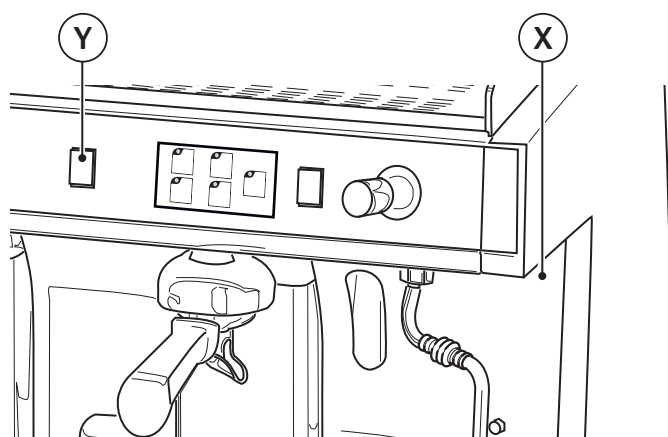


- la máquina suministra una cantidad programada de agua caliente; para interrumpir antes de tiempo el suministro, vuelva a pulsar el botón de suministro agua caliente (Y) o pulse el botón **STOP PROG.**

PROGRAMACIÓN

La máquina ya salió configurada de la fábrica. Si se desean modificar las dosis del agua caliente, seguir como indicado a continuación:

- Colocar en **ON** la palanca de programación (X) -véase nota (*)- ubicada debajo del panel frontal derecho de la carcasa;



- coloque la jarra en la lanza de agua caliente;
- pulse el botón **STOP PROG.** durante por lo menos 5 segundos hasta que se enciendan todos los leds de los botones de dosis;
- pulse el botón suministro de agua caliente (Y) y espere el suministro del agua caliente;
- cuando se haya alcanzado la cantidad de agua deseada, vuelva a pulsar el botón **STOP PROG.** para confirmar la dosis;
- al finalizar la programación, volver a posicionar la palanca de programación (X) -véase nota (*)- en **OFF**.

NOTA (*)

- En algunos modelos la palanca de programación (X) no está presente, para entrar en programación pulse el botón **STOP PROG.** por al menos 5 segundos con encendido de todos los leds de la botonera. Para confirmar la dosis pulse el botón **STOP PROG.**
- En otros modelos, debe actuar en un interruptor de tecla para acceder a su programación.
- Para salir de la programación, sólo tiene que esperar unos segundos.

6.8 Suministro capuchino

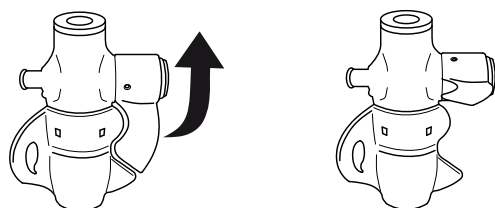
- Introduzca el tubo de aspiración en la leche;
- coloque la jarra bajo la boquilla del capuchinador;
- abra la llave del vapor; al alcanzar la cantidad deseada cierre la llave del vapor;
- vierta la leche con espuma en las tazas con café.



Para obtener un suministro de leche caliente sin espuma, levante la aleta del capuchinador hacia arriba.

Para obtener un mejor resultado, se aconseja no efectuar el suministro directamente en la taza de café, sino en una jarra, y a continuación verter la leche con espuma en el café.

Se recomienda mantener siempre limpio el capuchinador, según lo descrito en el apartado "7.5 Operaciones de limpieza" en la página 120.



6.9 Calientatazas



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

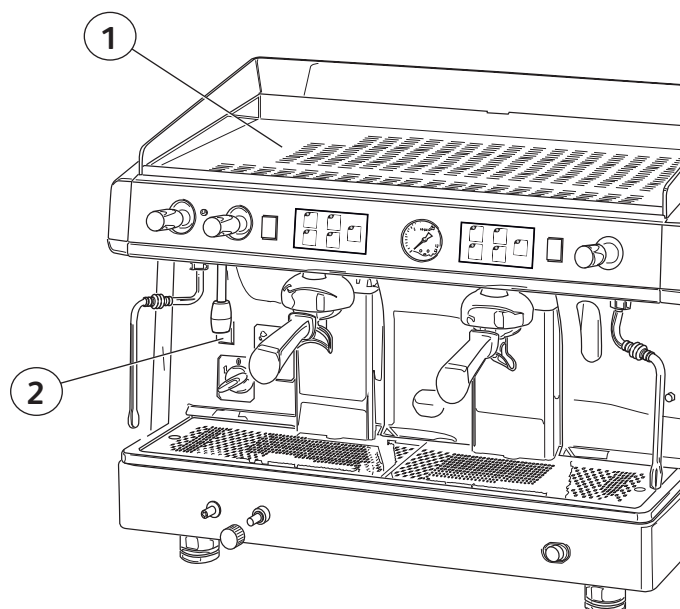


PELIGRO POR TEMPERATURA ELEVADA: el calientatazas puede alcanzar temperaturas que pueden causar quemaduras. Prestar mucha atención.

La modalidad de activación y de regulación del calientatazas es diferente para cada tipo de máquina; por lo tanto, tienes que seguir las instrucciones de acuerdo con el modelo que estás utilizando.

El dispositivo de calefacción tiene la función de calentar las tazas antes de su uso.

- Coloque las tazas en la superficie superior (1) de la máquina de café;
- activar la resistencia eléctrica mediante el interruptor (2).



ESPAÑOL

6.10 Consejos para obtener un buen café

Lave diariamente los filtros y los portafiltros como se indica en el apdo. 7.5.3. La falta de limpieza habitual conlleva la disminución de la calidad del café suministrado.

Para obtener un café con una calidad válida, es importante que el grado de dureza del agua usada tenga un valor de 6-7 °f (grados franceses). Si la dureza supera estos valores, se recomienda usar el filtro del agua o un suavizador. Evite emplear el suavizador en casos de dureza de agua por debajo de los 4 °f.

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

Se recomienda no conservar grandes reservas de café en grano. En caso de cambio del tipo de café, se recomienda ponerse en contacto con el Técnico para la regulación de la temperatura del agua y de la moledura.

Tras un periodo relativamente largo de inactividad de la máquina (de 2-3 horas), efectúe algunos suministros en vacío. Efectúe siempre la limpieza y el mantenimiento periódico.

7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

7.1 Precauciones de seguridad



Lea atentamente las advertencias indicadas en el capítulo "I. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD" en la página 99.

7.2 Mantenimiento periódico

Además de realizar las actividades de mantenimiento de acuerdo con la frecuencia indicada en la "Tabla Mantenimiento periódico", es necesario efectuar por lo menos 1 vez al año un control general de la máquina por parte de un Técnico.



Si se evidencian los problemas de los componentes evidenciados en gris significa que hay que apagar la máquina y se precisa solicitar la intervención del Técnico.

7.3 Mantenimiento tras un breve periodo de inactividad de la máquina

Por "breve periodo de inactividad" se entiende un plazo superior a una semana laboral.

En caso de reactivación de la máquina después de este plazo de tiempo, es necesario que el Técnico efectúe el cambio de toda el agua que se encuentra en los circuitos hidráulicos como se indica en el apdo. "7.2 Mantenimiento periódico" en la página 118.

Además, es necesario llevar a cabo todas las operaciones previstas por el mantenimiento periódico, vea el punto anterior.



Si se evidencian los problemas de los componentes evidenciados en gris significa que hay que apagar la máquina y se precisa solicitar la intervención del Técnico.

7.4 Fallos de funcionamiento y soluciones

En la tabla "Fallos de funcionamiento y correspondientes soluciones" están presentes las alarmas y las acciones para resolver el problema indicado.



Los problemas evidenciados en gris requieren el apagado de la máquina y la intervención del Técnico.



En caso de que no se encuentre una solución para una posible falla de funcionamiento, apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.

Tabla Mantenimiento periódico

Componente	Tipo de intervención	Diario	Semanal	Mensual
CALDERA SISTEMA HIDRÁULICO	Cambie el agua como se indica en el par. 6.4.1.	X		
MANÓMETRO	Mantenga controlado el valor de la presión en la caldera, que debe estar comprendida entre 0,08 y 0,14 MPa (0,8 y 1,4 bar).		X	
MANÓMETRO	Compruebe la presión del agua durante el suministro de café: controlar la presión indicada en el manómetro, que debe estar comprendida siempre entre 0,8 y 0,9 MPa (8 y 9 bar).			X
FILTROS y PORTAFILTROS	Compruebe el estado de desgaste de los filtros, controlando si el borde de los filtros presenta daños y comprobando la presencia de restos de posos de café en la taza; en ese caso, sustituya los filtros y/o los portafiltros.			X
MOLINILLO DOSIFICADOR	Compruebe la dosis de café molido (comprendida entre 6 y 7 gr. por dosificación) y realizar el control del grado de molienda. Las muelas deben tener los filos siempre bien afilados, su deterioro se aprecia por la presencia de demasiado polvo en la molienda. Se recomienda solicitar la intervención del Técnico para hacer sustituir las muelas planas cada 400/500 kg de café o cada 800/900 kg de café en el caso de muelas cónicas.			X
FILTRO AGUA SUAVIZADOR	Sustituir el cartucho del filtro del agua o realizar la regeneración del suavizador con la frecuencia indicada por el fabricante.			X
INSTALACIÓN DE GAS	Compruebe si hay fugas de gas en la instalación aplicando un detector especial de fugas de gas o pasando una solución jabonosa en las tuberías.			X

Tabla Fallos de funcionamiento y soluciones

Problema	Causa	Acción
FALTA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA EN LA MÁQUINA	La máquina está apagada.	Encienda la máquina.
FALTA AGUA EN LA CALDERA	La llave de la red hidráulica está cerrada.	Abra la llave de la red hidráulica.
DEMASIADA AGUA EN LA CALDERA	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.
DE LAS LANZAS DE VAPOR NO SALE VAPOR	- El pulverizador de la lanza está obstruido. - La máquina está apagada.	- Limpie el pulverizador de la lanza de vapor. - Encienda la máquina.
DE LAS LANZAS DE VAPOR SALE AGUA O VAPOR MEZCLADO CON AGUA	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.
SUMINISTRO AUSENTE	- La llave de la red hidráulica está cerrada. - La molienda del café es demasiado fina.	- Abra la llave de la red hidráulica. - Regule el grado de molienda del café.
PÉRDIDAS DE AGUA DE LA MÁQUINA	- La bandeja no desagüa. - El tubo de descarga está roto o desacoplado, o presenta obstáculos para el flujo del agua.	- Controle el desagüe. - Compruebe y restablezca el acoplamiento del tubo de descarga en la bandeja.
CAFÉ DEMASIADO CALIENTE O DEMASIADO FRÍO	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.
SUMINISTRO DE CAFÉ DEMASIADO RÁPIDO	El café se ha molido demasiado grueso.	Regule el grado de molienda del café.
SUMINISTRO DE CAFÉ DEMASIADO LENTO	El café se ha molido demasiado fino.	Regule el grado de molienda del café.
POSOS DE CAFÉ CON MUCHA AGUA	- Grupo de suministro sucio. - El grupo de suministro está demasiado frío. - El café se ha molido demasiado fino. - El café utilizado es demasiado viejo.	- Lave el grupo con el filtro ciego. - Espere a que el grupo se caliente completamente. - Regule el grado de molienda del café. - Sustituya el café por café fresco.
EL MANÓMETRO INDICA UNA PRESIÓN NO CONFORME	Avería en la instalación hidráulica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.
PRESENCIA DE POSOS EN LA TAZA	- El portafiltro está sucio. - Los orificios del filtro están en mal estado. - El grado de molienda del café no es adecuado.	- Limpie el portafiltro. - Sustituya el filtro. - Regule el grado de molienda adecuadamente.
LA TAZA ESTÁ MANCHADA DE SALPICADURAS DE CAFÉ	- El café se ha molido demasiado grueso. - El borde del filtro está dañado.	- Regule el grado de molienda del café. - Sustituya el filtro.
- LOS LEDS DE TODAS LAS BOTONERAS PARPADEAN (versión EVD) - ENCENDIDO DEL LED TIMEOUT (versión EPU)	Después de unos minutos, la carga automática de agua se detiene. - Intervención del dispositivo de Time-out. - Falta agua en la red.	- Apague la máquina y vuelva a encenderla. - Abra la llave de la red hidráulica.
- EL SUMINISTRO DEL CAFÉ NO ES ADECUADO - NO SE RESPETA LA DOSIS DEL CAFÉ - EL LED DEL PULSADOR DOSIS PARPADEA	El café se ha molido demasiado fino.	Regule el grado de molienda del café.
SUMINISTRO DE CAFÉ SOLO CON BOTÓN MANUAL	Avería en la instalación electrónica.	Apague la máquina y solicite la intervención del Técnico.
BLOQUEO DEL SISTEMA ELECTRÓNICO	Avería en la instalación eléctrica o en la instalación hidráulica.	
LA BOMBA PIERDE AGUA	Avería de la bomba.	
EL MOTOR SE DETIENE BRUSCAMENTE O LA PROTECCIÓN TÉRMICA SE DISPARA POR UNA SOBRECARGA		
LA BOMBA FUNCIONA POR DEBAJO DEL CAUDAL NOMINAL		
LA BOMBA HACE RUIDO		

7.5 Operaciones de limpieza

7.5.1 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.

i 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 todas las operaciones de limpieza de los componentes de la máquina, utilizar exclusivamente estos detergentes proporcionados por el Fabricante:

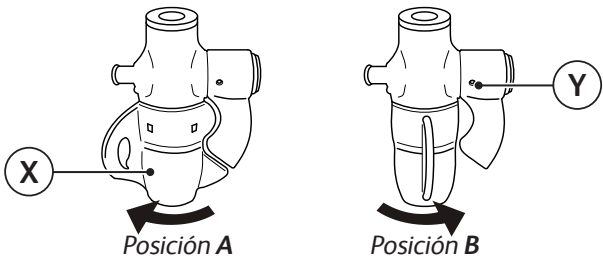
- EVO® ESPRESSO MACHINE
- MFC® BLUE MILK

Limpieza	Diaria	Seman.
Capuchinador: Realizar la limpieza del Capuchinador al menos una vez al día o más veces en caso de uso continuado con arreglo a las indicaciones del apdo. 7.5.2 en la página 120.	X	
Carcasa y Rejillas: Efectúe la limpieza de los paneles de la carcasa con un paño humedecido con agua templada. Quite la bandeja y la rejilla apoya tazas y lávelas con agua caliente.	X	
Filtros y Portafiltros: Lávelos diaria y semanalmente como se indica en el apdo. 7.5.3 en la página 120. Diariamente realice la limpieza indicada en el apdo. 7.5.5.	X	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. Una vez por semana, realice la limpieza indicada en el apdo. 7.5.6 en la página 122.	X	X
Grupo de suministro: Efectúe el lavado del grupo de suministro según las indicaciones del apdo. 7.5.4 Semanalmente realice la limpieza interna indicada en el apdo. 7.5.5. Diariamente realice la limpieza indicada en el apdo. 7.5.5.	X	X
Molinillo dosificador y Tolva: Usando un paño humedecido con agua templada, limpie interna y externamente la tolva y el dosificador. Al finalizar seque todo cuidadosamente.		X

7.5.2 Lavado del capuchinador

Se recomienda poner un especial cuidado en la limpieza del capuchinador, siguiendo los procedimientos indicados a continuación:

- Realice un primer lavado sumergiendo el tubo de aspiración en agua y efectúe un suministro durante unos segundos;
- gire el cuerpo giratorio (X) 90° a la posición B (cerrando el tubo de salida de leche);
- manteniendo el tubo de aspiración de leche levantado, realice un suministro de vapor (funcionamiento en vacío del Capuchinador);
- espere unos 20 segundos para permitir la limpieza y esterilización interna del Capuchinador;
- cierre el vapor y lleve el cuerpo giratorio a la posición A;
- en caso de obstrucción del orificio de entrada de aire (Y), suéltelo suavemente con un alfiler.



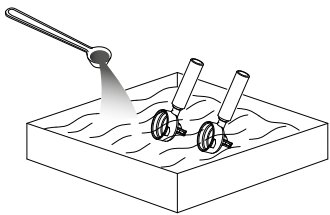
i Limpie el capuchinador tras cada uso continuado y, en cualquier caso, al menos una vez al día.

7.5.3 Limpieza de los filtros y portafiltros

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

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.



Semanalmente:

i Para la limpieza semanal de los filtros y portafiltros, utilizar el detergente EVO® diluido en agua siguiendo las modalidades indicadas en el envase o en el sitio web del fabricante.

7.5.4 Lavado grupo de suministro



No lave el grupo en el caso de la versión "ALE".

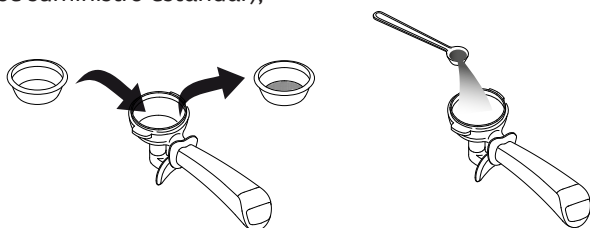


Utilizar el detergente EVO® siguiendo las modalidades indicadas en el envase o en el sitio web del fabricante.

Lave diariamente los grupos de suministro.

La modalidad de lavado del grupo de suministro del café es diferente para cada tipo de máquina. Tienes que seguir las instrucciones de acuerdo con el modelo que estás utilizando. En cada caso, antes de proceder con el lavado, se debe predisponer el portafiltro como se describe a continuación:

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



- verter 1 cubilete de detergente EVO® en los filtros ciegos y enganchar los portafiltros en los grupos de suministro.

A partir de aquí, siga las descripciones de su máquina.

Versión "EMA" - "EPU"

- Efectúe una serie de suministros hasta que por la descarga salga agua limpia;
- quite el portafiltro del grupo y efectúe al menos un suministro para eliminar los residuos de detergente;
- quitar el filtro ciego del portafiltro sustituyéndolo por el original.

Versión "EVD"



Las operaciones de lavado también pueden realizarse simultáneamente en varios grupos de suministro. Para salir de la fase de lavado, los lavados deben ser completados en todos los grupos.

En caso de interrupción de la energía eléctrica durante la fase de lavado o aclarado, en ocasión del siguiente encendido, la máquina sugerirá la interrupción del lavado a través del parpadeo del led del botón (2) ☺.

Será necesario volver a efectuar la operación para eliminar la posible presencia de detergente en el grupo.

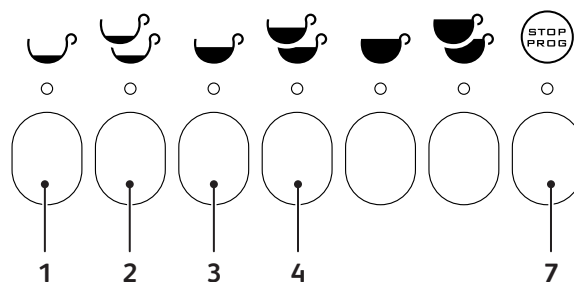
- En la botonera del grupo donde se quiere efectuar el lavado pulse y mantenga pulsado el botón (7) STOP PROG e inmediatamente pulse y mantenga pulsado por al menos 10 segundos el botón (2) ☺ (parpadeo del botón);
- para poner en marcha el lavado, pulsar nuevamente el botón (2) ☺ (parpadeo de los botones (1) ☺ y (2) ☺);

- esperar a que los 5 ciclos de lavado automático (duración aprox. 30 segundos) se ejecuten por completo;
- al final del ciclo de lavado indicado por el parpadeo del botón (2) ☺, quitar el portafiltro, retirar el filtro ciego y volver a colocar el filtro café en el portafiltro;
- volver a enganchar el portafiltro en el grupo de suministro e iniciar el ciclo de aclarado presionando el botón (2) ☺;
- esperar que el aclarado automático termine por completo (unos 30 segundos) indicado por el parpadeo de los botones (3) ☺ y (4) ☺;
- el final del ciclo de aclarado se indicará con el encendido de todos los botones;
- repetir las mismas operaciones para los demás grupos.



En la versión con Autosteamer utilizar el botón (7) STOP PROG de un teclado cualquiera.

Utilizar el botón (2) ☺ de la botonera del grupo donde se quiere efectuar el lavado.

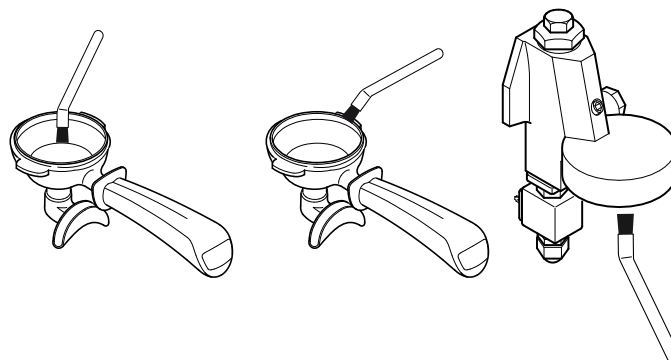


7.5.5 Limpieza de duchas grupo, portaducha y portafiltro

Diariamente:

Limpie las duchas del grupo de suministro y el portafiltro con el cepillo apropiado.

Limpie detenidamente el interior del anillo de enganche y del portafiltro; y el borde y las aletas del portafiltro, de manera que se eliminen todos los posibles restos de café acumulados.

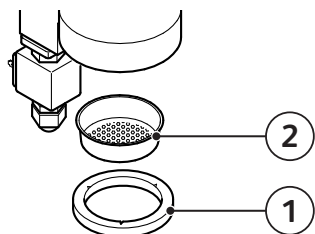


Utilice el cepillo apropiado suministrado (véase el catálogo piezas de repuestos).

Semanalmente

Efectúe la limpieza de la ducha de esta manera:

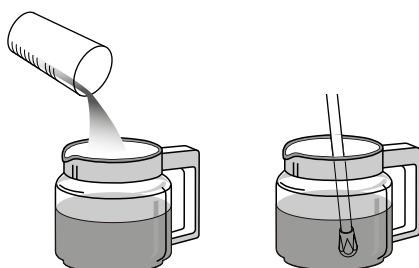
- Quitar con un destornillador la junta (1), intentando que no se estropee;
- quitar la ducha (2) y limpiarla con agua caliente;
- volver a colocar la ducha y la junta en su posición original.



7.5.6 Limpieza de la lanza de vapor



Para la limpieza semanal de la lanza de vapor, utilizar el detergente MFC® diluido en agua siguiendo las modalidades indicadas en el envase o en el sitio web del fabricante.



8. PIEZAS DE RECAMBIO

La sustitución de componentes y/o partes de la máquina debe realizarse exclusivamente por un Técnico.



Por ningún motivo el Usuario está autorizado a realizar las operaciones de sustituciones de componentes y/o partes de la máquina.

9. PUESTA FUERA DE SERVICIO

Es necesario desactivar la máquina solicitando la intervención del Técnico puesto que es necesario desconectar la red eléctrica e hidráulica y vaciar del agua todos los circuitos internos. La siguiente puesta en marcha tras este periodo puede realizarse solo por el Técnico.



Por ningún motivo el Usuario está autorizado a realizar las operaciones de desactivación por largos plazos de tiempo y la siguiente puesta en servicio de la máquina.

10. DESGUACE

El desguace de la máquina debe realizarse exclusivamente por un Técnico.

11. ELIMINACIÓN

11.1 Información acerca de la 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 adquiriera un nuevo producto similar o a un centro de recogida autorizado para el reciclaje de residuos de equipos eléctricos y electrónicos (RAEE) así como de pilas y acumuladores. Un tratamiento incorrecto de dichos residuos puede conllevar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana puesto que estos residuos contienen sustancias potencialmente nocivas.

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



Para la eliminación de la máquina, contacte con el Técnico y/o a la empresa vendedora.

11.2 Información acerca del medio ambiente

Dentro de la máquina hay una pila de botón de litio necesaria para memorizar los datos de la máquina, colocada en la tarjeta electrónica.

Elimine la baterías de acuerdo con las normas vigentes en su país.

I. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

I.I. NÍVEL DE FORMAÇÃO E INFORMAÇÃO SOLICITADOS AO USUÁRIO

O usuário:

- é a pessoa responsável por fazer a máquina funcionar e pelas operações ordinárias de limpeza indicadas em este manual.
- deve ser devidamente treinada e informada sobre o funcionamento e os riscos residuais presentes durante o funcionamento da máquina.
- deve ser capaz de agir de acordo com as regras que regem os princípios de higiene alimentar vigentes no país de uso da máquina.

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

I.II. INSTALAÇÃO

As operações de instalação devem ser realizadas sempre e exclusivamente pelo Técnico e em conformidade com as normas de segurança e saúde em vigor.

I.III. FUNCIONAMENTO

Mesmo com o equipamento de segurança completo aplicado para prevenir acidentes, a fim de eliminar os possíveis riscos para o Usuário durante o uso, esta ainda apresenta alguns riscos residuais. Estes riscos residuais assim denominados estão relacionados com algumas partes da máquina que podem representar um perigo para o Usuário, se:

- fizer uso incorreto;

- fazer um erro de avaliação;
- desligar a segurança instalada contornando os requisitos contidos em este Manual.

A máquina também possui alguns avisos colocados nas áreas de risco residual que devem ser escrupulosamente respeitados.

É necessário prestar muita atenção aos seguintes riscos residuais presentes durante o funcionamento e uso da máquina, os quais não podem ser eliminados.

É proibido:

- utilizar a máquina em condições psicofísicas alteradas; sob a influência de drogas, álcool, psicofármacos, etc.;
- o uso da máquina em atmosfera com risco de incêndio;
- O uso da máquina em uma atmosfera explosiva, agressiva ou com alta concentração de poeiras ou substâncias oleosas suspensas no ar.



PERIGO ELÉTRICO

O uso de um aparelho elétrico está sujeito a algumas normas comportamentais de segurança:

- não toque o aparelho se as mãos ou pés estiverem molhados ou úmidos;
- não use o aparelho com pés descalços;
- não use extensões;
- não use em compartimentos preparados para duche ou no banheiro;
- não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho;
- o cabo de alimentação do aparelho não pode ser substituído pelo usuário. Se o cabo estiver danificado, desligue a máquina e contate somente o Técnico;
- não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc...);
- não permita o acesso ao interior da máquina;
- não derrame nenhum tipo de líquido sobre a máquina;

- não permita que o cabo elétrico seja esmagado e/ou possa entrar em contato com superfícies afiadas;
- não permita que o aparelho seja usado por pessoas não qualificadas.



PERIGO ALTA TEMPERATURA

Algumas partes da máquina podem atingir temperaturas elevadas e provocar queimaduras, portanto se devem tomar as seguintes precauções:

- evite o contato com o grupo de distribuição, o aquecedor porta-filtro e os bicos de emissão água, vapor e vaporizador;
- nunca exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem vapor, água quente ou leite.



O aparelho pode ser utilizado por crianças de idade superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas reduzidas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência nem o conhecimento necessário, desde que sob vigilância ou após terem recebido as instruções necessárias para o uso seguro do aparelho e compreensão dos perigos inerentes. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.

O Usuário tem a obrigação de informar imediatamente o Técnico se detectar defeitos e/ou irregularidades durante o funcionamento da máquina, dos sistemas de proteção contra acidentes, assim como qualquer situação de perigo de que tenha conhecimento.

Em caso de anomalias no sistema de gás (se presente) chame um Técnico.

O sistema de gás (se presente) deve ser desligado durante os longos períodos de inatividade da máquina (de noite ou fecho do botiquim).

É estritamente proibido realizar alterações de qualquer natureza ou extensão na máquina e respectivas funções e, também em este documento.



Cabe ao Técnico informar ao Usuário sobre os métodos de testes periódicos de equipamentos de pressão e dispositivos de segurança de acordo com a legislação vigente no país de instalação.

O Técnico Qualificado deve realizar manutenção periódica e controle de todo o equipamento de segurança.

I.IV. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

É necessário prestar muita atenção aos seguintes riscos residuais presentes durante a manutenção e limpeza da máquina, os quais não podem ser eliminados.

É proibido lavar a máquina com gasolina e/ou solventes de qualquer natureza.



PERIGO ELÉTRICO

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

- durante as operações de limpeza, a máquina deve ser desligada e deverá ter certeza que todos os componentes estão a temperatura ambiente.
- não mergulhe a máquina na água;
- não derrame nenhum tipo de líquido sobre a máquina, nem utilize jatos de água para a limpeza;
- não permita que crianças ou pessoas não treinadas realizem as operações de manutenção e limpeza;
- não remova as proteções e/ou partes da carcaça;
- não permita o acesso ao interior da máquina;
- não realize operações de manutenção e limpeza diferentes do que consta no presente Manual.



PERIGO ALTA TEMPERATURA

Durante as operações de limpeza tome muito cuidado, pois algumas partes da máquina podem alcançar temperaturas elevadas:

- evite o contato com o grupo de distribuição e os bicos de emissão de água e vapor;
- nunca exponha suas mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem vapor, água quente ou leite.

I.V. CARACTERÍSTICAS DOS EPI

Nas fases de manutenção e limpeza da máquina é necessário utilizar os seguintes EPIs:

Luvas



Para a proteção do usuário de cortes e queimaduras e de todas as partes da máquina a temperaturas elevadas que estão em contato com os alimentos (porta-filtros, filtros, etc.).



Realize apenas as operações de manutenção e limpeza indicadas em este manual.

Somente um Técnico qualificado e autorizado pode realizar operações de manutenção e limpeza não mencionadas neste documento. Todas as operações de manutenção devem ser efetuadas, sem antes:

- desligar a alimentação elétrica;
- fechar a alimentação hidráulica;
- fechar o sistema de fornecimento de gás;
- depois que a máquina estiver completamente esfriada.

Caso o funcionamento irregular não se resolva, desligue a máquina e solicite a assistência do Técnico. Não tente realizar qualquer tipo de reparação.

As operações de desincrustações do aparelho devem ser realizadas pelo Técnico, de forma que tais operações não soltem materiais nocivos para o uso alimentar.

I.VI. SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

Em caso de emergência tome as medidas previstas no plano de emergência da sala e realize imediatamente ações de acordo com o tipo de problema.

INCÊNDIO POR CURTO-CIRCUITO

No caso de um incêndio causado por uma falha do sistema elétrico ao qual a máquina está conectada, tome as seguintes medidas:

- desligue a máquina através do interruptor geral;
- chame os bombeiros;
- evaque as pessoas do local;
- apague as chamas usando um extintor de incêndio CO₂.

VAZAMENTO DE GÁS

No caso de vazamento de gás causada por uma falha do sistema de gás ao qual a máquina está conectada, tome as seguintes medidas:

- parar o fornecimento de gás fechando a torneira a montante da máquina;
- evaque as pessoas do local;
- ventilar o local;
- ligue para o Técnico que instalou a máquina;
- em caso de necessidade chame os bombeiros.

INCÊNDIO POR VAZAMENTO DE GÁS

No caso de um incêndio causado por uma falha do sistema de gás ao qual a máquina está conectada, tome as seguintes medidas:

- parar o fornecimento de gás fechando a torneira a montante da máquina;
- desligue a máquina através do interruptor geral;
- chame os bombeiros;
- evaque as pessoas do local;
- apague as chamas usando um extintor de incêndio CO₂.

Sumário geral

1. INTRODUÇÃO.....	127
1.1 Orientações para a leitura do Manual	127
1.2 Conservação do Manual.....	127
1.3 Metodologia de atualização do Manual	127
1.4 Destinatários	127
1.5 Glossário e Pictogramas	128
1.6 Garantia.....	128
2. IDENTIFICAÇÃO DA MÁQUINA	129
2.1 Marca e modelo	129
2.2 Descrição geral	129
2.3 Serviço de assistência clientes do fabricante.....	129
2.4 Destino de uso	130
2.5 Ilustração da máquina.....	130
2.6 Painel de comandos frontais.....	132
2.7 Dados e marcação	133
3. ARMAZENAMENTO	134
4. INSTALAÇÃO	134
5. COLOCAR EM SERVIÇO	134
6. FUNCIONAMENTO	134
6.1 Precauções de segurança.....	134
6.2 Emissões	134
6.3 Ligar e desligar.....	134
6.4 Preparação da máquina.....	135
6.5 Distribuição do café	136
6.6 Emissão vapor.....	138
6.7 Emissão água quente.....	140
6.8 Distribuição cappuccino	141
6.9 Aquecedor de xícaras.....	141
6.10 Conselhos para obter um bom café.....	141
7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	142
7.1 Precauções de segurança.....	142
7.2 Manutenção periódica.....	142
7.3 Manutenção após um breve período de inatividade da máquina.....	142
7.4 Problemas e respectivas soluções	142
7.5 Operações de limpeza	144
8. PEÇAS DE REPOSIÇÃO	146
9. COLOCAR FORA DE SERVIÇO	146
10. DESMANTELAMENTO	146
11. ELIMINAÇÃO	146
11.1 Informações para a eliminação.....	146
11.2 Informações ambientais.....	146

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



Antes de utilizar a máquina leia com muita atenção as instruções contidas neste documento e siga as indicações descritas. Conserve este manual e todos os documentos fornecidos em um local acessível e protegido. Este documento presume que nos estabelecimentos, onde a máquina está instalada, são cumpridas todas as normas de segurança e de higiene no trabalho em vigor.

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

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

1.1 Orientações para a leitura do Manual

O Manual foi subdividido em capítulos independentes. A sequência dos capítulos corresponde a lógica temporal da vida útil da máquina.

Para facilitar a compreensão imediata do texto são empregados termos, abreviaturas e pictogramas.

Este Manual é composto por uma capa, um índice e uma série de capítulos. Cada capítulo apresenta uma numeração progressiva. No rodapé consta o número da página.

Na página inicial são exibidos os dados de identificação da máquina e na última página a data e a revisão do Manual de Instruções.

Abreviaturas

Seç.	=	Seção
Cap.	=	Capítulo
Par.	=	Parágrafo
Pág.	=	Página
Fig.	=	Figura
Tab.	=	Tabela

Unidade de medida

As unidades de medida presentes são aquelas previstas pelo Sistema Internacional (SI).

1.2 Conservação do Manual

O Manual de Instruções deve ser conservado com cuidado e deve acompanhar a máquina em todas as mudanças de propriedade que a mesma poderá ter na sua vida útil.

Para melhor o conservar recomendamos manusear com cuidado, com as mãos limpas e não poisar sobre superfícies sujas. Nenhuma das suas partes devem ser removidas, arrancadas ou arbitrariamente modificadas.

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

O Fabricante, a pedido do Usuário pode fornecer outras cópias do Manual de Instruções da máquina.

1.3 Metodologia de atualização do Manual de Instruções

O Fabricante reserva-se o direito de modificar e realizar melhorias na máquina sem prévia notificação, nem atualização do Manual já entregue ao Usuário.



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

É 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 internet do fabricante, indicado na capa do manual.

1.4 Destinatários

O Manual em questão é destinado ao Usuário.

Qualificação dos destinatários da máquina

A máquina é destinada ao uso profissional e não generalizado, logo, pode ser utilizada apenas por pessoas qualificadas, em especial que:

- Atingiram a maioridade;
- Física e mentalmente aptas ao uso da máquina;
- Capazes de entender e interpretar o Manual de Instruções e as precauções de segurança;
- Conheçam os procedimentos de segurança e respectivo funcionamento;
- Possuam capacidades para utilizar a máquina;
- Tenham compreendido os procedimentos de uso definidos pelo Fabricante da máquina.

1.5 Glossário e Pictogramas

Em este parágrafo são listados os termos menos comuns ou com significado diferente do comum.

Veja a seguir a explicação das abreviaturas utilizadas e o significado dos pictogramas para indicar a qualificação do operador e o estado da máquina, o seu emprego permite fornecer rapidamente e de forma unívoca as informações necessárias para utilizar a máquina de forma correta em condições de segurança.

1.5.1 Glossário

Usuário

Pessoa responsável por pôr a máquina a funcionar e pelas operações ordinárias de limpeza indicadas em este manual.

Técnico

Pessoa especializada, especialmente treinada e habilitada a realizar de acordo com as regras vigentes as operações de: transporte e manuseio, armazenagem, instalação, colocação em funcionamento, manutenção, terminar o funcionamento, desmontagem e descarte da máquina.

Perigo

Uma potencial fonte de lesões ou danos para a saúde.

Área perigosa

Qualquer área na proximidade de uma máquina, cuja presença de uma pessoa constitui um risco para a segurança e a saúde dessa pessoa.

Risco

Combinação da probabilidade e da gravidade de uma lesão ou de um dano para a saúde que possa surgir numa situação perigosa.

Proteção

Elemento da máquina utilizado especificamente para garantir a proteção por meio de uma barreira material.

Equipamento de proteção individual (EPI)

Equipamento utilizado ou roupa que a pessoa usa para proteger a sua saúde e segurança.

Uso previsto

O uso da máquina de acordo com as informações fornecidas nas instruções de uso.

Qualificação do Usuário

Nível mínimo das competências que o operador deve possuir para realizar a operação descrita.

Estado da máquina

O estado da máquina inclui o modo de funcionamento e as condições de segurança presentes na máquina.

Risco residual

Riscos que permanecem apesar de terem sido tomadas todas as medidas de proteção integradas no projeto da máquina e apesar das proteções e medidas de proteção complementares adotadas.

Componente de segurança:

- Serve para garantir uma função de segurança;
- cuja falha e/ou irregularidade coloque em perigo a segurança das pessoas.

1.5.2 Pictogramas

As descrições precedidas por estes símbolos incluem informações/precauções muito importantes, especialmente com relação a segurança. O seu não cumprimento pode causar:

- riscos para a segurança de quem trabalha com a máquina;
- ferimentos graves do Usuário (em alguns casos até mesmo a morte);
- extinção do contrato de garantia;
- isenção das responsabilidades do Fabricante.



Símbolo de PERIGO GENÉRICO utilizado no caso de risco de lesão grave permanente, que necessite de hospitalização e, em casos extremos causa de morte.



Símbolo de PERIGO ELÉTRICO utilizado no caso de risco de lesão grave permanente, que necessite de hospitalização e, em casos extremos causa de morte.



Símbolo de PERIGO ALTA TEMPERATURA utilizado no caso de risco de lesão grave permanente, que necessite de hospitalização e, em casos extremos causa de morte.



Símbolo de ATENÇÃO utilizado no caso de risco de lesão não grave, mas que necessita de cuidados médicos.



Símbolo de ADVERTÊNCIA utilizado no caso de risco de lesão não grave que pode ser tratado com medidas de pronto socorro ou similares.



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



Símbolo de Obrigação de uso de luvas de proteção, utilizado no caso de risco de lesão grave permanente que necessite de hospitalização.



Símbolo da Obrigação de ler documentação, usado para consciencializar sobre a importância de tal ação para sua segurança.

1.6 Garantia

A máquina está coberta por uma garantia de 12 meses para todos os componentes exceto aqueles elétricos e eletrônicos e as peças sujeitas a desgaste.

2. IDENTIFICAÇÃO DA MÁQUINA

2.1 Marca e modelo

Os dados de identificação e o respectivo modelo da máquina estão descritos na PLACA DADOS DE IDENTIFICAÇÃO e na DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE UE que acompanham a máquina.

2.2 Descrição geral

A máquina objeto deste Manual é constituída por componentes mecânicos, elétricos e eletrônicos cuja ação combinada permitem preparar bebidas a base de leite, café e água. Este produto foi fabricado de acordo com as Diretivas, Regulamentos e Normas Comunitárias indicadas na DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE UE que acompanha a máquina.

2.3 Serviço de assistência clientes do fabricante



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

2.4 Destino de uso

Esta máquina de café expresso foi projetada para a preparação profissional de bebidas quentes tais como chá, cappuccino, café nas variantes longo, curto, expresso, etc. O aparelho não é destinado para utilização doméstica, mas somente profissional.

A máquina pode ser utilizada em todas as condições previstas, incluídas ou descritas em esta documentação; portanto, qualquer outra condição deve ser considerada perigosa. A máquina deve ser instalada em locais com acesso reservado a pessoal habilitado com formação adequada (Botecos, Restaurantes, etc).

Usos permitidos

São todos aqueles que respeitando as características técnicas, as operações e os empregos descritos em esta documentação e não colocam em perigo a segurança do Usuário ou causam danos à máquina ou ao meio ambiente.



Todos os usos não indicados em este Manual são proibidos e devem ser expressamente autorizados pelo Fabricante.

Usos previstos

A máquina foi projetada exclusivamente para uso profissional. O uso de produtos/materiais diferentes dos especificados pelo Fabricante, que possam criar danos à máquina e situações de perigo para o operador e/ou pessoas nas proximidades da Máquina, é considerado incorreto ou indevido.

Contra-indicações de uso

A máquina não pode ser utilizada:

- para fins diferentes dos expostos em este parágrafo, para usos diversos ou não mencionados em este Manual;
- com o uso de material diferente daquele indicado em este Manual;
- sem os dispositivos de segurança ou não funcionantes.

Uso incorreto da máquina

O tipo de uso e desempenho para o qual esta máquina foi realizada requer uma série de operações e procedimentos que não podem ser alteradas se não previamente concordadas com o Fabricante. Todas as operações permitidas estão incluídas em esta documentação, qualquer outra operação não mencionada nem aqui descrita é considerada impossível e, portanto, perigosa.

Usos não previstos

Os únicos tipos de usos permitidos estão descritos no Manual, qualquer outro tipo de uso é considerado não possível e, portanto, perigoso.

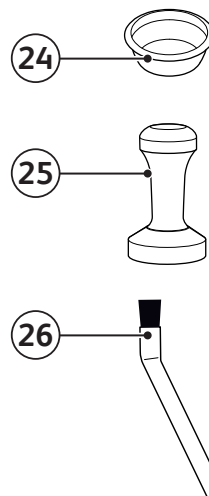
Dispositivos gerais de segurança

O Usuário deve estar ciente sobre os riscos de acidentes, sobre o equipamento projetado para a segurança e sobre as regras gerais relativas a prevenção de acidentes conforme previsto pelas diretivas comunitárias e pela legislação no país onde a linha está instalada.

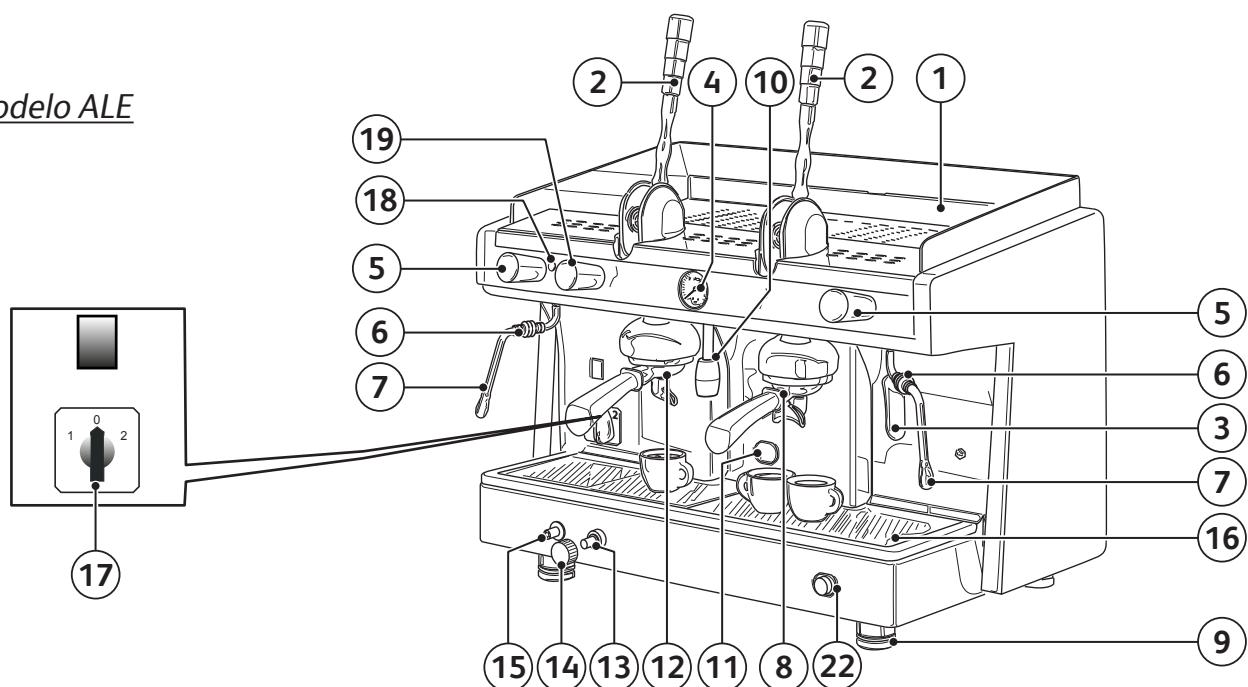
O usuário deve ter pleno conhecimento do funcionamento de todos os dispositivos da máquina. Além disso, deve ler e entender inteiramente este Manual. As operações de manutenção devem ser realizadas pelo Técnico após preparar a máquina adequadamente. A adulteração ou a substituição não autorizada de uma ou mais partes da máquina, o uso de acessórios que modificam o seu uso e o emprego de materiais diferentes dos recomendados em este Manual, podem ser causa de riscos de acidente.

2.5 Ilustração da máquina

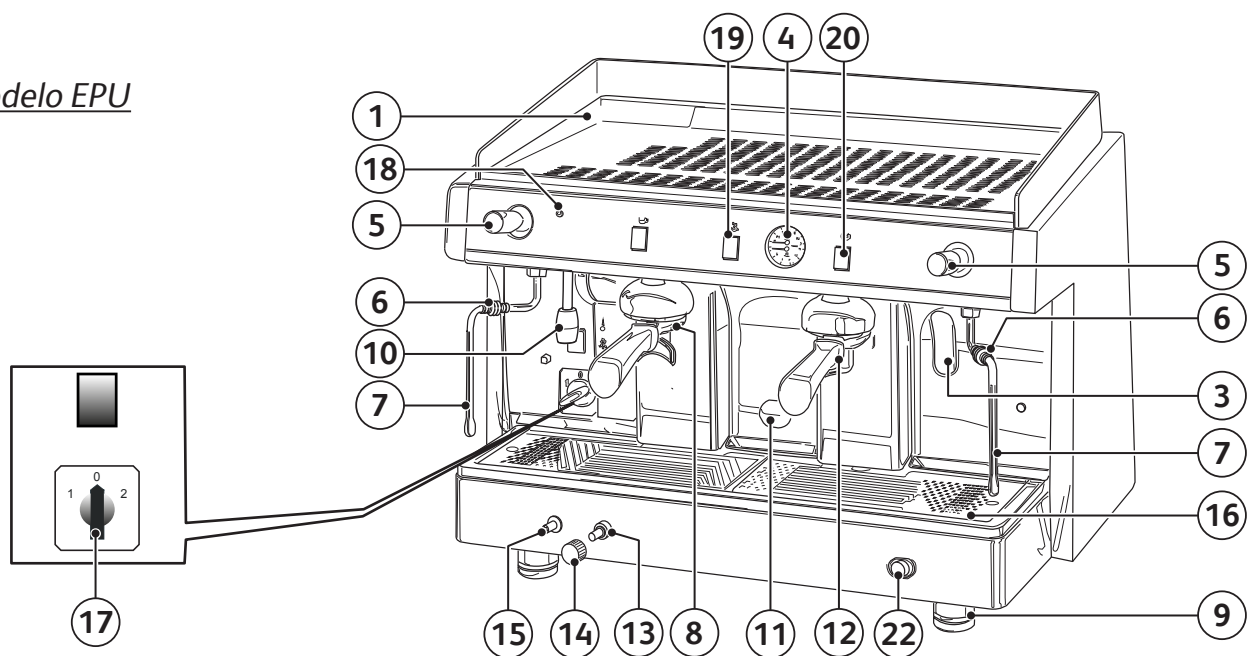
1. Superfície aquecedor de xícaras.
2. Grupo c/ alavanca.
3. Nível óptico da água na caldeira (Em alguns modelos o nível óptico é substituído por uma luz verde).
4. Manômetro.
5. Manípulo do vapor.
6. Proteção contra queimaduras.
7. Bico do vapor.
8. Porta-filtro para 2 xícaras.
9. Pé regulável.
10. Bico de água quente.
11. Janela queimador de gás (opcional).
12. Porta-filtro para 1 xícara.
13. Segurança do gás (opcional).
14. Regulagem gás (opzionale).
15. Botão acendimento gás (opcional).
16. Grade para apoiar as xícaras.
17. Interruptor de ligação.
18. Indicador luminoso acendimento máquina.
19. Manípulo/Tecla de água quente.
20. Interruptor emissão manual.
21. Painel de comandos
22. Carico manual água in caldeira
23. Tasto aquecedor de xícaras
24. Filtro cego
25. Prensa
26. Pincel de limpeza



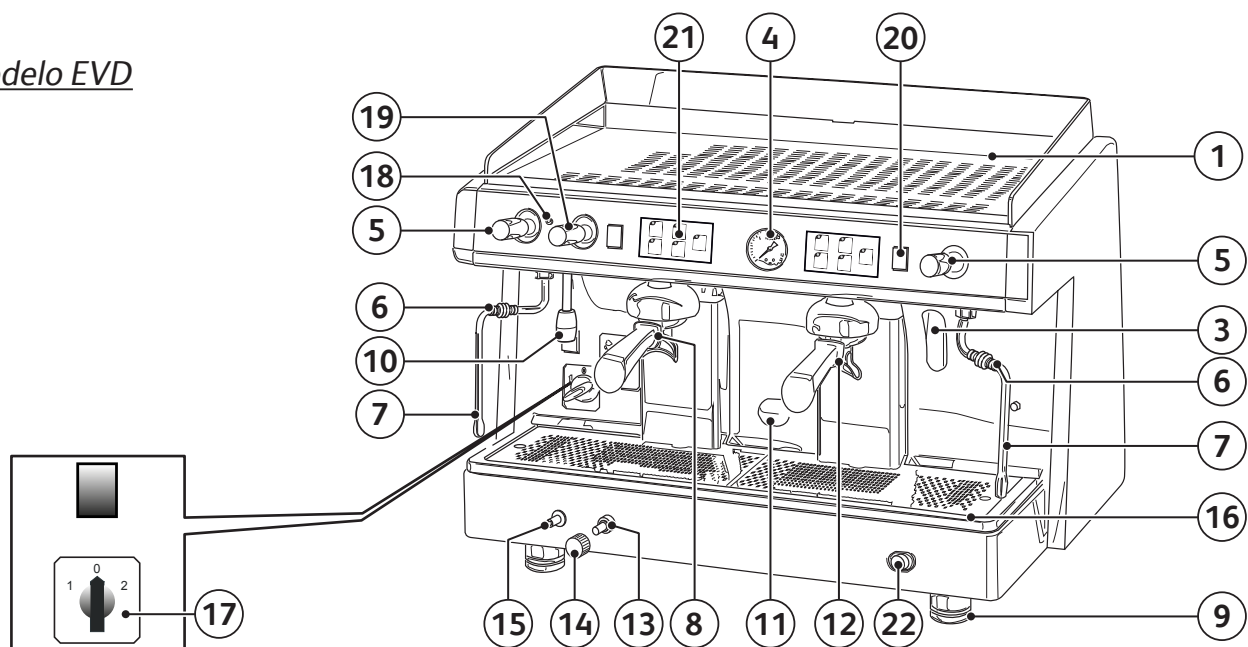
Modelo ALE



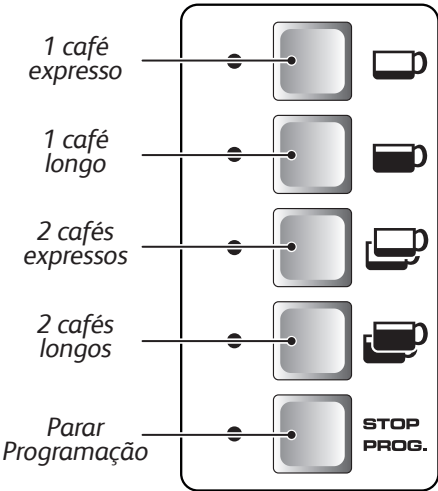
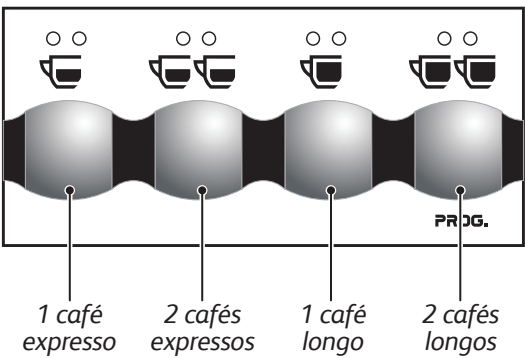
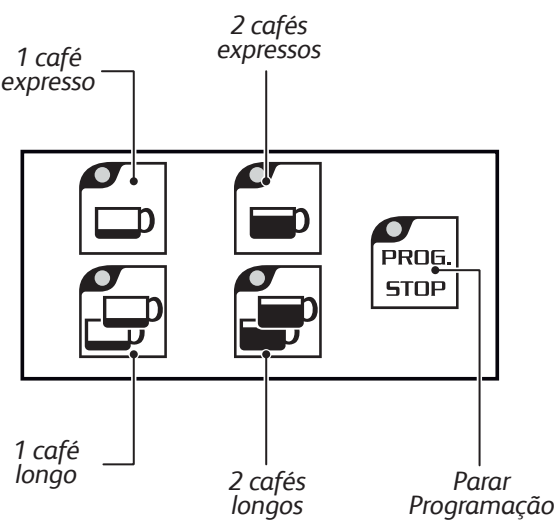
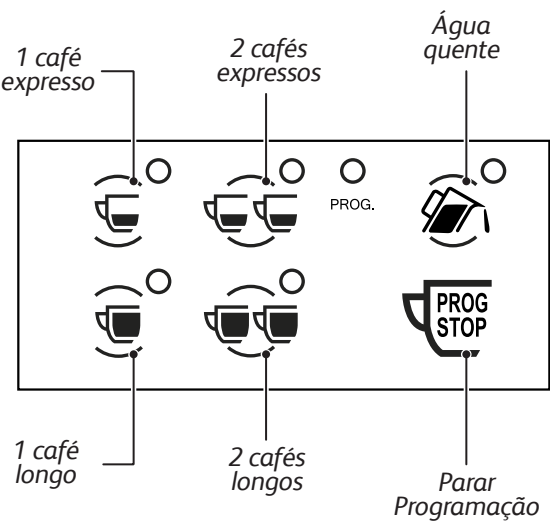
Modelo EPU



Modelo EVD



2.6 Painel de comandos frontais



2.7 Dados e marcação

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

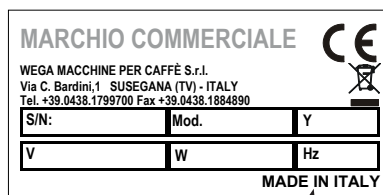
DADOS TÉCNICOS		1GR	2GR COMP	2GR	3GR	4GR
Potência	120 V	2200 - 2330 W	2600 - 2930 W	2600 - 3400 W	---	---
	220-240 V	1950 - 3500 W	2500 - 6650 W	2500 - 6650 W	3500 - 7100 W	4850 - 7350 W
	380-415 V					
Frequência		50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
Caldeira		5,5 - 6,0 l	7,0 l	9,5 - 10,6 l	15,5 - 17,2 l	23,0 - 23,8 l
Calibração válvula de segurança		0,19 MPa (1,9 bar) +/- 0,015 MPa				
Pressão de funcionamento caldeira		0,08 - 0,14 MPa (0,8 - 1,4 bar)				
Pressão água de alimentação		0,15 - 0,6 MPa MAX (1,5 - 6 bar MAX)				
Pressão de emissão 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				

Conforme a diretiva 2006/42/CE, a máquina está marcada com a sigla CE onde o fabricante declara, sob a própria responsabilidade, que a máquina é segura para pessoas e ou coisas.

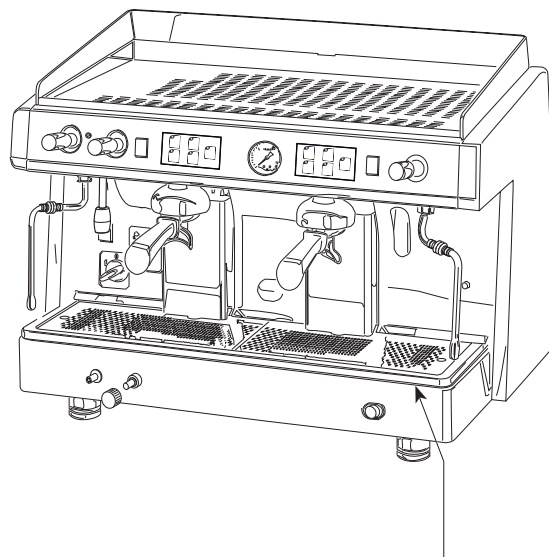
As marcações alternativas podem ser aplicadas dependendo dos mercados-alvo de acordo com as regulamentações aplicáveis do produto.

A placa de dados com a marcação adequada com a identificação e dados técnicos do equipamento e o país de produção está fixada sobre a base da estrutura embaixo da bandeja de descarga.

Veja aqui embaixo um exemplo da placa com os dados.



País de fabricação



A placa de dados está fixada embaixo da bandeja de descarga

PORTUGUÊS

Para qualquer comunicação com o Fabricante, indique sempre os seguintes dados:

- S/N - número de série da máquina;
- Mod. - modelo da máquina;
- Y - data de fabricação.

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



É proibido remover ou alterar a placa dos dados. Se estiver deteriorado ou ilegível, entre em contato com o Técnico ou o Fabricante.

3. ARMAZENAMENTO

O armazenamento da máquina é efetuado pelo Fabricante ou pelo Técnico.

4. INSTALAÇÃO

A instalação da máquina deve ser realizada exclusivamente pelo Técnico.



No curso da instalação da máquina, o Técnico deve realizar as operações de renovação da água contida nos circuitos hidráulicos.



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



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

5. COLOCAR EM SERVIÇO

A máquina pode ser colocada em funcionamento exclusivamente pelo Técnico.

6. FUNCIONAMENTO

6.1 Precauções de segurança



Leia atentamente as advertências presentes no capítulo "I. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA" na página 123.

6.2 Emissões

Vibrações

Em condições de emprego em conformidade com as indicações de uso correto, fornecidas neste manual, as possíveis vibrações detectadas não são em condições de gerar situações perigosas.

Emissões sonoras

O nível de ruído emitido pela máquina é, em média, inferior a 70 dB; portanto, não há obrigação de usar equipamento de proteção individual para o sistema auditivo.

Se a máquina emite ruídos estranhos é necessário comunicar ao Técnico.

Ambiente eletromagnético

A máquina foi projetada para funcionar corretamente em um ambiente eletromagnético de tipo industrial, dentro dos limites de Emissão e de Imunidade em conformidade com as Normas em vigor.

6.3 Ligar e desligar



Durante a fase de aquecimento da máquina (variável de acordo com o modelo), a válvula anti-depressão solta vapor durante alguns segundos até a própria válvula fechar.



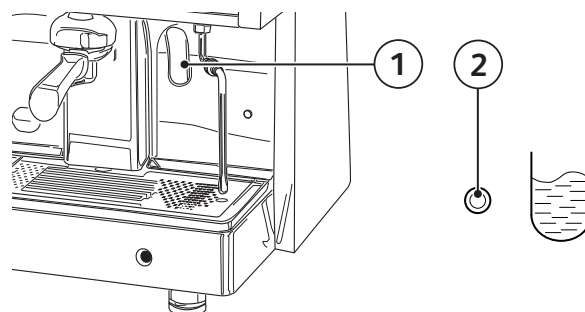
É necessário efetuar diariamente a troca da água interna da máquina conforme descrito no par. 6.4.1.

Antes de ligar a máquina, proceda da seguinte forma:

- Abra a torneira da água da rede hídrica e do abrandador;
- assegure-se que o nível da água na caldeira ultrapassa o limite mínimo indicado pelo nível óptico (1).



Em alguns modelos, o nível óptico é substituído por uma luz verde (2): a luz acesa indica nível normal de água na caldeira, a intermitência lenta da luz indica a fase de enchimento de água.



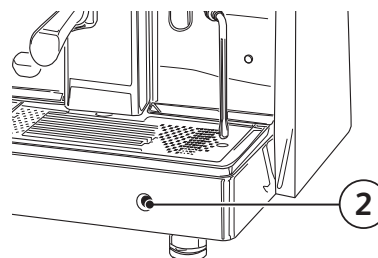
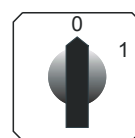
No caso de falta de água (primeira instalação ou após a manutenção da caldeira) é necessário encher a caldeira, para evitar o sub-aquecimento da resistência.

6.3.1 Aquecimento elétrico

Dependendo se na máquina estiver instalado um interruptor ou um comutador, siga o seguinte procedimento:

INTERRUPTOR

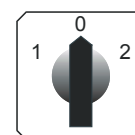
- Abra a torneira da água da rede hídrica;



- atuando no enchimento manual (2) abasteça a caldeira de água até o restabelecimento do nível ideal;
- gire o interruptor para a posição "1" e aguarde o aquecimento completo da máquina.

COMUTADOR

- Abra a torneira da água da rede hídrica;
- gire o comutador para a posição "1" (alimentação elétrica da bomba para o enchimento

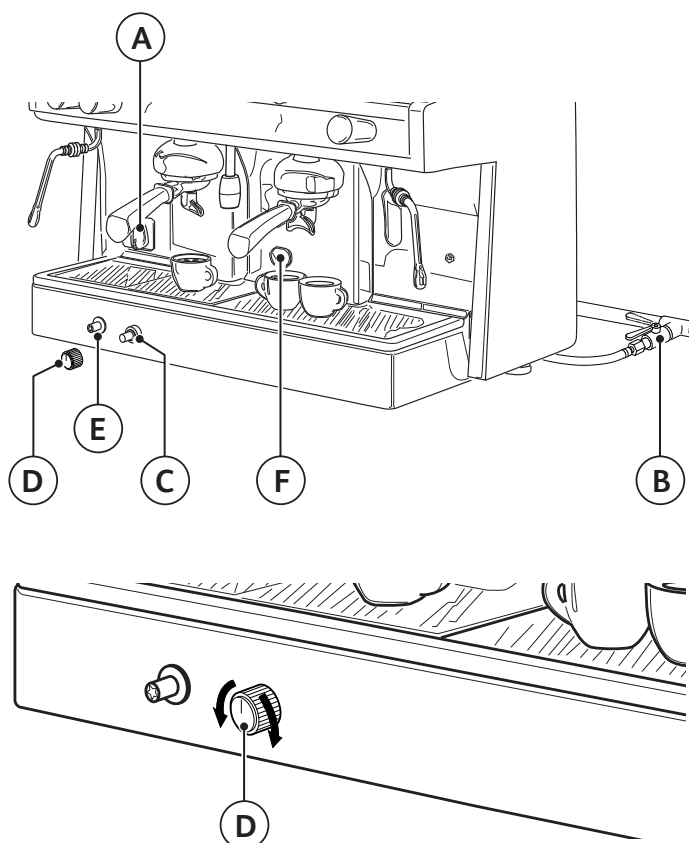


automático da caldeira e dos serviços da máquina) e aguarde o abastecimento automático da água na caldeira;

- gire o comutador para a posição “2” (alimentação elétrica total incluindo a resistência na caldeira) e aguarde o aquecimento completo da máquina.

6.3.2 Aquecimento a gás (se presente sistema de gás)

- Gire o comutador (A) para a posição 1;
- abra a torneira do gás (B) colocado na rede;
- mantenha o botão (C) pressionado ou o manípulo (D) e, simultaneamente, pressione o botão de ligação (E);
- assim que a chama se acender, mantenha o manípulo pressionado por alguns segundos (C) ou o manípulo (D), isto para permitir que o termopar entre em ação;
- logo, verifique através da janelinha (F) se a chama se acendeu;
- aguarde que a pressão de funcionamento indicada no manômetro, alcance o valor de serviço de 0,1-0,12 MPa (1-1,2 bar);
- nos modelos onde o botão (D) está presente, você pode ajustar o gás usando o mesmo botão (D): para aumentar no sentido horário para diminuir a rotação no sentido anti-horário.



6.3.3 Aquecimento elétrico + a gás (se presente sistema de gás)



Não ligue o sistema a gás com a caldeira vazia.

- Proceda conforme indicado no parágrafo anterior;
- depois de verificar o acendimento da chama, gire o comutador (A) para a posição 2. Assim se alimenta a resistência da caldeira e a pressão de exercício será obtida em um tempo mais breve;
- aguarde que a pressão de funcionamento indicada no manômetro, alcance o valor de serviço de 0,1-0,12 MPa (1-1,2 bar).

6.3.4 Desligar a máquina

Para desligar a máquina pressione o interruptor ou o comutador geral.

6.4 Preparação da máquina

6.4.1 Troca água interno



É necessário efetuar diariamente a troca da água nos circuitos hidráulicos internos.

Utilizando os vários comandos, proceda da seguinte forma:

GRUPOS

- Engatar um porta-filtro sem filtro no grupo de distribuição;
- coloque um bule embaixo dos bicos do porta-filtro;
- forneça água de pelo menos **1 litro**;
- repita a operação por cada grupo.

BICO DE ÁGUA QUENTE

- Coloque um bule com capacidade suficiente embaixo do bico de água quente;
- forneça água quente na quantidade indicada na tabela:

1GR	COMP	2GR	3GR	4GR
3 litros	4 litros	5 litros	8 litros	10 litros

Em caso de intervenção do sistema Time-out, desligue a máquina e volte a acendê-la para prosseguir com a distribuição. Caso detecte uma quebra de pressão da máquina durante as operações de distribuição, aguarde o tempo necessário para restaurar as condições iniciais e prosseguir até à completa distribuição da quantidade de água indicada.

BICO VAPOR

- Introduzir o bico de vapor dentro do bule;
- forneça vapor por pelo menos **1 minuto**;
- se existente, repita a operação com o outro bico de vapor.

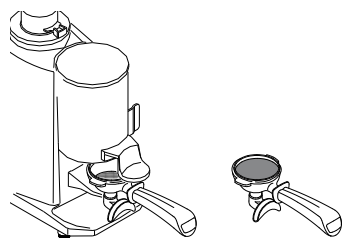


Perigo de queimaduras. Evite expor as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem vapor e água quente. Não toque nos bicos de vapor e de água quente com as mãos nuas; utilize EPI apropriado.

6.4.2 Moagem e dosagem do café

É importante dispor de um moedor 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 itens:

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



6.4.3 Ligação da luz da superfície de trabalho (se presente)

Algumas máquinas podem ter iluminação da superfície de trabalho. Para ativar a iluminação da bancada, opere o comando de iluminação específico.

6.5 Distribuição do café



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

A forma como o café é distribuído é diferente para cada tipo de máquina, portanto tem que seguir as instruções de acordo com o modelo que você está usando.

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

6.5.1 Preparação do porta-filtro



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

- Encha o filtro com uma dose de café moído (cerca de 6-7 gramas) e siga as instruções do fabricante do moedor-doseador;
- comprimir o café com a prensa apropriada;
- 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.

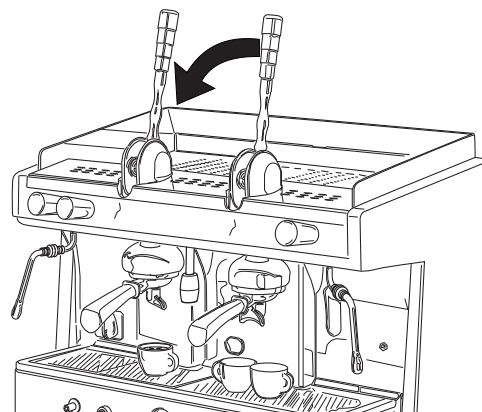
6.5.2 Modelo ALE



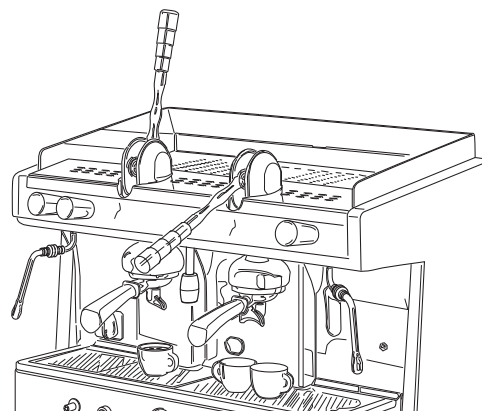
Nunca efetue as operações acima descritas sem café no filtro ou sem o porta-filtro encaixado no grupo de distribuição: o rápido retorno da alavanca para cima pode causar danos ao aparelho, a coisas e pessoas.

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

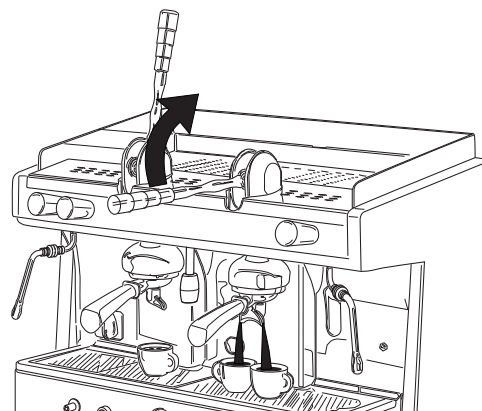
- Posicione uma xícara embaixo do bico de emissão do grupo;
- puxe a alavanca para baixo até ao fim;



- aguarde um instante (3÷5 segundos) com a alavanca baixada para a pré-infusão do café;



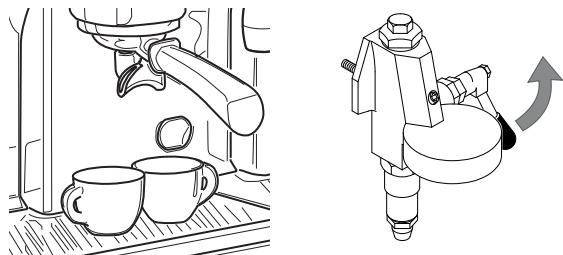
- depois, levante a alavanca **delicadamente** até encontrar uma certa resistência e em seguida largue-a;



- a alavanca continuará sua ascensão à posição de repouso durante a qual o café será distribuído. Aguarde a emissão do café terminar.

6.5.3 Modelo EMA

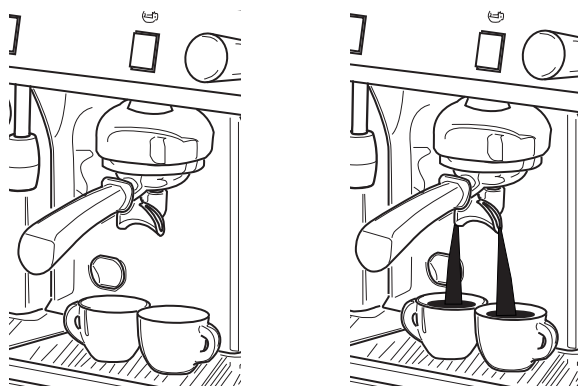
- Posicione uma xícara embaixo do bico de emissão do grupo;
- levantar a palheta: a máquina vai começar a distribuir café;



- quando a quantidade desejada de café tiver sido alcançada na xícara/xícaras, baixe a vara para parar o fornecimento de café.

6.5.4 Modelo EPU

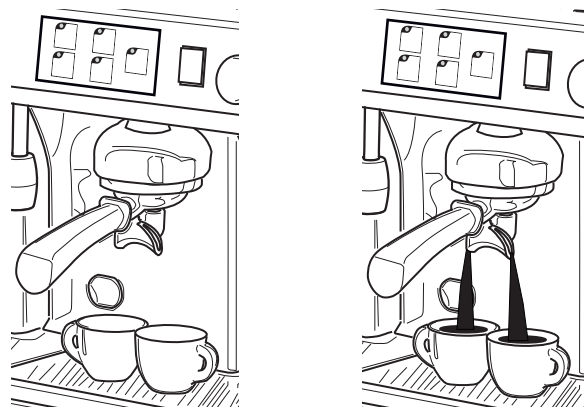
- Posicione uma xícara embaixo do bico de emissão do grupo;
- Pressione o botão de distribuição desejado : a máquina começará a distribuir o café, quando atingir a quantidade desejada de café na xícara, pressione o interruptor novamente para parar a emissão.



6.5.5 Modelo EVD

DISTRIBUIÇÃO CAFÉ

- Posicione uma xícara embaixo do bico de emissão do grupo;



- pressione o botão dose desejado, por exemplo, e aguarde a distribuição do café (led aceso);
- para interromper a dose antecipadamente, aperte novamente o botão ou o botão **STOP PROG.**



Em caso de falhas ou interrupção do painel de comandos, use o interruptor manual (vedi versão "EPU").

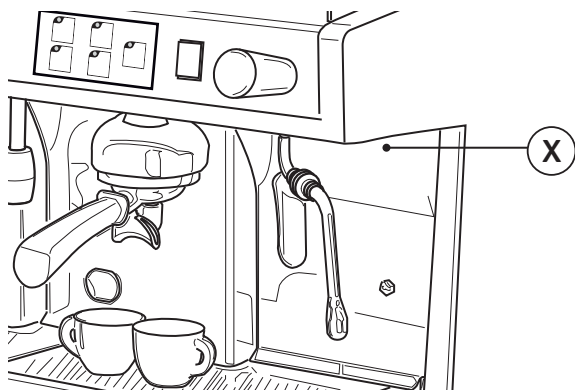
PROGRAMAÇÃO CAFFÉ



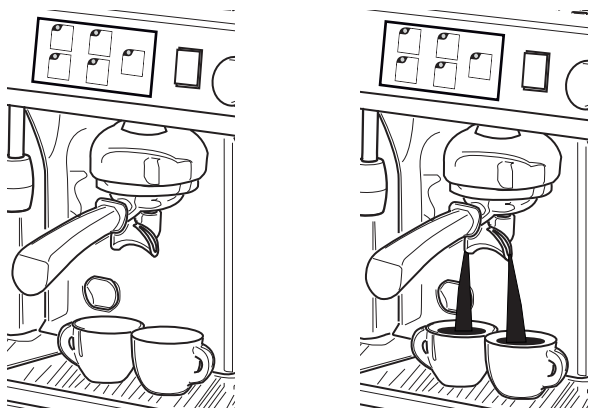
A programação de cada dose deve ser efetuada com café moído e não com borra de café utilizada anteriormente.

A máquina já foi programada na fábrica. Porém, se desejar modificar as doses do café, proceda conforme descrito a seguir:

- Programe sempre antes o painel de comandos mais à direita. Desta forma, todos os painéis de comando são programados automaticamente. Se necessário, programe a seguir os outros;
- coloque a alavanca de programação (X) em **ON** ver nota (*) situada no painel frontal direito embaixo da carcaça;



- Posicione uma xícara embaixo do bico de emissão do grupo;



- pressione o botão **STOP PROG.** por ao menos 5 segundos, até que se acendam todos os leds dos botões dose;
- aperte o botão dose você quer programar, por exemplo ;
- para confirmar a dose aperte o botão **STOP PROG.**;
- se desejar, repita a operação para os outros botões dose;
- quando terminar a programação, desloque de novo a alavanca de programação (X) ver nota (*) em **OFF**.

NOTA (*)

- A alavanca de programação X em alguns modelos não existe, para entrar na programação aperte o botão **STOP PROG.** por 5 segundos mínimo para acender todos os leds do painel de comandos. Para confirmar a dose aperte indistintamente o botão **STOP PROG.** ou o mesmo botão dose selecionado.
- Para acessar a programação em outros modelos, é necessário atuar no respectivo interruptor com chave.
- Para sair da programação é suficiente aguardar alguns segundos.

6.6 Emissão vapor

A forma como o vapor é distribuído é diferente para cada tipo de máquina, portanto tem que seguir as instruções de acordo com o modelo que você está usando.

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

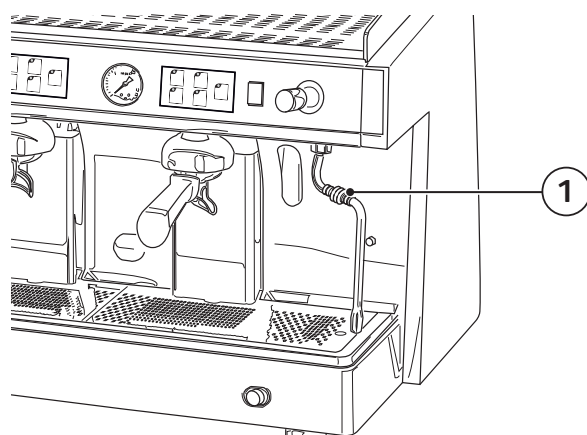
- aqueça apenas a quantidade de leite necessária, uma vez aquecido, este deverá ser despejado integralmente da leiteira e não deve ser aquecido novamente;
- espumar o leite partindo de uma temperatura de cerca 4°C.

Em qualquer caso, você deve sempre seguir as seguintes precauções antes de prosseguir com a abertura de vapor.



Manuseie com cuidado o bico do vapor segurando-o pela borracha de proteção contra queimaduras (1).

Nunca exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem vapor. Não toque nos bicos de vapor com as mãos nuas; utilize EPI apropriado.



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



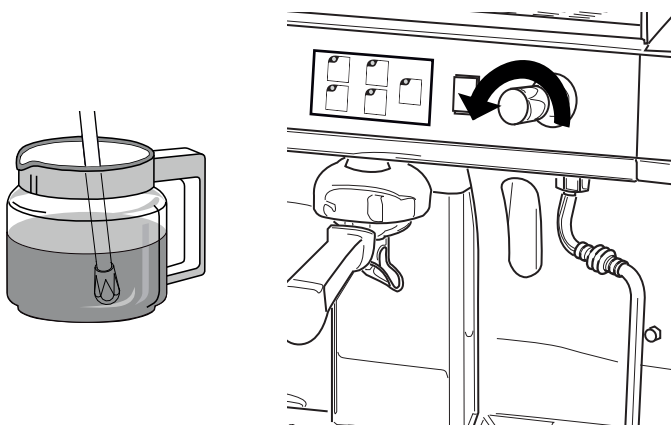
Para manter sempre em perfeita eficiência os bicos de vapor, recomenda-se deixar o vapor sair rapidamente sem nenhum produto no final de cada utilização. Mantenha os terminais dos bicos sempre limpos, utilize um pano umedecido em água morna. Deixe o bico do vapor mergulhado no leite somente o tempo necessário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



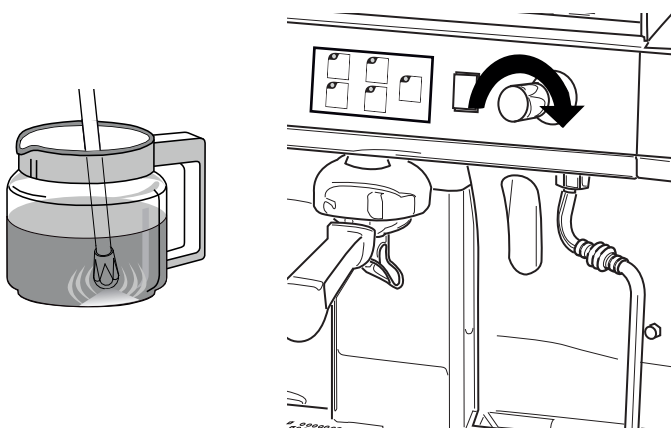
Não abra a válvula do vapor com o bico de vapor mergulhado no leite e com a máquina desligada, pois esta aspiraria o leite para dentro dos tubos.

6.6.1 Modelo com manípulo rotativo

- Mergulhe o bico vaporizador no líquido que se pretende aquecer;
- gire em sentido horário o botão da torneira;

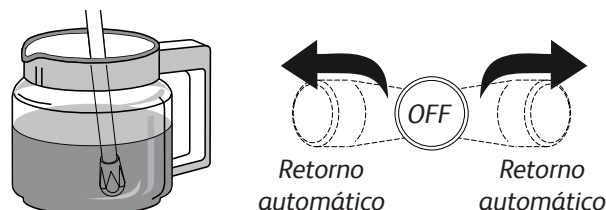


- a quantidade de vapor distribuído será proporcional à abertura da torneira;
- para terminar a emissão, gire em sentido horário o botão da torneira;



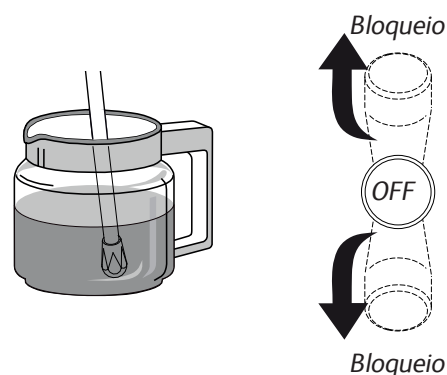
6.6.2 Modelo com manípulo de alavanca

- Mergulhe o bico vaporizador no líquido que se pretende aquecer;
- Mova a alavanca de torneira horizontalmente para emitir vapor (o movimento horizontal pode ocorrer em qualquer direção como mostrado na figura);



- a quantidade de vapor distribuído será proporcional ao distanciamento da alavanca;
- para terminar a emissão de vapor, liberar a alavanca; esta retornará automaticamente à posição central.

i Para uma emissão contínua de vapor, posicione a alavanca na vertical engatando-a na posição de abertura constante (a deslocação vertical pode ser feita em qualquer direção como mostrado na figura).



Para interromper a emissão, coloque o botão na posição central.

6.7 Emissão água quente

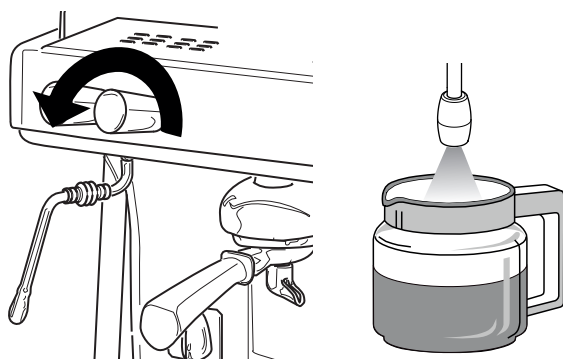


Perigo de queimaduras. Nunca exponha as mãos ou outros membros do corpo na direção dos terminais que emitem água quente. Não toque nos bicos de água quente com as mãos nuas; utilize EPI apropriado.

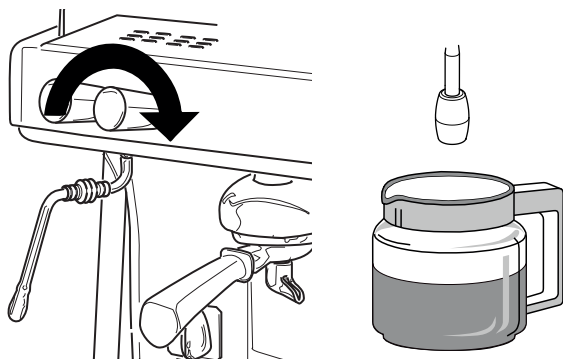
A forma como o água quente é distribuída é diferente para cada tipo de máquina, portanto tem que seguir as instruções de acordo com o modelo que você está usando.

6.7.1 Fornecimento manual de água quente

- Coloque um bule embaixo do tubo de água quente;
- gire em sentido horário o botão da torneira;



- a quantidade de água quente distribuída será proporcional à abertura da torneira;
- quando tiver dispensado a quantidade de água desejada para terminar a emissão, gire em sentido horário o manípulo da torneira.



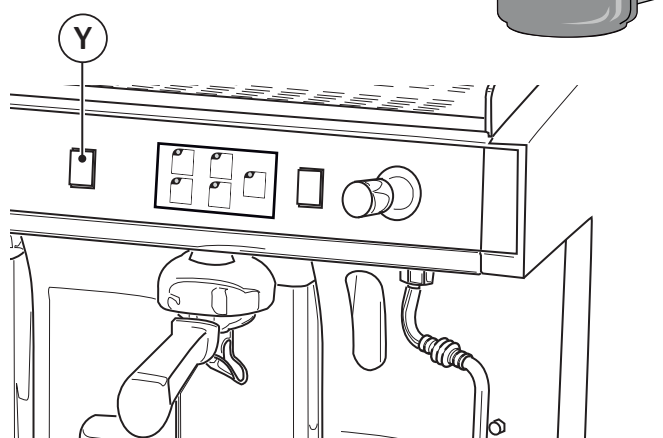
6.7.2 Distribuição automático dell'acqua quente

EMIÇÃO ÁGUA QUENTE



O botão mostrado para destacar as instruções para o fornecimento de água quente é puramente indicativo. Você tem que pressionar o botão de água relevante presente na máquina que pode variar de forma e posição dependendo da máquina em sua posse.

- Coloque um bule embaixo do tubo de água quente;
- aperte o botão da água (Y) e aguarde de distribuição di água quente;

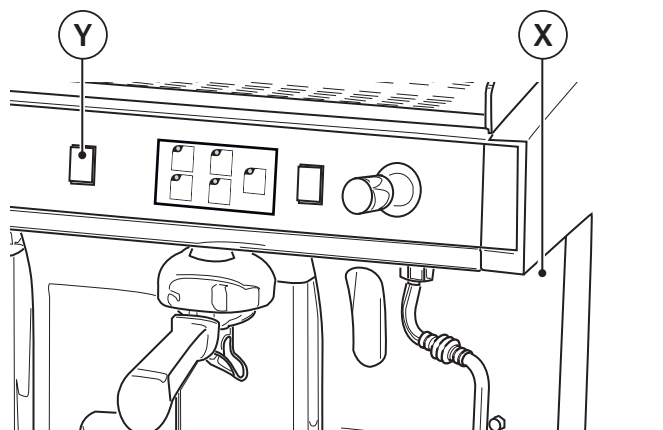


- a máquina distribui uma quantidade de água quente programada; para interromper o fornecimento, pressione novamente o botão de fornecimento água quente (Y) ou pressione o botão **STOP PROG.**

PROGRAMAÇÃO

A máquina já foi programada na fábrica. Porém, se desejar modificar as doses de água quente, proceda conforme descrito a seguir:

- Coloque a alavanca de programação (X) em **ON** ver nota (*) situada no painel frontal direito embaixo da carcaça;



- coloque um bule embaixo do bico de água quente;
- pressione o botão **STOP PROG.** por ao menos 5 segundos, até que se acendam todos os leds dos botões dose;
- pressione o botão para fornecer água quente (Y) e aguardar a distribuição de água quente;
- quando se atinge a quantidade de água quente desejada, para confirmar a dose aperte de novo o botão **STOP PROG.** ;
- quando terminar a programação, desloque de novo a alavanca de programação (X) ver nota (*) em **OFF**.

NOTA (*)

- A alavanca de programação (X) em alguns modelos não existe, para entrar na programação aperte o botão **STOP PROG.** por 5 segundos mínimo para acender todos os leds do painel de comandos. Para confirmar a dose aperte o botão **STOP PROG.** ;
- Para acessar a programação em outros modelos, é necessário atuar no respetivo interruptor com chave.
- Para sair da programação é suficiente aguardar alguns segundos.

6.8 Distribuição cappuccino

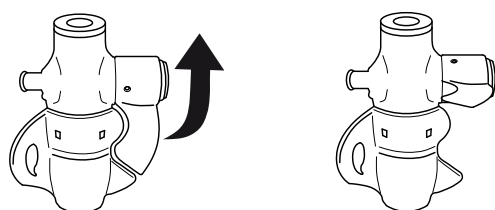
- Introduza o tubo de aspiração no leite;
- posicione a leiteira embaixo do bico do cappuccinatore;
- abra a válvula do vapor, assim que atingir a quantidade desejada feche a válvula do vapor;
- sirva o leite espumado nas xícaras com o café.



Para obter o leite quente sem espuma, eleve a patilha do cappuccinatore para cima.

Para obter um melhor resultado, recomendamos não preparar a espuma diretamente na xícara de café, mas em uma leiteira e, em seguida, servir o leite espumado no café.

Recomendamos manter o cappuccinatore constantemente limpo, conforme especificado no parágrafo "7.5 Operações de limpeza" na página 144.



6.9 Aquecedor de xícaras



Por razões de segurança recomendamos não colocar panos ou outros objetos sobre a superfície do aquecedor de xícaras para evitar o sub aquecimento da máquina.

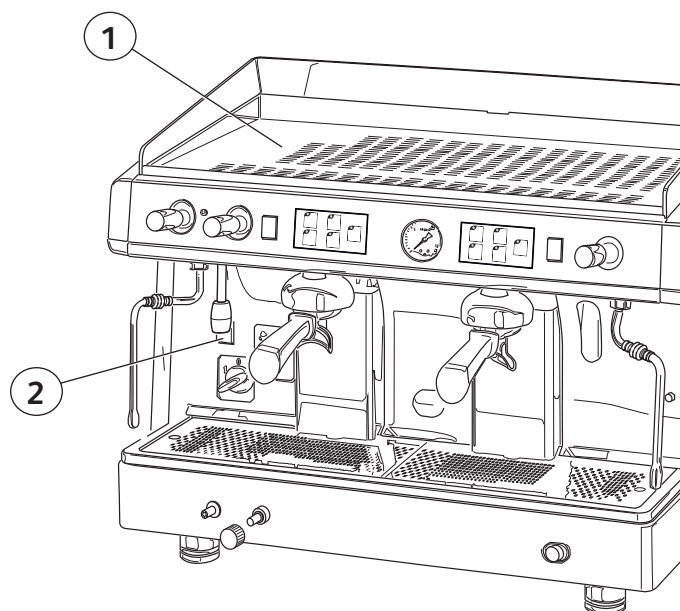


PERIGO ALTA TEMPERATURA: o aquecedor de xícaras pode atingir temperaturas que podem causar queimaduras. Tenha muito cuidado.

O modo de ativação e regulação do aquecedor de xícaras é diferente para cada tipo di máquina; per cui você deve seguir as instruções de acordo com o modelo que está usando.

O dispositivo aquecedor de xícaras tem a função de aquecer as xícaras antes de serem utilizadas.

- Coloque as xícaras na superfície em cima (1) da máquina de café;
- ative a resistência elétrica através do interruptor (2).



6.10 Conselhos para obter um bom café

Lave cotidianamente os filtros e porta-filtros conforme descrito no Par. 7.5.3. A falta de limpeza diária reduz a qualidade do café distribuído.

Para poder obter um café qualitativamente válido é importante que o grau de dureza da água utilizada tenha um valor de 6-7 °F (graus franceses). Caso tal dureza ultrapasse estes valores recomendamos utilizar um filtro de água ou um abrandador. Evite utilizar o abrandador se o valor de dureza da água for inferior a 4 °F.

Se o sabor de cloro na água for particularmente evidente, recomendamos instalar um filtro específico.

Recomendamos não armazenar grandes quantidades de café em grão. Se desejar mudar o tipo de café, recomendamos entrar em contato com o Técnico para ajustar a temperatura da água e da moagem.

Após um período relativamente longo de inatividade da máquina (2-3 horas) deixe-a funcionar sem nenhum produto. Efetue constantemente a limpeza e a manutenção periódica.

7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

7.1 Precauções de segurança



Leia atentamente as advertências presentes no capítulo "I. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA" na página 123.

7.2 Manutenção periódica

Além de realizar as operações de manutenção na frequência indicada na "Tabela Manutenção periódica", chame o Técnico para um controle geral da máquina 1 vez por ano, pelo menos.



A evidência de problemas nos componentes destacados de gris requerem o desligamento da máquina e a assistência do Técnico.

7.3 Manutenção após um breve período de inatividade da máquina

Por "breve período de inatividade" entendemos um período de tempo superior a uma semana útil.

No caso de reativação da máquina após este período, é necessário solicitar ao Técnico a troca de toda a água contida nos circuitos hidráulicos da máquina conforme descrito no par. "7.2 Manutenção periódica" na página 142.

Além disso, também é necessário realizar todas as operações previstas para a manutenção periódica, veja parágrafo anterior.



A evidência de problemas nos componentes destacados de gris requerem o desligamento da máquina e a assistência do Técnico.

7.4 Problemas e respectivas soluções

Na "Tabela Problemas e respectivas soluções" há alarmes e ações para resolver o problema relatado.



Os problemas destacados de gris requerem o desligamento da máquina e a assistência de um Técnico.



Caso o funcionamento irregular não se resolva, desligue a máquina e solicite a assistência do Técnico.

Tabela Manutenção periódica

Componente	Tipo de operação	Diário	Semanal	Mensal
CALDEIRA SISTEMA HIDRÁULICO	Troque a água conforme indicado no par. 6.4.1.	X		
MANÔMETRO	Mantenha sob controle o valor da pressão da caldeira que deve estar entre 0,08 e 0,14 Mpa (0,8 e 1,4 bar).		X	
MANÔMETRO	Controle a pressão da água durante a distribuição do café: verifique a pressão indicada pelo manômetro que deve estar entre 0,8 e 0,9 Mpa (8 e 9 bar).			X
FILTROS e PORTA-FILTROS	Verifique o estado de desgaste dos filtros, controle se a borda dos filtros está danificada e a presença de quaisquer resíduos de borras de café na xícara e, se necessário substitua filtros e/ou porta-filtros.			X
MOEDOR DOSEADOR	Verifique a dose de café moído (entre 6 e 7 gramas por batida) e controle o grau de moagem. Os moedores devem ter lâminas sempre bem afiadas, sua deterioração é indicada pela presença de muito pó na moagem. Recomendamos chamar um Técnico para substituir os moedores planos a cada 400/500 kg de café ou a cada 800/900 kg de café no caso de moedores cônicos.			X
FILTRO DE ÁGUA ABRANDADOR	Substitua o cartucho do filtro da água ou a regeneração do abrandador com a frequência indicada pelo produtor.			X
SISTEMA DE GÁS	Controle a presença de quaisquer perdas de gás no sistema aplicando um detector especial de vazamento de gás ou passando nas tubagens uma solução de sanitização.			X

Tabela Problemas e respectivas soluções

Problema	Causa	Solução
SEM ENERGIA PARA A MÁQUINA NA MÁQUINA	A máquina está desligada.	Ligue a máquina.
FALTA ÁGUA NA CALDEIRA	A torneira da rede hidráulica está fechada.	Abra a torneira da rede hidráulica.
EXCESSO DE ÁGUA NA CALDEIRA	Falha no circuito elétrico ou no circuito hidráulico.	Desligue a máquina e chame o Técnico.
DO TUBO VAPOR NÃO SAI VAPOR	• O pulverizador do bico está obstruído. • A máquina está desligada.	• Limpe o pulverizador do bico de vapor. • Ligue a máquina.
DO BICO DO VAPOR SAI ÁGUA OU VAPOR MISTURADO COM ÁGUA	Falha no circuito elétrico ou no circuito hidráulico.	Desligue a máquina e chame o Técnico.
DISTRIBUIÇÃO AUSENTE	• A torneira da rede hidráulica está fechada. • A moagem do café é muito fina.	• Abra a torneira da rede hidráulica. • Ajuste a moagem do café.
PERDAS DE ÁGUA DA MÁQUINA	• A bandeja não descarrega. • Tubo de descarga quebrado ou desprendido ou com problemas no escoamento da água.	• Verifique a descarga dos esgotos. • Verifique e restabeleça a ligação do tubo de descarga para a bandeja.
CAFÉ MUITO QUENTE OU MUITO FRIO	Falha no circuito elétrico ou no circuito hidráulico.	Desligue a máquina e chame o Técnico.
DISTRIBUIÇÃO DO CAFÉ MUITO RÁPIDA	O café moído é muito grosso.	Ajuste a moagem do café.
DISTRIBUIÇÃO DO CAFÉ MUITO DEVAGAR	O café é moído muito fino.	Ajuste a moagem do café.
BORRAS DE CAFÉ MOLHADAS	• Grupo distribuidor sujo. • O grupo de distribuição está muito frio. • O café moído é muito fino. • O café utilizado é muito velho.	• Lave o grupo com o filtro cego. • Aguarde o completo aquecimento do grupo. • Ajuste a moagem do café. • Substitua o café com café fresco.
O MANÔMETRO INDICA UMA PRESSÃO IRREGULAR	Falha no circuito hidráulico.	Desligue a máquina e chame o Técnico.
PRESENÇA DE BORRAS NA XÍCARA	• O porta-filtro está sujo. • Os furos do filtro estão desgastados. • A moagem do café não é adequada.	• Limpe o porta-filtro. • Substitua o filtro. • Regule a moagem de forma adequada.
A XICARA ESTÁ SUJA DE PINGOS DE CAFÉ	• O café moído é muito grosso. • A borda do filtro está danificada.	• Ajuste a moagem do café. • Substitua o filtro.
• OS LEDS DE TODOS OS AINÉIS DE COMANDO ESTÃO INTERMITENTES (modelo EVD) • LIGAR DEL LED TIME OUT (modelo EPU)	Após poucos minutos o abastecimento automático da água se interrompe. • Atuação do dispositivo Time-out. • Falta água na rede.	• Desligue a máquina e ligue-a novamente. • Abra a torneira da rede hidráulica.
• DISTRIBUIÇÃO CAFÉ IRREGULAR • A DOSE DE CAFÉ NÃO É RESPEITADA • O LED DO BOTÃO DOSE ESTÁ INTERMITENTE	O café é moído muito fino.	Ajuste a moagem do café.
DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ SÓ ATRAVÉS DO BOTÃO MANUAL	Falha no circuito eletrônico.	Desligue a máquina e chame o Técnico.
BLOQUEIO DO SISTEMA ELETRÔNICO	Falha no circuito elétrico ou no circuito hidráulico.	
A BOMBA VAZA ÁGUA	Falha na bomba.	
O MOTOR PÁRA REPENTINAMENTE OU O PROTETOR TÉRMICO É ACIONADO DEVIDO A UMA SOBRECARGA		
A BOMBA FUNCIONA ABAIXO DA CAPACIDADE NOMINAL		
A BOMBA FAZ BARULHO.		

7.5 Operações de limpeza

7.5.1 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 todas as operações de limpeza dos componentes da máquina, use apenas os seguintes detergentes fornecidos pelo fabricante:

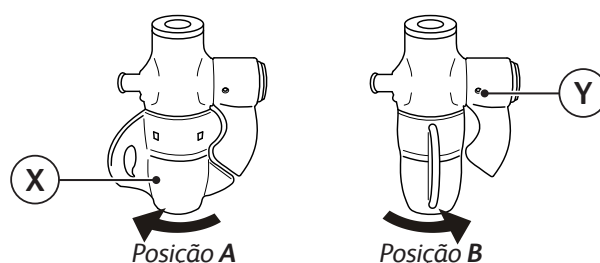
- EVO® ESPRESSO MACHINE
- MFC® BLUE MILK

Limpeza	Diária	Semanal
Cappuccinatore: Limpe pelo menos uma vez por dia ou mais vezes no caso de uso contínuo do cappuccinatore seguindo as indicações do par. 7.5.2 na página 144.	X	
Carcaça e Grelhas: Limpe os painéis da carcaça com um pano umedecido em água morna. Retire a bandeja 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. 7.5.3 na página 144. Limpe diariamente conforme descrito no par. 7.5.5.	X	X
Bico do vapor: Mantenha os bicos sempre limpos, utilize um pano umedecido em água morna. Controle e limpe a ponta do bico desobstruindo os furos de saída do vapor com uma pequena agulha. Lave semanalmente conforme descrito no par. 7.5.6 na página 146.	X	X
Grupos de distribuição: Lave o grupo de distribuição conforme descrito nos par.7.5.4. Limpe semanalmente a parte interna conforme descrito no par. 7.5.5. Limpe diariamente conforme descrito no par. 7.5.5.	X	X
Moedor/doseador e Tremonha: Limpe o interior e exterior da tremonha e do doseador com pano umedecido em água morna. Ao terminar, seque tudo cuidadosamente.		X

7.5.2 Lavagem do Cappuccinatore

Limpe cuidadosamente o cappuccinatore, seguindo as instruções abaixo:

- Faça uma primeira lavagem mergulhando o tubo de aspiração na água e a deixe fluir por alguns segundos;
- gire o corpo rotativo (X) 90° para a posição B (para fechar o conduto de saída do leite);
- mantendo o tubo de aspiração do leite no ar, deixe o vapor fluir (funcionamento do cappuccinatore sem produto);
- aguarde cerca de 20 segundos para permitir a limpeza e esterilização interna do cappuccinatore;
- feche o vapor e recoloque o corpo rotativo na posição A;
- no caso de obstrução do furo de aspiração do ar (Y), limpe-o delicadamente com um alfinete.



Limpe o cappuccinatore após cada uso continuado e, pelo menos uma vez por dia.

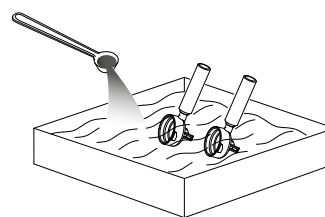
7.5.3 Limpeza filtros e porta-filtros



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

Diariamente:

- Mergulhe o filtro e o porta-filtro na água quente por uma noite inteira para dissolver a gordura do café;
- enxágue tudo com água fria.



Semanalmente:



Para a limpeza semanal dos filtros e suportes do filtro, use o detergente EVO® diluído em água de acordo com os procedimentos indicados na embalagem ou no site do fabricante.

7.5.4 Lavagem grupo de distribuição



Não efetue a lavagem do grupo no caso do modelo ALE.

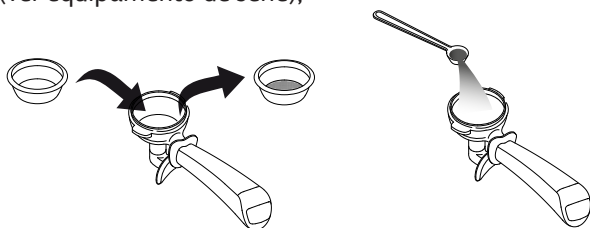


Use o detergente EVO® de acordo com os procedimentos indicados na embalagem ou no site do fabricante.

Efetue cotidianamente a lavagem dos grupos de distribuição. O modo de lavagem do grupo de distribuição do café é diferente para cada tipo de máquina. Você deve seguir as instruções de acordo com o modelo que está usando.

Em qualquer caso, antes de lavar, você deve preparar o porta-filtro conforme descrito abaixo:

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



- coloque 1 medida rasa de detergente EVO® nos filtros cegos e encaixe os porta-filtros nos grupos de distribuição.

A partir daqui, siga as descrições da sua máquina.

Modelo “EMA” - “EPU”

- Efetue algumas operações de fornecimento até que da descarga saia água limpa;
- remova o porta-filtro do grupo e efetue ao menos uma operação de fornecimento para poder eliminar os resíduos de detergente;
- remova o filtro cego do porta-filtro substituindo-o pelo original.

Modelo “EVD”



As operações de lavagem também podem ser realizadas simultaneamente em vários grupos de distribuição. Para sair da fase de lavagem, primeiro é preciso concluir a lavagem de todos os grupos.

Se faltar energia elétrica na fase de lavagem ou de enxágueamento, no novo acendimento, a máquina indicará a interrupção da lavagem através da intermitência do led do botão (2) ☺.

Será necessário efetuar novamente a operação para eliminar a presença de detergente no grupo.

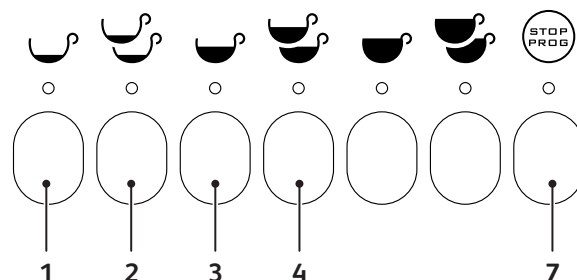
- No teclado do grupo onde deseja lavar, aperte e mantenha apertado o botão (7) STOP PROG e imediatamente após ter apertado pelo menos por 10 segundos o botão (2) ☺ (intermitência do led do botão);
- para ativar a lavagem aperte novamente o botão (2) ☺ (intermitência dos botões (1) ☺ e (2) ☺);

- aguarde o completamento dos 5 ciclos de lavagem automática (duração de cerca 30 segundos);
- no final do primeiro ciclo de lavagem indicado pelo led intermitente do botão (2) ☺, retire o porta-filtro, remova o filtro cego do grupo, e volte a colocar o filtro café no porta-filtro;
- encaixe novamente o porta-filtro no grupo de distribuição e inicie o ciclo de enxágue apertando o botão (2) ☺;
- aguarde a conclusão do enxágue automático (cerca de 30 segundos) indicado pela intermitência dos botões (3) ☺ e (4) ☺;
- conclusão do ciclo de enxágue será indicada pelo acendimento de todos os botões;
- repita as mesmas operações para os outros grupos.



Na versão com Vaporizador utilize o botão (7) STOP PROG de qualquer teclado.

Utilize o botão (2) ☺ do teclado do grupo onde se deseja efetuar a lavagem.

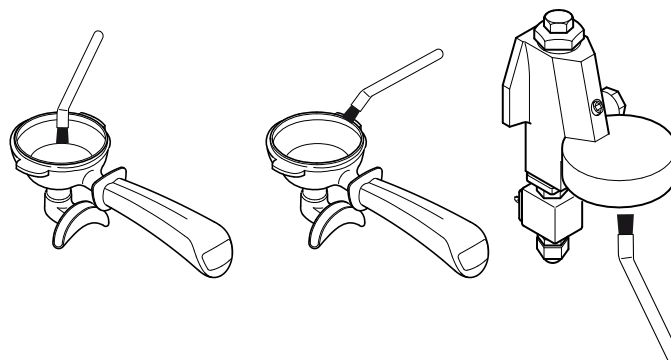


7.5.5 Limpeza filtros de água do grupo, e porta-filtro de água e porta-filtro

Diariamente:

Limpe diariamente os filtros de água do grupo distribuidor e do porta-filtro com a escovinha específica.

Limpe cuidadosamente o interior do anel de engate e do porta-filtro; bem como as bordas e asas do porta-filtro, de forma a eliminar todos os resíduos de café acumulados.

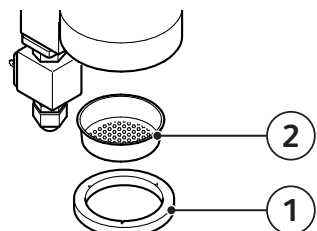


Utilize a escovinha específica fornecida com o aparelho (ver catálogo de peças de reposição).

Semanalmente:

Limpe o filtro de água e o porta-filtro de água da seguinte forma:

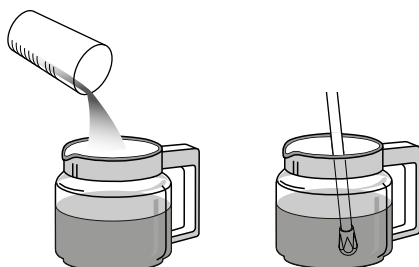
- Use uma chave de fenda como alavanca, remova a vedação (1) tomando cuidado para não danificá-lo;
- retire o filtro de água (2) e lave-o com água quente;
- volte a colocar o filtro de água e a vedação na posição original.



7.5.6 Limpeza do bico vapor



Para a limpeza semanal do bico de vapor, use o detergente MFC ® diluído em água de acordo com os procedimentos indicados na embalagem ou no site do fabricante.



8. PEÇAS DE REPOSIÇÃO

A substituição de componentes e/ou peças da máquina deve ser realizada exclusivamente pelo Técnico.



Por motivo algum o Usuário está autorizado a efetuar operações de substituições dos componentes e/ou partes da máquina.

9. COLOCAR FORA DE SERVIÇO

Para colocar a máquina fora de serviço é necessário chamar um Técnico, pois é preciso desligar o equipamento da rede de energia elétrica e hidráulica e remover a água de todos os circuitos internos. Depois deste período, apenas o Técnico pode recolocar a máquina em serviço.



Por motivo algum o Usuário está autorizado a efetuar operações de desativação por longos períodos e depois recolocar a máquina em serviço.

10. DESMANTELAMENTO

A desmontagem da máquina deve ser realizada exclusivamente pelo Técnico.

11. ELIMINAÇÃO

11.1 Informações para a eliminação

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 do usuário para o tratamento de eliminação 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.



Para a eliminação da máquina recomendamos consultar o Técnico e/ou a empresa vendedora.

11.2 Informações ambientais

Dentro da máquina existe uma pilha botão de lítio, necessária para a memorização dos dados da máquina e está situada na placa eletrônica.

Elimine a pilha de acordo com as regulamentações em vigor no país.

I. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

I.I. УРОВЕНЬ ПОДГОТОВКИ И ИНФОРМИРОВАНИЯ, КОТОРЫМ ДОЛЖЕН ОБЛАДАТЬ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ

Пользователь:

- это лицо, ответственное за эксплуатацию машины и выполнение обычных операций чистки, указанных в данном руководстве.
- должен быть надлежащим образом обучен и проинформирован о принципах работы машины и об остаточных рисках, присутствующих во время её эксплуатации.
- должен быть в состоянии действовать в соответствии с правилами, регулирующими принципы гигиены пищевых продуктов, действующие в стране использования машины.



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

I.II. УСТАНОВКА

Действия по установке кофемашины должны осуществляться исключительно Техником и в соответствии с действующими нормами безопасности и гигиены труда.

I.III. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

Несмотря на то, что кофемашина оснащена всеми возможными защитными механизмами, предназначенными для обеспечения безопасности работы Пользователя, не исключены остаточные риски.

Так называемые остаточные риски связаны с элементами конструкции машины, которые могут представлять опасность для Пользователя в случае:

- их неправильной эксплуатации;
- ошибочной оценки опасности;
- дезактивации установленных устройств безопасности в обход предписаний, содержащихся в данном Руководстве.

На машине, зоны остаточного риска помечены специальными предупредительными знаками, которым необходимо тщательно следовать.

Необходимо обратить внимание на перечисленные ниже остаточные риски, присутствующие во время работы и эксплуатации кофемашины, которые не могут быть исключены.

Запрещается:

- использовать машину в измененных психофизических состояниях; под воздействием наркотиков, алкоголя, психотропных веществ и т.д;
- использовать машину в атмосфере, где существует опасность возгорания;
- Использовать машину во взрывоопасной, агрессивной атмосфере или в атмосфере с высокой концентрацией пыли или маслянистых веществ, взвешенных в воздухе.



УГРОЗА ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

Эксплуатация электрического оборудования должна осуществляться в соответствии с правилами техники безопасности:

- не прикасаться к аппарату мокрыми или влажными руками или ногами;
- не работать с аппаратом без обуви;
- не использовать удлинители;
- не использовать в помещениях, предназначенных для душа или ванны;
- при отсоединении аппарата не тянуть за шнур питания;
- замена шнура питания аппарата не должна производиться пользователем. В случае повреждения шнура питания, выключить машину и вызвать Техника;
- не оставлять аппарат под воздействием атмосферных осадков (дождь, солнце и пр.);
- не вскрывать корпус машины;
- не проливать жидкости на поверхность машины;

- не допускать заземления электрического шнура и/или его контакта с острыми поверхностями;
- не допускать к пользованию аппаратом лиц, не обученных правилам его эксплуатации.



ВНИМАНИЕ! ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Некоторые детали машины могут нагреваться до высоких температур и могут вызывать ожоги, поэтому необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- избегать контакта с заварочным блоком, нагревателем фильтродержателя и насадками для выпуска воды, пара, а также с паровым автоматом Autosteamer;
- не направлять пар, горячую воду или молоко в направлении рук или других частей тела.



Аппарат может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта или необходимых знаний, если они находятся под надзором или получили инструкции по безопасному использованию аппарата и осознают связанные с ним опасности. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.

Пользователь должен немедленно проинформировать Техника в случае обнаружения дефектов и/или неполадок в работе кофемашины и системы обеспечения безопасности, а также о любой возникающей потенциально опасной ситуации.

В случае аномалий в системе газоснабжения (если установлена) необходимо обратиться к Технику.

Система газоснабжения (если установлена) должна быть отключена в периоды длительного бездействия машины (ночью либо в случае закрытия заведения).

Строго запрещено вносить любые изменения в устройство кофемашины и ее функционирование, а также в данный документ.



Техник должен информировать Пользователя о порядке периодической проверки оборудования, работающего под давлением, и устройств безопасности в соответствии с правилами, действующими в стране установки.

Выполнять, прибегая к услугам Техника, периодическое техническое обслуживание машины и проверку функционирования всех устройств безопасности.

I.IV. ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

Необходимо обратить внимание на следующие остаточные риски, присутствующие во время техобслуживания и чистки кофемашины, которые не могут быть исключены.

Запрещается мыть аппарат бензином и/или растворителями любого вида.



УГРОЗА ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

Работы по техобслуживанию и чистке аппарата должны осуществляться в соответствии с правилами техники безопасности:

- при выполнении операций по чистке машина должна быть выключена, а все ее компоненты должны быть комнатной температуры;
- не погружать машину в воду;
- не разливать жидкости на машину; не использовать струи воды для чистки;
- не допускать к проведению операций по техобслуживанию или чистке детей и лиц, не обученных должным образом;
- не снимать защитные щитки и/или детали корпуса машины;
- не вскрывать корпус машины;
- не выполнять работы по техобслуживанию и чистке аппарата, непредусмотренные данным Руководством.



ВНИМАНИЕ! ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Во время проведения чистки машины следует обратить внимание на то, что некоторые ее детали могут нагреваться до высоких температур:

- избегать контакта с заварочным блоком и насадками для выпуска воды и пара;
- никогда не направлять на руки или другие части тела выпускные отверстия насадок для выпуска пара, горячей воды или молока.

I.V. ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДСТВ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ

Во время техобслуживания и чистки кофемашины необходимо использовать следующие средства индивидуальной защиты:

Перчатки



Для защиты пользователя от порезов и ссадин, а также от контакта со всеми частями машины, которые имеют высокую температуру и соприкасаются с пищевыми продуктами (фильтродержатели, фильтры и пр.).



Выполняйте только действия по техобслуживанию кофемашины, указанные в данном Руководстве по эксплуатации.

Только специализированный и уполномоченный Техник может выполнять операции по техническому обслуживанию и чистке, не указанные в данном документе.

Все операции по техническому обслуживанию должны производиться после:

- отключения электропитания;
- закрытия гидравлической сети;
- закрытия системы газоснабжения;
- после того, как машина полностью остынет.

Если не удалось урегулировать сбой в работе аппарата, необходимо выключить машину и вызвать Техника. Запрещено самостоятельно производить ремонтные работы.

Удаление накипи на аппарате должно осуществляться Техником. Это позволит исключить поступление в пищу вредных веществ, используемых в ходе данной операции.

I.VI. ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ СИТУАЦИИ

В случае возникновения чрезвычайной ситуации необходимо принять меры, предусмотренные планом действий на случай чрезвычайной ситуации в помещении, и немедленно выполнить действия в соответствии с типом проблемы.

ПОЖАР ИЗ-ЗА КОРОТКОГО ЗАМЫКАНИЯ

В случае пожара, вызванного неисправностью в электрической системе, к которой подключена машина, принять следующие меры:

- отсоединить машину от электрической сети с помощью главного выключателя;
- вызвать пожарную службу;
- вывести людей из помещения;
- потушить пламя с помощью углекислотного огнетушителя (CO₂).

УТЕЧКА ГАЗА

При обнаружении утечки газа, вызванной неисправностью в газовой системе, к которой подключена машина, принять следующие меры:

- остановить подачу газа, закрыв кран перед машиной;
- вывести людей из помещения;
- проветрить помещение;
- вызвать Техника, который устанавливал машину;
- при необходимости вызвать пожарную службу.

ПОЖАР ИЗ-ЗА УТЕЧКИ ГАЗА

В случае пожара, вызванного неисправностью в газовой системе, к которой подключена машина, принять следующие меры:

- остановить подачу газа, закрыв кран перед машиной;
- отсоединить машину от электрической сети с помощью главного выключателя;
- вызвать пожарную службу;
- вывести людей из помещения;
- потушить пламя с помощью углекислотного огнетушителя (CO₂).

Общее оглавление

1.	ВВЕДЕНИЕ.....	151
1.1	Указания по ознакомлению с Руководством по эксплуатации	151
1.2	Хранение Руководства по эксплуатации	151
1.3	Редактирование текста Руководства по эксплуатации	151
1.4	Целевая аудитория.....	151
1.5	Словарь терминов и Пиктограммы	152
1.6	Гарантия	152
2.	ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ НОМЕР КОФЕМАШИНЫ	153
2.1	Марка и модель машины.....	153
2.2	Общее описание	153
2.3	Послепродажное обслуживание клиентов	153
2.4	Целевое назначение	154
2.5	Элементы конструкции кофемашины	154
2.6	Передние кнопочные панели управления	156
2.7	Технические данные и маркировка	157
3.	ХРАНЕНИЕ	158
4.	УСТАНОВКА	158
5.	ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ.....	158
6.	ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ	158
6.1	Меры по обеспечению безопасности	158
6.2	Излучения	158
6.3	Включение и выключение	158
6.4	Подготовка кофемашины к эксплуатации.....	159
6.5	Подача кофе	160
6.6	Подача пара	162
6.7	Подача горячей воды	164
6.8	Подача капучино.....	165
6.9	Подогреватель чашек	165
6.10	Советы для получения отличного кофе	165
7.	ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА	166
7.1	Меры по обеспечению безопасности	166
7.2	Периодическое техобслуживание	166
7.3	Техобслуживание после краткосрочного периода бездействия машины	166
7.4	Неисправности в работе кофемашины и способы их устранения.....	166
7.5	Очистка кофемашины	168
8.	ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ	170
9.	ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	170
10.	ДЕМОНТАЖ ОБОРУДОВАНИЯ	170
11.	УТИЛИЗАЦИЯ.....	170
11.1	Информация об утилизации.....	170
11.2	Экологическая справка.....	170

1. ВВЕДЕНИЕ

Перед началом использования кофемашины внимательно ознакомьтесь с данным Руководством по эксплуатации; это позволит оптимизировать работу машины и обеспечит безопасность Вашей работы.

Машина для приготовления кофе эспрессо, которую Вы приобрели, была спроектирована и изготовлена с использованием инновационных методов и технологий, которые обеспечивают качество машины и надежность ее работы.

В данном Руководстве по эксплуатации представлены все преимущества, которые Вы можете получить, выбрав нашу торговую марку. Здесь Вы найдете указания, как наиболее оптимально использовать машину и как вести себя в случае возникновения неполадок.



Перед началом использования кофемашины внимательно ознакомьтесь с содержащимися в данном издании инструкциями и следуйте представленным указаниям. Храните данное Руководство по эксплуатации и приложенные технические документы в доступном и надежном месте. Данный документ предполагает, что в месте, где будет установлена кофемашина, соблюдаются все действующие правила техники безопасности и гигиены труда.

Изготовитель оставляет за собой право на усовершенствование и/или модификацию продукта. Изготовитель гарантирует, что в данном Руководстве по эксплуатации отражено техническое состояние машины на момент ее введения в торговый оборот.

Компания-изготовитель обращается к своим клиентам с просьбой присылать предложения о возможном усовершенствовании как продукта, так и Руководства по его использованию.

1.1 Указания по ознакомлению с Руководством по эксплуатации

Руководство по эксплуатации разделено на главы. Последовательность глав соответствует временной логике работы кофемашины.

Для облегчения непосредственного понимания текста используются термины, сокращения и пиктограммы.

Руководство по эксплуатации включает обложку, содержание и ряд глав. Каждая глава имеет последовательную нумерацию. Номер страницы расположен в нижнем колонтитуле.

На первой странице Руководства по эксплуатации расположены идентификационные данные кофемашины, на последней странице - дата редактирования инструкции.

Сокращения

Разд.	=	Раздел
Гл.	=	Глава
Пар.	=	Параграф
Стр.	=	Страница
Рис.	=	Рисунок
Табл.	=	Таблица

Единица измерения

Единицы измерения, представленные в руководстве по эксплуатации, предусмотрены Международной системой.

1.2 Хранение Руководства по эксплуатации

Руководство по эксплуатации должно бережно храниться и передаваться в случае возможного перехода собственности кофемашины. Чтобы сохранить целостность Руководства по эксплуатации рекомендуем бережно с ним обращаться, мыть руки перед использованием и не класть на грязную поверхность. Запрещается удалять, вырывать страницы или безосновательно вносить изменения в Руководство по эксплуатации.

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

По запросу Пользователя Компания-изготовитель может предоставить копии Руководства по эксплуатации кофемашины.

1.3 Редактирование текста Руководства по эксплуатации

Компания-изготовитель оставляет за собой право на модификацию и усовершенствование модели кофемашины без предварительного уведомления; Руководство по эксплуатации, находящееся у Пользователя, обновлению не подлежит.



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

Запрещено удалять либо переписывать части Руководства по эксплуатации.

Пользователь обязан следовать указаниям, представленным в настоящем Руководстве по эксплуатации.

Компания-изготовитель не несет никакой ответственности за неисправность прибора, вызванную неправильным использованием представленных рекомендаций.

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

1.4 Целевая аудитория

Данное Руководство предназначено для Пользователя.

Категории пользователей кофемашиной

Кофемашина предназначена для профессионального использования; в связи с этим работать с ней могут только квалифицированные лица, которые, в частности:

- Достигли совершеннолетнего возраста;
- Физически и психически способны работать с аппаратом;
- Способны понять и истолковать Руководство по эксплуатации и правила техники безопасности;
- Знают правила техники безопасности и могут ими пользоваться;
- Способны работать с кофемашиной;
- Знают определенные Изготовителем правила эксплуатации кофемашины.

1.5 Словарь терминов и Пиктограммы

В данном параграфе перечислены особые термины либо термины со значением, отличным от обычного.

Ниже объяснены используемые в Руководстве по эксплуатации сокращения, а также значения пиктограмм, указывающих на квалификацию оператора либо состояние машины. Их использование позволяет быстро и однозначно представить информацию, необходимую для правильной эксплуатации кофемашины в безопасных условиях.

1.5.1 Словарь терминов

Пользователь

Лицо, ответственное за эксплуатацию машины и выполнение обычных операций чистки, указанных в данном руководстве.

Техник

Специалист, специально обученный и уполномоченный на выполнение в соответствии с действующими правилами следующих операций: транспортировка и перемещение, хранение, установка, ввод в эксплуатацию, техническое обслуживание, вывод из эксплуатации, демонтаж и утилизация машины.

Опасность

Потенциальный источник травмы либо ущерба здоровью.

Опасная зона

Любая зона в непосредственной близости от машины, присутствие человека в которой представляет риск для безопасности и здоровья этого человека.

Риск

Сочетание вероятности и последствий наступления неблагоприятных событий (травмы либо ущерба здоровью), которые могут возникнуть в опасной ситуации.

Предохранительное устройство

Деталь машины, специально используемая для того, чтобы гарантировать защиту посредством материального барьера.

Средства индивидуальной защиты (СИЗ)

Специальная защитная одежда либо средства защиты, используемые работником для защиты здоровья и безопасности.

Использование по назначению

Использование машины в соответствии с информацией, предоставленной в инструкции к применению.

Квалификация пользователя

Минимальный уровень знаний, которым должен обладать оператор, чтобы выполнять определенные операции.

Состояние машины

Состояние машины включает в себя режим работы и условия безопасности машины.

Остаточный риск

Риски, которые остаются несмотря на то, что при проектировании машины были учтены все требования безопасности и несмотря на то, что при работе с ней были приняты все дополнительные меры по защите.

Компонент безопасности:

- Компонент, предназначенный для выполнения предохранительных функций;
- компонент, поломка и/или неисправность которого ставит под угрозу безопасность физических лиц.

1.5.2 Пиктограммы

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

- к возникновению опасности для жизни пользователей кофемашины;
- к телесным повреждениям Пользователя, в том числе серьезным (в некоторых случаях к смерти);
- к потере права на гарантийное обслуживание товара;
- к снятию ответственности с Изготовителя.



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



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



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



Символ ВНИМАНИЕ указывает на наличие возможного риска получения телесного повреждения средней тяжести, которое потребует профессиональной медицинской помощи.



Символ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ указывает на наличие возможного риска получения легкого телесного повреждения, которое потребует вмешательства службы скорой помощи и т.п.



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



Символ Обязательства использования защитных перчаток, применяемый в случае наличия возможного риска получения тяжелого телесного повреждения, которое может привести к госпитализации.



Символ Обязательства прочтения документации, используемый для уведомления пользователя о важности этого действия для его безопасности.

1.6 Гарантия

Кофемашина имеет действительную в течение 12 месяцев гарантию на все детали, за исключением электрических и электронных элементов, а также быстроизнашиваемых деталей.

2. ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ НОМЕР КОФЕМАШИНЫ

2.1 Марка и модель машины

Идентификационный номер и модель кофемашины указаны на ЗАВОДСКОЙ ТАБЛИЧКЕ аппарата и в прилагаемой к нему ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ НОРМАМ ЕС.

2.2 Общее описание

Кофемашина, представленная в данном Руководстве по эксплуатации, состоит из механических, электрических и электронных элементов. Их совместная работа позволяет создавать напитки на основе молока, кофе и воды. Данный аппарат произведен в соответствии с Директивами, Правилами и Нормами Европейского Союза, указанными в прилагаемой к нему ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ НОРМАМ ЕС.

2.3 Послепродажное обслуживание клиентов



WEGA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.

Via Condotti Bardini, 1

31058 SUSEGANA (TV) - ITALY

Tel. +39.0438.1799700 - Fax +39.0438.1884890

E-mail: support@wega.it - Web-site: www.wega.it

2.4 Целевое назначение

Кофемашина предназначена для профессионального приготовления горячих напитков, таких как чай, капучино, кофе в различных его вариантах (некрепкий, крепкий, эспрессо и т.д.). Аппарат не предназначен для использования в домашних условиях, он разработан исключительно для профессионального использования.

Кофемашина может быть использована в условиях, предписанных, указанных и описанных в данном Руководстве по эксплуатации; любое другое условие эксплуатации будет считаться потенциально опасным. Машина должна быть установлена в месте, доступ к которому имеет исключительно квалифицированный персонал, обладающий необходимым уровнем подготовки (бар, ресторан и пр.).

Разрешенные условия эксплуатации

Все, которые соответствуют техническим характеристикам кофемашины, операциям и способам ее применения, описанным в данной документации, а также не ставят под угрозу безопасность Пользователя, и не способны привести к повреждению машины или нанести ущерб окружающей среде.



Все прочие условия использования аппарата, специально не указанные в данном Руководстве по эксплуатации, запрещены и должны быть авторизованы Компанией-изготовителем.

Назначение кофемашины

Кофемашина произведена исключительно для профессионального пользования. Использование продуктов/материалов, отличных от указанных Компанией-изготовителем, считается неправильным и ненадлежащим, так как может привести к повреждению машины и к созданию ситуаций, опасных для оператора и/или лиц, находящихся вблизи него.

Противопоказания использования

Кофемашина не должна быть использована:

- в целях, отличных от указанных в данном параграфе, в прочих целях и целях, не указанных в данном Руководстве по эксплуатации;
- с применением материалов, отличных от указанных в данном Руководстве по эксплуатации;
- без устройств безопасности либо с неработающими устройствами безопасности.

Неправильное использование кофемашины

Способ использования и область применения, для которых была произведена настоящая кофемашина, предполагают ряд операций и процедур, которые не могут быть изменены без предварительного согласования с Компанией-изготовителем. Все разрешенные действия указаны в данной документации; любая операция, не указанная либо не описанная в данном документе, считается невозможной и опасной.

Использование не по назначению

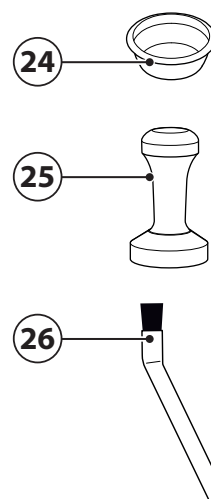
Все разрешенные условия эксплуатации аппарата описаны в Руководстве по эксплуатации; любой другой способ эксплуатации считается невозможным, а значит, опасным.

Общие условия безопасности

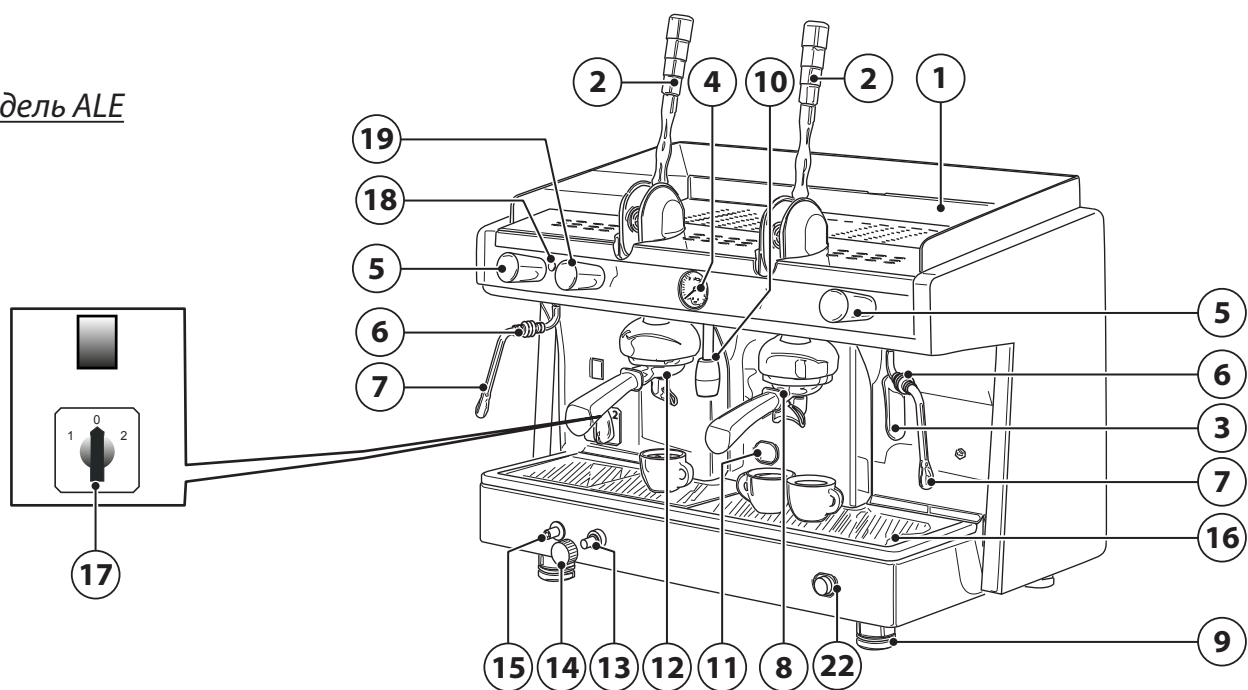
Пользователь должен знать о риске возникновения несчастных случаев, об устройствах, предназначенных для обеспечения безопасности, а также общие правила техники безопасности, предусмотренные Директивами ЕС и законодательством страны, где будет установлена машина. Пользователь должен знать принцип работы всех устройств кофемашины. Пользователь должен полностью ознакомиться с данным Руководством по эксплуатации и хорошо усвоить приведенные в нем инструкции. Техническое обслуживание аппарата должно осуществляться только Техником после подготовки машины надлежащим образом. Нарушение целостности аппарата, несанкционированная замена одной либо нескольких деталей машины, использование принадлежностей, изменяющих способ эксплуатации машины, а также использование материалов, отличных от рекомендованных данным Руководством по эксплуатации, могут стать причиной возникновения несчастных случаев.

2.5 Элементы конструкции кофемашины

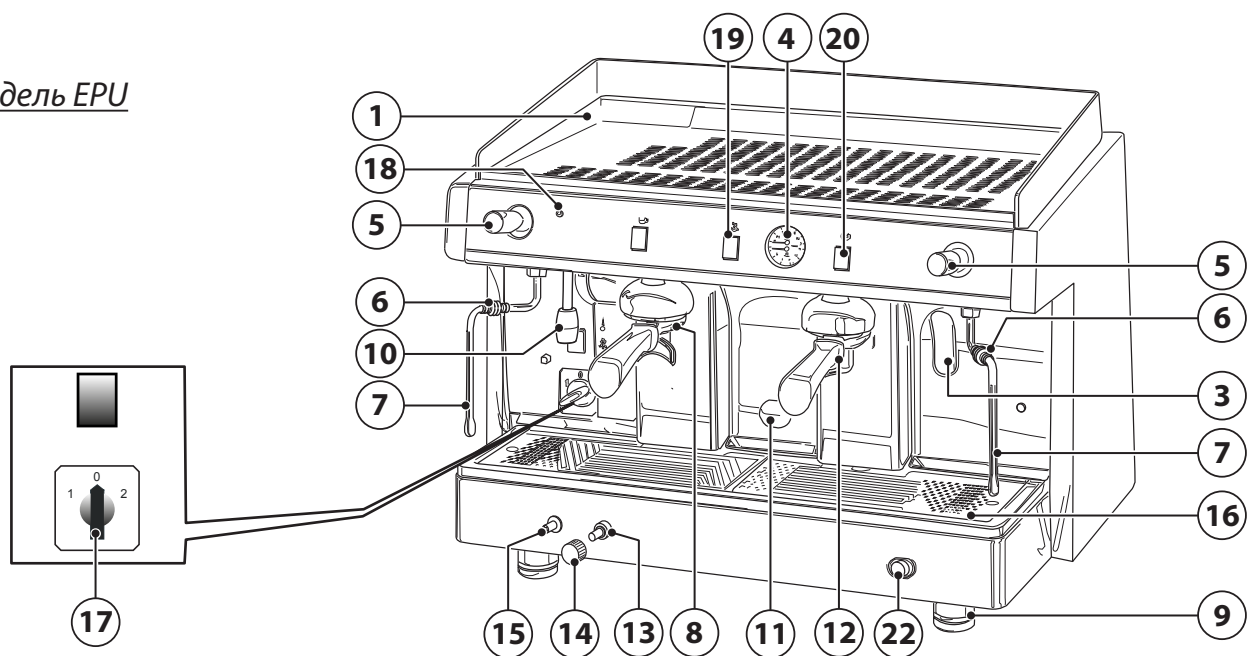
1. Поверхность подогревателя чашек.
2. Заварочные блоки с рычажным управлением.
3. Оптический датчик уровня воды в бойлере (В некоторых моделях кофемашин оптический датчик уровня воды заменен на сигнальную лампочку зеленого цвета).
4. Манометр.
5. Ручка пара.
6. Защитная насадка.
7. Насадка для выпуска пара.
8. Фильтродержатель на 2 порции кофе.
9. Регулируемая ножка.
10. Выпускная трубка горячей воды.
11. Проем газовой горелки (опция).
12. Фильтродержатель на 1 порцию кофе.
13. Безопасность газа (опция).
14. Регулирование подачи газа (опция).
15. Кнопка зажигания газа (опция).
16. Решетка-подставка для чашек.
17. Выключатель.
18. Сигнальная лампочка включения машины.
19. Ручка/Кнопка горячей воды.
20. Ручной прерыватель подачи кофе.
21. Кнопочная панель.
22. Ручной залив воды в бойлер.
23. Кнопка подогревателя чашек.
24. Глухой фильтр.
25. Темпер.
26. Щёточка для чистки.



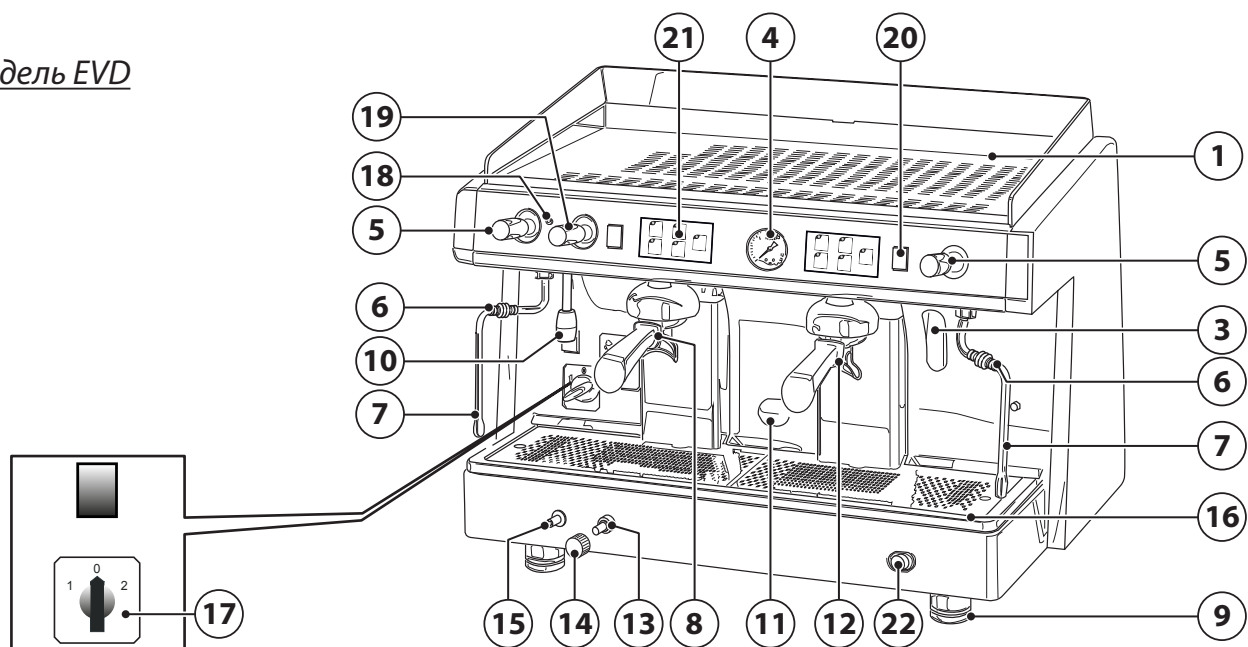
Модель ALE



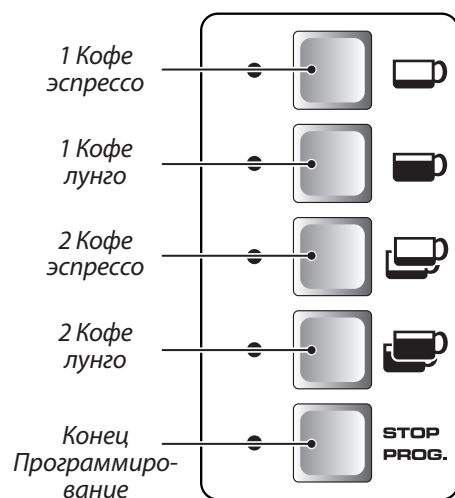
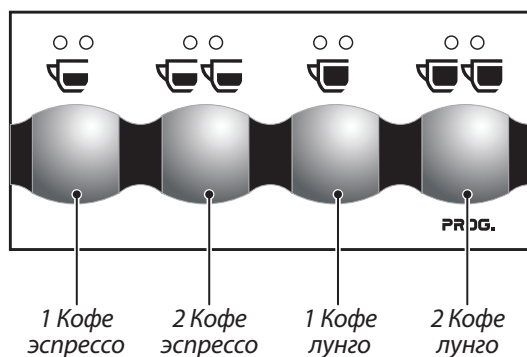
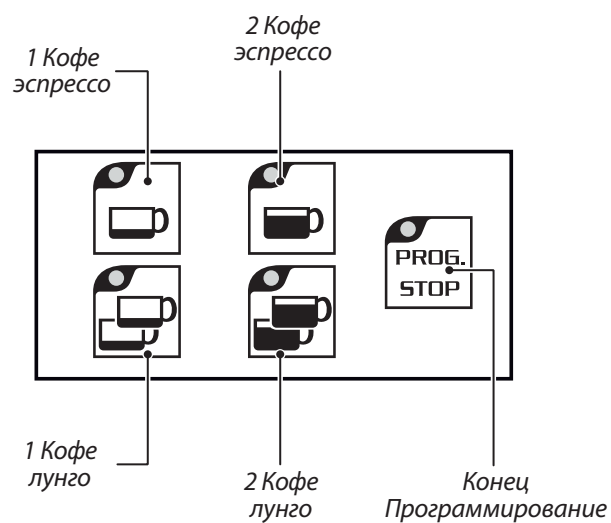
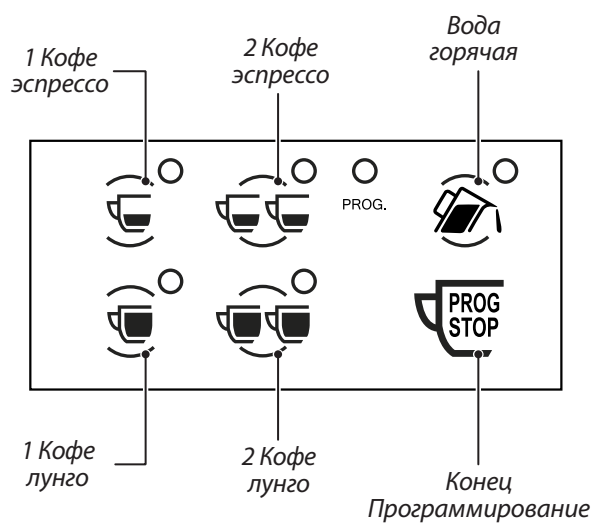
Модель EPU



Модель EVD



2.6 Передние кнопочные панели управления



2.7 Технические данные и маркировка

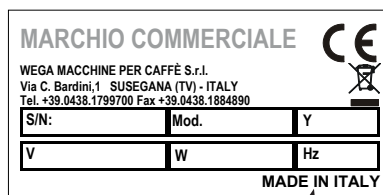
Общие технические данные машины представлены в следующей таблице:

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ		1GR	2GR COMP	2GR	3GR	4GR
Мощность	120 В	2200 - 2330 Вт	2600 - 2930 Вт	2600 - 3400 Вт	---	---
	220-240 В	1950 - 3500 Вт	2500 - 6650 Вт	2500 - 6650 Вт	3500 - 7100 Вт	4850 - 7350 Вт
	380-415 В					
Частота		50 - 60 Гц	50 - 60 Гц	50 - 60 Гц	50 - 60 Гц	50 - 60 Гц
Бойлер		5,5 - 6,0 л	7,0 л	9,5 - 10,6 л	15,5 - 17,2 л	23,0 - 23,8 л
Калибровка предохранительного клапана		0,19 МПа (1,9 бар) +/- 0,015 МПа				
Рабочее давление в бойлере		0,08 - 0,14 МПа (0,8 - 1,4 бар)				
Давление подаваемой воды		0,15 - 0,6 МПа МАКС (1,5 - 6 бар МАКС)				
Давление подачи кофе		0,8 - 0,9 МПа (8 - 9 бар)				
Температура рабочей среды		5 - 35°C 95° макс. отн. влажность				
Уровень звукового давления		< 70 dB				

В соответствии с Директивой 2006/42/СЕ аппарат маркирован знаком СЕ, согласно которому производитель под собственную ответственность заявляет, что машина является безопасной для пользователей и окружающей среды.

Альтернативная маркировка может быть применена в зависимости от целевого рынка в соответствии с действующими нормами в отношении изделий.

Паспортная табличка с соответствующей маркировкой, на которой указаны идентификационные данные, конкретные технические данные прибора и страна производства, прикрепляется под сливным поддоном. Ниже представлен пример заводской таблички кофемашины. Ниже представлен пример заводской таблички кофемашины.



Страна производитель машины

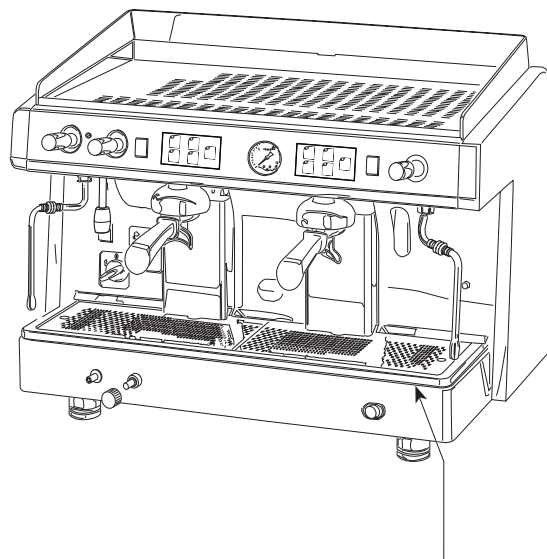
При любом обращении к Изготовителю необходимо указать следующие данные:

- S/N - серийный номер кофемашины;
- Mod. - модель машины;
- Y - дата изготовления.

Данные прибора указаны также на этикетке, расположенной на упаковке машины.



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



Заводская табличка расположена под поддоном для сбора капель (каплеуловителем)

РУССКИЙ

3. ХРАНЕНИЕ

Складское хранение кофемашины осуществляется либо Компанией-изготовителем, либо Техником.

4. УСТАНОВКА

Установка кофемашины должна осуществляться исключительно Техником.



Во время установки кофемашины Техник должен выполнить операции по замене воды, содержащейся в гидравлической цепи.



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



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

5. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Ввод кофемашины в эксплуатацию должен осуществляться исключительно Техником.

6. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

6.1 Меры по обеспечению безопасности



Внимательно ознакомьтесь с мерами предосторожности, указанными в главе «I. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ» на странице 147.

6.2 Излучения

Вибрации

При использовании аппарата в соответствии с указаниями правильной эксплуатации, представленными в данном Руководстве по эксплуатации, возможные обнаруженные вибрации не являются сигналом к возникновению потенциально опасных ситуаций.

Шумоизлучение

Уровень шумоизлучения машины в среднем составляет менее 70 дБ; это означает, что нет необходимости в использовании индивидуальных средств защиты слухового аппарата. Если машина начнет издавать отклоняющиеся от нормы шумы, необходимо сообщить об этом Технику.

Электромагнитная обстановка

Кофемашина произведена для корректной работы в электромагнитной обстановке промышленного типа, и соответствует действующим стандартам по электромагнитной совместимости и помехоустойчивости.

6.3 Включение и выключение



Во время нагревания кофемашины (продолжительность которого зависит от модели) клапан, препятствующий понижению давления, будет выпускать пар на протяжении нескольких секунд до своего полного закрытия.



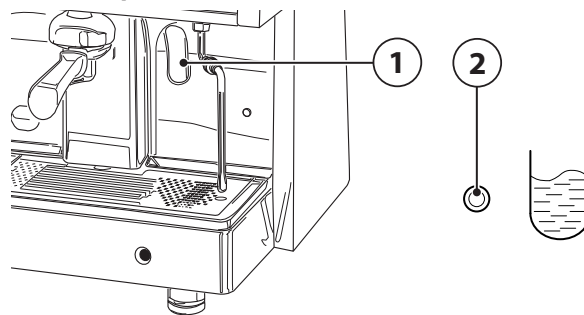
Ежедневно необходимо заменять воду в машине, как это указано в пар. 6.4.1.

До того, как включить машину, необходимо произвести следующие действия:

- Открыть кран подачи воды гидравлической сети и смягчителя;
- убедиться, что уровень воды в бойлере превышает минимальный уровень, обозначенный оптическим датчиком уровня воды (1).



В некоторых моделях кофемашин оптический датчик уровня воды в бойлере заменен на сигнальную лампочку зеленого цвета (2): включенная лампочка указывает на нормальный уровень воды в бойлере, медленное непрерывное сверкание лампочки означает, что осуществляется процесс подачи воды в бойлер.



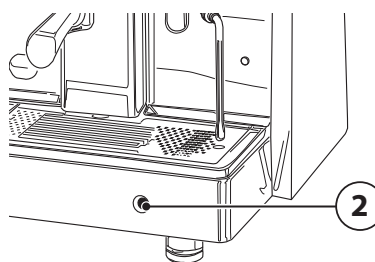
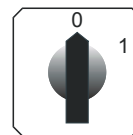
В случае недостатка воды (при первой установке или после текущего ремонта бойлера), необходимо выполнить предварительное наполнение бойлера во избежание перегрева электронагревателя.

6.3.1 Электрическое нагревание

В зависимости от того, установлен ли на машине выключатель или переключатель, следовать соответствующим инструкциям, приведенным ниже:

ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

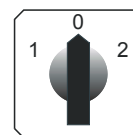
- Открыть кран подачи воды гидравлической сети;



- нажать кнопку подачи воды (2) в бойлер вручную, чтобы наполнить его до оптимального уровня;
- повернуть выключатель в позицию «1» и дождаться полного нагревания кофемашины.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ

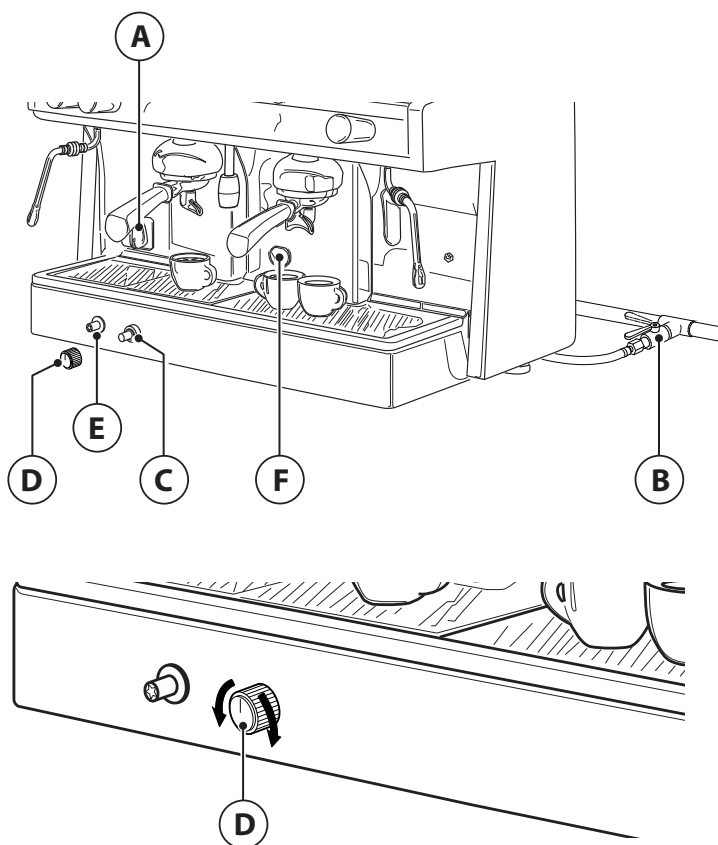
- Открыть кран подачи воды гидравлической сети;



- повернуть переключатель в позицию «1» (электропитание насоса для автоматического наполнения бойлера и обслуживания кофемашины) и подождать автоматического наполнения бойлера водой;
- повернуть переключатель в позицию «2» (полное электропитание кофемашины, включая электронагреватель бойлера) и дождаться полного нагревания кофемашины.

6.3.2 Газовое нагревание (если установлена система газоснабжения)

- Повернуть переключатель (A) в позицию 1;
- открыть кран подачи газа (B), установленный в сети;
- удерживать в нажатом состоянии кнопку (C) или ручку (D) и одновременно нажать кнопку включения (E);
- когда зажжется пламя, удерживать в нажатом состоянии на протяжении нескольких секунд кнопку (C) или ручку (D), чтобы дать возможность термопаре начать правильно функционировать;
- затем проверить через отверстие (F), произошло ли зажигание пламени;
- подождать, пока рабочее давление, указанное на манометре, достигнет рабочего значения в 0,1-0,12 Мпа (1-1,2 бар);
- с помощью ручки (D) (для моделей, оснащенных такой ручкой) можно отрегулировать газ: для его увеличения повернуть ручку по часовой стрелке, а для уменьшения повернуть ручку против часовой стрелки.



6.3.3 Электрическое нагревание + газовое нагревание (если установлена система газоснабжения)



Не включать газовое оборудование при пустом бойлере.

- Произвести действия, указанные в предыдущем параграфе;
- после проверки зажигания пламени повернуть переключатель (A) в положение 2. Таким образом будет включен нагреватель бойлера, и достигнуто рабочее давление за более короткий период времени;
- подождать, пока рабочее давление, указанное на манометре, достигнет рабочего значения в 0,1-0,12 Мпа (1-1,2 бар).

6.3.4 Выключение машины

Кофемашина выключается путем нажатия на кнопку выключателя либо на кнопку главного переключателя.

6.4 Подготовка кофемашины к эксплуатации

6.4.1 Замена внутренней воды



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;
- повторить операцию для каждого заварочного блока.

ВЫПУСКНАЯ ТРУБКА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

- Поместить достаточно вместительный кувшин под выпускную трубку горячей воды;
- выполнить подачу горячей воды в количестве, указанном в таблице:

1GR	COMP	2GR	3GR	4GR
3 литра	4 литра	5 литров	8 литров	10 литров

В случае срабатывания системы Тайм-аут выключить и снова включить машину и выполнить подачу.

Если во время подачи происходит падение давления в машине, дождаться восстановления исходных условий и продолжить подачу до тех пор, пока не будет выдано указанное количество воды.

НАСАДКИ ДЛЯ ВЫПУСКА ПАРА

- Вставить насадку для выпуска пара в кувшин;
- выполнить подачу пара в течение не менее **1 минуты**;
- повторить операцию с другой насадкой для выпуска пара (при наличии).



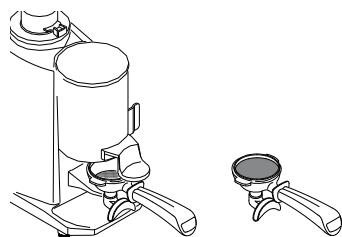
Опасность ожогов. Не направляйте пар и горячую воду на руки или другие части тела. Не прикасайтесь к насадке для выпуска пара и трубке выпуска горячей воды голыми руками; используйте соответствующие

средства индивидуальной защиты.

6.4.2 Помол и дозирование кофе

Кофемолка с дозатором, используемая повседневно для помола кофе, должна располагаться рядом с кофемашиной. Помол и дозировка кофе должны проводиться в соответствии с указаниями производителя дозатора; кроме того, необходимо придерживаться следующих правил:

- Для того, чтобы получить хороший 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, содержащемся в дозаторе, и использовать по возможности в течение дня;
- не покупайте молотый кофе, поскольку он быстро теряет свои вкусовые качества. Если необходимо, покупайте его в небольших вакуумных упаковках.



6.4.3 Включение освещения рабочей площади (если предусмотрено моделью кофемашины)

Некоторые модели машины имеют освещение рабочей площади. Для включения освещения рабочей площади необходимо активировать соответствующую команду.

6.5 Подача кофе



Во время подачи кофе не снимать фильтродержатель с заварочного блока.

Каждый тип машины имеет свой режим подачи кофе, поэтому необходимо следовать инструкциям, относящимся к используемой модели машины.

В любом случае, перед подачей кофе необходимо заполнить фильтродержатель, как это описано в следующем параграфе.

6.5.1 Подготовка фильтродержателя



Перед заполнением фильтродержателя убедиться, что он пуст, и что фильтр очищен от предыдущих остатков кофе.

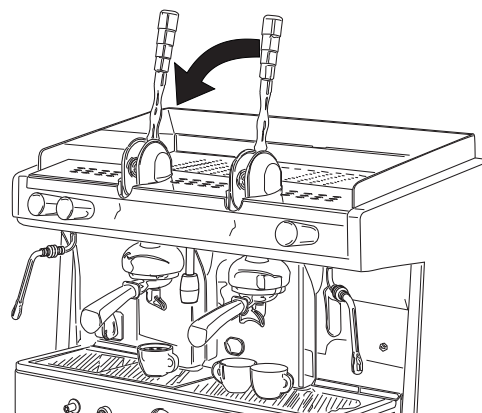
- Заполнить фильтр одной порцией молотого кофе (примерно 6-7 гр.); следовать инструкциям изготовителя кофемолки с дозатором;
- утрамбовать кофе с помощью специального темперы;
- очистить края фильтра от молотого кофе, перед тем как вставить фильтродержатель в заварочный блок;
- вставить фильтродержатель в заварочный блок, при этом не закрывая его слишком сильно, чтобы избежать быстрого износа уплотнителей.

6.5.2 Модель ALE

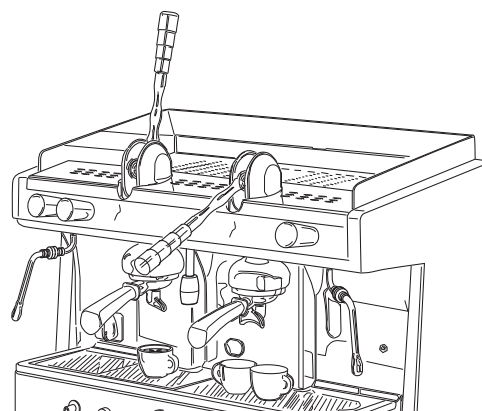


Не осуществлять вышеописанные операции, если в фильтре отсутствует кофе, или же если фильтродержатель не подсоединен к заварочному блоку: быстрый возврат рычага в положение вверх может привести к повреждению устройства, предметов или нанести вред здоровью работающих с машиной людей. Время подачи кофе зависит от помола, количества и качества кофе в фильтродержателе.

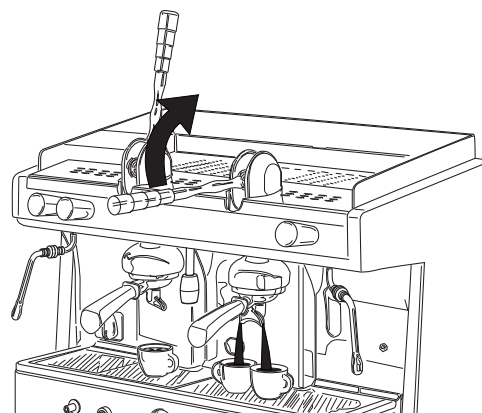
- Поставить чашку/чашечку под носик выпускного отверстия блока;
- потянуть рычаг вниз до конца;



- подождать несколько секунд (3÷5 секунд), при опущенном рычаге, для осуществления предварительной инфузии кофе;



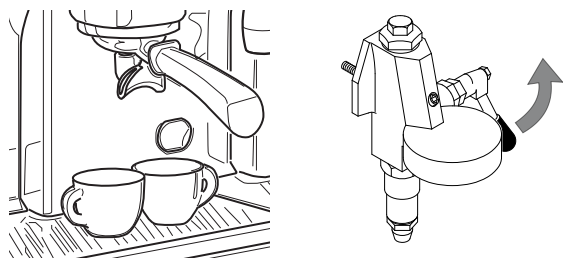
- затем **осторожно** поднимать рычаг, пока не почувствуется определенное сопротивление, потом отпустить его;



- рычаг поднимется до положения, в котором производится подача кофе. Дождаться завершения подачи кофе.

6.5.3 Модель ЕМА

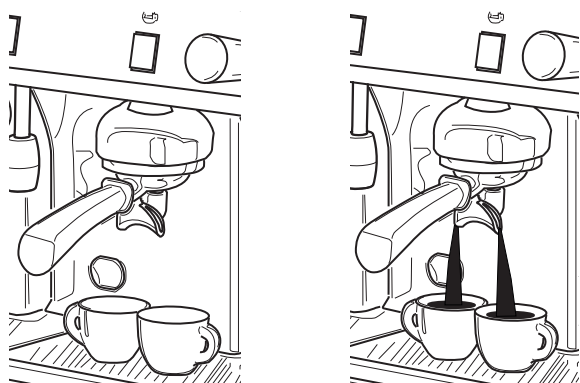
- Поставить чашку/чашечку под носик выпускного отверстия блока;
- поднять рычаг: машина начнет подачу кофе;



- когда в чашку/чашечку будет подано желаемое количество кофе, опустить рычаг, чтобы прекратить подачу.

6.5.4 Модель ЕРУ

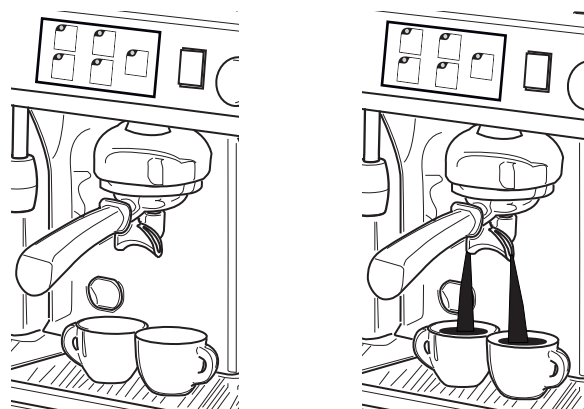
- Поставить чашку/чашечку под носик выпускного отверстия блока;
- нажать на нужную кнопку подачи кофе : машина начнет подавать кофе; когда в чашке будет достигнуто нужное количество кофе, снова нажать на выключатель, чтобы остановить подачу.



6.5.5 Модель ЕВД

ПОДАЧА КОФЕ

- Поставить чашку/чашечку под носик выпускного отверстия блока;



- нажать на кнопку желаемой порции кофе, например , и дождаться подачи кофе (загорится светодиодный индикатор);
- чтобы заранее отменить подачу кофе, необходимо повторно нажать кнопку  или **STOP PROG.**



В случае сбоя в работе или блокировки кнопки используйте ручной выключатель подачи кофе (см. модель ЕРУ).

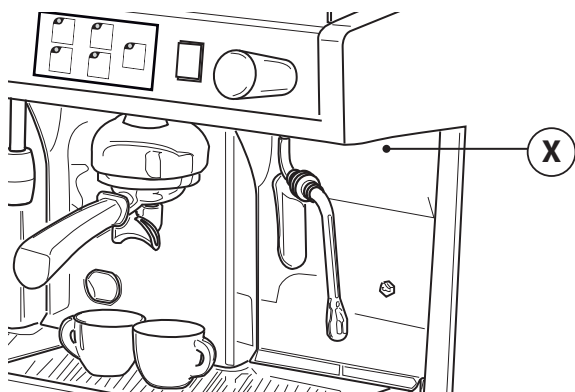
ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПОДАЧИ КОФЕ



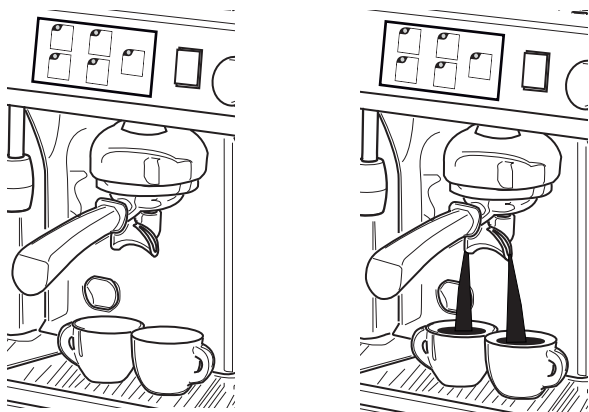
Программирование каждой порции производится для свежего молотого кофе, а не для кофейной гущи ранее использованного кофе.

Машина уже запрограммирована Изготовителем. Если необходимо изменить порции кофе, выполнить следующие действия:

- Сначала необходимо запрограммировать самую правую кнопочную панель блока. Так будут автоматически запрограммированы все кнопочные панели. Если необходимо, затем настроить остальные кнопочные панели;
- привести в положение **ВКЛ.** рычаг настройки программирования (X) см. примечание (*), расположенный справа под передней панелью кофемашины;



- Поставить чашку/чашечку под носик выпускного отверстия блока;



- удерживать в нажатом состоянии кнопку **STOP PROG.** в течение как минимум 5 секунд, чтобы включились все светодиодные индикаторы кнопок порций;
- нажать на кнопку порции, которую необходимо запрограммировать, например
- чтобы подтвердить желаемую порцию, необходимо выбрать команду **STOP PROG.**;
- при необходимости, повторить операцию для других кнопок порции;
- по окончании настройки необходимо вернуть рычаг программирования (X) - см. примечание (*) в положение **ВЫКЛ.**

ПРИМЕЧАНИЕ (*)

- В некоторых моделях кофемашины рычаг программирования X отсутствует; чтобы осуществить настройку порций необходимо удерживать в нажатом состоянии кнопку **STOP PROG.** в течение как минимум 5 секунд, чтобы включились все светодиодные индикаторы кнопок. Для подтверждения порций необходимо нажать кнопку **STOP PROG.** либо кнопку с выбранной порцией кофе.
- В других моделях для входа в меню программирования необходимо повернуть специальный ключ входа в режим программирования.
- Для выхода из режима программирования достаточно подождать несколько секунд.

6.6 Подача пара

Каждый тип машины имеет свой режим подачи пара, поэтому необходимо следовать инструкциям, относящимся к используемой модели машины.

Для оптимального вспенивания рекомендуется следовать приведенным ниже правилам:

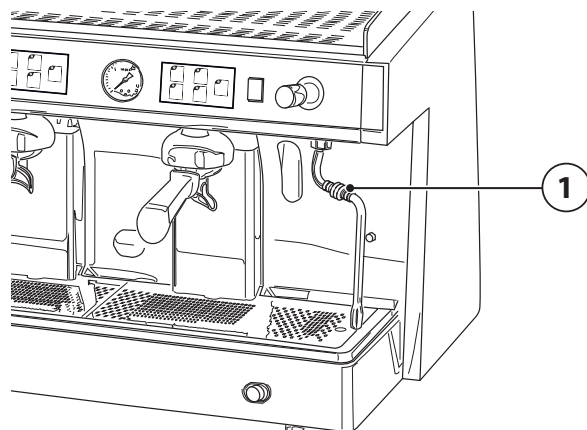
- нагревать всегда только то количество молока, которое будет использовано; после нагревания молоко должно быть полностью вылит из кувшина; не следует нагревать молоко снова;
- вспенивание молока должно начинаться при температуре примерно 4°C.

В любом случае, перед началом подачи пара всегда необходимо соблюдать приведенные ниже меры предосторожности.



При работе с насадкой для выпуска пара соблюдать осторожность, держать ее за специальную резиновую защиту (1).

Не направлять пар на руки или другие части тела. Не прикасаться к насадкам для выпуска пара голыми руками; использовать соответствующие средства индивидуальной защиты.



Перед использованием насадки для выпуска пара необходимо произвести действия по слитию конденсата в течение не менее 2 секунд.



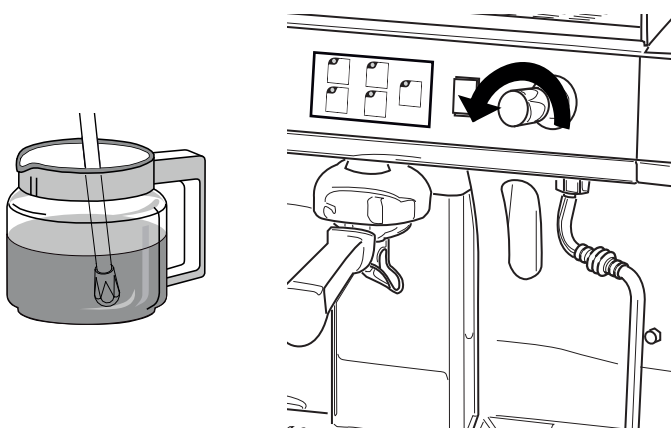
Для поддержания в отличном состоянии выпускных отверстий насадок для выпуска пара рекомендуется производить непродолжительную подачу пара вхолостую после каждого их использования. Для очистки отверстий насадок для выпуска пара используйте тряпку, смоченную в теплой воде. Насадка для выпуска пара должна находиться погруженной в молоко только на время, необходимое для его нагревания.



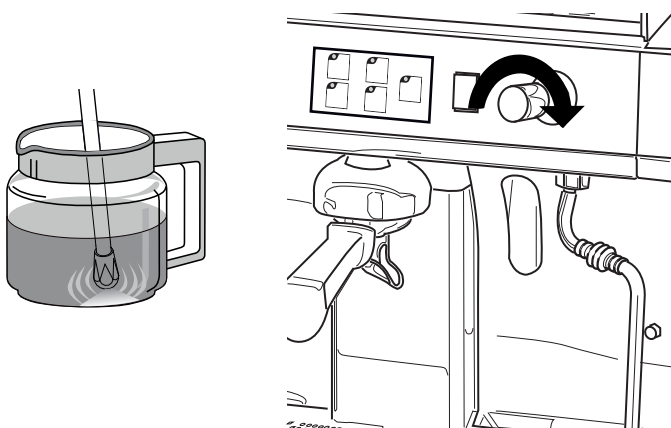
Не открывать кран пара, если насадка для выпуска пара погружена в молоко, а машина выключена, так как последний будет всасывать молоко в трубы.

6.6.1 Модель с вращающейся ручкой

- Погрузить насадку для выпуска пара в жидкость для нагрева;
- поверните ручку крана против часовой стрелки;

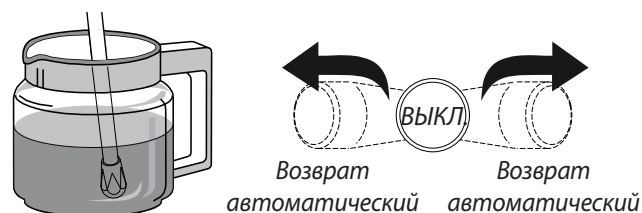


- количество выпущенного пара пропорционально степени открытия крана;
- для завершения подачи пара повернуть ручку крана по часовой стрелке.



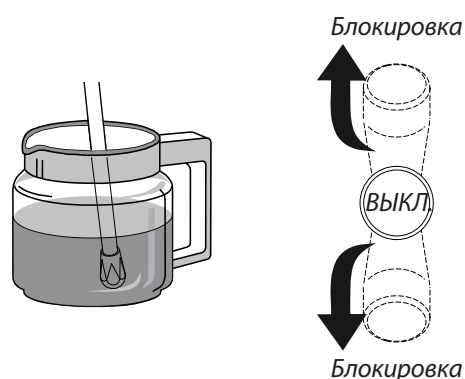
6.6.2 Модель с ручкой-рычагом

- Погрузить насадку для выпуска пара в жидкость для нагрева;
- Для того, чтобы начать выпуск пара, переместить рычаг крана горизонтально (горизонтальное перемещение может производиться в любом направлении, как показано на рисунке);



- количество выпущенного пара пропорционально степени перемещения рычага;
- для того, чтобы закончить выпуск пара, отпустить рычаг; он автоматически вернется в центральное положение.

i Для получения непрерывной подачи пара необходимо переместить ручку крана в вертикальном направлении таким образом, чтобы она достигла положения блокировки, и зафиксировать ее в постоянно открытом положении (вертикальное перемещение может производиться в любом направлении, как показано на рисунке).



Для прекращения подачи пара вручную вернуть ручку крана в центральное положение.

6.7 Поддача горячей воды

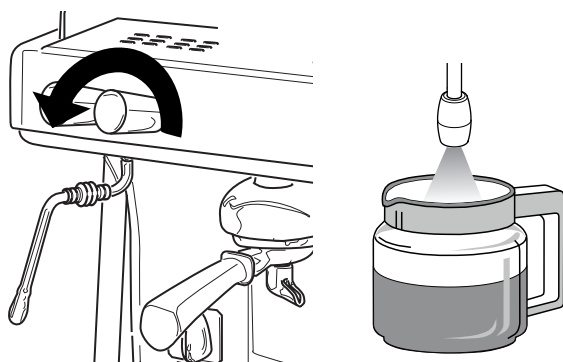


Опасность ожогов. Не направлять горячую воду на руки или другие части тела. Не прикасаться к трубкам выпуска горячей воды голыми руками; использовать соответствующие средства индивидуальной защиты.

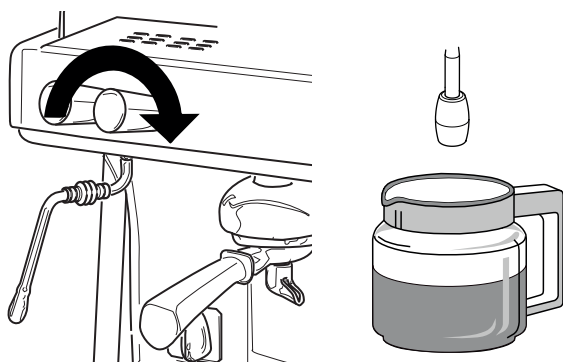
Каждый тип машины имеет свой режим подачи горячей воды, поэтому необходимо следовать инструкциям, относящимся к используемой модели машины.

6.7.1 Ручная подача горячей воды

- Поместить кувшин под выпускную трубку 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 повернуть ручку крана по часовой стрелке.

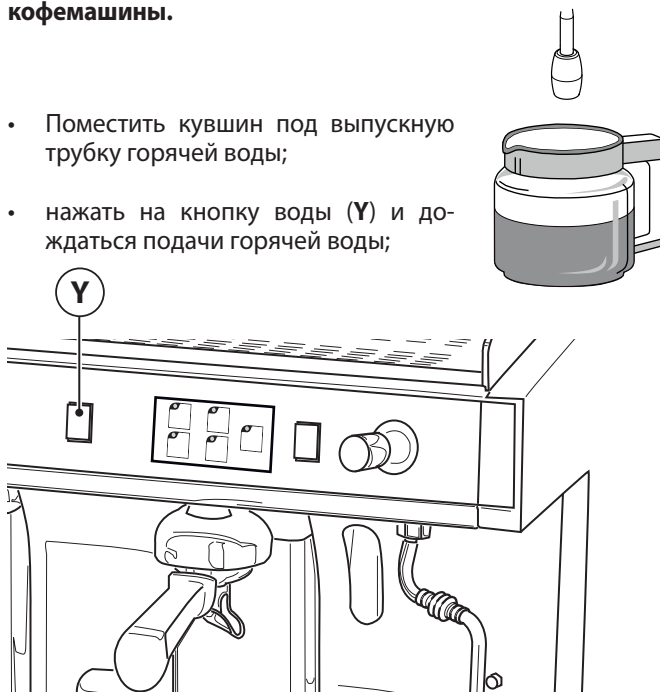


6.7.2 Автоматическая подача горячей воды

ПОДАЧА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ



Показанная на рисунке кнопка, используемая для выделения инструкций по подаче горячей воды, носит чисто ориентировочный характер. Необходимо нажимать на соответствующую кнопку подачи воды, имеющуюся на используемой машине, форма и расположение этой кнопки зависят от модели кофемашины.



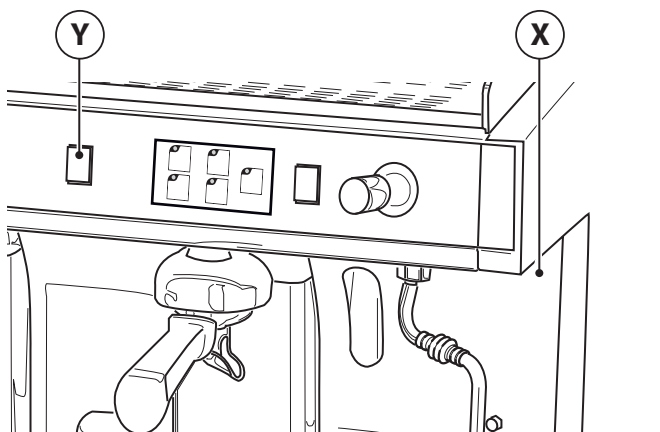
- Поместить кувшин под выпускную трубку горячей воды;
- нажать на кнопку воды (Y) и дождаться подачи горячей воды;

- машина подаст запрограммированное количество горячей воды; для преждевременной остановки подачи горячей воды повторно нажать на кнопку подачи горячей воды (Y) или на кнопку **STOP PROG.**

ПРОГРАММИРОВАНИЕ

Машина уже запрограммирована Изготовителем. Если необходимо изменить порции горячей воды, выполнить следующие действия:

- Привести в положение **ВКЛ.** рычаг настройки программирования (X) см. примечание (*), расположенный справа под передней панелью кофемашины;



- поместить кувшин под выпускную трубку горячей воды;
- удерживать в нажатом состоянии кнопку **STOP PROG.** в течение как минимум 5 секунд, чтобы включились все светодиодные индикаторы кнопок порций;
- нажать на кнопку подачи воды (Y) и дождаться подачи горячей воды;
- когда необходимое количество воды будет достигнуто, для подтверждения порции снова нажать на кнопку **STOP PROG.**
- по окончании настройки необходимо вернуть рычаг программирования (X) - см. примечание (*) в положение **ВЫКЛ.**

ПРИМЕЧАНИЕ (*)

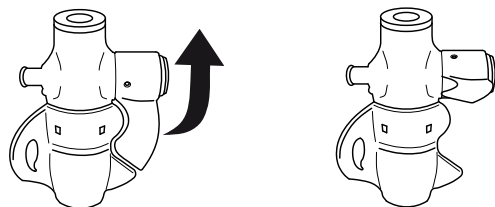
- В некоторых моделях кофемашины рычаг программирования (X) отсутствует; чтобы осуществить настройку порций необходимо удерживать в нажатом состоянии кнопку **STOP PROG.** в течение как минимум 5 секунд, чтобы включились все светодиодные индикаторы кнопок. Чтобы подтвердить желаемую порцию, необходимо выбрать команду **STOP PROG.**
- В других моделях для входа в меню программирования необходимо повернуть специальный ключ входа в режим программирования.
- Для выхода из режима программирования достаточно подождать несколько секунд.

6.8 Подача капучино

- Погрузить всасывающую трубку в молоко;
- расположить кувшин под выпускным отверстием капучинатора;
- открыть кран пара, при достижении желаемого количества закрыть кран пара;
- вылить вспененное молоко в чашки с кофе.



Чтобы приготовить горячее молоко без пены, приподнять лопасть капучинатора вверх. Для получения лучшего результата рекомендуется подавать молоко из капучинатора не непосредственно в чашку с кофе, а в кувшин, и затем добавлять вспененное молоко в кофе. Рекомендуется содержать капучинатор в чистоте согласно правилам, представленным в параграфе «7.5 Очистка кофемашины» на странице 168.



6.9 Подогреватель чашек



В целях безопасности не рекомендуется класть ткань и другие предметы на поверхность подогревателя чашек, чтобы избежать перегрева кофемашины.

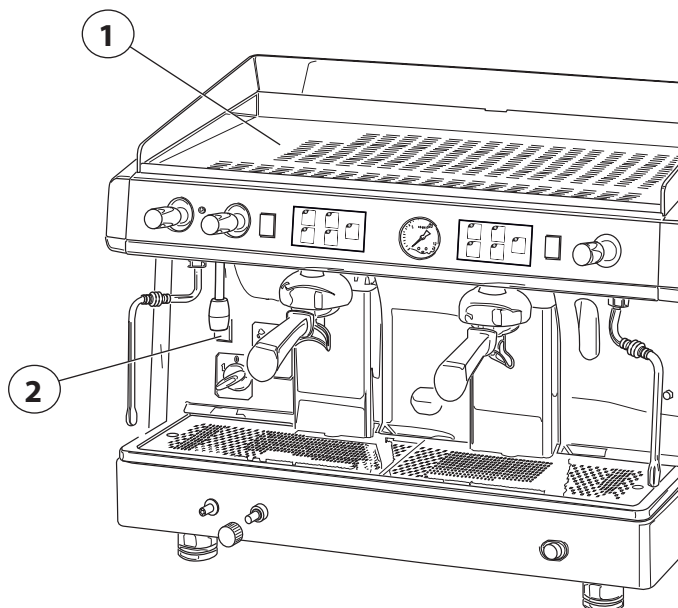


ВНИМАНИЕ! ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА: подогреватель чашек может достигать температур, которые могут привести к ожогам. Будьте очень осторожны.

Каждый тип машины имеет свой режим включения и регулирования подогревателя чашек, поэтому необходимо следовать инструкциям, относящимся к используемой модели машины.

Устройство подогревателя чашек предназначено для нагревания чашек перед их использованием.

- Поместить чашки на верхнюю поверхность (1) кофемашины;
- включить электронагреватель при помощи выключателя (2).



6.10 Советы для получения отличного кофе

Ежедневно промывайте фильтры и фильтродержатели, как это указано в пар. 7.5.3. Невыполнение такой очистки приведет к ухудшению качества сваренного 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 смягчитель воды. Избегайте использования смягчителя воды, если жесткость воды ниже 4 °f.

В случае если вкус хлора в воде чувствуется особенно, рекомендуется использовать специальный фильтр.

Не рекомендуется хранить зерна кофе на протяжении длительного периода. В случае замены сорта кофе рекомендуется обратиться к Технику для регулировки температуры воды и степени помола зерен.

После относительно длительного периода неактивного состояния машины (2-3 часа) рекомендуется сварить несколько чашек кофе вхолостую. Рекомендуется постоянно производить чистку аппарата и периодическое техобслуживание.

7. ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

7.1 Меры по обеспечению безопасности



Внимательно ознакомьтесь с мерами предосторожности, указанными в главе «I. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ» на странице 147.

7.2 Периодическое техобслуживание

Кроме выполнения операций по техническому обслуживанию кофемашины с периодичностью, указанной в таблице «Периодическое техобслуживание» необходимо вызывать Техника для общего осмотра машины по крайней мере один раз в год.



При возникновении проблем с компонентами аппарата, выделенными серым цветом, необходимо выключить кофемашину и вызвать Техника.

7.3 Техобслуживание после краткосрочного периода бездействия машины

Под «краткосрочным периодом бездействия машины» понимается период времени, превышающий одну рабочую неделю.

В случае возобновления работы машины после этого периода, необходимо чтобы Техник произвел замену всей воды, содержащейся в гидравлической цепи, как указано в пар. «7.2 Периодическое техобслуживание» на странице 166.

Кроме того, необходимо осуществить все операции по периодическому техническому обслуживанию машины, см. предыдущий параграф.



При возникновении проблем с компонентами аппарата, выделенными серым цветом, необходимо выключить кофемашину и вызвать Техника.

7.4 Неисправности в работе кофемашины и способы их устранения

В таблице «Неисправности и способы их устранения» перечислены аварийные сигналы и действия по решению возникшей проблемы.



При возникновении неисправностей, выделенных серым цветом, необходимо выключить кофемашину и вызвать Техника.



Если не удалось урегулировать сбой в работе аппарата, необходимо выключить машину и вызвать Техника.

Таблица Периодического техобслуживания

Компонент	Вид операции	Повседневная	Еженедельно	Ежемесячно
БОЙЛЕР ГИДРАВЛИЧЕСКАЯ СИСТЕМА	Замените воду, как указано в пар. 6.4.1	X		
МАНОМЕТР	Держать под контролем уровень давления в бойлере, который должен находиться в пределах от 0,08 до 0,14 МПа (0,8-1,4 бар).		X	
МАНОМЕТР	Проверять давление воды во время подачи кофе: держать под контролем уровень давления, указанный на манометре, который должен находиться в пределах от 0,8 до 0,9 МПа (8-9 бар).			X
ФИЛЬТРЫ и ФИЛЬТРОДЕРЖАТЕЛИ	Проверять уровень износа фильтров, возможные повреждения краев фильтров, а также наличие в них остатков кофейной гущи. При необходимости заменить фильтры и/или фильтродержатели.			X
КОФЕМОЛКА С ДОЗАТОРОМ	Проверять порции молотого кофе (6-7 гр. на одну порцию) и выполнять контроль степени помола зерен. Жернова кофемолки должны быть острыми и хорошо заточенными; об их износе свидетельствует наличие слишком большого количества пыли в молотом кофе. Рекомендуется вызывать Техника для замены жерновов кофемолки каждые 400-500 кг молотого кофе либо каждые 800-900 кг молотого кофе (если установлены конические жернова).			X
ФИЛЬТР ДЛЯ ВОДЫ УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ	Осуществлять замену картриджа фильтра для воды либо регенерацию умягчителя согласно инструкциям изготовителя.			X
СИСТЕМА ГАЗОСНАБЖЕНИЯ	Проверьте наличие утечек газа, обработав трубопроводы специальным теческа-телем или мыльным раствором.			X

Таблица неисправностей и способов их устранения

Неисправность	Причина	Способ устранения
ОТСУТСТВУЕТ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ МАШИНЫ	Машина выключена.	Включить машину.
ОТСУТСТВУЕТ ВОДА В БОЙЛЕРЕ	Кран гидравлической сети закрыт.	Открыть кран гидравлической сети.
СЛИШКОМ МНОГО ВОДЫ В БОЙЛЕРЕ	Повреждение электрической или гидравлической системы.	Выключить кофемашину и вызвать Техника.
ИЗ НАСАДОК ДЛЯ ВЫПУСКА ПАРА НЕ ВЫХОДИТ ПАР	- Распыскиватель насадки закупорен. - Машина выключена.	- Очистить распылитель насадки для выпуска пара. - Включить машину.
ИЗ НАСАДОК ДЛЯ ВЫПУСКА АРА ВЫХОДИТ ВОДА ИЛИ ПАР С ВОДОЙ	Повреждение электрической или гидравлической системы.	Выключить кофемашину и вызвать Техника.
ОТСУТСТВИЕ ПОДАЧИ КОФЕ ИЗ ЗАВАРОЧНОГО БЛОКА	- Кран гидравлической сети закрыт. - Слишком мелкий помол кофейных зерен.	- Открыть кран гидравлической сети. - Отрегулировать степень помола кофе.
УТЕЧКА ВОДЫ ИЗ КОФЕМАШИНЫ	- Перепополнен поддон для сбора капель (каплеуловитель). - Сливной шланг сломан, отошел либо засорен, что препятствует сливу воды.	- Проверить слив воды в канализационную трубу. - Проверить и подсоединить сливной шланг к каплеуловителю.
КОФЕ СЛИШКОМ ГОРЯЧИЙ ЛИБО СЛИШКОМ ХОЛОДНЫЙ	Повреждение электрической или гидравлической системы.	Выключить кофемашину и вызвать Техника.
ПОДАЧА КОФЕ СЛИШКОМ БЫСТРАЯ	Помол кофе слишком грубый.	Отрегулировать степень помола кофе.
ПОДАЧА КОФЕ СЛИШКОМ МЕДЛЕННАЯ	Помол кофе слишком мелкий.	Отрегулировать степень помола кофе.
ВЛАЖНАЯ КОФЕЙНАЯ ГУЩА	- Загрязнен заварочный блок. - Заварочный блок слишком холодный. - Помол кофе слишком мелкий. - Использованный кофе слишком старый.	- Осуществить промывку заварочного блока с глухим фильтром. - Дождаться полного нагревания заварочного блока. - Отрегулировать степень помола кофе. - Заменить кофе свежим.
МАНОМЕТР УКАЗЫВАЕТ НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕЕ ДАВЛЕНИЕ	Повреждение гидравлической установки.	Выключить кофемашину и вызвать Техника.
НАЛИЧИЕ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ В ЧАШКЕ	- Фильтродержатель загрязнен. - Отверстия фильтра износились. - Несоответствующий помол кофе.	- Почистить фильтродержатель. - Заменить фильтр. - Отрегулировать степень помола кофе соответствующим образом.
КОФЕ ПОДАЕТСЯ БРЫЗГАМИ	- Помол кофе слишком грубый. - Поврежден край фильтра.	- Отрегулировать степень помола кофе. - Заменить фильтр.
- МИГАЮТ СВЕТОДИОДЫ ВСЕХ КНОПОЧНЫХ ПУЛЬТОВ (модель EVD) - ВКЛЮЧЕНИЕ СВЕТОДИОДА «TIME-OUT» (модель EPU)	Через несколько минут прекратится автоматическая подача воды. - Срабатывание устройства «Time-out». - Отсутствие воды в сети.	- Выключить и снова включить машину. - Открыть кран гидравлической сети.
- ПРИГОТОВЛЕННЫЙ КОФЕ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ НОРМАМ - НЕ СОБЛЮДАЮТСЯ ПОРЦИИ КОФЕ - МИГАЕТ СВЕТОДИОДНЫЙ ИНДИКАТОР КНОПКИ ПОРЦИИ КОФЕ	Помол кофе слишком мелкий.	Отрегулировать степень помола кофе.
ПОДАЧА КОФЕ ТОЛЬКО ПРИ ПОМОЩИ КНОПКИ РУЧНОЙ ПОДАЧИ	Поломка в электронной системе.	Выключить кофемашину и вызвать Техника.
ЗАБЛОКИРОВАНА ЭЛЕКТРОННАЯ СИСТЕМА	Повреждение электрической или гидравлической системы.	
УТЕЧКА ВОДЫ ИЗ НАСОСА	Повреждение насоса.	
МОТОР РЕЗКО ОСТАНОВЛИВАЕТСЯ, ИЛИ ТЕПЛОВОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ СРАБАТЫВАЕТ ПО ПРИЧИНЕ ПЕРЕГРУЗКИ		
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ НАСОСА НИЖЕ НОМИНАЛЬНОЙ		
ШУМ ПРИ РАБОТЕ НАСОСА		

7.5 Очистка кофемашины

7.5.1 Общие указания

Для идеальной гигиены и эффективного функционирования оборудования необходимо производить следующие простые операции по уходу за ним. При обычном использовании кофемашины необходимо придерживаться данных указаний, а в случае длительного непрерывного использования кофемашины операции по чистке следует проводить чаще.

И Не использовать щелочные моющие средства, растворители, спирт или продукты на основе агрессивных кислот (например, фосфорной, лимонной, сульфаминной 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 всех операций по очистке компонентов кофемашины используйте только указанные ниже чистящие средства, поставляемые Изготовителем:

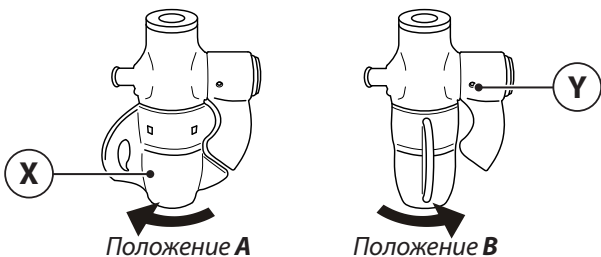
- EVO® ESPRESSO MACHINE
- MFC® BLUE MILK

Очистка	Ежедневно	Еженедельно
Капучинатор: Осуществлять промывку капучинатора по крайней мере один раз в сутки, а в случае его постоянного использования несколько раз в сутки, следуя указаниям пар. 7.5.2 на странице 168.	X	
Корпус и опорные решетки: Осуществлять очистку панелей корпуса аппарата, используя тряпку, смоченную в теплой воде. Снять поддон и решетку-подставку для чашек и промыть их горячей водой.	X	
Фильтры и фильтродержатели: Промывать ежедневно и еженедельно, как это указано в пар. 7.5.3 на странице 168. Ежедневно выполнять очистку, как указано в пар. 7.5.5.	X	X
Насадка для выпуска пара: Постоянно поддерживать в чистоте насадку для выпуска пара; для чистки использовать тряпку, смоченную в теплой воде. Проверить и очистить отверстия выхода пара насадки при помощи небольшой иглы. Еженедельно проводить промывку насадок, как это указано в пар. 7.5.6 на странице 170.	X	X
Заварочный блок: Осуществлять промывку заварочных блоков, следуя указаниям пар.7.5.4 Еженедельно выполнять внутреннюю очистку, как указано в пар. 7.5.5. Ежедневно выполнять очистку, как указано в пар. 7.5.5.	X	X
Дозатор молотого кофе и воронка кофемолки: При помощи тряпки, смоченной в теплой воде, осуществлять чистку внутренней и внешней частей воронки кофемолки и дозатора. Затем тщательно просушить их.		X

7.5.2 Промывка капучинатора

Рекомендуется очищать капучинатор с особой тщательностью, выполняя следующие действия:

- Выполнить первую промывку, погрузив всасывающую трубку капучинатора в воду и приводя его в действие на несколько секунд;
- повернуть вращающийся механизм (X) на 90° в положение В (закрытие протока выхода молока);
- держа всасывающую трубку капучинатора в воздухе, производить выпуск пара (при холостом ходе капучинатора);
- процедура должна занимать примерно 20 секунд; она способствует очистке и стерилизации внутренней части капучинатора;
- прекратить подачу пара и повернуть вращающийся механизм в позицию А;
- в случае закупорки отверстия выхода воздуха (Y), аккуратно освободить его при помощи шпильки.



Выполнять очистку капучинатора после каждого использования или, в любом случае, не реже одного раза в день.

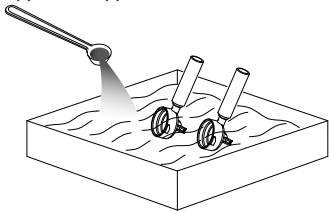
7.5.3 Очистка фильтров и фильтродержателей



Внимание: погружать в воду только чашу фильтродержателя; не погружать в воду его ручку.

Ежедневно:

- Погрузить фильтр и фильтродержатель в горячую воду на всю ночь (это способствует растворению кофейных жиров);
- промыть холодной водой.



Еженедельно:



Для еженедельной очистки фильтров и фильтродержателей используйте чистящее средство EVO®, разведенное в воде, следуя инструкциям, указанным на упаковке или на веб-сайте производителя.

7.5.4 Промывка заварочного блока



Не осуществлять промывку заварочного блока для модели ALE.



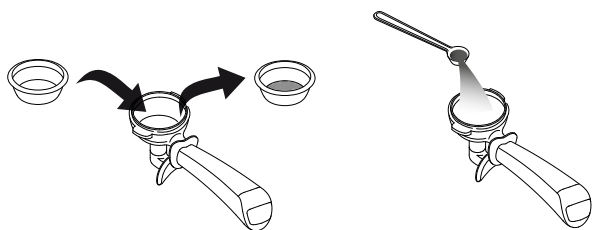
Используйте чистящее средство EVO® в соответствии с инструкциями, указанными на упаковке или на веб-сайте производителя.

Ежедневно выполнять промывку заварочных блоков.

Каждый тип машины имеет свой режим промывки заварочного блока. Необходимо следовать инструкциям, относящимся к используемой модели машины.

В любом случае, перед началом промывки необходимо подготовить фильтродержатель, как это описано ниже:

- Снять фильтр с фильтродержателя и установить глухой фильтр (см. стандартное оснащение);



- Добавьте 1 полную мерную ложку чистящего средства EVO® в глухие фильтры и вставьте фильтродержатели в заварочные блоки.

На данном этапе следовать указаниям, касающимся имеющейся машины.

Модель "EMA" - "EPU"

- Приводить в действие заварочный блок до тех пор, пока из выпускного отверстия не будет выходить чистая вода;
- снять фильтродержатель с заварочного блока и произвести подачу воды как минимум один раз, чтобы устранить остатки моющего средства;
- снять глухой фильтр с фильтродержателя и заменить его на обычный фильтр.

Модель "EVD"



Операцию промывки можно выполнять одновременно на нескольких заварочных блоках. Для выхода из фазы промывки промывка должна быть завершена на всех заварочных блоках.

В случае прерывания электроэнергии во время этапа промывки или ополаскивания, при повторном включении кофемашина укажет о прерывании промывки миганием светодиода кнопки (2) .

Необходимо будет осуществить заново операцию с целью исключить наличие моющего средства в заварочном блоке.

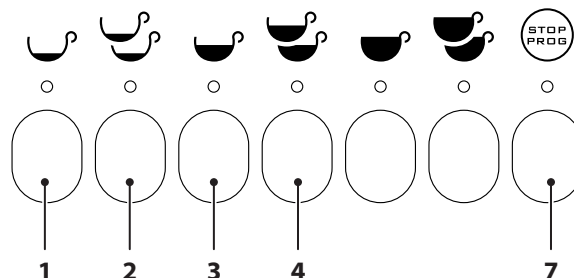
- На кнопочной панели заварочного блока, на котором Вы хотите произвести промывку, нажать и удерживать нажатой кнопку (7) , и сразу после этого нажать и удерживать нажатой не менее 10 секунд кнопку (2) (замигает светодиод этой кнопки);
- чтобы запустить промывку, снова нажать кнопку (2) (мигание кнопок (1) и (2));
- дождаться полного выполнения 5 циклов автоматической промывки (продолжительность - приблизительно 30 секунд);

- по окончании цикла промывки, указанием которого является мигание кнопки (2) , снять фильтродержатель, снять глухой фильтр и снова установить фильтр для кофе в фильтродержатель;
- снова подсоединить фильтродержатель к заварочному блоку и запустить цикл ополаскивания, нажав кнопку (2) ;
- дождаться полного выполнения автоматического ополаскивания (около 30 секунд), указанием которого является мигание кнопок (3) и (4) ;
- завершение цикла ополаскивания будет указано загоранием всех кнопок;
- повторить эти же операции для других заварочных блоков.



В версии с паровым автоматом Autosteamer использовать кнопку (7) любой кнопочной панели.

Использовать кнопку (2) на кнопочной панели заварочного блока, на котором необходимо выполнить промывку.

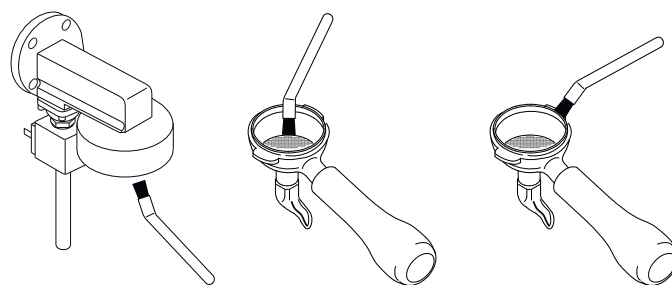


7.5.5 Очистка сетки заварочного блока, держателя сетки и фильтродержателя

Ежедневно:

Выполнить очистку сеток заварочного блока и фильтродержателя специальной щеточкой.

Тщательно очистить внутреннюю часть соединительного кольца и фильтродержателя, а также край и пластины фильтродержателя для удаления возможных остатков кофе.

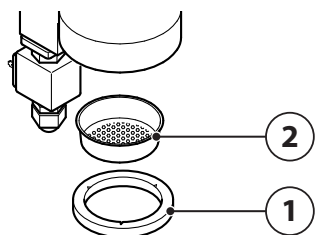


Использовать специальную щетку, поставляемую в комплекте (см. каталог запасных частей).

Еженедельно

Необходимо осуществлять чистку сетки заварочного блока следующим образом:

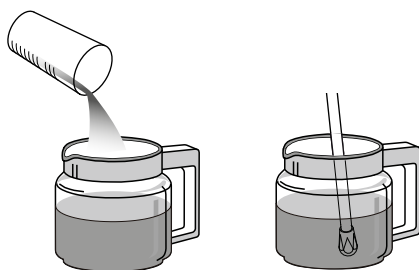
- При помощи отвертки снять уплотнительное кольцо (1), стараясь не повредить его;
- снять сетку заварочного блока (2) и промыть ее в горячей воде;
- вставить сетку заварочного блока и уплотнительное кольцо на прежнее место.



7.5.6 Чистка насадки для выпуска пара



Для еженедельной очистки насадки для выпуска пара используйте чистящее средство FMC®, разведенное в воде, следуя инструкциям, указанным на упаковке или на веб-сайте производителя.



8. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Замена компонентов и/или частей машины должна осуществляться исключительно Техником.



Пользователь не имеет права совершать работы по замене компонентов и/или частей машины.

9. ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Вывод из эксплуатации машины должен осуществляться Техником, поскольку необходимо отключить аппарат от электрической и гидравлической цепей, а также слить воду из внутренней цепи машины.

Повторный ввод кофемашины в эксплуатацию после этого периода должен осуществляться исключительно Техником.



Пользователь не имеет права совершать работы по выводу кофемашины из эксплуатации на долгий период и по вводу ее в эксплуатацию после этого периода.

10. ДЕМОНТАЖ ОБОРУДОВАНИЯ

Демонтаж кофемашины должен осуществляться исключительно Техником.

11. УТИЛИЗАЦИЯ

11.1 Информация об утилизации

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 со стороны пользователя будет способствовать эффективному использованию природных ресурсов и позволит избежать административных санкций, предусмотренных действующими законами. Для получения дополнительной информации по утилизации данного продукта просим обращаться в органы местной власти либо органы, ответственные за сбор отходов, а также к авторизованным дилерам и в службу сбора бытовых отходов.



Для утилизации машины обращайтесь к Технику и/или компании-продавцу.

11.2 Экологическая справка

Внутри кофемашины расположена литиевая батарея кнопочного типа, необходимая для хранения данных машины. Она помещена в электронную плату.

Необходимо утилизировать батарею в соответствии с действующими законами страны.



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgaastro.com info@ggmgaastro.com
+49 2553 7220 0