



MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO
Manuale d'Istruzioni per l'UTENTE

ESPRESSO COFFEE MACHINE
Instruction Manual for USER

Italiano

Sommario

1	Avvertenze.....	6	10	Sistema Energy Saving	15
1.1	Leggere attentamente.....	6	11	Lettura dati e programmazione	15
1.2	Come utilizzare questo manuale.....	6	11.1	Menù principale	15
1.3	Avvertenze generali.....	6	11.2	Contatori.....	16
1.4	Garanzia	7	11.3	Regolazione pressione caldaia servizi	16
1.5	Convenzioni tipografiche	7	11.4	Regolazione temp. scaldatazze.....	16
2	Presentazione	8	11.5	Regolazione data e ora	17
3	Avvertenze per l'installatore	8	12	Addolcitore	17
3.1	Alimentazione	8	13	Lavaggio gruppi.....	18
3.2	Materiali da utilizzare	8	14	Controlli e pulizia	19
3.3	Collegamenti idraulici.....	8	14.1	Controlli e manutenzione	19
3.4	Attivazione	8	14.2	Pulizia.....	20
3.5	Manutenzione e riparazione.....	9	14.3	Assistenza programmata	21
4	Dati tecnici.....	9	14.4	Controllo usura macine.....	22
5	Descrizione della macchina.....	10	15	Consigli per ottenere un buon caffè	22
5.1	Descrizione	10	16	Elenco rischi.....	23
5.2	Pulsantiera selezioni caffè e acqua	11	17	Segnalazioni display	24
5.3	Display e tasto navigatore	11			
6	Preparazione	11			
6.1	Preparazione della macchina	11			
6.2	Macinatura e dosatura del caffè	11			
7	Accensione e spegnimento	12			
7.1	Accensione	12			
7.2	Spegnimento.....	12			
8	Operazioni preliminari	13			
8.1	Rinnovo dell'acqua	13			
8.2	Griglie rialzo tazzine	13			
8.3	Luce erogazione e fianchi illuminati	13			
9	Preparazione bevande	13			
9.1	Preparazione del caffè	13			
9.2	Erogazione acqua calda	13			
9.3	Erogazione vapore	14			

1 Avvertenze

1.1 Leggere attentamente

Leggere attentamente in ogni sua parte il presente manuale, prima di utilizzare l'apparecchio.

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

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

Conservare con cura il presente manuale in un luogo protetto. In caso di smarrimento del presente, può essere richiesta copia sostitutiva al costruttore.

Cogliamo l'occasione per porVi i nostri più distinti saluti.

BUONA LETTURA E ... BUON CAFFÈ'

1.2 Come utilizzare questo manuale

Il fabbricante si assicura il diritto di apportare eventuali migliorie e/o modifiche al prodotto. Si garantisce che il presente manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento della commercializzazione della macchina.

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

1.3 Avvertenze generali

- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio; in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi direttamente al rivenditore.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto fonte di potenziale pericolo. Si consiglia di conservare l'imballaggio fino alla scadenza della garanzia.
- Prima di utilizzare la macchina, accertarsi che la tensione della rete corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta dati della macchina.
- L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza con le norme di sicurezza vigenti solo da personale qualificato e preparato. Un'installazione errata può causare danni a persone, cose o animali.
- La sicurezza di questo apparecchio è totale solo quando è collegato ad un efficace impianto di messa a terra, eseguito come previsto dalle attuali norme di sicurezza. L'impianto elettrico deve essere dotato di un adeguato interruttore differenziale (salvavita). È importante far verificare questi requisiti e in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato all'impianto da parte di personale qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile di eventuali danni causati da un impianto elettrico inadeguato.
- All'installazione dell'apparecchio occorre far montare da personale qualificato un interruttore generale di protezione come previsto dalle normative di sicurezza vigenti, con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.
- È sconsigliabile l'uso di prolunghe o adattatori elettrici con prese multiple. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile, utilizzare solamente adattatori semplici o multipli, e prolunghe rispondenti alle vigenti norme di sicurezza. Non superare mai il valore di potenza in kW indicato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di potenza massima indicato sull'adattatore.
- Questo apparecchio è destinato strettamente all'uso per il quale è stato concepito. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e pertanto pericoloso. Il costruttore non può ritenersi responsabile di eventuali danni causati da un uso errato ed irrazionale.
- L'uso di un'apparecchiatura elettrica deve sottostare alle norme comportamentali di sicurezza:
 - non toccare l'apparecchio quando si hanno mani o piedi bagnati o umidi;
 - non usare l'apparecchio a piedi nudi;
 - non utilizzare prolunghe in locali adibiti a doccia o bagno;
 - non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio;
 - non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...) o in zone dove potrebbero essere utilizzati getti d'acqua;
 - non permettere che l'apparecchio sia utilizzato da bambini o incapaci;
 - non accedere all'interno della macchina;
 - non effettuare versamenti di liquidi sulla macchina.

- Assicurarsi che la macchina sia utilizzata in un locale sufficientemente illuminato, areato e igienico.
- Devono essere lasciati liberi gli spazi di accesso alla macchina e all'interruttore generale, per consentire all'utente di poter intervenire senza alcuna costrizione ed anche di poter abbandonare immediatamente l'area in caso di necessità.
- Per la pulizia non utilizzare getti di acqua sulla macchina. Le operazioni di pulizia quotidiana devono essere eseguite secondo quanto indicato nel presente manuale.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disattivare l'apparecchio dalla rete elettrica tramite l'interruttore generale.
- Per le operazioni di pulizia quotidiana, attenersi specificamente a quanto indicato nel presente manuale.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio, non tentare nessun intervento di riparazione ma chiamare il tecnico specializzato.
- Eventuali riparazioni dovranno essere effettuate solamente dalla casa costruttrice o da un centro di assistenza autorizzato, utilizzando esclusivamente ricambi originali. Il mancato rispetto di questa norma può compromettere seriamente la sicurezza dell'apparecchio e può annullare la validità della garanzia.
- All'interno dell'apparecchiatura è presente una pila a bottone al litio per evitare la perdita dei dati di programmazione.
- Il cavo di alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento del cavo, spegnere la macchina e rivolgersi esclusivamente all'assistenza tecnica o a personale professionalmente qualificato.
- In caso si decidesse di non utilizzare più l'apparecchio si raccomanda di farlo scollegare dalla rete elettrica e di farlo svuotare dall'acqua da personale qualificato.
- Per garantire una buona efficienza della macchina e per il suo corretto funzionamento, è indispensabile attenersi alle indicazioni del costruttore facendo eseguire da personale qualificato le operazioni di manutenzione periodica e di controllo su tutti i dispositivi di sicurezza.
- Non esporre mai le mani o altre parti del corpo in direzione dei terminali di erogazione vapore, acqua calda o latte. Il vapore e l'acqua che escono dalle lance possono provocare ustioni.
- In condizioni di funzionamento, i portafiltri, le lance vapore e acqua calda sono surriscaldate e vanno maneggiate con cura solo nei punti previsti.
- Tazze e tazzine devono essere appoggiate sull'apposito piano scaldatasse solo dopo essere state accuratamente asciugate.
- Sul piano scaldatasse vanno collocate le stoviglie inerenti alla macchina stessa. La collocazione di qualsiasi altro oggetto non previsto è da considerarsi errata.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione è destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore, non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- La macchina per caffè deve essere utilizzata ad una temperatura compresa tra 5°C e 40°C.
- La manomissione non autorizzata di qualsiasi parte della macchina fa decadere qualunque garanzia.

1.4 Garanzia

A 15 mesi su tutti i componenti esclusi i componenti elettrici ed elettronici nonché i pezzi d'usura.

1.5 Convenzioni tipografiche



Questo simbolo indica di osservare scrupolosamente le istruzioni a cui è riferito onde evitare possibili danneggiamenti alla macchina o infortuni.



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

2 Presentazione

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

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

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

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

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

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

3 Avvertenze per l'installatore

3.1 Alimentazione

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

3.2 Materiali da utilizzare

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

3.3 Collegamenti idraulici

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

3.4 Attivazione

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

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

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

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

1. per ogni gruppo caffè fare un'erogazione continua in modo da scaricare tutto il volume dell'acqua contenuta in ogni serbatoio caffè abbinato;

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

3.5 Manutenzione e riparazione

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

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

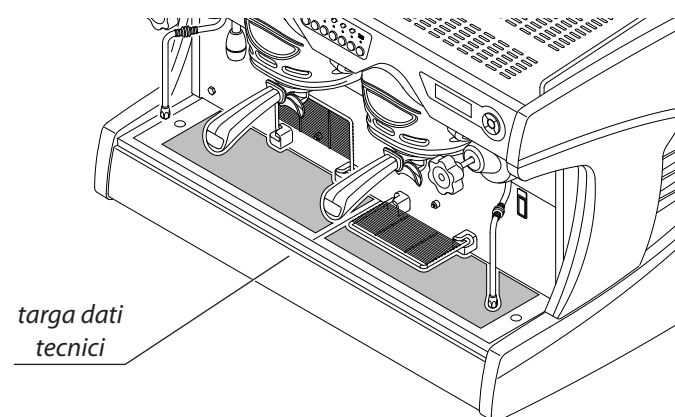


Le operazioni di manutenzione non devono essere fatte da bambini senza sorveglianza.

4 Dati tecnici

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

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

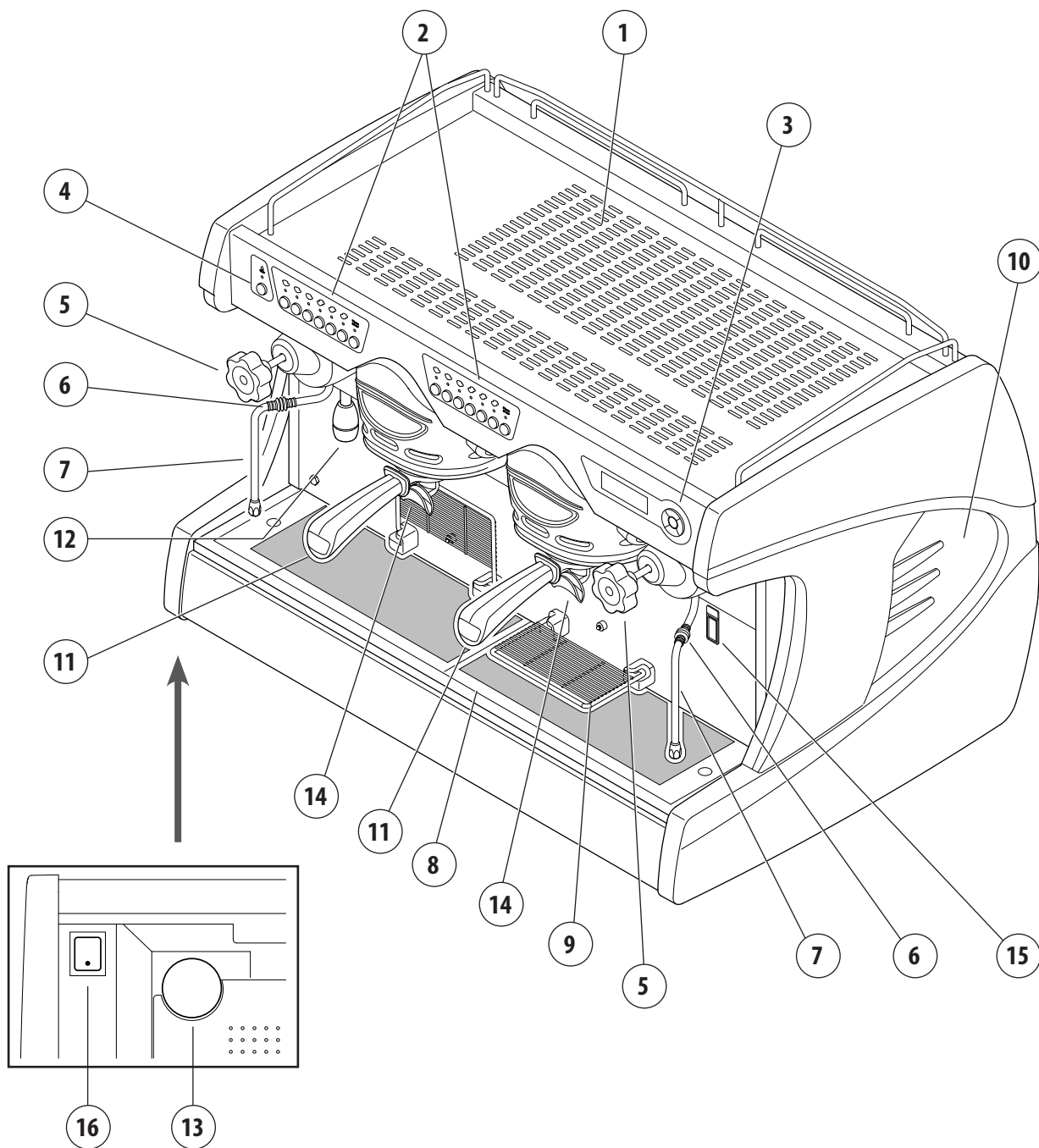


		2Gr		3Gr	
Tensione alimentazione	V	230/400	240/415	230/400	240/415
Potenza complessiva	W	4.400	4.790	5.600	6.100
Potenza x gruppo	W	150x2	165x2	150x3	165x3
Potenza resistenza serbatoio acqua caffè per gruppo	W	1.000x2	1.090x2	1.000x3	1.090x3
Potenza caldaia vapore	W	4.500	4.900	4.500	4.900
Capacità caldaia vapore	lt / UK gal	8 / 1,76		13 / 2.86	
Capacità serbatoio acqua caffè	lt / UK gal	(1,2/ 0,26)x2		(1,2/ 0,26)x3	
Larghezza	mm / in	835 / 32,9		1075 / 42,3	
Profondità	mm / in	585 / 23		585 / 23	
Altezza	mm / in	590 / 23		590 / 23	
Peso netto	kg / lb	72 / 209		88 / 257	
Condizioni di funzionamento	°C / °F	5 ÷ 40 / 41 ÷ 104			

Tabella dati tecnici

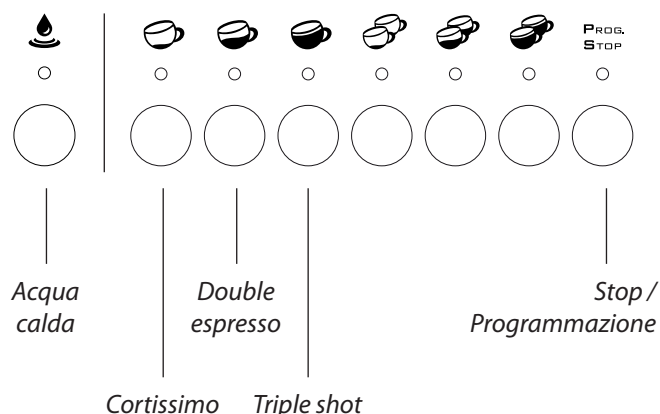
5 Descrizione della macchina

5.1 Descrizione

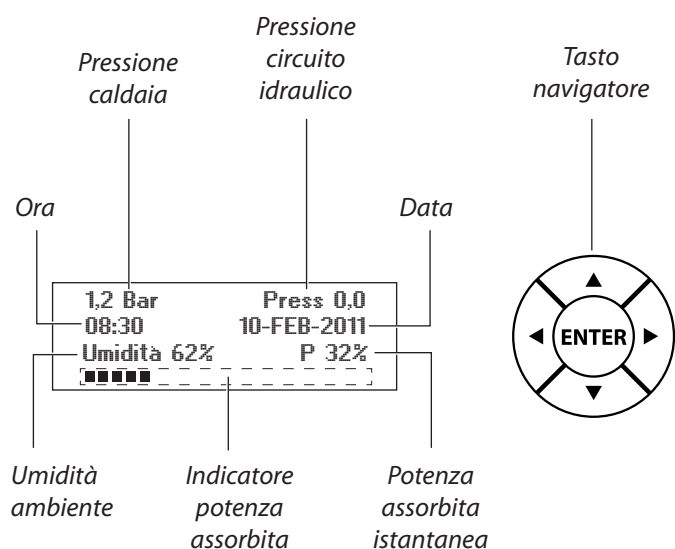


- | | |
|--|---|
| 1. Piano tazzine. | 9. Griglia a ribalta rialzo tazzine. |
| 2. Pulsantiera selezioni caffè. | 10. Fianco illuminato. |
| 3. Display e tasto navigatore. | 11. Portafiltro. |
| 4. Tasto erogazione acqua calda. | 12. Lancia erogazione acqua calda. |
| 5. Manopola vapore. | 13. Piedino regolabile. |
| 6. Gommino antiscottatura. | 14. Beccucci erogazione. |
| 7. Lancia erogazione vapore. | 15. Presa USB (solo per servizio assistenza). |
| 8. Bacinella e griglia appoggio tazzine. | 16. Interruttore accensione macchina. |

5.2 Pulsantiera selezioni caffè e acqua



5.3 Display e tasto navigatore



6 Preparazione

6.1 Preparazione della macchina

La preparazione della macchina e le operazioni di installazione devono essere effettuate esclusivamente dal personale qualificato.

L'installatore deve osservare scrupolosamente le indicazioni riportate al capitolo 3 "Avvertenze per l'installatore".

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

! La macchina deve essere collocata in una posizione perfettamente orizzontale.

6.2 Macinatura e dosatura del caffè

Collocare il macinadosatore in una posizione comoda accanto alla macchina.

La macinatura e la dosatura del caffè devono essere effettuate secondo quanto indicato dal costruttore del macinadosatore.

Per ottenere una buona qualità del caffè espresso si consiglia di:

- non conservare grandi scorte di caffè in grani. Rispettare comunque la data di scadenza indicata dal produttore;
- macinare il volume di caffè in funzione dell'utilizzo, predisporre la quantità contenuta nel dosatore ed utilizzarla possibilmente in giornata;
- non acquistare caffè già macinato in quanto esso deperisce rapidamente. Se necessario acquistarlo in piccole confezioni sottovuoto.

Riempire il filtro con una dose di caffè macinato (circa 6-7 gr.) e comprimerlo con l'apposito pressino; agganciare il portafiltro al gruppo erogazione.

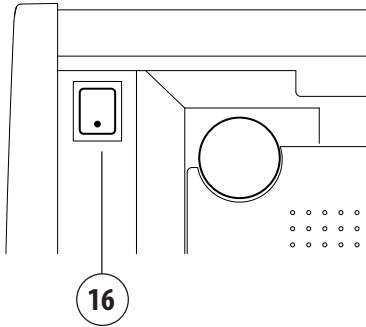
! Per evitare una precoce usura della guarnizione di tenuta, si consiglia di pulire il bordo del filtro prima di agganciare il portafiltro al gruppo erogatore. Non serrare eccessivamente il portafiltro al gruppo erogatore.

7 Accensione e spegnimento

7.1 Accensione

Dopo l'allacciamento idraulico ed elettrico effettuato dal personale qualificato, accertarsi che tutti i rubinetti vapore siano chiusi.

Accendere la macchina agendo sull'interruttore generale (16) situato sotto il basamento vicino al piedino anteriore sinistro, e seguire le segnalazioni riportate sul display della macchina come indicato in seguito.



All'accensione la macchina effettua il test funzionale e segnala le informazioni relative al software installato:

```
TEST FUNZIONALE
DELN xx-xx-xx Rx
D.Board x.xx
```

- xx-xx-xx : data di aggiornamento;
- Rx : numero di revisione software;
- D.Board x.xx: versione scheda display.

Con esito O.K. la macchina risulta perfettamente funzionante.

```
TEST
-O.K.-
```

In caso di esito negativo richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.

All'accensione della macchina viene attivata la motopompa che inizierà a riempire la caldaia servizi e i riscaldatori acqua per il caffè (presenti in egual numero ai gruppi erogazione installati nella macchina).

```
0,0 Bar Press 3,5
08:30 10-MAG-2010
RIEMPIMENTO
CALDAIA CAFFÈ
```

Al fine di scaricare l'eventuale aria presente nei riscaldatori, ad ogni accensione vengono attivate le elettrovalvole dei gruppi facendo fuoriuscire per circa 10 secondi acqua e vapore dalla doccetta di ciascun gruppo

```
0,0 Bar Press 0,0
08:30 14-GEN-2014
ATTENZIONE
USCITA ACQUA/VAPORE
```

Terminata la fase di riscaldamento dei gruppi erogazione (circa 10 minuti) indicata dalla scomparsa della segnalazione "PREGO ATTENDERE", sarà possibile effettuare le selezioni caffè. Per l'erogazione di acqua calda e vapore sarà necessario attendere il completo riscaldamento della caldaia servizi.

```
0,0 Bar Press 0,0
PREGO ATTENDERE
Umidita' 62% P 32%
```

Durante la fase di riscaldamento della caldaia servizi (dai 95°C ai 98°C), la macchina effettuerà una leggera erogazione di acqua e vapore dalla lancia acqua.

```
0,0 Bar Press 0,0
USCITA VAPORE
Umidita' 62% P 32%
```

L'erogazione di vapore e acqua calda, e quindi il funzionamento totale della macchina, sarà possibile solo a pressione maggiore di 0,6 bar.

```
0,7 Bar Press 0,0
08:30 14-GEN-2014
Umidita' 62% P 32%
```

Per evitare il rischio di scottature, si consiglia di non avvicinare le mani alla lancia acqua calda, alla lancia vapore e ai gruppi erogazione durante la fase di riscaldamento della macchina

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

7.2 Spegnimento

Per spegnere la macchina è sufficiente agire sull'interruttore generale (16).

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

8 Operazioni preliminari

8.1 Rinnovo dell'acqua

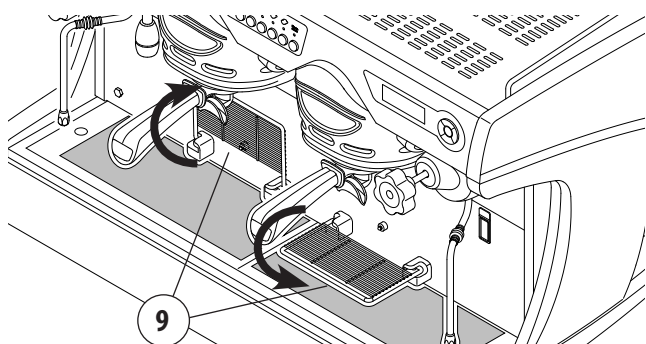
Nel caso in cui vi siano pause maggiori di 1 settimana, è necessario effettuare il ricambio del 100% dell'acqua contenuta nei circuiti idraulici della macchina utilizzando i punti di erogazione preposti secondo quanto indicato al Paragrafo 3.4 "Rapporto di installazione".

8.2 Griglie rialzo tazze

Nel caso vi sia la necessità di utilizzare tazze di differenti altezze, è possibile servirsi delle apposite griglie a ribalta (9) di cui è provvista la macchina.

Per utilizzare la griglia, sganciarla dal suo supporto tirandola, quando non si desidera più l'utilizzo della griglia, spingerla verso l'alto, fino al completo aggancio in sede.

Consultare il cap.14.2 per la pulizia delle griglie.

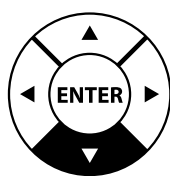


8.3 Luce erogazione e fianchi illuminati

Per attivare e disattivare l'illuminazione del vano di erogazione, e dei fianchi macchina premere ripetutamente il tasto (▼), del navigatore.

Le luci si accenderanno in sequenza, a seconda del numero di pressioni effettuate sul tasto.

La tabella qui sotto, riporta la corrispondenza tra numero di pressioni e accensione luci.



ON/OFF
Luci

n°pressioni tasto (▼)	Luce vano erogazione	Luce fianchi
1	ON	OFF
2	ON	ON
3	OFF	ON
4	OFF	OFF

9 Preparazione bevande

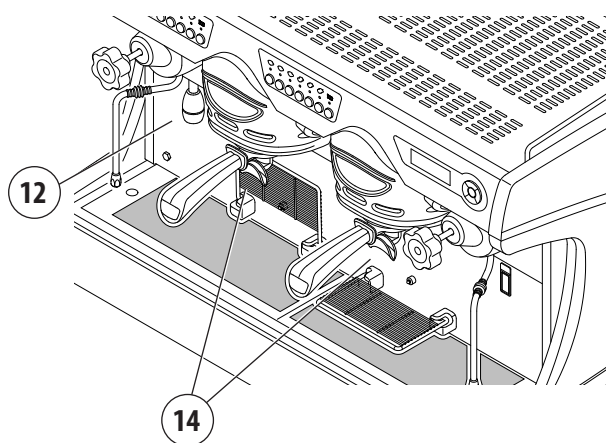
9.1 Preparazione del caffè

- Riempire il filtro con una dose di caffè macinato e comprimerlo con l'apposito pressino;
- agganciare il portafiltro al gruppo erogatore;
- posizionare la tazzina sotto il beccuccio di erogazione (14);
- premere il tasto dose desiderato (esempio ☕) e attendere l'effettuazione dell'erogazione di caffè (spegnimento di tutti i led, tranne quello del tasto selezionato).
- per bloccare in anticipo l'erogazione caffè, premere nuovamente il tasto erogazione, o premere il tasto "PROG/STOP".

9.2 Erogazione acqua calda

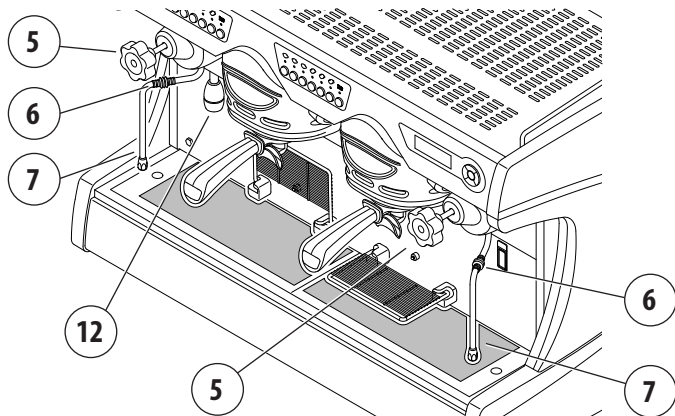
- Posizionare la tazza sotto la lancia acqua calda (12);
- premere il tasto acqua calda 🔥, attendere l'effettuazione dell'erogazione di acqua;
- per bloccare in anticipo l'erogazione, premere nuovamente il tasto acqua calda 🔥.

i A macchina fredda (pressione sotto i 0,6 bar) l'erogazione acqua calda non è attiva. Per modificare la temperatura dell'acqua erogata richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica.



9.3 Erogazione vapore

Immergere la lancia vapore nel liquido da riscaldare e ruotare in senso antiorario la manopola del rubinetto (5): la fuoriuscita dalla lancia vapore (7) sarà proporzionale all'apertura del rubinetto.

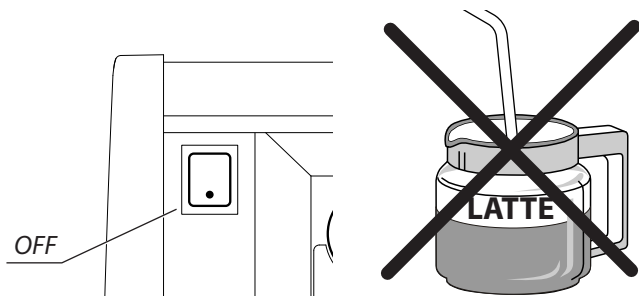


Per ottenere una schiumatura ottimale si consiglia di seguire queste semplici regole:

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

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

! Non aprire il rubinetto vapore con la lancia vapore immersa nel latte e macchina spenta



! Manovrare con prudenza la lancia vapore tramite l'apposito gommino antiscottatura (6) e non toccare mai la lancia vapore (7) e la lancia acqua calda (12): il contatto con il vapore e l'acqua calda può provocare danni a persone, cose o animali.

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

Per mantenere sempre in perfetta efficienza i terminali delle lance vapore, si consiglia di effettuare una breve erogazione a vuoto al termine di ogni utilizzo. Tenere costantemente puliti i terminali mediante un panno inumidito in acqua tiepida. Prestare la massima attenzione nell'impiego della lancia per il pericolo dovuto alla presenza di vapore ad alta temperatura.

10 Sistema Energy Saving

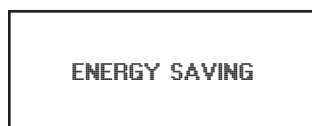
La macchina dispone di un software che gestisce il sistema automatico di standby durante le pause, la funzione Energy-saving notturna, e la regolazione intelligente della temperatura.

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

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

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

Il tutto è segnalato con le seguenti modalità:



+ lampeggio dei led
"PROG/STOP"

Led "PROG/STOP"
lampeggiante

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

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

Per ridestare un gruppo erogatore dallo stand-by, premere e tenere premuto il relativo tasto "PROG/STOP" per 3 secondi.

Esso ritornerà al suo pieno funzionamento nel giro di 1-2 minuti circa.

Nel caso la macchina sia in regime di "ENERGY SAVING", verrà riattivata anche la caldaia servizi, uscendo così dallo stato di "risparmio energetico".

I gruppi erogatori e la caldaia servizi che sono stati riattivati, rimarranno operativi, sino al successivo scadere del termine previsto per l'entrata in funzione dell'energy saving (macchina), o dello stand-by (gruppi erogazione).

Il sistema continuerà a seguire le impostazioni di risparmio energetico programmate.

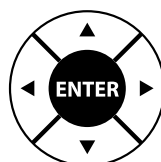
i Per modificare i parametri di intervento del sistema "energy saving" richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica.

11 Lettura dati e programmazione

11.1 Menù principale

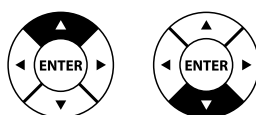
Per accedere alla lettura dei dati della macchina e alla programmazione dei principali parametri, mantenere premuto il tasto **ENTER** del tasto navigatore, per almeno 5 secondi.

Sul display compariranno i seguenti messaggi:



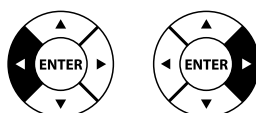
01	CONTATORI
02	PRESSIONE CALDAIA
03	TEMP. SCALDATAZZE
04	SETUP OROLOGIO

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



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

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



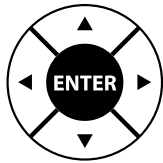
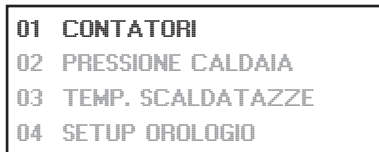
0,7 Bar	Press 0,0
08:30	10-MAG-2010
Umidita' 62%	P 32%
[████████████████████]	

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

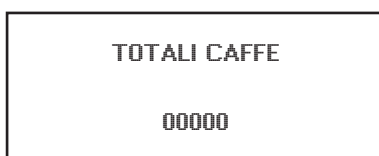
11.2 Contatori

In questa sezione è possibile visualizzare il numero di selezioni eseguite (totali e singole).

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



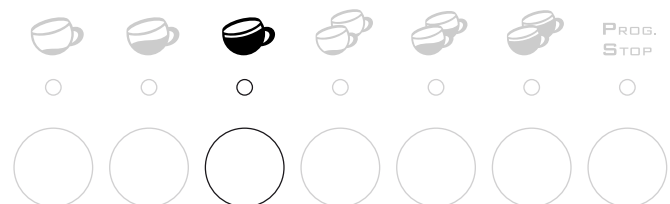
confermare la selezione premendo il tasto **ENTER** sul display comparirà la seguente segnalazione:



Numero di selezioni totali eseguite dalla macchina.

Per visualizzare le battute parziali per le varie tipologie di erogazione, premere i relativi tasti della pulsantiera.

Il tasto selezionato si illuminerà, e a display comparirà il conteggio delle selezioni effettuate.

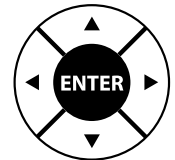
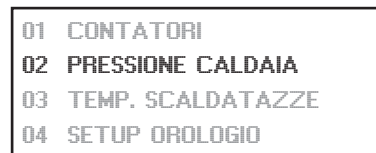


Numero di selezioni caffè/acqua calda eseguite dalla macchina.

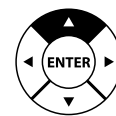
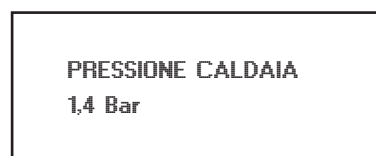
11.3 Regolazione pressione caldaia servizi

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

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



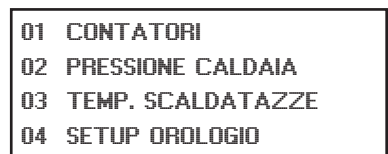
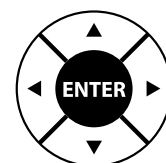
confermare la selezione premendo il tasto **ENTER**, sul display comparirà la seguente segnalazione:



Il valore della pressione lampeggia.

Per modificarlo (da 0 a 1,4 bar) premere il tasto (**▲**) oppure il tasto (**▼**).

Per confermare ed uscire dalla regolazione, premere il tasto **ENTER**.



La macchina esce dalla fabbrica con un valore di pressione di 1,4 Bar, che consente un utilizzo dei servizi ottimale per un normale carico di lavoro. E' possibile diminuire tale cifra, in funzione del peso di utilizzo dei servizi acqua calda e vapore. L'erogazione di caffè non viene influenzata da questo parametro.

11.4 Regolazione temp. scaldatazze

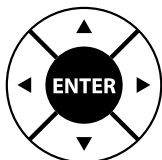
Servizio non attivo.

11.5 Regolazione data e ora

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

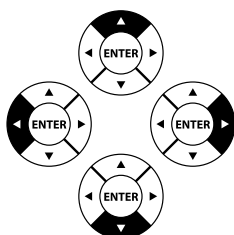
Scorrere il menù fino ad evidenziare la voce **"04 SETUP OROLOGIO"**;

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



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

SETUP OROLOGIO
HH:MM GG-MM-AAAA D
AUTO

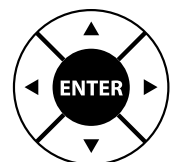


Il valore da modificare lampeggia.

Per modificarlo premere il tasto (▲) oppure il tasto (▼).

Per passare al parametro successivo, o precedente, premere il tasto (◀) oppure il tasto (▶), e ripetere l'operazione di modifica.

Per confermare ed uscire dal menù, premere il tasto **ENTER**.



1	CONTATORI
2	PRESSIONE CALDAIA
3	TEMP. SCALDATAZZE
4	SETUP OROLOGIO

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

AUTO L'orologio si aggiorna automaticamente al transito da ora solare ad ora legale e viceversa.

MANUAL L'orario rimane invariato al transito da ora solare ad ora legale e viceversa.

Legenda

12 Addolcitore

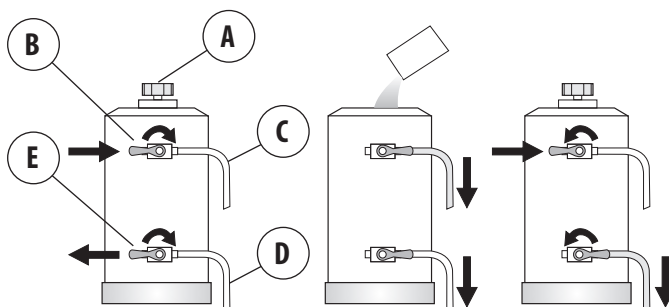
Nell'acqua di rete sono presenti dei sali non solubili, responsabili della formazione di calcare in caldaia ed in altre parti della macchina. L'addolcitore permette di eliminare o ridurre sensibilmente la presenza di questi sali minerali. L'addolcitore a resine ha la proprietà di trattenere il calcio presente nell'acqua. Per questo motivo, dopo un certo periodo le resine si saturano e vanno rigenerate con sale grosso da cucina (NaCl, cloruro di sodio) o sale specifico per addolcitori. È molto importante rigenerare l'addolcitore alle scadenze previste. La rigenerazione va effettuata regolarmente ogni 15 giorni. Tuttavia, in luoghi dove l'acqua è molto dura, occorrerà rigenerare ad intervalli più corti. La stessa regola è applicabile in luoghi nei quali si ha un grande consumo di acqua calda per tè o altro.

Rigenerazione dell'addolcitore

Procedere come segue:

- spostare la levetta (**B**) e (**E**) da sinistra verso destra;
- togliere il coperchio svitando il pomolo (**A**);
- far uscire l'acqua dal tubo (**C**) quanto basta per far posto al sale da introdurre nella quantità prescritta in funzione del modello (vedi tabella pag. seguente);
- pulire la guarnizione situata sul coperchio da eventuali residui di sale o resina;
- rimettere il coperchio avvitando il pomolo (**A**) in modo sicuro e riportare la levetta (**B**) da destra verso sinistra;
- lasciare scaricare l'acqua salata dal tubetto (**D**) sino a che l'acqua non è più salata (30-60 minuti circa), il sale permette di rilasciare i sali minerali accumulati;
- riportare la levetta (**E**) da destra verso sinistra in posizione iniziale.

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



La formazione di calcare nel circuito idraulico e nella caldaia inibiscono lo scambio termico pregiudicando il buon funzionamento della macchina. La presenza di forti incrostazioni in caldaia può causare lunghi periodi di blocco macchina e comunque annulla qualsiasi garanzia perché significa che la rigenerazione è stata trascurata.

Allo scopo di mantenere sempre in perfetta efficienza l'addolcitore e quindi la macchina, è necessario effettuare la rigenerazione periodicamente in base all'utilizzo dell'addolcitore e alla durezza dell'acqua impiegata. La tabella sottostante, riporta i valori di quantità di acqua addolcita in funzione della durezza dell'acqua espressa nelle varie unità di misura:

- °f: grado francese
- °d: grado tedesco = 1,8 °f
- mg CaCO₃

Per maggiori dettagli sulle modalità di installazione, messa in funzione e rigenerazione dell'addolcitore, si rimanda alla consultazione del relativo manuale istruzioni.

Quantità di acqua addolcita in funzione della durezza

°f	30	40	60	80	
d°	16,5	22	33	44	sale
mg CaCO ₃	30	40	60	80	
8 litri	1000 lt	900 lt	700 lt	500 lt	1,0 kg
12 litri	1500 lt	1350 lt	1050 lt	750 lt	1,5 kg
16 litri	2100 lt	1800 lt	1400 lt	1000 lt	2,0 kg

Avviso di rigenerazione

Qualora in fase di programmazione sia stata abilitata la funzione, il sistema effettua il conteggio dell'acqua utilizzata dalla macchina e segnala a display (lampeggio della frase "RIGENERAZIONE ADDOLCITORE") la necessità della rigenerazione al superamento della quantità prevista.

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

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

13 Lavaggio gruppi

Nel caso in cui sia stato previsto nella programmazione, la macchina richiede automaticamente l'effettuazione del lavaggio dei gruppi erogazione.

Attenzione: durante questa fase, tutte le selezioni caffè sono disabilitate fino alla conclusione del lavaggio.

Seguire le indicazioni riportate sul display:

LAVAGGIO DEI GRUPPI
INSERIRE DETERGENTE
PROSEGUIRE PREMENDO
IL TASTO STOP/PROG.

- Utilizzare il filtro cieco;
- inserire la pastiglia di detergente nel filtro;
- agganciare il portafiltro al gruppo erogazione 1;
- premere il tasto "**PROG/STOP**" per avviare la fase di lavaggio;
- a display appaiono in sequenza alternata questi messaggi:

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

- attendere l'effettuazione del lavaggio finché sul display appaiono i seguenti messaggi:

GR.1 RIMUOVERE IL FILTRO
GR.2 INSERIRE DETERGENTE
GR.3 INSERIRE DETERGENTE
GR.4 IN
GR.1 TASTO STOP/PROG.
GR.2 TASTO STOP/PROG.
GR.3 TASTO STOP/PROG.
GR.4 TASTO STOP/PROG.

- togliere il portafiltro dal gruppo erogazione 1 e premere il tasto "PROG/STOP";
- attendere l'effettuazione del ciclo di risciacquo (circa 30 secondi), a display appaiono i seguenti messaggi:

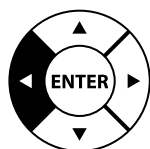


- alla fine del ciclo di risciacquo, sul display appaiono i seguenti messaggi :



Effettuare le operazioni di lavaggio sugli altri gruppi con le medesime modalità sopra indicate.

Qualora lo si desiderasse, è possibile forzare la richiesta di lavaggio, premendo e tenendo premuto per 5 secondi il tasto (◀) del selettore programmazione.



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

! Tutte le operazioni di manutenzione devono essere effettuate previo distacco dell'alimentazione elettrica, chiusura dell'alimentazione idraulica e il raffreddamento completo della macchina. Si raccomanda l'utilizzo di adeguati guanti di protezione.

Controlli	Giornal.	Settim.	Mensile
MACCHINA <ul style="list-style-type: none"> • Mediante il display della macchina controllare la pressione della pompa che deve indicare un valore di circa 8-9 bar. • Tramite il display controllare la pressione della caldaia che deve indicare un valore di programmazione. • In caso di anomalie richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica. 	X		
FILTRI PORTAFILTRO <ul style="list-style-type: none"> • Controllare lo stato di usura dei filtri, la presenza di danneggiamenti dei bordi e verificare l'eventuale presenza di fondi di caffè in tazzina. Se necessario sostituire i filtri. 		X	
MACINADOSATORE <ul style="list-style-type: none"> • Controllare la dose del macinato che deve essere di circa 6-7gr. per battuta, eventualmente modificare la regolazione della quantità. • Tenere sotto controllo il grado di macinatura e nel caso modificarla. • Verificare lo stato di usura delle macine: la loro sostituzione risulta necessaria qualora si riscontrino troppa polvere nel macinato. 		X	
ADDOLCITORE <ul style="list-style-type: none"> • Effettuare la rigenerazione dell'addolcitore (per la versione addolcitore manuale). • Controllare la presenza di sale nell'apposito contenitore (per la versione addolcitore automatico). 		X	

! In caso di mancata risoluzione del malfunzionamento, spegnere la macchina e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica. Non tentate nessun intervento di riparazione. Le disincrostazioni dell'apparecchiatura vanno fatte dai tecnici specializzati in modo che tali operazioni non comportino rilasci di materiali nocivi per l'uso alimentare.

14 Controlli e pulizia

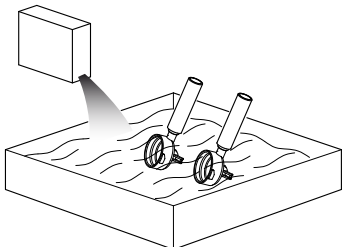
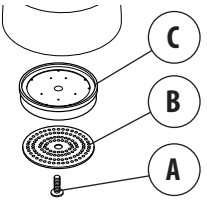
14.1 Controlli e manutenzione

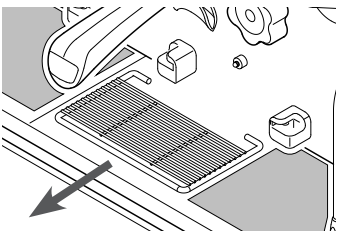
Per assicurare una perfetta efficienza e la sicurezza dell'apparecchio nel tempo, si rendono necessarie attività di manutenzione. In particolare **si consiglia di richiedere al Servizio di Assistenza un controllo generale della macchina almeno 1 volta all'anno.**

14.2 Pulizia

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

Prima di pulire la macchina, è indispensabile spegnere la macchina ed aspettare che si raffreddi.

Pulizia	Giornal.	Settim.	Mensile
<p>FILTRI e PORTAFILTRI Quotidianamente effettuare la pulizia dei portafiltro lasciandoli immersi nell'acqua calda tutta la notte in modo da permettere ai depositi grassi di caffè di sciogliersi e successivamente risciacquare il tutto con acqua fredda. Settimanalmente effettuare lo stesso lavaggio per 10 minuti in acqua calda e apposito detergente. La mancanza della pulizia dei portafiltro comporta un decadimento della qualità del caffè erogato e del corretto funzionamento dei portafiltro stesso.</p> <p>Attenzione: immergere solo la coppa del portafiltro. Evitare di immergere in acqua l'impugnatura.</p> 	X		
<p>LANCE VAPORE Tenere costantemente pulita la lancia mediante un panno inumidito con acqua tiepida.</p>	X		
<p>DOCCETTA e PORTADOCGETTA Allentare la vite (A) e togliere la doccetta (B) e il portadoccetta (C) dal gruppo erogatore. Effettuare il lavaggio con acqua calda.</p> 		X	
<p>MACINADOSATORE Effettuare la pulizia interna ed esterna della tramoggia e del dosatore del macinadosatore con un panno inumidito con acqua tiepida.</p>		X	

Pulizia	Giornal.	Settim.	Mensile
<p>LANCE VAPORE Controllare i terminali e pulirli ripristinando i fori di uscita con un piccolo ago. Almeno una volta la settimana effettuare la pulizia interna delle lance:</p> <ul style="list-style-type: none"> immergere la lancia in un bricco con acqua ed un detergente specifico secondo le istruzioni del produttore; riscaldare la soluzione con il vapore della lancia; lasciare raffreddare la lancia mantenendola immersa nella soluzione per almeno 5 minuti in modo da permettere al detergente di risalire all'interno della lancia per effetto del raffreddamento; ripetere l'operazione 2 o 3 volte fintanto che alle erogazioni successive non vengano scaricati residui di latte. 			X
<p>CARROZZERIA Effettuare la pulizia dei pannelli della carrozzeria con un panno inumidito con acqua tiepida. Evitare l'impiego di detersivi abrasivi che potrebbero graffiare la superficie della carrozzeria.</p>	X		
<p>GRUPPI EROGAZIONE Effettuare il lavaggio dei gruppi come indicato al cap.13 e comunque seguire le indicazioni qui riportate:</p> <ul style="list-style-type: none"> utilizzare il portafiltro cieco; versare il detergente nel filtro cieco e agganciare il portafiltro; effettuare una serie di erogazioni finché dallo scarico uscirà acqua pulita; togliere il portafiltro dal gruppo ed effettuare almeno una erogazione in modo da eliminare i residui di detergente 		X	
<p>GRIGLIE RIALZO TAZZINE Sganciare le griglie dalla loro sede, ponendole in posizione orizzontale, e tirando con forza verso l'esterno. Effettuare la pulizia con un panno inumidito con acqua tiepida. Riagganciare quindi le stesse spingendole nella loro sede.</p> 	X		

! Per le operazioni di pulizia utilizzare sempre panni perfettamente puliti ed igienizzati. Per garantire un corretto funzionamento ed una corretta igiene della macchina, occorre seguire le modalità di pulizia e i prodotti idonei a tale scopo. Non immergere la macchina nell'acqua. Mai utilizzare detergenti alcalini, solventi, alcol o sostanze aggressive. Le disincrostazioni dell'apparecchiatura vanno fatte dai tecnici specializzati smontando i componenti incrostati in modo da non mettere in circolo scorie di disincrostazione. I prodotti/detergenti utilizzati devono essere idonei per lo scopo e tali da non intaccare i materiali dei circuiti idraulici.

Le operazioni di pulizia non devono essere fatte da bambini senza sorveglianza.

Non effettuare versamenti di liquidi sulla macchina né utilizzare getti di acqua.

14.3 Assistenza programmata

Questa funzione relativa alla richiesta di assistenza per la macchina, informa quando occorre procedere alla manutenzione ordinaria programmata.

La richiesta di assistenza compare quando il numero di cicli di caffè, tè, caricamento caldaia, oppure ad un numero di giorni trascorsi dall'installazione della macchina, raggiunge un valore uguale alle soglie programmate dal tecnico.

Tutti i messaggi di allarme persistono a display lampeggiando 10 secondi ogni minuto nella fase di attesa di selezione o in attesa di programmazione.

Gli allarmi di soglia raggiunta/superata non inibiscono il servizio della macchina.

L'azzeramento degli allarmi è possibile in qualsiasi momento (anche prima delle segnalazioni di allarme) e può essere effettuato dal tecnico.

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

Quando il numero dei cicli effettuati è inferiore di **1000 cicli** rispetto alla soglia programmata "A", compare il messaggio di allarme come da esempio qui a lato.

SERV. ASSISTENZA -A-

MANCANO CICLI 0999
CHIAMARE ASSISTENZA

Raggiunta la soglia "A", il messaggio di allarme si modifica come segue:

SERV. ASSISTENZA -A-
LIMITE RAGGIUNTO
CHIAMARE ASSISTENZA

Se nessuna operazione di manutenzione viene effettuata, il messaggio sopra indicato persiste fino al raggiungimento dell'allarme della successiva soglia "B":

SERV. ASSISTENZA -B-
MANCANO CICLI 1000
CHIAMARE ASSISTENZA

Raggiunta la soglia "B", il messaggio di allarme si modifica come segue:

SERV. ASSISTENZA -B-
LIMITE RAGGIUNTO
CHIAMARE ASSISTENZA

Se nessuna operazione di manutenzione viene effettuata, il messaggio sopra indicato persiste fino al raggiungimento dell'allarme della successiva soglia "C":

SERV. ASSISTENZA -C-
MANCANO CICLI 1000
CHIAMARE ASSISTENZA

Raggiunta la soglia "C", il messaggio di allarme si modifica come segue:

SERV. ASSISTENZA -C-
LIMITE RAGGIUNTO
CHIAMARE ASSISTENZA

Il sistema provvede anche a comparare la data di installazione della macchina (o ultimo intervento) con quella relativa alla richiesta di manutenzione.

Due settimane prima del raggiungimento della soglia programmata, compare sul display il seguente messaggio:

CICLI TOT : WWWWWW
MANCANO 15 GIORNI
CHIAMARE ASSISTENZA

Al raggiungimento della data di richiesta assistenza, compare a display il messaggio:

CICLI TOT : WWWWWW
LIMITE RAGGIUNTO
CHIAMARE ASSISTENZA



Per la programmazione degli allarmi contattare il servizio tecnico.

14.4 Controllo usura macine

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

La compare quando la quantità in kg di caffè utilizzato, raggiunge la soglia limite programmata.

Il messaggio persiste a display lampeggiando 10 secondi ogni minuto nella fase di attesa di selezione o in attesa di programmazione.

0,7 Bar	Press 3,5
8:30	14-APR-2010
Umidita' 38%	P 85%
SOSTITUIRE MACINE	

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

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

Per la programmazione consultare il servizio tecnico.



Il sistema funziona solamente se si abbina la macchina ad un solo macinino.

15 Consigli per ottenere un buon caffè

Per poter ottenere un caffè qualitativamente valido è importante che il grado di durezza dell'acqua utilizzata abbia un valore di 4-5 °f (gradi francesi). Nel caso in cui la durezza superi tali valori si consiglia di utilizzare un addolcitore.

Evitare di impiegare l'addolcitore nei casi di valori di durezza dell'acqua inferiori ai 4 °f.

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

Si consiglia di non conservare grandi scorte di caffè in grani; non macinare mai grandi volumi di caffè: predisporre la quantità contenuta nel dosatore ed utilizzarla possibilmente in giornata; non acquistare caffè già macinato in quanto esso deperisce rapidamente.

Dopo un periodo relativamente lungo di inattività della macchina (2-3 ore) effettuare alcune erogazioni a vuoto.

Effettuare costantemente la pulizia e la manutenzione periodica.

Una volta agganciato il portafiltro al gruppo, procedere con l'erogazione nel minor tempo possibile.

In caso di cambio del tipo di caffè si consiglia di rivolgersi all'Assistenza Tecnica per la regolazione della temperatura dell'acqua.

Regolare la macinatura del caffè in funzione del grado di umidità dell'ambiente.

16 Elenco rischi

In questo capitolo vengono presentati alcuni rischi ai quali l'utente può andare incontro se non si attiene alle norme specifiche di sicurezza (descritte nel presente manuale).

L'apparecchio dev'essere collegato ad un efficiente sistema di messa a terra

Se questo non viene eseguito, l'apparecchio può rivelarsi fonte di pericolose scariche elettriche in quanto non è più in grado di scaricare a terra eventuali perdite di elettricità.

Non utilizzare acqua corrente per il lavaggio

L'utilizzo di acqua in pressione direttamente sulla macchina può danneggiare in modo grave le apparecchiature elettriche. Non utilizzare mai getti d'acqua per il lavaggio di nessuna parte dell'apparecchio.

Non toccare il gruppo erogazione

L'elevata temperatura del gruppo erogazione può essere fonte di rischi di scottature. Evitare il contatto del gruppo erogazione con le mani o altre parti del corpo.

Fare attenzione alle lance vapore e acqua calda

Con l'uso le lance vapore ed acqua calda, si surriscaldano e costituiscono quindi fonte di potenziale pericolo.

Maneggiare con cura tali parti. Non indirizzare mai getti di vapore o acqua calda direttamente su parti del corpo.

Non intervenire sulla macchina in tensione

Prima di effettuare qualsiasi intervento sull'apparecchio occorre spegnerlo agendo sull'interruttore generale di rete, o meglio scollegare i terminali dall'allacciamento in rete. Non togliere mai nessun pannello della carrozzeria quando la macchina è in tensione.

In caso di inutilizzo dell'apparecchio è necessario renderlo inoperativo scollegandone il cavo di alimentazione dalla rete elettrica, chiudendo l'afflusso di acqua dalla rete idrica, e svuotandone l'impianto idraulico.

Per le operazioni di sconnessione dalle reti di alimentazione elettrica ed idraulica, e di svuotamento dell'acqua, affidarsi a personale qualificato.

Non agire mai sull'impianto idraulico prima di averlo svuotato

Sono da evitare tutti gli interventi inerenti l'impianto idraulico e la relativa caldaia quando vi è ancora acqua e pressione nell'impianto. Occorre quindi svuotarlo preventivamente chiudendo il rubinetto di rete e facendo funzionare per breve tempo il gruppo erogatore a vuoto. Spegnerla macchina e aprire tutti i rubinetti vapore e acqua. A pressione zero, svuotare la caldaia completamente aprendo l'apposito rubinetto situato nella parte inferiore della stessa.

Se quanto detto sopra non viene correttamente eseguito, l'apertura di una qualsiasi parte dell'impianto idraulico può provocare la brusca fuoriuscita di acqua surriscaldata in pressione.

Il non rispetto delle norme sopra descritte può provocare seri danni a persone, cose o animali.

Non intervenire mai sull'apparato elettronico quando la macchina è ancora in tensione.

Disattivare completamente la macchina scollegandola dalla rete prima di effettuare qualsiasi operazione.

17 Segnalazioni display

GR.# FLUSSO VELOCE
STRINGERE MACINATURA

- Macinatura grossa: ridurre il grado di macinatura.
- Dose di caffè scarsa: regolare la dose sul macinadosatore.
- Caffè macinato troppo vecchio: utilizzare caffè macinato fresco.
- Umidità ambiente più bassa del solito: ridurre leggermente il grado di macinatura.

GR.# FLUSSO LENTO
ALLARGARE MACINATURA

- Macinatura fine: aumentare il grado di macinatura.
- Dose di caffè eccessiva: regolare la dose sul macinadosatore.
- Umidità ambiente più alta del solito: aumentare leggermente il grado di macinatura.
- Circuito idraulico ostruito: richiedere intervento Assistenza Tecnica.

LAVAGGIO GRUPPI

- Necessità dell'effettuazione della pulizia dei gruppi come indicato al par. 13.

ENERGY SAVING

- Tutti i gruppi compresa la caldaia servizi sono in fase di risparmio energetico. Per riattivare la macchina premere e tenere premuto per 5 secondi il tasto "**PROG/STOP**" di ciascun gruppo.

+ lampeggio dei led STOP/PROG

-- OFF --

- Macchina spenta in modo automatico. Non è possibile riattivare la macchina, è necessario attendere l'ora impostata.

Led del tasto STOP/PROG permanentemente acceso.

- Gruppo erogazione spento.

Led del tasto STOP/PROG lampeggiante.

- Uno o più gruppi erogazione sono in stand-by.



In caso di segnalazioni diverse da quelle sopra indicate o in caso di guasto della macchina, spegnere l'apparecchiatura e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica. Eventuali riparazioni non effettuate da un centro di assistenza autorizzato, oltre a compromettere la sicurezza della macchina, può comportare gravi danni all'apparecchiatura e fa decadere la garanzia.

English

Index

1	Instructions.....	28	10	Energy Saving System	37
1.1	Read carefully.....	28	11	Data reading and programming	37
1.2	How to use this manual	28	11.1	Main menu	37
1.3	General warnings	28	11.2	Counters	38
1.4	Guarantee.....	29	11.3	Services boiler pressure adjustment	38
1.5	Typographical conventions	29	11.4	Cup heater temperature adjustment	38
2	Presentation	30	11.5	Date and time adjustment.....	39
3	Warnings for the installer	30	12	Softener.....	39
3.1	Supply	30	13	Group washing	40
3.2	Materials to be used	30	14	Checks and cleaning	41
3.3	Hydraulic connections	30	14.1	Checks and maintenance	41
3.4	Activation	30	14.2	Cleaning	42
3.5	Maintenance and repairs	31	14.3	Scheduled assistance.....	43
4	Technical data	31	14.4	Grinders wear check	44
5	Description of the machine	32	15	Suggestions on how to obtain a good cup of coffee.....	44
5.1	Description	32	16	List of hazards.....	45
5.2	Push-button panel for coffee and water selections	33	17	Display indications.....	46
5.3	Display and browser key.....	33			
6	Preparation	33			
6.1	Preparation of the machine	33			
6.2	Grinding and dosing coffee	33			
7	Turning the machine on and off	34			
7.1	Turning the machine on.....	34			
7.2	Turning the machine off	34			
8	Preliminary operations	35			
8.1	Changing the water.....	35			
8.2	Cup raising grilles	35			
8.3	Dispensing light and illuminated sides.....	35			
9	Preparation of beverages.....	35			
9.1	Preparation of coffee	35			
9.2	Dispensing hot water.....	35			
9.3	Dispensing steam	36			

1 Instructions

1.1 Read carefully

Carefully read every part of this booklet before using the appliance.

The espresso coffee maker that you have purchased has been designed and manufactured with innovative methods and technologies which ensure long lasting quality and reliability.

This booklet will guide you in discovering the advantages of purchasing our product. You will find information on how to get the best of your appliance, how to always keep it efficient and what to do if you should have any problems.

Keep this booklet in a safe place. If you lose it, you can ask the manufacturer for another copy.

We take this opportunity to send you our best regards.

ENJOY YOUR READING... AND YOUR COFFEE

1.2 How to use this manual

The manufacturer reserves the right to make any improvements and/or modifications to the product. We guarantee that this booklet reflects the technical state of the appliance at the time it is marketed.

We take this opportunity to invite customers to make any proposals for improving the product or the manual.

1.3 General warnings

- After removing the packaging, check the condition of the appliance. If in doubt, do not use it but contact the retailer directly.
- The packaging material must not be left within the reach of children, since it is a potential source of danger. It is advisable to keep the packaging until after the warranty has expired.
- Before using the appliance, make sure that the mains voltage corresponds to the information on the data plate of the appliance.
- Installation must be done in accordance with the safety standards in force and by qualified and prepared personnel. Incorrect installation may be harmful to people, property or animals.
- This appliance is completely safe only if it is connected to an effective grounding system, carried out as required by current safety standards. The electric system must be equipped with a suitable differential circuit breaker. It is important to have these requirements checked. If in doubt, have the system carefully checked by qualified personnel. The manufacturer cannot be considered responsible for any damage caused by an inadequate electric system.
- Upon installation of the appliance, a main switch must be installed by qualified personnel, as required by current safety regulations, with an opening distance of the contacts equal to or greater than 3 mm.
- It is not advisable to use extensions or electrical adaptors with multiple outlets. If their use is indispensable, use only simple or multiple plug adaptors and extensions which are in accordance with the safety standards in force. Never exceed the power value in kW indicated on the simple adaptor and on the extensions and the maximum power value indicated on the adaptor.
- This appliance is to be used only for what it has been designed for. Any other use is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by an incorrect and unreasonable use.
- When using the electrical appliance several safety behavioural standards must be observed:
 - do not touch the appliance when hands or feet are wet or damp;
 - do not use the appliance in bare feet;
 - do not use extensions in showering or bathing premises;
 - do not pull on the power cord to unplug the appliance;
 - do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc...) or in areas where water jets could be used;
 - do not allow the appliance to be used by children or incapable people;
 - do not access the inside of the machine;
 - do not spill liquid on the machine.

- Make sure that the machine is used in a sufficiently lit, aerated, and hygienic premise.
- The access spaces to the machine and main switch must be left clear, in order to allow the user to intervene without any constrictions and be able to leave the area immediately in case of necessity.
- Do not spray water on the machine to clean it. Clean daily following the instructions given in this manual.
- Before any maintenance, disconnect the appliance from the electrical mains through the main switch.
- For daily cleaning, follow the instructions in this manual.
- In case of breakdowns or poor functioning, turn off the appliance, do not attempt any repairs; call for specialised technical service.
- Any repairs must be done only by the manufacturer or an authorised service centre, using original spare parts only. If this standard is not observed the safety of the appliance is compromised and cancels the guarantee.
- There is a lithium battery button inside the device to prevent programming data loss.
- The power cord of the device must not be replaced by the user. If the cord is damaged, turn off the machine and refer to technical or professionally qualified personnel.
- If you should decide not to use the appliance any longer, unplug it and have it drained of water by qualified personnel.
- To guarantee that the machine is efficient and works properly, it is essential to follow the manufacturer instructions, having periodical maintenance and a check of all the safety devices done by qualified personnel.
- Do not expose your hands or other body parts to the coffee, steam, or hot water spouts. The steam and water that come from the spouts can cause burns.
- When functioning, the filter holders, the steam and water spouts become overheated and are to be handled with caution only in the indicated parts.
- Cups must be placed on the special cup-heating surface only after having been thoroughly dried.
- The dishes belonging to the machine itself are to be placed on the cup-heater surface. It is incorrect to place any other object on this surface.
- The device can be used by children under 8 years old of age and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking the experience or knowledge required, provided that they are under supervision, or receive instructions for the safe operation of the device and understand the dangers inherent in it.
- Children should not play with the device.
- Cleaning and maintenance should be carried out by the user, they must not be carried out by children without supervision.
- The coffee machine must be used at a temperature between 5°C and 40°C.
- Any unauthorised tampering with any parts of the machine renders any guarantee null and void.

1.4 Warranty

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

1.5 Typographical conventions

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

i This symbol provides additional information on the operation of the appliance and its components.

2 Presentation

This product is manufactured in compliance with EU Directives, Regulations and Standards indicated in the EC Declaration of Conformity provided with the machine.

The espresso coffee maker is strictly for professional use only. It is designed for the preparation of hot drinks such as tea, cappuccinos, long, short and espresso coffee, etc.

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



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



The machine's installation and maintenance operations can only be carried out by qualified technical personnel. Qualification can be provided by the builder through participation in specific training courses.



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

3 Warnings for the installer

3.1 Supply

The water supply of the appliance must be carried out with water which is suitable for human consumption, in compliance with the regulations in force in the place of installation. The owner / manager of the system must confirm to the installer that the water meets the requirements above.

3.2 Materials to be used

During the installation of the appliance, only the components and materials supplied with the appliance are to be used. Should the use of other components be necessary, the installer must verify their suitability to be used in contact with water used for human consumption.

3.3 Hydraulic connections

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

3.4 Activation

When installation is complete, the appliance has to be started, brought to the nominal working condition and left for 30 minutes in the "ready to operate" condition.

Afterwards, the appliance has to be turned off and emptied of the first water introduced in the whole hydraulic circuit, to eliminate possible initial impurities.

Then, the appliance must be once again loaded and brought to the nominal working conditions.

After reaching the "ready to operate" condition, the following has to be performed:

1. for each coffee unit, carry out a continuous delivery, in order to release the whole volume of water contained in each associated coffee tank;

2. release the entire volume of the hot water from the boiler by continuous delivery through the specific spout. In the case of several dispensing points, divide the volume on the base of the number of the dispensing points;
3. continuously release steam for at least 1 minute for each steam dispensing point.

3.5 Maintenance and repairs

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

After repair or replacement of components related to parts in direct contact with water and food, a washing procedure has to be carried out, as in the case of first installation.

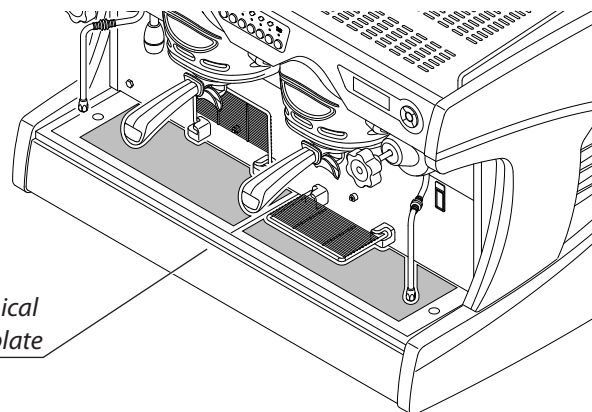


Maintenance operations should not be carried out by children without supervision.

4 Technical data

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

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



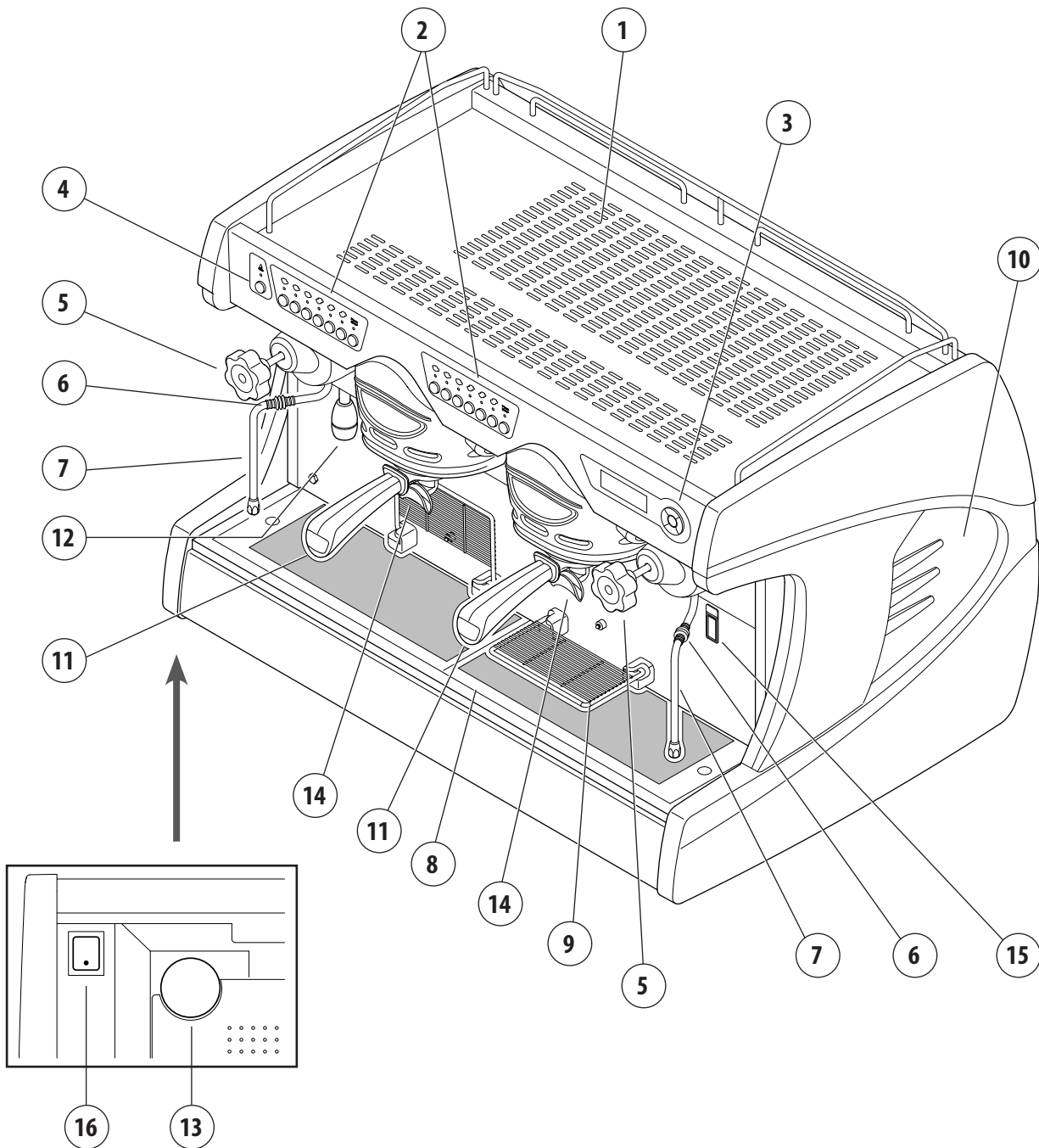
Technical data plate

		2Gr		3Gr	
Power supply voltage	V	230/400	240/415	230/400	240/415
Total power	W	4.400	4.790	5.600	6.100
Power x group	W	150x2	165x2	150x3	165x3
Coffee water tank heating element power per group	W	1.000x2	1.090x2	1.000x3	1.090x3
Steam boiler power	W	4.500	4.900	4.500	4.900
Steam boiler capacity	lt / UK gal	8 / 1,76		13 / 2.86	
Coffee water boiler capacity	lt / UK gal	(1,2 / 0,26)x2		(1,2 / 0,26)x3	
Width	mm / in	835 / 32,9		1075 / 42,3	
Depth	mm / in	585 / 23		580 / 23	
Height	mm / in	585 / 23		590 / 23	
Net weight	kg / lb	72 / 209		88 / 257	
Operating conditions	°C / °F	5 ÷ 40 / 41 ÷ 104			

Technical data table

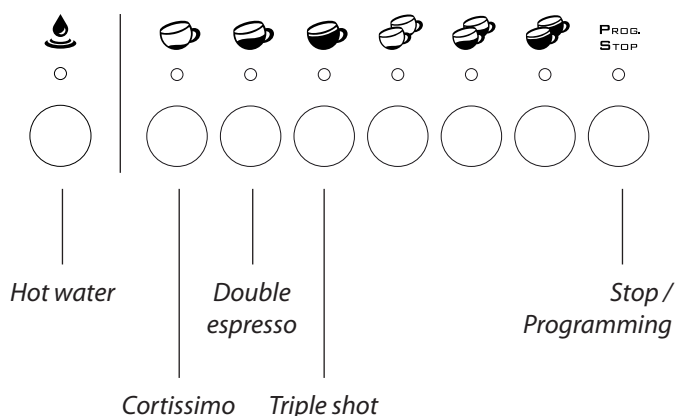
5 Description of the machine

5.1 Description



- | | |
|---|--|
| 1. Cup surface. | 9. Tilting support grid. |
| 2. Push-button panel for coffee selections. | 10. Illuminated side. |
| 3. Display and browser key. | 11. Portafilter. |
| 4. Hot water delivery key. | 12. Hot water delivery nozzle. |
| 5. Steam knob. | 13. Adjustable foot. |
| 6. Anti-burn rubber. | 14. Dispensing spouts. |
| 7. Steam nozzle. | 15. USB socket (for technical service only). |
| 8. Tray and cup support grille. | 16. Machine power switch. |

5.2 Push-button panel for coffee and water selections



6 Preparation

6.1 Preparation of the machine

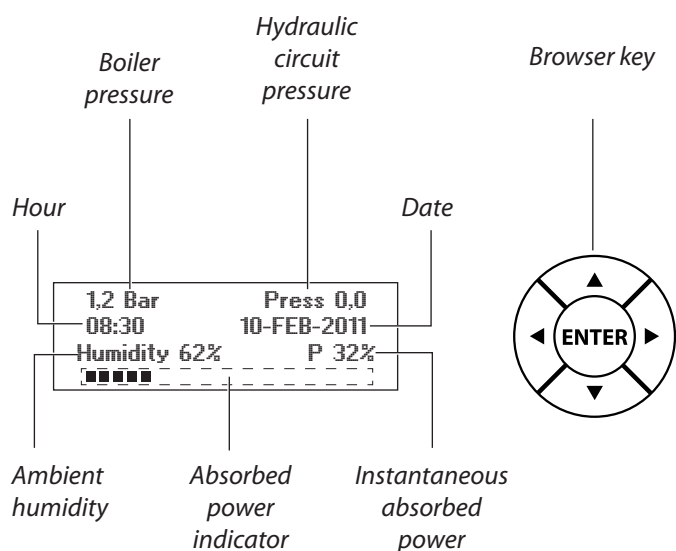
The preparation of the machine and the installation operations must be carried out by qualified personnel only.

The installer must strictly follow the indications provided in chap. 5 "Warnings for the Installer".

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

! The machine must be placed in a perfectly horizontal position.

5.3 Display and browser key



6.2 Grinding and dosing coffee

Place the grinder-doser in a convenient place near the machine.

Grinding and dosing of coffee must take place in accordance with the instructions of the manufacturer of the grinder-doser.

To obtain good quality espresso coffee we suggest the following:

- not to store large amounts of coffee beans. to observe (in any case) the expiry date indicated by the producer.
- to grind an amount of coffee based on use, prepare the amount contained in the doser and if possible use it before the end of the day;
- never to buy (if possible) already ground coffee, as it expires quickly. if necessary, to buy it in small vacuum-sealed packages.

to fill the filter with a dose of ground coffee (about 6-7 gr.) and press it with the special coffee presser. Hook the portafilter to the delivery group.

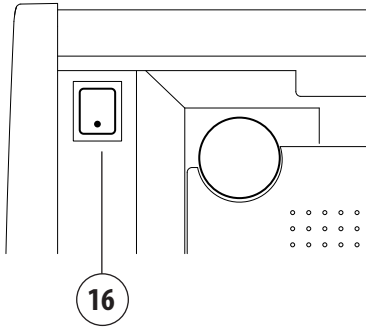
! To prevent the seal from wearing too soon, clean the edge of the filter before engaging the filter holder on the delivery group. Do not excessively tighten the filter holder to the dispensing group.

7 Turning the machine on and off

7.1 Turning the machine on

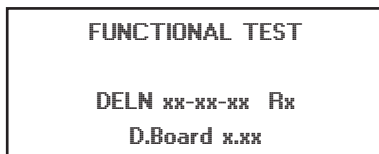
After the hydraulic and electrical connection has been performed by the qualified personnel, verify that all the steam taps are closed.

Turn the machine on using the main switch (16), located beneath the base panel near the left front foot and follow the indications provided on the machine's display, as described below.

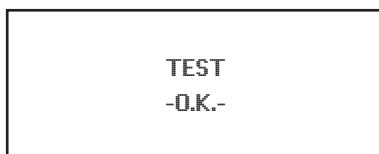


When the machine is turned on, it performs the functional test and reports information regarding the software installed.

- xx-xx-xx : update date
- Rx : software revision number;
- D.Board x.xx: display card version.

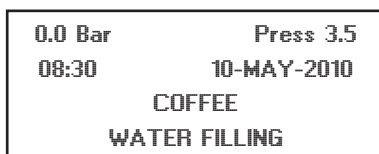


The result O.K. indicates that the machine is working correctly.

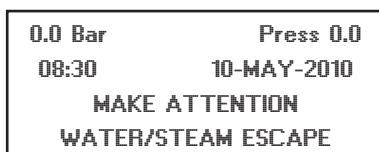


If the machine fails the functional test, contact the Technical Support Service.

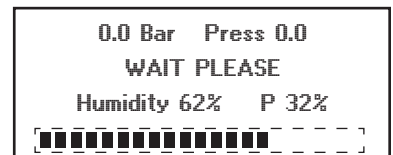
When the machine is turned on, it will activate the motor pump installed and begin to fill the services boiler and the water heaters for the coffee (present in a number equal to the number of delivery groups installed on the machine.)



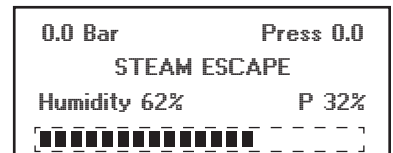
In order to bleed any air present in the heaters, each time the machine is turned on the solenoid valves of the groups will be activated, making water and steam come out from the perforated disk of each group for about 10 seconds.



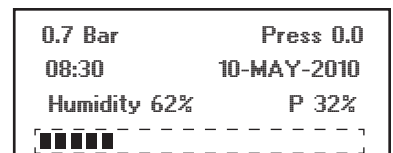
When the heating phase of the delivery groups has finished (after about 10 minutes), signalled by the disappearance of the "PLEASE WAIT" indication, it will be possible to make the coffee selections. For the dispensing of hot water and steam, it will be necessary to wait for the complete heating of the services boiler.



During the heating phase of the services boiler (from 95°C to 98°C), the machine will execute a light delivery of water and steam from the hot water nozzle.



The dispensing of steam and hot water, and thus the full operation of the machine, will be possible only at a pressure greater than 0.6 bar.



! To avoid the risk of burns, it is advisable to keep hands away from the hot water nozzle, steam nozzle and delivery groups during the machine's heating phase.

i Before using the machine, run deliveries dry with the filter holder attached for a few seconds to release any air which may be in the circuit, so that the delivery groups are completely heated.

7.2 Turning the machine off

To turn the machine off, just use the main switch (16).

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

8 Preliminary operations

8.1 Changing the water

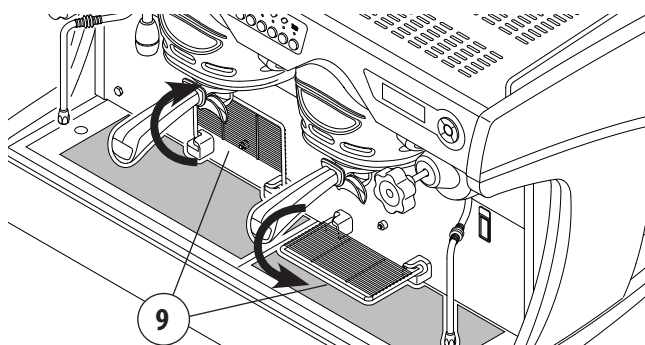
In case of breaks longer than 1 week, it is necessary to perform the changing of the 100% of the water contained in the hydraulic circuits of the machine, by using the appropriate dispensing points, as described in the Paragraph 3.4 "Installation report".

8.2 Cup raising grilles

In case there is a need to use cups of different heights, you can use the special tilting grilles (9) that is provided with the machine.

To use the grille, release it from its holder by pulling it, when you no longer want to use the grid, push it upwards, until latching into place.

See Chapter 14.2 to clean the grilles.

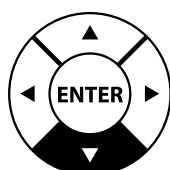


8.3 Dispensing light and illuminated sides

To activate and deactivate the illumination of the dispensing compartments and of the sides of the machine, press the (▼) key of the browser repeatedly.

The lights will switch on sequentially, depending on the number of presses performed on the key.

The table below, shows the correspondence between the number of presses and the switching on of the lights.



ON/OFF
Lights

n° of presses on the key (▼)	Dispensing compartment light	Sides light
1	ON	OFF
2	ON	ON
3	OFF	ON
4	OFF	OFF

9 Preparation of beverages

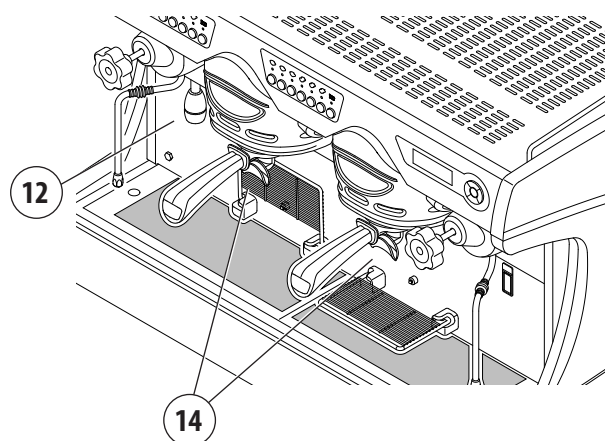
9.1 Preparation of coffee

- Fill the filter with a dose of ground coffee and press it with the coffee press;
- attach the portafilter to the delivery group;
- put the coffee cup under the dispensing spout (14);
- press the desired dose key (e.g. ☕) and wait for coffee delivery (all LEDs switch off, except for that of the selected key).
- to stop delivery of coffee in advance, press the delivery key again or press the "PROG/STOP" key.

9.2 Dispensing hot water

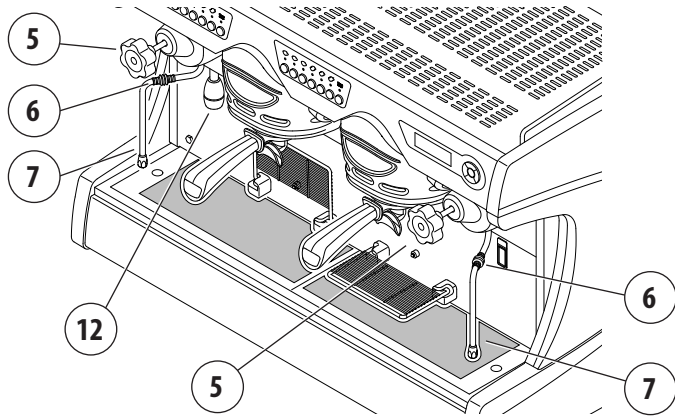
- Place the cup under the hot water nozzle (12);
- press the hot water key 🔥, wait for the delivery of water;
- to stop delivery in advance, press the hot water key again 🔥.

i When the machine is cool (pressure below 0.6 bar) the dispensing of hot water is not active. To change the temperature of the water delivered, contact the Technical Support Service.



9.3 Dispensing steam

Immerse the steam nozzle into the beverage to be heated and turn the tap knob (5) counterclockwise: the steam coming out of the nozzle (7) will be proportional to the opening of the tap.

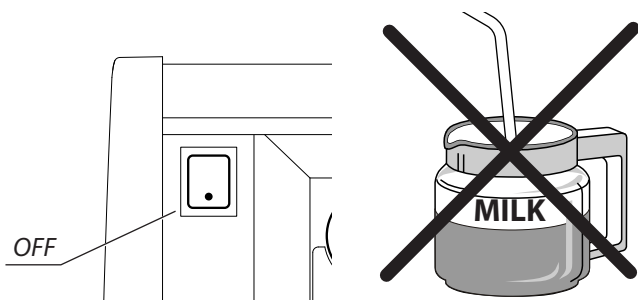


To obtain an optimal foaming, it is recommended to observe the following simple rules:

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

! Leave the steam nozzle immersed in the milk only for the heating time required.

! DO NOT TURN ON THE STEAM KNOB IF THE NOZZLE IS IN THE MILK AND THE MACHINE IS OFF.



! Carefully operate the steam nozzle using the anti-burn rubber bulb (6) and never touch the steam nozzle (7) or the hot water nozzle (12): contact with the hot water or steam may be harmful to individuals, animals or property.

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

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

10 Energy Saving System

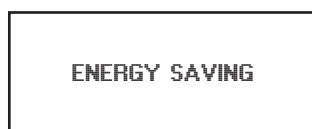
The machine is provided with a software that manages the automatic standby system during breaks, the night Energy-saving feature and the intelligent adjustment of the temperature.

This allows a considerable energy saving, during night breaks, maintaining the machine in the condition to quickly return to operate.

Moreover, the software distributes the power only where and when it is needed, thus allowing to save energy during the normal working activity too.

If provided for in the programming, it automatically puts into standby one or more groups when the workload decreases and prepares them for full capacity when needed.

All this is indicated in the following way:



+ flashing of the "PROG/STOP" LEDs

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

Flashing "PROG/STOP" LED

One or more delivery groups (but not all of them) are in standby.

To bring a dispensing group back from standby, press and hold the respective "PROG/STOP" button for 3 seconds.

It will return to full operation in about 1-2 minutes.

If the machine is in the "ENERGY SAVING" mode, also the services boiler will be reactivated, thus exiting the "energy saving" mode.

The dispensing groups and the services boiler, which have been reactivated, will remain operative until the next time limit set for the start-up of the energy saving mode (for the machine) or of the standby mode (for the dispensing groups) expires.

The system will continue to follow the programmed energy saving settings.

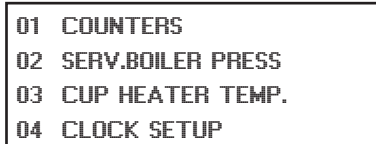
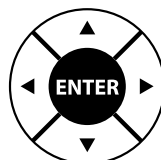
To change the operating parameters of the "energy saving" system, contact the Technical Support Service.

11 Data reading and programming

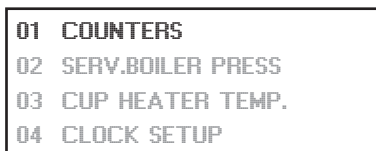
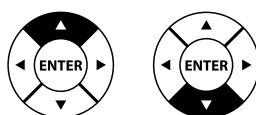
11.1 Main menu

To access the reading of machine data and the programming of the main parameters, hold down the **ENTER** key of the navigator key for at least 5 seconds.

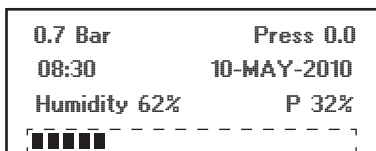
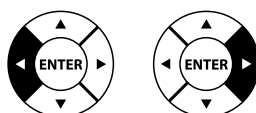
The following messages will appear on the display:



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



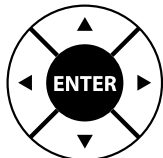
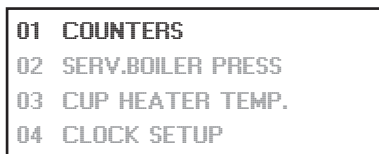
To exit the menu, press the (◀) or (▶) key.



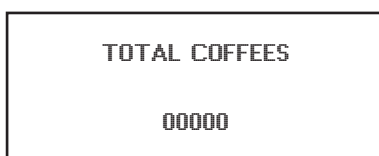
11.2 Counters

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

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



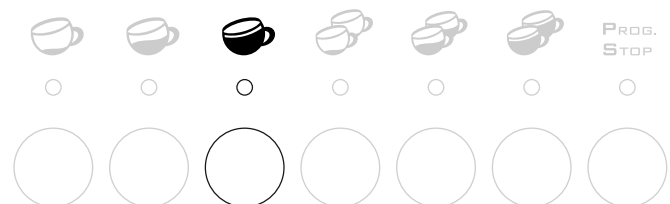
Confirm the selection by pressing the **ENTER** key and the display will show the following:



Total number of selections made on the machine.

To display the partial strokes for the various types of delivery, press the respective keys on the push-button panel.

The selected key will light up, and the count of selections made will appear on the display.

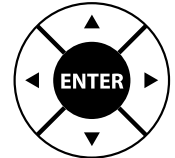


Number of coffee/hot water selections made on the machine.

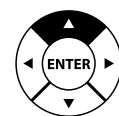
11.3 Services boiler pressure adjustment

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

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



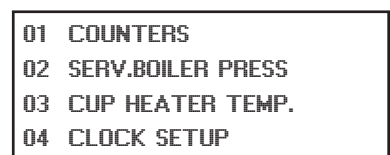
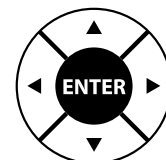
confirm the selection by pressing the **ENTER** key and the display will show the following:



The value of the pressure will flash.

To change the pressure (from 0 to 1.4 bar), press the (▲) key or (▼) key.

To confirm and exit from the adjustment mode, press the **ENTER** key.



The machine comes out of the factory with a pressure value of 1.4 Bar, which allows an optimal use of the services for a normal workload. It is possible to decrease this value, depending on the weight of usage of the hot water and steam services.

The dispensing of coffee is not influenced by this parameter.

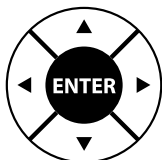
11.4 Cup heater temperature adjustment

Not activated.

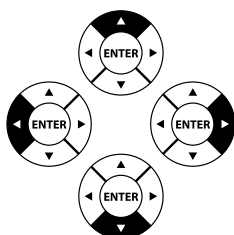
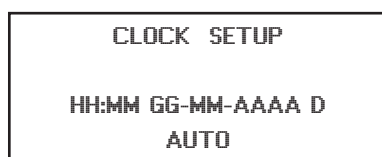
11.5 Date and time adjustment

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

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



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

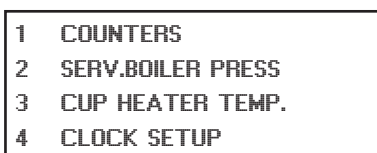
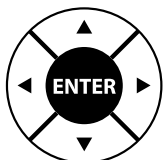


The value to be changed will flash.

To change the value, press the (▲) key or (▼) key.

To move to the next or previous parameter, press the (◀) key or (▶) key, and repeat the modification process.

To confirm and exit the menu, press the **ENTER** key.



HH	hours	
MM	minutes	
DD	day	1 Monday
MM	month	2 Tuesday
YYYY	year	3 Wednesday
D	day of the week	4 Thursday
		5 Friday
		6 Saturday
		7 Sunday
AUTO	The clock automatically switches to the Daylight Saving time and vice versa.	
MANUAL	The clock doesn't switch to the Daylight Saving time and vice versa.	

Legend

12 Softener

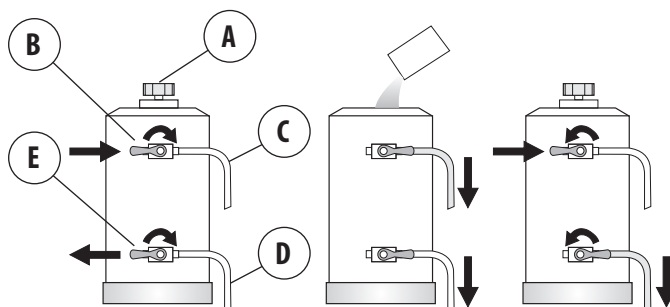
Mains water contains insoluble salts, which cause the build-up of lime scale deposits in the boiler and other parts of the machine. The softener makes it possible to eliminate or substantially reduce the presence of these mineral salts. The resin softener has the property of retaining the calcium contained in the water. For this reason, the resins become saturated after a certain period and must be regenerated with coarse kitchen salt (NaCl, sodium chloride) or special water softening salt. It is very important to regenerate the softener within the established times. The regeneration is to be done regularly every 15 days. However, in locations where water is very hard, it will be necessary to regenerate it more frequently. The same rule can be applied to locations where there is a large consumption of hot water for tea or other uses.

Softener regeneration

Proceed as follows:

- move levers (B) and (E) from left to right;
- remove the lid by loosening the knob (A);
- release enough water through the pipe (C) to make room for the salt to be added, based on the model (see the table on the following page);
- clean any salt or resin residues from the gasket located on the cover;
- put the cover back in place by screwing the knob (A) down securely and move the lever (B) back from right to left;
- let the salt water drain from the little hose (D) until the water is no longer salty (about 30-60 minutes). The salt allows the accumulated mineral salts to be released;
- switch the lever (E) from right to left back to its initial position.

Softener model	Amount of salt
8 litri	1,0 kg
12 litri	1,5 kg
16 litri	2,0 kg



The build-up of lime scale deposits in the hydraulic circuit and boiler inhibits thermal exchange, thus compromising proper operation of the machine. Heavy incrustations in the boiler may cause long machine shutdowns and in any case invalidate any guarantee, because this symptom indicates that regeneration has been neglected.

In order to keep the softener and hence the machine in perfect operating condition, it is necessary to perform regeneration periodically based on the use of the softener and the hardness of the water that is used. The table below shows the quantity of softened water based on the hardness of the water in the various units of measure:

- °f: French degree
- °d: German degree = 1.8 °f
- mg CaCO₃

For further information on installation, start-up and regeneration of the softener, refer to the relative instruction manual.

Amount of softened water based on hardness

°f	30	40	60	80	salt
°d	16,5	22	33	44	
mg CaCO ₃	30	40	60	80	
8 litres	1000 lt	900 lt	700 lt	500 lt	1.0 kg
12 litres	1500 lt	1350 lt	1050 lt	750 lt	1.5 kg
16 litres	2100 lt	1800 lt	1400 lt	1000 lt	2.0 kg

Regeneration notification

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

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

To reset the litre count, contact specialised personnel.

13 Group washing

If provided for in the programming, the machine automatically requests that the washing of the delivery groups be carried out.

Attention: during this phase, all the coffee selections are disabled until the washing has been completed.

Follow the indications provided on the display:

GROUP WASHING
PUT THE DETERGENT
THEN PRESS
STOP/PROG KEY.

- Use the solid filter;
- insert the detergent tab into the filter;
- attach the portafilter to delivery group 1;
- press the "**PROG/STOP**" key to start the washing phase;
- the following messages appear on the display in alternating sequence:

GR.1 WASHING ON
GR.2 WAIT DETERGENT
GR.3 WAIT DETERGENT
GR.4

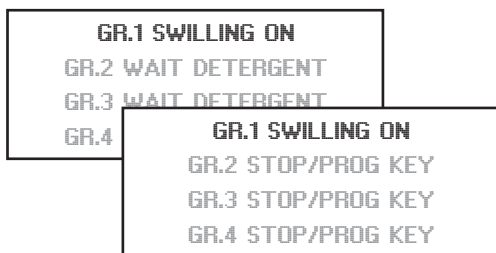
GR.1 WASHING ON
GR.2 STOP/PROG KEY
GR.3 STOP/PROG KEY
GR.4 STOP/PROG KEY

- wait for the washing to be carried out until the following messages appear on the display:

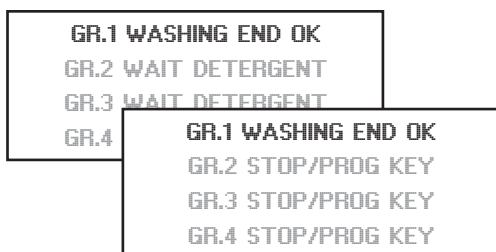
GR.1 REMOVE FILTER
GR.2 WAIT DETERGENT
GR.3 WAIT DETERGENT
GR.4

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

- remove the portafilter from delivery group 1 and press the **"PROG/STOP"** key.
- wait for the rinse cycle to be carried out (this takes roughly 30 seconds), and the following messages will appear on the display:

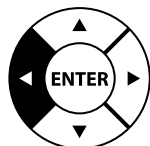


- at the end of the rinse cycle, the following messages will appear on the display:



Carry out the washing operations on the other groups following the same procedures indicated above.

If desired, the washing request can be forced by pressing and holding the (◀) key of the programming selector for 5 seconds.



The washing operations can also be carried out simultaneously on several delivery groups. To exit the washing phase, the washing must be completed on all the groups.

All maintenance operations must be carried out after unplugging the machine from the power supply, closing the water and completely cooling off the machine. We recommend the use of suitable protective gloves.

Checks	Daily	Weekly	Monthly
MACHINE <ul style="list-style-type: none"> • Using the machine's display, check that the pump pressure indicated is around 8-9 bar. • Check that the boiler pressure indicated on the display is consistent with a programming value. • In case of anomalies, contact the Technical Support Service. 	X		
PORTAFILTER FILTERS <ul style="list-style-type: none"> • Check the wear of the filters, if there is damage to the edges and check if coffee grounds are getting into the cup. If necessary replace the filters. 		X	
GRINDER-DOSER <ul style="list-style-type: none"> • Check the dose of the ground coffee, which should be about 6-7 gr. at a time, and adjust the amount as necessary. • Check the degree of grinding and modify as required. • Check the grinders for wear: they should be replaced if there is too much powder in the ground coffee. 		X	
SOFTENER <ul style="list-style-type: none"> • Carry out regeneration of the softener (for the manual softener). • Check that there is salt in the container (for the softener in the automatic version). 		X	

If the problem cannot be resolved, turn the machine off and contact Technical Service. Do not attempt any sort of repairs. The descaling of the machine must be carried out by professional technicians to ensure that such operation does not lead to release of hazardous materials for food use.

14 Checks and cleaning

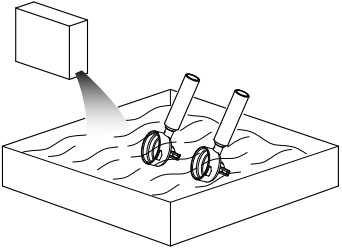
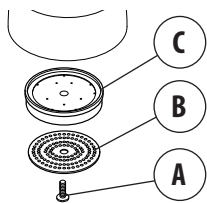
14.1 Checks and maintenance

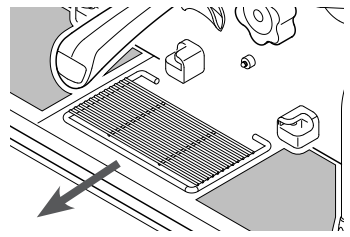
To ensure perfect safety and efficiency of the machine over time, it is necessary to carry out maintenance. In particular, **it is advisable to ask the Technical Service to carry out an overall check of the machine at least once a year.**

14.2 Cleaning

For perfect cleaning and efficiency of the appliance, several simple cleaning operations are necessary on the functional parts and accessories as well as the body panels. The indications given here are applicable for normal use of the coffee machine. If the machine is used continuously, then cleaning should be performed more frequently.

Before cleaning the machine, turn it off the machine and let it cool off.

Cleaning	Daily	Weekly	Monthly
<p>FILTERS and FILTER HOLDERS</p> <p>Clean the filter holders daily by leaving them immersed in hot water all night so as to allow greasy coffee deposits to dissolve; afterwards, rinse off everything with cold water. Perform the same cleaning weekly for 10 minutes in hot water and the appropriate cleaner. Failure to clean the filter holders daily will jeopardize the quality of the coffee and the proper functioning of the filter holder.</p> <p>Warning: only immerse the cup of the filter holder. Avoid immersing the handle in water.</p> 	X		
<p>STEAM NOZZLE</p> <p>Keep the nozzle clean at all times using a cloth dampened in lukewarm water.</p>	X		
<p>PERFORATED DISK and CONTAINMENT RING</p> <p>Loosen the screw (A) and remove the perforated disk (B) and containment ring (C) from the delivery group. Wash with hot water.</p> 		X	
<p>GRINDER-DOSER</p> <p>Clean the inside and outside of the receptacle and doser of the grinder-doser with a cloth dampened in lukewarm water.</p>		X	

Pulizia	Giornal.	Settim.	Mensile
<p>STEAM NOZZLE</p> <p>Check and clean the terminals of the steam nozzles, using a small needle to reopen the exit holes. Clean the inside of the nozzle at least once a week:</p> <ul style="list-style-type: none"> dip the nozzle into a jug of water mixed with a specific cleaner according to the manufacturer's instructions; heat the solution with the steam of the nozzle; keep the nozzle immersed in the solution for at least 5 minutes so as to allow the cleaner to rise up into the nozzle as a result the cooling effect; repeat the operation 2 or 3 times so that subsequent dispensing don't leave milk residue. 			X
<p>BODY</p> <p>Clean the panels of the body with a cloth dampened in lukewarm water. Do not use abrasive detergents which may scratch the surface of the body.</p>	X		
<p>DISPENSING UNIT</p> <p>Carry out the washing of the groups as indicated in Chapter 13 and follow the instructions below:</p> <ul style="list-style-type: none"> use the blind filter holder; pour the detergent on the solid filter and attach the filter holder; Carry out a series of dispensing until the water comes out clean; remove the filter holder from the unit and carry out at least one delivery so as to eliminate any detergent residues. 		X	
<p>CUP RAISING GRILLES</p> <p>Unclip the grids from their seat, placing them in a horizontal position and forcefully pulling outwards. Clean with a cloth moistened with lukewarm water. Hang up then the same pushing in their home.</p> 	X		

When cleaning, always use cloths that are completely clean and hygienic. To guarantee the correct operation and hygiene of the machine, it is necessary to use cleaning methods and products suitable for the purpose. Do not immerse the machine into water. Never use alkaline detergents, solvents, alcohol or aggressive substances. The descaling of the machine has to be performed by specialized technicians, by disassembling the components with deposits, so that no descaling debris is put into circulation. The used products/detergents have to be suitable for this purpose and must not corrode the materials of the hydraulic circuits. Cleaning operations should not be carried out by children without supervision. Do not spill any liquids or use direct water jets on the machine.

14.3 Scheduled assistance

This function is related to the request for machine assistance and provides notification of when to proceed with ordinary scheduled maintenance.

The request for assistance appears when the number of coffee, tea, boiler filling cycles, or the number of days passed since installation of the machine, have reached a value equal to the cycle programmed by the technician.

All alarm messages will remain on the display and blink 10 seconds every minute in the selection standby phase or in the programming standby phase.

The alarms for reached/exceeded thresholds do not prevent the machine from functioning.

The alarms can be reset at any time (also before the alarm is engaged) by a technician.

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

When the number of executed cycles is less than **1000 cycles** in respect to the programmed threshold "A", the alarm message in the example on the side appears.

```

PLANNED SERVICE -A-

REMAIN CYCLES 0999
PLEASE CALL SERVICE

```

Once threshold "A" has been reached, the alarm message changes to the following:

```

PLANNED SERVICE -A-

LIMIT REACHED
PLEASE CALL SERVICE

```

If no maintenance operation is executed, the message indicated above remains until the subsequent threshold "B" alarm is reached:

```

PLANNED SERVICE -B-

REMAIN CYCLES 1000
PLEASE CALL SERVICE

```

Once threshold "B" has been reached, the alarm message changes to the following:

```

PLANNED SERVICE -B-

LIMIT REACHED
PLEASE CALL SERVICE

```

If no maintenance operation is executed, the message indicated above remains until the subsequent threshold "C" alarm is reached:

```

PLANNED SERVICE -C-

REMAIN CYCLES 1000
PLEASE CALL SERVICE

```

Once threshold "C" has been reached, the alarm message changes to the following:

```

PLANNED SERVICE -C-

LIMIT REACHED
PLEASE CALL SERVICE

```

The system also displays the installation date of the machine (or the date of the last intervention) with the date for required maintenance.

Two weeks prior to reaching the programmed threshold, the following message appears on the display:

```

TOTAL CYCLES :   WWWWW

REMAIN 15 DAY
PLEASE CALL SERVICE

```

Once the date of required assistance is reached, the following message appears on the display:

```

TOTAL CYCLES :   WWWWW

LIMIT REACHED
PLEASE CALL SERVICE

```



For alarm programming, contact the technical assistance.

14.4 Grinders wear check

If enabled, this feature displays a message to warn the user when it is necessary to replace the coffee grinder blades.

The appears when the amount in kg of coffee used reaches the programmed limit.

The message will remain on the display and blink 10 seconds every minute in the selection standby phase or in the programming standby phase.

0,7 Bar	Press 3,5
8:30	14-MAY-2010
Humidity 38%	P 85%
REPLACEMENT BLADES	

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

The count can be reset at any time (also before the alarm is engaged) by a technician.

For the programming, contact the technical assistance.



The system operates only if the machine is paired with a single grinder.

15 Suggestions on how to obtain a good cup of coffee

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

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

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

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

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

Be sure to carry out regular cleaning and maintenance.

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

If the type of coffee will be changed, it is recommended that you contact the Technical Support Service for the water temperature adjustment.

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

16 List of hazards

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

The appliance must be connected to an efficient grounding system

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

Do not use running water for washing

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

Do not touch the dispenser unit

The high temperature of the dispenser unit may cause burns. Avoid contact of the dispenser unit with the hands or other parts of the body.

Be careful of the steam and hot water nozzles

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

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

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

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

Never work on the hydraulic system before having emptied it

All work regarding the hydraulic system and the related boiler is to be avoided when there is still water and pressure in the system. Thus you must empty it beforehand by closing the mains tap and dry-running the delivery group for a short time. Switch off the machine and turn on all the steam and water taps. When the pressure is zero, empty the boiler completely by unscrewing the special pipe fitting located on the lower part of boiler.

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

Use of the appliance

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

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

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

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

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

17 Display indications

GR.X FLOW TOO FAST
CONSULT THE HANDBOOK

- Coarse grinding: reduce the grinding degree.
- Short coffee dose: adjust the dose on the grinder-doser.
- Ground coffee too old: use fresh-ground coffee.
- Ambient humidity lower than usual: slightly reduce the grinding degree.

GR.X FLOW TOO SLOW
CONSULT THE HANDBOOK

- Fine grinding: increase the grinding degree
- Long coffee dose: adjust the dose on the grinder-doser
- Ambient humidity higher than usual: slightly increase the grinding degree
- Hydraulic circuit obstructed: contact the Technical Support Service

GROUP WASHING

- The group washing needs to be carried out as indicated in paragraph 13.

ENERGY SAVING

- All the groups including the services boiler is in energy savings phase. To reactivate the unit, press and hold for 5 seconds the button "**PROG/STOP**" for each group.

+ flashing of the STOP/PROG LEDs

-- OFF --

- The machine is off in automatic mode. You cannot reactivate the machine, you must wait until the set time.

The LED of the STOP/PROG key remains lit constantly.

- Delivery group off.

The LED of the STOP/PROG key is flashing

- One or more delivery groups (but not all) are in stand-by.

! If indications other than those indicated above should appear or if the machine presents any type of failure, turn the machine off and contact the Technical Support Service. Any repairs that are not carried out by an authorised service centre, in addition to compromising the machine's safety, may seriously damage the equipment and render the guarantee null and void.

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l.

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

Tel. +39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657

www.astoria.com - info@astoria.com

Cod. 02000521 - Rev. 01 - 09/2014