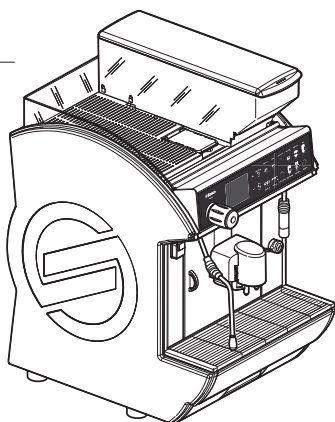


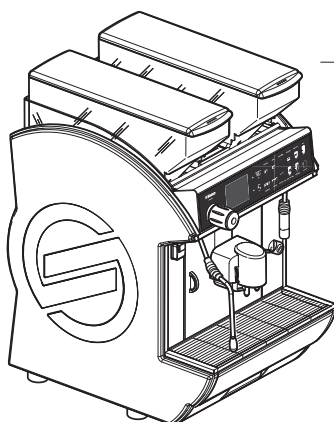


Automatic Machine for Espresso Coffee

IDEA RST



Type: CAP020/A/B



Type: CAP020B 2M

OPERATION AND MAINTENANCE

ES

NL

PT

PL

KR

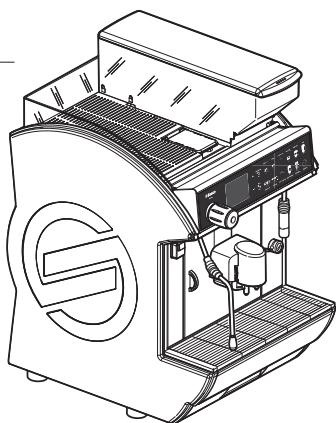


ESPAÑOL	3
NEDERLANDS	60
PORTUGUES	117
POLSKI	174
한국어	231

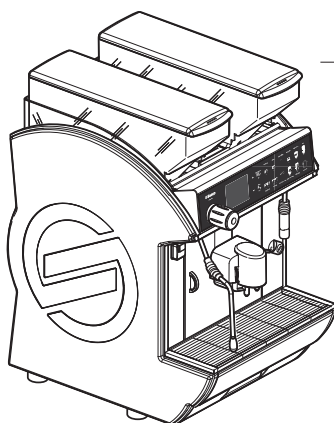


Máquina automática para café exprés

IDEA RST



Type: CAP020/A/B



Type: CAP020B 2M



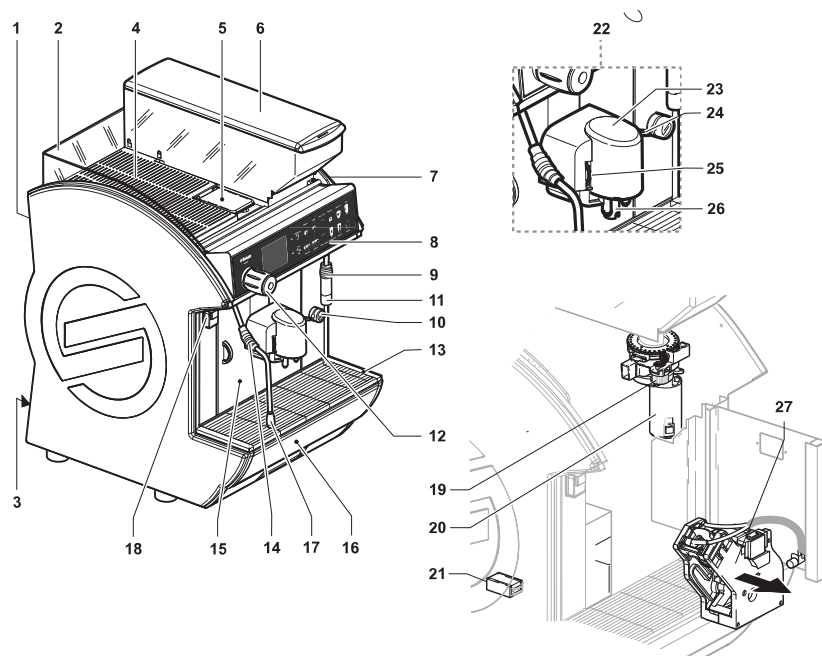
ATENCIÓN: Este manual de instrucciones está dirigido únicamente a personal adecuadamente especializado.

USO Y MANTENIMIENTO

ES

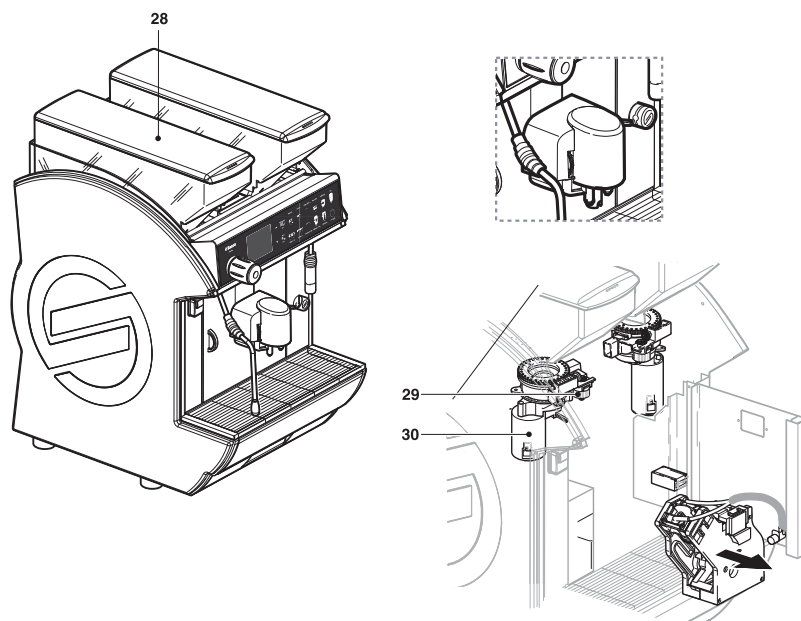
COMPONENTES PRINCIPALES

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA



1	Panel izquierdo	15	Puerta
2	Cobertura de protección de tazas	16	Cajón de recogida de posos
3	Panel trasero	17	Tubo de suministro de vapor (excepto modelo COFFEE)
4	Superficie calentatazas	18	Interruptor general
5	Puerta para café premolido (excepto mod. CAPPUCCINO USA)		"I": Funciones eléctricas habilitadas - Máquina activada - Piloto luminoso encendido.
6	Contenedor de café en grano derecho		"O": Funciones eléctricas deshabilitadas - Máquina apagada - Piloto luminoso del botón "I" apagado.
7	Panel derecho	19	Mando de regulación del molido derecho
8	Panel de mandos	20	Grupo molinillo de café derecho
9	Protección de goma	21	Contador de impulsos mecánico
10	Pinza de bloqueo tubo (modelo CAPPUCCINO)		Muestra la cantidad de suministros efectuados por la máquina.
11	Tubo de suministro de agua caliente (excepto mod. COFFEE)	22	Grupo de café
12	Mando de suministro de vapor (excepto mod. COFFEE)	23	Cubierta del grupo de café
	En el sentido de las agujas del reloj: chorro de vapor abierto	24	Regulación de la espuma de leche (mod. CAPPUCCINO)
	En el sentido contrario a las agujas del reloj: chorro de vapor cerrado	25	Regulación de la temperatura (mod. CAPPUCCINO)
13	Bandeja de goteo	26	Salida de leche (modelo CAPPUCCINO)
14	Protección de goma contra quemaduras tubo de vapor	27	Grupo de café

Mod. DUO



28	Contenedor de café en grano izquierdo
29	Mando de regulación del molido izquierdo
30	Grupo molinillo de café izquierdo

NORMAS DE SEGURIDAD

- ⚠ Solo para uso profesional.
- ⚠ Este aparato de tipo profesional no es apto para ser instalado en el exterior. No colocarlo en locales donde la temperatura sea inferior a 2 °C o superior a 32 °C ni en sitios especialmente húmedos o polvorientos.
- ⚠ El aparato no es idóneo para la instalación en lugares en que puedan usarse chorros de agua.
- ⚠ Asegurarse de instalar el aparato sobre una superficie plana capaz de soportar su peso (consultar el apartado “Datos técnicos”) y dejando una zona libre de al menos 30 cm en torno a la máquina.
- ⚠ Queda prohibido: utilizar chorros de agua para la limpieza.
- ⚠ El aparato únicamente debe instalarse en un lugar donde pueda ser supervisada por personal cualificado.
- ⚠ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimiento, siempre que estén supervisados o hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y entiendan los riesgos asociados.
- ⚠ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ⚠ La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.

- ⚠ Antes de proceder a la conexión del aparato a la red hídrica, consultar y respetar todas las normas nacionales aplicables.
- ⚠ En caso de sustitución de los tubos de carga, utilizar el set de tubos nuevos suministrado con el aparato y no reutilizar el set de tubos viejos.
- ⚠ Si el cable de alimentación está dañado, con el fin de evitar cualquier riesgo, deberá ser sustituido por el fabricante, por su servicio de asistencia técnica o por personal cualificado.
- ⚠ El acceso a las partes internas está restringido a las personas que conozcan el aparato y tengan una suficiente experiencia, en particular en materia de seguridad e higiene.
- ⚠ Se aconseja instalar un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente diferencial nominal no superior a 30 mA.
- ⚠ No efectuar la limpieza interna de la máquina con tensión de corriente o con el enchufe conectado, ni utilizar chorros de agua o detergentes.
- ⚠ Conectar el aparato a una conducción de agua potable cuya presión esté comprendida entre 0,15 MPa y 0,8 MPa (1,5 y 8 bar); consultar la placa de datos.

ÍNDICE

COMPONENTES PRINCIPALES	4	11 RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	57
1 INTRODUCCIÓN AL MANUAL	9	12 ALMACENAJE - ELIMINACIÓN	58
1.1 PREÁMBULO	9	12.1 CAMBIO DE LUGAR	58
1.2 SIMBOLOGÍA UTILIZADA	11	12.2 INACTIVIDAD Y ALMACENAJE	58
2 INFORMACIÓN ACERCA DE LA MÁQUINA	12	13 INSTRUCCIONES PARA LA ELIMINACIÓN DEL APARATO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL	59
2.1 INFORMACIÓN PARA EL USUARIO	12		
2.2 USO PREVISTO DEL APARATO	12		
2.3 IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA	13		
2.4 DATOS TÉCNICOS	14		
3 SEGURIDAD	15		
3.1 PREÁMBULO	15		
3.2 NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD	15		
3.3 COMPETENCIAS DE LOS OPERADORES	16		
3.4 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD	17		
3.5 RIESGOS RESIDUALES	17		
4 MANIPULACIÓN Y ALMACENAJE	18		
4.1 DESCARGA Y MANIPULACIÓN	18		
4.2 ALMACENAJE	18		
5 INSTALACIÓN	19		
5.1 ADVERTENCIAS	19		
5.2 DESEMBALAJE Y COLOCACIÓN	20		
5.3 CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA	21		
5.4 CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA	22		
6 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS	25		
6.1 MANDOS	25		
7 APROVISIONAMIENTOS Y PUESTA EN SERVICIO	28		
7.1 APROVISIONAMIENTO DE CAFÉ EN GRANO	28		
7.2 APROVISIONAMIENTO DE CAFÉ PREMOLIDO	28		
7.3 REGULACIÓN DE LA ESPUMA	28		
7.4 REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA	29		
7.5 REGULACIÓN DEL GRADO DE MOLIDO	29		
7.6 PRIMER ENCENDIDO DE LA MÁQUINA	30		
7.7 LAVADO DE LAS PARTES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS	30		
7.8 USO DEL APARATO	30		
8 MENÚ DE PROGRAMACIÓN Y MANTENIMIENTO	31		
8.1 DESCRIPCIÓN DE LOS BOTONES DURANTE LAS FASES DE PROGRAMACIÓN	31		
8.2 MENÚ DE PROGRAMACIÓN	32		
9 FUNCIONAMIENTO Y USO	42		
9.1 ESTADOS DE LA MÁQUINA	42		
9.2 ENCENDIDO MANUAL	42		
9.3 ENCENDIDO AUTOMÁTICO PROGRAMADO	43		
9.4 ENCENDIDO TEMPORAL ESTANDO LA MÁQUINA EN STAND-BY	43		
9.5 SELECCIÓN DE LAS BEBIDAS	43		
9.6 VAPOR	46		
9.7 PROGRAMACIÓN DE LOS BOTONES DE SUMINISTRO	47		
9.8 MENSAJES DE LA PANTALLA	47		
9.9 APAGADO DE LA MÁQUINA	48		
10 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	49		
10.1 NOTAS GENERALES PARA UN CORRECTO FUNCIONAMIENTO	49		
10.2 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ORDINARIO	50		
10.3 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO	54		

I INTRODUCCIÓN AL MANUAL

I.1 Preámbulo

 El presente manual es parte integrante de la máquina y, como tal, deberá conservarse en un lugar conocido y de fácil acceso, en buenas condiciones, durante toda la vida operativa de la máquina (incluidos los traspasos de propiedad que pudieran efectuarse). Su finalidad es la de transmitir la información necesaria para el uso competente y seguro de la máquina.

 En caso de pérdida o deterioro del presente manual, solicitar una copia a un Centro de asistencia técnica autorizado, especificando el modelo y el año de fabricación.

 Los Centros de asistencia técnica autorizados están asimismo a disposición para cualquier aclaración técnica, información acerca del funcionamiento, asistencia técnica y suministro de piezas de recambio.

 Los temas tratados están exclusivamente destinados a usar la máquina en condiciones de seguridad para las personas, la máquina y el entorno, interpretando un elemental diagnóstico de las averías y las condiciones de funcionamiento anómalo y desempeñando unas sencillas tareas de comprobación y mantenimiento, en estricto cumplimiento de las prescripciones objeto de las páginas que siguen y de las normas de seguridad y salud vigentes.

-  Antes de cualquier intervención, leer atentamente y cerciorarse de haber entendido correctamente el contenido del presente manual.
-  El uso de la máquina por varios usuarios (individualmente) exige, por parte de cada uno de ellos, la absoluta necesidad de estudiar atentamente el manual de instrucciones.
-  El fabricante se reserva el derecho a realizar mejoras y modificaciones de los modelos objeto de este manual sin previo aviso.
-  Para cuestiones particulares, dirigirse al distribuidor o al importador del país en cuestión (si existen) o bien directamente al fabricante.
-  Todos los derechos del presente manual están reservados a Saga Coffee S.p.A. Queda terminantemente prohibida toda reproducción o divulgación, total o parcial, sin la debida autorización por escrito.
-  Consultar siempre este documento antes de proceder a cualquier operación.

Fabricante: SaGa Coffee S.p.A.
Località Casona, 1066 - 40041 Gaggio Montano
Bologna, Italy

Este artículo ha sido fabricado por SaGa Coffee S.p.A. y se ha comercializado bajo su responsabilidad. SaGa Coffee S.p.A. es el garante del producto. Saeco es una marca registrada de Koninklijke Philips N.V., cuyo uso se ha autorizado mediante una licencia emitida por Koninklijke Philips N.V.

I.2 Simbología utilizada

Este documento contiene distintos tipos de advertencias, con el objetivo de señalar los distintos niveles de peligro o de competencias.

Junto al símbolo aparece un mensaje que explica los procedimientos y ofrece información útil.

Atención

Información concerniente a la seguridad del usuario y la integridad de la máquina.

Prohibición

Se utiliza para destacar acciones/operaciones que no se deben realizar.

Importante

Llama la atención sobre un tema de especial importancia.

Máquina apagada

Las operaciones en cuestión deben efectuarse con la alimentación de energía eléctrica cortada.

Usuario

Intervenciones que son competencia del usuario de la máquina.

Encargado del mantenimiento técnico

Operaciones que son competencia exclusivamente del personal encargado del mantenimiento extraordinario y de las reparaciones.

2 INFORMACIÓN ACERCA DE LA MÁQUINA

2.1 Información para el usuario



La máquina debe instalarse en un lugar iluminado, protegido y seco, sobre una superficie de trabajo capaz de soportar su peso.

Para garantizar el correcto funcionamiento y la fiabilidad de la máquina a lo largo del tiempo, recomendamos lo siguiente:

- temperatura ambiente: de +2 °C a +32 °C;
- humedad máxima permitida: 80 % (sin condensación).

Para tipos de instalaciones especiales, no previstas en este documento, dirigirse al distribuidor, al importador representante en su país o, de no ser posible ponerse en contacto con ellos, al fabricante.

En caso de necesidad, dirigirse al distribuidor o al importador del país en cuestión o bien directamente al fabricante en caso que no exista ningún importador.

El servicio de asistencia al cliente del fabricante está a disposición para la aclaración de cualquier duda acerca del correcto funcionamiento.

Si el cable de alimentación se daña, debe ser sustituido por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o bien, en todo caso, por una persona con una cualificación similar.

El CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO está a disposición para cualquier aclaración e información relativa al funcionamiento del aparato y para atender cualquier solicitud de piezas de recambio o asistencia técnica.

El fabricante se reserva el derecho a realizar modificaciones en el aparato sin previo aviso.

Todos los derechos de reproducción del presente manual están reservados al fabricante.

El encargado del mantenimiento técnico está obligado a conocer y respetar estrictamente, desde el punto de vista técnico, las advertencias de seguridad contenidas en este manual, de tal modo que las operaciones de instalación, puesta en funcionamiento, uso y mantenimiento se puedan realizar en condiciones de seguridad.

2.2 Uso previsto del aparato

Las máquinas objeto del presente manual están diseñadas, fabricadas y protegidas para el suministro automático (programable) de bebidas:

- a base de café en grano molido al instante;
- a base de café premolido (excepto modelos DUO y AMERICA);
- a base de leche y café en grano molido al instante (modelos CAPPUCCINO y CAPPUCCINO USA).
- agua caliente y vapor de agua (excepto modelo COFFEE) para la preparación y el calentamiento de bebidas;
- leche caliente (modelos CAPPUCCINO y CAPPUCCINO USA).

Cualquier otro uso se considerará inapropiado y, por tanto, peligroso.



No introducir en el aparato productos potencialmente peligrosos debido a temperaturas no adecuadas.



En caso de uso inapropiado, la garantía quedará anulada y el fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por los daños causados a personas y/o bienes.

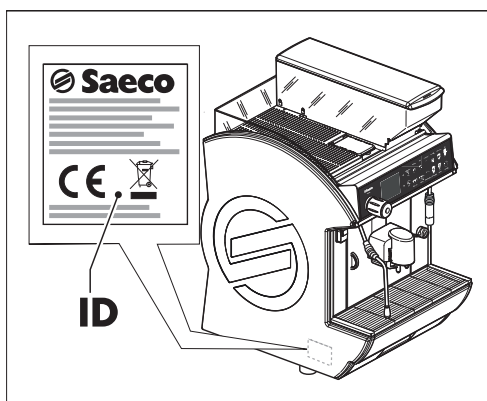


También se considera uso inapropiado:

- cualquier uso diferente del previsto y/o con técnicas distintas a las indicadas en este documento;
- cualquier intervención en el aparato contraria a las indicaciones que aparecen en este manual;
- cualquier alteración de componentes y/o dispositivos de seguridad no aprobada previamente por el fabricante o realizada por personal no autorizado para dichas operaciones;
- cualquier colocación del aparato en un lugar que no se ajuste a lo previsto en este manual.

2.3 Identificación de la máquina

La máquina está identificada por el nombre del modelo y el número de serie que se encuentran en la placa de datos.



En la placa de datos se indica lo siguiente:

- nombre del fabricante;
- marcados de conformidad;
- modelo;
- n.º de serie;
- año y mes de fabricación;
- tensión de alimentación (V);
- frecuencia de alimentación (Hz);
- potencia eléctrica consumida (W);
- número de fases de la línea eléctrica (PH);
- presión admitida en la red hídrica (MPa);
- código de la máquina.



Queda terminantemente prohibido manipular o modificar la placa de datos.

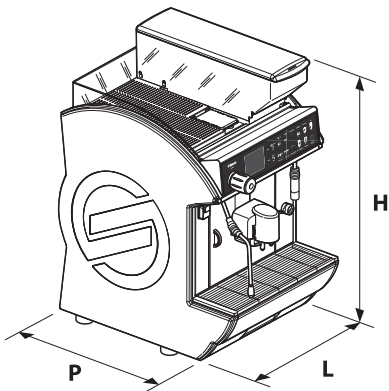


Para cualquier solicitud al servicio técnico, consultar siempre dicha placa y comunicar los datos especificados en la misma.



En caso de pedidos a los Centros de Asistencia Autorizados, indicar modelo y número de serie.

2.4 Datos técnicos

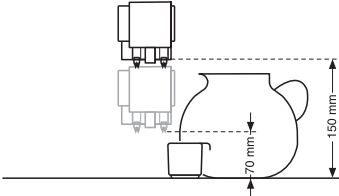
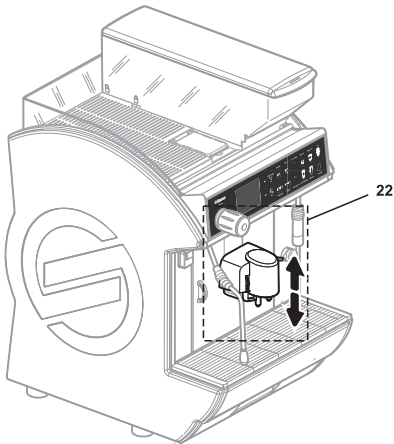


Dimensiones (long. x alt. x prof.)		410 x 695 x 550 mm
Tensión de alimentación		230 V/400 V 2N
Longitud del cable de alimentación		1 500 mm
Potencia absorbida	Mod. LUXE	consultar la placa de datos
	Mod. COFFEE	consultar la placa de datos
	Mod. CAPPUCCINO	consultar la placa de datos
	Mod. DUO	consultar la placa de datos
	Mod. CAPPUCCINO USA	consultar la placa de datos
Presión de la red hídrica		ver placa de datos de presión
Nivel de presión acústica ponderada A		inferior a 70 dB
Peso	Mod. LUXE	53 kg
	Mod. COFFEE	45 kg
	Mod. CAPPUCCINO	54 kg
	Mod. DUO	58,5 kg
	Mod. CAPPUCCINO USA	54 kg
Capacidad del contenedor de café		2 kg

NOTA

Las máquinas permiten la programación de la dosificación de todos los tipos de suministro. La mayor parte de los componentes eléctricos está alimentada con 24 Vcc.

Grupo de café

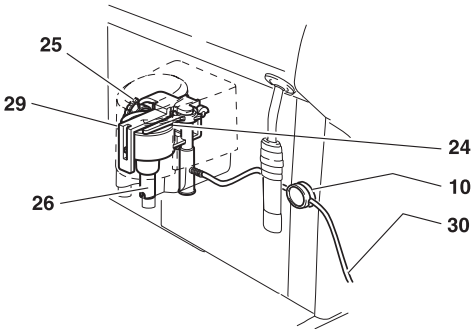


22 Grupo de café

La posición de este grupo puede modificarse en función de la altura del recipiente utilizado. Es posible subir o bajar la salida de café.

De esta manera, se pueden obtener diversas alturas de suministro.

Grupo Cappuccinatore



El grupo Cappuccinatore está compuesto por:

- 10 pinza de bloqueo tubo
- 24 regulación de la calidad de la espuma
- 25 Regulación de la temperatura
- 26 salida de leche
- 29 Cappuccinatore
- 30 tubo de aspiración de la leche

3 SEGURIDAD

3.1 Preámbulo

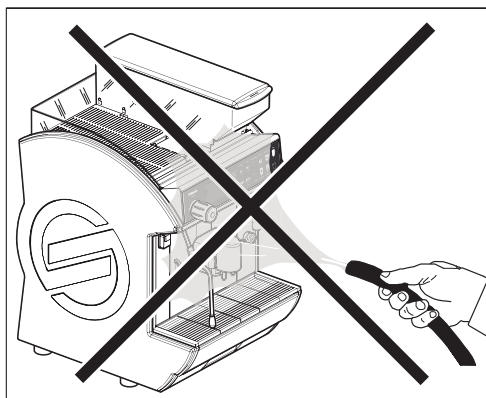
En cumplimiento de las normas vigentes, la empresa SaGa Coffee posee en sus establecimientos un expediente técnico correspondiente al aparato Idea RST, en observancia de las normas de diseño indicadas a continuación:

- | | |
|----------------|-----------------|
| - EN 55014 | - EN 61000-4-4 |
| - EN 6100-3-2 | - EN 61000-4-5 |
| - EN 61000-3-3 | - EN 61000-4-11 |
| - EN 61000-4-2 | - EN 60335-2-75 |
| - EN 61000-4-3 | - EN 60335-1 |

3.2 Normas generales de seguridad

Queda prohibido:

- desactivar las medidas de seguridad del aparato;
- intervenir en el aparato para operaciones de mantenimiento sin desconectar previamente el cable de alimentación eléctrica;
- instalar el aparato en el exterior. Es oportuno instalarlo en locales secos, en los que la temperatura no pueda descender jamás por debajo de 2 °C para evitar su congelación;
- usar el aparato con fines distintos a los indicados en el contrato de venta y en este documento;
- conectar el aparato a la red eléctrica utilizando tomas múltiples o adaptadores;
- utilizar chorros de agua para la limpieza.



Es obligatorio:

- comprobar la conformidad de la línea eléctrica de alimentación;
- utilizar repuestos originales;
- leer atentamente las instrucciones indicadas en este documento y en las documentaciones adjuntas;
- utilizar equipos de protección individual durante las operaciones de instalación, ensayo y mantenimiento.
- Utilizar un nuevo kit de juntas cada vez que se desconecte y conecte de nuevo la máquina a la instalación hídrica.

Precauciones que han de tomarse para prevenir errores humanos:

- sensibilizar a los operadores sobre los problemas vinculados a la seguridad;
- manipular el aparato, tanto embalado como desembalado, en condiciones de seguridad;
- conocer en profundidad los procedimientos de instalación del aparato, su funcionamiento y sus límites;
- desguazar el aparato en condiciones de seguridad y en cumplimiento de las normas vigentes para la protección de la salud de los trabajadores y del medio ambiente.

 Para evitar que posibles residuos de mecanizado puedan entrar en contacto con las bebidas, antes de la puesta en funcionamiento definitiva de la máquina suministrar alrededor de 0,5 l de agua por cada uno de los conductos de suministro. No consumir las bebidas suministradas hasta no haber realizado dicha operación.

 El aparato no es idóneo para la instalación en lugares en que puedan usarse chorros de agua.

 El aparato únicamente debe instalarse en un lugar donde pueda ser supervisada por personal cualificado.

 En caso de avería o mal funcionamiento, dirigirse exclusivamente al personal cualificado del servicio técnico.

 El fabricante no asume ninguna responsabilidad por posibles daños causados a personas o bienes como consecuencia del incumplimiento de las normas de seguridad descritas en este punto.

3.3 Competencias de los operadores

Por motivos de seguridad, distinguimos dos tipos de encargados con competencias distintas:

Usuario

Persona encargada exclusivamente del uso y el cuidado del aparato. El usuario puede: poner en funcionamiento el aparato, configurar los parámetros de trabajo, apagar el aparato, realizar el aprovisionamiento, vaciar las bandejas y limpiar la parte exterior del aparato. En caso de que detecte algún funcionamiento defectuoso del aparato, deberá solicitar la intervención del encargado del mantenimiento técnico.

 El usuario no está autorizado a realizar ninguna de las operaciones que este manual define como competencia del encargado del mantenimiento técnico.

Encargado del mantenimiento técnico

Persona encargada de las operaciones de instalación, regulación, puesta a punto y, de forma más general, del mantenimiento del aparato.

 El acceso a las partes internas está restringido a las personas que conozcan el aparato y tengan una suficiente experiencia, en particular en materia de seguridad e higiene.

3.4 Dispositivos de seguridad

 Las máquinas objeto del presente manual se han fabricado de conformidad con las normativas europeas específicas en vigor y, por tanto, todas sus partes potencialmente peligrosas están protegidas.

- Las sobrepresiones que se pudieran generar en la instalación hídrica destinada a la producción de vapor y agua caliente son interceptadas por 3 válvulas de seguridad.
- Un termostato impide que en las calderas se produzcan sobrecalentamientos.
- La posición del cajón de recogida de posos y de la puerta (consultar el apartado "Componentes principales") está controlada por 2 microinterruptores que determinan la detención del funcionamiento de la máquina si uno de los componentes no está correctamente posicionado (en ese caso, en la pantalla aparecerá la indicación del componente que está fuera de su posición).
- Un contador de impulsos electrónico y otro mecánico memorizan el número de suministros efectuados y permiten la programación del mantenimiento ordinario.

Tubos de suministro de vapor y agua caliente (Excepto modelo COFFEE)

- Los tubos de suministro de vapor y agua caliente poseen protecciones de goma que permiten agarrarlos y orientarlos aunque estén muy calientes (consultar el apartado "Componentes principales").

3.5 Riesgos residuales

 No utilizar recipientes que no hayan sido fabricados con material "para productos alimenticios".

 Las características constructivas de las máquinas objeto del presente manual no permiten proteger al usuario contra el chorro directo de vapor o agua caliente (excepto modelo COFFEE).

 Riesgo de quemaduras.

 Durante el suministro de agua caliente y vapor, no dirigir los chorros hacia uno mismo o terceras personas.

 Agarrar el tubo exclusivamente por las respectivas protecciones contra quemaduras.

 La superficie calentatazas, si está activada, puede estar caliente.

4 MANIPULACIÓN Y ALMACENAJE

4.1 Descarga y manipulación

La descarga del medio de transporte y la manipulación del aparato deben ser llevadas a cabo exclusivamente por personal competente y usando medios idóneos para la carga que se deba manipular.



El aparato debe permanecer siempre en posición vertical.



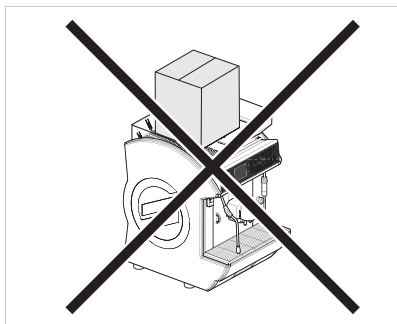
Evitar lo siguiente:

- arrastrar el aparato;
- volcar o acostar el aparato durante el transporte y la manipulación;
- dar sacudidas al aparato;
- dejar el aparato a la intemperie, en sitios húmedos o próximo a fuentes de calor.

4.2 Almacenaje

En caso de que el aparato no se vaya a instalar inmediatamente, sino tras un período de tiempo prolongado, deberá almacenarse en un lugar protegido, de acuerdo con las siguientes disposiciones:

- el aparato debe almacenarse embalado en un ambiente cerrado, seco y con una temperatura comprendida entre 1 °C y 40 °C;
- no colocar otros aparatos o cajas encima del aparato;
- en cualquier caso, es conveniente proteger el aparato contra posibles depósitos de polvo u otros elementos.



5 INSTALACIÓN

5.1 Advertencias

 El aparato no se puede instalar en el exterior. No instalar en locales donde la temperatura sea inferior a +2°C o superior a 32 °C ni en sitios especialmente húmedos o polvorientos. Además, no se puede instalar en locales donde se utilicen chorros de agua para la limpieza o en lugares donde exista peligro de explosiones o incendios.

Antes de proceder al desembalaje del aparato, comprobar que el lugar destinado a su instalación cumpla lo siguiente:

- el punto de conexión (toma eléctrica o interruptor omnipolar) debe estar situado en un punto de fácil acceso para que el usuario, si fuera necesario, pueda desconectar la máquina de la red eléctrica;
- la tensión de la toma de corriente debe corresponderse con la indicada en la placa de identificación.
- la superficie sobre la que se instale NO debe tener una pendiente superior a 2°;

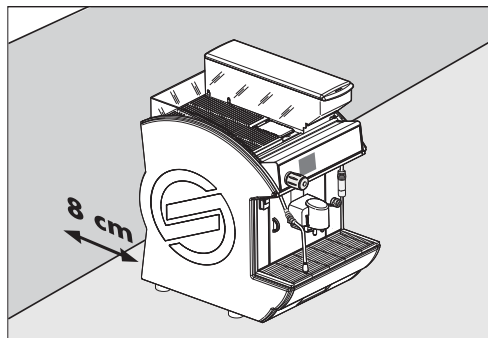
 Verificar que la superficie destinada a la instalación de la máquina tenga las dimensiones y la robustez adecuadas para sostener de manera totalmente segura la máquina.

 Para un correcto y ergonómico uso de la máquina, se aconseja instalar el aparato sobre una superficie de trabajo situada a una altura no inferior a 1 m.

 El aparato debe instalarse sobre una superficie horizontal.

El aparato debe instalarse únicamente en un lugar en que su uso y mantenimiento queden reservados a personal cualificado.

En caso de que se tenga que colocar el aparato cerca de una pared, es necesario dejar un espacio de al menos 8 cm entre el panel trasero y la pared para dejar libre la rejilla de expulsión de aire presente en dicho panel trasero.



5.2 Desembalaje y colocación

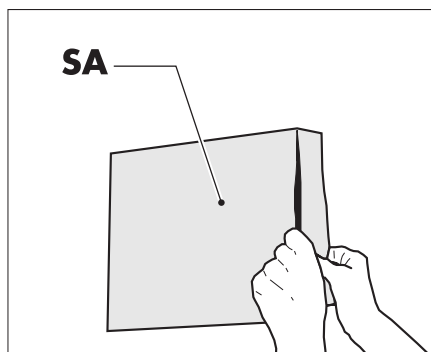
Al recibir el aparato, asegurarse de que no haya sufrido daños durante el transporte o de que el embalaje no se haya abierto para retirar componentes de su interior.

Si se observan daños de cualquier tipo, es necesario notificarlo al transportista y avisar inmediatamente al importador o al distribuidor.

En caso de no haya importadores o distribuidores en el país, ponerse en contacto directamente con el fabricante.

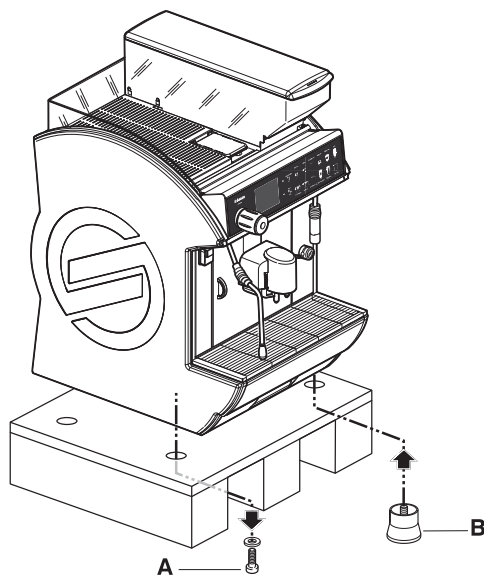
Junto con el aparato se entrega una bolsa llamada "CAJA DE ACCESORIOS", que contiene los siguientes elementos:

- Manual de instrucciones.
- Varios tornillos y chapas.



SA Caja de accesorios

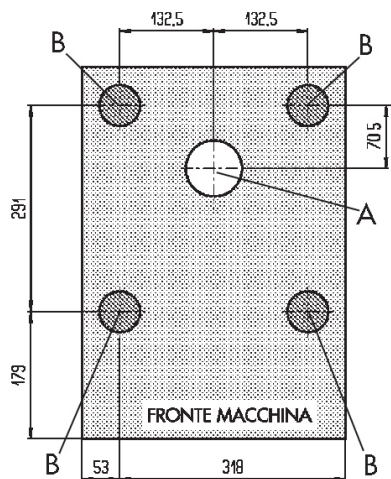
Levantar el palé para poder retirar los tornillos de fijación. Atornillar las 4 patas de soporte.



A Tornillos de fijación
B patas de soporte

Comprobar que la superficie donde se va a apoyar el aparato sea estable.

Realizar en la superficie un orificio de $\varnothing 100$ mm.



A orificio de $\varnothing 100$ mm
B posición óptima de las patas ajustables

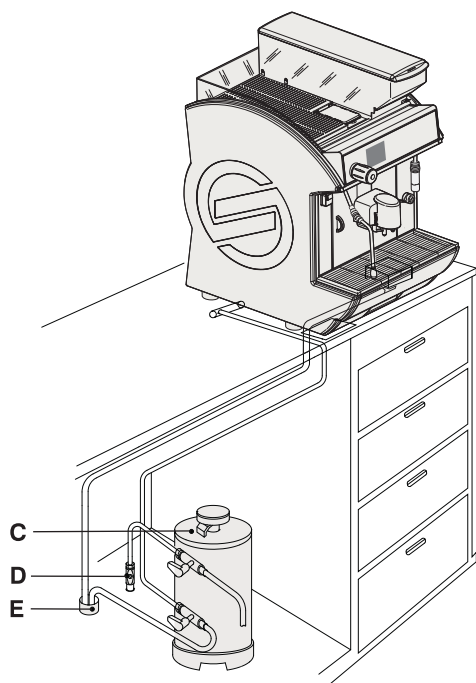
Colocar de manera definitiva la máquina sobre la superficie de apoyo.

Instalar el aparato sobre la superficie y nivelarlo regulando la altura de las patas ajustables.

5.3 Conexión a la red hídrica

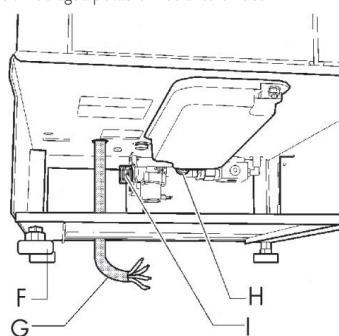
-  Antes de proceder a la conexión del aparato a la red hídrica, consultar y respetar todas las normas nacionales aplicables.
-  Asegurarse de que la red de distribución hídrica sea de agua potable y tenga una presión comprendida entre 0,15 MPa y 0,8 MPa (1,5 y 8 bar).
-  La dureza del agua no debe ser nunca inferior a 8 °F.
-  Es aconsejable alimentar la máquina con agua tratada con un dispositivo de descalcificación, sobre todo en caso de agua con un alto contenido de sales de calcio y magnesio (agua dura).
-  Antes de conectar el depurador a la máquina, realizar un lavado hasta que el agua se presente limpia; proceder entonces a la conexión del depurador a la máquina.
-  El tubo de la red hídrica debe estar certificado con arreglo al estándar IEC 61770.
-  En caso de que la máquina deba cambiarse de lugar es necesario sustituir el conjunto de empalme antiguo por uno nuevo (tubo de conexión a la red hídrica).

- Conectar el depurador a la red hídrica.



- C** Depurador
D Red hídrica
E Conducto de desagüe

- Conectar un tubo de desagüe al racor y fijarlo con una abrazadera de cremallera.
- Conectar (exclusivamente con un tubo y unos racores fabricados con material "para productos alimenticios") la máquina a la red de distribución de agua potable mediante el racor.



- H** racor de desagüe
I racor de distribución
G cable de alimentación eléctrica
F patas de soporte

- Introducir los tubos de desagüe y de carga por el correspondiente orificio (consultar el capítulo "Desembalaje y emplazamiento").

5.4 Conexión a la red eléctrica

⚠ El encargado del mantenimiento técnico, responsable de la instalación de la máquina, deberá asegurarse de que:

- la instalación de alimentación eléctrica cumple las normas de seguridad vigentes;
- la tensión de alimentación se corresponde con la indicada en la placa de datos.

⚠ En caso de dudas, no instalar el aparato y solicitar una inspección detallada de la instalación eléctrica por parte de personal cualificado y habilitado para llevar a cabo estas tareas.

⚠ Asegurarse también de que la instalación eléctrica a la que se va a conectar el aparato pueda soportar la carga máxima requerida e indicada en la placa de datos.

 Comprobar que se pueda acceder con facilidad al enchufe del cable de alimentación, inclusive tras la instalación.

 El punto de conexión (toma eléctrica o interruptor omnipolar) debe estar situado en un punto de fácil acceso para que el usuario, si fuera necesario, pueda desconectar el aparato de la red eléctrica.

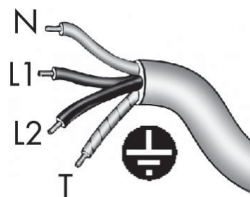
 Si el cable de alimentación se daña, deberá ser sustituido por el encargado del mantenimiento técnico.

- Introducir el cable de alimentación eléctrica por el correspondiente orificio (consultar el capítulo "Desembalaje y emplazamiento").
- Conectar el aparato a la red eléctrica a través del cable de alimentación.

NOTA

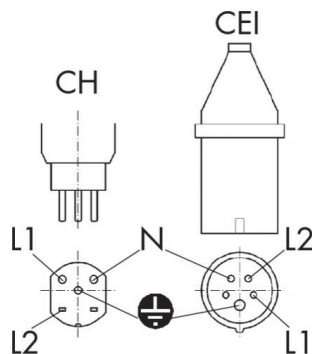
En caso de instalación con corriente bifásica de 400 V, utilizar las fases de tal forma que la máquina sea alimentada a 230 V con corriente monofásica. Para la conexión monofásica de 230 V, solicitar el correspondiente kit de instalación (cód. 1034.R09).

- Cable de alimentación tipo H07RNF con sección de 4x2,5 mm²



N Neutro – Azul
L1 Fase – Marrón
L2 Fase – Negro
T Tierra – Amarillo/verde

- Conexión del enchufe a línea eléctrica bifásica de 400 V 2N~



CH Suiza
 CEI según norma CEI

 En función de las normas vigentes en el país de uso de la máquina, el cable de conexión a la red eléctrica deberá contar bien con un interruptor omnipolar (con apertura mínima de los contactos de 3 mm) o bien con un enchufe conforme a dichas normas.

 El interruptor omnipolar debe ser adecuado para el consumo de la máquina y capaz de interceptar todas las polaridades de la tensión.

 Comprobar que los cables eléctricos de la instalación sean apropiados para el consumo de la máquina.

6 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

6.1 Mandos

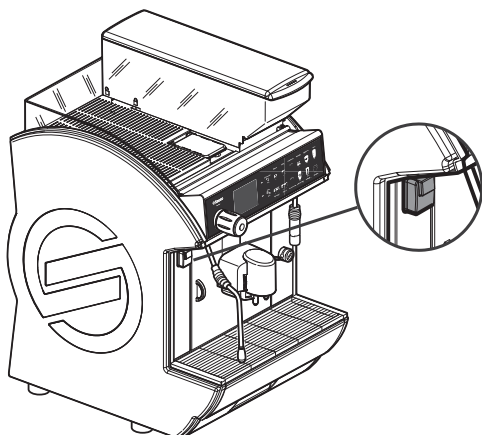
El aparato cuenta con los siguientes mandos:

- Interruptor general
- Panel de mandos

6.1.1 Interruptor general

Con la máquina conectada a la red eléctrica y el interruptor omnipolar en la posición “I”, mediante el interruptor general se pueden obtener las siguientes situaciones:

- Interruptor general en posición “0”, el panel de mandos está apagado.
- Interruptor general en posición “I”, el panel de mandos está encendido.



⚠ El interruptor general en la posición “0” no garantiza la ausencia de corriente en el interior de la máquina.

⚠ Para cualquier operación de limpieza o mantenimiento en el interior de la máquina, desconectarla de la red eléctrica situando el interruptor omnipolar en la posición “0”.

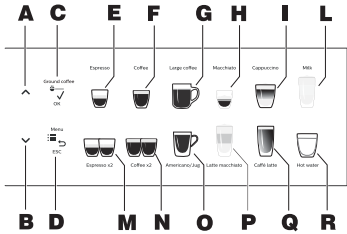
6.1.2 Panel de mandos

El panel de mandos se compone de una serie de botones sensibles al tacto y de una pantalla que muestra los correspondientes mensajes durante las fases de funcionamiento normal, de programación y de mantenimiento.

👉 La función de algunos botones cambia según la fase (normal de suministro o de programación) en que se halle la máquina.



6.1.3 Descripción de los botones en la fase de funcionamiento normal



Al pulsar estos botones se suministran las bebidas programadas o se realizan las funciones requeridas.

BOTÓN		BOTÓN	
A	Botón de selección ARRIBA	G	Large coffee / Ice Americano
B	Botón de selección ABAJO / PowerSteam	O	Americano Jug (1)
C	Café premolido / OK (1)(2)	H	macchiato (3)
D	Menú	P	Latte Macchiato (3)
E	Espresso	I	Capuchino (3)
M	Espresso x2	Q	Caffè Latte (3)
F	Coffee	L	Leche Caliente (3)
N	Coffee x2	R	Agua Caliente (1)

- (1) Secuencia de varios botones descrita en el capítulo "Selección de las bebidas"
- (2) Funciones descritas en el capítulo "Botón OK"
- (3) Bebidas compuestas por leche y café en cualquier combinación posible.

Para modificar los parámetros por defecto, es preciso dirigirse a un centro de asistencia técnica autorizado.

 Las máquinas se entregan programadas con los valores estándares.

6.1.3.1 Botón OK

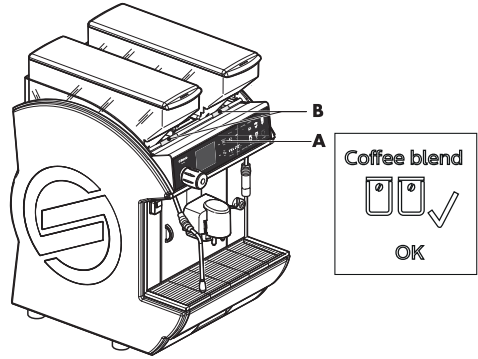
Pulsando el botón OK se selecciona el café premolido o bien el contener de granos de café según la versión de la máquina (excepto mod. Duo).



6.1.3.2 Selección del contenedor

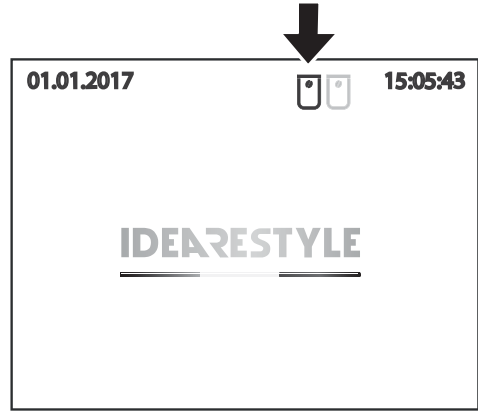
(solo en el mod. DUO)

La versión Duo está equipada con dos contenedores de café y dos molinillos de café. Esto permite duplicar los productos que se pueden suministrar o introducir tipos diferentes de producto. Para seleccionar un contenedor se debe pulsar el botón.



- A botón de selección de contenedor
- B piloto luminoso del contenedor seleccionado

La pantalla, mediante un icono iluminado, indicará el contenedor activo.



 La selección manual del contenedor no es valida en caso de suministro de bebidas con contenedor predefinido.

6.1.3.3 Función tubo de vapor automático

(solo en los modelos con tubo de vapor automático)

Para activar el vapor mediante el tubo de vapor automático, pulsar el botón mostrado en la figura durante 2 segundos.

El suministro de vapor se bloqueará automáticamente al alcanzarse la temperatura configurada.

Es posible detener el suministro del vapor en cualquier momento pulsando nuevamente el botón.

Power steam



Es posible configurar la temperatura de fin de suministro del vapor mediante el menú Configuración de bebidas 19. Autosteam. Alternativamente, es posible configurar la temperatura de fin de suministro sumergiendo el tubo de vapor en la leche o el agua que se desea calentar y manteniendo pulsado el botón mostrado en la figura hasta que se haya alcanzado la temperatura deseada. La temperatura alcanzada en el momento en que se suelte el botón quedará memorizada para los suministros de vapor sucesivos.

Cuando la función Auto Steam esté activada, en la pantalla aparecerá el icono mostrado en la figura.

Dicho icono parpadeará durante la programación de la temperatura.



7 APROVISIONAMIENTOS Y PUESTA EN SERVICIO

7.1 Aprovisionamiento de café en grano

- Retirar la tapa del contenedor.
- Verter el café en grano en el interior del contenedor.
- Volver a poner la tapa en el contenedor.

 Verificar que el café no contiene cuerpos extraños potencialmente dañinos para las muelas.

En la versión “DUO”, el aparato cuenta con dos contenedores de café, por lo que se pueden introducir dos marcas de café diferentes.

7.2 Aprovisionamiento de café premolido

(excepto mod. Cappuccino USA)

 Esta operación solo puede realizarse con la máquina encendida.

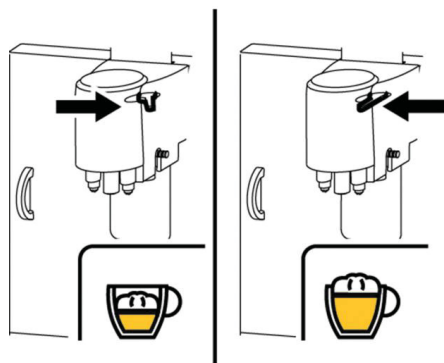
- Pulsar el botón “Ground Coffee”.
- Abrir la puerta para café premolido y verter como máximo 7 gramos de café en polvo.
- Cerrar la puerta.
- Seleccionar la bebida que se desea suministrar.

 No todas las bebidas pueden suministrarse con la dosis de café premolido. Para conocer las combinaciones disponibles, consultar la tabla de suministros del capítulo FUNCIONAMIENTO Y USO.

7.3 Regulación de la espuma

La cantidad de espuma en las bebidas es proporcional al accionamiento de la palanca de regulación.

- Girando la palanca hacia la derecha, se obtiene una mayor cantidad de espuma.
- Girando la palanca hacia la izquierda, se obtiene una menor cantidad de espuma.

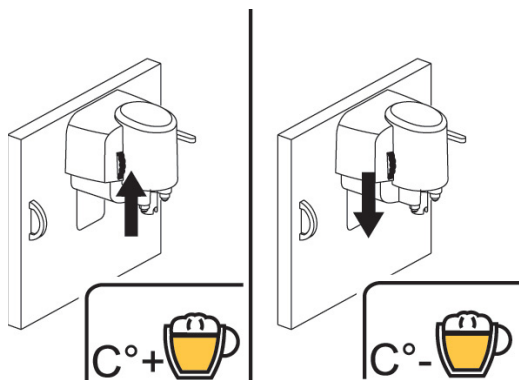


7.4 Regulación de la temperatura

 La leche empleada para el Cappuccinatore se debe mantener y conservar en un aparato refrigerador a una temperatura que no supere los 4 °C y no se debe dejar fuera del frigorífico durante un período superior a 30 minutos.

La temperatura de la leche es proporcional al accionamiento de la palanca de regulación.

- Girando la palanca hacia arriba, se obtiene una temperatura más alta.
- Girando la palanca hacia abajo, se obtiene una temperatura más baja.



7.5 Regulación del grado de molido

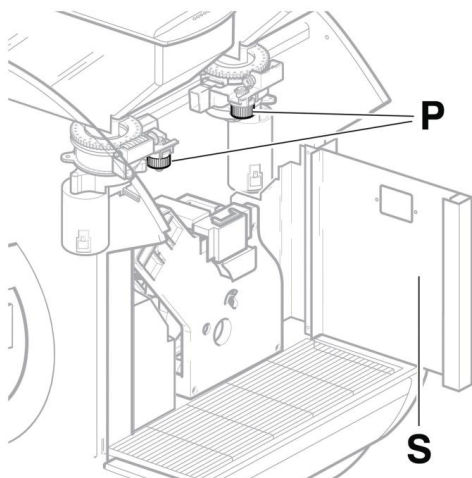
 Independientemente de la mezcla de café, un molido muy fino (índice en valores bajos) aumenta la densidad, la crema de la bebida y el tiempo necesario para el suministro; por el contrario, un molido grueso (índice en valores altos) disminuye la densidad, la crema y el tiempo necesario para el suministro.

 No girar el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el tope, puesto que ello bloquearía las muelas, con el consiguiente bloqueo de la máquina.

 En caso de bloqueo de las muelas debido a cuerpos extraños en la mezcla de café y el consiguiente bloqueo de la máquina (en la pantalla aparecerá: "error molinillo"), contactar con un Centro de asistencia técnica autorizado.

El molido viene configurado de fábrica con los valores estándares, pero es posible modificarlo del siguiente modo:

- Abrir la puerta y girar el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj para obtener un molido más fino (el índice se desplaza hacia un valor bajo) o en el sentido de las agujas del reloj para obtener un molido más grueso (el índice se desplaza hacia un valor alto). Para el ajuste, utilizar la llave de 10 mm que viene como accesorio.



- P** Mando de regulación
S Puerta

7.6 Primer encendido de la máquina

- Comprobar que los componentes extraíbles están montados y que la puerta está cerrada.

De no ser así, al encender la máquina aparecerá en la pantalla la indicación relativa al componente fuera de su posición.

- Realizar los aprovisionamientos (según las instrucciones indicadas en los puntos anteriores) y conectar el enchufe del aparato a la red eléctrica (consultar el apartado “Conexión a la red eléctrica”).
- Situar el interruptor omnipolar en “I”.
- Encender la máquina mediante el interruptor general.

En la pantalla aparecerá: “CALENTANDO, ESPERAR”.

Una vez terminada la fase de calentamiento, en la pantalla aparecerá: “LISTO PARA EL USO”.

- Ajustar la salida de café para obtener la altura adecuada para los recipientes que se vayan a utilizar.
- Colocar uno o dos recipientes debajo de la salida de café.
- Pulsar el botón correspondiente al tipo de bebida preseleccionada.



Si bien todos los botones están programados de fábrica con los valores estándares, es necesario controlar que la bebida obtenida cumple con las características deseadas.



Si así no fuera, programar los botones de suministro (capítulo “Programación de los botones de suministro”).

7.7 Lavado de las partes en contacto con los alimentos

Lavar todas aquellas partes del aparato que entran en contacto con los alimentos.

- Lavarse cuidadosamente las manos.
- Preparar una solución desinfectante antibacteriana a base de cloro (producto de venta en farmacias), siguiendo las indicaciones sobre la concentración del producto.
- Extraer del aparato todos los contenedores de producto.
- Retirar de los contenedores las tapas y las canaletas de producto. Sumergir todo en la solución preparada anteriormente.

7.8 Uso del aparato

Los procedimientos de selección de las bebidas se describen en el capítulo “Funcionamiento y uso”.

8 MENÚ DE PROGRAMACIÓN Y MANTENIMIENTO

 Este capítulo describe cómo configurar o modificar los parámetros de programación del aparato.

 Es necesario leerlo con atención, obrando solamente después de haber comprendido la secuencia exacta de las operaciones que hay que realizar.

8.1 Descripción de los botones durante las fases de programación

Para desplazarse por los menús del aparato, se utilizan los botones que se describen a continuación.

 Durante la programación, los siguientes botones asumen una función distinta a la que tienen normalmente durante el uso de la máquina.



Algunas funciones prevén la programación de uno o varios datos (ya programados con valores estándares).

BOTÓN	Descripción	FUNCIÓN
1	Arriba	Pasar a la opción anterior dentro del mismo nivel de programación; Aumentar el valor del dato que se desea modificar.
2	Abajo	Pasar a la opción siguiente dentro del mismo nivel de programación; Reducir el valor del dato que se desea modificar.
3	OK	Pasar de un nivel del menú al siguiente; Preparar un dato para su modificación; Confirmar un dato o una función.
4	Menú/Esc	Entra en el menú de programación; Confirmar las modificaciones y regresar al nivel anterior del menú hasta salir del mismo.

Para intervenir en los valores de los datos que se desean reprogramar es necesario:

- Seleccionar la función.
- Confirmar la función con el botón "OK".

El cursor se situará debajo del valor que se desea modificar.

- Accionar los botones "Up" o "Down" para cambiar su valor.
- Confirmar el dato modificado con el botón "OK" o "Esc".

8.2 Menú de programación

La estructura del menú de programación se describe en el punto “Estructura del menú de programación”.

Todas las opciones presentes en el menú de programación se describen en el punto “Descripción de los mensajes del menú de programación”.

8.2.1 Acceso al menú de programación



Para entrar en el menú de programación, se debe pulsar el botón que aparece en la figura.
Introducir la contraseña pulsando los botones UP o DOWN para seleccionar un número.
Pulsar OK para confirmar y pasar a la casilla siguiente.
Pulsar ESC para confirmar y salir.

Una vez introducida la contraseña, permanecerá activa durante 5 minutos tras salir del menú.
El apagado de la máquina requiere introducir nuevamente la contraseña en caso de querer acceder al menú.
Tras haber introducido la contraseña, en la pantalla aparecerán las siguientes opciones:

CONFIGURACIÓN GENERAL
Configuración de bebidas
Mantenimiento
Técnico
Menú lavado
PROGRAMACIÓN LECHE
Menú de test

Los menús “Técnico” y “Menú de test” no son accesibles y están reservados al técnico de mantenimiento.

8.2.2 Estructura del menú de programación

CONFIGURACIÓN GENERAL	
Nº OPCIÓN	OPCIÓN DEL MENÚ
1	Idioma
	ITALIANO
	DEUTSCH
	ENGLISH
	FRANÇAIS
	ESPAGNOL
	PORTUGUES
	NEDERLANDS
	한국어
	Polski
2	CALIENTATAZAS %
	0....100%
3	Reloj
3.1.	Hora
3.2.	Fecha
3.3.	FORMATO
4	Horarios On/Off
4.1.	ENCENDIDO AUTOMÁTICO
	Des.
	Act.
4.2.	HORARIO ON 1
4.3.	HORARIO OFF 1
4.4.	HORARIO ON 2
4.5.	HORARIO OFF 2
4.6.	HORARIO ON 3
4.7.	HORARIO OFF 3
4.8.	HORARIO ON 4
4.9.	HORARIO OFF 4
5	Retroil. pantalla
	Pantalla
	20....100%
6	MENSAJES
6.1.	MENSAJE DE MANTENIMIENTO
6.2.	MENSAJE DE DESCALCIFICACIÓN
7	Contraseña usuario
Configuración de bebidas	
Nº OPCIÓN	OPCIÓN DEL MENÚ
1	Café exprés
1.1.	DOSIS DE MOLIDO
	Baja
	Standard
	Alta
1.2	CANTIDAD AGUA
	27...2702
2	Espresso x2
2.1.	DOSIS DE MOLIDO
	Baja
	Standard
	Alta
2.2.	CANTIDAD AGUA
	27...2702
3	coffee
3.1.	DOSIS DE MOLIDO

	Baja
	Standard
	Alta
3.2.	CANTIDAD AGUA
	27...2702
4	Coffee x2
4.1.	DOSIS DE MOLIDO
	Baja
	Standard
	Alta
4.2.	CANTIDAD AGUA
	27...2702
5	LARGE COFFEE
5.1.	DOSIS DE MOLIDO
	Baja
	Standard
	Alta
5.2.	CANTIDAD AGUA
	27...2702
6	AMERICANO/JUG
6.1.	DOSIS DE MOLIDO
	Baja
	Standard
	Alta
6.2.	CANTIDAD AGUA
	27...2702
7	macchiato
7.1.	DOSIS DE MOLIDO
	Baja
	Standard
	Alta
7.2.	CANTIDAD AGUA
	27...2702
7.3.	CANTIDAD LECHE
	3...180
8	Latte Macchiato
8.1.	DOSIS DE MOLIDO
	Baja
	Standard
	Alta
8.2.	CANTIDAD AGUA
	27...2702
8.3.	CANTIDAD LECHE
	3...180
9	Capuchino
9.1.	DOSIS DE MOLIDO
	Baja
	Standard
	Alta
9.2.	CANTIDAD AGUA
	27...2702
9.3.	CANTIDAD LECHE
	3...180
10	Caffè Latte
10.1.	DOSIS DE MOLIDO
	Baja
	Standard
	Alta
10.2.	CANTIDAD AGUA

	27...2702
10.3.	CANTIDAD LECHE
	3...180
11	milk
11.1.	CANTIDAD LECHE
	3...180
12	FLAT WHITE
12.1.	DOSIS DE MOLIDO
	Baja
	Standard
	Alta
12.2.	CANTIDAD AGUA
	27...2702
12.3.	CANTIDAD LECHE
	3...180
13	HOT WATER
13.1.	CANTIDAD AGUA
	24...2487
14	Temperatura
14.1.	Café
	Baja
	Standard
	Alta
14.2.	PRIMER CAFÉ
	Baja
	Standard
	Alta
15	Preinfusión
	Off
	CORTA
	LARGA
16	Progr. agua caliente
	Des.
	Act.
17	BOTÓN LECHE
	Des.
	Act.
18	Mezcla agua caliente
	Des.
	Act.
19	Power Steam
	20...100
Mantenimiento	
Nº OPCIÓN	OPCIÓN DEL MENÚ
1	Enjuague Cappuccinatore
2	LAVADO DEL GRUPO
3	LAVADO DE LA SALIDA DE CAFÉ
3.1.	Habilitar lavado
	Des.
	Act.
3.2.	Temporización lavado
	10...240
4	FILTRO SUAVIZADOR
4.1.	UMBRAL ALARMA
4.2.	UMBRAL STOP
4.3.	CONTADOR ACTUAL
5	Contadores
5.1.	CANTIDAD CAFÉ
5.2.	CANTIDAD AGUA
Técnico	

MENÚ LAVADO	
Nº OPCIÓN	OPCIÓN DEL MENÚ
1	Enjuague Cappuccinatore
2	LAVADO DE LA SALIDA DE CAFÉ
3	LAVADO DEL GRUPO
PROGRAMACIÓN LECHE	
Menú de test	

8.2.3 Descripción de los mensajes del menú de programación

CONFIGURACIÓN GENERAL		
Nº OPCIÓN	PANTALLA	Descripción
1	Idioma	Accionando "OK" desde el menú "IDIOMA" se puede acceder a la selección del mismo.
	ITALIANO	
	DEUTSCH	
	ENGLISH	
	FRANÇAIS	
	ESPAGNOL	
	PORTUGUES	
	NEDERLANDS	
	한국어	
	Polski	
2	CALIENTATAZAS %	(excepto Mod. DUO)
	0....100%	Esta función permite activar la superficie calentatazas regulándola de 0 a 100 % con pasos de 10.
3	Reloj	Función que permite ajustar el reloj y el calendario de la máquina.
3.1.	Hora	
3.2.	Fecha	
3.3.	FORMATO	dd.mm.yyyy o bien mm.dd.yyyy
4	Horarios On/Off	Función que permite programar los horarios de encendido y apagado automáticos de la máquina durante toda la semana.
4.1.	ENCENDIDO AUTOMÁTICO	Activar y desactivar el encendido automático.
	Des.	
	Act.	LMXJVSD - horas - minutos
4.2.	HORARIO ON 1	Confirmar "HORARIOS ON/OFF" y desplazarse mediante los botones "Down" y "Up" por los días de la semana, las horas o los minutos.
4.3.	HORARIO OFF 1	Tras posicionar el cursor sobre los días de la semana, pulsar OK para acceder a la modificación.
4.4.	HORARIO ON 2	Pulsar los botones "Down" y "Up" para seleccionar el día que se desea modificar.
4.5.	HORARIO OFF 2	Pulsar el botón OK para activar (letra del día subrayada) o desactivar (letra no subrayada) el día.
4.6.	HORARIO ON 3	Pulsar el botón "Menú/ESC" para confirmar y salir de la modificación de los días de la semana.
4.7.	HORARIO OFF 3	Tras posicionar el cursor sobre las horas o los minutos, pulsar OK para acceder a la modificación.
4.8.	HORARIO ON 4	Pulsar los botones "Down" y "Up" para modificar el valor.
4.9.	HORARIO OFF 4	Pulsar el botón "Menú/ESC" u "OK" para confirmar y salir de la modificación de los días de la semana.
5	Retroil. pantalla Pantalla	
	20....100%	Esta función permite ajustar la retroiluminación de la pantalla de 20 a 100 %.
6	MENSAJES	Permite editar el número de teléfono de contacto.
6.1.	MENSAJE DE MANTENIMIENTO	Pulsar OK para entrar en el mensaje. Pulsar los botones UP o DOWN para seleccionar un número o el espacio. Pulsar OK para confirmar y pasar a la casilla siguiente.
6.2.	MENSAJE DE DESCALCIFICACIÓN	Pulsar ESC para confirmar y salir.
7	Contraseña usuario	Permite modificar la contraseña del usuario. La contraseña por defecto es 0000.
		Pulsar los botones UP o DOWN para seleccionar un número del código. Pulsar OK para confirmar y pasar a la casilla siguiente. Pulsar ESC para confirmar y salir. En caso de olvidarse de la contraseña, contactar con el Centro de asistencia técnica autorizado.
Configuración de bebidas		

Nº OPCIÓN	PANTALLA	Descripción
1	Café exprés	Para cada bebida, es posible modificar las cantidades de agua y de café molido utilizadas en el suministro y programadas durante la instalación. Confirmando "BAJA" o "ALTA", la dosis disminuye o aumenta l g. Confirmando "ESTÁNDAR", la dosis usada para el suministro es la programada por el encargado del mantenimiento técnico.
1.1.	DOSIS DE MOLIDO	
	Baja	
	Standard	
	Alta	
1.2	CANTIDAD AGUA	
	27...2702	
2	Espresso x2	
2.1.	DOSIS DE MOLIDO	
	Baja	
	Standard	
	Alta	
2.2.	CANTIDAD AGUA	
	27...2702	
3	coffee	
3.1.	DOSIS DE MOLIDO	
	Baja	
	Standard	
	Alta	
3.2.	CANTIDAD AGUA	
	27...2702	
4	Coffee x2	
4.1.	DOSIS DE MOLIDO	
	Baja	
	Standard	
	Alta	
4.2.	CANTIDAD AGUA	
	27...2702	
5	LARGE COFFEE	
5.1.	DOSIS DE MOLIDO	
	Baja	
	Standard	
	Alta	
5.2.	CANTIDAD AGUA	
	27...2702	
6	AMERICANO/JUG	
6.1.	DOSIS DE MOLIDO	
	Baja	
	Standard	
	Alta	
6.2.	CANTIDAD AGUA	
	27...2702	
7	macchiato	En el caso de las bebidas compuestas de café y leche, es posible modificar la cantidad de leche usada en el suministro.
7.1.	DOSIS DE MOLIDO	
	Baja	
	Standard	
	Alta	
7.2.	CANTIDAD AGUA	
	27...2702	
7.3.	CANTIDAD LECHE	
	3...180	
8	Latte Macchiato	
8.1.	DOSIS DE MOLIDO	

	Baja	
	Standard	
	Alta	
8.2.	CANTIDAD AGUA	
	27...2702	
8.3.	CANTIDAD LECHE	
	3...180	
9	Capuchino	
9.1.	DOSIS DE MOLIDO	
	Baja	
	Standard	
	Alta	
9.2.	CANTIDAD AGUA	
	27...2702	
9.3.	CANTIDAD LECHE	
	3...180	
10	Caffè Latte	
10.1.	DOSIS DE MOLIDO	
	Baja	
	Standard	
	Alta	
10.2.	CANTIDAD AGUA	
	27...2702	
10.3.	CANTIDAD LECHE	
	3...180	
11	milk	
11.1.	CANTIDAD LECHE	
	3...180	
12	FLAT WHITE	
12.1.	DOSIS DE MOLIDO	
	Baja	
	Standard	
	Alta	
12.2.	CANTIDAD AGUA	
	27...2702	
12.3.	CANTIDAD LECHE	
	3...180	
13	HOT WATER	
13.1.	CANTIDAD AGUA	
	24...2487	
14	Temperatura	Para cada suministro de café, es posible modificar la temperatura del agua utilizada en el suministro y programada durante la instalación.
14.1.	Café	Confirmando "BAJA", la temperatura disminuye 3 °C.
	Baja	Confirmando "ALTA", la temperatura aumenta 3 °C.
	Standard	Confirmando "ESTÁNDAR", la temperatura es la programada por el encargado del mantenimiento técnico.
	Alta	
14.2.	PRIMER CAFÉ	NOTA
	Baja	La temperatura "primer café" se utiliza para el primer suministro después de haber encendido la máquina.
	Standard	
	Alta	
15	Preinfusión	Esta función permite efectuar una breve pausa en la primera etapa de suministro. Esto puede mejorar la calidad del café ya que, durante la pausa, se lleva a cabo una infusión con la primera parte de agua recibida. Confirmando:

	Off	"OFF", no se efectúa la preinfusión.
	CORTA	"CORTA", se obtiene la "preinfusión" programada por el encargado del mantenimiento técnico.
	LARGA	"LARGA", se obtiene la "preinfusión" aumentada en un l s.
16	Progr. agua caliente	Con esta función es posible modificar el funcionamiento del botón de agua caliente.
	Des.	Estando "DESACTIVADA", al pulsar el botón, el agua caliente se suministra de forma continua hasta que se vuelva a pulsar el botón.
	Act.	Estando "ACTIVADA", al pulsar el botón, el agua caliente se suministra con arreglo a las dosis y los modos preconfigurados.
17	BOTÓN LECHE	Con esta función es posible modificar el funcionamiento del botón de leche caliente.
	Des.	Estando "DESACTIVADA", al pulsar el botón, la leche caliente se suministra de forma continua hasta que se vuelva a pulsar el botón.
	Act.	Estando "ACTIVADA", al pulsar el botón, la leche caliente se suministra con arreglo a las dosis preconfiguradas.
18	Mezcla agua caliente	Durante el suministro de los distintos tipos de bebidas, la máquina añade una cierta cantidad de agua caliente según la programación efectuada. Confirmando:
	Des.	"DESACTIVADA", a la bebida NO se le añade agua caliente.
	Act.	"ACTIVADA", se efectúa la mezcla. NOTA Con la función desactivada, los valores programados no sufrirán modificaciones y se volverán a utilizar al reactivarla.
19	Power Steam	Es posible configurar la temperatura de fin de suministro del vapor.
	20...100	
Mantenimiento		
Nº opción	PANTALLA	Descripción
1.	Enjuague Cappuccinatore	Función que permite el suministro de una cantidad de vapor para evitar la formación de sedimentos en el Cappuccinatore.
2.	LAVADO DEL GRUPO	Función que permite realizar el lavado del grupo de café utilizando las correspondientes pastillas.

	Seguir las instrucciones	(Para más información acerca de las pastillas, contactar con el Centro de asistencia técnica autorizado). Procedimiento: El proceso comienza por "LAVADO DEL GRUPO" Pulsar el botón "Enter"; la pantalla mostrará: "INTRODUCIR PASTILLA EN EL GRUPO" Retirar el grupo de café; la pantalla mostrará: "INTRODUCIR GRUPO" Introducir la pastilla en el interior del grupo de café y volver a colocar el grupo en su sitio; la pantalla mostrará: "CERRAR LA PUERTA" Cerrar la puerta; la pantalla mostrará: "LAVADO EN CURSO" La máquina dará inicio al ciclo de lavado; una vez finalizado, en la pantalla aparecerá "QUITAR EL GRUPO Y LAVAR CON AGUA" Retirar el grupo de café; la pantalla mostrará: "INTRODUCIR GRUPO" Lavar el grupo con agua corriente. Volver a colocar el grupo de café en su sitio; la pantalla mostrará: "CERRAR LA PUERTA" Cerrar la puerta; la pantalla mostrará: "LAVADO COMPLETADO, PULSAR OK" Pulsar el botón "OK" para salir definitivamente del menú; la máquina ya está lista para ser usada
3.	LAVADO DE LA SALIDA DE CAFÉ	Función que permite el suministro de una mínima cantidad de agua caliente (unos 5 cc) para evitar la formación de sedimentos en la salida de café. Este lavado se efectúa de forma automática tras el tiempo programado (20 - 240 minutos) desde el último suministro.
3.1.	Habilitar lavado	Confirmando:
	Des.	"DEACTIVAR":
	Act.	la máquina no realiza ningún lavado.
		"ACTIVAR":
		la máquina realiza el lavado.
3.2.	Temporización lavado	Sirve para configurar el tiempo que transcurrirá desde el último suministro hasta realizarse el lavado de la salida de
	10....240	
4.	FILTRO SUAVIZADOR	La señalización de "Descalcificación" hace referencia al mantenimiento de los dispositivos descalcificantes (suavizadores de resinas u otros). El instalador o la agencia encargada de efectuar el mantenimiento del dispositivo de descalcificación puede programar
4.1.	UMBRAL ALARMA	la cantidad de agua tras la que será indispensable realizar la regeneración de los sistemas. ¡Atención! En caso de usarse sistemas de resinas iónicas, es extremadamente importante realizar el mantenimiento en su debido momento
4.2.	UMBRAL STOP	ya que el uso de resinas gastadas puede hacer que el agua tratada no sea potable. La señalización "DESCALCIFICACIÓN" aparecerá tanto cuando la máquina indique que es necesario realizar la descalcificación como cuando se bloquee definitivamente.
4.3.	CONTADOR ACTUAL	En este último caso, la señalización "DESCALCIFICACIÓN" aparecerá junto al "Mensaje de descalcificación".
5.	Contadores	Se trata de dos funciones que representan: una, el total de ciclos de suministro de café; y la otra, el total de ciclos de suministro de agua caliente.
5.1.	CANTIDAD CAFÉ	En caso de que la dosificación automática del agua caliente esté deshabilitada (ver función "Prog: agua caliente"), se contará un ciclo por cada accionamiento de la electroválvula.
5.2.	CANTIDAD AGUA	NOTA: Ambas funciones solo permiten su consulta, puesto que no se pueden poner a cero.

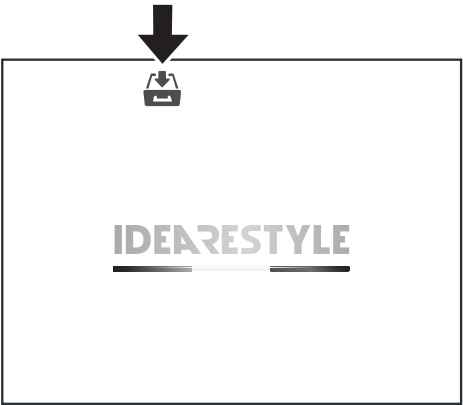
Técnico		
MENÚ LAVADO		
Nº opción	PANTALLA	Descripción
1.	Enjuague Cappuccinatore	Función que permite el suministro de una cantidad de vapor para evitar la formación de sedimentos en el Cappuccinatore.
2.	LAVADO DE LA SALIDA DE CAFÉ	Función que permite el suministro de una mínima cantidad de agua caliente (unos 5 cc) para evitar la formación de sedimentos en la salida de café.
3.	LAVADO DEL GRUPO	Función que permite realizar el lavado del grupo de café utilizando las correspondientes pastillas.
	Seguir las instrucciones	(Para más información acerca de las pastillas, contactar con el Centro de asistencia técnica autorizado). Procedimiento: El proceso comienza por "LAVADO DEL GRUPO" Pulsar el botón "Enter"; la pantalla mostrará: "INTRODUCIR PASTILLA EN EL GRUPO" Retirar el grupo de café; la pantalla mostrará: "INTRODUCIR GRUPO" Introducir la pastilla en el interior del grupo de café y volver a colocar el grupo en su sitio; la pantalla mostrará: "CERRAR LA PUERTA" Cerrar la puerta; la pantalla mostrará: "LAVADO EN CURSO" La máquina dará inicio al ciclo de lavado; una vez finalizado, en la pantalla aparecerá "QUITAR EL GRUPO Y LAVAR CON AGUA" Retirar el grupo de café; la pantalla mostrará: "INTRODUCIR GRUPO" Lavar el grupo con agua corriente. Volver a colocar el grupo de café en su sitio; la pantalla mostrará: "CERRAR LA PUERTA" Cerrar la puerta; la pantalla mostrará: "LAVADO COMPLETADO, PULSAR OK" Pulsar el botón "OK" para salir definitivamente del menú; la máquina ya está lista para ser usada
PROGRAMACIÓN LECHE		
Nº opción	PANTALLA	Descripción
1.	PROGRAMACIÓN LECHE	Permite memorizar la cantidad de leche pulsando prolongadamente el botón de la bebida. (Ver el apartado "PROGRAMACIÓN DE LA LECHE").
Menú de test		

8.2.4 PROGRAMACIÓN LECHE

“PROGRAMACIÓN LECHE” es un mando directo que permite programar y memorizar la cantidad de leche utilizada en la bebida seleccionada.

Seleccionar “PROGRAMACIÓN LECHE”	En la pantalla aparecerá el icono de programación (I)
Pulsar y mantener pulsado el botón relativo a la bebida que se desea programar	La máquina comenzará a suministrar solo leche
Soltar el botón de la bebida seleccionada una vez alcanzada la cantidad de leche deseada	La máquina dejará de suministrar leche
La programación ha terminado	En el siguiente suministro de la bebida seleccionada, se suministrará la cantidad de leche programada.

(I) Durante la programación de la leche, en la pantalla aparecerá el icono mostrado en la figura.



9 FUNCIONAMIENTO Y USO

 Antes de utilizar la máquina, es necesario haber leído atentamente el presente documento y tener un buen conocimiento general de la máquina.

 Tras un período sin usar el aparato, antes de volver a utilizarlo se aconseja releer el apartado “Primer uso - Tras un largo período sin utilizar la máquina”.

 Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimiento, siempre que estén supervisados o hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y entiendan los riesgos asociados.

 Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.

9.1 Estados de la máquina

Con relación a la alimentación eléctrica, la máquina puede estar en las siguientes condiciones:

Apagada y aislada eléctricamente

- Interruptor general e interruptor onnipolar en la posición “0” (o enchufe desconectado de la corriente).
- Únicamente está activa la memoria de mantenimiento de los datos programados.

Encendida

- Interruptor general e interruptor onnipolar en la posición “I” (o enchufe conectado a la corriente).
- Están activas todas las funciones y la pantalla está encendida.

En Stand-by (máquina apagada, pero no aislada eléctricamente)

- Interruptor general en la posición “I”.
- Están activas las funciones “ENCENDIDO AUTOM.”, “ANTICONGELACIÓN”, en caso de que se hayan seleccionado, y “Reloj”, además de la pantalla y la memoria de mantenimiento de los datos programados.
- La retroiluminación de la pantalla está apagada.

9.2 Encendido manual

Este tipo de puesta en marcha es necesario cuando la máquina se encuentra en el estado de “apagada y aislada eléctricamente”. Se debe proceder según lo descrito en el apartado “Primer encendido de la máquina”.

9.3 Encendido automático programado

Es posible cuando la máquina está en “STAND-BY” y está activada la función “ENCENDIDO AUTOM.”.

El encendido de la máquina se produce en el horario programado.

9.4 Encendido temporal estando la máquina en Stand-by

Ground coffee



Puesta en marcha manual con la máquina en “STAND-BY”.

Se obtiene manteniendo pulsado durante 3 segundos el botón que aparece en la figura.

La máquina regresará automáticamente a “STAND-BY” tras 30 minutos desde la última operación, siempre que aún se encuentre dentro del horario de Stand-by programado.

9.5 Selección de las bebidas

Las condiciones necesarias para poder seleccionar una bebida son:

- tras el encendido, el aparato ha alcanzado la temperatura configurada. De lo contrario, la pantalla mostrará el mensaje “CALENTANDO”;
- no existen condiciones de error que impidan el suministro de las bebidas. De lo contrario, la pantalla mostrará el correspondiente mensaje de error;
- la bebida seleccionada está habilitada. De lo contrario, el icono del botón de la bebida estará apagado;

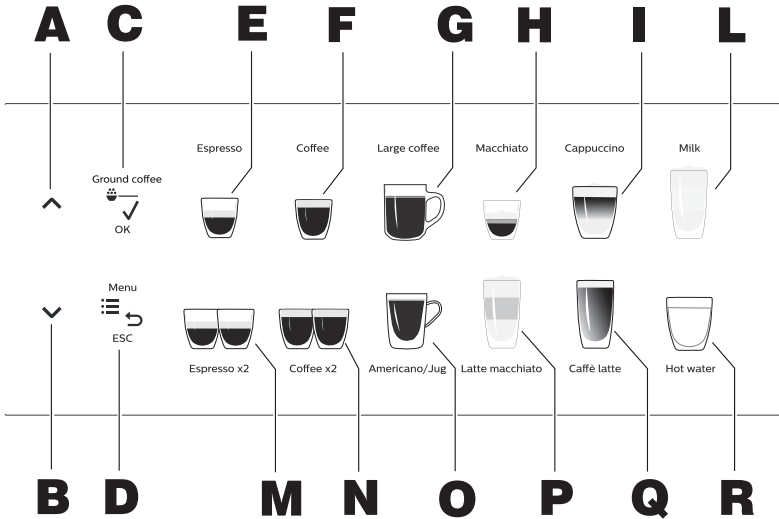


Durante el suministro de una bebida:

- la pantalla muestra el icono de la bebida que se está suministrando.

Pulsar el botón correspondiente a la bebida deseada.

 Los botones de suministro deben pulsarse durante 1 s aprox.



Notas:

Las definiciones: “alto = largo” y “bajo = corto” indican los dos niveles de suministro distintos.

(*) = ver el capítulo “Programación de la leche”

TABLA DE SUMINISTROS

Suministro	Secuencia de botones	Cant.	Nivel	Descripción
Café Suministros obtenidos con café molido al instante	E	1	bajo	Las máquinas se entregan programadas con los valores estándares.
	M	2	bajo	
	F	1	alto	
	N	2	alto	
Café premolido Suministro obtenido utilizando dosis de café premolido	C + E	1	bajo	Estos suministros se pueden programar solamente para dosis individuales de café premolido e introducidas al instante. Tras haber pulsado 1 vez el botón C, introducir una dosis de café a través de la puerta para café premolido. Seleccionar una de las bebidas disponibles en las combinaciones con café premolido.
	C + F	1	alto	
	C + G	1		
	C + H	1		
	C + I	1		
	C + P	1		
	C + Q	1		
Café en jarra Suministro obtenido automáticamente con varios suministros de café	O (1÷8 veces), OK	1÷8		Se pueden programar hasta 8 suministros en el mismo recipiente (máx. 2,5 l). Para ello, pulsar varias veces el botón O y luego el botón OK. La pantalla mostrará el número de dosis programadas. Tras haber suministrado 2,5 l de producto es necesario esperar 2 minutos antes de realizar un nuevo suministro.

TABLA DE SUMINISTROS			
Large coffee / Ice Americano Bebida de café a la que se le puede añadir agua caliente (Large coffee) o agua fría (ICE Americano)	G	I	La cantidad de agua y café está configurada en el menú de programación. Sin embargo, es posible bloquear el suministro de agua y / o café según se desee pulsando el botón G durante el suministro del ingrediente que se quiere bloquear.
Cortado Suministro obtenido con café molido más una pequeña dosis de leche	(*), H	(*)	Bebida hecha con café molido al instante, a la cual se añade una pequeña dosis de leche caliente.
Latte Macchiato Suministro obtenido con leche caliente más una pequeña dosis de café molido	(*), P	(*)	Bebida compuesta de leche caliente y café molido al instante.
Capuchino Suministro obtenido con leche caliente más una dosis de café molido	(*), I	(*)	Bebida hecha con café molido al instante y leche caliente.
Caffè Latte Suministro obtenido con café molido y una dosis de leche	(*), Q	(*)	Bebida hecha con café molido al instante y leche caliente.
Leche Caliente Suministro obtenido utilizando leche	(*), L	(*)	
Agua Caliente (Excepto modelo COFFEE) Suministro obtenido utilizando agua	R (1 ÷ 8 veces), OK	1 ÷ 8	Se pueden programar hasta 8 suministros en el mismo recipiente (máx. 1 l). Para ello, pulsar varias veces el botón R y luego el botón OK. La pantalla mostrará el número de dosis programadas.

 Si bien todos los botones están programados de fábrica con los valores estándares, es necesario controlar que la bebida obtenida cumple con las características deseadas.

 Si así no fuera, programar los botones de suministro (capítulo “Programación de los botones de suministro”).

 Si durante la fase de suministro se producen condiciones anómalas (averías o falta de productos), en la pantalla se visualizará un mensaje informando sobre las causas que han provocado el bloqueo.

 Las mensajes y los avisos particulares se describen en el capítulo “Resolución de problemas - Troubleshooting”.

9.6 Vapor

(Excepto modelo COFFEE)

- Sumergir el tubo de suministro de vapor en la bebida que se desea calentar.
- Girar en el sentido contrario a las agujas del reloj el mando de suministro de vapor. Una vez alcanzada la temperatura deseada, cerrar el mando (en el sentido de las agujas del reloj).

 Después de cada uso, limpiar, con un paño/estropajo (húmedo y limpio), los restos de la bebida calentada con anterioridad que hayan quedado en el tubo de vapor.

(*) Antes de cada suministro, introducir el tubo de aspiración dentro del contenedor de la leche.

(**) Regular la cantidad de espuma (consultar el apartado “Regulación de la espuma”).

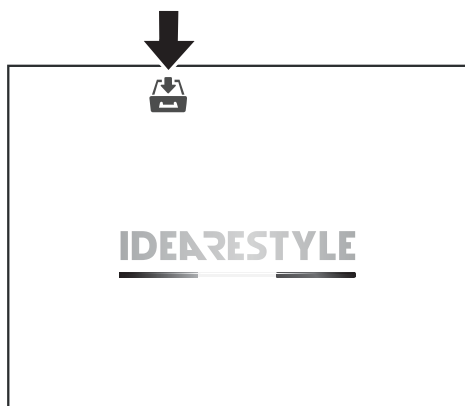
9.7 Programación de los botones de suministro

Las cantidades de bebida asociadas a los respectivos botones pueden programarse directamente mediante los botones.

Para programar y reprogramar los botones, seguir las siguientes instrucciones:

Cantidad de café:

- Encender la máquina y prepararla para su uso.
- Colocar el recipiente debajo de la correspondiente salida de café.
- Pulsar y mantener pulsado el botón de la bebida de café que se desea programar.
- En la pantalla aparecerá el icono de programación, tal como muestra la figura.



- Soltar el botón para memorizar la dosis suministrada.

Cantidad de leche:

La opción "PROGRAMACIÓN LECHE" se encuentra dentro del menú de programación.

Consultar el apartado 8.2.6 del capítulo 8.

9.8 Mensajes de la pantalla



A continuación se incluye un listado de las alarmas (además de las ya tratadas) que se pueden llegar a visualizar en la pantalla y las condiciones de la máquina que las determinan.

STAND-BY

Máquina apagada (con el interruptor general en la posición "I") con la función de encendido/apagado automático habilitada (consultar el apartado "Descripción de los mensajes del menú de programación").

CARGAR AGUA

Aparece cuando la máquina, durante el suministro de una bebida cualquiera, detecta que en las calderas no hay agua. Tras haber verificado la presencia de agua en la red de distribución, pulsar el botón "Up" (en la versión COFFEE) hasta que salga agua regularmente por el tubo de suministro y por la salida de café. En la versión COFFEE el agua solo sale por la salida de café.

VACIAR POSOS

Aparece cuando el cajón de recogida de posos está casi lleno (la máquina ha efectuado la cantidad programada de suministros).

Igualmente, se pueden seguir efectuando algunos suministros más.

FUERA DE SERVICIO - VACIAR POSOS

El cajón de recogida de posos está totalmente lleno (la máquina ha efectuado la cantidad programada de suministros).

La máquina está bloqueada y no se puede seguir utilizando hasta que no se vacíe el cajón.

CERRAR LA PUERTA

La puerta no está cerrada correctamente.

INTRODUCIR CAJÓN

El cajón de recogida de posos no está introducido correctamente.

INTRODUCIR GRUPO

El grupo de café no está introducido correctamente.

ERROR GRUPO

El grupo de café realiza incorrectamente su ciclo de trabajo; apagar la máquina y llamar al CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO.

ERROR BOMBA 1-2 o 3-4

Una de las bombas ha sufrido una avería. La máquina continuará funcionando pero es necesario contactar con el CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO.

ERROR SENSOR 1 2

Aparece cuando un sensor de temperatura ha sufrido una avería. Apagar la máquina y llamar al CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO.

ERROR TEMPER.

Aparece cuando una de las resistencias de las calderas ha sufrido una avería. Apagar la máquina y llamar al CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO.

Alarma filtro

La máquina requiere esta intervención tras haber efectuado la cantidad programada de suministros. El mantenimiento del suavizador es a cargo del usuario mientras que la sustitución del cartucho es a cargo del CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO.

Las intervenciones se establecen en función de ciclos de trabajo de la máquina, programables por el encargado del mantenimiento técnico.

MANTENIMIENTO

Aparece cuando la máquina necesita un servicio de mantenimiento y tras haber efectuado la cantidad programada de suministros. Apagar la máquina y llamar al CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO.

Los trabajos de mantenimiento se establecen en función de ciclos de trabajo de la máquina, programables por el encargado del mantenimiento técnico.

9.9 Apagado de la máquina**Apagado automático programado**

Es posible cuando está activada la función de “encendido autom.” y se ha realizado la programación de “horarios on/off”.

A la hora programada, la máquina se pondrá en “Stand-by”.

Apagado manual

Este tipo de apagado es necesario cuando no está activada la función “encendido autom.”.

Se obtiene poniendo tanto el interruptor general como el interruptor omnipolar en la posición “0” o desconectando el enchufe de la corriente.

10 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- ⚠ Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, apagar el aparato poniendo los interruptores en la posición "OFF", cortar la alimentación eléctrica desconectando el enchufe y esperar a que el aparato se enfríe.
 - ⚠ En caso de anomalías de funcionamiento, apagar inmediatamente el aparato, cortar la alimentación eléctrica desconectando el enchufe y contactar con el centro de asistencia técnica más cercano.
- 10.1 Notas generales para un correcto funcionamiento**
- ⚠ Los componentes no desmontables y el propio aparato deben limpiarse, salvo instrucciones diferentes, solo con agua fría o tibia, usando esponjas no abrasivas y paños humedecidos.
 - ⊖ No utilizar chorros directos de agua y escurrir bien el paño humedecido o el estropajo antes de utilizarlos en el aparato.
 - ⊖ El fabricante no asume ninguna responsabilidad por cualquier daño o mal funcionamiento causados por un erróneo o escaso mantenimiento.
 - ⊖ No efectuar ningún trabajo de limpieza con la máquina en "Stand-by".
 - ⊖ No utilizar chorros directos de agua.

Se puede acceder fácilmente a todas las partes que deben limpiarse, por tanto no es necesario usar herramientas.

Un mantenimiento y una limpieza regulares preservan y mantienen el aparato eficiente durante un período más largo y garantizan el cumplimiento de las normas higiénicas básicas.

Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, se aconseja seguir las indicaciones y los intervalos especificados en el "PLAN DE MANTENIMIENTO".

Cuando el Cappuccinatore (modelo CAPPUCINO) no se utilice durante un período superior a 1 hora, es necesario efectuar un ciclo de limpieza de los tubos antes de volver a utilizarlo (consultar el capítulo "Limpieza del Cappuccinatore").

10.2 Limpieza y mantenimiento ordinario

 Todos los componentes deben lavarse exclusivamente con agua tibia y sin utilizar detergentes ni disolventes, ya que podrían modificar su forma y su funcionalidad.

 Los componentes desmontables no se pueden lavar en el lavavajillas.

 No limpiar los componentes eléctricos con paños húmedos ni con detergentes desengrasantes. Eliminar los residuos de polvo con un chorro de aire comprimido seco o con un paño antiestático.

10.2.1 Plan de mantenimiento

COMPONENTE QUE LIMPIAR	Mantenimiento	A	B	C	D
Salida de café	Consultar el apartado “Limpieza de la salida de café”.	x	-	-	-
Grupo de café	Consultar el apartado “Limpieza del grupo de café”.	x	-	-	-
Bandeja de goteo y respectiva rejilla	Consultar el apartado “Limpieza de la bandeja de goteo y de la respectiva rejilla”.	x	-	-	-
Cajón de recogida de posos	Consultar el apartado “Limpieza del cajón de recogida de posos”.	x	-	-	-
Tubos de suministro de vapor y agua caliente	Consultar el apartado “Limpieza de los tubos de suministro de vapor y agua caliente”.	x	-	-	-
Cappuccinatore	Consultar el apartado “Limpieza del Cappuccinatore”.	x	-	-	-
Superficie calentatazas	Consultar el apartado “Limpieza de la superficie calentatazas”.	-	x	-	-
Contenedor de café en grano	Consultar el apartado “Limpieza de los contenedores”.	-	x	-	-

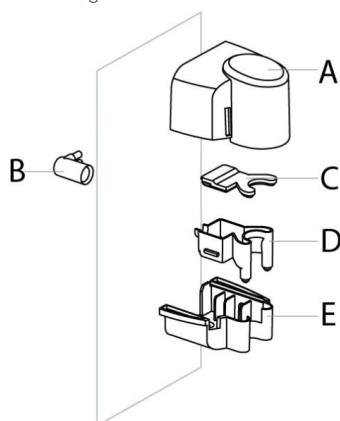
- A** Cada día
B Cada semana
C Durante cada aprovisionamiento
D Cada mes

10.2.2 Limpieza de la salida de café

10.2.2.1 Limpieza manual de la salida de café

Se pueden quitar:

- la protección superior de la salida de café, tirando de ella hacia uno mismo;
- la protección inferior de la salida de café, desenroscando la rueda inferior;
- la salida de café, tirando de ella hacia uno mismo;
- el racor del café, girándolo unos 90°.



- A** protección superior
B racor del café
C-D Salida de café
E protección inferior

10.2.2.2 Limpieza automática de la salida de café

El procedimiento se indica en el capítulo “Descripción de los mensajes del menú de programación”, opción “LAVADO SALIDA DE CAFÉ”.

10.2.3 Limpieza del grupo de café

10.2.3.1 Limpieza manual del grupo de café



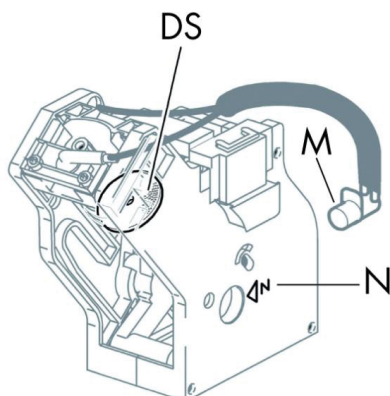
Terminar el café en grano antes de efectuar la limpieza.

El grupo se debe limpiar periódicamente con las pastillas específicas.

- Extraer el grupo de café agarrándolo por la correspondiente empuñadura y presionando el pulsador marcado con la indicación “PRESS”.
- Lavar con abundante agua tibia.

No usar detergentes.

- Raspar moderadamente la ducha superior con una cucharilla de material plástico.



- DS** Ducha superior
M Empuñadura
N Posición base

10.2.3.2 Limpieza automática del grupo de café

El procedimiento se indica en el capítulo “Descripción de los mensajes del menú de programación”, opción “LAVADO DEL GRUPO”.

10.2.4 Limpieza de la bandeja de goteo y de la respectiva rejilla

Extraer la bandeja de goteo de la máquina y lavarla con agua corriente, teniendo un especial cuidado con la rejilla.

10.2.5 Limpieza del cajón de recogida de posos

Lavar con agua corriente el cajón de recogida de posos después de haber sacado la bandeja de goteo y de haberlo extraído de su alojamiento.

10.2.6 Limpieza de los tubos de suministro de vapor y agua caliente (Excepto modelo COFFEE)

Limpiar los tubos con un paño húmedo no abrasivo. En caso de obturación de las boquillas, desenroscar el extremo de los tubos de suministro y desatascar las boquillas con una aguja.

10.2.7 Limpieza de la superficie calentatazas

Limpiar la superficie calentatazas con un paño húmedo no abrasivo.

10.2.8 Limpieza de los contenedores

Para limpiar el contenedor de café en grano, es necesario:

- cerrar el mamparo del contenedor de café;
- suministrar algunos cafés de prueba para vaciar los granos presentes en el molinillo de café;
- quitar los tornillos del contenedor mediante la herramienta entregada de serie;
- extraer hacia arriba el contenedor y limpiar los restos de granos con una aspiradora;
- lavar el interior del contenedor y secarlo cuidadosamente antes de volver a montarlo.

Para limpiar un contenedor de productos solubles, es necesario:

- extraer el contenedor;
- lavar el interior del contenedor y secarlo cuidadosamente antes de volver a montarlo.

10.2.9 Limpieza del Cappuccinatore

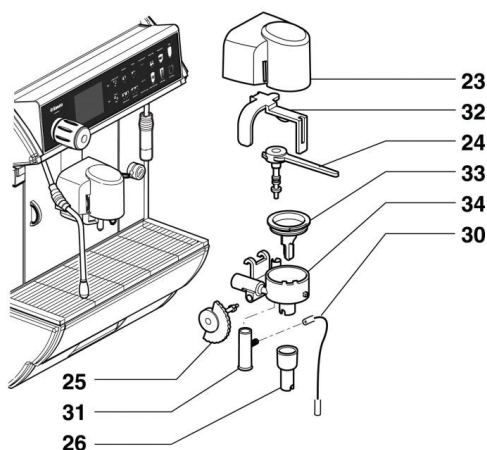
 No realizar ninguna tarea de limpieza del Cappuccinatore con la máquina en “STAND-BY”.

 La limpieza se debe realizar cada vez que se utilice el CAPPUCINATORE, para evitar la solidificación de los depósitos.

 Todos los componentes desmontables deben lavarse y enjuagarse con agua corriente.

Para limpiar individualmente los elementos del Cappuccinatore, desmontar:

- la protección superior, tirando de ella hacia uno mismo;
- el Cappuccinatore, tirando de él hacia uno mismo;
- la horquilla;
- la palanca de regulación de la espuma;
- la palanca de regulación de la temperatura;
- el tapón del cuerpo del Cappuccinatore;
- el racor de acoplamiento del tubo de aspiración en el cuerpo del Cappuccinatore;
- la salida de leche;
- el tubo de aspiración de la leche.



- 23 protección superior
- 24 Palanca de regulación de la espuma
- 25 Palanca de regulación de la temperatura
- 26 salida de leche
- 29 Cappuccinatore
- 30 Tubo de aspiración de la leche
- 31 racor
- 32 horquilla
- 33 Tapón del cuerpo del Cappuccinatore

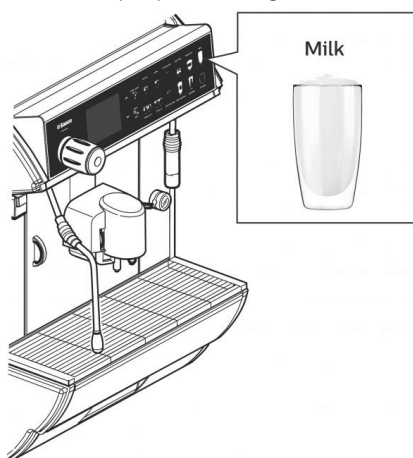
Ciclo de limpieza de los tubos

Para efectuar un ciclo de limpieza de los tubos, es necesario:

- sumergir el tubo de aspiración de la leche en un recipiente con agua;

 El agua no debe estar caliente.

- pulsar el botón que aparece en la figura;



- esperar a que termine el suministro de agua.

10.3 Mantenimiento extraordinario

Forman parte del mantenimiento extraordinario todas las intervenciones de reparación y sustitución de piezas.

Dichas intervenciones son competencia exclusiva del encargado del mantenimiento técnico.

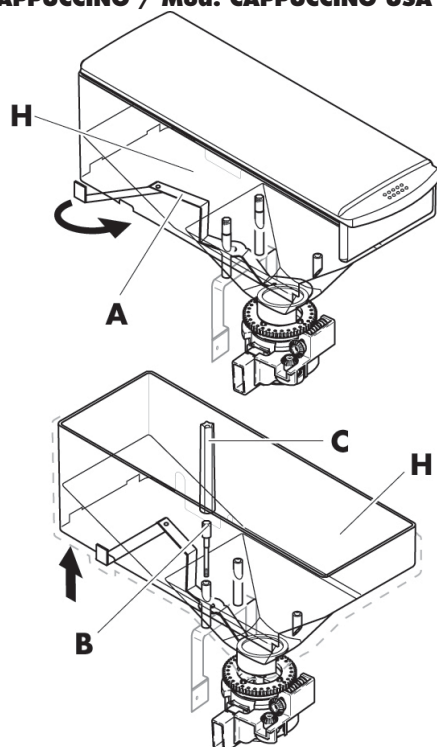
10.3.1 Bloqueo del molinillo de café

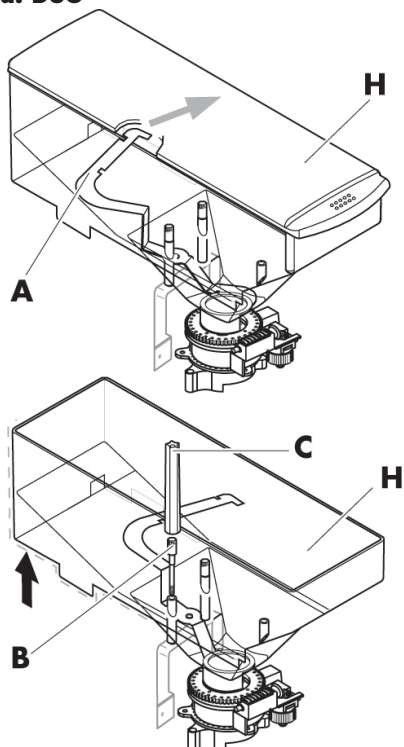
- Un cuerpo extraño en el café en grano puede provocar el bloqueo de las muelas y el consiguiente bloqueo de la máquina, señalado mediante el mensaje "ERROR MOLINILLO" mostrado en la pantalla.
- En ese caso es necesario abrir el molinillo de café y retirar el cuerpo extraño.

10.3.1.1 Desmontaje/montaje del molinillo de café

- cerrar el mamparo del contenedor de café;
- Quitar los tornillos del contenedor mediante la herramienta entregada de serie. Extraer el contenedor de la máquina tirando de él hacia arriba.

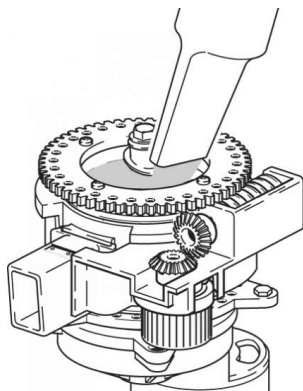
Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA



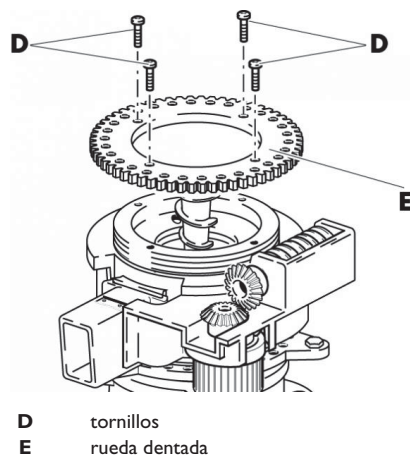
Mod. DUO

- A** mamparo
B tornillos
C herramienta de serie
H contenedor de café

- Mediante una aspiradora, retirar los granos de café presentes en la entrada del molinillo de café.

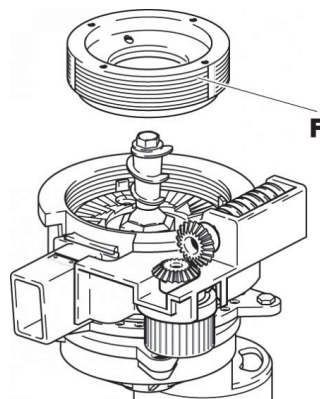


- Quitar los tornillos.
- Quitar la rueda dentada.



- Desenroscar y quitar el anillo de regulación y limpiar ambas muelas con una aspiradora y un pincel.

 Verificar el estado de desgaste de las muelas. En caso de daños evidentes, reemplazarlas.

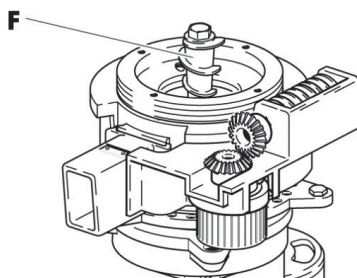


F anillo de regulación

Para el montaje del molinillo de café, realizar lo siguiente:

- Enroscar hasta el tope el anillo de regulación y luego aflojarlo 1/2 vuelta.

 Aflojar 1/2 vuelta el anillo de regulación es fundamental para evitar que las muelas se queden bloqueadas y se dañen.

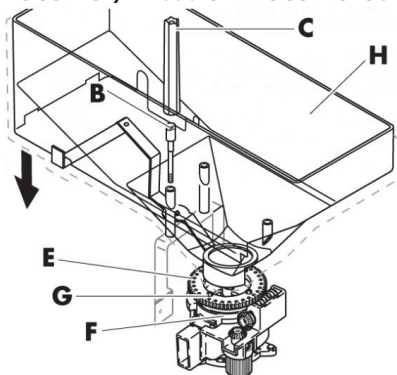


- Montar la rueda dentada y bloquearla apretando los tornillos.
- Colocar en su lugar el contenedor de café.

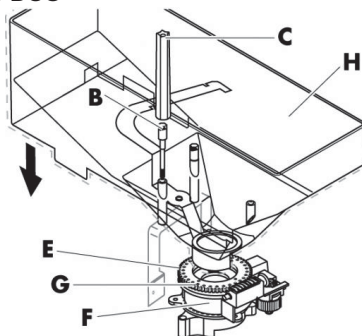
 Prestar atención a la colocación de la junta, que debe entrar correctamente en la rueda dentada y en el anillo.

- Fijar el contenedor apretando los tornillos con la herramienta.

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA



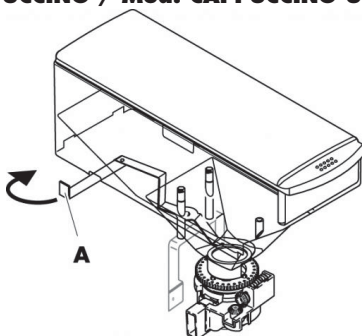
Mod. DUO



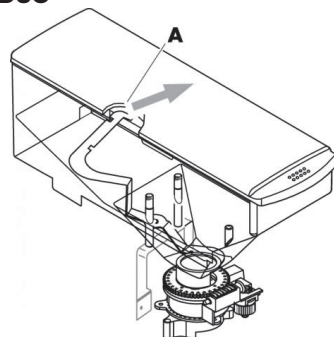
- Abrir el panel.

 Para restablecer el uso normal de la máquina es necesario realizar nuevamente la regulación del molido.

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA



Mod. DUO



A mamparo

II RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

A continuación se enumeran algunas de las posibles anomalías de funcionamiento de la máquina.

Cuando en la casilla “Notas / Intervenciones propuestas” aparezca el símbolo relativo al “Encargado del mantenimiento técnico” significa que dicha intervención debe ser realizada por el encargado del mantenimiento técnico.

Problema	Causa	Notas / Intervenciones propuestas
La máquina no se enciende	Falta tensión	Comprobar:
		que el enchufe está conectado
		que el interruptor omnipolar (en su caso) está encendido
		los fusibles de la instalación eléctrica
		las conexiones eléctricas 
En la pantalla aparece: “Cajón de recogida de posos lleno”	El cajón de recogida de posos está lleno	Vaciar el cajón de recogida de posos y volver a introducirlo correctamente
“Error molinillo”	El molinillo de café está bloqueado	Limpiar el molinillo de café (consultar el apartado “Bloqueo del molinillo de café”) 
En lugar de café sale solo agua	Se ha pulsado el botón de selección del café premolido sin introducir café en polvo en el correspondiente compartimento	Introducir la dosis de café en el compartimento y repetir el ciclo
No sale agua o vapor	El orificio del tubo de vapor/agua caliente está obstruido	Limpiarlo con una aguja fina
El café sale muy rápido	El molido es demasiado grueso	Ajustarlo un grado más fino
El café sale muy lento	El molido es demasiado fino	Ajustarlo un grado más grueso
El café no está suficientemente caliente	La taza no fue precalentada	Precalentar la taza sobre la superficie calentatazas
	La máquina aún no ha alcanzado la temperatura idónea	Esperar a que se alcance la temperatura óptima
El café tiene poca crema	La mezcla no es adecuada, el tueste del café no es reciente, el polvo de café molido es demasiado fino o demasiado grueso	Cambiar la mezcla de café o comprobar su grado de molido (si se trata de café premolido)
La máquina emplea mucho tiempo para calentarse, el caudal de agua es reducido	El circuito de la máquina está atascado por la cal	Descalcificar la máquina 
No se puede extraer el grupo de café	El grupo de café no está en su posición base	Apagar y volver a encender la máquina mediante el interruptor general
No se puede introducir el grupo de café	El grupo de café no está en su posición base	Girar manualmente el grupo hasta ponerlo en la posición base, haciendo coincidir la referencia presente en el eje con la flecha
El Cappuccinatore no suministra leche	Temperatura de la leche empleada no suficientemente fría (ver advertencias)	Mover la palanca de regulación de la temperatura hacia abajo
	No queda leche en el contenedor	Llenar el contenedor de leche

12 ALMACENAJE - ELIMINACIÓN

12.1 Cambio de lugar

En caso de que se vaya a cambiar de lugar el aparato, en necesario:

- desconectar el aparato de las redes de alimentación;
- proceder con la limpieza general del aparato de acuerdo con lo descrito en el capítulo "Limpieza y mantenimiento";
- volver a montar los distintos componentes y cerrar las puertas;
- elevar y colocar el aparato en el lugar asignado tal como se indica en el punto "Desembalaje y colocación".

12.2 Inactividad y almacenaje

En caso de que el aparato se vaya a almacenar o no se vaya a utilizar durante un largo período, es necesario efectuar las operaciones descritas en el punto "Cambio de lugar" y a continuación:

- envolver el aparato con una lona para protegerlo del polvo y de la humedad;
- asegurarse de que el aparato está en un lugar idóneo (la temperatura no debe ser inferior a 1 °C), teniendo cuidado de no apoyar sobre el mismo cajas u otros aparatos.

INSTRUCCIONES PARA LA ELIMINACIÓN DEL APARATO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL



INFORMACIÓN DIRIGIDA A LOS USUARIOS

Este aparato cumple el art. 13 del Decreto Legislativo italiano n.º 151 de 25 de julio de 2005 “Aplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y a la eliminación de sus residuos”.

El símbolo del contenedor tachado presente en el aparato o en el embalaje indica que este producto, al finalizar su vida útil, debe ser eliminado de forma separada de los demás desechos.

El fabricante es el encargado de organizar y gestionar la recogida selectiva del aparato al final de su vida útil. El usuario, cuando desee deshacerse del presente aparato, deberá contactar con el fabricante y seguir el sistema que éste ha adoptado para permitir la recogida selectiva de la máquina al final de su vida útil.

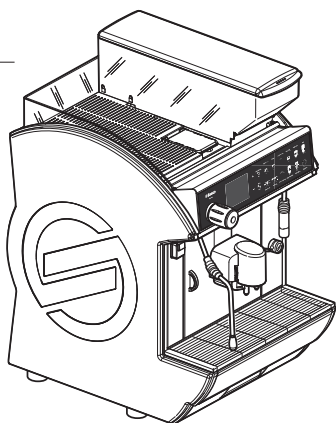
Una adecuada recogida selectiva y el posterior envío del aparato para su reciclaje, su tratamiento y su eliminación medioambientalmente compatible contribuyen a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, favoreciendo la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación incorrecta del producto por parte del propietario conlleva la aplicación de las sanciones administrativas previstas en la normativa vigente.

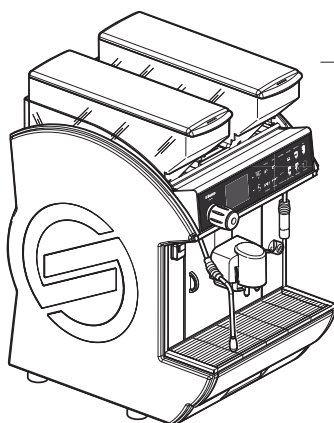


Automatische espressomachine

IDEA RST



Type: CAP020/A/B



Type: CAP020B 2M



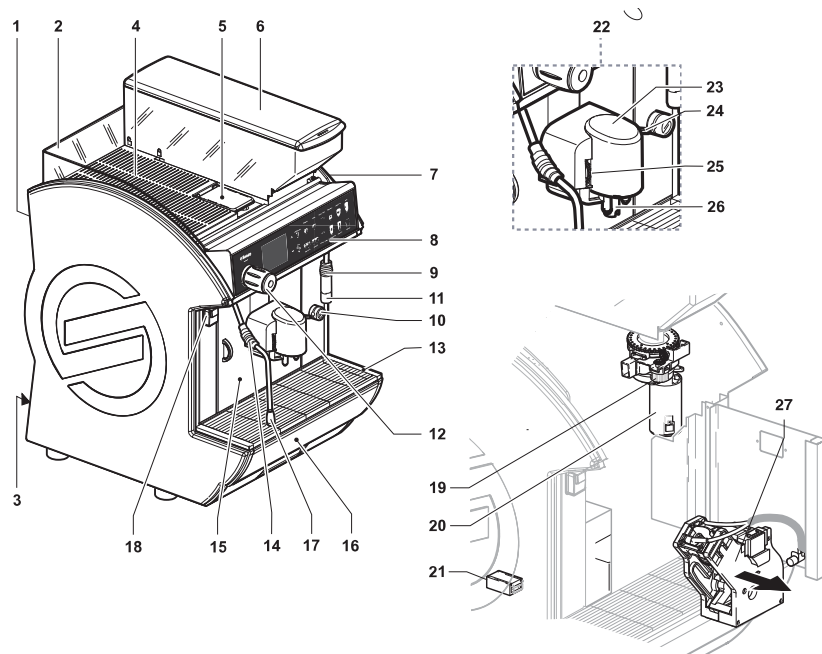
LET OP: Deze handleiding is uitsluitend bestemd voor adequaat opgeleid personeel.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

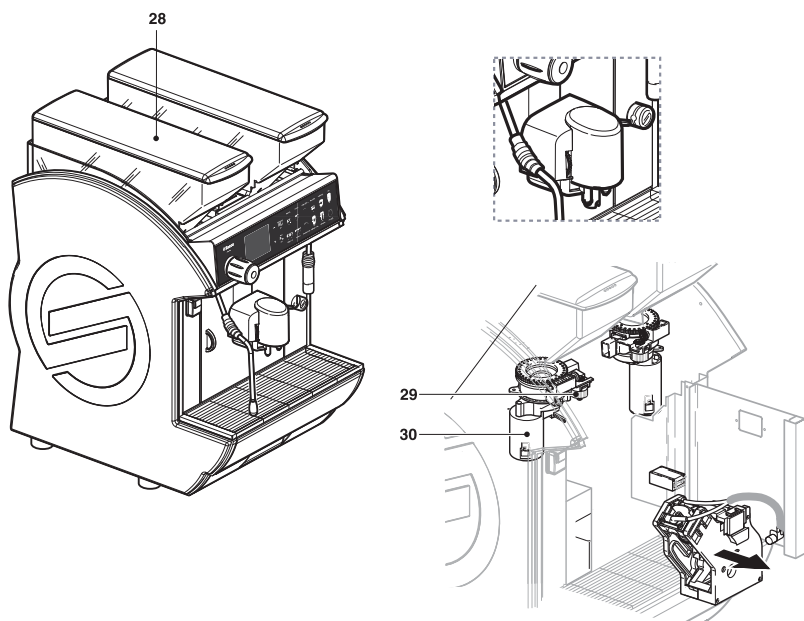
NL

BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA



1	Linker paneel	15	Deurtje
2	Plastic beschermingsplaat	16	Koffiedeklade
3	Achterpaneel	17	Stoompijpje (behalve model COFFEE)
4	Kopjeswarmhoudplaat	18	Hoofdschakelaar
5	Klep voorgemalen koffie (behalve model CAPPUCCINO USA)		"I" - Elektrische functies ingeschakeld - Machine aan - Controlelampje, verlicht.
6	Rechter koffiebonenreservoir		"O" - Elektrische functies uitgeschakeld - Machine uit - Controlelampje van toets "I", uit.
7	Rechter paneel	19	Rechter afstelknop voor maling
8	Bedieningspaneel	20	Rechter koffiemolen
9	Rubberen bescherming	21	Mechanische pulsteller
10	Buisklem (model CAPPUCCINO)		Geeft het aantal afgiftes aan dat de machine heeft uitgevoerd.
11	Schenkinrichting voor heet water (behalve model COFFEE)	22	Koffietuit
12	Stoomkraantje (behalve model COFFEE)	23	Afdekking voor de koffietuit
	Met de klok mee: stoomstraal open	24	Afstelling melkroom (model CAPPUCCINO)
	Tegen de klok in: stoomstraal dicht	25	Instelling van de temperatuur (model CAPPUCCINO)
13	Lekbakje	26	Schenkinrichting voor melk (model CAPPUCCINO)
14	Rubberen hittebescherming op stoompijpje	27	Zetgroep

Mod. DUO

28	Linker koffiebonenreservoir
29	Linker afstelknop voor maling
30	Linker koffiemolen

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- ⚠ Alleen voor professioneel gebruik.
- ⚠ Het professionele apparaat mag niet buiten geïnstalleerd worden. Installeer dit product niet in ruimten waar de temperatuur lager is dan 2°C of hoger dan 32°C en in zeer vochtige of stoffige ruimten.
- ⚠ Het apparaat is niet geschikt voor de installatie op plekken waar er mogelijk een waterstraal gebruikt wordt.
- ⚠ Controleer of het apparaat op een vlakke ondergrond is geplaatst, die geschikt is voor het te dragen gewicht (zie paragraaf "Technische gegevens") en zorg ervoor dat er rondom de machine vrije ruimte is van minstens 30 cm.
- ⚠ Is niet toegestaan: het gebruik van waterstralen voor het schoonmaken.
- ⚠ Het apparaat dient alleen geïnstalleerd te worden op plekken waar het gecontroleerd kan worden door gekwalificeerd personeel.
- ⚠ Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder of door personen met verminderde fysieke, gevoelige of mentale capaciteiten of zonder ervaring en kennis, indien ze onder begeleiding staan of instructies krijgen over het veilig gebruik van het apparaat en indien ze de aanwezige gevaren onderkennen.
- ⚠ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⚠ Reiniging en onderhoud van het apparaat mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

- ⚠ Voordat men het apparaat aansluit op de waterleiding, dient men alle toepasbare nationale normen te raadplegen en in acht te nemen.
- ⚠ Indien de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant, door de technische service of door juist opgeleid personeel vervangen worden teneinde elk risico te vermijden.
- ⚠ Het wordt aangeraden om een aardlekschakelaar (RCD) met een nominale differentiële stroom van max 30 mA te installeren.
- ⚠ Sluit het apparaat aan op een leiding voor de toevoer van drinkwater met een druk tussen de 0,15MPa - 0,8MPa (1,5 en 8 bar), zie de gegevens op het typeplaatje.
- ⚠ Bij vervanging van de vulslangen, moet de nieuwe set slangen, meegeleverd met het apparaat, gebruikt worden en de oude set slangen moet niet opnieuw gebruikt worden.
- ⚠ Alleen personen die kennis en ervaring met het apparaat hebben, met name wat betreft de veiligheid en hygiëne, hebben toegang tot de interne onderdelen.
- ⚠ Maak de machine niet van binnen schoon als er spanning op staat of de stekker nog in het stopcontact zit en gebruik in ieder geval nooit waterstralen of schoonmaakmiddelen.

INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKSTE ONDERDELEN	61	12 OPSLAG - AFDANKEN	115
1 INLEIDING TOT DE HANDLEIDING	66	12.1 OPNIEUW PLAATSEN OP EEN ANDERE PLEK	115
1.1 VOORWOORD	66	12.2 INACTIVITEIT EN OPSLAG	115
1.2 GEBRUIKTE SYMBOLEN	68	13 INSTRUCTIES VOOR HET AFDANKEN	116
2 INFORMATIE OVER HET APPARAAT	69		
2.1 INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKER	69		
2.2 GEBRUIKSBESTEMMING VAN HET APPARAAT	69		
2.3 IDENTIFICATIE VAN HET APPARAAT	70		
2.4 TECHNISCHE GEGEVENS	71		
3 VEILIGHEID	72		
3.1 VOORWOORD	72		
3.2 ALGEMENE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN	72		
3.3 VEREISTEN VAN DE OPERATOREN	73		
3.4 VEILIGHEIDSRICHTINGEN	74		
3.5 RESTRISICO'S	74		
4 VERPLAATSING EN OPSLAG	75		
4.1 LOSSING EN VERPLAATSING	75		
4.2 OPSLAG	75		
5 INSTALLATIE	76		
5.1 WAARSCHUWINGEN	76		
5.2 UITPAKKEN EN PLAATSEN	77		
5.3 AANSLUITING OP DE WATERLEIDING	78		
5.4 AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET	79		
6 BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGEN	82		
6.1 BEDIENINGEN	82		
7 BIJVULLEN EN INGEBRUIKSTELLING	85		
7.1 BIJVULLEN VAN DE KOFFIEBONEN	85		
7.2 BIJVULLING VAN VOORGEMALEN KOFFIE	85		
7.3 INSTELLING VAN DE ROOM	85		
7.4 INSTELLING VAN DE TEMPERATUUR	86		
7.5 INSTELLING VAN DE MAALFIJNHED	86		
7.6 EERSTE INSCHAKELING VAN HET APPARAAT	87		
7.7 REINIGEN VAN DE DELEN DIE MET DE VOEDINGSMIDDELEN IN AANRAKING KOMEN	87		
7.8 GEBRUIK VAN HET APPARAAT	87		
8 PROGRAMMERINGS- EN ONDERHOUDSMENU	88		
8.1 BESCHRIJVING VAN DE TOETSEN VAN DE PROGRAMMERINGSFASSEN	88		
8.2 PROGRAMMERINGSMENU	89		
9 WERKING EN GEBRUIK	99		
9.1 TOESTANDEN VAN DE MACHINE	99		
9.2 HANDMATIGE INSCHAKELING	99		
9.3 GEPROGRAMMEERDE AUTOMATISCHE INSCHAKELING	100		
9.4 TIJDELIJKE INSCHAKELING VANUIT STAND-BY	100		
9.5 KEUZE VAN DE DRANKEN	100		
9.6 STOOM	103		
9.7 PROGRAMMERING KEUZETOETSEN	104		
9.8 MELDINGEN OP HET DISPLAY	104		
9.9 UITSCHAKELING VAN DE MACHINE	105		
10 REINIGING EN ONDERHOUD	106		
10.1 ALGEMENE OPMERKINGEN VOOR EEN GOEDE WERKING	106		
10.2 REINIGING EN NORMAAL ONDERHOUD	107		
10.3 BIJZONDER ONDERHOUD	111		
11 OPLOSSING VAN PROBLEMEN	114		

I INLEIDING TOT DE HANDLEIDING

I.1 Voorwoord

 Deze handleiding maakt deel uit van de machine en moet dus op een bekende, gemakkelijk toegankelijke plaats worden bewaard, en in goede staat worden gehouden gedurende de hele levensduur van de machine (met inbegrip van eventuele eigendomsoverdrachten). Het doel van deze handleiding is het geven van de nodige informatie voor een correct en veilig gebruik van de machine.

 In geval van verlies of beschadiging van deze handleiding, dient een kopie te worden aangevraagd bij een erkende reparateur, onder opgave van model en bouwjaar.

 De erkende reparateurs staan bovendien ter beschikking voor elke technische opheldering, informatie over de werking, technische service en levering van reserveonderdelen.

 De behandelde onderwerpen zijn uitsluitend bestemd voor het gebruik van de machine in veilige omstandigheden voor zowel personen, machine als omgeving, met een elementaire diagnose van de defecten en afwijkende werkingen, het uitvoeren van eenvoudige controle- en onderhoudswerkzaamheden, in strikte navolging van de voorschriften die op de volgende pagina's en in de geldende veiligheids- en gezondheidsvoorschriften worden gegeven.

 Alvorens enige handeling uit te voeren dient men de inhoud van deze handleiding aandachtig te hebben gelezen en begrepen.

 Bij gebruik van de machine door meerdere gebruikers (afzonderlijk), moet de handleiding door eenieder daarvan aandachtig worden doorgelezen.

 De Fabrikant behoudt zich het recht voor om zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen en verbeteringen op de beschreven modellen aan te brengen.

 Voor bijzondere eisen dient men zich tot de Distributeur of de Importeur (indien aanwezig) van het betreffende land of tot de Fabrikant te wenden.

 Alle rechten van deze publicatie zijn voorbehouden aan de firma Saga Coffee S.p.A.. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd of verspreid zonder voorafgaande schriftelijke toestemming.

 Raadpleeg deze uitgave altijd voordat u enige handeling uitvoert.

Fabrikant: SaGa Coffee S.p.A.
Località Casona, 1066 - 40041 Gaggio Montano
Bologna, Italy

Dit artikel is geproduceerd door SaGa Coffee S.p.A. en onder diens verantwoordelijkheid in de handel gebracht. SaGa Coffee S.p.A. staat garant voor het product. Saeco is een geregistreerde merknaam van Koninklijke Philips N.V. en het gebruik ervan is toegestaan door een vergunning afgegeven door Koninklijke Philips N.V.

1.2 Gebruikte symbolen

Deze uitgave bevat verschillende soorten waarschuwingen met als doel om de verschillende gevaren- of deskundigheidsniveaus aan te geven.

Ter aanvulling van het symbool wordt een boodschap gegeven met uitleg van de procedures en nuttige informatie.



Let op

Informatie met betrekking tot de veiligheid van de gebruiker en de machine.



Verboden

Dit symbool wordt gebruikt om aan te duiden welke werkingen en/of handelingen niet mogen worden uitgevoerd.



Belangrijk

Vestigt de aandacht op onderwerpen die van bijzonder belang zijn.



Machine uit

Handelingen die bij afgekoppelde elektrische voeding moeten worden uitgevoerd.



Gebruiker

Werkzaamheden die door de gebruiker van de machine kunnen worden uitgevoerd.



Onderhoudsmonteur

Werkzaamheden die alleen door personeel voor bijzonder onderhoud en reparaties mogen worden uitgevoerd.

2 INFORMATIE OVER HET APPARAAT

2.1 Informatie voor de gebruiker

 Het apparaat moet geïnstalleerd worden op een verlichte, beschermde en droge plek en op een werkblad dat het gewicht ervan kan dragen.

Voor een correcte werking en duurzaamheid bevelen wij het volgende aan:

- omgevingstemperatuur: +2°C tot +32°C;
- maximaal toelaatbare vochtigheid: 80% (zonder condens).

Voor bijzondere installaties die niet in deze uitgave beschreven worden dient u zich te wenden tot de verkoper of de importeur in uw regio of, indien zij niet bereikbaar zijn, tot de fabrikant.

Neem indien nodig contact op met de Distributeur of Importeur in uw land of de Fabrikant als er geen importeur is.

De klantenservice van de Fabrikant is beschikbaar voor ophelderingen met betrekking tot twijfels over de correcte werking van het apparaat.

In geval van beschadiging van de voedingskabel dient deze te worden vervangen door de Fabrikant of door de technische service of door een persoon met een overeenkomstige kwalificatie.

De ERKENDE REPARATEUR staat tot uw beschikking voor elke opheldering en informatie met betrekking tot de werking van het apparaat en voor het leveren van reserve onderdelen of technische service.

De Constructeur behoudt zich het recht voor om zonder voorafgaande kennisgeving eventuele verbeteringen aan het apparaat aan te brengen.

Alle rechten voor reproductie van deze handleiding zijn voorbehouden aan de Fabrikant.

De onderhoudsmonteur dient op de hoogte te zijn van de veiligheidsvoorschriften in deze handleiding en moet ze uit technisch oogpunt strikt in acht nemen zodat de installatie, de ingebruikneming, het gebruik en het onderhoud onder veilige omstandigheden kunnen plaatsvinden.

2.2 Gebruiksbestemming van het apparaat

De in deze handleiding beschreven machines zijn ontworpen, geconstrueerd en beveiligd voor de automatische (programmeerbare) afgifte van:

- dranken bereid met versgemalen koffiebonen;
- dranken bereid met voorgemalen koffie (behalve modellen DUO en AMERICA);
- dranken bereid met melk en versgemalen koffiebonen (modellen CAPPUCCINO en CAPPUCCINO USA).
- heet water en stoom (behalve model COFFEE) voor de bereiding en het verwarmen van dranken;
- warme melk (modellen CAPPUCCINO en CAPPUCCINO USA).

Ieder ander gebruik is oneigenlijk en dus gevaarlijk.

 Plaats geen producten in het apparaat die mogelijk een gevaar vormen als gevolg van ongeschikte temperaturen.

 Bij oneigenlijk gebruik vervalt elke vorm van garantie en aanvaardt de fabrikant geen enkele aansprakelijkheid voor schade of letsel aan personen en/of voorwerpen.

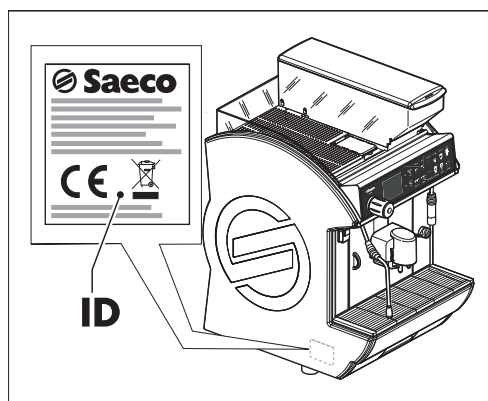


Onder oneigenlijk gebruik wordt het volgende verstaan:

- elk gebruik dat afwijkt van de gebruiksbestemming en/of het gebruik met technieken die anders zijn dan die in deze uitgave worden aangegeven;
- elke ingreep op het apparaat die in contrast is met de in deze handleiding gegeven aanwijzingen;
- elke wijziging aan onderdelen en/of veiligheidsinrichtingen waar vooraf geen toestemming door de fabrikant voor is verleend en die is uitgevoerd door personeel dat niet bevoegd is voor deze werkzaamheden;
- elke plaatsing van het apparaat die niet in deze handleiding beschreven is.

2.3 Identificatie van het apparaat

Het apparaat wordt geïdentificeerd door het model en serienummer op het typeplaatje.



Het typeplaatje beschikt over de volgende gegevens:

- naam van de fabrikant;
- conformiteitsmarkering;
- model;
- serienummer;
- bouwjaar en –maand;
- voedingsspanning (V);
- frequentie (Hz);
- opgenomen vermogen (W);
- aantal fasen van de elektrische leiding (PH);
- toelaatbare druk in de waterleiding (MPa);
- apparaatcode



Het is strikt verboden het typeplaatje te manipuleren of te wijzigen.

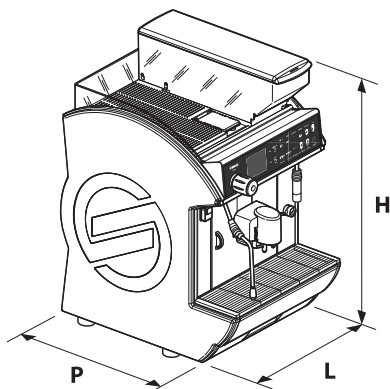


Bij iedere aanvraag aan de technische dienst dient u naar dit typeplaatje te verwijzen en de specifieke gegevens die er op staan aan te duiden.



In eventuele aanvragen bij de erkende servicecentra, moet model en serienummer worden vermeld.

2.4 Technische gegevens

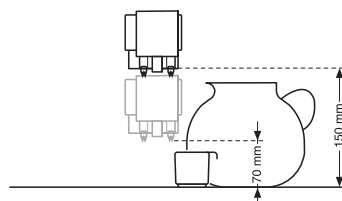
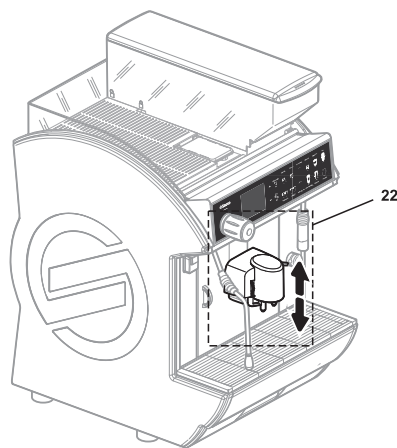


Afmetingen (l x h x d)		410 x 695 x 550 mm
Voedingsspanning		230V/400V 2N
Lengte van de voedingskabel		1.500 mm
Opgenomen vermogen	Mod. LUXE	zie het typeplaatje
	Mod. COFFEE	zie het typeplaatje
	Mod. CAPPUCCINO	zie het typeplaatje
	Mod. DUO	zie het typeplaatje
	Mod. CAPPUCCINO USA	zie het typeplaatje
Druk van de waterleiding		zie typeplaatje voor drukgegevens
A-gewogen geluidsdruk-niveau		lager dan 70 dB
Gewicht	Mod. LUXE	53 kg
	Mod. COFFEE	45 kg
	Mod. CAPPUCCINO	54 kg
	Mod. DUO	58,5 kg
	Mod. CAPPUCCINO USA	54 kg
Inhoud koffiereservoir		2 kg

OPMERKING

De doseringen van elk type afgifte kunnen op de machines worden geprogrammeerd. De meeste elektrische componenten worden gevoed met 24 Vdc.

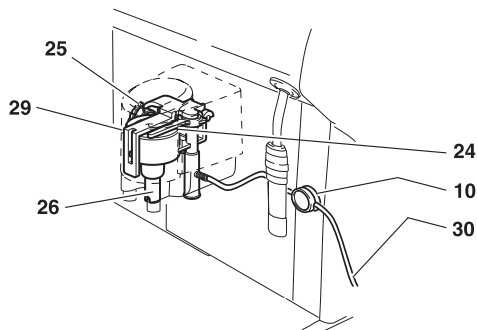
Koffietuit



22 Koffietuit

De positie van deze unit kan worden gewijzigd naar gelang de hoogte van de gebruikte beker. Het is namelijk mogelijk om de koffietuit hoog of laag te plaatsen. Zo kunnen verschillende schenkhogtes worden verkregen.

Cappuccinatore



De Cappuccinatore bestaat uit:

- 10 buisklem
- 24 afstelling van de kwaliteit van de room
- 25 Instelling van de temperatuur
- 26 schenkinrichting voor melk
- 29 Cappuccinatore
- 30 melkaanzuigbuisje

3 VEILIGHEID

3.1 Voorwoord

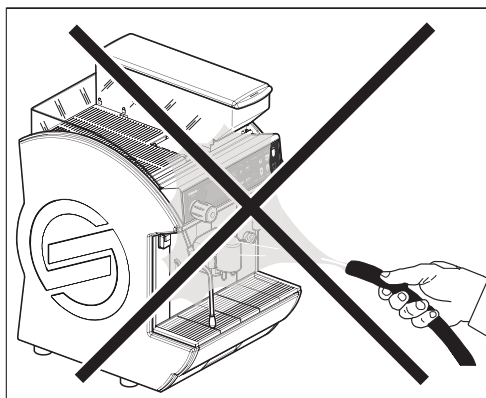
Met inachtneming van de geldende voorschriften en richtlijnen, heeft SaGa Coffee bij de eigen vestigingen een aan de het apparaat Idea RST gerelateerd technisch dossier samengesteld, waarin tijdens de projectfase gehoor gegeven is aan de onderstaande richtlijnen:

- | | |
|----------------|-----------------|
| - EN 55014 | - EN 61000-4-4 |
| - EN 6100-3-2 | - EN 61000-4-5 |
| - EN 61000-3-3 | - EN 61000-4-11 |
| - EN 61000-4-2 | - EN 60335-2-75 |
| - EN 61000-4-3 | - EN 60335-1 |

3.2 Algemene veiligheidsvoorschriften

Is niet toegestaan:

- om de op het apparaat geïnstalleerde beveiligingen te deactiveren;
- het verrichten van onderhoudswerkzaamheden op het apparaat zonder eerst de elektrische voedingskabel uit de stekker getrokken te hebben;
- het apparaat buiten te installeren. Het is raadzaam het apparaat in een droge omgeving te plaatsen waar de temperatuur nooit lager is dan 2°C, om bevriezing te voorkomen;
- gebruik van het apparaat voor andere doeleinden dan in het verkoopcontract en in deze uitgave vermeld worden;
- het aansluiten van het apparaat op het elektriciteitsnet met meervoudige stopcontacten of adapters;
- het gebruik van waterstralen voor het schoonmaken.



Het volgende is verplicht:

- het controleren van de conformiteit van het elektriciteitsnet;
- het gebruik van originele vervangingsonderdelen;
- het aandachtig lezen van de aanwijzingen in deze uitgave en de bijgevoegde documentatie;
- het gebruik van de persoonlijke beschermingsmiddelen tijdens de installatie, de keuring en het onderhoud.
- Gebruik een nieuwe set pakkingen iedere keer dat de machine afgekoppeld en weer opnieuw aangekoppeld wordt op de waterleiding.

Voorzorgsmaatregelen ter voorkoming van menselijke fouten:

- stel de gebruikers op de hoogte van de veiligheidsproblematiek;
- hanteer het verpakte of onverpakte apparaat onder veilige omstandigheden;
- zorg dat u goed op de hoogte bent van de installatieprocedures, de werking en de beperkingen van het apparaat;
- ontmantel het apparaat onder veilige omstandigheden en met inachtneming van de geldende voorschriften ter bescherming van de werknemers en het milieu.

 Om te voorkomen dat de resten van de mechanische bewerkingen in contact kunnen komen met de dranken, dient men voor de definitieve inwerkingstelling van de automaat circa 0,5l water door elke afgifteleiding af te geven. Uitsluitend na deze handeling kunnen de gezette dranken geconsumeerd worden.

 Het apparaat is niet geschikt voor de installatie op plekken waar er mogelijk een waterstraal gebruikt wordt.

 Het apparaat dient alleen geïnstalleerd te worden op plekken waar het gecontroleerd kan worden door gekwalificeerd personeel.

 Wend u bij een storing of een slechte werking uitsluitend tot het gekwalificeerde personeel van de technische dienst.

 De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventueel letsel en schade aan personen of voorwerpen die veroorzaakt zijn door het niet in acht nemen van de veiligheidsvoorschriften die onder dit punt zijn beschreven.

3.3 Vereisten van de operatoren

Voor de veiligheid worden er twee soorten bevoegde personen onderscheiden, met verschillende vereisten:

Gebruiker

Persoon voor alleen het gebruiken en controleren van het apparaat. Het is de gebruiker toegestaan: het apparaat aan te zetten, de werkparameters in te stellen, het apparaat stop te zetten, bij te vullen, de bakjes te legen en het apparaat van de buitenkant te reinigen. Indien de gebruiker storingen aan het apparaat vaststelt, dient hij zich tot de onderhoudsmonteur te wenden.

 Het is de gebruiker niet toegestaan om handelingen uit te voeren waarvan in deze uitgave aangegeven wordt dat de onderhoudsmonteur hier mee belast is.

Onderhoudsmonteur

Persoon voor de installatie en het in- en afstellen van het apparaat en voor het onderhoud van het apparaat in het algemeen.

 Alleen personen die kennis en ervaring met het apparaat hebben, met name wat betreft de veiligheid en hygiëne, hebben toegang tot de interne onderdelen.

3.4 Veiligheidsinrichtingen

 De in deze handleiding beschreven machines zijn in overeenstemming met de van kracht zijnde specifieke Europese normen vervaardigd en hebben dus een bescherming voor alle potentieel gevaarlijke onderdelen.

- Eventuele overdruk in de waterleiding, die wordt gebruikt voor het leveren van stoom en heet water, wordt door 3 veiligheidskleppen opgevangen.
- Een thermostaat verhindert oververhitting van de waterketels.
- De positie van de koffiediklade en van het deurtje (zie paragraaf "Belangrijkste onderdelen"), wordt gecontroleerd door twee microschakelaars die de werking van de machine stop zullen zetten wanneer één van de componenten niet juist geplaatst is (op de display zal de component verschijnen die niet op zijn plaats is).
- Door een elektronische en een mechanische pulsteller wordt het aantal afgifte opgeslagen en kan het normale onderhoud geprogrammeerd worden.

Stoompijpje en heetwaterpijpje

(Behalve model COFFEE)

- Het stoompijpje en het heetwaterpijpje zijn voorzien van speciale rubberen beschermingen om ze te kunnen beetpakken en richten ook als ze zeer heet zijn (zie paragraaf "Belangrijkste onderdelen").

3.5 Restriscio's

 Gebruik geen kopjes of kannen die niet vervaardigd zijn van materiaal geschikt "voor voedingsmiddelen".

 De constructieve kenmerken van de machines die in deze handleiding worden beschreven, maken het niet mogelijk de gebruiker te beschermen tegen de directe stoom- of heetwaterstraal (behalve model COFFEE).

 Gevaar voor brandwonden.

 Bij afgifte van heet water en stoom, dient men de straal nooit op anderen of zichzelf te richten.

 Pak het pijpje uitsluitend vast ter hoogte van de speciale hittebescherming.

 Wanneer de kopjeswarmhoudplaat aan is, kan het oppervlak ervan heet zijn.

4 VERPLAATSING EN OPSLAG

4.1 Lossing en verplaatsing

Het apparaat mag alleen door deskundig personeel uit het vervoermiddel worden gelost en worden verplaatst met voor de last geschikte middelen.

 Het apparaat moet altijd in een verticale positie blijven.

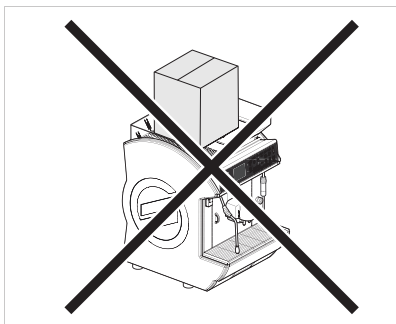
 Vermijd:

- slepen met het apparaat;
- het apparaat om te keren of neer te leggen tijdens het transport of de verplaatsing;
- het geven van stoten tegen het apparaat;
- het blootstellen van het apparaat aan weersinvloeden en opslag in vochtige ruimten of in de buurt van warmtebronnen.

4.2 Opslag

Indien het apparaat niet binnen een kort tijdsbestek wordt geïnstalleerd, maar voor een lange tijd moet worden opgeslagen, moet dit in een beschermde omgeving gebeuren die aan de volgende eisen voldoet:

- het verpakte apparaat moet in een gesloten, droge ruimte worden opgeslagen met een temperatuur tussen 1°C en 40°C;
- stapel geen apparatuur of dozen op het apparaat;
- het is in elk geval raadzaam het apparaat te beschermen tegen de eventuele afzetting van stof of andere dingen.



5 INSTALLATIE

5.1 Waarschuwingen

 Het apparaat mag niet buiten geïnstalleerd worden. Installeer dit product niet in ruimten waar de temperatuur lager is dan +2°C of hoger dan 32°C en in zeer vochtige of stoffige ruimten. Bovendien mag het niet in ruimten worden geïnstalleerd waar waterstralen voor het schoonmaken gebruikt worden of in ruimten met ontploffings- of brandgevaar.

Voordat u het apparaat uitpakt, dient u te controleren of de installatieplaats voldoet aan de volgende eisen:

- het aansluitpunt (stopcontact of alpolige schakelaar) moet gemakkelijk bereikbaar zijn voor de gebruiker, zodat hij de machine indien nodig eenvoudig van het elektriciteitsnet kan afkoppelen;
- de spanning van het stopcontact moet overeenstemmen met die op het typeplaatje.
- de helling van het steunvlak mag NIET groter zijn dan 2°;

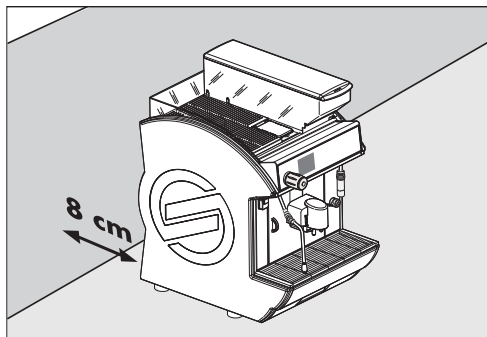
 Controleer of de montageplaat waarop de machine geïnstalleerd wordt de juiste afmetingen heeft en stevig genoeg is om een veilig draagvlak te vormen.

 Voor een correct ergonomisch gebruik is het raadzaam om de machine op een werkblad met een hoogte van minstens 1 m te installeren.

 Het apparaat dient op een horizontaal oppervlak geïnstalleerd worden.

Het apparaat dient alleen geïnstalleerd te worden op plekken waar het uitsluitend gebruikt en onderhouden kan worden door gekwalificeerd personeel.

Wanneer het apparaat in de buurt van een wand moet worden geplaatst, moet een ruimte van minstens 8 cm tussen de achterwand en de muur vrijgelaten worden om het luchtafvoerrooster dat zich aan de achterkant bevindt, vrij te houden.



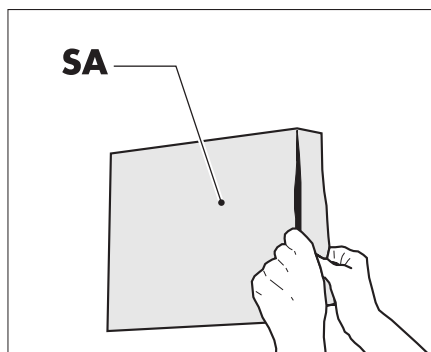
5.2 Uitpakken en plaatsen

Verzekert u er bij de ontvangst van het apparaat van dat deze tijdens het transport geen schade heeft geleden en dat de verpakking niet geopend is waardoor er onderdelen kunnen ontbreken.

Wanneer u beschadigingen van welke aard ook opmerkt, dient u dit aan de transporteur te melden en onmiddellijk de importeur of de verkoper hiervan op de hoogte te brengen. Indien deze niet in uw land aanwezig zijn, neem dan rechtstreeks contact op met de fabrikant.

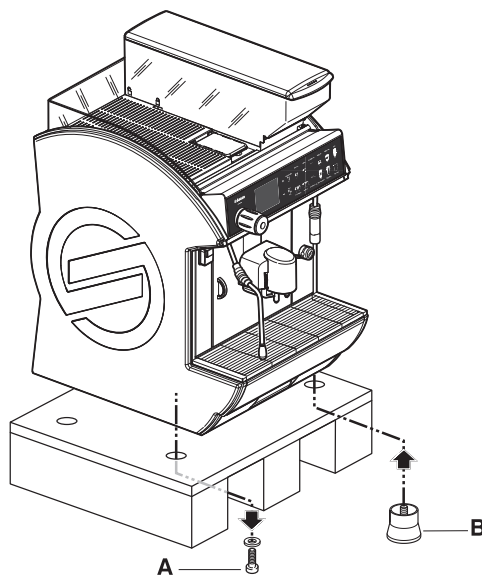
Bij het apparaat wordt een zak met daarop vermeld "DOOS MET ACCESSOIRES" meegeleverd, die de volgende dingen bevat:

- Gebruiksaanwijzing.
- Verschillende schroeven en plaatjes.



SA Doos met accessoires

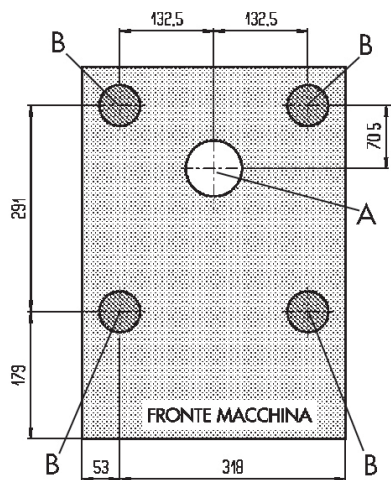
Til het laadbord op, zodat u de bevestigingsschroeven kunt verwijderen. Draai de 4 steunvoetjes vast.



- A** Bevestigingsschroeven
B steunvoetjes

Controleer of het oppervlak waarop het apparaat geplaatst moet worden, stabiel is.

Maak een gat van $\varnothing 100$ mm in de montageplaat.



- A** gat van $\varnothing 100$ mm
B optimale positie van de steunvoetjes

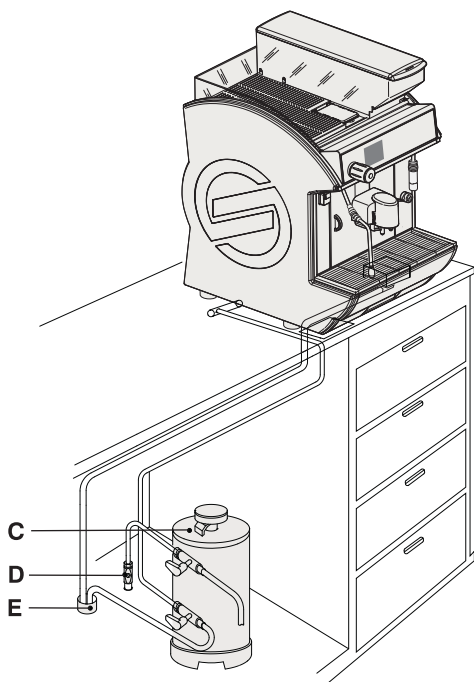
Plaats de machine definitief op de montageplaat.

Installeer het apparaat op het oppervlak en zet hem waterpas door de pootjes in hoogte te verstellen.

5.3 Aansluiting op de waterleiding

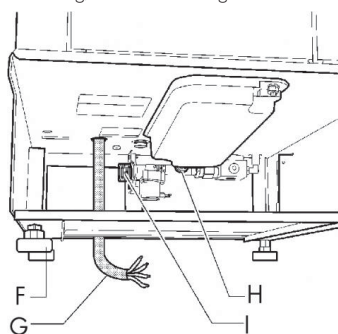
-  Voordat men het apparaat aansluit op de waterleiding, dient men alle toepasbare nationale normen te raadplegen en in acht te nemen.
-  Controleer of de waterleiding drinkwater levert met een druk tussen de 0,15MPa - 0,8MPa (1,5 en 8 bar).
-  De hardheid van het water mag nooit lager zijn dan 8°F.
-  Het wordt aangeraden de machine te voeden met water dat door een ontkalkingssysteem is behandeld, met name bij water met een hoog calcium- en magnesiumgehalte (hard water).
-  Voer een reiniging uit tot het water helder is voor het waterfilter op de machine aan te sluiten en sluit vervolgens het filter op de machine aan.
-  De slang van de waterleiding dient gecertificeerd te zijn volgens de NEN-EN-IEC 61770 standaard.
-  In het geval dat de machine op een andere plek geplaatst moet worden, moet men de oude aansluitingen vervangen door nieuwe (slang voor aansluiting op de waterleiding).

- Sluit het waterfilter op de waterleiding aan.



- C** Waterfilter
D Waterleiding
E Afvoerpijp

- Verbind een afvoerleiding met de aansluiting en bevestig deze met een slangkleem.
- Verbind de machine (uitsluitend met buis en fittingen van materiaal "voor voedingsmiddelen") met de drinkwaterleiding, via de aansluiting.



- H** afvoeraansluiting
I verdeelaansluiting
G elektrische voedingskabel
F steunvoetjes

- Voer de afvoer- en toevoerleidingen door het juiste gat (zie hoofdstuk "Uitpakken en plaatsen").

5.4 Aansluiting op het elektriciteitsnet

⚠ Het is de taak van de onderhoudsmonteur, die verantwoordelijk is voor de installatie van het apparaat, om het volgende te controleren:

- het elektriciteitssysteem moet aan de geldende veiligheidsvoorschriften voldoen;
- de voedingsspanning moet overeenstemmen met die op het typeplaatje.

⚠ Installeer bij twijfel het apparaat niet en vraag om een zorgvuldige controle van het systeem door gekwalificeerd personeel dat bevoegd is deze taken te verrichten.

⚠ Zorg er bovendien voor dat het elektrische systeem waarop het apparaat wordt aangesloten geschikt is om het maximaal vereiste vermogen dat op het typeplaatje is aangegeven, te verdragen.

 Controleer of de stekker van de voedingskabel na de installatie gemakkelijk toegankelijk is.

 Het aansluitpunt (stopcontact of alpolige schakelaar) moet gemakkelijk bereikbaar zijn voor de gebruiker, zodat hij het apparaat indien nodig eenvoudig van het elektriciteitsnet kan afkoppelen.

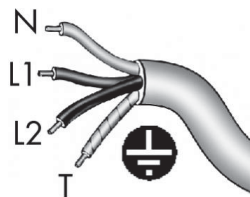
 Indien de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de onderhoudsmonteur worden vervangen.

- Voer de elektrische voedingskabel door het juiste gat (zie hoofdstuk "Uitpakken en plaatsen").
- Sluit het apparaat via de voedingskabel aan op het elektriciteitsnet.

OPMERKING

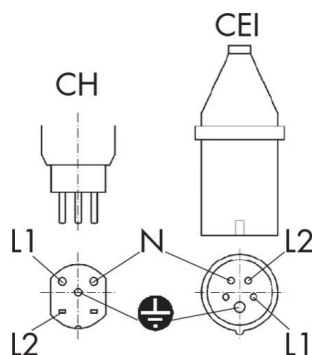
Voor installaties met tweefasestroom van 400 V, gebruik de fasen zo dat de machine wordt gevoed met 230 V in eenfasestroom. Vraag voor de eenfasige aansluiting van 230 V, de speciale installatiekit aan (code 1034.R09).

- Voedingskabel type H07RNF doorsnede 4x2,5 mm²



N	Nulleider - Blauw
L1	Fase - Bruin
L2	Fase - Zwart
T	Aarde - Geel/groen

- Aansluiting van de stekker op de tweefasestroomleiding 400 V2N~



CH Zwitserland
CEI volgens de IEC-norm

 Afhankelijk van de geldende normen in het land van gebruik van de machine, moet de kabel voor aansluiting op het elektriciteitsnet worden uitgerust met een alpolige schakelaar (met minimale opening van de contacten van 3 mm), of met een stekker die conform is aan de normen.

 De alpolige schakelaar moet geschikt zijn voor de stroomopname van de machine en moet alle spanningspolariteiten kunnen opvangen.

 Controleer of de elektrische kabels van de installatie de juiste afmetingen hebben voor de stroomopname van de machine.

6 BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGEN

6.1 Bedieningen

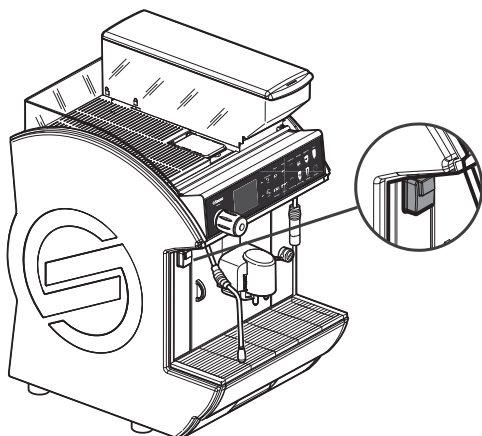
Op het apparaat zijn de volgende bedieningen aanwezig:

- Hoofdschakelaar
- Bedieningspaneel

6.1.1 Hoofdschakelaar

Wanneer de machine aangesloten is op het elektriciteitsnet en de alpolige schakelaar in de stand "I" staat, kunnen de volgende situaties ontstaan wanneer de hoofdschakelaar wordt omgezet:

- Met de hoofdschakelaar in de stand "0" is het bedieningspaneel uit.
- Met de hoofdschakelaar in de stand "I" is het bedieningspaneel aan.



⚠ Wanneer de hoofdschakelaar in de stand "0" staat, garandeert dat niet de afwezigheid van stroom in de machine.

⚠ Voor alle reinigings- of onderhoudsingrepen aan de binnenkant van de machine, dient de machine van het elektriciteitsnet te worden losgekoppeld door de alpolige schakelaar in de stand "0" te zetten.

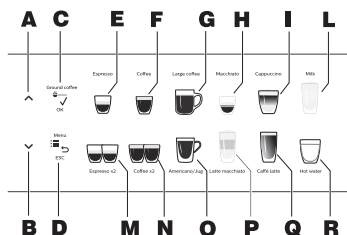
6.1.2 Bedieningspaneel

Het bedieningspaneel bestaat uit een aanraakgevoelig toetsenbord en een display dat de berichten weergeeft tijdens de normale werking, de programmering en het onderhoud.

👉 De functie van sommige toetsen verandert wanneer de fase (gewone afgiftefase of programmeerfase) waarin het apparaat zich bevindt verandert.



6.1.3 Beschrijving van de toetsen tijdens de normale werking



Door op deze toetsen te drukken worden de geprogrammeerde dranken gemaakt of de gevraagde functies uitgevoerd.

TOETS		TOETS	
A	Toets OMHOOG	G	Large Coffee / Ice Americano
B	Toets OMLAAG / PowerSteam	O	Americano Jug (1)
C	Voorgemalen koffie / OK (1)(2)	H	macchiato (3)
D	Menu	P	Latte Macchiato (3)
E	Espresso	I	Cappuccino (3)
M	Espresso x2	Q	Caffè Latte (3)
F	Coffee	L	Warme Melk (3)
N	Coffee x2	R	Heet Water (1)

- (1) Opvolging van meerdere toetsen beschreven in het hoofdstuk "Keuze van de dranken"
- (2) Functies beschreven in het hoofdstuk "OK toets"
- (3) Dranken bestaand uit melk en koffie in elke mogelijke combinatie.

Wendt u zich tot een erkende reparateur om andere dan de standaard instellingen te activeren.

 Bij aflevering zijn de machines op standaard waarden geprogrammeerd.

6.1.3.1 OK toets

Door op de OK toets te drukken, wordt er voorgemalen koffie of het koffiebonenreservoir geselecteerd, afhankelijk van de uitvoering van de machine. (behalve mod. Duo)

Ground coffee



OK

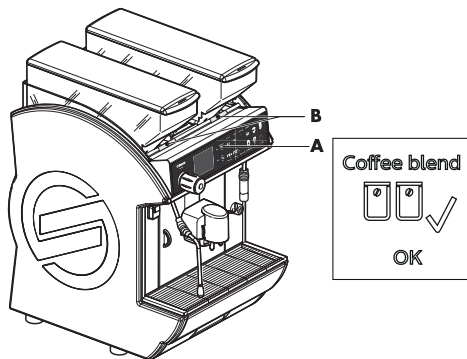
6.1.3.2 Keuze van de reservoir

(alleen voor DUO model)

De Duo uitvoering is voorzien van 2 koffiereservoirs en 2 koffiemolens.

Dit maakt het mogelijk om de producten die afgegeven kunnen worden te verdubbelen of om een andere kwaliteit product te gebruiken.

Men kan een reservoir kiezen door middel van de toets.



A toets voor de keuze van het reservoir

B controlelampje voor gekozen reservoir

Het display geeft met een verlicht icoon het actieve reservoir aan.



 De handmatige keuze van het reservoir wordt niet in aanmerking genomen in het geval van afgifte van een drank met vooraf ingesteld reservoir.

6.1.3.3 Functie automatisch stoompijpje

(alleen voor modellen met een automatisch stoompijpje)

Druk 2 seconden op de toets weergegeven in de figuur om de stoom te activeren via het automatische stoompijpje.

De afgifte van stoom stopt automatisch bij het bereiken van de ingestelde temperatuur.

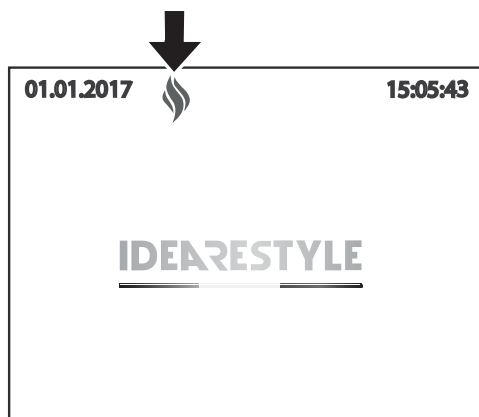
De stoomafgifte kan op elk moment onderbroken worden door opnieuw op de toets te drukken.

Power steam



De temperatuur waarbij de stoomafgifte stopt, kan via het menu Dranken setup 19 ingesteld worden. Autosteam. Als alternatief kan de temperatuur voor het einde van de stoomafgifte ingesteld worden door het stoompijpje in de te verwarmen melk of water te houden en de toets weergegeven in de figuur ingedrukt te houden totdat de gewenste temperatuur is bereikt. De temperatuur die bereikt is op het moment dat de toets losgelaten wordt, wordt opgeslagen voor volgende afgiften van stoom.

Wanneer de Auto Steam-functie actief is, verschijnt er op het display het icoon weergegeven in de figuur. Ditzelfde icoon knippert tijdens de programmering van de temperatuur.



7 BIJVULLEN EN INGEBRUIKSTELLING

7.1 Bijvullen van de koffiebonen

- Verwijder het deksel van het reservoir.
- Giet de koffiebonen in het reservoir.
- Plaats het deksel weer op het reservoir.

 Controleer of de koffie geen vreemde deeltjes bevat die schadelijk kunnen zijn voor de maalementen.

Bij de "DUO"-uitvoering is het apparaat voorzien van twee koffiereservoirs en is het dus mogelijk om twee verschillende koffiemarken te gebruiken.

7.2 Bijvulling van voorgemalen koffie

(behalve mod. Cappuccino USA)

 Deze handeling kan alleen bij ingeschakelde machine worden uitgevoerd.

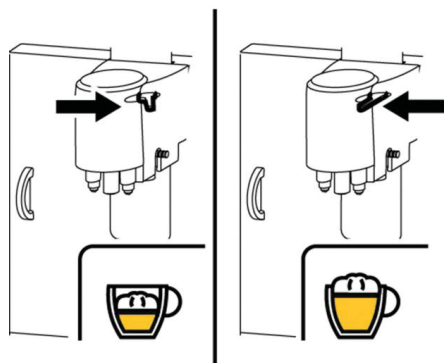
- Druk op de toets "Ground Coffee".
- Open de klep voor voorgemalen koffie en doe maximaal 7 gram poeder erin.
- Sluit de klep.
- Selecteer de te zetten drank.

 Niet alle dranken kunnen gemaakt worden met de dosis voorgemalen koffie. Raadpleeg de tabel afdruktes in het hoofdstuk WERKING EN GEBRUIK voor de beschikbare combinaties.

7.3 Instelling van de room

De hoeveelheid room in de drank wordt geregeld met de afstelhendel.

- Door de hendel naar rechts te draaien, verkrijgt men meer room.
- Door de hendel naar links te draaien, verkrijgt men minder room.

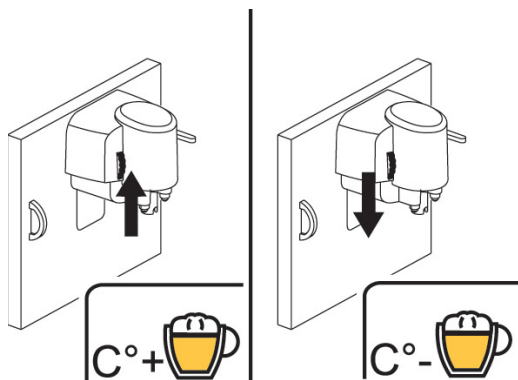


7.4 Instelling van de temperatuur

⚠ De voor de Cappuccinatore te gebruiken melk moet in een koelkast bewaard worden waarvan de temperatuur niet meer dan 4° C bedraagt en moet niet langer dan 30 minuten ongebruikt buiten de koelkast blijven.

De melktemperatuur wordt geregeld met de afstelhendel.

- Door de hendel naar boven te draaien, verkrijgt men een hogere temperatuur.
- Door de hendel naar beneden te draaien, verkrijgt men een lagere temperatuur.



7.5 Instelling van de maalfijnheid

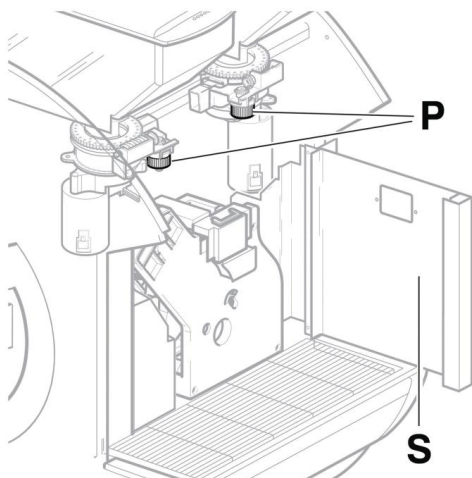
☞ Afgezien van de koffiemélange, zorgt een zeer fijne maling (wijzer op lage waarden) voor een dikkere koffie, met meer room en een langere bereidingstijd, en een grove maling (wijzer op hoge waarden) voor dunnere koffie, minder room en een kortere bereidingstijd.

⚠ Draai de knop niet volledig tegen de klok in tot de eindaanslag; hierdoor worden de maalementen te strak gezet met als gevolg blokkering van de machine.

⚠ In geval van blokkering van de maalementen, als gevolg van vreemde deeltjes in de koffiemélange en daardoor blokkering van de machine (op het display verschijnt: “fout molen”) dient men zich tot een erkende reparateur te wenden.

De maling wordt in de fabriek op standaard waarden afgesteld, maar deze afstelling kan als volgt worden gewijzigd:

- Open het deurtje, draai de knop tegen de klok in voor een fijnere maling (de wijzer gaat naar een lagere waarde), of met de klok mee voor een grovere maling (de wijzer gaat naar een hogere waarde). Gebruik voor de afstelling de sleutel van 10 mm, geleverd bij de accessoires.



P Afstelknop
S Deurtje

7.6 Eerste inschakeling van het apparaat

- Controleer of de verwijderbare onderdelen aanwezig zijn en of het deurtje is gesloten.

Is dit niet het geval, dan wordt bij inschakelen van de machine op het display aangegeven welk onderdeel niet op zijn plaats is.

- Vul de automaat bij (volgens de aanwijzingen onder de vorige punten) en sluit de stekker van de apparaat op het elektriciteitsnet aan (zie paragraaf "Aansluiting op het elektriciteitsnet").

- Draai de alpolige schakelaar op "I".
- Zet de machine aan via de hoofdschakelaar.

Op het display verschijnt: "BEZIG MET OPWARMEN, WACHTEN". Wanneer de verwarmingsfase klaar is, verschijnt op het display: "KLAAR VOOR GEBRUIK".

- Plaats de koffietuit op de juiste hoogte voor het gebruikte kopje.
- Plaats een of twee kopjes onder de koffietuit.
- Druk op de toets voor de gewenste drank.



Hoewel alle toetsen reeds op standaard waarden geprogrammeerd zijn, moet men controleren of de verkregen drank overeenkomt met de gewenste kenmerken.



Anders moet men de keuzetoetsen opnieuw programmeren (hoofdstuk "Programmering keuzetoetsen").

7.7 Reinigen van de delen die met de voedingsmiddelen in aanraking komen

Reinig alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking komen.

- Was uw handen grondig.
- Maak een bacteriënbestrijdend, chloorhoudend ontsmettingsmiddel klaar (verkrijgbaar bij de apotheek) en volg hierbij de concentraties die op het product vermeld zijn.
- Verwijder alle productreservoirs van het apparaat.
- Verwijder de deksels en de productglijbanen van deze reservoirs. Dompel alles onder in de voorbereide oplossing.

7.8 Gebruik van het apparaat

De keuzeprocedures van de dranken worden in het hoofdstuk "Werking en gebruik" beschreven.

8 PROGRAMMERINGS- EN ONDERHOUDSMENU

In dit hoofdstuk wordt beschreven hoe de programmeringsparameters van het apparaat kunnen worden ingesteld of gewijzigd.

Het is dus raadzaam dit hoofdstuk aandachtig te lezen en om uitsluitend in te grijpen nadat u de juiste volgorde van de uit te voeren handelingen hebt begrepen.

8.1 Beschrijving van de toetsen van de programmeringsfasen

Om door het menu van het apparaat te navigeren worden de hieronder beschreven toetsen gebruikt.

Tijdens de programmering krijgen de volgende toetsen een andere functie dan de functie die zij normaal tijdens het gebruik van de machine hebben.



Met enkele functies kan ook de programmering van een of meer gegevens worden uitgevoerd (reeds op standaard waarden geprogrammeerd).

TOETS	Beschrijving	FUNCTIE
1	Up	Overgang naar het vorige item binnen hetzelfde programmeringsniveau; Verhogen van de waarde van een te wijzigen gegeven.
2	Down	Overgang naar het volgende item binnen hetzelfde programmeringsniveau; Verlagen van de waarde van het te wijzigen gegeven.
3	OK	Overgang van een niveau van het menu naar het volgende; Selectie van een te wijzigen gegeven; Bevestiging van een gegeven of een functie.
4	Menu/ESC	Ingang in het programmeringsmenu; Bevestiging van de wijzigingen en teruggaan naar het vorige menuniveau tot afsluiting van het menu.

Om de waarden van de te programmeren gegevens te wijzigen, moet men:

- De functie selecteren.
- De functie bevestigen met de toets "OK".

De cursor gaat naar de te wijzigen waarde.

- Gebruik de toetsen "Up" of "Down" om de waarde ervan te wijzigen.
- Bevestig het gewijzigde gegeven met de toets "OK" of "Esc".

8.2 Programmeringsmenu

De structuur van het programmeringsmenu wordt beschreven onder het punt "Structuur van het programmeringsmenu".

Onder het punt "Beschrijving van de berichten van het programmeringsmenu" worden alle items in het programmeringsmenu beschreven.

8.2.1 Toegang tot het programmeringsmenu



Druk op de toets weergegeven in de figuur om in het programmeringsmenu te gaan.
Voer het wachtwoord in door op de toetsen UP of DOWN te drukken om het cijfer te selecteren.
Druk op OK om te bevestigen en verder te gaan met het volgende vakje.
Druk op ESC om te bevestigen en het menu te verlaten.
Wanneer eenmaal het wachtwoord is ingevoerd, blijft dit voor 5 minuten actief na het verlaten van het menu.
De uitschakeling van de machine vereist het opnieuw invoeren van het wachtwoord wanneer men weer in het menu wil gaan.
Na het invoeren van het wachtwoord, verschijnen er op het display de volgende items:

ALGEMENE INSTELLINGEN
Dranken setup
Onderhoud
Technical
Reinigingsmenu
PROGRAMMERING MELK
Testmenu

De menu's "Technical" en "Testmenu" zijn niet toegankelijk en zijn voorbehouden aan de onderhoudsmonteur

8.2.2 Structuur van het programmeringsmenu

ALGEMENE INSTELLINGEN	
MENU-INGANG	MENU-INGANG
1	Taal
	ITALIANO
	DEUTSCH
	ENGLISH
	FRANÇAIS
	ESPAGNOL
	PORTUGUES
	NEDERLANDS
	한국어
	Polski
2	KOPJESWARHOUDPLAAT %
	0....100%
3	Klok
3.1.	Tijd
3.2.	Datum
3.3.	FORMAAT
4	Tijden On/Off
4.1.	AUTOMATISCHE INSCHAKELING
	Uit
	Aan
4.2.	TIJD ON 1
4.3.	TIJD OFF 1
4.4.	TIJD ON 2
4.5.	TIJD OFF 2
4.6.	TIJD ON 3
4.7.	TIJD OFF 3
4.8.	TIJD ON 4
4.9.	TIJD OFF 4
5	Achtergr.verl. display
	Display
	20....100%
6	MELDINGEN
6.1.	ONDERHOUDSMELDINGEN
6.2.	ONTKALKINGSMELDING
7	Wachtwoord gebruiker
Dranken setup	
MENU-INGANG	MENU-INGANG
1	Espresso
1.1.	MAALDOSIS
	Laag
	Standaard
	Hoog
1.2	HOVEELHEID WATER
	27...2702
2	Espresso x2
2.1.	MAALDOSIS
	Laag
	Standaard
	Hoog
2.2.	HOVEELHEID WATER
	27...2702
3	coffee
3.1.	MAALDOSIS

	Laag
	Standaard
	Hoog
3.2.	HOEVEELHEID WATER
	27...2702
4	Coffee x2
4.1.	MAALDOSIS
	Laag
	Standaard
	Hoog
4.2.	HOEVEELHEID WATER
	27...2702
5	LARGE COFFEE
5.1.	MAALDOSIS
	Laag
	Standaard
	Hoog
5.2.	HOEVEELHEID WATER
	27...2702
6	AMERICANO/JUG
6.1.	MAALDOSIS
	Laag
	Standaard
	Hoog
6.2.	HOEVEELHEID WATER
	27...2702
7	macchiato
7.1.	MAALDOSIS
	Laag
	Standaard
	Hoog
7.2.	HOEVEELHEID WATER
	27...2702
7.3.	HOEVEELHEID MELK
	3...180
8	Latte Macchiato
8.1.	MAALDOSIS
	Laag
	Standaard
	Hoog
8.2.	HOEVEELHEID WATER
	27...2702
8.3.	HOEVEELHEID MELK
	3...180
9	Cappuccino
9.1.	MAALDOSIS
	Laag
	Standaard
	Hoog
9.2.	HOEVEELHEID WATER
	27...2702
9.3.	HOEVEELHEID MELK
	3...180
10	Caffè Latte
10.1.	MAALDOSIS
	Laag
	Standaard
	Hoog
10.2.	HOEVEELHEID WATER

	27...2702
10.3.	HOEVEELHEID MELK
	3...180
11	milk
11.1.	HOEVEELHEID MELK
	3...180
12	FLAT WHITE
12.1.	MAALDOSIS
	Laag
	Standaard
	Hoog
12.2.	HOEVEELHEID WATER
	27...2702
12.3.	HOEVEELHEID MELK
	3...180
13	HOT WATER
13.1.	HOEVEELHEID WATER
	24...2487
14	Temperatuur
14.1.	Koffie
	Laag
	Standaard
	Hoog
14.2.	EERSTE KOFFIE
	Laag
	Standaard
	Hoog
15	Voorinfusie
	Off
	KORT
	LANG
16	Prog. Heet water
	Uit
	Aan
17	MELKTOETS
	Uit
	Aan
18	Menging heet water
	Uit
	Aan
19	Power Steam
	20...100
Onderhoud	
MENU-INGANG	MENU-INGANG
1	Reiniging Cappuccinatore
2	REINIGING ZETGROEP
3	CLEAN BREWING UNIT
3.1.	Reiniging inschakelen
	Uit
	Aan
3.2.	Uitstel reiniging
	10...240
4	WATERFILTER
4.1.	ALARMDREMPEL
4.2.	STOPDREMPEL
4.3.	HUIDIGE TELLER
5	Producttellers
5.1.	TOTAAL KOFFIE
5.2.	TOTAAL WATER
Technical	

REINIGINGSMENU	
MENUNGANEN	MENU-INGANG
1	Reiniging Cappuccinatore
2	CLEAN BREWING UNIT
3	REINIGING ZETGROEP
PROGRAMMERING MELK	
Testmenu	

8.2.3 Beschrijving van de berichten van het programmeringsmenu

ALGEMENE INSTELLINGEN		
MELDINGEN	DISPLAY	Beschrijving
1	Taal	Door "OK" te kiezen in het menu "TAAL" kan men de taal selecteren.
	ITALIANO	
	DEUTSCH	
	ENGLISH	
	FRANÇAIS	
	ESPAGNOL	
	PORTUGUES	
	NEDERLANDS	
	한국어	
	Polski	
2	KOPJESWARHOUDPLAAT %	(behalve Mod. Duo) Met deze functie kan de kopjeswarmhoudplaat worden geactiveerd en ingesteld tussen 0 en 100% met stappen van 10.
	0....100%	
3	Klok	Functie waarmee de klok en datumaanduiding van de machine kan worden ingesteld.
3.1.	Tijd	
3.2.	Datum	
3.3.	FORMAAT	dd.mm.yyyy of mm.dd.yyyy
4	Tijden On/Off	Functie waarmee de tijden voor automatische in- en uitschakeling van de machine over de hele week geprogrammeerd kunnen worden.
4.1.	AUTOMATISCHE INSCHAKELING	Activeert en deactiveert de automatische inschakeling.
	Uit	
	Aan	MDWDVZZ uur minuut
4.2.	TIJD ON 1	Bevestig "TIJDEN ON/OFF" en wijzig met de toetsen "Up" en "Down" de dagen van de week het uur of de minuten.
4.3.	TIJD OFF 1	Ga met de cursor op de dagen van de week staan en druk op OK om ze te kunnen wijzigen.
4.4.	TIJD ON 2	Druk op de toetsen "Down" en "Up" om de te wijzigen dag te selecteren.
4.5.	TIJD OFF 2	Druk op de toets OK om de dag te activeren (letter van de dag onderstreept) of te deactiveren (letter van de dag niet onderstreept).
4.6.	TIJD ON 3	Druk op de toets "Menu/ESC" om te bevestigen en uit de wijziging van de dagen van de week te gaan.
4.7.	TIJD OFF 3	Ga met de cursor op de uren of minuten staan en druk op OK om ze te kunnen wijzigen.
4.8.	TIJD ON 4	Druk op de toetsen "Down" en "Up" om de waarde te wijzigen.
4.9.	TIJD OFF 4	Druk op de toetsen "Menu/ESC" of "OK" om te bevestigen en uit de wijziging van de dagen van de week te gaan.
5	Achtergr.verl. display Display	
	20....100%	Met deze instelling kan de achtergrondverlichting van het display van 20 tot 100% worden ingesteld.
6	MELDINGEN	Hiermee kan het telefoonnummer van de contactpersoon worden gewijzigd.
6.1.	ONDERHOUDSMELDINGEN	Druk op OK om in de melding te gaan. Druk op de toetsen UP of DOWN om een getal of de spatie te selecteren. Druk op OK om te bevestigen en verder te gaan met het volgende vakje.
6.2.	ONTKALKINGSMELDING	Druk op ESC om te bevestigen en het menu te verlaten.
7	Wachtwoord gebruiker	Hiermee kan het wachtwoord van de gebruiker worden gewijzigd. Het standaard ingestelde wachtwoord is 0000.
		Druk op de toetsen UP of DOWN om het cijfer van de code te selecteren. Druk op OK om te bevestigen en verder te gaan met het volgende vakje. Druk op ESC om te bevestigen en het menu te verlaten. Neem contact op met de erkende reparateur wanneer u het wachtwoord bent vergeten.
Dranken setup		

BELENGZAKEN	DISPLAY	Beschrijving
1	Espresso	Voor elke drank kan de hoeveelheid gebruikt water of gemalen koffie worden gewijzigd, die in de installatiefase werd geprogrammeerd.
1.1.	MAALDOSIS	Door bevestigen van 'LAAG' of 'HOOG', wordt de dosis met 1 g verlaagd of verhoogd.
	Laag	Door 'STANDAARD' te bevestigen, is de gebruikte dosis voor de afgifte, de dosis die door de onderhoudsmonteur werd geprogrammeerd.
	Standaard	
	Hoog	
1.2	HOEVEELHEID WATER	
	27...2702	
2	Espresso x2	
2.1.	MAALDOSIS	
	Laag	
	Standaard	
	Hoog	
2.2.	HOEVEELHEID WATER	
	27...2702	
3	coffee	
3.1.	MAALDOSIS	
	Laag	
	Standaard	
	Hoog	
3.2.	HOEVEELHEID WATER	
	27...2702	
4	Coffee x2	
4.1.	MAALDOSIS	
	Laag	
	Standaard	
	Hoog	
4.2.	HOEVEELHEID WATER	
	27...2702	
5	LARGE COFFEE	
5.1.	MAALDOSIS	
	Laag	
	Standaard	
	Hoog	
5.2.	HOEVEELHEID WATER	
	27...2702	
6	AMERICANO/JUG	
6.1.	MAALDOSIS	
	Laag	
	Standaard	
	Hoog	
6.2.	HOEVEELHEID WATER	
	27...2702	
7	macchiato	Voor dranken die bestaan uit koffie en melk is het mogelijk de hoeveelheid te gebruiken melk bij de afgifte te wijzigen.
7.1.	MAALDOSIS	
	Laag	
	Standaard	
	Hoog	
7.2.	HOEVEELHEID WATER	
	27...2702	
7.3.	HOEVEELHEID MELK	
	3...180	
8	Latte Macchiato	
8.1.	MAALDOSIS	

	Laag
	Standaard
	Hoog
8.2.	HOEVEELHEID WATER
	27...2702
8.3.	HOEVEELHEID MELK
	3...180
9	Cappuccino
9.1.	MAALDOSIS
	Laag
	Standaard
	Hoog
9.2.	HOEVEELHEID WATER
	27...2702
9.3.	HOEVEELHEID MELK
	3...180
10	Caffè Latte
10.1.	MAALDOSIS
	Laag
	Standaard
	Hoog
10.2.	HOEVEELHEID WATER
	27...2702
10.3.	HOEVEELHEID MELK
	3...180
11	milk
11.1.	HOEVEELHEID MELK
	3...180
12	FLAT WHITE
12.1.	MAALDOSIS
	Laag
	Standaard
	Hoog
12.2.	HOEVEELHEID WATER
	27...2702
12.3.	HOEVEELHEID MELK
	3...180
13	HOT WATER
13.1.	HOEVEELHEID WATER
	24...2487
14	Temperatuur
14.1.	Koffie
	Laag
	Standaard
	Hoog
14.2.	EERSTE KOFFIE
	Laag
	Standaard
	Hoog
15	Voorinfusie

Voor elke koffieafgifte kan de temperatuur van het gebruikte water worden gewijzigd, die in de installatiefase werd geprogrammeerd.

Door "LAAG" te bevestigen, wordt deze temperatuur met 3°C verlaagd.

Door "HOOG" te bevestigen, wordt deze temperatuur met 3 °C verhoogd.

Door "STANDAARD" te bevestigen, is de temperatuur gelijk aan de temperatuur die door de onderhoudsmonteur werd geprogrammeerd.

OPMERKING

De temperatuur "eerste koffie" wordt gebruikt voor de eerste afgifte bij inschakeling van de machine.

Met deze functie kan een korte pauze aan het begin van de afgifte worden ingevoerd. Dit kan de kwaliteit van de koffie verbeteren, die tijdens deze pauze kan "trekken" met het eerste deel van het water.

Door bevestigen van:

	Off	"OFF", vindt er geen voorinfusie plaats.
	KORT	"KORT", vindt de door de onderhoudsmonteur geprogrammeerde "voorinfusie" plaats.
	LANG	"LANG", vindt de "voorinfusie" verlengd met 1 sec. plaats.
16	Prog. Heet water	Met deze functie kan de werking van de toets voor heet water worden gewijzigd.
	Uit	"UIT", wordt bij het drukken op de toets continu heet water afgegeven totdat er opnieuw op de toets wordt gedrukt.
	Aan	"AAN", wordt bij het drukken op de toets water afgegeven volgens de voorinstelde dosis.
17	MELKTOETS	Met deze functie kan de werking van de toets Warme melk worden gewijzigd.
	Uit	"UIT", wordt bij het drukken op de toets continu warme melk afgegeven totdat er opnieuw op de toets wordt gedrukt.
	Aan	"AAN", wordt bij het drukken op de toets warme melk afgegeven volgens de voorinstelde dosis.
18	Menging heet water	Tijdens het zetten van de diverse soorten dranken, voegt de machine een bepaalde hoeveelheid heet water toe, afhankelijk van de uitgevoerde programmering. Door bevestigen van:
	Uit	"UIT", wordt aan de drank GEEN heet water toegevoegd.
	Aan	"AAN", wordt de toevoeging uitgevoerd. OPMERKING Bij uitgeschakelde functie blijven de geprogrammeerde waarden ongewijzigd en kunnen bij heractivering opnieuw worden gebruikt.
19	Power Steam	Het is mogelijk om de temperatuur waarna de stoomafgifte stopt in te stellen.
	20...100	
Onderhoud		
REINIGING	DISPLAY	Beschrijving
1.	Reiniging Cappuccinatore	Functie waarmee een hoeveelheid stoom afgegeven kan worden om te voorkomen dat er neerslag in de Cappuccinatore wordt gevormd.
2.	REINIGING ZETGROEP	Functie waarmee de reiniging van de zetgroep uitgevoerd kan worden gebruik makend van de speciale tabletten.

	volg instructies	(neem voor informatie over de tabletten contact op met een erkende reparateur). Procedure: Het proces begint bij "REINIGING ZETGROEP" Druk op de toets "Enter"; op het display verschijnt "TABLET IN ZETGROEP PLAATSEN" Verwijder de zetgroep; op het display verschijnt "ZETGROEP PLAATSEN" Plaats het tablet in de zetgroep en zet de zetgroep weer op zijn plaats; op het display verschijnt "DEURTJE SLUITEN" Sluit het deurtje; op het display verschijnt "SPOELING BEZIG" De machine begint de reinigingscyclus, en nadat deze is voltooid verschijnt op het display "GROEP VERWIJDEREN EN MET WATER SPOELEN". Verwijder de zetgroep; op het display verschijnt "ZETGROEP PLAATSEN" Reinig de groep onder stromend water. Plaats de zetgroep terug; op het display verschijnt "DEURTJE SLUITEN" Sluit het deurtje; op het display verschijnt "SPOELING BEËINDIGD, OP OK DRUKKEN". Druk op de toets "OK" om definitief het menu te verlaten en de machine klaar voor gebruik te maken
3.	CLEAN BREWING UNIT	Functie waarmee een minimale hoeveelheid heet water (circa 5cc) verstrekt kan worden om de vorming van aanslag in de koffietuit te voorkomen. Deze reiniging wordt automatisch na de geprogrammeerde tijd (20 - 240 minuten) vanaf de laatste afgifte uitgevoerd.
3.1.	Reiniging inschakelen	Door bevestigen van:
	Uit	"UIT": de machine voert geen enkele reiniging uit.
	Aan	"AAN": de machine voert de reiniging uit.
3.2.	Uitstel reiniging	Stelt het uitstel van de reiniging van de koffietuit vanaf de laatste afgifte in.
	10....240	
4.	WATERFILTER	De aanduiding "Ontkalking" is bedoeld voor het onderhoud van de ontkalkingsystemen (waterontharders met hars of andere systemen). De installateur of het bedrijf dat het onderhoud van het ontkalkingsysteem moet uitvoeren, kan de hoeveelheid
4.1.	ALARM DREMPEL	water waarna het noodzakelijk is om de systemen te regenereren programmeren. Let op! In het geval van gebruik van systemen op basis van ionen hars is het uiterst belangrijk het juiste onderhoud uit te voeren.
4.2.	STOP DREMPEL	aangezien het gebruik van afgewerkte harsen het behandelde water niet drinkbaar zou kunnen maken. De aanduiding "ONTKALKING" verschijnt zowel wanneer de machine aangeeft dat er een ontkalking uitgevoerd moet worden, als ook wanneer deze zich definitief blokkeert.
4.3.	HUIDIGE TELLER	In het laatste geval verschijnt de aanduiding "ONTKALKING" samen met de "Ontkalkingsmelding".
5.	Producttellers	Dit zijn twee functies, de ene voor het totale aantal cycli voor koffieafgaves, en de andere voor het totale aantal cycli voor afgifte van heet water:
5.1.	TOTAAL KOFFIE	In het geval dat de automatische dosering van heet water is uitgeschakeld (zie functie "Prog heet water"), wordt er één cyclus voor elke inschakeling van de elektroklep geteld.
5.2.	TOTAAL WATER	OPMERKING: Beide functies kunnen alleen geraadpleegd worden en kunnen dus niet op nul worden gezet.

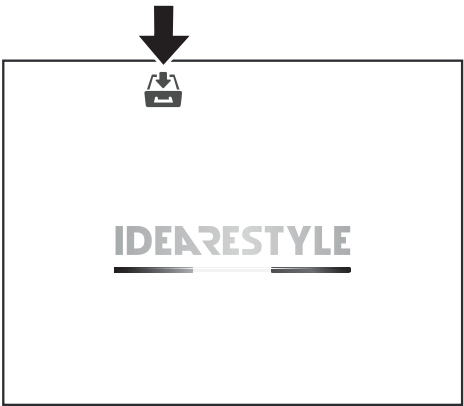
Technical		
REINIGINGSMENU		
MBLINGANDR	DISPLAY	Beschrijving
1.	Reiniging Cappuccinatore	Functie waarmee een hoeveelheid stoom afgegeven kan worden om te voorkomen dat er neerslag in de Cappuccinatore wordt gevormd.
2.	CLEAN BREWING UNIT	Functie waarmee een minimale hoeveelheid heet water (circa 5cc) verstrekt kan worden om de vorming van aanslag in de koffietuit te voorkomen.
3.	REINIGING ZETGROEP	Functie waarmee de reiniging van de zetgroep uitgevoerd kan worden gebruik makend van de speciale tabletten. (neem voor informatie over de tabletten contact op met een erkende reparateur). Procedure: Het proces begint bij "REINIGING ZETGROEP" Druk op de toets "Enter"; op het display verschijnt "TABLET IN ZETGROEP PLAATSEN" Verwijder de zetgroep; op het display verschijnt "ZETGROEP PLAATSEN" Plaats het tablet in de zetgroep en zet de zetgroep weer op zijn plaats; op het display verschijnt "DEURTJE SLUITEN" Sluit het deurtje; op het display verschijnt "SPOELING BEZIG" De machine begint de reinigingscyclus, en nadat deze is voltooid verschijnt op het display "GROEP VERWIJDEREN EN MET WATER SPOELEN". Verwijder de zetgroep; op het display verschijnt "ZETGROEP PLAATSEN" Reinig de groep onder stromend water. Plaats de zetgroep terug op het display verschijnt "DEURTJE SLUITEN" Sluit het deurtje; op het display verschijnt "SPOELING BEÏNDIGD, OP OK DRUKKEN". Druk op de toets "OK" om definitief het menu te verlaten en de machine klaar voor gebruik te maken.
PROGRAMMERING MELK		
MBLINGANDR	DISPLAY	Beschrijving
1.	PROGRAMMERING MELK	Hiermee kan de hoeveelheid melk via het ingedrukt houden van de dranktoets worden opgeslagen (zie paragraaf "PROGRAMMERING MELK").
Testmenu		

8.2.4 PROGRAMMERING MELK

"PROGRAMMERING MELK" is een directe bediening waarmee de hoeveelheid melk voor de gekozen drank geprogrammeerd en opgeslagen kan worden.

Selecteer "PROGRAMMERING MELK"	Op het display verschijnt het icoon voor de programmering (I)
Houd de toets van de te programmeren drank ingedrukt	De machine begint alleen melk te geven
Laat de toets van de gekozen drank los zodra de gewenste hoeveelheid melk is bereikt	De machine stopt met melk te geven.
De programmering is beëindigd.	Bij de volgende afgifte van de gekozen drank zal de geprogrammeerde hoeveelheid melk verstrekt worden.

(I) Tijdens de programmering van melk verschijnt er op het display het icoon dat in de figuur wordt weergegeven.



9 WERKING EN GEBRUIK

 Alvorens de machine te gebruiken moet men deze handleiding aandachtig hebben doorgelezen en een goede algemene kennis van de machine hebben verworven.

 Indien het apparaat enige tijd niet werd gebruikt is het raadzaam de vorige paragraaf “Ingebruikname - Gebruik na een lange periode van stilstand” te lezen alvorens het opnieuw te gebruiken.

 Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder of door personen met verminderde fysieke, gevoelige of mentale capaciteiten of zonder ervaring en kennis, indien ze onder begeleiding staan of instructies krijgen over het veilig gebruik van het apparaat en indien ze de aanwezige gevaren onderkennen.

 Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het apparaat mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

9.1 Toestanden van de machine

Met betrekking tot de elektrische voeding kan de machine zich in de volgende toestanden bevinden:

Uit en elektrisch geïsoleerd

- Hoofdschakelaar en alpolige schakelaar in de stand "0" (of stekker uit het stopcontact).
- Alleen het geheugen voor behoud van de geprogrammeerde gegevens is actief.

Aan

- Hoofdschakelaar en alpolige schakelaar in stand "I" (of stekker in het stopcontact).
- Alle functies zijn actief en het display is aan.

In stand-by (machine uit maar niet elektrisch geïsoleerd)

- Hoofdschakelaar in stand "I".
- De functies "AUTOM. INSCHAKELING", "ANTIVRIES", indien geselecteerd, en "Klok" zijn actief, evenals het display en het geheugen van de geprogrammeerde gegevens.
- De achtergrondverlichting van het display is uit.

9.2 Handmatige inschakeling

Dit type inschakeling is noodzakelijk wanneer de machine zich in de stand "uit en elektrisch geïsoleerd" bevindt. Men dient te werk te gaan zoals beschreven in paragraaf "Eerste inschakeling van het apparaat".

9.3 Geprogrammeerde automatische inschakeling

Dit is mogelijk wanneer de machine in "STAND-BY" staat en de functie "AUTOM. INSCHAKELING" actief is.

De inschakeling van de machine vindt plaats op de geprogrammeerde tijd.

9.4 Tijdelijke inschakeling vanuit stand-by

Ground coffee



Handmatige inschakeling met de machine in "STAND-BY". Dit wordt verkregen door de toets weergegeven in de figuur 3 seconden lang ingedrukt te houden.

De machine keert automatisch terug in "STAND-BY" na 30 minuten vanaf de laatste bediening, indien nog binnen de geprogrammeerde stand-by tijd.

9.5 Keuze van de dranken

De vereiste condities om een drank te kunnen kiezen zijn de volgende:

- het apparaat moet na de inschakeling de ingestelde temperatuur hebben bereikt. Indien dit niet het geval is, geeft het display de melding "BEZIG MET OPWARMEN" weer;
- er mogen geen foutcondities aanwezig zijn die de afgifte van de dranken verhinderen. Indien dit niet het geval is, geeft het display de foutmelding weer;
- de gekozen drank moet ingeschakeld zijn. Indien dit niet het geval is, is op het display het icoon van de drank uit;

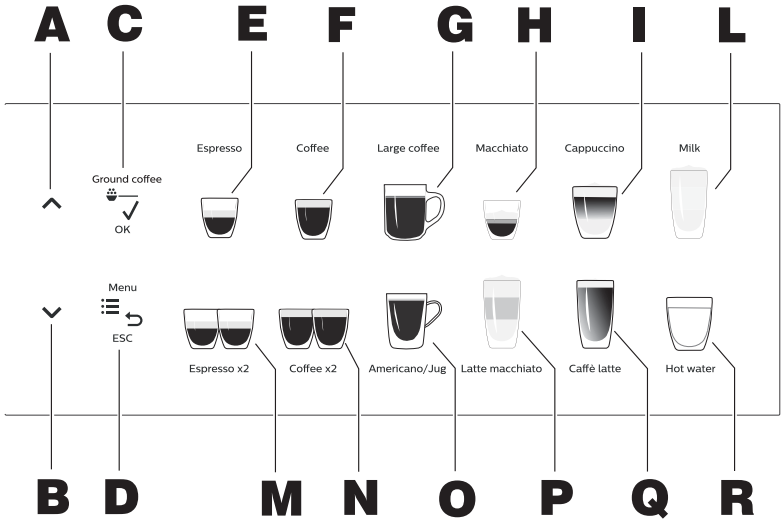


Tijdens de afgifte van een drank:

- toont het display het icoon van de drank die gezet wordt.

Druk op de toets voor de gewenste drank.

 De keuzetoetsen moeten voor circa 1 seconde worden ingedrukt.



Opmerkingen:
De aanduidingen: “hoog = slap” en “laag = sterk”, geven de twee verschillende vulniveaus van het kopje aan.
(*) = zie hoofdstuk "Programmering melk"

AFGIFTETABEL				
Afgifte	Toetsvolgorde	Aantal	Vulniveau	Beschrijving
Koffie Afgiftes gemaakt met versgemalen koffie	E	1	laag	Bij aflevering zijn de machines op standaard waarden geprogrammeerd.
	M	2	laag	
	F	1	hoog	
	N	2	hoog	
Voorgemalen koffie Afgifte verkregen met een dosis voorgemalen koffie	C + E	1	laag	Deze afgiftes kunnen alleen geprogrammeerd worden voor een enkele dosis voorgemalen koffie, die op dat moment erin wordt gedaan. Na eenmaal op de toets C te hebben gedrukt, doe een koffiedosis via de klep voorgemalen koffie erin. Selecteer de drank die beschikbaar is in combinatie met voorgemalen koffie.
	C + F	1	hoog	
	C + G	1		
	C + H	1		
	C + I	1		
	C + P	1		
	C + Q	1		
Koffie in kan Automatisch verkregen serie koffieafgiftes	O (1 ÷ 8 keer), OK	1 ÷ 8		Er kunnen tot 8 afgiftes in dezelfde kan geprogrammeerd worden (max 25 l). Druk daarvoor meerdere keren op de toets O en vervolgens op de toets OK. Op het display wordt het aantal geprogrammeerde doses aangegeven. Wacht na de afgifte van 25 l 2 minuten voordat een nieuwe afgifte aangevraagd wordt.

AFGIFTETABEL			
Large Coffee / Ice Americano Drank bestaand uit koffie waaraan heet water (Large coffee) of koud water (ICE Americano) toegevoegd kan worden	G	I	De hoeveelheid water en koffie is ingesteld in het programmeringsmenu. De afgifte van het water en/of de koffie kan wel naar wens stopgezet worden door de toets G in te drukken tijdens het verstrekken van het ingrediënt dat men wil blokkeren.
Koffie met een wolkje melk Afgifte bereid met gemalen koffie plus een kleine dosis melk	(*), H	(*)	Drank bereid met versgemalen koffie, waaraan een kleine hoeveelheid warme melk wordt toegevoegd.
Latte Macchiato Afgifte bereid met warme melk en een kleine dosis gemalen koffie	(*), P	(*)	Drank bereid met warme melk en versgemalen koffie.
Cappuccino Afgifte bereid met warme melk en een dosis gemalen koffie	(*), I	(*)	Drank bereid met versgemalen koffie en warme melk.
Caffè Latte Afgifte bereid met gemalen koffie en een dosis melk	(*), Q	(*)	Drank bereid met versgemalen koffie en warme melk.
Warme Melk Afgifte bereid met melk	(*), L	(*)	
Heet Water (Behalve model COFFEE) Afgifte bereid met water	R (1 ÷ 8 keer), OK	1 ÷ 8	Er kunnen tot 8 afgiften in dezelfde kan geprogrammeerd worden (max. 1 l). Druk daarvoor meerdere keren op de toets R en vervolgens op de toets OK. Op het display wordt het aantal geprogrammeerde doses aangegeven.



Hoewel alle toetsen reeds op standaard waarden geprogrammeerd zijn, moet men controleren of de verkregen drank overeenkomt met de gewenste kenmerken.



Anders moet men de keuzetoetsen opnieuw programmeren (hoofdstuk "Programmering keuzetoetsen").



Indien zich tijdens de afgifte storingen voordoen (defecten of geen producten aanwezig), wordt op het display het bericht weergegeven dat aanwijzingen geeft over de oorzaken die de blokkering hebben veroorzaakt.



De bijzondere berichten en signaleringen worden in het hoofdstuk "Oplossing van problemen - Troubleshooting" beschreven.

9.6 Stoom

(Behalve model COFFEE)

- Dompel het stoompijpje in de te verwarmen drank.
- Draai het stoomkraantje tegen de klok in. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, sluit de kraan (met de klok mee draaien).



Reinig na elk gebruik het stoompijpje met een (vochtig en schoon) doekje/sponsje schoonmaken zodat er geen resten van de zojuist verwarmde drank aan blijven kleven.

(*) Plaats voor elke afgifte het aanzuigbuisje in de melkkan.

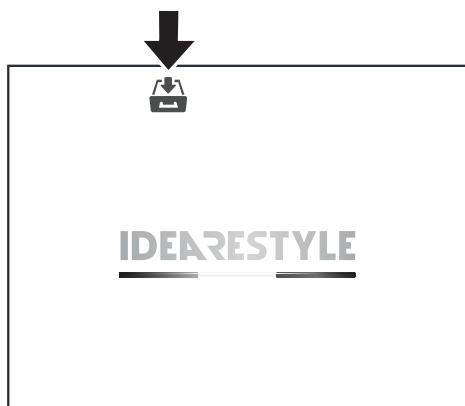
(**) Regel de hoeveelheid room (zie paragraaf "Instelling van de room").

9.7 Programmering keuzetoetsen

De hoeveelheid drank die aan de respectieve toetsen wordt gekoppeld kan direct vanaf het toetsenbord geprogrammeerd worden. Volg onderstaande instructies voor het (opnieuw) programmeren van de toetsen:

Hoeveelheid koffie:

- Schakel de machine in en zet hem klaar voor gebruik.
- Plaats het kopje onder de gewenste koffietuit.
- Houd de toets voor de te programmeren drank op basis van koffie ingedrukt.
- Op het display verschijnt het icoon voor de programmering, zoals weergegeven in de figuur.



- Laat de toets los om de gemaakte dosis op te slaan.

Hoeveelheid melk:

De menu-ingang "PROGRAMMERING MELK" is een bediening binnen het programmeringsmenu. Raadpleeg paragraaf 8.2.6 uit het hoofdstuk 8.

9.8 Meldingen op het display



Hieronder volgt een lijst van alarmmeldingen (naast de reeds behandelde meldingen) die op het display kunnen worden weergegeven en de toestand van de machine waarbij ze optreden.

STAND-BY

Machine uit (met hoofdschakelaar in de stand "I") met de automatische in-/uitschakelfunctie actief (zie paragraaf "Beschrijving van de meldingen van het programmeringsmenu").

CIRCUIT BIJVULLEN

Verschijnt wanneer, tijdens de afgifte van een willekeurige drank, het water in de ketels opdraakt.

Controleer of er water aanwezig is in de waterleiding, en druk op de toets "Up" (bij het model COFFEE), tot er regelmatig water uit het heetwaterpijpje en de koffietuit komt. Bij het model "COFFEE" komt het water alleen uit de koffietuit.

KOFFIEDIK LEGEN

Verschijnt wanneer de koffiediklade bijna vol is (de machine heeft het geprogrammeerde aantal dranken gezet).

Er kunnen echter nog enkele dranken worden gezet.

BUITEN DIENST - KOFFIEDIK LEGEN

De koffiediklade is helemaal vol (de machine heeft het geprogrammeerde aantal dranken gezet).

De machine is geblokkeerd en er kunnen geen dranken meer worden verstrekt totdat de lade wordt geleegd.

DEURTJE SLUITEN

Het deurtje is niet correct gesloten.

KOFFIEDIKLADE PLAATSEN

De koffiediklade is niet correct aangebracht.

ZETGROEP PLAATSEN

De zetgroep is niet correct aangebracht.

FOUT ZETGROEP

De zetgroep voert zijn werkcyclus niet correct uit; schakel de machine uit en raadpleeg de ERKENDE REPARATEUR.

FOUT POMP 1-2 of 3-4

Storing aan een van de pompen. De machine blijft werken, maar er moet contact opgenomen worden met de ERKENDE REPARATEUR.

FOUT SENSOR 1 2

Verschijnt bij storing aan een temperatuursensor. Schakel de machine uit en neem contact op met de ERKENDE REPARATEUR.

FOUT TEMP.

Verschijnt bij storing aan een van de weerstanden van de waterketels. Schakel de machine uit en neem contact op met de ERKENDE REPARATEUR.

Alarm filter

Deze beurt moet op de machine uitgevoerd worden nadat het geprogrammeerde aantal dranken is gezet. Het onderhoud van de waterontharder is voor rekening van de gebruiker, terwijl de vervanging van de patroon voor rekening van de ERKENDE REPARATEUR is.

De beurten worden bepaald door werkcycli van de machine, die door de onderhoudsmonteur geprogrammeerd kunnen worden.

ONDERHOUD

Verschijnt wanneer de machine een onderhoudsbeurt nodig heeft en nadat het geprogrammeerde aantal dranken is gezet. Schakel de machine uit en raadpleeg de ERKENDE REPARATEUR.

De onderhoudsbeurten worden bepaald door werkcycli van de machine, die door de onderhoudsmonteur geprogrammeerd kunnen worden.

9.9 Uitschakeling van de machine**Geprogrammeerde automatische uitschakeling**

Dit is mogelijk wanneer de functie “autom. inschakeling” actief is en de programmering “tijden on/off” is uitgevoerd.

Op de geprogrammeerde tijd gaat de machine in “stand-by”.

Handmatige uitschakeling

Dit is noodzakelijk wanneer de functie “autom. inschakeling” niet actief is.

Wordt verkregen door zowel de hoofdschakelaar als de alpolige schakelaar in de stand “0” te zetten, of de stekker uit het stopcontact te trekken.

10 REINIGING EN ONDERHOUD

-  Alvorens enige werkzaamheden voor onderhoud en/of reiniging uit te voeren, zet de machine uit door de schakelaars in de “OFF” stand te zetten, onderbreek de elektrische voeding door de stekker eruit te trekken en wacht tot het apparaat afgekoeld is.
-  De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade of storingen die veroorzaakt worden door onjuist of onvoldoende onderhoud.
-  Voer geen reinigingswerkzaamheden uit met de machine in “stand-by”.
-  Gebruik geen directe waterstralen.
-  Schakel in geval van storingen het apparaat onmiddellijk uit, onderbreek de elektrische voeding door de stekker eruit te trekken en neem contact op met de dichtstbijzijnde reparateur.
- 10.1 Algemene opmerkingen voor een goede werking**
-  De vaste onderdelen en het apparaat zelf mogen alleen, tenzij anders vermeld, met koud of lauw water worden gereinigd, met behulp van niet schurende sponsjes en vochtige doekjes.
-  Gebruik geen directe waterstralen maar wring de vochtig gemaakte doek of spons uit alvorens er het apparaat mee te reinigen.

Alle te reinigen onderdelen zijn gemakkelijk toegankelijk en vergen geen gebruik van gereedschap.

Regelmatig onderhoud en reiniging zorgen ervoor dat de machine langer efficiënt blijft en garandeert naleving van de normale hygiënische normen.

Om de correcte werking van het apparaat te garanderen is het raadzaam om zich aan de voorschriften en tijden te houden die in het "ONDERHOUDSPAN" zijn aangegeven.

Wanneer de Cappuccinatore (model CAPPUCCINO) langer dan een uur ongebruikt blijft, moet een reinigingscyclus van de leidingen worden uitgevoerd, voordat hij weer wordt gebruikt (zie hoofdstuk "Reiniging van de Cappuccinatore").

10.2 Reiniging en normaal onderhoud

 Alle onderdelen mogen uitsluitend met lauw water zonder reinigings- of oplosmiddelen gereinigd worden, omdat die de vorm en de werking zouden kunnen wijzigen.

 De demonteerbare onderdelen mogen niet in de vaatwasser gewassen worden.

 Reinig de elektrische delen niet met natte doeken en/of ontvettende schoonmaakmiddelen. Verwijder stofresten met droge perslucht of met een antistatische doek.

10.2.1 Onderhoudsplan

TE REINIGEN ONDERDEEL	Onderhoud	A	B	C	D
Koffietuit	Zie paragraaf "Reinigen koffietuit".	x	-	-	-
Zetgroep	Zie paragraaf "Reinigen van de zetgroep".	x	-	-	-
Lekbakje en rooster	Zie paragraaf "Reiniging lekbakje en rooster".	x	-	-	-
Koffiediklade	Zie paragraaf "Reiniging koffiediklade".	x	-	-	-
Stoompijpje en heetwaterpijpje	Zie paragraaf "Reiniging stoom- en heetwaterpijpjes".	x	-	-	-
Cappuccinatore	Zie paragraaf "Reiniging Cappuccinatore".	x	-	-	-
Kopjeswarmhoudplaat	Zie paragraaf "Reiniging van de kopjeswarmhoudplaat".	-	x	-	-
Koffiebonenreservoir	Zie paragraaf "Reiniging van de reservoirs".	-	x	-	-

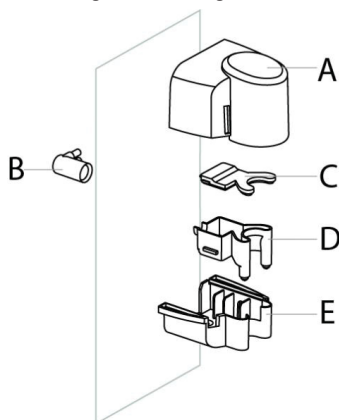
- A** Dagelijks
B Elke week
C Iedere bijvulling
D Iedere maand

10.2.2 Reinigen koffietuit

10.2.2.1 Handmatig reinigen koffietuit

Het volgende kan verwijderd worden:

- de bovenste bescherming van de koffietuit door deze naar zich toe te trekken;
- de onderste bescherming van de koffietuit door de onderste knop los te draaien;
- de koffietuit door deze naar zich toe te trekken;
- de koffieaansluiting door deze ongeveer 90° te draaien.



- A** bovenste bescherming
B koffieaansluiting
C-D Koffietuit
E onderste bescherming

10.2.2.2 Automatisch reinigen koffietuit

De procedure is beschreven in hoofdstuk "Beschrijving van de meldingen van het programmeringsmenu" onder item "REINIGING KOFFIETUIT".

10.2.3 Reiniging van de zetgroep

10.2.3.1 Handmatig reinigen van de zetgroep



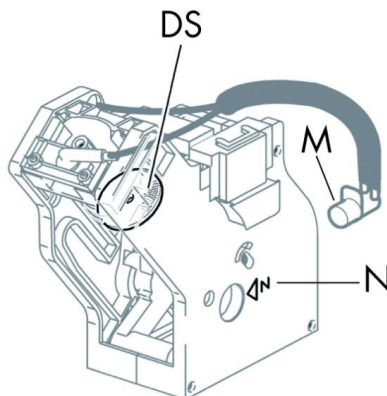
Maak de koffiebonen op, alvorens de reiniging uit te voeren.

De zetgroep moet regelmatig gereinigd worden met de speciale tabletten.

- Neem de zetgroep uit de machine door hem aan de handgreep vast te pakken en op de knop aangeduid met "PRESS" te drukken.
- Was hem af met ruim lauw water.

Gebruik geen wasmiddelen.

- Schrap de bovenste sproeier wat af met een plastic lepeltje.



- DS** Bovenste sproeier
M Handgreep
N Basispositie

10.2.3.2 Automatische reiniging van de zetgroep

De procedure is beschreven in hoofdstuk "Beschrijving van de meldingen van het programmeringsmenu" onder item "REINIGING ZETGROEP".

10.2.4 Reiniging lekbakje en rooster

Verwijder het lekbakje uit de machine en was het af onder stromend water, met bijzondere zorg voor het rooster.

10.2.5 Reiniging koffiediklade

Was de koffiediklade af onder stromend water na het lekbakje te hebben verwijderd en de lade uit zijn zitting te hebben genomen.

10.2.6 Reiniging stoom- en heetwaterpijpjes (Behalve model COFFEE)

Reinig de pijpjes met een vochtige, niet schurende doek. In geval van verstopping kunnen de tuiten aan het uiteinde van de schenktuiten losgeschroefd worden om de tuiten met een speld te ontstoppen.

10.2.7 Reiniging van de kopjeswarmhoudplaat

Reinig de kopjeswarmhoudplaat met een vochtige niet schurende doek.

10.2.8 Reiniging van de reservoirs

Ga als volgt te werk om het koffiebonenreservoir te reinigen:

- Sluit de schuif van het koffiereservoir;
- schenk als test enkele kopjes koffie, zodat de koffiemolen wordt geleegd;
- verwijder de schroeven uit het reservoir met behulp van het bijgeleverde gereedschap;
- neem het reservoir naar boven toe weg en verwijder de resten koffiebonen met een stofzuiger;
- was de binnenkant van het reservoir en droog het zorgvuldig voordat u het weer monteert.

Ga als volgt te werk om een reservoir van de oplosproducten te reinigen:

- verwijder het reservoir;
- was de binnenkant van het reservoir en droog het zorgvuldig voordat u het weer monteert;

10.2.9 Reiniging van de Cappuccinatore

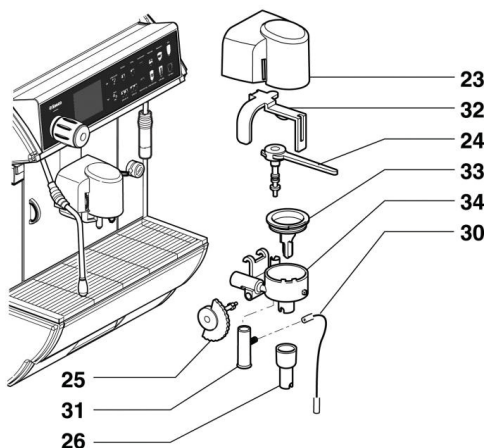
 Voer geen enkele reiniging uit op de Cappuccinatore wanneer de machine in "STAND-BY" staat.

 De reiniging moet na elk gebruik van de CAPPUCCINATORE worden uitgevoerd, om te voorkomen dat zich aanslag vormt.

 Alle gedemonteerde onderdelen moet worden afgewassen en afgespoeld onder stromend water.

Om de elementen van de Cappuccinatore afzonderlijk schoon te maken, moet men de volgende onderdelen verwijderen:

- de bovenste bescherming door deze naar zich toe te trekken;
- de Cappuccinatore door deze naar zich toe te trekken;
- de vork;
- de afstelhendel voor de room;
- de afstelhendel voor de temperatuur;
- de dop van de Cappuccinatore;
- het verbindingstuk van het aanzuigbuisje met de Cappuccinatore;
- de schenkinrichting voor melk;
- het melkaanzuigbuisje.



- 23 bovenste bescherming
- 24 Afstelhendel voor de room
- 25 Afstelhendel voor de temperatuur
- 26 schenkinrichting voor melk
- 29 Cappuccinatore
- 30 Melkaanzuigbuisje
- 31 verbindingsstuk
- 32 vork
- 33 Dop voor de Cappuccinatore

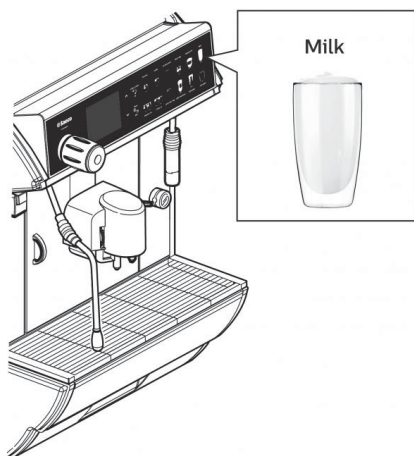
Reinigingscyclus van de leidingen

Om een reinigingscyclus van de leidingen uit te voeren, moet men:

- het aanzuigbuisje in een bak water dompelen

 Het water moet niet heet zijn.

- druk op de toets in de figuur



- wacht tot het einde van de afgifte van water.

10.3 Bijzonder onderhoud

Tot het bijzonder onderhoud behoren alle werkzaamheden voor reparatie en vervanging van onderdelen.

Hiervoor is dus uitsluitend de Onderhoudsmonteur bevoegd.

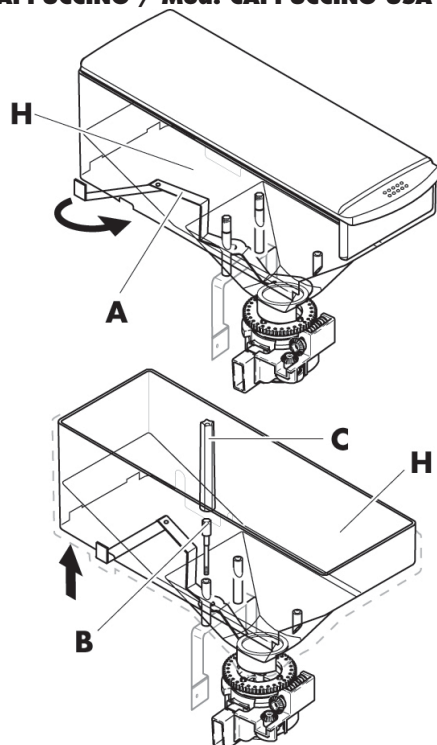
10.3.1 Blokkering van de koffiemolen

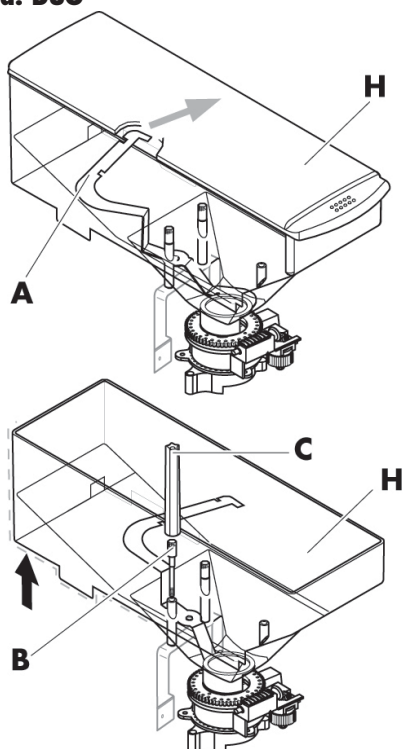
- Een vreemd deeltje in de koffiebonen kan blokkering van de maalementen veroorzaken met als gevolg blokkering van de machine, aangeduid door de melding "FOUT MOLEN" (op het display).
- In dit geval moet men de koffiemolen openen en het vreemde deeltje verwijderen.

10.3.1.1 Demontage/montage van de koffiemolen

- Sluit de schuif van het koffiereservoir;
- Verwijder de schroeven van het reservoir met behulp van het bijgeleverde gereedschap. Neem het reservoir uit de machine door deze omhoog te tillen.

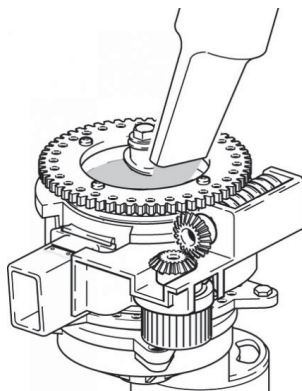
Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA



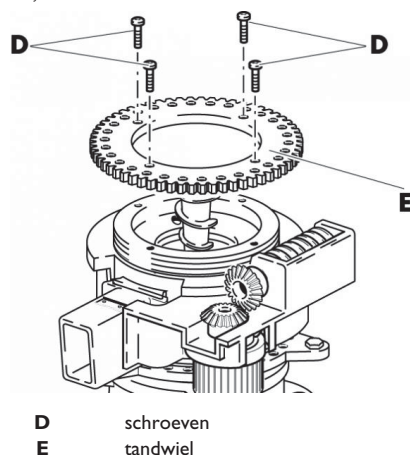
Mod. DUO

- A** schuif
B schroeven
C bijgeleverde gereedschap
H koffiereservoir

- Verwijder met behulp van een stofzuiger de koffiebonen aan de ingang van de koffiemolen.

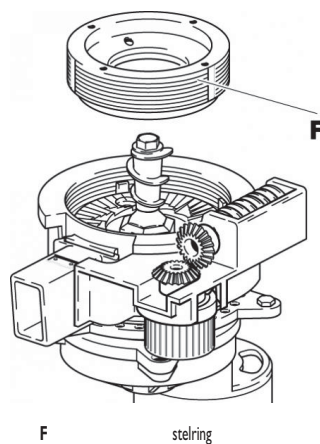


- Verwijder de schroeven.
- Verwijder het tandwiel.



- Draai de stelling los en verwijder hem. Reinig beide maalementen met behulp van een stofzuiger en een kwast.

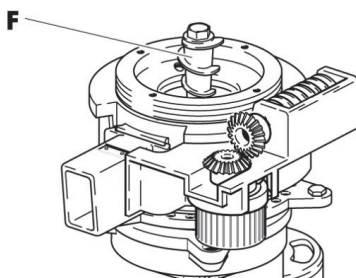
 Controleer de maalementen op slijtage. In geval van duidelijke beschadiging, moeten ze worden vervangen.



Voor de montage van de koffiemolen gaat men als volgt te werk:

- Draai de stelring tot de aanslag aan, en draai hem daarna 1/2 slag los.

 Het is van fundamenteel belang dat de stelling 1/2 slag wordt losgedraaid, om te voorkomen dat de maalementen blokkeren en beschadigd raken.

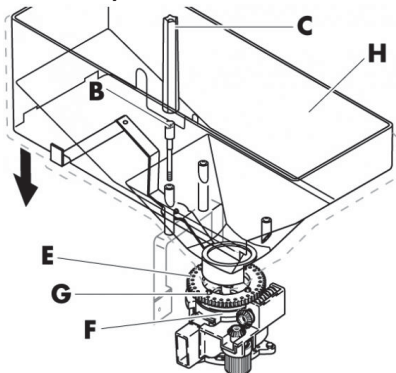


- Breng het tandwiel weer op zijn plaats en zet het vast met de schroeven.
- Breng het koffiereservoir weer op zijn plaats.

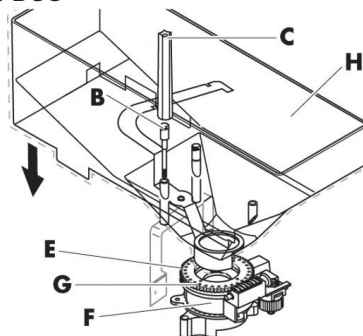
 Let op de plaatsing van de pakking die correct in het tandwiel en in de stelling moet vallen.

- Bevestig het reservoir door de schroeven aan te draaien met het gereedschap.

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA



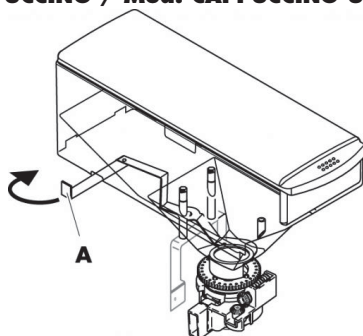
Mod. DUO



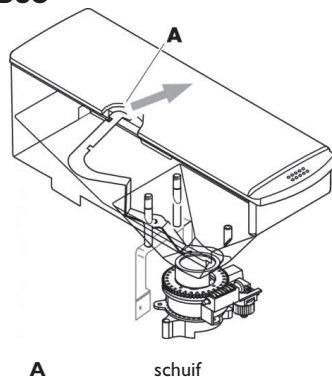
- Open de schuif.

 Om het normale gebruik van de machine te hervatten, moet men de afstelling van de maling opnieuw uitvoeren.

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA



Mod. DUO



II OPLOSSING VAN PROBLEMEN

Hieronder volgt een lijst van enkele eventuele storingen van de machine.

Wanneer in het vakje "Opmerkingen / aanbevolen ingrepen" het symbool "Onderhoudsmonteur" wordt weergegeven, moet de handeling door de Onderhoudsmonteur worden uitgevoerd.

Storing	Oorzaak	Opmerkingen / aanbevolen ingrepen
De machine gaat niet aan	Geen spanning	Controleer: of de stekker is aangesloten of de alpolige schakelaar (indien aanwezig) is ingeschakeld de zekeringen van de elektrische installatie de elektrische verbindingen 
Op het display verschijnt: "Koffiediklade vol"	De koffiediklade is vol	Leeg de koffiediklade en breng hem weer correct aan
Fout molen	De koffiemolen is geblokkeerd	Reinig de koffiemolen (zie paragraaf "Blokking van de koffiemolen") 
In plaats van koffie komt er alleen water uit	De keuzetoets voor voorgemalen koffie werd ingedrukt zonder dat de gemalen koffie in de daarvoor bestemde ruimte werd gedaan	Plaats de koffiedosis in de ruimte en herhaal de cyclus
Er komt geen water of stoom uit	Het gat van het stoom-/heetwaterpijpje is verstopt	Reinig het met een dunne naald
De koffie loopt er te snel uit	De maling is te grof	Stel hem op een fijnere graad af
De koffie loopt er te langzaam uit	De maling is te fijn	Stel hem op een grovere graad af
De koffie is niet warm genoeg	Het kopje is niet voorverwarmd	Verwarm het kopje voor op de kopjeswarmhoudplaat
	De machine heeft de juiste temperatuur nog niet bereikt	Wacht tot de optimale temperatuur is bereikt
De koffie heeft weinig room	De melange is niet geschikt, de koffie is niet versgebrand, het koffiopoeder is te fijn of te grof gemalen	Gebruik een andere koffiemelange of controleer de maalfijnheid (indien voorgemalen)
De machine heeft te veel tijd nodig om op te warmen, het waterdebiet is beperkt	Het circuit van de machine is door kalkaanslag verstopt	Ontkalk de machine 
De zetgroep kan niet uit de machine worden gehaald	De zetgroep bevindt zich niet in zijn basispositie	Schakel de machine uit en weer in via de hoofdschakelaar
De zetgroep kan niet worden aangebracht	De zetgroep bevindt zich niet in zijn basispositie	Draai de groep handmatig tot hij in de basispositie staat, waarbij het referentieteken op de as samenvalt met de pijl
De Cappuccinatore zet geen melk	De temperatuur van de gebruikte melk is niet koud genoeg (zie waarschuwingen)	Beweeg de temperatuurstelhendel naar beneden
	De melk in de houder is op	Vul de melkkan

12 OPSLAG - AFDANKEN

12.1 Opnieuw plaatsen op een andere plek

Ga als volgt te werk als het apparaat op een andere plek moet worden geplaatst:

- koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet;
- maak het apparaat schoon zoals in het hoofdstuk "Reiniging en Onderhoud". is beschreven;
- zet de verschillende componenten weer op hun plaats en sluit de deuren;
- til het apparaat op en zet hem op de aangewezen plek, volgens de aanwijzingen onder het punt "Uitpakken en plaatsen".

12.2 Inactiviteit en opslag

Wanneer het apparaat moet worden opgeslagen of voor een lange periode niet gebruikt wordt, moeten de handelingen worden uitgevoerd die onder het punt van de verplaatsing naar een andere plek zijn beschreven in het punt "Opnieuw plaatsen op een andere plek", en dus:

- wikkel het apparaat in een doek om hem tegen stof en vocht te beschermen;
- controleer of het apparaat op een geschikte plek staat (de temperatuur mag niet lager dan 1°C zijn) en zorg ervoor dat er geen dozen of apparaten op worden gestapeld.

13 INSTRUCTIES VOOR HET AFDANKEN



INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS

Conform art. 13 van het Italiaanse Wetsbesluit nr. 151 van 25 juli 2005, "Uitvoering van de richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG en 2003/108/EG, betreffende de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, en de afvalverwerking".

Het symbool van de doorgekruiste vuilcontainer dat op de apparatuur of op de verpakking is weergegeven, geeft aan dat het product aan het einde van zijn nuttige levensduur gescheiden van ander afval ingezameld dient te worden.

De gescheiden inzameling van deze apparatuur aan het einde van de levensduur wordt georganiseerd en beheerd door de fabrikant. De gebruiker die deze apparatuur wil afdanken moet dus contact opnemen met de fabrikant en het systeem voor de gescheiden inzameling van de apparatuur aan het einde van de levensduur, dat deze heeft toegepast, volgen.

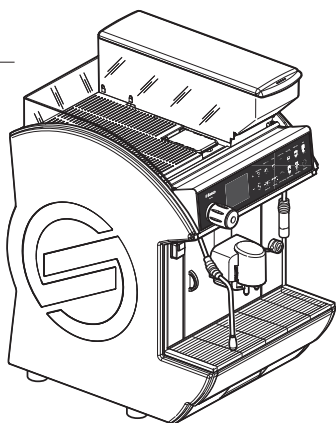
De adequate gescheiden inzameling om de afgedankte apparatuur vervolgens voor te bereiden voor recycling, milieuverantwoorde verwerking en verwijdering, draagt bij aan het voorkomen van mogelijke negatieve gevolgen op het milieu en de gezondheid van de mens en bevordert het hergebruik en/of de recycling van het materiaal waaruit de apparatuur bestaat.

De illegale afdanking van het product door de gebruiker zal de oplegging van administratieve sancties tot gevolg hebben die worden bepaald door de geldende norm.

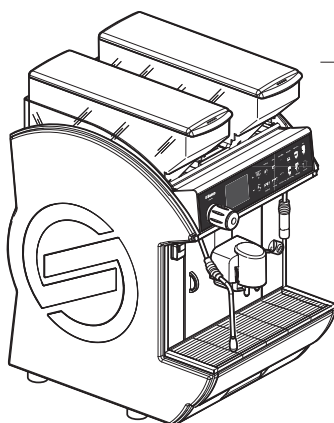


Máquina automática para café expresso

IDEA RST



Type: CAP020/A/B



Type: CAP020B 2M



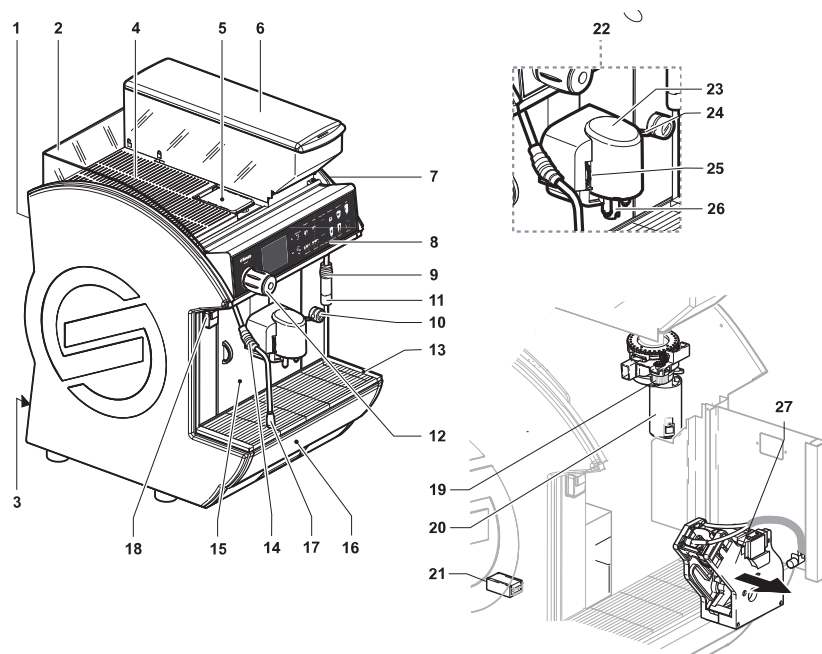
ATENÇÃO: O presente manual de instrução está destinado exclusivamente a pessoal com adequada especialização.

USO E MANUTENÇÃO

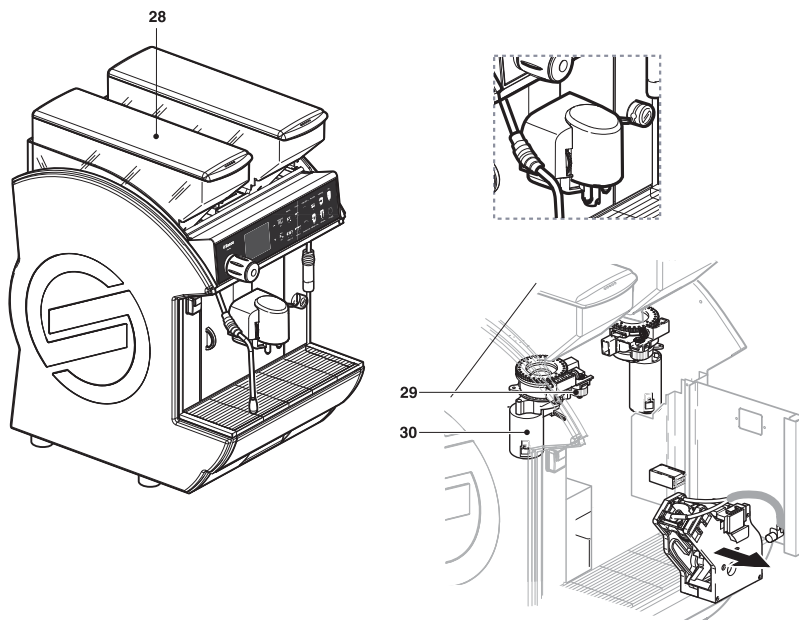
PT

PARTES PRINCIPAIS

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA



1	Painel esquerdo	15	Portinhola
2	Vitrina pequena	16	Gaveta de recolha das borras
3	Painel traseiro	17	Tubo de distribuição de vapor (excepto o modelo COFFEE)
4	Placa aquecedora de chávenas	18	Interruptor geral
5	Portinhola de café pré-moído (excepto o mod. CAPPUCCINO USA)		"I": Funções eléctricas habilitadas – Máquina ligada – Lâmpada do indicador luminoso, acesa.
6	Recipiente de café em grãos direito		"O": Funções eléctricas desabilitadas – Máquina desligada – Lâmpada do indicador luminoso da teca "I", apagada.
7	Painel direito	19	Botão de ajuste da moagem direito
8	Painel de comandos	20	Grupo do moinho de café direito
9	Protecção de borracha	21	Contador de impulsos mecânico
10	Pinça de bloqueio do tubo (modelo CAPPUCCINO)		Visualiza o número de distribuições executadas pela máquina.
11	Tubo do distribuidor de água quente (excepto o modelo COFFEE)	22	Grupo do distribuidor de café
12	Tomeira de distribuição de vapor (excepto o modelo COFFEE)	23	Cobertura para grupo do distribuidor
	Sentido dos ponteiros do relógio: jacto de vapor aberto	24	Regulação da espuma do leite (mod. CAPPUCCINO)
	Sentido contrário ao dos ponteiros do relógio: jacto de vapor fechado	25	Ajuste da temperatura (mod. CAPPUCCINO)
13	Bandeja de limpeza	26	Distribuidor de leite (modelo CAPPUCCINO)
14	Borracha anti-queimadura do tubo de vapor	27	Grupo café

Mod. DUO

28	Recipiente de café em grãos esquerdo
29	Botão de ajuste da moagem esquerdo
30	Grupo do moinho de café esquerdo

NORMAS DE SEGURANÇA

- ⚠ Só para utilização profissional.
- ⚠ O aparelho profissional não pode ser instalado em ambientes externos; evite a instalação em locais onde a temperatura seja inferior a 2 °C ou superior a 32 °C e em locais excessivamente húmidos e empoeirados.
- ⚠ O aparelho não é apropriado para instalação em lugares onde seja possível a utilização de um jacto de água.
- ⚠ Certifique-se de que o aparelho é instalado numa superfície plana adequada a suportar o seu peso (consulte o parágrafo "Dados técnicos") e respeitando uma zona livre de, pelo menos, 30 cm em redor da máquina.
- ⚠ É proibido: utilizar jactos de água para a limpeza.
- ⚠ O aparelho deve ser instalado somente em lugares onde possa ser controlado por pessoal qualificado.
- ⚠ Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos caso sejam mantidas sob vigilância ou instruídas sobre a utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os riscos envolvidos.
- ⚠ As crianças não devem brincar com o aparelho.
- ⚠ A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

- ⚠ Antes de proceder à ligação do aparelho à rede hídrica consulte e respeite todas as normativas nacionais aplicáveis.
- ⚠ Em caso de substituição dos tubos de carga, o novo conjunto de tubos fornecidos no aparelho deve ser utilizado e o antigo conjunto de tubos não deve ser reutilizado.
- ⚠ Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência ou por pessoal devidamente qualificado, de forma a evitar qualquer tipo de risco.
- ⚠ O acesso às peças internas é limitado às pessoas que têm conhecimento e experiência do aparelho, em particular, no que diz respeito à segurança e à higiene.
- ⚠ É recomendável a instalação de um dispositivo de corrente residual (RCD) com uma corrente diferencial nominal não superior a 30 mA.
- ⚠ Não efectuar a limpeza interna da máquina sob tensão, ou com a ficha inserida na tomada, e não utilizar jactos de água ou detergentes.
- ⚠ Ligue o aparelho a uma conduta de distribuição de água potável que tenha uma pressão entre 0,15MPa - 0,8MPa (1,5 e 8 bar); veja os dados na plaqueta.

ÍNDICE

PARTES PRINCIPAIS	118	12 ARMAZENAMENTO - ELIMINAÇÃO	172
1 INTRODUÇÃO AO MANUAL	123	12.1 RECOLOCAÇÃO NOUTRO LOCAL	172
1.1 INTRODUÇÃO	123	12.2 INACTIVIDADE E ARMAZENAMENTO	172
1.2 SIMBOLOGIA UTILIZADA	125	13 INSTRUÇÕES PARA A DEMOLIÇÃO	173
2 INFORMAÇÕES SOBRE O APARELHO	126		
2.1 INFORMAÇÕES PARA O UTILIZADOR	126		
2.2 DESTINO DE USO DO APARELHO	126		
2.3 IDENTIFICAÇÃO DO APARELHO	127		
2.4 DADOS TÉCNICOS	128		
3 SEGURANÇA	129		
3.1 INTRODUÇÃO	129		
3.2 NORMAS GERAIS DE SEGURANÇA	129		
3.3 REQUISITOS DOS OPERADORES	130		
3.4 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA	131		
3.5 RISCOS RESIDUAIS	131		
4 MOVIMENTAÇÃO E ARMAZENAGEM	132		
4.1 DESCARGA E MOVIMENTAÇÃO	132		
4.2 ARMAZENAGEM	132		
5 INSTALAÇÃO	133		
5.1 ADVERTÊNCIAS	133		
5.2 DESEMBALAGEM E POSICIONAMENTO	134		
5.3 LIGAÇÃO À REDE HÍDRICA	135		
5.4 LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA	136		
6 DESCRIÇÃO DOS COMANDOS	139		
6.1 COMANDOS	139		
7 REABASTECIMENTOS E COLOCAÇÃO EM SERVIÇO	142		
7.1 REABASTECIMENTO DE CAFÉ EM GRÃOS	142		
7.2 REABASTECIMENTO DE CAFÉ PRÉ-MOÍDO	142		
7.3 AJUSTE DA ESPUMA	142		
7.4 AJUSTE DA TEMPERATURA	143		
7.5 AJUSTE DO GRAU DE MOAGEM	143		
7.6 PRIMEIRA LIGAÇÃO DO APARELHO	144		
7.7 LAVAGEM DAS PARTES EM CONTACTO COM ALIMENTOS	144		
7.8 USO DO APARELHO	144		
8 MENU DE PROGRAMAÇÃO E DE MANUTENÇÃO	145		
8.1 DESCRIÇÃO DAS TECLAS DAS FASES DE PROGRAMAÇÃO	145		
8.2 MENU DE PROGRAMAÇÃO	146		
9 FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO	156		
9.1 ESTADOS DA MÁQUINA	156		
9.2 LIGAÇÃO MANUAL	156		
9.3 LIGAÇÃO AUTOMÁTICA PROGRAMADA	157		
9.4 LIGAÇÃO TEMPORÁRIA A PARTIR DE STAND-BY	157		
9.5 SELECÇÃO DAS BEBIDAS	157		
9.6 VAPOR	160		
9.7 PROGRAMAÇÃO DAS TECLAS DE DISTRIBUIÇÃO	161		
9.8 MENSAGENS NO VISOR	161		
9.9 DESLIGAR A MÁQUINA	162		
10 LIMPEZA E MANUTENÇÃO	163		
10.1 NOTAS GERAIS PARA UM BOM FUNCIONAMENTO	163		
10.2 LIMPEZA E MANUTENÇÃO ORDINÁRIA	164		
10.3 MANUTENÇÃO EXTRAORDINÁRIA	168		
11 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	171		

I INTRODUÇÃO AO MANUAL

I.1 Introdução

 O presente manual é parte integrante da máquina e portanto terá de ser guardado em lugar conhecido, facilmente acessível, em boas condições, para toda a vida operativa da máquina (inclusive eventuais passagens de propriedade). A sua finalidade é a transmissão de informações necessárias para o uso competente e seguro da própria máquina.

 Em caso de perda ou deterioração da presente publicação, peça uma cópia dela para um Centro de assistência autorizado, especificando modelo e ano de construção.

 Os Centros de assistência autorizados também estão disponíveis para qualquer esclarecimento técnico, informações sobre o funcionamento, assistência técnica e abastecimento de peças sobresselentes.

 Os argumentos tratados são destinados, exclusivamente, à utilização da máquina em condições de segurança para as pessoas, máquina e ambiente, interpretando um diagnóstico elementar de avarias e condições de funcionamento anómalo, executando simples operações de verificação e manutenção, cumprindo na íntegra as prescrições mencionadas nas páginas a seguir e as Normas de segurança e saúde vigentes.

-  Antes de cada intervenção, leia com o máximo cuidado e assegure-se de ter compreendido o conteúdo da presente publicação.
-  O uso da máquina por mais utilizadores (singularmente), prevê a absoluta necessidade de todos eles examinarem atentamente o manual de instruções.
-  O Fabricante reserva-se o direito de modificar e melhorar os modelos em objecto, sem obrigação de fornecer qualquer pré-aviso.
-  Para exigências particulares, contacte o Distribuidor ou o Importador (se presente) do próprio País ou o Fabricante.
-  Todos os direitos da presente publicação, são de propriedade da Firma Saga Coffee S.p.A. Reproduções ou divulgações, mesmo parciais, que não foram devidamente autorizadas por escrito, são absolutamente proibidas.
-  Consulte sempre esta publicação antes de efectuar qualquer operação.

Fabricante: SaGa Coffee S.p.A.
Località Casona, 1066 - 40041 Gaggio Montano
Bologna, Italy

Este produto foi concebido pela SaGa Coffee S.p.A. e é comercializado sob a sua responsabilidade. A SaGa Coffee S.p.A. é a responsável pelo próprio produto. Saeco é uma marca registada da Koninklijke Philips N.V., cuja utilização é permitida por uma licença fornecida pela Koninklijke Philips N.V.

I.2 Simbologia utilizada

A presente publicação contém diferentes tipos de advertências a fim de evidenciar os vários níveis de perigo ou de competências.

O símbolo vem acompanhado de uma mensagem a qual explica os procedimentos e fornece informações úteis.

Atenção

Informações sobre a segurança do utilizador e a integridade da máquina.

Proibição

É utilizado para realçar acções/operações que não devem ser efectuadas.

Importante

Chama a atenção sobre um argumento particularmente importante.

Máquina desligada

Operações a executar com alimentação de energia eléctrica desligada.

Utilizador

Intervenções de competência do utilizador da máquina.

Técnico de manutenção

Operações de exclusiva competência do pessoal responsável pela manutenção extraordinária e reparações.

2 INFORMAÇÕES SOBRE O APARELHO

2.1 Informações para o utilizador



O aparelho deve ser instalado num local iluminado, abrigado, seco e sobre uma superfície de trabalho que suporte o seu peso.

Para garantir o seu funcionamento correcto e a sua fiabilidade no tempo, recomendamos:

- temperatura ambiente: entre +2°C e +32°C;
- humidade máxima permitida: 80% (sem condensação).

Para tipologias de instalação especiais, não previstas neste manual, contacte o revendedor, o importador do próprio país ou, caso não seja possível contactá-los, o próprio Fabricante.

Para eventuais necessidades, dirija-se ao distribuidor ou ao importador do próprio País ou então ao Fabricante caso não exista nenhum importador.

O serviço de assistência aos clientes do Fabricante está disponível para esclarecimentos referentes a dúvidas sobre o funcionamento correcto.

No caso de danos no cabo de alimentação, este deve ser substituído pelo Fabricante ou pelo serviço de assistência técnica ou por uma pessoa com qualificações similares.

O CENTRO DE ASSISTÊNCIA AUTORIZADO está sempre disponível para qualquer esclarecimento e informações referentes ao funcionamento do aparelho e para atender as solicitações de fornecimento de peças de reposição ou de assistência técnica.

O Fabricante reserva-se o direito de efectuar eventuais melhorias no aparelho sem nenhum prévio aviso.

Todos os direitos de reprodução do presente manual são reservados ao Fabricante.

O Técnico de Manutenção deve conhecer e respeitar em modo absoluto, do ponto de vista técnico, as advertências de segurança contidas neste manual de tal forma que as operações de instalação, colocação em funcionamento, utilização e manutenção possam ser efectuadas em condições de segurança.

2.2 Destino de uso do aparelho

As máquinas objecto do presente manual, foram projectadas, realizadas e protegidas para a distribuição automática (programável) de bebidas:

- à base de café em grãos moído na hora;
- à base de café pré-moído (excepto os modelos DUO e AMERICA);
- à base de leite e café em grãos moído na hora (modelos CAPPUCCINO e CAPPUCCINO USA).
- água quente e vapor aquoso (excepto o modelo COFFEE) para a preparação e o aquecimento de bebidas.
- leite quente (modelos CAPPUCCINO e CAPPUCCINO USA).

Qualquer outra utilização deve ser considerada como uso indevido e, por conseguinte, perigoso.



Não introduza dentro do aparelho produtos potencialmente perigosos devido ao efeito de temperaturas não adequadas.



O uso indevido da máquina anula qualquer forma de garantia e isenta o Fabricante de qualquer responsabilidade por danos causados a pessoas e/ou objectos.

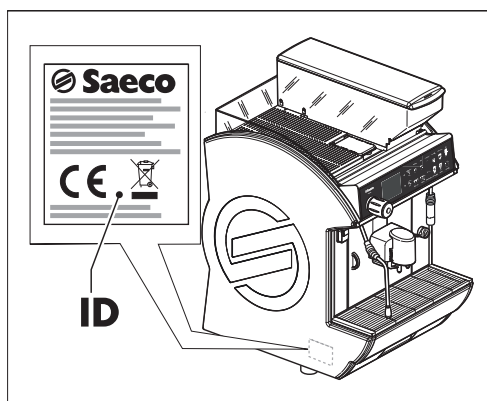


Além disso, é considerado uso indevido:

- qualquer utilização diferente da prevista e/ou com técnicas diferentes das indicadas neste manual;
- qualquer intervenção no aparelho que não cumpra as indicações descritas neste manual;
- qualquer alteração nos componentes e/ou dispositivos de segurança não previamente autorizadas pela empresa fabricante e efectuada por pessoal não autorizado a realizar tais operações;
- qualquer posicionamento do aparelho não previsto neste manual.

2.3 Identificação do aparelho

O aparelho é identificado pelo nome do modelo e pelo número de série indicados na placa apropriada.



Na placa, estão indicados os dados seguintes:

- nome do Fabricante;
- marcas de conformidade;
- modelo;
- n.º de série;
- ano e mês de fabrico;
- tensão de alimentação (V);
- frequência de alimentação (Hz);
- potência eléctrica absorvida (W);
- número de fases da linha eléctrica (PH);
- pressão admitida na rede hídrica (MPa);
- código do aparelho.



É absolutamente proibido alterar ou modificar a placa de dados.

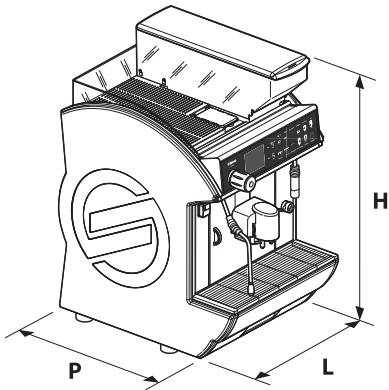


Para qualquer pedido ao serviço técnico, consulte sempre a placa, indicando os dados específicos impressos nela.



Durante eventuais pedidos aos Centros de Assistência Autorizados, indique o modelo e o número de matrícula.

2.4 Dados técnicos

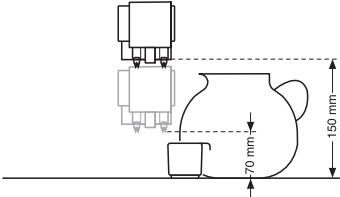
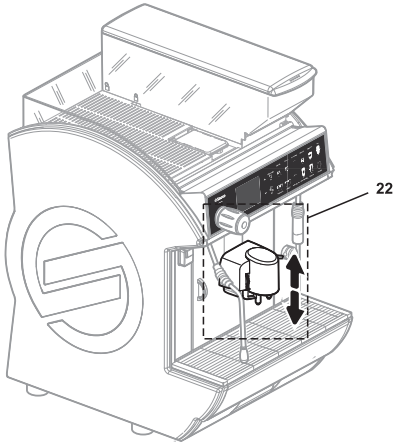


Dimensões (c x a x p)		410 x 695 x 550 mm
Tensão de alimentação		230V/400V 2N
Comprimento do cabo de alimentação		1,500 mm
Potência absorvida	Mod. LUXE	Consulte a placa de dados
	Mod. COFFEE	Consulte a placa de dados
	Mod. CAPPUCCINO	Consulte a placa de dados
	Mod. DUO	Consulte a placa de dados
	Mod. CAPPUCCINO USA	Consulte a placa de dados
Pressão da rede hídrica		veja a placa de dados de pressão
Nível de pressão sonora ponderada A		Inferior a 70 dB
Peso	Mod. LUXE	53 kg
	Mod. COFFEE	45 kg
	Mod. CAPPUCCINO	54 kg
	Mod. DUO	58,5 kg
	Mod. CAPPUCCINO USA	54 kg
Capacidade do recipiente de café		2 kg

OBSERVAÇÃO

É possível programar as máquinas para dosagens de qualquer tipo de distribuição. A maioria dos componentes eléctricos, é alimentada com 24 V CC.

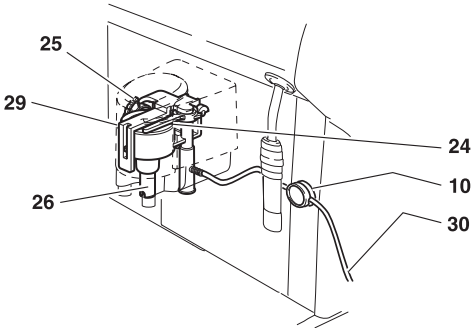
Grupo do distribuidor de café



22 Grupo do distribuidor de café

A posição deste grupo pode ser modificada conforme a altura do recipiente utilizado.
De facto, é possível posicionar o distribuidor para cima ou para baixo.
Desta maneira, é possível obter diferentes alturas de distribuição.

Grupo do Cappuccinatore



O grupo do Cappuccinatore é composto por:

- 10 pinça de bloqueio do tubo
- 24 ajuste da qualidade da espuma
- 25 Ajuste da temperatura
- 26 distribuidor de leite
- 29 Cappuccinatore
- 30 tubo de aspiração do leite

3 SEGURANÇA

3.1 Introdução

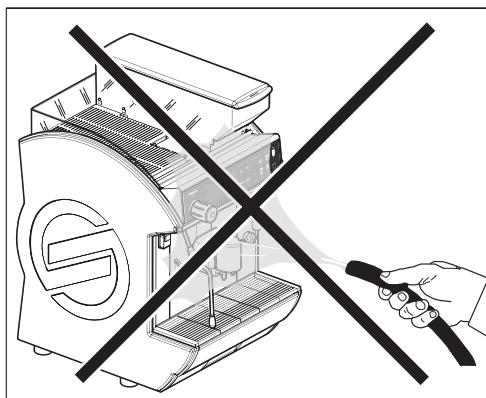
Conforme as normas e directivas vigentes, a SaGa Coffee constituiu nos próprios estabelecimentos um fascículo técnico relativo ao aparelho Idea RST, recebendo durante a fase de projecto, as normativas indicadas em seguida:

- | | |
|----------------|-----------------|
| - EN 55014 | - EN 61000-4-4 |
| - EN 6100-3-2 | - EN 61000-4-5 |
| - EN 61000-3-3 | - EN 61000-4-11 |
| - EN 61000-4-2 | - EN 60335-2-75 |
| - EN 61000-4-3 | - EN 60335-1 |

3.2 Normas gerais de segurança

É proibido:

- desactivar as seguranças instaladas no aparelho;
- intervir no aparelho para operações de manutenção, sem ter antes desligado o cabo de alimentação eléctrica;
- instalar o aparelho no exterior. É aconselhável colocá-lo em locais secos onde a temperatura nunca desça abaixo de 2°C para evitar o congelamento;
- usar o aparelho para fins diferentes dos indicados no contrato de venda e na referida publicação;
- ligar electricamente o aparelho utilizando tomadas múltiplas ou adaptadores;
- utilizar jactos de água para a limpeza.



É obrigatório:

- verificar a conformidade da linha de alimentação eléctrica;
- utilizar peças de reposição originais;
- ler com atenção as instruções contidas na seguinte publicação e nos documentos anexados;
- utilizar os equipamentos de protecção individual durante as operações de instalação, ensaio e manutenção.
- Utilize um conjunto novo de guarnições sempre que a máquina for desligada e ligada novamente ao sistema hídrico.

Precauções para evitar erros humanos:

- sensibilizar os operadores para as questões de segurança;
- manusear o aparelho, embalado e desembalado, em condições de segurança;
- conhecer profundamente os procedimentos de instalação, o seu funcionamento e os seus limites;
- desmantelar o aparelho em condições de segurança e no respeito pela regulamentação em vigor em matéria de protecção da saúde dos trabalhadores e do ambiente.

 Para evitar que resíduos de usinagens possam entrar em contacto com as bebidas, distribua, antes da primeira colocação em funcionamento definitiva do distribuidor, aproximadamente 0,5l de água por cada conduta de distribuição. Só depois desta operação poderão ser consumidas as bebidas distribuídas.

 O aparelho não é apropriado para instalação em lugares onde seja possível a utilização de um jacto de água.

 O aparelho deve ser instalado somente em lugares onde possa ser controlado por pessoal qualificado.

 Em caso de avaria ou mau funcionamento, contacte exclusivamente o pessoal qualificado do serviço de assistência técnica.

 O Fabricante não assume qualquer responsabilidade por eventuais danos causados a pessoas ou objectos por inobservância das normas de segurança descritas neste parágrafo.

3.3 Requisitos dos operadores

Por motivos de segurança, distinguem-se dois responsáveis com requisitos diferentes:

Utilizador

Pessoa responsável apenas pela utilização e protecção do aparelho. Ao utilizador é permitido: a colocação em funcionamento do aparelho, o ajuste dos parâmetros de trabalho, a paragem da máquina, o reabastecimento, o esvaziamento das bandejas e a limpeza exterior do aparelho. Caso note algum funcionamento incorrecto do aparelho, deverá pedir a intervenção do Técnico de manutenção.

 É proibido ao utilizador realizar operações de responsabilidade do Técnico de manutenção, como indicado na presente publicação.

Técnico de manutenção

Responsável pelas operações de instalação, ajuste, afinação e, mais geralmente, pela manutenção do aparelho.

 O acesso às peças internas é limitado às pessoas que têm conhecimento e experiência do aparelho, em particular, no que diz respeito à segurança e à higiene.

3.4 Dispositivos de segurança

 As máquinas objecto da presente publicação, são realizadas conforme as específicas Normas europeias vigentes e portanto são protegidas em cada parte potencialmente perigosa.

- Eventuais sobrepressões na instalação hídrica destinada à produção de vapor e de água quente, são interceptadas por 3 válvulas de segurança.
- Um termostato impede o sobreaquecimento das caldeiras.
- A posição da gaveta de recolha das borras e da portinhola (veja o parágrafo "Partes principais"), é controlada por 2 micro-interruptores que determinam a paragem do funcionamento da máquina se um componente não estiver posicionado correctamente (no visor vai aparecer a indicação do componente fora do lugar).
- Um contador de impulsos electrónico e outro mecânico memorizam o número de distribuições produzidas e consentem a programação da manutenção ordinária.

Tubos de distribuição de vapor e água quente (Excepto o modelo COFFEE)

- Os tubos de distribuição de vapor e água quente são equipados com adequadas protecções de borracha para os segurar e orientar, mesmo se forem sobreaquecidos (veja o parágrafo "Partes principais").

3.5 Riscos residuais

 Não utilize recipientes que não sejam realizados com material "para alimentos".

 As características de construção das máquinas, objecto da presente publicação, não permitem a protecção do utilizador pelo jacto directo de vapor ou água quente (excepto o modelo COFFEE).

 Perigo de queimaduras.

 Na distribuição de água quente e vapor, não dirija os jactos para terceiros ou para si mesmo.

 Segure o tubo, exclusivamente pelas respectivas protecções anti-queimadura.

 Se a placa aquecedora de chávenas estiver activada, a superfície da mesma pode ser aquecida.

4 MOVIMENTAÇÃO E ARMAZENAGEM

4.1 Descarga e movimentação

A descarga do meio de transporte e a movimentação do aparelho devem ser realizadas apenas por pessoal competente e através da utilização de meios idóneos para a carga a ser movimentada.

⚠ O aparelho deve ficar sempre em posição vertical.

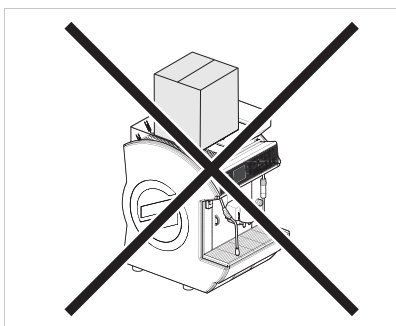
⊖ Evite:

- arrastar o aparelho;
- virar ou deitar o aparelho durante o transporte e a movimentação;
- dar empurrões ao aparelho;
- deixar o aparelho exposto às intempéries ou em locais húmidos ou perto de fontes de calor.

4.2 Armazenagem

Se o aparelho não for instalado no curto prazo, mas deverá ser armazenado por um tempo prolongado, a armazenagem deverá acontecer em lugar protegido, conforme com as disposições seguintes:

- o aparelho embalado deverá ser armazenado em ambiente fechado, seco e com uma temperatura incluída entre 1°C e 40°C;
- não coloque equipamentos ou caixas em cima do aparelho;
- é de boa prática proteger o aparelho contra eventuais depósitos de poeira ou outros poluentes.



5 INSTALAÇÃO

5.1 Advertências

 O aparelho não pode ser instalado em ambientes externos; evite a instalação em locais onde a temperatura é inferior a +2°C ou superior a 32°C e em locais excessivamente húmidos e empoeirados. Além disso, não pode ser instalado em lugares onde se utilizem jactos de água para a limpeza e em lugares com perigo de explosão ou incêndios.

Antes da desembalagem, é necessário certificar-se de que o local de instalação está em conformidade com as seguintes especificações:

- o ponto de ligação (tomada eléctrica ou interruptor omnipolar) deverá ser posicionado num lugar facilmente alcançável pelo utilizador, para desligar a máquina, quando necessário, da linha eléctrica;
- a tensão da tomada de corrente deve corresponder à indicada na placa de identificação.
- a base de apoio NÃO deve ter uma inclinação superior a 2°;

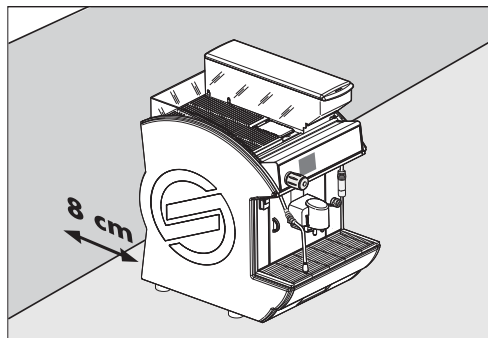
 Verifique que a superfície destinada à instalação da máquina, seja de dimensões e robustez adequadas para suportar, em segurança, a própria máquina.

 Para um correcto uso ergonómico da máquina, aconselha-se a instalar o aparelho acima de uma superfície de trabalho posicionada a uma altura não inferior a 1 m.

 A máquina deve ser instalada sobre uma superfície horizontal.

O aparelho só deve ser instalado em lugares onde a sua utilização e manutenção estejam exclusivamente reservadas ao pessoal qualificado.

Se o aparelho tiver de ser posicionado em proximidade de uma parede, será necessário deixar um espaço pelo menos de 8 cm entre a parte traseira e o muro a fim de deixar livre a grade de expulsão de ar posicionada na própria parte traseira.



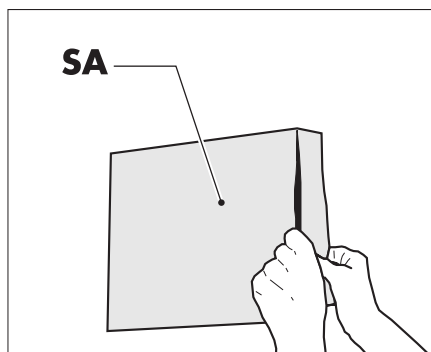
5.2 Desembalagem e posicionamento

Ao receber o aparelho, certifique-se de que o mesmo não tenha sofrido danos durante o transporte ou que a embalagem não tenha sido violada, com conseguinte retirada de peças do seu interior.

Se constatar a presença de danos de qualquer natureza, é necessário comunicá-los ao transportador e avisar imediatamente o importador ou o revendedor. Caso estes não estejam presentes no próprio país, contacte directamente o fabricante.

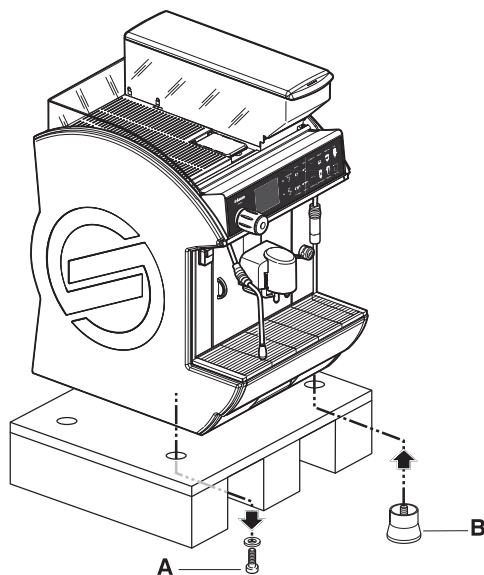
Juntamente com o aparelho é fornecido um envelope, denominado "CAIXA DE ACESSÓRIOS", que contém os objectos seguintes:

- Livro de instruções.
- Parafusos e chapas várias.



SA Caixa de acessórios

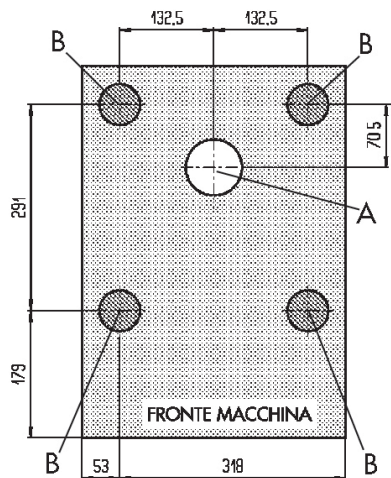
Levante a paleta de modo de poder tirar os parafusos de fixação. Aparafuse os 4 pés de suporte.



- A** Parafusos de fixação
- B** pés de suporte

Certifique-se de que a superfície de apoio do aparelho esteja estável.

Realize na base um furo de $\varnothing 100$ mm.



- A** furo de $\varnothing 100$ mm
- B** posição certa dos pés reguláveis

Posicione definitivamente, a máquina na superfície de apoio.

Coloque o aparelho na superfície e nivele-o ajustando a altura através dos pés ajustáveis.

5.3 Ligação à rede hídrica

 Antes de proceder à ligação do aparelho à rede hídrica consulte e respeite todas as normativas nacionais aplicáveis.

 Assegure-se de que a rede de distribuição hídrica seja de água potável com pressão incluída entre 0,15MPa - 0,8MPa (1,5 e 8 bar).

 A dureza da água não deve ser nunca inferior a 8 °F.

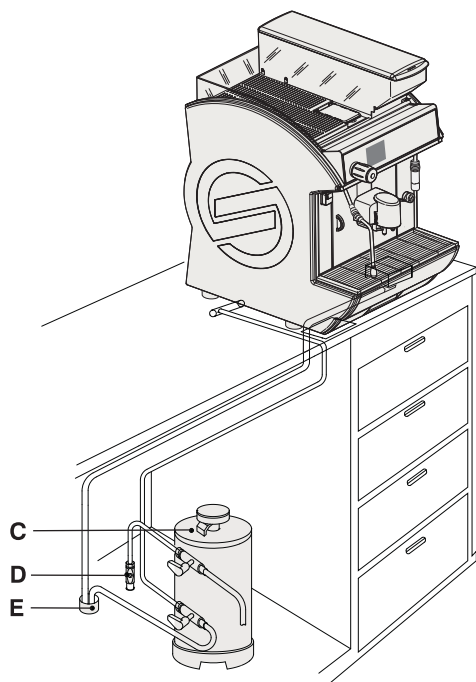
 Aconselha-se alimentar a máquina com água tratada com um dispositivo de descalcificação, sobretudo se for água de alto conteúdo de sais de cálcio e magnésio (água dura).

 Antes de ligar o depurador à máquina, efectue uma lavagem até a água se tornar límpida; em seguida, proceda à ligação do depurador à máquina.

 O tubo da rede hídrica deve ser certificado segundo a norma IEC 61770.

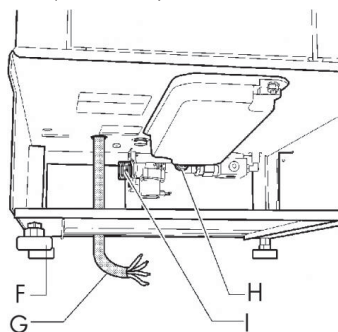
 Caso a máquina deva ser reposicionada noutro lugar, será necessário substituir o conjunto de junção antigo por um novo (tubo de ligação à rede hídrica).

- Ligue à rede hídrica o depurador.



- C** Depurador
D Rede hídrica
E Conduta de descarga

- Ligue um tubo de descarga para a junção e fixe-o por meio de braçadeira.
- Ligue (exclusivamente com tubo e junções de material "para alimentos") a máquina à rede de distribuição de água potável por meio da junção.



- H** junção de descarga
I junção de distribuição
G cabo de alimentação eléctrica
F pés de suporte

- Introduza os tubos de descarga e carga no furo apropriado (veja o capítulo "Desemalagem e posicionamento").

5.4 Ligação à rede eléctrica

⚠ O Técnico de Manutenção, responsável pela instalação do distribuidor, deve verificar se:

- a instalação de alimentação eléctrica está em conformidade com as normas de segurança em vigor;
- a tensão de alimentação corresponda à indicada na placa de dados.

⚠ Em casos de dúvidas, não efectue a instalação e solicite um controlo cuidadoso da mesma por parte de pessoal qualificado e habilitado a efectuar essas tarefas.

⚠ Além disso, certifique-se de que a instalação eléctrica à qual é ligado o aparelho, possua as características para suportar a carga máxima pedida e indicada na placa de dados.

 Certifique-se de que a ficha do cabo de alimentação é facilmente acessível mesmo depois da instalação.

 O ponto de ligação (tomada eléctrica ou interruptor onipolar) deverá ser posicionado num lugar facilmente ao alcance do utilizador, para desligar o aparelho, quando necessário, da linha eléctrica.

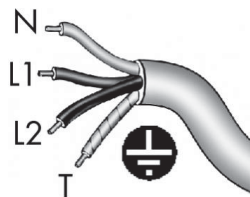
 Se o cabo de alimentação for danificado, deverá ser substituído pelo técnico em manutenção.

- Introduza o cabo de alimentação eléctrica no furo apropriado (veja o capítulo "Desembalagem e posicionamento").
- Ligue o aparelho à linha eléctrica através do cabo de alimentação.

OBSERVAÇÃO

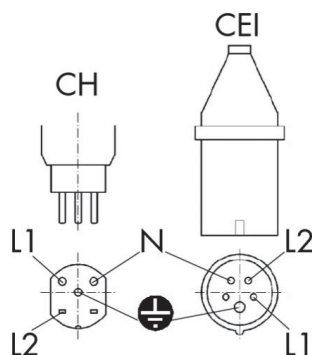
Para instalações de corrente bifásicas de 400 V, utilize as fases para fornecer à máquina 230 V em corrente monofásica. Para a ligação monofásica de 230 V, peça o kit adequado para a instalação (cód. 1034.R09).

- Cabo de alimentação tipo H07RNF secção 4x2,5 mm²



N	Neutro – Azul
L1	Fase – Castanho
L2	Fase – Preto
T	Terra – Amarelo/verde

- Ligação da ficha para linha eléctrica bifásica 400 V2N~



CH Suíça
CEI em conformidade com a norma CEI

 Conforme as normas vigentes nos Países de utilização da máquina, o cabo de ligação à linha eléctrica tem de ser equipado com um interruptor onipolar (abertura mínima dos contactos: 3 mm), ou com uma tomada conforme as normas mesmas.

 O interruptor omnipolar deve ser adequado para a absorção da máquina e para interceptar todas as polaridades da tensão.

 Verifique que os cabos eléctricos da instalação sejam proporcionados à absorção da máquina.

6 DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

6.1 Comandos

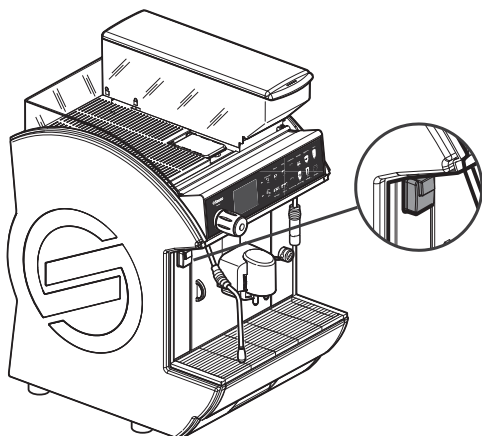
Existem no aparelho os seguintes comandos:

- Interruptor geral
- Painel de comandos

6.1.1 Interruptor geral

Com a máquina ligada à rede eléctrica e o interruptor omnipolar na posição "I" utilizando o interruptor geral, podem ocorrer as seguintes situações:

- Interruptor geral na posição "0": o painel de comandos está desligado.
- Interruptor geral na posição "I": o painel de comandos está ligado.



⚠ O interruptor geral na posição "0" não garante a ausência de corrente no interior da máquina.

⚠ Para qualquer intervenção de limpeza ou manutenção no interior da máquina, desligue a mesma da rede eléctrica colocando o interruptor omnipolar na posição "0".

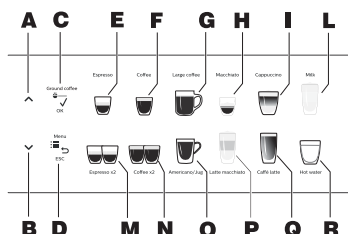
6.1.2 Painel de comandos

O painel de comando é composto por um teclado reactivo ao toque e um visor que visualiza as mensagens durante a fase de funcionamento normal, durante a fase de programação e de manutenção.

👉 A função de algumas teclas muda conforme a variação da fase (ordinária de distribuição ou de programação) em que se encontra o aparelho.



6.1.3 Descrição das teclas em fase de funcionamento normal



Ao pressionar estas teclas são distribuídas as bebidas programadas ou são efectuadas as funções solicitadas.

TECLA		TECLA	
A	Botão de selecção PARA CIMA	G	Large coffee / Ice Americano
B	Botão de selecção PARA BAIXO / PowerSteam	O	Americano Jug (1)
C	Café pré-moído / OK (1)(2)	H	macchiato (3)
D	Menu	P	Latte Macchiato (3)
E	Espresso	I	Cappuccino (3)
M	Espresso x2	Q	Caffè Latte (3)
F	Coffee	L	Leite quente (3)
N	Coffee x2	R	Água quente (1)

- (1) Sequência de mais teclas descrita no capítulo "Seleção das bebidas"
 (2) Funções descritas no capítulo "Tecla OK"
 (3) Bebidas compostas de leite e café em cada combinação possível.

Para activar selecções diferentes das predefinidas, é preciso contactar um centro de assistência autorizado.



Na entrega, as máquinas estão programadas sobre valores padrão.

6.1.3.1 Tecla OK

Ao pressionar a tecla OK, selecciona-se o café pré-moído ou o recipiente de grãos em função da versão da máquina (excluindo o mod. Duo).

Ground coffee



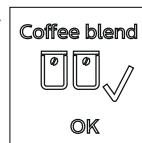
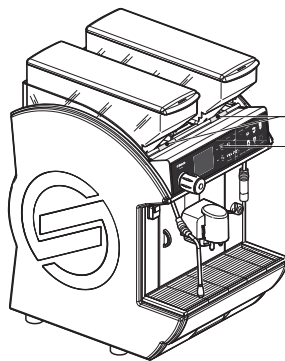
6.1.3.2 Selecção do recipiente

(apenas para modelo DUO)

A versão Duo está equipada com 2 recipientes de café e 2 moinhos de café.

Isto permite duplicar os produtos distribuíveis ou de introduzir uma quantidade diferente de produtos.

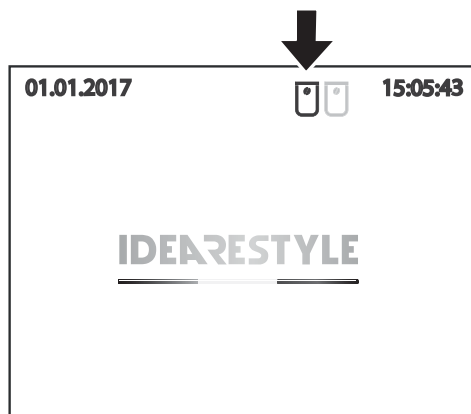
Para seleccionar um recipiente, deve usar o botão.



A botão de selecção do recipiente

B indicador luminoso do recipiente seleccionado

O visor indica, através de um ícone aceso, o recipiente activo.



A selecção manual do recipiente é anulada em caso de distribuição de bebida com recipiente predefinido.

6.1.3.3 Função lança de vapor automática

(apenas nos modelos com lança de vapor automática)

Para activar o vapor através da lança de vapor automática, pressione a tecla apresentada na figura durante 2 segundos. A distribuição do vapor bloqueia-se automaticamente quando se alcança a temperatura predefinida.

É possível terminar a distribuição de vapor a qualquer momento pressionando de novo a tecla.

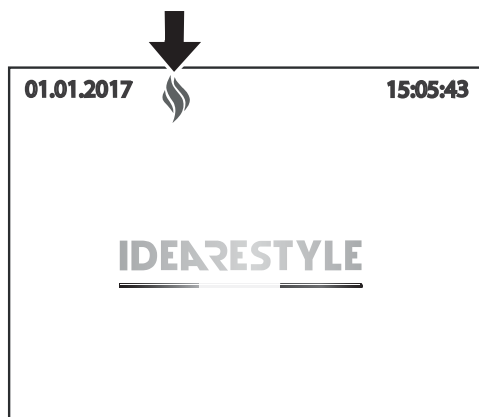
Power steam



A temperatura de fim da distribuição de vapor poder ser definida através do menu Configuração de bebidas 19. Autosteam. Alternativamente, a temperatura de fim da distribuição pode ser definida ao posicionar a lança de vapor mergulhada no leite ou água a aquecer e mantendo pressionada a tecla apresentada na figura até se alcançar a temperatura desejada. A temperatura alcançada no momento em que se solta a tecla será memorizada para as distribuições de vapor seguintes.

Quando a função Auto Steam está activa, no visor aparece o ícone conforme ilustrado na figura.

O mesmo ícone pisca durante a programação da temperatura.



7 REABASTECIMENTOS E COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

7.1 Reabastecimento de café em grãos

- Tire a tampa do depósito.
- Deite o café em grãos dentro do recipiente.
- Recoloque a tampa no depósito.

 Verifique que o café não contenha corpos estranhos potencialmente danosos para as mós.

Na versão "DUO", o aparelho possui dois recipientes de café, sendo por isso possível inserir duas marcas de café diferentes.

7.2 Reabastecimento de café pré-moído

(exceto o mod. Cappuccino USA)

 Esta operação pode ser realizada apenas com a máquina ligada.

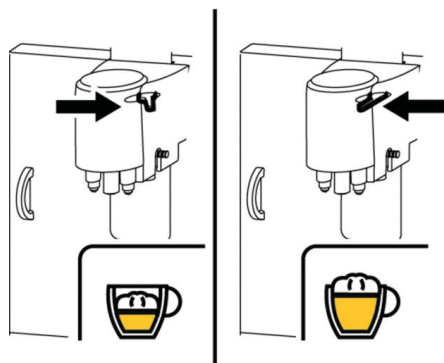
- Pressione a tecla "Ground Coffee".
- Abra a portinhola de café pré-moído e verta, no máximo, 7 gramas de café em pó.
- Feche a portinhola.
- Seleccione a bebida a distribuir.

 Nem todas as bebidas podem ser distribuídas com a dose de café pré-moído. Para as combinações disponíveis, consulte a tabela de distribuições no capítulo FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO.

7.3 Ajuste da espuma

A quantidade da espuma é proporcional à intervenção na alavanca de ajuste.

- Virando a alavanca para a direita, obtém-se uma maior quantidade de espuma.
- Ao virar a alavanca para a esquerda, obter-se-á uma quantidade de espuma menor.

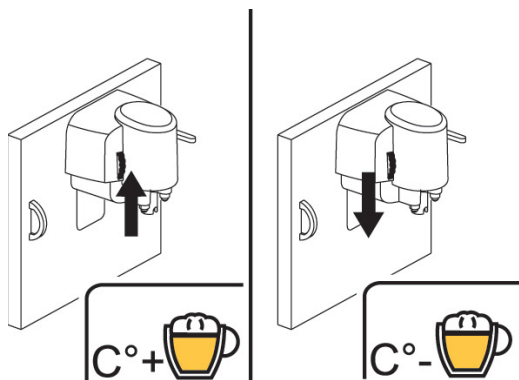


7.4 Ajuste da temperatura

 O leite a utilizar para o Cappuccinatore deve ser mantido e guardado em um aparelho refrigerante a uma temperatura não superior a 4 °C, e não deve ser deixado inutilizado, fora do frigorífico, por um período superior a 30 minutos.

A temperatura do leite é proporcional à intervenção na alavanca de ajuste.

- Ao virar a alavanca para cima, obter-se-á uma temperatura maior.
- Ao virar a alavanca para baixo, obter-se-á uma temperatura menor.



7.5 Ajuste do grau de moagem

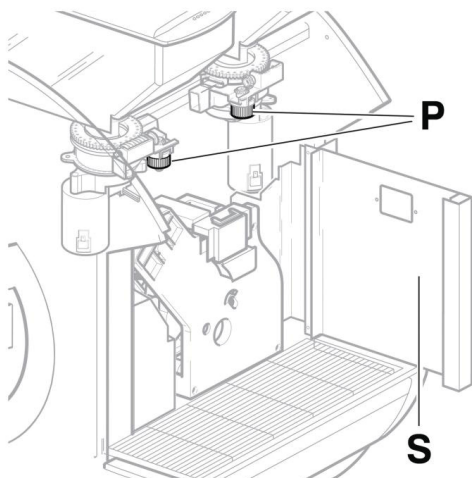
 Qualquer que seja a mistura de café, uma moagem muito fina (índice em valores baixos) vai aumentar a densidade, a espuma da bebida e o seu tempo de distribuição; vice-versa, uma moagem grossa (índice em valores altos) vai diminuir a sua densidade, a espuma, bem como o tempo de distribuição.

 Não vire, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, para o final de curso o botão; a manobra vai provocar o aperto das mós com consequente bloqueio da máquina.

 Em caso de bloqueio das mós, devido a corpos estranhos na mistura de café, e o consequente bloqueio da máquina (no visor vai aparecer: “erro mó”) recorra a um Centro de assistência autorizado.

A moagem é ajustada em fábrica, com valores padrão, mas é possível modificá-la como em seguida:

- Abra a portinhola, rode o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para tomar mais fina a moagem (o índice vai para um valor menor), ou no sentido dos ponteiros do relógio para a tornar mais grossa (o índice vai para um valor alto). Para o ajuste, utilize a chave de 10 mm presente nos acessórios.



- P** Botão de ajuste
S Portinhola

7.6 Primeira ligação do aparelho

- Verifique a presença dos componentes amovíveis e que a portinhola esteja fechada.

Caso contrário, quando ligar a máquina, aparecerá no visor a indicação do componente fora do lugar.

- Efectue os abastecimentos (como nas instruções indicadas nos itens anteriores) e ligue a ficha do aparelho à rede eléctrica (veja o parágrafo "Ligação à rede eléctrica").

- Vire o interruptor omnipolar sobre "I".
- Ligue a máquina por meio do interruptor geral.

No visor vai aparecer: "EM AQUECIMENTO, AGUARDE". Concluída a fase de aquecimento, no visor aparece: "PRONTO PARA O USO".

- Posicione o distribuidor para obter a altura adequada para os recipientes utilizados.
- Posicione um ou dois recipientes por baixo do distribuidor.
- Pressione o botão correspondente ao tipo de bebida escolhida.

Embora todos os botões já estejam programados com valores padrão, é preciso verificar que a bebida obtida corresponde às características desejadas.

Caso contrário, é necessário programar os botões de distribuição (capítulo "Programação das teclas de distribuição").

7.7 Lavagem das partes em contacto com alimentos

Efectue a lavagem de todas as peças do aparelho que entram em contacto com os alimentos.

- Lave bem as mãos.
- Prepare uma solução desinfetante anti-bacteriana à base de cloro (produtos à venda nas lojas farmacêuticas) seguindo as concentrações indicadas no próprio produto.
- Retire todos os recipientes de produtos do aparelho.
- Retire dos mesmos as tampas e as calhas dos produtos. Mergulhe tudo na solução preparada anteriormente.

7.8 Uso do aparelho

Os processos de selecção das bebidas são indicados no capítulo "Funcionamento e utilização".

8 MENU DE PROGRAMAÇÃO E DE MANUTENÇÃO



Este capítulo descreve como programar ou modificar os parâmetros de programação do aparelho.



Portanto, é conveniente lê-lo com atenção, intervindo só depois de ter compreendido a exacta sequência das operações a executar.

8.1 Descrição das teclas das fases de programação

Para navegar no interior dos menus do aparelho, são utilizadas as teclas descritas em seguida.



Durante a programação, as teclas a seguir assumem uma função diferente em relação à função normal durante o uso da máquina.



Algumas funções prevêem também a programação de um ou mais dados (já programados sobre os valores padrão).

TECLA	Descrição	FUNÇÃO
1	Up	Passar à opção anterior dentro do mesmo nível de programação; Incrementar o valor de um dado a modificar.
2	Down	Passar à opção seguinte dentro do mesmo nível de programação; Diminuir o valor do dado a modificar.
3	OK	Passar de um nível do menu para o seguinte; Preparar um dado a modificar; Confirmar um dado ou uma função.
4	Menu/Esc	Entrar no menu de programação; Confirmar as modificações e voltar ao nível anterior do menu até sair do mesmo.

Para alterar os valores dos dados a serem programados de novo será necessário efectuar o seguinte:

- Selecione a função.
- Confirme a função com a tecla "OK".

O cursor posicionar-se-á debaixo do valor a ser modificado.

- Accione as teclas "Up" ou "Down" para alterar o valor das mesmas.
- Confirme o dado modificado com a tecla "OK" ou "Esc".

8.2 Menu de programação

A estrutura do menu de programação é indicada no ponto "Estrutura do menu de programação".

No ponto "Descrição das mensagens do menu de programação" descrevem-se todos os itens presentes no menu de programação.

8.2.1 Acesso ao menu de programação



Para entrar no menu de programação, deve pressionar a tecla ilustrada na figura.

Introduza a Password ao pressionar as teclas UP ou DOWN para seleccionar um número.

Pressione OK para confirmar e passar ao campo seguinte. Pressione ESC para confirmar e sair.

Depois de introduzir a password, esta continua activa durante 5 minutos desde a saída do menu.

A desconexão da máquina exige novamente a introdução da password em caso de acesso ao menu.

Depois de introduzir a password, no visor aparecem as seguintes opções:

DEFINIÇÃO GERAL
Definição das bebidas
Manutenção
Technical
Menu Lavagem
PROGRAMAÇÃO DE LEITE
Test menu

Os menus "Technical" e "Test menu" não são acessíveis e estão reservados ao técnico de manutenção

8.2.2 Estrutura do menu de programação

DEFINIÇÃO GERAL	
N.º ITEM	OPÇÃO MENU
1	Idioma
	ITALIANO
	DEUTSCH
	ENGLISH
	FRANÇAIS
	ESPAGNOL
	PORTUGUES
	NEDERLANDS
	한국어
	Polski
2	PLACA AQUECEDORA DE CHÁVENAS %
	0....100%
3	Relógio
3.1.	Hora
3.2.	Data
3.3.	FORMATO
4	Horário On/Off
4.1.	LIGAÇÃO AUTOMÁTICA
	Des.
	Act.
4.2.	HORÁRIO ON 1
4.3.	HORÁRIO OFF 1
4.4.	HORÁRIO ON 2
4.5.	HORÁRIO OFF 2
4.6.	HORÁRIO ON 3
4.7.	HORÁRIO OFF 3
4.8.	HORÁRIO ON 4
4.9.	HORÁRIO OFF 4
5	RETROIL VISOR
	Visor
	20....100%
6	MENSAGENS
6.1.	MENSAGEM DE MANUTENÇÃO
6.2.	MENSAGEM DE DESCALCIFICAÇÃO
7	Password Utilizador
Definição das bebidas	
N.º ITEM	OPÇÃO MENU
1	Expresso
1.1.	DOSE DE MOAGEM
	Baixa
	Standard
	Elevada
1.2	DOSE ÁGUA
	27...2702
2	Espresso x2
2.1.	DOSE DE MOAGEM
	Baixa
	Standard
	Elevada
2.2.	DOSE ÁGUA
	27...2702
3	coffee
3.1.	DOSE DE MOAGEM

	Baixa
	Standard
	Elevada
3.2.	DOSE ÁGUA
	27...2702
4	Coffee x2
4.1.	DOSE DE MOAGEM
	Baixa
	Standard
	Elevada
4.2.	DOSE ÁGUA
	27...2702
5	LARGE COFFEE
5.1.	DOSE DE MOAGEM
	Baixa
	Standard
	Elevada
5.2.	DOSE ÁGUA
	27...2702
6	AMERICANO/JUG
6.1.	DOSE DE MOAGEM
	Baixa
	Standard
	Elevada
6.2.	DOSE ÁGUA
	27...2702
7	macchiato
7.1.	DOSE DE MOAGEM
	Baixa
	Standard
	Elevada
7.2.	DOSE ÁGUA
	27...2702
7.3.	QUANTIDADE DE LEITE
	3...180
8	Latte Macchiato
8.1.	DOSE DE MOAGEM
	Baixa
	Standard
	Elevada
8.2.	DOSE ÁGUA
	27...2702
8.3.	QUANTIDADE DE LEITE
	3...180
9	Cappuccino
9.1.	DOSE DE MOAGEM
	Baixa
	Standard
	Elevada
9.2.	DOSE ÁGUA
	27...2702
9.3.	QUANTIDADE DE LEITE
	3...180
10	Caffè Latte
10.1.	DOSE DE MOAGEM
	Baixa
	Standard
	Elevada
10.2.	DOSE ÁGUA

	27...2702
10.3.	QUANTIDADE DE LEITE
	3...180
11	milk
11.1.	QUANTIDADE DE LEITE
	3...180
12	FLAT WHITE
12.1.	DOSE DE MOAGEM
	Baixa
	Standard
	Elevada
12.2.	DOSE ÁGUA
	27...2702
12.3.	QUANTIDADE DE LEITE
	3...180
13	HOT WATER
13.1.	DOSE ÁGUA
	24...2487
14	Temperatura
14.1.	Café
	Baixa
	Standard
	Elevada
14.2.	PRIMEIRO CAFÉ
	Baixa
	Standard
	Elevada
15	Pré-infusão
	Off
	BREVE
	LONGA
16	Progr. Água quente
	Des.
	Act.
17	TECLA LEITE
	Des.
	Act.
18	Mistura Água quente
	Des.
	Act.
19	Power Steam
	20...100
Manutenção	
N.º ITEM	OPÇÃO MENU
1	Lavagem Cappuccinatore
2	LAVAGEM GRUPO
3	LAVAGEM DO DISTRIBUIDOR
3.1.	Habilitar lavagem
	Des.
	Act.
3.2.	Atraso na lavagem
	10...240
4	FILTRO AMACIADOR
4.1.	LIMIAR DE ALARME
4.2.	LIMIAR DE PARAGEM
4.3.	CONTADOR ACTUAL
5	Contadores
5.1.	TOTAL CAFÉ
5.2.	TOTAL ÁGUA
Technical	

MENU LAVAGEM	
N.º ITEM	OPÇÃO MENU
1	Lavagem Cappuccinatore
2	LAVAGEM DO DISTRIBUIDOR
3	LAVAGEM GRUPO
PROGRAMAÇÃO DE LEITE	
Test menu	

8.2.3 Descrição das mensagens do menu de programação

DEFINIÇÃO GERAL		
N.º ITEM	VISOR	Descrição
1	Idioma	Accionando "OK" no menu "IDIOMA" é possível entrar na selecção da mesma.
	ITALIANO	
	DEUTSCH	
	ENGLISH	
	FRANÇAIS	
	ESPAGNOL	
	PORTUGUES	
	NEDERLANDS	
	한국어 Polski	
2	PLACA AQUECEDORA DE CHÁVENAS %	(excepto o Mod. DUO)
	0....100%	Esta função permite activar a placa aquecedora de chávenas, regulando de 0 a 100% em incrementos de 10.
3	Relógio	Função que permite ajustar o relógio e a data da máquina.
3.1.	Hora	
3.2.	Data	
3.3.	FORMATO	dd.mm.yyyy ou mm.dd.yyyy
4	Horário On/Off	Função que permite programar os horários de ligação e desligamento automático da máquina durante toda a semana.
4.1.	LIGAÇÃO AUTOMÁTICA	Activa e desactiva a ligação automática.
	Des.	STQQSSD hora minuto
	Act.	
4.2.	HORÁRIO ON 1	Confirme "HORÁRIO ON/OFF" e desloque-se com a tecla "Down" e "Up" nos dias da semana, hora e minuto.
4.3.	HORÁRIO OFF 1	Depois de posicionar o cursor nos dias da semana, pressione OK para entrar na modificação.
4.4.	HORÁRIO ON 2	Pressione a tecla "Down" e "Up" para seleccionar o dia a modificar.
4.5.	HORÁRIO OFF 2	Pressione a tecla OK para activar (letra do dia sublinhada) ou desactivar (letra não sublinhada) o dia.
4.6.	HORÁRIO ON 3	Pressione a tecla "Menu/ESC" para confirmar e sair da modificação dos dias da semana.
4.7.	HORÁRIO OFF 3	Depois de posicionar o cursor nas horas ou minutos, pressione OK para entrar na modificação.
4.8.	HORÁRIO ON 4	Pressione a tecla "Down" e "Up" para modificar o valor.
4.9.	HORÁRIO OFF 4	Pressione a tecla "Menu/ESC" ou "OK" para confirmar e sair da modificação dos dias da semana.
5	RETROIL VISOR	Esta função permite ajustar a retroiluminação do visor entre 20 e 100%.
	Visor	
	20....100%	
6	MENSAGENS	Permite editar o número de telefone a contactar.
6.1.	MENSAGEM DE MANUTENÇÃO	Pressione OK para entrar na mensagem. Pressione as teclas UP ou DOWN para seleccionar um número ou o espaço. Pressione OK para confirmar e passar ao campo seguinte.
6.2.	MENSAGEM DE DESCALCIFICAÇÃO	Pressione ESC para confirmar e sair.
7	Password Utilizador	Permite modificar a password do utilizador. A password predefinida é 0000.
		Pressione as teclas UP ou DOWN para seleccionar um número do código. Pressione OK para confirmar e passar ao campo seguinte. Pressione ESC para confirmar e sair. Caso se esqueça da password, contacte o Centro de assistência autorizado.
Definição das bebidas		

Nº ITEM	VISOR	Descrição
1	Espresso	Para cada bebida é possível modificar a quantidade de água e café moído a utilizar na distribuição e programada em fase de instalação. Confirmando "BAIXA" ou "ALTA", a dose é reduzida 1 g ou incrementada 1 g. Confirmando "STANDARD", a dose a utilizar na distribuição é a programada pelo Técnico de manutenção.
1.1.	DOSE DE MOAGEM	
	Baixa	
	Standard	
	Elevada	
1.2	DOSE ÁGUA	
	27...2702	
2	Espresso x2	
2.1.	DOSE DE MOAGEM	
	Baixa	
	Standard	
	Elevada	
2.2.	DOSE ÁGUA	
	27...2702	
3	coffee	
3.1.	DOSE DE MOAGEM	
	Baixa	
	Standard	
	Elevada	
3.2.	DOSE ÁGUA	
	27...2702	
4	Coffee x2	
4.1.	DOSE DE MOAGEM	
	Baixa	
	Standard	
	Elevada	
4.2.	DOSE ÁGUA	
	27...2702	
5	LARGE COFFEE	
5.1.	DOSE DE MOAGEM	
	Baixa	
	Standard	
	Elevada	
5.2.	DOSE ÁGUA	
	27...2702	
6	AMERICANO/JUG	
6.1.	DOSE DE MOAGEM	
	Baixa	
	Standard	
	Elevada	
6.2.	DOSE ÁGUA	
	27...2702	
7	macchiato	Para as bebidas compostas por café e leite, é possível modificar a quantidade de leite a utilizar na distribuição.
7.1.	DOSE DE MOAGEM	
	Baixa	
	Standard	
	Elevada	
7.2.	DOSE ÁGUA	
	27...2702	
7.3.	QUANTIDADE DE LEITE	
	3...180	
8	Latte Macchiato	
8.1.	DOSE DE MOAGEM	

	Baixa	
	Standard	
	Elevada	
8.2.	DOSE ÁGUA	
	27...2702	
8.3.	QUANTIDADE DE LEITE	
	3...180	
9	Cappuccino	
9.1.	DOSE DE MOAGEM	
	Baixa	
	Standard	
	Elevada	
9.2.	DOSE ÁGUA	
	27...2702	
9.3.	QUANTIDADE DE LEITE	
	3...180	
10	Caffè Latte	
10.1.	DOSE DE MOAGEM	
	Baixa	
	Standard	
	Elevada	
10.2.	DOSE ÁGUA	
	27...2702	
10.3.	QUANTIDADE DE LEITE	
	3...180	
11	milk	
11.1.	QUANTIDADE DE LEITE	
	3...180	
12	FLAT WHITE	
12.1.	DOSE DE MOAGEM	
	Baixa	
	Standard	
	Elevada	
12.2.	DOSE ÁGUA	
	27...2702	
12.3.	QUANTIDADE DE LEITE	
	3...180	
13	HOT WATER	
13.1.	DOSE ÁGUA	
	24...2487	
14	Temperatura	Para cada distribuição de café, é possível modificar a temperatura da água a utilizar na distribuição e programada na fase de instalação.
14.1.	Café	Confirmando "BAIXA", esta temperatura diminui 3 °C.
	Baixa	Confirmando "ALTA", a temperatura aumenta 3 °C.
	Standard	Confirmando "STANDARD", a temperatura é a programada pelo Técnico de manutenção.
	Elevada	
14.2.	PRIMEIRO CAFÉ	OBSERVAÇÃO
	Baixa	A temperatura do "primeiro café" é utilizada para a primeira distribuição
	Standard	aquando da ligação da máquina.
	Elevada	
15	Pré-infusão	Esta função permite efectuar uma breve pausa durante a primeira fase de distribuição. Isso pode melhorar a qualidade do café que desta maneira, vai poder, durante a pausa, "infundir-se" com a primeira parte de água recebida. Confirmando:

	Off	"OFF", não é executada nenhuma pré-infusão.
	BREVE	"BREVE", obtém-se a "pré-infusão" programada pelo Técnico de manutenção.
	LONGA	"LONGA", obtém-se a "pré-infusão" aumentada 1 seg.
16	Progr. Água quente	Com esta função é possível modificar a funcionalidade da tecla de água quente.
	Des.	"DESACTIVADA", ao pressionar a tecla de água quente, é distribuída continuamente até à nova pressão da tecla.
	Act.	"ACTIVADA", ao pressionar a tecla, a água é distribuída segundo as doses e os modos predefinidos.
17	TECLA LEITE	Com esta função, é possível modificar a funcionalidade da tecla de Leite quente.
	Des.	"DESACTIVADA", ao pressionar a tecla, o leite quente é distribuído continuamente até à nova pressão da tecla.
	Act.	"ACTIVADA", ao pressionar a tecla, o leite quente é distribuído segundo as doses predefinidas.
18	Mistura Água quente	Durante a distribuição de vários tipos de bebidas, a máquina adiciona uma certa quantidade de água quente, conforme a programação executada. Confirmando:
	Des.	"DESACTIVADA", não vai ser distribuída água quente na bebida.
	Act.	"ACTIVADA", vai ser executada a mistura. OBSERVAÇÃO De função desactivada, os valores programados ficam invariáveis e podem ser utilizados novamente durante a reactivação.
19	Power Steam	É possível definir a temperatura de fim de distribuição do vapor.
	20...100	
Manutenção		
Nº ITEM	VISOR	Descrição
1.	Lavagem Cappuccinatore	Função que permite a distribuição de uma quantidade de vapor para evitar a formação de sedimentos no Cappuccinatore.
2.	LAVAGEM GRUPO	Função que permite efectuar a lavagem do grupo café utilizando as respectivas pastilhas.

	seguir instruções	(para obter informações sobre as pastilhas, contacte um Centro de assistência autorizado). Procedimento: O procedimento começa pela "LAVAGEM GRUPO" Pressione a tecla "Enter"; aparece no visor "INSERIR A PASTILHA NO GRUPO" Remova o grupo café; aparece no visor "INSERIR O GRUPO" Introduza a pastilha no interior do grupo café e introduza de novo o grupo; aparece no visor "FECHAR A PORTINHOLO" Feche a portinhola; aparece no visor "LAVAGEM EM CURSO" A máquina iniciará o ciclo de lavagem; no final aparecerá no visor "RETIRAR O GRUPO E LAVAR COM ÁGUA". Remova o grupo café; aparece no visor "INSERIR O GRUPO" Lave o grupo com água corrente. Reintroduza o grupo café; aparece no visor "FECHAR A PORTINHOLO" Feche a portinhola; aparece no visor "LAVAGEM CONCLUÍDA: PRESSIONAR OK". Pressione a tecla "OK" para sair definitivamente do menu e tornar a máquina pronta para o uso
3.	LAVAGEM DO DISTRIBUIDOR	Função que permite a distribuição de uma quantidade mínima de água quente (cerca de 5 cc) para evitar a formação de sedimentos no distribuidor de café. Essa lavagem é efectuada automaticamente após o tempo programado (20 - 240 minutos) desde a última distribuição.
3.1.	Habilitar lavagem	Confirmando:
	Des.	"DESACTIVADA": a máquina não efectua nenhuma lavagem.
	Act.	"ATIVADA": A máquina efectua a lavagem.
3.2.	Atraso na lavagem	Define o atraso na lavagem do distribuidor desde a última distribuição.
	10...240	
4.	FILTRO AMACIADOR	A sinalização de "Descalcificação" diz respeito à manutenção dos dispositivos descalcificantes (amaciadores de resinas ou outro). O instalador ou a agência responsável pela realização da manutenção do dispositivo de descalcificação pode programar
4.1.	LIMIAR DE ALARME	a quantidade de água indispensável para a realização da regeneração dos sistemas. Atenção! Em caso de utilização de sistemas de resinas iónicas, é extremamente importante efectuar a manutenção correcta
4.2.	LIMIAR DE PARAGEM	pois a utilização de resinas gastas pode tornar a água tratada não potável. A sinalização "DESCALCIFICAÇÃO" aparece tanto quando a máquina assinala a necessidade de descalcificação, como quando se bloqueia definitivamente.
4.3.	CONTADOR ACTUAL	No último caso, a sinalização "DESCALCIFICAÇÃO" aparece juntamente com a "Mensagem de descalcificação".
5.	Contadores	São duas funções que representam, uma o total de ciclos de distribuição de café, e a outra o total de ciclos de distribuição de água quente.
5.1.	TOTAL CAFÉ	Caso a dosagem automática da água quente esteja desactivada (consulte a função "Progr. de água quente") será contado um ciclo para cada accionamento da electroválvula.
5.2.	TOTAL ÁGUA	Obs.: Ambas as funções são apenas de consulta, pois não é possível colocá-las em zero.

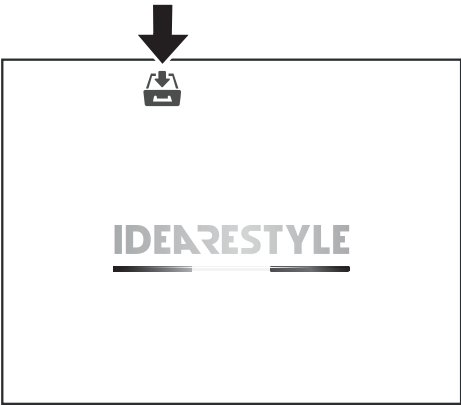
Technical MENU LAVAGEM		
Nº ITEM	VISOR	Descrição
1.	Lavagem Cappuccinatore	Função que permite a distribuição de uma quantidade de vapor para evitar a formação de sedimentos no Cappuccinatore.
2.	LAVAGEM DO DISTRIBUIDOR	Função que permite a distribuição de uma quantidade mínima de água quente (cerca de 5 cc) para evitar a formação de sedimentos no distribuidor de café.
3.	LAVAGEM GRUPO	Função que permite efectuar a lavagem do grupo café utilizando as respectivas pastilhas.
	seguir instruções	(para obter informações sobre as pastilhas, contacte um Centro de assistência autorizado). Procedimento: O procedimento começa pela "LAVAGEM GRUPO" Pressione a tecla "Enter"; aparece no visor "INSERIR A PASTILHA NO GRUPO" Remova o grupo café; aparece no visor "INSERIR O GRUPO" Introduza a pastilha no interior do grupo café e introduza de novo o grupo; aparece no visor "FECHAR A PORTINHOLA" Feche a portinhola; aparece no visor "LAVAGEM EM CURSO" A máquina iniciará o ciclo de lavagem; no final aparecerá no visor "RETIRAR O GRUPO E LAVAR COM ÁGUA". Remova o grupo café; aparece no visor "INSERIR O GRUPO" Lave o grupo com água corrente. Reintroduza o grupo café; aparece no visor "FECHAR A PORTINHOLA" Feche a portinhola; aparece no visor "LAVAGEM CONCLUÍDA; PRESSIONAR OK". Pressione a tecla "OK" para sair definitivamente do menu e tornar a máquina pronta para o uso
PROGRAMAÇÃO DE LEITE		
Nº ITEM	VISOR	Descrição
1.	PROGRAMAÇÃO DE LEITE	Permite memorizar a quantidade de leite através da pressão prolongada da tecla de bebida. (consulte o parágrafo "PROGRAMAÇÃO DE LEITE").
Test menu		

8.2.4 PROGRAMAÇÃO DE LEITE

“PROGRAMAÇÃO DE LEITE” é um comando directo que permite programar e memorizar a quantidade de leite para a bebida seleccionada.

Selecione "PROGRAMAÇÃO DE LEITE"	No visor, aparece o ícone de programação (I)
Pressione e mantenha pressionado o botão relativo à bebida a programar	A máquina começa a distribuir apenas leite
Solte o botão da bebida seleccionada assim que alcançar a quantidade de leite pretendida	A máquina acaba de distribuir o leite.
A programação está concluída.	Na distribuição seguinte da bebida escolhida, será distribuída a quantidade de leite programada.

(I) Durante a programação de leite, aparece no visor o ícone conforme ilustrado na figura.



9 FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO

 Antes de utilizar a máquina é necessário ler atentamente a presente publicação e tomar um bom conhecimento geral da própria máquina.

 Após um período de inactividade do aparelho, antes de o utilizar, é aconselhável ler novamente o parágrafo anterior “Primeira utilização - após um longo período de inactividade”.

 Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos caso sejam mantidas sob vigilância ou instruídas sobre a utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os riscos envolvidos.

 As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

9.1 Estados da máquina

Conforme a alimentação eléctrica, a máquina poderá encontrar-se da seguinte forma:

Desligada e isolada electricamente

- Interruptor geral e interruptor omnipolar na posição “0” (ou cabo de alimentação desligado).
- Fica activa exclusivamente a memória de armazenamento dos dados programados.

Ligada

- Interruptor geral e interruptor omnipolar na posição “I” (ou cabo de alimentação inserido).
- Ficam activas todas as funções e o visor está aceso.

Em stand-by (máquina desligada mas não isolada electricamente)

- Interruptor geral na posição “I”.
- Estão activas as funções “LIGAÇÃO AUTOM.”, “ANTI-CONGELAMENTO”, se forem seleccionadas, e “Relógio”, bem como o visor e a memória de armazenamento dos dados programados.
- A retroiluminação do visor está apagada.

9.2 Ligação manual

Este tipo de accionamento é necessário quando a máquina estiver “desligada e isolada electricamente”.

É preciso proceder como descrito no parágrafo “Primeira ligação do aparelho”.

9.3 Ligação automática programada

É possível quando a máquina estiver em "STAND-BY" e estiver activa a função "LIGAÇÃO AUTOM.".

A ligação da máquina vai acontecer no horário programado.

9.4 Ligação temporária a partir de stand-by

Ground coffee



Ligação manual com a máquina em "STAND-BY".

Para tal, pressione durante 3 segundos o botão ilustrado na figura.

A máquina voltará automaticamente para "STAND-BY" depois de 30 minutos da última operação se ainda se encontrar dentro do horário de stand-by programado.

9.5 Selecção das bebidas

As condições necessárias para poder seleccionar uma bebida são:

- após a ligação, o aparelho alcançará a temperatura programada. Caso contrário, o visor visualizará a mensagem "EM AQUECIMENTO";
- não há condições de erro que impeçam a distribuição das bebidas. Caso contrário, o visor visualizará a mensagem de erro;
- a bebida escolhida está habilitada. Caso contrário, o teclado visualizará o ícone de bebida apagado;

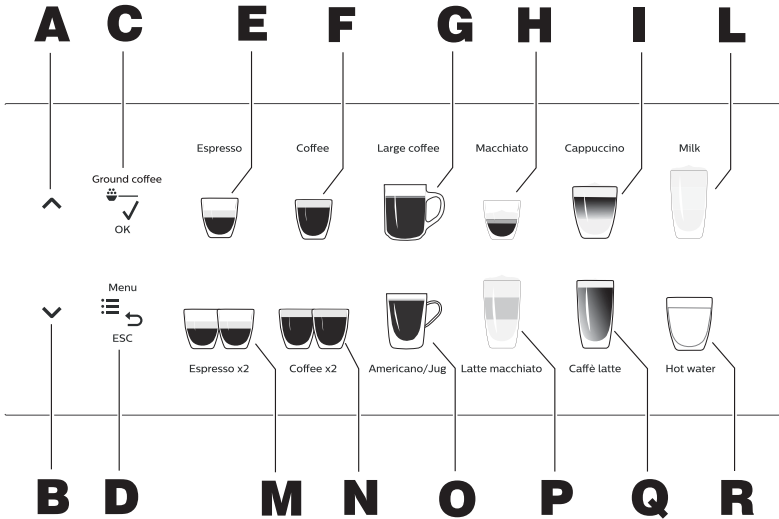


Durante a distribuição de uma bebida quente:

- o visor exibe o ícone da bebida em distribuição.

Pressione a tecla correspondente à bebida desejada.

As teclas de distribuição são pressionadas durante cerca de 1 seg.



Notas:

As definições: “alto = longo” e “baixo = curto”, indicam os dois diferentes níveis de distribuição.

(*) = veja o capítulo "Programação de leite"

TABELA DE DISTRIBUIÇÕES				
Distribuição	Sequência das teclas	Qtd.	Nível	Descrição
Café Distribuições obtidas com café moído na hora	E	1	baixo	Na entrega, as máquinas estão programadas sobre valores padrão.
	M	2	baixo	
	F	1	alto	
	N	2	alto	
Café pré-moído Distribuição obtida utilizando doses de café pré-moído	C + E	1	baixo	Estas distribuições são programáveis apenas para doses singulares de café pré-moído e introduzidas na hora. Depois de pressionar 1 vez a tecla C, introduza uma dose de café através da portinhola de café pré-moído. Selecione a bebida disponível nas combinações com café pré-moído.
	C + F	1	alto	
	C + G	1		
	C + H	1		
	C + I	1		
	C + P	1		
	C + Q	1		
Café em jarra Distribuição obtida automaticamente com mais distribuições de café	O (1÷8 vezes), OK	1÷8		É possível programar até 8 distribuições no mesmo recipiente, (máx 2,5 l). Para tal, pressione mais vezes a tecla O e, em seguida, a tecla OK. O visor visualizará o número de doses programadas. Depois da distribuição de 2,5 l aguarde 2 minutos antes de pedir uma nova distribuição.

TABELA DE DISTRIBUIÇÕES

Large coffee / Ice Americano Bebida composta por café ao qual pode ser adicionada água quente (Large coffee) ou água fria (ICE Americano)	G	I	A quantidade de água e café é definida no menu de programação. Contudo, é possível bloquear a distribuição da água e/ou do café conforme pretender ao pressionar a tecla G durante a distribuição do ingrediente que pretende bloquear.
Café Macchiato Distribuição obtida com café moído mais uma pequena dose de leite	(*), H	(*)	Bebida composta por café moído na hora, a qual junta-se uma pequena dose de leite quente.
Latte Macchiato Distribuição obtida com leite quente mais uma pequena dose de café moído	(*), P	(*)	Bebida composta por leite quente e café moído na hora.
Cappuccino Distribuição obtida com leite quente mais uma dose de café moído	(*), I	(*)	Bebida composta por café moído na hora e leite quente.
Caffè Latte Distribuição obtida com café moído e uma dose de leite	(*), Q	(*)	Bebida composta por café moído na hora e leite quente.
Leite quente Distribuição obtida utilizando leite	(*), L	(*)	
Água quente (Excepto o modelo COFFEE) Distribuição obtida utilizando água	R (1÷8 vezes), OK	1÷8	É possível programar até 8 distribuições no mesmo recipiente, (máx 1 l). Para tal, pressione mais vezes a tecla R e, em seguida, a tecla OK. O visor visualizará o número de doses programadas.

 Embora todos os botões já estejam programados com valores padrão, é preciso verificar que a bebida obtida corresponde às características desejadas.

 Caso contrário, é necessário programar os botões de distribuição (capítulo "Programação das teclas de distribuição").

 Se durante a fase de distribuição se verificarem condições anómalas (avarias ou falta de produtos), no visor será visualizada a mensagem que indicará as causas que provocaram o bloqueio.

 As mensagens e os avisos particulares são indicados no capítulo "Resolução de problemas" - Troubleshooting".

9.6 Vapor

(Excepto o modelo COFFEE)

- Introduza o tubo de distribuição de vapor na bebida a aquecer.
- Vire no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio a torneira de distribuição de vapor. Alcançada a temperatura desejada, feche a torneira (no sentido dos ponteiros do relógio).

 Após cada utilização, limpe com pano/esponja (húmido e limpo) o tubo de vapor, dos resíduos da bebida aquecida anteriormente.

(*) Antes de cada distribuição, introduza o tubo de aspiração no interior do recipiente de leite.

(**) Ajuste a quantidade da espuma (veja o parágrafo "Ajuste da espuma").

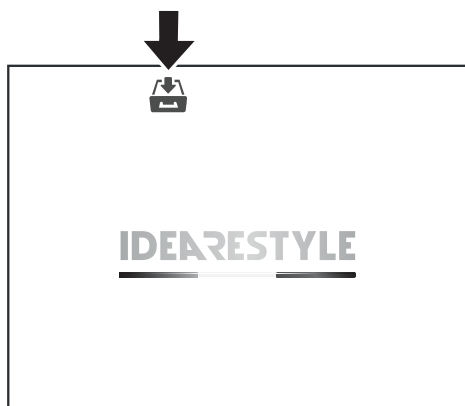
9.7 Programação das teclas de distribuição

As quantidades de bebidas associadas às respectivas teclas podem ser programadas directamente no teclado.

Para programar e reprogramar as teclas siga as seguintes instruções:

Quantidade de café:

- Ligue a máquina e prepare-a para o uso.
- Posicione o recipiente debaixo do distribuidor específico.
- Pressione e mantenha pressionada a tecla relativa à bebida de café a programar.
- No visor, aparece o ícone de programação conforme ilustrado na figura;



- Solte a tecla para memorizar a dose a distribuir.

Quantidade de leite:

A opção "PROGRAMAÇÃO DE LEITE" é um comando dentro do menu de programação.

Consulte o capítulo 8 até ao parágrafo 8.2.6.

9.8 Mensagens no visor



A seguir apresenta-se um lista de alarmes (além dos já falados) visualizáveis no visor e as condições de máquina que os determinam.

STAND-BY

Máquina desligada (com interruptor geral na posição "I") com função automática de ligação/desligamento automático habilitado (veja o parágrafo "Descrição das mensagens do menu de programação").

CARREGAR CIRCUITO

Aparece quando a máquina, durante a distribuição de uma bebida qualquer, detectar a falta de água nas caldeiras.

Depois de verificar a presença de água na rede de distribuição, pressione a tecla "Up" (na versão COFFEE), até sair regulamente água pelo tubo do distribuidor e pelo distribuidor de café. Na versão "COFFEE" a água sai apenas pelo distribuidor de café.

ESVAZIAR BORRAS

Aparece quando a gaveta de recolha das borras estiver quase cheia (a máquina já executou o número programado de distribuições).

Todavia, é possível executar mais algumas distribuições.

FORA DE SERVIÇO - ESVAZIAR BORRAS

A gaveta de recolha das borras está completamente cheia (a máquina já executou o número programado de distribuições).

A máquina está bloqueada e não é possível executar mais distribuições até a gaveta ser esvaziada.

FECHAR A PORTINHOLA

A portinhola não está fechada correctamente.

INSERIR A GAVETA

A gaveta de recolha das borras não foi introduzida correctamente.

INSERIR O GRUPO

O grupo café não foi introduzido correctamente.

ERRO GRUPO

O grupo café executa, de uma maneira errada, o próprio ciclo de trabalho; desligue a máquina e ligue para o CENTRO DE ASSISTÊNCIA AUTORIZADO.

ERRO BOMBA 1-2 ou 3-4

Uma das bombas sofreu uma avaria. A máquina continua a funcionar, mas é necessário contactar o CENTRO DE ASSISTÊNCIA AUTORIZADO.

ERRO SENSOR 1 2

Aparece quando um sensor de temperatura sofrer uma avaria. Desligue a máquina e ligue para o CENTRO de ASSISTÊNCIA AUTORIZADO.

ERRO TEMPER.

Aparece quando uma resistência das caldeiras sofrer uma avaria. Desligue a máquina e ligue para o CENTRO de ASSISTÊNCIA AUTORIZADO.

Alarme filtro

A máquina necessita desta intervenção e depois de ter executado o número programado de distribuições. A manutenção do amaciador é da responsabilidade do utilizador, enquanto a substituição do cartucho é da responsabilidade do CENTRO DE ASSISTÊNCIA AUTORIZADO.

As intervenções são estabelecidas pelos ciclos de trabalho da máquina, programáveis pelo técnico em manutenção.

MANUTENÇÃO

Aparece quando a máquina necessitar de manutenção e depois de ter executado o número programado de distribuições. Desligue a máquina e ligue para o CENTRO de ASSISTÊNCIA AUTORIZADO.

As intervenções de manutenção são estabelecidas pelos ciclos de trabalho da máquina, programáveis pelo técnico em manutenção.

9.9 Desligar a máquina**Desligamento automático programado**

É possível quando estiver activa a função de “ligação autom.” e for executada a programação de “horário on/off”.

Na hora programada a máquina coloca-se em “stand-by”.

Desligamento manual

Esse tipo de desligamento é necessário quando não estiver activa a função de “ligação autom.”.

Obtém-se ao colocar o interruptor geral ou o interruptor omipolar na posição “0” ou extraindo o cabo de alimentação.

10 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- ⚠ Antes de realizar qualquer operação de manutenção e/ou limpeza, desligue o aparelho colocando os interruptores na posição “OFF”, desligue a alimentação eléctrica retirando a ficha e aguarde o aparelho arrefecer.
 - ⚠ Em caso de anomalias de funcionamento, desligue imediatamente o aparelho, desligue a alimentação eléctrica tirando a ficha e contacte o centro de assistência mais próximo.
- ### 10.1 Notas gerais para um bom funcionamento
- ⚠ Os componentes não amovíveis e o próprio aparelho devem ser limpos, quando não especificado diversamente, apenas com água fria ou morna, utilizando panos humedecidos e esponjas não abrasivas.
 - ⊖ Não execute nenhuma intervenção de limpeza com a máquina em “stand-by”.
 - ⊖ Não utilize jactos de água directa.
 - ⊖ Não utilize jactos directos de água, mas torça o pano humedecido ou a esponja antes de os utilizar no aparelho.

Todas as peças a limpar são facilmente acessíveis e não precisam da utilização de ferramentas.

Uma manutenção e uma limpeza regulares preservarão e manterão eficiente o aparelho por um período maior e garantirão o respeito das normais normas higiénicas.

A fim de garantir o funcionamento correcto do aparelho, é aconselhável seguir as disposições e os tempos indicados no "PLANO DE MANUTENÇÃO".

Se o Cappuccinatore (modelo CAPPUCCINO) permanecer inutilizado por um período superior a 1 hora, será necessário efectuar um ciclo de limpeza dos tubos, antes da sua reutilização (veja o capítulo "Limpeza do Cappuccinatore").

10.2 Limpeza e manutenção ordinária

 Todos os componentes devem ser lavados exclusivamente com água morna e sem utilizar sabões ou solventes que possam modificar a sua forma e funcionalidade.

 Os componentes não podem ser lavados na máquina de lavar louça.

 Não limpe as peças eléctricas com panos molhados e/ou com detergentes desengordurantes. Elimine os resíduos de pó com um jacto de ar comprimido seco ou com um pano antiestático.

10.2.1 Plano de manutenção

COMPONENTE A LIMPAR	Manutenção	A	B	C	D
Distribuidor de café	Veja o parágrafo "Limpeza do distribuidor de café".	x	-	-	-
Grupo café	Veja o parágrafo "Limpeza do Grupo café".	x	-	-	-
Bandeja de limpeza e respectiva grelha	Veja o parágrafo "Limpeza da bandeja de limpeza e respectiva grelha".	x	-	-	-
Gaveta de recolha das borras	Veja o parágrafo "Limpeza da gaveta de recolha das borras".	x	-	-	-
Tubos de distribuição de vapor e água quente	Veja o parágrafo "Limpeza dos tubos de distribuição de vapor e água quente".	x	-	-	-
Cappuccinatore	Veja o parágrafo "Limpeza do Cappuccinatore".	x	-	-	-
Placa aquecedora de chávenas	Veja o parágrafo "Limpeza da placa aquecedora de chávenas".	-	x	-	-
Recipiente de café em grãos	Veja o parágrafo "Limpeza dos recipientes".	-	x	-	-

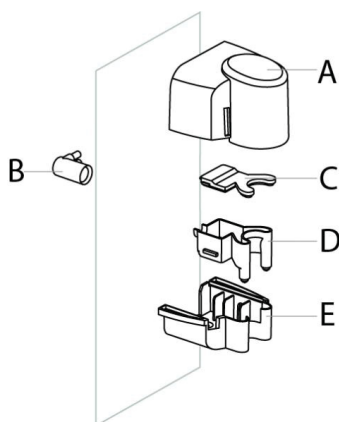
- A** Diariamente
B Todas as semanas
C A cada fornecimento
D Mensalmente

10.2.2 Limpeza do distribuidor de café

10.2.2.1 Limpeza manual do distribuidor de café

É possível remover:

- a protecção superior do distribuidor puxando-a para si;
- a protecção inferior do distribuidor desapertando a pega inferior;
- o distribuidor de café puxando-o para si;
- a junção de café rodando-a cerca de 90°.



- A** protecção superior
B junção de café
C-D Distribuidor de café
E protecção inferior

10.2.2.2 Limpeza automática do distribuidor de café

O procedimento é apresentado no capítulo "Descrições das mensagens do menu de programação", opção "LAVAGEM DISTRIBUIDOR".

10.2.3 Limpeza do grupo café

10.2.3.1 Limpeza manual do grupo café

 Acabe o café em grãos, antes de executar a limpeza.

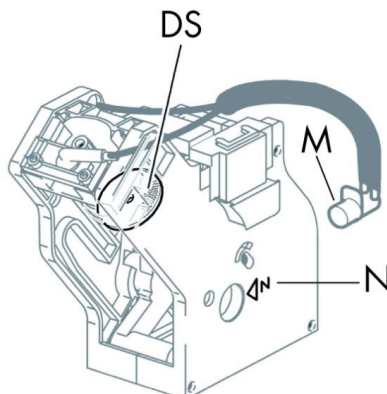
Limpe o grupo periodicamente com as pastilhas adequadas.

- Extraia o grupo café segurando-o pela pega adequada e pressionando o botão marcado pela indicação "PRESS".

- Lave com abundante água morna.

Não use detergente.

- Raspe moderadamente o filtro superior com uma colherzinha de material plástico.



- DS** Filtro superior
M Pega
N Posição base

10.2.3.2 Limpeza automática do grupo café

O procedimento é apresentado no capítulo "Descrições das mensagens do menu de programação", opção "LAVAGEM GRUPO".

10.2.4 Limpeza da bandeja de limpeza e respectiva grelha

Tire a bandeja de limpeza da máquina e lave-a com água corrente, tendo um cuidado particular com a grelha.

10.2.5 Limpeza da gaveta de recolha das borras

Lave em água corrente a gaveta de recolha das borras depois de ter removido a bandeja de limpeza e de a ter extraído da própria sede.

10.2.6 Limpeza dos tubos de distribuição de vapor e água quente (Excepto o modelo COFFEE)

Limpe os tubos com um pano húmido não abrasivo. Em caso de obturação dos bicos será possível desaparafusar a parte terminal dos distribuidores e desentupir os bocais por meio de uma agulha.

10.2.7 Limpeza da placa aquecedora de chávenas

Limpe a placa aquecedora de chávenas com um pano húmido não abrasivo.

10.2.8 Limpeza dos recipientes

Para limpar o recipiente de café em grãos, é necessário efectuar o seguinte:

- Feche a comporta do recipiente do café;
- distribua alguns cafés de teste a fim de esvaziar o moinho de café dos grãos;
- tire os parafusos do recipiente através da ferramenta fornecida;
- retire de cima o recipiente e remova os resíduos dos grãos através de um aspirador;
- lave o interior do recipiente e seque-o cuidadosamente antes de o montar de novo.

Para limpar um recipiente dos produtos solúveis será necessário:

- extrair o recipiente;
- lavar o interior do recipiente e secá-lo cuidadosamente antes de o montar de novo;

10.2.9 Limpeza do Cappuccinatore

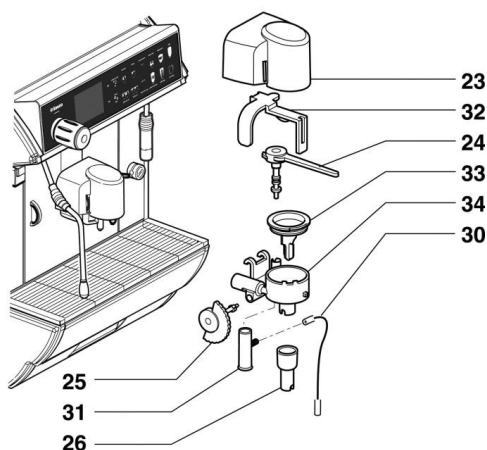
⚠ Não execute nenhuma operação de limpeza do Cappuccinatore quando a máquina estiver em "STAND-BY".

⚠ Execute a limpeza sempre que utilizar o CAPPUCCINATORE, para evitar a solidificação dos resíduos.

⚠ Limpe e enxagúe todos os componentes desmontáveis com água corrente.

Para limpar singularmente os elementos do grupo Cappuccinatore é preciso tirar:

- a protecção superior, puxando-a para si;
- o Cappuccinatore, puxando-o para si;
- a forquilha;
- a alavanca de ajuste da espuma;
- a alavanca de ajuste da temperatura;
- a tampa do corpo do Cappuccinatore;
- a junção de ligação do tubo de aspiração para o corpo do Cappuccinatore;
- o distribuidor de leite;
- o tubo de aspiração do leite.



- 23 protecção superior
- 24 Alavanca de ajuste da espuma
- 25 Alavanca de ajuste da temperatura
- 26 distribuidor de leite
- 29 Cappuccinatore
- 30 Tubo de aspiração do leite
- 31 junção
- 32 forquilha
- 33 Tampa do corpo do Cappuccinatore

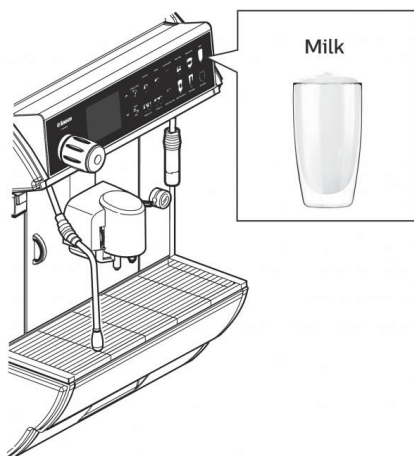
Ciclo de limpeza dos tubos

Para efectuar um ciclo de limpeza dos tubos, é preciso:

- introduzir o tubo de aspiração do leite num recipiente com água

 Não utilize água quente.

- pressionar a tecla na figura



- aguardar o final da distribuição de água.

10.3 Manutenção extraordinária

Todas as intervenções de reparação e substituição de partes fazem parte da manutenção extraordinária.

Portanto, são da exclusiva competência do Técnico de manutenção.

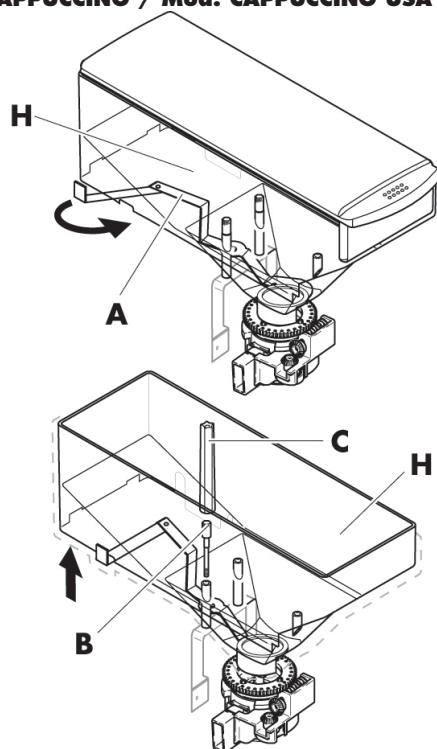
10.3.1 Moinho de café bloqueado

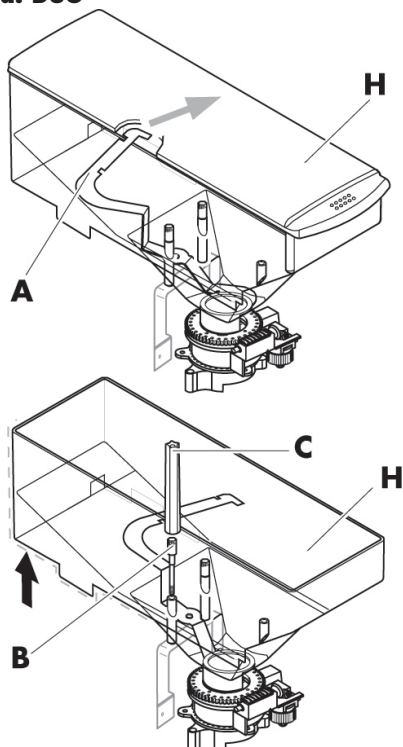
- Um corpo estranho no café em grãos pode provocar o bloqueio das mós como consequente bloqueio da máquina, evidenciado pela mensagem "ERRO MÓ" (no visor).
- Neste caso, é necessário abrir o moinho de café e tirar o corpo estranho.

10.3.1.1 Desmontagem/montagem do moinho de café

- Feche a comporta do recipiente do café;
- Tire os parafusos do recipiente através da ferramenta fornecida. Tire o recipiente da máquina puxando-o para cima.

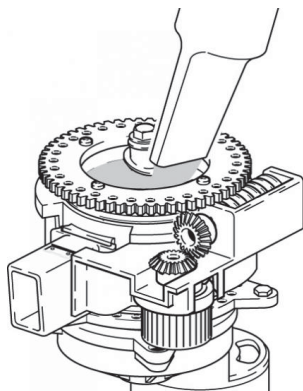
Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA



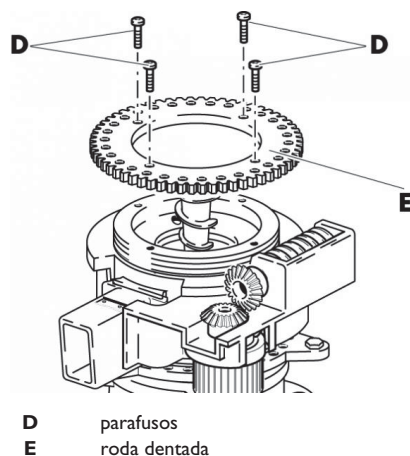
Mod. DUO

- A** comporta
B parafusos
C ferramenta fornecida
H recipiente do café

- Por meio de um aspirador, tire os grãos de café na entrada do moinho de café.

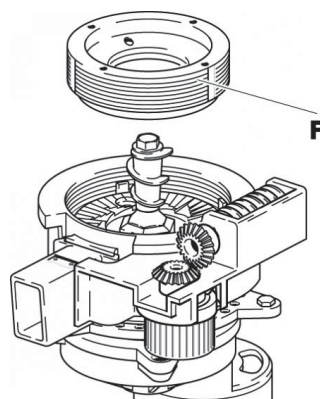


- Tire os parafusos.
- Tire a roda dentada.



- Desparafuse e tire a virola de regulação e limpe ambas as mãos por meio de um aspirador e um pincel.

 Verifique o estado de desgaste das mãos. Em caso de danos evidentes, substitua-as.

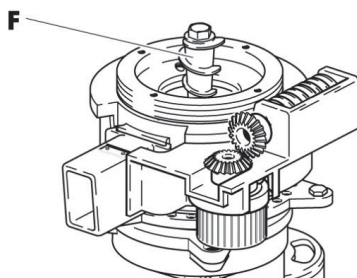


F virola de regulação

Para montar novamente o moinho de café, proceda como a seguir:

- Aperte até ao final de curso, a virola de regulação e, em seguida, afrouxe 1/2 volta.

 O afrouxamento de 1/2 volta da virola de ajuste é fundamental para evitar o bloqueio e danos nas mós.

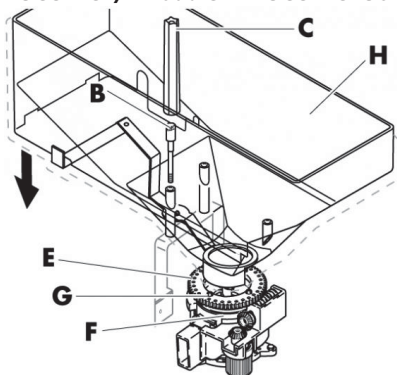


- Recoloque a roda dentada e bloqueie-a apertando os parafusos.
- Recoloque o recipiente do café.

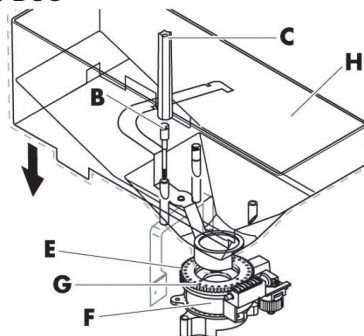
 Preste atenção ao posicionamento da guarnição para entrar correctamente na roda dentada e na virola.

- Fixe o recipiente apertando os parafusos com a ferramenta.

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA



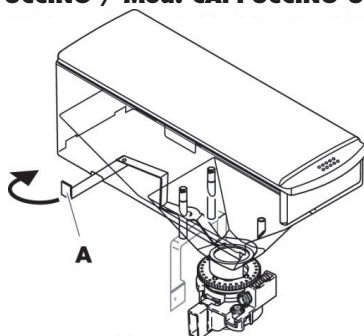
Mod. DUO



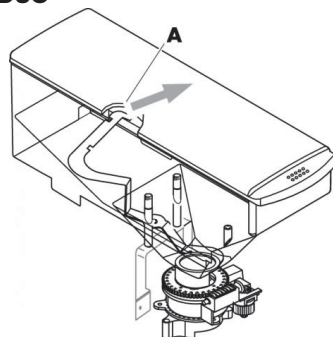
- Abra a comporta.

 Para retomar o normal uso da máquina, será necessário executar novamente o ajuste da moagem.

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA



Mod. DUO



A comporta

II RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

São apresentadas em seguida algumas eventuais anomalias de funcionamento da máquina.

Quando na caixa "Notas/intervenções sugeridas" aparecer o símbolo "Técnico de manutenção", a intervenção deverá ser executada pelo Técnico de manutenção.

Inconveniente	Causa	Notas / intervenções sugeridas
A máquina não liga	Tensão inexistente	Verifique:
		que o cabo de alimentação esteja ligado
		que o interruptor omnipolar (se presente) esteja ligado
		os fusíveis da instalação eléctrica
		as ligações eléctricas
No visor aparece: "Gaveta de recolha das borras cheia"	O recipiente das borras está cheio	Esvazie o recipiente de recolha das borras e introduza-o correctamente
Erro mó	O moinho de café está bloqueado	Limpe o moinho de café (consulte o parágrafo "Moinho de café bloqueado")
Em lugar do café sai apenas água	Foi pressionada a tecla de selecção do café pré-moído sem introduzir o café em pó no recipiente adequado	Introduza a dose de café no recipiente e repita o ciclo
Não sai água ou vapor	O furo do tubo de vapor/água quente está entupido	Limpe-o por meio de uma agulha fina
O café sai muito rápido	A moagem é demasiado grossa	Ajuste-a para um grau menor
O café sai muito lentamente	A moagem é demasiado fina	Ajuste-a para um grau maior
O café não é bastante quente	A chávena não foi pré-aquecida	Pré-aqueça a chávena na placa aquecedora de chávenas
	A máquina não alcançou ainda a temperatura certa	Aguarde o alcance da temperatura certa
O café tem pouca espuma	A mistura não é adequada, o café não é fresco de torrefacção, o pó de café moído foi moído demasiado fino ou demasiado grosso	Troque a mistura de café ou verifique o grau de moagem dela (se pré-moída)
A máquina precisa de muito tempo para aquecer; o fluxo da água é limitado	O circuito da máquina está entupido pelo calcário	Descalcifique a máquina
O grupo de distribuição não pode ser extraído	O grupo do distribuidor de café não está na sua posição base	Desligue e ligue novamente a máquina por meio do interruptor geral
O grupo de distribuição não pode ser inserido	O grupo do distribuidor de café não está na sua posição base	Rode manualmente o grupo até o colocar na posição de base, fazendo coincidir a referência no eixo com a seta
O Cappuccinatore não distribui leite	Temperatura do leite utilizado não suficientemente fria (veja as advertências)	Coloque a alavanca de ajuste da temperatura para baixo
	Acabou o leite no recipiente	Encha o recipiente com leite

12 ARMAZENAMENTO - ELIMINAÇÃO

12.1 Recolocação noutra local

Se o aparelho tiver de ser recolocado noutra local, é necessário:

- desligá-lo da rede de alimentação;
- realizar limpeza geral do aparelho como indicado no capítulo "Limpeza e manutenção";
- recolocar os vários componentes no respectivo local e fechar as portinholas;
- levantar e posicionar o aparelho no lugar de destino como indicado no ponto "Desembalagem e posicionamento".

12.2 Inatividade e armazenamento

Se precisar armazenar o aparelho ou torná-lo inativo por um longo período, será necessário executar as mesmas operações descritas no ponto "Recolocação noutra local", sendo necessário:

- envolver o aparelho num toldo a fim de protegê-lo contra o pó e a humidade;
- certificar-se de que o aparelho está num local adequado (a temperatura não deve ser inferior a 1°C), tendo o cuidado de não o apoiar em caixas ou em equipamentos.

13 INSTRUÇÕES PARA A DEMOLIÇÃO



INFORMAÇÕES PARA OS UTILIZADORES

nos termos do artigo 13.º do Decreto Legislativo italiano n.º 151, de 25 de Julho de 2005, “Aplicação das Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à redução da utilização de substâncias perigosas nos aparelhos eléctricos e electrónicos, além da eliminação dos resíduos”.

O símbolo do contentor de lixo barrado encontrado no aparelho ou na sua embalagem indica que o produto no final da sua vida útil deve ser eliminado separadamente dos outros resíduos.

A recolha diferenciada do presente aparelho em fim de vida é organizada e gerida pelo fabricante. O utilizador que pretenda desfazer-se do presente aparelho, deve pois contactar o fabricante e seguir o sistema por ele adoptado para permitir a recolha separada do aparelho em fim de vida.

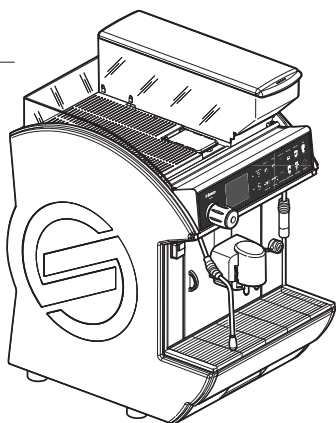
A recolha diferenciada apropriada para envio posterior do aparelho demolido para a reciclagem, o tratamento e o desmantelamento ambientalmente compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde e favorece a reutilização e/ou a reciclagem dos materiais de que é composto o aparelho.

A eliminação abusiva do produto por parte do proprietário implica a aplicação das sanções administrativas previstas pela legislação vigente.

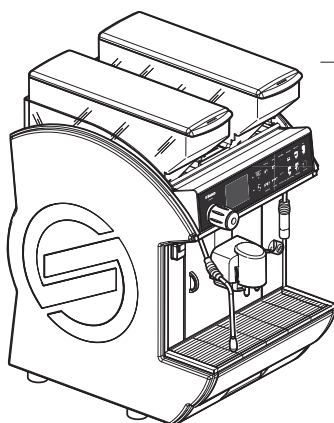


Automatyczny ekspres do kawy espresso

IDEA RST



Type: CAP020/A/B



Type: CAP020B 2M

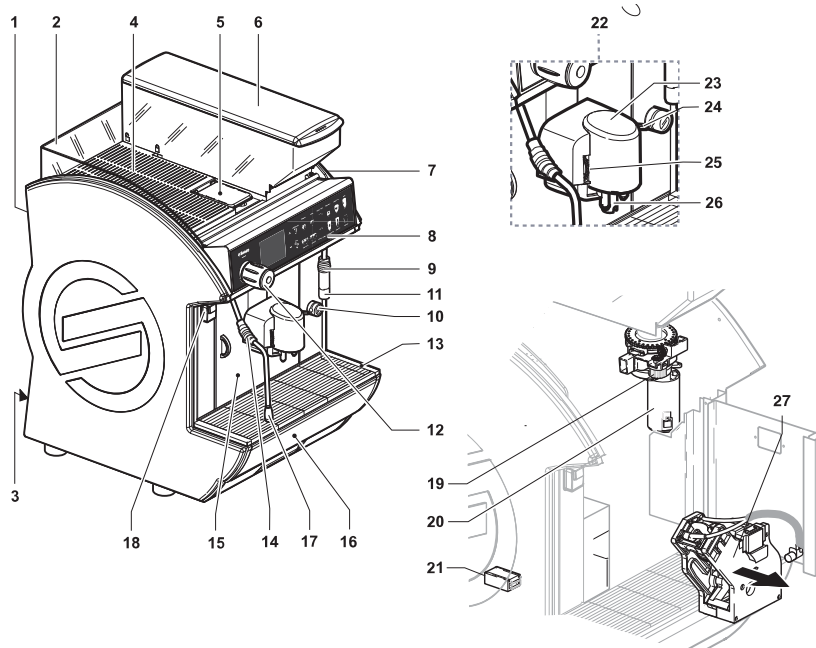


OBSŁUGA I KONSERWACJA

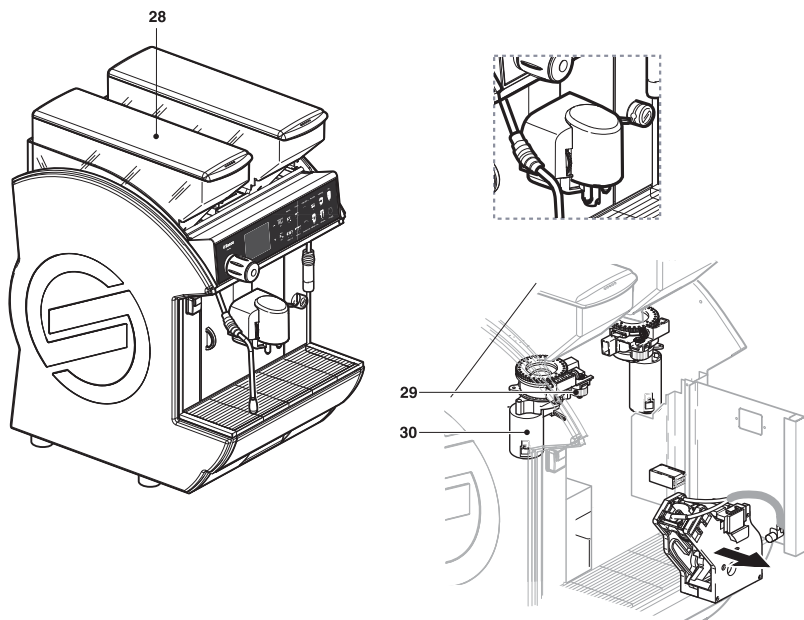
PL

GŁÓWNE ELEMENTY

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA



1	Lewy panel	15	Drzwiczki
2	Przeźroczysta barierka	16	Kasetka na fusy
3	Panel tylny	17	Rurka wylotu pary (nie dotyczy wersji COFFEE)
4	Taca do podgrzewania filiżanek	18	Wyłącznik główny
5	Drzwiczki do kawy wstępnie zmielonej (nie dotyczy wersji CAPPUCCINO USA)		„I” Funkcje elektryczne włączone - Urządzenie włączone - Kontrolka zaświecona.
6	Prawy pojemnik na kawę ziarnistą		„O” Funkcje elektryczne wyłączone - Urządzenie wyłączone - Kontrolka w przycisku „I” zgaszona.
7	Prawy panel	19	Prawe pokrętło regulacji mielenia
8	Panel sterowania	20	Zespół prawego młynka
9	Gumowa osłona	21	Mechaniczny licznik impulsów
10	Zacisk do mocowania rurki (wersja CAPPUCCINO)		Wyświetla liczbę napojów wykonanych przez urządzenie.
11	Rurka dozownika gorącej wody (nie dotyczy wersji COFFEE)	22	Blok zaparzający kawę
12	Kurek do wytwarzania pary (nie dotyczy wersji COFFEE)	23	Pokrywa bloku zaparzającego
	W kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara: dysza pary otwarta	24	Regulacja pianki do latte (wersja CAPPUCCINO)
	W kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara: dysza pary zamknięta	25	Regulacja temperatury (wersja CAPPUCCINO)
13	Taca ociekowa	26	Dozownik mleka (wersja CAPPUCCINO)
14	Gumowy uchwył zapobiegający przed oparzeniem przez rurkę wylotu pary	27	Blok kawy

Model DUO

28	Lewy pojemnik na kawę ziarnistą
29	Lewe pokrętko regulacji mielenia
30	Zespół lewego młynka

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- ⚠ Wyłącznie do użytku profesjonalnego.
- ⚠ Urządzenie typu profesjonalnego nie może być montowane na zewnątrz. Nie należy umieszczać go w pomieszczeniach, w których temperatura nie przekracza 2°C lub jest wyższa niż 32°C oraz w miejscach, które są bardzo wilgotne lub zapyłone.
- ⚠ Nie instalować urządzenia w miejscach, w których stosowany jest strumień wody.
- ⚠ Sprawdzić, czy urządzenie będzie zainstalowane na powierzchni płaskiej dostosowanej do jego masy (patrz punkt „Dane techniczne”), zachowując wokół niego przynajmniej 30 cm wolnej przestrzeni.
- ⚠ Nie wolno: używać strumieni wody do czyszczenia.
- ⚠ Urządzenie należy instalować wyłącznie w miejscach, w których może być ono kontrolowane przez wykwalifikowany personel.
- ⚠ Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, umysłowych oraz o ograniczonych zdolnościach zmysłowych lub w przypadku niewystarczającego doświadczenia i odpowiedniego przygotowania, tylko jeżeli są pod opieką osoby za nie odpowiedzialnej oraz po uprzednim ich pouczeniu co do bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z nim zagrożeń.
- ⚠ Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- ⚠ Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci bez opieki osoby dorosłej.

-  Przed podłączeniem urządzenia do sieci wodnej należy zapoznać się ze wszelkimi obowiązującymi przepisami krajowymi i ich przestrzegać.
-  W przypadku wymiany rurek zasilających należy użyć dołączonego do urządzenia nowego zestawu rurek i nie korzystać ponownie z zestawu starego.
-  Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta, upoważniony serwis obsługi technicznej lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć jakiegokolwiek zagrożenia.
-  Dostęp do części wewnętrznych jest dozwolony tylko dla osób potrafiących korzystać z urządzenia i mających doświadczenie w jego obsłudze, w szczególności w odniesieniu do bezpieczeństwa i higieny.
-  Urządzenie prądu szczytkowego (RCD) zaleca się podłączać do instalacji o znamionowym prądzie różnicowym nieprzekraczającym 30 mA.
-  Nie przeprowadzać czyszczenia wnętrza urządzenia będącego pod napięciem lub mającego podłączoną wtyczkę i nie stosować strumieni wody ani nie używać detergentów.
-  Podłączyć urządzenie do instalacji wody pitnej o ciśnieniu w zakresie od 0,15 MPa do 0,8 MPa (od 1,5 do 8 barów), patrz dane na tabliczce.

SPIS TREŚCI

GŁÓWNE ELEMENTY	175	12 PRZECHOWYWANIE - UTYLIZACJA	229
1 WSTĘP DO INSTRUKCJI	180	URZĄDZENIA	
1.1 WPROWADZENIE	180	12.1 PRZENIESIENIE URZĄDZENIA W INNE MIEJSCE	229
1.2 ZASTOSOWANE SYMBOLE	182	12.2 OKRES NIEUŻYWKI I PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA	229
2 INFORMACJE O URZĄDZENIU	183	13 ZASADY POSTĘPOWANIA Z	230
2.1 INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKA	183	URZĄDZENIEM PO ZAKOŃCZENIU JEGO	
2.2 PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA	183	EKSPLOATACJI	
2.3 OZNACZENIE URZĄDZENIA	184		
2.4 DANE TECHNICZNE	185		
3 BEZPIECZEŃSTWO	186		
3.1 WPROWADZENIE	186		
3.2 OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	186		
3.3 UPRAWNIENIA OPERATORÓW	187		
3.4 URZĄDZENIA ZABEZPIECZAJĄCE	188		
3.5 INNE ZAGROŻENIA	188		
4 PRZENOSZENIE I PRZECHOWYWANIE	189		
URZĄDZENIA			
4.1 ROZŁADUNEK I PRZENOSZENIE URZĄDZENIA	189		
4.2 PRZECHOWYWANIE	189		
5 MONTAŻ	190		
5.1 OSTRZEŻENIA	190		
5.2 ROZPAKOWANIE I USYTUOWANIE URZĄDZENIA	191		
5.3 PODŁĄCZENIE DO SIECI WODNEJ	192		
5.4 PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ	193		
6 OPIS ELEMENTÓW STEROWNICZYCH	196		
6.1 ELEMENTY STEROWANIA	196		
7 UZUPEŁNIANIE I URUCHAMIANIE	199		
7.1 UZUPEŁNIANIE KAWY ZIARNISTEJ	199		
7.2 UZUPEŁNIANIE KAWY WSTĘPNIE ZMIELONEJ	199		
7.3 REGULACJA PIANKI	199		
7.4 REGULACJA TEMPERATURY	200		
7.5 REGULACJA STOPNIA MIELENIA	200		
7.6 PIERWSZE URUCHOMIENIE URZĄDZENIA	201		
7.7 MYCIE CZĘŚCI MAJĄCYCH KONTAKT Z	201		
ŻYWNOSTKĄ			
7.8 KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA	201		
8 MENU PROGRAMOWANIA I KONSERWACJI	202		
8.1 OPIS PRZYCISKÓW FAZY PROGRAMOWANIA	202		
8.2 MENU PROGRAMOWANIA	203		
9 DZIAŁANIE I OBSŁUGA URZĄDZENIA	213		
9.1 STATUSY URZĄDZENIA	213		
9.2 WŁĄCZANIE RĘCZNE	213		
9.3 ZAPROGRAMOWANE WŁĄCZANIE	214		
AUTOMATYCZNE			
9.4 TYMCZASOWE WŁĄCZANIE Z „TRYBU	214		
GOTOWOŚCI”			
9.5 WYBÓR NAPOJÓW	214		
9.6 PARA	217		
9.7 PROGRAMOWANIE PRZYCISKÓW NALEWANIA	218		
9.8 KOMUNIKATY NA WYŚWIETLACZU	218		
9.9 WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA	219		
10 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	220		
10.1 OGÓLNE UWAGI DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEJ	220		
PRACY URZĄDZENIA			
10.2 BIEŻĄCE CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	221		
10.3 KONSERWACJA NADZWYKAJNA	225		
11 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	228		

1 WSTĘP DO INSTRUKCJI

1.1 Wprowadzenie

 Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia, dlatego należy ją przechowywać w dobrze znanym i łatwo dostępnym miejscu, dbając o jej właściwy stan, przez cały okres eksploatacji urządzenia (również w przypadku ewentualnych zmian właścicieli). Jej celem jest przekazanie informacji niezbędnych, aby w odpowiedni i bezpieczny sposób korzystać z urządzenia.

 W razie zgubienia lub zniszczenia niniejszej instrukcji należy zwrócić się o jej dodatkowy egzemplarz do Autoryzowanego centrum obsługi klienta, podając model i rok produkcji posiadanego urządzenia.

 Autoryzowane centra obsługi klienta są również do dyspozycji w razie potrzeby uzyskania wyjaśnień technicznych, informacji o działaniu urządzenia, wsparcia technicznego i dostawy części zamiennych.

 Przedstawione tutaj informacje mają służyć wyłącznie użytkownikowi urządzenia w warunkach bezpiecznych dla ludzi, samego urządzenia i jego otoczenia. Opisano w niej, jak radzić sobie z podstawowymi usterkami i niewłaściwymi warunkami działania poprzez wykonywanie prostych czynności kontrolnych i konserwacyjnych, ściśle przestrzegając zaleceń podanych na następnych stronach oraz w obowiązujących przepisach w zakresie bezpieczeństwa i zdrowia.

-  Przed każdą czynnością należy uważnie przeczytać treść niniejszej instrukcji, upewniając się, iż została ona właściwie zrozumiana.
-  Jeśli z urządzenia tego będzie korzystać większa liczba użytkowników (pojedynczo), wówczas wszyscy użytkownicy powinni ściśle przestrzegać treści dołączonej do niego instrukcji obsługi.
-  Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian i udoskonaleń w opisywanych modelach bez konieczności uprzedniego informowania o nich użytkowników urządzenia.
-  W razie specyficznych potrzeb należy się zwracać do dystrybutora lub importera (o ile występuje) w swoim kraju lub bezpośrednio do producenta.
-  Wszelkie prawa do niniejszej instrukcji posiada wyłącznie firma Saga Coffee S.p.A.. Powielanie jej lub rozpowszechnianie, nawet częściowe, bez uzyskania należytej pisemnej zgody, jest surowo zabronione.
-  Przed rozpoczęciem jakiegokolwiek czynności należy zawsze zapoznać się z treścią niniejszej publikacji.

Producent: SaGa Coffee S.p.A.
Località Casona, 1066 - 40041 Gaggio Montano
Bologna, Italy

Niniejsze urządzenie jest produkowane i wprowadzane do obrotu przez firmę SaGa Coffee S.p.A. SaGa Coffee S.p.A. udziela gwarancji na produkt. Saeco jest zarejestrowanym znakiem towarowym firmy Koninklijke Philips N.V., który może być wykorzystywany tylko na podstawie licencji firmy Koninklijke Philips N.V.

1.2 Zastosowane symbole

W niniejszej instrukcji zastosowano różne ostrzeżenia w celu zwrócenia uwagi użytkownika na poziom zagrożenia lub wymagany poziom umiejętności.

Każdy symbol opatrzony jest komunikatem, w którym objaśniono procedury i udzielono użytecznych informacji.



Uwaga

Informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika i stanu maszyny.



Zakaz

Symbol ten określa czynności/operacje, których nie wolno wykonywać.



Ważne

Zwrócenie uwagi na szczególnie ważną kwestię.



Czynności do wykonania przy odłączonym zasilaniu energią elektryczną.



Użytkownik

Czynności leżące w kompetencji użytkownika urządzenia.



Serwisant

Czynności podlegające wyłącznie personelowi zajmującemu się konserwacją nadzwyczajną i naprawami.

2 INFORMACJE O URZĄDZENIU

2.1 Informacje dla użytkownika

 **Urządzenie należy zamontować w miejscu oświetlonym, osłoniętym i suchym, na powierzchni roboczej, która wytrzyma jego ciężar.**

Zalecamy następujące warunki w celu zapewnienia poprawnej i niezawodnej pracy urządzenia:

- temperatura otoczenia: od +2°C do +32°C;
- maksymalna dopuszczalna wilgotność: 80% (bez skropliny).

W przypadku szczególnych warunków montażu, których nie przedstawiono w niniejszej instrukcji, należy skontaktować się z dystrybutorem, importerem lub - jeżeli nie można skontaktować się w ww. podmiotami - z producentem.

W razie jakichkolwiek potrzeb należy się zwracać do dystrybutora lub importera w swoim kraju lub bezpośrednio do producenta, jeśli na rynku nie działa żaden importer.

Przewidziana przez producenta usługa obsługi klientów jest dostępna w razie potrzeby uzyskania wyjaśnień dotyczących prawidłowego działania urządzenia.

Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta lub przez upoważniony serwis obsługi technicznej albo przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

AUTORYZOWANE CENTRUM OBSŁUGI KLIENTA udziela niezbędnych wyjaśnień i informacji na temat działania urządzenia oraz przyjmuje zamówienia na dostawę części zamiennych lub pomoc techniczną.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia ewentualnych zmian w urządzeniu bez uprzedniego powiadomienia.

Wszelkie prawa do powielania niniejszej instrukcji zastrzeżone są wyłącznie dla producenta.

Serwisant jest zobowiązany do zapoznania się z zasadami bezpieczeństwa określonymi w niniejszej instrukcji oraz do ich bezwzględnego przestrzegania z punktu widzenia technicznego, aby zapewnić bezpieczeństwo wykonywania czynności związanych z montażem, rozruchem, obsługą i serwisowaniem urządzenia.

2.2 Przeznaczenie urządzenia

Urządzenia opisywane w niniejszej instrukcji są projektowane, produkowane i odpowiednio zabezpieczane w celu automatycznego (możliwego do zaprogramowania) wytwarzania napojów:

- na bazie kawy ziarnistej mielonej bezpośrednio w urządzeniu; na bazie kawy wstępnie zmielonej (nie dotyczy wersji DUO i AMERICA);
- na bazie mleka i kawy ziarnistej mielonej bezpośrednio w urządzeniu (wersje CAPPUCCINO i CAPPUCCINO USA); gorącej wody i pary wodnej (nie dotyczy wersji COFFEE) do przygotowywania i podgrzewania napojów; gorącego mleka (wersje CAPPUCCINO i CAPPUCCINO USA).

Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe, a więc niebezpieczne.

 **Nie wkładać do urządzenia produktów potencjalnie niebezpiecznych w wyniku działania nieodpowiednich temperatur.**

 **Niewłaściwe użycie urządzenia powoduje wygaśnięcie gwarancji. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za kalectwo osób i/lub uszkodzenie mienia.**



Niewłaściwe użycie urządzenia:

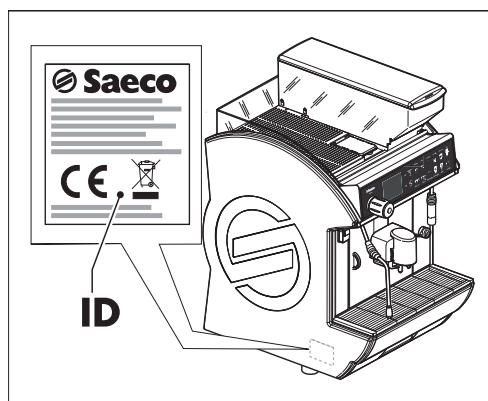
użycie niezgodne z przeznaczeniem użytkowym i/lub ze sposobami użytkowania określonymi w niniejszej instrukcji;

- wszelkie czynności wykonywane w urządzeniu, jeżeli są sprzeczne ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji;
- wszelkie modyfikacje elementów i/urządzeń zabezpieczających, na które nie wyraził uprzedniej zgody producent i które zostały wykonane przez osoby nieupoważnione do przeprowadzania takich operacji;

wszelkie lokalizacje urządzenia nieprzewidziane przez niniejszą instrukcję.

2.3 Oznaczenie urządzenia

Identyfikację urządzenia umożliwia nazwa modelu oraz numer seryjny umieszczone na tabliczce.



Na tabliczce znamionowej znajdują się następujące informacje:

- nazwa producenta;
- znak zgodności;
- model;
- numer seryjny;
- rok i miesiąc produkcji;
- napięcie zasilania (V);
- częstotliwość zasilania (Hz);
- pobór mocy (W);
- liczba faz instalacji elektrycznej (PH);
- ciśnienie dopuszczalne w sieci wodnej (MPa);
- kod urządzenia.



Zabronione jest usuwanie lub modyfikowanie tabliczki znamionowej.

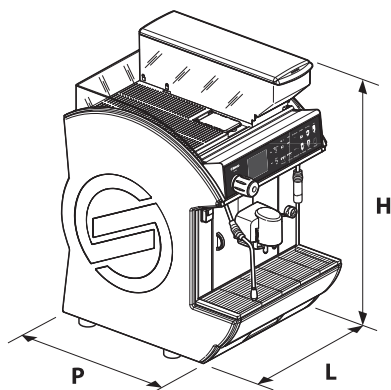


Kontaktując się z serwisem technicznym, należy zawsze podać parametry urządzenia umieszczone na tabliczce znamionowej.



W ewentualnych wnioskach kierowanych do Autoryzowanych centrów obsługi klienta należy podać model i numer seryjny urządzenia.

2.4 Dane techniczne

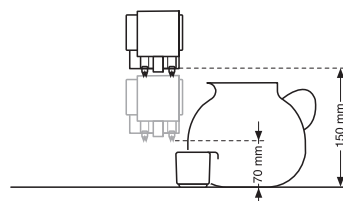
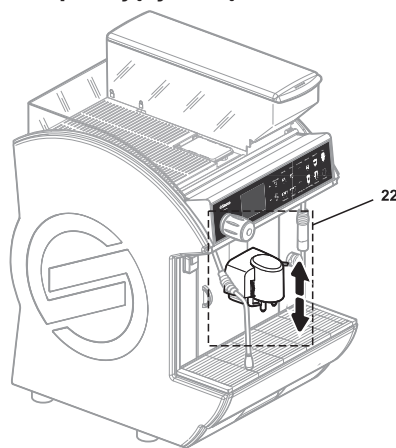


Wymiary (dt. x wys. x gł.)		410 x 695 x 550 mm
Napięcie zasilania		230V/400V 2N
Długość kabla zasilającego		1,500 mm
Pobór mocy	Model LUXE	patrz tabliczka znamionowa
	Model COFFEE	patrz tabliczka znamionowa
	Model CAPPUCCINO	patrz tabliczka znamionowa
	Model DUO	patrz tabliczka znamionowa
	Model CAPPUCCINO USA	patrz tabliczka znamionowa
Ciśnienie w sieci wodnej		patrz tabliczka znamionowa ciśnienia
Poziom ciśnienia akustycznego ważonego A		poniżej 70 dB
Waga	Model LUXE	53 kg
	Model COFFEE	45 kg
	Model CAPPUCCINO	54 kg
	Model DUO	58,5 kg
	Model CAPPUCCINO USA	54 kg
Pojemność pojemnika na kawę		2 kg

UWAGA

Urządzenia można zaprogramować pod kątem wytwarzania różnego rodzaju napojów. Większość komponentów elektrycznych jest zasilana napięciem 24 V DC.

Blok zaparzający kawę

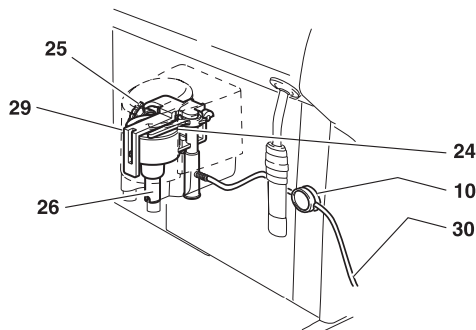


22 Blok zaparzający kawę

Pozycję tego zespołu można zmienić w zależności od stosowanego pojemnika. Dozownik można ustawić w położeniu górnym lub dolnym.

Można wówczas nalewać napój do naczyń o różnej wysokości.

Zespół Cappuccinatore



Zespół Cappuccinatore obejmuje następujące elementy:

- 10 zacisk do mocowania rurki
- 24 regulacja jakości pianki
- 25 Regulacja temperatury
- 26 dozownik mleka
- 29 Cappuccinatore
- 30 rurka zasysająca mleko

3 BEZPIECZEŃSTWO

3.1 Wprowadzenie

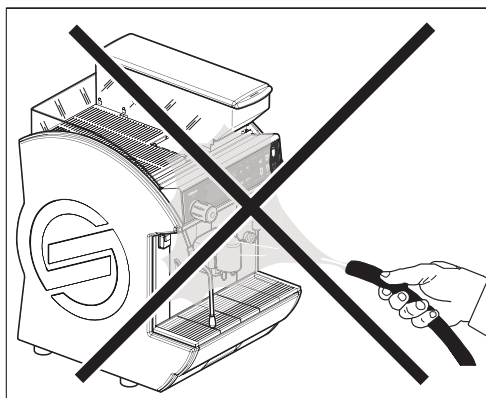
Zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami firma SaGa Coffee opracowała w swoich zakładach dokumentację techniczną urządzenia Idea RST na podstawie wymienionych niżej norm, które zostały uwzględnione na etapie projektowania:

- | | |
|----------------|-----------------|
| - EN 55014 | - EN 61000-4-4 |
| - EN 6100-3-2 | - EN 61000-4-5 |
| - EN 61000-3-3 | - EN 61000-4-11 |
| - EN 61000-4-2 | - EN 60335-2-75 |
| - EN 61000-4-3 | - EN 60335-1 |

3.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

Nie wolno:

- odłączania zabezpieczeń zainstalowanych na urządzeniu;
wykonywać czynności serwisowych w urządzeniu, jeżeli kabel zasilający nie został odłączony od gniazda zasilania;
- montować urządzenia na zewnątrz. Należy umieścić urządzenie w suchym pomieszczeniu, w którym temperatura nie może spaść poniżej 2°C, aby nie dopuścić do jego zamarznięcia;
używać urządzenia do celów innych niż określono w umowie sprzedaży i w niniejszej instrukcji;
podłączać urządzenia do zasilania przy użyciu listwy zasilającej lub przejściówki;
używać strumieni wody do czyszczenia.



Należy:

sprawdzić zgodność urządzenia z siecią zasilania;

używać oryginalnych części zamiennych;

- uważnie zapoznać się z zasadami określonymi w niniejszej instrukcji oraz w załączonych dokumentach;
- używać środków ochrony indywidualnej podczas wykonywania czynności związanych z montowaniem, testowaniem i serwisowaniem urządzenia.
- użyć nowego zestawu uszczelek za każdym razem, kiedy urządzenie zostaje odłączone i ponownie podłączone do instalacji wodnej.

Środki ostrożności zapobiegające błędom człowieka:

należy zapoznać operatorów z problemami dotyczącymi bezpieczeństwa;

- należy w bezpieczny sposób obsługiwać urządzenie w opakowaniu i po zdjęciu opakowania;
należy dokładnie poznać procedury montażu i pracy urządzenia oraz jego ograniczenia;
- użycie urządzenia należy przeprowadzać przy zachowaniu bezpieczeństwa oraz zgodnie z obowiązującymi normami BHP i normami ochrony środowiska.



Aby nie dopuścić do kontaktu resztek pozostałych po obróbce mechanicznej z napojami, przed ostatecznym uruchomieniem dystrybutora należy nalać około 0,5 l wody z każdego przewodu nalewającego. Dopiero po wykonaniu tej operacji można spożywać zaparzone napoje.

 Nie instalować urządzenia w miejscach, w których stosowany jest strumień wody.

 Urządzenie należy instalować wyłącznie w miejscach, w których może być ono kontrolowane przez wykwalifikowany personel.

 W razie awarii lub wadliwej pracy urządzenia należy zwrócić się tylko do wykwalifikowanego serwisu technicznego.

 Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub uszkodzenia mienia spowodowane nieprzestrzeganiem zasad bezpieczeństwa określonych w niniejszym punkcie.

3.3 Uprawnienia operatorów

Ze względów bezpieczeństwa wyróżniono dwa rodzaje operatorów, którzy mają różne uprawnienia:

Użytkownik

Osoba wyznaczona wyłącznie do obsługi i do monitorowania urządzenia. Taki użytkownik może: uruchamiać urządzenie, regulować parametry jego działania, wyłączać urządzenie, uzupełniać i napełniać różne elementy, a także czyścić urządzenie z zewnątrz. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowego działania urządzenia należy zwrócić się do serwisanta.

 Użytkownik nie może wykonywać operacji, które w niniejszej instrukcji są zastrzeżone dla serwisanta.

Serwisant

Osoba wyznaczona do czynności związanych z instalacją, regulacją, ustawianiem i, ogólnie rzecz biorąc, konserwacją urządzenia.

 Dostęp do części wewnętrznych jest dozwolony tylko dla osób potrafiących korzystać z urządzenia i mających doświadczenie w jego obsłudze, w szczególności w odniesieniu do bezpieczeństwa i higieny.

3.4 Urządzenia zabezpieczające

 Urządzenia opisywane w niniejszej instrukcji wykonano zgodnie ze specyficznymi obowiązującymi przepisami europejskimi i zabezpieczono je pod względem wszystkich części potencjalnie niebezpiecznych.

- Ewentualne nadciśnienia w układzie wodnym przewidzianym do wytwarzania pary i gorącej wody są regulowane przez 3 zawory bezpieczeństwa.
- Przegrzaniu bojlerów zapobiega specjalny termostat.
- Położeniem kasetki na fusy i drzwiczek (patrz punkt „Główne elementy”), sterują 2 mikroprzełączniki, które powodują wyłączenie działania urządzenia, jeśli jeden z tych komponentów nie jest ułożony prawidłowo (na wyświetlaczu pojawi się informacja o komponentcie poza położeniem).

Jeden elektroniczny i jeden mechaniczny licznik impulsów zapamiętują liczbę wykonanych napojów i umożliwiają zaplanowanie konserwacji zwyczajnej.

Rurki jednostek wytwarzania pary i dozowania gorącej wody (nie dotyczy wersji COFFEE)

- Rurki jednostek wytwarzania pary i dozowania gorącej wody są wyposażone w specjalne gumowe osłonki pozwalające na chwycenie za nie i ustawienie ich, nawet jeśli będą rozgrzane (patrz punkt „Główne elementy”).

3.5 Inne zagrożenia

 Nie używać pojemników, które nie są wykonane z materiału nadającego się „do artykułów spożywczych”.

 Parametry konstrukcyjne urządzeń będących przedmiotem niniejszej instrukcji nie zapewniają ochrony użytkownika przed zagrożeniami związanymi z bezpośrednim strumieniem pary wodnej lub gorącej wody (nie dotyczy wersji COFFEE).

 Niebezpieczeństwo poparzeń.

 Podczas dozowania gorącej wody i wytwarzania pary nie należy kierować strumieni na siebie lub na inne osoby.

 Chwycić rurkę wyłącznie za zastosowane na niej elementy zabezpieczające przed oparzeniami.

 Jeśli taca do podgrzewania filiżanek jest włączona, jej powierzchnia może być gorąca.

4 PRZENOSZENIE I PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA

4.1 Rozładunek i przenoszenie urządzenia

Rozładunek urządzenia ze środka transportu i jego przenoszenie mogą być wykonywane tylko przez wykwalifikowane osoby przy użyciu narzędzi odpowiednich do przenoszonego ciężaru.

 **Urządzenie zawsze musi się znajdować w położeniu pionowym.**

 **Nie należy wykonywać następujących**

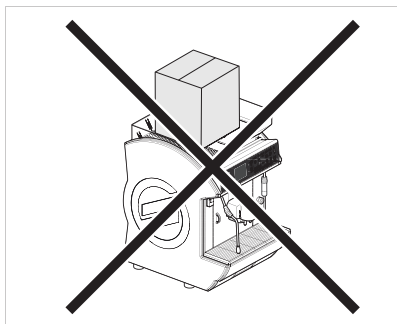
czynności:

- przewracać lub kłaść urządzenia na boku podczas transportu i przenoszenia;
- potrząsać urządzeniem;
- zostawiać urządzenia w miejscu narażonym na działanie czynników atmosferycznych lub w wilgotnych miejscach albo w pobliżu źródeł ciepła.

4.2 Przechowywanie

W przypadku, gdy urządzenie nie będzie w najbliższym czasie instalowane i konieczne będzie przechowanie go przez dłuższy czas, należy je przechowywać w pomieszczeniu zamkniętym w następujących warunkach: urządzenie w opakowaniu musi być przechowywane w zamkniętym i suchym pomieszczeniu w temperaturze od 1°C do 40°C; nie wolno układać na urządzeniu innych urządzeń lub pudeł;

w każdym przypadku należy chronić urządzenie przed osadami kurzu lub innymi substancjami.



5 MONTAŻ

5.1 Ostrzeżenia

 Urządzenie nie może być instalowane na zewnątrz i należy unikać instalowania go w pomieszczeniach, w których temperatura jest niższa niż $+2^{\circ}\text{C}$ lub wyższa niż 32°C oraz w miejscach o szczególnie wysokiej wilgotności lub zapyleniu. Ponadto nie może być także instalowane w pomieszczeniach, w których do czyszczenia używane są strumienie wody oraz w pomieszczeniach zagrożonych wybuchem lub pożarem.

Przed rozpakowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy miejsce montażu spełnia następujące warunki:

- punkt podłączenia (gniazdko elektryczne lub wyłącznik wielobiegunowy), powinien znajdować się w miejscu łatwo osiągalnym przez użytkownika, aby w razie potrzeby móc odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej;
 - napięcie w gniazdku elektrycznym musi być zgodne z napięciem podanym na tabliczce identyfikacyjnej.
- powierzchnia podparcia nie może mieć nachylenia większego niż 2° ;

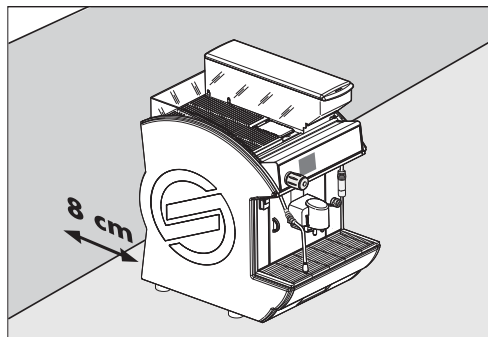
 Sprawdzić, czy blat, na którym zamierza się zainstalować urządzenie, ma odpowiednie wymiary i jest na tyle wytrzymały, aby bezpiecznie utrzymać tego typu urządzenie.

 Aby prawidłowo i w ergonomiczny sposób, korzystać z tego urządzenia, zaleca się umieścić je na blacie znajdującym się na wysokości równej lub wyższej niż 1 m.

 Urządzenie musi być montowane w pozycji poziomej.

Urządzenie to należy instalować wyłącznie w miejscach, w których będą z niego korzystać i dbać o jego prawidłowy stan wyłącznie osoby wykwalifikowane.

Gdyby urządzenie musiało być ustawione w pobliżu ściany, należy pozostawić przestrzeń o szerokości co najmniej 8 cm pomiędzy jego tylnym panelem a murem, aby przez kratkę na tym panelu mogło swobodnie wydostawać się powietrze.



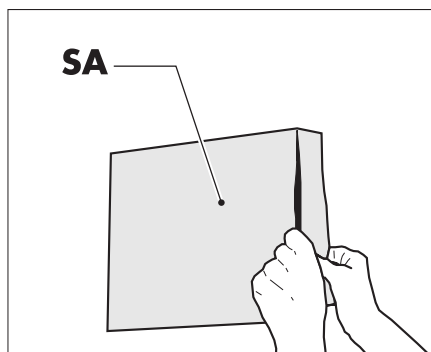
5.2 Rozpakowanie i usytuowanie urządzenia

Po otrzymaniu urządzenia należy się upewnić, że nie zostało ono uszkodzone podczas transportu oraz że opakowanie nie zostało naruszone i nie wyjęto elementów ze środka.

W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek uszkodzenia należy je zgłosić przewoźnikowi oraz niezwłocznie powiadomić importera lub dystrybutora. Jeżeli w danym kraju nie ma importera lub dystrybutora, należy skontaktować się bezpośrednio z producentem.

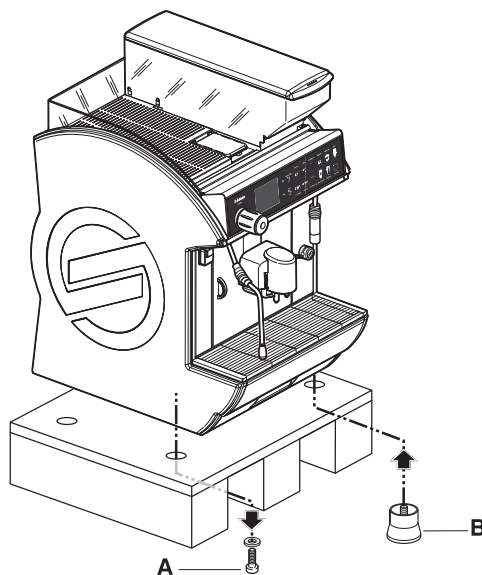
Na wyposażeniu urządzenia znajduje się tak zwane „PUDEŁKO Z AKCESORIAMI”, które zawiera następujące elementy:

- instrukcja obsługi;
- śruby i blaszki różne.



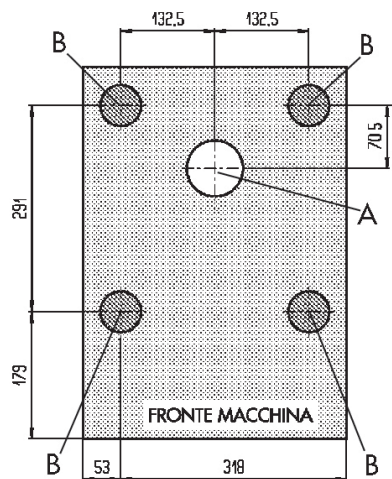
SA Pudełko z akcesoriami

Podnieść blat/podstawę tak, aby móc wyjąć śruby mocujące. Przykręcić 4 noży.



A Śruby mocujące
B nóżki

Sprawdzić, czy powierzchnia, na której będzie stało urządzenie, jest stabilna.
Wywiercić w blacie otwór o średnicy 100 mm.



A otwór o średnicy 100 mm
B optymalne położenia nóżek regulacyjnych

Ustawić ostatecznie urządzenie na blacie.

Zainstalować urządzenie na blacie i wypoziomować je, regulując wysokość nóżek regulacyjnych.

5.3 Podłączenie do sieci wodnej

 Przed podłączeniem urządzenia do sieci wodnej należy zapoznać się ze wszelkimi obowiązującymi przepisami krajowymi i ich przestrzegać.

 Upewnić się, że sieć wodociągowa to sieć wody pitnej pod ciśnieniem w zakresie od 0,15 MPa do 0,8 MPa (od 1,5 do 8 barów).

 Twardość wody nie powinna nigdy być niższa niż 8°f.

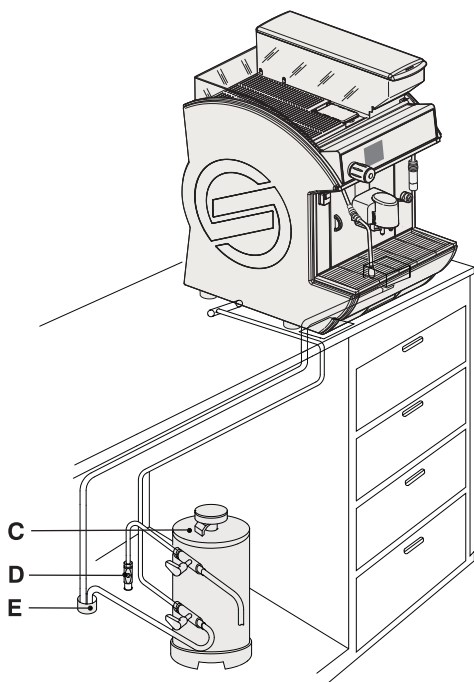
 Warto zasilać urządzenie wodą poddaną wcześniej procesowi odwapniania przez odpowiednie urządzenie, zwłaszcza w przypadku wody o wysokiej zawartości chlorków wapnia i magnezu (woda twarda).

 Przed podłączeniem do urządzenia uzdatniacza wody należy wykonać płukanie, dopóki woda nie będzie przejrzysta, a dopiero potem podłączyć uzdatniacz do urządzenia.

 Rurka sieci wodnej powinna być zgodna z normą IEC 61770.

 Gdyby konieczne było przestawienie urządzenia w inne miejsce, należy wymienić cały stary zespół przyłącza na nowy (rurka podłączenia do sieci wodnej).

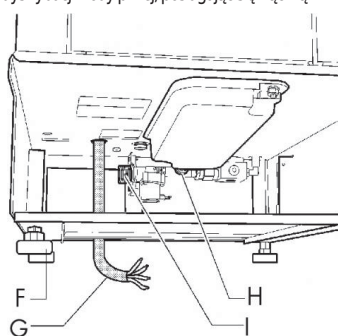
Podłączyć do sieci wodnej uzdatniacz.



- C Uzdatniacz
- D Sieć wody
- E Rura spustowa

Połączyć rurkę spustową ze złączką i umocować ją za pomocą opaski zaciskowej.

- Podłączyć (wyłącznie przy użyciu rurki i złączek wykonanych z materiału nadającego się „do artykułów spożywczych”), urządzenie do sieci dystrybucji wody pitnej, posługując się złączką.



- H złączka spustowa
- I złączka zasilająca
- G kabel zasilania elektrycznego
- F nóżki

- Włożyć rurkę spustową i rurkę zasilającą do odpowiednich otworów (patrz rozdział „Odpakowywanie i ustawianie”).

5.4 Podłączenie do sieci elektrycznej

⚠ Serwisant, który wykonuje montaż urządzenia, powinien się upewnić, czy:

układ zasilania elektrycznego jest zgodny z zasadami bezpieczeństwa;

napięcie zasilania jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej.

⚠ W razie wątpliwości nie wolno wykonywać montażu oraz należy zwrócić się do wykwalifikowanej i uprawnionej osoby o przeprowadzenie dokładnej kontroli układu elektrycznego.

⚠ Ponadto należy się upewnić, że instalacja elektryczna, do której podłącza się urządzenie, będzie w stanie wytrzymać maksymalne wymagane obciążenie, które podano na tabliczce znamionowej.

 Sprawdzić, czy wtyczka kabla zasilającego będzie łatwo dostępna również po wykonaniu montażu.

 Punkt podłączenia (gniazdko elektryczne lub wyłącznik wielobiegunowy), powinien znajdować się w miejscu łatwo osiągalnym przez użytkownika, aby w razie potrzeby móc odłączyć urządzenie od instalacji elektrycznej.

 W razie uszkodzenia kabla zasilającego powinien go wymienić serwisant.

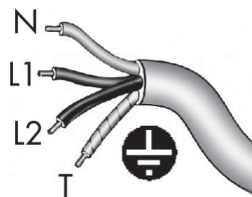
- Włożyć kabel zasilania elektrycznego do odpowiedniego otworu (patrz rozdział „Odpakowywanie i ustawianie”).

Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej za pomocą kabla zasilającego.

UWAGA

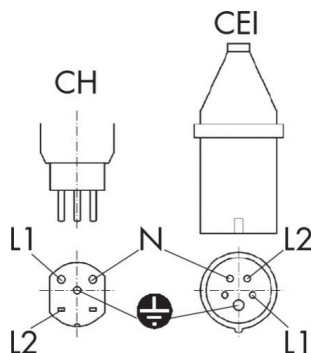
W przypadku urządzeń o prądzie dwufazowym 400 V należy tak zastosować fazy, aby zasilac urządzenie napięciem 230 V prądu jednofazowego. W celu wykonania przyłącza jednofazowego 230 V należy zamówić specjalny zestaw montażowy (kod 1034.R09).

- Kabel zasilający typu H07RNF, przekrój 4 x 2,5 mm²



N	Przewód neutralny - niebieski
L1	Przewód fazowy - brązowy
L2	Przewód fazowy - czarny
T	Uziemienie - żółto-zielony

- Podłączenie wtyczki do dwufazowej sieci elektrycznej 400 V 2N~



CH	Szwajcaria
CEI	wg normy IEC

 W zależności od przepisów obowiązujących w kraju użytkowania urządzenia kabel łączący z instalacją elektryczną powinien być odpowiednio przystosowany lub wyposażony w wyłącznik wielobiegunowy (z minimalnym otwarciem styków wynoszącym 3 mm), lub we wtyczkę zgodną ze wspomnianymi przepisami.

 Wyłącznik wielobiegunowy powinien być dostosowany do mocy urządzenia i powinien być w stanie odłączyć wszystkie bieguny napięcia.

 Sprawdzić, czy kable elektryczne instalacji są dostosowane do mocy urządzenia.

6 OPIS ELEMENTÓW STEROWNICZYCH

6.1 Elementy sterowania

Na urządzeniu znajdują się następujące elementy sterowania:

Wyłącznik główny

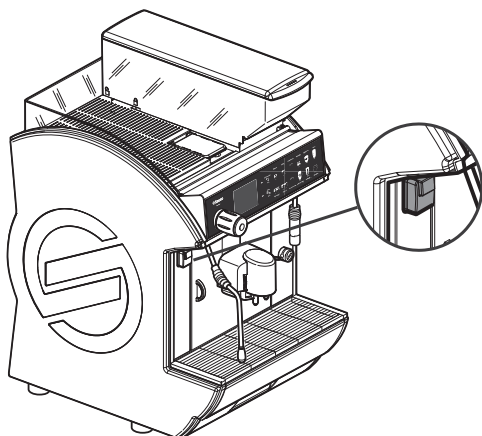
Panel sterowania

6.1.1 Wyłącznik główny

Gdy urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej i wyłącznik wielobiegunowy znajduje się w położeniu „I”, wówczas po naciśnięciu na wyłącznik główny mogą mieć miejsce następujące sytuacje:

Wyłącznik główny w położeniu „0” - panel sterowania jest wyłączony.

Wyłącznik główny w położeniu „I” - panel sterowania jest włączony.



⚠ Wyłącznik główny w położeniu „0” nie gwarantuje braku napięcia we wnętrzu urządzenia.

⚠ W przypadku wszelkich czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją we wnętrzu urządzenia należy odłączyć je od sieci elektrycznej, ustawiając wyłącznik wielobiegunowy w położeniu „0”.

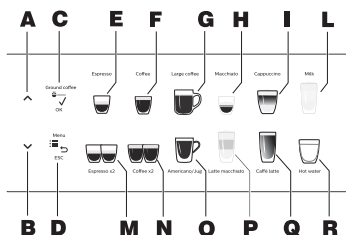
6.1.2 Panel sterowania

Panel sterowania składa się z klawiatury dotykowej i wyświetlacza, na którym pojawiają się komunikaty podczas normalnej obsługi, programowania i konserwacji.

👉 Funkcja niektórych przycisków zmienia się w zależności od stanu, w jakim znajduje się urządzenie (zwykle parzenie lub programowanie).



6.1.3 Opis przycisków w fazie normalnej pracy



Naciśnięcie poszczególnych przycisków powoduje dozowanie różnych napojów lub wykonywanie żądanych funkcji.

PRZYCIISK		PRZYCIISK	
A	Przycisk wyboru W GÓRĘ	G	Large coffee / Ice Americano
B	Przycisk wyboru W DÓŁ / PowerSteam	O	Americano Jug (1)
C	Kawa wstępnie zmielona / OK (1)(2)	H	macchiato (3)
D	Menu	P	Latte Macchiato (3)
E	Espresso	I	Cappuccino (3)
M	Espresso x2	Q	Caffè Latte (3)
F	Coffee	L	Gorące mleko (3)
N	Coffee x2	R	Gorąca woda (1)

- (1) Sekwencja kilku przycisków opisana w rozdziale „Wybór napojów”
- (2) Funkcje opisane w rozdziale „Przycisk Ok”
- (3) Napoje składające się z mleka i kawy w każdej możliwej kombinacji.

Aby wprowadzić ustawienia inne niż ustawienia domyślne, należy zwrócić się do autoryzowanego centrum obsługi klienta.

 W momencie dostawy urządzenia są zaprogramowane na wartości standardowe.

6.1.3.1 Przycisk OK

Naciśnięcie przycisku OK powoduje wybór kawy wstępnie zmielonej lub pojemnika na ziarna w zależności od wersji urządzenia. (nie dotyczy modelu Duo)

Ground coffee

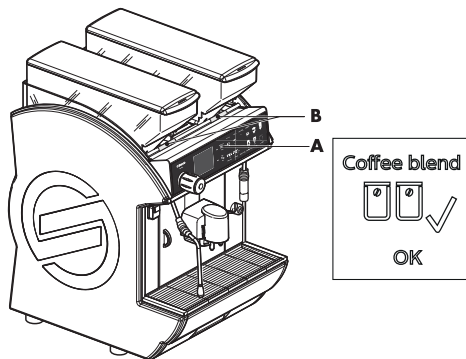


6.1.3.2 Wybór pojemnika

(tylko model DUO)

Wersja Duo jest wyposażona w 2 pojemniki na kawę i 2 młynki.

Dzięki temu można podwoić liczbę dozowanych napojów lub wprowadzić produkty o różnej jakości. Aby wybrać dany pojemnik, należy nacisnąć na przycisk.



- A przycisk wyboru pojemnika
B kontrolka wybranego pojemnika

Na wyświetlaczu podświetlona ikona wskazuje aktywny w danym momencie pojemnik.



 Ręczny wybór pojemnika jest niemożliwy, gdy dozowany jest napój ze wstępnie ustawionego pojemnika.

6.1.3.3 Funkcja automatycznego wytwarzania pary

(tylko w modelach z funkcją automatycznego wytwarzania pary)

Aby włączyć wytwarzanie pary przez automatyczny generator pary, należy nacisnąć na 2 sekundy przycisk pokazany na rysunku. Wytwarzanie pary zakończy się automatycznie w momencie osiągnięcia wstępnie ustawionej temperatury. Wytwarzanie pary można zakończyć w dowolnym momencie, naciskając ponownie ten sam przycisk.

Power steam



Temperaturę powodującą wyłączenie generatora pary można ustawić za pośrednictwem menu Ustawienie napojów 19. Autosteam. Ewentualnie temperaturę zakończenia wytwarzania można ustawić, zanurzając dyszę pary w mleku lub podgrzewanej wodzie i przytrzymując przycisk pokazany na rysunku do momentu osiągnięcia żądanej temperatury. Temperatura osiągnięta w momencie zwolnienia przycisku zostanie zapamiętana i uwzględniona przy kolejnym wytwarzaniu pary.

Gdy funkcja Auto Steam jest aktywna, na wyświetlaczu pojawia się ikona widoczna na rysunku. Ikona ta w trakcie programowania temperatury miga.



7 UZUPEŁNIANIE I URUCHAMIANIE

7.1 Uzupełnianie kawy ziarnistej

Zdjąć pokrywę pojemnika.

Wsypanąć kawę ziarnistą do pojemnika.

Położyć pokrywę na pojemniku.

 Sprawdzić, czy w kawie nie znajdują się ciała obce, które mogą być potencjalnie niebezpieczne dla elementów mielących.

W wersji „DUO” urządzenie jest wyposażone w dwa pojemniki na kawę; można więc wsypać do nich dwie kawy o różnej jakości.

7.2 Uzupełnianie kawy wstępnie zmielonej

(nie dotyczy modelu Cappuccino USA)

 Czynność tę należy wykonywać wyłącznie wówczas, gdy urządzenie jest włączone.

Nacisnąć przycisk „Ground Coffee”

Otworzyć pokrywę dozownika kawy wstępnie zmielonej i wsypać maksymalnie 7 gram proszku.

Zamknąć pokrywę

Wybrać napój, jaki ma być dozowany

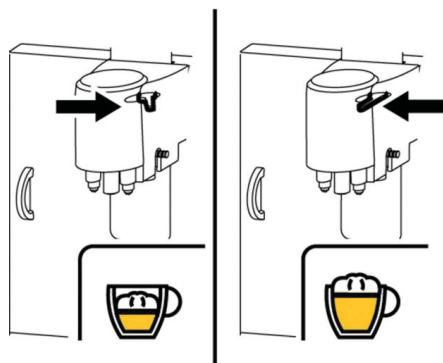
 Nie wszystkie napoje mogą być dozowane w przypadku dawki kawy wstępnie zmielonej. Z możliwymi kombinacjami można się zapoznać w tabeli dozowanych napojów w rozdziale DZIAŁANIE I OBSŁUGA URZĄDZENIA.

7.3 Regulacja pianki

Ilością pianki w napojach można sterować za pomocą dźwigni regulacyjnej.

Obrócenie dźwigni w prawo powoduje, że wytwarzana jest większa ilość pianki.

Obrócenie dźwigni w lewo powoduje, że wytwarzana jest mniejsza ilość pianki.



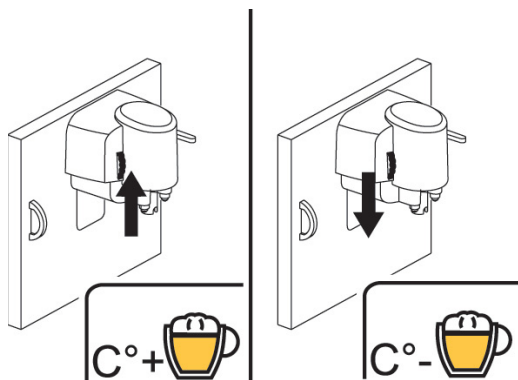
7.4 Regulacja temperatury

 Mleko wykorzystywane przez Cappuccinatore powinno być przechowywane w urządzeniu chłodzącym zapewniającym temperaturę, która nie przekroczy 4°C i nie należy pozostawiać mleka nieużywanego poza chłodziarką przez czas przekraczający 30 minut.

Temperaturę mleka można sterować za pomocą dźwigni regulacyjnej.

Obrócenie dźwigni do góry powoduje zwiększenie temperatury.

Obrócenie dźwigni na dół powoduje zmniejszenie temperatury.



7.5 Regulacja stopnia mielenia

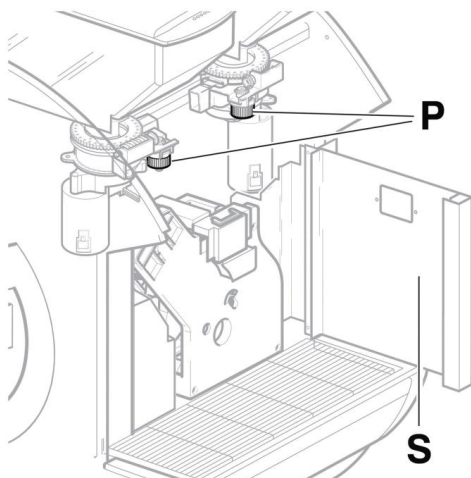
 Niezależnie od mieszanki kawy zmielenie bardzo drobne (wskaźnik ustawiony na wartościach niskich), zwiększa gęstość, piankę napoju oraz czas jego parzenia i odwrotnie, zmielenie grube (wskaźnik na wartościach wysokich) zmniejsza gęstość, piankę, a także czas parzenia napoju.

 Nie należy obracać pokrętle do końca skoku w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara; czynność taka powoduje dokręcenie elementów mielących, a tym samym zablokowanie urządzenia.

 W przypadku zablokowania elementów mielących w wyniku ciał obcych w mieszance kawy, a w konsekwencji zablokowania urządzenia (na wyświetlaczu pojawi się komunikat: „błąd elementu mielącego”), należy się zwrócić do autoryzowanego centrum obsługi klienta.

Mielenie jest ustawiane w fabryce na wartości standardowe, ale można je zmienić w następujący sposób:

- Otworzyć drzwiczki, obrócić pokręteł w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby spowodować drobniejsze zmielenie (wskaznik ustawia się na wartości niskiej), lub w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara w celu spowodowania grubszego zmielenia (wskaznik ustawia się na wartości wyższej). Do regulacji należy użyć klucza 10 mm znajdującego się wśród akcesoriów.



P Pokrętko regulacji
S Drzwiczki

7.6 Pierwsze uruchomienie urządzenia

- Sprawdzić, czy komponenty, które można wyjmować, znajdują się na swoim miejscu i czy drzwiczki są zamknięte.

W przeciwnym razie po uruchomieniu urządzenia na wyświetlaczu pojawi się komunikat o komponencie będącym poza swoim położeniem.

- Uzupełnić produkty (zgodnie z instrukcjami podanymi we wcześniejszych punktach) i podłączyć wtyczkę urządzenia do gniazdka sieci elektrycznej (patrz punkt „Podłączenie do sieci elektrycznej”).
- Obrócić wyłącznikiem wielobiegunowym w położenie „I”.
- Włączyć urządzenie za pomocą wyłącznika głównego.

Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „NAGRZEWANIE, PROSZĘ CZEKAĆ”.

Po zakończeniu fazy nagrzewania na wyświetlaczu pojawia się komunikat „GOTOWY DO UŻYTKU”.

Ustawić dozownik tak, aby dostosować wysokość do stosowanych naczyń.

- Ustawić jedno lub dwa naczynia pod dozownikiem.
- Nacisnąć przycisk właściwy dla wybranego typu napojów.



Mimo iż wszystkie przyciski są z góry zaprogramowane na wartości standardowe, należy sprawdzić, czy dozowany napój jest zgodny z żądanymi parametrami.



W przeciwnym razie należy dokonać zaprogramowania przycisków dozowania (rozdział „Programowanie przycisków dozowania”).

7.7 Mycie części mających kontakt z żywnością

Umyć wszystkie części urządzenia, które mają kontakt z żywnością.

Umyć dokładnie ręce.

Przygotować antybakteryjny roztwór dezynfekujący na bazie chloru (produkty dostępne w drogerii lub aptece) o stężeniu zgodnym z informacjami podanymi na produkcie.

- Wyjąć z urządzenia wszystkie pojemniki z produktem.
- Zdjąć z pojemników pokrywkę i kanaliki spływowe na produkt. Zanurzyć wszystko w przygotowanym wcześniej roztworze.

7.8 Korzystanie z urządzenia

W rozdziale „Działanie i obsługa urządzenia” przedstawiono procedury wyboru napojów.

8 MENU PROGRAMOWANIA I KONSERWACJI

W tym rozdziale przedstawiono zasady ustawiania i zmiany parametrów programowania urządzenia.

Należy uważnie zapoznać się z treścią rozdziału, a wszelkie operacje należy wykonywać dopiero po dokładnym zrozumieniu sekwencji czynności.

8.1 Opis przycisków fazy programowania

Do poruszania się w menu urządzenia należy używać przedstawionych niżej przycisków.

Podczas programowania przedstawione poniżej przyciski mają inną funkcję od tej, jaką pełnią zazwyczaj w trakcie obsługi urządzenia.



Niektóre funkcje przewidują programowanie również jednej lub większej liczby danych (już zaprogramowanych na wartości standardowe).

PRZYCIŚK	Opis	FUNKCJA
1	Up	Przejdźcie do poprzedniej pozycji w obrębie tego samego poziomu programowania; Zwiększenie wartości modyfikowanej danej.
2	Down	Przejdźcie do następnej pozycji w obrębie tego samego poziomu programowania; Zmniejszenie wartości modyfikowanej danej.
3	OK	Przejdźcie z jednego poziomu menu do kolejnego; Przygotowanie danej do zmiany; Potwierdzenie danej lub funkcji.
4	Menu/ESC	Wejście do menu programowania; Potwierdzenie zmian i przejście do poprzedniego poziomu menu do momentu wyjścia z niego.

Aby zmienić wartości danych do zaprogramowania, należy:
Wybrać daną funkcję.

Potwierdzić funkcję przyciskiem „OK”.

Kursor ustawia się pod wartością do zmodyfikowania.

- Użyć przycisków „W górę” lub „W dół”, aby zmienić wartość.
- Potwierdzić zmodyfikowaną daną przyciskiem „OK” lub „Esc”.

8.2 Menu programowania

Struktura menu programowania jest przedstawiona w punkcie „Struktura menu programowania”.

W punkcie „Opis komunikatów w menu programowania” przedstawione są wszystkie pozycje dostępne w menu programowania.

8.2.1 Dostęp do menu programowania



Aby wejść do menu programowania, należy nacisnąć przycisk widoczny na rysunku. Wprowadzić hasło, naciskając przyciski W GÓRĘ lub W DÓŁ, aby wybrać dany numer. Nacisnąć OK, aby potwierdzić i przejść do kolejnego pola.

Nacisnąć ESC, aby potwierdzić i wyjść.

Po wprowadzeniu hasła jest ono aktywne przez 5 minut od wyjścia z menu.

Po wyłączeniu urządzenia wymagane jest ponowne wprowadzenie hasła w przypadku wejścia do menu.

Po wprowadzeniu hasła na wyświetlaczu pojawiają się następujące pozycje:

USTAWIENIA OGÓLNE
Ustawienie napojów
Konserwacja
Technical
Menu mycia
PROGRAMOWANIE MLEKA
Menu testowe

Do menu „Technical” i „Menu testowe” dostęp jest niemożliwy, zastrzeżony wyłącznie dla serwisanta.

8.2.2 Struktura menu programowania

USTAWIENIA OGÓLNE	
NR POZYCJI	POZYCJA MENU
1	Język
	ITALIANO
	DEUTSCH
	ENGLISH
	FRANÇAIS
	ESPAGNOL
	PORTUGUES
	NEDERLANDS
	한국어
	Polski
2	Podrzewacz kubków %
	0....100%
3	Zegar
3.1.	Czas
3.2.	Data
3.3.	Format godziny
4	Ti jd aan/uit
4.1.	Automatyczne uruchomienie
	Wyłącz.
	Włącz.
4.2.	Godzina włączenia 1
4.3.	Godzina wyłączenia 1
4.4.	Godzina włączenia 2
4.5.	Godzina wyłączenia 2
4.6.	Godzina włączenia 3
4.7.	Godzina wyłączenia 3
4.8.	Godzina włączenia 3
4.9.	Godzina wyłączenia 4
5	Podświetlenie wyświetlacza
	Wyświetlacz
	20....100%
6	Komunikaty
6.1.	KOMUNIKAT SERWISOWY
6.2.	KOMUNIKAT O ODKAMIENIANIU
7	Hasło użytkownika
Ustawienie napojów	
NR POZYCJI	POZYCJA MENU
1	Espresso
1.1.	Ustawienie młynka
	Niska
	Standard
	Wysoka
1.2	Ilość wody
	27...2702
2	Espresso x2
2.1.	Ustawienie młynka
	Niska
	Standard
	Wysoka
2.2.	Ilość wody
	27...2702
3	coffee
3.1.	Ustawienie młynka

	Niska
	Standard
	Wysoka
3.2.	Ilość wody
	27...2702
4	Coffee x2
4.1.	Ustawienie młynka
	Niska
	Standard
	Wysoka
4.2.	Ilość wody
	27...2702
5	LARGE COFFEE
5.1.	Ustawienie młynka
	Niska
	Standard
	Wysoka
5.2.	Ilość wody
	27...2702
6	AMERICANO/JUG
6.1.	Ustawienie młynka
	Niska
	Standard
	Wysoka
6.2.	Ilość wody
	27...2702
7	macchiato
7.1.	Ustawienie młynka
	Niska
	Standard
	Wysoka
7.2.	Ilość wody
	27...2702
7.3.	ILOŚĆ MLEKA
	3...180
8	Latte Macchiato
8.1.	Ustawienie młynka
	Niska
	Standard
	Wysoka
8.2.	Ilość wody
	27...2702
8.3.	ILOŚĆ MLEKA
	3...180
9	Cappuccino
9.1.	Ustawienie młynka
	Niska
	Standard
	Wysoka
9.2.	Ilość wody
	27...2702
9.3.	ILOŚĆ MLEKA
	3...180
10	Caffè Latte
10.1.	Ustawienie młynka
	Niska
	Standard
	Wysoka
10.2.	Ilość wody

	27...2702
10.3.	ILOŚĆ MLEKA
	3...180
11	milk
11.1.	ILOŚĆ MLEKA
	3...180
12	FLAT WHITE
12.1.	Ustawienie młynka
	Niska
	Standard
	Wysoka
12.2.	Ilość wody
	27...2702
12.3.	ILOŚĆ MLEKA
	3...180
13	HOT WATER
13.1.	Ilość wody
	24...2487
14	Temperatura
14.1.	Kawa
	Niska
	Standard
	Wysoka
14.2.	Pierwsza kawa
	Niska
	Standard
	Wysoka
15	Parzenie wstępne
	Off
	KRÓTKI
	DŁUGI
16	Programowanie gorącej wody
	Wyłącz.
	Włącz.
17	Przycisk mleka
	Wyłącz.
	Włącz.
18	Dodanie gorącej wody
	Wyłącz.
	Włącz.
19	Power Steam
	20...100
Konserwacja	
NR POZYCJI	POZYCJA MENU
1	Płukanie spieniacza
2	PŁUKANIE JEDNOSTKI PARZENIA
3	MYCIE DOZOWNIKA
3.1.	Czyszczenie włączone
	Wyłącz.
	Włącz.
3.2.	Opóźnienie czyszczenia
	10....240
4	FILTR WODY
4.1.	PRÓG ALARMU
4.2.	PRÓG BLOKADY
4.3.	STAN LICZNIKA
5	Liczniki
5.1.	KAWA ŁĄCZNIE
5.2.	WODA ŁĄCZNIE
Technical	

MENU MYCIA	
NR POZYCJI	POZYCJA MENU
1	Płukanie spieniacza
2	MYCIE DOZOWNIKA
3	PŁUKANIE JEDNOSTKI PARZENIA
PROGRAMOWANIE MLEKA	
Menu testowe	

8.2.3 Opis komunikatów w menu programowania

USTAWIENIA OGÓLNE		
NR POZYCJI	WYŚWIETLACZ	Opis
1	Język	W przypadku naciśnięcia „OK” w menu „JĘZYK” można wejść do trybu wyboru języka.
	ITALIANO	
	DEUTSCH	
	ENGLISH	
	FRANÇAIS	
	ESPAGNOL	
	PORTUGUES	
	NEDERLANDS	
	한국어 Polski	
2	Podrzewacz kubków %	(nie dotyczy modelu DUO)
	0....100%	Funkcja ta pozwala na uruchomienie tacy do podgrzewania filiżanek, regulując poziom w zakresie od 0 do 100%, skokowo co 10 jednostek.
3	Zegar	Funkcja umożliwiająca ustawienie zegarka i datownika urządzenia.
3.1.	Czas	
3.2.	Data	
3.3.	Format godziny	
4	Ti jd aan/uit	Funkcja umożliwiająca zaprogramowanie harmonogramów automatycznego włączania i wyłączania urządzenia na przestrzeni całego tygodnia.
4.1.	Automatyczne uruchomienie	Aktywacja i dezaktywacja automatycznego włączania się
	Wyłącz.	
	Włącz.	Poniedziałek, wtorek, środa, czwartek, piątek, sobota, niedziela, godzina, minuta
4.2.	Godzina włączenia 1	
		Potwierdzić „CZAS WŁĄCZ/WYŁĄCZ” i przejść za pomocą przycisków „W dół” i „W górę” na dni tygodnia, godzinę lub minutę.
4.3.	Godzina wyłączenia 1	Po ustawieniu kursora na dniach tygodnia nacisnąć przycisk OK, aby wejść do trybu edycji.
4.4.	Godzina włączenia 2	Naciskać przyciski „W dół” i „W górę”, aby wybrać dzień, który zamierza się
4.5.	Godzina wyłączenia 2	Nacisnąć przycisk OK, aby uaktywnić (podkreślona litera danego dnia) lub zdezaktywować (litera niepodkreślona) dany dzień.
4.6.	Godzina włączenia 3	Nacisnąć przycisk „Menu/ESC”, aby potwierdzić i wyjść z trybu edycji dni tygodnia.
4.7.	Godzina wyłączenia 3	Po ustawieniu kursora na godzinach lub minutach nacisnąć OK, aby wejść do trybu edycji.
4.8.	Godzina włączenia 3	Naciskać przyciski „W dół” i „W górę”, aby zmienić daną wartość.
4.9.	Godzina wyłączenia 4	Nacisnąć przycisk „Menu/ESC” lub „OK”, aby potwierdzić i wyjść z trybu edycji dni tygodnia.
5	Podświetlenie wyświetlacza	Ta funkcja umożliwia regulację podświetlenia wyświetlacza w zakresie od 20 do 100%.
	Wyświetlacz	
	20....100%	
6	Komunikaty	Możliwość edycji numeru telefonu, pod którym można się kontaktować z obsługą.
6.1.	KOMUNIKAT SERWISOWY	Nacisnąć OK, aby wejść do danego komunikatu. Naciskać przyciski W GÓRĘ lub W DÓŁ, aby wybrać numer lub spację.
6.2.	KOMUNIKAT O ODKAMIENIANIU	Nacisnąć ESC, aby potwierdzić i wyjść.
7	Hasło użytkownika	Możliwość zmiany hasła użytkownika. Hasłem domyślnym jest „0000”.
		Naciskać przyciski W GÓRĘ lub W DÓŁ, aby wybrać numer kodu. Nacisnąć OK, aby potwierdzić i przejść do kolejnego pola. Nacisnąć ESC, aby potwierdzić i wyjść. Jeśli nie pamięta się hasła, należy się skontaktować z autoryzowanym centrum obsługi klienta.
Ustawienie napojów		

NR POZYCJI	WYŚWIETLACZ	Opis
1	Espresso	W przypadku każdego napoju można zmienić ilość wody i mielonej kawy, jakie zostaną zastosowane podczas parzenia, a jakie zaprogramowano w trakcie instalacji. W przypadku potwierdzenia opcji „NISKA” lub „WYSOKA” dawka zostaje zmniejszona o 1 g lub zwiększona o 1 g. Po potwierdzeniu opcji „STANDARDOWA” dawka stosowana podczas parzenia będzie dawką zaprogramowaną przez serwisanta.
1.1.	Ustawienie młynka	
	Niska	
	Standard	
	Wysoka	
1.2.	Ilość wody	
	27...2702	
2	Espresso x2	
2.1.	Ustawienie młynka	
	Niska	
	Standard	
	Wysoka	
2.2.	Ilość wody	
	27...2702	
3	coffee	
3.1.	Ustawienie młynka	
	Niska	
	Standard	
	Wysoka	
3.2.	Ilość wody	
	27...2702	
4	Coffee x2	
4.1.	Ustawienie młynka	
	Niska	
	Standard	
	Wysoka	
4.2.	Ilość wody	
	27...2702	
5	LARGE COFFEE	
5.1.	Ustawienie młynka	
	Niska	
	Standard	
	Wysoka	
5.2.	Ilość wody	
	27...2702	
6	AMERICANO/JUG	
6.1.	Ustawienie młynka	
	Niska	
	Standard	
	Wysoka	
6.2.	Ilość wody	
	27...2702	
7	macchiato	W przypadku napojów składających się z kawy i mleka można zmienić ilość mleka, jaka będzie stosowana podczas parzenia.
7.1.	Ustawienie młynka	
	Niska	
	Standard	
	Wysoka	
7.2.	Ilość wody	
	27...2702	
7.3.	ILOŚĆ MLEKA	
	3...180	
8	Latte Macchiato	
8.1.	Ustawienie młynka	

	Niska
	Standard
	Wysoka
8.2.	Ilość wody
	27...2702
8.3.	ILOŚĆ MLEKA
	3...180
9	Cappuccino
9.1.	Ustawienie młynka
	Niska
	Standard
	Wysoka
9.2.	Ilość wody
	27...2702
9.3.	ILOŚĆ MLEKA
	3...180
10	Caffè Latte
10.1.	Ustawienie młynka
	Niska
	Standard
	Wysoka
10.2.	Ilość wody
	27...2702
10.3.	ILOŚĆ MLEKA
	3...180
11	milk
11.1.	ILOŚĆ MLEKA
	3...180
12	FLAT WHITE
12.1.	Ustawienie młynka
	Niska
	Standard
	Wysoka
12.2.	Ilość wody
	27...2702
12.3.	ILOŚĆ MLEKA
	3...180
13	HOT WATER
13.1.	Ilość wody
	24...2487
14	Temperatura
14.1.	Kawa
	Niska
	Standard
	Wysoka
14.2.	Pierwsza kawa
	Niska
	Standard
	Wysoka
15	Parzenie wstępne

Dla każdej dozowanej kawy można zmienić zaprogramowaną w trakcie instalacji temperaturę wody stosowanej podczas parzenia. Po potwierdzeniu opcji „NISKA” temperatura taka jest zmniejszana o 3°C. Po potwierdzeniu opcji „WYSOKA” temperatura taka jest zwiększana o 3°C. Po potwierdzeniu opcji „STANDARDOWA” temperatura jest taka jak ta zaprogramowana przez serwisanta.

UWAGA

Temperatura „pierwszej kawy” jest stosowana w przypadku pierwszego parzenia po uruchomieniu urządzenia.

Ta funkcja pozwala na wykonanie krótkiej przerwy w pierwszej fazie parzenia. Można w ten sposób zwiększyć jakość kawy, która podczas takiej przerwy ma możliwość lepszego zaparzenia się w pierwszej porcji otrzymanej wody. Po potwierdzeniu:

	Off	opcji „OFF” nie jest przeprowadzane parzenie wstępne.
	KRÓTKI	opcji „KRÓTKA” następuje parzenie wstępne zaprogramowane przez serwisanta.
	DŁUGI	opcji „DŁUGA” następuje parzenie wstępne zwiększone o 1 sekundę.
16	Programowanie gorącej wody	Dzięki tej funkcji można zmienić funkcję przycisku Gorąca woda.
	Wyłącz.	Po naciśnięciu przycisku „NIEAKTYWNA” gorąca woda jest dozowana cały czas aż do ponownego naciśnięcia przycisku.
	Włącz.	Po naciśnięciu przycisku „AKTYWNA” gorąca woda jest dozowana zgodnie ze wstępnie ustawionymi dawkami i trybami.
17	Przycisk mleka	Dzięki tej funkcji można zmienić funkcję przycisku Gorące mleko.
	Wyłącz.	Po naciśnięciu przycisku „NIEAKTYWNA” gorące mleko jest dozowane cały czas aż do ponownego naciśnięcia przycisku.
	Włącz.	Po naciśnięciu przycisku „AKTYWNA” gorące mleko jest dozowane zgodnie ze wstępnie ustawionymi dawkami.
18	Dodanie gorącej wody	W trakcie wytwarzania różnych typów napojów urządzenie dodaje pewną ilość gorącej wody w zależności od zaprogramowanych opcji. Po potwierdzeniu:
	Wyłącz.	Opcja „NIEAKTYWNA”: do napoju NIE jest dodawana gorąca woda.
	Włącz.	Opcja „AKTYWNA”: wykonywana jest mieszanka. UWAGA Gdy funkcja ta jest nieaktywna, zaprogramowane wartości pozostają bez zmian i można je wykorzystać ponownie po ponownym uruchomieniu urządzenia.
19	Power Steam	Można ustawić temperaturę przy końcu etapu wytwarzania pary.
	20...100	
Konserwacja		
NR POZYCJI	WYŚWIETLACZ	Opis
1.	Płukanie spieniacza	Funkcja pozwalająca na wytworzenie pewnej ilości pary w celu uniknięcia tworzenia się osadów w Cappuccinatore.
2.	PŁUKANIE JEDNOSTKI PARZENIA	Funkcja pozwalająca na wykonanie mycia bloku kawy przy użyciu specjalnych pastylek.

	postępować według instrukcji	(w celu uzyskania informacji o pastylkach należy się zwrócić do autoryzowanego centrum obsługi klienta). Procedura: Proces rozpoczyna się od „MYCIA BLOKU”. Naciśnąć przycisk „Enter”; na wyświetlaczu widnieje komunikat „WŁÓŻ PASTYLKĘ DO BLOKU” Wyjąć blok kawy; na wyświetlaczu widnieje komunikat „WŁÓŻ BLOK” Włożyć pastylkę do bloku kawy i włożyć blok na miejsce; na wyświetlaczu widnieje komunikat „ZAMKNIJ DRZWICZKI” Zamknąć drzwiczki; na wyświetlaczu widnieje komunikat „MYCIE W TOKU” Urządzenie rozpoczyna cykl mycia, po zakończeniu którego na wyświetlaczu będzie widniał komunikat „WYJMIJ BLOK I UMYJ W WODZIE” Wyjąć blok kawy; na wyświetlaczu widnieje komunikat „WŁÓŻ BLOK” Umyć blok nalewania pod bieżącą wodą. Włożyć blok kawy na miejsce; na wyświetlaczu widnieje komunikat „ZAMKNIJ DRZWICZKI” Zamknąć drzwiczki; na wyświetlaczu widnieje komunikat „MYCIE UKOŃCZONE, NACIŚNIJ OK” Naciśnąć przycisk „OK”, aby wyjść ostatecznie z menu i móc ponownie korzystać z urządzenia
3.	MYCIE DOZOWNIKA	Funkcja pozwalająca na wytworzenie minimalnej ilości gorącej wody (około 5 ml) w celu uniknięcia tworzenia się osadów w dozowniku kawy. Takie mycie wykonywane jest automatycznie po określonym czasie (20 - 240 minut) od ostatniego dozowania.
3.1.	Czyszczenie włączone	Po potwierdzeniu:
	Wyłącz.	„WYŁĄCZ”: urządzenie nie wykonuje żadnego mycia
	Włącz.	„WŁĄCZ”: urządzenie wykonuje mycie.
3.2.	Opóźnienie czyszczenia	Ustawienie opóźnienia mycia dozownika od ostatniego parzenia.
	10....240	
4.	FILTR WODY	Sygnał konieczności wykonania „Odwapnianie wezwij serwis” dotyczy konserwacji urządzeń odwapniających (zmiękczaczy żywicy lub innych). Instalator lub firma wynajęta do przeprowadzania konserwacji urządzenia odwapniającego może zaprogramować
4.1.	PRÓG ALARMU	ilość wody, przy której niezbędne jest przeprowadzenie regeneracji systemów. Uwaga! W przypadku stosowania systemów wykorzystujących żywice jonowymiennne niezwykle ważne jest przeprowadzenie prawidłowej konserwacji,
4.2.	PRÓG BLOKADY	ponieważ użycie żywic zużytych może spowodować, że oczyszczona woda nie będzie zdatna do picia. Sygnał konieczności „ODWAPNIANIE WEZWIJ SERWIS” pojawia się zarówno, kiedy urządzenie sygnalizuje konieczność wykonania odwapnienia, jak i kiedy następuje definitywne zablokowanie go.
4.3.	STAN LICZNIKA	W tej ostatniej sytuacji sygnał konieczności „ODWAPNIANIE WEZWIJ SERWIS” pojawia się wspólnie z „Komunikat o odkamienianiu”.
5.	Liczniki	Są to dwie funkcje, z których jedna dotyczy sumy cykli parzenia kawy, a druga sumy cykli dozowania gorącej wody.
5.1.	KAWA ŁĄCZNIE	Kiedy dozowanie automatyczne gorącej wody jest wyłączone (patrz funkcja „Programowanie gorącej wody”), uwzględniany jest cykl w przypadku każdego uruchomienia elektrozaworu.
5.2.	WODA ŁĄCZNIE	UWAGA: Obie te funkcje można jedynie monitorować, ponieważ nie da się ich wykasować.

Technical MENU MYCIA		
NR POZYCJI	WYŚWIETLACZ	Opis
1.	Płukanie spieniacza	Funkcja pozwalająca na wytworzenie pewnej ilości pary w celu uniknięcia tworzenia się osadów w Cappuccinatore.
2.	MYCIE DOZOWNIKA	Funkcja pozwalająca na wytworzenie minimalnej ilości gorącej wody (około 5 ml) w celu uniknięcia tworzenia się osadów w dozowniku kawy.
3.	PŁUKANIE JEDNOSTKI PARZENIA	Funkcja pozwalająca na wykonanie mycia bloku kawy przy użyciu specjalnych pastylek.
	postępować według instrukcji	(w celu uzyskania informacji o pastylkach należy się zwrócić do autoryzowanego centrum obsługi klienta). Procedura: Proces rozpoczyna się od „MYCIA BLOKU”. Nacisnąć przycisk „Enter”; na wyświetlaczu widnieje komunikat „WŁÓŻ PASTYŁKĘ DO BLOKU” Wyjąć blok kawy; na wyświetlaczu widnieje komunikat „WŁÓŻ BLOK” Włożyć pastylkę do bloku kawy i włożyć blok na miejsce; na wyświetlaczu widnieje komunikat „ZAMKNIJ DRZWICZKI” Zamknąć drzwiczki; na wyświetlaczu widnieje komunikat „MYCIE W TOKU” Urządzenie rozpoczyna cykl mycia, po zakończeniu którego na wyświetlaczu będzie widniał komunikat „WYJMIJ BLOK I UMYJ W WODZIE” Wyjąć blok kawy; na wyświetlaczu widnieje komunikat „WŁÓŻ BLOK” Umyć blok nalewania pod bieżącą wodą. Włożyć blok kawy na miejsce; na wyświetlaczu widnieje komunikat „ZAMKNIJ DRZWICZKI” Zamknąć drzwiczki; na wyświetlaczu widnieje komunikat „MYCIE UKOŃCZONE, NACIŚNIJ OK” Nacisnąć przycisk „OK”, aby wyjść ostatecznie z menu i móc ponownie korzystać z urządzenia
PROGRAMOWANIE MLEKA		
NR POZYCJI	WYŚWIETLACZ	Opis
1.	PROGRAMOWANIE MLEKA	Możliwość zapisania w pamięci ilości mleka poprzez dłuższe naciśnięcie przycisku napoju. (patrz punkt „PROGRAMOWANIE MLEKA”)
Menu testowe		

8.2.4 PROGRAMOWANIE MLEKA

„PROGRAMOWANIE MLEKA” jest to bezpośrednia funkcja, która umożliwia zaprogramowanie i zapisanie w pamięci ilości mleka dla wybranego napoju.

Wybrać „PROGRAMOWANIE MLEKA”	Na wyświetlaczu pojawia się ikona programowania (1).
Nacisnąć i przytrzymać przycisk napoju, który zamierza się zaprogramować.	Urządzenie zaczyna nalewać tylko mleko.
Zwolnić przycisk wybranego napoju, gdy tylko zostanie osiągnięta żądana ilość mleka.	Urządzenie przestaje nalewać mleko.
Programowanie jest zakończone.	Przy kolejnym dozowaniu wybranego napoju zostanie wlana ilość mleka, jaką zaprogramowano.

(1) Podczas programowania mleka na wyświetlaczu pojawia się ikona widoczna na rysunku.



9 DZIAŁANIE I OBSŁUGA URZĄDZENIA

 Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i poznać ogólne zasady działania urządzenia.

 Po okresie nieużywania urządzenia, przed ponownym jego użyciem zalecamy przeczytanie punktu „Pierwsze użycie - Użycie po długim okresie nieużywania”.

 Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, umysłowych oraz o ograniczonych zdolnościach zmysłowych lub w przypadku niewystarczającego doświadczenia i odpowiedniego przygotowania, tylko jeżeli są pod opieką osoby za nie odpowiedzialnej oraz po uprzednim ich pouczeniu co do bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z nim zagrożeń.

 Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci bez opieki osoby dorosłej.

9.1 Statusy urządzenia

Jeśli chodzi o zasilanie elektryczne, urządzenie to może przyjąć następujące statusy:

Wyłączone i odłączone od zasilania elektrycznego
Wyłącznik główny i wyłącznik wielobiegunowy w położeniu „0” (lub odłączona wtyczka).

Aktywna jest jedynie pamięć zachowująca zaprogramowane dane.

Włączone

Wyłącznik główny i wyłącznik wielobiegunowy w położeniu „I” (lub wtyczka podłączona).

- Aktywne są wszystkie funkcje i włączony jest wyświetlacz.

W „trybie gotowości” (urządzenie wyłączone, ale nie ma odłączonego zasilania elektrycznego)
Wyłącznik główny w położeniu „I”.

- Aktywne są funkcje „AUTOMATYCZNE URUCHOMIENIE”, „ZAPOBIEGANIE ZAMARZANIU”, o ile je wybrano, oraz „Zegar”, a także wyświetlacz i pamięć zachowująca zaprogramowane dane.

Podświetlenie wyświetlacza jest wyłączone.

9.2 Włączanie ręczne

Taki typ uruchamiania jest niezbędny, kiedy status urządzenia to „wyłączone i odłączone od zasilania elektrycznego”.

Należy wówczas postępować zgodnie z opisem w punkcie „Pierwsze uruchomienie urządzenia”.

9.3 Zaprogramowane włączanie automatyczne

Jest możliwe, kiedy urządzenie jest w „trybie gotowości” i aktywna jest funkcja „AUTOMATYCZNE URUCHOMIENIE”. Urządzenie jest włączane o konkretnej godzinie, jaką zaprogramowano.

9.4 Tymczasowe włączanie z „trybu gotowości”

Ground coffee



Uruchamianie ręczne, kiedy urządzenie znajduje się w „trybie gotowości”.

Należy nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przycisk pokazany na rysunku.

Urządzenie powróci automatycznie do „trybu gotowości” po 30 minutach od ostatniej czynności, jeśli nie upłynął jeszcze zaprogramowany czas tego trybu.

9.5 Wybór napojów

Warunki niezbędne, aby móc wybrać dany napój, są następujące:

- po uruchomieniu urządzenie musi osiągnąć ustawioną temperaturę. W przeciwnym razie na wyświetlaczu pojawia się komunikat „NAGRZEWANIE”;

nie ma żadnych usterek, które uniemożliwiają nalewanie napojów. W przeciwnym razie na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie;

- wybrany napój jest aktywny. W przeciwnym razie na klawiaturze ikona danego napoju jest zgaszona.



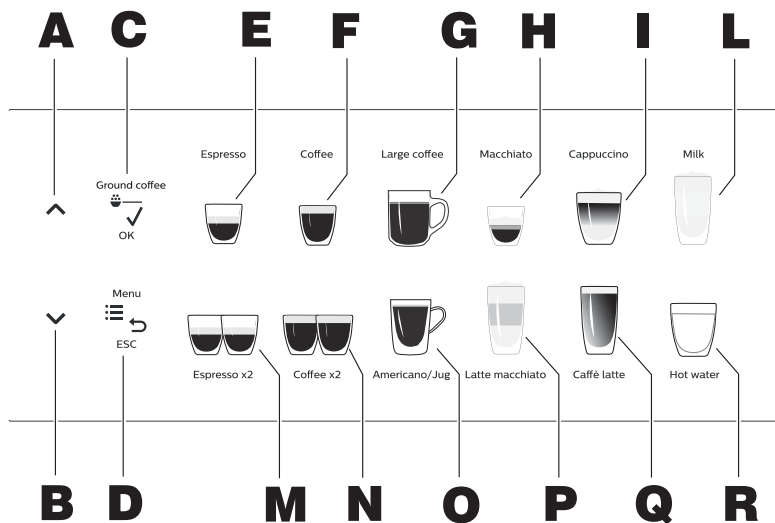
Podczas nalewania napoju:

- na wyświetlaczu widoczna jest ikona dozowanego napoju.

Nacisnąć przycisk odpowiadający żadanemu napojowi.



Przyciski nalewania należy nacisnąć i przytrzymać przez około 1 s.



Uwagi:

Określenia „wysoki = długi” i „niski = krótki” wskazują różne poziomy nalewania.

(*) = patrz rozdział „Programowanie mleka”

TABELA WYTWARZANYCH NAPOJÓW				
Wytwarzany napój	Sekwencja przycisków	Liczba	Poziom	Opis
Kawa	E	1	niski	W momencie dostawy urządzenia są zaprogramowane na wartości standardowe.
Napój uzyskiwany z kawy mielonej bezpośrednio w urządzeniu	M	2	niski	
	F	1	wysoki	
	N	2	wysoki	
Kawa wstępnie zmielona	C + E	1	niski	Tego typu napój można zaprogramować wyłącznie w przypadku pojedynczej dawki kawy wstępnie zmielonej wsypanej bezpośrednio do urządzenia. Po naciśnięciu 1 raz przycisku C wsypać dawkę kawy przez drzwiczki do kawy wstępnie zmielonej. Wybrać napój dostępny w przypadku kombinacji z kawą wstępnie zmieloną.
Napój uzyskiwany w przypadku zastosowania dawki kawy wstępnie zmielonej	C + F	1	wysoki	
	C + G	1		
	C + H	1		
	C + I	1		
	C + P	1		
	C + Q	1		
Kawa w dzbanku	O (od 1 do 8 razy), OK	1 ÷ 8		Można zaprogramować maksymalnie ośmiokrotne nalewanie do tego samego naczynia (maksymalnie 2,5 litra). W tym celu należy nacisnąć kilkakrotnie przycisk O, a następnie przycisk OK. Na wyświetlaczu widoczna jest liczba zaprogramowanych dawek. Po naleniu 2,5 litra napoju należy poczekać 2 minuty, zanim będzie można uruchomić nowe nalewanie.
Nalewanie automatyczne z kilkakrotnym dozowaniem kawy				

TABELA WYTWARZANYCH NAPOJÓW

Large coffee / Ice Americano Napój składający się z kawy, do którego można dolać gorącej wody (Large coffee) lub zimnej wody (ICE Americano)	G	1	Ilość wody i kawy ustawia się w menu programowania. Można jednak zablokować w dowolnym momencie nalewanie wody i/lub kawy, naciskając przycisk G w trakcie dozowania składnika, który zamierza się zablokować.
Caffè Macchiato Napój uzyskiwany z kawy zmielonej i niewielkiej dawki mleka	(*), H	(*)	Napój składający się z kawy zmielonej bezpośrednio w urządzeniu, do którego dodaje się niewielką dawkę gorącego mleka.
Latte Macchiato Napój uzyskiwany z gorącego mleka i niewielkiej dawki zmielonej kawy	(*), P	(*)	Napój składający się z gorącego mleka i kawy zmielonej bezpośrednio w urządzeniu.
Cappuccino Napój uzyskiwany z gorącego mleka i dawki zmielonej kawy	(*), I	(*)	Napój składający się z kawy zmielonej bezpośrednio w urządzeniu i z gorącego mleka.
Caffè Latte Napój uzyskiwany ze zmielonej kawy i dawka mleka	(*), Q	(*)	Napój składający się z kawy zmielonej bezpośrednio w urządzeniu i z gorącego mleka.
Gorące mleko Nalewanie tylko mleka	(*), L	(*)	
Gorąca woda (nie dotyczy wersji COFFEE) Nalewanie tylko wody	R (1÷8 vezes), OK	1÷8	Można zaprogramować maksymalnie ośmiokrotne nalewanie do tego samego naczynia (maksymalnie 1 litr). W tym celu należy nacisnąć kilkakrotnie przycisk R, a następnie przycisk OK. Na wyświetlaczu widoczna jest liczba zaprogramowanych dawek.

 Mimo iż wszystkie przyciski są z góry zaprogramowane na wartości standardowe, należy sprawdzić, czy dozowany napój jest zgodny z żądanymi parametrami.

 W przeciwnym razie należy dokonać zaprogramowania przycisków dozowania (rozdział „Programowanie przycisków dozowania”).

 Jeśli w trakcie nalewania wystąpią nieprawidłowości (usterki lub brak produktów), na wyświetlaczu pojawi się komunikat informujący o przyczynach, które spowodowały zablokowanie.

 Komunikaty i sygnały specyficzne opisano w rozdziale „Rozwiązywanie problemów - Troubleshooting”.

9.6 Para

(nie dotyczy wersji COFFEE)

Zanurzyć rurkę wylotu pary w napoju, który zamierza się podgrzać.

- Obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara kurek do wytwarzania pary. Po osiągnięciu żądanej temperatury zamknąć kurek (w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara).

 Po każdym użyciu usunąć szmatką/gąbką (wilgotną i czystą) z rurki pary pozostałości po podgrzewanym napoju.

(*) Przed każdym nalewaniem włożyć rurkę zasysającą do pojemnika z mlekiem.

(**) Wyregulować ilość pianki (patrz punkt „Regulacja pianki”).

9.7 Programowanie przycisków nalewania

Liczby napojów przypisanych do poszczególnych przycisków można zaprogramować bezpośrednio za pomocą klawiatury.

Aby zaprogramować i przeprogramować przyciski, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

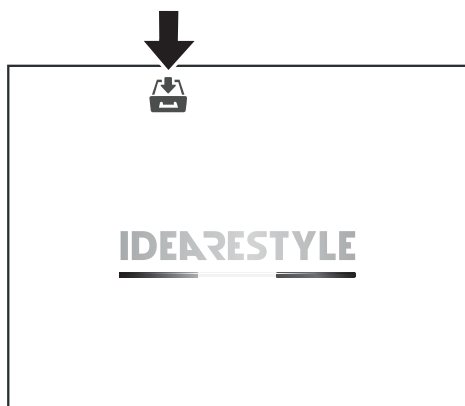
Ilość kawy:

Włączyć urządzenie i przygotować go do użycia.

Ustawić naczynie pod konkretnym dozownikiem.

Nacisnąć i przytrzymać przycisk napoju kawowego do zaprogramowania.

Na wyświetlaczu pojawia się ikona programowania, jak pokazano na rysunku;



- Zwolnić przycisk, aby zapisać w pamięci nalaną dawkę.

Ilość mleka:

Pozycja „PROGRAMOWANIE MLEKA” jest to jedna z funkcji w ramach menu programowania. Patrz rozdział 8, punkt 8.2.6.

9.8 Komunikaty na wyświetlaczu



Poniżej zamieszczono wykaz alarmów (poza tymi, które już opisano), pojawiających się na wyświetlaczu oraz warunków działania urządzenia, które je powodują.

STAND-BY

Urządzenie wyłączone (wyłącznik główny w położeniu „I”) i funkcja automatycznego włączania/wyłączania aktywna (patrz punkt „Opis komunikatów w menu programowania”).

NAPEŁNIĆ OBWÓD

Pojawia się, kiedy urządzenie, podczas nalewania dowolnego napoju, rozpoznaje brak wody w bojlerach. Po upewnieniu się, że z sieci wodociągowej płynie woda, nacisnąć przycisk „W górę” do momentu wypływania wody przez rurkę dozującą i przez dozownik kawy. W wersji COFFEE woda wypływa tylko przez dozownik kawy.

USUNĄĆ FUSY

Pojawia się, kiedy kasetka na fusy jest prawie pełna (urządzenie wykonało zaprogramowaną liczbę napojów).

Można jednak jeszcze zaparzyć kilka dodatkowych napojów.

WYRZUĆ FUSY AWARIA

Kasetka na fusy jest prawie pełna (urządzenie wykonało zaprogramowaną liczbę napojów).

Urządzenie jest zablokowane i nie można wykonać kolejnych napojów, dopóki kasetka nie zostanie opróżniona.

ZAMKNIJ DRZWI SERWISOWE

Drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte.

WŁÓŻ KASETĘ NA ODPADY

Kasetka na fusy nie jest prawidłowo włożona do urządzenia.

WŁÓŻ JEDNOSTKĘ PARZENIA

Blok kawy nie jest prawidłowo włożony do urządzenia.

BŁĄD JEDNOSTKI PARZENIA

Blok kawy wykonuje w nieprawidłowy sposób swój cykl roboczy; wyłączyć urządzenie i zadzwonić do AUTORYZOWANEGO CENTRUM OBSŁUGI KLIENTA.

BŁĄD POMP 1-2 lub 3-4

Jedna z pomp uległa awarii. Urządzenie nadal działa, ale konieczne jest skontaktować się z AUTORYZOWANYM CENTRUM OBSŁUGI KLIENTA.

BŁĄD CZUJNIKA 1 2

Pojawia się, kiedy czujnik temperatury uległ awarii. Wyłączyć urządzenie i zadzwonić do AUTORYZOWANEGO CENTRUM OBSŁUGI KLIENTA.

BŁĄD TEMPERATURY

Pojawia się, kiedy jeden z oporników bojlerów uległ awarii. Wyłączyć urządzenie i zadzwonić do AUTORYZOWANEGO CENTRUM OBSŁUGI KLIENTA.

Alarm filtra

Urządzenie wymaga tego typu czynności po wykonaniu zaprogramowanej liczby napojów. Konserwację zmiękczacza przeprowadza użytkownik, natomiast wymiany wkładu może dokonać jedynie AUTORYZOWANE CENTRUM OBSŁUGI KLIENTA.

Interwencje określa się na podstawie cykli pracy urządzenia, które może zaprogramować serwisant.

KONSERWACJA

Pojawia się, kiedy urządzenie wymaga konserwacji i po wykonaniu zaprogramowanej liczby napojów. Wyłączyć urządzenie i zadzwonić do AUTORYZOWANEGO CENTRUM OBSŁUGI KLIENTA.

Interwencje serwisowe określa się na podstawie cykli pracy urządzenia, które może zaprogramować serwisant.

9.9 Wyłączanie urządzenia**Wyłączanie automatyczne zaprogramowane**

Jest możliwe, kiedy aktywna jest funkcja „Automatyczne uruchomienie” i wykonano zaprogramowanie opcji „Czas włącz/wyłącz”.

O zaplanowanej godzinie urządzenie przejdzie do „trybu gotowości”.

Wyłączanie ręczne

Taki rodzaj wyłączania jest konieczny, kiedy nie jest aktywna funkcja „Automatyczne uruchomienie”.

Wykonuje się je, ustawiając zarówno wyłącznik główny, jak i wyłącznik wielobiegunowy w położeniu „0” lub odłączając wtyczkę.

10 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

-  Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności serwisowej i/lub czyszczenia należy wyłączyć urządzenie, ustawiając wyłączniki w położeniu „OFF”, odłączyć zasilanie elektryczne, wyjmując wtyczkę z gniazdka i poczekać na ochłodzenie się urządzenia.
-  W razie nieprawidłowości w działaniu wyłączyć natychmiast urządzenie, odłączyć zasilanie elektryczne, wyjmując wtyczkę z gniazdka i skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.
- 10.1 Ogólne uwagi dotyczące prawidłowej pracy urządzenia**
-  Elementy, których nie można zdemontować, oraz urządzenie należy czyścić tylko zimną lub letnią wodą przy pomocy wilgotnej ściereczki i miękkiej gąbki, chyba że w instrukcji podano inne zalecenia.
-  Nie wykonywać żadnej czynności związanej z czyszczeniem, kiedy urządzenie jest w „trybie gotowości”.
-  Nie stosować bezpośrednich strumieni wody i dobrze wyżąć wilgotną szmatkę lub gąbkę przed użyciem jej na urządzeniu.

Wszystkie czyszczone części są łatwo dostępne i nie wymagają stosowania narzędzi.

Regularna konserwacja i regularne czyszczenie zachowują i utrzymują sprawność urządzenia przez dłuższy czas oraz gwarantują przestrzeganie zasad higieny.

Aby zapewnić poprawną pracę urządzenia, należy przestrzegać zasad i częstotliwości określonych w „PLANIE KONSERWACJI”.

Gdy Cappuccinatore (wersja CAPPUCCINO) jest nieużywany przez czas przekraczający 1 godzinę, należy wykonać cykl czyszczenia przewodów, zanim zostanie on ponownie użyty (patrz rozdział „Czyszczenie Cappuccinatore”).

10.2 Bieżące czyszczenie i konserwacja

 Wszystkie elementy należy myć tylko w letniej wodzie bez użycia detergentów lub rozpuszczalników, które mogą spowodować zmianę kształtu lub działania tych elementów.

 Nie wolno myć wyjmowanych elementów w zmywarce do naczyń.

 Nie wolno czyścić elementów elektrycznych przy pomocy wilgotnych ściereczek i/lub środków odtłuszczających. Resztki kurzu należy usuwać suchym strumieniem sprężonego powietrza lub ściereczką antystatyczną.

10.2.1 Plan konserwacji

KOMPONENT DO WYCZYSZCZENIA	Konserwacja	A	B	C	D
Dozownik kawy	Patrz punkt „Czyszczenie dozownika kawy”.	x	-	-	-
Blok kawy	Patrz punkt „Czyszczenie bloku kawy”.	x	-	-	-
Taca ociekowa i powiązana z nią kratka	Patrz punkt „Czyszczenie tacy ociekowej i powiązanej z nią kratki”.	x	-	-	-
Kasetka na fusy	Patrz punkt „Czyszczenie kasetki na fusy”.	x	-	-	-
Rurki jednostek wytwarzania pary i dozowania gorącej wody	Patrz punkt „Czyszczenie rurek jednostek wytwarzania pary i dozowania gorącej wody”.	x	-	-	-
Cappuccinatore	Patrz punkt „Czyszczenie Cappuccinatore”.	x	-	-	-
Taca do podgrzewania filiżanek	Patrz punkt „Czyszczenie tacy do podgrzewania filiżanek”.	-	x	-	-
Pojemnik na kawę ziarnistą	Patrz punkt „Czyszczenie pojemników”.	-	x	-	-

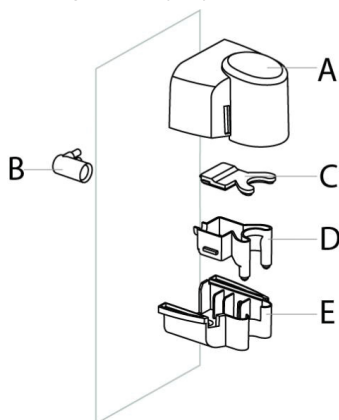
- A Codziennie
- B Co tydzień
- C Przy każdym uzupełnianiu
- D Co miesiąc

10.2.2 Czyszczenie dozownika kawy

10.2.2.1 Czyszczenie ręczne dozownika kawy

Można wymontować:

- górną osłonę dozownika, ciągnąc ją do siebie;
- dolną osłonę dozownika, odkręcając dolne pokrętkę;
- dozownik kawy, ciągnąc go do siebie;
- złączkę kawy, obracając ją o około 90°.



- A osłona górna
- B złączka kawy
- C-D Dozownik kawy
- E osłona dolna

10.2.2.2 Automatyczne czyszczenie dozownika kawy

Procedura jest podana w rozdziale „Opis komunikatów w menu programowania”, pozycja „MYCIE DOZOWNIKA”.

10.2.3 Czyszczenie bloku kawy

10.2.3.1 Czyszczenie ręczne bloku kawy

 Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyczerpać kawę ziarnistą.

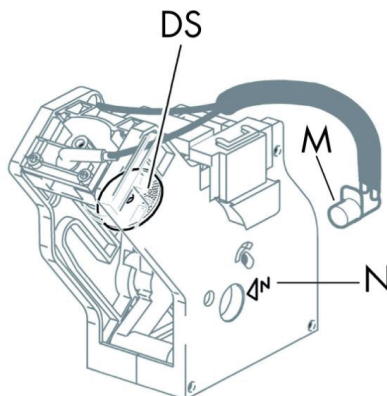
Blok należy czyścić okresowo specjalnymi pastylkami.

Wyjąć blok kawy, chwytając go za specjalny uchwyt i naciskając przycisk z oznaczeniem „PRESS”.

Umyć pod dużą ilością letniej wody.

Nie stosować detergentów.

Zeskrobać delikatnie osad z górnego elementu filtrującego za pomocą plastikowej łyżeczki.



- DS Górny element filtrujący
- M Uchwyt
- N Położenie bazowe

10.2.3.2 Czyszczenie automatyczne bloku kawy

Procedura jest podana w rozdziale „Opis komunikatów w menu programowania”, pozycja „MYCIE BLOKU”.

10.2.4 Czyszczenie tacy ociekowej i powiązanej z nią kratki

Kratkę tacy ociekowej z urządzenia i umyć ją pod bieżącą wodą, zwracając szczególną uwagę na kratkę.

10.2.5 Czyszczenie kasetki na fusy

Kasetkę na fusy umyć pod bieżącą wodą po uprzednim wyjęciu jej i wysunięciu z jej gniazda.

10.2.6 Czyszczenie rurek jednostek wytwarzania pary i dozowania gorącej wody

Rurki czyścić wilgotną, nieostrą szmatką. W razie zatkania dysz część końcową dozowników można odkręcić, a dysze udrożnić za pomocą szpilki.

10.2.7 Czyszczenie tacy do podgrzewania filiżanek

Tacę do podgrzewania filiżanek należy czyścić wilgotną, nieostrą szmatką.

10.2.8 Czyszczenie pojemników

Aby wyczyścić pojemnik na kawę ziarnistą, należy:

- zamknąć przegrodę pojemnika na kawę;
- zaparzyć kilka kaw próbnych, aby opróżnić młynek z ziaren;
- odkręcić śruby pojemnika za pomocą dołączonego do urządzenia narzędzia;
- wysunąć do góry pojemnik i wyjąć pozostałości ziaren za pomocą odkurzacza;
- wyczyścić wnętrze pojemnika i wysuszyć je dokładnie przed zamontowaniem na miejsce.

Aby wyczyścić pojemnik na produkty rozpuszczalne, należy:

- wyjąć pojemnik;
- wyczyścić wnętrze pojemnika i wysuszyć je dokładnie przed zamontowaniem na miejsce;

10.2.9 Czyszczenie Cappuccinatore

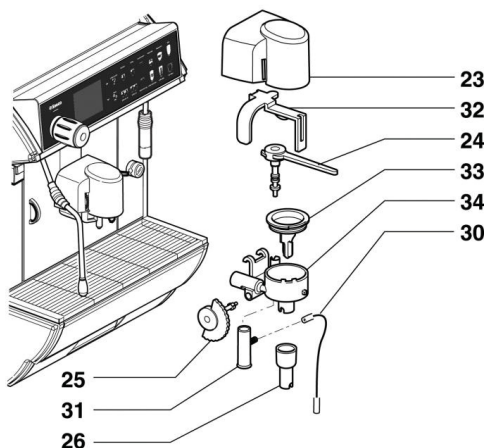
 Nie przeprowadzać żadnych czynności związanych z czyszczeniem Cappuccinatore, kiedy urządzenie znajduje się w „trybie gotowości”.

 Czyszczenie należy przeprowadzić za każdym razem, kiedy korzysta się z CAPPUCCINATORE, aby zapobiec zastygnięciu osadów.

 Wszystkie komponenty demontowalne należy umyć i opłukać pod bieżącą wodą.

Aby wyczyścić pojedynczo elementy zespołu Cappuccinatore, należy wyjąć:

- osłonę górną, ciągnąc ją do siebie;
- Cappuccinatore, ciągnąc go do siebie;
- widelki;
- dźwignię do regulacji pianki;
- dźwignię do regulacji temperatury;
- korek korpusu Cappuccinatore;
- złączkę od rurki zasysającej do korpusu Cappuccinatore;
- dozownik mleka;
- rurkę zasysającą mleko.



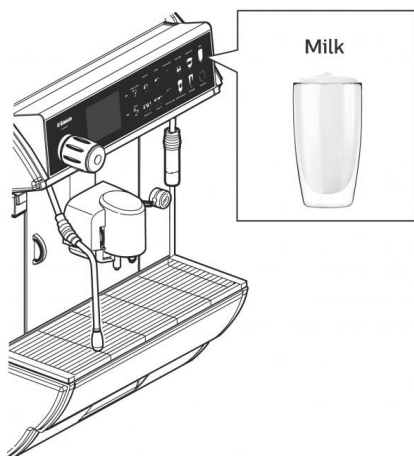
- 23 osłona górna
- 24 Dźwignia do regulacji pianki
- 25 Dźwignia do regulacji temperatury
- 26 dozownik mleka
- 29 Cappuccinatore
- 30 Rurka zasysająca mleko
- 31 Złączka
- 32 Widełki
- 33 Korek korpusu Cappuccinatore

Cykl czyszczenia przewodów

Aby wykonać cykl czyszczenia przewodów, należy:
zanurzyć rurkę zasysającą mleko w pojemniku z wodą;

⚠ Woda nie powinna być gorąca.

naciśnąć przycisk pokazany na rysunku;



poczekać na zakończeniu dozowania wody.

10.3 Konserwacja nadzwyczajna

Konserwacja nadzwyczajna obejmuje wszystkie czynności związane z naprawą i wymianą części. Leżą one wyłącznie w kompetencji serwisanta.

10.3.1 Zablokowanie młynka

- Ciało obce w kawie ziarnistej może spowodować zablokowanie elementów mielących, a w konsekwencji zablokowanie całego urządzenia, o czym świadczy komunikat „BŁĄD MŁYNKA” (na wyświetlaczu).

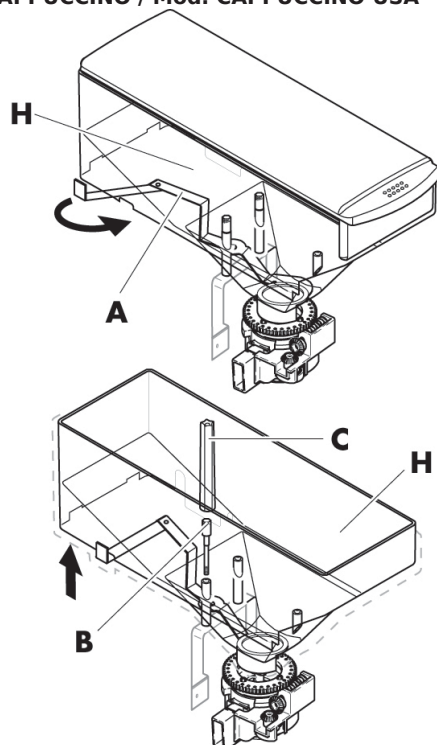
W takiej sytuacji konieczne jest otwarcie młynka i wyjęcie ciała obcego.

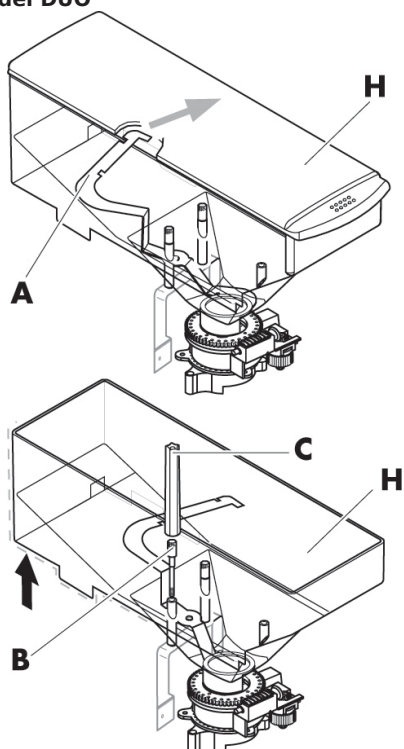
10.3.1.1 Demontaż/montaż młynka

zamknąć przegrodę pojemnika na kawę;

Odkręcić śruby pojemnika za pomocą narzędzia z wyposażenia. Wysunąć pojemnik z urządzenia, ciągnąc go do góry.

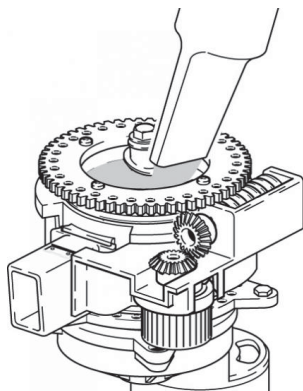
Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA



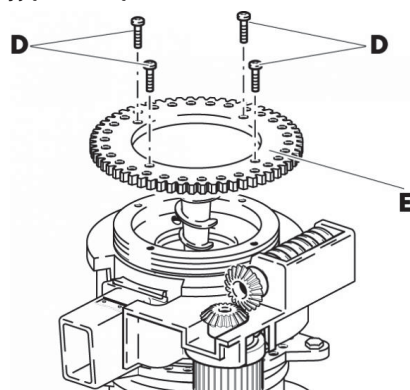
Model DUO

- A przegroda
B śruby
C narzędzie z wyposażenia
H pojemnik na kawę

Za pomocą odkurzacza usunąć ziarna kawy znajdujące się na wlocie do młynka.



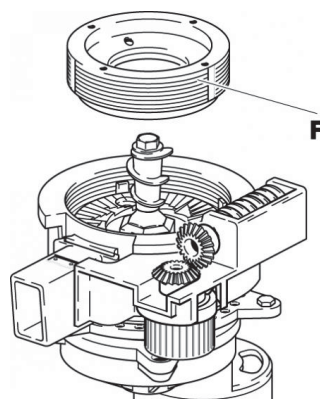
Odkręcić śruby.
Wyjąć koło zębate.



- D śruby
E koło zębate

Odkręcić i wyjąć pokrętło regulacyjne i wyczyścić oba elementy mielące za pomocą odkurzacza lub pędzelka.

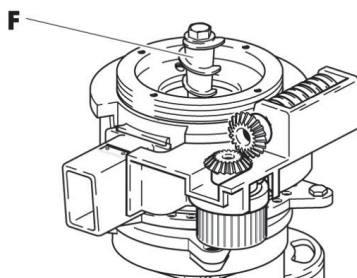
 Sprawdzić stopień zużycia elementów mielących. W razie ewidentnych oznak uszkodzeń wymienić je.



- F pokrętło regulacyjne

W celu wykonania montażu młynka należy:
Przykręcić do końca skoku pokrętło regulacyjne,
a następnie poluzować je o 1/2 obrotu.

 Poluzowanie pokręta regulacyjnego o 1/2 obrotu jest istotne, aby zapobiec blokowaniu się i uszkodzeniu elementów mielących.



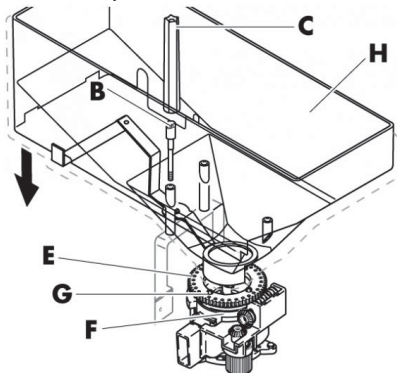
Umieścić na miejscu koła zębate i umocować je, przykręcając śruby.

Włożyć na miejsce pojemnik na kawę.

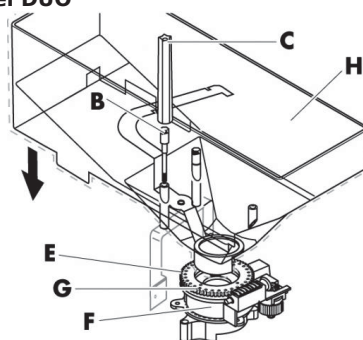
 Zwrócić uwagę na ułożenie uszczelki, która powinna prawidłowo zostać osadzona na kole zębatym i na pokrętle.

- Umocować pojemnik, przykręcając narzędziem śruby.

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA



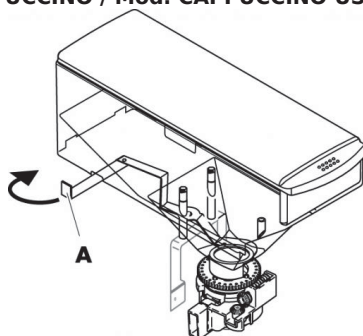
Model DUO



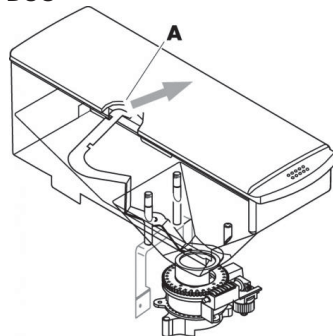
Otworzyć przegrodę.

 Aby przywrócić normalne działanie urządzenia, należy wykonać ponownie regulację mielenia.

Mod. LUXE / Mod. COFFEE / Mod. CAPPUCCINO / Mod. CAPPUCCINO USA



Model DUO



A przegroda

11 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Poniżej wymieniono kilka możliwych nieprawidłowości w działaniu urządzenia.

Kiedy w polu „Uwagi/Zalecane czynności” pojawia się symbol serwisanta, czynność taka powinna zostać wykonana przez serwisanta.

Problem	Przyczyna	Uwagi/Zalecane czynności
Urządzenie nie włącza się	Brak zasilania	Sprawdzić:
		czy wtyczka jest podłączona
		czy wyłącznik wielobiegunowy (zależnie od wyposażenia) jest włączony
		bezpieczniki w instalacji elektrycznej złącza elektryczne 
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Pełna kasetka na fusy”	Pojemnik na fusy jest pełny	Opróżnić pojemnik na fusy i włożyć go prawidłowo na miejsce
Błąd młynka	Młynek kawy jest zablokowany	Wyczyścić młynek (patrz punkt „Zablokowanie młynka”) 
Zamiast kawy wypływa tylko woda	Naciśnięto przycisk wyboru kawy wstępnie zmielonej bez wsypania kawy w proszku do odpowiedniego otworu	Wsypać dawkę kawy do komory i powtórzyć cykl
Nie wypływa woda lub para	Otwór rurki wylotu pary/gorącej wody jest zatkany	Wyczyścić go cienką igłą
Kawa wypływa zbyt szybko	Mielenie jest zbyt grube	Wyregulować tak, aby mielić kawę drobniej
Kawa wypływa zbyt wolno	Mielenie jest zbyt drobne	Wyregulować tak, aby mielić kawę grubiej
Kawa nie jest wystarczająco gorąca	Filiżanka nie została podgrzana	Podgrzać filiżankę na tacy do podgrzewania filiżanek
	Urządzenie nie osiągnęło jeszcze prawidłowej temperatury	Poczekać, aż zostanie osiągnięta optymalna temperatura
Kawa ma mało pianki	Mieszanka nie jest właściwa, kawa nie jest świeżo palona, proszek kawy zmielonej jest zbyt drobny lub zbyt gruby	Zmienić mieszankę kawy lub sprawdzić stopień jej zmielenia (jeśli jest to kawa wstępnie zmielona)
Urządzenie zbyt długo się rozgrzewa, natężenie przepływu wody jest ograniczone	Obwód urządzenia jest zatkany z powodu osadów kamienia	Wykonać odwapnianie urządzenia 
Nie można wyjąć bloku zaparzającego	Blok zaparzający kawę nie znajduje się w swoim położeniu bazowym	Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie za pomocą wyłącznika głównego
Nie można włożyć bloku zaparzającego	Blok zaparzający kawę nie znajduje się w swoim położeniu bazowym	Obrócić ręcznie blokiem aż do ułożenia go w położeniu bazowym, dopasowując punkt odniesienia na wałku do strzałki
Cappuccinatore nie dozuje mleka	Temperatura używanego mleka nie jest wystarczająco niska (patrz ostrzeżenia)	Przestawić dźwignię do regulacji temperatury w dół
	Mleko skończyło się w pojemniku	Napełnić pojemnik na mleko

12 PRZECHOWYWANIE - UTYLIZACJA URZĄDZENIA

12.1 Przeniesienie urządzenia w inne miejsce

Jeżeli konieczna jest zmiana miejsca położenia urządzenia, należy wykonać następujące czynności:

odłączyć urządzenie od sieci zasilania;

- wyczyścić całe urządzenie zgodnie z opisem zawartym w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”;

umieścić poszczególne elementy w odpowiednim miejscu i zamknąć drzwiczki;

- podnieść i ustawić urządzenie w miejscu, w którym będzie przechowywane, zgodnie z opisem zawartym w punkcie „Rozpakowanie i usytuowanie urządzenia”.

12.2 Okres nieużywania i przechowywanie urządzenia

Jeżeli urządzenie będzie przechowywane lub nie będzie używane przez długi okres czasu, należy wykonać czynności wymienione w punkcie „Przeniesienie urządzenia w inne miejsce”, a zatem należy:

owinąć urządzenie w brezent, aby zabezpieczyć je przed kurzem i wilgocią;

- sprawdzić, czy urządzenie znajduje się w odpowiednim miejscu (temperatura nie może być niższa niż 1°C), i nie układać na nim pudeł ani innych urządzeń.

ZASADY POSTĘPOWANIA Z URZĄDZENIEM PO ZAKOŃCZENIU JEGO EKSPLOATACJI



INFORMACJA DLA UŻYTKOWNIKÓW

Zgodnie z art. 13 włoskiego dekretu ustawodawczego nr 151 z dnia 25 lipca 2005 r. „Wprowadzenie w życie dyrektyw 2002/95/WE, 2002/96/WE i 2003/108/WE dotyczących zmniejszenia użytkowania substancji niebezpiecznych w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych, jak również utylizacji odpadów”.

Symbol przekreślonego kosza na śmieci umieszczony na urządzeniu lub jego opakowaniu oznacza, że po zakończeniu okresu użytkowania produkt powinien zostać zebrany oddzielnie od innych odpadów.

Po zakończeniu eksploatacji urządzenia zbiórka selektywna jest organizowana i prowadzona przez producenta. Użytkownik, który zamierza przekazać urządzenie do utylizacji, powinien skontaktować się z producentem i przestrzegać wprowadzonego przez producenta systemu umożliwiającego selektywną zbiórkę urządzenia po zakończeniu jego eksploatacji.

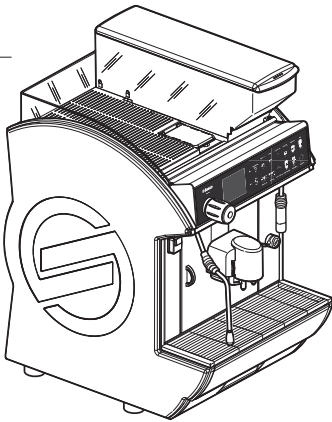
Stosowna zbiórka selektywna mająca na celu recykling, obróbkę i unieszkodliwienie urządzenia w sposób przyjazny dla środowiska wpływa na zapobieganie negatywnemu oddziaływaniu na środowisko i na zdrowie, jak również umożliwia ponowne wykorzystanie i/lub recykling materiałów, z których składa się urządzenie.

Nielegalna utylizacja produktu przez jego posiadacza podlega karom określonym w obowiązujących przepisach.

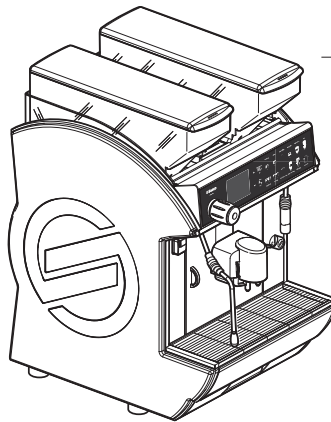


에스프레소 커피를 위한 자동 커피 머신

IDEA RST



Type: CAP020/A/B



Type: CAP020B 2M



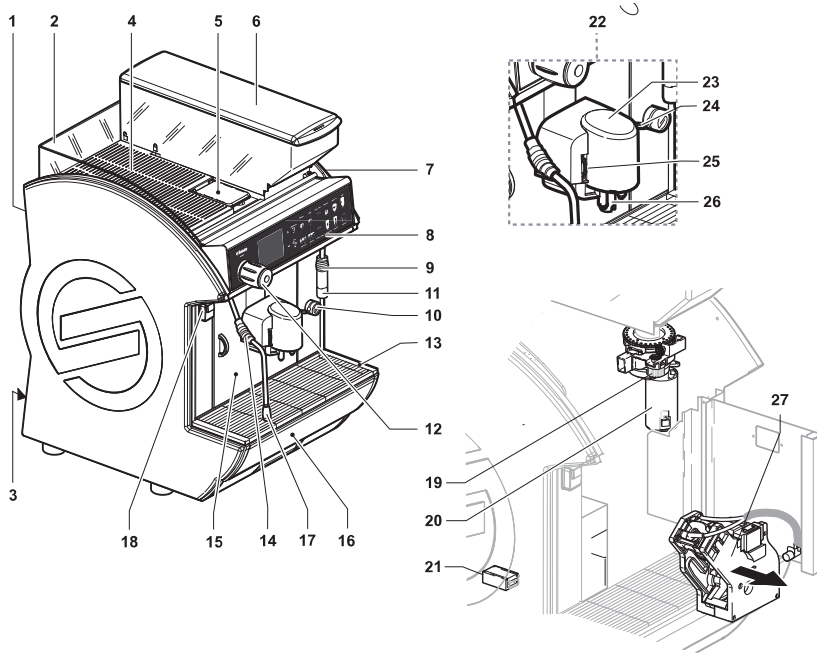
경고: 이 사용 설명서는 전문성을 충분히 갖춘 담당자 전용 설명서입니다.

리
|
관
|
지
|
유
|
믹
|
네
|
작

KR

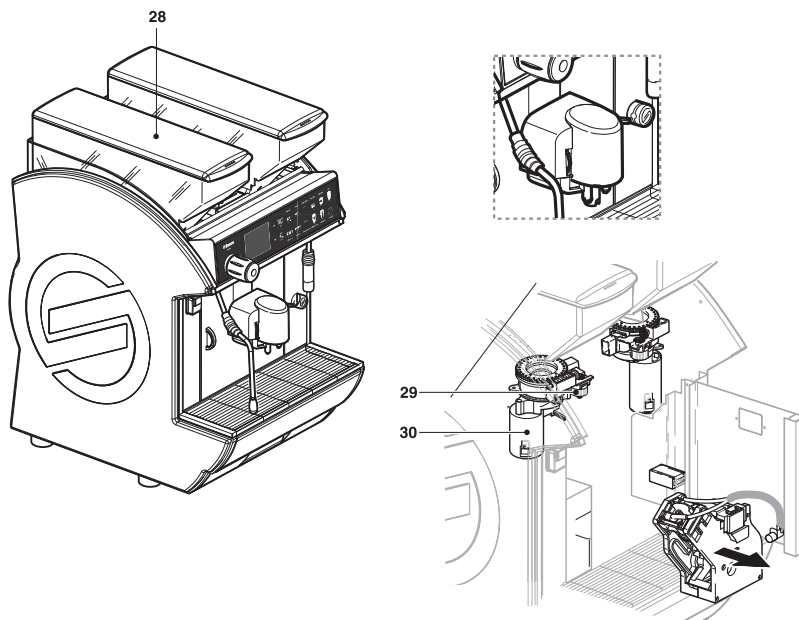
주 부품

LUXE 모델 / COFFEE 모델 / CAPPUCCINO 모델 / CAPPUCCINO USA 모델



1	왼쪽 패널	15	도어
2	컵 보호 장치	16	커피 찌꺼기통
3	후면 패널	17	스팀 봉(커피 설정 제외)
4	컵 예열 표면	18	전원 버튼
5	분쇄 커피 도어(CAPPUCCINO USA 설정 제외)		"I" 전기 기능 사용 - 기기 켜짐 - 표시등 켜짐.
6	오른쪽 원두 투입구		"O" 전기 기능 사용안함 - 기기 꺼짐 - "I" 버튼 표시등 꺼짐.
7	오른쪽 패널	19	오른쪽 분쇄기 조절 손잡이
8	제어판	20	오른쪽 커피 분쇄기 그룹
9	고무 손잡이	21	기계적 펄스 카운터
10	호스 클램프(카푸치노 설정)		기기에서 추출된 음료의 수를 표시합니다.
11	뜨거운 물 봉(커피 설정 제외)	22	추출 그룹
12	스팀 추출 선택기 다이얼(커피 설정 제외)	23	추출 그룹 커버
	시계방향: 스팀 분사 열기	24	우유 거품 조절 (CAPPUCCINO 설정)
	시계 반대방향: 스팀 분사 닫기	25	온도 조절 (CAPPUCCINO 설정)
13	물받이	26	우유 추출구(카푸치노 설정)
14	화상 방지 스팀 봉 고무	27	추출 그룹

DUO 모델



28	왼쪽 원두 투입구
29	왼쪽 분쇄기 조절 손잡이
30	왼쪽 커피 분쇄기 그룹

안전 지침

- ⚠ 전문적인 용도로만 사용하십시오.
- ⚠ 전문 가전 제품은 실외에 설치할 수 없습니다. 온도가 2°C 이하로 내려가거나 32°C 이상으로 올라가는 장소로, 특히 습기가 많거나 먼지가 많은 곳에 본체를 두지 마십시오.
- ⚠ 물 분사가 사용될 수 있는 위치에 이 가전 제품을 설치하지 마십시오.
- ⚠ 이 가전 제품이 자체 중량을 지탱할 수 있는 평평한 표면에 설치되었는지 확인하고("기술 사양" 절 참조) 기기 주변에서는 최소 30cm의 공간을 확보합니다.
- ⚠ 전문 기술자가 감독할 수 있는 장소에만 이 가전 제품을 설치하십시오.
- ⚠ 8세 이상의 어린이 또는 신체적, 정신적, 감각적 능력이 부족하거나 경험 또는 기술이 부족한 사람은 이 기기를 올바르게 사용하는 방법에 대해 감독 또는 지침을 받고 있거나 수반되는 위험을 인지하는 경우에 이 커피 머신을 사용할 수 있습니다.
- ⚠ 어린이는 이 기기로 장난해서는 안 됩니다.
- ⚠ 어린이는 보호자의 감독 없이 세척 및 유지관리 작업을 수행할 수 없습니다.
- ⚠ 다음 행위는 엄격하게 금지됩니다.
물 분사 방식으로 세척 작업 수행

⚠ 이 가전 제품을 용수
망에 연결하기 전에
해당 국가에서 적용되는
규정을 읽고
따르십시오.

⚠ 튜브 교체 시에는
오래된 튜브가 아닌
새로운 튜브 세트(이
가전 제품과 함께
제공)를 사용하십시오.

⚠ 전원 코드가 손상된
경우 제조업체, 서비스
센터 또는 자격을 갖춘
기술자가 전원 코드를
교체해야 위험을 방지할
수 있습니다.

⚠ 내부 영역에 대한
접근은 이 가전 제품의
지식과 실제 경험이
있고 특히 안전 및
위생과 관련된 경험이
있는 사람만 수행할 수
있습니다.

⚠ 정격 잔류 전류가
30mA를 초과하지 않는
차단기(RCD)를
설치하는 것이
좋습니다.

⚠ 전원 공급 장치가 켜져 있거나
플러그가 연결된 상태로 기기의
내부를 청소하지 마십시오.
어떤 경우에도 물 분사기 또는
세제를 사용하지 마십시오.

⚠ 이 가전 제품을 압력이
0.15MPa와 0.8MPa
사이(1.5bar 및 8bar)에
해당하는 수도관에
연결합니다. 데이터
플레이트에 명시된
데이터를 확인합니다.

목차

주 부품	232
1 사용 설명서 서문	237
1.1 서문	237
1.2 사용되는 아이콘	239
2 기기 관련 정보	240
2.1 사용자가 알아야 할 정보	240
2.2 이 가전 제품의 용도	240
2.3 가전 제품 식별	241
2.4 기술 사양	242
3 안전	243
3.1 서문	243
3.2 일반 안전 지침	243
3.3 작업자 요건	244
3.4 안전 장치	245
3.5 상주하는 위험 요소	245
4 취급 및 보관	246
4.1 운반 차량에서 내리기 및 취급	246
4.2 보관	246
5 설치	247
5.1 주의사항	247
5.2 포장 해체 및 설치	248
5.3 용수 망에 연결	249
5.4 전기 네트워크에 연결	250
6 제어판 설명	253
6.1 제어	253
7 공급 및 시작	256
7.1 커피 원두 공급	256
7.2 분쇄 커피로 다시 채우기	256
7.3 크레마 조절	256
7.4 온도 조절	257
7.5 커피 분쇄 조절	257
7.6 최초 가전 제품 작동 시작	258
7.7 음료가 닿는 부품 세척	258
7.8 본체 사용	258
8 프로그래밍 및 유지관리 메뉴	259
8.1 프로그래밍 단계를 위한 버튼 설명	259
8.2 프로그래밍 메뉴	260
9 작동 및 사용	270
9.1 기기 상태	270
9.2 수동 작동 시작	270
9.3 프로그래밍된 자동 작동 시작	271
9.4 대기 일시 작동 시작	271
9.5 음료 선택	271
9.6 스틱	274
9.7 추출 버튼 프로그래밍	275
9.8 제어판 메시지	275
9.9 커피 머신 끄기	276
10 세척 및 유지관리	277
10.1 올바른 작동에 대한 일반 정보	277
10.2 세척 및 비정기적 유지관리	278
10.3 예정되지 않은 유지관리	282
11 문제 해결	285
12 보관 - 폐기	286
12.1 위치 변경	286
12.2 미사용 및 보관	286
13 작동 수명 종료 폐기에 관한 지침	287

1 사용 설명서 서문

1.1 서문

 이 설명서는 이 기기의 필수적인 부분이며 기기의 전체 수명(소유권 이전 포함)에 걸쳐 잘 알고 쉽게 접근할 수 있는 장소에 양호한 상태로 보관해야 합니다. 이는 기기를 정확하고 안전하게 사용하기 위해 필요한 모든 정보를 제공하기 위함입니다.

 이 설명서가 분실 또는 손상된 경우 공식 서비스 센터에 연락하여 기기의 모델 및 제조년도가 명시된 사본을 요청하십시오.

 또한, 공식 서비스 센터는 기술 설명, 작동 정보, 기술 지원 및 예비 부품 공급과 관련해 이용할 수 있습니다.

 이 설명서의 내용은 사용자, 기기 및 환경에 가장 안전한 방법으로 기기가 사용되도록 보장하기 위해 작성되었습니다. 적용되는 위생 및 안전 지침과 다음 페이지의 지침에 따라 간단한 점검 및 서비스를 수행하면 결함 및 비정상적인 작동 문제를 쉽게 해결할 수 있습니다.

 이 설명서를 자세히 읽으신 후 작동을 수행하기 전에 내용을 명확히 이해하십시오.

 기기를 사용하는 모든 사용자는 설명서를 자세히 읽어야 합니다.

 이 설명서의 모든 권리는 Saga Coffee S.p.A에 있습니다. 서면으로 명시적으로 허가되지 않은 복사 또는 부분 공개는 절대적으로 금지됩니다.

 어떤 작동이든 수행하기 전에 항상 이 사용 설명서를 참조하십시오.

 제조사는 사전 통보 없이 설명된 모델을 수정하고 개선할 수 있는 권리를 보유합니다.

 특별한 요구 사항이 있는 경우 유통업체, 현지 수입업체(있는 경우) 또는 제조사에 문의하십시오.

제조사: SaGa Coffee S.p.A.
Località Casona, 1066 - 40041 Gaggio Montano
Bologna, Italy

이 제품은 SaGa Coffee S.p.A.에 의해 제조되었으며 이 회사는 판매에 대한 책임을 집니다. SaGa Coffee S.p.A.는 제품을 보증합니다. Saeco는 Koninklijke Philips N.V.의 등록 상표이며 Koninklijke Philips N.V.에서 사용을 허가하는 라이선스를 부여합니다.

1.2 사용되는 아이콘

이 사용 설명서에는 각종 위험 또는 기능 수준을 나타내는 다양한 종류의 경고 표시가 포함되어 있습니다.

각 아이콘 다음에는 절차를 설명하고 유용한 정보를 제공하는 메시지가 작성되어 있습니다.

경고

사용자 안전 및 기기 무결성에 대한 정보.

금지

수행하지 말아야 할 작업/작동을 설명할 때 사용됩니다.

중요 사항

이 정보는 특히 중요한 주제에 집중할 수 있도록 작성되었습니다.

기기가 꺼지고

이 작업은 전원 공급 장치를 끈 상태에서 완료되어야 합니다.

사용자

기기 사용자가 수행해야 할 작업입니다.

유지관리 기사

예정되지 않은 유지관리 및 수리를 담당하는 담당자에 의해 독점적으로 수행되어야 할 작업입니다.

2 기기 관련 정보

2.1 사용자가 알아야 할 정보

 이 제품은 조명이 밝고 안전하며 습기가 없고 제품의 무게를 지탱할 수 있는 위치 또는 카운터에 설치되어야 합니다.

오래 사용해도 올바르게 작동하고 안정성을 유지하려면 다음 권장 사항을 준수하십시오.

- 주변 온도: 2°C~32°C
- 허용 최대 습도: 80%(비응결)

이 사용 설명서에서 다루지 않는 특수 설치인 경우 판매자 또는 현지 수입업체에 문의하십시오. 판매자 또는 현지 수입업체에 문의할 수 없는 경우 제조사에 문의하십시오.

특정 요구 사항은 유통업체 또는 현지 수입업체에 문의하십시오. 유통업체 또는 현지 수입업체에 문의할 수 없는 경우 제조사에 문의하십시오.

제조사의 고객 서비스 부서는 가전 제품의 올바른 작동에 관한 질문에 답변할 수 있습니다.

전원 코드가 손상된 경우 제조사 또는 서비스 센터를 통해 교체되어야 하거나 유사한 자격 소지자가 교체해야 합니다.

공식 서비스 센터를 통해 가전 제품의 올바른 작동에 관한 모든 설명 또는 정보를 전달하고 예비 부품 공급 또는 기술 지원 관련 요청을 이행할 수 있습니다.

제조사는 사전 통보 없이 이 가전 제품을 개조할 권한을 보유합니다.

이 설명서의 모든 복제 권리는 제조사에 있습니다.

유지관리 기사는 이 사용 설명서에 포함된 안전 경고를 자세히 읽고 준수함으로써 설치, 시작, 사용 및 유지관리 작업을 완벽하게 안전한 상태에서 수행해야 합니다.

2.2 이 가전 제품의 용도

이 설명서에 설명된 기기는 다음을 자동으로 추출(프로그래밍 방식으로)할 수 있도록 설계, 제조 및 보호되었습니다.

- 갓 분쇄된 커피 원두를 사용한 음료
- 분쇄 커피를 사용한 음료 (DUO 및 AMERICA 설정 제외);
- 우유와 갓 분쇄된 커피 원두를 사용한 음료 (CAPPUCCINO 및 CAPPUCCINO USA 설정용).
- 음료 준비 및 가열을 위한 뜨거운 물 및 스팀(커피 설정 제외)
- 뜨거운 우유 (CAPPUCCINO 및 CAPPUCCINO USA 설정).

다른 목적으로 기기를 사용하면 위험하며 오용으로 간주됩니다.

 이 가전 제품 내부에 부적절한 온도로 인해 위험할 수 있는 제품을 두지 마십시오.

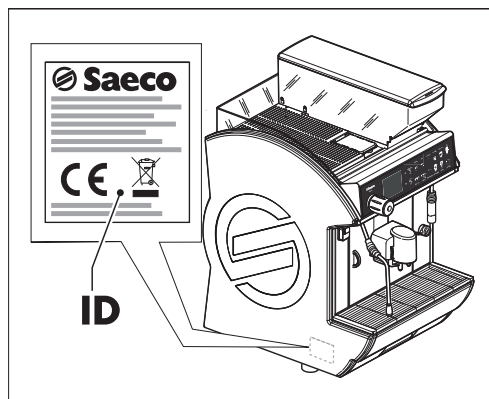
 오용으로 간주되면 어떠한 보증도 받을 수 없으며 제조사는 재산상의 손해 및/또는 신체적 상해에 대해 책임지지 않습니다.

다음 사항도 오용으로 간주될 수 있습니다.

- 원래 용도에서 벗어난 용도 및/또는 이 사용 설명서에 설명되지 않은 방법 사용
- 이 사용 설명서에 제공된 지침을 위반하는 가전 제품의 작동
- 이전에 제조사의 허가 없이 공인되지 않은 사람이 수행한 부품 및/또는 안전 장치 무단 개조
- 이 설명서에 설명된 장소가 아닌 곳에 가전 제품을 두는 경우

2.3 가전 제품 식별

이 가전 제품은 특수 플레이트에 표시된 모델 이름과 일련 번호로 식별됩니다.



플레이트에는 다음과 같은 데이터가 포함되어 있습니다.

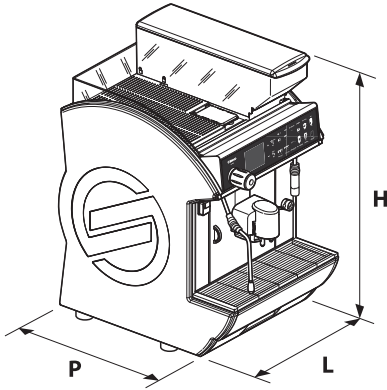
- 제조사 이름
- 규제 준수 마크
- 모델
- 일련 번호
- 제조년월
- 공급장치 전압(V)
- 공급장치 주파수(Hz)
- 소비 전력(W)
- 전원 공급 장치의 상수(PH)
- 용수 망에서 허용하는 압력(MPa)
- 가전 제품 코드

데이터 플레이트를 수정 또는 개조하는 행위는 엄격히 금지됩니다.

기술 서비스 팀에 문의할 때는 항상 데이터 플레이트와 여기에 표시된 기술 데이터를 참조하여 상담하시기 바랍니다.

공식 서비스 센터에 연락 하실 때, 모델명과 일련 번호를 알려주세요.

2.4 기술 사양

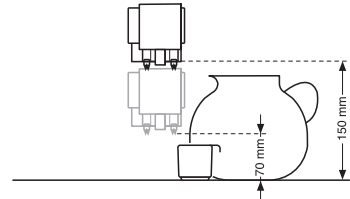
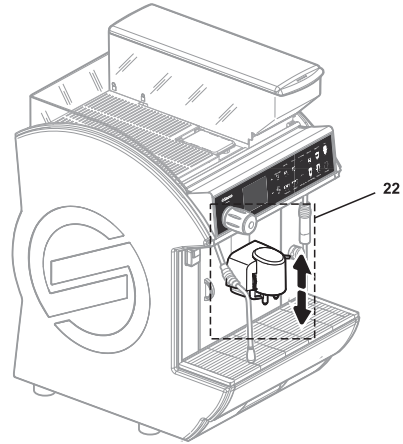


크기(가로 x 세로 x 높이)		410 x 695 x 550mm
공급장치 전원		230V/400V 2N
전원 코드 길이		1,500mm
전력 소비	LUXE 모델	데이터 플레이트 확인
	COFFEE 모델	데이터 플레이트 확인
	CAPPUCCINO 모델	데이터 플레이트 확인
	DUO 모델	데이터 플레이트 확인
	CAPPUCCINO USA 모델	데이터 플레이트 확인
용수 망 압력		데이터 플레이트에서 압력 확인
A-가중치 음압 레벨		70dB 미만
무게	LUXE 모델	53 kg
	COFFEE 모델	45 kg
	CAPPUCCINO 모델	54 kg
	DUO 모델	58,5 kg
	CAPPUCCINO USA 모델	54 kg
원두 투입구 용량		2 kg

참고

각 추출 유형마다 기기를 사전 설정할 수 있습니다.
대부분의 전기 부품은 24V DC로 전원이 공급됩니다.

추출 그룹

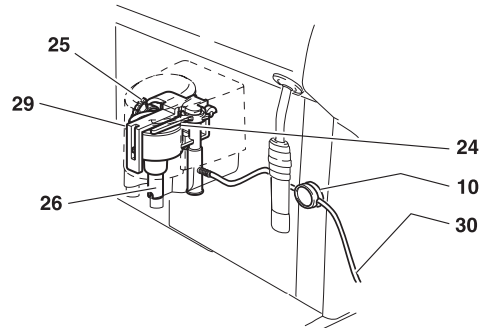


22 추출 그룹

이 그룹의 위치는 사용된 컨테이너의 높이에 따라 조정될 수 있습니다.
추출구를 위아래로 움직일 수 있습니다.

따라서 여러 가지 추출 높이를 이용할 수 있습니다.

카푸치네이터 그룹



카푸치네이터 그룹 사양:

- 10 호스 클램프
- 24 크레마 양 조절
- 25 온도 조절
- 26 우유 추출구
- 29 카푸치네이터
- 30 우유 흡입 튜브

3 안전

3.1 서문

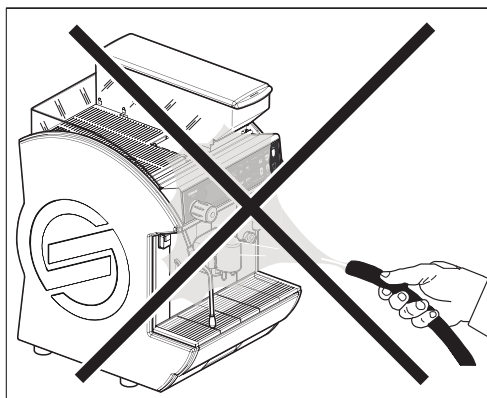
SaGa Coffee는 가전 제품 표준 및 규제에 따라 당사 구내에서 Idea RST 가전 제품 관련 기술 파일을 마련했으며, 이는 디자인 단계에서 다음 표준을 인정하는 것입니다:

- | | |
|----------------|-----------------|
| - EN 55014 | - EN 61000-4-4 |
| - EN 6100-3-2 | - EN 61000-4-5 |
| - EN 61000-3-3 | - EN 61000-4-11 |
| - EN 61000-4-2 | - EN 60335-2-75 |
| - EN 61000-4-3 | - EN 60335-1 |

3.2 일반 안전 지침

⊖ 다음 행위는 엄격하게 금지됩니다.

- 가전 제품에 설치된 안전 장치를 사용하지 않는 행위
- 전원 코드를 분리하지 않고 가전 제품에서 유지관리 작업 수행
- 야외에서 가전 제품 설치. 동결을 예방하려면 2°C 이하로 온도가 내려가지 않는 건조한 곳에 제품을 두는 것이 좋습니다.
- 판매 계약서 및 이 사용 설명서에서 설명하지 않는 용도로 가전 제품 사용
- 전원 연결을 위해 멀티 소켓 또는 어댑터로 가전 제품 연결
- 물 분사 방식으로 세척 작업 수행



다음 행위는 의무 사항입니다.

- 전원 공급장치 규제 준수 확인
- 정품 예비 부품 사용
- 이 사용 설명서 및 첨부 문서에 포함된 지침 정독
- 설치, 테스트 및 유지관리 작업 수행 시 개인용 보호구 사용
- 분리할 때마다 새 개스킷 키트를 사용하고 기계를 다시 수도 시스템에 연결합니다.

사람의 오류를 방지하는 예방 조치:

- 조작자가 안전 문제를 인식하게 함
- 포장되었거나 포장을 벗긴 가전 제품을 완벽하게 안전한 상태에서 취급
- 설치 절차, 올바른 작동 및 제한 사항에 대해 자세히 파악
- 작업자의 건강 상태 및 시행 중인 환경 보호 규제에 따라 완벽하게 안전한 상태에서 가전 제품 해체

⚠ 기기에 쌓인 찌꺼기가 음료에 닿지 않게 하려면 기기 작동을 시작하기 전에 각 추출 경로에서 약 0.5리터의 물을 추출하십시오. 이 작업을 반드시 수행한 이후에 추출된 음료를 마실 수 있습니다.

⚠ 물 분사가 사용될 수 있는 위치에 이 가전 제품을 설치하지 마십시오.

 **전문 기술자가 감독할 수 있는 장소에만 이 가전 제품을 설치하십시오.**

 **오류 또는 오작동이 발생한 경우 자격을 갖춘 기술 서비스 팀 담당자와 연락해야 합니다.**

 **제조사는 이 절에서 설명하는 안전 지침을 따르지 않아 발생하는 모든 신체적 또는 재산상 피해에 대해 책임지지 않습니다.**

3.3 작업자 요건

이 가전 제품의 안전을 보장하려면 각기 다른 기술을 지닌 작업자 2명이 필요합니다.

사용자

기기를 사용하고 감독하는 담당자입니다. 사용자는 기기를 시작하고 작동 매개 변수를 조정하고 기기를 중지하고 기기를 다시 채우고 받침을 비우고 기기의 외부를 청소할 수 있습니다. 가전 제품의 오작동이 발견되었을 경우 사용자는 유지관리 기술자의 지원을 요청합니다.

 **사용자는 이 사용 설명서에서 유지관리 기사의 전문 기술이 필요하다고 설명된 작동을 수행할 수 없습니다.**

유지관리 기사

일반적으로 가전 제품의 설치, 조정, 설정 및 유지관리 작업을 수행하는 담당자입니다.

 **내부 영역에 대한 접근은 이 가전 제품의 지식과 실제 경험이 있고 특히 안전 및 위생과 관련된 경험이 있는 사람만 수행할 수 있습니다.**

3.4 안전 장치

 이 설명서에 설명된 기기는 시행 중인 관련 유럽 규정을 준수하여 제조되었으며 잠재적 위험 요소는 모두 안전하다고 간주될 수 있습니다.

- 스팀과 뜨거운 물을 만드는 응수 시스템의 초과 압력은 3개의 안전 밸브로 감지됩니다.
- 서모스탯은 보일러가 과열되는 것을 방지합니다.
- 커피 찌꺼기통과 도어("주요 부품" 절 참조)의 위치는 한 부품이 올바르게 놓이지 않은 경우(제어판에 부품이 보이지 않는 경우) 기기를 정지시키는 두 개의 마이크로스위치로 제어됩니다.
- 전기 펄스 카운터 및 기계식 펄스 카운터는 추출된 음료의 수를 저장하고 예정된 유지관리를 프로그래밍할 수 있습니다.

뜨거운 물 및 스팀 추출구
(커피 설정 제외)

- 뜨거운 물 및 스팀 추출구에는 특수 고무 손잡이가 장착되어 있으므로 뜨거운 상태에서도 잡을 수 있습니다("주요 부품" 절 참조).

3.5 상주하는 위험 요소

 "식품용"으로 적합한 재료로 만든 용기만 사용하십시오.

 이 설명서에 설명된 기기의 기술 사양은 직접 스팀 또는 뜨거운 물 분사로부터 사용자를 보호하지 않습니다(커피 설정 제외).

 화상 위험이 있습니다.

 뜨거운 물 및 스팀을 추출할 때 추출기가 다른 사람이나 자신에게 향하게 하지 마십시오.

 적절한 화상 방지 보호 장치를 사용하여 붓을 잡아야 합니다.

 컵 예열 표면이 활성화되어 있는 경우 표면은 뜨거울 수 있습니다.

4 취급 및 보관

4.1 운반 차량에서 내리기 및 취급

운반 차량에서 내리는 작업 및 가전 제품 취급 작업은 반드시 자격이 있는 담당자가 적절한 장비를 사용하여 수행해야 합니다.

⚠ 가전 제품은 항상 수직 방향으로 유지되어야 합니다.

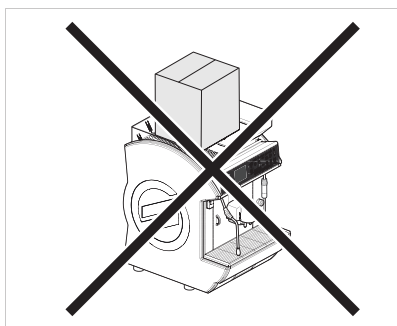
⊘ 금지 사항:

- 본체를 끄는 행위
- 운반 및 취급 중 뒤집거나 바닥에 두는 행위
- 본체를 흔드는 행위
- 약천후, 습기가 많은 곳 또는 열원 가까이에 본체를 두는 행위

4.2 보관

이 가전 제품이 바로 설치되지 않고 오랫동안 보관되어야 하는 경우 다음 지침에 따라 안전한 장소에 보관되어야 합니다.

- 포장된 가전 제품은 1°C~40°C 온도에서 밀폐되고 습기가 없는 곳에 보관되어야 합니다.
- 본체 위에 다른 기기 또는 상자를 두지 마십시오.
- 어떠한 경우에도 먼지 또는 기타 오염물이 쌓일 수 있는 곳에 본체를 두지 않는 것이 좋습니다.



5 설치

5.1 주의사항

 외부에 가전 제품을 설치할 수 없습니다. 온도가 +2°C 이하로 내려가거나 32°C 이상으로 올라가는 장소로, 특히 습기가 많거나 먼지가 많은 곳에 본체를 설치하지 마십시오. 물 분사기로 세척 작업을 하는 장소와 화재 또는 폭발의 위험이 있는 장소에 본체를 설치하면 안 됩니다.

본체의 포장을 풀기 전에 설치 장소가 다음 조건에 맞는지 확인하십시오.

- 가전 제품이 연결되는 전기 소켓 또는 전극 스위치는 사용자가 쉽게 접근할 수 있으므로 사용자는 필요할 때 전원에서 기기를 쉽게 분리할 수 있습니다.
- 소켓 전압은 본체 데이터 플레이트에 표시되어 있는 전압이어야 합니다.
- 본체를 둔 바닥 표면의 경사도가 2°를 초과하면 안 됩니다.

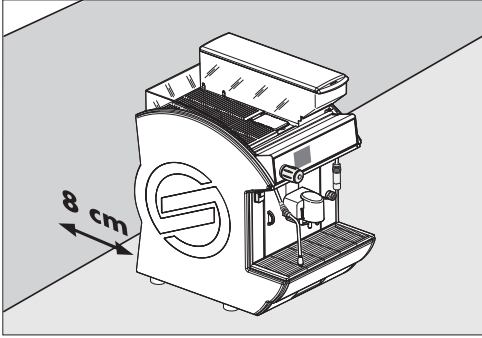
 기기가 설치된 표면의 크기와 강도가 안전하게 견딜 수 있는지 확인하십시오.

 기기를 정확하고 인체공학적으로 사용하려면 적어도 1m 높이의 표면에 설치하는 것이 좋습니다.

 본체는 편평한 표면에 설치되어야 합니다.

이 가전 제품은 자격을 갖춘 담당자가 확인하고 수리할 수 있는 곳에만 설치되어야 합니다.

이 가전 제품을 벽에 가깝게 배치해야 하는 경우 가전 제품 뒤쪽과 벽 사이에 최소 8cm의 공간을 두어 가전 제품 뒤쪽의 공기 출구 그릴에 장애물이 없는지 확인해야 합니다.



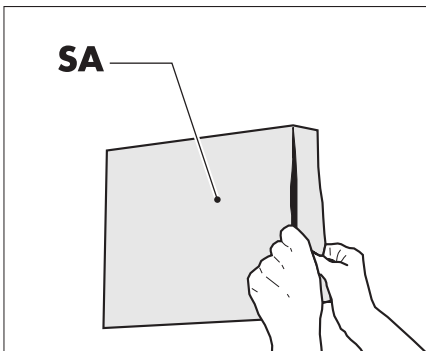
5.2 포장 해체 및 설치

가전 제품을 받으면 운반 중에 손상이 생기지 않았는지 또는 포장이 과도하게 열려서 포장 내부에 포함된 부품이 없어지지 않았는지 확인합니다.

손상이 발견되면 배송업체에 알려야 합니다. 그 후 배송업체는 수입업체 또는 판매업체에 바로 이 사실을 알려야 합니다.
구매자의 국가에 제품이 도착하지 않은 경우 제조사에 바로 연락해 주십시오.

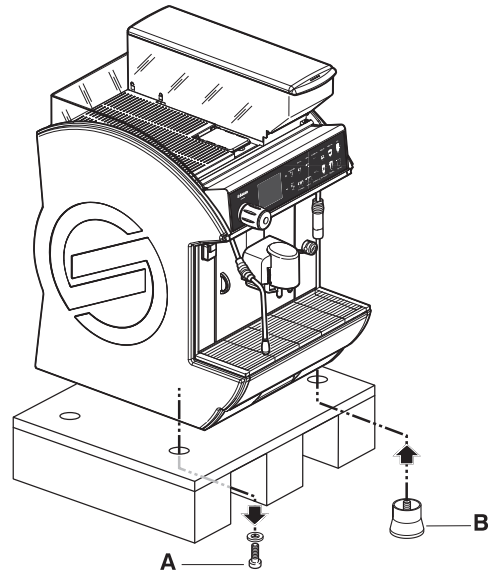
"액세서리 박스"(ACCESSORY BOX)라고 하는 가방이 제품과 함께 제공됩니다. 여기에는 다음과 같은 물품이 들어 있습니다.

- 사용 설명서
- 나사 및 플레이트



SA 액세서리 박스

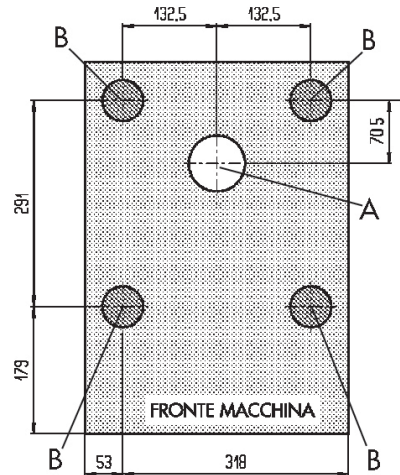
고정 나사를 제거하려면 팔레트를 들어 올립니다. 4개의 지지발을 고정합니다.



A 고정 나사
B 지지발

가전 제품을 설치할 표면이 안정적인지 확인합니다.

표면에 지름 100mm의 구멍을 뚫습니다.



A 지름 100mm
B 조절식 발의 이상적인 위치

반드시 지지면에 기기를 놓습니다.

표면에 기기를 설치하고 지지발 높이를 조절하여 수평을 맞춥니다.

5.3 용수 망에 연결

 이 가전 제품을 용수 망에 연결하기 전에 해당 국가에서 적용되는 규정을 읽고 따르십시오.

 용수 망이 0.15~0.8MPa(1.5~8bar) 범위의 압력으로 식수를 제공하는지 확인합니다.

 물 경도는 8°F 이상이어야 합니다.

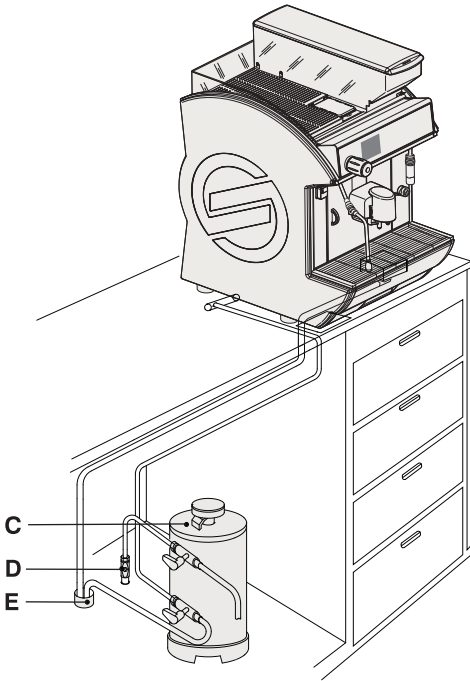
 기기에는 스케일 제거 장치로 처리된 물이 공급되어야 하며 특히 칼슘 및 마그네슘염(경수) 함량이 높은 물의 경우에 대비해야 합니다.

 기기를 정수 필터에 연결하기 전에 물이 깨끗해질 때까지 세척 과정을 수행합니다. 그 후 정수 필터를 기기에 연결합니다.

 용수 망 호스는 IEC 61770 표준에 따라 인증을 받아야 합니다.

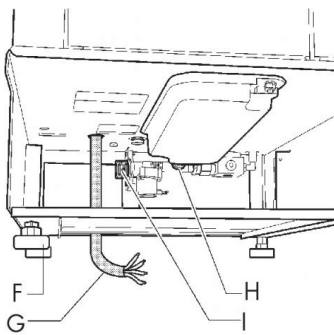
 기계를 다른 장소로 이동해야 하는 경우 기존의 피팅 장치를 새 것(용수 망 연결 호스)으로 교체해야 합니다.

- 필터를 용수 망에 연결합니다.



C 정수 필터
D Water Net
E 배수관

- 배수관을 피팅에 연결하고 톱니형 클램프로 고정합니다.
- 피팅(식품에 적합한 재료로 만든 튜브 및 피팅 사용)을 통해 기기를 용수 망에 연결합니다.



H 배수 피팅
I 추출 피팅
G 전원 코드
F 지지발

- 배수관과 주입관을 적절한 구멍에 삽입합니다("포장 풀기 및 위치 지정" 장 참조).

5.4 전기 네트워크에 연결

⚠ 본체의 설치를 담당하는 유지관리 기사는 다음 사항을 확인해야 합니다.

- 전원 시스템은 시행 중인 안전 지침을 준수합니다.
- 전압은 본체 데이터 플레이트에 표시되어 있는 전압이어야 합니다.

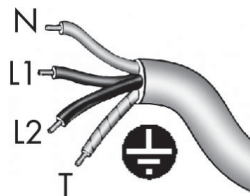
⚠ 의심이 생기는 경우 설치를 중단하고 자격을 갖춘 공인 담당자에게 문의하여 시스템을 정확하게 점검하십시오.

⚠ 또한 가전 제품이 연결된 전기 시스템이 데이터 플레이트에 표시된 최대 부하를 견딜 수 있는 용량인지 확인합니다.



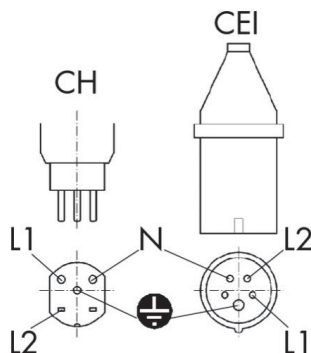
설치 후 전원 코드 플러그에 쉽게 접근할 수 있는지 확인합니다.

- 전원 코드 유형 H07RNF 섹션 4x2.5mm²



N	중립 - 파란색
L1	위상 - 갈색
L2	위상 - 검정색
T	접지 - 노란색/초록색

- 2상 전원 플러그 400V 2N~ 연결



CH	스위스
CEI	CEI 표준 준수



가전 제품이 연결되는 전기 소켓 또는 전극 스위치는 사용자가 쉽게 접근할 수 있으므로 사용자는 필요할 때 전원에서 가전 제품을 쉽게 분리할 수 있습니다.



손상된 경우 반드시 유지관리 기술자가 전원 코드를 교체해야 합니다.

- 전원 코드를 적절한 구멍에 삽입합니다("포장 풀기 및 위치 지정" 장 참조).
- 전원 코드로 가전 제품을 전원에 연결합니다.

참고

400V 2상 전류가 있는 시설의 경우 2개의 위상을 사용하여 기기에 230V 단상 전류를 공급합니다. 230V 단상 연결을 위한 특수 설치 키트(코드 1034.R09)를 요청합니다.



기기를 사용하는 국가에서 시행 중인 규정에 따라 전원 공급 장치에 연결되는 케이블은 사전 설정되거나 전극 스위치(최소 접촉 개구 3mm)가 장착되거나 동일한 규정을 준수하는 플러그가 장착되어야 합니다.

⚠ 전극 스위치는 기기
입력에 적합해야 하며
모든 전압 극성을
감지할 수 있어야
합니다.

⚠ 시스템의 전기 케이블이
기기 입력에 비례하는지
확인합니다.

6 제어판 설명

6.1 제어

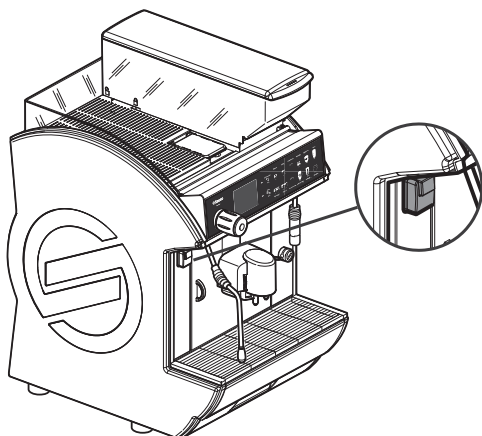
이 가전 제품에는 다음과 같은 제어 기능을 갖추고 있습니다.

- 전원 버튼
- 제어판

6.1.1 전원 버튼

기기가 전기 네트워크에 연결되어 있고 전극 스위치가 "I"로 설정된 경우 전원 버튼을 조작하면 다음과 같은 상황이 발생할 수 있습니다.

- 전원 버튼이 "0"으로 설정되고 제어판이 꺼집니다.
- 전원 버튼이 "I"으로 설정되고 제어판이 켜집니다.



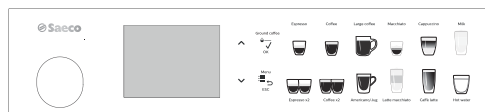
⚠ 전원 버튼이 "0"으로 설정되어 있어도 기기에 전원이 공급되지 않음을 보장하는 것은 아닙니다.

⚠ 기기 내부에서 어떤 종류의 청소 또는 유지관리 작업을 수행할 때는 기기에서 전원을 차단하고 전극 스위치를 모두 "0"으로 설정합니다.

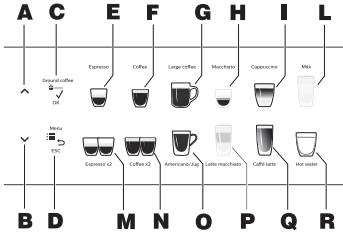
6.1.2 제어판

제어판에는 정상 작동, 프로그래밍 및 유지관리 단계를 진행하는 동안 메시지를 나타내는 터치 키패드 및 제어판이 포함되어 있습니다.

👉 일부 버튼의 기능은 가전 제품의 단계(일반 추출 또는 프로그래밍 단계) 변화에 따라 변경됩니다.



6.1.3 정상 작동 시 버튼 설명



이 버튼을 누르면 프로그래밍된 음료가 추출되거나 필수 작동을 수행합니다.

버튼		버튼	
A	선택 버튼 위	G	대용량 커피/아이스 아메리카노
B	선택 버튼 아래/파워 스팀	O	저그 아메리카노 (1)
C	분쇄 커피 / OK	H	커피 & 우유 (3)
D	메뉴	P	Latte Macchiato (3)
E	에스프레소 1잔	I	카푸치노 (3)
M	에스프레소 2잔	Q	Caffè Latte (3)
F	커피 1잔	L	Hot Milk (3)
N	커피 2잔	R	Hot Water (1)

- (1) "음료 선택" 장에 설명된 버튼 순서
- (2) "OK 버튼" 장에 설명된 기능
- (3) 우유 및 커피 첨가 음료(가능한 모든 조합)

기본 설정이 아닌 설정을 활성화하려면 공식 서비스 센터에 문의하십시오.

 기기는 **공장 표준** 설정으로 배송됩니다.

6.1.3.1 OK 버튼

기기 버전에 따라 분쇄 커피 또는 원두 투입구를 선택할 때 OK 버튼을 누릅니다. (DUO 모델 제외)

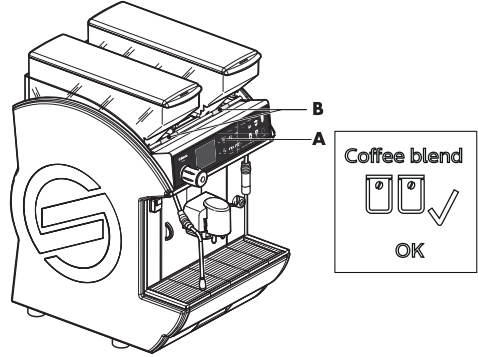


6.1.3.2 용기 선택

(DUO 모델 전용)

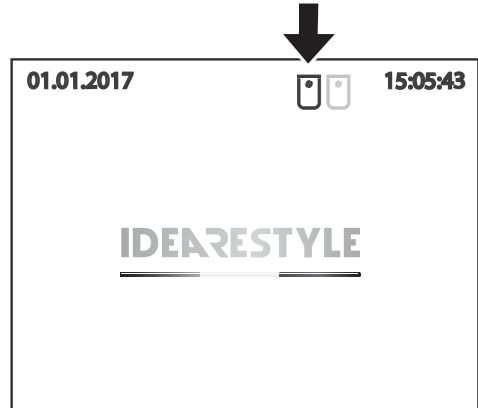
Duo 버전은 2개의 원두 투입구와 2개의 커피 분쇄기가 장착되어 있습니다.

따라서 추출할 음료를 두 배로 늘리거나 각기 다른 제품을 삽입할 수 있습니다. 버튼을 눌러 용기를 선택합니다.



A 용기 선택 버튼
B 선택한 용기 표시등

제어판에는 켜져 있는 아이콘으로 사용하는 용기가 표시됩니다.



 사전 설정 된 용기로 음료 추출을 하는 경우, 용기를 수동으로 선택하는 것은 유효하지 않습니다.

6.1.3.3 자동 스팀 봉 기능

(자동 스팀 봉만 있는 모델용)

자동 스팀 봉으로 스팀을 활성화하려면 그림에 표시된 버튼을 2초 동안 누릅니다.

스팀 추출은 사전 설정된 온도에 도달하면 자동으로 멈춥니다.

버튼을 다시 눌러 언제든지 스팀 추출을 중단할 수 있습니다.

Power steam



스팀 추출 말단부의 온도는 음료 설정 메뉴 19. 자동 스팀에서 설정할 수 있습니다. 대안으로, 가열하고자 하는 우유 또는 물에 스팀 봉을 담그고, 원하는 온도에 도달할 때까지 그림에 표시된 버튼을 누르고 있는 것을 통해 추출 말단부의 온도를 설정할 수 있습니다. 버튼에서 손을 놓을 때 도달하는 온도가 저장되어 다음 스팀 추출 과정에 적용됩니다.

자동 스팀 기능을 사용할 때 제어판에는 그림에 표시된 아이콘이 표시됩니다.

온도를 프로그래밍할 때 같은 아이콘이 깜박입니다.



7 공급 및 시작

7.1 커피 원두 공급

- 용기 커버를 분리합니다.
- 커피 원두를 투입구에 붓습니다.
- 용기에 커버를 다시 씹읍니다.

⚠ 분쇄기를 손상시킬 수 있으므로 커피에 이물질이 없는지 확인합니다.

이 가전 제품의 "DUO" 버전에는 2개의 원두 투입구가 장착되어 있어서 두 가지 종류의 커피를 동시에 만들 수 있습니다.

7.2 분쇄 커피로 다시 채우기

(Cappuccino USA 모델 제외)

⚠ 이 작업은 커피 머신을 켜 상태에서만 수행해야 합니다.

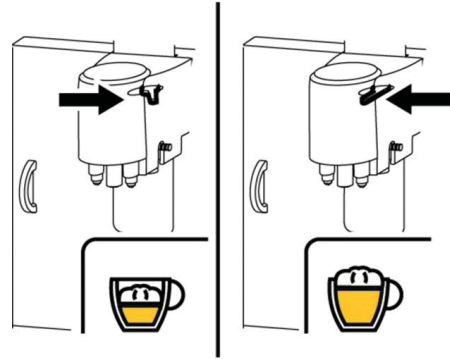
- "Ground Coffee" 버튼을 누릅니다.
- 분쇄 커피 도어를 열고 파우더를 7g이 넘지 않도록 붓습니다.
- 도어를 닫습니다.
- 추출할 음료를 선택합니다.

☞ 분쇄 커피의 용량으로 모든 음료를 추출할 수는 없습니다. 가능한 조합을 알아보려면 작동 및 사용 장에서 추출 표를 참조하십시오.

7.3 크레마 조절

음료에서 크레마의 양은 조절 레버의 조절에 따라 결정됩니다.

- 레버를 오른쪽으로 돌리면 더 많은 양의 크레마를 얻을 수 있습니다.
- 레버를 왼쪽으로 돌리면 더 적은 양의 크레마를 얻을 수 있습니다.

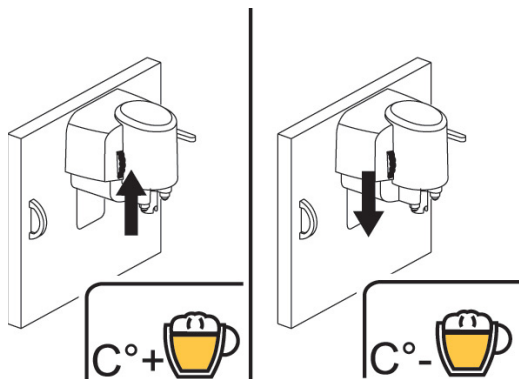


7.4 온도 조절

⚠ 카푸치네이토어에 사용되는 우유는 4°C 이하의 온도에서 냉장고에 보관해야 합니다. 사용하지 않는 경우 30분 이상 냉장고 밖에 두지 마십시오.

우유 온도는 조절 레버의 조절에 따라 결정됩니다.

- 레버를 위쪽으로 돌리면 온도가 올라갑니다.
- 레버를 아래쪽으로 돌리면 온도가 내려갑니다.



7.5 커피 분쇄 조절

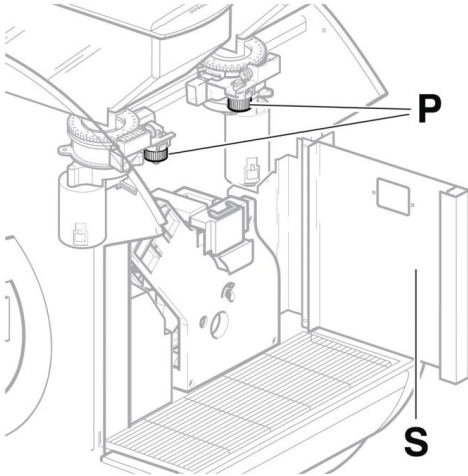
☞ 커피 블렌드와 상관없이 매우 곱게 분쇄(낮은 값의 노치)하면 밀도, 크레마의 양 및 음료 추출 시간이 증가합니다. 반대로 굵게 분쇄(높은 값의 노치)하면 밀도, 크레마의 양 및 추출 시간이 증가합니다.

⚠ 손잡이를 시계 반대 방향으로 제한선 방향으로 돌리면 안 됩니다. 이렇게 하면 분쇄기가 조여지고 결과적으로 기기가 막힐 수 있습니다.

⚠ 커피 블렌드에 이물질이 들어가면 분쇄기가 막히고 그 결과 기기도 막힙니다(제어판 표시: "분쇄기 오류"). 이 경우 공식 서비스 센터에 문의하십시오.

분쇄는 제조사에서 기본 값으로 사전 설정하지만, 다음 절차에 따라 변경할 수 있습니다.

- 도어를 열고 손잡이를 시계 반대 방향으로 돌려 곱게 분쇄로 설정하거나(노치를 낮은 값으로 이동) 시계 방향으로 돌려 곱게 분쇄로 설정합니다(노치를 높은 값으로 이동). 액세서리로 제공된 10mm의 렌치를 사용하여 조절을 수행합니다.



P 조절기 손잡이
S 도어

7.6 최초 가전 제품 작동 시작

- 탈착식 부품이 올바르게 끼워져 있고 도어가 닫혀있는지 확인합니다.
그렇지 않으면 기기가 켜진 후 제어판에 부품이 잘못 끼워져 있다고 표시됩니다.

- 가전 제품을 다시 채우고(위 지침 준수) 플러그를 전기 네트워크에 연결합니다("전기 네트워크에 연결" 절 참조).

- 전극 스위치를 "I"로 돌립니다.
- 전원 버튼을 눌러 기기를 켭니다.

"가열 중 대기" 메시지가 표시됩니다.
예열 단계가 완료되면 제어판에 "사용 가능"으로 표시됩니다.

- 추출구를 조절하면 사용하는 용기에 적절한 온도로 맞출 수 있습니다.
- 추출구 아래에 1개 또는 2개의 용기를 놓습니다.
- 선택한 음료에 따라 버튼을 누릅니다.



모든 버튼이 이전에 기본 값으로 프로그래밍되었더라도 추출된 음료가 원하는 대로 추출되었는지 확인합니다.



그렇지 않으면 추출 버튼을 다시 프로그래밍해야 합니다("추출 버튼 프로그래밍" 장 참조).

7.7 음료가 달는 부품 세척

가전 제품에서 음료가 달는 모든 부분을 세척합니다.

- 손을 깨끗이 씻습니다.
- 염소가 함유된 항균성 소독액을 약국에서 구매하여 준비한 후 소독액에 표시된 농도에 맞게 사용합니다.
- 본체에서 제품 용기를 모두 제거합니다.
- 용기 커버와 제품 활송 장치를 제거합니다. 이전에 준비한 용액에 해당 부품을 모두 담급니다.

7.8 본체 사용

음료 선택 모드는 "작동 및 사용" 장에 설명되어 있습니다.

8 프로그래밍 및 유지관리 메뉴

 이 장에는 본체의 프로그래밍 매개변수를 설정하고 변경하는 방법에 관한 지침이 포함되어 있습니다.

 따라서 이 지침을 잘 읽고 정확한 작업 순서를 이해한 후 작업을 수행해야 합니다.



또한, 하나 이상의 데이터를 프로그래밍할 수 있는 일부 기능도 있습니다(기본 값으로 이미 프로그래밍함).

8.1 프로그래밍 단계를 위한 버튼 설명

아래 설명된 버튼을 사용하여 본체 메뉴를 스크롤합니다.

 프로그래밍하는 동안 다음 버튼은 일반적으로 기기를 사용하는 동안 작동하는 기능이 아닌 다른 기능을 갖습니다.

버튼	설명	기능
1	Up	동일한 프로그래밍 단계에서 이전 옵션으로 다시 이동합니다. 변경할 데이터 값을 올립니다.
2	Down	동일한 프로그래밍 단계에서 다음 옵션으로 이동합니다. 변경할 데이터 값을 내립니다.
3	OK	메뉴 단계에서 다른 단계로 이동합니다. 데이터를 변경할 준비를 합니다. 데이터 또는 기능을 설정합니다.
4	메뉴/ESC	프로그래밍 메뉴로 들어갑니다. 변경을 확인하고 메뉴가 종료될 때까지 이전 메뉴 단계로 다시 이동합니다.

데이터 값을 조절하려면 다시 프로그래밍하십시오.

- 기능을 선택합니다.
 - "OK" 버튼을 눌러 해당 기능을 설정합니다.
- 변경할 값 아래로 커서를 이동합니다.
- "위" 또는 "아래" 버튼을 눌러 값을 변경합니다.
 - "OK" 또는 "Esc" 버튼을 눌러 수정된 데이터를 확인합니다.

8.2 프로그래밍 메뉴

프로그래밍 메뉴의 구조는 "프로그래밍 메뉴의 구조" 절에 설명되어 있습니다.

"프로그래밍 메뉴의 메시지 설명" 절에서는 프로그래밍 메뉴의 모든 항목을 설명합니다.

8.2.1 프로그래밍 메뉴 액세스



그림에 표시된 버튼을 눌러 프로그래밍 메뉴로 들어갑니다.

위 또는 아래 버튼을 눌러 번호를 선택하여 암호를 입력합니다.

OK를 눌러 확인하고 다음 상자로 이동합니다. ESC를 눌러 확인하고 종료합니다.

암호를 입력하면 메뉴를 종료한 후 5분 동안 활성화 상태를 유지합니다.

기기를 끈 후 메뉴로 들어가고자 하는 경우 암호를 다시 입력해야 합니다.

암호를 입력한 후 제어판에는 다음 옵션이 표시됩니다.

일반 설정
음료 설정
유지관리
기술
세척 메뉴
우유 프로그래밍
테스트 메뉴

"기술" 및 "테스트 메뉴" 메뉴는 접근할 수 없으며 유지관리 기술자만 접근할 수 있습니다.

8.2.2 프로그래밍 메뉴의 구조

일반 설정	
메뉴 항목	
1 언어	ITALIANO
	DEUTSCH
	ENGLISH
	FRANÇAIS
	ESPAGNOL
	PORTUGUES
	NEDERLANDS
	한국어
	Polski
2 컵 예열 표면 %	0....100%
3 시각	
3.1. 시간	
3.2. 날짜	
3.3. 형식	
4 커짐/꺼짐 시간	
4.1. 자동 작동 시작	
	비활성화
	활성화
4.2. 커짐 시간 1	
4.3. 꺼짐 시간 1	
4.4. 커짐 시간 2	
4.5. 꺼짐 시간 2	
4.6. 커짐 시간 3	
4.7. 꺼짐 시간 3	
4.8. 커짐 시간 4	
4.9. 꺼짐 시간 4	
5 제어판 조명 표시	
	20....100%
6 메시지	
6.1. 서비스 메시지	
6.2. 스케일 제거 메시지	
7 사용자 암호	
음료 설정	
메뉴 항목	
1 에스프레소 커피	
1.1. 분쇄기 설정	
	LOW
	Standard
	HIGH
1.2. 물량	
	27...2702
2 에스프레소 2잔	
2.1. 분쇄기 설정	
	LOW
	Standard
	HIGH
2.2. 물량	
	27...2702
3 coffee	
3.1. 분쇄기 설정	

	LOW
	Standard
	HIGH
3.2.	물량
	27...2702
4	커피 2잔
4.1.	분쇄기 설정
	LOW
	Standard
	HIGH
4.2.	물량
	27...2702
5	커피(큰잔)
5.1.	분쇄기 설정
	LOW
	Standard
	HIGH
5.2.	물량
	27...2702
6	저그 아메리카노
6.1.	분쇄기 설정
	LOW
	Standard
	HIGH
6.2.	물량
	27...2702
7	커피 & 우유
7.1.	분쇄기 설정
	LOW
	Standard
	HIGH
7.2.	물량
	27...2702
7.3.	우유량
	3...180
8	Latte Macchiato
8.1.	분쇄기 설정
	LOW
	Standard
	HIGH
8.2.	물량
	27...2702
8.3.	우유량
	3...180
9	카푸치노
9.1.	분쇄기 설정
	LOW
	Standard
	HIGH
9.2.	물량
	27...2702
9.3.	우유량
	3...180
10	Caffè Latte
10.1.	분쇄기 설정
	LOW
	Standard
	HIGH
10.2.	물량

	27...2702
10.3.	우유량
	3...180
11	뜨거운 우유
11.1.	우유량
	3...180
12	FLAT WHITE
12.1.	분쇄기 설정
	LOW
	Standard
	HIGH
12.2.	물량
	27...2702
12.3.	우유량
	3...180
13	HOT WATER
13.1.	물량
	24...2487
14	온도
14.1.	커피
	LOW
	Standard
	HIGH
14.2.	첫 번째 커피
	LOW
	Standard
	HIGH
15	Prebrewing
	OFF
	짧게
	길게
16	뜨거운 물 프로그래밍
	비활성화
	활성화
17	우유 버튼
	비활성화
	활성화
18	뜨거운 물 혼합
	비활성화
	활성화
19	파워 스팀
	20...100
유지관리	
메뉴 항목	
1	카푸치네이토어 행금
2	그림 행금
3	CLEAN BREWING UNIT
3.1.	세척 가능
	비활성화
	활성화
3.2.	세척 지연
	10...240
4	정수 필터
4.1.	알람 한계
4.2.	중지 한계
4.3.	실제 카운터
5	Counters
5.1.	총 커피
5.2.	총 물
기술	

세척 메뉴	
음식번호	메뉴 항목
1	카푸치네이토어 행굼
2	CLEAN BREWING UNIT
3	그룹 행굼
우유 프로그래밍	
테스트 메뉴	

8.2.3 프로그래밍 메뉴의 메시지 설명

일반 설정		
옵션 번호	표시	설명
1	언어	언어를 선택하려면 "언어" 메뉴에서 "OK"를 누릅니다.
	ITALIANO	
	DEUTSCH	
	ENGLISH	
	FRANÇAIS	
	ESPAGNOL	
	PORTUGUES	
	NEDERLANDS	
	한국어	
	Polski	
2	컵 예열 표면 %	(DUO 모델 제외) 이 기능을 사용하면 10 간격으로 0~100% 범위에서 조절하여 컵 예열 표면을 활성화할 수 있습니다.
	0....100%	
3	시각	이 기능을 사용하면 기기 시각과 일정을 설정할 수 있습니다.
3.1.	시간	
3.2.	날짜	
3.3.	형식	dd.mm.yyyy 또는 mm.dd.yyyy
4	켜짐/꺼짐 시간	이 기능을 사용하면 일주일에 걸쳐 기기를 자동으로 켜는 횟수와 끄는 회수를 프로그래밍할 수 있습니다.
4.1.	자동 작동 시작	이 기능은 자동 스위치 켜기를 활성화/비활성화합니다.
	비활성화	
	활성화	월화수목금토일 시간 분
4.2.	켜짐 시간 1	"켜짐/꺼짐 시간"을 확인하고 "아래"와 "위" 버튼을 선택하여 요일, 시간, 분으로 이동합니다.
4.3.	꺼짐 시간 1	커서가 요일로 이동하면 OK를 눌러 변경 모드로 들어갑니다.
4.4.	켜짐 시간 2	"아래" 또는 "위" 버튼을 눌러 변경할 요일을 선택합니다.
4.5.	꺼짐 시간 2	OK 버튼을 눌러 요일을 활성화(요일을 나타내는 글자에 밑줄)하거나 비활성화(글자에 밑줄 없음)합니다.
4.6.	켜짐 시간 3	요일 변경 모드를 확인하거나 중단하려면 "메뉴/ESC" 버튼을 누릅니다.
4.7.	꺼짐 시간 3	커서가 시간 또는 분으로 이동하면 OK를 눌러 변경 모드로 들어갑니다.
4.8.	켜짐 시간 4	"아래" 및 "위" 버튼을 눌러 값을 수정합니다.
4.9.	꺼짐 시간 4	요일 변경 모드를 확인하거나 중단하려면 "메뉴/ESC" 또는 "OK" 버튼을 누릅니다.
5	제어판 조명 표시	
	20....100%	이 기능을 사용하면 제어판 조명을 20~100%의 범위에서 조절할 수 있습니다.
6	메시지	이 기능을 사용하면 연락할 전화번호를 변경할 수 있습니다.
6.1.	서비스 메시지	메시지를 입력하려면 OK 버튼을 누릅니다. 숫자 또는 공간을 선택하려면 위 또는 아래 버튼을 누릅니다. OK를 눌러 확인하고 다음 상자로 이동합니다.
6.2.	스케일 제거 메시지	ESC를 눌러 확인하고 종료합니다.
7	사용자 암호	이 기능을 사용하면 사용자 암호가 변경됩니다. 사전 설정 암호는 0000입니다.
		코드 번호를 선택하려면 위 또는 아래 버튼을 누릅니다. OK를 눌러 확인하고 다음 상자로 이동합니다. ESC를 눌러 확인하고 종료합니다. 암호를 잊어버린 경우 공식 서비스 센터로 연락합니다.
음료 설정		

음선 번호	표시	설명
1	에스프레소 커피	추출 과정 중에 사용되었고 설치할 때 프로그래밍된 물과 분쇄 커피의 양은 각 음료에 맞게 변경할 수 있습니다. "줄임" 또는 "늘림"을 선택하여 용량을 1g씩 줄이거나 늘릴 수 있습니다. "표준"으로 설정하면 추출 과정에서 사용되는 양은 유지관리 기술자에 의해 프로그래밍된 양으로 설정됩니다.
1.1.	분쇄기 설정	
	LOW	
	Standard	
	HIGH	
1.2	물량	
	27...2702	
2	에스프레소 2잔	
2.1.	분쇄기 설정	
	LOW	
	Standard	
	HIGH	
2.2.	물량	
	27...2702	
3	coffee	
3.1.	분쇄기 설정	
	LOW	
	Standard	
	HIGH	
3.2.	물량	
	27...2702	
4	커피 2잔	커피와 우유가 첨가된 음료의 경우 추출 과정 중 사용할 우유의 양을 변경할 수 있습니다.
4.1.	분쇄기 설정	
	LOW	
	Standard	
	HIGH	
4.2.	물량	
	27...2702	
5	커피(큰잔)	
5.1.	분쇄기 설정	
	LOW	
	Standard	
	HIGH	
5.2.	물량	
	27...2702	
6	저그 아메리카노	
6.1.	분쇄기 설정	
	LOW	
	Standard	
	HIGH	
6.2.	물량	
	27...2702	
7	커피 & 우유	커피와 우유가 첨가된 음료의 경우 추출 과정 중 사용할 우유의 양을 변경할 수 있습니다.
7.1.	분쇄기 설정	
	LOW	
	Standard	
	HIGH	
7.2.	물량	
	27...2702	
7.3.	우유량	
	3...180	
8	Latte Macchiato	
8.1.	분쇄기 설정	

	LOW	
	Standard	
	HIGH	
8.2.	물량	
	27...2702	
8.3.	우유량	
	3...180	
9	카푸치노	
9.1.	분쇄기 설정	
	LOW	
	Standard	
	HIGH	
9.2.	물량	
	27...2702	
9.3.	우유량	
	3...180	
10	Caffè Latte	
10.1.	분쇄기 설정	
	LOW	
	Standard	
	HIGH	
10.2.	물량	
	27...2702	
10.3.	우유량	
	3...180	
11	뜨거운 우유	
11.1.	우유량	
	3...180	
12	FLAT WHITE	
12.1.	분쇄기 설정	
	LOW	
	Standard	
	HIGH	
12.2.	물량	
	27...2702	
12.3.	우유량	
	3...180	
13	HOT WATER	
13.1.	물량	
	24...2487	
14	온도	커피를 추출할 때마다 추출 중에 사용되고 설치 단계에서 프로그래밍된 물의 온도를 변경할 수 있습니다.
14.1.	커피	"줄임"을 선택하면 온도가 3°C씩 줄어듭니다.
	LOW	"늘림"을 선택하면 온도가 3°C씩 올라갑니다.
	Standard	"표준"을 선택하면 온도는 유지관리 기술자가 프로그래밍한 온도로 설정됩니다.
	HIGH	
14.2.	첫 번째 커피	참고
	LOW	"최초 커피" 온도는 처음으로 기기를 켜 후 추출하는 과정에서 사용됩니다.
	Standard	
	HIGH	
15	Prebrewing	이 기능을 사용하면 최초 추출 단계에서 일시 중단을 허용할 수 있습니다. 이렇게 하면 중단된 동안 받은 첫 번째 물로 "혼합"하게 되므로 커피의 질을 개선할 수 있습니다. 다음 버튼을 누르면:

	OFF	"꺼짐", 사전 추출 과정이 진행되지 않습니다.
	짧게	"짧게", 유지관리 기술자에 의해 프로그래밍된 "사전 추출"이 수행됩니다.
	길게	"길게", "사전 추출"이 1초씩 연장됩니다.
16	뜨거운 물 프로그래밍	이 기능을 사용하면 뜨거운 물 버튼의 기능을 변경할 수 있습니다.
	비활성화	"꺼짐", 버튼을 누르면 다시 버튼을 누를 때까지 뜨거운 물이 계속 추출됩니다.
	활성화	"켜짐", 버튼을 누르면 사전 설정된 양과 모드에 따라 뜨거운 물이 추출됩니다.
17	우유 버튼	이 기능을 사용하면 뜨거운 우유 버튼의 기능을 변경할 수 있습니다.
	비활성화	"꺼짐", 버튼을 누르면 다시 버튼을 누를 때까지 뜨거운 우유가 계속 추출됩니다.
	활성화	"켜짐", 버튼을 누르면 사전 설정된 양과 모드에 따라 뜨거운 우유가 추출됩니다.
18	뜨거운 물 혼합	다른 종류의 음료가 추출되는 동안 기기는 설정 프로그래밍에 따라 뜨거운 물의 특정 양을 추가합니다. 다음 버튼을 누르면:
	비활성화	"꺼짐", 음료에 뜨거운 물이 추가되지 않습니다.
	활성화	"켜짐", 혼합이 수행됩니다. 참고 이 기능을 사용하지 않으면 프로그래밍된 값이 변경되지 않으며 기능이 다시 활성화되면 다시 사용할 수 있습니다.
19	파워 스팀	스팀 추출 종료 온도를 설정할 수 있습니다.
	20...100	
유지관리		
옵션 번호	표시	설명
1.	카푸치네이토어 행금	이 기능을 사용하면 카푸치네이토어에 침전물이 쌓이는 것을 방지할 수 있도록 일정량의 스팀을 추출할 수 있습니다.
2.	그룹 행금	이 기능을 사용하면 특수 정제를 사용하여 추출 그룹을 세척할 수 있습니다.

	지침을 따르십시오.	정제에 대한 자세한 정보를 확인하려면 공식 서비스 센터로 연락합니다. 절차: 과정은 "그룹 행굼"에서 시작합니다. "입력" 버튼을 누릅니다. 제어판에 "그룹에 정제 넣기"가 표시됩니다. 추출 그룹을 분리합니다. 제어판에 "추출 그룹 삽입"이 표시됩니다. 정제를 추출 그룹에 넣은 후 추출 그룹을 다시 제자리에 설치합니다. 제어판에 "서비스 도어 닫기"가 표시됩니다. 도어를 닫습니다. 제어판에 "행굼"이 표시됩니다. 기기에서 세척 과정이 시작됩니다. 과정이 완료되면 제어판에 "추출기 분리 후 물로 세척하세요"가 표시됩니다. 추출 그룹을 분리합니다. 제어판에 "추출 그룹 삽입"이 표시됩니다. 흐르는 물에 그룹을 세척합니다. 추출 그룹을 제자리에 다시 넣습니다. 제어판에 "서비스 도어 닫기"가 표시됩니다. 도어를 닫습니다. 제어판에 "행굼 완료됨 OK 누르기"가 표시됩니다. "OK" 버튼을 눌러 메뉴를 종료하면 기기를 사용할 수 있습니다.
3.	CLEAN BREWING UNIT	이 기능을 사용하면 뜨거운 물을 소량 추출할 수 있으므로(약 5cc) 커피 추출구에 침전물이 쌓이는 것을 막을 수 있습니다. 마지막 추출 후 프로그래밍한 시간(20-240분)이 흐른 후 세척 과정이 자동으로 수행됩니다. 다음 버튼을 누르면: "비활성화": 기기에서 세척 과정을 수행하지 않습니다. "활성화": 기기에서 세척 과정을 수행합니다.
3.1.	세척 가능	
	비활성화	"비활성화": 기기에서 세척 과정을 수행하지 않습니다.
	활성화	"활성화": 기기에서 세척 과정을 수행합니다.
3.2.	세척 지연	마지막 추출에서 추출구 세척까지의 지연 시간을 설정합니다.
	10...240	
4.	정수 필터	"스케일 제거" 경고는 스케일 제거 장치(수지 유연제 또는 기타)의 유지관리를 위한 것입니다. 스케일 제거 장치 수리를 담당하는 설치자 또는 회사는 시스템 재생을
4.1.	알람 한계	수행하는 데 필요한 양의 물을 프로그래밍할 수 있습니다. 경고! 이온 수지 시스템이 사용되는 경우 사용된 수지가 처리된 물을 마실 수 없게 만들 수 있으므로
4.2.	중지 한계	적절한 유지관리를 수행하는 것이 매우 중요합니다. "스케일 제거" 경고는 기기에서 스케일 제거가 필요하다고 표시되는 경우와 기기가 정확하게 막힌 경우에 표시됩니다. 마지막 경우에는 "스케일 제거 메시지"와 함께 "스케일 제거" 경고가 표시됩니다.
4.3.	실제 카운터	
5.	Counters	이 두 기능은 각각 커피 추출 전 과정과 뜨거운 물 추출 전 과정을 나타냅니다.
5.1.	총 커피	뜨거운 물 양 자동 설정을 사용하지 않으면("뜨거운 물 프로그래밍" 기능 참조) 솔레노이드 밸브가 활성화되는 주기가 계산됩니다.
5.2.	총 물	참고: 두 기능은 단순 참조용이며 재설정할 수 없습니다.

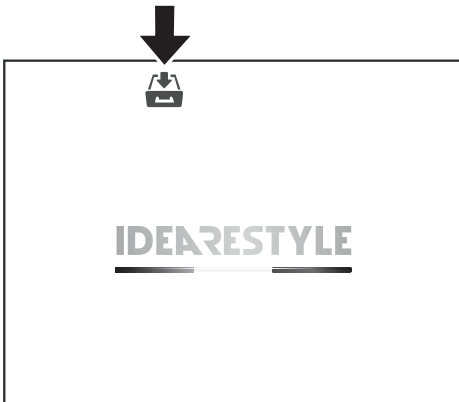
기술 세척 메뉴		
옵션 번호	표시	설명
1.	카푸치네이토어 행금	이 기능을 사용하면 카푸치네이토어에 침전물이 쌓이는 것을 방지할 수 있도록 일정량의 스팀을 추출할 수 있습니다.
2.	CLEAN BREWING UNIT	이 기능을 사용하면 뜨거운 물을 소량 추출할 수 있으므로(약 5cc) 커피 추출구에 침전물이 쌓이는 것을 막을 수 있습니다.
3.	그룹 행금	이 기능을 사용하면 특수 정제를 사용하여 추출 그룹을 세척할 수 있습니다.
	지침을 따르십시오.	정제에 대한 자세한 정보를 확인하려면 공식 서비스 센터로 연락합니다. 절차: 과정은 "그룹 행금"에서 시작합니다. "입력" 버튼을 누릅니다. 제어판에 "그룹에 정제 넣기"가 표시됩니다. 추출 그룹을 분리합니다. 제어판에 "추출 그룹 삽입"이 표시됩니다. 정제를 추출 그룹에 넣은 후 추출 그룹을 다시 제자리에 설치합니다. 제어판에 "서비스 도어 닫기"가 표시됩니다. 도어를 닫습니다. 제어판에 "행금"이 표시됩니다. 기기에서 세척 과정이 시작됩니다. 과정이 완료되면 제어판에 "추출기 분리 후 물로 세척하세요"가 표시됩니다. 추출 그룹을 분리합니다. 제어판에 "추출 그룹 삽입"이 표시됩니다. 흐르는 물에 그룹을 세척합니다. 추출 그룹을 제자리에 다시 넣습니다. 제어판에 "서비스 도어 닫기"가 표시됩니다. 도어를 닫습니다. 제어판에 "행금 완료됨 OK 누르기"가 표시됩니다. "OK" 버튼을 눌러 메뉴를 종료하면 기기를 사용할 수 있습니다.
우유 프로그래밍		
옵션 번호	표시	설명
1.	우유 프로그래밍	이 기능을 사용하면 오랫동안 음료 버튼을 눌러 우유의 양을 저장할 수 있습니다. ("우유 프로그래밍" 절 참조)
테스트 메뉴		

8.2.4 우유 프로그래밍

"우유 프로그래밍"은 직접 제어할 수 있으며 선택한 음료에 대한 우유의 양을 프로그래밍하고 저장할 수 있습니다.

"우유 프로그래밍"을 선택합니다.	제어판에는 프로그래밍 아이콘이 표시됩니다.(1)
프로그래밍할 음료에 따라 버튼을 길게 누릅니다.	기기에서는 우유만 추출되기 시작합니다.
우유가 원하는 만큼 나왔을 때 선택한 음료에 대한 버튼에서 손을 뗍니다.	커피 머신에서 우유 추출이 중단됩니다.
프로그래밍이 완료되었습니다.	다음에 선택한 음료를 추출할 때 프로그래밍된 우유의 양이 추출됩니다.

(1) 우유 프로그래밍 중에는 그림에 나타난 아이콘이 표시됩니다.



9 작동 및 사용

 기기를 사용하기 전에 이 사용 설명서를 잘 읽고 기기에 대해 충분히 파악하도록 합니다.

 어린이는 이 기기로 장난해서는 안 됩니다. 어린이는 보호자의 감독 없이 세척 및 유지관리 작업을 수행할 수 없습니다.

 일정 시간 기기를 사용하지 않은 경우 "최초 사용 - 장시간 미사용 이후 사용" 절을 다시 읽고 모듈을 다시 사용하는 것이 좋습니다.

 8세 이상의 어린이 또는 신체적, 정신적, 감각적 능력이 부족하거나 경험 또는 기술이 부족한 사람은 이 기기를 올바르게 사용하는 방법에 대해 감독 또는 지침을 받고 있거나 수반되는 위험을 인지하는 경우에 이 커피 머신을 사용할 수 있습니다.

9.1 기기 상태

전원 공급 장치와 관련하여 기기의 상태는 다음과 같습니다.

꺼져 있고 전기적으로 절연됨

- 전원 버튼과 전극 스위치가 "0"로 설정되어 있습니다(또는 플러그 연결이 차단됨).
- 프로그래밍된 데이터 저장에 대한 메모리만 활성화되어 있습니다.

켜짐

- 전원 버튼과 전극 스위치가 "I"로 설정되어 있습니다(또는 플러그 연결이 차단됨).
- 모든 기능이 활성화되어 있고 제어판이 켜져 있습니다.

대기 모드에서(기기가 꺼져 있지만 전기적으로 절연되지 않음)

- 전원 버튼이 "I"으로 설정되어 있습니다.
- 다음 기능이 활성화되어 있습니다. "작동 작동 시작", "동결 방지"(선택된 경우), "시각", 프로그래밍 데이터 저장에 대한 제어판 및 메모리

- 제어판 조명이 꺼져 있습니다.

9.2 수동 작동 시작

이 작동 시작 기능은 기기가 "꺼져 있고 전기적으로 절연된" 상태인 경우에 필요합니다.

"최초 가전 제품 작동 시작" 절에 설명된 절차에 따라 진행합니다.

9.3 프로그래밍된 자동 작동 시작

이 작동 시작 기능은 기기가 "대기" 모드이고 "자동 작동 시작" 기능이 활성화되어 있는 경우에 사용할 수 있습니다. 기기는 프로그래밍된 시간에 켜집니다.

9.4 대기 일시 작동 시작



커피 머신이 대기 모드이면 수동 컷짐을 사용합니다. 그림에 표시된 버튼을 3초 동안 누르면 가능합니다.

프로그래밍된 대기 시간 내에 있으면 마지막 작동으로부터 30분 후에 기기가 자동으로 "대기" 모드로 돌아갑니다.

9.5 음료 선택

음료를 선택하는 데 필요한 조건은 다음과 같습니다.

- 기기가 작동한 후 설정 온도에 도달했습니다. 그렇지 않으면, 제어판에 "가열" 메시지가 표시됩니다.
- 음료 추출을 방지하는 오류 조건이 없습니다. 그렇지 않으면, 제어판에 오류 메시지가 표시됩니다.
- 선택한 음료가 사용 중입니다. 그렇지 않으면, 키패드에는 음료 꺼짐 아이콘이 표시됩니다.

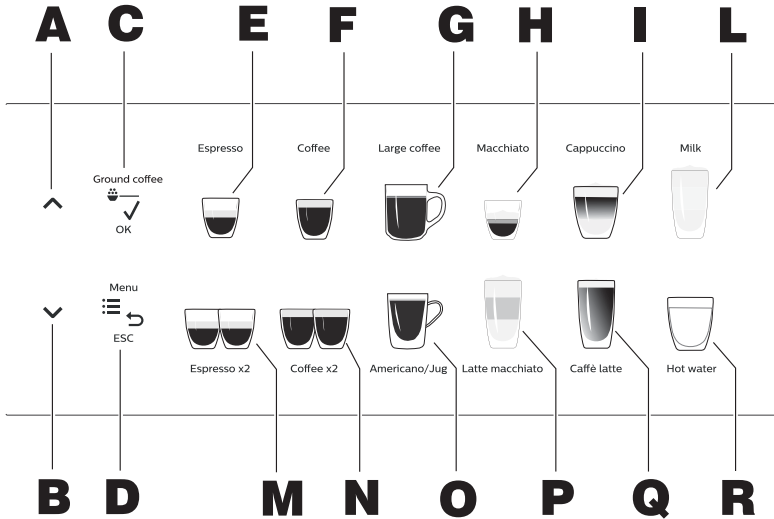


음료 추출 시:

- 제어판에 음료 추출 아이콘이 표시됩니다.

필요한 음료에 따라 해당하는 버튼을 누릅니다.

 **추출 버튼을 약 1초 동안 누릅니다.**



참고:

"눌림 = 길게" 및 "줄임 = 짧게" 정의는 각기 다른 두 추출 단계를 의미합니다.

(*) = "우유 프로그래밍" 장 참조

추출 표				
추출	버튼 순서	양	단계	설명
커피 갓 분쇄한 커피에서 얻은 추출	E	1	줄임	기기는 공장 표준 설정으로 배송됩니다.
	M	2	줄임	
	F	1	눌림	
	N	2	눌림	
분쇄 커피	C + E	1	줄임	이러한 종류의 추출은 분쇄 커피의 1회 분량에 대해서만 프로그래밍되며 즉시 적용됩니다.
분쇄 커피를 넣어서 얻은 추출	C + F	1	눌림	C 버튼을 누른 후 분쇄 커피 도어를 통해 커피 1회 분량을 넣습니다.
	C + G	1		분쇄 커피와 결합하여 사용할 수 있는 음료를 선택합니다.
	C + H	1		
	C + I	1		
	C + P	1		
	C + Q	1		
우유통에 담긴 커피	O(1~8회), OK	1~8		동일한 용기(최대 2.5리터)에서 최대 8회의 추출 과정을 프로그래밍할 수 있습니다. 이렇게 하려면 O 버튼을 여러 번 눌러야 합니다. 그런 후에 "OK" 버튼을 누릅니다. 프로그래밍된 양의 수가 표시됩니다. 2.5리터를 추출한 후 2분 기다린 다음 새 추출을 요청합니다.
몇 가지 커피 추출 과정으로 자동 추출				

추출 표			
대용량 커피/아이스 아메리카노 뜨거운 물(대용량 커피) 또는 차가운 물(아이스 아메리카노)이 첨가된 커피 음료	G	1	물과 커피의 양은 프로그래밍 메뉴에 설정되어 있습니다. 그러나, 차단하려는 재료의 추출 과정 중 G키를 눌러 취향에 맞도록 물과 커피의 추출을 모두 고정하거나 혹은 하나씩 고정할 수 있습니다.
소량의 우유 첨가 커피 분쇄 커피와 소량의 우유에서 얻은 추출	(*), H	(*)	이 음료는 갓 분쇄된 커피와 소량의 뜨거운 우유로 구성됩니다.
Latte Macchiato 뜨거운 우유와 소량의 분쇄 커피에서 얻은 추출	(*), P	(*)	이 음료는 뜨거운 우유와 갓 분쇄한 커피로 구성됩니다.
카푸치노 뜨거운 우유와 분쇄 커피 1회 분량에서 얻은 추출	(*), I	(*)	이 음료는 갓 분쇄된 커피와 소량의 뜨거운 우유로 구성됩니다.
Caffè Latte 분쇄 커피와 약간의 우유에서 얻은 추출	(*), Q	(*)	이 음료는 갓 분쇄된 커피와 소량의 뜨거운 우유로 구성됩니다.
Hot Milk 우유에서 얻은 추출	(*), L	(*)	
Hot Water (커피 설정 제외) 물을 사용하여 얻은 추출	R(1~8회), OK	1÷8	동일한 용기(최대 1리터)에서 최대 8회의 추출 과정을 프로그래밍할 수 있습니다. 이렇게 하려면 R 버튼을 여러 번 눌러야 합니다. 그런 후에 "OK" 버튼을 누릅니다. 프로그래밍된 양의 수가 표시됩니다.

 모든 버튼이 이전에 기본 값으로 프로그래밍되었더라도 추출된 음료가 원하는 대로 추출되었는지 확인합니다.

 그렇지 않으면 추출 버튼을 다시 프로그래밍해야 합니다("추출 버튼 프로그래밍" 장 참조).

 추출 단계(예: 고장 또는 제품 부족) 중에 비정상적인 상태가 발생하면 막힘의 원인을 나타내는 메시지가 표시됩니다.

 특수 메시지와 기호는 "문제 해결" 장에 설명되어 있습니다.

9.6 스팀

(커피 설정 제외)

- 가열할 음료에 스팀 봉을 삽입합니다.
- 스팀 추출 선택기를 시계 반대 방향으로 돌립니다. 필요한 온도까지 예열이 되면 손잡이를 닫습니다(시계 방향).

 항상 사용하고 나면 이전에 가열된 음료의 잔류물이 묻어 있으므로 깨끗하고 축축한 깨끗한 천/스펀지로 스팀 봉을 닦습니다.

(*) 추출 과정 전에 우유 용기 내부에 흡입 튜브를 넣습니다.

(**) 크레마의 양을 조절합니다("크레마 조절" 절 참조).

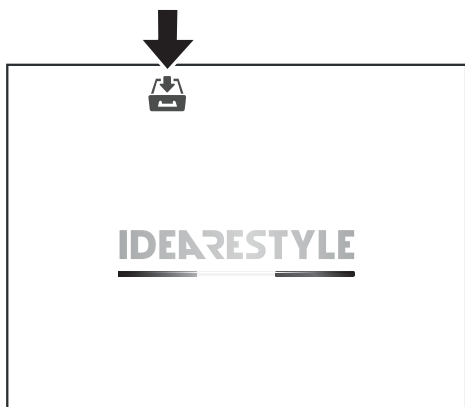
9.7 추출 버튼 프로그래밍

해당 버튼과 관련된 음료의 양은 키패드를 통해 바로 프로그래밍할 수 있습니다.

버튼을 프로그래밍하거나 다시 프로그래밍하려면 아래 지침을 따르십시오.

커피의 양:

- 기기를 켜고 사용할 수 있도록 설정합니다.
- 특정 추출구 아래에 용기를 놓습니다.
- 프로그래밍할 커피 음료에 따라 버튼을 길게 누릅니다.
- 제어판에는 그림에 표시된 대로 프로그래밍 아이콘이 표시됩니다.



- 추출된 양을 저장하려면 버튼에서 손을 뗍니다.

우유량:

"우유 프로그래밍" 옵션은 프로그래밍 메뉴에서 제어할 수 있습니다.

8장 8.2.6절을 참조하십시오.

9.8 제어판 메시지



표시될 수 있는 알람 목록(이전에 설명한 것 이외에)과 관련된 기기 상태가 아래에 나와 있습니다.

대기

기기가 꺼지고(전원 버튼이 "I"로 설정됨) 자동 꺼짐/꺼짐 기능이 활성화됩니다("프로그래밍 메뉴의 메시지 설명" 절 참조).

통로 로드

음료 추출 과정 중 기기에서 보일러에 물이 없다고 감지되면 이 메시지가 표시됩니다.

용수 망에 실제 물이 있는지 확인한 후 물이 붓고 커피 추출구에서 규칙적으로 나올 때까지 "뜨거운 물"/"위" 버튼(커피 버전에서)을 누릅니다. 커피 버전의 경우 커피 추출구에서만 물이 나옵니다.

찌꺼기통 비우기

커피 찌꺼기통이 거의 가득 차 있을 때 표시됩니다(기기가 프로그래밍된 추출 과정을 수행함).

더 많은 추출 과정을 수행할 수 있습니다.

서비스 불능 - 찌꺼기통 비우기

커피 찌꺼기통이 완전히 가득 차 있습니다(기기가 추출 과정을 프로그래밍된 횟수만큼 수행함).

기기는 차단되고 찌꺼기통이 비워질 때까지 어떠한 추출 과정도 수행될 수 없습니다.

서비스 도어 닫기

도어가 올바르게 닫히지 않았습니다.

찌꺼기통 삽입

커피 찌꺼기통이 올바르게 삽입되어 있지 않습니다.

추출 그룹 삽입

추출 그룹이 올바르게 삽입되지 않았습니다.

추출 그룹 오류

추출 그룹이 올바르게 작동하지 않습니다. 기기를 끄고 공식 서비스 센터에 문의합니다.

펌프 오류 1-2 또는 3-4

펌프 중 하나에 결함이 있습니다. 기기는 계속 작동하지만, 공식 서비스 센터에 문의해야 합니다.

센서 오류 1 2

온도 센서에 결함이 있으면 표시됩니다. 기기를 끄고 공식 서비스 센터에 문의합니다.

온도 오류

보일러 가열 요소 중 하나에 결함이 있을 때 표시됩니다. 기기를 끄고 공식 서비스 센터에 문의합니다.

필터 알람

프로그래밍된 추출 과정을 설정된 횟수만큼 수행한 후 기기는 이러한 간섭이 필요합니다. 연수기 유지관리 비용은 사용자가 부담하는 한편, 카트리지 교체 비용은 공식 서비스 센터에서 부담합니다.

간섭은 기기 작업 과정에 따라 설정되며 유지관리 기술자가 프로그래밍할 수 있습니다.

유지관리

이 메시지는 기기에서 유지관리가 필요할 때와 프로그래밍된 추출 과정이 정해진 횟수만큼 수행한 후에 표시됩니다. 기기를 끄고 공식 서비스 센터에 문의합니다.

유지관리 간섭은 기기 작동 주기에 따라 설정되며 유지관리 기술자가 프로그래밍할 수 있습니다.

9.9 커피 머신 끄기

프로그래밍된 자동 끄기

이 기능은 "자동 작동 시작" 기능이 활성화되어 있고 "켜짐/꺼짐 시간" 기능이 프로그래밍된 경우에 가능합니다.

기기는 프로그래밍된 시간에 "대기" 모드로 들어갑니다.

수동 끄기

이 기능은 "자동 작동 시작" 기능이 활성화되지 않은 경우에 필요합니다.

전원 버튼과 전극 스위치를 모두 "0"로 설정하거나 플러그를 뽑으면 이 기능을 수행할 수 있습니다.

10 세척 및 유지관리

- ⚠️ 유지관리 및/또는 세척 작업을 수행하기 전에 스위치를 "OFF" 위치로 설정하여 이 가전 제품을 끕니다. 소켓에서 플러그를 뽑아 전원 공급 장치에서 가전 제품을 분리하고 이 가전 제품이 식을 때까지 기다립니다.
- ⚠️ 결함이 있는 경우 가전 제품을 즉시 끄고 소켓에서 플러그를 뽑아 전원에서 기기를 분리하고 가까운 서비스 센터에 문의하십시오.

10.1 올바른 작동에 대한 일반 정보

- ⚠️ 탈착 불가능한 구성품 및 기기는 별다른 지시가 없으면 비마모성 스폰지 및 젖은 천과 찬물 또는 미지근한 물만 사용하여 세척해야 합니다.
- ⊖ 기기가 대기 모드일 때 어떤 세척 작업도 수행하지 마십시오.
- ⊖ 직접 물 분사기를 사용하지 마십시오.
- ⊖ 직접 물 분사기를 사용하지 마십시오.

- ⊖ 직접 물 분사기를 절대로 사용하지 마십시오. 기기를 사용하기 전에 축축한 천 또는 스폰지로 닦아 이 가전 제품을 청소합니다.

세척이 필요한 모든 부품은 쉽게 닦아낼 수 있으므로 별도의 도구가 필요하지 않습니다.

정기적 유지관리 및 세척을 통해 가전 제품이 오랫동안 문제없이 작동할 수 있고 기본적인 위생 표준을 준수할 수 있습니다.

"유지관리 일정"에 설명된 지침과 시간에 따라 유지관리 작업을 수행하면 기기는 올바르게 작동하게 됩니다.

카푸치네이토어(카푸치노 설정)를 1시간 이상 사용하지 않은 경우 다시 사용하기 전에 추출구 세척 과정을 수행합니다("카푸치네이토어 세척" 장 참조).

10.2 세척 및 비정기적 유지관리

 모든 부품은 따뜻한 물로만 세척되어야 하며 부품의 모양이나 성능이 변할 수 있는 세제 또는 용제를 사용하면 안 됩니다.

 모든 탈착형 부품은 식기세척기를 사용하여 세척할 수 없습니다.

 전자 부품을 젖은 천 및/또는 탈지 세제로 닦지 마십시오. 건식 압축 공기 분사 또는 정전기 방지 천을 사용하여 쌓인 먼지를 모두 제거합니다.

10.2.1 유지관리 일정

세척할 부품	유지관리	A	B	C	D
커피 추출구	"커피 추출구 세척" 절을 참조하십시오.	x	-	-	-
추출 그룹	"추출 그룹 세척" 절을 참조하십시오.	x	-	-	-
물받이와 받침대	"물받이와 받침대 세척" 절을 참조하십시오.	x	-	-	-
커피 찌꺼기통	"커피 찌꺼기통 세척" 절을 참조하십시오.	x	-	-	-
뜨거운 물 및 스팀 추출구	"스팀 및 뜨거운 물 봉 세척" 절을 참조하십시오.	x	-	-	-
카푸치네이토어	"카푸치네이토어 세척" 절을 참조하십시오.	x	-	-	-
컵 예열 표면	"컵 예열 표면 세척" 절을 참조하십시오.	-	x	-	-
원두 투입구	"용기 세척" 절을 참조하십시오.	-	x	-	-

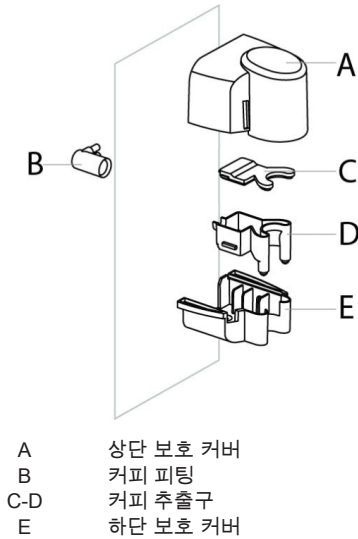
- A 매일
- B 주간
- C 공급될 때마다
- D 월 1회

10.2.2 커피 추출구 세척

10.2.2.1 수동 커피 추출구 세척

다음 부분이 제거될 수 있습니다.

- 추출구의 상단 보호 커버, 밖으로 당겨 분리
- 추출구의 하단 보호 커버, 하단 손잡이의 나사를 풀어 분리
- 커피 추출구, 밖으로 당김
- 커피 피팅, 약 90도 회전해서 분리



10.2.2.2 자동 커피 추출구 세척

절차는 "프로그래밍 메뉴의 메시지 설명" 장, "추출구 행굼" 옵션에 설명되어 있습니다.

10.2.3 추출 그룹 세척

10.2.3.1 수동 추출 그룹 세척

 세척은 기기에 커피 원두가 없는 상태에서 수행해야 합니다.

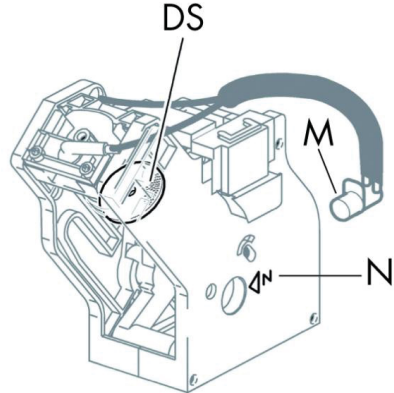
특수 정제를 사용하여 추출 그룹을 정기적으로 세척합니다.

- 적절한 핸들을 당기고 "PRESS"라고 표시된 버튼을 눌러서 추출 그룹을 제거합니다.

- 미지근한 물로 세척합니다.

세제를 사용하지 마십시오.

- 플라스틱 스폰으로 상단 화면을 섬세하게 긁어냅니다.



- | | |
|----|-------|
| DS | 상단 화면 |
| M | 핸들 |
| N | 중립 위치 |

10.2.3.2 추출 그룹 자동 세척

절차는 "프로그래밍 메뉴의 메시지 설명" 장, "그룹 행굼" 옵션에 설명되어 있습니다.

10.2.4 물받이와 받침대 세척

기지에서 물받이를 분리하고 흐르는 물에 세척하고 받침대를 특히 신경써서 세척합니다.

10.2.5 커피 찌꺼기통 세척

물받이를 분리하고 커피 찌꺼기통을 분리하여 흐르는 물에 세척합니다.

10.2.6 스팀 및 뜨거운 물 봉 세척

(커피 설정 제외)

부드러운 젖은 천으로 추출구를 세척합니다. 노즐이 막히면 추출구의 마지막 부분을 풀고 핀을 사용하여 노즐을 제거할 수 있습니다.

10.2.7 컵 예열 표면 세척

부드러운 젖은 천으로 컵 예열 표면을 세척합니다.

10.2.8 용기 세척

원두 투입구를 세척하려면 아래와 같은 단계를 따르면 됩니다.

- 원두 투입구 파티션을 닫습니다.
- 몇 잔의 커피를 시험 삼아 추출하여 커피 분쇄기에서 커피 원두를 제거합니다.
- 제공된 도구를 사용하여 용기에서 나사를 제거합니다.
- 용기를 들어 올리고 흡인기를 사용하여 원두 찌꺼기를 제거합니다.
- 용기 내부를 세척하고 잘 건조한 후 다시 조립합니다.

인스턴트 제품 용기를 세척하려면 아래와 같은 단계를 따르면 됩니다.

- 용기를 제거합니다.
- 용기 내부를 세척하고 잘 건조한 후 다시 조립합니다.

10.2.9 카푸치네이토어 세척

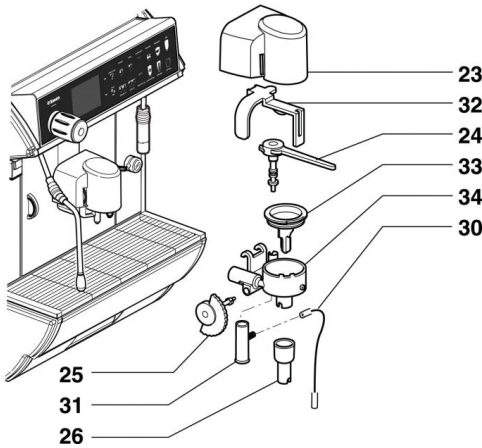
 기기가 "대기" 모드일 때 카푸치네이토어를 절대로 세척하지 않습니다.

 카푸치네이토어는 사용 후 항상 세척해야 침전물이 굳는 현상을 방지할 수 있습니다.

 탈착식 부품은 모두 흐르는 물에 세척하고 행귀야 합니다.

카푸치네이토어 그룹의 각 부분을 개별적으로 세척하려면 다음을 제거합니다.

- 맨 위 보호 커버, 밖으로 당겨서 분리
- 카푸치네이토어 제거, 밖으로 당겨서 분리
- 포크
- 크레마 조절 레버
- 온도 조절 레버
- 카푸치네이토어 본체 덮개
- 흡입 튜브를 카푸치네이토어 본체에 연결하는 피팅
- 우유 추출구
- 우유 흡입 호스



- 23 상단 보호 커버
- 24 크레마 조절 레버
- 25 온도 조절 레버
- 26 우유 추출구
- 29 카푸치네이토어
- 30 우유 흡입 호스
- 31 피팅
- 32 포크
- 33 카푸치네이토어 본체 덮개

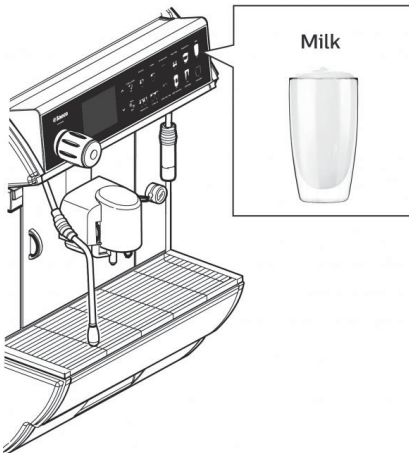
튜브 세척 과정

튜브 세척 과정을 수행하려면 다음 지침을 따르십시오.

- 우유 흡입 튜브를 물이 담긴 용기에 담급니다.

⚠️ 뜨거운 물은 사용하지 마십시오.

- 그림에 표시된 버튼을 누릅니다.



- 물이 추출될 때까지 기다립니다.

10.3 예정되지 않은 유지관리

예정되지 않은 유지관리에는 매일 수리 또는 부품 교체가 포함됩니다.

유지관리 기술자는 이 작업을 수행하도록 권한을 받은 유일한 사람입니다.

10.3.1 커피 분쇄기 막힘

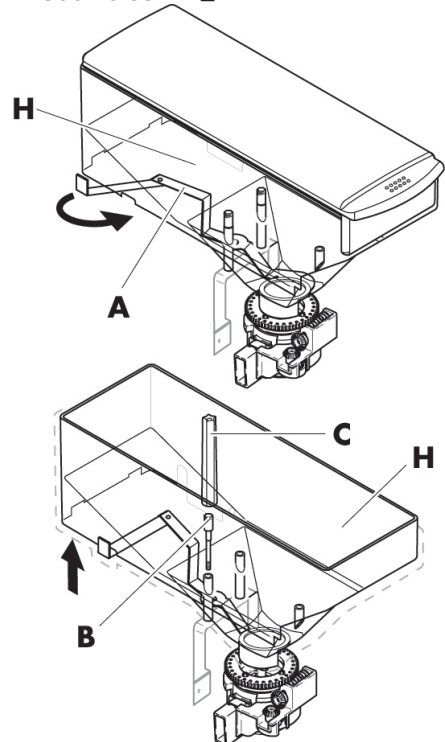
- 커피 원두 사이에 이물질이 들어가면 분쇄기가 막히고 그 결과 기기도 막힙니다. "분쇄기 오류" 메시지가 표시됩니다.

- 이 경우 커피 분쇄기를 열고 이물질을 제거합니다.

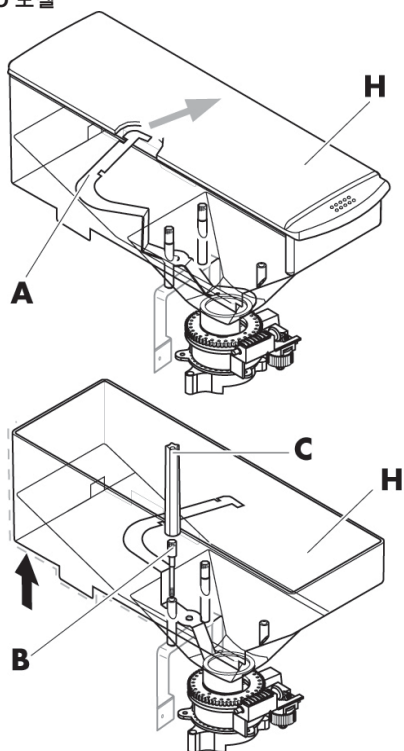
10.3.1.1 커피 분쇄기 조립/분해

- 원두 투입구 파티션을 닫습니다.
- 제공된 도구를 사용하여 용기에서 나사를 제거합니다. 기기에서 용기를 위로 당겨서 분리합니다.

LUXE 모델 / COFFEE 모델 / CAPPUCCINO 모델 / CAPPUCCINO USA 모델

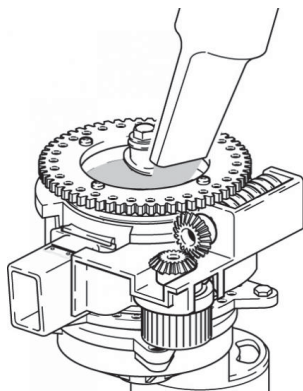


DUO 모델

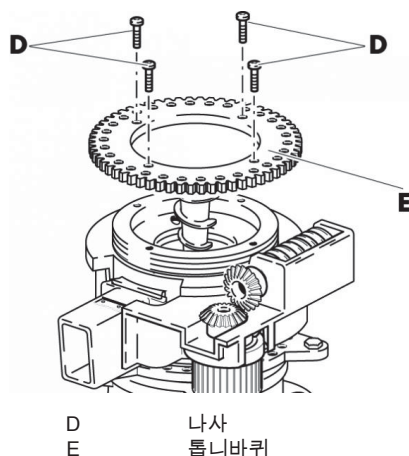


A 파티션
B 나사
C 제공된 도구
H 원두 투입구

- 진공 청소기로 커피 분쇄기에서 커피 원두를 제거합니다.



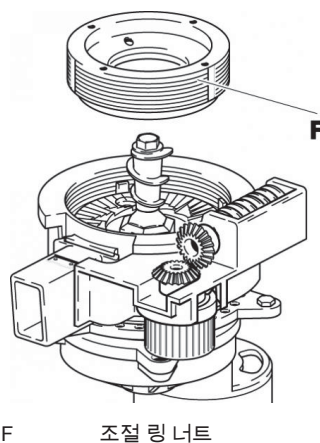
- 나사를 제거합니다.
- 톱니바퀴를 분리합니다.



D 나사
E 톱니바퀴

- 조절 링 너트를 풀어 제거하고 두 분쇄기 모두 진공 청소기와 브러시로 청소합니다.

 분쇄기 마모 상태를 점검합니다. 손상이 없으면 교체합니다.

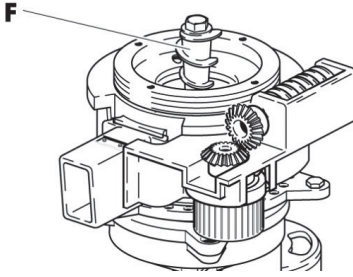


F 조절 링 너트

아래 지침에 따라 커피 분쇄기를 다시 조립합니다.

- 제한선까지 조절 링 너트를 조인 다음 반 바퀴 풉니다.

 이 반 바퀴를 돌려 링 너트를 풀어두면 분쇄기 막힘 및 손상을 방지할 수 있으므로 반드시 필요한 조치입니다.

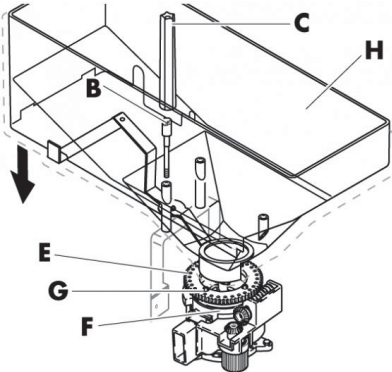


- 톱니바퀴를 다시 제자리에 설치하고 나사를 조여 고정합니다.
- 원두 투입구를 제자리에 다시 설치합니다.

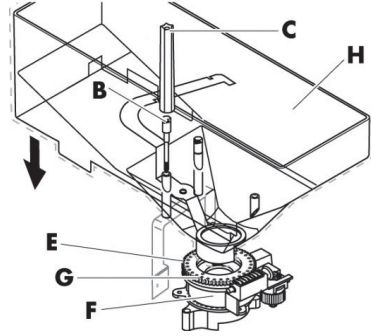
 개스킷이 올바르게 설치되었는지 확인합니다. 톱니바퀴와 링 너트를 올바르게 체결해야 합니다.

- 적절한 도구를 사용하여 나사를 조여 용기를 고정합니다.

LUXE 모델 / COFFEE 모델 / CAPPUCCINO 모델 / CAPPUCCINO USA 모델



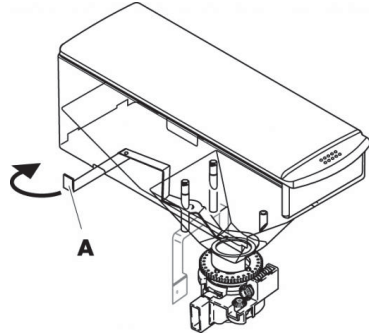
DUO 모델



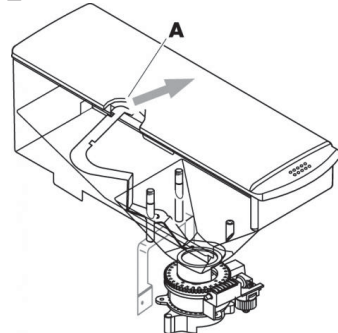
- 파티션을 엽니다.

 기기를 다시 시작하기 전에 분쇄를 다시 조절해야 합니다.

LUXE 모델 / COFFEE 모델 / CAPPUCCINO 모델 / CAPPUCCINO USA 모델



DUO 모델



A 파티션

11 문제 해결

발생 가능한 기기 결함 목록은 다음과 같습니다.

"참고 / 권장 간섭" 상자에 유지관리 기술자 아이콘이 있으면 유지관리 기술자만 수행해야 하는 작업이라는 뜻입니다.

결함	원인	참고 / 권장 간섭
기기가 켜지지 않습니다.	전압 없음	확인: 플러그가 연결되지 않은 경우 전극 스위치(있는 경우)가 켜져 있는 경우 전기 시스템 퓨즈 전기 연결 
제어판 표시: "커피 찌꺼기통 가득 참"	커피 찌꺼기통이 가득 찼습니다.	커피 찌꺼기통을 비우고 올바르게 다시 설치합니다.
분쇄기 오류	커피 분쇄기가 막혀 있습니다.	커피 분쇄기 청소("커피 분쇄기 막힘" 절 참조) 
커피 대신 물만 추출됩니다.	분쇄 커피를 선택하기 위해 버튼이 눌러져 있지만, 분쇄 커피가 해당 용기에 추가되지 않았습니다.	용기에 커피를 넣고 과정을 다시 시작합니다.
물이나 스팀이 추출되지 않습니다.	스팀/뜨거운 물 봉 구멍이 막혔습니다.	얇은 바늘로 내부를 청소합니다.
커피가 너무 빨리 흘러 나옵니다.	너무 굵게 분쇄됩니다.	더 굵게 분쇄를 설정합니다.
커피가 너무 천천히 흘러 나옵니다.	너무 곱게 분쇄됩니다.	더 곱게 분쇄를 설정합니다.
커피가 충분히 뜨겁지 않습니다.	컵이 예열되지 않았습니다. 기기가 아직 적정 온도에 도달하지 않았습니다.	컵 예열 표면에서 컵을 예열합니다. 기기가 적정 온도에 도달할 때까지 기다립니다.
커피에 충분한 크레마가 없습니다.	커피 블렌드가 부적절하거나 갓 로스팅한 커피가 아니거나 커피 파우더가 너무 곱게 또는 너무 곱게 분쇄되었습니다.	커피 블렌드를 변경하거나 분쇄 설정을 확인하십시오(분쇄인 경우).
커피 머신 예열 시간이 너무 오래 걸리거나 물의 양이 줄어 들었습니다.	커피 머신의 통로가 물때로 막혀 있습니다.	커피 머신의 스케일을 제거하십시오. 
추출 그룹이 나오지 않습니다.	추출 그룹이 잠금 위치에 있지 않습니다.	전원 버튼으로 커피 머신을 켜 후 다시 끕니다.
추출 그룹을 끼울 수 없습니다.	추출 그룹이 잠금 위치에 있지 않습니다.	잠금 위치에 도달할 때까지 그룹을 수동으로 회전하여 샤프트에 표시된 참조 표시를 화살표에 일치하게 합니다.
카푸치네이토어에서 우유가 추출되지 않습니다.	사용한 우유가 충분히 차갑지 않습니다(경고 참조). 용기에 우유가 없습니다.	온도 조절 레버를 아래로 내립니다. 용기에 우유를 채웁니다.

12 보관 - 폐기

12.1 위치 변경

기기를 놓는 위치를 바꿔야 하는 경우 다음 사항을 반드시 확인하십시오.

- 전원 공급 네트워크에서 본체가 분리되어 있습니다.
- "세척 및 유지관리" 장에 설명된 대로 본체를 평상시와 같이 세척합니다.
- 부품을 다시 원래대로 끼우고 도어를 닫습니다.
- "포장 해체 및 설치" 절에 설명된 지침에 따라 기기를 들어 정해진 위치에 놓습니다.

12.2 미사용 및 보관

오랫동안 본체를 보관해야 하거나 사용하지 않는 경우 "위치 변경" 절에 설명된 동일한 작업을 수행하십시오.

- 천으로 본체를 싸면 먼지와 습기로부터 본체를 보호할 수 있습니다.
- 본체가 적절한 곳에 설치되어 있는지 확인하고(온도는 1°C 미만이어야 함) 본체 위에 박스 또는 가전 제품을 올려두지 마십시오.

13 작동 수명 종료 폐기에 관한 지침



사용자가 알아야 할 정보

2005년 7월 25일자 Italian Legislative Decree 13항 151조 "전기 전자 장비의 특정 유해 물질 사용 및 폐기물 처리 제한과 관련한 규정 2002/95/EC, 2002/96/EC 및 2003/108/EC 이행"을 준수합니다.

커피 머신 또는 포장 상자에서 십자 표시된 폐기물 통 기호는 작동 수명이 끝난 해당 제품을 다른 폐기물과는 따로 폐기 처리해야 한다는 의미입니다.

작동 수명이 종료되면 제조사에서는 본체의 별도 수거를 준비하고 관리합니다. 따라서 작동 수명이 종료된 가전 제품을 적절하게 폐기하려면 사용자는 제조사에 문의하고 이 본체에 적용되는 별도 수거 관리 규칙에 따라야 합니다.

추후 재활용, 처리 및 환경친화적 폐기를 위해 이러한 제품을 분리해 수거하면 환경 및 건강 유해 가능성을 방지하며 기기 구성 물질을 재사용 및/또는 재활용하는데 도움이 됩니다.

제품을 불법으로 폐기 처리하면 현 규정에 명시된 처벌을 받게 됩니다.

