

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l.

Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY - Tel. +39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657 - www.astoria.com - info@astoria.com



2006/42/CE Machinery Directive

Drive 6000

AMR

ASR

ESPRESSO COFFEE MACHINE

Use and maintenance manual. Instructions for the user.

МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ ЭСПРЕССО
инструкции для пользователя

Astoria[®]
Think espresso

IMPORTANT: Read carefully before use - Store for future reference

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

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



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

Responsibility We are constantly striving to improve the accuracy of the information published in each Manual, but there may be some inaccuracies. We assume no responsibility for any errors or omissions, or for damages resulting from the use of this document.

Ответственность Компания-изготовитель постоянно стремится к повышению точности информации, представленной в каждом Руководстве по эксплуатации, однако не исключены некоторые неточности. Изготовитель не несет никакой ответственности за возможные ошибки или упущения, а также за ущерб, нанесенный в результате использования данного документа.

Each machine is accompanied by the **EC Declaration of Conformity** - see example below

К каждой кофемашине прилагается **Декларация о соответствии нормам ЕС** Ниже представлен пример данной Декларации

<p>(IT) DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE (FR) DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE (DE) EG - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG (RO) DECLARAȚIE DE CONFORMITATE CE</p>	<p>(ES) DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE (EN) EC DECLARATION OF CONFORMITY (PT) DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE</p>	
<p> CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. Via Condotti Bardini, 1 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY</p>		
<p>Tipo - Type - Typ - Tip : Macchina per caffè - Cafeteras Machines a cafe Coffee machines - Kaffeemaschinen Máquina de café - Aparat de preparat cafea</p>		
<p>Modello - Model - Modell - Modelo :</p>		
<p>N° di serie - Matricula - N° de serie Serial No - Seriennummer N° de série - Numar de fabrica :</p>		
<p>- al quale si riferisce questa dichiarazione è conforme ai requisiti previsti dalle seguenti DIRETTIVE e REGOLAMENTI e successive modifiche e integrazioni: - al que se refiere esta declaración es conforme con lo que disponen las siguientes DIRECTIVAS y REGLAMENTOS y siguientes modificaciones y correcciones: - auquel se réfère cette déclaration est conforme aux exigences essentielles de DIRECTIVES et REGLEMENTS et modifications et ajouts successifs: - to which this declaration refers, complies with the requirements set forth by the following DIRECTIVES and REGULATIONS and subsequent amendments: - auf welches sich diese Erklärung bezieht, gemäß den folgenden EG-Vorschriften gebaut ist VORSCHRIFTEN und REGELUNGEN sowie nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen: - referida nesta declaraçãõ, é conforme aos requisitos previstos pelas seguintes DIRECTIVAS e REGULAMENTOS e sucessivas modificações e integrações: - la care se refera aceasta declaratie, este conform cu prevederile DIRECTIVELOR si REGULAMENTE cu modificarile si completarile ulterioare:</p>		
<p>2006/42/CE</p>	<p>Diretiva machine - Directiva sobre las máquinas - Directive machines - Machinery Directive Maschinenrichtlinie - Directiva sobre máquinas - Directiva privind echipamentele tehnice</p>	
<p>2014/30/UE</p>	<p>Diretiva compatibilità elettromagnetica EMC - Directiva compatibilidad electromagnética EMC - Directive de compatibilité électromagnétique EMC Electromagnetic compatibility EMC Directive - Richtlinie elektromagnetische Verträglichkeit EMV Directiva sobre a compatibilidade electromagnética EMC - Directiva privind compatibilitatea electromagnetică EMC</p>	
<p>2014/35/UE</p>	<p>Diretiva bassa tensione - Directiva baja tensión - Directive de basse tension - Low voltage Directive Niederspannungsrichtlinie - Directiva sobre baixa tensão - Directiva privind joasa tensiune</p>	
<p>2012/19/UE</p>	<p>Diretiva RAEE - Directiva RAEE - Directive DEEE - WEEE Directive Directiva RAEE - Directiva DEEE (Deseurile de echipamente electrice si electronice)</p>	
<p>2011/65/UE</p>	<p>Diretiva RoHS - Directiva RoHS - Directive RoHS - RoHS Directive RoHS-Richtlinie - Directiva RoHS - Directiva privind interzicerea substantelor periculoase (RoHS)</p>	
<p>2009/142/CE</p>	<p>Diretiva apparecchi a gas - Directiva aparatos de gas - Directive pour les appareils au gaz - Gas appliances Directive Richtlinie für Gasverbrauchseinrichtungen - Directiva sobre aparelhos a gás - Directiva privind aparatele consumatoare de combustibili gazosi <i>(applicabile solo per i modelli con gas - aplicable solamente a los modelos con gas - applicable seulement aux modèles avec gaz - applicable for models with gas kit only nur fuer die Ausuehrungen mit Gas erforderlich - aplicável somente para os modelos com gás - aplicabila numai in cazul modelelor cu gaz)</i></p>	
<p>1935/2004</p>	<p>Regolamento sui materiali a contatto con i prodotti alimentari - Reglamentos sobre los materiales en contacto con los productos alimenticios Règlement sur les matériaux en contact avec les denrées alimentaires - Regulation on food contact materials Regelung für Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen - Regulamento sobre materiais em contacto com os produtos alimentares Regulamentul privind materialele care intră în contact cu produsele alimentare</p>	
<p>in conformità alle norme - en conformidad de las normas - en conformité avec les normes - in compliance with standards gemäß den Vorsch - em conformidade com as normas - in conformitate cu normele :</p>		
<p>EN 60335-1, EN 60335-2-75, EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3</p>		
<p>L'incarico di costituire e conservare il fascicolo tecnico è affidato alla CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. in Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA La responsabilidad de elaborar y conservar el expediente técnico corresponde a la CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA La tâche de constituer et de conserver le dossier technique est confiée à la CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIE The CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY is responsible for establishing and maintaining the technical file Die Aufgabe der Einrichtung und Aufrechterhaltung des technischen Unterlagen anvertraut ist, die CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. Via Condotti Bardini, 1-31058 SUSEGANA (TV) - ITALIEN A responsabilidade de criar e guardar o fascículo técnico é confiada à la CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA Sarcina constituirii si pastrarii dosarului tehnic este incredintata CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA</p>		
<p>La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni - La presente declaración pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa autorización del constructor, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado en el manual de uso y en las instrucciones - La présente déclaration sera considérée comme nulle et non avenue si l'appareil est modifié sans l'autorisation du fabricant ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel d'utilisation et d'installation - This declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in a way that does not comply with indications in the users' manual and the instructions - Die vorliegende Konformitätserklärung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät ohne ausdrückliche Genehmigung des Herstellers modifiziert werden sollte oder falls es nicht gemäß den im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten - A presente declaraçãõ deixa de ter validade no caso em que o aparelho seja modificado sem autorizaçãõ do construtor ou se instalado ou utilizado de maneira não conforme ao indicado no manual de uso e nas instruções - Această declarație își pierde valabilitatea dacă dispozitivul este modificat fără autorizarea expresă a producătorului sau dacă este instalat sau folosit în alt scop decât cel specificat în manualul și în instrucțiunile de utilizare.</p>		
<p>Data di emissione - Fecha de emisión Date d'émission - Date of Issue Ausstellungsdatum - Data de emișão Data emiterii</p>	<p>Susegana,</p>	<p>Managing Director Firma</p>

Each machine is accompanied by the **PED Declaration of Conformity** - see example below

К каждой кофемашине прилагается **Директива ЕС для оборудования, работающего под давлением** Ниже представлен пример данной Директивы

(IT) DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE
(FR) DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE
(DE) EG - KONFORMITÄT SERKLÄRUNG
(RO) DECLARATIE DE CONFORMITATE CE

(ES) DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE
(EN) EC DECLARATION OF CONFORMITY
(PT) DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE



CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l.
Via Condotti Bardini, 1
31058 SUSEGANA (TV) - ITALY

come costruttore di CALDAIE A VAPORE per macchine da caffè e VALVOLE DI SICUREZZA (che la proteggono) dichiara che il prodotto sotto descritto, è conforme ai requisiti previsti nella DIRETTIVA
declara que el producto abajo descrito, es conforme a los requisitos previstos en la DIRECTIVA
en qualité de fabricant de chaudières à vapeur pour machines à café et de soupapes de sécurité (qui protègent la chaudière) déclare que, le produit ci-dessous reporté, est conforme aux normes prévues par la DIRECTIVE
as manufacturer of boilers for espresso coffee machines and of security valves for their safety hereby declares that the item described here below is manufactured according to the norms laid down in DIRECTIVE
als Hersteller von Dampfkessel für Kaffeemaschinen und Sicherheitsventile, erklärt dass die unten genannten Produkte gemäss dem Erfordernis der EG-Vorschrift hergestellt sind
como fabricante de CALDEIRAS A VAPOR para máquinas de café e VÁLVULAS DE SEGURANÇA (que as protegem) declara que o produto descrito abaixo, é conforme com os requisitos previstos pela DIRECTIVA
in calitate de producator de cazane pentru MASINI DE PREPARAT CAFEA si de supape de siguranta, declara ca produsul cu descrierea de mai jos este fabricat conform normelor scrise in DIRECTIVE 2014/68/UE

CALDAIA - CALDERA - CHAUDIÈRE - BOILER - KESSEL - CALDEIRA - CAZANE

Modello - Modelo - Modelle - Model - Modelo - Modell

N° di serie - Matricula - N° de serie - Serial No
Seriennummer - N° de série - Seria

Lotto - Lote - Lot - Lote - Warenposten

VALVOLA - VALVULA - SOUPAPE - VALVE - VENTILE - VÁLVULA - SUPAPE

Modello - Modelo - Modelle - Model - Modelo - Modell

N° di serie - Matricula - N° de serie - Serial No
Seriennummer - N° de série - Seria

Anno di fabbricazione - Año de fabricación
Année de fabrication - Year of production
Baujahr - Ano de fabrico - An de fabricatie

Procedimento di valutazione di conformità Classifica: Categoria 1 Procedimento: Modulo A
Specifiche tecniche utilizzate: I.S.P.E.S.L. Raccolta M, S, VSR e PIVG (ex E) rev. 95

Procedimiento de valuacion de conformidad Clasificación: Categoría 1 Procedimiento: Modulo A
Specifiche tecniche utilizzate: I.S.P.E.S.L. Tomo M, S, VSR y PIVG (ex E) Rev. 95

Procédure d'évaluation de conformité Classification: Catégorie 1 Procédure: Module A
Spécifications technique appliquées: I.S.P.E.S.L. Tome M, S, VSR et PIVG (ex E) Rév. 95

Conformity evaluation procedure Classification: Category 1 Procedure: Form A
Technical specification applied: I.S.P.E.S.L. Tomes M, S, VSR and PIVG (ex E) rev. 95

Bewertungübereinstimmungsverfahren Wertung: Klasse 1 Verfahren: Modul A
Technische Angaben gemäss: I.S.P.E.S.L. Band M, S, VSR und PIVG (ex E) Rev. 95

Processo de avaliação da conformidade Classificação: Categoria 1 Procedimento: Módulo A
Características técnicas utilizadas: I.S.P.E.S.L. Fascículo M, S, VSR e PIVG (ex E) rev. 95

Procedura de evaluare a conformitatii Clasificare: Categorie 1 Procedura: Forma A
Specificatii tehnice aplicate: I.S.P.E.S.L. Culegere M, S, VSR si PIVG (ex E) Rev. 95

Susegana,

Managing Director

ESPRESSO COFFEE MACHINE

Use and maintenance manual. Instructions for the user.

English

ENGLISH

Table of contents

1. INTRODUCTION.....	6	9.4 Doses programming.....	30
1.1 Guidelines for reading the Manual.....	6	9.5 System managers.....	39
1.2 Storing the Manual.....	6	9.6 Machine configuration.....	40
1.3 Method for updating the Instruction Manual.....	6	9.7 Machine parameters.....	42
1.4 Recipients.....	7	9.8 System clock set-up.....	46
1.5 Glossary and Pictograms.....	7	9.9 Display regulation.....	47
1.6 Guarantee.....	7	9.10 Service.....	48
2. SAFETY PRECAUTIONS.....	8	9.11 Change password.....	53
2.1 Level of training and information required of the user.....	8	9.12 Group manual movements.....	54
2.2 Operation.....	8	9.13 Test actuators.....	55
2.3 Maintenance and cleaning.....	11	9.14 Boiler draining.....	58
2.4 PPE features.....	12	9.15 Alarm history.....	59
3. MACHINE IDENTIFICATION.....	13	9.16 Preset parameters.....	60
3.1 Make and model designation.....	13	9.17 USB / Trasponder manager using trasponder system.....	61
3.2 General description.....	13	9.18 USB/Trasponder manager using the usb key.....	63
3.3 Customer service.....	13	9.19 Cleaning process abort.....	67
3.4 Intended use.....	13	9.20 Machine warnings.....	67
3.5 Machine diagram.....	15	10. MAINTENANCE AND CLEANING.....	68
3.6 Push-button panel.....	16	10.1 Safety precautions.....	68
3.7 Data and CE marking.....	17	10.2 PPE features.....	68
3.8 Hot water and steam nozzle.....	18	10.3 General instructions.....	68
3.9 Cappuccino maker.....	18	11. SPARE PARTS.....	68
4. STORAGE.....	19	12. DISPLAY WARNINGS.....	69
5. INSTALLATION.....	19	13. DECOMMISSIONING.....	73
6. COMMISSIONING.....	19	14. DISMANTLING.....	73
7. OPERATION.....	19	15. DISPOSAL.....	73
7.1 Safety precautions.....	19	15.1 Information for disposal.....	73
7.2 Emissions.....	19	15.2 Environmental information.....	73
7.3 Turning the machine on and off.....	20	16. GLOSSARY.....	74
8. OPERATION.....	22	17. ALPHABETICAL INDEX OF TOPICS.....	74
8.1 Safety precautions.....	22		
8.2 Filling the COFFEE HOPPERS.....	22		
8.3 Release of DRINKS.....	22		
8.4 Emptying the GROUNDS BIN.....	22		
8.5 Dispensing DECAFFEINATED COFFEE.....	23		
8.6 Dispensing STEAM.....	23		
8.7 Dispensing HOT WATER.....	23		
9. MACHINE PROGRAMMING.....	24		
9.1 Access the main setting menus.....	24		
9.2 Programmable parameters with PASSWORD.....	25		
9.3 Info-Reset.....	27		

1. INTRODUCTION

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

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

This Manual will guide you in discovering the advantages of purchasing our product. You will find information on how to get the best out of your appliance, how to keep it running efficiently and what you should do should any problems occur.

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



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

The instructions, drawings and documentation contained in this Manual are technical and confidential. They are the sole property of the Manufacturer, and may not be fully or partially reproduced in any way.

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

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

1.1 Guidelines for reading the Manual

This Manual is divided into separate chapters. The chapter order is linked to the temporal logic of the life of the machine.

Terms, abbreviations and pictograms are used to facilitate the immediate understanding of the text.

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

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

ABBREVIATIONS

- Sect.** = Section
- Chap.** = Chapter
- Para.** = Paragraph
- P.** = Page
- Fig.** = Figure
- Tab.** = Table

UNITS OF MEASUREMENT

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

PICTOGRAMS

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

- Danger to the operator's safety;
- Injury, including serious injury of the machine users (in some cases even death);
- Loss of the guarantee;
- The Manufacturer waiving liability.



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



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



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



NOTE symbol used to provide important information about the topic.

1.2 Storing the Manual

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

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

The manual must be stored in an environment protected from moisture and heat, in close vicinity to the machine it refers to.

On the user's request, the manufacturer can provide additional copies of the machine's Instruction Manual.

1.3 Method for updating the Instruction Manual

The Manufacturer reserves the right to modify and make improvements to the machine without notifying the user or updating the Manual that the user has already received.

Moreover, when substantial changes have been made to the already installed machine involving the modification of one or more chapters of the Instruction Manual, it will be down to the manufacturer to send the users the chapters affected by the changes or a revision of the entire Manual.

It is the users' responsibility to replace the old document with the new revision.

The Manufacturer is responsible for the Italian content; any translations cannot be fully verified; therefore, in the event of inconsistency, users can refer to the Italian version or if necessary, contact the Manufacturer who will make the appropriate changes.



If the Manual should become illegible or otherwise hard to consult, the user is obliged to request a new copy from the Manufacturer before using the machine.

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

The instructions, drawings and documentation contained in this manual are confidential and the sole property of the Manufacturer, and may not be reproduced in any way, either in full, or in part without prior authorisation.

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

Should any incident occur as a result of incorrect use of these recommendations, the Manufacturer declines any liability.

1.4 Recipients

This Manual is addressed to the User of the machine, that is the person in charge of operating, maintaining and cleaning the machine indicated in this document.

QUALIFICATIONS OF THE MACHINE RECIPIENTS

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

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



The appliance must not be used by children, people with reduced physical, sensory or mental capacities, or people with no experience or knowledge of the appliance, unless they can be supervised or receive instructions on how to use the appliance from a person who is responsible for their safety.

1.5 Glossary and Pictograms

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

The abbreviations used are explained below, as well as the meaning of the pictograms used to indicate the operator's qualification and the machine status; they are used to quickly and uniquely provide the information needed to correctly use the machine in safe conditions.

1.5.1 GLOSSARY

User

The person or persons in charge of operating, maintaining and cleaning the machine indicated in this manual.





Manufacturer's Qualified Technician

A specialist, specially trained and qualified to connect, install and assemble the machine; use special equipment (hoists, forklifts, etc.); perform routine or unscheduled maintenance which would be particularly complicated or potentially dangerous if performed by the user and to pay special attention to the safety and hygiene aspects.



All other glossary entries are shown in Chap."16. GLOSSARY" on page 74.

1.5.2 PICTOGRAMS

PICTOGRAM	DESCRIPTION
	Electrical hazard
	High temperature risk
	The use of protective gloves is mandatory
	Reading the documentation is mandatory

1.6 Guarantee

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

2. SAFETY PRECAUTIONS

2.1 Level of training and information required of the user

All persons using the machine must be properly trained and informed of how the machine works and the residual risks present during its operation.

Users must be able to apply all the good practices in compliance with food hygiene principles.

2.2 Operation

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

These so-called residual risks are related to the machine parts that may pose a danger to the User, if used improperly, assessed incorrectly or deactivated, because the prescriptions contained in this Manual were circumvented.

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

The following residual risks present during the operation and use of the machine must be observed as they cannot be eliminated:



ELECTRICAL HAZARD

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

- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
- Do not use the appliance barefooted;
- Do not use extension leads in rooms where there are showers or baths;
- Do not pull on the power cord to disconnect the appliance;
- The appliance's power cord must not be replaced by the user. If the cord is damaged, turn the appliance off and only contact a Qualified Technician.
- Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc...);
- Do not access the inside of the machine;
- Do not spill liquids on the machine;
- Do not allow the appliance to be used by children or incompetent people.



HIGH TEMPERATURE RISK

Some parts of the machine can reach high temperatures:

- Avoid contact with the dispensing group, filter holder boiler, water spout, steam wand and autosteamer nozzle;
- Do not place your hands or other body parts near the steam, hot water or milk dispensing nozzle tips.



Children must be supervised, to make sure they do not play with the appliance.

Users are obliged to promptly inform the Manufacturer if they encounter any machine or accident prevention system defects and/or malfunctions, as well as any dangerous situations that they should be made aware of.

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



Have routine maintenance and checks of all safety devices performed periodically by the Qualified Technicians.



Any unauthorised tampering with any parts of the machine renders any guarantee null and void.

2.3 Maintenance and cleaning

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



ELECTRICAL HAZARD

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

- Do not carry out maintenance with the machine in operation;
- Do not immerse the machine in water;
- Do not spill liquids on the machine or use water jets when cleaning;
- Do not allow maintenance and cleaning operations to be carried out by children or incompetent people;
- Do not remove the guards and/or parts of the body;
- Do not access the inside of the machine;
- Do not perform maintenance and cleaning operations other than those described in this manual.



HIGH TEMPERATURE RISK

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

- avoid contact with the dispensing group, water spouts and steam wands;
- Do not place your hands or other body parts near the steam, hot water or milk dispensing nozzle tips.

2.4 PPE features

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

Gloves

To protect all the machine parts that come in contact with food (filter holders, filters, etc.).



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

All maintenance and cleaning operations not indicated in this document must only and exclusively be performed by one of the Manufacturer's Qualified Technicians.

All maintenance operations must be carried out when the power supply has been turned off, the water mains has been closed off, and the machine has completely cooled down.

If the malfunction cannot be resolved, turn the machine off and call out one of the Manufacturer's Qualified Technicians. Do not attempt any sort of repairs.

The appliance must be descaled by one of the Manufacturer's Qualified Technicians in order to ensure that its operation does not lead to the release of materials which are hazardous for food use.



Any unauthorised tampering with any parts of the machine renders any guarantee null and void.

3. MACHINE IDENTIFICATION

3.1 Make and model designation

The machine and model identifications are found on the machine's NAMEPLATE and in the EC DECLARATION OF CONFORMITY provided with the machine.

3.2 General description

The machine indicated in this Manual consists of mechanical, electrical, and electronic components which when used together, allow milk, coffee and water-based beverages to be made.

This product is manufactured in compliance with the EU Directives, Regulations and Standards indicated in the EC DECLARATION OF CONFORMITY provided with the machine.

This machine is designed and constructed to operate only after having been properly connected to a hydraulic and electrical network and placed where it is sheltered from atmospheric agents.

3.3 Customer service



3.4 Intended use

The espresso coffee machine has been designed to professionally prepare hot drinks such as tea, cappuccinos and weak, strong and espresso coffees, etc.

The appliance is not intended for domestic use, it is intended for professional purposes only.

The machine can be used in all the conditions laid down, contained or described in this document; any other conditions must be considered dangerous.

The machine must be installed in a place where its access is restricted to qualified personnel only who have received suitable training (coffee shops, restaurants, etc.).

PERMITTED USES

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



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

INTENDED USES

The machine has been designed exclusively for professional use.

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

CONTRAINDICATIONS OF USE

The machine must not be used:

- For uses other than those listed in para. 3.4 , or for uses that differ or are not mentioned in this Manual;
- With materials other than those listed in this Manual;
- With safety devices that have been disabled or are not working.

INCORRECT USE OF THE MACHINE

The type of application and performance that this machine has been designed for, imposes a number of operations and procedures that cannot be changed, unless previously agreed with the Manufacturer. All allowed practices are contained in this document, any op-

eration not listed and described in this document is to be considered not possible and therefore dangerous.

IMPROPER USE

The only permitted uses are described in the Manual, any other use is to be considered not possible and therefore dangerous.

GENERAL SAFETY

The user must be aware of the risk of accidents, the devices designed for safety, and the general rules on safety provided by EU directives and by the legislation of the country where the line is installed.

The user must know how all the machine's devices work.

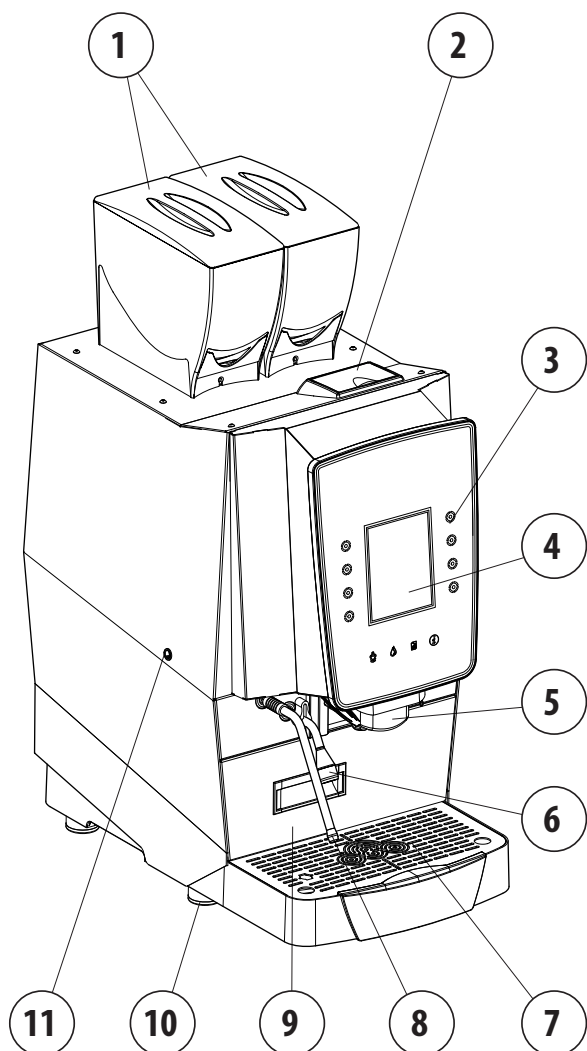
They must also have fully read this manual.

The maintenance work must be performed by qualified technicians after the machine has been specially prepared.

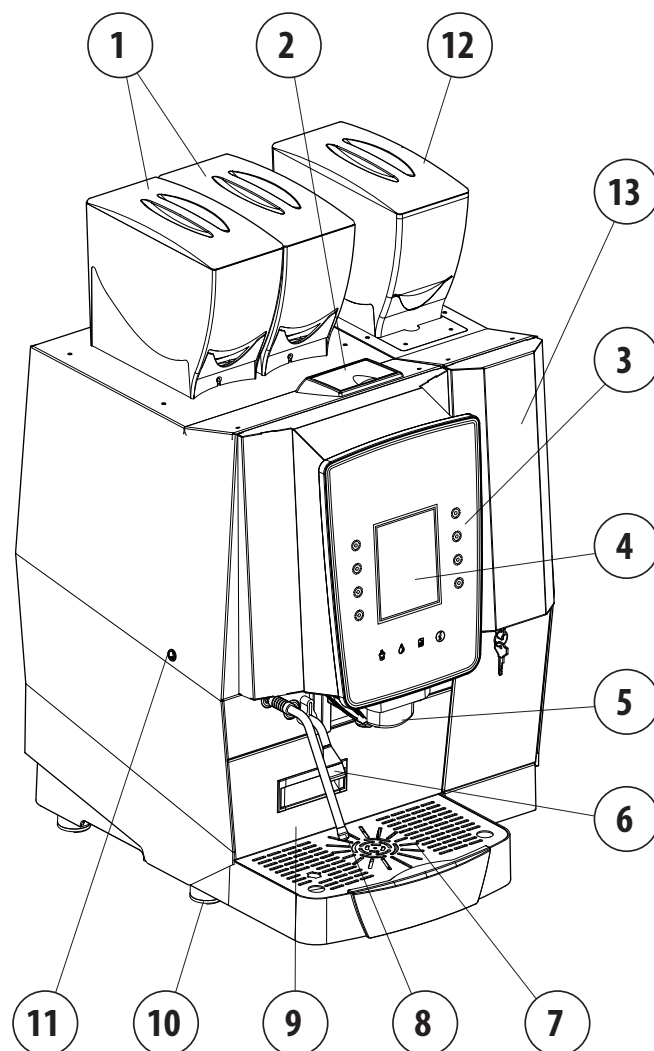
The tampering or unauthorised replacement of one or more machine components, the use of accessories which modify its use and the use of materials other than those recommended in this Manual, can cause accidents.

3.5 Machine diagram

STANDARD model



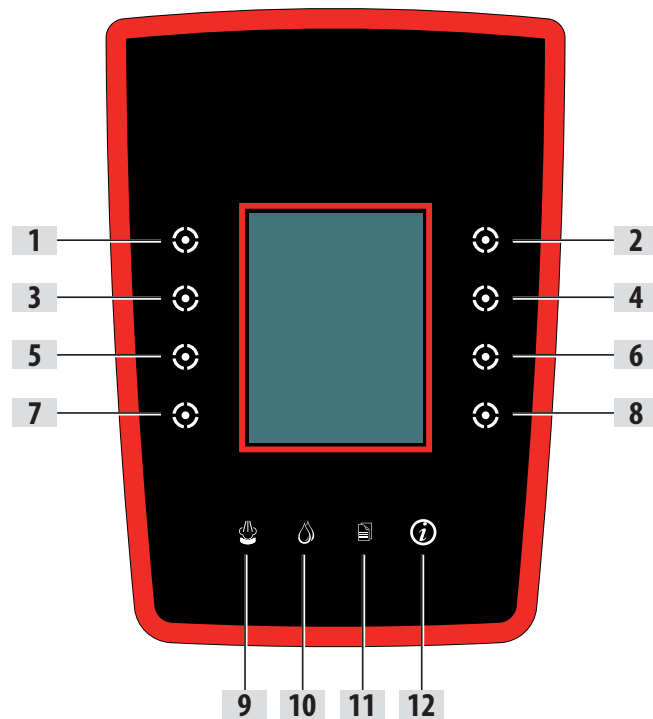
Model with HOT CHOCOLATE MAKER
(optional)



1. Coffee hoppers
2. Decaffeinated coffee door
3. Push-button panel
4. Display
5. Dispensing nozzle
6. Hot water nozzle
7. Cup holding grille
8. Steam wand
9. Coffee grounds drawer
10. Adjustable feet
11. Milk release hose
12. Cocoa powder hopper
13. Chocolate maker.

3.6 Push-button panel

KEY	BEVERAGE DELIVERY function	PROGRAMMING function
1	ESPRESSO <i>(example)</i>	EXIT
2	LUNGO <i>(example)</i>	INS
3	CAPPUCCINO <i>(example)</i>	OF THE
4	LATTE MACCHIATO <i>(example)</i>	SCROLL
5	CHOCO <i>(example)</i>	-
6	MOCHA <i>(example)</i>	+
7	ENTER
8	ON-OFF / ESC
9	STEAM	
10	HOT WATER	
11		INFO
12		SHIFT / CLEAN



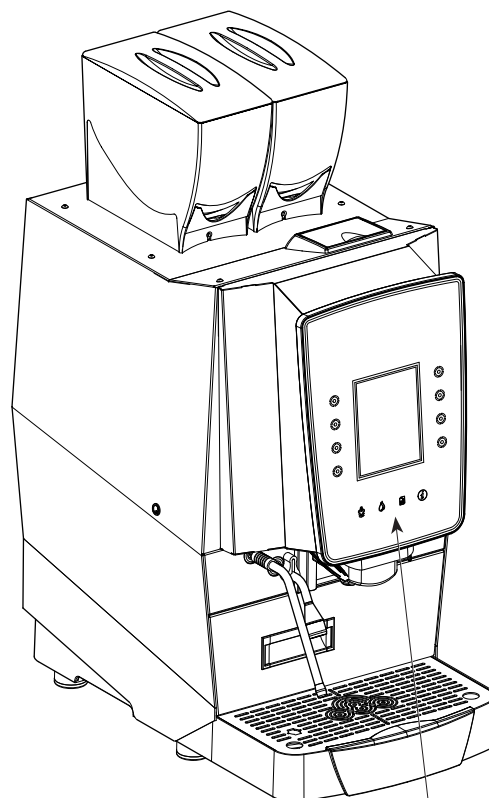
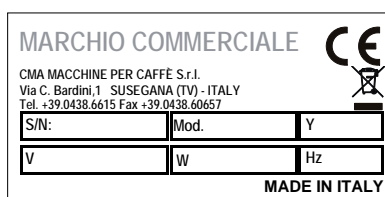
3.7 Data and CE marking

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

TECHNICAL DATA TABLE		
Voltage (V)	220-240 1N~	380-415 3N~
Coffee heating unit power (W)	1800	2500
Steam heating unit power (W)	2000	2800
Frequency (Hz)	50/60	
Coffee heating unit (l)	1	
Steam heating unit (l)	1.8	
Coffee hopper load capacity (gr)	1300	
Machine width (mm)	Standard	370
	With chocolate maker	515
Machine width (mm)	823	
Machine depth (mm)	570	
Net weight (kg)	Standard	64
	With chocolate maker	74.5
Gross weight (kg)	Standard	76.5
	With chocolate maker	87
Maximum amount of drinks dispensed per minute	4 Espressos 2 Long coffees 2 Long cappuccinos 2 Long chocolates 2 cups of tea	
Hot water amount supplied per hour (l)	30	
Working environment temperature	5 - 40°C 95° U.R. MAX	
Sound pressure level	< 70 dB	

According to Directive 2006/42/EC, the machine is marked with the CE marking, meaning that the manufacturer declares, under its own responsibility, that the machine is safe for people and property.

The CE nameplate which provides the identification data is affixed to the base of the frame, under the drain tray. Below is an example of a nameplate:



The CE label is affixed inside the front door

If ever contacting the Manufacturer, always make note of the following information:

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

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



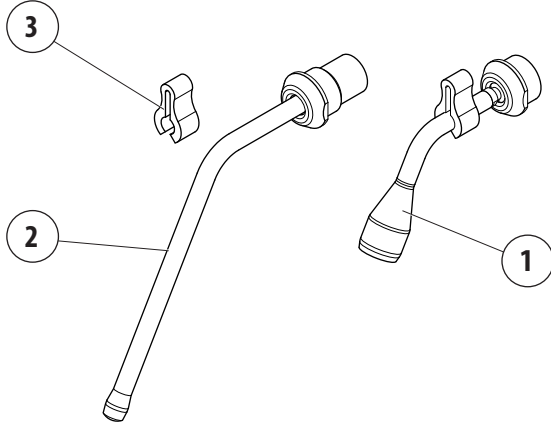
It is forbidden to remove or damage the nameplate. If this occurs, replace it as a matter of urgency, dealing exclusively through the Manufacturer.

3.8 Hot water and steam nozzle

The hot water nozzle (1) is connected to a suction pipe located in the steam heating unit.

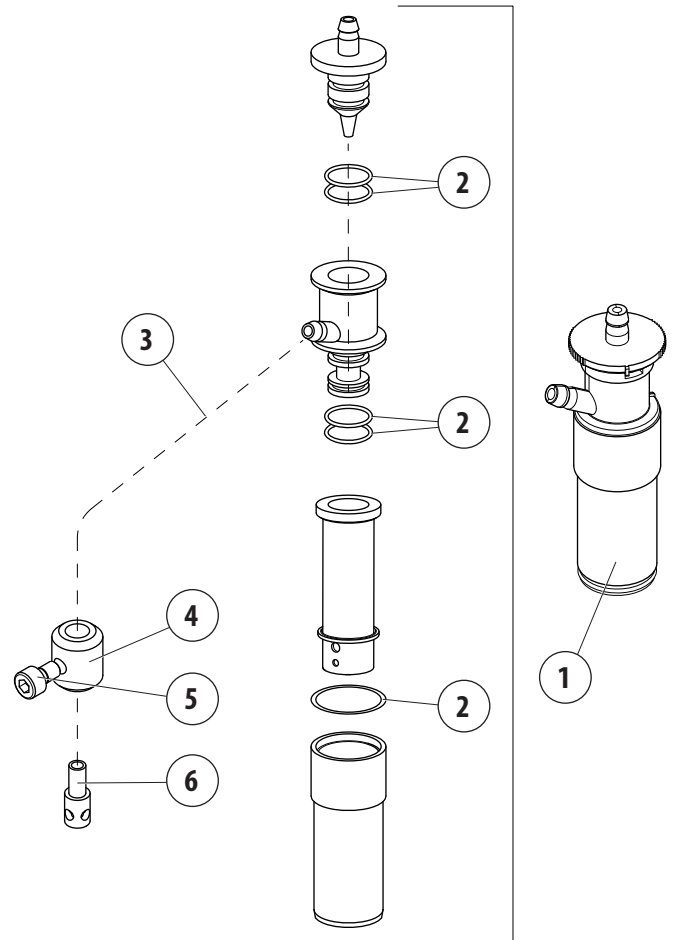
The steam nozzle (2) is connected to the top portion of the steam heating unit.

The nozzles features an insulated support (3) to avoid direct contact with the hot surface of the nozzles.



3.9 Cappuccino maker

The cappuccino maker (4) froths milk through connection to the milk pump.



1	COMPLETE CAPPUCCINO MAKER
2	O-RING GASKETS
3	SILICONE TUBE
4	MILK FROTHER TUBE KINK
5	MILK FLOW REGULATOR
6	FLOAT

4. STORAGE

The machine is stored by the Manufacturer or the Distributor.

5. INSTALLATION

The machine must only be installed by one of the Manufacturer's Qualified Technicians.



Conditional connection.

The equipment shall be connected only to a supply mains having an impedance equal to or lower than (see below for the Z_{max} value):

- Z_{max} three fase: 0.11 ohm
- Z_{max} single fase : 0.15 ohm



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



The machine's support base must be perfectly level and have no irregularities.



The electric system must be equipped with a suitable 30 mA residual-current device (RCD).

6. COMMISSIONING

The machine must only be commissioned by one of the Manufacturer's Qualified Technicians.

7. OPERATION

7.1 Safety precautions



Carefully read the instructions provided in chapter "2. SAFETY PRECAUTIONS" on page 8 .

7.2 Emissions

VIBRATIONS

In conditions of use that meet the indications of correct use provided in this manual, any detected vibrations do not give rise to dangerous situations.

SOUND EMISSIONS

The noise level emitted by the machine is on average lower than 70 dB; therefore, there is no obligation to use personal protective equipment for the auditory system.

If the machine emits unusual noises, the manufacturer must be notified.

ELECTROMAGNETIC ENVIRONMENT

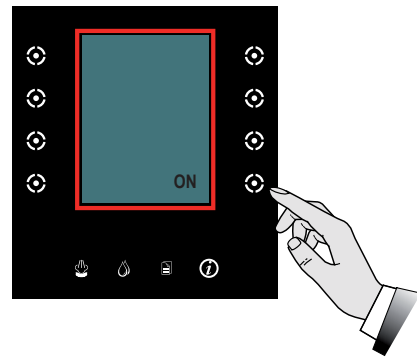
The machine is designed to work properly in any industrial electromagnetic environment, falling within the Emission and Immunity limits provided by current standards.

7.3 Turning the machine on and off

Proceed as indicated in the display:

- Press the key n°8 to switch ON the machine ;
- During this stage the steam boiler is being filled up.
WARNING: The solenoid valve of the steam nozzle automatically opens to release the air inside the boiler. When the steam boiler has been filled up;
- During this stage the coffee boiler is being filled up.
WARNING: The upper piston of the coffee group positions itself inside the brewing chamber, and the coffee boiler starts filling up.
- When the coffee spout starts dispensing water, press the key dose N° 1 to confirm that the filling up procedure has been carried out;
- When the coffee boiler has been filled up:
 - XXX indicates the temperature of the steam boiler
 - YYY indicates the temperature of the coffee boiler

During this stage the milk frother and steam wand solenoid valves will stay open until 95°C. this will release the air from the boiler and generate steam. When the boiler temperature of 50°C its reached the machine carry-out a rinsing group .this is usefull to release air from the water coffee circuit;
- When the set-up temperature is reached , the keypad lights are on and the display shows;
- To switch OFF the machine press key n°11- Info and then press key n° 8-Off.



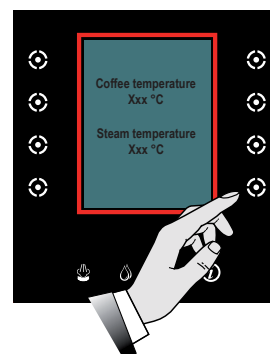
Filling - up coffee boiler
Press T1
When water exit

Steam heating unit filling
Press T1 when water is released

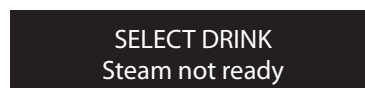
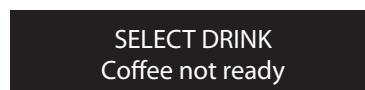
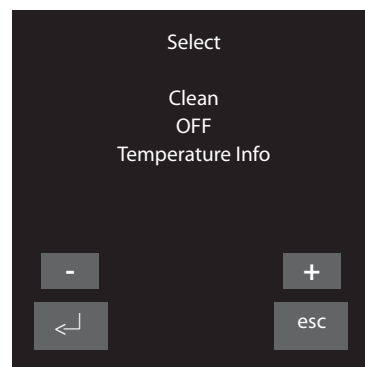
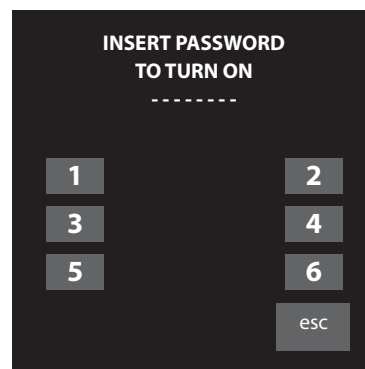
Please wait
Coffee YYY °C
Steam XXX °C

G.Auto cleanin

Select drink



- To switch OFF the machine, open the front door or keep key n°12 pressed for 5 seconds, and after insert the password ;
- Press the key n°4 (+) to select OFF and then press the key n°7 (Enter) to confirm. In case of temporary voltage drop, the machine will be automatically turned back to the stage previous to the voltage drop;
- The displayed message indicates that the set up heating temperature in the coffee boiler has not been reached yet, and therefore coffee based dispensing are not enabled;
- The displayed message indicates that the set up heating temperature in the steam boiler has not been reached yet, and therefore milk based dispensing and hot water dispensing are not enabled;
- In both cases wait until the boiler has reached the set up heating temperature.



8. OPERATION

8.1 Safety precautions



Carefully read the instructions provided in chapter "2. SAFETY PRECAUTIONS" on page 7.

8.2 Filling the COFEE HOPPERS

Remove the cover and fill the hopper with coffee beans.

The two hoppers can be used with different coffee blends.

To clean hoppers, see par. "10.9 Cleaning operations" on page 81.

8.3 Release of DRINKS

Check that there are coffee beans in the hopper, then proceed as follows:

- Place the coffee cup under the dispensing spout;
- select the desired beverage;
- wait for the beverage to be dispensed;
- to stop dispensing, press the same button again.

Depending on the size of the cup, adjust the coffee spout to the desired height.



To program beverages, see par. "9.4 Doses programming" on page 30.

Frequently run washing cycles, as indicated in Chp. "9. MACHINE PROGRAMMING" on page 24.

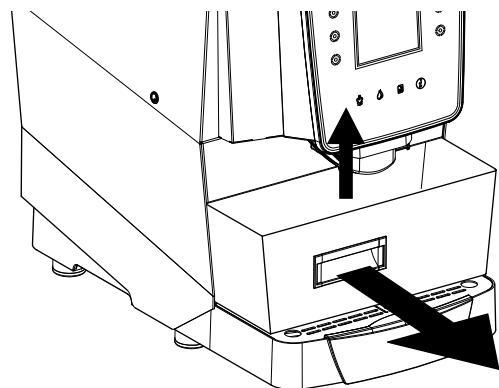
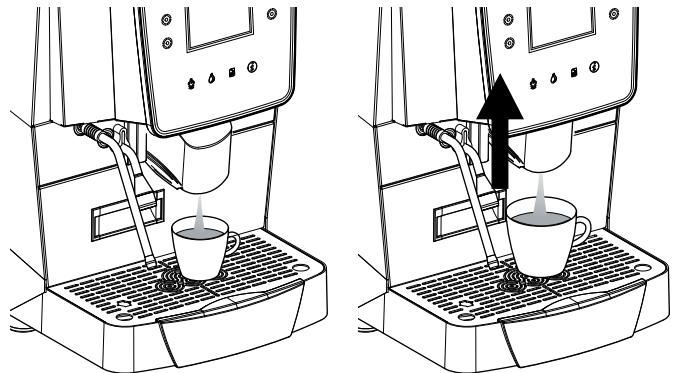
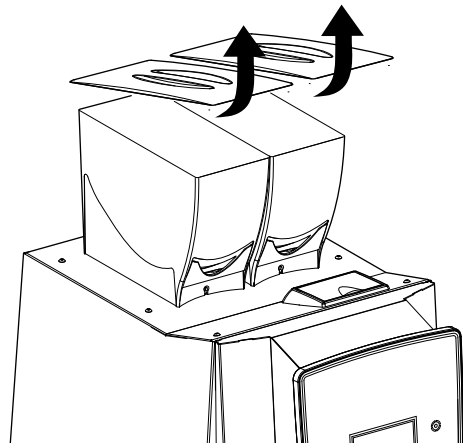
Empty the used coffee grounds drawer frequently.

8.4 Emptying the GROUNDS BIN

Empty the used coffee grounds drawer frequently.

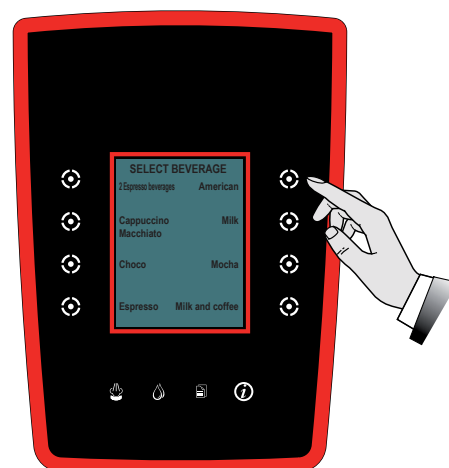
Lift the dispensing spout prior to removing the drawer from its rails.

- Clean the hoppers as indicated in par. "10.3 General instructions" on page 68.



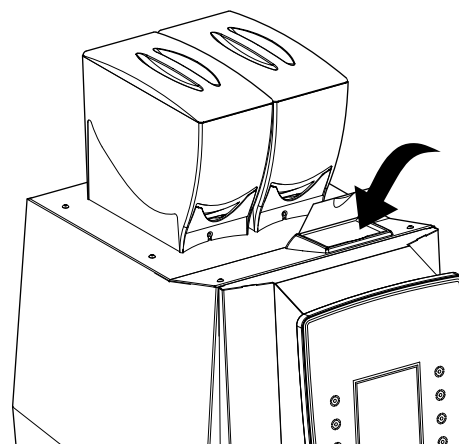
8.5 Dispensing DECAFFEINATED COFFEE

- Place the coffee cup under the dispensing spout;
- select the decaffeinated coffee key;
- open the top cover, and place the desired dose of decaffeinated coffee grounds;
- lower the door and select again the decaffeinated coffee key;
- wait for the beverage to be dispensed;
- to stop dispensing, press the same button again.



8.6 Dispensing STEAM

- Immerse the steam nozzle in the liquid to be heated;
- select the Steam button.
- wait for the steam to be dispensed;
- to stop dispensing ahead of time, press the steam key again.



8.7 Dispensing HOT WATER

- Place the cup under the hot water nozzle;
- select the hot water button;
- wait for the dispensing of hot water;
- to stop dispensing ahead of time, press the hot water key again.



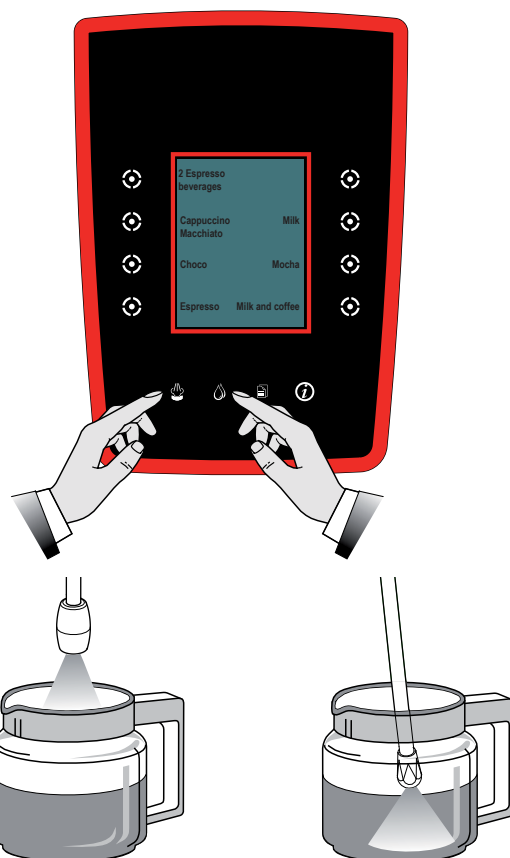
Avoid contact with the steam nozzles, do not direct your hands or other body parts towards the steam nozzle ends.

For optimal foaming, it is recommended to observe the following simple rules:

- Only heat the amount of milk that you intend to use; once heated, it will have to be completely poured out of the jug and cannot be reheated;
- foam the milk starting from a temperature of about 4 °C.



To keep the steam nozzle tips in perfect working order, it is advisable to carry out a brief dry delivery after each use. Keep the tips clean at all times using a cloth dampened in lukewarm water. The use of the steam nozzle must always be preceded by condensation draining for at least 2 seconds.



9. MACHINE PROGRAMMING

Programming allows the user setting various functions of the machine.

To view data and program the machine, follow the steps outlined below.

Select the various buttons to access the sections indicated in the following paragraphs.

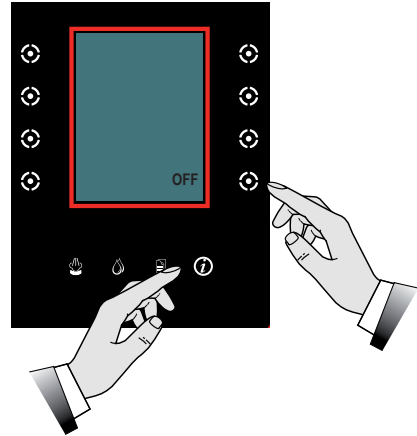


The table in par. 9.2 details all programmable parameters.

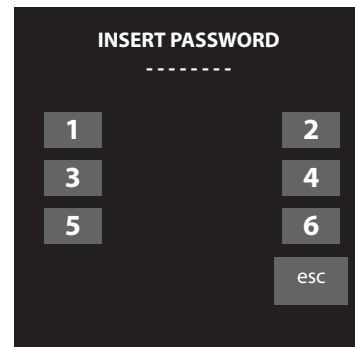
9.1 Access the main setting menus

To enter the programming environments, a password is required which define the access rights to the different environments. The password must be composed with 5 numbers. To insert the passwords proceed as follows :

- Turn the machine OFF;

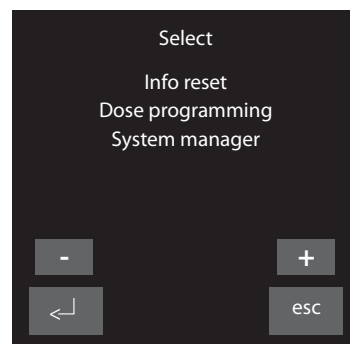


- Keep N°12 "SHIFT" key pressed for 5 seconds. The display shows.



- Enter one of the following passwords:

- Waiter **6 1 1 1 1**
 - Roaster **1 1 1 1 1**



- After insert the password the display shows the main menu programming environments.

9.2 Programmable parameters with PASSWORD

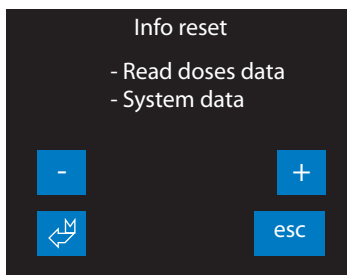
		WAITER	ROASTER	OWNER'	SERVICE	TECHNICIAN
INFO - RESET						
Reard dose data	Douse counter A / B	X	X	X	X	X
System data	Group cleaning				X	X
	Mixer cleaning				X	X
	Milker cleaning				X	X
	Grinder cycles				X	X
	Water filter				X	X
	Group cycles				X	X
	Total group cycles				X	X
	Total machine cycles				X	X
DOSE PROGRAMMING						
	Set doses				X	X
	Price set-up			X	X	X
	Grinder-milker calib.				X	X
	Instant dispenser Calib.					X
	Cup sensor calibration			X	X	X
MACHINE CONFIGURATION						
	Main power 200-400V/ 100-120V				X	X
	N° of Grinders					X
	Water tank					X
	Tea hot water special					X
	N° of Dispenser - Mixer					X
	Steam boiler					X
	Sequential heater				X	X
	Milker Disabled/Enabled					X
	Milk pump					X
	Milk level control					X
	Machine type					X
	Remote controller					X
	People presence sensor				X	X
	Cup sensor				X	X
MACHINE PARAMETER						
	Language				X	X
	Serial			X	X	X
	Ground N°	X	X	X	X	X
	Milk pump position				X	X
	Milk pump time pre / speed				X	X
	Milk pump time post / speed				X	X
	Rinse after milk dose					X
	Pause after milk					X
	Waiting time milk dose A - B					X
	Additional Milk					X
	Decimal price					X
	Scale factor price					X
	Multi vending					X
	Token					X
	Max credit on card					X
	Alarm detail					X
	Temp. Misure unit					X
	Coffee temperature	X°	X°	X°	X	X
	Steam temperature	X°	X°	X°	X	X
	Energy saver				X	X
	Keyboard sound				X	X
	Gsm: Sim card pin				X	X
	Gsm: Service phone number				X	X
	Modem set-up parameters				X	X
	Remote password				X	X
	User message	X	X	X	X	X

		WAITER	ROASTER	OWNER'	SERVICE	TECHNICIAN
	Serial N°				X	X
	Installation date				X	X
SYSTEM CLOCK PROG						
	YY-MM-DD Day HH:MM	X°	X°	X°	X	X
	Clock display			X	X	X
	Auto start -up			X	X	X
	On - Off			X	X	X
	Day Off			X	X	X
DISPLAY REGULATION						
	Contrast			X	X	X
	Screen saver			X	X	X
	T.O.Screen saver			X	X	X
	People presence sensor			X	X	X
	Sound volume level			X	X	X
	Drink sound			X	X	X
	Led colour					
SERVICE						
Clean/Rinse	Cleaning time	X		X	X	X
	Cycle cleaning alarm					X
	Group cleaning Programming					X
	Group auto rinsing		X	X	X	X
	Mixer cleaning program					X
	Mixer rinsing					X
	Milker cleaning program.					X
	Milker auto rinsing					X
Maintenance set -up	Waiter filter				X	X
	Machine service				X	X
	Grinders				X	X
	Group cycles				X	X
SMART CARD MANAGER						
	System code				X	X
	Credit load			X	X	X
	Enable/Disabled waiter N°			X	X	X
CHANGE PASSWORD						
	Roaster		X	X	X	X
	Owner			X	X	X
	Service				X	X
	Technician					X
GROUP MANUAL MOVEMENTS						
	Group manual movements				X	X
TEST ACTUATORS						
	Test actuators				X	X
	Milk pump speed				X	X
	Mixer test				X	X
	Dispenser test				X	X
	Exhaust fan test				X	X
BOILER DRANING						
	Boiler draining				X	X
ALARM HISTORY						
	Alarm history	X°	X°	X°	X	X
PRESET CONF. DATA						
	Preset configuration data				X	X

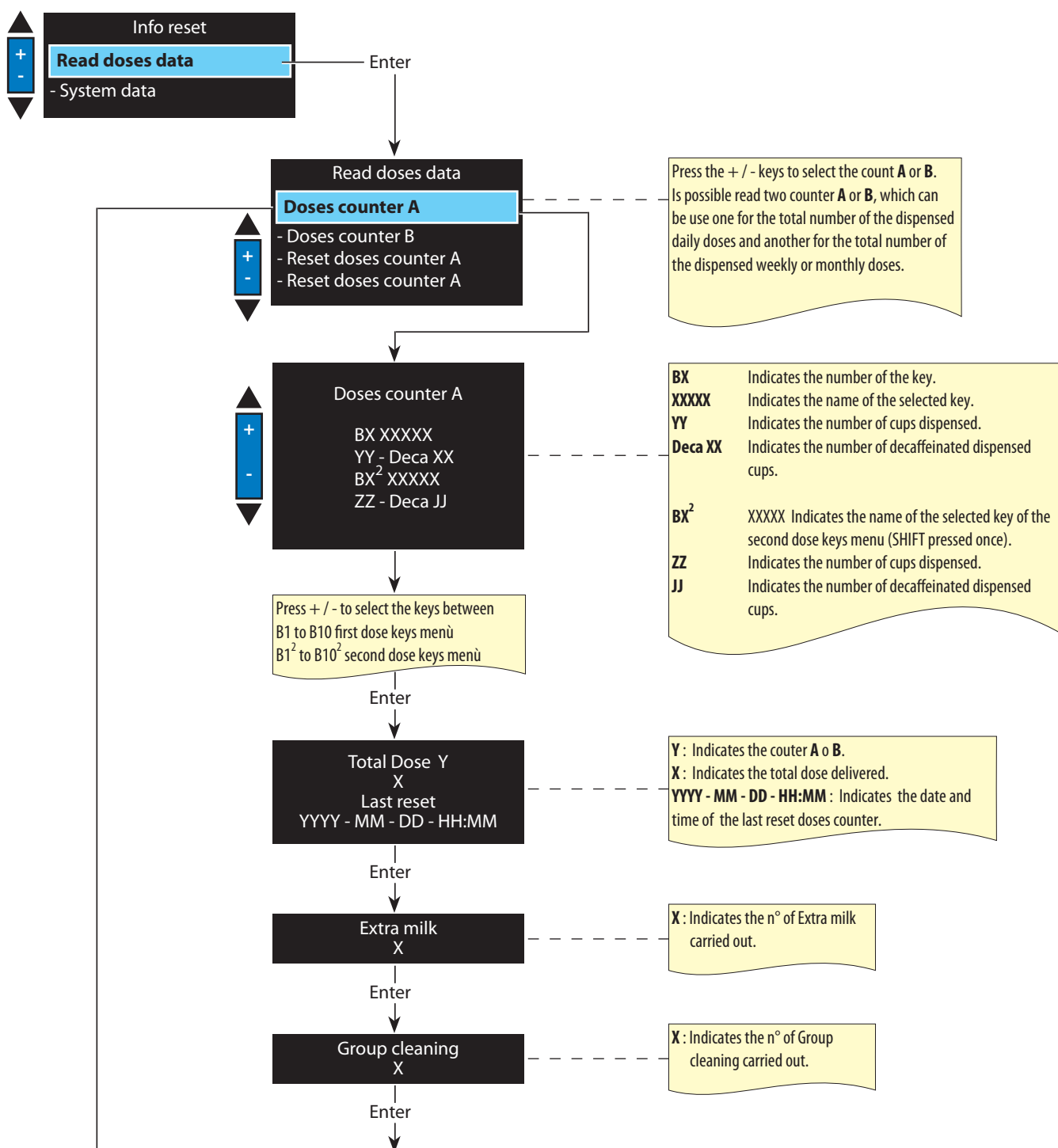
Where **X** indicate the available program and **X°** indicate the partial available program.

If the " PRESET CONFIGURATION DATA " is done with the Service smart card or password will be reseted only the service accessible parameters.

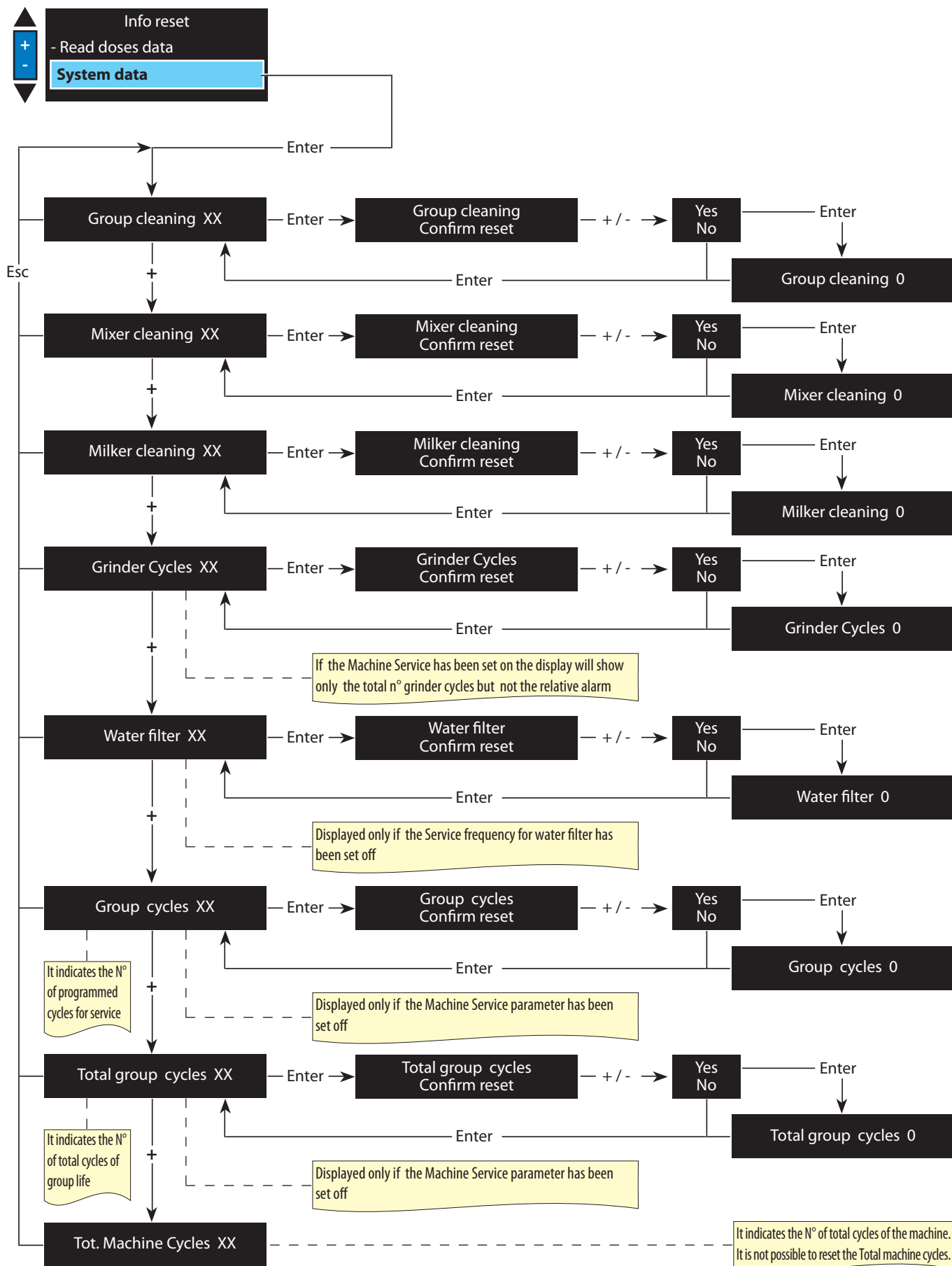
9.3 Info-Reset

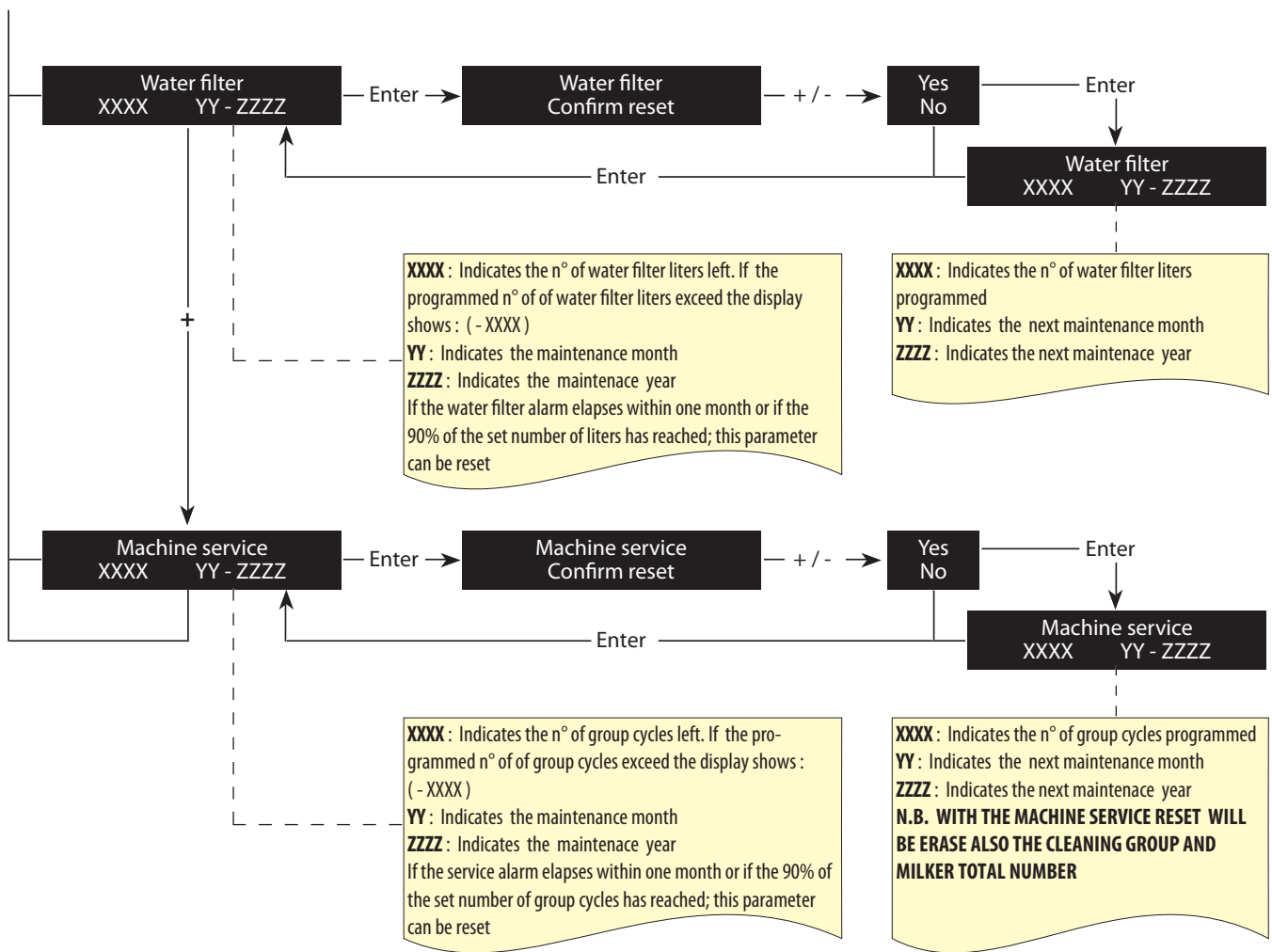


A1) Read doses data (Doses counter A / B)



B) Info reset system data

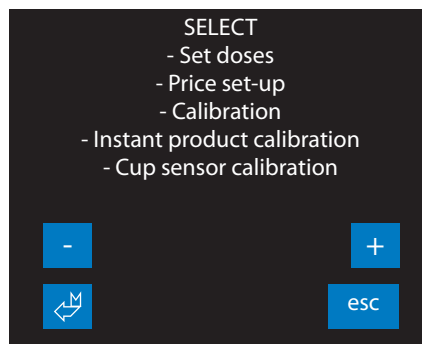




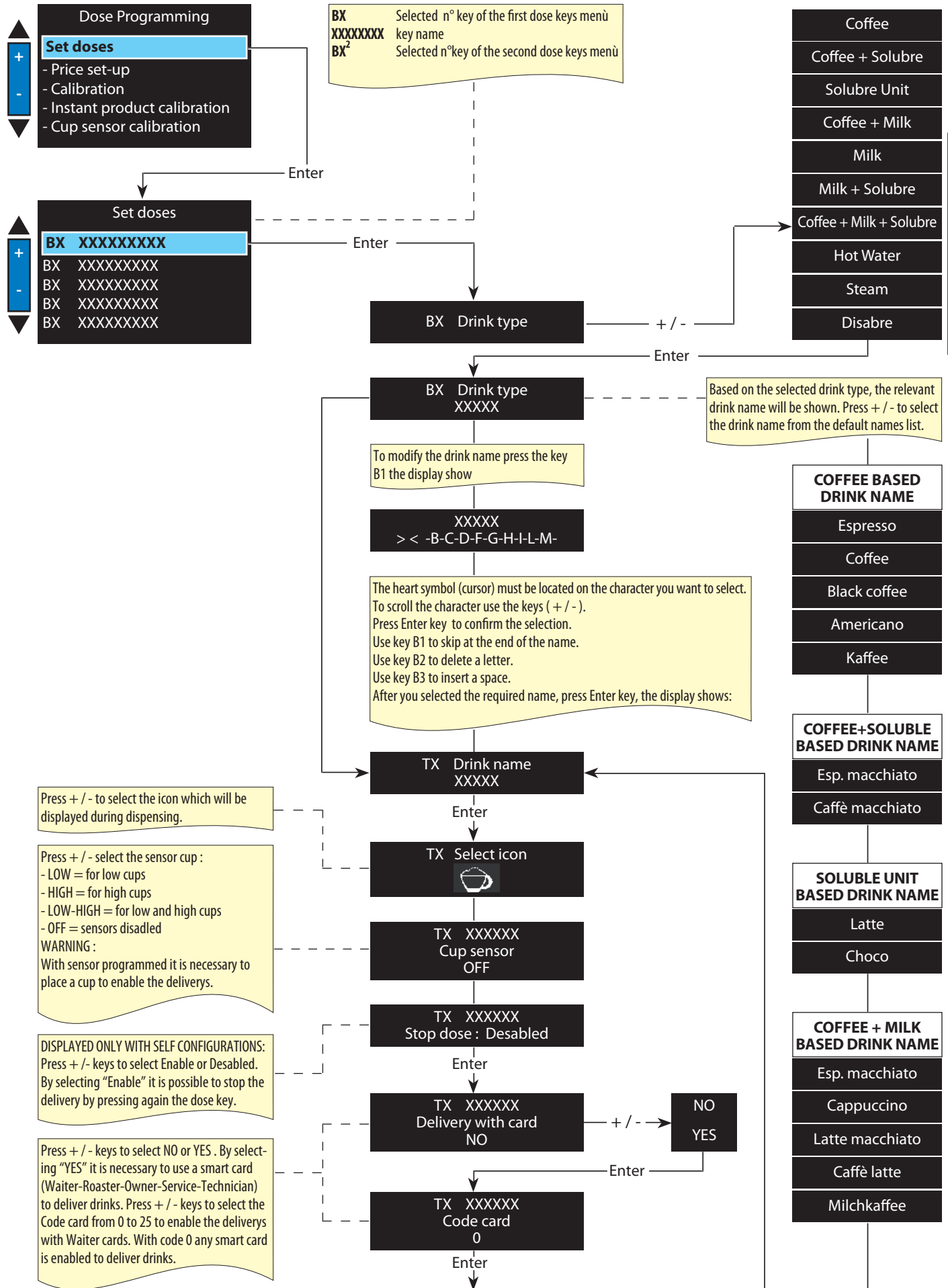
Environments: group cycles, M1 tools time, M2 tools time and water filter litres will be displayed only if values higher than 000 (zero) have been set during the programming stage.

9.4 Doses programming

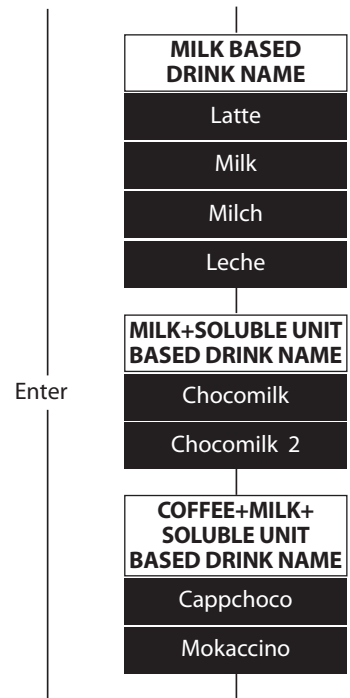
Note: to access to the doses programming the machine must be at the set-up temperature. Press the key No 5 (-) and No 6 (+) to select the parameter and then press the key No 7 (Enter) to confirm the selection.



A) Set doses



Press Enter key to go to the next programming doses level (SEE FOLLOWING TABLE)

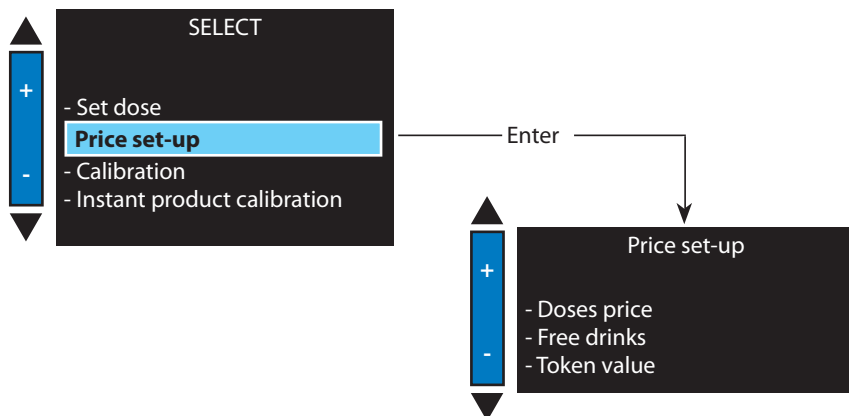


"DOSE PARAMETERS"	Coffee Drink type	Coffee+ Soluble+ Drink type	Soluble Drink type	Coffee+ Milk Drink type	Milk Drink type	Milk + Soluble Drink type	Coffee+Milk + Soluble Drink type	Hot Water drink type	Steam
PRODUCT A : PRE	-	X	X	-	-	X	X	-	-
PRODUCT A : POST	-	X	X	-	-	X	X	-	-
DECAFFEINATED	X	X	-	X	-	-	-	-	-
GRIND TIME G1-2	X	X	-	X	-	-	X	-	-
PRE-INFUSION ml. PAUSE sec.	X	X	-	X	-	-	X	-	-
WATER VOLUME ml.	X	X	-	X	-	-	X	X	-
EXTRA WATER ml.	X	X	-	X	-	-	X	-	-
START COLD WATER cc.	X	X	-	X	-	-	X	-	-
COLD WATER ml. ON	X	X	-	X	-	-	X	-	-
COLD WATER ml. OFF	X	X	-	X	-	-	X	-	-
PRODUCT A . COLD WATER Yes / No	-	X	X	-	-	X	X	-	-
PRODUCT A Water with product ml.	-	X	X	-	-	X	X	-	-
Product A Mixer speed Xx %	-	X	X	-	-	X	X	-	-
PRODUCT DENSITY A gr/100ml (GGG gr./100 ml)	-	X	X	-	-	X	X	-	-
POST WATER XX ml.	-	X	X	-	-	X	X	-	-
Solu. Drink pause Sec.	-	X	X	-	-	X	X	-	-
BOILER TEMPERATURE	X	X	-	X	-	-	X	-	-
REPETITION CYCLE	X	-	-	-	-	-	-	-	-
COLD MILK sec. MILK PUMP SPEED Xx %	-	-	-	X	X	X	X	-	-
EXTRA MILK	-	-	-	X	X	X	X	-	-
STEAM MILK PRE sec MILK PUMP SPEED Xx %	-	-	-	X	X	X	X	-	-
FOAMED MILK PRE sec MILK PUMP SPEED Xx %	-	-	-	X	X	X	X	-	-
PAUSE MILK-COFFEE se	-	-	-	X	X	X	X	-	-
STEAM MILK POST sec MILK PUMP SPEED Xx %	-	-	-	X	X	X	X	-	-
FOAMED MILK POST sec MILK PUMP SPEED Xx %	-	-	-	X	X	X	X	-	-
CODE I/O	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CODE I/O EXTRA-MILK	-	-	-	X	X	X	X	-	-
STEAM TIME	-	-	-	-	-	-	-	-	X
DELIVERY TEST	X	X	X	X	X	X	X	-	-

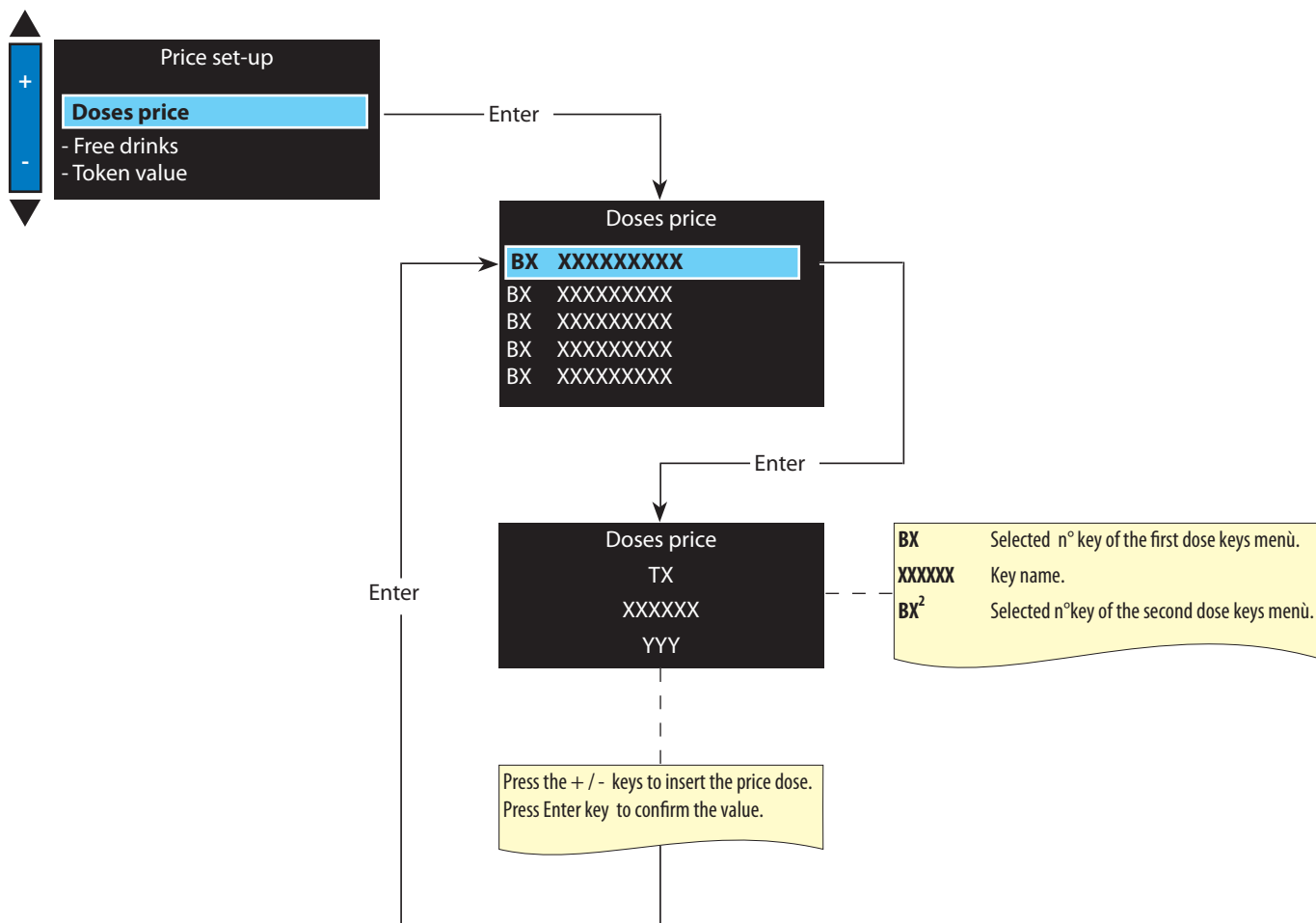
Depending on the drink type, the necessary dose parameters will be activated to set the drink. Press the key N°7 (Enter) to confirm the modification carried out and shift to the next level. Press the key N°6 (+) and N°5 (-) to modify the level mode. Press the key N°8 (Esc) to return to the previous environment and/or exit.

A) Some dose parameters will be displayed only if the relevant component has been activated in the "MACHINE PARAMETERS" environments : milker- interface i/o hartwall or coin mechanism. B) For Coffee + Milk and Milk drink type the "repetition cycle" is not available. C) The "Milk pump speed and Cold milk parameters" will be displayed only for machine with the milk pump installed.

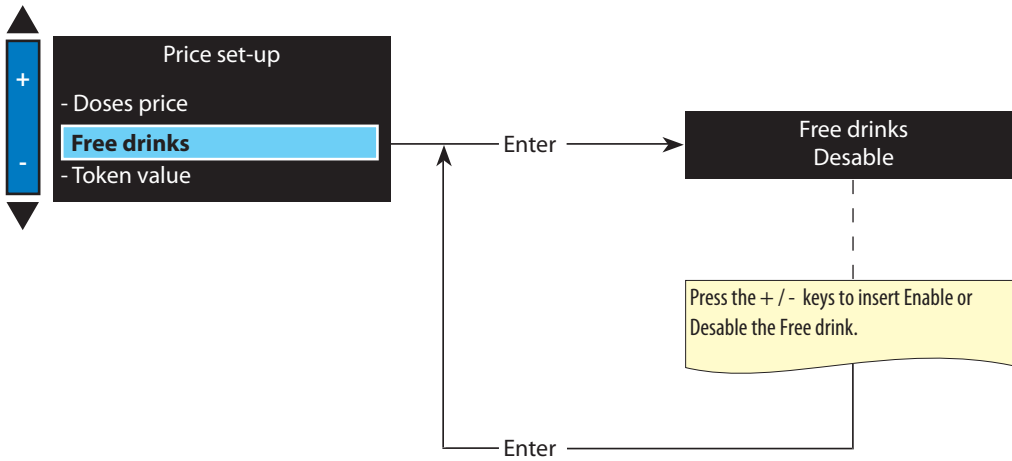
B) Price set-up



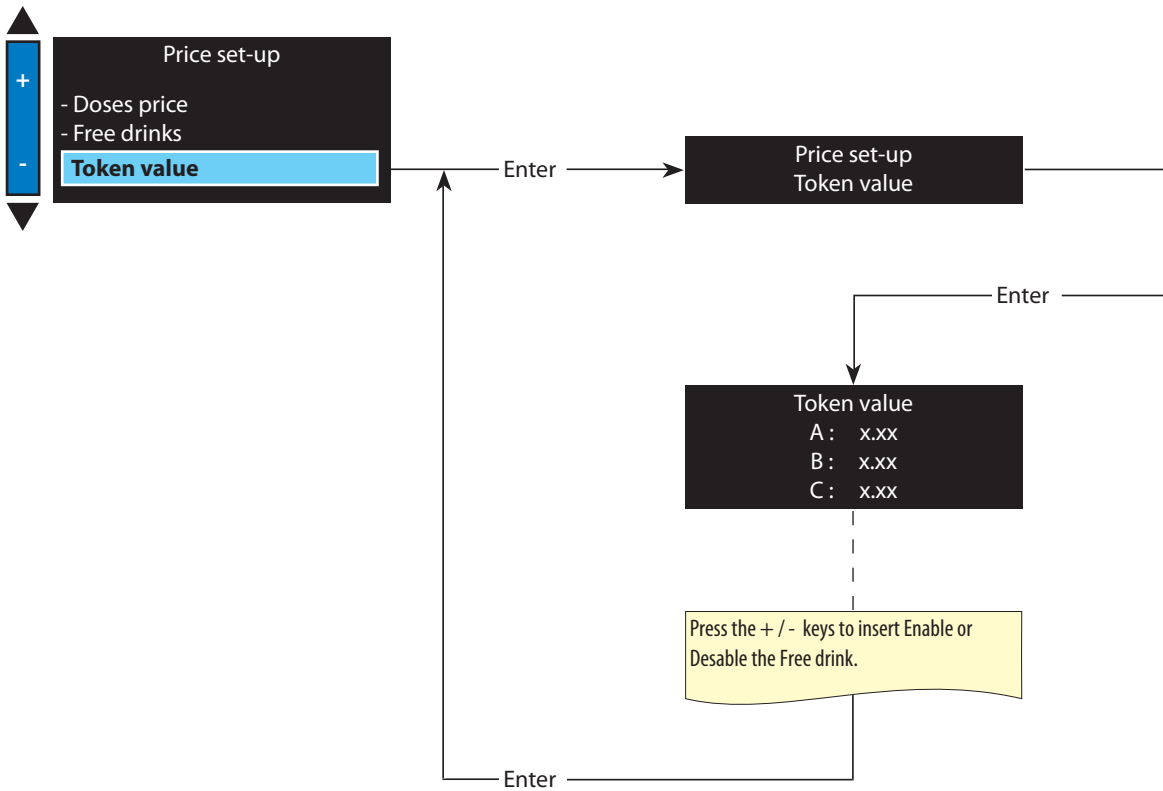
B1) Doses price



B2) Free drinks

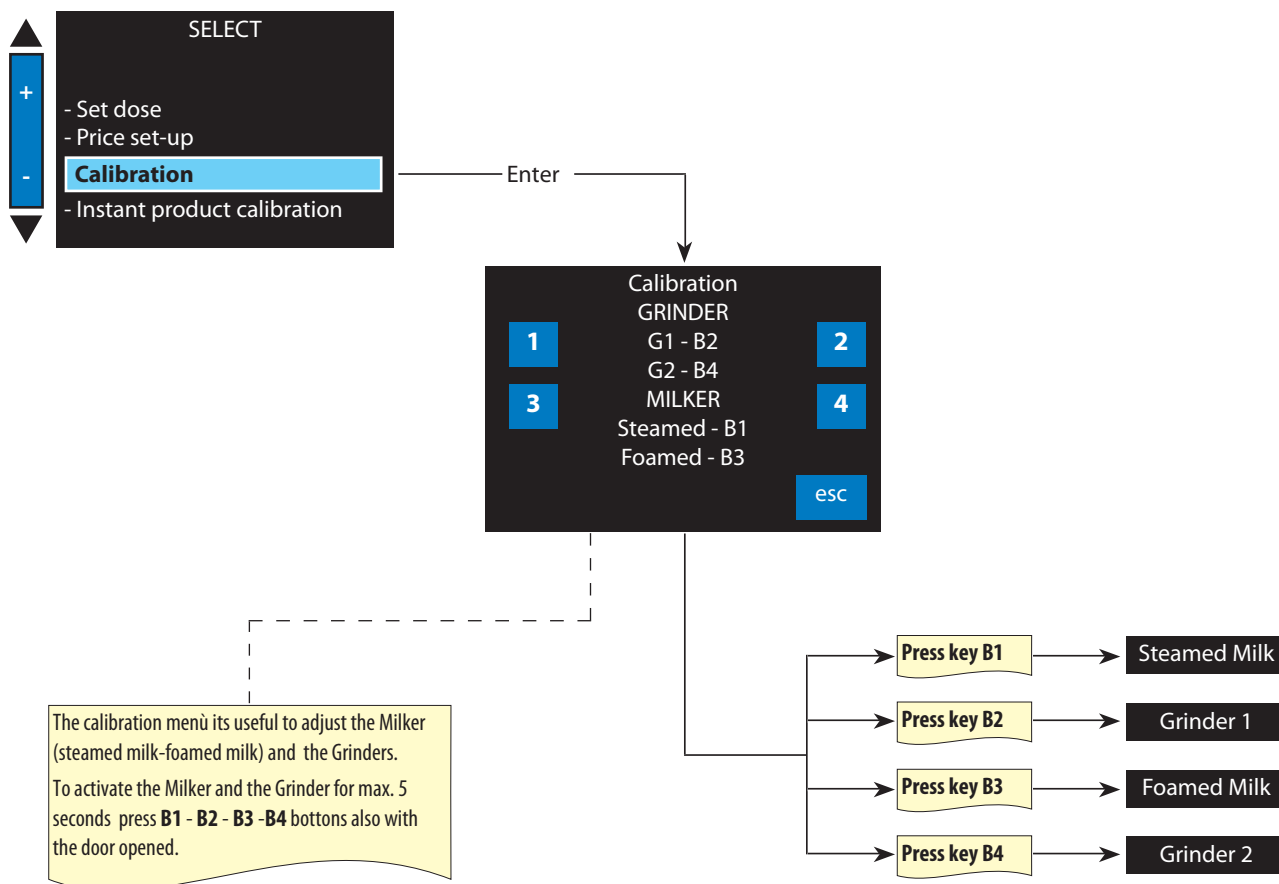


B3) Token value

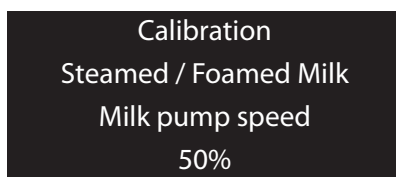


C) Calibration (Grinder-Milker)

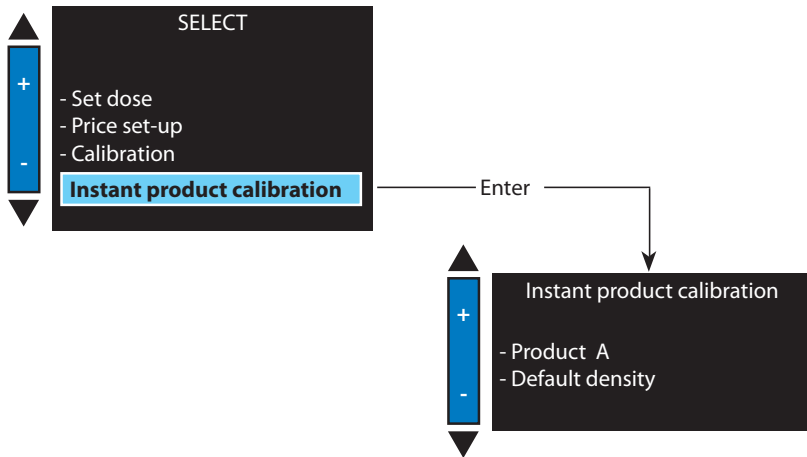
If milk pump enabled , it is possible to set the pump speed by pressing +/- buttons during the delivery.



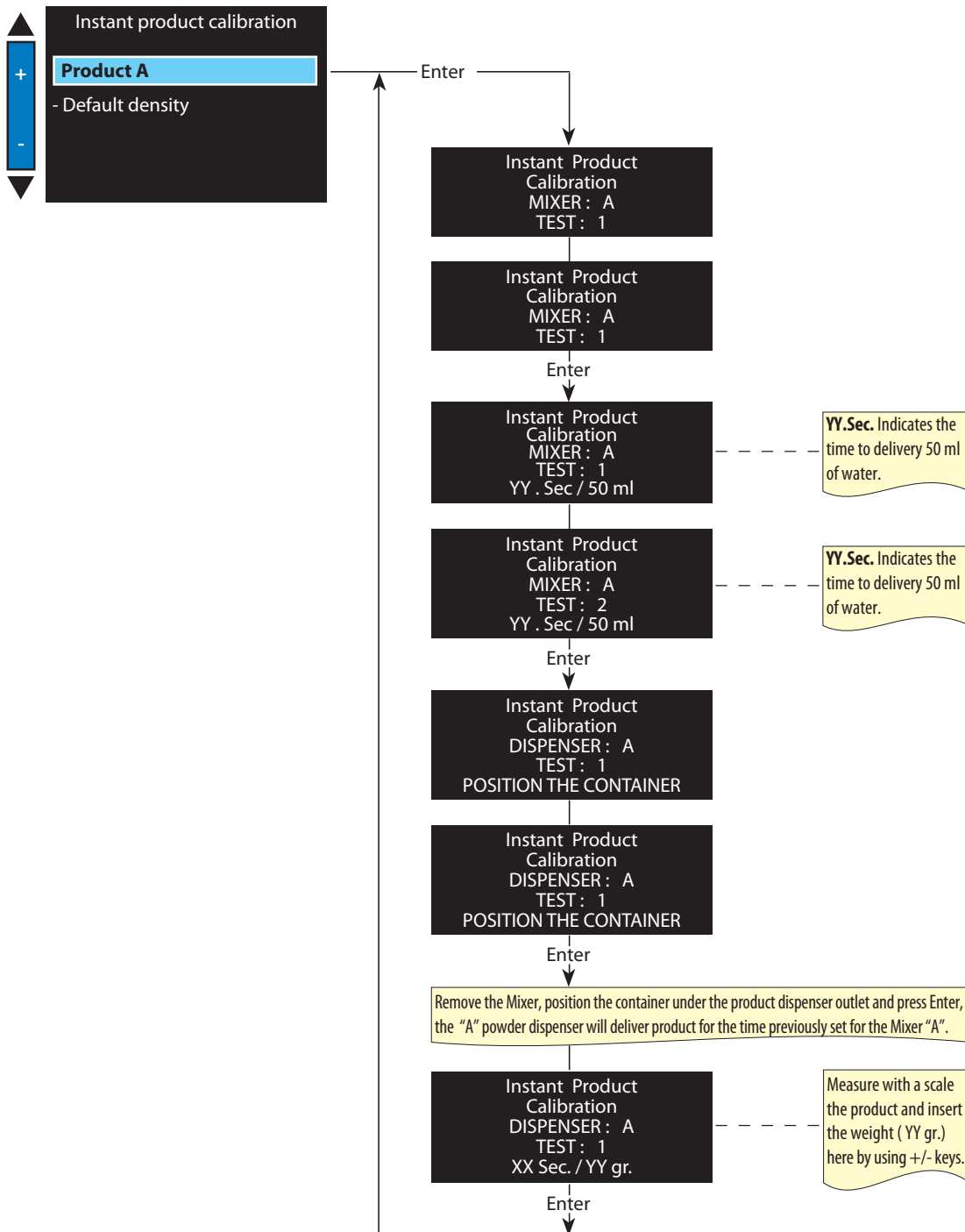
the set value will be saved in all drinks with steamed foamed milk.

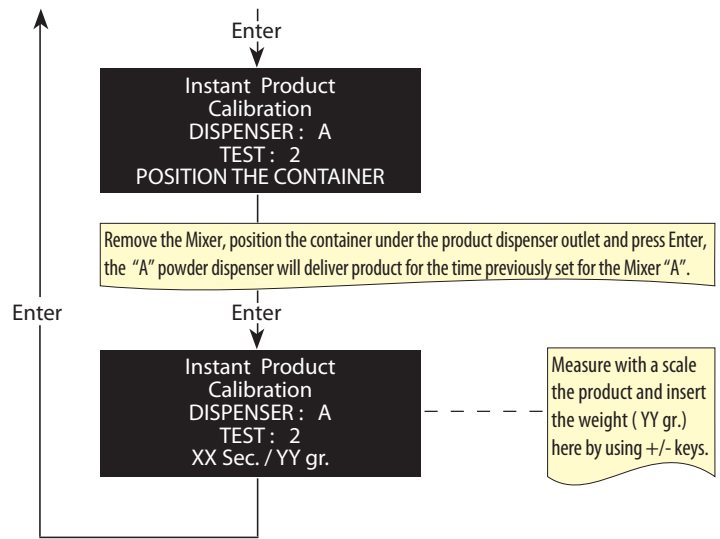


D) Instant dispenser calibration

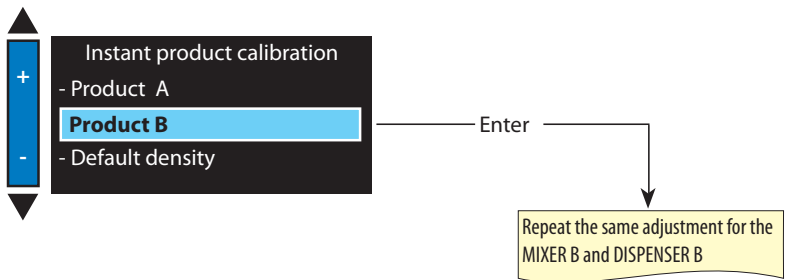


D1) Instant dispenser calibration

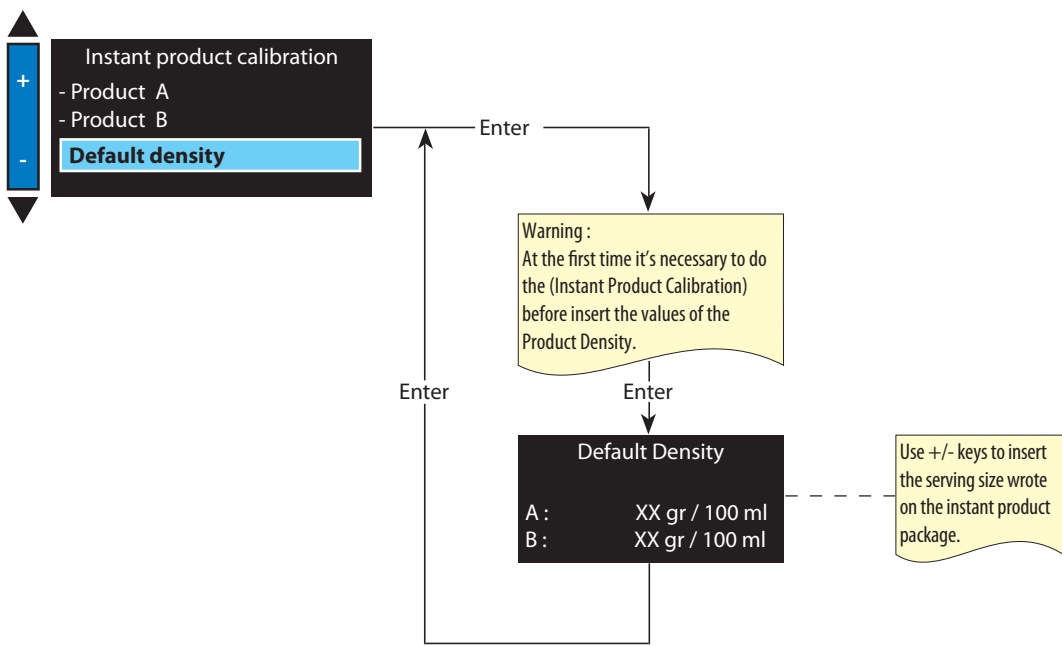




D2) Product B



D3) Default density

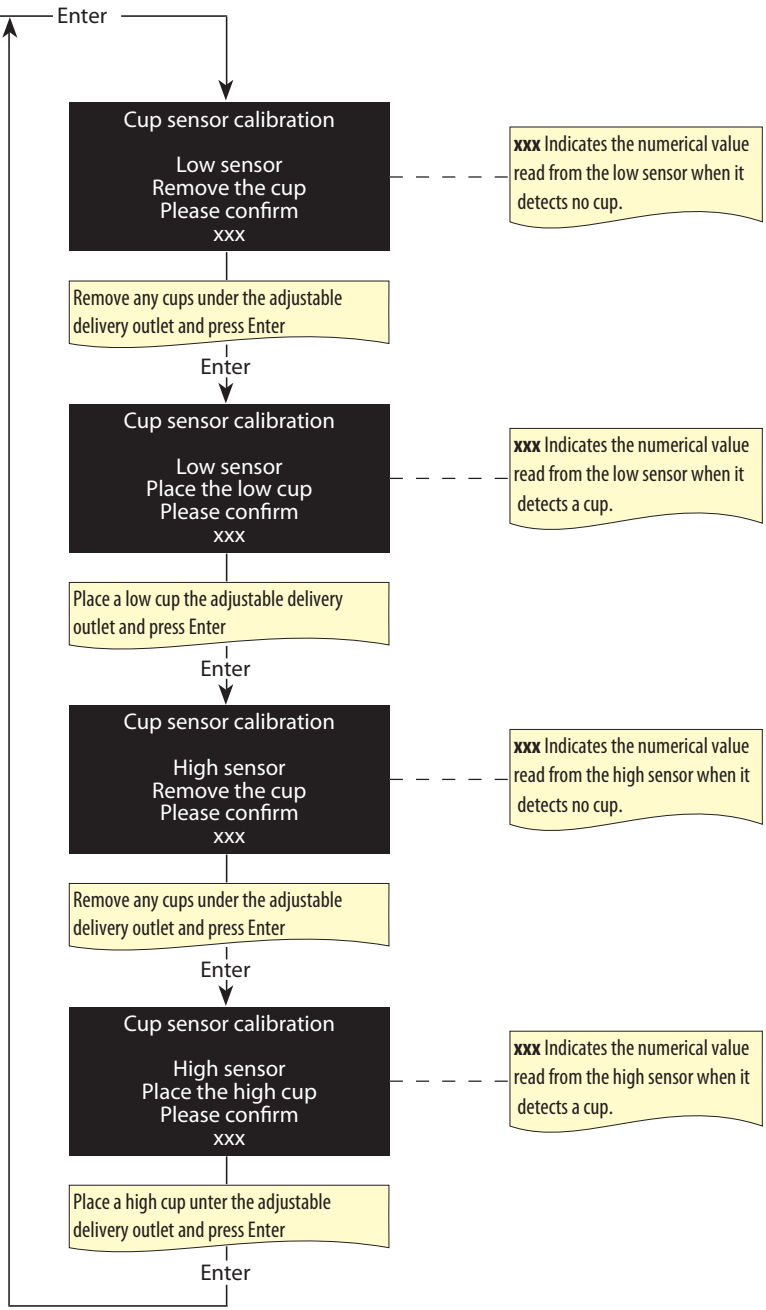


E) Cup sensor calibration

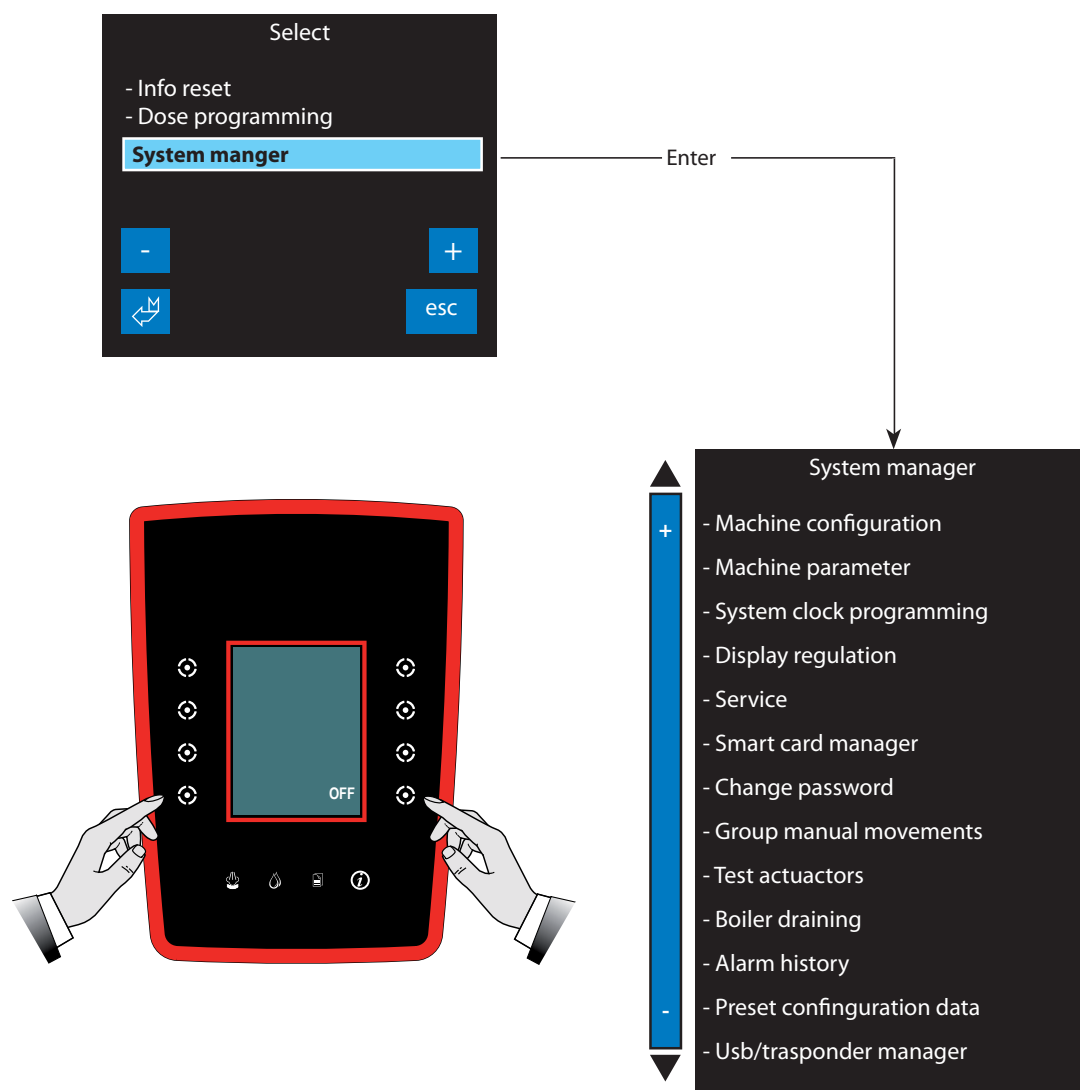
SELECT

- Doses slight adjust
- Set doses
- Price set-up
- Calibration
- Instant product calibration

Cup sensor calibration



9.5 System managers

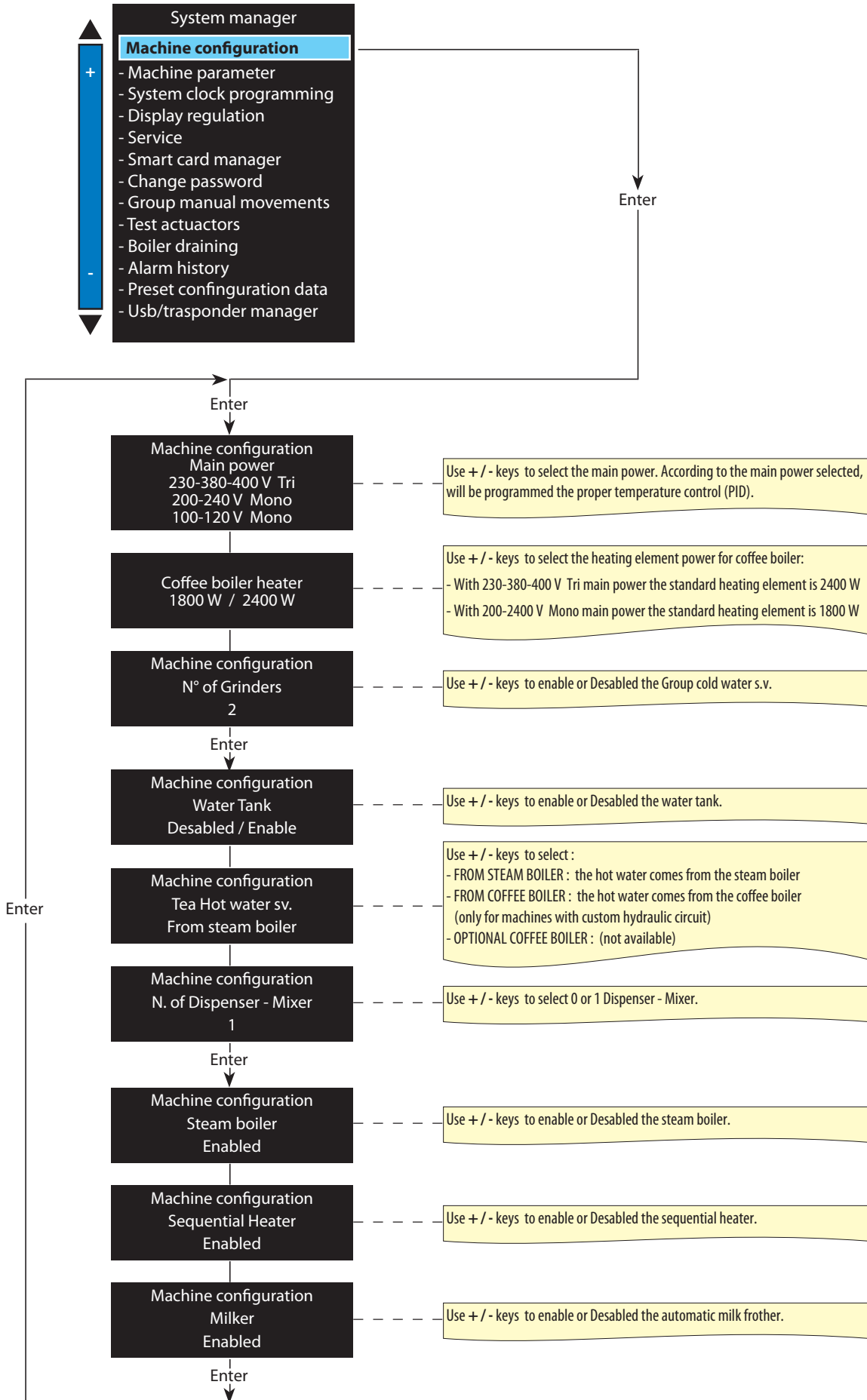


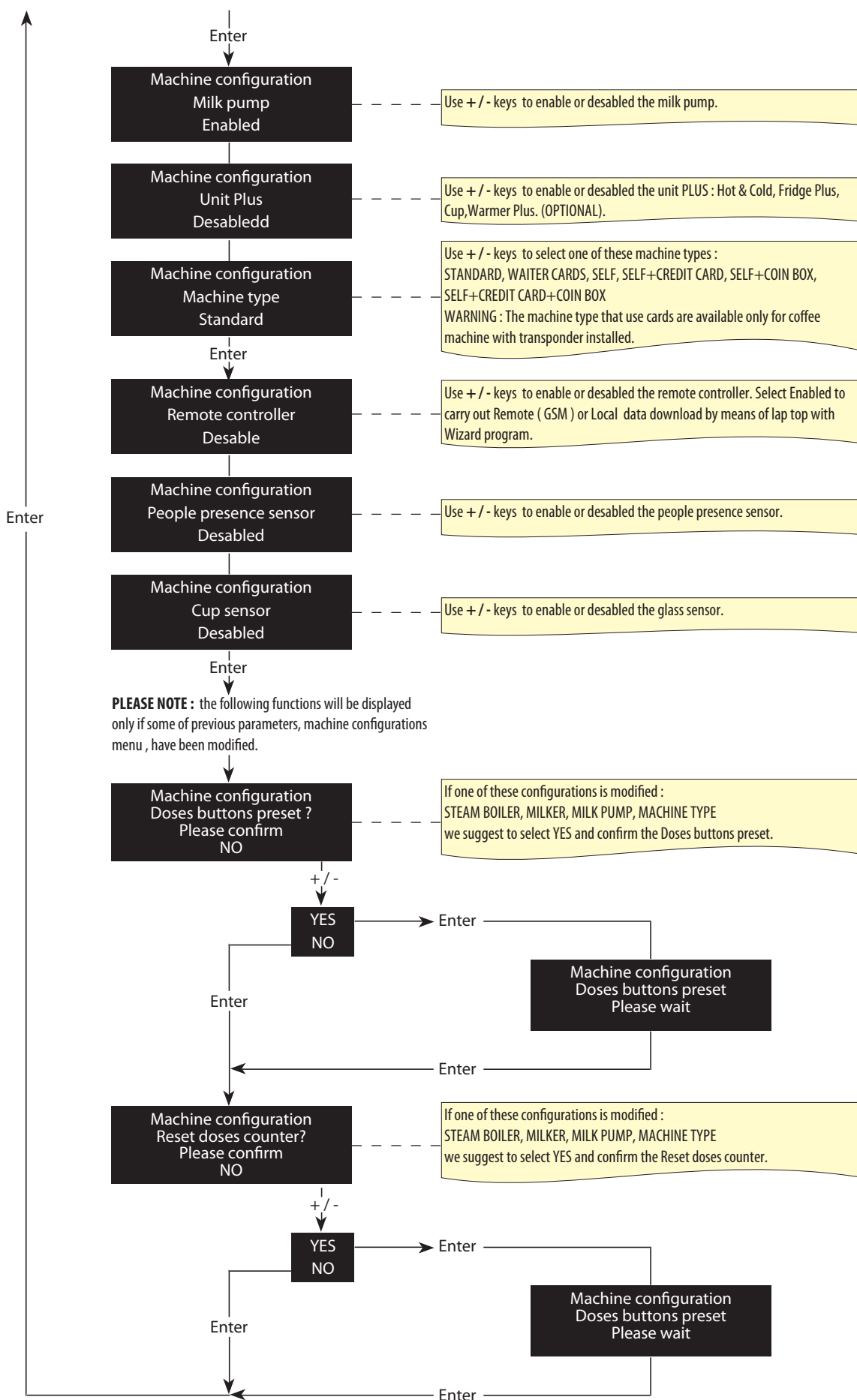
ENGLISH

Press the key N°7 (Enter) to confirm entering the desired environment.

Press the key N° 8 (Esc) to exit

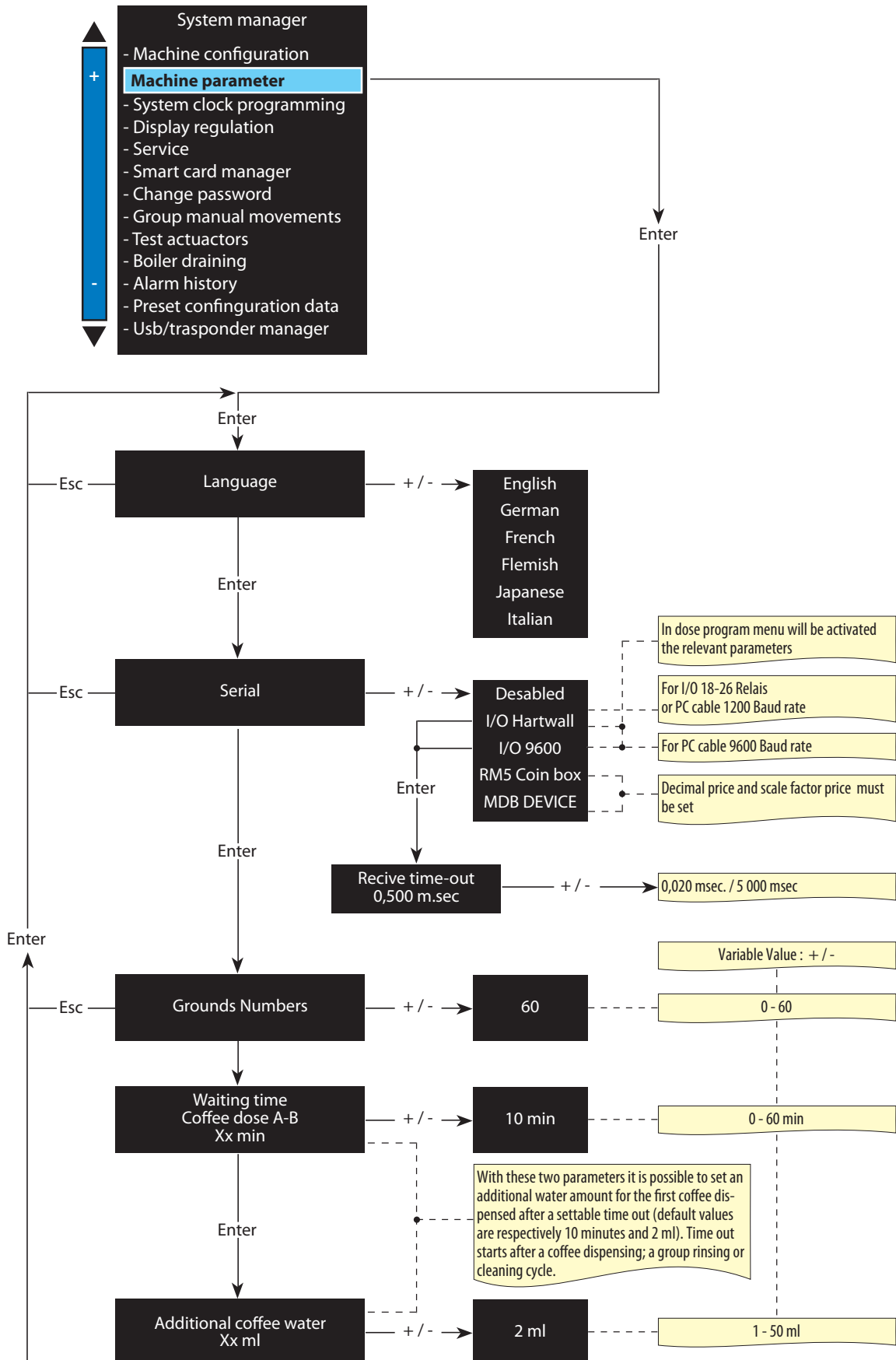
9.6 Machine configuration

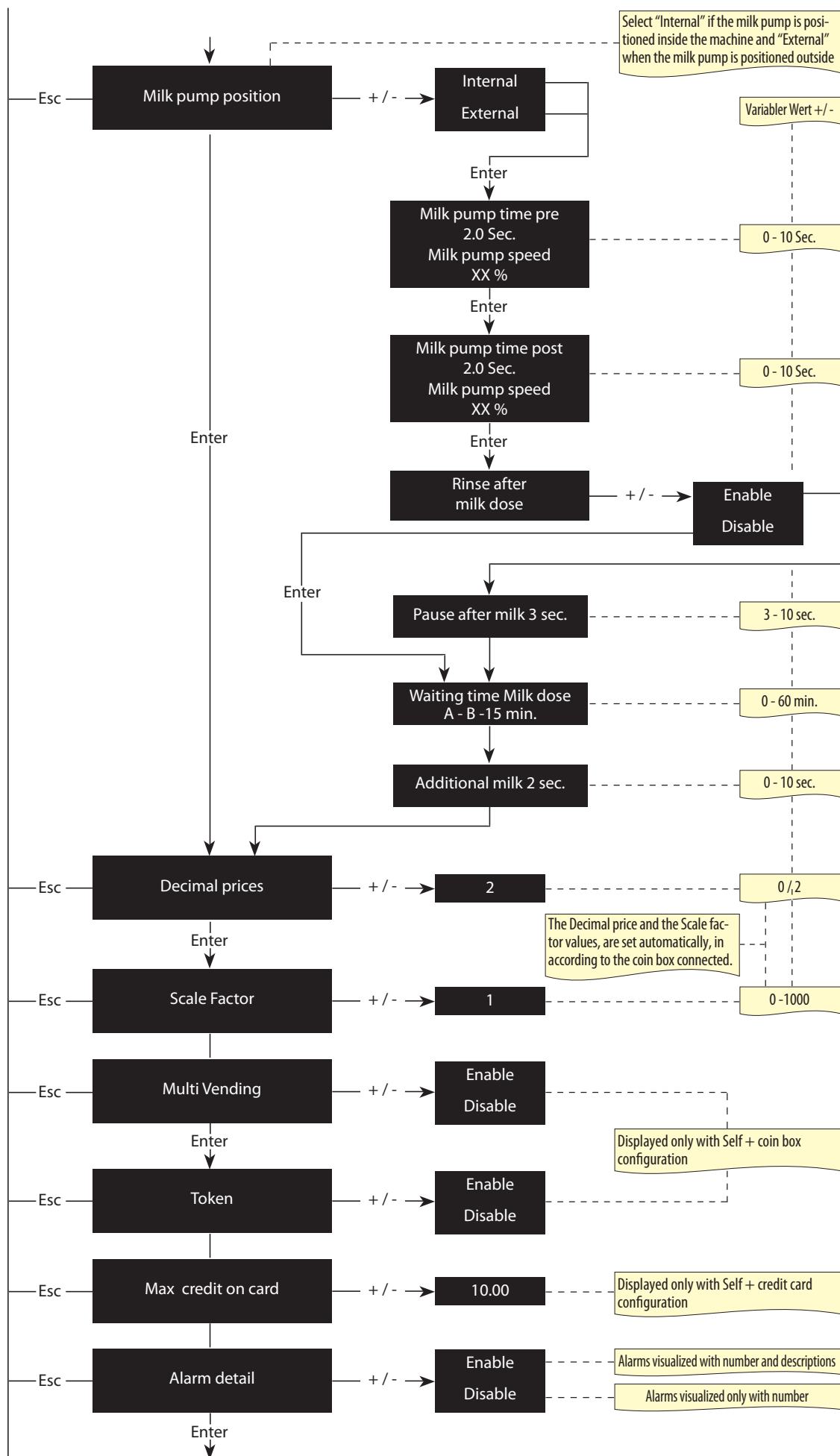


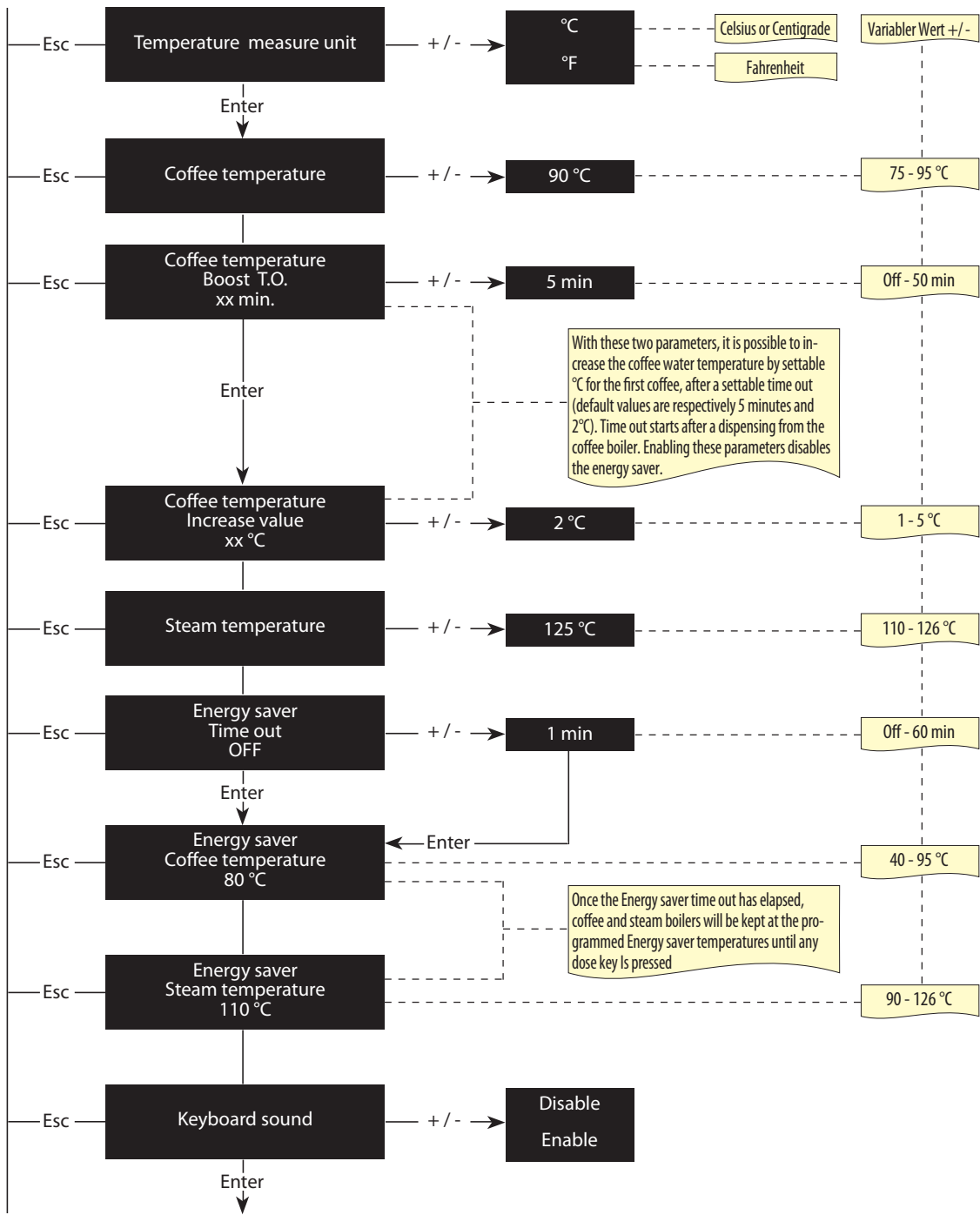


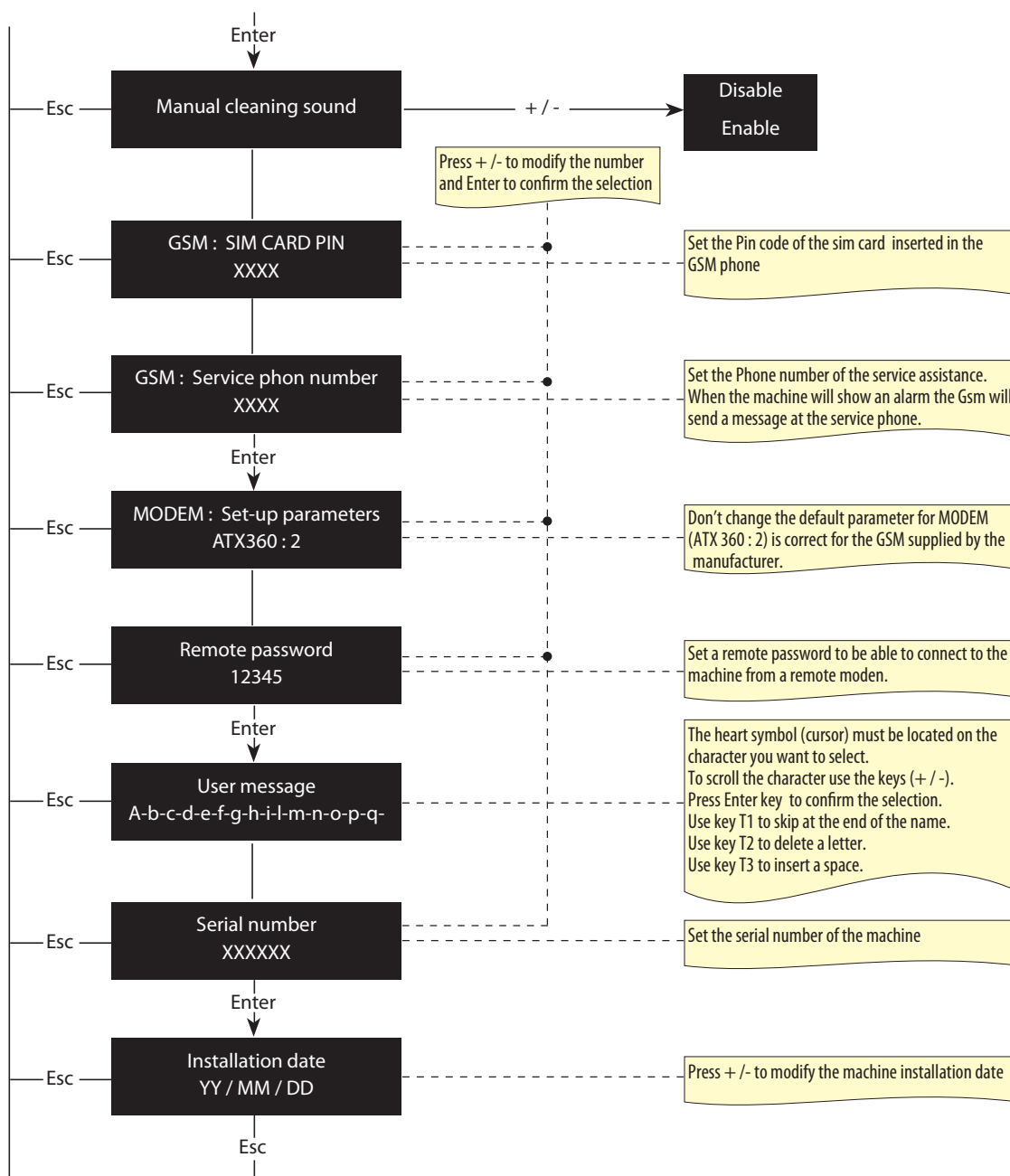
9.7 Machine parameters

Note: some of the following parameters may not be displayed depending to the machine configuration previously programmed.



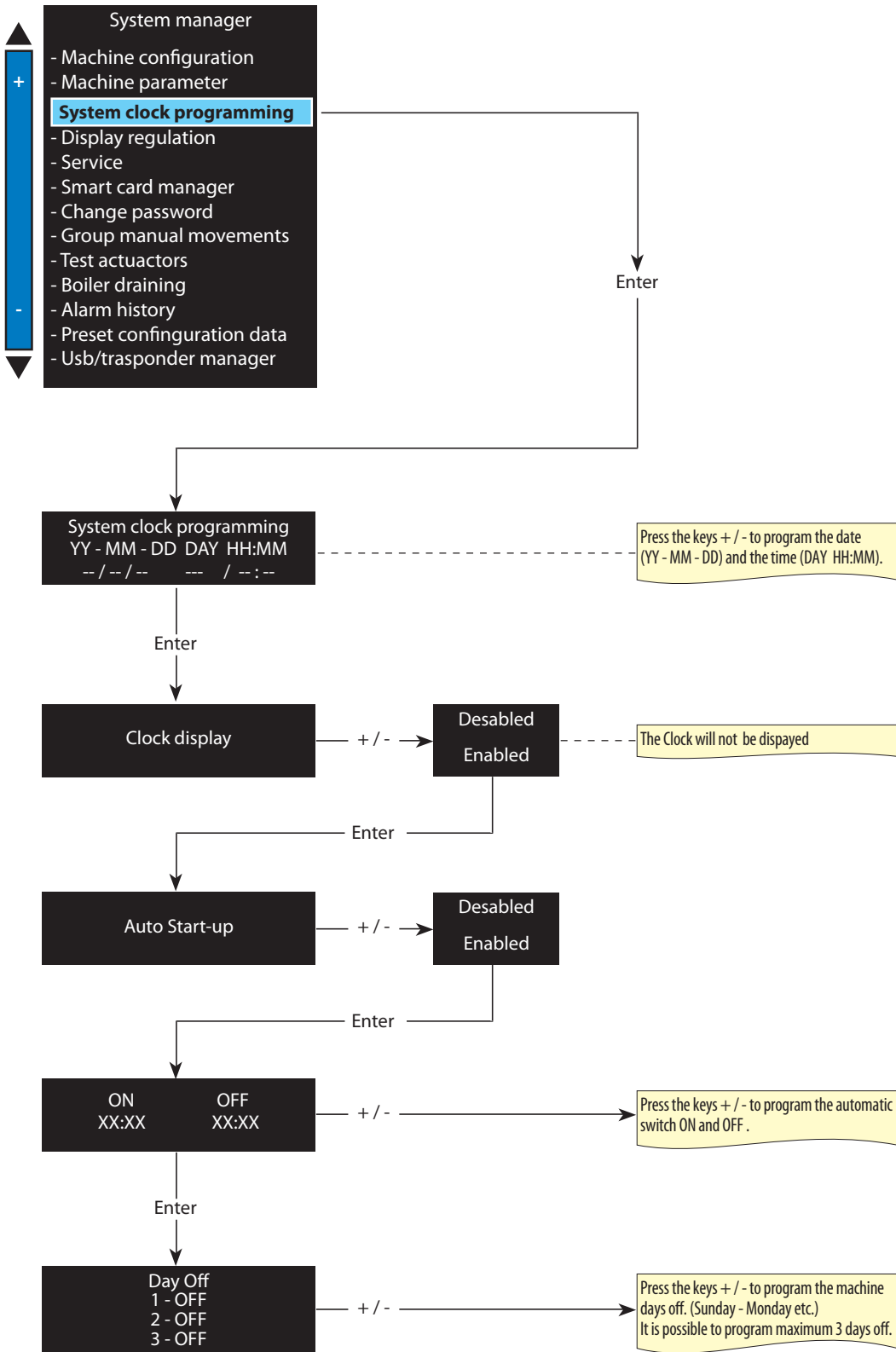




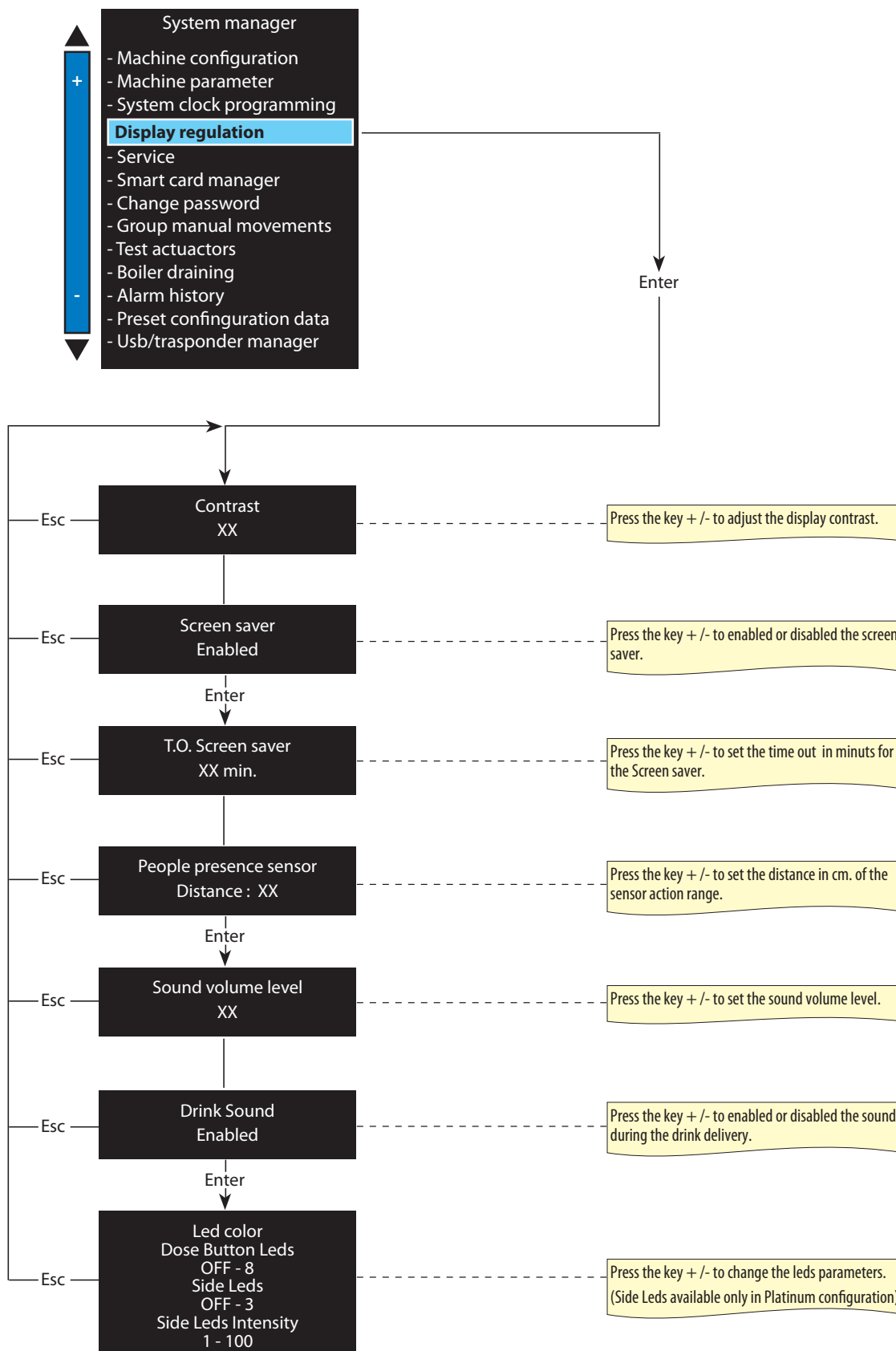


Note: for machines without GSM it is possible to carry out a Local data download by setting the Serial number and the Remote password only. (For more information see the Wizard manual).

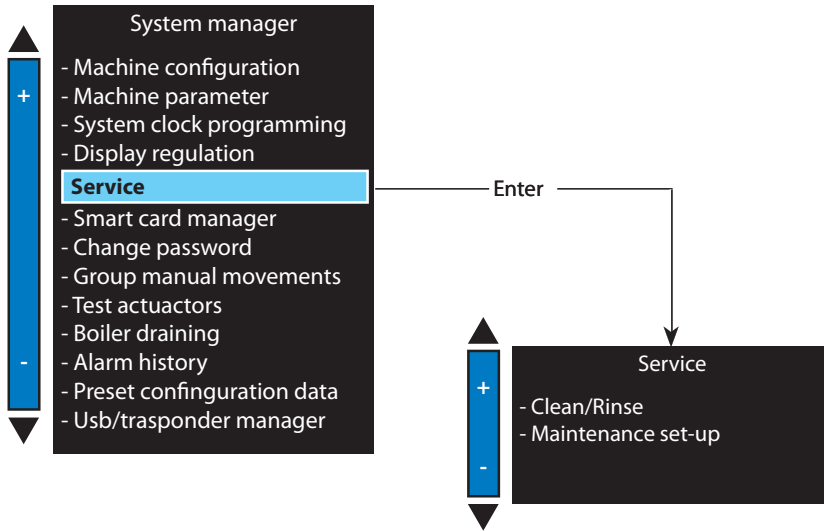
9.8 System clock set-up



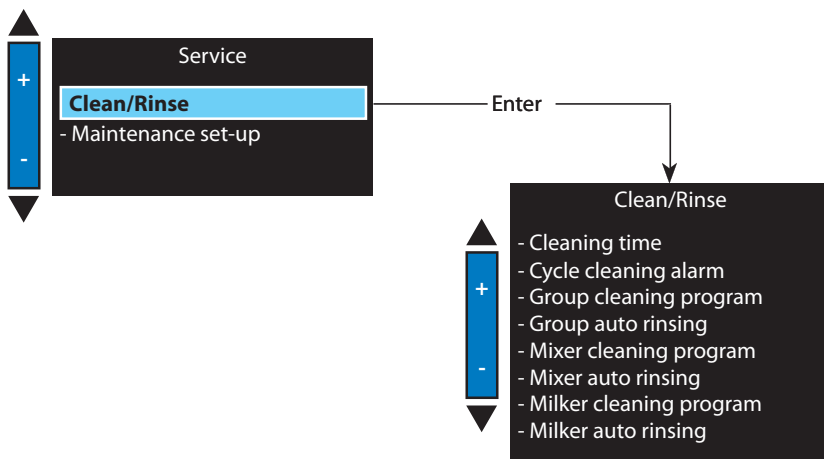
9.9 Display regulation



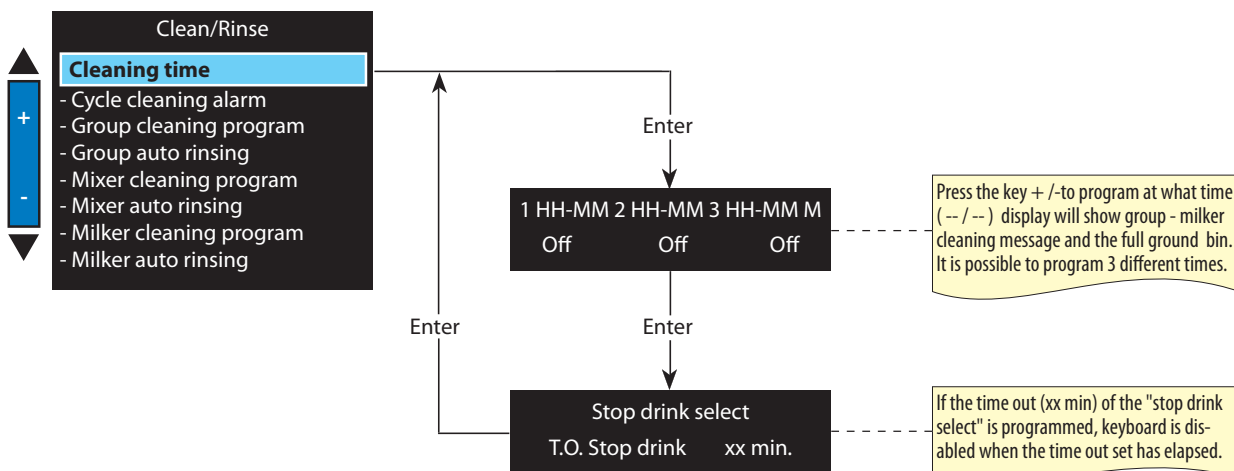
9.10 Service



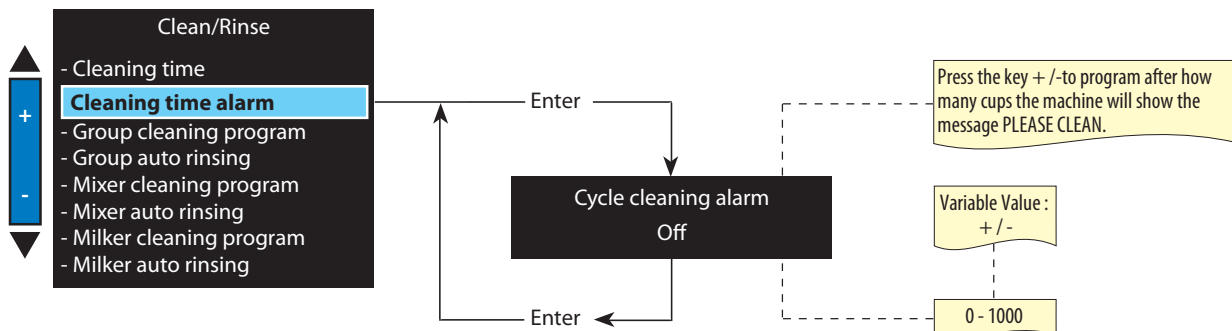
Clean rinse



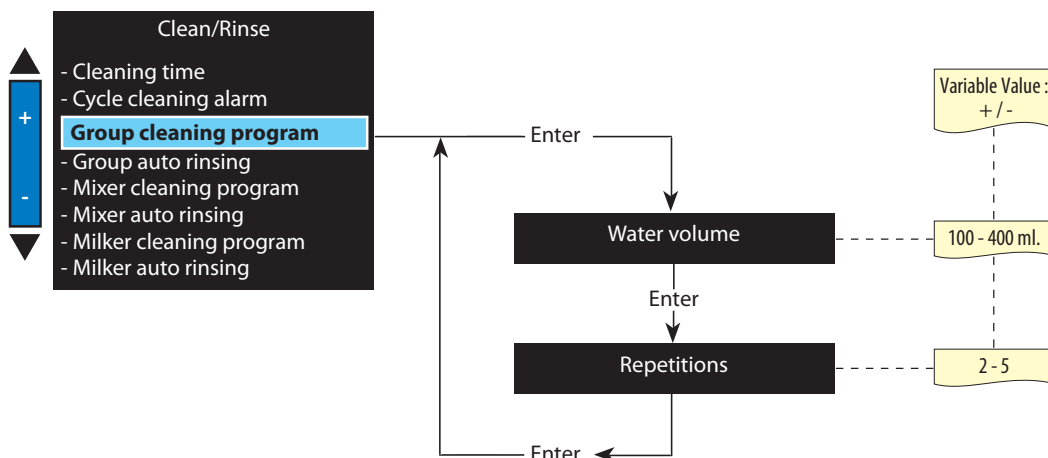
Cleaning time



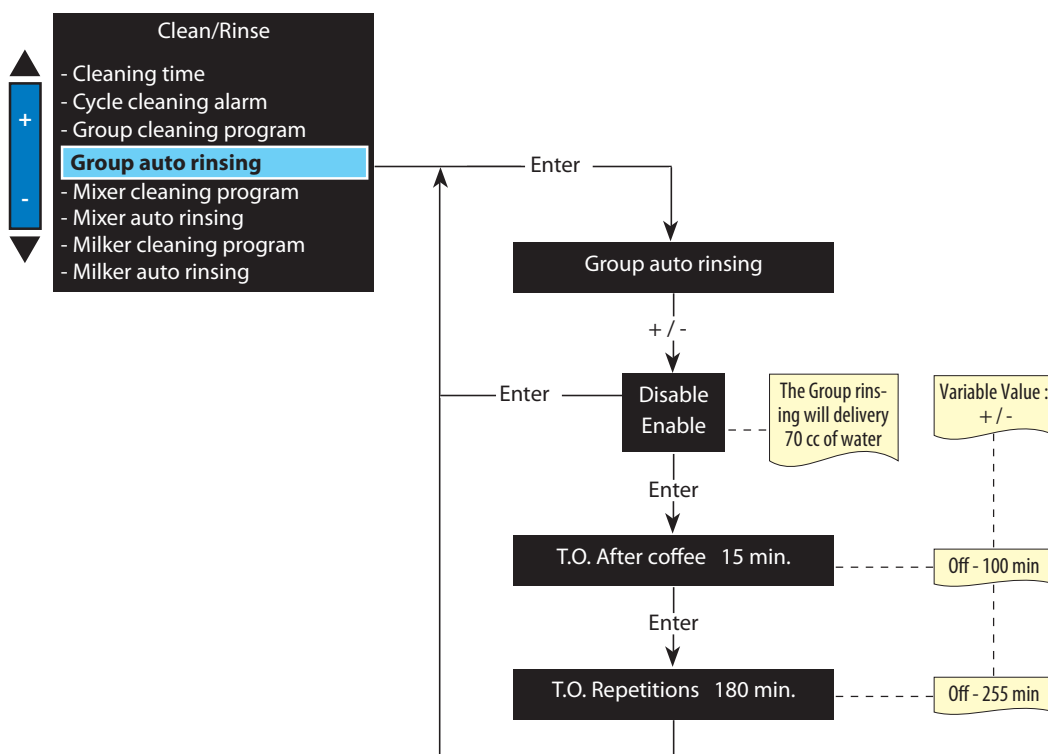
Clean cleaning alarm



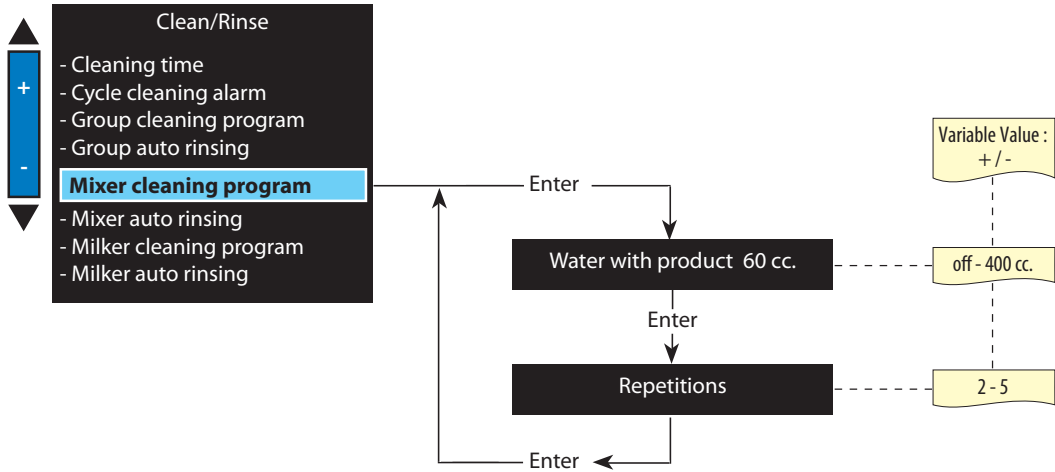
Group cleaning program



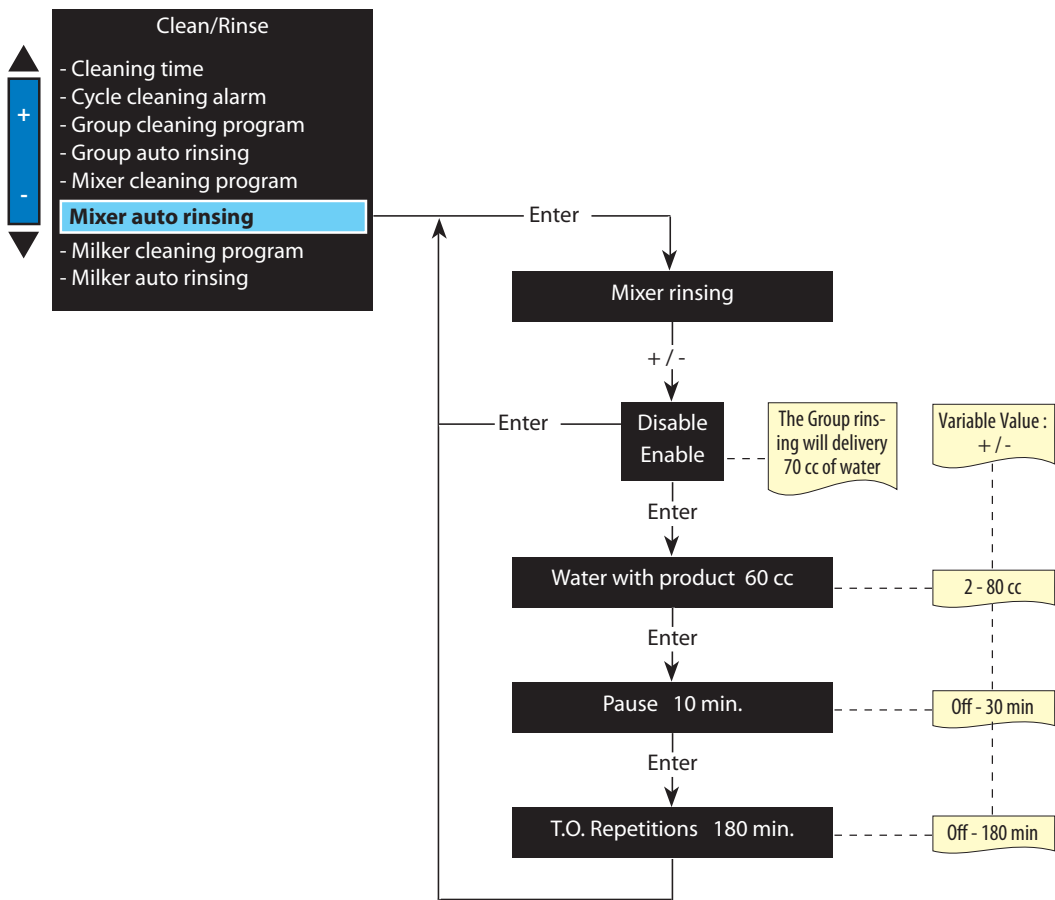
Group auto rinsing



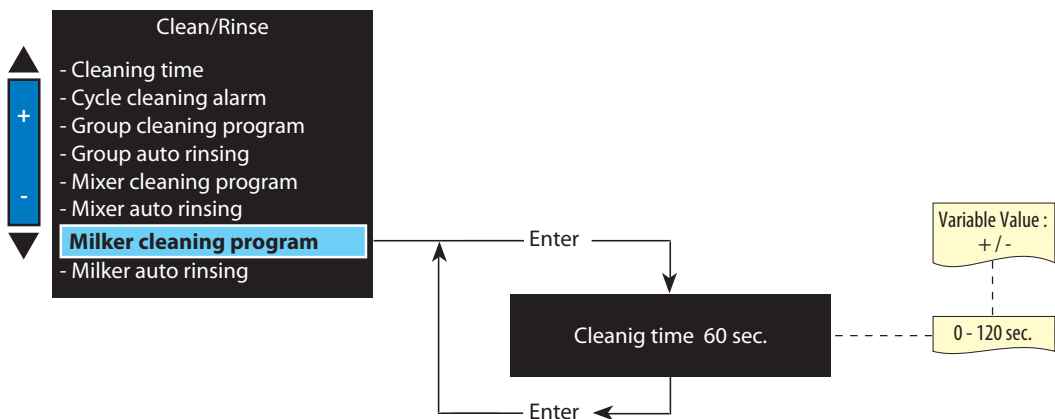
Clean cleaning alarm



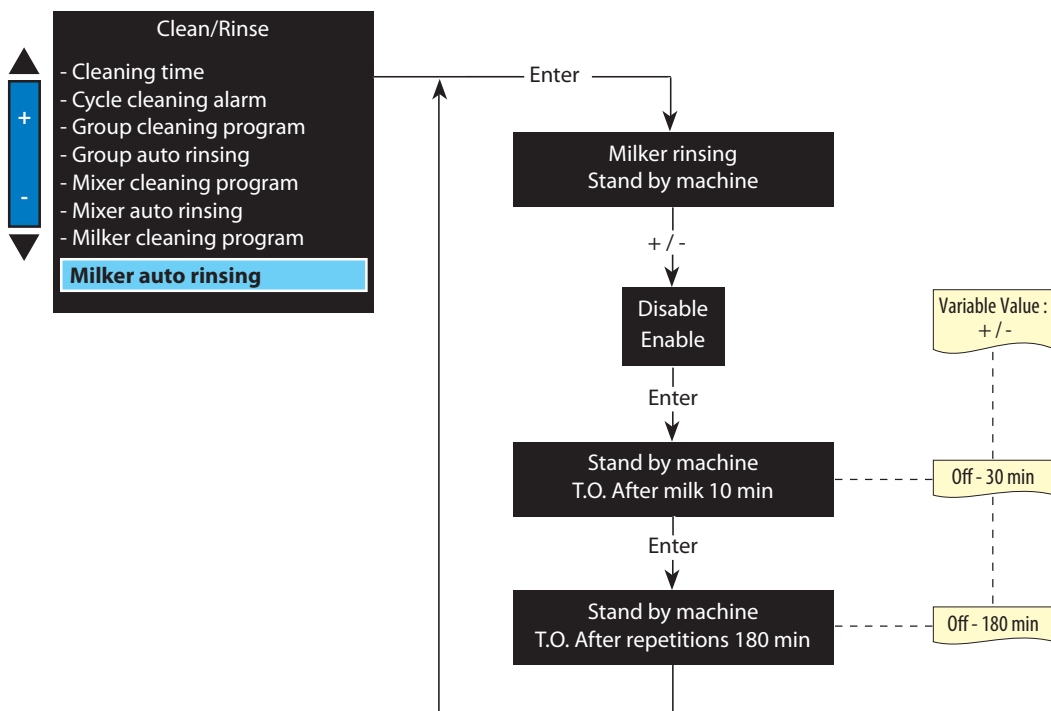
Group cleaning program



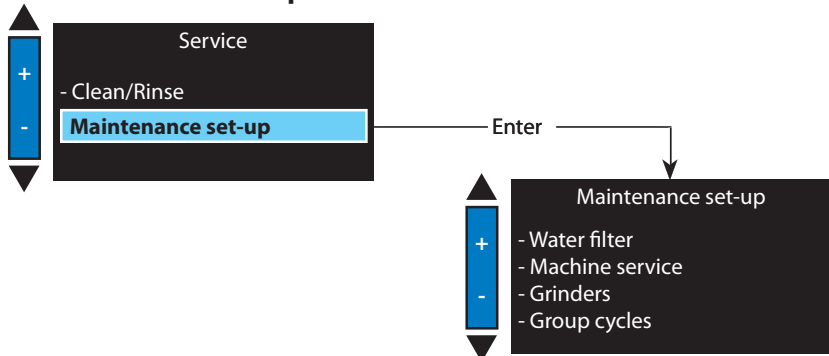
Group auto rinsing



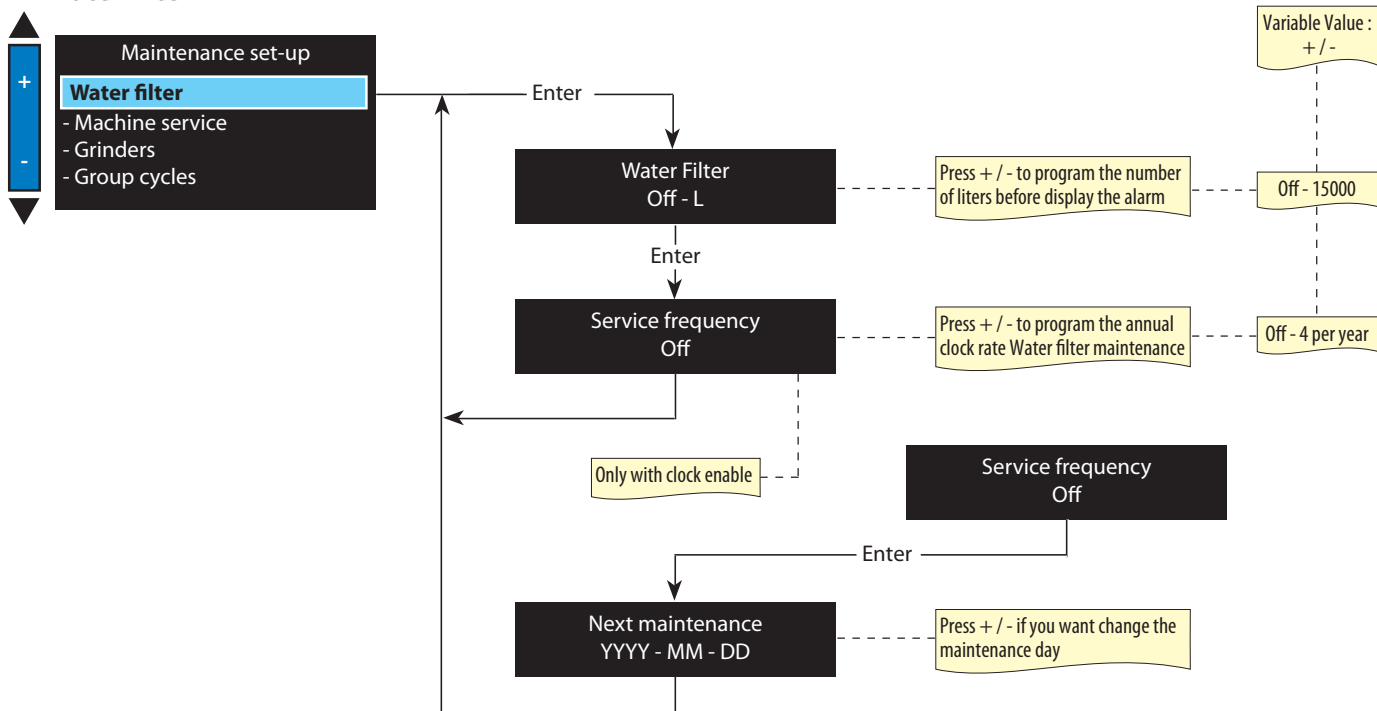
Milker auto rinsing



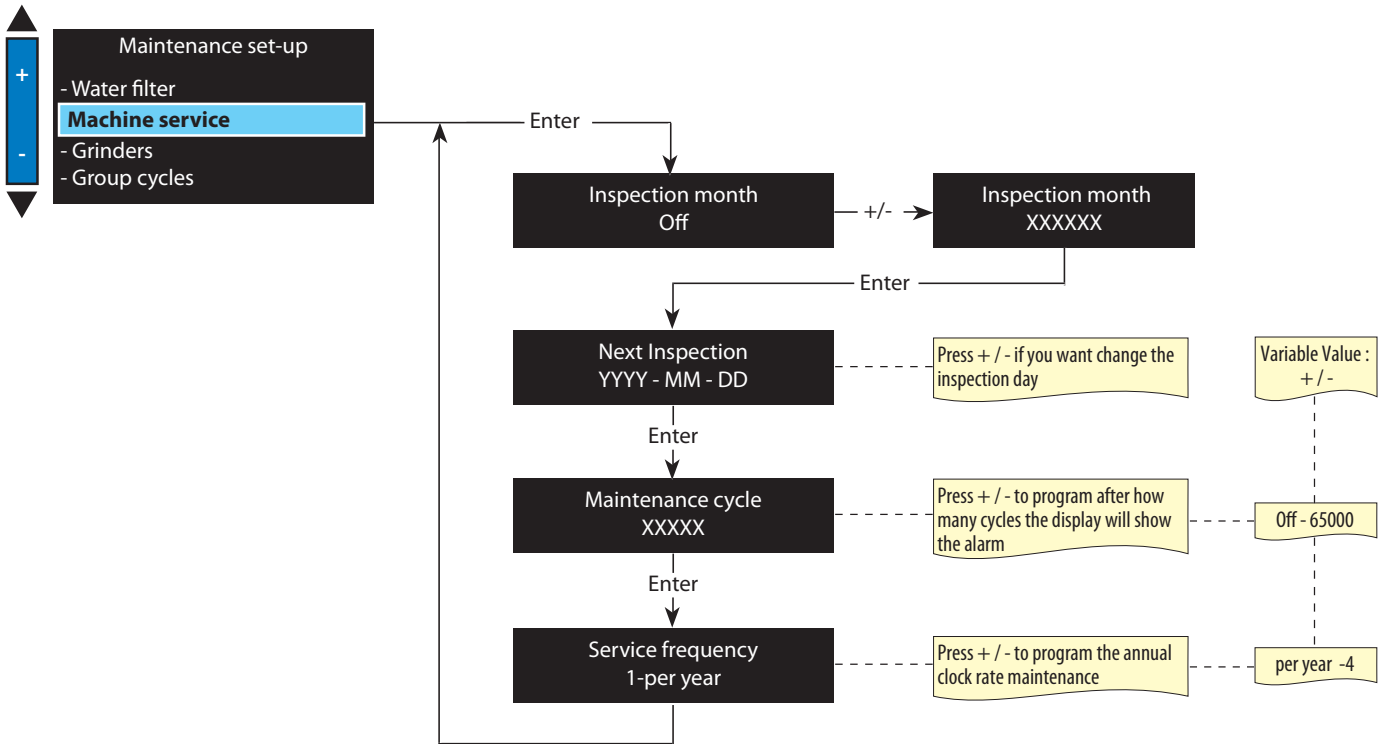
Maintenance set-up



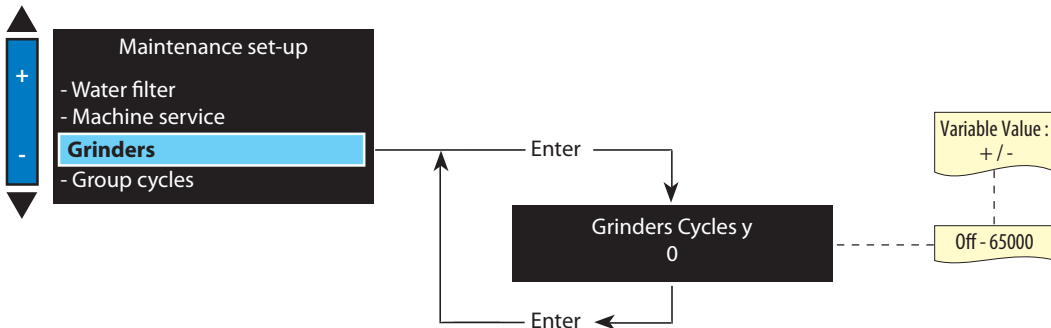
Water filter



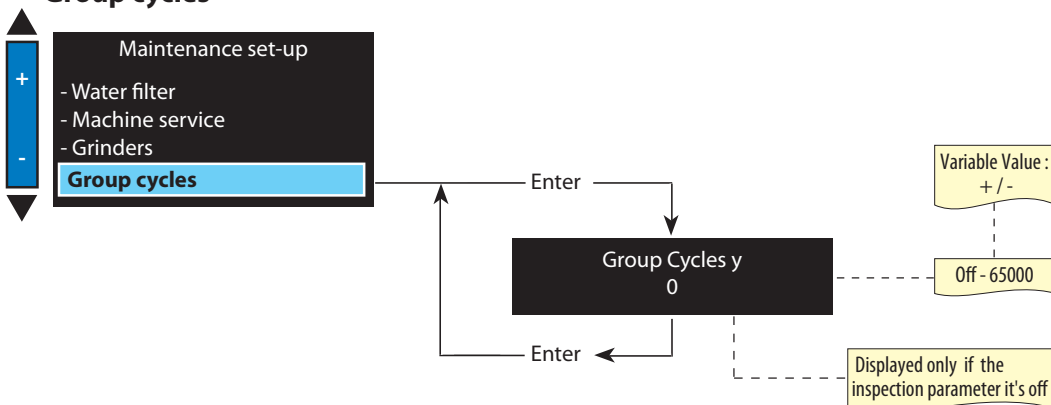
Machine service



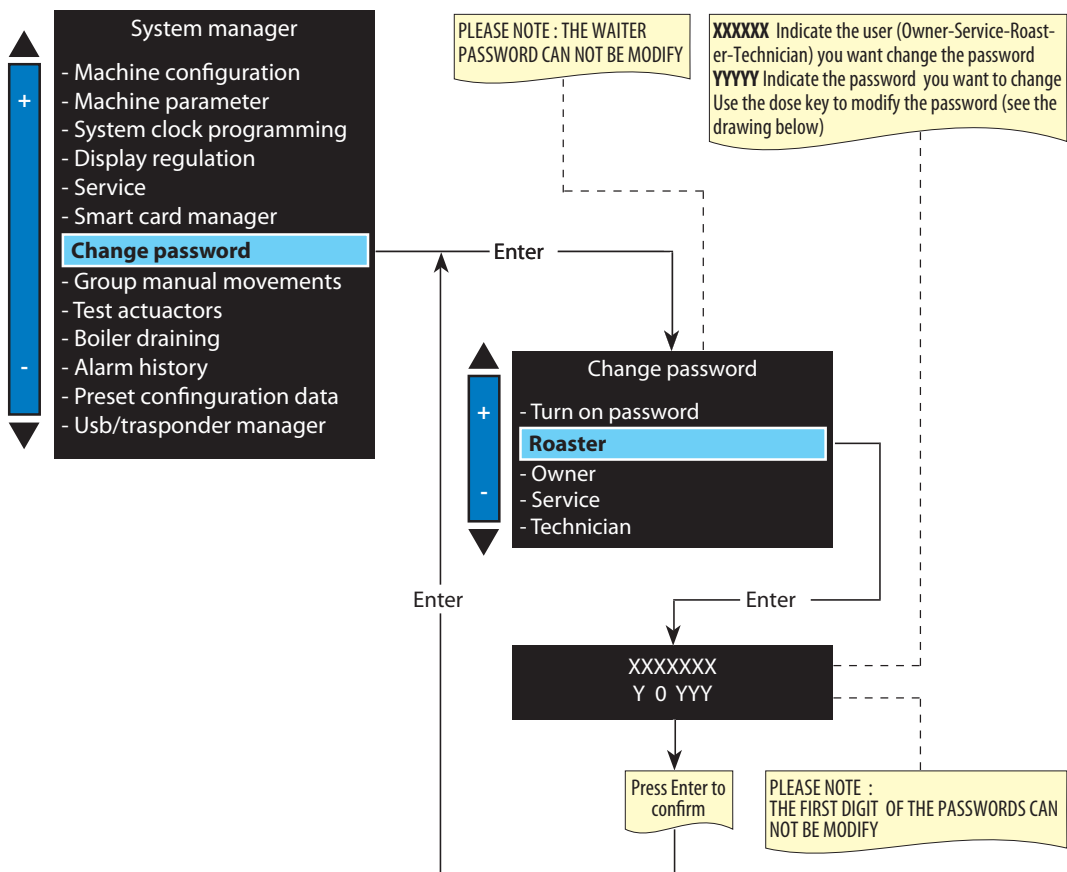
Grinders



Group cycles



9.11 Change password

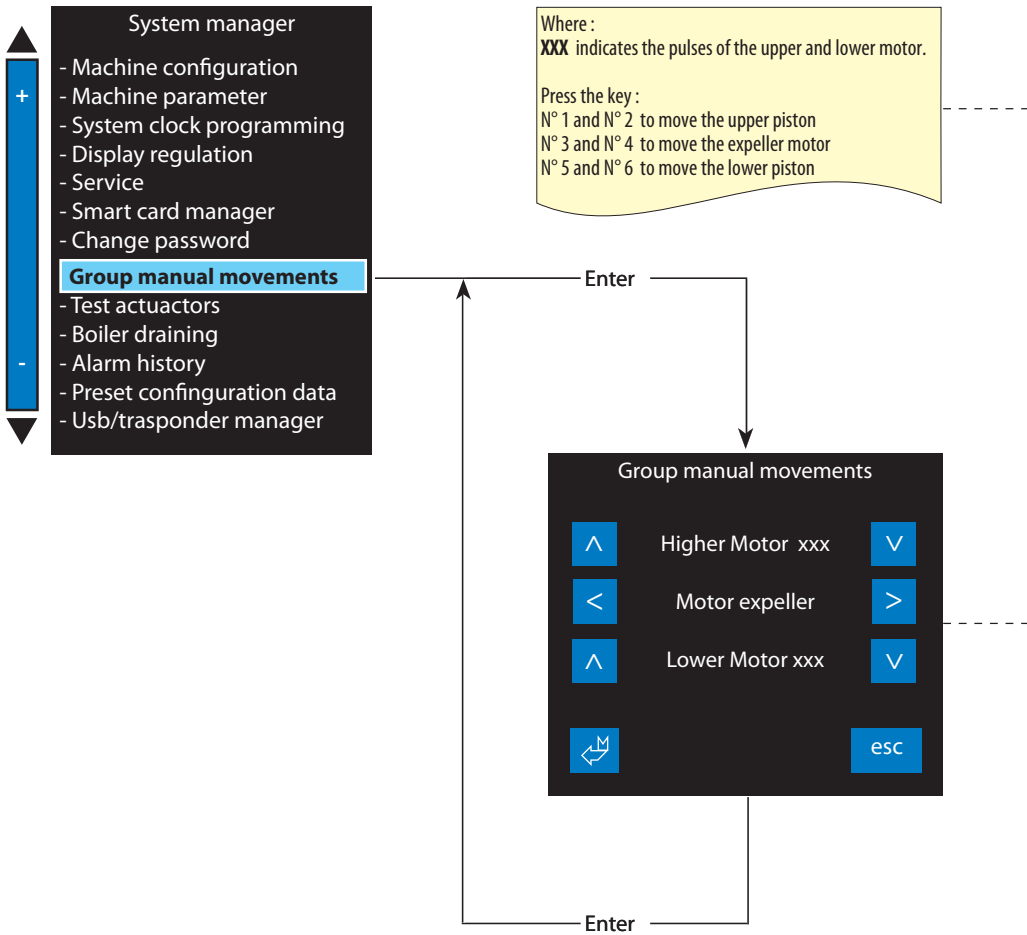


Note: If the TURN ON PASSWORD is enabled , to turn on the machine is necessary insert the password.

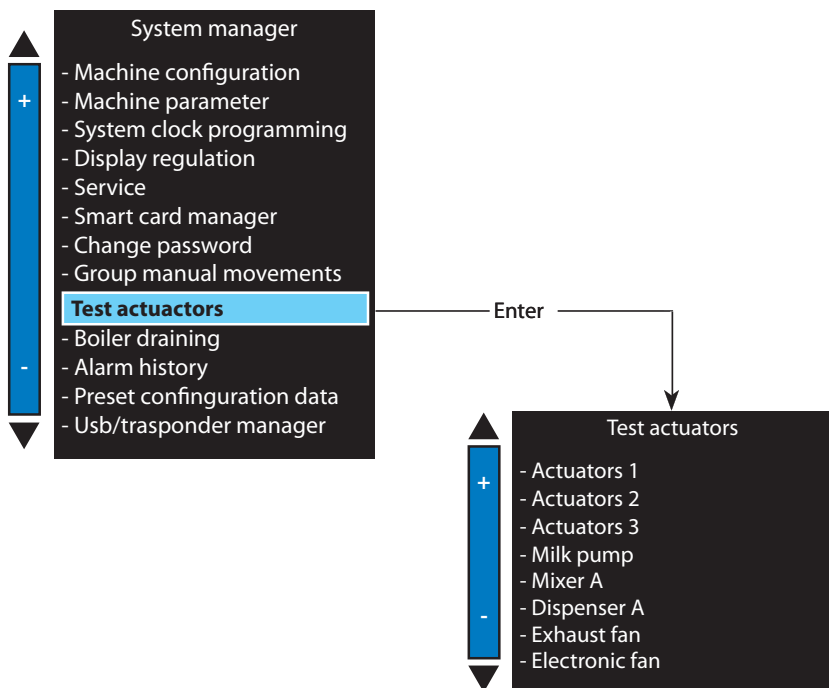
Password change authorization :

	Waiter	Roaster	Owner	Service	Technician
Waiter					
Roaster		X			
Owner		X	X		
Service		X	X	X	
Technician		X	X	X	X

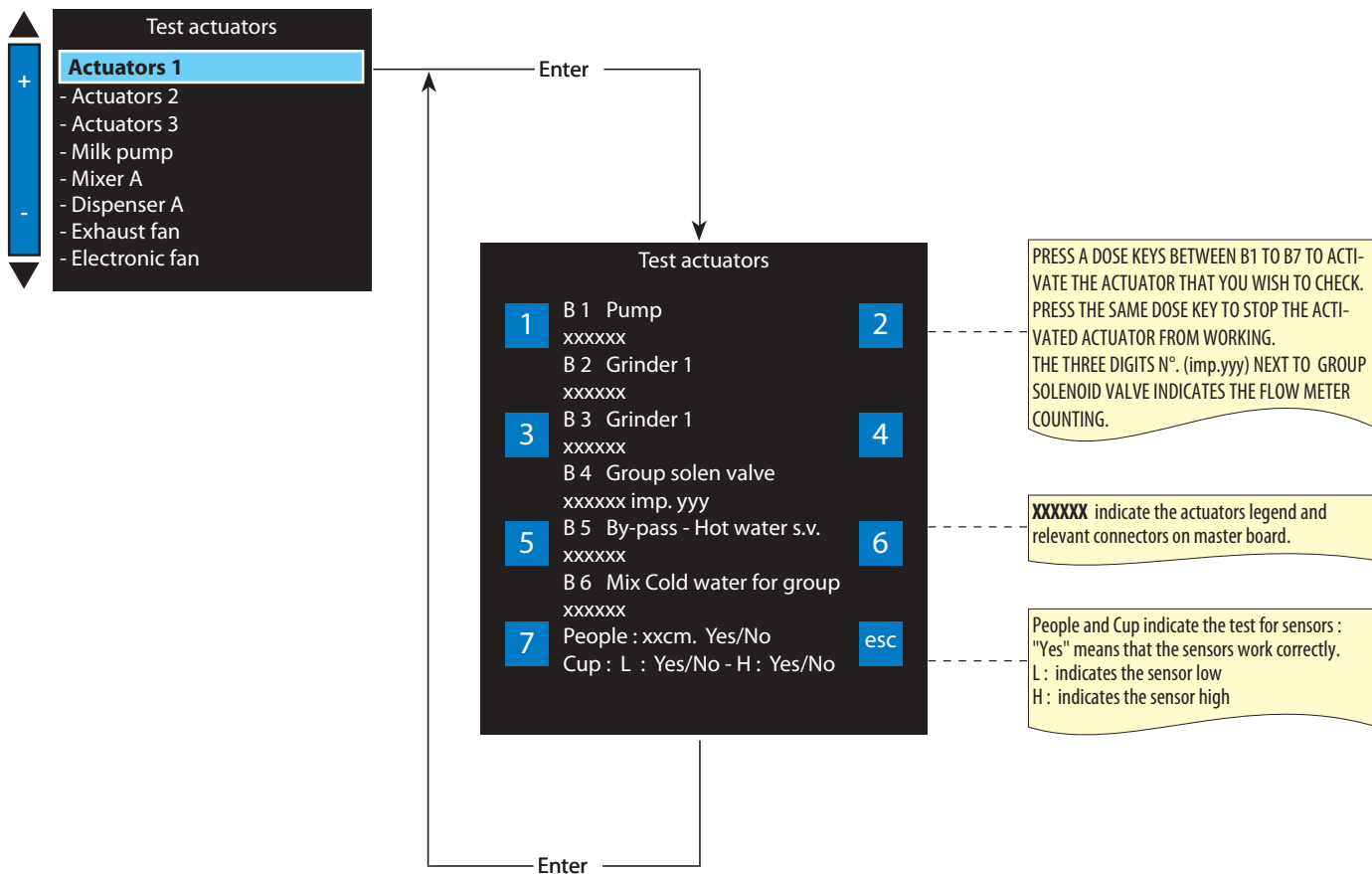
9.12 Group manual movements



9.13 Test actuators



Actuators 1



Actuators 2

Test actuators

- Actuators 1
- Actuators 2**
- Actuators 3
- Milk pump
- Mixer A
- Dispenser A
- Exhaust fan
- Electronic fan

Enter

1	B 1 Coffee Heater xxxxxx yy°C	2
	B 2 Anti-flooding sol. Valve xxxxxx	
3	B 3 Mixer A solenoid valve xxxxxx	4
	B 4 Mixer B solenoid valve xxxxxx	
5	B 5 Group heater xxxxxx	6
	B 7 Hot water xxxxxx	
7		esc

Esc

Press a dose keys between B1 to B7 to activate the actuator that you wish to check.
Press the same dose key to stop it working.
XXXXXX indicate the actuator legend and relevant connectors on the master board.

Actuators 3

Test actuators

- Actuators 1
- Actuators 2
- Actuators 3**
- Milk pump
- Mixer A
- Dispenser A
- Exhaust fan
- Electronic fan

Enter

1	B 1 Steam Heater xxxxxx yy°C	2
	B 2 Steam milker sol. Valve xxxxxx	
3	B 3 Air milker solen. Valve xxxxxx	4
	B 4 Rinse milker solen. Valve xxxxxx	
5	B 5 Fill-up solen. Valve xxxxxx	6
	B 6 Steam nozzle solen. Valve xxxxxx	
7	B 7 Power cleaning xxxxxx	esc

Esc

Actuators 4

Test actuators

- Actuators 1
- Actuators 2
- Actuators 3
- Milk pump**
- Mixer A
- Dispenser A
- Exhaust fan
- Electronic fan

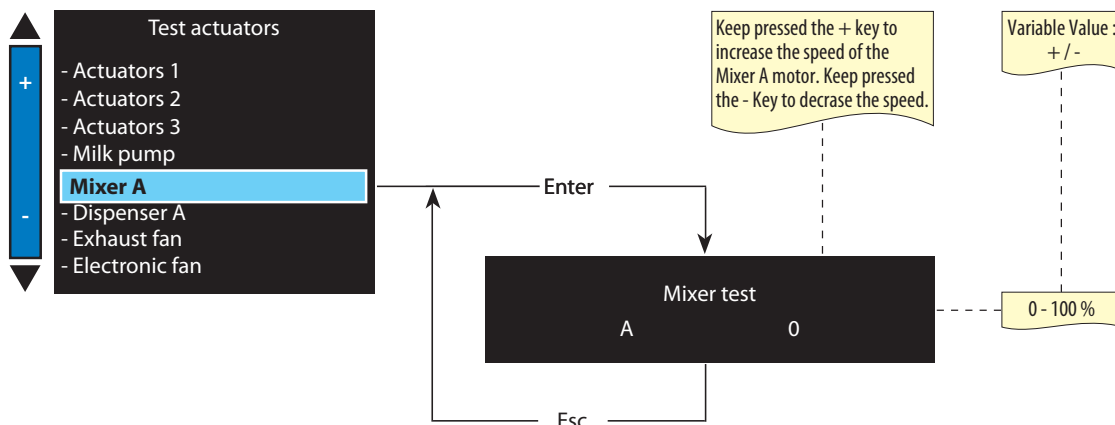
Enter

^	Test actuator	
v	Milk pump speed	
	0 %	
-	▲ CHARGE	+
		esc

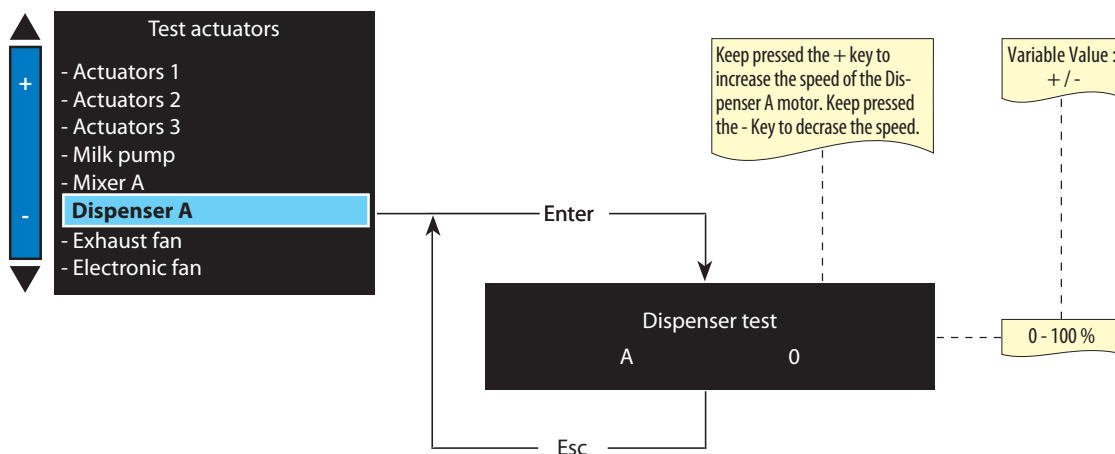
Esc

Keep pressed the + key to increase the milk pump speed.
Keep pressed the - key to decrease the milk pump speed.
Press the B1 to change the milk pump spin direction.

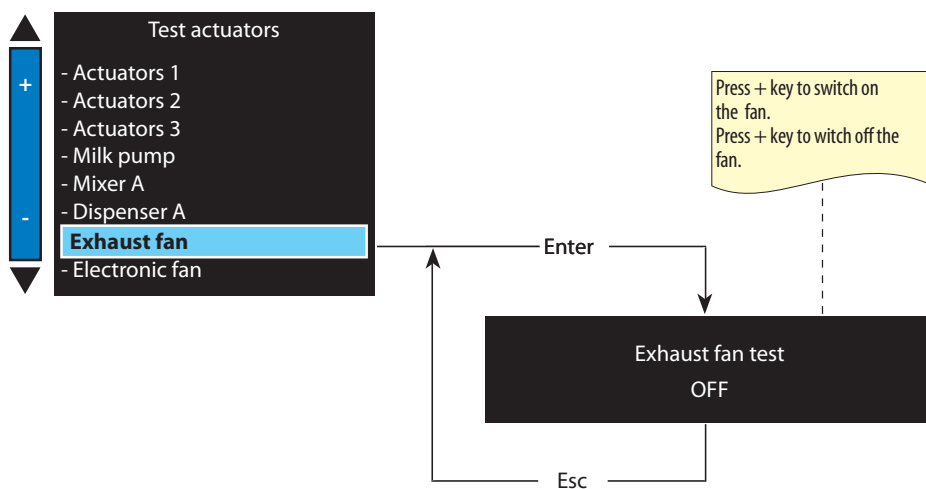
Mixer A



Dispenser A



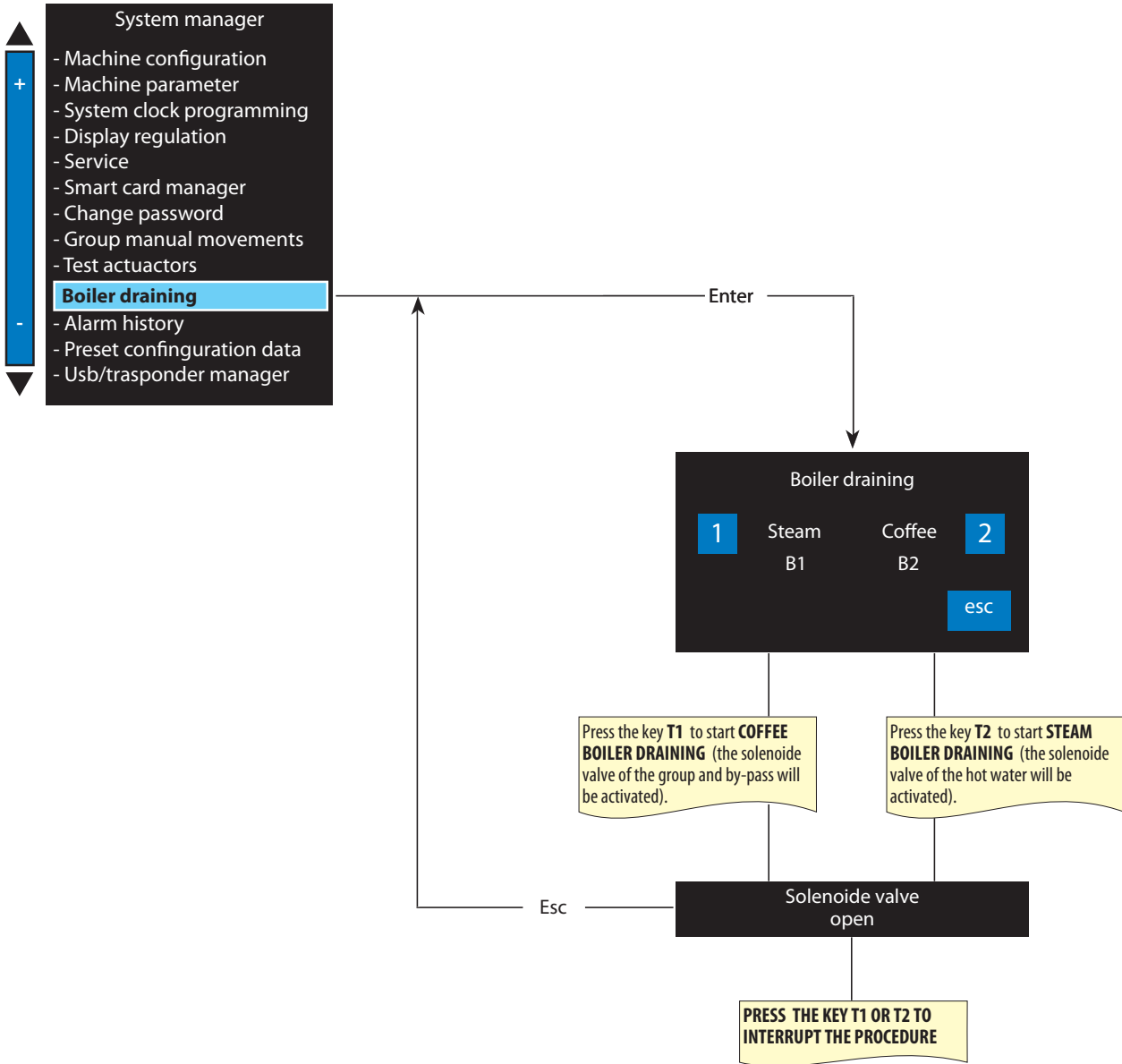
Exhaust fan



Note:

- a) You can activate more than one actuator at the same time.
- b) Once a time-out of 5 seconds has elapsed, the activated actuators will be automatically interrupted.
- c) The "Milk pump speed" parameter will be displayed only for machine with milk pump installed.

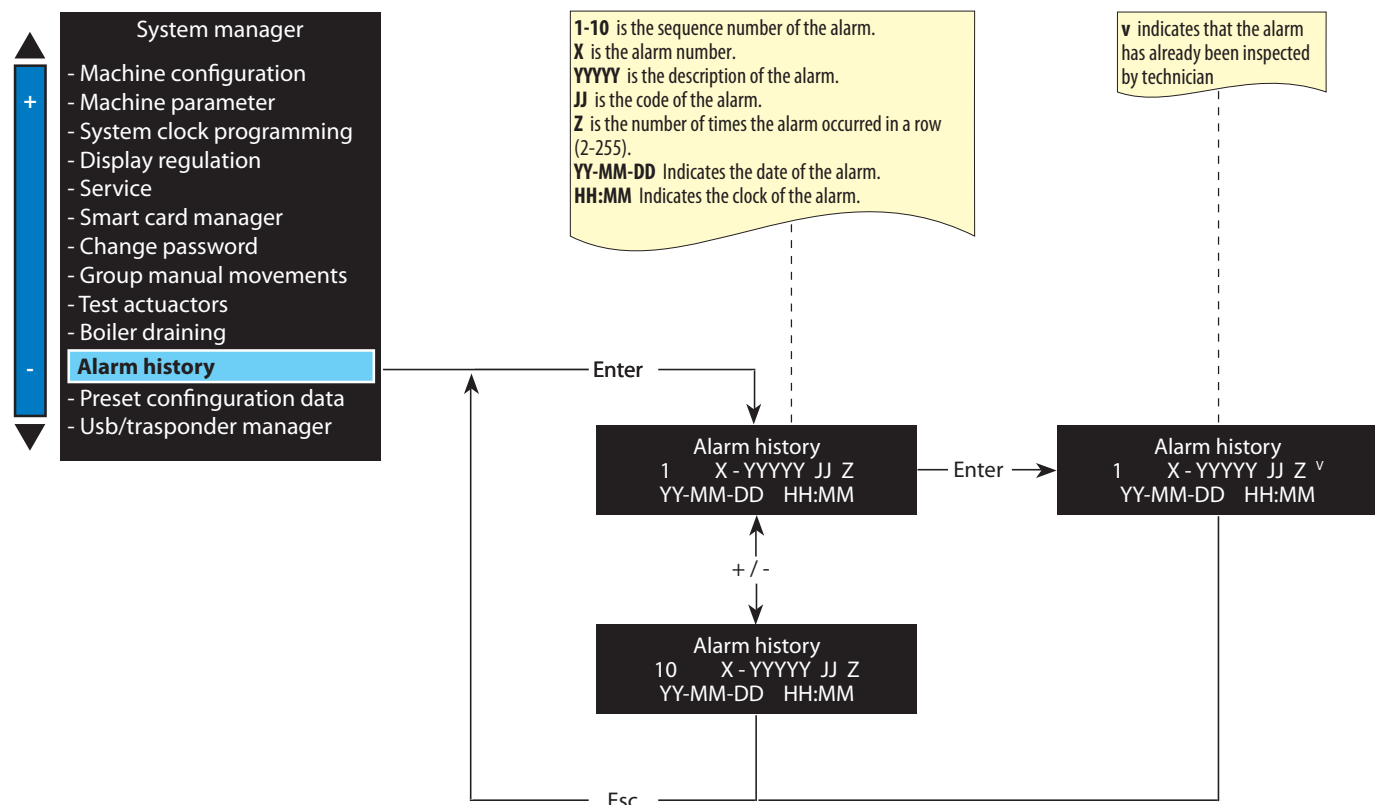
9.14 Boiler draining



Note:

A) After the boiler draining procedure, when the machine is turned back on, the boilers charge will be carried out according to the procedure described in the chapter "Starting up procedure".

9.15 Alarm history



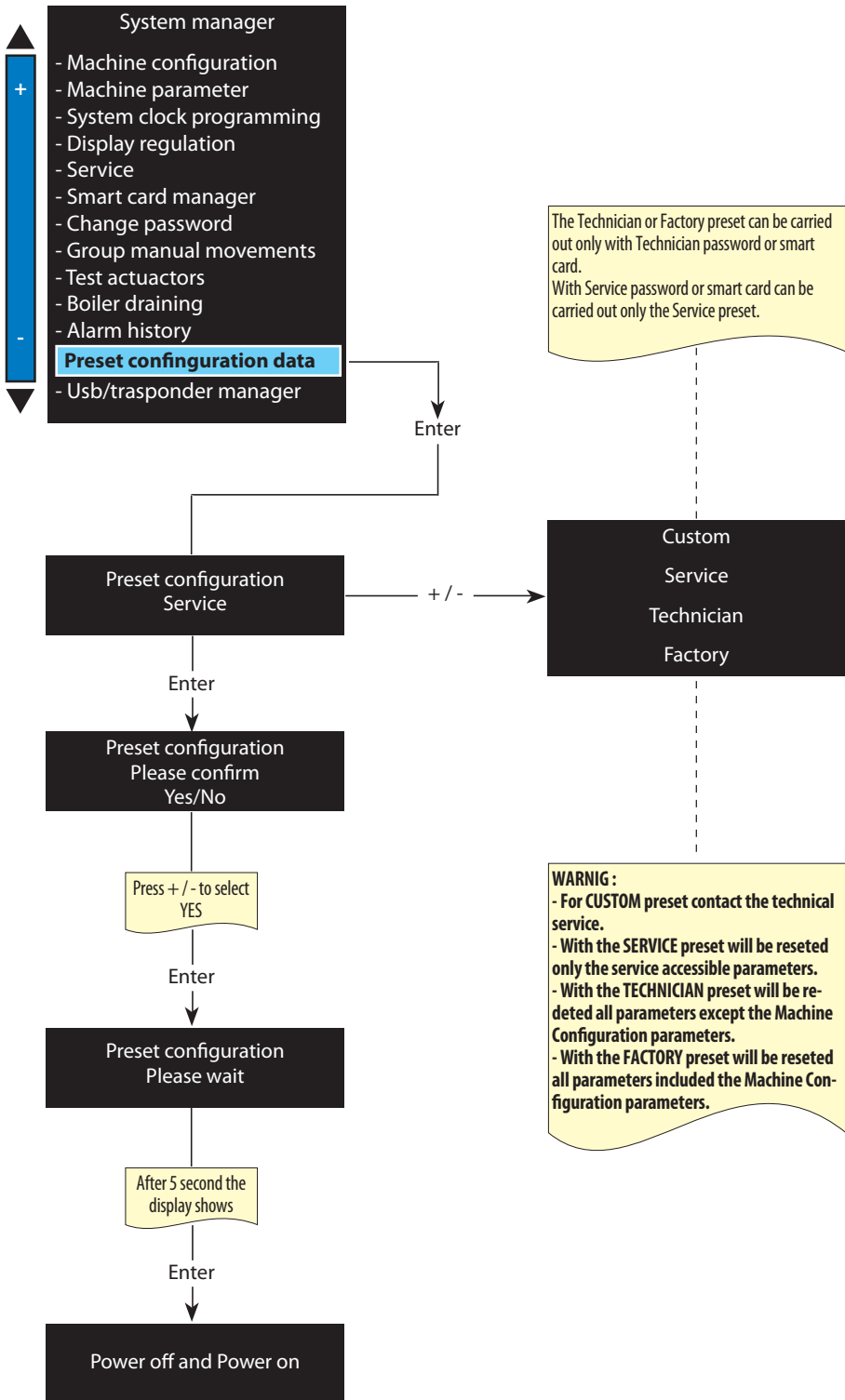
ENGLISH

ALARM DETAILS	ALARM CODE
NO H. MOTOR PULS	10
NO L. MOTOR PULS	11
H. MOTOR ERROR	12
L. MOTOR ERROR	13
FILLING UP T.O.	32
COFFEE HEAT T.O.	33
STEAM HEAT T.O.	34
CHECK FLOW LINE	35
COFFEE TEMPERATURE	37
STEAM TEMPERATURE	38
INFUSION T.O.	41
CORRUPTED DATA	60
CLOCK ERROR	63
MOTOR BLOCK	65
TRASPONDER PCB	66
COIN VALIDATOR ERROR	70
CHANGE H2O FILTER	90
GROUP MAINTENA.	91
GRINDER MAINTENA.	93
TOO MUCH COFFEE	15
MAINTENANCE	92

Note:

- The maximum alarm number the machine can save is 10.
- To reset the alarm data memory, carry out "Preset Configuration Data" procedure. Press the N°7 Enter key to return to the previous environment and/or exit.

9.16 Preset parameters

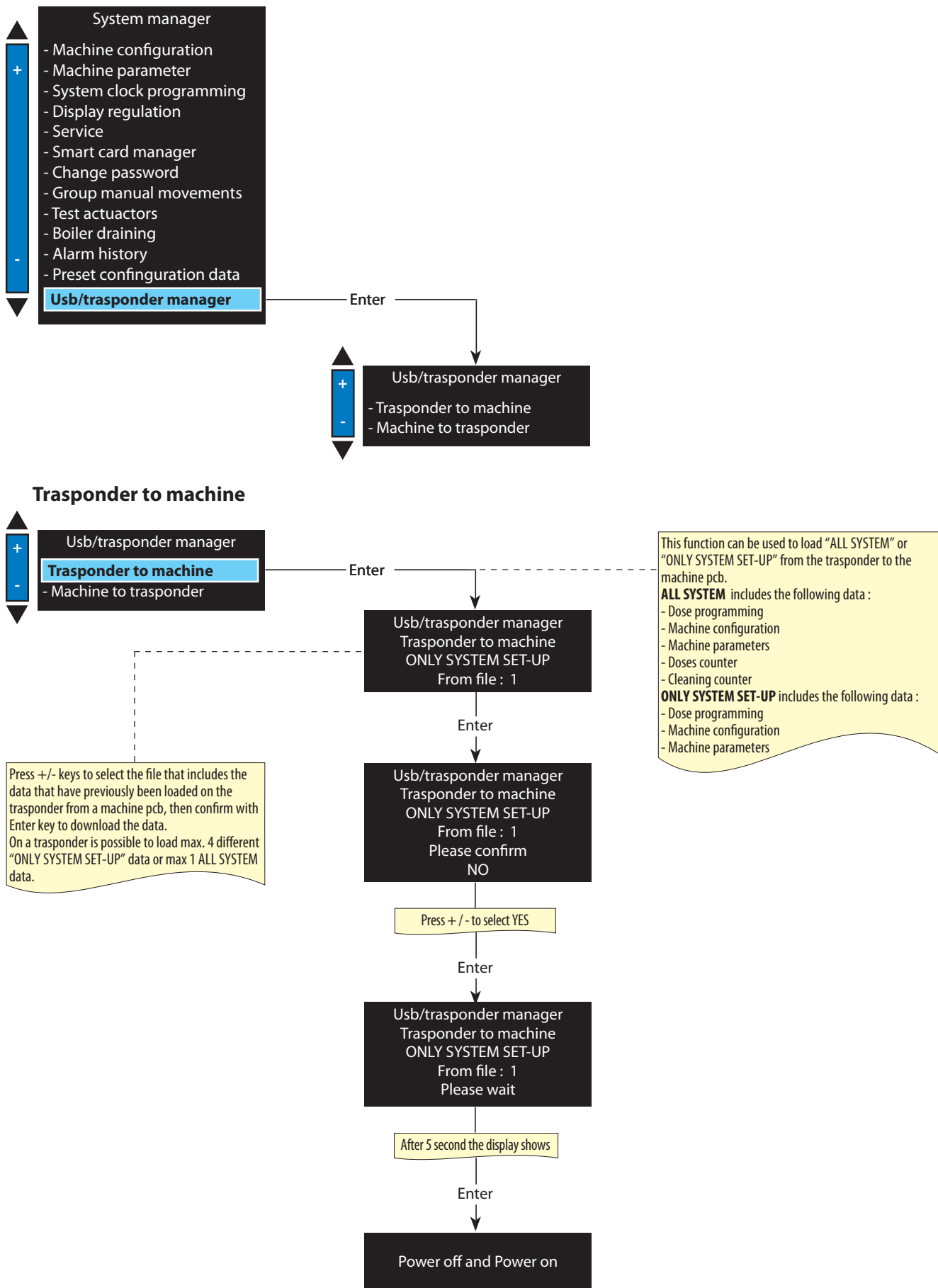


Note:

With this function, all the set up values, machine counters and passwords take the default values set up by the manufacturer.

A -By power OFF and power on, it is meant clearing and giving voltage to the machine.

9.17 USB / Trasponder manager using trasponder system



Note: By power OFF and power on, it is meant clearing and giving voltage to the machine.

PLEASE NOTE :

A - if on a trasponder any data has not been saved, and you try to carry out a load from "TRASPONDER TO MACHINE", the display shows :

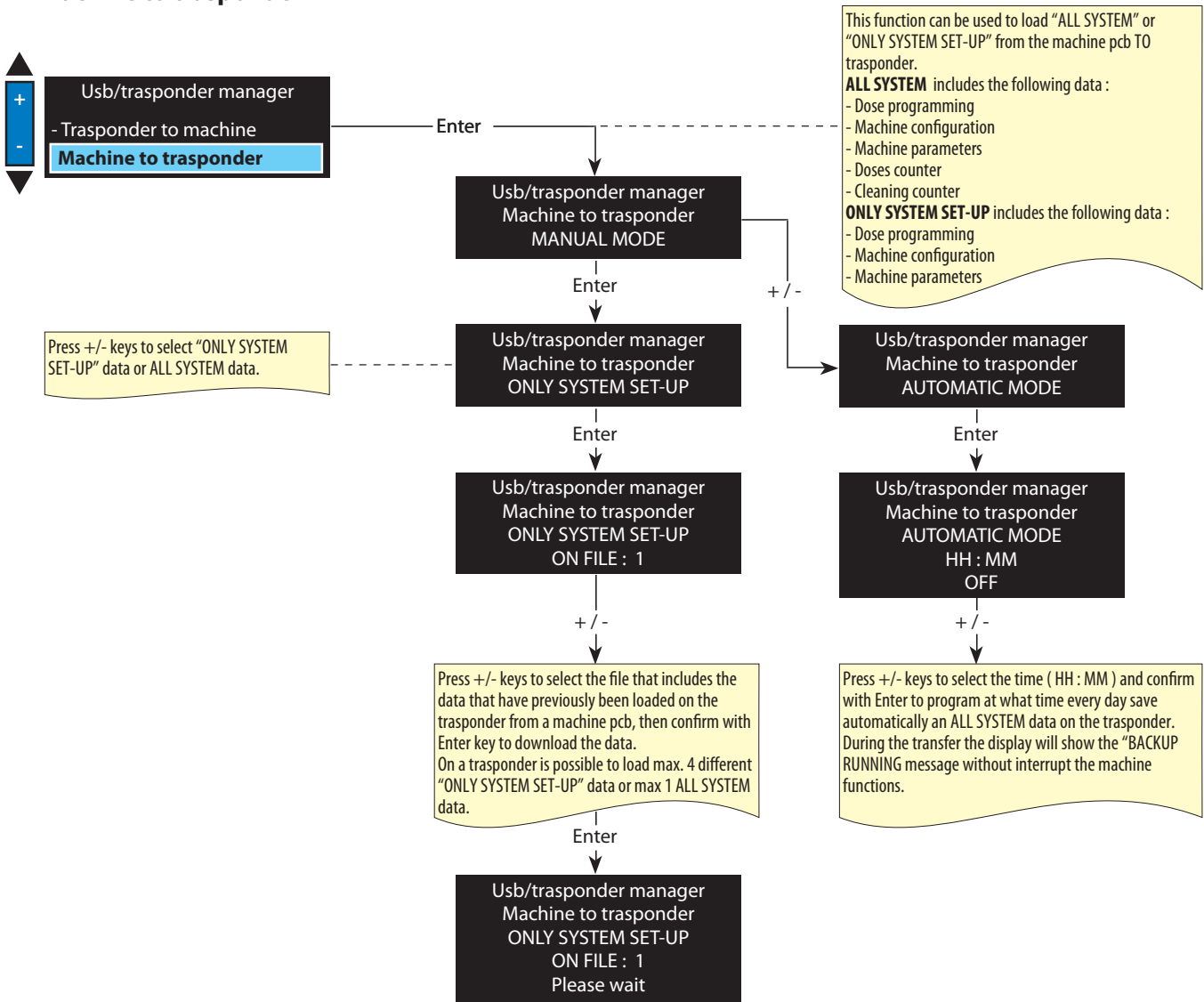
Usb/trasponder manager
Trasponder to machine
DATA ERROR

B - if the data saved on the trasponder have been loaded from a version software different from the software machine the display show :

Corrupter data alarm 60

See the "TROUBLE SHOOTING" paragraph for further information.

Machine to trasponder



9.18 USB/Trasponder manager using the usb key

This function, can be used to load a configuration data (setting machine) from a coffee machine to USB key , or to upload a customized GUI for the display.

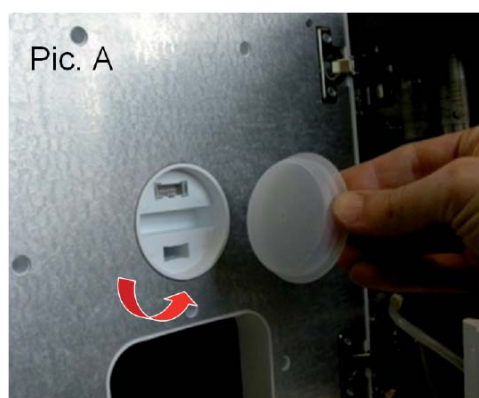
The data saved on the USB key can be loaded to another coffee machine.

You can choose to load the complete data " ALL SYSTEM " or only the :

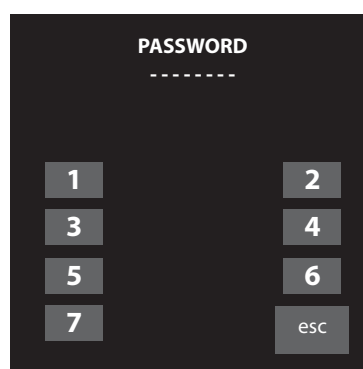
- DOSES SET-UP
- SYSTEM + DOSES SET-UP
- DOSES COUNTER

For the use proceed as follows:

- Turn the machine OFF
- Open the machine front door and remove the USB connector lid. (Pic.A).



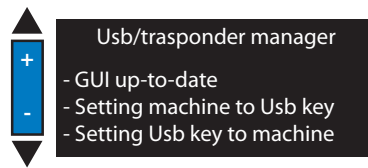
- Insert the USB key into the connector(Pic.B).
- Note: use USB Flash-Key maximum 2GB, or bigger one anyway formatted as FAT type.



Drive 6000

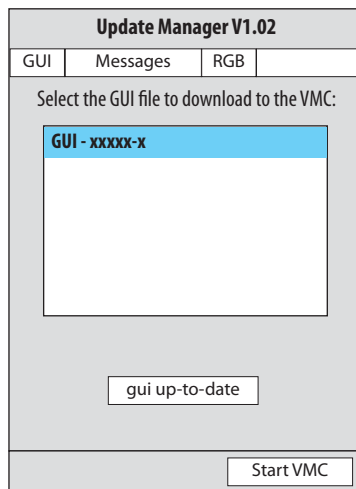
Enter one of the following passwords:

- Owner **2 2 2 2 2**
- Service **3 3 3 3 3**
- Technician **(contact the Technical Service)**

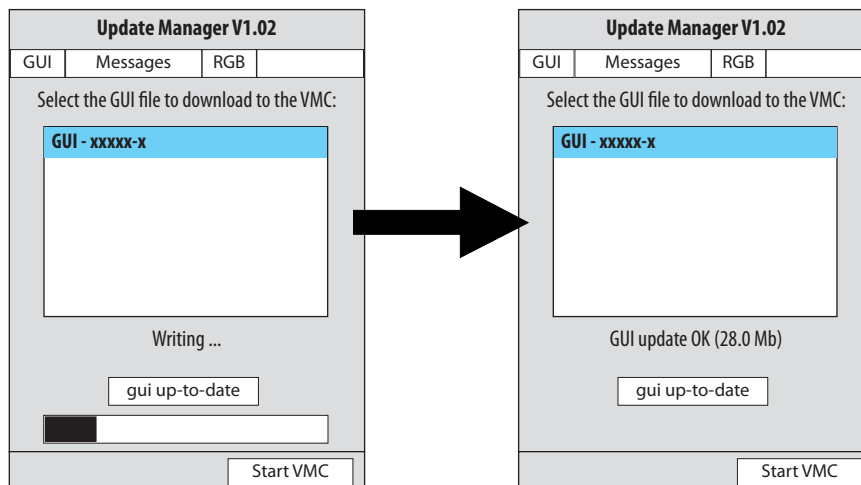


GUI up-to-date - (this function can be used to upload a customized GUI).

Use the key no. 5 (-) and 6 (+), to select – GUI up-to-date and then press key no.7 (Enter) to confirm.

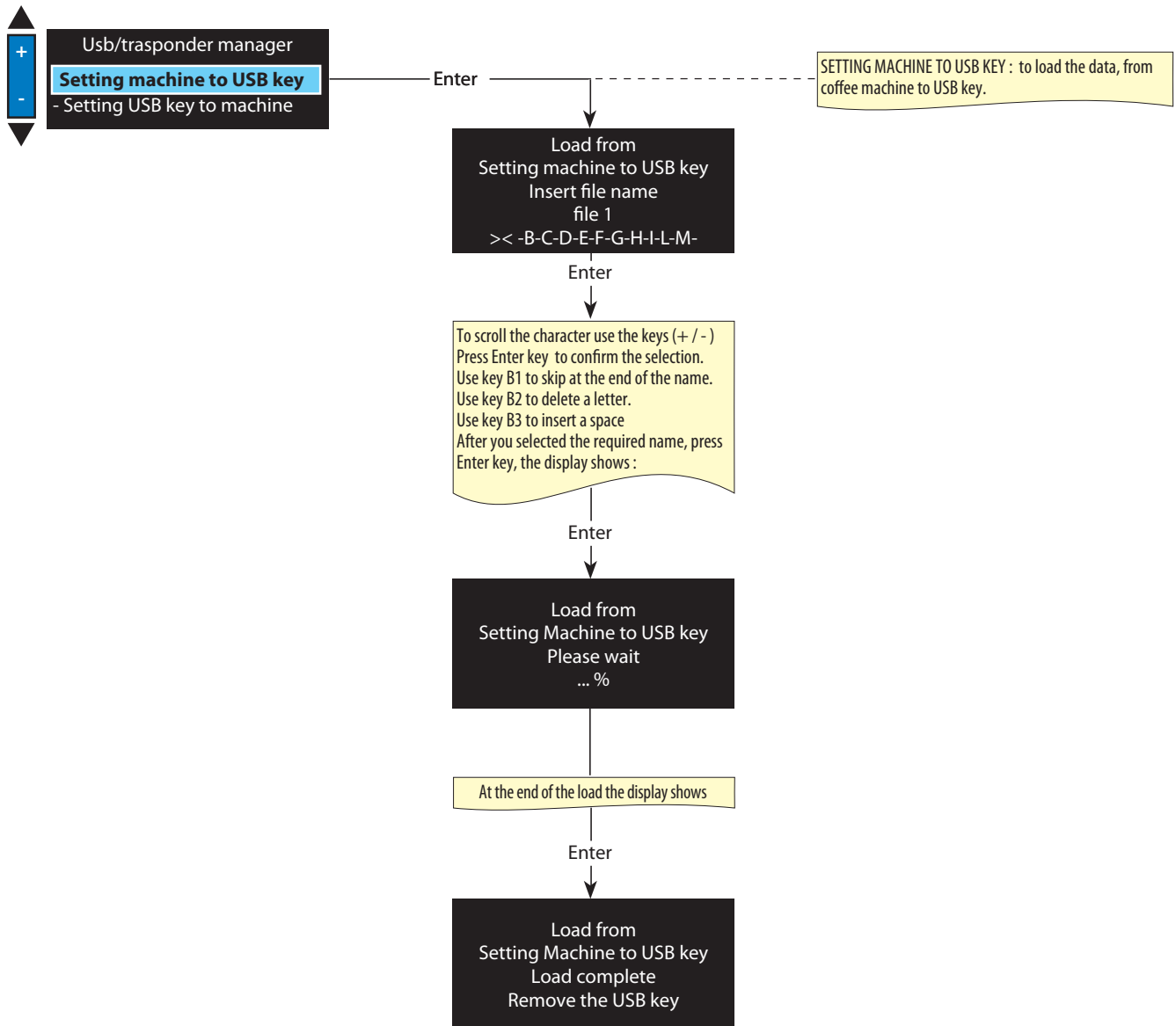


On the above example the display shows only one GUI pack, you may have more. Select the GUI pack you like to update by means of key no. 5 (-) and 6 (+), then press key 7 (Enter) to confirm.



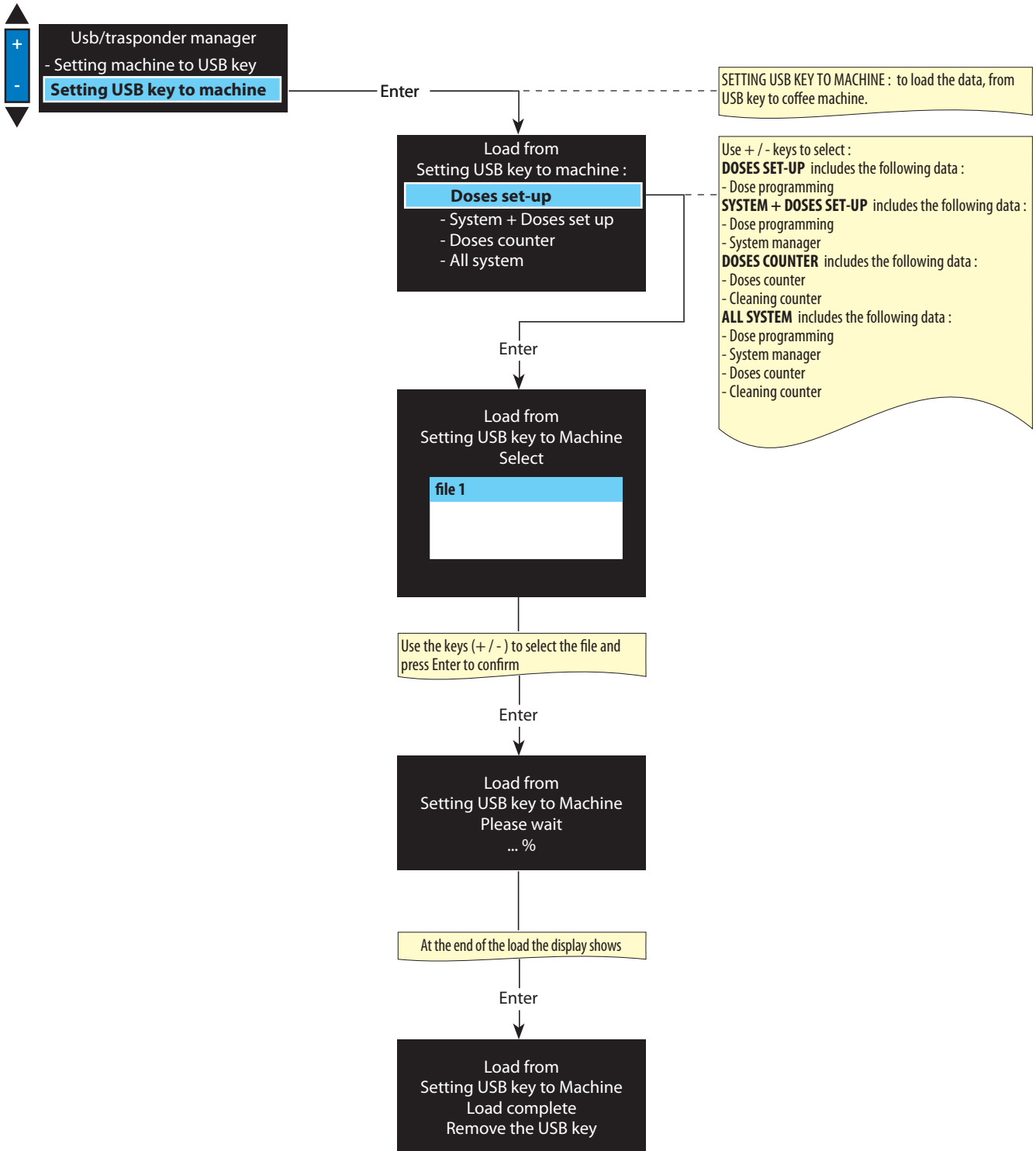
Press key no.8 to exit the procedure.

Setting machine to USB Key



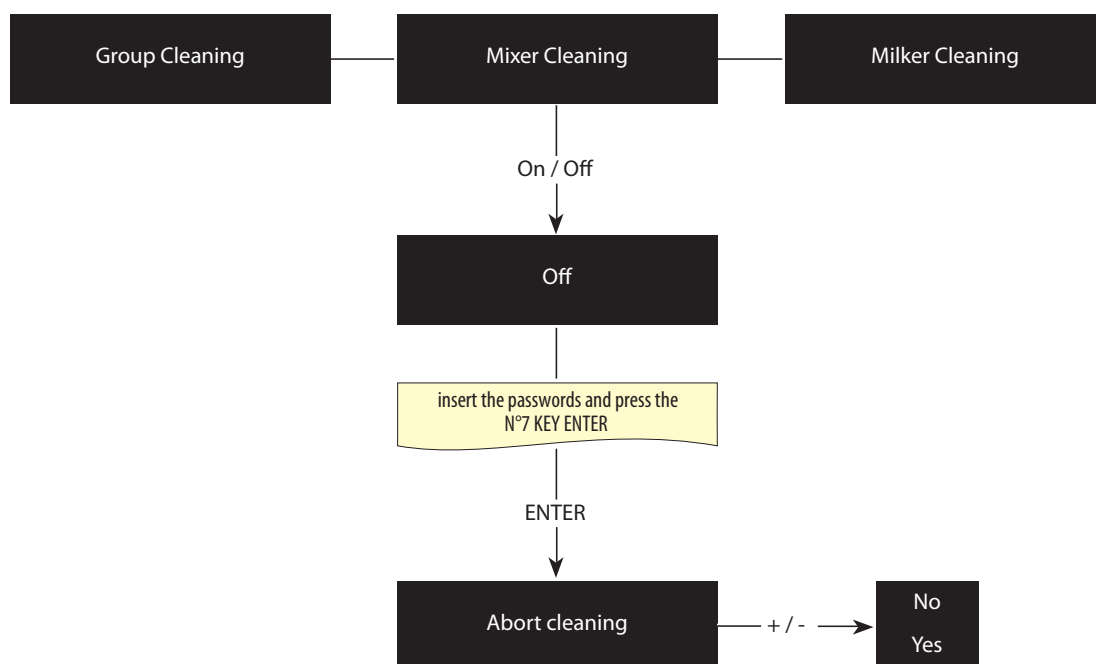
ENGLISH

Setting USB Key to Machine



9.19 Cleaning process abort

If you want to interrupt the cleaning procedure for group or whisk or milk frother follow the procedure:
(ONLY WITH THE TECHNICIAN OR SERVICE PASSWORD):



9.20 Machine warnings

The machine display reports alarms triggered by problems and/or malfunctions. For details, see chp. "12. DISPLAY WARNINGS" on page 82.

10. MAINTENANCE AND CLEANING

10.1 Safety precautions



Carefully read the instructions provided in chapter "2. SAFETY PRECAUTIONS" on page 7.

10.2 PPE features

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

	The use of protective gloves is mandatory
--	---

10.3 General instructions

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



Do not use alkaline detergents, solvents, alcohol or aggressive substances. The products/ cleaners that are used have to be suitable for this purpose and must not corrode the water circuit elements.

Do not use abrasive cleaners which may scratch the bodywork's surface.

Always use clean and sanitised cloths when cleaning.

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

Cleaning	Daily	Weekly
Cappuccino maker: Clean at least once a day or more, if the cappuccino maker is used repeatedly.	X	
Body and Grilles: Clean the panels of the body with a cloth dampened in lukewarm water. Remove the drip tray and cup holder grille and wash with hot water.	X	
Coffee grounds drawer: Empty the drawer frequently. Clean the drawer with a cloth dampened in lukewarm water.	X	
Steam nozzle: Keep the nozzle clean at all times using a cloth dampened in lukewarm water. Check and clean the nozzle tips, by clearing the steam outlet holes with a small needle.	X	X
Grinder-dispenser and Hopper: Clean the hopper and the dispenser inside and out with a cloth dampened with warm water. When finished, dry all parts thoroughly.		X


11. SPARE PARTS

Machine components and/or parts must be replaced only by the Manufacturer's Qualified Technicians.



The User must not replace the components and/or parts of the machine.

12. DISPLAY WARNINGS

Select the  button to see the machine's current warnings.

Alarms and related causes and solutions are listed in the table below.



If the problem cannot be resolved, switch off the machine and contact the Manufacturer.

Warning	Effects	Cause/Action
H.Motor puls 10	N°10 Time out pulses, upper piston motor. This alarm is visualised on display by code 10 Causes: the upper motor encoder has not received pulses for 3 seconds, since the motor is not running Result: the machine is switched OFF.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wrong or misconnect electric connections 2. Faulty gear motor electric 3. Faulty encoder card 4. Faulty master card
H.Motor puls 11	N°11 Time out pulses, lower piston motor. This alarm is visualised on display by code 11. Causes: the lower motor encoder has not received pulses for 3 seconds, since the motor is not running. Result: the machine is switched OFF.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wrong or misconnect electric connections 2. Faulty gear motor electric 3. Faulty encoder card 4. Faulty master card
H.Motor puls 12	N°12 Upper motor error alarm. This alarm is visualised on display by code 12 Causes: a mechanical shutdown occurred to the gear motor or the upper piston encoder is not reading the impulses correctly. Result: the machine is switched OFF.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Gear motor defective 2) Gear motor not aligned with the brewing chamber 3) Faulty master card
H.Motor puls 13	N°13 Lower motor error alarm. This alarm is visualised on display by code 13. Causes: a mechanical shutdown occurred to the gear motor or the lower piston encoder is not reading the impulses correctly Result: the machine is switched OFF.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Gear motor defective 2) Gear motor not aligned with the brewing chamber 3) Faulty master card
Too much coffee 15	N°15 Alarm of too much coffee in the brewing chamber. This alarm is visualised on display by code 15 Causes: the upper piston has positioned itself where the wet seal of the piston gasket in the brewing chamber is not guaranteed. Result: the machine is switched OFF.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Reduce coffee quantity 2) Clean the upper piston gasket from any coffee residue 3) Check the upper piston alignment with the brewing chamber. 4) Faulty encoder <p>Note: before show the alarm the upper piston tries to insert itself into the brewing chamber twice</p>
Filling up T.O. 32	N°32 Boiler filling alarm. This alarm is visualised on display by code 32 Causes: the stage of boiler fillings has exceeded the maximum time of 2 minutes; the level of the probe (SLC) has not been reached. Result: the machine is OFF.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Level probe (SLC) is dirty, so isolated from the water (the complete filling of the boiler is checked) 2) no water from mains 3) low water pressure 4) faulty motor pump 5) faulty filling solenoid valve 6) incorrect electrical connections (level probe -SLC- misconnected wire). 7) PC board relè

Warning	Effects	Cause/Action
<p data-bbox="127 257 434 347">Select drink Coffee not ready</p> <p data-bbox="127 392 434 481">Coffee heat. T.O. 33</p>	<p data-bbox="475 197 970 224">N°33 Coffee boiler time-out temperature alarm .</p> <p data-bbox="475 228 970 255">This alarm is visualised on display by code 33</p> <p data-bbox="475 259 970 309">Cause: the coffee boiler temperature has reached the minimum value of 60°C</p> <p data-bbox="475 313 970 362">Result: boiler heating is interrupted and the buttons of coffee-based, milk-based and filter drinks are disabled.</p> <p data-bbox="475 367 970 416">Solution: turn off the machine and then turn it back on. If the alarm sets off again, verify:</p> <p data-bbox="475 421 970 448">WARNING:</p> <p data-bbox="475 452 970 501">a) If the alarm sets off again, wait until the machine reaches the working temperature</p> <p data-bbox="475 506 970 542">b) If the machine is in OFF mode, the display shows.</p>	<p data-bbox="976 255 1476 304">It indicates that the heating up stage of the coffee boiler has exceeded 8' time-out, verify</p> <ol data-bbox="976 309 1476 483" style="list-style-type: none"> 1) Faulty temperature probe 2) Temperature probe stopped 3) Faulty TRIAC 7) Faulty master board 8) Turn the machine in OFF mode and then turn it back on with the key N°11 (ON-OFF)
<p data-bbox="127 611 434 701">Select drink Steam not ready</p> <p data-bbox="127 745 434 835">T.O. Steam heat. T.O. 34</p>	<p data-bbox="475 551 970 577">N°34 Steam boiler time-out temperature alarm .</p> <p data-bbox="475 582 970 609">This alarm is visualised on display by code 34</p> <p data-bbox="475 613 970 663">Cause: the steam boiler temperature has reached the minimum value of 105°C</p> <p data-bbox="475 667 970 716">Result: boiler heating is interrupted and the buttons of coffee-based, milk-based and filter drinks are disabled.</p> <p data-bbox="475 721 970 748">Solution: turn off the machine and then turn it back on.</p> <p data-bbox="475 752 970 779">WARNING:</p> <p data-bbox="475 784 970 833">a) If the alarm sets off again, wait until the machine reaches the working temperature</p> <p data-bbox="475 837 970 873">b) If the machine is in OFF mode, the display shows.</p>	<p data-bbox="976 564 1476 613">It indicates that the heating up stage of the coffee boiler has exceeded 12' time-out, verify</p> <ol data-bbox="976 618 1476 855" style="list-style-type: none"> 1) Faulty temperature probe 2) Temperature probe stopped 3) Faulty TRIAC 4) The steam boiler safety thermostat has set in (see alarm description of steam boiler safety thermostat) 5) Faulty master board 6) Turn the machine in OFF mode and then turn it back on with the key N°11 (ON-OFF)
<p data-bbox="127 920 434 1010">Check Flow Lines 35</p>	<p data-bbox="475 882 970 909">N°35 Check flow lines.</p> <p data-bbox="475 913 970 940">This alarm is visualised on display by code 35</p> <p data-bbox="475 945 970 994">Cause: It indicates that when the machine is in stand-by there is a leakage from the coffee hydraulic circuit.</p> <p data-bbox="475 999 970 1034">Result: the machine is OFF.</p>	<ol data-bbox="976 882 1476 1043" style="list-style-type: none"> 1) leakage from the expansion valve 2) leakage from the third way of the coffee group solenoid valve. 3) leakage from the by pass solenoid valve. 6) leakage from the tubes of the coffee hydraulic circuit 7) leakage from the no-return valve
<p data-bbox="127 1323 434 1413">Coffee temperat. 37</p>	<p data-bbox="475 1061 970 1088">N°37 Coffee boiler temperature alarm.</p> <p data-bbox="475 1093 970 1120">This alarm is visualised on display by code 37</p> <p data-bbox="475 1151 970 1200">First case: the temperature inside the coffee boiler has reached the limit value of 105°C (221°F) or more.</p> <p data-bbox="475 1205 970 1254">Result: boiler heating is interrupted and the buttons of coffee-based, coffee +milk-based and filter drinks are disabled.</p> <p data-bbox="475 1285 970 1335">Second case: the temperature probe is defective. The probe sends the following signal to the pcb: 0 Ohm.</p> <p data-bbox="475 1339 970 1388">To check the temperature the probe sends to the pcb press key no. 15 without any smart card into the slot</p> <p data-bbox="475 1393 970 1442">Result: boiler heating is interrupted and the buttons of coffee-based, coffee+ milk-based and filter drinks are disabled.</p> <p data-bbox="475 1473 970 1523">Third case: the temperature probe is defective. The probe sends the following signal to the pcb: 154 Ohm (short circuit).</p> <p data-bbox="475 1527 970 1576">To check the temperature the probe sends to the pcb press key no. 15 without any smart card into the slot</p> <p data-bbox="475 1581 970 1630">Result : boiler heating is interrupted and the buttons of coffee-based, coffee+ milk-based and filter drinks are disabled.</p>	<ol data-bbox="976 1151 1476 1563" style="list-style-type: none"> 1) turn OFF the machine. Replace the TRIAC of the heating element coffee boiler. Turn the machine ON 2) turn OFF the machine. Replace the temperature probe. Turn the machine ON 3) turn OFF the machine. Replace the temperature probe. Turn the machine ON.

Warning	Effects	Cause/Action
Steam temperat. 38	<p>N°38 Steam boiler temperature alarm. This alarm is visualised on display by code 38</p> <p>First case: the temperature inside the steam boiler has reached the limit value of 129°C (264.2°F) or more. Result: boiler heating is interrupted and all dose buttons are disabled.</p> <p>Second case: the temperature probe is defective. The probe sends the following signal to the pcb: 0 Ohm. Result: boiler heating is interrupted and all dose buttons are disabled.</p> <p>Third case: the temperature probe is defective. The probe sends the following signal to the pcb: 154 Ohm (short circuit). Result: boiler heating is interrupted and all dose buttons are disabled.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) turn OFF the machine. Replace the TRIAC of the heating element steam boiler. Turn the machine ON 2) OFF the machine. Replace the temperature probe. Turn the machine ON 3) turn OFF the machine. Replace the temperature probe. Turn the machine ON.
Flowmeter error 40 Infusion T.O. 41	<p>N°40 Flowmeter alarm. This alarm is visualised on display by code 40 Cause: the flowmeter is not sending signals to the control unit within a time-out of 5 seconds. Result: delivery continues up to a time-out of 120 seconds or until the selected key is pressed.</p> <p>Note: If the coffee is dispensed continuously, use the machine as if it were manual: press the required key to start up the dose, then press the same key to stop the dose being dispensed, after checking the amount in the cup.</p> <p>If dispensing continues until the above mentioned time-out of 120 seconds, the dispensing will be stopped and display shows:.</p> <p>This alarm is visualised on display by code 41. The message signals that a time-out problem of the flowmeter occurred. At the next dose the message will be cancelled if dispensing is carried out correctly.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) No water from mains (coffee is not dispensed) 2) clogged group piston filters (coffee is not dispensed) 3) faulty group solenoid valve (coffee is not dispensed) 4) clogged inlet filters (coffee is not dispensed) 5) blocked flowmeter (coffee is not dispensed) 6) or faulty flowmeter (coffee dispensed continuously) 7) faulty electrical connection (coffee dispensed continuously)
Corrupted data alarm 60	<p>N°60 Corrupted data alarm. This alarm is visualised on display by code 60</p> <p>First case: This alarm is visualised during machine functioning Cause: incorrect operating data in machine memory. Result: machine shutdown.</p> <p>Second case: software programming values or data incorrect, data inserted by means of P.C. programming incorrect. Result: machine shutdown. Solution.</p>	<p>First case:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Verify programming data relevant to the operation that is being carried out. They might be varied and therefore the machine does not recognise the new data. 2) Carry out "PARAMETERS PRESET" procedure (see chapter system programming configuration data preset) <p>Second case:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Carry out "PRESET CONFIGURATION DATA" procedure 2) Insert new software by means of P.C.
Clock error 63	<p>N°63 Clock error. This alarm is visualised on display by code 63</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Run down battery 2) Faulty master board
Motor block 65	<p>N°65 Motor block alarm. This alarm is visualised on display by code 65 Causes: a mechanical block occurred to the Mixer. Result: the machine is switched OFF.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Mixer motor defective 2) Master board defective
Trasponder pcb 66	<p>N°66 Trasponder PCB alarm. This alarm is visualised on display by code 68</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Trasponder cable 2) Trasponder p c board defective 3) Faulty master board

Warning	Effects	Cause/Action
Motor block 68	N°68 Milk pump motor block alarm. This alarm is visualised on display by code 68 Causes: a mechanical block occurred to the milk pump motor. Result: the machine is switched OFF.	1) Milk pump motor defective 2) Master board defective
SIM Card error 80	N°80 Sim card alarm (only for machine with GSM Modem kit) This alarm is visualised on display by code 80	1) SIM card not inserted into GSM Modem 2) Faulty SIM card. 3) SIM card not properly inserted. 4) Faulty GSM Modem
GSM : OFF 81	N°81 Modem GSM alarm (only for machine with GSM Modem kit) This alarm is visualised on display by code 81	1) Check the power supply of the gsm modem installed in the coffee machine. 2) Check that the serial cable is properly connected in the gsm modem and in the master board (CN 16)
PIN ERROR 82	N°82 PIN of the modem gsm alarm (only for machine with GSM Modem kit) This alarm is visualised on display by code 82	1) Check that the PIN number programmed in the parameters "GSM : SIM CARD PIN " is the same as the Sim card inserted in the gsm Modem.
Change H2O filter 90	N°90 Water softener alarm. This alarm is visualised on display by code 90 Cause: the flowmeter has reached the maximum value of XXXXX litres of previously programmed water, which may be dispensed. Result: none.	1) renew the softener salts. To cancel the alarm, see the Info -Reset paragraph for further information Note: this alarm does not block dispensing. The softener alarm can be excluded by setting the litre value to zero (see Service – Maintenance set-up paragraph)
Group maintena. 91	N°91 Group maintenance alarm. This alarm is visualised on display by code 91 Cause: the group has reached the number of programmed cycles (see Service chapter). Result: none.	1) Check the group and cancel the alarm following the procedure of the chapter info reset
Maintenance 92	N°92 Machine maintenance alarm. This alarm is visualised on display by code 92 Cause: the machine has reached the number of programmed cycles or the inspection date (see Service chapter). Result: none.	1) Check or/and replace the wear parts and cancel the alarm following the procedure of the chapter Info reset
Grinder mainte. 93	N°93-Tools maintenance alarm. This alarm is visualised on display by code 93 Cause: the tools have reached the set up working time (see Service chapter). Result: none.	1) Replace the tools and cancel the alarm following the procedure explained in the info reset chapter

13. DECOMMISSIONING

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

The commissioning of the machine after this period must be performed only by the Manufacturer's Qualified Technician.



The User must not perform decommissioning after long time and/or commissioning of the machine.

14. DISMANTLING

The dismantling of the machine must be performed by the Manufacturer's Qualified Technician.

15. DISPOSAL

15.1 Information for disposal

Only for the European Union and the European Economic Area.



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

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

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



To dispose of the machine, it is advisable to seek advice from one of the Manufacturer's Qualified Technicians.

15.2 Environmental information

Inside the machine there is a lithium button cell battery, needed in order to store the machine's data and located in the circuit board.

Dispose of the battery in accordance with current national regulations.

16. GLOSSARY

This paragraph lists uncommon terms or terms whose meanings differ from the ordinary.

The abbreviations used are explained below, as well as the meaning of the pictograms used to indicate the operator's qualification and the machine status; they are used to quickly and uniquely provide the information needed to correctly use the machine in safe conditions.

Danger

A potential source of injury or damage to health.

Dangerous area

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

User

The person in charge of operating, servicing and cleaning the machine indicated in this manual.

Risk

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

Guard

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

Personal Protection Equipment (PPE)

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

Intended use

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

Manufacturer's Qualified Technician

A specialist, specially trained and qualified to make the connection, installation and assembly of the machine; use special equipment (hoists, forklifts, etc.); perform routine or unscheduled maintenance which is particularly complicated or potentially dangerous if performed by the user.

User qualification

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

Machine status

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

Residual risk

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

Safety component:

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

17. ALPHABETICAL INDEX OF TOPICS

B

Brand/ model of the machine 16

C

Cappuccino maker..... 18

Coffee dispensing22

Commissioning..... 19

D

Decommissioning the machine.....73

Dispensing decaffeinated coffee.....23

Dispensing hot water23

Dispensing steam23

Display warnings.....69

E

Electromagnetic emissions..... 19

Emissions..... 19

Emptying the grounds bin.....22

Environmental information 73

F

Filling hoppers22

G

Glossary74

Glossary and pictograms.....7

Guarantee7

I

Installation 19

Instructions Manual - Update6

Intended use..... 13

Internal battery 73

M

Machine dismantling.....73

Machine disposal73

Machine identification 13

Machine operation 19

Machine programming.....24

Machine storage..... 19

Machine warnings67

Maintenance and cleaning68

Make/Model of the machine..... 17

P

Pictograms.....7

S

Safety precautions.....8

Sound emissions 19

Spare parts.....68

V

Vibrations..... 19

W

Washing.....22

МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ ЭСПРЕССО

Руководство по эксплуатации и техобслуживанию. Инструкции для пользователя.

Русский

РУССКИЙ

Оглавление

1. ВВЕДЕНИЕ	6	9.3	Информация-Сброс	27	
1.1	Указания по ознакомлению с Руководством по эксплуатации ..	6	9.4	Программирование порций	30
1.2	Хранение Руководства по эксплуатации	6	9.5	Менеджеры системы	39
1.3	Обновление текста Руководства по эксплуатации	6	9.6	Конфигурация машины	40
1.4	Целевая аудитория	7	9.7	Параметры машины	42
1.5	Словарь терминов и Пиктограммы	7	9.8	Настройка часов системы	46
1.6	Гарантия.....	7	9.9	Регулировка дисплея	47
2. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ	8	9.10	Сервис	48	
2.1	Уровень подготовки и информирования, которым должен обладать пользователь	8	9.11	Смена пароля	53
2.2	Эксплуатация	8	9.12	Ручные перемещения заварочного блока	54
2.3	Техобслуживание и чистка.....	11	9.13	Тест исполнительных механизмов.....	55
2.4	Характеристика средств индивидуальной защиты	12	9.14	Слив бойлера	58
3. ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ НОМЕР КОФЕМАШИНЫ	13	9.15	История аварийных сигналов	59	
3.1	Марка и модель машины	13	9.16	Предварительная установка параметров	60
3.2	Общее описание	13	9.17	Управление USB/транспондером с помощью системы транспондера	61
3.3	Послепродажное обслуживание.....	13	9.18	Управление USB/транспондером с помощью USB-ключа ..	63
3.4	Целевое назначение	13	9.19	Прерывание процесса очистки	67
3.5	Элементы конструкции кофемашины	15	9.20	Предупреждения машины	67
3.6	Кнопочная панель.....	16	10. ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА	68	
3.7	Технические данные и маркировка CE.....	17	10.1	Меры по обеспечению безопасности.....	68
3.8	Насадка для выпуска горячей воды и пара.....	18	10.2	Характеристика средств индивидуальной защиты	68
3.9	Капучинатор	18	10.3	Общие указания	68
4. ХРАНЕНИЕ.....	19	11. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ	68		
5. УСТАНОВКА.....	19	12. УВЕДОМЛЕНИЯ НА ДИСПЛЕЕ.....	69		
6. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ	19	13. ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ	73		
7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	19	14. ДЕМОНТАЖ.....	73		
7.1	Меры по обеспечению безопасности.....	19	15. УТИЛИЗАЦИЯ	73	
7.2	Излучения.....	19	15.1	Информация об утилизации.....	73
7.3	Включение и выключение кофемашины	20	15.2	Экологическая справка.....	73
8. ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	22	16. СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ.....	74		
8.1	Меры по обеспечению безопасности.....	22	17. АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ	74	
8.2	Заполнение БУНКЕРОВ ДЛЯ КОФЕЙНЫХ ЗЕРЕН	22			
8.3	Приготовление НАПИТКОВ	22			
8.4	Опорожнение КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ.....	22			
8.5	Приготовление КОФЕ БЕЗ КОФЕИНА	23			
8.6	Выпуск ПАРА	23			
8.7	Выпуск ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ.....	23			
9. ПРОГРАММИРОВАНИЕ КОФЕМАШИНЫ	24				
9.1	Доступ к главным меню настроек	24			
9.2	Параметры, программируемые с ПАРОЛЕМ	25			

1. ВВЕДЕНИЕ

Перед началом использования кофемашины внимательно ознакомьтесь с данным Руководством по эксплуатации; это позволит оптимизировать работу машины и обеспечит безопасность Вашей работы.

Машина для приготовления кофе-эспрессо, которую Вы приобрели, была разработана и собрана в соответствии с инновационными технологиями, которые послужат гарантией качества машины и надежности ее работы.

В данном Руководстве по эксплуатации представлены все преимущества, которые Вы можете получить, выбрав нашу торговую марку. Здесь Вы найдете указания, как наиболее оптимально использовать машину и как вести себя в случае возникновения неполадок.

Храните данное Руководство по эксплуатации в надежном месте. В случае потери данного Руководства по эксплуатации Вы можете запросить у Изготовителя его копию.



Перед началом использования кофемашины внимательно ознакомьтесь с содержащимися в данном издании инструкциями и следуйте представленным указаниям. Храните данное Руководство по эксплуатации и приложенные технические документы в доступном и надежном месте. Данный документ предполагает, что в месте, где будет установлена кофемашина, соблюдаются все действующие правила техники безопасности и гигиены труда.

Содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации инструкции, рисунки и документация представляют собой конфиденциальную техническую информацию, собственником которой является Компания-изготовитель, и не могут быть воспроизведены ни в полном, ни в частичном объеме.

Изготовитель оставляет за собой право на усовершенствование и/или модификацию продукта. Изготовитель гарантирует, что в данном Руководстве по эксплуатации отражено техническое состояние машины на момент ее введения в торговый оборот.

Компания-изготовитель обращается к своим клиентам с просьбой присылать предложения о возможном усовершенствовании как продукта, так и Руководства по его использованию.

1.1 Указания по ознакомлению с Руководством по эксплуатации

Руководство по эксплуатации разделено на главы. Последовательность глав соответствует временной логике продолжительности работы машины.

Для облегчения непосредственного понимания текста используются термины, сокращения и пиктограммы.

Руководство по эксплуатации включает обложку, содержание и ряд глав. Каждая глава имеет последовательную нумерацию. Номер страницы расположен в нижнем колонтитуле.

На первой странице Руководства по эксплуатации расположены идентификационные данные кофемашины, на последней странице - дата редактирования инструкции.

СОКРАЩЕНИЯ

Разд. = Раздел

Гл. = Глава

Пар. = Параграф

Стр. = Страница

Рис. = Рисунок

Табл. = Таблица

ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ

Единицы измерения, представленные в руководстве по эксплуатации, предусмотрены Международной Системой.

ПИКТОГРАММЫ

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

- К возникновению опасности для жизни пользователя;
- К телесным повреждениям пользователя, в том числе серьезным (в некоторых случаях к смерти);
- К потере права на гарантийное обслуживание товара;
- К снятию ответственности с Изготовителя.



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



Символ ВНИМАНИЕ указывает на наличие возможного риска получения телесного повреждения средней тяжести, которое потребует профессиональной медицинской помощи.



Символ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ указывает на наличие возможного риска получения легкого телесного повреждения, которое потребует вмешательства службы скорой помощи и т.п.



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

1.2 Хранение Руководства по эксплуатации

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

Чтобы сохранить целостность Руководства по эксплуатации рекомендуем бережно с ним обращаться, мыть руки перед использованием и не класть на грязную поверхность. Не рекомендуется удалять, вырывать страницы или безосновательно вносить изменения в Руководство по эксплуатации.

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

По запросу пользователя Компания-изготовитель может предоставить копии Руководства по эксплуатации кофемашины.

1.3 Обновление текста Руководства по эксплуатации

Компания-изготовитель оставляет за собой право на модификацию и усовершенствование модели кофемашины без уведомления пользователя; Руководство по эксплуатации, находящееся у пользователя, обновлению не подлежит.

В случае существенной модификации уже установленной модели кофемашины, ведущей к поправке одной либо более глав Руководства по эксплуатации, Компания-изготовитель отправит заинтересованным пользователям измененные главы либо полностью отредактированное Руководство по эксплуатации.

Ответственность за замену старой документации на отредактированную полностью лежит на пользователе.

Компания-изготовитель несет ответственность за описания, представленные на итальянском языке. Соответствие возможных переводов на другие языки не может быть полностью проверено. В связи с этим, в случае выявления несоответствий необходимо следовать инструкциям, написанным на итальянском языке, и, по возможности, связаться с Изготовителем, который внесет изменения, если посчитает их целесообразными.



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

Запрещено удалять либо переписывать части Руководства по эксплуатации.

Содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации инструкции, рисунки и документация представляют собой конфиденциальную информацию, собственником которой является Компания-изготовитель, и не могут быть воспроизведены ни в полном, ни в частичном объеме без ее предварительного разрешения.

Пользователь обязан следовать указаниям, представленным в настоящем Руководстве по эксплуатации.

Компания-изготовитель не несет никакой ответственности за неисправность прибора, вызванную неправильным использованием представленных рекомендаций.

1.4 Целевая аудитория

Данное Руководство по эксплуатации предназначено для Пользователей кофемашиной, а именно, для лиц, ответственных за ее настройку, техническое обслуживание и чистку.

КАТЕГОРИИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ КОФЕМАШИНОЙ

Кофемашина предназначена для профессионального использования; в связи с этим работать с ней могут только квалифицированные лица, которые, в частности:

- Достигли совершеннолетнего возраста;
- Физически и психически способны работать с аппаратом;
- Способны понять и истолковать Руководство по эксплуатации и правила техники безопасности;
- Знают правила техники безопасности и могут ими пользоваться;
- Способны работать с кофемашиной;
- Знают определенные Изготовителем правила эксплуатации кофемашины.



Аппарат не предназначен для использования детьми либо лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также неопытными лицами и лицами с недостаточными знаниями, за исключением случаев, когда последние осуществляют работу под наблюдением либо руководством третьих лиц, ответственных за их безопасность.

1.5 Словарь терминов и Пиктограммы

В данном параграфе перечислены особые термины либо термины со значением, отличным от обычного.

Ниже объяснены используемые в Руководстве по эксплуатации сокращения, а также значения пиктограмм, указывающих на квалификацию оператора либо состояние машины. Их использование позволяет быстро и однозначно представить информацию, необходимую для правильной эксплуатации кофемашины в безопасных условиях.

1.5.1 СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ

Пользователь

Упомянутые в Руководстве по эксплуатации лицо либо лица, ответственные за эксплуатацию, техническое обслуживание и чистку кофемашины.

Техник, квалифицированный Изготовителем

Лицо, специально обученное и имеющее право осуществлять операции по подключению, установке и сборке кофемашин; использовать специальное оборудование (подъемные механизмы, погрузчики и т.д.); осуществлять плановое или внеплановое техническое обслуживание (особо сложное и потенциально опасное, чтобы быть выполненным обычным пользователем) с особым вниманием к правилам безопасности и гигиены.



Остальные термины словаря представлены в Гл.«16. СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ» на странице 74.

1.5.2 ПИКТОГРАММЫ

ПИКТОГРАММА	ОПИСАНИЕ
	Угроза поражения электрическим током
	Внимание! Высокая температура
	Обязательное использование защитных перчаток
	Обязательно ознакомьтесь с инструкцией

1.6 Гарантия

Кофемашина имеет действительную в течение 12 месяцев гарантию на все детали, за исключением электрических и электронных элементов, а также быстроизнашиваемых деталей.

2. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Уровень подготовки и информирования, которым должен обладать пользователь

Все лица, работающие с кофемашиной, должны быть надлежащим образом обучены и проинформированы о принципах функционирования аппарата и об остаточных рисках, присутствующих во время его эксплуатации.

Пользователь должен уметь применять все процедуры, необходимые при работе с пищевыми продуктами.

2.2 Эксплуатация

Несмотря на то, что кофемашина оснащена всеми возможными защитными механизмами, предназначенными для обеспечения безопасности работы Пользователя, не исключены остаточные риски.

Так называемые остаточные риски связаны с элементами конструкции машины, которые могут представлять опасность для Пользователя в случае их неправильной эксплуатации, при ошибке оценки их опасности или при их дезактивации, при уклонении от предписаний, содержащихся в данном Руководстве по эксплуатации.

На машине остаточные зоны риска помечены специальными предупредительными знаками, которым Пользователь должен тщательно следовать.

Необходимо обратить внимание на следующие остаточные риски, присутствующие во время работы и эксплуатации кофемашины, которые не могут быть исключены:



УГРОЗА ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

Эксплуатация электрического оборудования должна осуществляться в соответствии с правилами техники безопасности:

- Не прикасаться к аппарату мокрыми или влажными руками или ногами;
- Не работать с аппаратом без обуви;
- Не использовать удлинители, предназначенные для душа или ванной;
- При отсоединении аппарата не тянуть за шнур питания;
- Пользователю запрещено осуществлять замену кабеля питания аппарата. В случае повреждение кабеля питания, выключить машину и вызвать Квалифицированного техника.
- Не оставлять аппарат под воздействием атмосферных осадков (дождь, солнце и пр.);
- Не вскрывать корпус машины;
- Не проливать жидкости на поверхность машины;
- Не допускать к пользованию устройством детей и недееспособных лиц.



ВНИМАНИЕ! ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Некоторые детали машины могут нагреваться до высоких температур:

- Избегать контакта с заварочным блоком, нагревателем фильтродержателя и насадками для выпуска воды, пара, а также с паровым автоматом Autosteamer;
- Не подставлять руки и другие части тела в направлении выпускных отверстий насадок для выпуска пара, горячей воды или молока.



Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.

Пользователь должен немедленно проинформировать Изготовителя в случае обнаружения дефектов и/или перебоев в работе кофемашины и системы обеспечения безопасности, а также о любой возникающей потенциально опасной ситуации.

Строго запрещено вносить любые изменения в устройство машины и способ ее функционирования, а также в данный документ.



Периодически квалифицированный техник должен осуществлять техническое обслуживание машины и контроль функционирования всех устройств безопасности.



Несанкционированное вскрытие любой части машины влечет за собой аннуляцию гарантийного срока обслуживания.

2.3 Техобслуживание и чистка

Необходимо обратить внимание на следующие остаточные риски, присутствующие во время техобслуживания и чистки кофемашины, которые не могут быть исключены:



УГРОЗА ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

Работы по техобслуживанию и чистке аппарата должны осуществляться в соответствии с правилами техники безопасности:

- Не осуществлять работы по техобслуживанию при включенной машине;
- Не погружать машину в воду;
- Не разливать жидкости на машину; не поливать машину из шланга при чистке;
- Не допускать к проведению операций по техобслуживанию или чистке детей и недееспособных лиц;
- Не снимать защитные щитки и/или детали корпуса машины;
- Не вскрывать корпус машины;
- Не выполнять работы по техобслуживанию и чистке аппарата, непредусмотренные данным Руководством по эксплуатации.



ВНИМАНИЕ! ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Во время проведения чистки машины следует обратить внимание на то, что некоторые ее детали могут нагреваться до высоких температур:

- избегать контакта с заварочным блоком и насадками для выпуска воды и пара;
- не подставлять руки и другие части тела в направлении выпускных отверстий насадок для выпуска пара, горячей воды или молока.

2.4 Характеристика средств индивидуальной защиты

Во время техобслуживания и чистки кофемашины необходимо использовать следующие средства индивидуальной защиты:

Перчатки

Для защиты всех деталей машины, которые имеют непосредственный контакт с пищевыми продуктами (фильтродержатели, фильтры и пр.).



Выполняйте только действия по уходу за кофемашиной, указанные в данном Руководстве по эксплуатации.

Все операции по техобслуживанию и чистке, не указанные в данном документе, должны выполняться исключительно Квалифицированным техником Компании-изготовителя.

Все операции по техобслуживанию оборудования должны выполняться после отключения аппарата от электрической сети, закрытия гидравлической сети и после полного охлаждения кофемашины.

Если не удалось урегулировать сбой в работе аппарата, необходимо выключить машину и вызвать Квалифицированного техника Компании-изготовителя. Запрещено самостоятельно производить ремонтные работы.

Удаление накипи на аппарате должно осуществляться Квалифицированным техником Компании-изготовителя. Это позволит исключить поступление в пищу вредных веществ, используемых в ходе данной операции.



Несанкционированное вскрытие любой части машины влечет за собой аннуляцию гарантийного срока обслуживания.

3. ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ НОМЕР КОФЕМАШИНЫ

3.1 Марка и модель машины

Идентификационный номер и модель кофемашины указаны в ПАСПОРТНЫХ ДАННЫХ аппарата и на прилагаемом к нему СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ НОРМАМ ЕС.

3.2 Общее описание

Кофемашина, представленная в данном Руководстве по эксплуатации, состоит из механических, электрических и электронных элементов. Их совместная работа позволяет создавать напитки на основе молока, кофе и воды.

Данный аппарат произведен в соответствии с Директивами, Правилами и Нормами Европейского Союза, указанными на прилагаемом к нему СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ НОРМАМ ЕС.

Кофемашина спроектирована и произведена таким образом, что ее функционирование возможно только после правильного подключения к гидравлической и электрической сетям и при условии ее расположения в месте, защищенном от атмосферных осадков.

3.3 Послепродажное обслуживание



3.4 Целевое назначение

Кофемашина предназначена для профессионального приготовления горячих напитков, таких как чай, капучино, кофе в различных его вариантах (некрепкий, крепкий, эспрессо и т.д.).

Аппарат не предназначен для использования в домашних условиях, он разработан исключительно для профессионального пользования.

Кофемашина может быть использована в условиях, предписанных, указанных и описанных в данном Руководстве по эксплуатации; любое другое условие эксплуатации будет считаться потенциально опасным.

Машина должна быть установлена в месте, доступ к которому имеет исключительно квалифицированный персонал, обладающий необходимым уровнем подготовки (бар, ресторан и пр.).

РАЗРЕШЕННЫЕ УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Все, которые соответствуют техническим характеристикам кофемашины, операциям и способам ее применения, описанным в данной документации, а также не ставят под угрозу безопасность Пользователя, не способны привести к повреждению машины или нанести ущерб окружающей среде.



Все прочие условия использования аппарата, специально не указанные в данном Руководстве по эксплуатации, запрещены и должны быть авторизованы Компанией-изготовителем.

НАЗНАЧЕНИЕ КОФЕМАШИНЫ

Кофемашина произведена исключительно для профессионального пользования.

Использование продуктов/материалов, отличных от указанных Компанией-изготовителем, считается неправильным и ненадлежащим, так как может привести к повреждению машины и к созданию ситуаций, опасных для оператора и/или лиц, находящихся вблизи него.

ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Кофемашина не должна быть использована:

- В целях, отличных от указанных в пар. 3.4, в прочих целях и целях, не указанных в данном Руководстве по эксплуатации;
- С применением материалов, отличных от указанных в данном Руководстве по эксплуатации;
- Без устройств безопасности либо с неработающими устройствами безопасности.

НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОФЕМАШИНЫ

Способ использования и область применения, для которых была произведена данная кофемашина предполагают ряд операций и процедур, которые не могут быть изменены без предварительного согласования с Компанией-изготовителем.

Все разрешенные способы использования кофемашины указаны в данной документации; любая операция, не указанная либо не описанная в данном документе, считается невозможной и опасной.

НЕПРЕДУСМОТРЕННЫЕ СПОСОБЫ ЭКСПЛУАТАЦИИ КОФЕМАШИНЫ

Все разрешенные условия эксплуатации аппарата описаны в Руководстве по эксплуатации; любой другой способ эксплуатации считается невозможным, а значит, опасным.

ОБЩИЕ УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Пользователь должен знать о риске возникновения несчастных случаев, об устройствах, предназначенных для обеспечения безопасности, а также общие правила техники безопасности, предусмотренные Директивами ЕС и законодательством страны, где будет установлен аппарат.

Пользователь должен знать принцип работы всех устройств кофемашины.

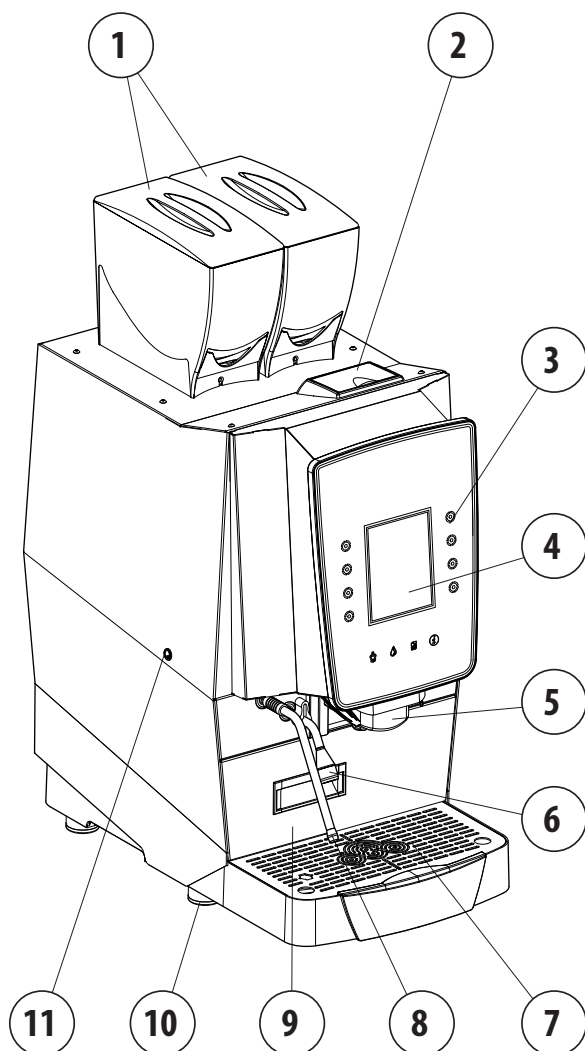
Пользователь обязан полностью ознакомиться с данным Руководством по эксплуатации.

Техническое обслуживание аппарата должно осуществляться квалифицированными техниками и только после подготовки машины надлежащим образом.

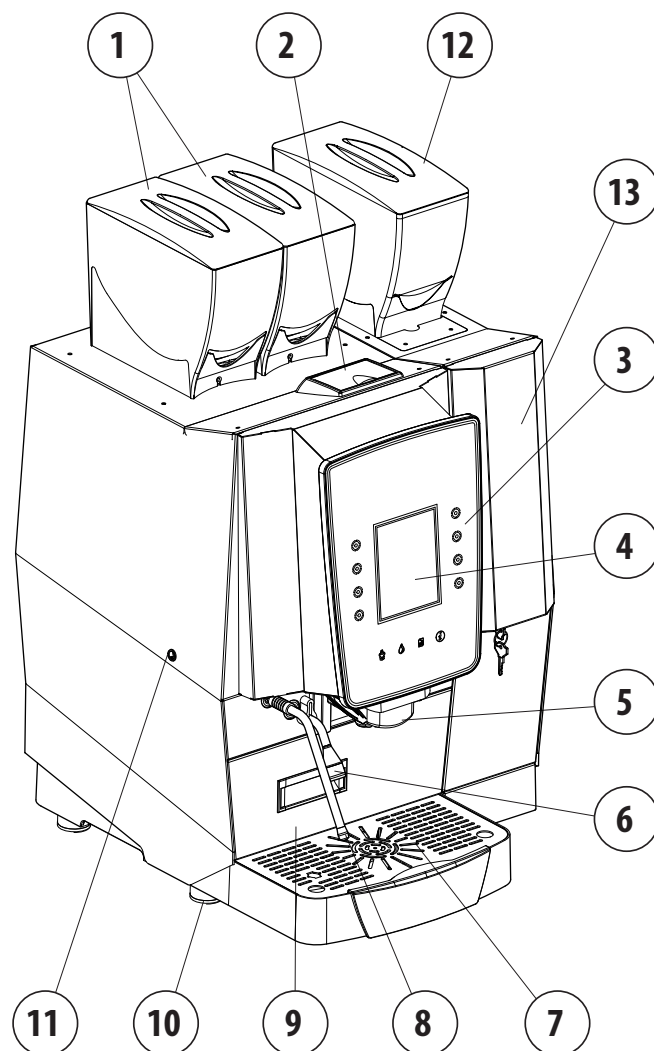
Нарушение целостности аппарата, несанкционированная замена одной либо нескольких деталей машины, использование аксессуаров, изменяющих способ эксплуатации машины, а также использование материалов, отличных от рекомендованных данным Руководством по эксплуатации, могут стать причиной возникновения несчастных случаев.

3.5 Элементы конструкции кофемашины

СТАНДАРТНАЯ модель



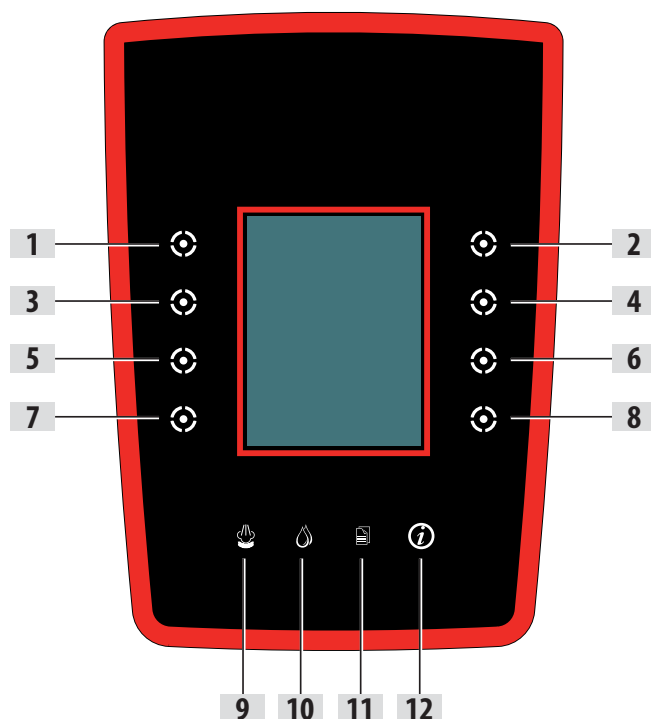
Модель с ПРИГОТОВЛЕНИЕМ ГОРЯЧЕГО ШОКОЛАДА
(опция)



1. Бункеры для кофейных зерен
2. Воронка для кофе без кофеина
3. Кнопочная панель
4. Дисплей
5. Насадка для выпуска
6. Насадка для выпуска горячей воды
7. Решетка-подставка для чашек
8. Паровая трубка
9. Контейнер для кофейной гущи
10. Регулируемые ножки
11. Трубка выпуска молока
12. Бункер для какао-порошка
13. Блок приготовления шоколада

3.6 Кнопочная панель

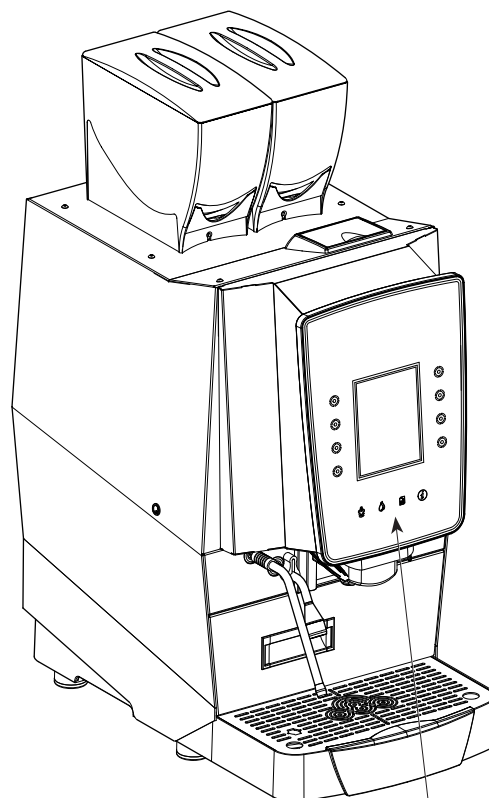
КЛАВИША	ПОДАЧА НАПИТКА функция	ПРОГРАММИРОВАНИЕ функция
1	ЭСПРЕССО <i>(пример)</i>	ВЫХОД
2	ЛУНГО <i>(пример)</i>	INS
3	КАПУЧИНО <i>(пример)</i>	OF THE
4	ЛАТТЕ МАКИАТО <i>(пример)</i>	ПРОКРУТКА
5	ШОКОЛАД <i>(пример)</i>	-
6	МОККО <i>(пример)</i>	+
7	ENTER
8	ON-OFF / ESC
9	ПАР	
10	ГОРЯЧАЯ ВОДА	
11		ИНФО
12		SHIFT / CLEAN



3.7 Технические данные и маркировка CE

Технические данные машины представлены в следующей таблице:

ТАБЛИЦА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ		
Напряжение (В)		220-240 1N~ 380-415 3N~
Мощность бойлера кофе (Вт)		1800 2500
Мощность парового бойлера (Вт)		2000 2800
Частота (Гц)		50/60
Вместимость бойлера кофе (л)		1
Вместимость парового бойлера (л)		1,8
Вместимость бункера для кофейных зерен (г)		1300
Ширина машины (мм)	Стандартная	370
	С блоком приготовления шоколада	515
Ширина машины (мм)		823
Глубина машины (мм)		570
Вес нетто (кг)	Стандартная	64
	С блоком приготовления шоколада	74,5
Вес брутто (кг)	Стандартная	76,5
	С блоком приготовления шоколада	87
Максимальное количество приготовленных напитков в минуту		4 эспрессо 2 кофе лунго 2 капучино лунго 2 горячих шоколада лунго 2 чашки чая
Количество подачи горячей воды в час (л)		30
Температура рабочей среды		5 - 40°C 95° Макс. относительная влажность
Уровень звукового давления		< 70 дБ

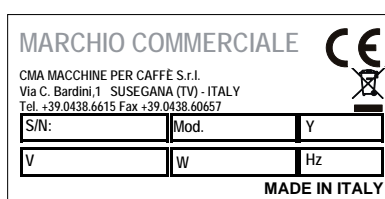


Знак CE закреплен на внутренней стороне передней дверцы

РУССКИЙ

В соответствии с Директивой 2006/42/ЕС аппарат маркирован знаком CE, согласно которому производитель под собственную ответственность заявляет, что машина является безопасной для пользователей и окружающей среды.

Табличка с маркировкой CE расположена у основания корпуса, под поддоном для сбора капель; на ней указаны паспортные данные аппарата. Ниже представлен пример паспортных данных кофемашины:



При любом обращении к Изготовителю необходимо указать следующие данные:

- S/N - серийный номер кофемашины;
- Mod. - модель машины;
- Y - дата изготовления.

Данные прибора указаны также на этикетке, расположенной на упаковке машины.



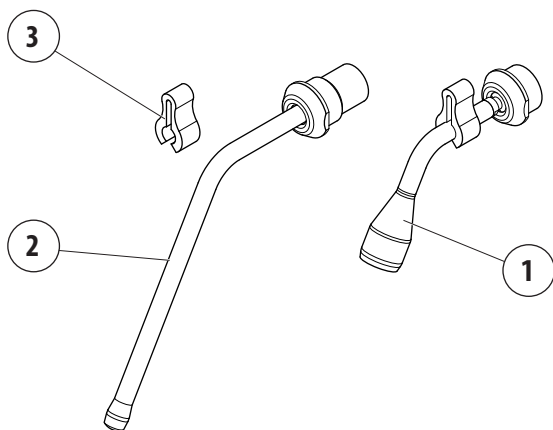
Запрещено удалять или повреждать табличку с паспортными данными кофемашины. В случае необходимости ее замены, Пользователь обязан срочно обратиться к Изготовителю кофемашины. Замена таблички производится исключительно Изготовителем.

3.8 Насадка для выпуска горячей воды и пара

Насадка для выпуска горячей воды (1) подсоединена к всасывающей трубке, расположенной в паровом бойлере.

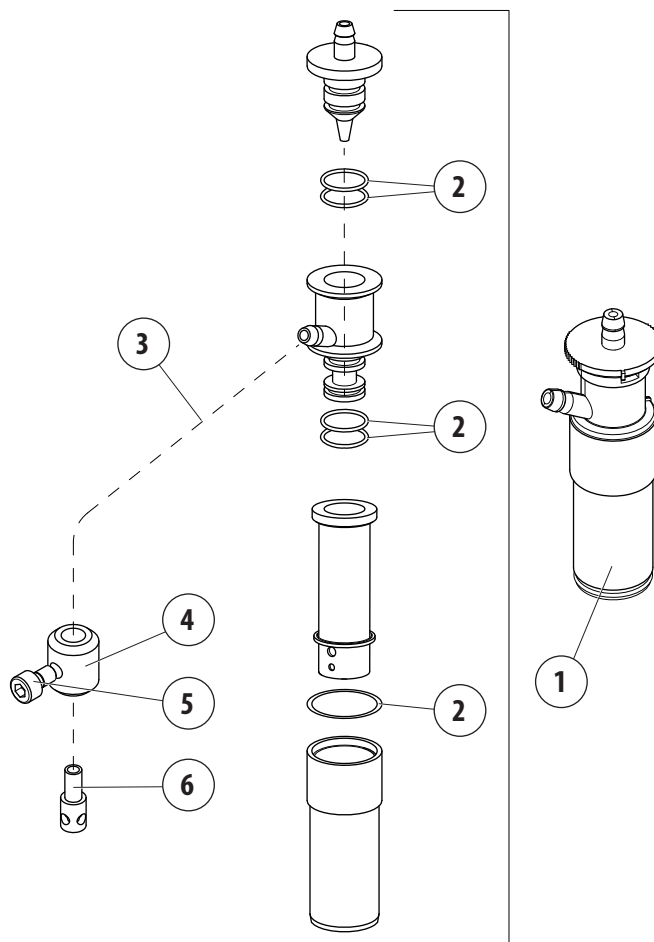
Насадка для выпуска пара (2) подсоединена к верхней части парового бойлера.

Насадки имеют изолированную опору (3), позволяющую избежать прямого контакта с горячей поверхностью насадок.



3.9 Капучинатор

Капучинатор (4) осуществляет вспенивание молока благодаря соединению с помпой для молока.



1	КАПУЧИНАТОР В СБОРЕ
2	УПЛОТНИТЕЛЬНЫЕ КОЛЬЦА
3	СИЛИКОНОВАЯ ТРУБКА
4	ИЗГИБ ТРУБКИ ВСПЕНИВАТЕЛЯ МОЛОКА
5	РЕГУЛЯТОР ПОТОКА МОЛОКА
6	ПОПЛАВОК

4. ХРАНЕНИЕ

Складское хранение кофемашины осуществляется либо Компанией-изготовителем, либо Дистрибьютором.

5. УСТАНОВКА

Установка кофемашины должна осуществляться исключительно специалистом, квалифицированным Компанией-изготовителем.



Условия подключения

Оборудование должно быть подключено только к сети питания, имеющей полное сопротивление, равное или меньшее (см. ниже значение Z_{\max}):

- Z_{\max} три фазы: 0,11 Ом
- Z_{\max} одна фаза: 0,15 Ом



Во время установки кофемашины Квалифицированный техник должен выполнить операции по замене воды, содержащейся в гидравлической цепи.



Кофемашина должна быть установлена на совершенно горизонтальную поверхность; должны быть исключены любые неровности на этой поверхности.



Электрооборудование должно быть снабжено соответствующим выключателем (устройство защитного выключения) на 30 мА.

6. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Ввод в эксплуатацию кофемашины должен осуществляться исключительно техником, квалифицированным Компанией-изготовителем.

7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

7.1 Меры по обеспечению безопасности



Внимательно ознакомьтесь с инструкциями, указанными в главе «2. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ» на странице 8.

7.2 Излучения

ВИБРАЦИИ

При использовании аппарата в соответствии с указаниями правильной эксплуатации, представленными в данном Руководстве по эксплуатации, возможные обнаруженные вибрации не являются сигналом к возникновению потенциально опасных ситуаций.

ШУМОИЗЛУЧЕНИЕ

Уровень шумоизлучения машины в среднем составляет менее 70 дБ; это означает, что нет необходимости в использовании индивидуальных средств защиты слухового аппарата.

Если машина начнет издавать отклоняющиеся от нормы шумы, необходимо сообщить об этом Изготовителю.

ЭЛЕКТРОМАГНИТНАЯ ОБСТАНОВКА

Кофемашина произведена для работы должным образом в электромагнитной обстановке промышленного типа и соответствует действующим стандартам в том, что касается электромагнитной совместимости и помехоустойчивости.

7.3 Включение и выключение кофемашины

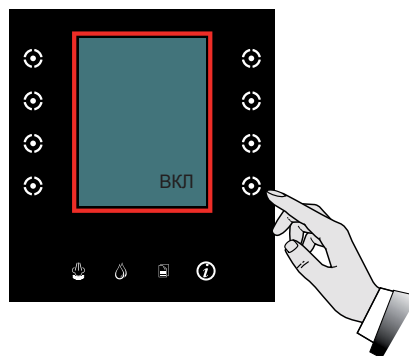
Действуйте согласно указаниям на дисплее:

- Нажмите клавишу №8, чтобы включить машину;
- На этом этапе происходит наполнение парового бойлера. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Электроклапан насадки для выпуска пара автоматически открывается для выпуска воздуха из бойлера, когда паровой бойлер заполнен;
- На этом этапе происходит наполнение бойлера кофе. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Верхний поршень кофейного блока располагается внутри заварочной камеры, и бойлер кофе начинает наполняться.
- Когда из блока выпуска кофе начнет выходить вода, нажмите клавишу порции № 1, чтобы подтвердить, что процедура заполнения выполнена;
- После заполнения бойлера кофе:
 - XXX указывает температуру парового бойлера
 - YYY указывает температуру бойлера кофе

На этом этапе электроклапаны вспенивателя молока и насадки для выпуска пара остаются открытыми до температуры 95 °С. Это позволяет выпустить воздух из бойлера и произвести пар.

Когда температура бойлера достигла 50 °С, машина выполняет промывку, необходимую для выпуска воздуха из контура воды для кофе;

- При достижении заданной температуры загорается подсветка клавиатуры, и на дисплее отображается следующее;
- Для выключения машины нажмите клавишу №11 - Информация, а затем нажмите клавишу №8 - Выключение.



Заполнение бойлера кофе
Нажать T1
Когда вода выходит

Заполнение парового бойлера
Нажать T1, когда вода выдана

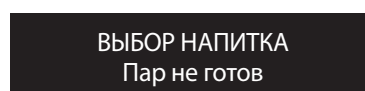
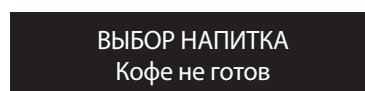
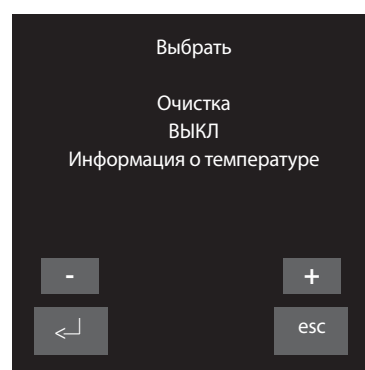
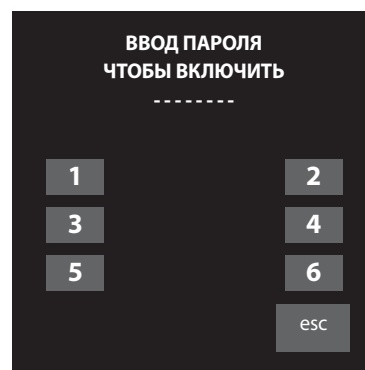
Пожалуйста, подождите
Кофе YYY °C
Пар XXX °C

Автомат. чистка
заварочного блока

Выбор напитка



- Чтобы выключить машину, откройте переднюю дверь или нажмите и удерживайте нажатой клавишу №12 в течение 5 секунд, а затем введите пароль;
- Нажмите клавишу №4 (+), чтобы выбрать OFF, а затем нажмите клавишу № 7 (Enter) для подтверждения. В случае временного падения напряжения, машина автоматически вернется на этап, на котором она находилась до падения напряжения;
- Отображаемое сообщение означает, что заданная температура нагрева в бойлере кофе еще не достигнута, и поэтому выпуск кофе не разрешен;
- Отображаемое сообщение означает, что заданная температура нагрева в паровом бойлере еще не достигнута, и поэтому выпуск молока и выпуск горячей воды не разрешен;
- В обоих случаях дождитесь достижения заданной температуры нагрева бойлера.

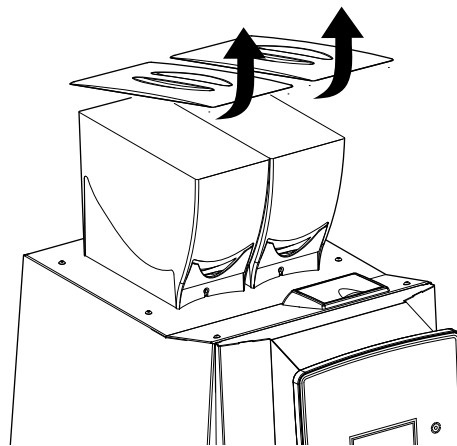


8. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

8.1 Меры по обеспечению безопасности



Внимательно ознакомьтесь с инструкциями, указанными в главе 2.

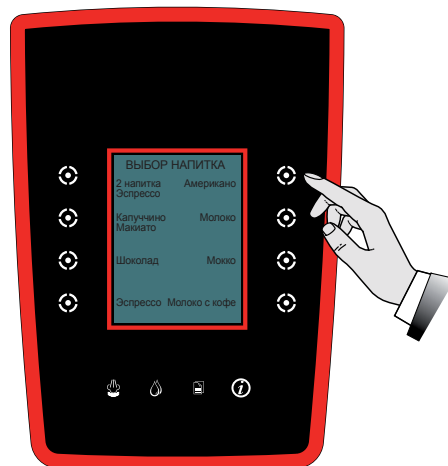


8.2 Заполнение БУНКЕРОВ ДЛЯ КОФЕЙНЫХ ЗЕРЕН

Снимите крышку и заполните бункер кофейными зернами.

Два бункера могут использоваться для различных кофейных смесей.

Для чистки бункеров см. пар. .



8.3 Приготовление НАПИТКОВ

Проверьте, что в бункере есть кофейные зерна, а затем выполните следующие действия:

- Поставьте чашку для кофе под заварочный блок;
- выберите желаемый напиток;
- дождитесь выпуска напитка;
- чтобы остановить выпуск, нажмите ту же кнопку еще раз.

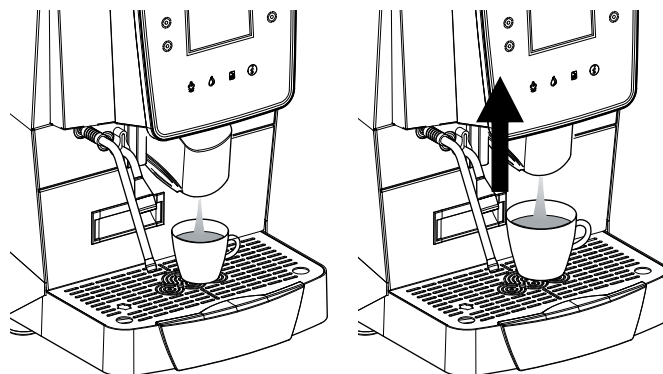
В зависимости от размера чашки отрегулируйте необходимую высоту блока выпуска кофе.



Для программирования напитков см. пар. «9.4 Программирование порций» на странице 30.

Необходимо регулярно выполнять циклы промывки, как указано в главе «9. ПРОГРАММИРОВАНИЕ КОФЕМАШИНЫ» на странице 24.

Регулярно опорожняйте контейнер для кофейной гущи.

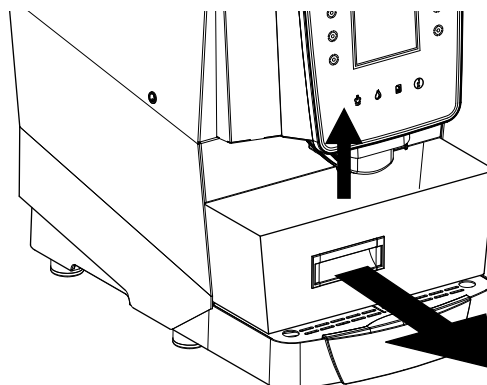


8.4 Опорожнение КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ

Регулярно опорожняйте контейнер для кофейной гущи.

Поднимите заварочный блок перед тем, как вынуть контейнер из направляющих.

- Выполните очистку бункеров, как указано в пар. «10.3 Общие указания» на странице 68.



8.5 Приготовление КОФЕ БЕЗ КОФЕИНА

- Поставьте чашку для кофе под заварочный блок;
- нажмите кнопку приготовления кофе без кофеина;
- откройте верхнюю крышку и засыпьте желаемую порцию кофе без кофеина;
- закройте крышку и снова нажмите клавишу приготовления кофе без кофеина;
- дождитесь выпуска напитка;
- чтобы остановить выпуск, нажмите ту же кнопку еще раз.

8.6 Выпуск ПАРА

- Погрузите насадку для выпуска пара в жидкость, которую необходимо нагреть;
- нажмите кнопку выпуска пара;
- дождитесь выпуска пара;
- чтобы остановить выпуск раньше, нажмите снова кнопку выпуска пара.

8.7 Выпуск ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

- Поставьте чашку под насадку для выпуска горячей воды;
- нажмите кнопку выпуска горячей воды;
- дождитесь выпуска горячей воды;
- чтобы остановить выпуск раньше, нажмите снова кнопку выпуска горячей воды.



Избегайте контакта с насадками для выпуска пара; не подставляйте руки или другие части тела под выпускные отверстия насадок для выпуска пара.

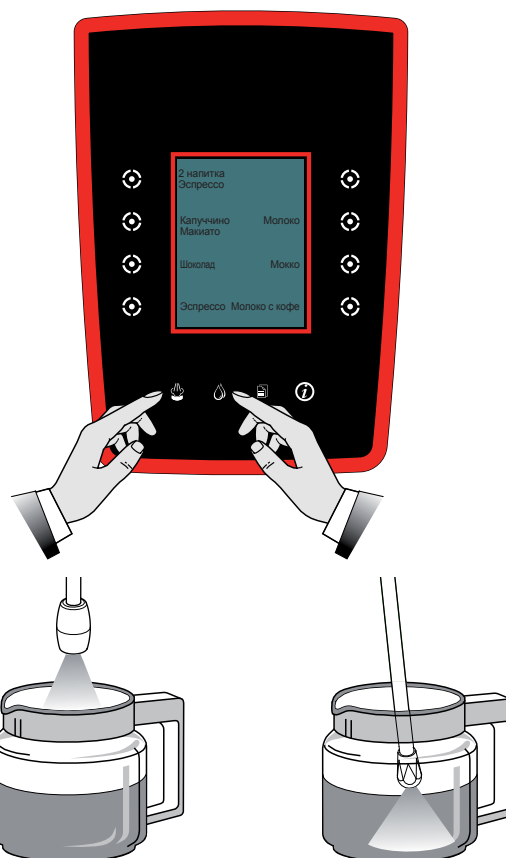
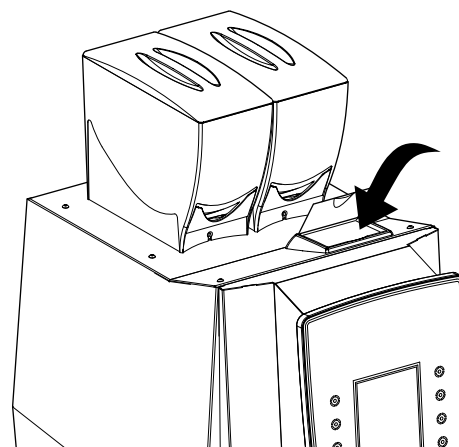
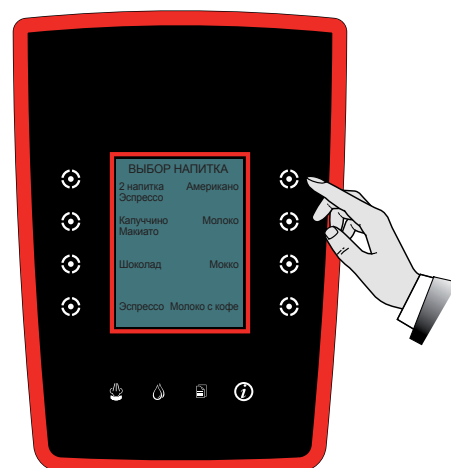
Для оптимального вспенивания следуйте следующим правилам:

- Нагревайте всегда только то количество молока, которое намереваетесь использовать; после нагревания молоко должно быть полностью вылито из кувшина; запрещено нагревать молоко заново;
- вспенивание молока должно начинаться при температуре примерно 4 °C.



Для поддержания в отличном состоянии выпускных отверстий насадок для выпуска пара рекомендуется производить непродолжительный выпуск пара вхолостую после каждого их использования. Для чистки отверстий насадок для выпуска пара используйте тряпку, смоченную в теплой воде.

Перед использованием насадки для выпуска пара необходимо произвести действия по слитию конденсата (для этого необходимо как минимум 2 секунды).



9. ПРОГРАММИРОВАНИЕ КОФЕМАШИНЫ

Посредством программирования можно ввести различные режимы функционирования кофемашины.

Чтобы просмотреть данные и запрограммировать машину, выполните действия, описанные ниже.

Доступ к разделам, указанным в следующих параграфах, осуществляется с помощью соответствующих кнопок.

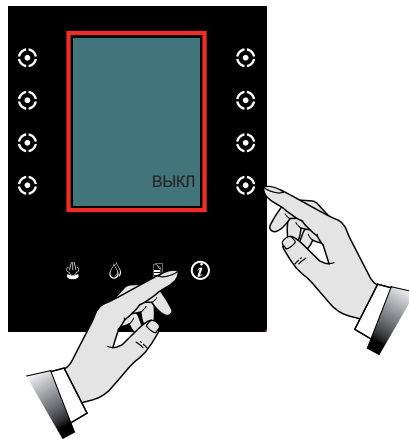


В таблице пар. 9.2 перечислены все программируемые параметры.

9.1 Доступ к главным меню настроек

Для входа в среду программирования требуется пароль, который определяет права доступа к различным средам программирования. Пароль должен состоять из 5 цифр. Чтобы ввести пароль, выполните следующие действия:

- Выключите машину;

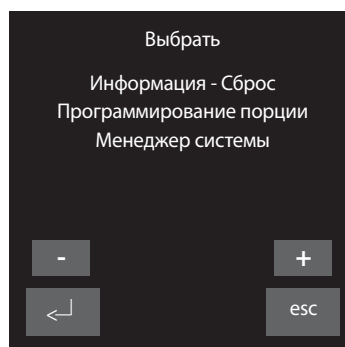


- Удерживайте клавишу №12 «SHIFT» нажатой в течение 5 секунд. На дисплее будет показано следующее.



- Введите один из следующих паролей:

- Официант **6 1 1 1 1**
- Обжарщик **1 1 1 1 1**



- После ввода пароля на дисплее отображаются среды программирования главного меню.

9.2 Параметры, программируемые с ПАРОЛЕМ

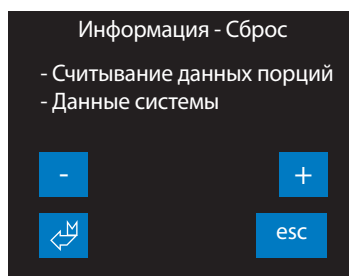
		ОФИЦИАНТ	ОБЖАРЩИК	ВЛАДЕЛЕЦ	СЕРВИС	ТЕХНИК
ИНФОРМАЦИЯ - СБРОС						
Считывание данных порций	Счетчик порций А / В	X	X	X	X	X
Данные системы	Чистка заварочного блока				X	X
	Чистка миксера				X	X
	Чистка капучинатора				X	X
	Циклы кофемолки				X	X
	Фильтр для воды				X	X
	Циклы заварочного блока				X	X
	Общее количество циклов заварочного блока				X	X
	Общее количество циклов машины				X	X
ПОРЦИЯ ПРОГРАММИРОВАНИЕ						
	Установка порций				X	X
	Настройка цены			X	X	X
	Калибровка кофемолки-капучинатора				X	X
	Калибровка дозатора растворимых напитков					X
	Калибровка датчика чашки			X	X	X
КОНФИГУРАЦИЯ МАШИНЫ						
	Основное электропитание 200-400В / 100-120В				X	X
	Количество кофемолок					X
	Бак для воды					X
	Специальная горячая вода для чая					X
	Количество дозаторов - миксеров					X
	Паровой бойлер					X
	Последовательный нагреватель				X	X
	Капучинатор Включен/Выключен					X
	Помпа для молока					X
	Контроль уровня молока					X
	Тип машины					X
	Удаленный контроллер					X
	Датчик присутствия людей				X	X
	Датчик чашки				X	X
ПАРАМЕТРЫ МАШИНЫ						
	Язык				X	X
	Серийный №			X	X	X
	Кол-во молотого кофе	X	X	X	X	X
	Положение помпы для молока				X	X
	Время до / скорость помпы для молока				X	X
	Время после / скорость помпы для молока				X	X
	Промывка после порции молока					X
	Пауза после молока					X
	Время ожидания порции молока А - В					X
	Дополнительное молоко					X
	Десятичная цена					X
	Коэффициент масштабирования					X
	Мульти-продажа					X
	Жетон					X
	Максимальный кредит на карте					X
	Деталировка аварийного сигнала					X
	Темп. Измерит. устройства					X
	Температура кофе	X°	X°	X°	X	X
	Температура пара	X°	X°	X°	X	X
	Энергосбережение				X	X
	Звук кнопочной панели				X	X
	Gsm: PIN-код SIM-карты				X	X
	Gsm: Телефон сервисной службы				X	X
	Параметры настройки модема				X	X
	Удаленный пароль				X	X
	Сообщение пользователя	X	X	X	X	X

		ОФИЦИАНТ	ОБЖАРЩИК	ВЛАДЕЛЕЦ	СЕРВИС	ТЕХНИК
	Серийный №				X	X
	Дата установки				X	X
ПРОГРАММИРОВАНИЕ ЧАСОВ СИСТЕМЫ						
	ГГ-ММ-ДД День ЧЧ:ММ	X°	X°	X°	X	X
	Отображение часов			X	X	X
	Автоматический запуск			X	X	X
	Вкл - Выкл			X	X	X
	Выходной день			X	X	X
РЕГУЛИРОВКА ДИСПЛЕЯ						
	Контрастность			X	X	X
	Экранная заставка			X	X	X
	Тайм-аут экранной заставки			X	X	X
	Датчик присутствия людей			X	X	X
	Уровень громкости звука			X	X	X
	Звук напитка			X	X	X
	Цвет светодиода					
СЕРВИС						
Очистка/промывка	Время очистки	X		X	X	X
	Сигнализация цикла очистки					X
	Программирование чистки заварочного блока					X
	Автоматическая промывка заварочного блока		X	X	X	X
	Программа очистки миксера					X
	Промывка миксера					X
	Программа очистки капучинатора					X
	Автоматическая промывка капучинатора					X
Настройка техобслуживания	Фильтр для воды				X	X
	Сервис машины				X	X
	Кофемолки				X	X
	Циклы заварочного блока				X	X
МЕНЕДЖЕР СМАРТ-КАРТЫ						
	Код системы				X	X
	Загрузка кредита			X	X	X
	Активация/деактивация официанта №			X	X	X
СМЕНА ПАРОЛЯ						
	Обжарщик		X	X	X	X
	Владелец			X	X	X
	Сервис				X	X
	Техник					X
РУЧНЫЕ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ ЗАВАРОЧНОГО БЛОКА						
	Ручные перемещения заварочного блока				X	X
ТЕСТ ИСПОЛНИТЕЛЬНЫХ МЕХАНИЗМОВ						
	Тест исполнительных механизмов				X	X
	Скорость помпы для молока				X	X
	Тест миксера				X	X
	Тест дозатора				X	X
	Тест вытяжного вентилятора				X	X
СЛИВ БОЙЛЕРА						
	Слив бойлера				X	X
ИСТОРИЯ АВАРИЙНЫХ СИГНАЛОВ						
	История аварийных сигналов	X°	X°	X°	X	X
ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ УСТАНОВКА ДАННЫХ КОНФИГУРАЦИИ						
	Предварительная установка данных конфигурации				X	X

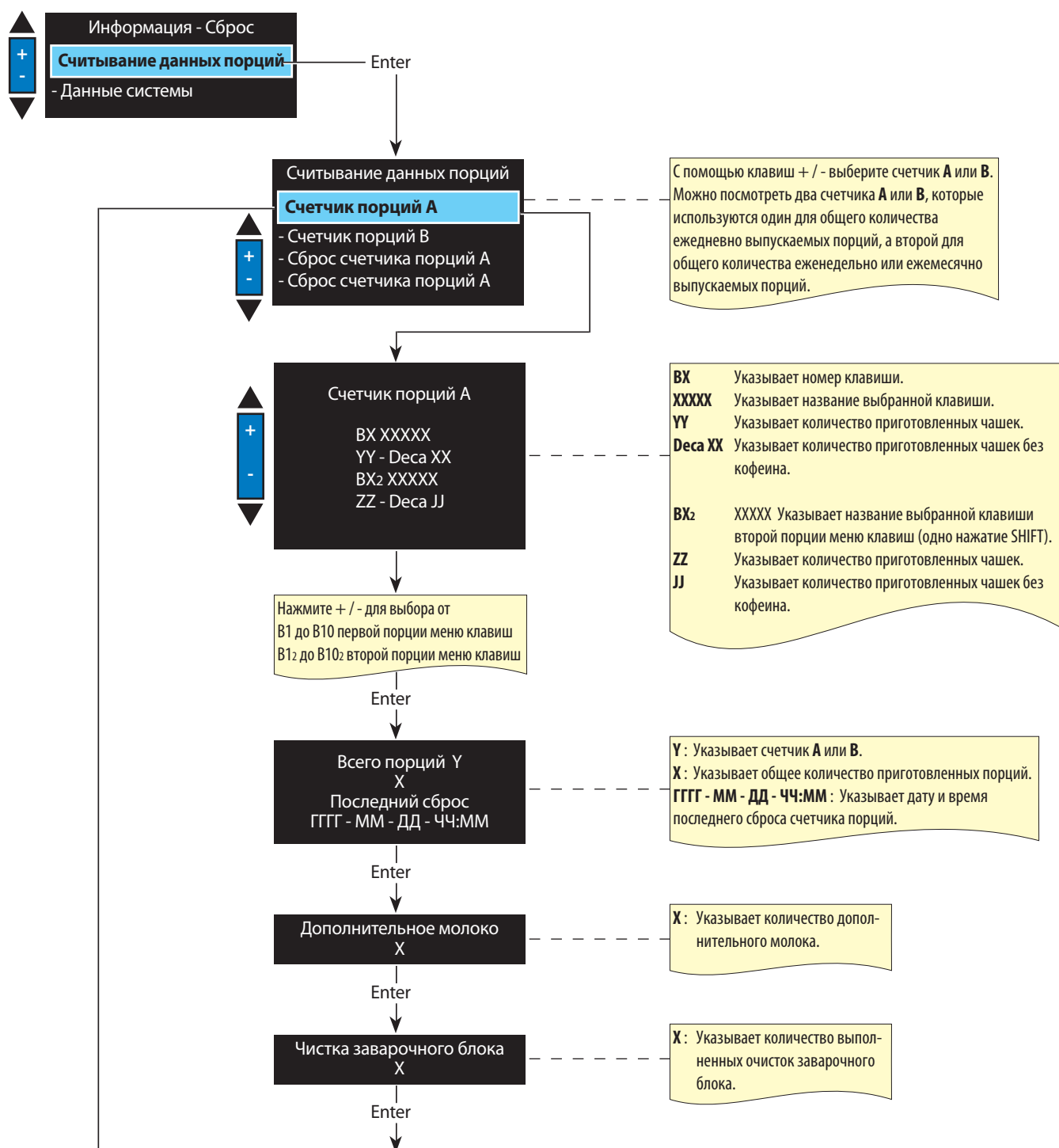
Где **X** обозначает доступную программу, а **X°** обозначает частично доступную программу.

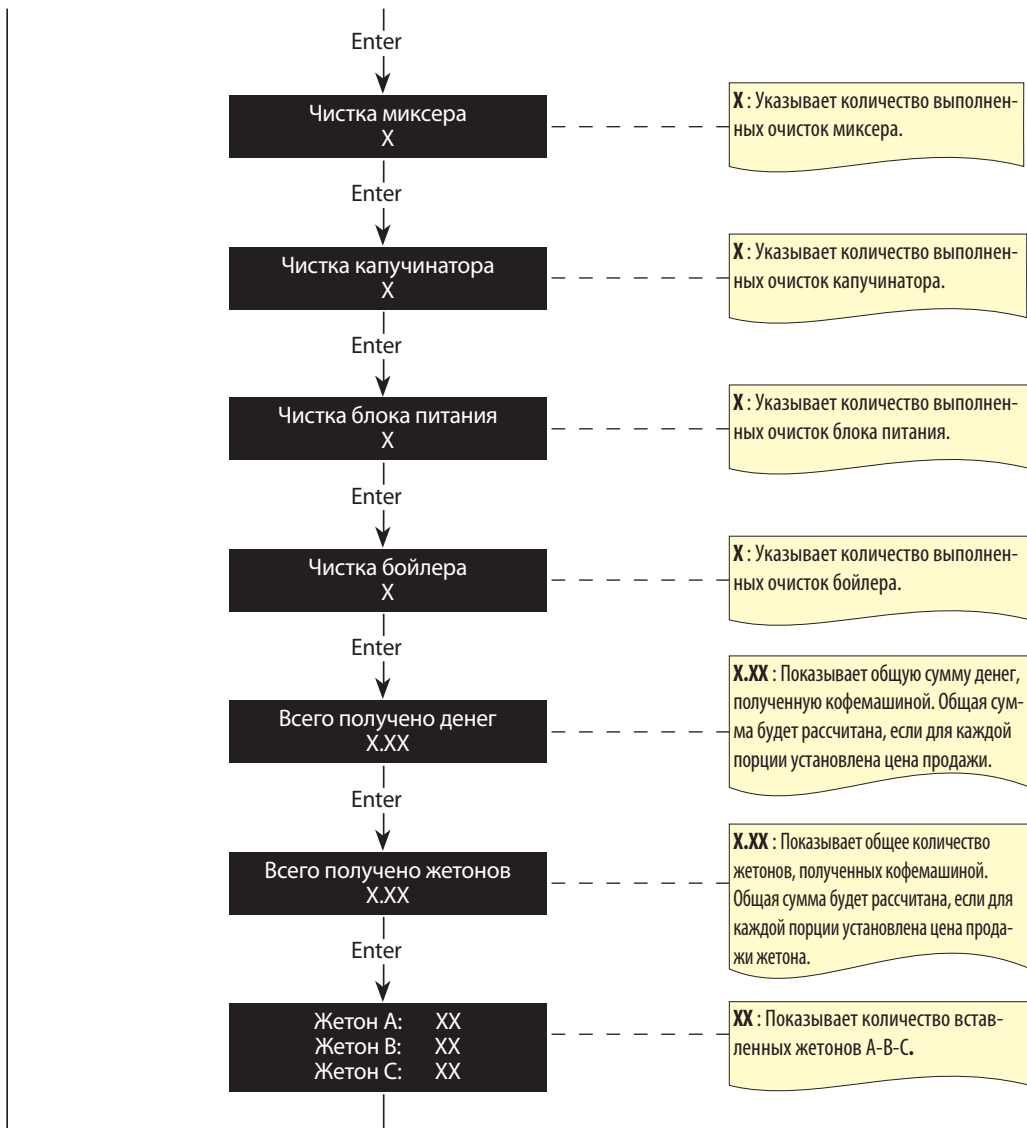
Если «ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ УСТАНОВКА ДАННЫХ КОНФИГУРАЦИИ» выполнена с использованием смарт-карты или пароля, будут сброшены только параметры, доступные для сервиса.

9.3 Информация-Сброс

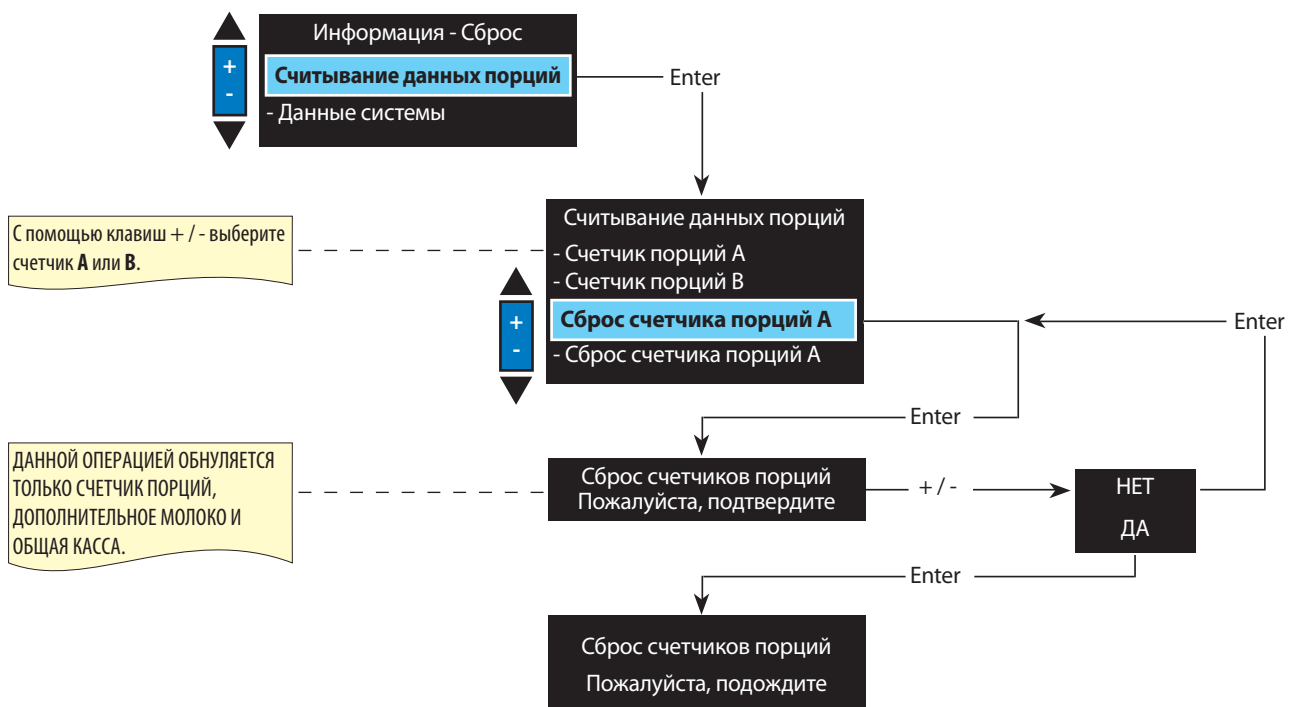


A1) Считывание данных порций (Счетчик порций A / B)

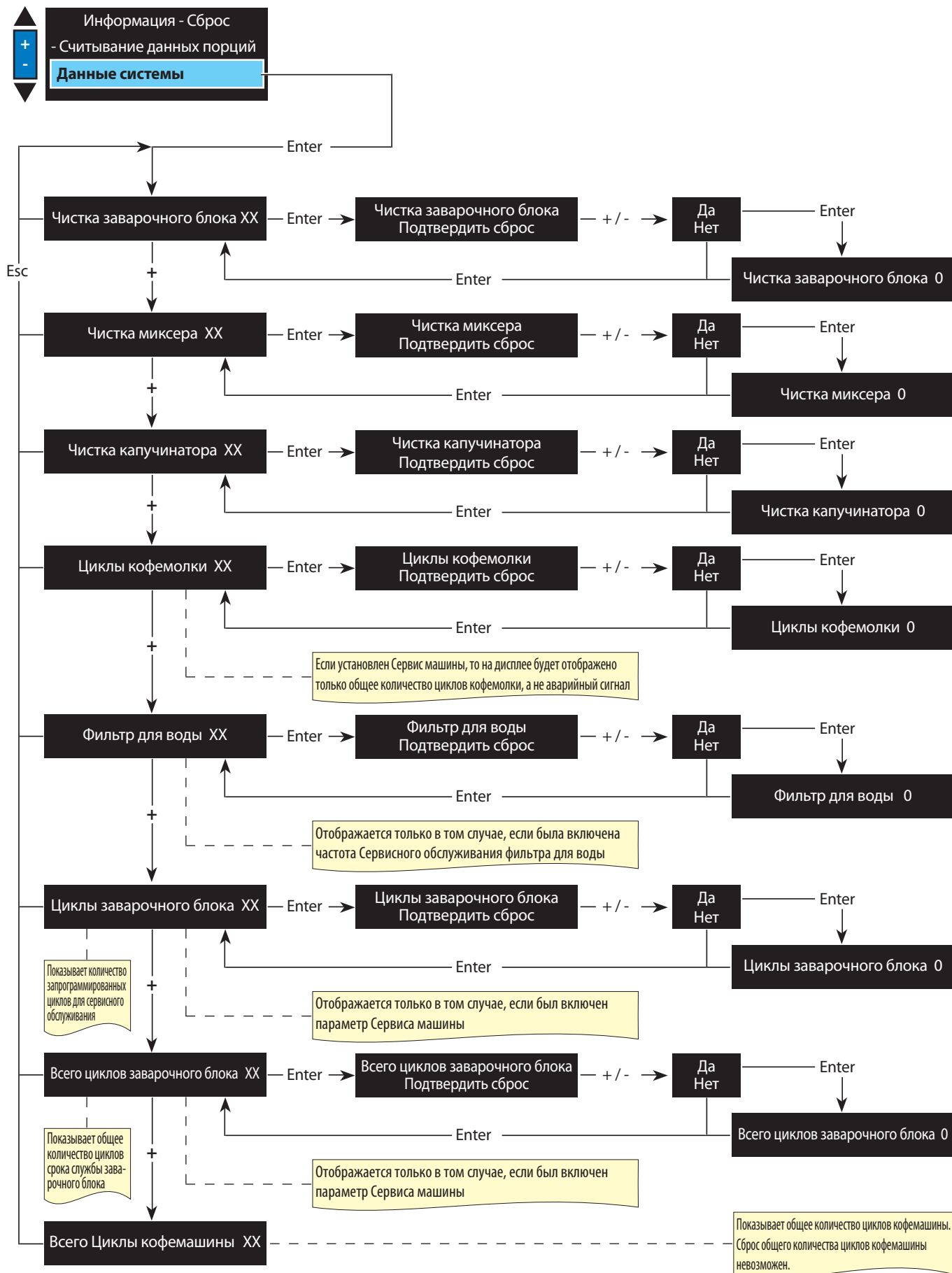


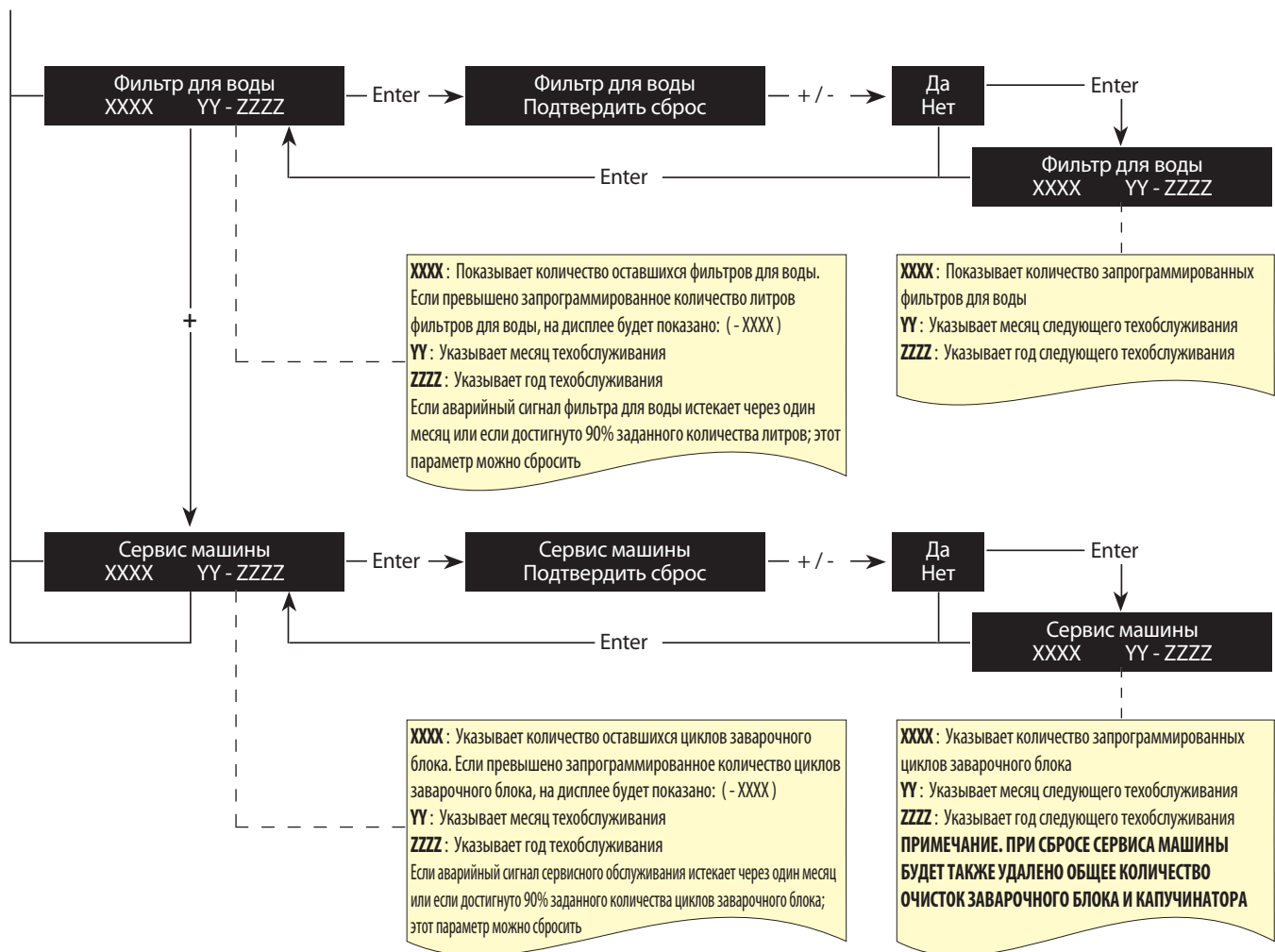


A2) Считывание данных порций (Сброс счетчика порций А / В)



В) Информация - сброс данных системы

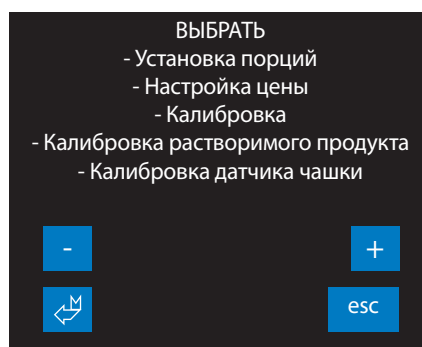




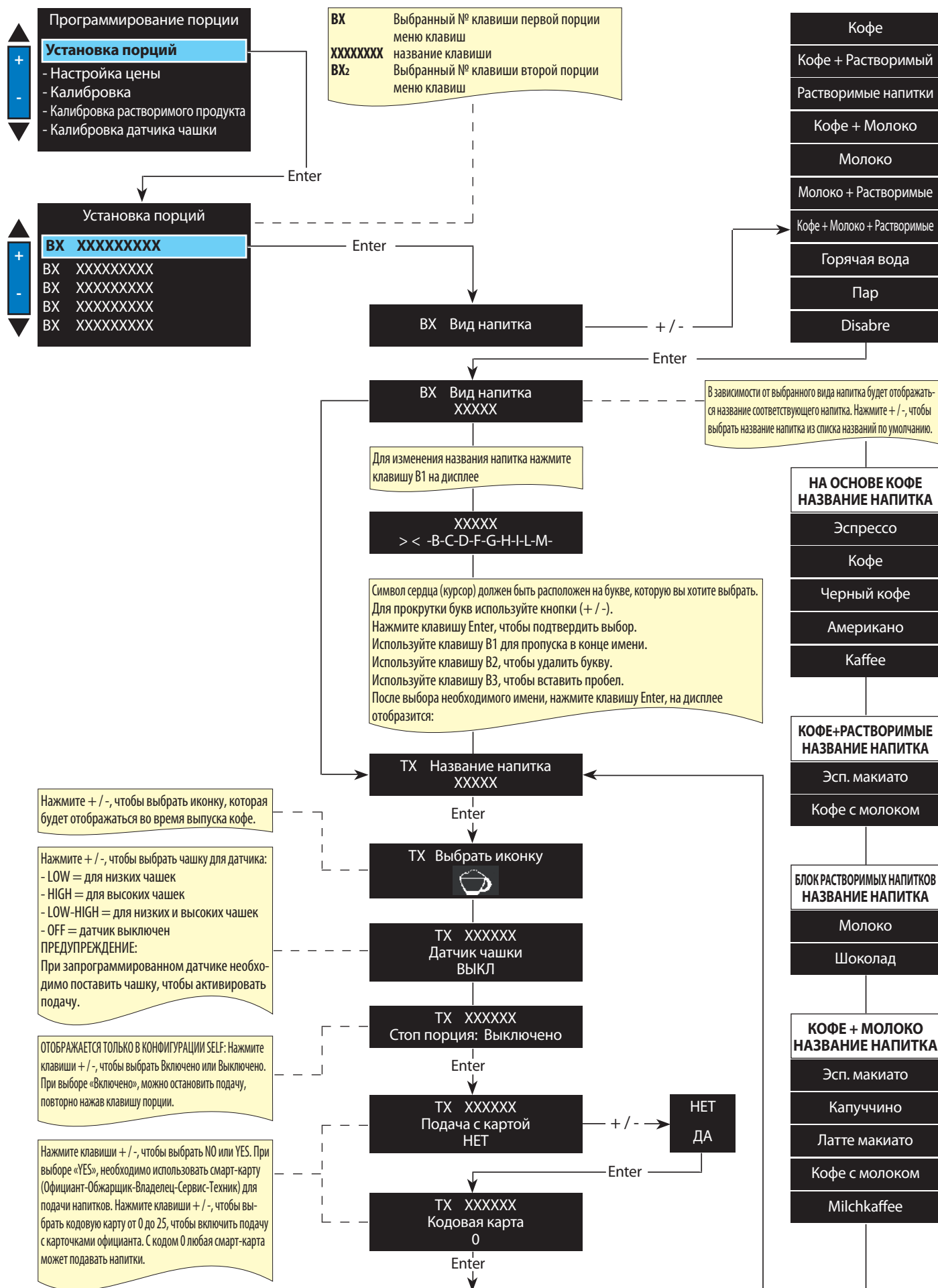
Среды: циклы блока, время инструментов M1, время инструментов M2 и фильтры для воды будут отображаться только в том случае, если на этапе программирования были установлены значения выше 000 (ноль).

9.4 Программирование порций

Примечание: для доступа к программированию порций кофемашина должна иметь заданную температуру. Нажмите клавишу № 5 (-) и № 6 (+), чтобы выбрать параметр, а затем нажмите клавишу № 7 (Enter), чтобы подтвердить выбор.



А) Установка порций



Нажмите Enter, чтобы перейти к следующему уровню программирования порций (СМ. ТАБЛИЦУ НИЖЕ)

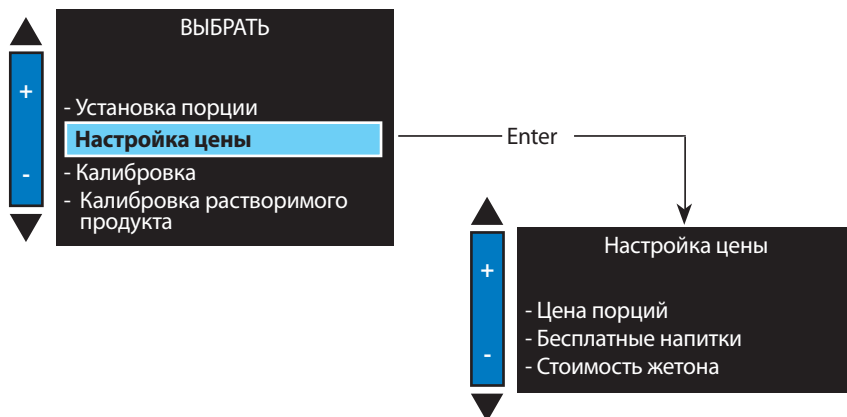


«ПАРАМЕТРЫ ПОРЦИИ»	Вид кофейного напитка	Кофе+ Растворимый Вид напитка	Растворимый Вид напитка	Кофе+ Вид молочного напитка	Вид молочного напитка	Молоко + Растворимый Вид напитка	Кофе+Молоко + Растворимый Вид напитка	Горячая вода вид напитка	Пар
ПРОДУКТ А: ДО	-	X	X	-	-	X	X	-	-
ПРОДУКТ А: ПОСЛЕ	-	X	X	-	-	X	X	-	-
БЕЗ КОФЕИНА	X	X	-	X	-	-	-	-	-
ВРЕМЯ ПОМОЛА G1-2	X	X	-	X	-	-	X	-	-
ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ИНФУЗИЯ мл Пауза сек	X	X	-	X	-	-	X	-	-
ОБЪЕМ ВОДЫ мл	X	X	-	X	-	-	X	X	-
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ВОДА мл	X	X	-	X	-	-	X	-	-
ПУСК ХОЛОДНОЙ ВОДЫ см³	X	X	-	X	-	-	X	-	-
ХОЛОДНАЯ ВОДА мл ВКЛ	X	X	-	X	-	-	X	-	-
ХОЛОДНАЯ ВОДА мл ВЫКЛ	X	X	-	X	-	-	X	-	-
ПРОДУКТ А. ХОЛОДНАЯ ВОДА Да / Нет	-	X	X	-	-	X	X	-	-
ПРОДУКТ А Вода с продуктом мл	-	X	X	-	-	X	X	-	-
Продукт А Скорость миксера Хх %	-	X	X	-	-	X	X	-	-
ПЛОТНОСТЬ ПРОДУКТА г / 100 мл (GGG г / 100 мл)	-	X	X	-	-	X	X	-	-
ПОСЛЕ ВОДЫ ХХ мл	-	X	X	-	-	X	X	-	-
Пауза раствор. напитка сек	-	X	X	-	-	X	X	-	-
ТЕМПЕРАТУРА БОЙЛЕРА	X	X	-	X	-	-	X	-	-
ЦИКЛ ПОВТОРЕНИЯ	X	-	-	-	-	-	-	-	-
ХОЛОДНОЕ МОЛОКО сек. СКОРОСТЬ ПОМПЫ ДЛЯ МОЛОКА Хх %	-	-	-	X	X	X	X	-	-
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ МОЛОКО	-	-	-	X	X	X	X	-	-
ПАР МОЛОКО ДО сек. СКОРОСТЬ ПОМПЫ ДЛЯ МОЛОКА Хх %	-	-	-	X	X	X	X	-	-
ВСПЕНЕННОЕ МОЛОКО ДО сек СКОРОСТЬ ПОМПЫ ДЛЯ МОЛОКА Хх %	-	-	-	X	X	X	X	-	-
ПАУЗА МОЛОКО-КОФЕ сек	-	-	-	X	X	X	X	-	-
ПАР МОЛОКО ПОСЛЕ сек. СКОРОСТЬ ПОМПЫ ДЛЯ МОЛОКА Хх %	-	-	-	X	X	X	X	-	-
ВСПЕНЕННОЕ МОЛОКО ПОСЛЕ сек СКОРОСТЬ ПОМПЫ ДЛЯ МОЛОКА Хх %	-	-	-	X	X	X	X	-	-
КОД ввода/вывода	X	X	X	X	X	X	X	X	X
КОД ВВОДА/ВЫВОДА ДОП.МОЛОКО	-	-	-	X	X	X	X	-	-
ВРЕМЯ ПАРА	-	-	-	-	-	-	-	-	X
ТЕСТ ПОДАЧИ	X	X	X	X	X	X	X	-	-

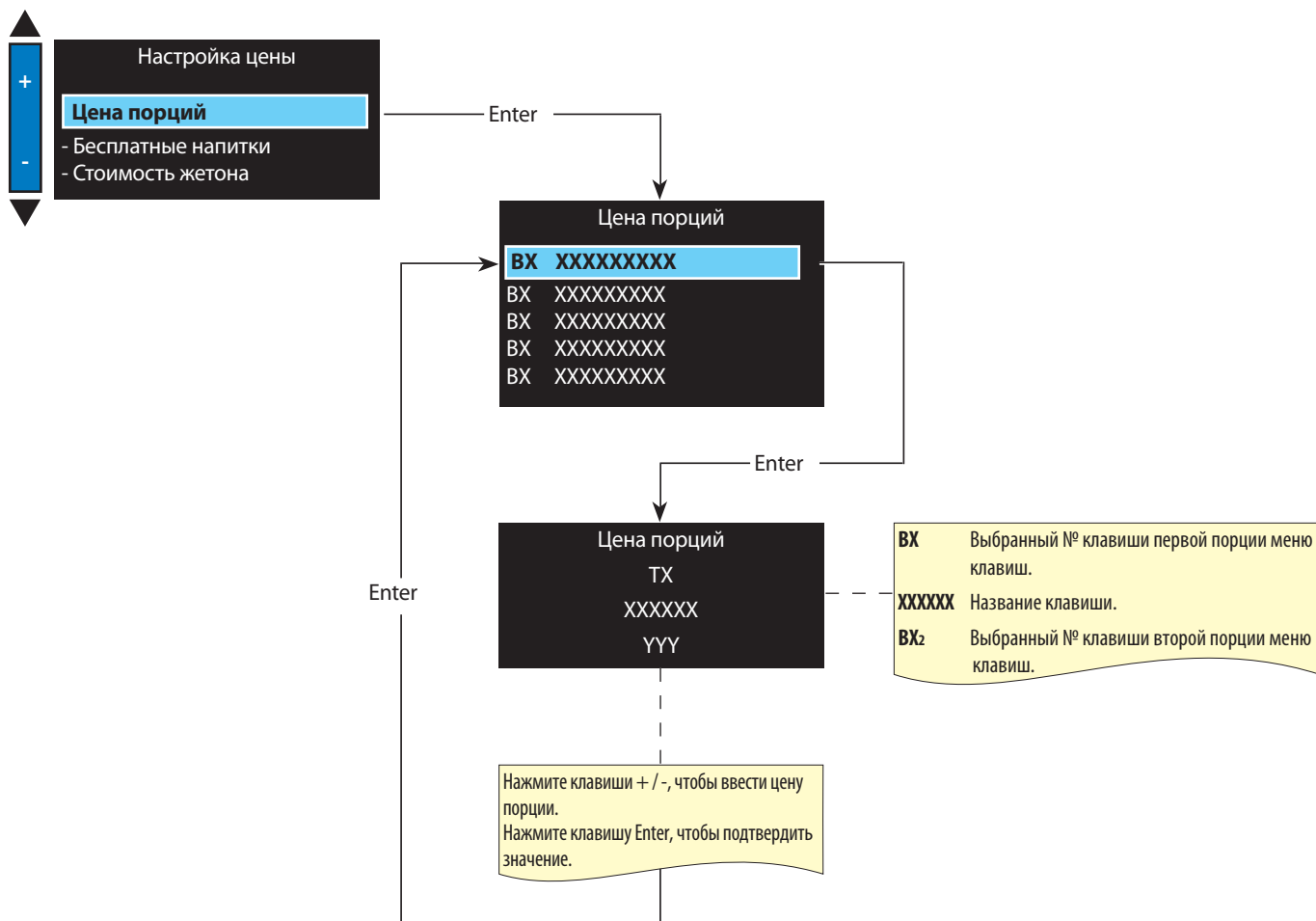
В зависимости от вида напитка, для его настройки будут активированы необходимые параметры порции. Нажмите клавишу №7 (Enter), чтобы подтвердить выполненное изменение и перейти на следующий уровень. Нажмите клавишу №6 (+) и №5 (-), чтобы изменить режим уровня. Нажмите клавишу № 8 (Esc), чтобы вернуться в предыдущую среду и/или выйти.

А) Некоторые параметры порции будут отображаться только в том случае, если соответствующий компонент был активирован в средах «ПАРАМЕТРОВ МАШИНЫ»: капучинатор, интерфейс ввода / вывода hartwall или монетоприемник. В) Для Кофе + Молоко и напитков на основе Молока «цикл повторения» недоступен. С) «Параметры скорости помпы для молока и параметры холодного молока» отображаются только для машин с установленной помпой для молока.

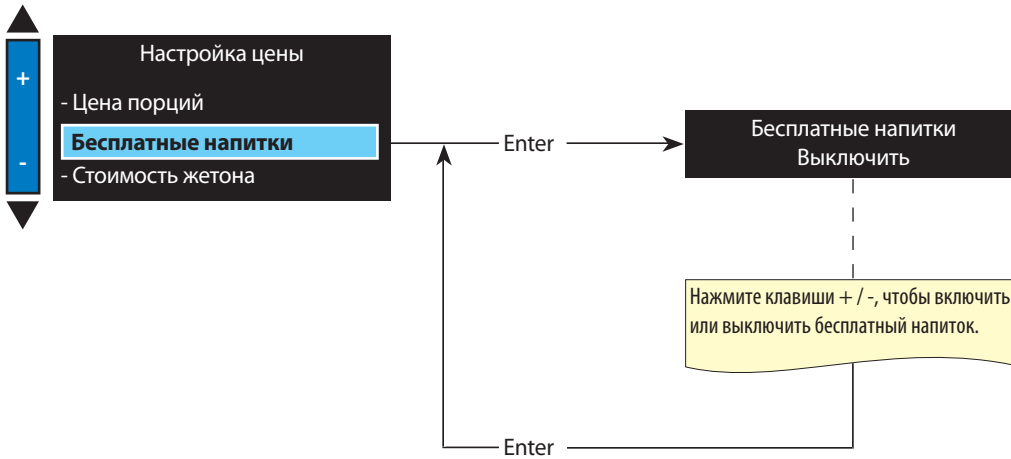
В) Настройка цены



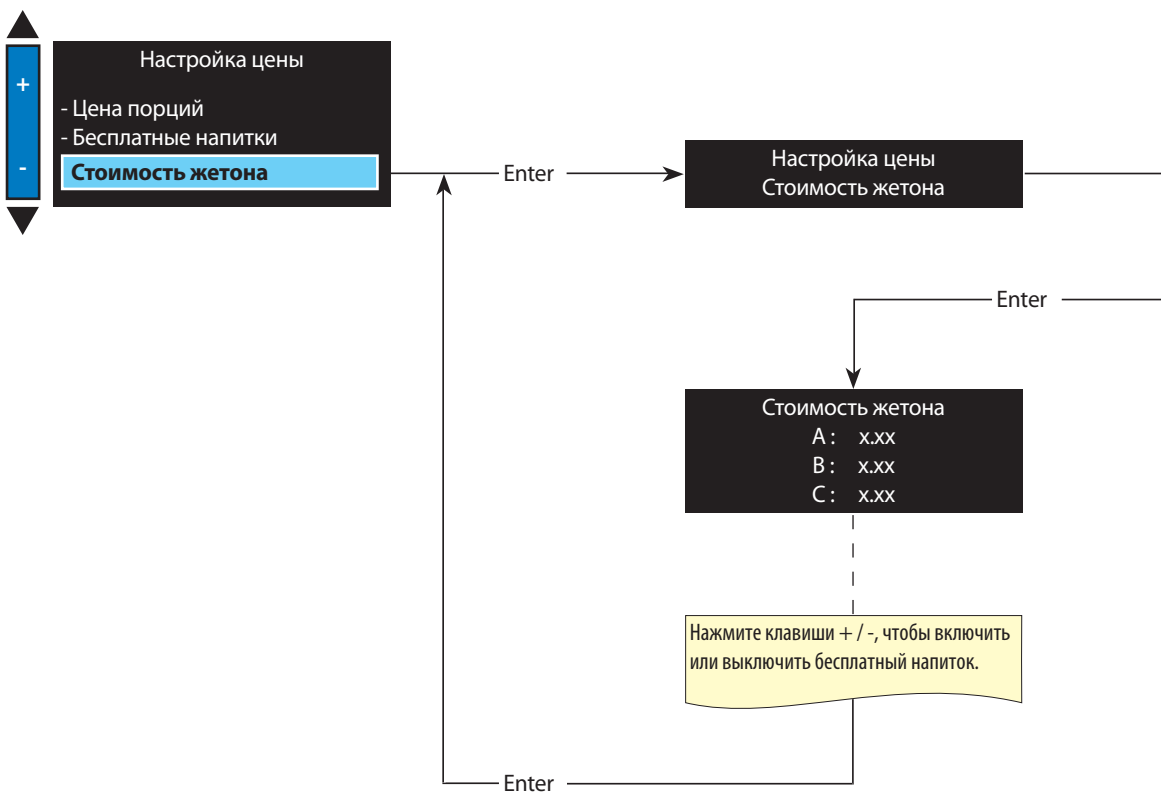
В1) Цена порций



B2) Бесплатные напитки

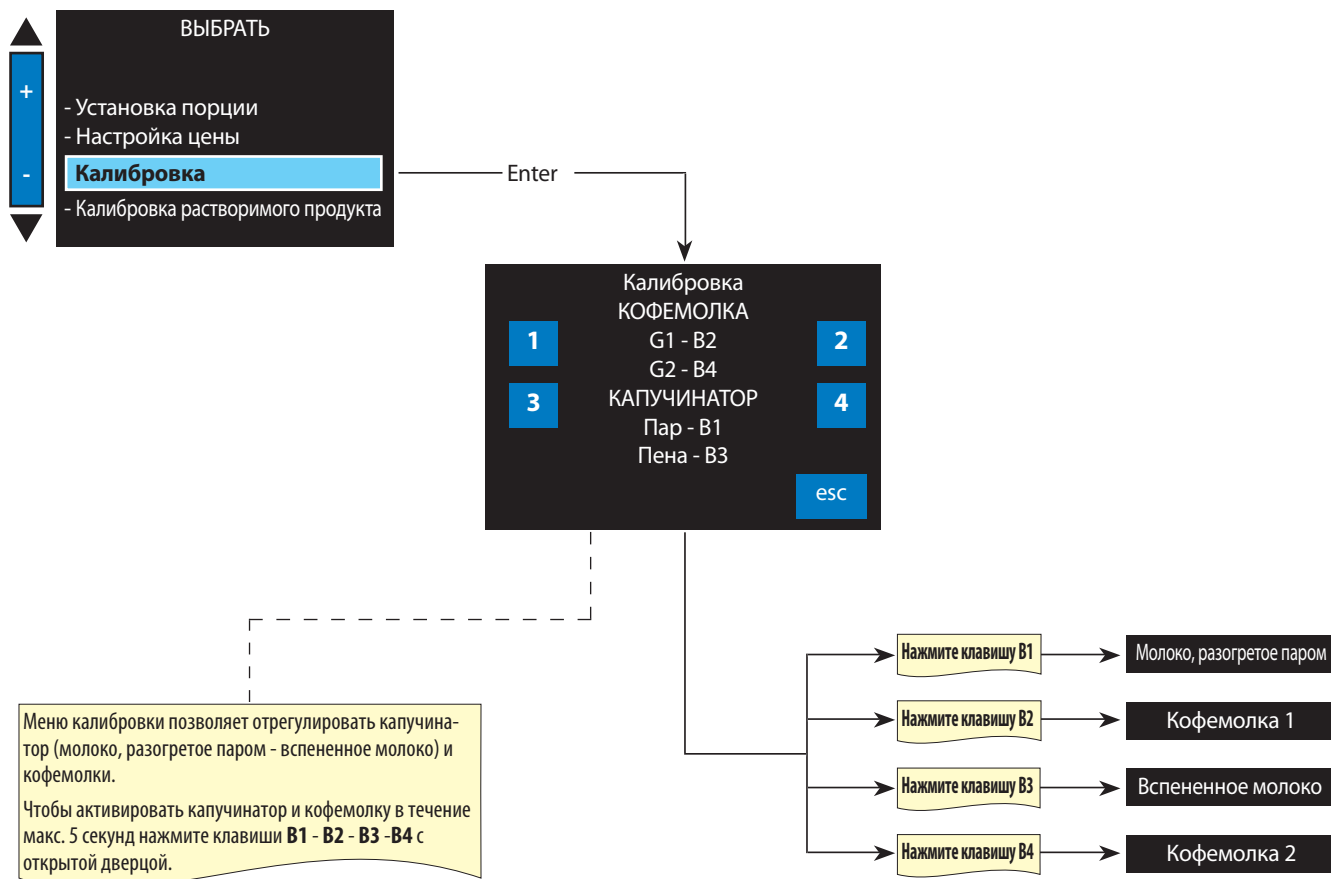


B3) Стоимость жетона



С) Калибровка (Кофемолка-Капучинатор)

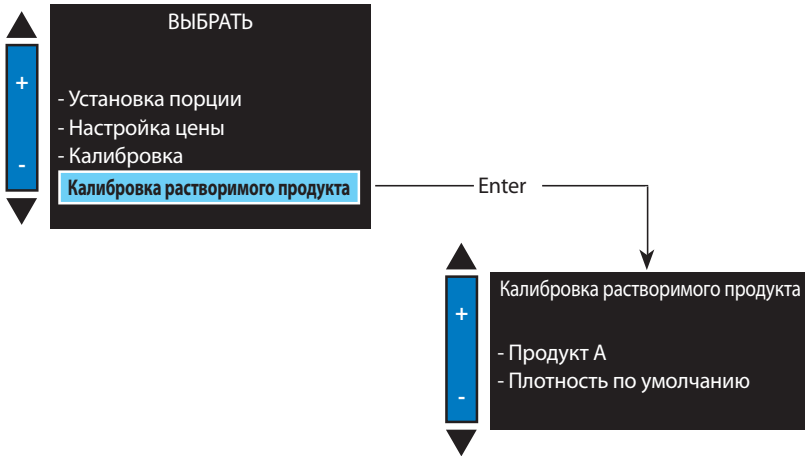
Если активирована помпа для молока, можно установить скорость помпы путем нажатия клавиши +/- во время подачи.



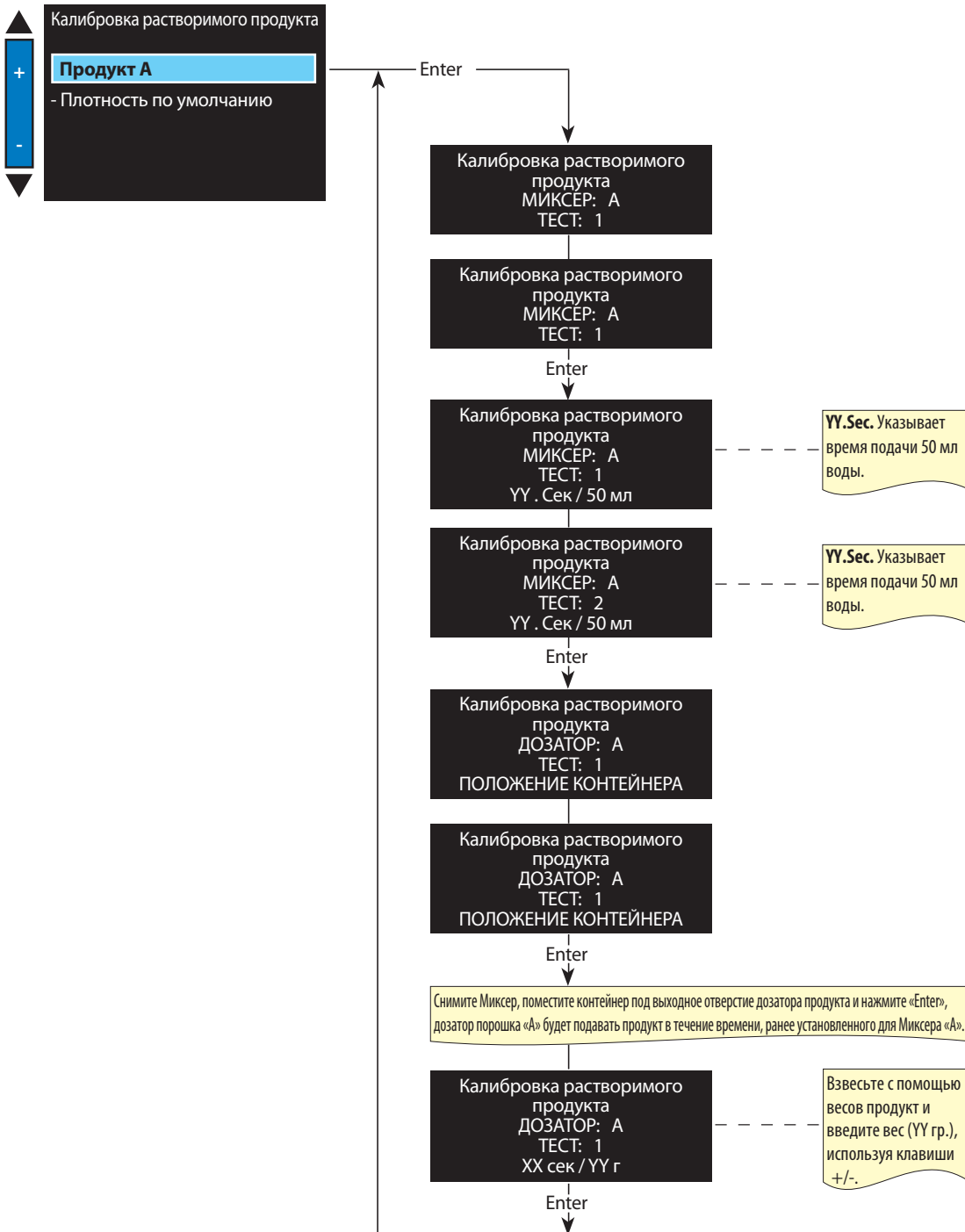
установленное значение будет сохранено для всех напитков с подогретым паром и вспененным молоком.

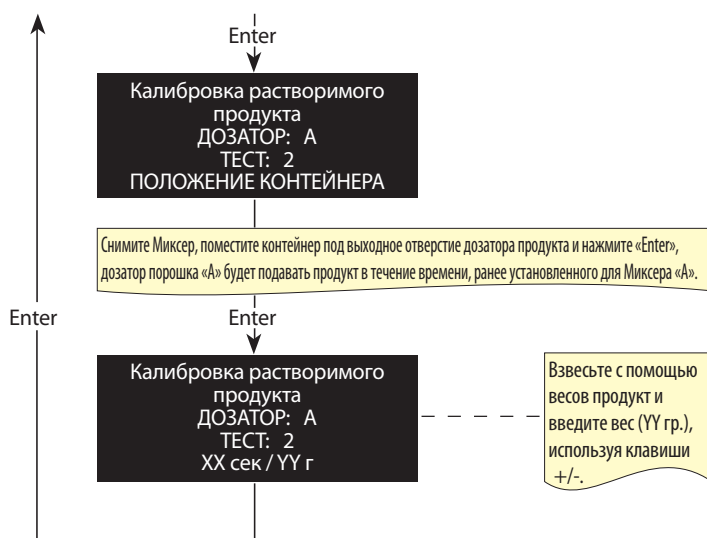
Калибровка
 Молоко, разогретое паром / Вспененное молоко
 Скорость помпы для молока
 50%

D) Калибровка дозатора растворимых напитков

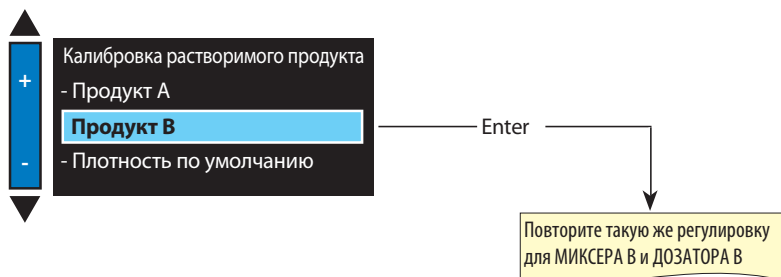


D1) Калибровка дозатора растворимых напитков

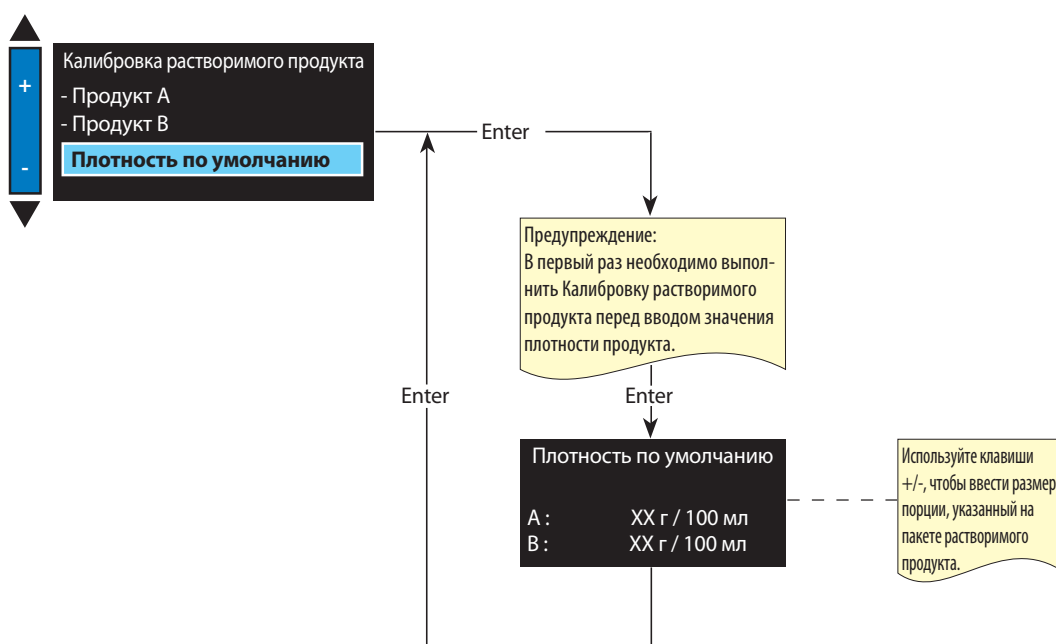




D2) Продукт В

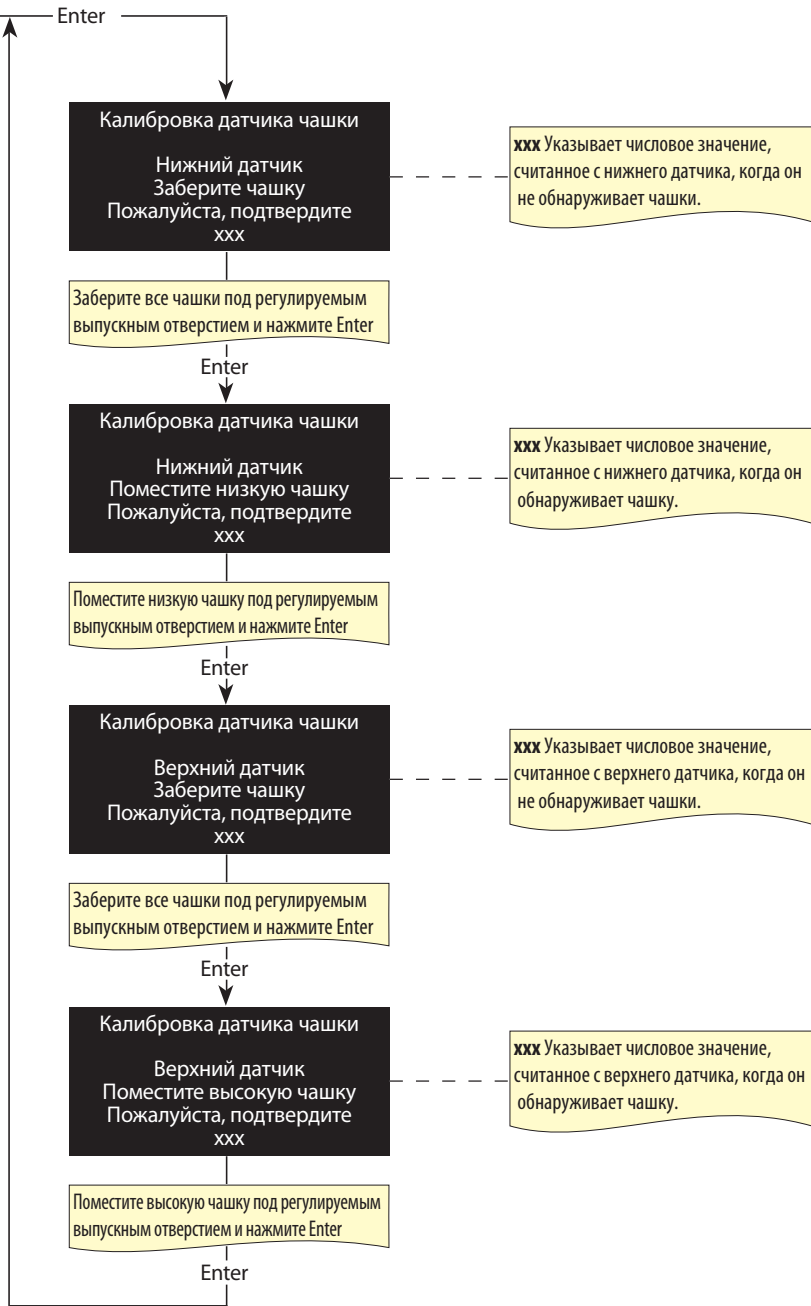


D3) Плотность по умолчанию

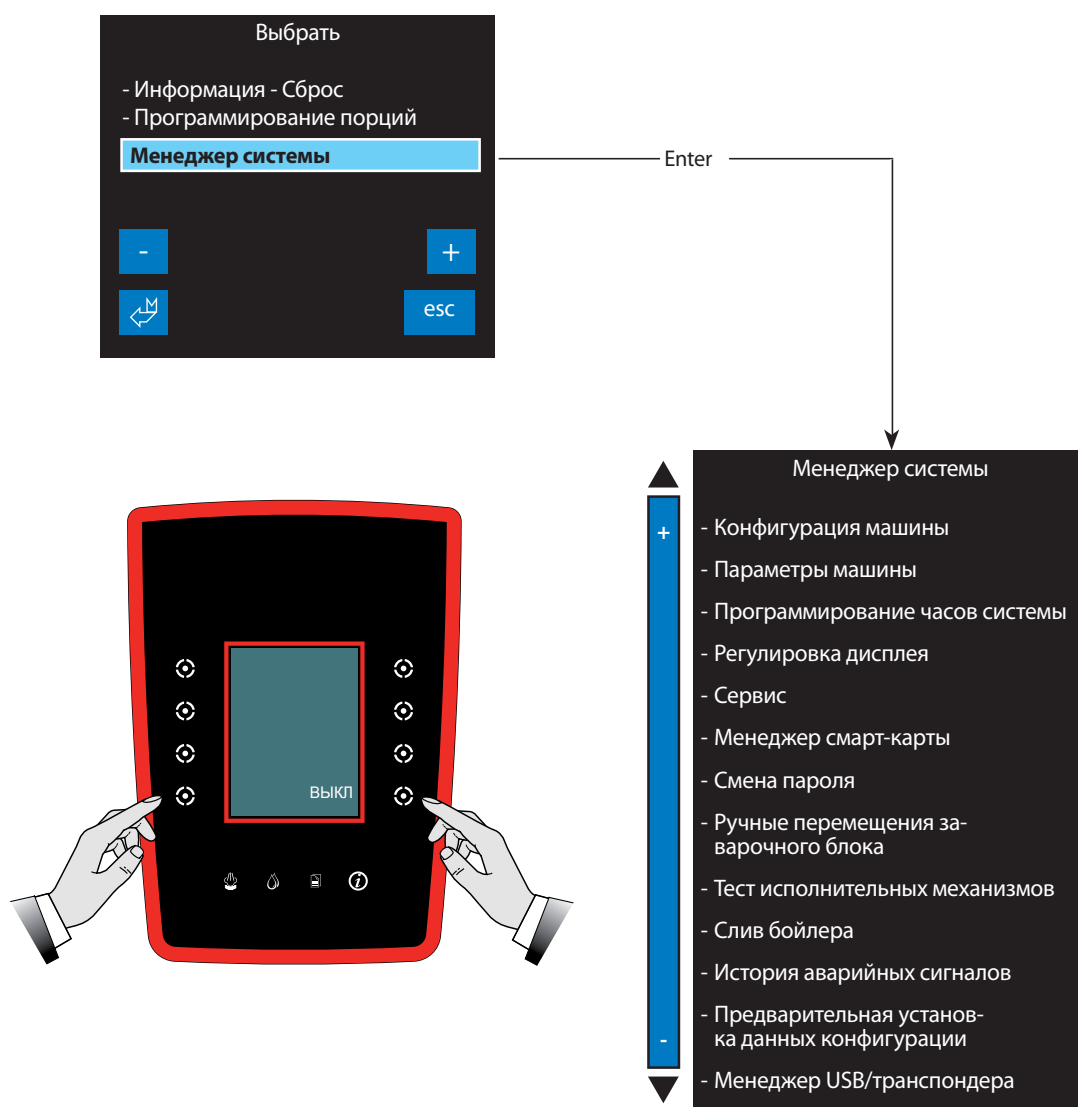


Е) Калибровка датчика чашки

▲
 ▼
 +
 -
 ВЫБРАТЬ
 - Легкая регулировка порций
 - Установка порций
 - Настройка цены
 - Калибровка
 - Калибровка растворимого продукта
Калибровка датчика чашки

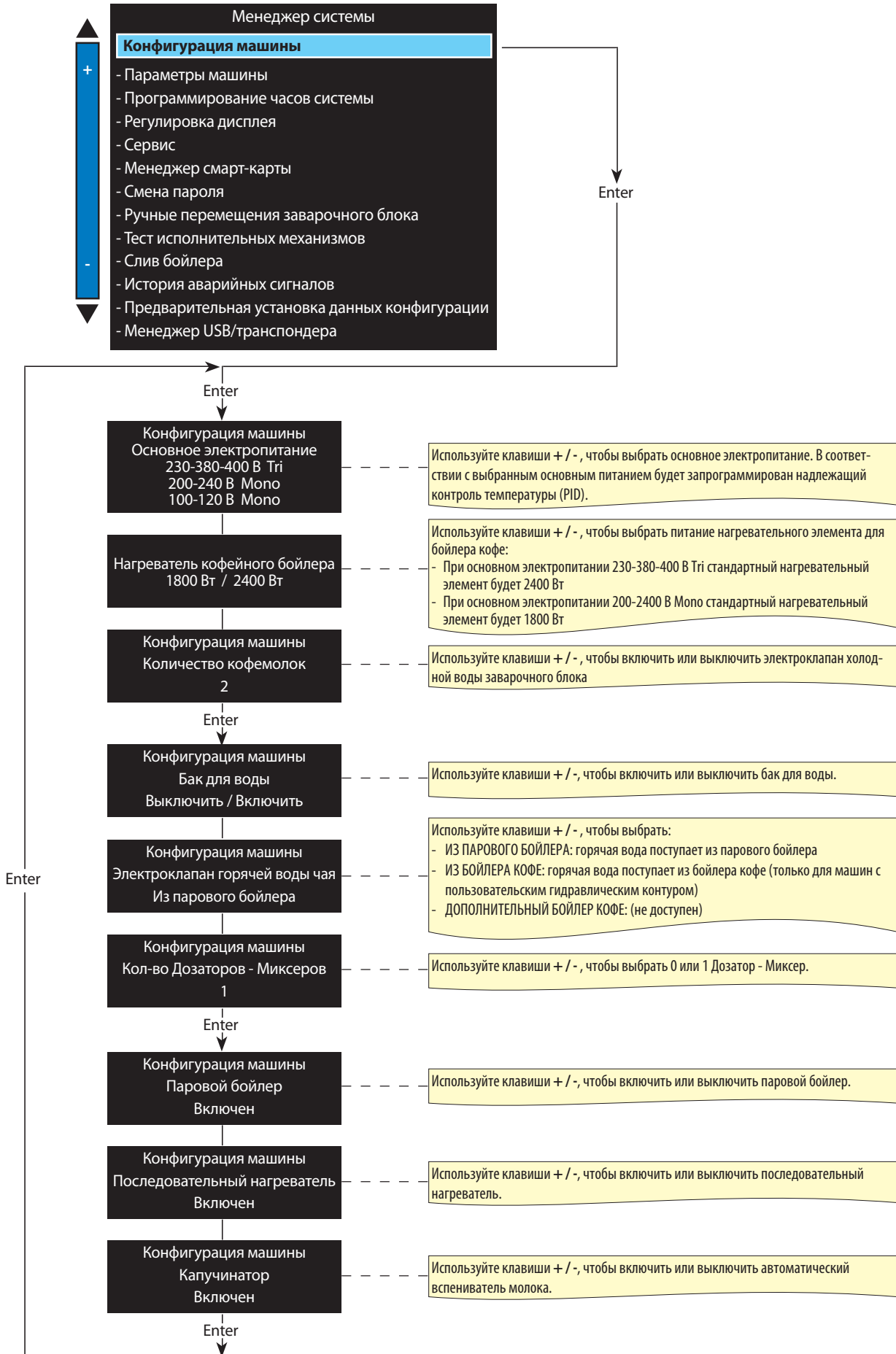


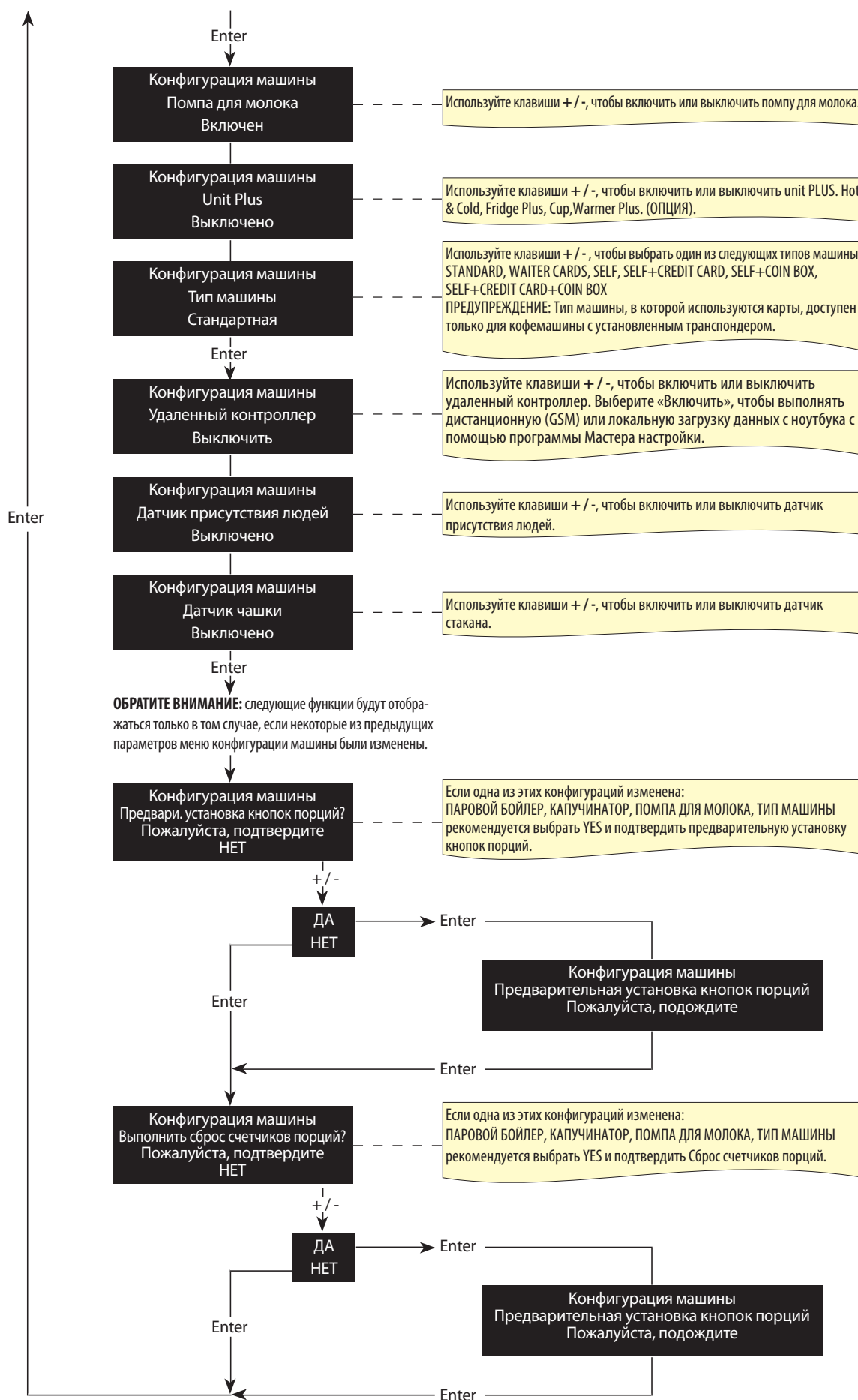
9.5 Менеджеры системы



Нажмите клавишу №7 (Enter), чтобы подтвердить ввод необходимой среды.
 Нажмите клавишу №8 (Esc), чтобы выйти.

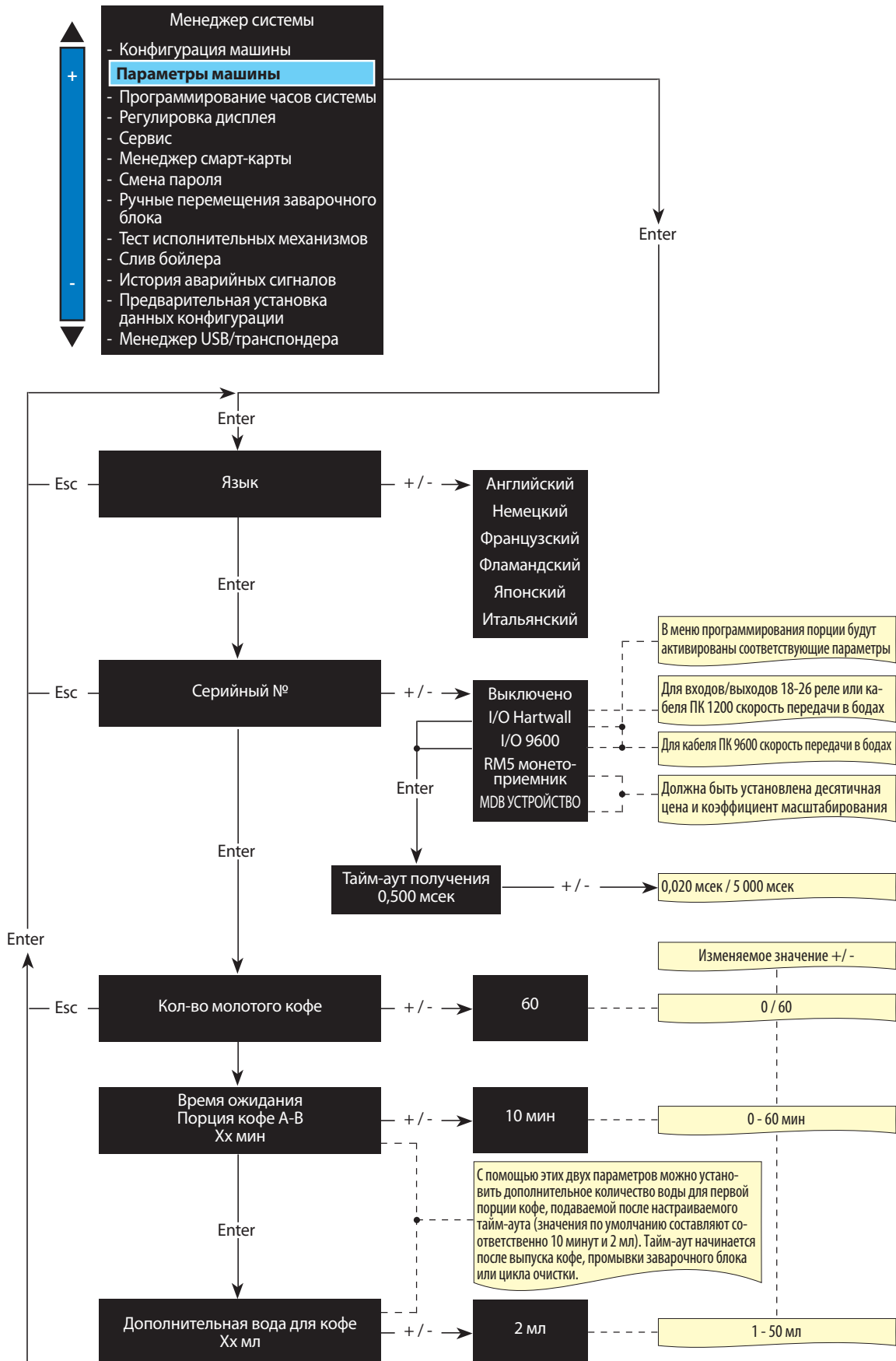
9.6 Конфигурация машины

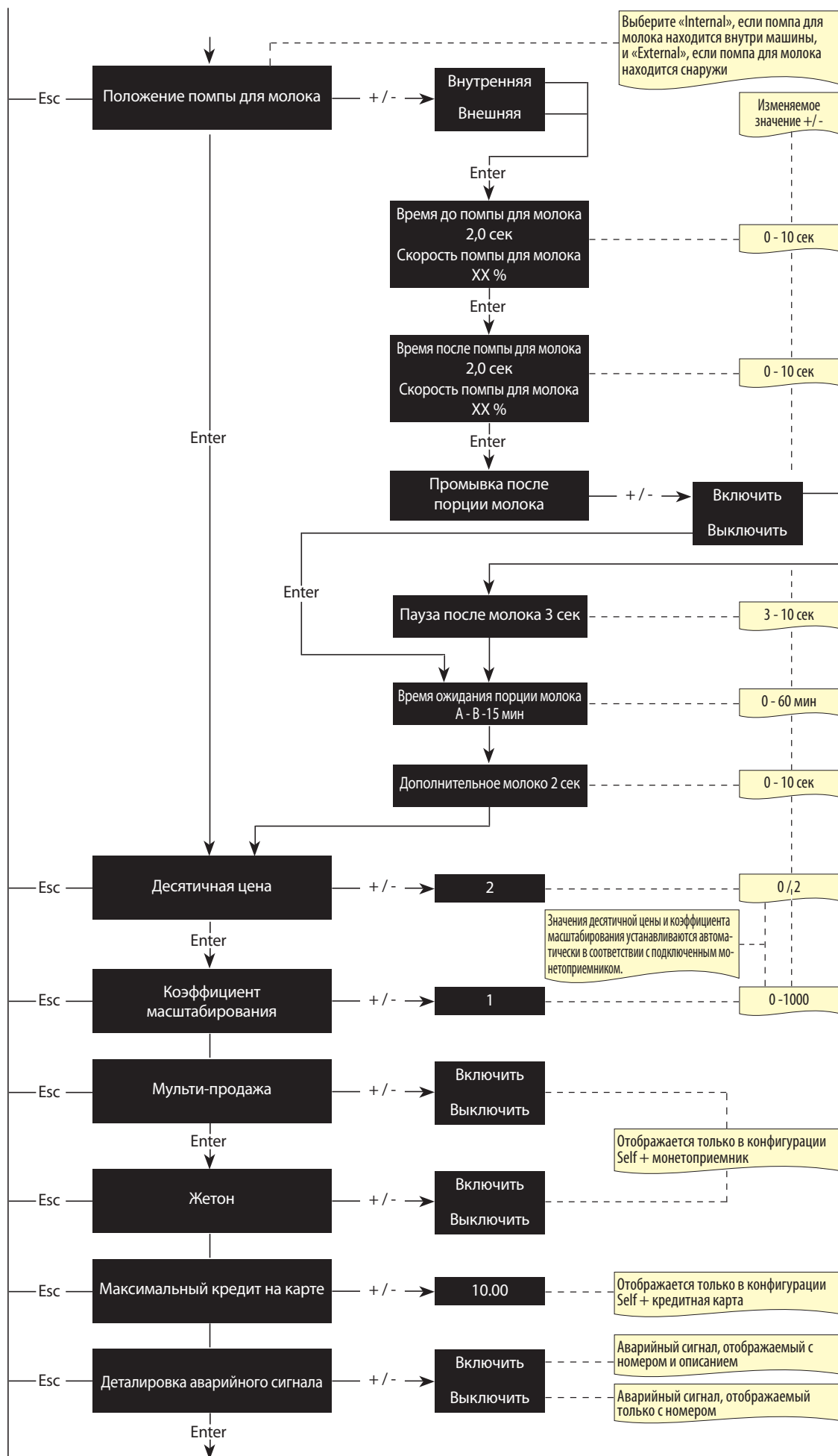


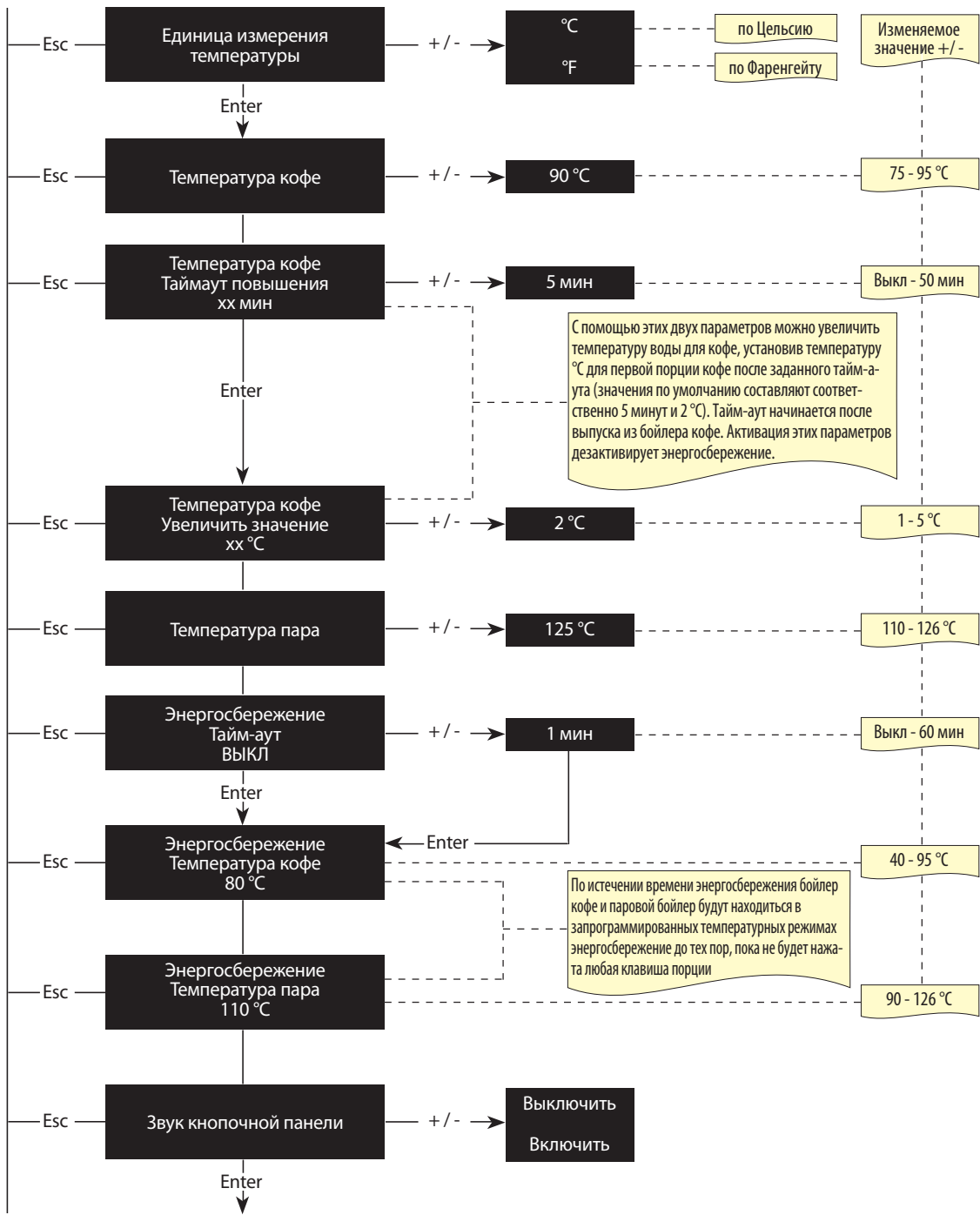


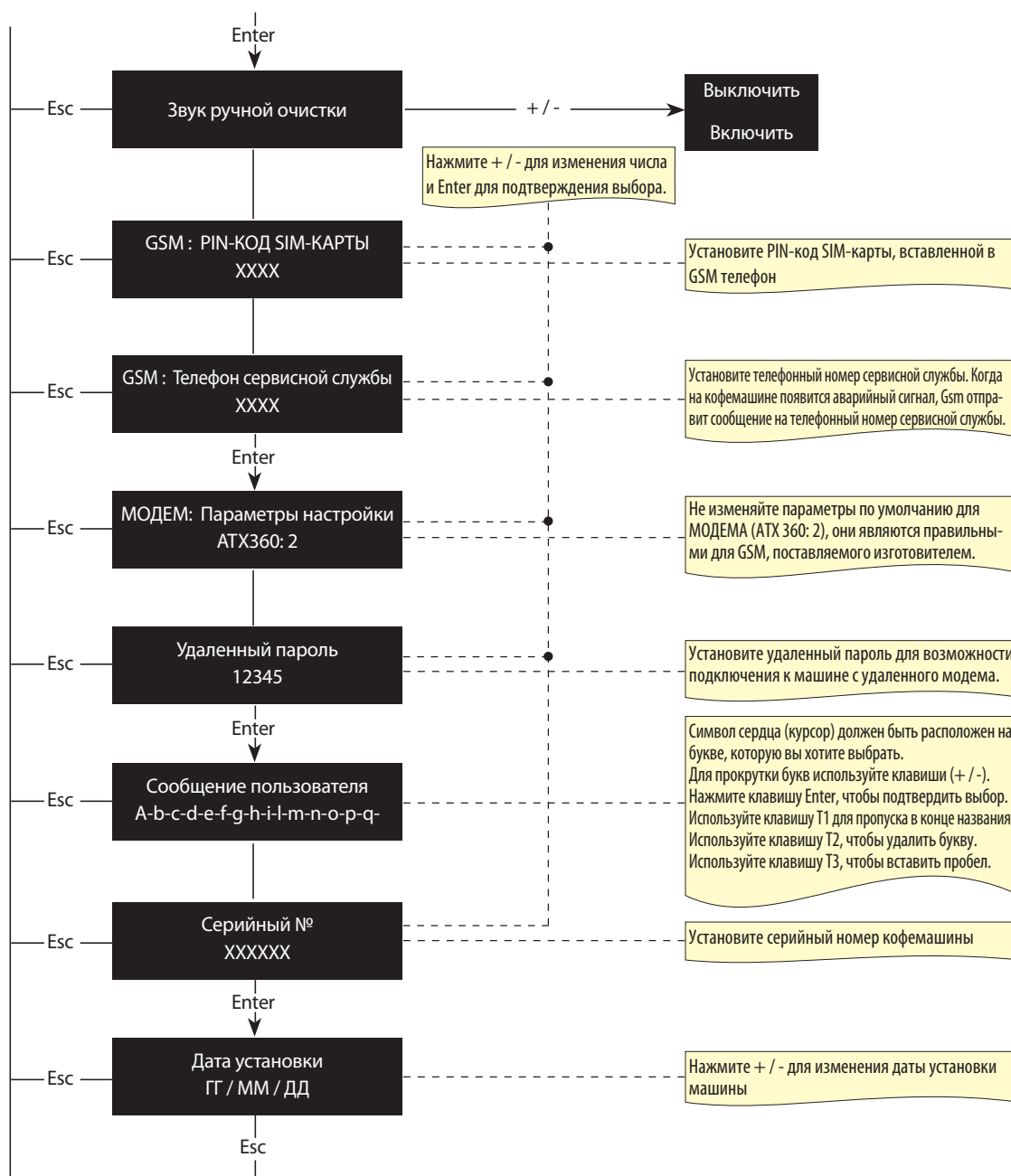
9.7 Параметры машины

Примечание: некоторые из следующих параметров могут не отображаться в зависимости от ранее запрограммированной конфигурации машины.



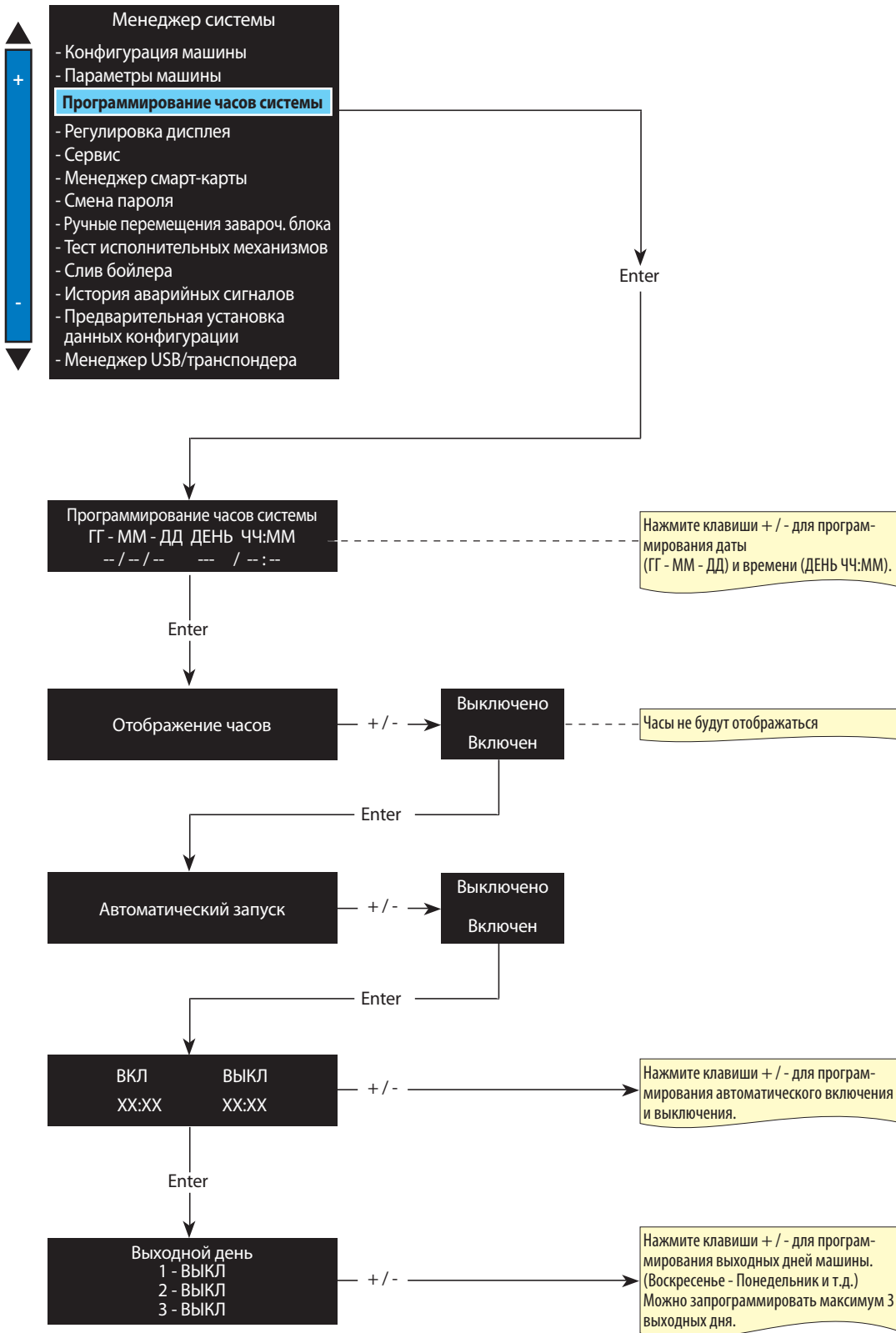




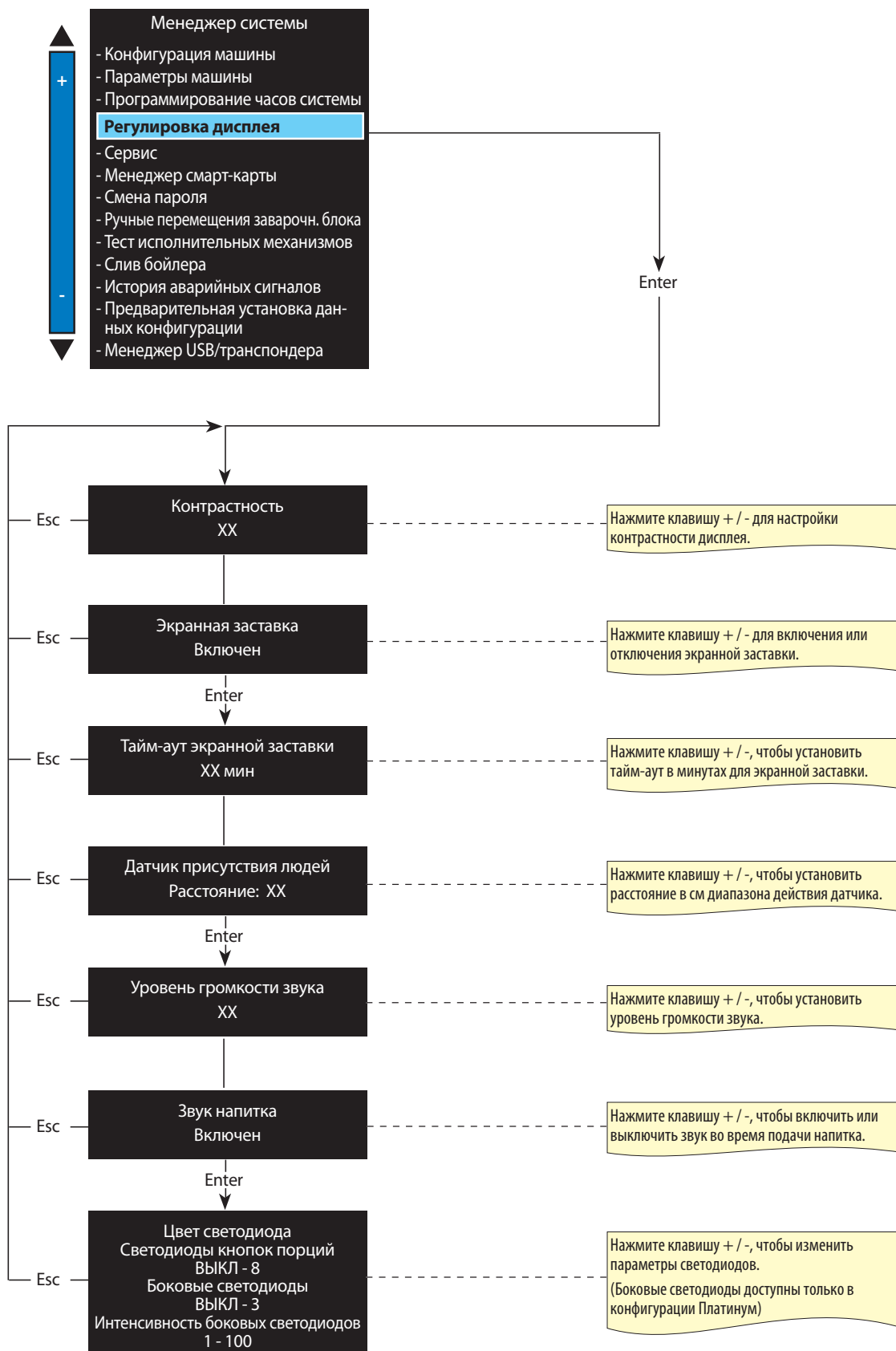


Примечание: на кофемашинах без GSM можно выполнить локальную загрузку данных, установив только серийный номер и пароль удаленного доступа. (Дополнительную информацию см. в руководстве по мастеру настройки).

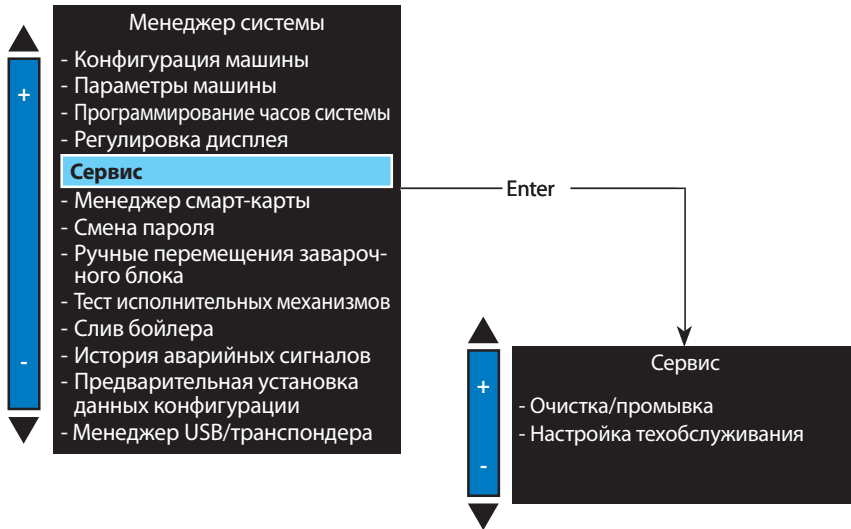
9.8 Настройка часов системы



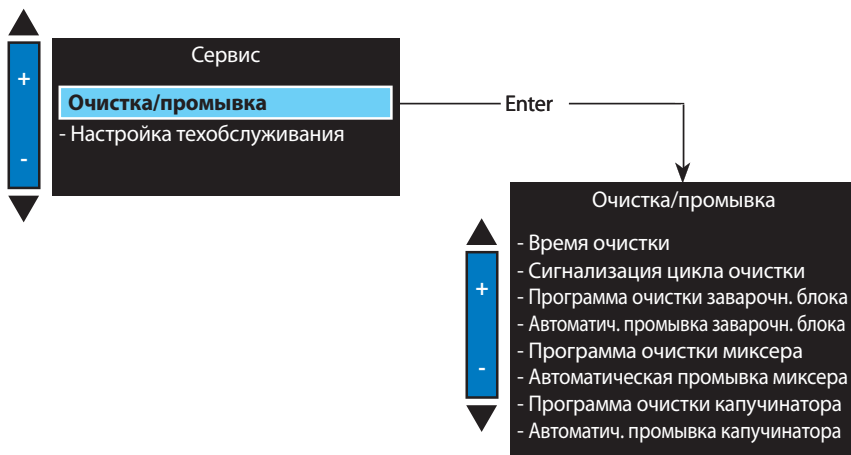
9.9 Регулировка дисплея



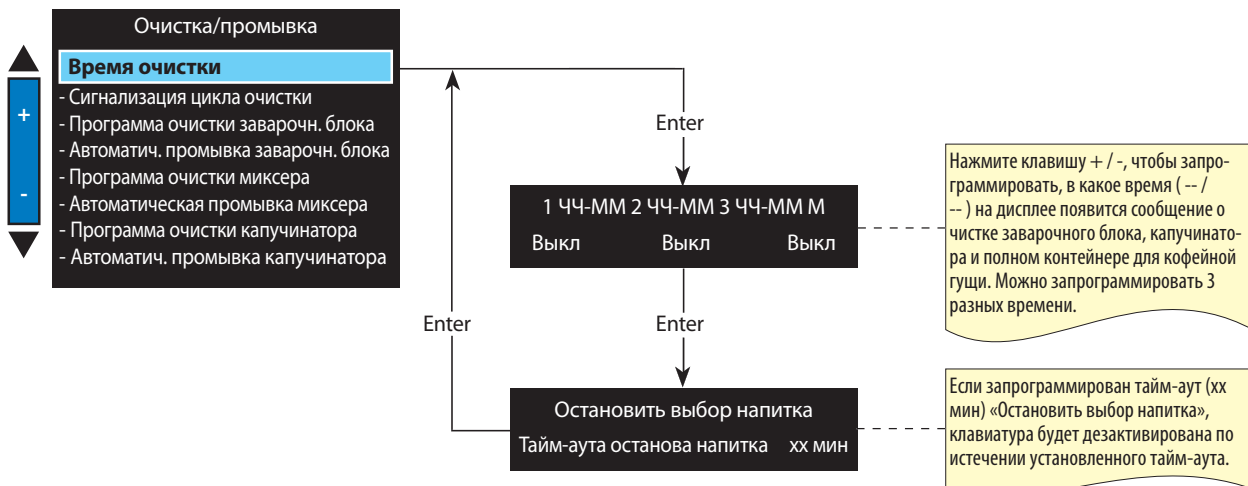
9.10 Сервис



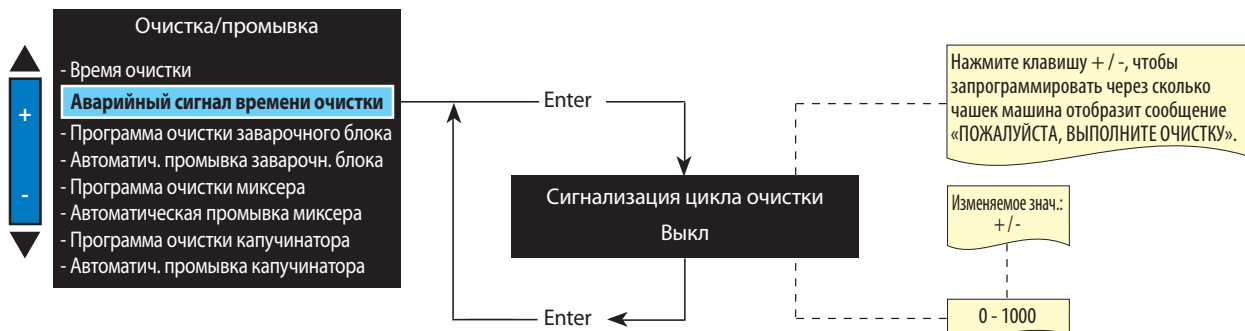
Очистка/промывка



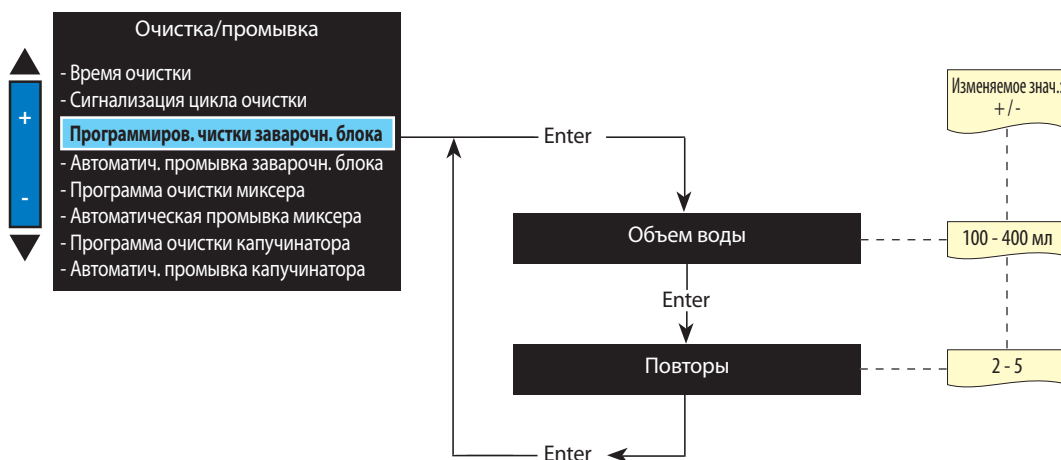
Время очистки



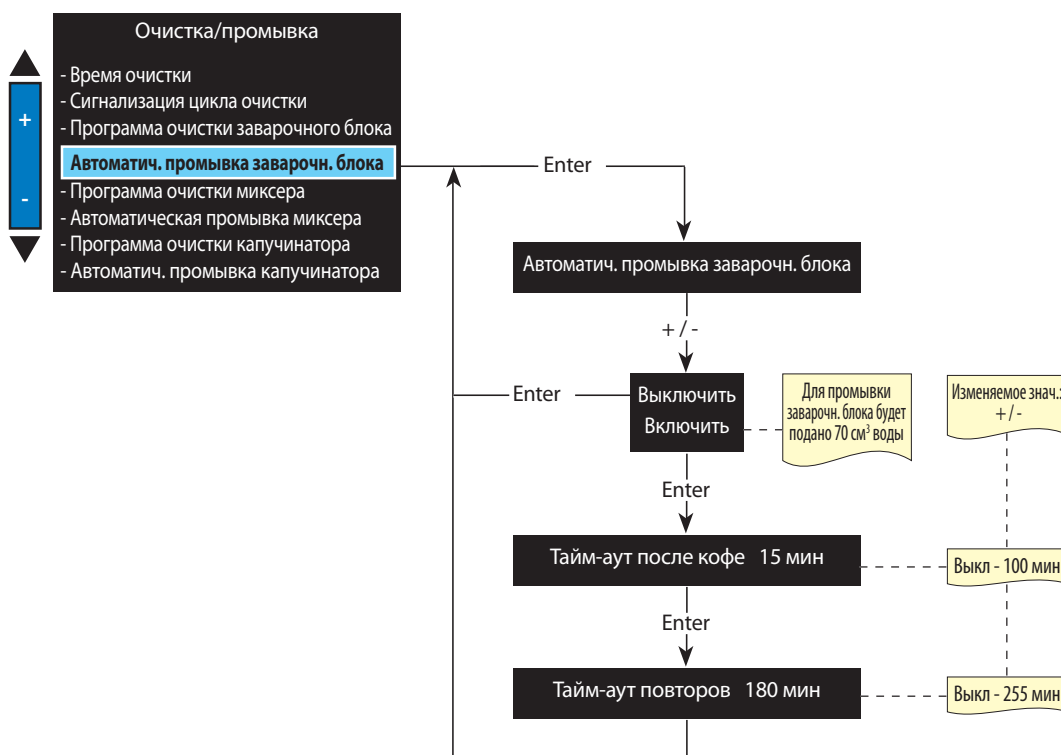
Сигнализация цикла очистки



Программирование чистки заварочного блока



Автоматическая промывка заварочного блока



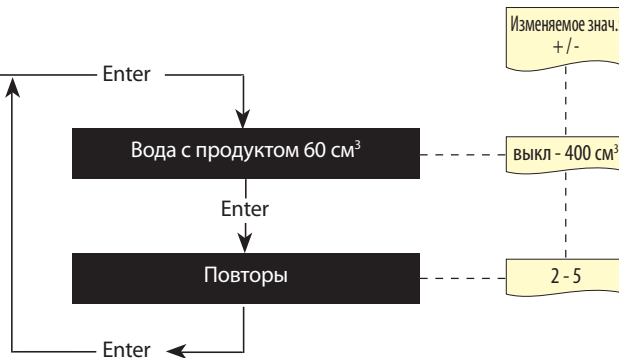
Сигнализация цикла очистки

Очистка/промывка

- Время очистки
- Сигнализация цикла очистки
- Программа очистки заварочн. блока
- Автомат. промывка заварочн. блока

Программа очистки миксера

- Автоматическая промывка миксера
- Программа очистки капучинатора
- Автоматич. промывка капучинатора



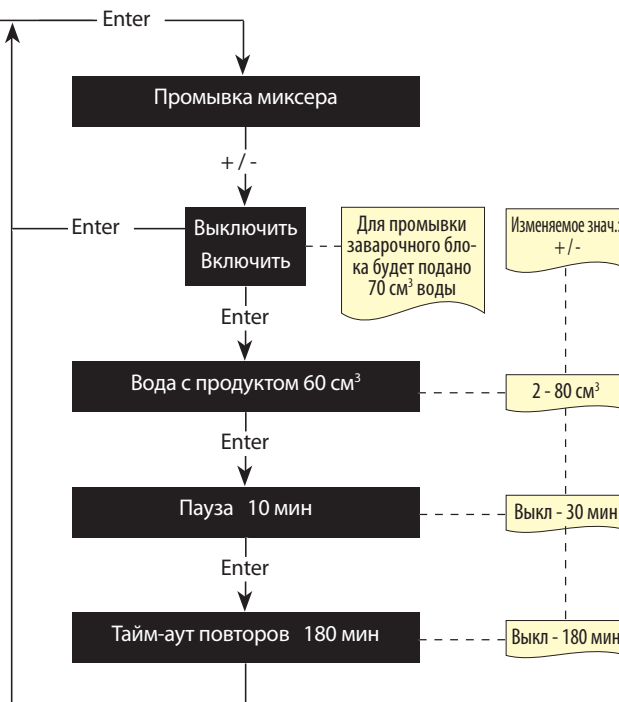
Программирование чистки заварочного блока

Очистка/промывка

- Время очистки
- Сигнализация цикла очистки
- Программа очистки заварочн. блока
- Автоматич. промывка заварочн. блока
- Программа очистки миксера

Автоматич. промывка капучинатора

- Программа очистки капучинатора
- Автоматич. промывка капучинатора



Автоматическая промывка заварочного блока

Очистка/промывка

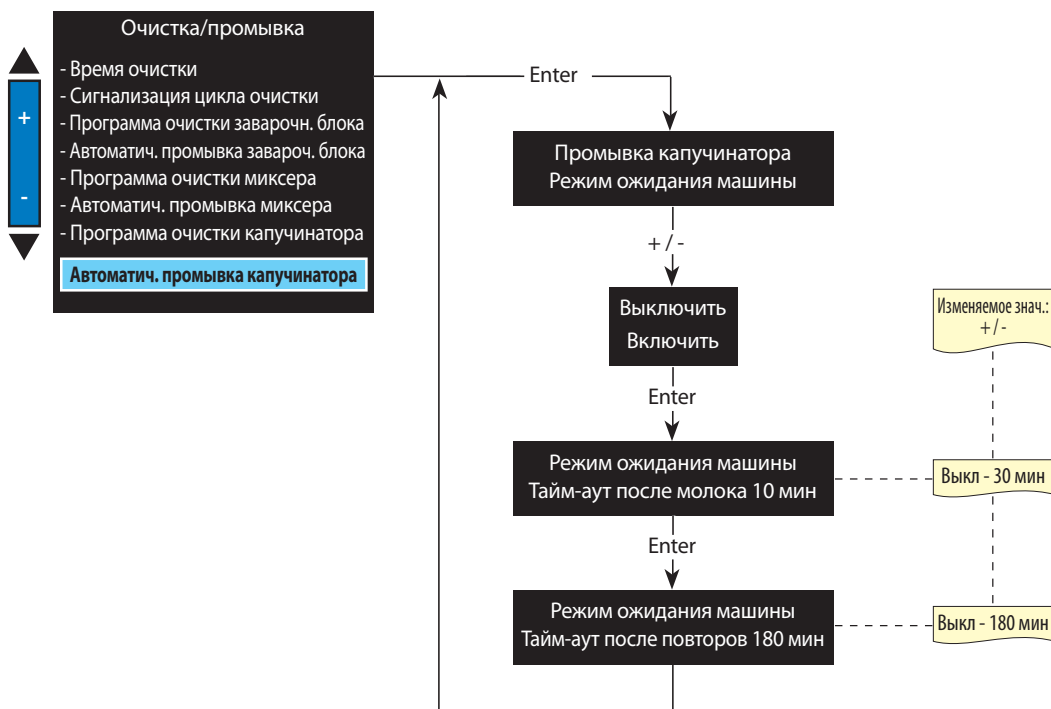
- Время очистки
- Сигнализация цикла очистки
- Программа очистки заварочн. блока
- Автоматич. промывка заварочн. блока
- Программа очистки миксера
- Автоматическая промывка миксера

Программа очистки капучинатора

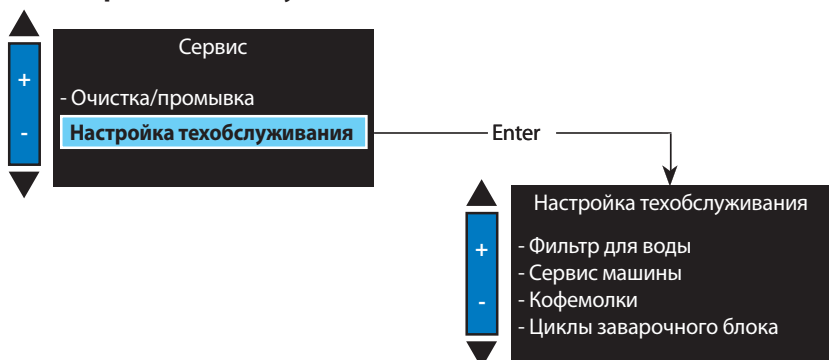
- Автоматич. промывка капучинатора



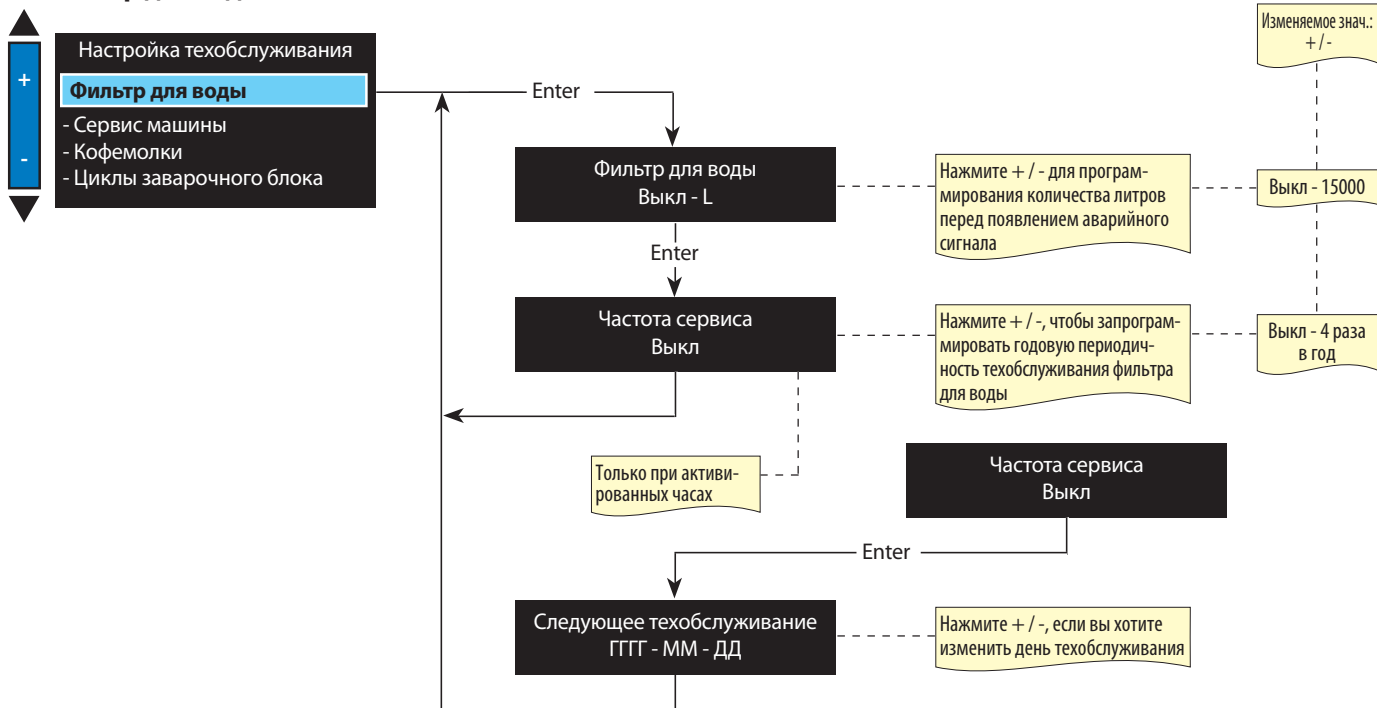
Автоматическая промывка капучинатора



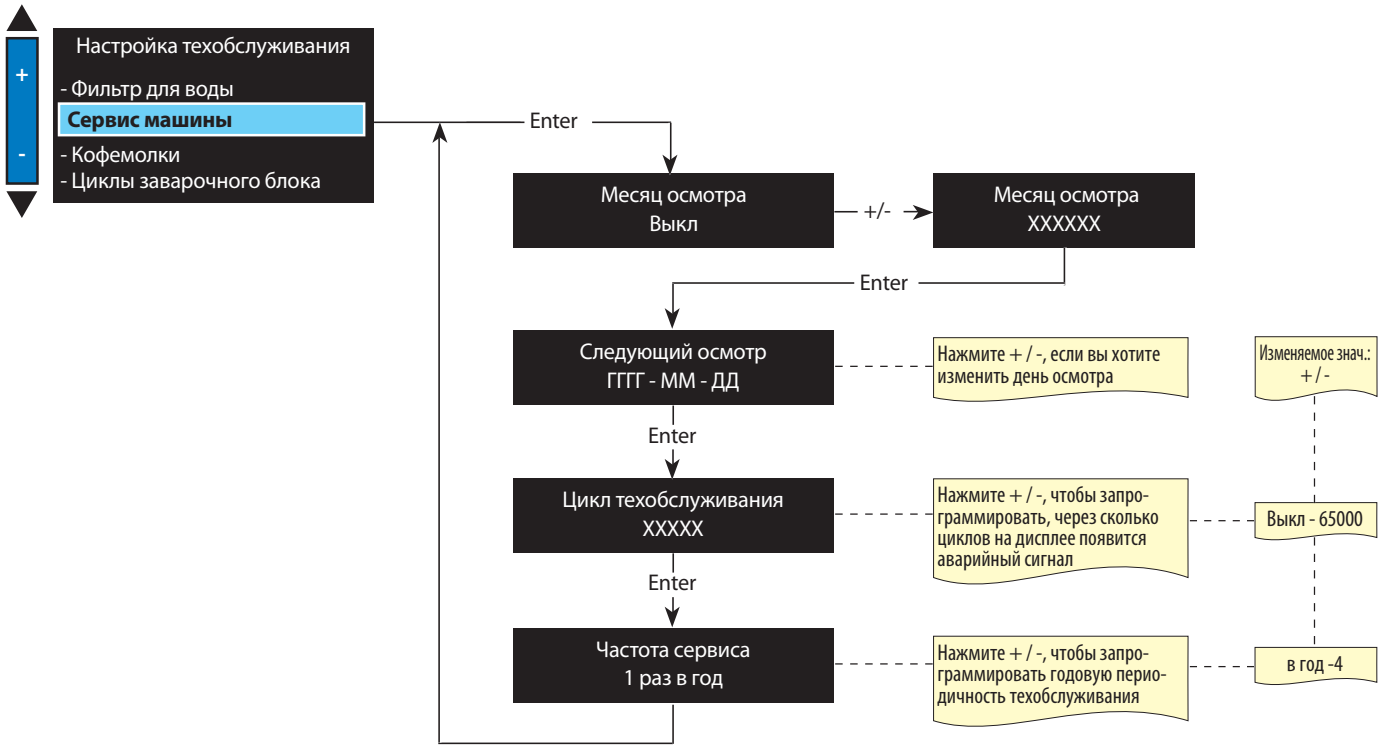
Настройка техобслуживания



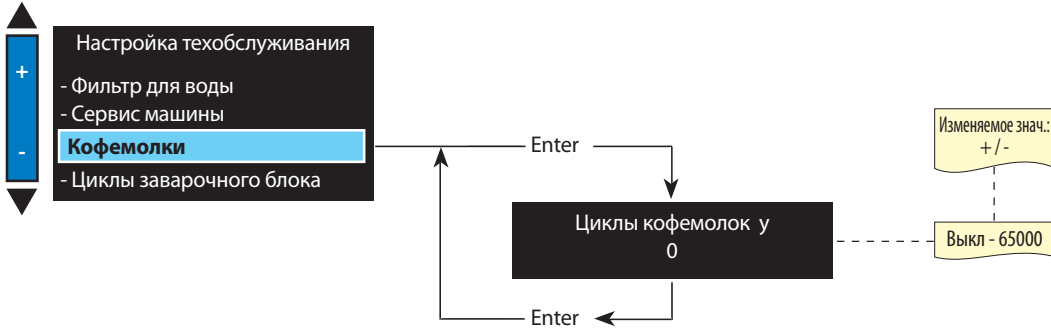
Фильтр для воды



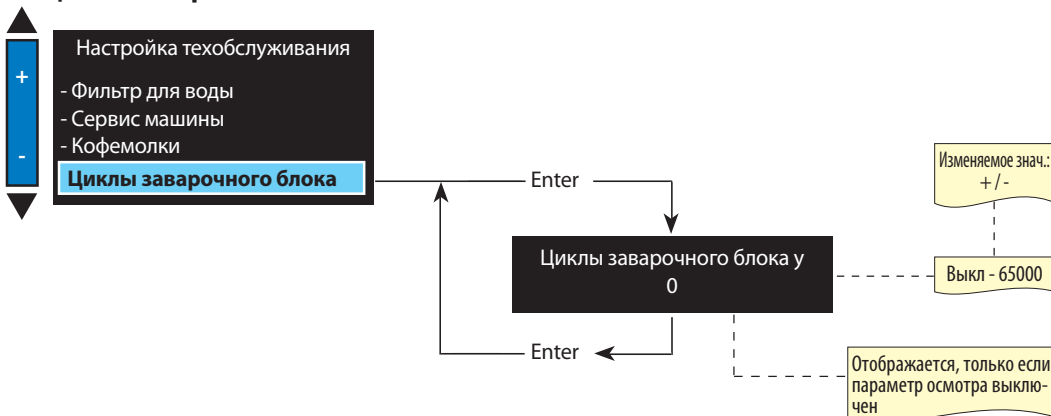
Сервис машины



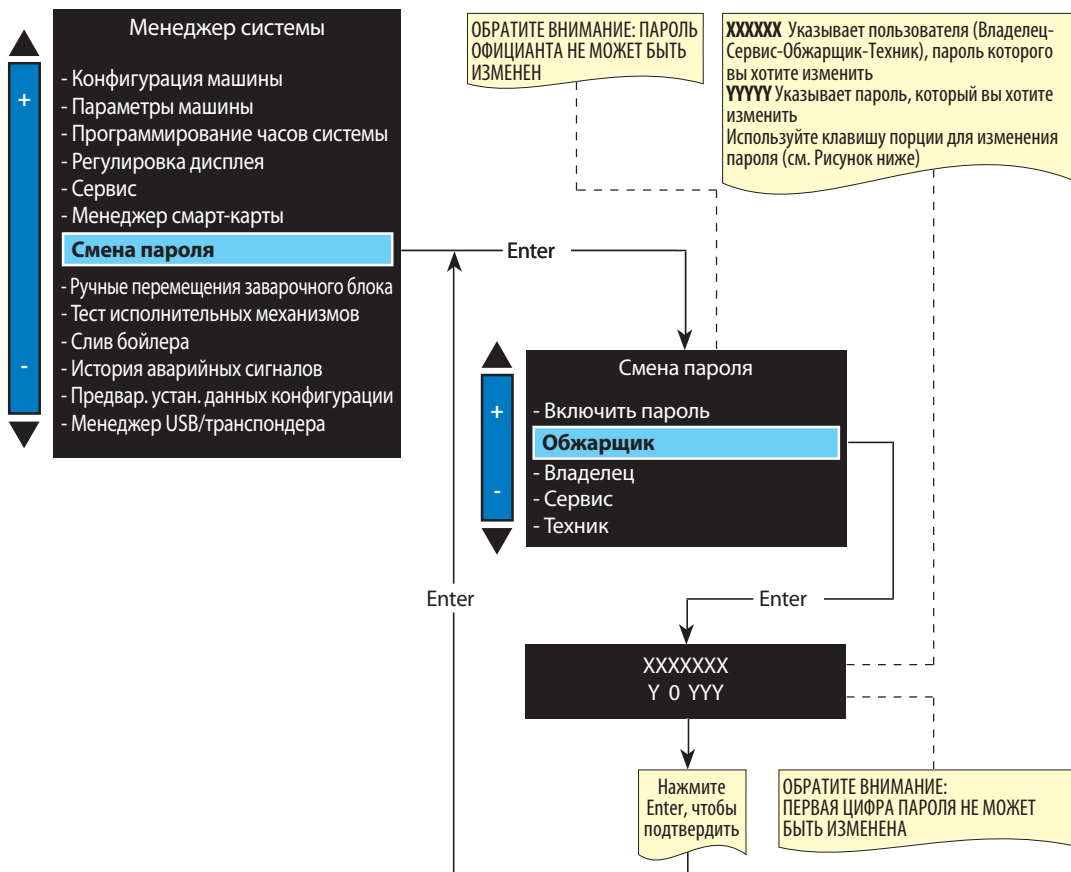
Кофемолки



Циклы заварочного блока



9.11 Смена пароля



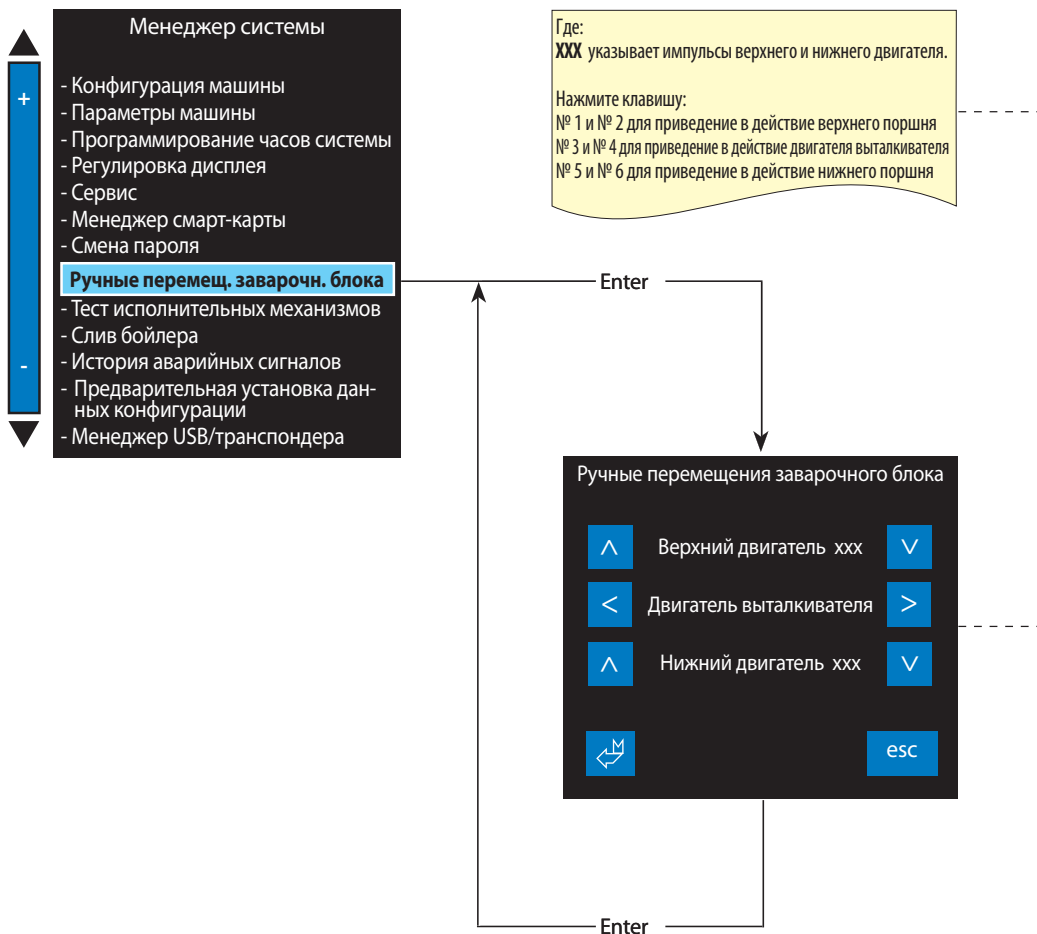
РУССКИЙ

Примечание: Если активирована опция «ВКЛЮЧЕНИЕ С ПАРОЛЕМ», то для включения машины потребуется ввести пароль.

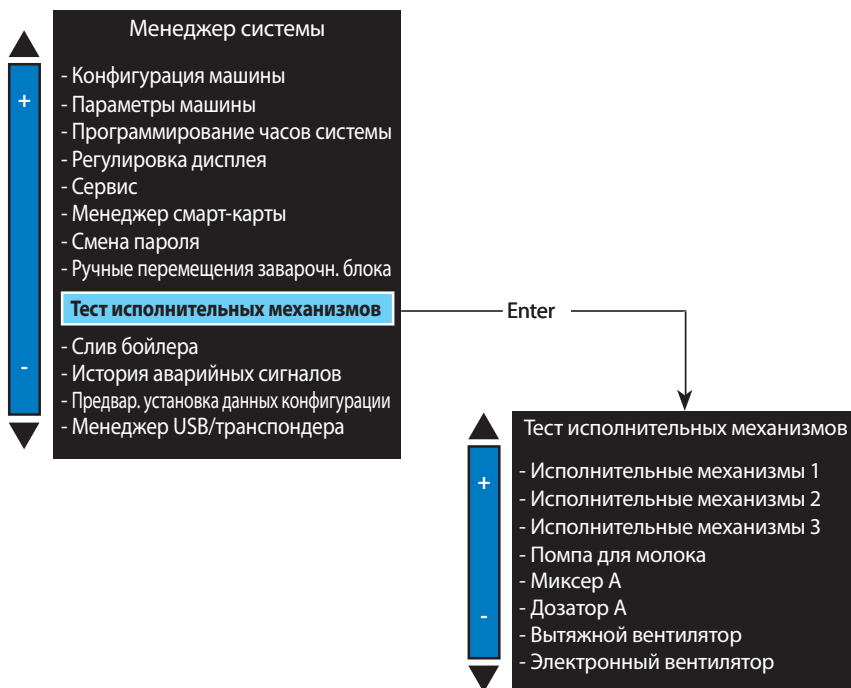
Авторизация для изменения пароля:

	Официант	Обжарщик	Владелец	Сервис	Техник
Официант					
Обжарщик		X			
Владелец		X	X		
Сервис		X	X	X	
Техник		X	X	X	X

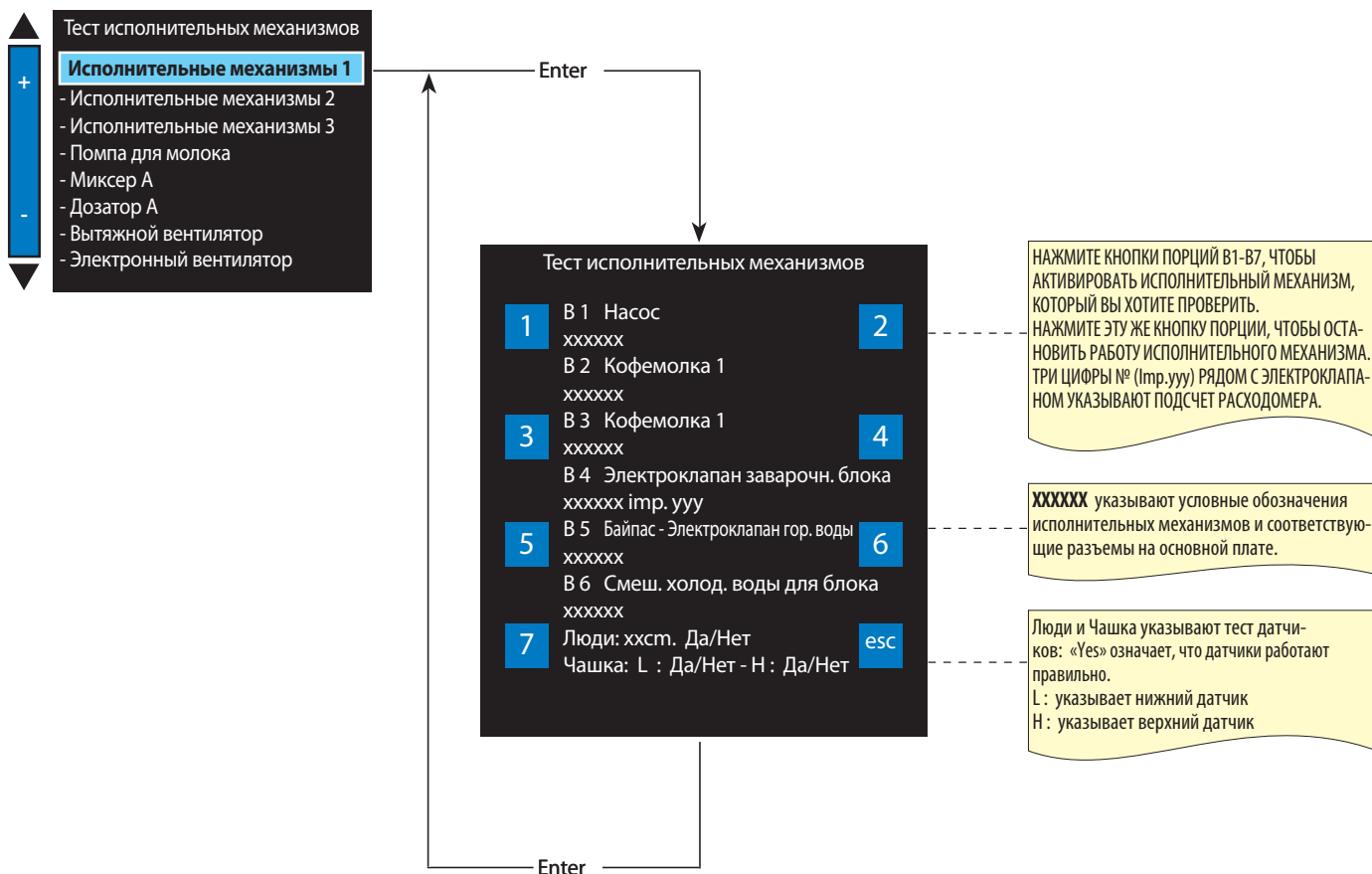
9.12 Ручные перемещения заварочного блока



9.13 Тест исполнительных механизмов



Исполнительные механизмы 1



Исполнительные механизмы 2

Тест исполнительных механизмов

- Исполнительные механизмы 1
- Исполнительные механизмы 2**
- Исполнительные механизмы 3
- Помпа для молока
- Миксер А
- Дозатор А
- Вытяжной вентилятор
- Электронный вентилятор

Enter

1	V 1 Нагреватель кофе xxxxxx yy°c	2
	V 2 Предохранит. электроклапан xxxxxx	
3	V 3 Электроклапан миксера А xxxxxx	4
	V 4 Электроклапан миксера В xxxxxx	
5	V 5 Нагреватель завароч. блока xxxxxx	6
	V 7 Горячая вода xxxxxx	esc
7		

Esc

Нажмите клавиши порции V1-V7, чтобы активировать исполнительный механизм, который вы хотите проверить. Нажмите эту же клавишу порции, чтобы остановить ее. XXXXXX указывает условные обозначения исполнительного механизма и соответствующие разъемы на основной плате.

Исполнительные механизмы 3

Тест исполнительных механизмов

- Исполнительные механизмы 1
- Исполнительные механизмы 2
- Исполнительные механизмы 3**
- Помпа для молока
- Миксер А
- Дозатор А
- Вытяжной вентилятор
- Электронный вентилятор

Enter

1	V 1 Нагреватель пара xxxxxx yy°c	2
	V 2 Электроклапан пар. капучинатора xxxxxx	
3	V 3 Электроклапан возд. капучинатора xxxxxx	4
	V 4 Электроклапан промывки капучинатора xxxxxx	
5	V 5 Электроклапан заполнения xxxxxx	6
	V 6 Электроклапан насадки для выпуска пара xxxxxx	esc
7	V 7 Очистка блока питания xxxxxx	

Esc

Исполнительные механизмы 4

Тест исполнительных механизмов

- Исполнительные механизмы 1
- Исполнительные механизмы 2
- Исполнительные механизмы 3
- Помпа для молока**
- Миксер А
- Дозатор А
- Вытяжной вентилятор
- Электронный вентилятор

Enter

^	Тест исполнительных механизмов	
v	Скорость помпы для молока	
	0%	
-	▲ ЗАРЯДИТЬ	+
		esc

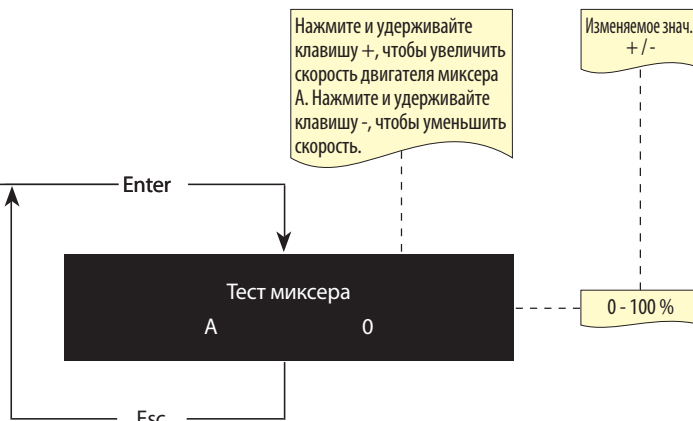
Esc

Нажмите и удерживайте клавишу +, чтобы увеличить скорость помпы для молока. Нажмите и удерживайте клавишу -, чтобы уменьшить скорость помпы для молока. Нажмите V1, чтобы изменить направление вращения помпы для молока.

Миксер А

Тест исполнительных механизмов

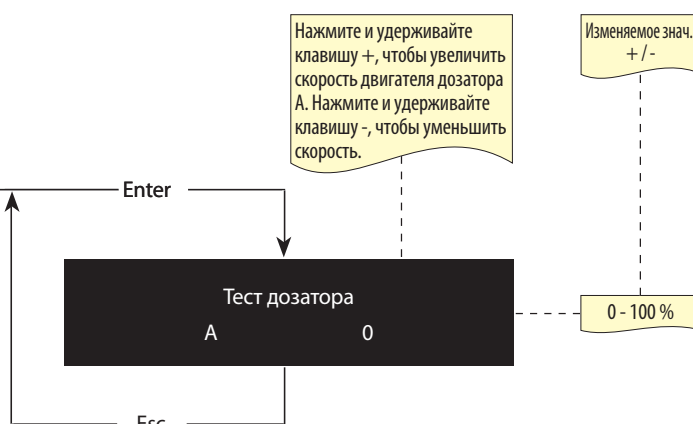
- Исполнительные механизмы 1
- Исполнительные механизмы 2
- Исполнительные механизмы 3
- Помпа для молока
- Миксер А**
- Дозатор А
- Вытяжной вентилятор
- Электронный вентилятор



Дозатор А

Тест исполнительных механизмов

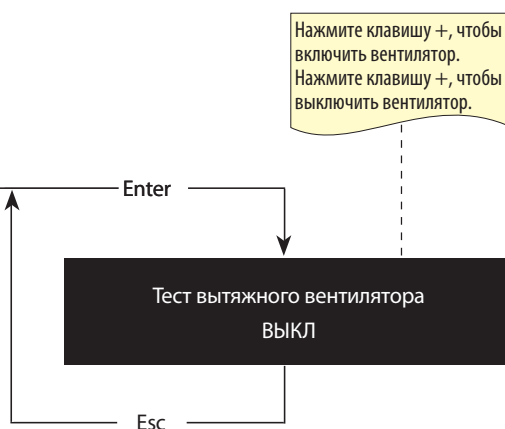
- Исполнительные механизмы 1
- Исполнительные механизмы 2
- Исполнительные механизмы 3
- Помпа для молока
- Миксер А
- Дозатор А**
- Вытяжной вентилятор
- Электронный вентилятор



Вытяжной вентилятор

Тест исполнительных механизмов

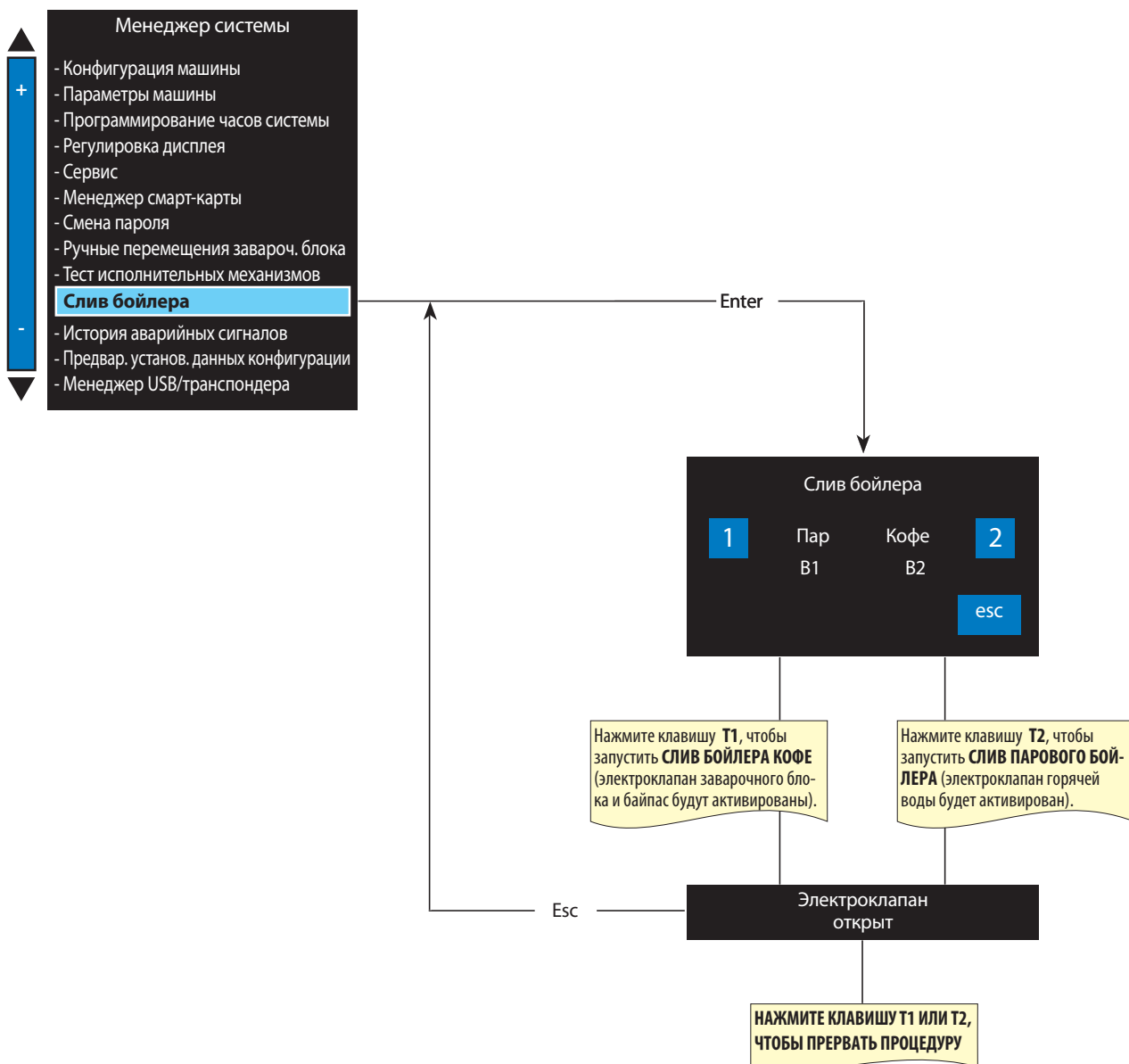
- Исполнительные механизмы 1
- Исполнительные механизмы 2
- Исполнительные механизмы 3
- Помпа для молока
- Миксер А
- Дозатор А
- Вытяжной вентилятор**
- Электронный вентилятор



Примечание:

- Одновременно можно активировать несколько исполнительных механизмов.
- По истечении тайм-аута 5 секунд активированные исполнительные механизмы будут автоматически прерваны.
- Параметр «Скорость помпы для молока» будет отображаться только для кофемашин с установленной помпой для молока.

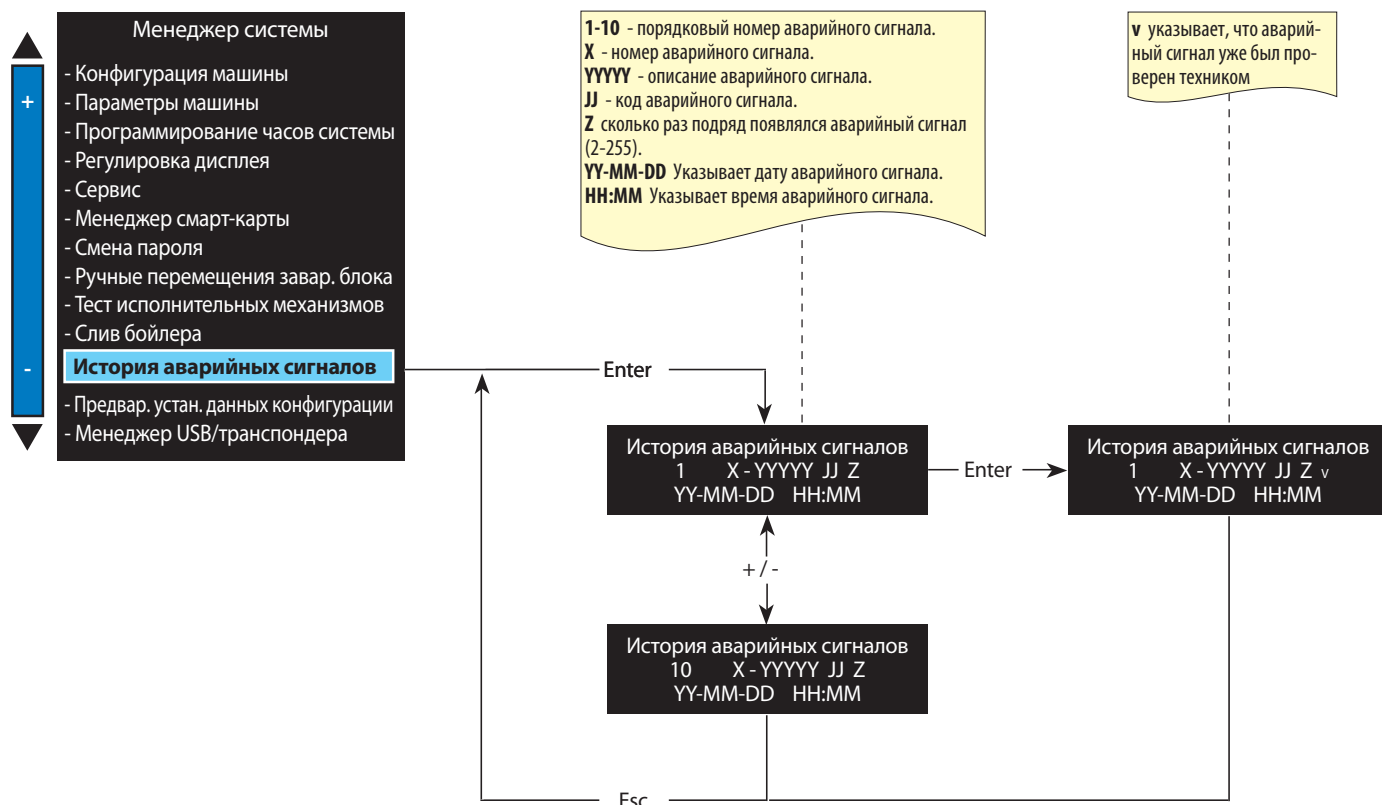
9.14 Слив бойлера



Примечание:

А) После выполнения процедуры слива бойлера, при повторном включении машины, заправка бойлера будет производиться в соответствии с процедурой, описанной в главе «Процедура запуска».

9.15 История аварийных сигналов



РУССКИЙ

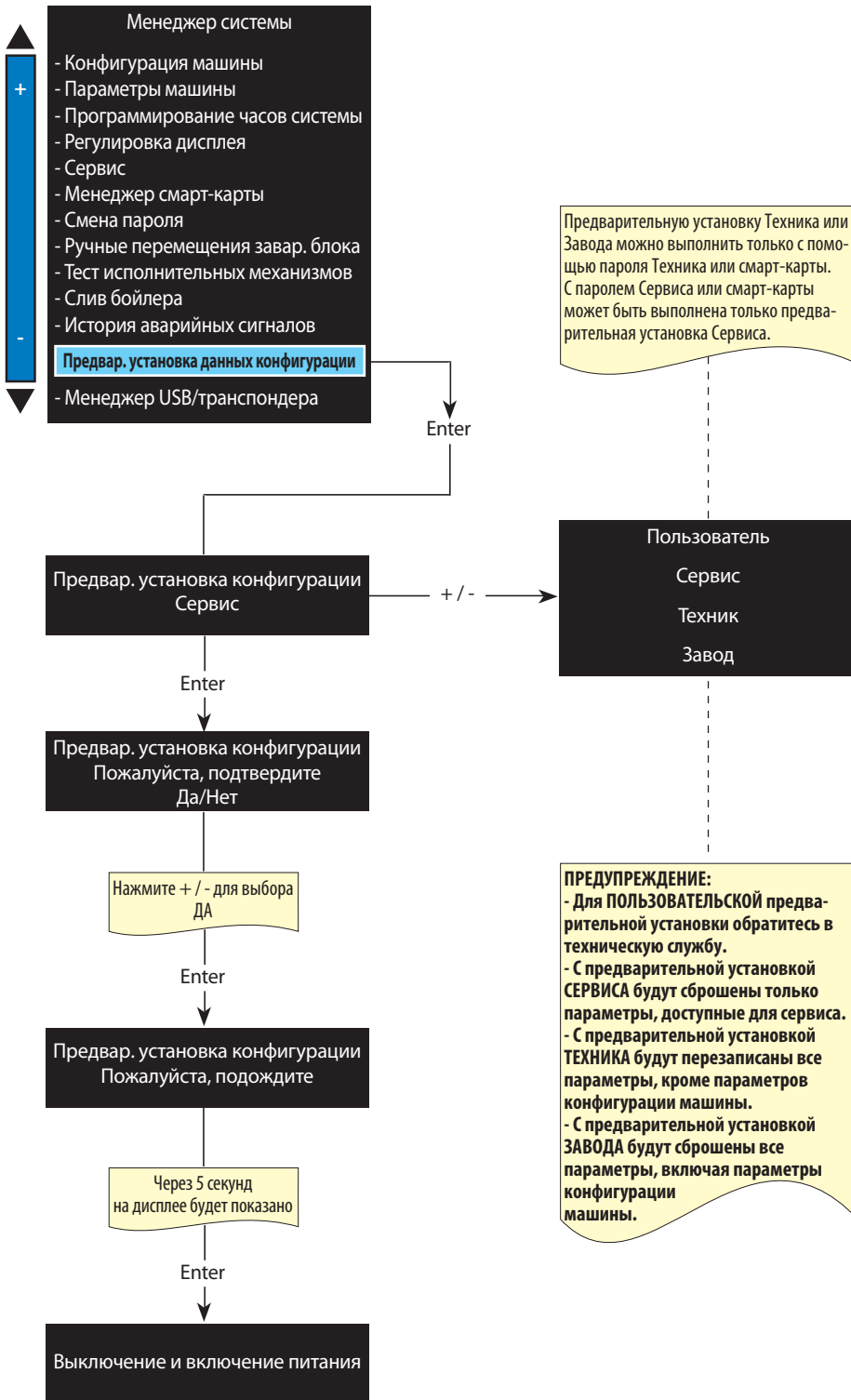
ДЕТАЛИ АВАРИЙНОГО СИГНАЛА	КОД АВАРИЙНОГО СИГНАЛА
ОТСУТСТВИЕ ИМПУЛЬСОВ ВЕРХНЕГО ДВИГАТЕЛЯ	10
ОТСУТСТВИЕ ИМПУЛЬСОВ НИЖНЕГО ДВИГАТЕЛЯ	11
ОШИБКА ВЕРХНЕГО ДВИГАТЕЛЯ	12
ОШИБКА НИЖНЕГО ДВИГАТЕЛЯ	13
ТАЙМ-АУТ ЗАПОЛНЕНИЯ	32
ТАЙМ-АУТ НАГРЕВ. КОФЕ	33
ТАЙМ-АУТ НАГРЕВ. ПАРА	34
ПРОВЕРИТЬ ЛИНИЮ ПОТОКА	35
ТЕМПЕРАТУРА КОФЕ	37
ТЕМПЕРАТУРА ПАРА	38
ТАЙМ-АУТ ИНFUЗИИ	41
ПОВРЕЖДЕННЫЕ ДАННЫЕ	60
ОШИБКА ЧАСОВ	63
БЛОКИРОВКА ДВИГАТЕЛЯ	65
ПЕЧАТНАЯ ПЛАТА ТРАНСПОНДЕРА	66
ОШИБКА ВАЛИДАТОРА МОНЕТ	70
СМЕНИТЬ ФИЛЬТР ДЛЯ ВОДЫ	90
ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ ЗАВАРОЧ. БЛОКА	91
ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ КОФЕМОЛКИ	93
СЛИШКОМ МНОГО КОФЕ	15
ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ	92

Примечание:

- Максимальное количество аварийных сигналов, которые может сохранить машина - 10.
- Чтобы обнулить память данных аварийных сигналов, выполните процедуру «Предварительной установки данных конфигурации».

Нажмите клавишу ввода №7, чтобы вернуться в предыдущую среду и/или выйти.

9.16 Предварительная установка параметров

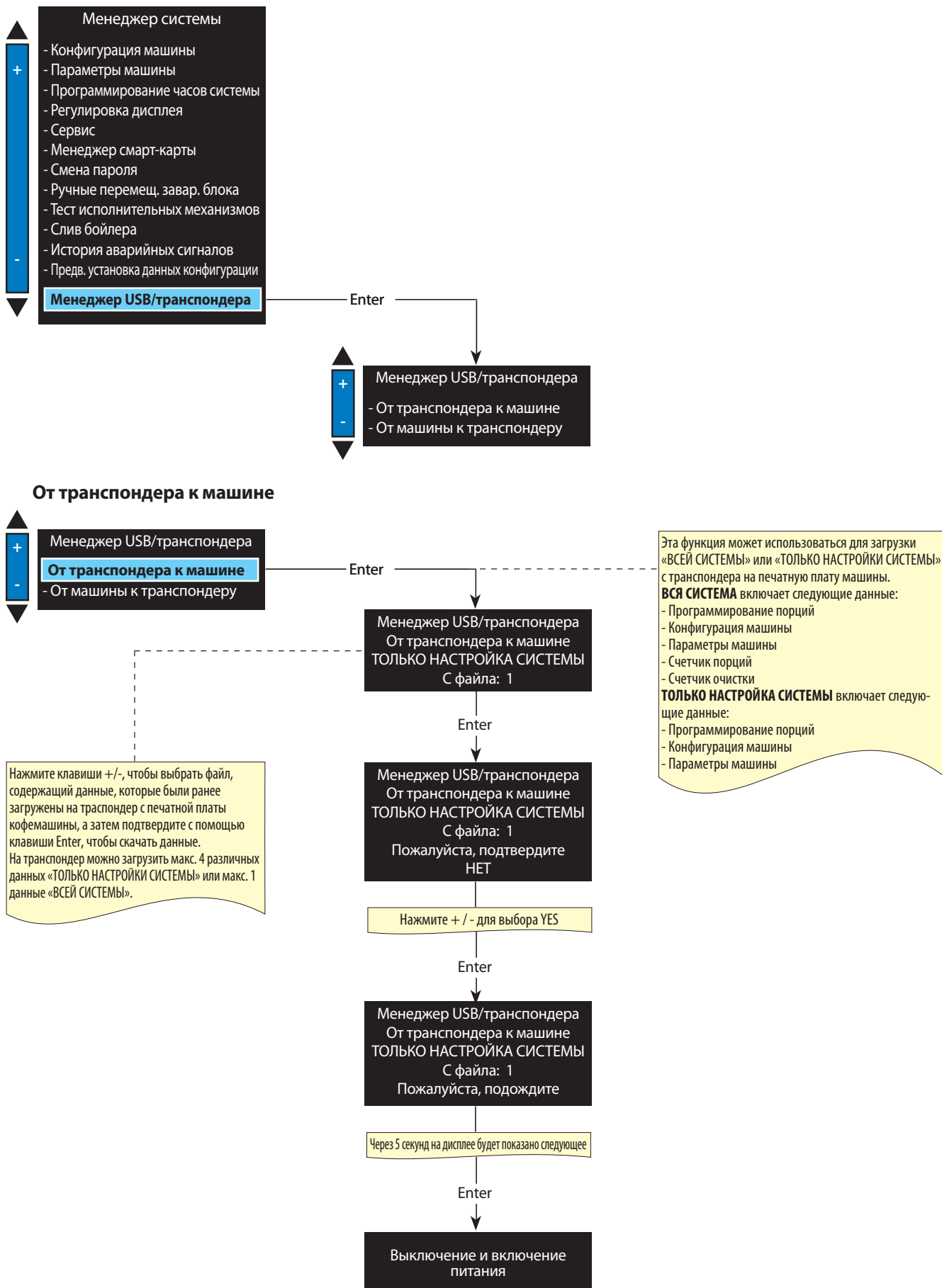


Примечание:

С помощью этой функции все установленные значения, счетчики машины и пароли принимают значения по умолчанию, установленные изготовителем.

A - Выключение и включение питания означает очистку и подачу напряжения на машину.

9.17 Управление USB/транспондером с помощью системы транспондера



Примечание: Выключение и включение питания означает очистку и подачу напряжения на машину.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:

А - если какие-либо данные на транспондере не были сохранены, и вы пытаетесь выполнить загрузку «ОТ ТРАНСПОНДЕРА К МАШИНЕ», на дисплее появится:

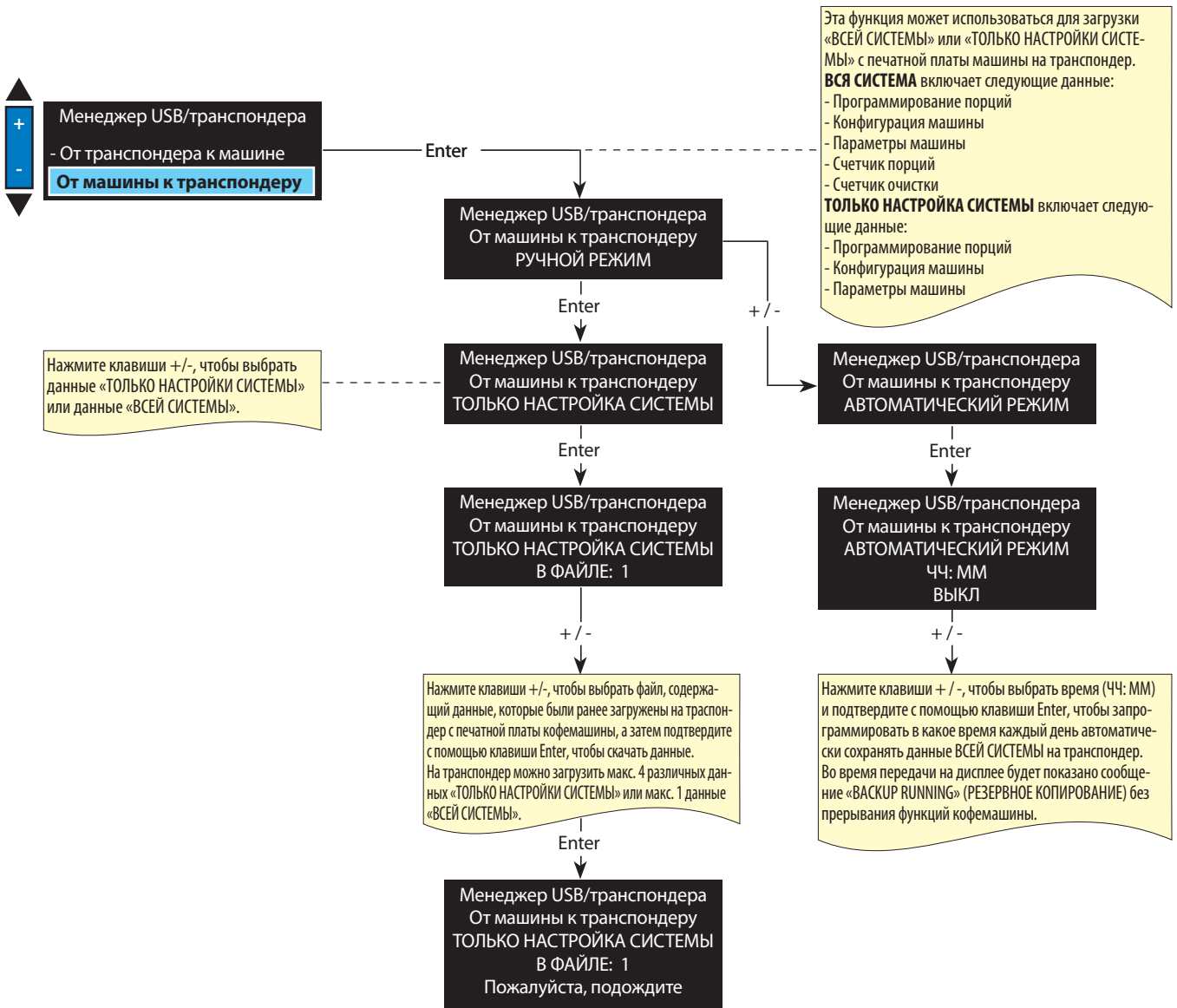
Менеджер USB/транспондера
От транспондера к машине
ОШИБКА ДАННЫХ

В - если данные, сохраненные на транспондере, были загружены из программного обеспечения, версия которого отличается от программного обеспечения машины, на дисплее появится:

Аварийный сигнал
повреждения данных 60

Для получения дополнительной информации см. параграф «УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ».

От машины к транспондере



9.18 Управление USB/транспондером с помощью USB-ключа

Эта функция может использоваться для загрузки данных конфигурации (настройки машины) с кофемашины на USB-ключ или для загрузки пользовательского графического интерфейса для дисплея.

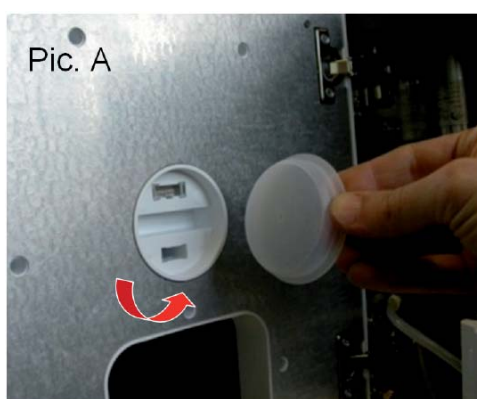
Данные, сохраненные на USB-ключе, могут быть загружены в другую кофемашину.

Вы можете полностью загрузить данные «ВСЕЙ СИСТЕМЫ» или только:

- НАСТРОЙКА ПОРЦИЙ
- НАСТРОЙКА СИСТЕМЫ + ПОРЦИЙ
- СЧЕТЧИК ПОРЦИЙ

Для этого необходимо выполнить следующие действия:

- Выключить машину
- Открыть переднюю дверцу машины и снять крышку разъема USB. (Рис.А).

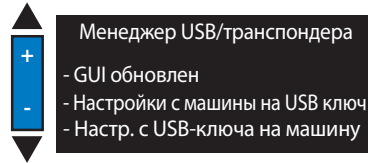


- Вставить USB-ключ в разъем (Рис.В).
- Примечание: следует использовать USB-флеш-накопитель размером 2 Гб или более, отформатированный как тип FAT.



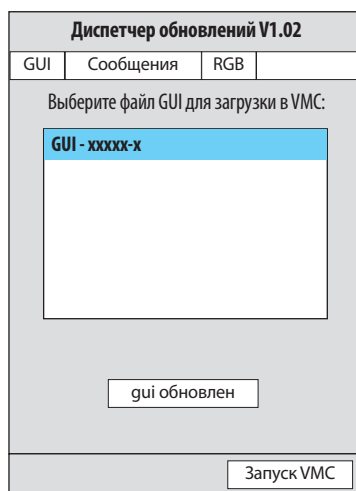
Введите один из следующих паролей:

- Владелец **2 2 2 2 2**
- Сервис **3 3 3 3 3**
- Техник **(свяжитесь с Технической службой)**

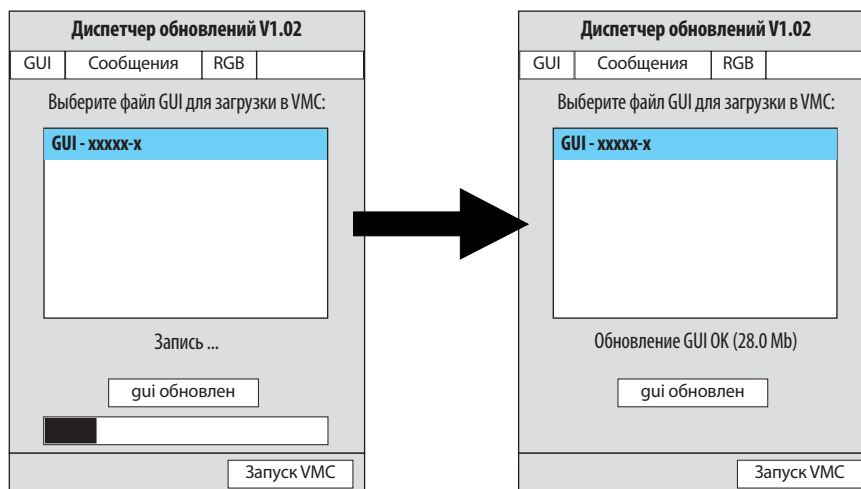


Обновленный графический интерфейс - (эта функция может использоваться для загрузки настроенного графического интерфейса).

Используйте клавишу № 5 (-) и 6 (+), чтобы выбрать - Обновленный графический интерфейс, а затем нажмите клавишу №7 (Enter) для подтверждения.

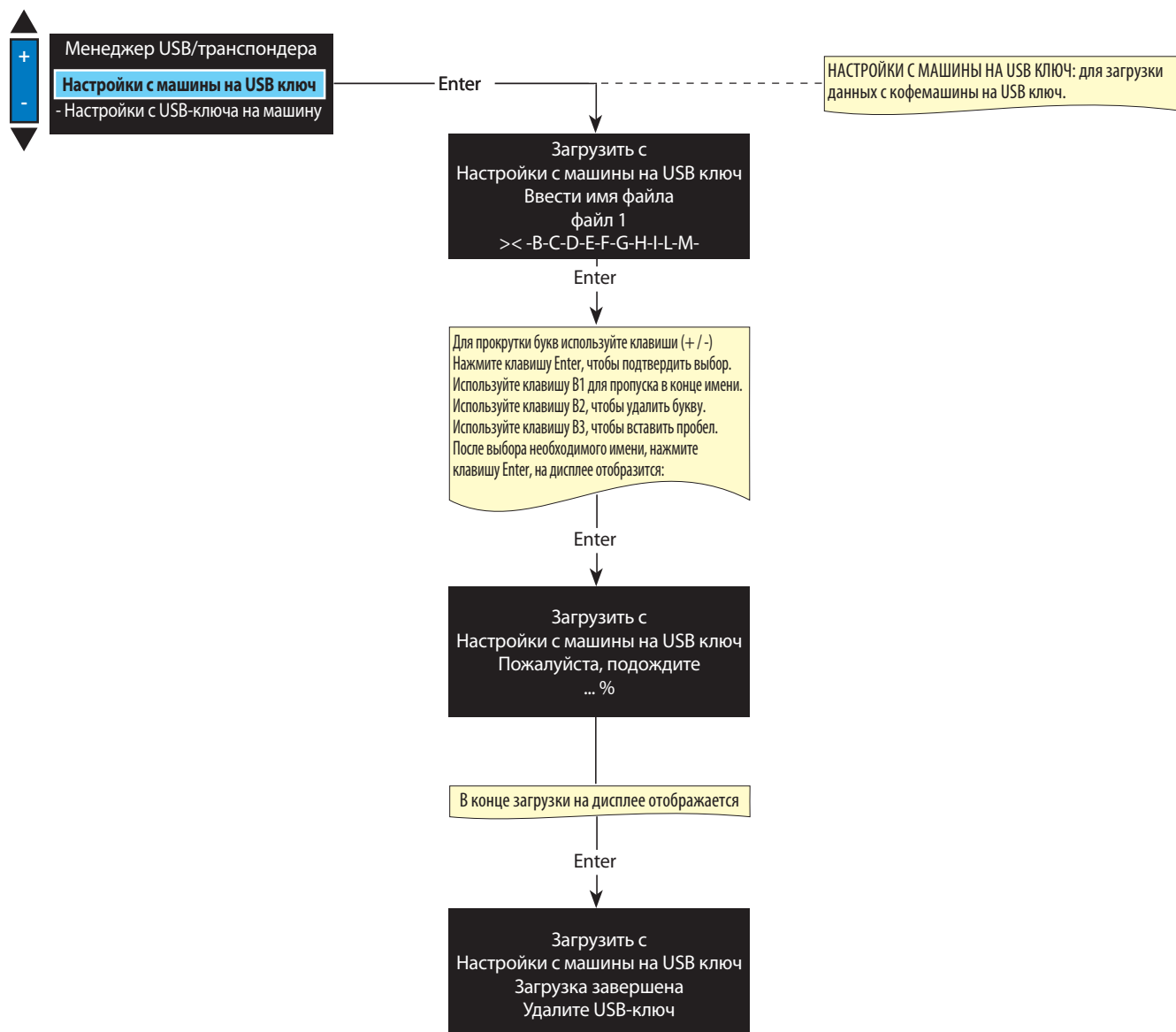


В приведенном выше примере на дисплее отображается только один графический пакет, у вас может быть больше. Выберите графический пакет, который вы желаете обновить, с помощью кнопки № 5 (-) и 6 (+), а затем нажмите клавишу №7 (Enter) для подтверждения.

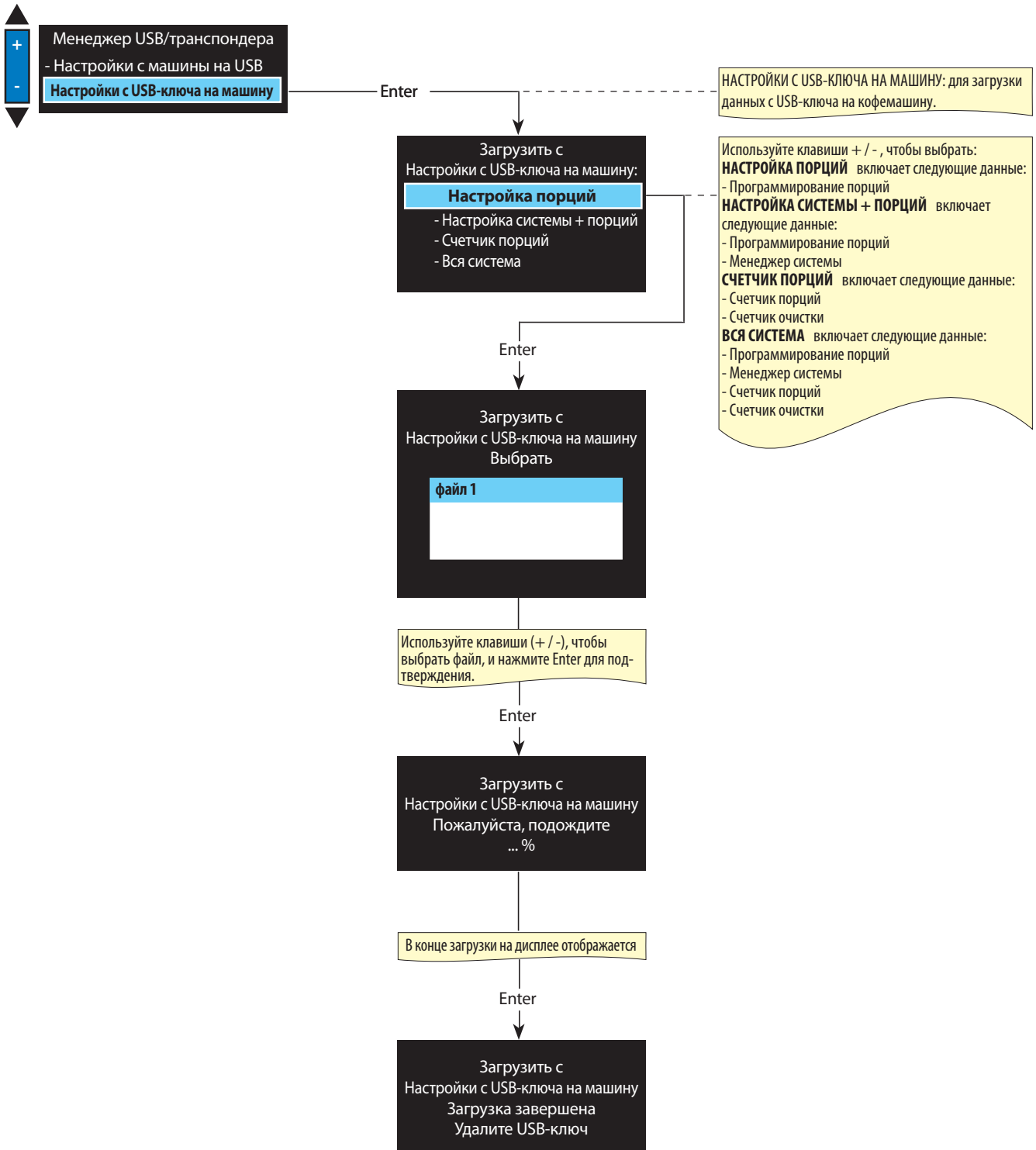


Нажмите клавишу №8 для выхода из процедуры.

Настройки с машины на USB ключ



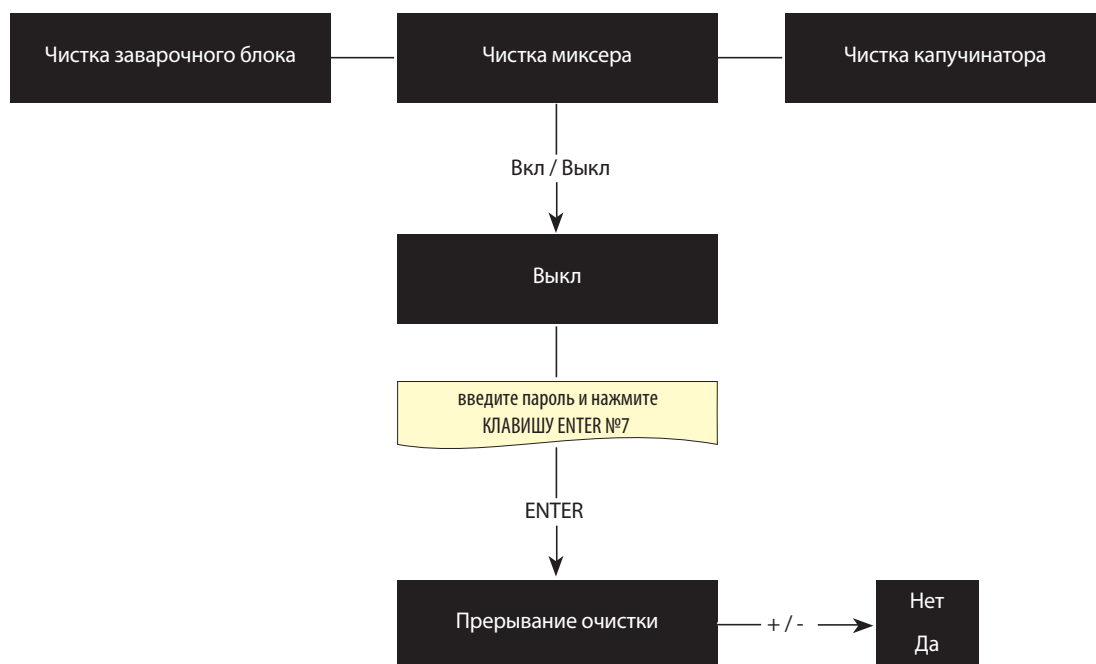
Настройки с USB-ключа на машину



9.19 Прерывание процесса очистки

Если необходимо прервать процедуру очистки заварочного блока или насадки для взбивания или вспенивателя молока, выполните следующую процедуру:

(ТОЛЬКО С ПАРОЛЕМ ТЕХНИКА ИЛИ СЕРВИСА):



9.20 Предупреждения машины

На дисплее машины отображаются аварийные сигналы, вызванные проблемами и/или неисправностями. Для более подробной информации см. гл. 12.

10. ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

10.1 Меры по обеспечению безопасности



Внимательно ознакомьтесь с инструкциями, указанными в главе 2.

10.2 Характеристика средств индивидуальной защиты

Во время техобслуживания и чистки кофемашины необходимо использовать следующие средства индивидуальной защиты:

	Обязательное использование защитных перчаток
--	--

10.3 Общие указания

Для идеальной гигиены и эффективного функционирования оборудования необходимо производить следующие простые операции по уходу за ним. Необходимо придерживаться данных указаний, чтобы обеспечить нормальное функционирование кофемашины. В случае длительного непрерывного использования машины операции по чистке следует проводить чаще.



Не используйте щелочные моющие средства, растворители, спирт либо агрессивные вещества. Используемые при чистке продукты/моющие средства должны быть предназначены для данных целей, чтобы не повредить материалы гидравлических цепей.

Не используйте абразивные чистящие средства, которые могут повредить поверхность корпуса машины.

Всегда используйте только чистые и гигиеничные тряпки.

Для промывки фильтров, фильтродержателей и прочих компонентов кофемашины используйте только моющие средства, рекомендуемые Изготовителем, либо специальные средства для чистки профессиональных кофемашин.

Чистка	Ежедневно	Еженедельно
Капучинатор: Осуществлять очистку капучинатора, по крайней мере, один раз в сутки, а в случае его постоянного использования - несколько раз в сутки.	X	
Корпус и опорные решетки: Осуществлять чистку панелей корпуса аппарата, используя тряпку, смоченную в теплой воде. Снять поддон и решетку-подставку для чашек и промыть их горячей водой.	X	
Контейнер для кофейной гущи: Регулярно опорожнять контейнер. Осуществлять чистку контейнера, используя тряпку, смоченную в теплой воде.	X	
Насадка для выпуска пара: Постоянно поддерживать в чистоте насадку для выпуска пара; для чистки использовать тряпку, смоченную в теплой воде. Проверять и чистить отверстия выхода пара насадки при помощи небольшой иглы.	X	X
Кофемолка с дозатором и воронка кофемолки: При помощи тряпки, смоченной в теплой воде, осуществлять чистку внутренней и внешней частей воронки кофемолки и дозатора. Затем тщательно вытереть их.		X

11. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Замена компонентов и/или частей машины должна осуществляться исключительно специалистом, квалифицированным Компанией-изготовителем.



Пользователь не имеет права совершать работы по замене компонентов и/или частей машины.

12. УВЕДОМЛЕНИЯ НА ДИСПЛЕЕ

Нажмите клавишу , чтобы просмотреть текущие предупреждения кофемашины.

Аварийные сигналы и соответствующие причины и решения перечислены в таблице ниже.



Если не удалось урегулировать сбой в работе аппарата, необходимо выключить машину и связаться с Изготовителем.

Предупреждение	Проявление	Причина/Способ устранения
Имп. верх. двиг. 10	№10 Тайм-аут импульсов, верхний поршень двигателя Этот аварийный сигнал отображается на дисплее с кодом 10. Причины: верхний энкодер двигателя не получил импульсы в течение 3 секунд, поскольку двигатель не работает. Результат: машина выключена.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Неправильное подключение электрических соединений 2. Неисправный редукторный электродвигатель 3. Неисправная плата энкодера 4. Неисправная основная плата
Имп. верх. двиг. 11	№11 Тайм-аут импульсов, нижний поршень двигателя Этот аварийный сигнал отображается на дисплее с кодом 11. Причины: нижний энкодер двигателя не получил импульсы в течение 3 секунд, поскольку двигатель не работает. Результат: машина выключена.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Неправильное подключение электрических соединений 2. Неисправный редукторный электродвигатель 3. Неисправная плата энкодера 4. Неисправная основная плата
Имп. верх. двиг. 12	№12 Аварийный сигнал ошибки верхнего двигателя Этот аварийный сигнал отображается на дисплее с кодом 12. Причины: произошло механическое выключение редукторного двигателя или энкодер верхнего поршня неправильно считывает импульсы. Результат: машина выключена.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Редукторный двигатель поврежден 2) Редукторный двигатель не выровнен с заварочной камерой 3) Неисправная основная плата
Имп. верх. двиг. 13	№13 Аварийный сигнал ошибки нижнего двигателя Этот аварийный сигнал отображается на дисплее с кодом 13. Причины: произошло механическое выключение редукторного двигателя или энкодер нижнего поршня неправильно считывает импульсы. Результат: машина выключена.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Редукторный двигатель поврежден 2) Редукторный двигатель не выровнен с заварочной камерой 3) Неисправная основная плата
Слишком много кофе 15	№15 Аварийный сигнал слишком большого количества кофе в заварочной камере Этот аварийный сигнал отображается на дисплее с кодом 15. Причины: верхний поршень расположился в месте, где влажное уплотнение прокладки поршня в заварочной камере не гарантируется. Результат: машина выключена.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Уменьшить количество кофе 2) Очистить верхнюю прокладку поршня от остатков кофе 3) Проверьте выравнивание верхнего поршня с заварочной камерой 4) Энкодер неисправен <p>Примечание: перед появлением аварийного сигнала верхний поршень делает две попытки позиционирования в заварочной камере</p>
Тайм-аут заполнения 32	№32 Аварийный сигнал заполнения бойлера Этот аварийный сигнал отображается на дисплее с кодом 32. Причины: этап заполнения бойлера превысил максимальное время в 2 минуты; уровень датчика (SLC) не был достигнут. Результат: машина выключена.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Датчик уровня (SLC) загрязнен, поэтому он изолирован от воды (проверяется полное заполнение бойлера) 2) Отсутствует вода из сети 3) Низкое давление воды 4) Неисправная мотопомпа 5) Неисправный электроклапан наполнения 6) Неправильные электрические соединения (датчик уровня -SLC- неправильно подключенный провод) 7) Релейная печатная плата

Предупреждение	Проявление	Причина/Способ устранения
<p>Выбор напитка Кофе не готов</p> <p>Нагрев. кофе Тайм-аут 33</p>	<p>№33 Аварийный сигнал тайм-аута температуры бойлера кофе Этот аварийный сигнал отображается на дисплее с кодом 33 Причина: температура бойлера кофе достигла минимального значения 60 °С Результат: нагрев бойлера прерван, а кнопки напитков на основе кофе, молока и фильтрующих напитков отключены. Решение: выключите машину и затем снова включите ее. Если аварийный сигнал появится снова, проверьте: ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: а) Если аварийный сигнал появится снова, дождитесь, пока машина достигнет рабочей температуры. б) Если аппарат находится в режиме OFF, дисплей отображает следующее.</p>	<p>Указывает на то, что этап нагрева бойлера кофе превысил 8' тайм-аут, проверить:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Неисправный датчик температуры 2) Датчик температуры остановлен 3) Неисправный симистор 7) Неисправная основная плата 8) Переведите машину в режим OFF, а затем снова включите ее с помощью клавиши № 11 (ON-OFF)
<p>Выбор напитка Пар не готов</p> <p>Тайм-аут нагрев. пара Тайм-аут 34</p>	<p>№34 Аварийный сигнал тайм-аута температуры парового бойлера Этот аварийный сигнал отображается на дисплее с кодом 34 Причина: температура парового бойлера достигла минимального значения 105 °С Результат: нагрев бойлера прерван, а кнопки напитков на основе кофе, молока и фильтрующих напитков отключены. Решение: выключите машину и затем снова включите ее. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: а) Если аварийный сигнал появится снова, дождитесь, пока машина достигнет рабочей температуры. б) Если аппарат находится в режиме OFF, дисплей отображает следующее.</p>	<p>Указывает на то, что этап нагрева бойлера кофе превысил 12' тайм-аут, проверить:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Неисправный датчик температуры 2) Датчик температуры остановлен 3) Неисправный симистор 4) Включился термостат безопасности парового бойлера (см. Описание аварийного сигнала термостата парового бойлера) 5) Неисправная основная плата 6) Переведите машину в режим OFF, а затем снова включите ее с помощью клавиши №11 (ON-OFF)
<p>Проверить линии потока 35</p>	<p>№35 Проверить линии потока Этот аварийный сигнал отображается на дисплее с кодом 35 Причина: Это указывает на то, что, когда машина находится в режиме ожидания, происходит утечка из гидравлического контура кофе. Результат: машина выключена.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) утечка из расширительного клапана 2) утечка с третьего хода электроклапана кофейного блока 3) утечка через байпасный электроклапан 6) утечка из трубок гидравлического контура кофе 7) утечка из обратного клапана
<p>Температура кофе 37</p>	<p>№37 Аварийный сигнал температуры бойлера кофе Этот аварийный сигнал отображается на дисплее с кодом 37</p> <p>Первый случай: температура внутри бойлера кофе достигла предельного значения 105 °С (221 °F) или более. Результат: нагрев бойлера прерван, а кнопки напитков на основе кофе, молока и фильтрующих напитков отключены.</p> <p>Второй случай: датчик температуры поврежден. Датчик посылает следующий сигнал на печатную плату: 0 Ом. Чтобы проверить температуру, которую датчик посылает на печатную плату, нажать клавишу № 15 без смарт-карты в разьеме Результат: нагрев бойлера прерван, а кнопки напитков на основе кофе, кофе + молока и фильтрующих напитков отключены.</p> <p>Третий случай: датчик температуры поврежден. Датчик посылает следующий сигнал на печатную плату: 154 Ом (короткое замыкание). Чтобы проверить температуру, которую датчик посылает на печатную плату, нажать клавишу № 15 без смарт-карты в разьеме Результат: нагрев бойлера прерван, а кнопки напитков на основе кофе, кофе + молока и фильтрующих напитков отключены.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) выключить машину. Заменить симистор нагревательного элемента бойлера кофе. Включить машину 2) выключить машину. Заменить датчик температуры. Включить машину 3) выключить машину. Заменить датчик температуры. Включить машину.

Предупреждение	Проявление	Причина/Способ устранения
Температура пара 38	<p>№38 Аварийный сигнал температуры парового бойлера Этот аварийный сигнал отображается на дисплее с кодом 38</p> <p>Первый случай: температура внутри парового бойлера достигла предельного значения 129 °C (264.2 °F) или более. Результат: нагрев бойлера прерван, а все кнопки порции отключены.</p> <p>Второй случай: датчик температуры поврежден. Датчик посылает следующий сигнал на печатную плату: 0 Ом. Результат: нагрев бойлера прерван, а все кнопки порции отключены.</p> <p>Третий случай: датчик температуры поврежден. Датчик посылает следующий сигнал на печатную плату: 154 Ом (короткое замыкание). Результат: нагрев бойлера прерван, а все кнопки порции отключены.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) выключить машину. Заменить симистор нагревательного элемента парового бойлера. Включить машину 2) выключить машину. Заменить датчик температуры. Включить машину 3) выключить машину. Заменить датчик температуры. Включить машину
Ошибка расходомера 40 Тайм-аут инфузии 41	<p>№40 Аварийный сигнал расходомера Этот аварийный сигнал отображается на дисплее с кодом 40 Причина: расходомер не посылает сигналы на блок управления в течение тайм-аута 5 секунд. Результат: подача продолжается до тайм-аута 120 секунд или до нажатия выбранной кнопки.</p> <p>Примечание: Если выпуск кофе происходит непрерывно, используйте машину, как в ручном режиме: нажмите необходимую клавишу, чтобы запустить порцию, затем нажмите эту же клавишу, чтобы остановить порцию, после проверки количества кофе в чашке. Если выпуск кофе продолжается до указанного выше тайм-аута 120 секунд, выпуск прекратится, и на дисплее появится: Этот аварийный сигнал отображается на дисплее с кодом 41. Сообщение сигнализирует о том, что возникла проблема тайм-аута расходомера. На следующей порции сообщение будет удалено, если выпуск будет выполнен правильно.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Отсутствует вода из сети (кофе не подается) 2) засорены поршневые фильтры заварочного блока (кофе не подается) 3) неисправный электроклапан заварочного блока (кофе не подается) 4) засорены фильтры на входе (кофе не подается) 5) расходомер заблокирован (кофе не подается) 6) или расходомер неисправен (кофе подается непрерывно) 7) неисправность электрического соединения (кофе подается непрерывно)
Аварийный сигнал повреждения данных 60	<p>№60 Аварийный сигнал повреждения данных Этот аварийный сигнал отображается на дисплее с кодом 60</p> <p>Первый случай: Этот аварийный сигнал отображается во время работы машины Причина: неправильные рабочие данные в памяти машины. Результат: выключение машины.</p> <p>Второй случай: значения или данные программного обеспечения неправильные; данные, введенные при программировании ПК неправильные. Результат: выключение машины. Решение.</p>	<p>Первый случай:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Проверить данные программирования, относящиеся к выполняемой операции. Они могут быть изменены, и поэтому машина не распознает новые данные. 2) Выполнить процедуру «ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ УСТАНОВКИ ПАРАМЕТРОВ» (см. главу «Предварительная установка данных конфигурации программирования системы») <p>Второй случай:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Выполнить процедуру «ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ УСТАНОВКИ ДАННЫХ КОНФИГУРАЦИИ» 2) Установить новое программное обеспечение с помощью ПК
Ошибка часов 63	<p>№63 Ошибка часов Этот аварийный сигнал отображается на дисплее с кодом 63</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Батарея разряжена 2) Неисправная основная плата
Блокировка двигателя 65	<p>№65 Аварийный сигнал блокировки двигателя Этот аварийный сигнал отображается на дисплее с кодом 65 Причины: произошла механическая блокировка миксера. Результат: машина выключена.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Двигатель миксера поврежден 2) Основная плата повреждена
Печатная плата транспондера 66	<p>№66 Аварийный сигнал печатной платы транспондера Этот аварийный сигнал отображается на дисплее с кодом 68</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Кабель транспондера 2) Печатная плата транспондера повреждена 3) Неисправная основная плата

Предупреждение	Проявление	Причина/Способ устранения
Блокировка двигателя 68	№68 Аварийный сигнал блокировки двигателя помпы для молока Этот аварийный сигнал отображается на дисплее с кодом 68 Причины: произошла механическая блокировка двигателя помпы для молока. Результат: машина выключена.	1) Двигатель помпы для молока поврежден 2) Основная плата повреждена
Ошибка SIM-карты 80	№80 Аварийный сигнал SIM-карты (Только для машин с GSM модемом в комплекте) Этот аварийный сигнал отображается на дисплее с кодом 80	1) SIM-карта не вставлена в модем GSM 2) Неисправная SIM-карта. 3) SIM-карта вставлена неправильно. 4) Неисправный GSM-модем
GSM : OFF 81	№81 Аварийный сигнал GSM-модема (Только для машин с GSM модемом в комплекте) Этот аварийный сигнал отображается на дисплее с кодом 81	1) Проверить питание gsm-модема, установленного на кофемашине. 2) Проверить, что последовательный кабель правильно подключен к gsm-модему и основной плате (CN 16)
ОШИБКА PIN-кода 82	№82 Аварийный сигнал PIN-кода GSM-модема (Только для машин с GSM модемом в комплекте) Этот аварийный сигнал отображается на дисплее с кодом 82	1) Убедитесь, что PIN-код, запрограммированный в параметрах «GSM: PIN-код SIM-карты» совпадает с SIM-картой, вставленной в gsm-модем.
Заменить фильтр для воды 90	№90 Аварийный сигнал умягчителя воды Этот аварийный сигнал отображается на дисплее с кодом 90 Причина: расходомер достиг максимального значения XXXXX литров предварительно запрограммированной воды, которое может быть подано. Результат: отсутствует.	1) обновить соли умягчителя. Чтобы удалить сигнал тревоги, см. параграф Информация-Сброс для получения дополнительной информации. Примечание: этот сигнал не блокирует выпуск кофе. Аварийный сигнал умягчителя можно исключить, установив значение литра равным нулю (см. параграф «Настройка сервиса - техобслуживания»)
Техобслуживание завароч. блока 91	№91 Аварийный сигнал техобслуживания заварочного блока Этот аварийный сигнал отображается на дисплее с кодом 91 Причина: заварочный блок достиг количества запрограммированных циклов (см. главу «Сервис»). Результат: отсутствует.	1) Проверить заварочный блок и удалить аварийный сигнал в соответствии с процедурой главы «Информация - сброс»
Техобслуживание 92	№92 Аварийный сигнал техобслуживания кофемашины Этот аварийный сигнал отображается на дисплее с кодом 92 Причина: было достигнуто количество запрограммированных циклов или дата осмотра машины (см. главу «Сервис»). Результат: отсутствует.	1) Проверить и/или заменить изношенные детали и удалить аварийный сигнал, выполнив процедуру главы «Информация - сброс»
Техобслуживание кофемолки 93	№93 Аварийный сигнал техобслуживания инструментов Этот аварийный сигнал отображается на дисплее с кодом 93 Причина: был достигнут установленный срок службы инструментов (см. главу «Сервис»). Результат: отсутствует.	1) Заменить инструменты и удалить аварийный сигнал, выполнив процедуру главы «Информация - сброс»

13. ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Вывод кофемашины из эксплуатации должен осуществляться Квалифицированным техником Изготовителя, так как необходимо будет отключить аппарат от электрической и гидравлической цепей, а также слить воду из внутренней цепи оборудования.

Введение в эксплуатацию машины после этого периода должно осуществляться Квалифицированным техником Изготовителя.



Пользователь не имеет права совершать работы по выводу кофемашины из эксплуатации на долгий период и по введению ее в эксплуатацию после этого периода.

14. ДЕМОНТАЖ

При демонтаже оборудования рекомендуется прибегнуть к услугам Квалифицированного техника Изготовителя.

15. УТИЛИЗАЦИЯ

15.1 Информация об утилизации

Только для стран Европейского Союза и Европейского экономического пространства.



Данный символ указывает на то, что изделие нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами в соответствии с Директивой ЕС об отходах электрического и электронного оборудования WEEE (2012/19/ЕС) и Директивой ЕС об утилизации батареек и аккумуляторов (2006/66/ЕС), а также в соответствии с национальными законами, приводящими в действие данные Директивы.

Аппарат должен быть передан в специальный пункт сбора отходов, например, дилеру при покупке нового аналогичного оборудования либо в авторизованный центр сбора, занимающийся переработкой отходов электрического и электронного оборудования (WEEE), а также утилизацией батареек и аккумуляторов. Неправильное обращение с отходами подобного типа может иметь негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека из-за потенциально опасных веществ, которые, как правило, содержатся в данных отходах.

Правильная утилизация данного продукта со стороны пользователя будет способствовать эффективному использованию природных ресурсов и позволит избежать административных санкций, предусмотренных действующими законами. Для получения дополнительной информации по утилизации данного изделия просим обращаться в органы местной власти либо органы, ответственные за сбор отходов, а также к авторизованным дилерам и в службу сбора бытовых отходов.



Для утилизации кофемашины рекомендуется обратиться к Квалифицированному технику Компании-изготовителя.

15.2 Экологическая справка

Внутри кофемашины расположена литиевая батарея кнопочного типа, необходимая для хранения данных машины. Она помещена в электронную плату.

Необходимо утилизировать батарею в соответствии с действующими законами страны.

16. СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ

В данной части перечислены особые термины либо термины со значением, отличным от обычного.

Ниже объяснены используемые в Руководстве по эксплуатации сокращения, а также значения пиктограмм, указывающих на квалификацию оператора либо состояние машины. Их использование позволяет быстро и однозначно представить информацию, необходимую для правильной эксплуатации кофемашины в безопасных условиях.

Опасность

Потенциальный источник травмы либо ущерба здоровью.

Опасная зона

Любая зона в непосредственной близости от машины, присутствие человека в которой представляет риск для безопасности и здоровья этого человека.

Пользователь

Упомянутые в Руководстве по эксплуатации лицо либо лица, ответственные за эксплуатацию, техническое обслуживание и чистку кофемашины.

Риск

Сочетание вероятности и последствий наступления неблагоприятных событий (травмы либо ущерба здоровью), которые могут возникнуть в опасной ситуации.

Предохранительное устройство

Деталь машины, специально используемая для того, чтобы гарантировать защиту посредством материального барьера.

Средства индивидуальной защиты (СИЗ)

Специальная защитная одежда либо средства защиты, используемые работником для защиты здоровья и безопасности.

Целевое назначение

Использование машины в соответствии с информацией, предоставленной в инструкции к применению.

Техник, квалифицированный Изготовителем

Лицо, специально обученное и имеющее право осуществлять операции по подключению, установке и сборке кофемашин; использовать специальное оборудование (подъемные механизмы, погрузчики и т.д.); осуществлять плановое или внеплановое техническое обслуживание (особо сложное и потенциально опасное, чтобы быть выполненным обычным пользователем).

Квалификация пользователя

Минимальный уровень знаний, которым должен обладать оператор, чтобы выполнять определенные операции.

Состояние машины

Состояние машины включает в себя режим работы и условия безопасности машины.

Остаточный риск

Риски, которые остаются несмотря на то, что при проектировании машины были учтены все требования безопасности и несмотря на то, что при работе с ней были приняты все дополнительные меры по защите.

Компонент безопасности:

- компонент, предназначенный для выполнения предохранительных функций;
- компонент, поломка и/или неисправность которого ставит под угрозу безопасность физических лиц.

17. АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

В

Ввод в эксплуатацию	19
Вибрации	19
Внутренняя батарея.....	73
Вывод кофемашины из эксплуатации	73
Выпуск горячей воды	23
Выпуск кофе	22
Выпуск пара.....	23

Г

Гарантия	7
----------------	---

Д

Демонтаж машины	73
-----------------------	----

З

Запасные части.....	68
Заполнение бункеров.....	22

И

Идентификационный номер кофемашины	13
Излучения	19

К

Капучинатор	18
-------------------	----

М

Марка и модель машины	16, 17
Меры по обеспечению безопасности	8

О

Опорожнение контейнера для кофейной гущи ...	22
--	----

П

Пиктограммы.....	7
Предупреждения машины	67
Приготовление кофе без кофеина	23
Программирование кофемашины	24
Промывка	22

Р

Руководство по эксплуатации - Обновление..	6
--	---

С

Словарь терминов.....	74
Словарь терминов и Пиктограммы	7

Т

Техобслуживание и чистка	68
--------------------------------	----

У

Уведомления на дисплее	69
Установка.....	19
Утилизация машины	73

Х

Хранение кофемашины	19
---------------------------	----

Ц

Целевое назначение.....	13
-------------------------	----

Ш

Шумоизлучение	19
---------------------	----

Э

Экологическая справка.....	73
Эксплуатация кофемашины	19, 22
Электромагнитные излучения	19



CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l.
Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY
Tel. +39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657
www.astoria.com - info@astoria.com

Cod. 02000620 - Rev. 00 - 02/2017