

MANUALE ISTRUZIONI PER L'UTENTE
MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO
NOTICE D'INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR
INSTRUCTION MANUAL FOR USER
BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN BENUTZER

MARISA

SOMMARIO

1.	Leggere attentamente	4
2.	Come utilizzare questo manuale.....	4
3.	Avvertenze generali	4
4.	Presentazione	6
5.	Avvertenze per l'intallatore	7
6.	Descrizione generale	8
7.	Pulsantiera	8
8.	Preparazione della macchina.....	9
9.	Accensione della macchina	9
10.	Macinatura e dosatura del caffè	10
11.	Preparazione del caffè	11
	11.1 Versione SMSA.....	11
	11.2 Versione SME.....	11
12.	Preparazione bevande calde.....	12
	12.1 Erogazione acqua calda	12
	12.2 Erogazione vapore	12
13.	Autosteamer (opzionale).....	13
14.	Scaldatazze.....	14
15.	Accessori.....	15
16.	Addolcitore.....	16
17.	Controlli e manutenzione	17
18.	Consigli per ottenere un buon caffè	17
19.	Pulizia	18
20.	Elenco dei rischi	20

MARISA

MANUALE ISTRUZIONI PER L'UTENTE - ITALIANO

LEGGERE ATTENTAMENTE

in ogni sua parte questo manuale prima di utilizzare il prodotto.

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

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

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

BUONA LETTURA E ... BUON CAFFÉ

COME UTILIZZARE QUESTO MANUALE

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

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

AVVERTENZE GENERALI

- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio; in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi direttamente al rivenditore.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto fonte di potenziale pericolo. Si consiglia di conservare l'imballaggio fino alla scadenza della garanzia.
- Prima di utilizzare la macchina, accertarsi che la tensione della rete corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta dati della macchina.
- L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme di sicurezza vigenti e da personale qualificato e preparato. Un'installazione errata può causare danni a persone, cose o animali.
- La sicurezza di questo apparecchio è totale solo quando è collegato ad un efficace impianto di messa a terra, eseguito come previsto dalle attuali norme di sicurezza. L'impianto elettrico deve essere dotato di un adeguato interruttore differenziale (salvavita). È importante far verificare questi requisiti e in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato all'impianto da parte di personale qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile di eventuali danni causati da un impianto elettrico inadeguato.
- All'installazione dell'apparecchio occorre far montare da personale qualificato un interruttore generale di protezione come previsto dalle normative di sicurezza vigenti, con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.
- È sconsigliabile l'uso di prolunghe o adattatori elettrici con prese multiple. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile, utilizzare solamente adattatori semplici o multipli, e prolunghe rispondenti alle vigenti norme di sicurezza. Non superare mai il valore di potenza in kW indicato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe e quello di potenza massima indicato sull'adattatore.
- La macchina per caffè espresso è destinata alla preparazione di bevande calde quali caffè, tè, latte caldo. Questo apparecchio dovrà essere destinato strettamente all'uso per il quale è stato costruito. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e pertanto pericoloso. Il costruttore non può ritenersi responsabile di eventuali danni causati da un uso errato ed irragionevole.

- L'uso di un'apparecchiatura elettrica deve sottostare alle norme comportamentali di sicurezza:
 - non toccare l'apparecchio quando si hanno mani o piedi bagnati o umidi;
 - non usare l'apparecchio a piedi nudi;
 - non utilizzare prolunghe in locali adibiti a doccia o bagno;
 - non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente;
 - non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);
 - non permettere che l'apparecchio sia utilizzato da bambini o da incapaci.
- Assicurarsi che la macchina sia utilizzata in un locale sufficientemente illuminato, areato e igienico.
- Devono essere lasciati liberi gli spazi di accesso alla macchina e all'interruttore generale, per consentire all'utente di poter intervenire senza alcuna costrizione ed anche di poter abbandonare immediatamente l'area in caso di necessità.
- Per la pulizia non utilizzare getti di acqua sulla macchina. Le operazioni di pulizia quotidiana devono essere eseguite secondo quanto indicato nel presente manuale.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disattivare l'apparecchio dalla rete elettrica tramite l'interruttore generale.
- Per le operazioni di pulizia quotidiana, attenersi specificamente a quanto indicato nel presente manuale.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio, non tentare nessun intervento di riparazione ma chiamare il tecnico specializzato.
- Eventuali riparazioni dovranno essere effettuate solamente dalla casa costruttrice o da un centro di assistenza autorizzato, utilizzando esclusivamente ricambi originali. Il mancato rispetto di questa norma compromette la sicurezza dell'apparecchio e fa decadere la garanzia.
- All'interno dell'apparecchiatura è presente una pila a bottone al litio per evitare la perdita dei dati di programmazione.
- Il cavo di alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento del cavo, spegnere la macchina e rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.
- In caso si decidesse di non utilizzare più l'apparecchio si raccomanda di farlo scollegare dalla rete elettrica e di farlo svuotare dall'acqua da personale qualificato.
- Per garantire l'efficienza della macchina e per il suo corretto funzionamento, è indispensabile attenersi alle indicazioni del costruttore, facendo eseguire da personale qualificato le operazioni di manutenzione periodica e un controllo su tutti i dispositivi di sicurezza.
- Non esporre le mani o altre parti del corpo in direzione dei beccucci erogatori di caffè, o in direzione dei terminali di erogazione vapore ed acqua calda. Il vapore e l'acqua che escono dalle lance, possono provocare ustioni.
- In condizioni di funzionamento, le lance vapore e acqua e le coppette portafiltro sono surriscaldate e vanno maneggiate con cura solo nei punti previsti.
- Tazze e tazzine devono essere appoggiate sull'apposito piano scaldatasse solo dopo essere state accuratamente asciugate.
- Sul piano scaldatasse vanno collocate le stoviglie inerenti alla macchina stessa. La collocazione di qualsiasi altro oggetto non previsto è da considerarsi errata.
- L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- La macchina per caffè deve essere utilizzata ad una temperatura compresa tra 5°C e 40°C.
- La manomissione non autorizzata di qualsiasi parte della macchina, fa decadere qualunque garanzia.



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

PRESENTAZIONE

Questo prodotto è costruito in conformità ai requisiti richiesti per le macchine agroalimentari come indicato dal par. 2.1 della Direttiva 2006/42/CE.

La macchina per caffè espresso è destinata ad un uso prettamente professionale; essa è progettata per la preparazione di bevande calde quali tè, cappuccini, caffè nelle varianti lungo, corto, espresso, ecc. Se il modello dispone di due o più gruppi, l'utilizzo può essere svolto da parte di due o più persone contemporaneamente; questa caratteristica, unita al fatto che la macchina è in grado di erogare bevande senza soluzione di continuità, garantisce un uso intensivo della stessa.

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



L'utilizzatore deve possedere un'istruzione sufficiente a far funzionare correttamente la macchina. Si raccomanda inoltre di non effettuare interventi sulla stessa che possano manomettere o alterare la funzionalità.

A MACCHINA OPERATIVA, LA CALDAIA CONTIENE VAPORE E ACQUA CALDA IN PRESSIONE.



Le operazioni di installazione e manutenzione della macchina possono essere effettuate solo da personale tecnico qualificato.

La qualificazione può essere fornita dal costruttore mediante la partecipazione a corsi specifici di formazione.



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

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

Alimentazione

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

Materiali da utilizzare

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

Collegamenti idraulici

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

Rapporto di installazione

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

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

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

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

Per ogni gruppo caffè fare un'erogazione continua in modo da scaricare almeno 0,5 litri del circuito caffè.

Nel caso di più punti di erogazione abbinati allo stesso scambiatore/caldaia caffè suddividere tale volume in funzione del numero di punti di erogazione;

Scaricare tutto il volume dell'acqua calda all'interno della caldaia facendo un'erogazione continua dall'apposita lancia. Nel caso di più punti di erogazione, suddividere tale volume in funzione del numero di punti di erogazione;

Scaricare in continuo vapore per almeno 1 minuto per ogni punto di erogazione vapore.

Manutenzione e riparazione

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

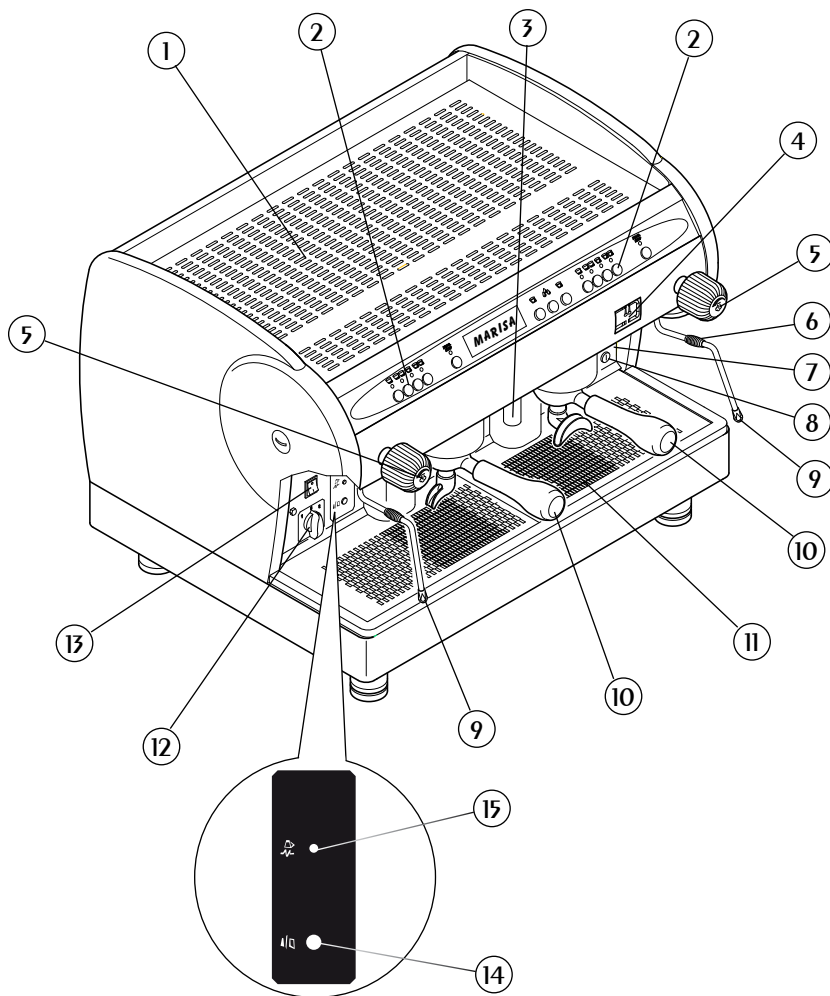
Dopo una riparazione o una sostituzione di componenti che riguardano parti a contatto con acqua e alimenti, deve essere effettuata la procedura di lavaggio come fosse una prima installazione.

Rinnovo dell'acqua

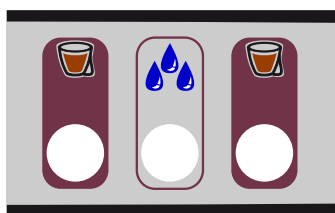
Nel caso in cui vi siano pause maggiori di 1 settimana, è necessario effettuare il ricambio del 100% dell'acqua contenuta nei circuiti idraulici della macchina utilizzando i punti di erogazione preposti secondo quanto indicato al par. "Rapporto di installazione".

6. DESCRIZIONE GENERALE

1. Piano scaldatazze
2. Pulsantiera
3. Lancia erogazione acqua calda
4. Manometro
5. Manopola vapore
6. Gommino antiscottatura
7. Livello ottico caldaia
8. Chiave di programmazione
9. Lancia erogazione vapore
10. Portafiltro
11. Griglia appoggia tazze
12. Interruttore accensione macchina
13. Interruttore scaldatazze
14. Lampada accensione macchina
15. Spia accensione scaldatazze



7. PULSANTIERE



	1 Caffè espresso
	2 Caffè espressi
	1 Caffè lungo
	2 Caffè lunghi
PROG. STOP	Prog / Stop
	Acqua calda

8. PREPARAZIONE DELLA MACCHINA

La preparazione della macchina e le operazioni di installazione devono essere effettuate esclusivamente dal personale qualificato. L'installatore deve osservare scrupolosamente le indicazioni riportate al cap. "Avvertenze per l'installatore".



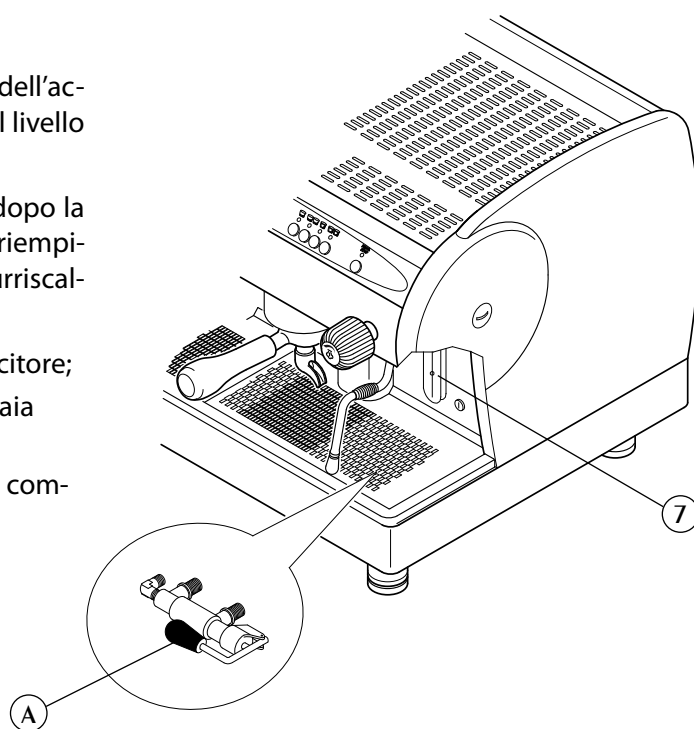
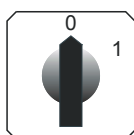
L'utilizzo della macchina senza l'effettuazione di tutte le operazioni di installazione da parte del personale tecnico può comportare gravi danni all'apparecchiatura.

9. ACCENSIONE DELLA MACCHINA

Prima di accendere la macchina accertarsi che il livello dell'acqua in caldaia sia superiore a quello minimo indicato dal livello ottico (7).

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

- Aprire il rubinetto acqua della rete idrica e dell'addolcitore;
- agendo sul carico manuale **(A)** caricare acqua in caldaia fino al ripristino del livello ottimale;
- ruotare l'interruttore nella posizione "1" e attendere il completo riscaldamento della macchina.



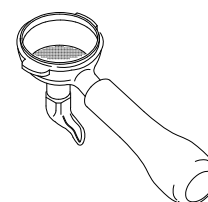
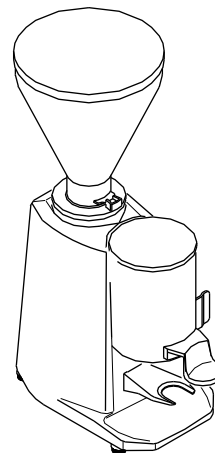
- durante la fase di riscaldamento della macchina (circa 20 minuti), la valvola antidepressione rilascerà vapore per alcuni secondi fino alla chiusura della valvola stessa
- prima di utilizzare la macchina, effettuare erogazioni a vuoto con i portafiltri agganciati per alcuni secondi, allo scopo di far uscire l'eventuale aria presente nel circuito, permettendo il completo riscaldamento dei gruppi erogatori
- prima di utilizzare la macchina, effettuare l'erogazione di alcuni caffè per prove di macinatura e per controllare la pressione di esercizio della macchina
- si consiglia di non mettere panni o altro sul piano scaldato: ciò impedisce il normale circolo d'aria

10. MACINATURA E DOSATURA DEL CAFFÈ

Collocare il macinadosatore in una posizione comoda accanto alla macchina. La macinatura e la dosatura del caffè devono essere effettuate secondo quanto indicato dal costruttore del macinadosatore. Per ottenere una buona qualità del caffè espresso si consiglia di:

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

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



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

11. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

11.1 VERSIONE SMSA

- posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;
- premere l'interruttore di erogazione: si otterrà l'erogazione caffè, che potrà essere bloccata ripremendo il medesimo interruttore al raggiungimento della quantità desiderata di caffè in tazza.

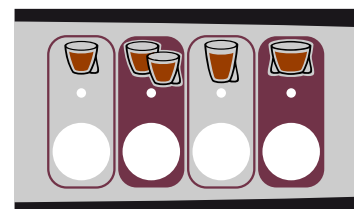


Erogazione
caffè



11.2 VERSIONE SME

EROGAZIONE CAFFÈ

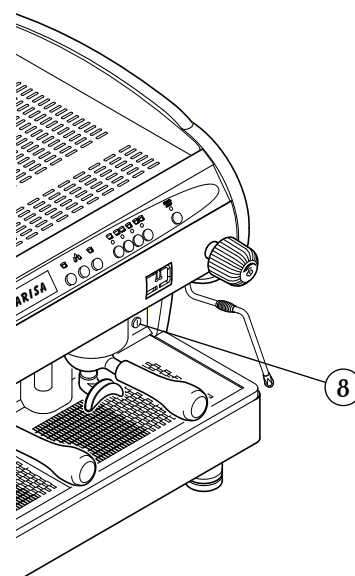
- posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;
- premere il tasto dose desiderato e attendere l'effettuazione dell'erogazione di caffè (accensione del led);
- per bloccare in anticipo l'erogazione caffè, premere nuovamente il tasto erogazione o premere il tasto **PROG. STOP** ;
- in caso di anomalie o blocco della pulsantiera utilizzare l'interruttore di erogazione manuale.



PROGRAMMAZIONE DOSI CAFFÈ

- Girare la chiave di programmazione (8) in **ON**;
- posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;
- mantenere premuto il tasto **PROG. STOP** per 5 secondi: accensione di tutti i led della tastiera;
- premere il tasto dose da programmare (es. 1 caffè espresso );
- attendere l'erogazione, per confermare la dose premere nuovamente il tasto dose  o il tasto **PROG. STOP** .
- ripetere l'operazione per gli altri tasti dose.
- alla conclusione della programmazione premere il tasto **PROG. STOP** fino allo spegnimento di tutti i led della pulsantiera, girare la chiave di programmazione in **OFF**.

Per i modelli a 2-3-4 gruppi è possibile programmare contemporaneamente tutte le pulsantiere della macchina operando solo sulla pulsantiera destra. Si consiglia comunque di controllare la programmazione delle altre pulsantiere.





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



12. PREPARAZIONE BEVANDE CALDE

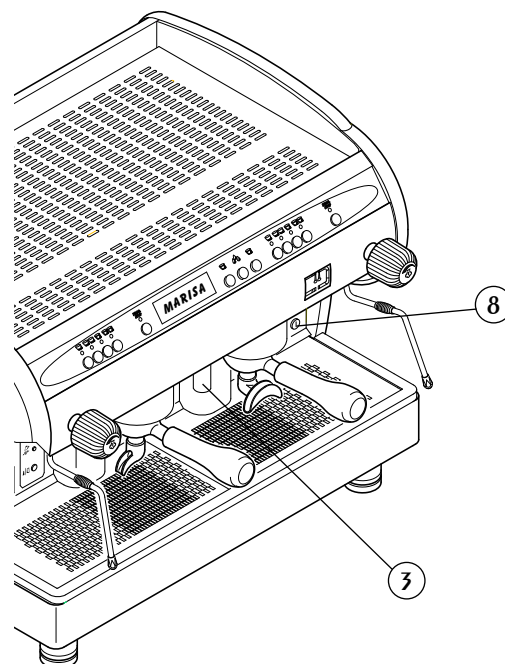
12.1 EROGAZIONE ACQUA CALDA

EROGAZIONE ACQUA CALDA

- posizionare un bricco sotto la lancia acqua calda (3);
- premere il tasto acqua calda  : attendere l'effettuazione della erogazione di acqua;
- per bloccare in anticipo l'erogazione, premere nuovamente il tasto erogazione acqua calda  o premere il tasto **PROG. STOP**.

PROGRAMMAZIONE DOSE ACQUA CALDA

- Girare la chiave di programmazione (8) in **ON**;
- posizionare un bricco sotto la lancia acqua calda (3);
- premere il tasto **PROG. STOP** della pulsantiera destra sino all'accensione di tutti i led dei tasti dose;
- premere il tasto erogazione acqua calda  ;
- raggiunta la dose desiderata confermare premendo nuovamente il tasto erogazione acqua calda  ;
- a fine programmazione, girare la chiave di programmazione (8) in posizione di **OFF**.



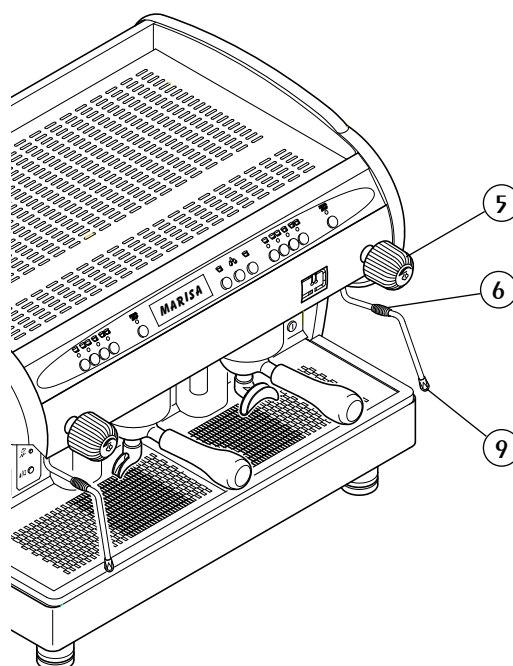
Non toccare la lancia acqua calda: il contatto con la lancia o con l'acqua calda può provocare danni a persone, cose o animali.

12.2 EROGAZIONE VAPORE

Per ottenere l'erogazione di vapore, ruotare in senso antiorario la manopola del rubinetto (5): la fuoriuscita dalla lancia vapore (9) sarà proporzionale all'apertura del rubinetto.



L'utilizzo del punto di erogazione vapore (lancia vapore) deve essere sempre preceduto dall'operazione di spurgo della condensa per almeno 2 secondi.
Lasciare immersa la lancia vapore nel latte solamente il tempo necessario al riscaldamento.
Non aprire il rubinetto vapore con la lancia vapore immersa nel latte e macchina spenta.
Manovrare con prudenza la lancia vapore tramite l'apposito gommino antiscottatura (6) e non toccare la lancia acqua calda: il contatto con il vapore e l'acqua calda può provocare danni a persone, cose o animali.



13. AUTOSTEAMER (opzionale)

Questa configurazione autosteamer, permette di effettuare due diversi tipi di utilizzo:

Latte Milk

riscaldamento della bevanda alla temperatura programmata

Cappuccino Milk

schiumatura + riscaldamento del latte alla temperatura programmata

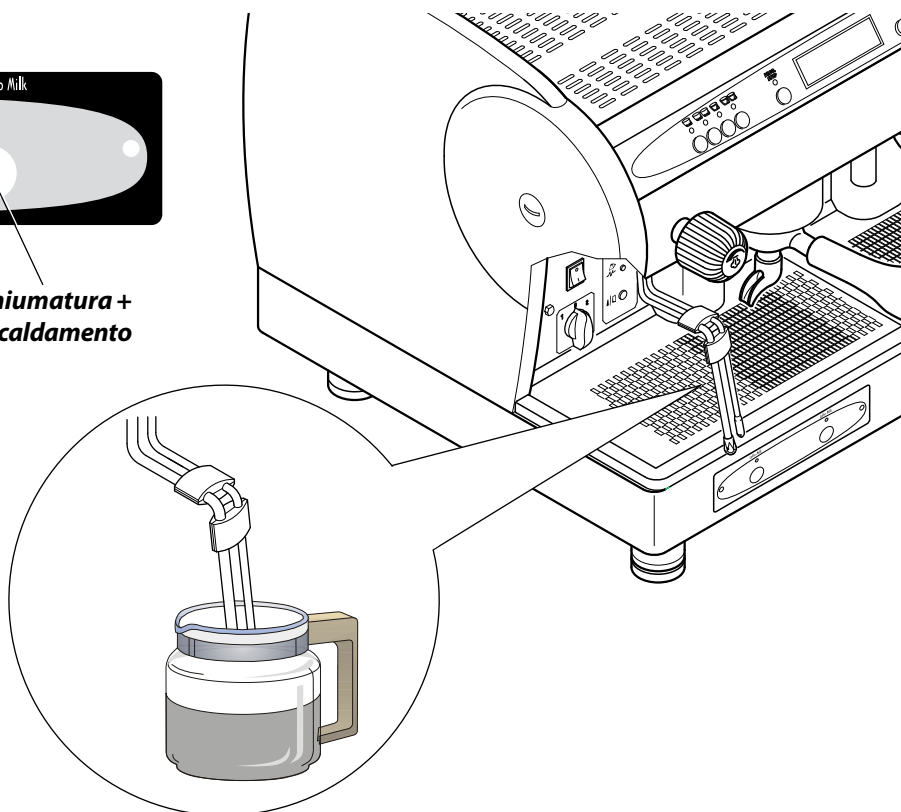
Procedere nel seguente modo :

- 1) Immergere i terminali dell'autosteamer nella bevanda da riscaldare;
- 2) Premere il tasto **Latte Milk** oppure **Cappuccino Milk** ;
- 3) Attendere fino al completamento dell'erogazione di vapore;
- 4) Per bloccare anticipatamente l'erogazione, premere nuovamente il tasto **Latte Milk** oppure **Cappuccino Milk** ;
- 5) Per prolungare l'erogazione di vapore mantenere premuto il tasto **Latte Milk** oppure **Cappuccino Milk** .



Riscaldamento

**Schiumatura +
Riscaldamento**



i

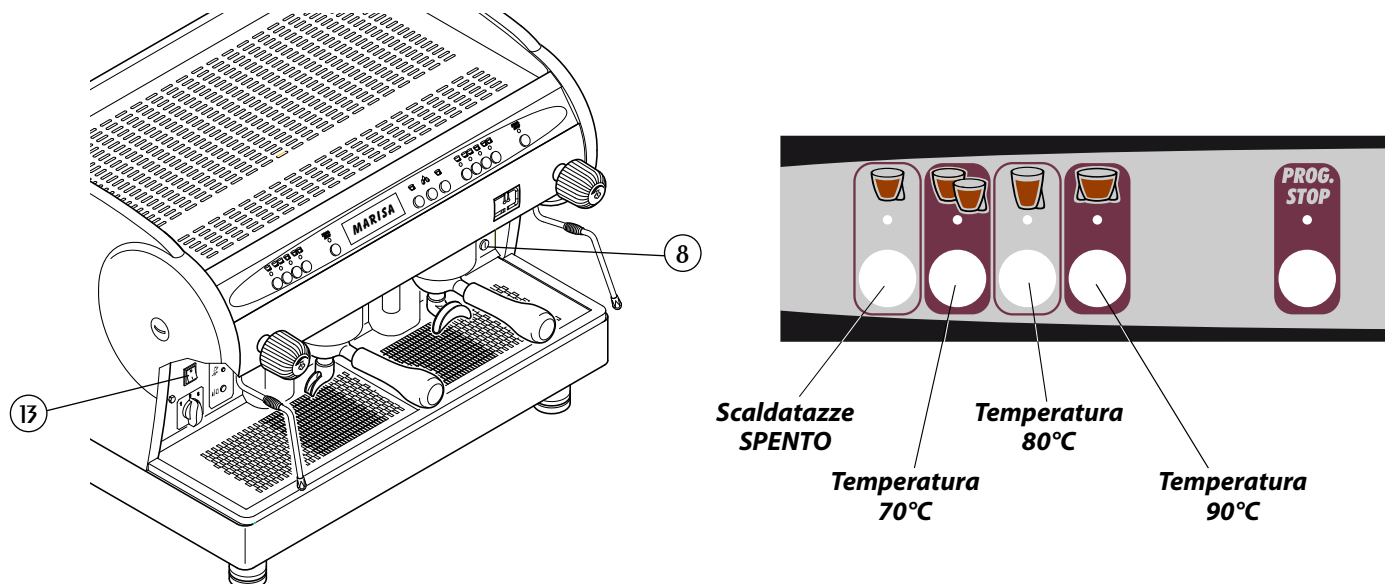
Per mantenere sempre in perfetta efficienza gli erogatori di vapore, si consiglia di effettuare una breve erogazione a vuoto al termine di ogni utilizzo.

Tenere costantemente puliti i terminali dell'autosteamer mediante un panno inumidito in acqua tiepida. Prestare la massima attenzione nell'impiego dell'autosteamer per il pericolo dovuto alla presenza di vapore ad alta temperatura.

14. Scaldatazze

Per attivare, disattivare o regolare lo scaldatazze procedere nel seguente modo:

- Mantenere la chiave di programmazione (8) in posizione **OFF** ;
- Posizionare in **ON** l'interruttore dello scaldatazze (13);
- All'accensione della macchina mantenere premuto il tasto **PROG. STOP** della pulsantiera destra : sulla tastiera il led lampeggiante indicherà l'attuale configurazione dello scaldatazze secondo quanto indicato nel disegno qui sotto riportato;
- Per modificare la configurazione dello scaldatazze, all'accensione della macchina tenere premuto il tasto **PROG. STOP** finchè sulla tastiera il led da lampeggiante passerà a luce fissa;
- Premere il tasto corrispondente alla configurazione desiderata;
- Confermare l'operazione premendo il tasto **PROG. STOP** .

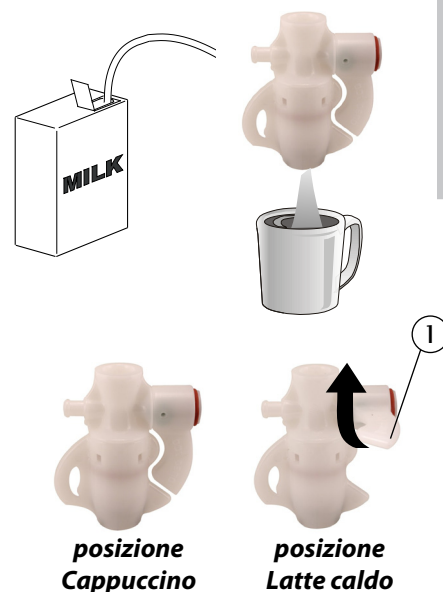


E' possibile spegnere lo scaldatazze anche semplicemente posizionando in **OFF** l'interruttore dello scaldatazze (13).

15. ACCESSORI

Cappuccinatore

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



i

Per ottenere un erogazione di latte caldo senza schiuma, sollevare l'aletta (1) verso l'alto. Per ottenere un risultato migliore si consiglia di non effettuare l'erogazione direttamente sulla tazza caffè, ma in un bricco e successivamente mettere il latte schiumato sul caffè. Si raccomanda di mantenere costantemente pulito il cappuccinatore secondo quanto descritto al capitolo "Pulizia".

Beccuccio a 3 tazze

Per effettuare l'erogazione contemporanea di 3 caffè impiegare il beccuccio a tre tazze (utilizzo di circa 21 gr. di caffè macinato).



16. Addolcitore

Nell'acqua di rete sono presenti dei sali non solubili, responsabili della formazione di calcare in caldaia ed in altre parti della macchina. L'addolcitore permette di eliminare o ridurre sensibilmente la presenza di questi sali minerali.

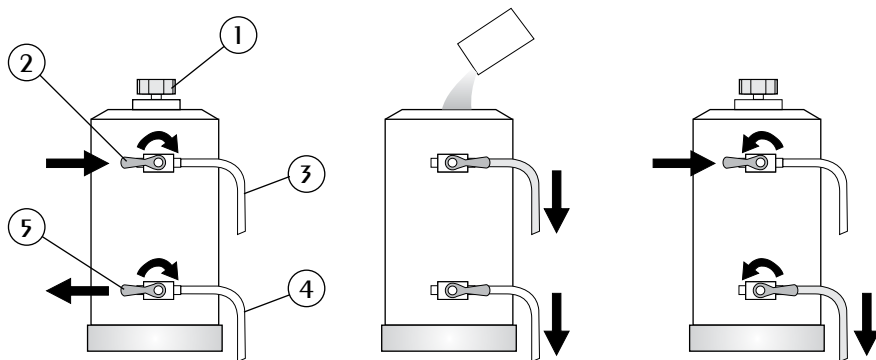
L'addolcitore a resine ha la proprietà di trattenere il calcio presente nell'acqua. Per questo motivo, dopo un certo periodo le resine si saturano e vanno rigenerate con sale grosso da cucina (NaCl, cloruro di sodio) o sale specifico per addolcitori. È molto importante rigenerare l'addolcitore alle scadenze previste.

La rigenerazione va effettuata regolarmente ogni 15 giorni. Tuttavia, in luoghi dove l'acqua è molto dura, occorrerà rigenerare ad intervalli più corti. La stessa regola è applicabile in luoghi nei quali si ha un grande consumo di acqua calda per tè o altro.

Rigenerazione dell'addolcitore

Procedere come segue:

- spostare la levetta (2) e (5) da sinistra verso destra;
- togliere il coperchio svitando il pomolo (1);
- far uscire l'acqua dal tubo (3) quanto basta per far posto al sale da introdurre nella quantità prescritta in funzione del modello (vedi tabella);
- pulire la guarnizione situata sul coperchio da eventuali residui di sale o resina;
- rimettere il coperchio avvitando il pomolo (1) in modo sicuro e riportare la levetta (2) da destra verso sinistra;
- lasciare scaricare l'acqua salata dal tubetto (4) sino a che l'acqua non è più salata (30-60 minuti circa), il sale permette di rilasciare i sali minerali accumulati;
- riportare la levetta (5) da destra verso sinistra in posizione iniziale.



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



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

Allo scopo di mantenere sempre in perfetta efficienza l'addolcitore e quindi la macchina, è necessario effettuare la rigenerazione periodicamente in base all'utilizzo dell'addolcitore e alla durezza dell'acqua impiegata.

La tabella qui a fianco riporta i valori di quantità di acqua addolcita in funzione della durezza dell'acqua espressa nelle varie unità di misura:

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

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

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

17. CONTROLLI E MANUTENZIONE

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

Intervento	Settim.	Mensile
MANOMETRO Tenere controllato il valore della pressione in caldaia che deve essere compresa tra 0,8 e 1,4 bar.	X	
MANOMETRO Verificare la pressione dell'acqua durante l'erogazione caffè: controllare la pressione indicata dal manometro che deve essere compresa tra 8 e 9 bar.		X
FILTRI e PORTAFILTRI Verificare lo stato di usura dei filtri, controllare l'eventuale danneggiamento del bordo dei filtri e verificare la presenza di eventuali residui di fondi di caffè nella tazzina.		X
MACINADOSATORE Verificare la dose di caffè macinato (compresa tra 6 e 7 gr. per battuta) e eseguire il controllo del grado di macinatura. Le macine debbono avere i taglienti sempre ben affilati, il loro deterioramento è indicato dalla presenza di troppa polvere nel macinato. Si consiglia la sostituzione delle macine piane ogni 400/500 kg di caffè oppure ogni 800/900 kg di caffè nel caso di macine coniche.		X
ADDOLCITORE La formazione di calcare nel circuito idraulico della macchina indica che la rigenerazione è stata trascurata. Fare attenzione nei luoghi dove l'acqua è molto dura, occorrerà rigenerare ad intervalli più corti, così pure nei casi di grandi consumi di acqua calda per tè o altro.		X



In caso di mancata risoluzione del malfunzionamento, spegnere la macchina e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica. Non tentare nessun intervento di riparazione.



Le disincrostazioni dell'apparecchiatura vanno fatte dai tecnici specializzati in modo che tali operazioni non comportino rilasci di materiali nocivi per l'uso alimentare.

18. Consigli PER OTTENERE UN BUON CAFFÈ

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

nel caso in cui il sapore di cloro nell'acqua fosse particolarmente evidente, si consiglia di installare un filtro specifico. si consiglia di non conservare grandi scorte di caffè in grani; non macinare mai grandi volumi di caffè: predisporre la quantità contenuta nel dosatore ed utilizzarla possibilmente in giornata; non acquistare caffè già macinato in quanto esso deperisce rapidamente.

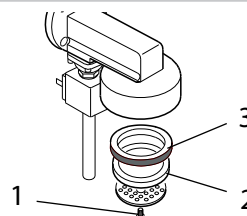
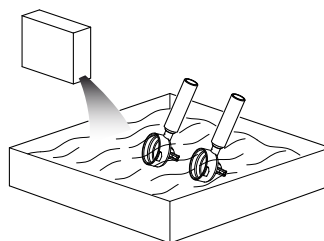
dopo un periodo relativamente lungo di inattività della macchina (2-3 ore) effettuare alcune erogazioni a vuoto. effettuare costantemente la pulizia e la manutenzione periodica.

19. Pulizia

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

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

Pulizia	Giornal.	Settim.
FILTRI e PORTAFILTRI Quotidianamente si rende necessario pulire i filtri e i portafiltri in acqua calda. L'ideale è lasciarli immersi nell'acqua calda tutta la notte, in modo da permettere ai depositi grassi di caffè di sciogliersi. E' consigliabile aggiungere all'acqua apposito detergente e successivamente risciacquare il tutto con acqua. La mancanza della pulizia quotidiana dei portafiltri comporta un decadimento della qualità del caffè erogato e del corretto funzionamento del portafiltro. Attenzione: immergere solo la coppa del portafiltro. Evitare di immergere in acqua l'impugnatura.	X	
CARROZZERIA Effettuare la pulizia dei pannelli della carrozzeria con un panno inumidito con acqua tiepida. Evitare l'impiego di detersivi abrasivi che potrebbero graffiare la superficie della carrozzeria.	X	
LANCIA VAPORE Effettuare la pulizia delle lance vapore effettuando una breve erogazione a vuoto dopo ogni utilizzo e pulire la lancia con un panno inumidito con acqua tiepida.	X	
GRUPPO EROGAZIONE (esclusa la versione AL/SMMA) Effettuare il lavaggio dei gruppi come qui indicato : - utilizzare il portafiltro cieco; - versare l'apposito detergente (vedi ricambi) nel filtro cieco e agganciare il portafiltro; - effettuare una serie di erogazioni finché dallo scarico uscirà acqua pulita; - togliere il portafiltro dal gruppo ed effettuare almeno una erogazione in modo da eliminare i residui di detergente.	X	
DOCGETTA e PORTADOCGETTA Provvedere alla pulizia della doccetta (2) e del portadoccetta (3) in acqua calda. Ciò è possibile allentando la vite (1) e togliendo i due componenti dal gruppo erogazione.		X
LANCIA VAPORE Controllare i terminali e pulirli ripristinando i fori di uscita con un piccolo ago.		X
MACINADOSATORE Ogni settimana pulire esternamente ed internamente la campana e il dosatore con un panno imbevuto in acqua tiepida e asciugare.		X





Per le operazioni di pulizia utilizzare sempre panni perfettamente puliti ed igienizzati.

Per garantire un corretto funzionamento ed una corretta igiene del distributore di bevande calde, occorre seguire le modalità di pulizia e i prodotti idonei a tale scopo.

Non immergere la macchina nell'acqua.

Mai utilizzare detergenti alcalini, solventi, alcol o sostanze aggressive.

Le disincrostazioni dell'apparecchiatura vanno fatte dai tecnici specializzati smontando i componenti incrostati in modo da non mettere in circolo scorie di disincrostazione. I prodotti/detergenti utilizzati devono essere idonei per lo scopo e tali da non intaccare i materiali dei circuiti idraulici.

Cappuccinatore

Si raccomanda una particolare cura nella pulizia del cappuccinatore seguendo le modalità qui riportate: eseguire un primo lavaggio immergendo il tubo di aspirazione in acqua ed effettuare una erogazione per qualche secondo;

ruotare il corpo rotante (1) di 90° in pos. B (chiusura del condotto di fuoriuscita del latte);

tenendo il tubo di aspirazione latte in aria, effettuare l'erogazione di vapore (funzionamento a vuoto del cappuccinatore);

attendere circa 20 secondi in modo da permettere la pulizia e sterilizzazione interna del cappuccinatore;

chiudere il vapore e riportare il corpo rotante in pos. A;

nel caso di ostruzione del foro di prelievo dell'aria (2), liberatelo delicatamente con uno spillo.



Si consiglia di effettuare la pulizia del cappuccinatore dopo ogni uso in modo da evitare anomalie di funzionamento e garantire un elevato grado di igiene del sistema. Evitare di svitare il cappuccinatore dal tubo vapore.

20. Elenco dei rischi

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

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

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

Non utilizzare acqua corrente per il lavaggio

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

Fare attenzione alle lance vapore e acqua calda

Con l'uso le lance vapore ed acqua calda, si surriscaldano e costituiscono quindi fonte di potenziale pericolo. Maneggiare con cura tali parti. Non indirizzare mai getti di vapore o acqua calda direttamente su parti del corpo.

Non intervenire sulla macchina in tensione

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

Non agire mai sull'impianto idraulico prima di averlo svuotato

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

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

Utilizzo apparecchiatura

Questa macchina per caffè espresso, è un apparecchiatura destinata ad un uso esclusivamente professionale. Ogni altro utilizzo è da considerarsi errato e pertanto pericoloso. Non permettere mai l'utilizzo da parte di bambini o persone incapaci.

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

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

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

ÍNDICE

1.	Leer detenidamente.....	22
2.	Cómo utilizar este manual	22
3.	Advertencias generales.....	22
4.	Presentación	24
5.	Advertencias para el instalador	25
6.	Descripción general	26
7.	Botoneras	26
8.	Preparación de la máquina.....	27
9.	Encendido de la máquina	27
10.	Moledura y dosificación del café.....	28
11.	Preparación del café.....	29
	11.1 Versión SMSA.....	29
	11.2 Versión SME.....	29
12.	Preparación bebidas calientes	30
	12.1 Suministro de agua caliente	30
	12.2 Suministro de vapor.....	30
13.	Autosteamer (opcional).....	31
14.	Scaldatazze.....	32
15.	Accesorios.....	33
16.	Suavizador	34
17.	Control y mantenimiento.....	35
18.	Consejos para obtener un buen café.....	35
19.	Limpieza	36
20.	Lista de riesgos.....	38

MARISA

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO - ESPAÑOL

1. LEER detenidamente

en su totalidad este manual antes de usar el producto.

La máquina para café expreso que ha adquirido ha sido diseñada y fabricada con métodos y tecnologías innovadores que aseguran calidad y fiabilidad duraderas.

Este manual es la guía que le permitirá conocer las ventajas de haber escogido nuestro producto. Aquí encontrará información útil para sacar el máximo provecho de la máquina, mantenerla en perfectas condiciones y hacer frente a los posibles problemas.

Conserve con cuidado este manual en un sitio protegido. En caso de extravío, se puede solicitar otro ejemplar al fabricante.

QUE DISFRUTE DEL MANUAL... Y DEL CAFÉ

2. CÓMO UTILIZAR ESTE MANUAL

El fabricante se reserva el derecho de realizar mejoras y modificaciones del producto. Se garantiza que este manual refleja el estado de la técnica en el momento de la puesta a la venta del producto.

Se aprovecha la ocasión para invitar a la amable clientela a que proponga mejoras tanto para el producto como para el manual.

3. ADVERTENCIAS GENERALES

Después de retirar el embalaje, compruebe el buen estado del aparato. En caso de duda, no lo utilice: diríjase directamente al distribuidor.

Los componentes del embalaje no deben dejarse al alcance de los niños, puesto que pueden representar un peligro. Se recomienda conservar el embalaje hasta que expire la garantía.

Antes de usar la máquina, compruebe que la tensión de la red coincida con las indicaciones que se muestran en la placa de datos de la máquina.

La instalación debe ser realizada por personal cualificado y preparado en conformidad con las normas de seguridad vigentes. Una instalación incorrecta puede causar daños a personas, animales o cosas.

La seguridad de este aparato es total sólo cuando está conectado a una instalación de puesta a tierra, tal y como indican las actuales normas de seguridad. Es necesario incorporar en la instalación eléctrica un interruptor diferencial adecuado (cortacircuitos). Es importante hacer comprobar estos requisitos y, en caso de duda, solicitar una revisión exhaustiva de la instalación por parte de personal cualificado. El fabricante no podrá ser considerado responsable de posibles daños ocasionados por una instalación eléctrica inadecuada.

Durante la instalación del aparato es necesario encargar a personal cualificado el montaje de un interruptor general de protección, como prevén las normas de seguridad vigentes, con una apertura de contactos igual o superior a 3 mm.

Se desaconseja utilizar prolongadores o adaptadores eléctricos con tomas múltiples. Si su uso fuera indispensable, utilice solamente adaptadores simples o múltiples y prolongadores que se ajusten a las normas de seguridad vigentes. No supere nunca el valor de potencia indicado en kW en el adaptador simple y en los prolongadores, o el de potencia máxima indicado en el adaptador.

Esta máquina de café expreso está destinada a la preparación de bebidas calientes como café, té o leche caliente. Debe destinarse exclusivamente al uso para el que ha sido fabricada. Cualquier otro uso debe considerarse impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no podrá ser considerado responsable de los daños ocasionados por un uso incorrecto e irracional.

Los aparatos eléctricos deben utilizarse según las normas de conducta de seguridad:

- no toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos;
- no use el aparato con los pies descalzos;
- no utilice prolongadores en lugares destinados a la ducha o al baño;
- no tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato de la toma de corriente;
- no deje el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)
- no permita que niños o personas discapacitadas utilicen el aparato.

Asegúrese de que la máquina se utilice en un local lo suficientemente iluminado, aireado e higiénico.

Deben dejarse libres los espacios de acceso a la máquina y al interruptor general, para que el usuario pueda intervenir sin obstáculos y para poder abandonar inmediatamente la zona en caso necesario.

Para la limpieza no utilice chorros de agua contra la máquina. Las operaciones de limpieza diaria deben ser efectuadas según las indicaciones de este manual.

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, desconecte el aparato de la red eléctrica por medio del interruptor general.

Para su limpieza cotidiana, atégase estrictamente a lo indicado en el presente manual.

En caso de avería o de funcionamiento defectuoso, apague el aparato y no intente efectuar ninguna operación de reparación. Llame a un técnico especializado.

Cualquier posible reparación debe ser efectuada solamente por el fabricante o por un centro de asistencia técnica autorizado, empleando repuestos originales exclusivamente. El incumplimiento de esta norma compromete la seguridad del aparato y anula la garantía.

El usuario no debe sustituir el cable de alimentación del aparato. Si se estropea el cable, apague la máquina y póngase en contacto solo con personal cualificado.

Dentro del equipo hay una pila de botón de litio para evitar la pérdida de los datos de programación.

Si se decide dejar de usar el aparato, es aconsejable encargar a personal cualificado de desconectarlo de la red eléctrica y de vaciarlo.

Para garantizar la eficacia de la máquina y su correcto funcionamiento, es indispensable atenerse a las indicaciones del fabricante y encargar a personal cualificado las operaciones de mantenimiento periódicas y el control de todos los dispositivos de seguridad.

No exponga las manos o cualquier otra parte del cuerpo a los pitones de suministro de café o en la dirección de los terminales de suministro de vapor y de agua caliente. El vapor y el agua que salen de los tubos pueden provocar quemaduras.

Durante el funcionamiento de la máquina las lanzas del vapor y del agua están muy calientes, por lo que han de ser manejadas con cuidado y sólo en los puntos previstos.

Tazas y tacitas deben apoyarse en la superficie caliente-tazas adecuada, sólo después de haberlas secado minuciosamente.

Sobre la superficie caliente-tazas se debe colocar la vajilla propia de la máquina. La colocación de cualquier otro objeto diferente se considerará incorrecto.

El aparato no está destinado a ser usado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales se hallen disminuidas o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios, a menos que una persona responsable de su seguridad se encargue de supervisarlas o instruir las en el uso del aparato.

Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

La máquina para café se debe utilizar a una temperatura ambiente de entre 5 °C y 40 °C.

La modificación ilícita y no autorizada de cualquier parte de la máquina anula cualquier garantía.



GARANTÍA

De 15 meses para todos los componentes, a excepción de los componentes eléctricos y electrónicos, así como aquéllos sujetos a desgaste.

4. PRESENTACIÓN

Este producto ha sido fabricado conforme a los requisitos establecidos para las máquinas agroalimentarias, tal y como se indica en el punto 2.1 de la Directiva CEE 2006/42/CE.

La máquina de café expreso está destinada únicamente a uso profesional. Ha sido diseñada para la preparación de bebidas calientes tales como té, capuchinos, café en todas sus variedades, largo, corto, expreso, etc.

Si el modelo dispone de dos o más grupos, puede ser utilizado por dos o más personas simultáneamente. Esta característica y el hecho de que la máquina es capaz de suministrar bebidas ininterrumpidamente garantizan un uso intensivo de ella.

A continuación se dan las instrucciones para el correcto uso de la máquina.



El usuario debe contar con una formación suficiente para poder utilizar correctamente la máquina. No se deben realizar intervenciones en ella que puedan alterar o modificar su funcionamiento.
CON LA MÁQUINA EN FUNCIONAMIENTO, LA CALDERA CONTIENE VAPOR Y AGUA A PRESIÓN.



Las operaciones de instalación y mantenimiento de la máquina pueden ser realizadas sólo por personal calificado.
La calificación puede ser otorgada por el fabricante a través de la participación a cursos específicos de formación.



Las operaciones de instalación y mantenimiento de la máquina deben ser realizadas por personal técnico calificado con conocimientos y experiencia práctica del aparato, con atención especial respecto a la seguridad y la higiene.

5. ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

Alimentación

La alimentación hidráulica del aparato debe realizarse con agua apta para el consumo humano conforme a las disposiciones vigentes en el lugar de instalación. El propietario / gestor de la instalación debe confirmar al instalador que el agua cumple los requisitos indicados.

Materiales que se deben utilizar

Durante la instalación del aparato se deben utilizar los componentes y los materiales incluidos con el aparato. Si fuese necesario utilizar otros componentes, el instalador deberá comprobar que sean aptos para ser empleados en contacto con el agua para consumo humano.

Conexiones hidráulicas

El instalador debe realizar las conexiones hidráulicas cumpliendo las normas de higiene y seguridad hidráulica para la protección del medio ambiente vigentes en el lugar de instalación.

Informe de instalación

Al concluir la instalación, el aparato debe ser activado y puesto en condiciones nominales de funcionamiento, dejándolo 30 minutos en el estado de “listo para el funcionamiento”.

Después debe apagarse el aparato y vaciar completamente el agua introducida en todo el circuito hidráulico, para eliminar las posibles impurezas iniciales.

A continuación es necesario volver a cargar el aparato y ponerlo en condiciones nominales de funcionamiento.

Una vez alcanzado el estado de “listo para el funcionamiento” deben realizarse los siguientes suministros:

Realice un suministro continuo con cada grupo de café, para descargar al menos 0,5 litros del circuito de café.

Si hay varios puntos de suministro asignados al mismo intercambiador/caldera de café, divida este volumen en función de su número;

Vacíe todo el volumen de agua caliente contenido en la caldera realizando un suministro continuo mediante la lanza prevista. Si hay varios puntos de suministro, divida este volumen en función de su número;

Descargue vapor continuamente durante al menos 1 minuto por cada punto de suministro de vapor.

Mantenimiento y reparación

Tras una operación de mantenimiento y/o reparación, los componentes utilizados deben garantizar que se mantengan los requisitos de higiene y seguridad previstos inicialmente para el aparato. Esto solo es posible si se utilizan repuestos originales.

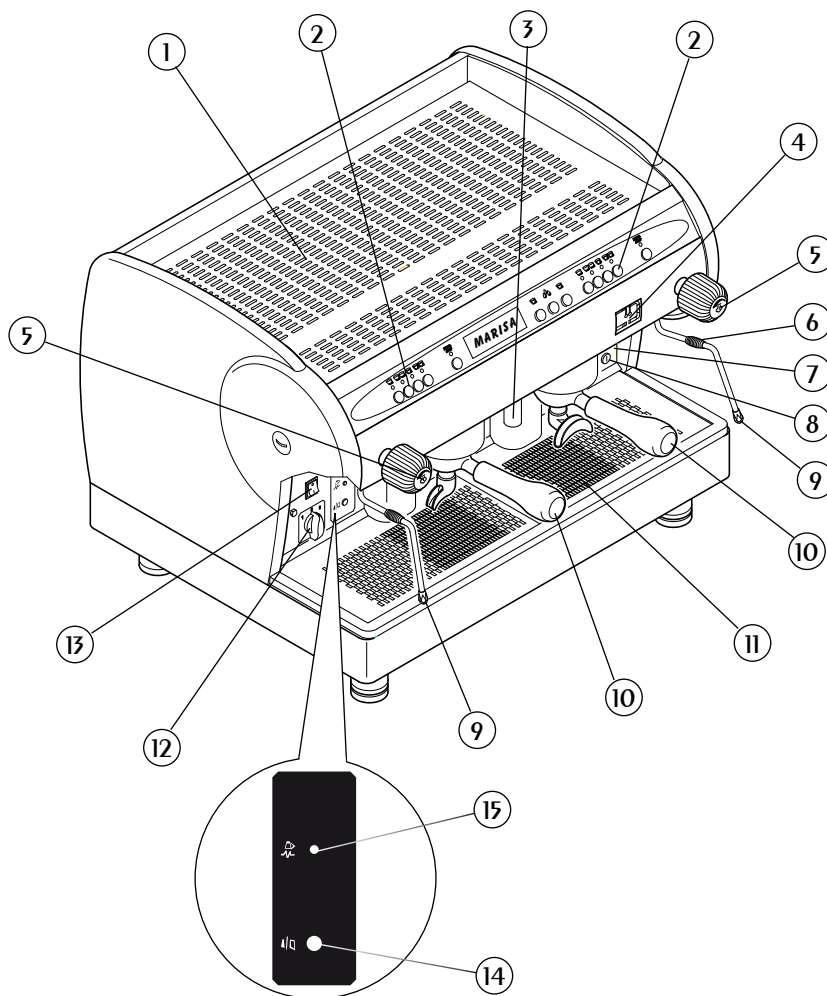
Tras una operación de reparación o sustitución de componentes que afecte a piezas en contacto con agua y alimentos, debe realizarse el proceso de lavado como si se tratase de la primera instalación.

Cambio del agua

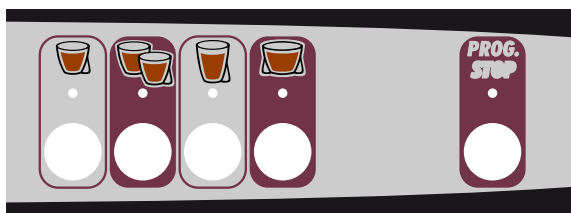
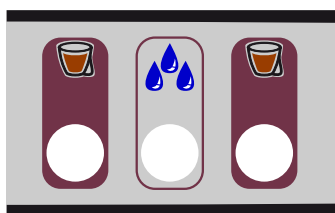
Si se producen pausas superiores a 1 semana, es necesario cambiar el 100% del agua contenida en los circuitos hidráulicos de la máquina utilizando los puntos de suministro previstos, según las instrucciones del apart. “Informe de instalación”.

6. DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Superficie caliente tazas
2. Botonera
3. Lanza de suministro de agua caliente
4. Manómetro
5. Regulador de vapore
6. Protección contra las quemaduras
7. Nivel óptico agua caldera
8. Llave de programación
9. Lanza de suministro de vapor
10. Portafiltro
11. Rejilla para apoyar las taza
12. Interruptor de encendido de la máquina
13. Interruptor calienta tazas
14. Bombilla de encendido de la máquina
15. Piloto de encendido del calienta tazas



7. BOTONERAS



	1 Café expresso
	2 Cafés expresos
	1 Café largo
	2 Cafés largos
	Prog / Stop
	Agua caliente

8. PREPARACIÓN DE LA MÁQUINA

La preparación de la máquina y las operaciones de instalación deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado. El instalador debe seguir estrictamente las indicaciones dadas en el cap. "Advertencias para el instalador".



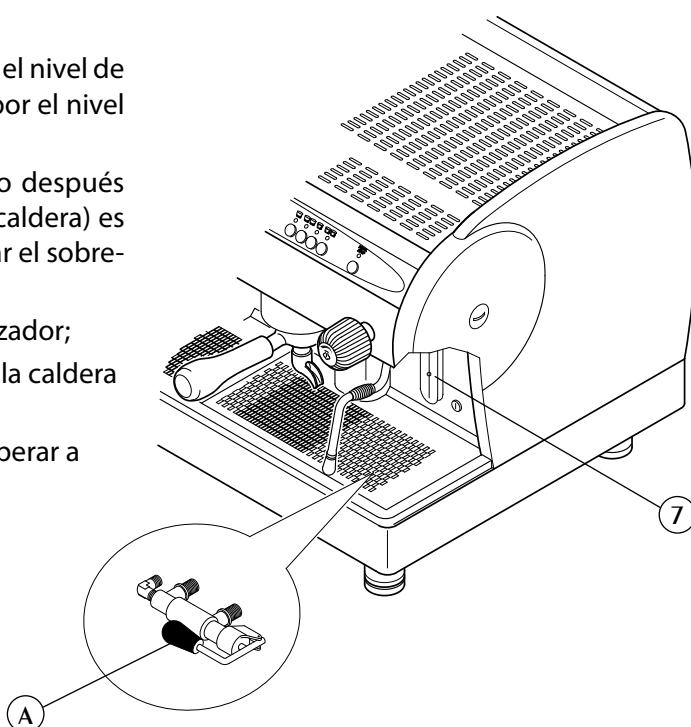
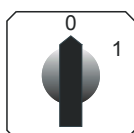
El uso de la máquina sin que el personal técnico haya realizado todas las operaciones de instalación puede conllevar graves daños para el aparato.

9. ENCENDIDO DE LA MÁQUINA

Antes de encender la máquina, asegurarse de que el nivel de agua de la caldera sea superior al mínimo indicado por el nivel óptico (7).

En caso de que falte agua (primera instalación o después de realizar las operaciones de mantenimiento de la caldera) es necesario llenar previamente la caldera, a fin de evitar el sobrecalentamiento de la resistencia. Actuar como sigue :

- Abrir el grifo del agua de la red hídrica y del suavizador;
- por medio de la carga manual **(A)** cargar agua en la caldera hasta restablecer el nivel optimal;
- hacer girar el interruptor hasta la posición "1" y esperar a que la máquina se caliente completamente.



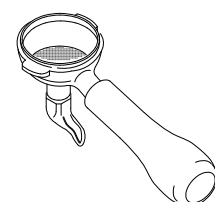
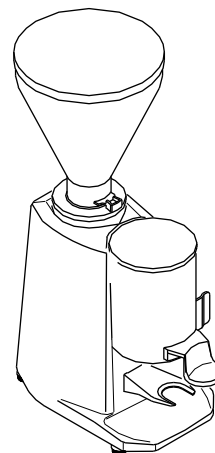
- en la fase de calentamiento de la máquina (unos 20 minutos), la válvula antidepresión liberará vapor durante algunos segundos hasta el cierre de la válvula misma
- antes de utilizar la máquina, efectuar durante unos segundos algunos suministros en vacío con los portafiltros enganchados a fin de permitir que salga el aire presente en el circuito y que se calienten completamente los grupos de suministro
- antes de utilizar la máquina, efectuar el suministro de algunos cafés para probar el grado del molido y para controlar la presión de funcionamiento de la máquina
- se aconseja no poner paños o similares sobre la superficie del calienta tazas: así se impide la circulación normal del aire

10. Moledura y dosificación del café

Colocar el molinillo dosificador en una posición cómoda junto a la máquina. La moledura y el dosificado del café deben realizarse según las instrucciones del fabricante del molinillo dosificador. Para obtener una buena calidad de café expreso, se recomienda:

- no conservar demasiado café en grano. Respetar siempre la fecha de caducidad indicada por el productor;
- moler el volumen de café en función de la utilización: predisponer la cantidad del dosificador para intentar usarla, si es posible, en una jornada;
- no comprar, si es posible, café ya molido, puesto que caduca rápidamente. Si es necesario, adquirirlo en pequeños paquetes envasados al vacío.

Llenar el filtro con una dosis de café molido (6-7 gramos aproximadamente) y comprimirlo con el presino adecuado. Enganchar el portafiltro al grupo de suministro.



Para evitar un desgaste precoz de la junta de estanqueidad, se aconseja limpiar el borde del filtro antes de enganchar el portafiltro en el grupo de salida. No apretar excesivamente el portafiltro en el grupo de suministro.

11. PREPARACIÓN DEL CAFÉ

11.1 VERSIÓN SMSA

- colocar la taza debajo del pitón de suministro;
- pulsar el interruptor de suministro: se obtendrá el suministro de café, que podrá ser bloqueado mediante su interruptor correspondiente cuando se alcance la cantidad de café deseada en la taza.

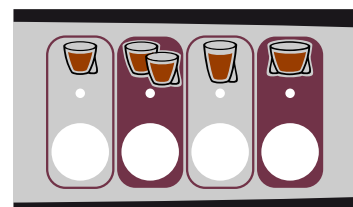


Suministro
café



11.2 VERSIÓN SME

SUMINISTRO DE CAFÉ'

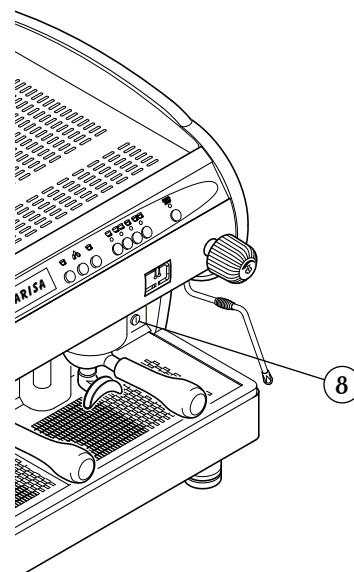
- colocar la taza debajo del pitón de suministro;
- pulsar el botón de dosis deseado y esperar a que se realice el suministro de café (se enciende el piloto);
- para detener con antelación el suministro de café, pulsar de nuevo el botón de suministro o pulsar el botón **PROG. STOP** ;
- en caso de anomalías o de bloqueo de la botonera, usar el interruptor de suministro manual.



PROGRAMACIÓN DE LAS DOSIS DE CAFÉ

- Girar la llave de programación (8) hasta **ON**;
- colocar la taza debajo del pitón de suministro;
- mantener pulsado el botón **PROG. STOP** durante 5 segundos: se encienden todos los pilotos del teclado;
- pulsar el botón de la dosis a programar (por ej. 1 café expés );
- esperar a que se realice el suministro, para confirmar la dosis pulsar de nuevo el botón dosis  o el botón **PROG. STOP** .
- repetir la operación para los otros botones de dosis.
- cuando acabe la programación, pulsar el botón **PROG. STOP** hasta que se apaguen todos los pilotos de la botonera; girar la llave de programación a **OFF**.

Para los modelos de 2-3-4 grupos es posible programar simultáneamente todas las botoneras de la máquina actuando sólo sobre la botonera derecha. De todas formas, se recomienda comprobar la programación de las otras botoneras.





La programación de cada dosis debe realizarse con café molido y no con posos utilizados anteriormente.



12. PREPARACIÓN BEBIDAS CALIENTES

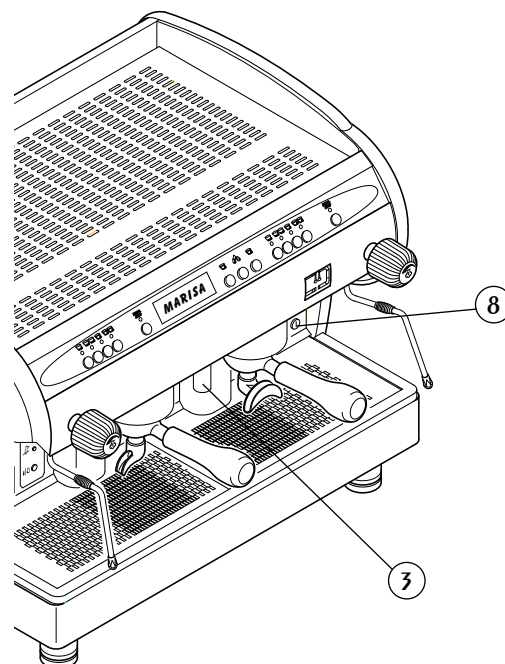
12.1 SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE

SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE

- colocar la taza bajo la lanza de agua caliente (3);
- pulsar el botón de agua caliente  : esperar a que se realice el suministro de agua;
- para detener el suministro con antelación, pulsar de nuevo el botón de suministro de agua caliente  o pulsar el botón **PROG. STOP**

PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS DE AGUA CALIENTE

- Girar la llave de programación (8) hasta **ON**;
- colocar la taza bajo la lanza de agua caliente (3);
- pulsar el botón **PROG. STOP** de la botonera derecha hasta el encendido de todos los pilotos de los botones de dosis;
- pulsar el botón de suministro de agua caliente  ;
- una vez alcanzada la dosis deseada, confirmar pulsando de nuevo el botón de suministro de agua caliente  ;
- al terminar la programación, girar la llave de programación (8) hasta la posición **OFF** .



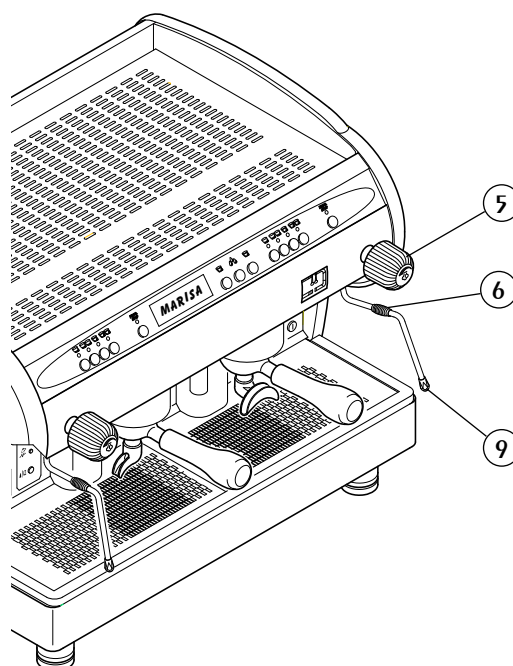
No toque la lanza de agua caliente: el contacto con la lanza o con el agua caliente puede ocasionar daños a personas, animales o cosas.

12.2 SUMINISTRO DE VAPOR

Para obtener el suministro de vapor, girar el mando del grifo (5) en sentido contrario al de las agujas del reloj: el caudal de salida de la lanza de vapor (9) será proporcional a la apertura del grifo.



El uso del punto de suministro de vapor (lanza de vapor) debe ir precedido siempre de la operación de purga del condensado, durante al menos 2 segundos. Deje la lanza de vapor sumergida en la leche solo el tiempo necesario para calentarla. No abra el grifo de vapor con la lanza de vapor introducida en la leche y la máquina apagada. Maneje con cuidado la lanza de vapor mediante la goma antiquemaduras prevista (6): el contacto con la lanza o con el vapor puede ocasionar daños a personas, animales o cosas.



13. AUTOSTEAMER (opcional)

Mediante el suministro de vapor, el sistema autosteamer permite dos tipos diferentes de uso:

Latte Milk

calentamiento de la bebida a la temperatura programada

Cappuccino Milk

generación de espuma + calentamiento de la leche a la temperatura programada

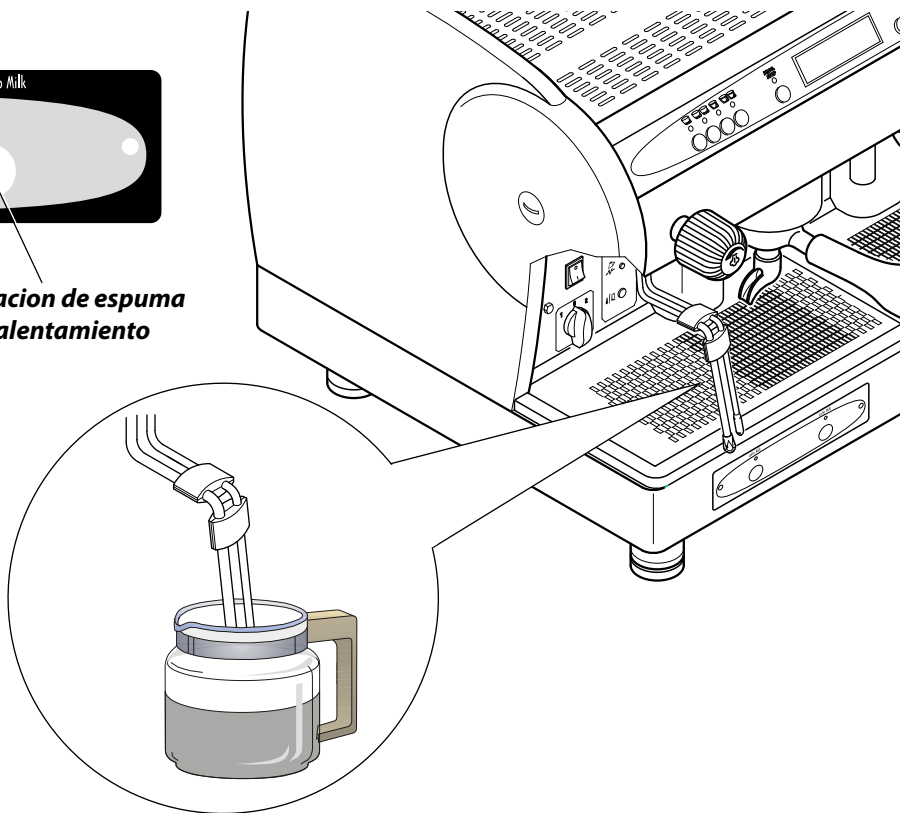
Siga estas instrucciones :

- 1) Sumerja los terminales del autosteamer en la bebida;
- 2) Pulse el botón **Latte Milk** o bien **Cappuccino Milk** ;
- 3) Espere a que se complete el suministro;
- 4) Para detener de forma anticipada el suministro, pulse de nuevo el botón **Latte Milk** o **Cappuccino Milk** ;
- 5) Para prolongar el suministro de vapor, mantenga pulsado el botón **Latte Milk** o **Cappuccino Milk** .



Calentamiento

**Generacion de espuma
+ Calentamiento**

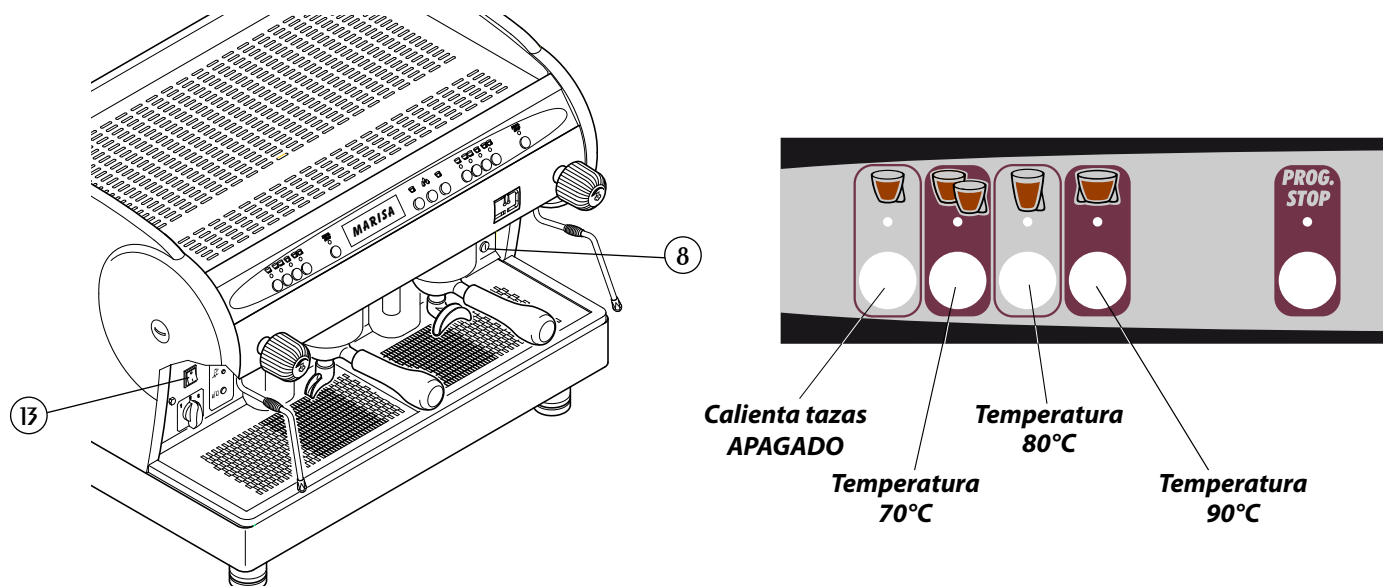


Para mantener siempre la perfecta eficiencia de los suministradores de vapor, se recomienda efectuar un breve suministro en vacío al final de cada uso. Mantenga siempre limpios los terminales del autosteamer mediante un paño humedecido con agua templada. Extremar las precauciones durante el uso del autosteamer, ya que existen peligros derivados de la presencia de vapor a alta temperatura.

14. ScaldATAZZE

Para activar, desactivar o regular el calienta tazas, proceder como se indica a continuación:

- Girar la llave de programación (8) a la posición **OFF** ;
- Poner en **ON** el interruptor del calienta tazas (13);
- Durante el encendido de la máquina, mantener pulsado el botón **PROG. STOP** de la botonera derecha: en el teclado, el piloto parpadeante indicará la configuración actual del calienta tazas, según lo indicado en el dibujo que se muestra más abajo;
- Para modificar la configuración del calienta tazas, durante el encendido de la máquina, mantener pulsado el botón **PROG. STOP** hasta que en el teclado pase de parpadear a brillar con una luz fija;
- Pulsar el botón correspondiente a la configuración deseada;
- Para confirmar la operación, pulsar el botón **PROG. STOP** .



Es posible apagar el calienta tazas simplemente poniendo en **OFF** el interruptor que se encuentra sobre el conmutador general de la máquina (13).

15. ACCESORIOS

Capuchinador

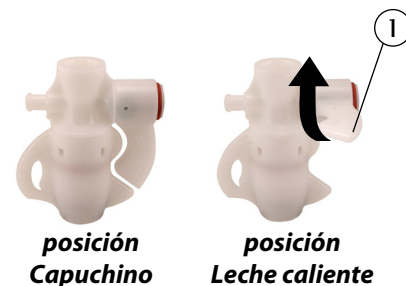
- Introducir el tubo de aspiración en la leche;
- colocar la jarra bajo el pitón del capuchinador;
- girar el grifo de vapor en sentido contrario al de las agujas del reloj. Cuando se alcance la cantidad necesaria, cerrar el grifo de vapor;
- verter la leche con espuma en las tazas con café.



ESPAÑOL

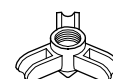
i

Para obtener un suministro de leche caliente sin espuma, levantar la aleta (1). Para obtener un mejor resultado, se aconseja no efectuar el suministro directamente en la taza de café, sino en una jarra para, a continuación, poner la leche con espuma en el café. Se recomienda tener siempre limpio el capuchinador, según lo descrito en el capítulo "Limpieza".



Pitón para 3 tazas

Para realizar el suministro simultáneo de tres tazas de café, emplear el pitón para tres tazas (usar aproximadamente 21 gramos de café molido).



16. SUAVIZADOR

En el agua de la red hay presentes sales no solubles, responsables de la formación de cal en la caldera y en otras partes de la máquina. El suavizador permite eliminar o reducir notablemente la presencia de estas sales minerales.

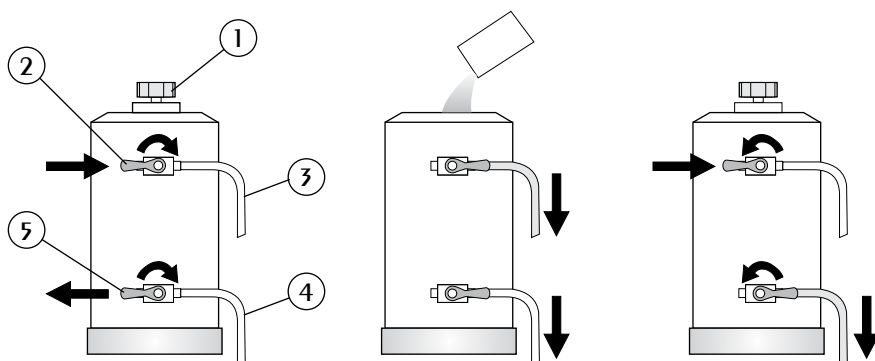
El suavizador de resinas tiene la propiedad de retener el calcio presente en el agua. Por este motivo, después de un cierto periodo, las resinas se saturan y deben regenerarse con sal gorda de cocina (NaCl, cloruro de sodio) o sal específica para suavizadores. Es muy importante regenerar el suavizador en los plazos previstos.

La regeneración se efectúa regularmente cada 15 días. No obstante, en lugares en los que el agua es particularmente dura, será necesario efectuar la regeneración con una mayor frecuencia. La misma regla se aplica a los lugares en los que se da un gran consumo de agua caliente para té u otras bebidas.

Regeneración del suavizador

Actuar como sigue:

- desplazar la palanca (2) y (5) de izquierda a derecha;
- quitar la tapa desenroscando el pomo (1);
- hacer salir el agua del tubo (3) lo suficiente para hacer sitio para la sal, que se introducirá en la cantidad prescrita en función del modelo (ver cuadro);
- limpiar la junta situada en la tapa de posibles residuos de sal o resina;
- volver a colocar la tapa enroscando el pomo (1) firmemente y desplazar la palanca (2) de derecha a izquierda;
- dejar que salga el agua salada del tubo (4) hasta que el agua deje de ser salada (30-60 minutos aproximadamente). La sal hace que se liberen las sales minerales acumuladas;
- mover la palanca (5) de derecha a izquierda hasta volver a la posición inicial.



Modelo suavizador	Cantidad de sal
8 litros	1,0 kg
12 litros	1,5 kg
16 litros	2,0 kg



La formación de incrustaciones de cal en el circuito hidráulico y en la caldera inhibe el intercambio térmico y perjudica el buen funcionamiento de la máquina. La presencia de fuertes incrustaciones en la caldera puede causar largos periodos de bloqueo de la máquina y anula toda posible garantía puesto que significa que ha sido descuidada la regeneración.

Con el fin de mantener siempre en condiciones de máxima eficiencia el suavizador y, en consecuencia, la máquina; es necesario efectuar la regeneración periódicamente, según el uso que se haga del suavizador y la dureza del agua que se emplea.

El cuadro de al lado presenta los valores de cantidad de agua suavizada en función de la dureza del agua expresada en las distintas unidades de medida:

- °f: grado francés
- °d: grado alemán = 1,8 °f
- mg CaCO₃

Cantidad de agua suavizada en función de la dureza					
°f	30°	40°	60°	80°	sal
°d	16,5°	22°	33°	44°	
mg CaCO ₃	30	40	60	80	
8 litros	1000 lt	900 lt	700 lt	500 lt	
12 litros	1500 lt	1350 lt	1050 lt	750 lt	1,5 kg
16 litros	2100 lt	1800 lt	1400 lt	1000 lt	2,0 kg

Para obtener más detalles sobre las modalidades de instalación, puesta en funcionamiento y regeneración de suavizador, consultar el manual de instrucciones correspondiente.

17. CONTROL y MANTENIMIENTO

Para asegurar una perfecta eficiencia y la máxima seguridad del aparato, es necesario efectuar algunas actividades de mantenimiento. En particular, se recomienda solicitar al Servicio de Asistencia una revisión general de la máquina por lo menos una vez al año.

Intervención	Semanal	Mensual
MANÓMETRO Mantenga controlado el valor de la presión en la caldera, que debe estar comprendida siempre entre 0,8 y 1,4 bar.	X	
MANÓMETRO Compruebe la presión del agua durante el suministro de café: consulte la presión indicada en el manómetro, que debe estar comprendida siempre entre 8 y 9 bar.		X
FILTROS y PORTAFILTROS Compruebe el estado de desgaste de los filtros, vea si el borde de los filtros presenta daños y compruebe si hay posos de café en la taza.		X
MOLINILLO DOSIFICADOR Compruebe la dosis de café molido (comprendida entre 6 y 7 gr. por dosificación) y compruebe el grado de molienda. Las muelas deben tener los filos siempre bien afilados; su deterioro se aprecia por la presencia de demasiado polvo en la molienda. Se recomienda cambiar las muelas planas cada 400/500 kg de café o cada 800/900 kg de café en el caso de las muelas cónicas.		X
SUAVIZADOR La formación de cal en el circuito hidráulico de la máquina indica que se ha descuidado la regeneración. En aquellos lugares en los que el agua sea muy dura, será necesario realizar la regeneración a intervalos más cortos, al igual que en caso de altos consumos de agua caliente para té o demás.		X



En caso de que no se encuentre una solución para el fallo de funcionamiento, apague la máquina y solicite la ayuda de la asistencia técnica. No intente efectuar ninguna reparación.



Las desincrustaciones del equipo deben ser realizadas por los técnicos especializados para que dichas operaciones no provoquen la liberación de materiales nocivos para el uso alimentario.

18. CONSEJOS PARA OBTENER UN BUEN CAFÉ

Para obtener un café con una calidad válida, es importante que el grado de dureza del agua usada tenga un valor de 4-5 °f (grados franceses). Si la dureza supera estos valores, se aconseja usar un suavizador.

evite emplear el suavizador en casos de dureza de agua por debajo de los 4 °f.

si el sabor a cloro en el agua resulta demasiado evidente, se recomienda instalar un filtro específico.

se recomienda no conservar grandes reservas de café en grano; no muele grandes volúmenes de café: prepare la cantidad contenida en el dosificador y utilícela, si es posible, el mismo día; no compre café molido, ya que éste caduca rápidamente.

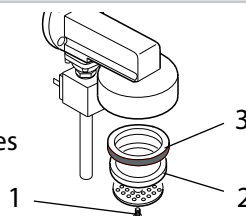
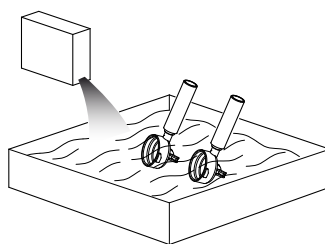
tras un periodo relativamente largo de inactividad de la máquina (de 2 a 3 horas), efectúe algunos suministros en vacío. efectúe siempre la limpieza y el mantenimiento periódico.

19. Limpieza

Para mantener una perfecta higiene y eficacia del aparato, es necesario realizar algunas operaciones sencillas de limpieza en las partes funcionantes y en los accesorios, así como en los paneles de la carcasa. Las indicaciones presentadas a continuación deben considerarse válidas para un uso normal de la máquina de café. En caso de uso continuo de la máquina, las operaciones de limpieza deben ser efectuadas más a menudo.

Antes de limpiar la máquina es indispensable apagarla y esperar a que se enfríe.

Limpieza	Diaria	Semanal
FILTROS y PORTAFILTROS <p>Es necesario limpiar a diario los filtros y sus porta-filtros con agua caliente.</p> <p>Lo ideal es dejarlos en agua caliente toda la noche, de manera que se disuelvan los depósitos grasos del café.</p> <p>Se recomienda añadir al agua un detergente adecuado y luego aclarar el conjunto con agua.</p> <p>Si no se realiza la limpieza diaria de los portafiltros se perjudica la calidad del café suministrado y el correcto funcionamiento del portafiltro.</p> <p>Atención: sumergir sólo la tapa del portafiltro. Evitar de sumergir en agua la empuñadura.</p>	X	
CARCASA <p>Efectúe la limpieza de los paneles de la carcasa con un paño humedecido con agua templada.</p> <p>No use detergentes abrasivos que podrían arañar la superficie de la carcasa.</p>	X	
LANZA DE VAPOR <p>Realice la limpieza de las lanzas de vapor mediante un breve suministro en vacío tras cada uso y limpie la lanza con un paño empapado en agua templada.</p>	X	
GRUPO DE SUMINISTRO <p>Efectúe el lavado de los grupos de la manera indicada aquí: utilice el portafiltro ciego; vierta el detergente (ver recambios) en el filtro ciego y enganche el portafiltro; efectúe una serie de suministros hasta que por el desagüe salga agua limpia; quite el porta-filtro del grupo y efectúe al menos un suministro para eliminar los residuos de detergente.</p>	X	
DUCHA Y PORTA-DUCHA <p>Limpie la ducha (2) y el porta-ducha (3) en agua caliente.</p> <p>Para ello hay que aflojar el tornillo (1) y quitar los dos componentes del grupo de suministro.</p>		X
LANZA DE VAPOR <p>Compruebe los terminales y límpielos introduciendo en los orificios de salida una pequeña aguja.</p>		X
MOLINILLO DOSIFICADOR <p>Limpie cada semana por dentro y por fuera la campana y el dosificador con un paño empapado en agua templada y seque.</p>		X



Para las operaciones de limpieza, use siempre paños perfectamente limpios e higienizados.

Para garantizar un correcto funcionamiento y una correcta higiene del distribuidor de bebidas calientes, es necesario adoptar modalidades de limpieza y productos aptos para tal fin.

No sumerja la máquina en agua.

No utilice nunca detergentes alcalinos, disolventes alcohol o sustancias agresivas.

La eliminación de las incrustaciones del equipo debe ser realizada por técnicos especializados desmontando los componentes que presenten incrustaciones, para no poner en circulación residuos de desincrustación. Los productos/detergentes utilizados deben ser aptos para tal fin y no deben atacar los materiales de los circuitos hidráulicos.

Capuchinador

Se tener especial cuidado al limpiar el capuchinador, siguiendo las modalidades que se citan aquí:

realice un primer lavado sumergiendo el tubo de aspiración en agua y efectuando un suministro durante unos segundos;

gire 90° el cuerpo giratorio (1) hasta la pos. B (cierre del conducto de salida de leche);

manteniendo el tubo de aspiración de leche levantado, realice un suministro de vapor (funcionamiento en vacío del capuchinador);

espere aproximadamente 20 segundos para permitir la limpieza y esterilización interna del capuchinador;

cierre el vapor y devuelva el cuerpo giratorio a la pos. A;

en caso de obstrucción del orificio de toma de aire (2), libérelo delicadamente con una aguja.



Se aconseja efectuar la limpieza del capuchinador después de cada uso, para evitar anomalías de funcionamiento y garantizar un alto grado de higiene del sistema.

No desenrosque el capuchinador del tubo de vapor.

20. LISTA DE RIESGOS

En este capítulo se presentan algunos riesgos a los cuales estará expuesto el usuario si no cumple las normas de seguridad especificadas (descritas en el presente manual).

El aparato debe ser conectado a un sistema de puesta a tierra eficiente.

De lo contrario, el aparato puede constituir una fuente de peligrosas descargas eléctricas, ya que no podrá descargar a tierra las posibles pérdidas de electricidad.

No utilice agua corriente para el lavado.

La utilización de agua a presión directamente sobre la máquina puede dañar gravemente las partes eléctricas. No utilice nunca chorros de agua para lavar ninguna de las partes del aparato.

Tenga cuidado con las lanzas de vapor y agua caliente.

Con el uso, las lanzas de vapor y de agua caliente se recalientan, por lo que constituyen una fuente potencial de peligro. Maneje con cuidado estas partes. No dirija nunca chorros de vapor o de agua caliente directamente al cuerpo.

No realice intervenciones en la máquina mientras esté enchufada.

Antes de efectuar cualquier operación en el aparato es necesario apagarlo mediante el interruptor general de la red o, mejor aún, desconectando los terminales de la conexión a red. No retire nunca ningún panel de la carcasa cuando la máquina esté recibiendo alimentación.

No efectúe ninguna operación en la instalación hidráulica antes de haberla vaciado.

Se deben evitar todas las operaciones relacionadas con la instalación hidráulica y la caldera mientras todavía haya agua y presión en la instalación. Habrá que vaciarla previamente cerrando la llave de la red y haciendo funcionar al vacío el grupo de suministro durante un tiempo breve. Apague la máquina y abra todos los grifos de vapor y de agua. Con la presión a cero, vacíe la caldera completamente abriendo el grifo correspondiente que está situado en la parte inferior de esta.

Si lo indicado arriba no se realiza correctamente, la apertura de cualquier parte de la instalación hidráulica podrá provocar una brusca salida de agua caliente a presión.

Uso del equipo

Esta máquina para café expreso es un equipo destinado a un uso exclusivamente profesional. Cualquier otro uso debe considerarse incorrecto y por lo tanto peligroso. No permita su uso por parte de niños o personas discapacitadas.

El incumplimiento de las normas descritas anteriormente puede provocar graves daños a personas, animales o cosas.

No intervenga nunca en el sistema electrónico cuando la máquina esté recibiendo alimentación.

Desactive completamente la máquina desconectándola de la red antes de efectuar cualquier operación.

SOMMAIRE

1.	Lire attentivement.....	40
2.	Comment utiliser cette notice	40
3.	Avertissements généraux.....	40
4.	Présentation.....	42
5.	Avertissements pour l'installateur.....	43
6.	Description générale	44
7.	Claviers	44
8.	Préparation de la machine	45
9.	Allumage de la machine	45
10.	Mouture et dosage du café.....	46
11.	Préparation du café.....	47
	11.1 Version SMSA	47
	11.2 Version SME	47
12.	Préparation boissons chaudes.....	48
	12.1 Distribution eau chaude	48
	12.2 Distribution vapeur.....	48
13.	Autosteamer (option).....	49
14.	Chauffe tasses	50
15.	Accessoires.....	51
16.	Adoucisseur	52
17.	Contrôles et entretien	53
18.	Conseils pour avoir un bon café.....	53
19.	Nettoyage.....	54
20.	Liste des risques	56

MARISA

NOTICE d'INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR - FRANÇAIS

1. LIRE ATTENTIVEMENT

chaque partie de ce manuel avant d'utiliser le produit.

La machine à café espresso que vous venez d'acheter a été conçue et réalisée avec des méthodes et des technologies innovatrices qui assurent qualité et fiabilité dans le temps.

Ce manuel est un guide qui vous permettra de connaître les nombreux avantages de ce produit. Vous y trouverez les informations nécessaires pour utiliser au mieux votre machine, pour l'entretenir afin d'avoir toujours un excellent rendement et pour savoir comment intervenir en cas de difficulté.

Conservez soigneusement le présent manuel et rangez-le en lieu sûr. En cas de perte, demandez-en une copie au fabricant.

BONNE LECTURE ET ... BON CAFÉ

2. COMMENT UTILISER CETTE NOTICE

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des améliorations et/ou des modifications au produit. Nous garantissons que la présente notice respecte l'état des techniques au moment de la commercialisation de la machine.

Nous profitons de cette occasion pour inviter la clientèle à nous proposer d'éventuelles modifications en vue d'améliorer aussi bien le produit que le manuel.

3. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Après avoir déballé l'appareil, s'assurer de son intégrité ; en cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser directement au revendeur.
- Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils peuvent être dangereux. Nous conseillons de conserver l'emballage jusqu'à l'échéance de la garantie.
- Avant d'utiliser la machine, s'assurer que la tension du réseau correspond aux indications reportées sur la plaque signalétique de la machine.
- L'installation doit être effectuée dans le respect des normes de sécurité en vigueur et par du personnel qualifié et préparé. Une installation erronée pourrait causer des dommages aux personnes, aux biens ou aux animaux.
- Cet appareil n'est vraiment sûr que lorsqu'il est branché à une installation efficace de mise à la terre, effectuée conformément aux normes de sécurité en vigueur. L'installation électrique doit être équipée d'un interrupteur différentiel approprié. Il est important de vérifier ces critères et en cas de doute, demander à du personnel qualifié de contrôler soigneusement votre installation. Le fabricant ne peut pas être considéré comme responsable d'éventuels dommages provoqués par une installation électrique non appropriée.
- Lors de l'installation de l'appareil, faire monter par du personnel qualifié un interrupteur général de protection conformément aux normes de sécurité en vigueur, avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm.
- Il est déconseillé d'utiliser des rallonges ou des adaptateurs électriques pour prises multiples. Si vous ne pouvez pas faire autrement, utilisez uniquement des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur. Ne jamais dépasser la valeur de la puissance en kW indiquée sur l'adaptateur simple et sur les rallonges de même que la puissance maximale indiquée sur l'adaptateur.
- La machine pour café espresso est destinée à la préparation de boissons chaudes telles que café, thé, lait chaud. Cet appareil est destiné uniquement à l'utilisation pour laquelle il a été conçu. Toute autre utilisation sera considérée impropre et par conséquent dangereuse. Le fabricant déclinera toute responsabilité en cas d'éventuels dommages causés par un usage erroné ou irrationnel.

- L'usage d'un appareil électrique doit être conforme aux normes comportementales de sécurité:
 - ne pas toucher l'appareil avec des mains ou des pieds mouillés ou humides;
 - ne pas utiliser l'appareil pieds nus;
 - ne pas utiliser de rallonges dans les salles de bains;
 - ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise de courant;
 - ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);
 - ne pas permettre aux enfants, ni aux personnes incompetentes, d'utiliser l'appareil.
- S'assurer que la machine est utilisée dans une pièce suffisamment éclairée, aérée et hygiénique.
- Les espaces d'accès à la machine et à l'interrupteur général doivent être bien dégagés pour permettre à l'utilisateur de pouvoir intervenir facilement et aussi de quitter immédiatement la zone s'il y a lieu.
- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de jets d'eau. Les opérations de nettoyage quotidien devront être effectuées en suivant les indications contenues dans la présente notice.
- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, débrancher l'appareil du réseau électrique moyennant l'interrupteur général.
- Pour le nettoyage quotidien, suivre rigoureusement les indications de la présente notice.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil, ne tenter aucune intervention de réparation mais appeler un technicien spécialisé.
- Toute réparation ne devra être effectuée que par le fabricant ou par un service d'assistance agréé, en utilisant exclusivement des pièces détachées originales. Le non-respect de cette norme peut compromettre la sécurité de l'appareil et entraîne la déchéance de la garantie.
- Le câble d'alimentation de l'appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre la machine et s'adresser exclusivement à du personnel qualifié.
- Au cas où vous décideriez de ne plus utiliser l'appareil, il est recommandé de le débrancher et de le faire vidanger par du personnel qualifié.
- L'appareil est équipé d'une pile au lithium pour éviter toute perte des données de programmation.
- Pour que la machine ait un bon rendement et qu'elle fonctionne correctement, il est indispensable de suivre rigoureusement les instructions du fabricant, en faisant intervenir du personnel qualifié pour les opérations d'entretien périodique et pour le contrôle de tous les dispositifs de sécurité.
- Ne jamais mettre les mains ou d'autres parties du corps en direction des becs verseurs de café ou de la partie terminale des tuyaux d'où sortent la vapeur et l'eau chaude. La vapeur et l'eau chaude qui sortent de ces tuyaux peuvent provoquer des brûlures.
- Lorsque l'appareil est en marche, les tuyaux de sortie vapeur et eau et les coupelles porte-filtre sont surchauffés : il faut donc faire attention à ne toucher que les endroits prévus.
- Après les avoir bien essuyées, les petites et les grandes tasses doivent être placées sur le plan chauffe-tasses prévu à cet effet.
- Sur le plan chauffe-tasses, vous devez ranger uniquement la vaisselle qui va avec la machine. C'est une erreur que de mettre tout autre objet non prévu.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou bien qui manquent d'expérience ou de connaissance, à moins qu'elles n'aient pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés pour contrôler qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- La machine à café doit être utilisée à une température comprise entre 5 °C et 40°C.
- La manipulation non autorisée d'une partie quelconque de la machine annule la garantie.



GARANTIE

15 mois sur tous les composants sauf les pièces électriques et électroniques et les pièces d'usure.

4. PRÉSENTATION

Ce produit est construit conformément aux conditions requises pour les machines à usage agroalimentaire, comme indiqué au paragraphe 2.1 de la Directive CEE 2006/42/CE.

La machine à café espresso est destinée à un usage strictement professionnel. Elle a été conçue pour préparer des boissons chaudes comme par exemple le thé, le cappuccino, le café long ou court, le café espresso, etc. Si le modèle dispose de deux ou de plusieurs groupes, la machine peut être utilisée simultanément par deux ou par plusieurs personnes. Ajoutons à cette caractéristique que la machine est en mesure de distribuer des boissons sans continuité, garantissant un emploi intensif de celle-ci.

Ci-dessous sont reportées les instructions pour une utilisation correcte de la machine.



L'utilisateur doit avoir une bonne connaissance des instructions pour pouvoir utiliser correctement la machine. En outre, nous vous recommandons de ne pas effectuer d'interventions qui pourraient l'endommager ou en altérer le fonctionnement.
APENDANT LE FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE, LA CHAUDIÈRE CONTIENT DE LA VAPEUR ET DE L'EAU CHAUDE SOUS PRESSION.



L'installation et l'entretien de la machine doivent être effectués uniquement par un personnel qualifié. La formation peut être fournie par le fabricant à travers la participation à des cours de formation spécifiques.



L'installation et l'entretien de la machine doivent être effectués uniquement par un personnel qualifié disposant des connaissances et de l'expérience pratique de la machine, avec une attention particulière accordée aux aspects de sécurité et d'hygiène.

5. AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

Alimentation

L'alimentation en eau de l'appareil doit être effectuée avec de l'eau appropriée à la consommation, conformément aux dispositions en vigueur dans le lieu d'installation. Le propriétaire / gérant de l'installation doit confirmer à l'installateur de l'eau respecte les critères ci-dessus.

Matériel à utiliser

Pendant l'installation de l'appareil, il faut utiliser les composants et le matériel fourni avec l'appareil. S'il y a la nécessité d'utiliser d'autres composants, l'installateur doit vérifier qu'ils sont adaptés à être utilisés au contact de l'eau pour la consommation humaine.

Raccordements hydrauliques

L'installateur doit réaliser les raccordements hydrauliques en respectant les normes d'hygiène et de sécurité hydraulique de protection de l'environnement, en vigueur dans le lieu d'installation.

Rapport d'installation

A la fin de l'installation, l'appareil doit être activé et porté jusqu'à la condition nominale de fonctionnement, en le laissant pendant 30 minutes dans la condition de "prêt au fonctionnement".

Ensuite, il faut éteindre l'appareil et le vider complètement de la première eau qui a été introduite dans tout le circuit hydraulique, afin d'éliminer d'éventuelles impuretés initiales.

Puis, l'appareil doit, de nouveau, être chargé et porté aux conditions nominales de fonctionnement.

Après avoir atteint l'état de «prêt au fonctionnement», il faut effectuer les distributions suivantes:

pour chaque groupe café, faire une distribution continue afin d'évacuer au moins 0,5 litre du circuit du café. ~~En cas~~ de plusieurs points de distribution associés à un même échangeur/chaudière café, diviser ce volume en fonction du nombre de points de distribution;

évacuer tout le volume de l'eau chaude à l'intérieur de la chaudière en faisant une distribution continue avec la buse correspondante. S'il y a plusieurs points de distribution, diviser ce volume en fonction du nombre de points de distribution;

évacuer en continu la vapeur pendant au moins 1 minute pour chaque point de distribution de la vapeur.

Entretien et réparation

Après un entretien et/ou une réparation, les composants utilisés doivent garantir de conserver les critères d'hygiène et de sécurité, prévus initialement pour l'appareil. Cela est réalisé en utilisant uniquement des pièces de rechange d'origine.

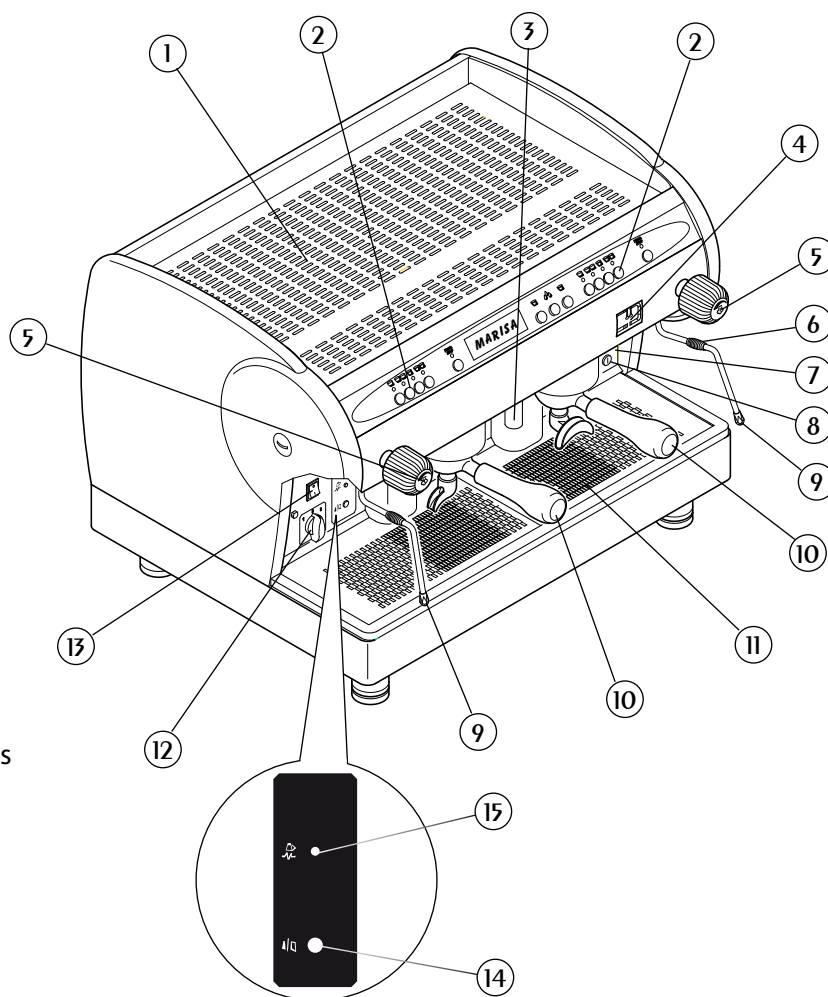
Après une réparation ou un remplacement de composants qui concernent des parties au contact de l'eau et d'aliments, il faut effectuer la procédure de lavage, comme si c'était une première installation.

Renouvellements de l'eau

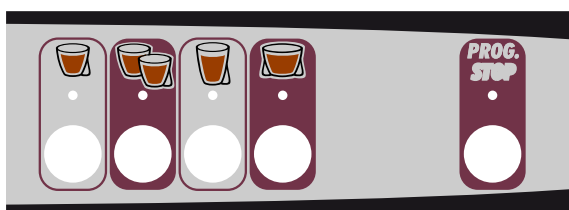
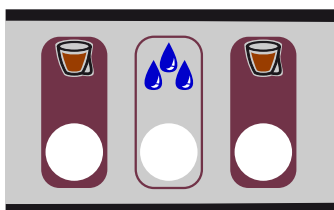
En cas de période d'inutilisation supérieure à une semaine, il faut renouveler complètement l'eau contenue dans les circuits hydrauliques de la machine en utilisant les points de distribution prévus, selon les indications du Paragraphe "Rapport d'installation"





6. DESCRIPTION GÉNÉRALE

1. Plan chauffe-tasses
2. Clavier
3. Tuyau de sortie eau chaude
4. Manomètre
5. Manette vapeur
6. clip anti-brûlures
7. Niveau optique eau chaude
8. Clé de programmation
9. Tuyau vapeur
10. Porte-filtre
11. Grille porte-tasses
12. Commutateur allumage machine
13. Interrupteur chauffe-tasses
14. Lampe allumage machine
15. Voyant lumineux allumage chauffe-tasses



7. CLAVIERS



	1 Café espresso
	2 Cafés espresso
	1 Café long
	2 Cafés longs
	Prog / Stop
	Eau chaude

8. PRÉPARATION DE LA MACHINE

La préparation de la machine et les opérations d'installation ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié. L'installateur doit suivre scrupuleusement les indications reportées au chapitre "Avertissements pour l'installateur".



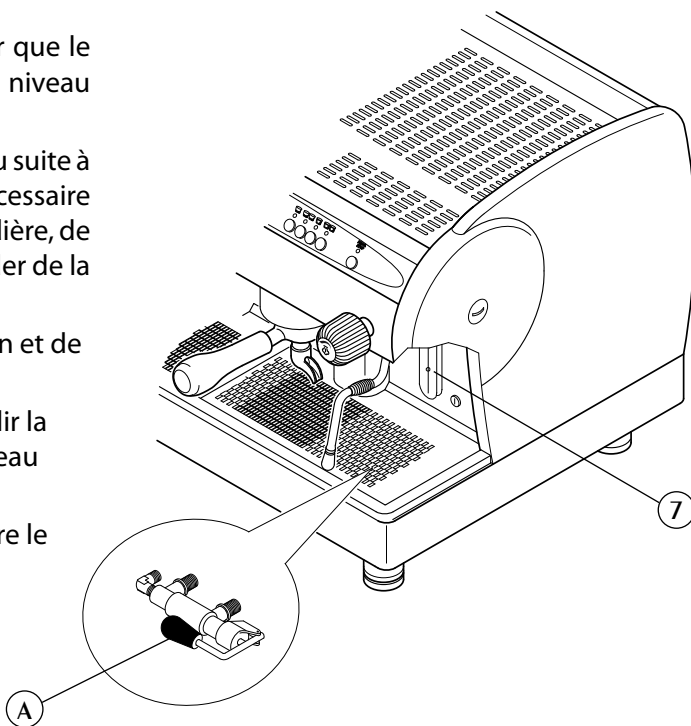
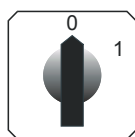
L'utilisation de la machine sans avoir auparavant fait effectuer toutes les opérations d'installation par un personnel technique peut comporter de graves dommages à l'appareil.

9. ALLUMAGE DE LA MACHINE

Avant de mettre la machine en marche, vérifier que le niveau de l'eau dans la chaudière soit supérieur au niveau minimum indiqué par le niveau optique (7).

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

- Ouvrir le robinet d'eau du réseau de distribution et de l'adoucisseur.
- en agissant sur le remplissage manuel (A) remplir la chaudière d'eau jusqu'au rétablissement du niveau optimal;
- placer l'interrupteur sur la position "1" et attendre le chauffage complet de la machine.



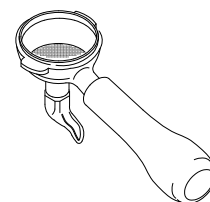
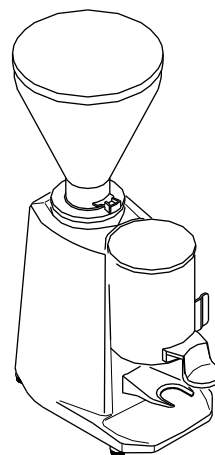
- au cours de la phase de chauffage de la machine (20 minutes environ) la soupape anti-dépression émettra de la vapeur pendant quelques secondes jusqu'à sa fermeture
- avant d'utiliser la machine, effectuer des distributions à vide avec les porte-filtres enclenchés pendant quelques secondes afin de faire sortir l'air éventuellement présent dans le circuit et permettre le chauffage complet des groupes de distribution
- avant d'utiliser la machine, effectuer la distribution d'un certain nombre de cafés pour tester la mouture et pour contrôler la pression d'exercice de la machine
- Nous vous conseillons de ne pas poser de chiffon ni autre sur le plan du chauffe-tasses : cela empêche la normale circulation de l'air

10. MOUTURE ET DOSAGE DU CAFÉ

Placer le moulin à café-doseur près de la machine de façon à ce qu'il soit pratique à utiliser. La mouture et le dosage du café doivent être effectués selon les instructions du fabricant du moulin à café-doseur. Pour obtenir une bonne qualité du café espresso il est conseillé de :

- ne pas conserver de grosses réserves de café en grains. Respecter toujours la date d'expiration indiquée par le fabricant ;
- moudre le volume de café en fonction de l'emploi, préparer la quantité contenue dans le doseur et l'utiliser de préférence dans la journée ;
- si possible, ne jamais acheter de café déjà moulu car il perd son arôme rapidement. Si nécessaire l'acheter en petite quantité sous-vide.

Remplir le filtre avec une dose de café moulu (environ 6-7 gr.) et le tasser avec le pilon prévu à cet effet ; enclencher le porte-filtre au groupe de distribution.



Pour éviter une usure précoce du joint d'étanchéité, il est recommandé de nettoyer le bord du filtre avant d'enclencher le porte-filtre au groupe de distribution. Ne pas serrer trop fort le porte-filtre au groupe de distribution.

11. PRÉPARATION DU CAFÉ

11.1 VERSION SMSA

- positionner la tasse sous le bec verseur ;
- appuyer sur l'interrupteur de distribution : le café commencera à couler et dès que sera atteinte la quantité de café souhaitée, arrêter la distribution à l'aide du même interrupteur.

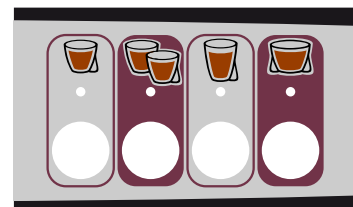


Distribution
café



11.2 VERSION SME

DISTRIBUTION CAFÉ

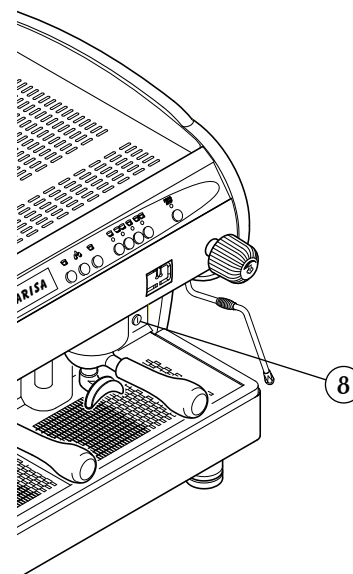
- placer la tasse sous le bec verseur ;
- appuyer sur la touche dose souhaitée et attendre que la distribution du café soit finie (allumage de la led) ;
- pour bloquer à l'avance la distribution du café, appuyer de nouveau sur la touche de distribution ou appuyer sur la touche **PROG. STOP** ;
- en cas d'anomalie ou de blocage du clavier, utiliser l'interrupteur de distribution manuelle.



PROGRAMMATION DOSES CAFÉ

- Tourner la clé de programmation (8) sur **ON** ;
- placer la tasse sous le bec verseur ;
- Maintenir enfoncée la touche **PROG. STOP** pendant 5 secondes: allumage de toutes les leds du clavier ;
- Appuyer sur la touche dose à programmer (ex. 1 café espresso ) ;
- Attendre la distribution, pour confirmer la dose choisie appuyer de nouveau sur la touche dose  ou la touche **PROG. STOP** .
- Répéter l'opération pour les autres touches dose.
- À la fin de la programmation appuyer sur la touche **PROG. STOP** jusqu'à l'extinction des toutes les leds du clavier, tourner la clé de programmation sur **OFF**.

Pour les modèles à 2-3-4 groupes il est possible de programmer en même temps tous les claviers de la machine en opérant uniquement sur le clavier de droite. Il est toutefois conseillé de contrôler la programmation des autres claviers.





La programmation de chaque dose de café doit être effectuée avec du café moulu et non pas avec des fonds déjà utilisés.

12. PRÉPARATION boissons chaudes



12.1 DISTRIBUTION EAU CHAUDE

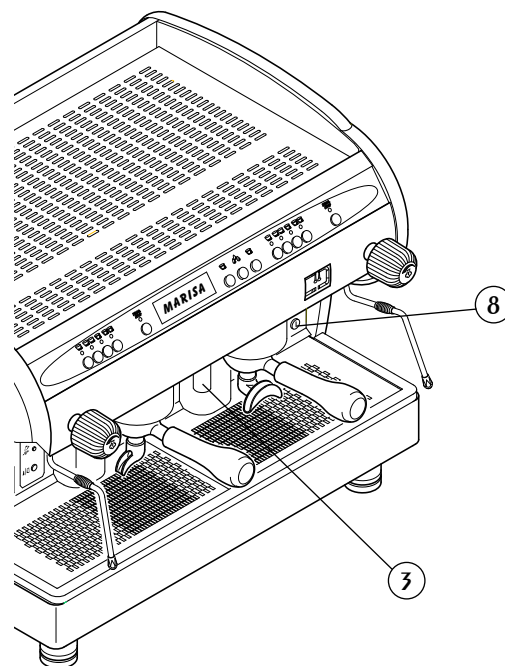
DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

- positionner la tasse sous le tuyau de sortie d'eau chaude (3);
- appuyer sur la touche eau chaude  : attendre que la distribution d'eau soit finie;
- pour bloquer à l'avance la distribution, appuyer de nouveau

sur la touche de distribution eau chaude  ou appuyer sur la touche **PROG. STOP**.

PROGRAMMATION DOSE EAU CHAUDE

- Tournez la clé de programmation (8) sur **ON**;
- positionner la tasse sous le tuyau d'eau chaude (3);
- appuyer sur la touche **PROG. STOP** du clavier de droite jusqu'à ce que toutes les leds des touches dose s'allument;
- appuyer sur la touche de distribution d'eau chaude  ;
- une fois atteinte la dose souhaitée confirmer en appuyant de nouveau sur la touche distribution eau chaude  ;
- à la fin de la programmation, tourner la clé de programmation (8) sur la position **OFF**.



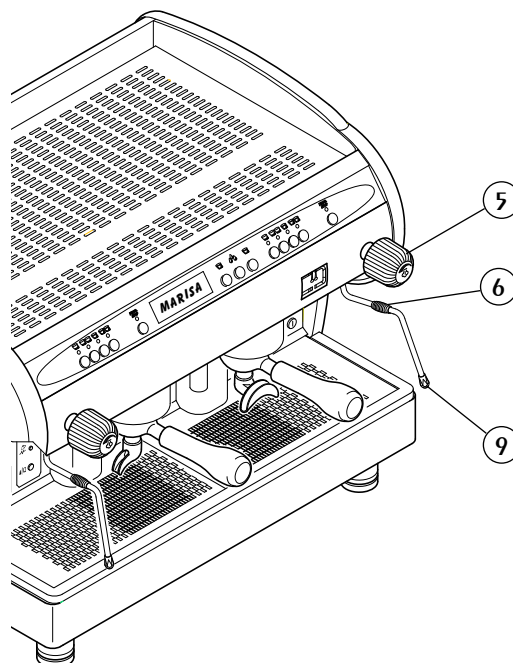
Ne pas toucher la buse d'eau chaude : le contact avec la buse ou l'eau chaude peut causer des dommages aux biens, aux personnes ou aux animaux.

12.2 DISTRIBUTION VAPEUR

Pour avoir de la vapeur, tourner la manette du robinet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (5) : le débit du tuyau de vapeur (9) sera proportionné à l'ouverture du robinet.



L'utilisation du point de distribution de la vapeur (buse vapeur) doit toujours être précédée par l'opération de purge de la condensation pendant au moins 2 secondes. Laisser la buse de vapeur plongée dans le lait uniquement le temps nécessaire pour la chauffer. Ne pas ouvrir le robinet de vapeur lorsque la buse de vapeur est plongée dans le lait et lorsque la machine est éteinte. Manœuvrer avec précaution la buse de vapeur à l'aide du clip anti-brûlure (6) : tout contact avec la buse ou la vapeur peut provoquer des dommages aux biens, aux personnes ou aux animaux.



13. AUTOSTEAMER (option)

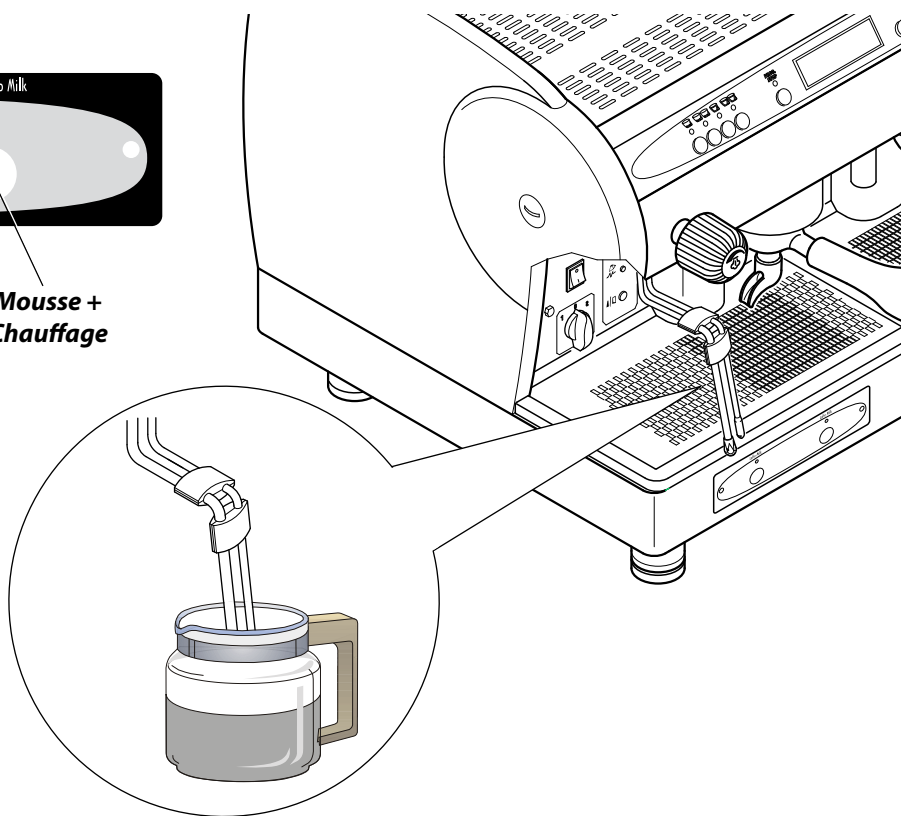
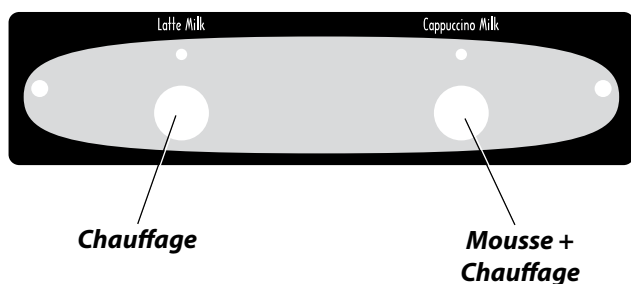
Le système autosteamer, moyennant la distribution de vapeur, permet d'effectuer deux différents types d'utilisation:

Latte Milk chauffage de la boisson à la température programmée

Cappuccino Milk mousse + chauffage du lait à la température programmée

Procéder de la façon suivante :

- 1) Immerger les terminaux de l'autosteamer dans la boisson;
- 2) Appuyer sur la touche **Latte Milk** ou **Cappuccino Milk** ;
- 3) Attendre la fin de la distribution;
- 4) Pour bloquer à l'avance la distribution, appuyer sur la touche **Latte Milk** ou **Cappuccino Milk** ;
- 5) Pour prolonger la distribution de vapeur, maintenir enfoncée la touche **Latte Milk** ou **Cappuccino Milk** .

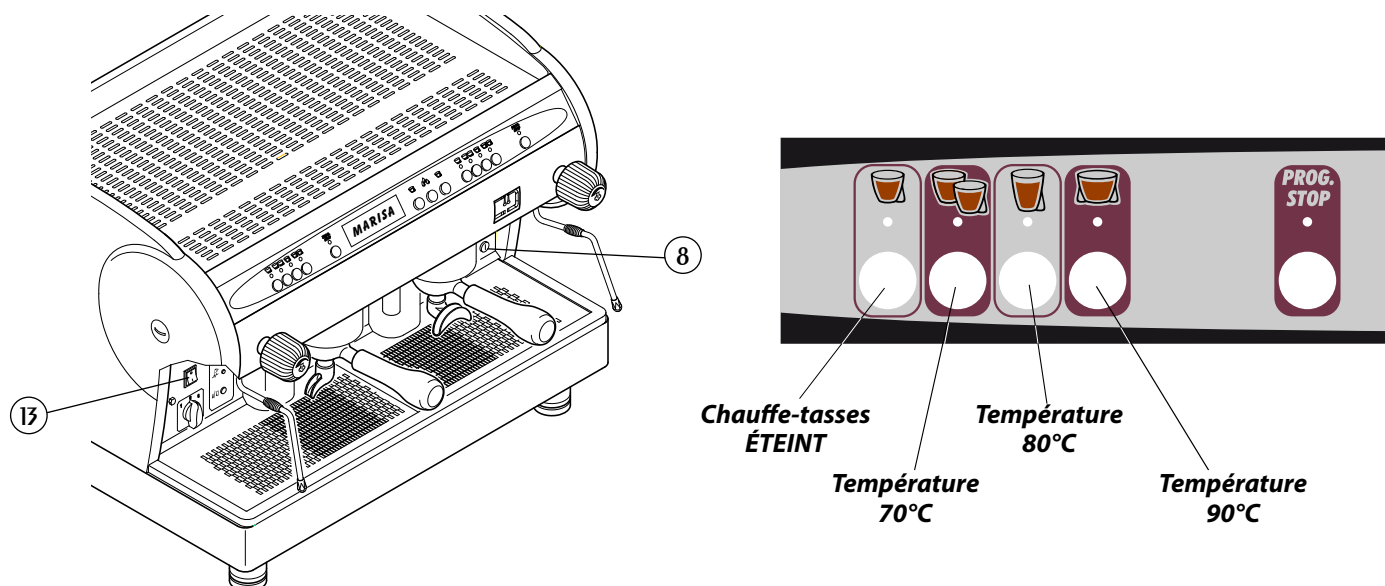


Pour que les distributeurs de vapeur soient toujours efficaces, il est conseillé d'effectuer une distribution à vide à la fin de chaque utilisation. Nettoyer régulièrement les terminaux de l'autosteamer avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Utiliser avec précaution l'autosteamer à cause des risques dus à la présence de vapeur à température élevée.

14. CHAUFFE TASSES

Pour activer, désactiver ou régler le chauffe-tasses procéder de la façon suivante:

- Tourner la clé de programmation (8) sur **OFF** ;
- Tourner l'interrupteur du chauffe-tasses (13) sur **ON** ;
- Lors de l'allumage de la machine, maintenir enfoncée la touche **PROG. STOP** sur le clavier de droite : sur le clavier la led clignotante indiquera l'actuelle configuration du chauffe-tasses selon ce qui est indiqué sur le dessin reporté ci-dessous;
- Pour modifier la configuration du chauffe-tasses, lors de l'allumage de la machine maintenir enfoncée la touche **PROG. STOP** jusqu'à ce que sur le clavier la led clignotante devienne fixe;
- Appuyer sur la touche correspondant à la configuration souhaitée;
- Confirmer l'opération en appuyant sur la touche **PROG. STOP** .

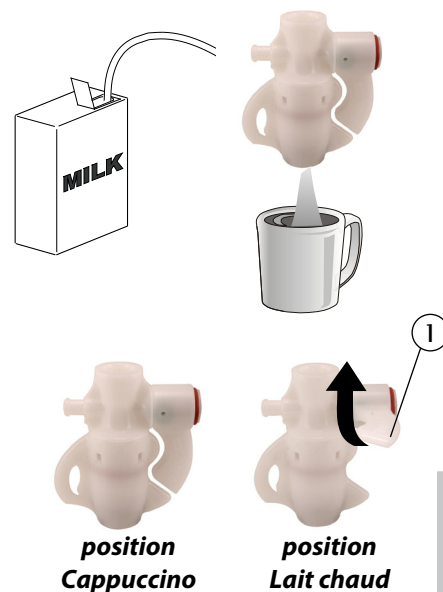


Il est possible d'éteindre le chauffe-tasses tout en positionnant sur **OFF** l'interrupteur chauffe-tasses (13).

15. ACCESSOIRES

Dispositif pour cappuccino

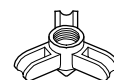
- Introduire le tuyau d'aspiration dans le lait ;
- positionner le pot sous le bec du dispositif pour cappuccino ;
- ouvrir le robinet de vapeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, puis le refermer après avoir atteint la quantité souhaitée ;
- verser le lait mousseux dans les tasses remplies de café.



Pour obtenir du lait chaud sans mousse, soulever l'aillette (1) vers le haut. Pour obtenir un meilleur résultat, nous conseillons de ne pas verser directement le lait dans la tasse de café, mais plutôt dans un pot, puis de verser le lait mousseux sur le café. Nous recommandons de maintenir toujours propre le dispositif pour cappuccino, en suivant les indications reportées au chapitre "Nettoyage".

Bec à 3 tasses

Pour effectuer la distribution simultanée de 3 tasses, utiliser le bec à trois tasses (utilisation d'environ 21 g. de café moulu).



16. Adoucisseur

L'eau du réseau contient des sels non solubles qui sont responsables de la formation de calcaire dans la chaudière et dans d'autres parties de la machine. L'adoucisseur permet d'éliminer ou de réduire sensiblement la présence de ces sels minéraux.

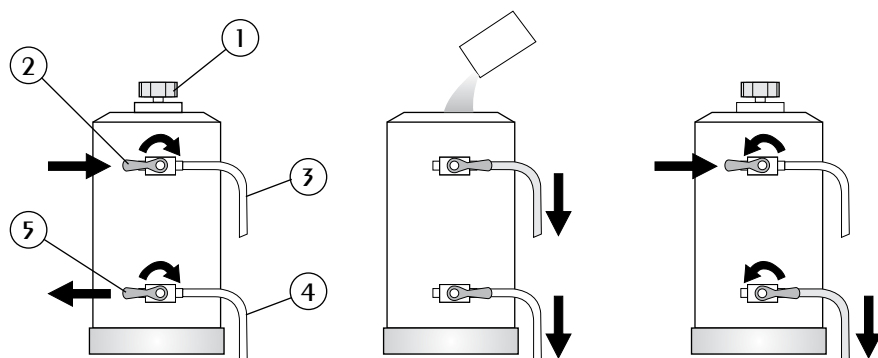
L'adoucisseur à résines a la propriété de retenir le calcaire de l'eau. Pour cette raison, après un certain temps, les résines se saturent et doivent être régénérées avec du gros sel de cuisine (Na Cl, chlorure de sodium) ou du sel spécial pour adoucisseurs. Il est très important de régénérer l'adoucisseur dans les délais prévus.

La régénération doit être effectuée régulièrement tous les 15 jours. Cependant, dans les régions où l'eau est particulièrement dure, il faudra régénérer à intervalles plus courts. Cette même règle vaut lorsqu'une grande quantité d'eau chaude est consommée pour la préparation de thé ou autre boisson.

Régénération de l'adoucisseur

Procéder de la façon suivante:

- déplacer le levier (2) et (5) de gauche à droite ;
- retirer le couvercle en dévissant le pommeau (1) ;
- faire sortir assez d'eau du tuyau (3) pour pouvoir faire place à la quantité de sel prescrite en fonction du modèle employé (voir le tableau) ;
- nettoyer le joint de toutes traces de sel ou de résines ;
- replacer le couvercle en vissant bien le pommeau (1) et reporter le levier (2) de la droite vers la gauche ;
- laisser s'écouler l'eau salée du tuyau (4) jusqu'à ce que l'eau ne soit plus salée (30-60 minutes environ) ; le sel permet de libérer les sels minéraux accumulés ;
- reporter le levier (5) de la droite vers la gauche dans la position initiale.



Modèle adoucisseur	Quantité de sel
8 litres	1,0 kg
12 litres	1,5 kg
16 litres	2,0 kg



La formation de tartre dans le circuit hydraulique et dans la chaudière entrave l'échange thermique et compromet le bon fonctionnement de la machine. La présence de fortes incrustations dans la chaudière peut entraîner de longues périodes de blocage de la machine et, quoi qu'il en soit, annule toute garantie puisque ce fait démontre que la régénération a été négligée.

Afin de conserver l'adoucisseur et par conséquent la machine dans les meilleures conditions de fonctionnement possibles, effectuer périodiquement la régénération en fonction de la fréquence d'utilisation de l'adoucisseur et de la dureté de l'eau utilisée.

Le tableau ci-contre reporte les valeurs en quantité de l'eau adoucie en fonction de la dureté de l'eau, exprimées selon différentes unités de mesure :

- °f : degré français
- °d : degré allemand = 1,8 °f
- mg CaCO₃

Quantité d'eau adoucie en fonction de la dureté					
°f	30°	40°	60°	80°	sel
°d	16,5°	22°	33°	44°	
mg CaCO ₃	30	40	60	80	
8 litres	1000 lt	900 lt	700 lt	500 lt	
12 litres	1500 lt	1350 lt	1050 lt	750 lt	1,5 kg
16 litres	2100 lt	1800 lt	1400 lt	1000 lt	2,0 kg

Pour plus de détails sur les modalités d'installation, de mise en service et de régénération de l'adoucisseur, se reporter à la notice d'instructions.

17. CONTRÔLES ET ENTRETIEN

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de l'appareil de façon durable, des opérations d'entretien sont nécessaires. En particulier, il est conseillé de faire effectuer au Service d'Assistance un contrôle général de la machine au moins 1 fois par an.

Intervention	Hebdo.	Mensuelle
MANOMÈTRE Contrôler constamment la valeur de la pression dans la chaudière qui doit être comprise entre 0,8 et 1,4 bar.	X	
MANOMÈTRE Vérifier la pression de l'eau pendant la distribution du café: contrôler la pression indiquée par le manomètre qui doit être comprise entre 8 et 9 bars.		X
FILTRES et PORTE-FILTRES Vérifier l'état d'usure des filtres, contrôler l'éventuel endommagement du bord des filtres et vérifier la présence d'éventuels traces de marc de café au fond de la tasse.		X
MOULIN À CAFÉ-DOSEUR Vérifier la dose de café moulu (comprise entre 6 et 7 g par service) et contrôler le degré de mouture. Les meules doivent toujours être bien affilées, leur détérioration étant signalée par un excès de poudre dans la mouture. Il est recommandé de remplacer les meules plates tous les 400/500 kg de café ou tous les 800/900 kg de café en cas de meules coniques.		X
ADOUCCISSEUR La formation de calcaire dans le circuit hydraulique de la machine indique que la régénération a été négligée. Dans les régions où l'eau est très dure, ainsi qu'en cas d'importante consommation d'eau chaude pour le thé ou autre, il sera nécessaire de procéder à des régénérations plus fréquentes.		X



Si le problème persiste, éteindre la machine et demander l'assistance du Service Après-Vente. Ne tenter aucune intervention de réparation.



Les opérations de détartrage de l'appareil doivent être effectuées par des techniciens spécialisés pour éviter toute délivrance de matériel nocif pour l'usage alimentaire.

18. CONSEILS POUR AVOIR UN BON CAFÉ

Pour obtenir un café de bonne qualité, il est important que le degré de dureté de l'eau utilisée ait une valeur de 4-5 °f (degrés français). Si la dureté dépasse ces valeurs, nous conseillons d'utiliser un adoucisseur.

éviter d'utiliser l'adoucisseur si les valeurs de dureté de l'eau sont inférieures à 4 °f.

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

Nous conseillons de ne pas conserver de grosses quantités de café en grains ; ne jamais moudre de grands volumes de café : préparer la quantité contenue dans le doseur et si possible, l'utiliser dans la journée ; ne pas acheter de café déjà moulu car il perd rapidement son arôme.

après un arrêt relativement prolongé de la machine (2-3 heures), effectuer quelques distributions à vide.

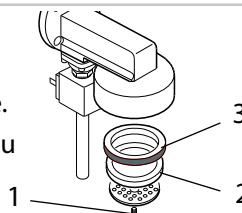
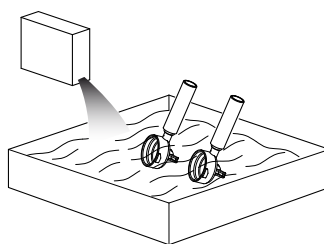
effectuer constamment le nettoyage et l'entretien périodique.

19. NETTOYAGE

Pour garantir une hygiène et une efficacité optimale de l'appareil, il faut effectuer quelques simples opérations de nettoyage des parties fonctionnelles et des accessoires ainsi que des panneaux de la carrosserie. Les instructions ci-indiquées ne sont valables que si la machine à café est utilisée normalement. En cas d'utilisation intensive, les opérations de nettoyage devront être effectuées plus fréquemment.

Avant de nettoyer la machine, il faut l'éteindre et en attendre le refroidissement.

Nettoyage	Journ.	Hebdo.
<p>FILTRES et PORTE-FILTRES</p> <p>Nettoyer chaque jour les filtres et leurs porte-filtres avec de l'eau chaude.</p> <p>L'idéal serait de les laisser tremper toute la nuit dans de l'eau chaude, afin que les dépôts gras de café puissent se dissoudre.</p> <p>Il est conseillé d'ajouter du détergent spécifique dans l'eau, puis de rincer le tout avec de l'eau.</p> <p>L'absence de nettoyage quotidien des porte-filtres comporte une dégradation de la qualité du café versé et du bon fonctionnement du porte-filtre.</p> <p>Attention : immerger uniquement la forme du porte-filtre. Ne pas immerger la poignée.</p>	X	
<p>CARROSSERIE</p> <p>Nettoyer les panneaux de la carrosserie avec un chiffon imbibé d'eau tiède.</p> <p>Éviter l'emploi de détergents abrasifs qui pourraient rayer la surface de la carrosserie.</p>	X	
<p>BUSE VAPEUR</p> <p>Nettoyer les buses de vapeur en effectuant une brève distribution à vide après chaque utilisation, puis la nettoyer avec un chiffon imbibé d'eau tiède.</p>	X	
<p>GROUPE DE DISTRIBUTION</p> <p>Effectuer le lavage des groupes comme indiqué ci-contre :</p> <p>utiliser le porte-filtre aveugle ;</p> <p>verser du détergent spécifique (voir pièces de rechange) dans le filtre aveugle et enclencher le porte-filtre ;</p> <p>effectuer une série de distributions jusqu'à ce que l'eau écoulée soit parfaitement propre ;</p> <p>retirer le porte-filtre du groupe et effectuer au moins une distribution de manière à éliminer les résidus de détergent.</p>	X	
<p>DOUCHETTE et PORTE-DOUCHETTE</p> <p>Nettoyer la douchette (2) et le porte-douchette (3) à l'eau chaude.</p> <p>Pour ce faire, desserrer la vis (1) et enlever les deux éléments du groupe de distribution.</p>		X
<p>BUSE VAPEUR</p> <p>Contrôler l'extrémité des tuyaux de vapeur et nettoyer les orifices de sortie avec une petite aiguille</p>		X
<p>MOULIN À CAFÉ-DOSEUR</p> <p>Nettoyer chaque semaine l'intérieur et l'extérieur de la cloche et du doseur avec un chiffon imbibé d'eau tiède et essuyer.</p>		X



Pour les opérations de nettoyage, utiliser toujours des chiffons parfaitement propres et désinfectés. Pour garantir un fonctionnement correct et une hygiène correcte du distributeur de boissons chaudes, il faut suivre les modalités de nettoyage et utiliser les produits appropriés.

Ne pas plonger la machine dans l'eau.

Ne jamais utiliser de détergents alcalins, de solvants, d'alcool ou des substances agressives.

Les opérations de détartrage de l'appareil doivent être effectuées par des techniciens spécialisés en démontant les composants incrustés afin de ne pas remettre en circulation les résidus du détartrage. Les produits/détergents utilisés doivent être adaptés à cette utilisation et ne doivent pas endommager les matériaux des circuits hydrauliques.

Dispositif pour cappuccino

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

effectuer un premier nettoyage en plongeant le tuyau d'aspiration dans l'eau et effectuer une distribution pendant quelques secondes ;

tourner le corps rotatif (1) de 90° sur pos.B (fermeture du conduit de sortie du lait);

en tenant le tuyau d'aspiration lait vers le haut, éjecter de la vapeur (fonctionnement à vide du dispositif pour cappuccino);

attendre environ 20 secondes de façon à permettre le nettoyage et la stérilisation interne du dispositif pour cappuccino;

fermer la vapeur et replacer le corps rotatif sur pos. A;

en cas d'obstruction de l'orifice de prélèvement de l'air (2), le déboucher délicatement avec une épingle.



Nous conseillons de nettoyer le dispositif pour cappuccino après chaque utilisation afin d'éviter toute anomalie de fonctionnement et garantir ainsi le bon niveau d'hygiène du système. Éviter de dévisser le dispositif du cappuccino de la buse de vapeur.

20. LISTE DES RISQUES

Ce chapitre présente une série de risques auxquels l'utilisateur peut s'exposer en cas de non-respect des normes de sécurité (décrites dans le manuel présent).

L'appareil doit être raccordé à un système de mise à la terre efficace.

Si ce raccordement n'est pas effectué, l'appareil peut provoquer des décharges électriques dangereuses, dans la mesure où il ne peut plus décharger à terre les éventuelles dispersions de courant.

Ne pas utiliser de l'eau courante pour nettoyer la machine.

L'emploi d'eau sous pression dirigée directement sur la machine peut endommager sérieusement les éléments électriques. Ne jamais utiliser de jets d'eau pour le nettoyage de parties de l'appareil.

Faire attention aux buses de vapeur et d'eau chaude.

Avec l'usage, les buses de vapeur et d'eau chaude surchauffent et constituent par conséquent une source de danger potentielle. Les manier avec soin. Ne jamais diriger directement des jets de vapeur ou d'eau chaude sur les parties du corps.

Ne pas intervenir sur la machine lorsqu'elle est branchée.

Éteindre l'appareil en utilisant l'interrupteur général du réseau avant d'effectuer toute opération, de quelque nature que ce soit, ou mieux, débrancher les prises d'alimentation au secteur. Ne pas enlever les panneaux de la carrosserie lorsque la machine est branchée.

Ne jamais intervenir sur le circuit hydraulique avant de l'avoir vidangé.

Éviter toute intervention sur le circuit hydraulique et sur la chaudière en présence d'eau et/ou de pression dans l'installation. Par conséquent, les vider au préalable, en fermant le robinet de distribution et en faisant fonctionner le groupe distributeur à vide pendant quelques instants. Éteindre la machine et ouvrir tous les robinets de vapeur et d'eau. Lorsque la pression est à zéro, vider complètement la chaudière en ouvrant le robinet prévu à cet effet au bas de celle-ci.

Si les opérations indiquées ci-dessus ne sont pas exécutées correctement, l'ouverture d'une des parties du circuit hydraulique pourrait provoquer une brusque sortie d'eau chaude sous pression.

Utilisation de l'appareil.

Cette machine à café espresso est un appareil destiné à un usage exclusivement professionnel. Toute autre utilisation doit être considérée comme incorrecte et par conséquent dangereuse. Ne jamais permettre à des enfants ou à des personnes incompetentes d'utiliser la machine.

Le non-respect des prescriptions décrites ci-dessus peut entraîner de sérieux dommages corporels et matériels aux personnes, aux choses ou aux animaux.

Ne jamais intervenir sur le circuit électronique lorsque la machine est encore sous tension.

Désactiver complètement la machine en la débranchant du réseau électrique avant d'effectuer toute opération, de quelque nature que ce soit.

CONTENENT

1.	Read carefully	58
2.	How to use this manual	58
3.	General warnings	58
4.	Presentation	60
5.	Warnings for the installer	61
6.	Machine description	62
7.	Push button panel	62
8.	Preparation of the machine.....	63
9.	Starting the machine	63
10.	Grinding and dosing coffee.....	64
11.	Making coffee	65
	11.1 SMSA version.....	65
	11.2 SME version.....	65
12.	Preparation of hot drinks	66
	12.1 Hot water delivery	66
	12.2 Steam delivery	66
13.	Autosteamer (optional).....	67
14.	Cup heater	68
15.	Accessories	69
16.	Softener	70
17.	Checks and Maintenance	71
18.	Suggestions on how to obtain a good cup of coffe	71
19.	Cleaninge	72
20.	List of hazards.....	74

MARISA

INSTRUCTION MANUAL FOR USER - ENGLISH

1. READ CAREFULLY

all parts of this manual before using the product.

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

This manual will guide you in discovering the advantages of selecting this product. You will find information on how to get the best out of your machine, how to always keep it efficient and what to do if you should have any problems.

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

ENJOY YOUR READING ... AND YOUR COFFEE

2. HOW TO USE THIS MANUAL

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

We would like to take this opportunity to invite customers to make any suggestions to improve the product or the manual.

3. GENERAL WARNINGS

After removing the packaging, check the condition of the appliance. If in doubt, do not use it but contact the retailer directly.

The packaging material must not be left within the reach of children since it is a potential source of danger. It is advisable to keep the packaging until after the guarantee has expired.

Before using the machine, make sure that the mains voltage corresponds to the information on the data plate of the machine.

The installation must be done in accordance with the safety standards in force and by qualified and trained personnel. Incorrect installation may be harmful to people, property or animals.

This appliance is completely safe only if it is connected to an effective grounding system, executed as required by current safety standards. The electric system must be equipped with a suitable differential circuit breaker. It is important to have compliance with these requirements checked. If in doubt, have the system carefully checked by qualified personnel. The manufacturer cannot be considered responsible for any damage caused by an inadequate electric system.

Upon installation of the machine, qualified personnel will be required to install a main switch as required by current safety regulations, with a distance of contact aperture greater than or equal to 3 mm.

It is not advisable to use extensions or electrical adaptors with multiple outlets. If their use is indispensable, use only simple or multiple plug adaptors and extensions which are in accordance with the safety standards in force. Never exceed the power value in kW indicated on the simple adaptor and on the extensions and the maximum power value indicated on the adaptor.

The espresso coffee machine is intended for the preparation of hot beverages such as coffee, tea or warm milk. This appliance is to be used only for its intended purpose. Any other use is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damage caused by incorrect and unreasonable use.

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

- do not touch the appliance when hands or feet are wet or damp;
- do not use the appliance in bare feet;
- do not use extensions in rooms where there are showers or baths;
- do not pull on the power cord to disconnect the appliance from the power outlet;
- do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.);
- do not allow the appliance to be used by children or the disabled.

Make sure that the machine is used in a room that is sufficiently lit, aerated, and hygienic.

The spaces accessing the machine and the main switch must be left clear, in order to allow the user to intervene without any constriction and to be able to leave the area immediately in the case of necessity.

Do not spray water on the machine to clean it. Clean daily following the instructions given in this manual.

Before any maintenance, disconnect the appliance from the electrical mains through the main switch.

For daily cleaning, follow the instructions in this manual.

In case of breakdowns or poor functioning, turn off the appliance and unplug it. Do not attempt any repairs; call for specialised technical service.

Any repairs must be done only by the manufacturer or an authorised service centre using original spare parts only. If this requirement is not observed, the safety of the appliance is compromised and the guarantee becomes void.

The power cord of the appliance must not be replaced by the user. If the cord is damaged, turn the machine off and contact professionally qualified personnel only.

Inside the device is a lithium button battery to prevent programming data loss.

If you should decide not to use the appliance any longer, unplug it and have it drained of water by qualified personnel.

To guarantee that the machine is efficient and to keep it operating correctly, it is indispensable to follow the manufacturer's instructions, having periodical maintenance and a check of all the safety devices performed by qualified personnel.

Do not expose your hands or other body parts in the direction of the coffee dispensing spouts or in the direction of the steam and hot water dispensing terminals. The steam and the water that exit the nozzles can cause burns.

When in operation, the steam and water nozzles and the filter-holder cups are extremely hot and should be handled with care only in the indicated parts.

Cups must be placed on the special cup-heating surface only after having been thoroughly dried.

The dishes belonging to the machine itself are to be placed on the cup-heater surface. It is incorrect to place any other object on this surface.

The appliance must not be used by people (including children) with reduced physical, sensorial or mental capacities or by people without experience or knowledge, unless they can be supervised by or receive instructions regarding appliance use from a person who is responsible for their safety.

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

The coffee machine must be used at a temperature between 5°C and 40°C.

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

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



GUARANTEE

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

4. PRESENTATION

This product has been manufactured in compliance with the regulations for foodstuff machinery according to par. 2.1 of Directive 2006/42/EC.

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

If the model has two or more groups, it can be used by two or more people simultaneously. This characteristic, together with the fact that the machine is able to deliver drinks continuously without any problems, guarantees its intensive use.

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



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



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



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

5. WARNINGS FOR THE INSTALLER

Power

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

Materials to be used

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

Hydraulic connections

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

Installation report

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

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

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

After having reached the "ready to operate" condition, the following deliveries have to be performed:

for each coffee unit, carry out a continuous delivery, in order to release at least 0.5 liters of the coffee circuit. In the case of several dispensing points matched with the same exchanger/coffee boiler, divide the volume on the base of the number of the dispensing points;

release the whole volume of hot water inside the boiler, by performing a continuous delivery from the appropriate nozzle. In the case of several dispensing points, divide the volume on the base of the number of the dispensing points;

Continuously release steam for at least 1 minute for each steam dispensing point.

Maintenance and repairs

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

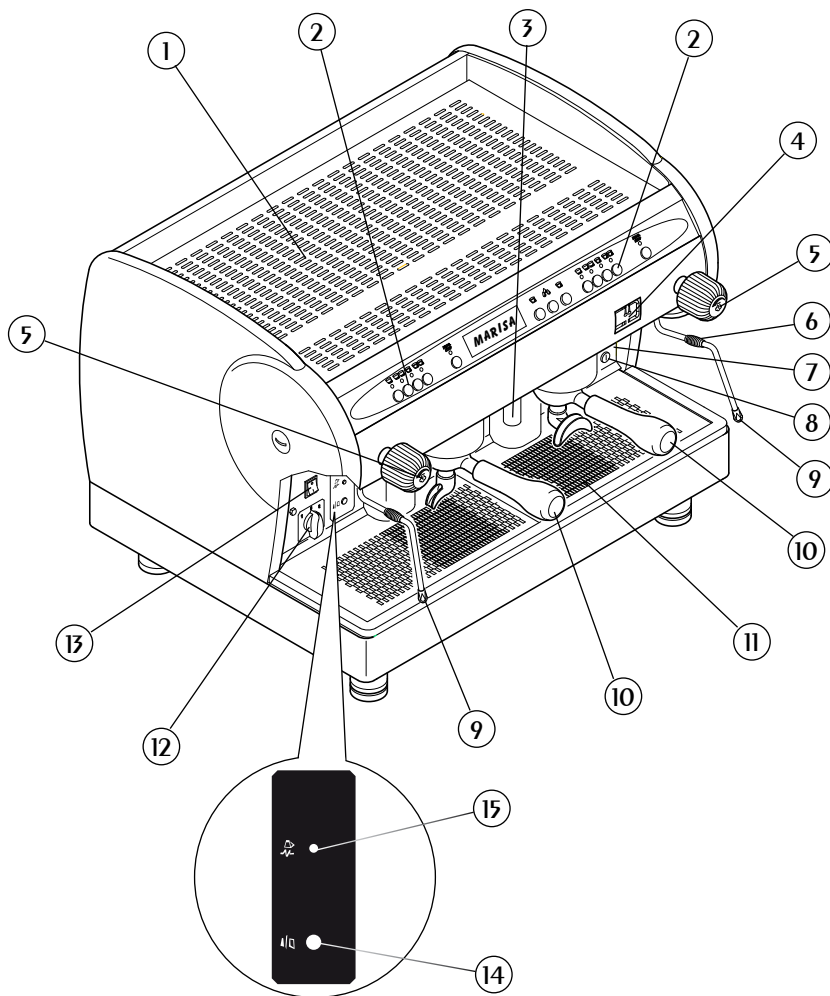
After a repair or a substitution of components related to parts in direct contact with water and food, a washing procedure has to be carried out, as in the case of first installation.

Water renewal

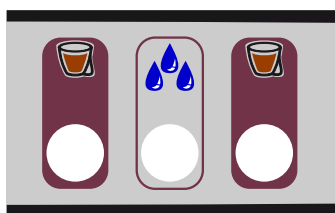
In case of breaks longer than 1 week, it is necessary to perform the changing of the 100% of the water contained in the hydraulic circuits of the machine, by using the appropriate dispensing points, as described in the Par. "Installation report".







6. MACHINE DESCRIPTION

1. Cup heater surface
2. Push button panel
3. Hot water nozzle
4. Boiler / pump pressure gauge
5. Steam knob
6. Rubber anti-burn
7. Boiler level-check window
8. Programming key
9. Steam nozzle
10. Filter holder
11. Cup holding grille
12. Switch machine start-up
13. Cup heater switch
14. Machine on indication light
15. Cup heater on indication light



7. Push button panel



	1 Espresso coffee
	2 Espresso coffees
	1 Long coffee
	2 Long coffees
	Prog / Stop
	Hot water

8. PREPARATION OF THE MACHINE

The preparation of the machine and the installation operations must be carried out by qualified personnel only. The installer must strictly follow the indications provided in chap. "Warnings for the Installer".



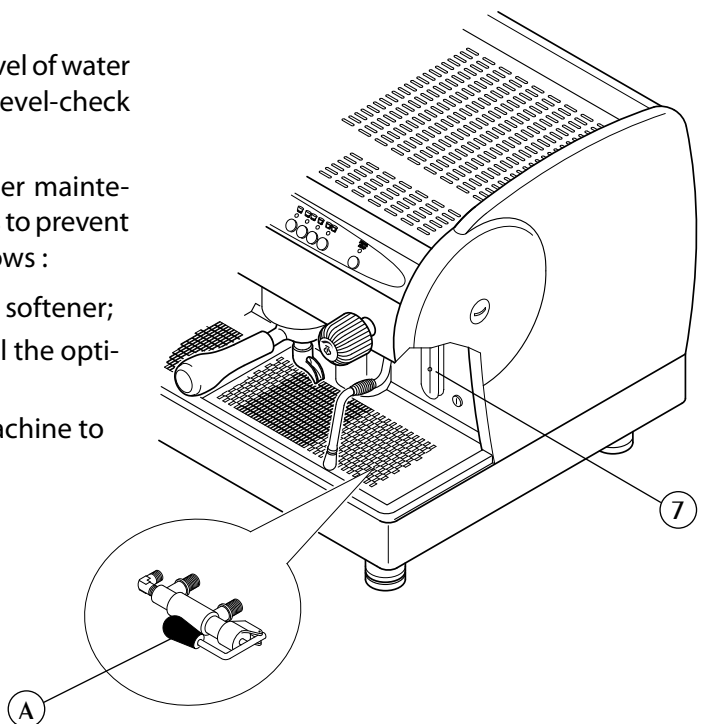
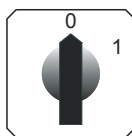
Use of the machine without all the installation operations having been carried out by technical personnel could damage it seriously.

9. STARTING THE MACHINE

Before starting the machine, make sure that the level of water in the boiler is higher than the minimum level on the level-check window (7).

If there is no water (first installation or after boiler maintenance), it is necessary to fill the boiler in advance, so as to prevent overheating of the heating element. Proceed as follows :

- open the water tap of the water mains and of the softener;
- using manual fill (A) fill the boiler with water until the optimal level is restored;
- turn the switch to position "1" and wait for the machine to warm up completely.



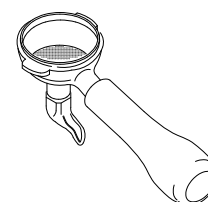
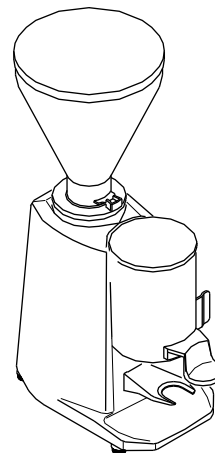
- during the machine's warm-up phase (roughly 20 minutes), the negative pressure valve will release steam for a few seconds until the valve itself closes
- before using the machine, run deliveries dry with the filter holder attached for a few seconds to release any air which may be in the circuit, so that the delivery groups are completely heated
- before using the machine, dispense a few servings of coffee to test the grinding and to check the operating pressure of the machine
- it is not advisable to place cloths or other objects on the surface of the cup heater. This would obstruct normal air flow

10. GRINDING AND DOSING COFFEE

Place the grinder-doser in a convenient place near the machine. Grinding and dosing of coffee must take place in accordance with the instructions of the manufacturer of the grinder-doser. To achieve good quality espresso coffee we suggest the following:

- do not keep large amounts of coffee in whole beans. Observe the expiry date indicated by the producer;
- grind the volume of coffee based on use, place the amount the doser contains and if possible use it before the end of the day;
- if possible, never buy coffee that is already ground as it expires quickly. If necessary, buy it in small vacuum-sealed packages.

Fill the filter with a dose of ground coffee (circa 6-7 go.) and press it with the press. Attach the filter holder to the dispensing group..

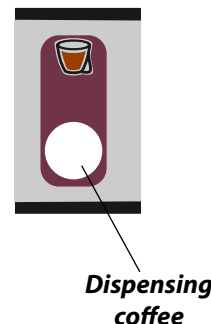


To prevent the seal wearing too soon clean the edge of the filter before engaging the filter holder on the dispensing unit. Do not excessively tighten the filter holder to the dispensing group..

11. Making coffee

11.1 SMSA version

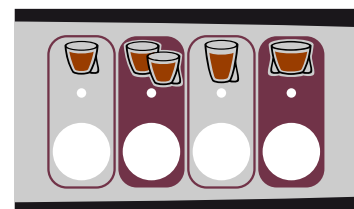
- put the coffee cup under the dispensing spout;
- Press the desired delivery switch. You will have the delivery which can be stopped by means of the same switch once the desired amount of coffee in the cup is obtained.



11.2 SME version

COFFEE DELIVERY

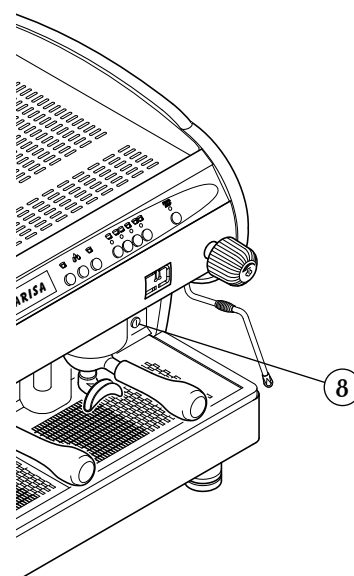
- put the coffee cup under the dispensing spout;
- press the desired dose key and wait for coffee to be delivered (LED comes on);
- to stop delivery of coffee in advance, press the delivery key again or press the key **PROG. STOP** ;
- in the event of anomalies or if the push button panel is locked, use the manual delivery switch.



COFFEE DOSE PROGRAMMING

- Turn the programming key (8) to the **ON** position;
- put the coffee cup under the dispensing spout;
- Hold the **PROG. STOP** key down for 5 seconds: all LED on the push button panel come on;
- Press the dose key to be programmed (e.g. 1 espresso coffee);
- Wait for dispensing. To confirm the dose press the dose key or the **PROG. STOP** key again .
- Repeat this operation for the other dose keys.
- Upon conclusion of the programme, press the key **PROG. STOP** until all LEDs go off on the push button panel, and turn the programming key to **OFF**.

For models with 2-3-4 groups it is possible to program simultaneously all machine push button panels using only the right push button panel. It is however advisable to check the programming of the other push button panels.





The programming of every dose must be done with ground coffee and not with previously used grounds.



12. PREPARATION of hot drinks

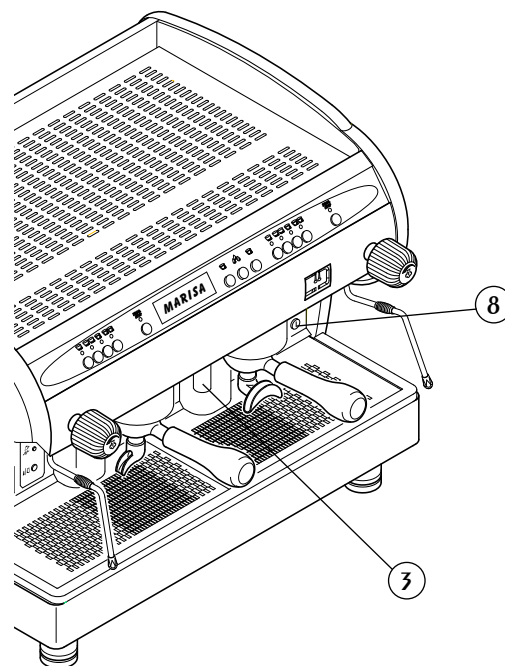
12.1 HOT WATER delivery

DISPENSING HOT WATER

- Put the cup under the hot water spout (3);
- press the hot water key  : wait for the delivery of water;
- to stop delivery in advance, press the hot water delivery key  again or press the key **PROG. STOP** .

PROGRAMMING DOSE OF HOT WATER

- Turn the programming key (8) to **ON**;
- Put the cup under the hot water spout (3);
- press the Key **PROG. STOP** on the right push button panel until all dose key LEDs come on;
- press the hot water delivery key  ;
- upon reaching the desired dose confirm by again pressing the key for hot water delivery  ;
- upon completion of programming, turn the programming key (8) back to the **OFF** position .



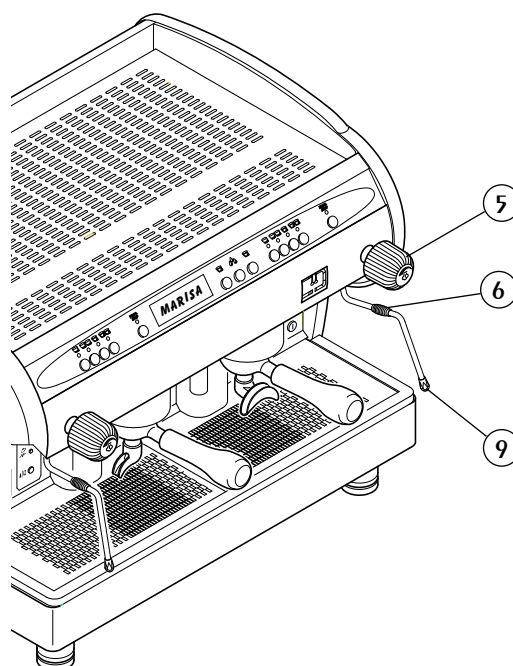
Do not touch the hot water nozzle: contact with the hot water may be harmful to people, animals or property.

12.2 STEAM delivery

To dispense steam, turn the tap knob counter-clockwise (5): the steam coming out of the nozzle (9) will be proportional to the opening of the tap.



The use of the steam dispensing point (steam nozzle), must always be preceded by the performance of the condensation draining operation for at least 2 seconds. Leave the steam nozzle immersed in the milk only for the time required for heating. Do not open the steam tap with the steam nozzle immersed in milk while the machine is off. Carefully operate the steam nozzle using the anti-burn rubber (6): contact with the steam may be harmful to people, animals or property.



13. AUTOSTEAMER (optional)

The autosteamer system dispenses steam and can be used for two purposes:

Latte Milk

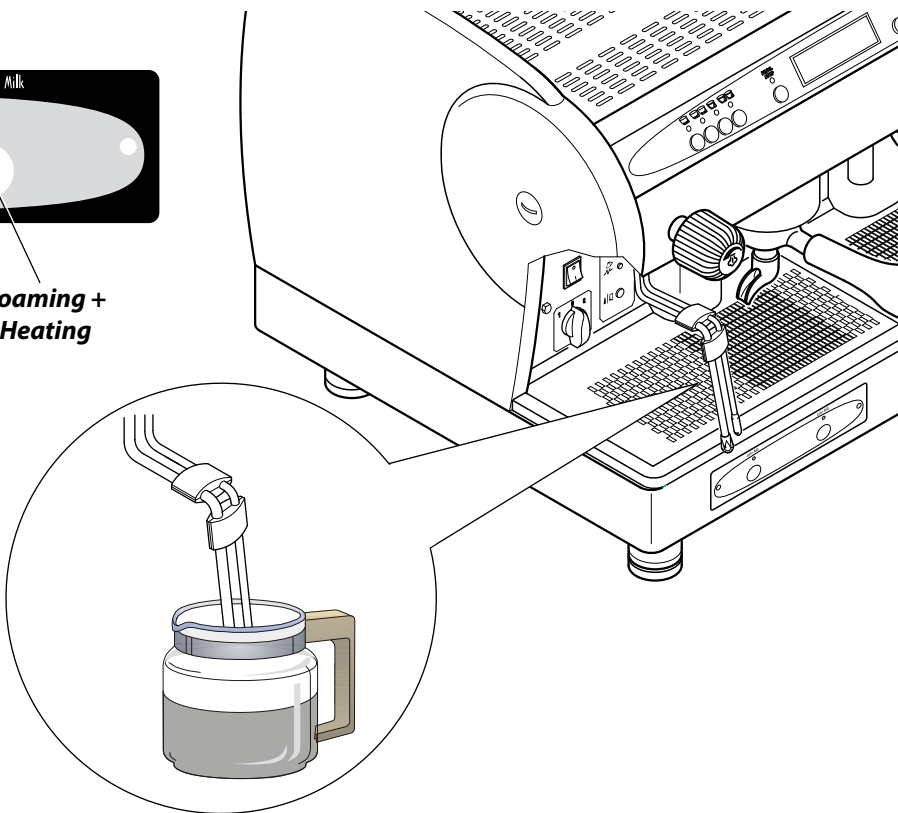
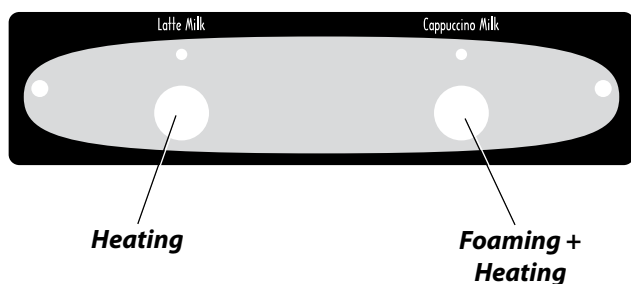
heating a beverage to the programmed temperature

Cappuccino Milk

foaming + heating milk to the programmed temperature

Proceed as follows :

- 1) Immerse the ends of the autosteamer into the beverage;
- 2) Press the key **Latte Milk** or **Cappuccino Milk** ;
- 3) Wait until the dispensing is finished;
- 4) To stop dispensing ahead of time, press the key **Latte Milk** or **Cappuccino Milk** ;
- 5) To prolong steam delivery, hold down the key **Latte Milk** or **Cappuccino Milk** .

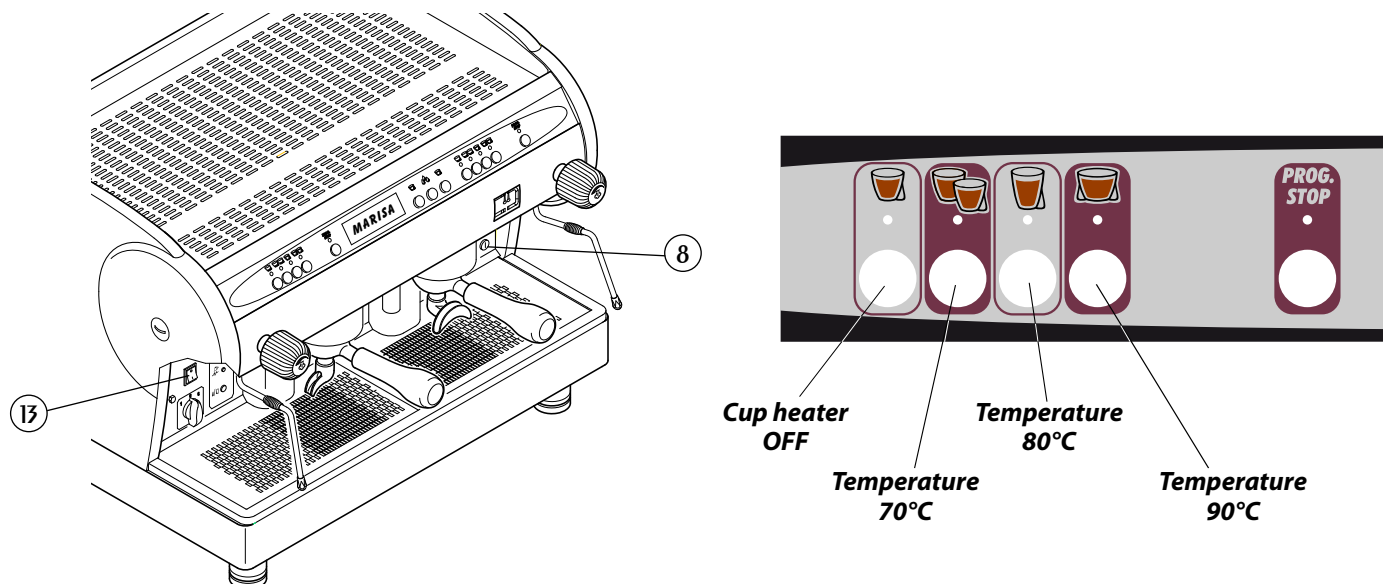


To keep the steam dispensers in perfect working order, it is advisable to carry out a brief delivery dry run after each use. Keep the ends of the autosteamer clean at all times using a cloth dampened in lukewarm water. Handle the autosteamer with utmost caution due to the hazard resulting from the presence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

14. Cup heater

To activate, de-activate or adjust the cup heater, proceed as follows:

- Turn the programming key (8) to **OFF** ;
- Turn the cup-heater switch (13) to **ON**;
- Upon start-up of the machine, hold down the key **PROG. STOP** the right push button panel: on the push button panel, the flashing LED will indicate the current configuration of the cup heater as shown in the drawing below;
- To modify configuration of the cup heater, at machine start-up hold down the key **PROG. STOP** until the flashing LED on the push button panel comes on steady;
- Press the key that corresponds to the desired configuration;
- Press **PROG. STOP** to confirm the operation .

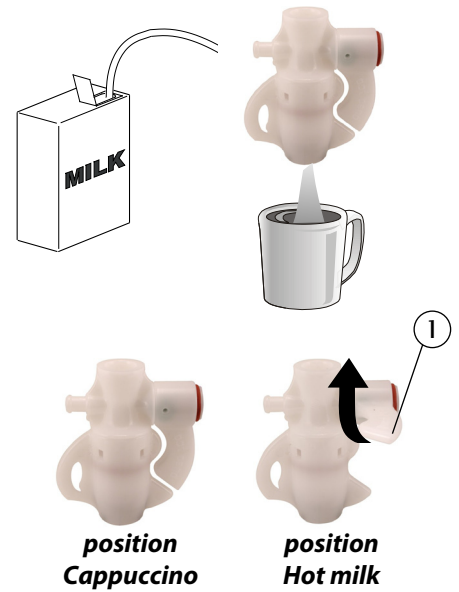


It is possible to turn off the cup heater by simply placing in the **OFF** position the switch (13).

15. ACCESSORIES

Cappuccino maker

- Put the suction tube inside the milk;
- place the jug under the spout of the cappuccino maker;
- turn the steam tap counter-clockwise, upon reaching the desired amount, close the steam tap;
- pour the foamed milk into the cups with coffee.



To obtain delivery of warm milk without foam, lift the tab (1) upwards. For better results, we suggest not dispensing directly into the coffee cup, but into a jug or pot, then putting the foamed milk with the coffee.

Be sure the cappuccino maker is kept clean as described in the chapter "Cleaning".

3-cup spout

To deliver 3 cups of coffee simultaneously, use the 3-cup spout (use about 21 gr. of ground coffee).



16. Softener

Mains water contains insoluble salts, which cause the build-up of lime scale deposits in the boiler and in other parts of the machine. The softener makes it possible to eliminate or substantially reduce the presence of these mineral salts.

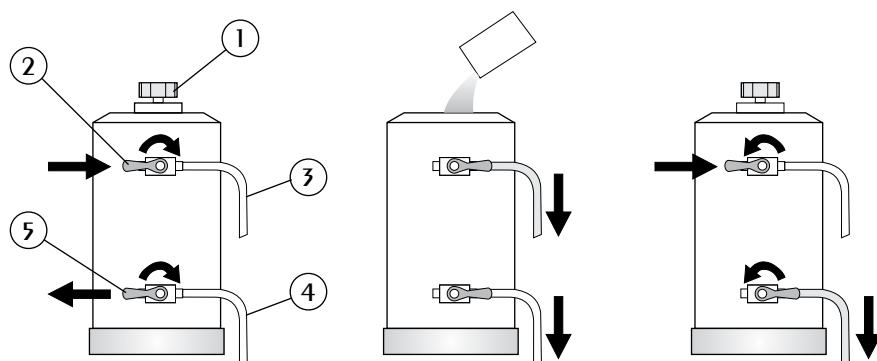
The resin softener has the property of retaining the calcium contained in the water. For this reason after a certain period the resins are saturated and are to be regenerated with coarse kitchen salt (NaCl, sodium chloride) or special water softening salt. It is very important to regenerate the softener within the established times.

The regeneration is to be done regularly every 15 days. However, in locations with very hard water, it will be necessary to regenerate more frequently. The same is true of places in which there is a large consumption of hot water for tea or other uses.

Softener regeneration

Proceed as follows:

- move levers (2) and (5) from left to right;
- Remove the lid by loosening the knob (1).
- Release enough water through the pipe (3) to make room for the amount of salt as required depending on the model (see table).
- Clean any salt or resin residue from the gasket located on the lid.
- Put the lid back in place by screwing the knob (1) down securely and move the lever (2) back from right to left.
- Let the salt water drain from the small tube (4) until the water is no longer salty (about 30-60 minutes). The salt allows the accumulated mineral salts to be released.
- Bring the lever (5) from right to left back to its initial position.



Model softener	Amount of salt
8 litres	1,0 kg
12 litres	1,5 kg
16 litres	2,0 kg



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

In order to keep the softener and hence the machine in perfect operating condition, it is necessary to perform regeneration periodically based on the use of the softener and the hardness of the water that is used.

The table alongside shows the values of the quantity of softened water based on the hardness of the water in the various units of measure:

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

Amount of softened water based on hardness					
°f	30°	40°	60°	80°	sal
°d	16,5°	22°	33°	44°	
mg CaCO ₃	30	40	60	80	
8 litres	1000 lt	900 lt	700 lt	500 lt	1,0 kg
12 litres	1500 lt	1350 lt	1050 lt	750 lt	1,5 kg
16 litres	2100 lt	1800 lt	1400 lt	1000 lt	2,0 kg

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

17. Checks AND MAINTENANCE

Maintenance must be carried out in order to ensure perfect safety and efficiency of the machine over time. In particular, it is advisable to ask the Technical Service to carry out an overall check of the machine at least once a year.

Intervention	Weekly	Monthly
GAUGE Keep the boiler pressure between 0.8 and 1.4 bar.	X	
GAUGE Periodically check water pressure during coffee delivery: check the pressure indicated on the gauge, which must be between 8 and 9 bar inclusive.		X
FILTERS and PORTAFILTERS Check the condition of the filters. Check for any damage on the edge of the filters and check whether any coffee grounds settle in the coffee cup.		X
GRINDER-DOSER Check the dose of ground coffee (between 6 and 7 gr. per stroke) and check the degree of grinding. The grinders must always have sharp cutting edges. Their deterioration is indicated by the presence of too much powder in the grounds. You should replace the flat grinders after every 400/500 kg of coffee. For conical grinders, replace every 800/900 kg.		X
SOFTENER The build-up of lime scale deposits in the hydraulic circuit of the machine indicates that regeneration has been neglected. Use care in areas where the water is very hard. It will be necessary to regenerate at more frequent intervals, likewise if there is high consumption of hot water for tea and so forth.		X



If the problem cannot be resolved, turn the machine off and contact Technical Service. Do not attempt any sort of repairs.



The descaling of the machine must be carried out by professional technicians to ensure that such operation does not lead to release of hazardous materials for food use.

18. Suggestions ON how to obtain A good cup of coffee

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

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

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

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

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

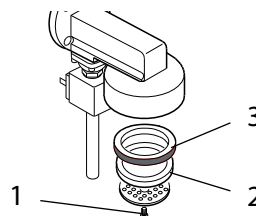
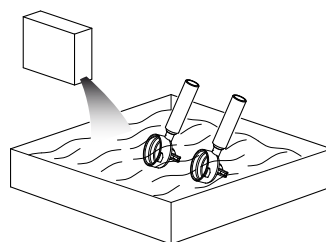
make sure to carry out regular cleaning and maintenance.

19. CLEANING

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

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

Cleaning	Daily	Weekly
<p>FILTERS and PORTAFILTERS</p> <p>The filters and filter-holders must be cleaned daily in hot water.</p> <p>The best thing to do is to let them soak in hot water overnight so that the fatty coffee deposits can dissolve. It is advisable to add special detergent to the water, and then to rinse everything off with water.</p> <p>Failure to clean the filter holders daily will compromise the quality of the coffee and the filterholder correct operation.</p> <p>Warning: only immerse the cup of the filter holder. Avoid immersing the handle in water.</p>	X	
<p>BODY</p> <p>Clean the panels of the body with a cloth dampened in lukewarm water. Do not use abrasive detergents which may scratch the surface of the body.</p>	X	
<p>STEAM NOZZLE</p> <p>Clean the steam nozzles making a quick delivery till empty after each use and clean with a cloth dampened with warm water.</p>	X	
<p>DELIVERY GROUP</p> <p>Wash the units as indicated:</p> <ul style="list-style-type: none"> use the solid portafilter; pour the special detergent (see spare parts) into the solid filter and attach the filter holder; carry out a series of deliveries until the water comes out clean; remove the portafilter from the unit and carry out at least one delivery so as to eliminate the detergent residue. 	X	
<p>PERFORATED DISK and CONTAINMENT RING</p> <p>Clean the perforated disk (2) and its containment ring (3) in hot water.</p> <p>To do this, loosen the screw (1) and remove the two elements from the dispensing unit.</p>		X
<p>STEAM NOZZLE</p> <p>Check and clean the terminals of the steam nozzles, using a small needle to reopen the exit holes.</p>		X
<p>GRINDER-DOSER</p> <p>Every week clean the bell jar and the dosing device with a cloth soaked in lukewarm water, both inside and out, then dry it.</p>		X





When cleaning, always use cloths that are completely clean and hygienic.

To guarantee the correct operation and hygiene of the hot beverages dispenser, it is necessary to use the cleaning methods and products suitable for this purpose.

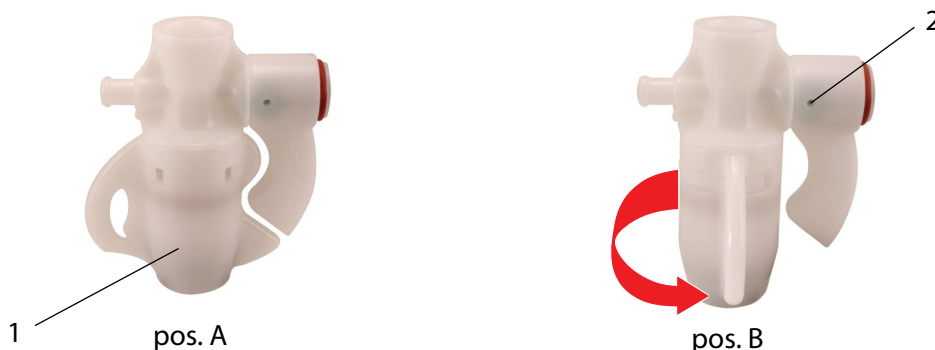
Do not immerse the machine into water.

Never use alkaline detergents, solvents, alcohol or aggressive substances.

The descaling of the machine has to be performed by specialized technicians, by dismantling the components with deposits, so that no descaling debris are put into circulation. The used products/ detergents have to be suitable for this purpose and must not corrode the materials of the hydraulic circuits.

Cappuccino maker

Use special care in cleaning the cappuccino maker, following the procedures indicated below:
 perform a first washing by immersing the suction tube in water and run a delivery for a few seconds;
 turn the rotating body (1) 90° to pos. B (closure of milk outlet duct);
 holding the milk suction tube in the air, dispense steam (cappuccino maker dry run);
 wait about 20 seconds to allow for internal cleaning and sterilisation of the cappuccino maker;
 close the steam and put the rotating body back in pos. A;
 if the air intake hole (2) is blocked, clear it gently with a pin.



It is advisable to clean the cappuccino maker after each use so as to avoid malfunctions and to ensure the hygiene of the system. Do not unscrew the cappuccino maker from the steam tube.

20. List of hazards

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

The appliance must be connected to an efficient grounding system

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

Do not use running water for washing

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

Be careful of the steam and hot water nozzles

During use, the steam and hot water nozzles become very hot and are thus a potential source of danger. Handle these parts carefully. Never direct steam or hot water jets directly on parts of the body.

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

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

Never work on the hydraulic system before having emptied it

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

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

Use of the appliance

This espresso coffee machine is an appliance for professional use only. Any other type of use is considered incorrect and therefore dangerous. Never allow children or people not familiar with it to use the machine.

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

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

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

INHALTSVERZEICHNIS

1.	Sorgfältig durchlesen	76
2.	Wie ist diese Bedienungsanleitung zu verwenden	76
3.	Allgemeine Hinweise.....	76
4.	Einleitung.....	78
5.	Hinweise für den Installateur.....	79
6.	Allgemeine Beschreibung	80
7.	Tastenfelder	80
8.	Vorbereitung der Maschine	80
9.	Einschaltung der Maschine	80
10.	Mahlung und Dosierung des Kaffees	82
11.	Kaffeezubereitung	83
	11.1 Ausführung SMSA	83
	11.2 Ausführung SME	83
12.	Zubereitung heißer Getränke.....	84
	12.1 Abgabe heissen Wassers	84
	12.2 Dampfabgabe.....	84
13.	Autosteamer (Sonderzubehör)	85
14.	Tassenwärmer	86
15.	Zubehör.....	87
16.	Enthärter	88
17.	Kontrollen und Wartung.....	89
18.	Ratschläge für die Zubereitung eines guten Kaffee.....	89
19.	Reinigung	90
20.	Risikoauflistung	92

MARISA

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN BENUTZER - DEUTSCH

1. Sorgfältig durchlesen

Vor der Benutzung des Produktes dieses Handbuch ganz durchlesen.

Die Espresso-Kaffeemaschine, die Sie gekauft haben, wurde nach modernsten Methoden und innovativen Technologien entwickelt und hergestellt, die Ihnen Qualität und Zuverlässigkeit über Jahre garantieren.

Dieses Handbuch erläutert Ihnen die Vorteile, die Sie mit diesem Produkt erworben haben. Sie finden hier alle Anleitungen, wie Sie die Vorzüge des Gerätes optimal einsetzen können, wie Sie dessen Leistungsfähigkeit erhalten, und was im Falle von Problemen zu tun ist.

Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig und an einem geschützten Ort auf. Sollte es verloren gehen, fordern Sie bitte beim Hersteller ein Ersatzexemplar an.

VIEL SPASS BEIM LESEN UND ... EINEN GUTEN KAFFEE

2. Wie ist diese Bedienungsanleitung zu verwenden

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Verbesserungen und/oder Änderungen am Produkt vorzunehmen. Wir garantieren, dass dieses Handbuch den aktuellen Stand der Technik zum Zeitpunkt der Vermarktung der Maschine wiedergibt.

Bei dieser Gelegenheit bitten wir unsere Kunden, sich mit Verbesserungsvorschlägen zum Produkt oder diesem Handbuch direkt an uns zu wenden.

3. Allgemeine Hinweise

Vergewissern Sie sich nach Entfernung der Verpackung, dass das Gerät in unversehrtem Zustand ist, im Zweifelsfall das Gerät nicht in Betrieb nehmen und den Verkäufer verständigen.

Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern verwahren, da es sich um eine potentielle Gefahrenquelle handelt. Die Verpackung sollte bis zum Ablauf der Garantie aufbewahrt werden.

Vor Inbetriebnahme der Maschine prüfen, ob die Netzspannung den angegebenen Daten auf dem Typenschild der Maschine entspricht.

Die Installation muss unter Beachtung der gültigen Sicherheitsnormen und durch qualifiziertes, ausgebildetes Fachpersonal vorgenommen werden. Eine unsachgemäße Installation kann Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen verursachen.

Die absolute Sicherheit dieses Gerätes ist nur gewährleistet, wenn es an eine leistungsfähige geerdete Anlage angeschlossen wird und der Anschluss entsprechend den gültigen Sicherheitsvorschriften vorgenommen wird. Die Stromanlage muss mit einem ausreichend bemessenen Differentialschalter (Leitungsschutzschalter) ausgerüstet sein. Es ist wichtig, diese Voraussetzungen zu überprüfen, und im Zweifelsfall eine sorgfältige Kontrolle der Anlage durch qualifiziertes Fachpersonal durchführen zu lassen. Für Schäden, die durch eine ungeeignete Stromanlage entstehen, haftet der Hersteller in keiner Weise.

Bei der Installation des Gerätes muss durch Fachpersonal ein allgemeiner Schutzschalter laut geltender Sicherheitsvorschriften montiert werden, dieser muss einen Abstand der Kontaktöffnungen von 3 mm oder darüber haben.

Die Verwendung von Verlängerungskabeln oder elektrischen Adaptern mit Mehrfachsteckdosen ist nicht empfehlenswert. Wenn sich deren Verwendung als notwendig erweisen sollte, sind nur Einfach- oder Mehrfach-Adapter und Verlängerungen zu verwenden, die den gültigen Sicherheitsvorschriften entsprechen. Der auf dem einfachen Adapter, auf den Verlängerungen und für die Höchstleistung angegebene Wert in kW darf niemals überschritten werden.

Die Espresso-Kaffeemaschine ist für die Zubereitung von warmen Getränken wie Kaffee, Tee und heißer Milch bestimmt. Dieses Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Jede andere Verwendung ist als unsachgemäß und daher als gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund einer falschen bzw. unvernünftigen Benutzung entstehen.

Die Benutzung eines Elektrogeräts muss unter Befolgung der Sicherheitsverhaltensregeln erfolgen:

- Gerät nicht berühren, wenn Hände oder Füße nass oder feucht sind;
- Gerät nicht barfuss benutzen;
- keine Verlängerungskabel in Badezimmern benutzen;
- nicht am Netzkabel ziehen, um das Gerät von der Steckdose zu trennen;
- das Gerät keinen Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne usw.);
- achten Sie darauf, dass das Gerät nicht von Kinder oder unfähigen Personen benutzt wird.

Prüfen, dass die Maschine in einem ausreichend beleuchteten, gelüfteten und sauberen Raum benutzt wird.

Damit der Benutzer ohne Einengungen eingreifen und nötigenfalls den Bereich sofort verlassen kann, dürfen die Freiräume für den Zugriff auf Maschine und den Hauptschalter nicht verstellt werden.

Das Gerät nicht mit einem direkten Wasserstrahl reinigen. Die tägliche Reinigung muss nach den Anweisungen dieser Gebrauchsanleitung erfolgen.

Vor der Durchführung jeglicher Wartungsarbeiten ist das Gerät durch den Hauptschalter vom Stromnetz zu trennen. Für die täglichen Reinigungsarbeiten halten Sie sich bitte genau an die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung. Bei Schaden oder Betriebsstörung Gerät sofort abschalten, keine Reparaturversuche durchführen, sondern einen qualifizierten Techniker rufen.

Eine eventuelle Reparatur des Geräts darf nur durch die Herstellerfirma oder von einem autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, wobei ausschließlich Originalersatzteile zu verwenden sind. Die Nichtbeachtung dieser Vorschrift kann die Gerätesicherheit beeinträchtigen und führt zu Garantieverlust.

Das Stromkabel darf nicht durch den Benutzer ausgetauscht werden. Im Falle einer Beschädigung des Stromkabels Gerät abschalten und sich ausschließlich an qualifiziertes Fachpersonal wenden.

Im Gerät befindet sich eine Lithium-Knopfzelle, die verhindert, dass die Programmierdaten verloren gehen.

Sollte das Gerät nicht mehr benutzt werden, wird geraten, es vom Stromnetz zu trennen und das Wasser durch Fachpersonal entleeren zu lassen.

Um die Leistungsfähigkeit und die korrekte Funktionsweise des Gerätes zu garantieren, ist es unbedingt notwendig, sich an die Anweisungen des Herstellers zu halten und die periodischen Wartungsarbeiten sowie eine Überprüfung sämtlicher Sicherheitsvorrichtungen durch qualifiziertes Fachpersonal vornehmen zu lassen.

Hände oder andere Körperteile nicht in die Nähe der Ausgüsse der Kaffeeausgabe oder in Richtung der Düsenenden der Dampf- oder Warmwasserausgabe bringen. Der Dampf oder das Wasser, die aus den Düsen ausströmen, können Verbrennungen hervorrufen.

Während des Betriebes sind die Dampf- und Wasserdüsen sowie die Filterschalen sehr heiß und dürfen daher nur an den vorgesehen Stellen angefasst werden.

Die Tassen und Tässchen müssen sorgfältig abgetrocknet werden, bevor sie auf die Abstellfläche gestellt werden.

Auf der Abstellfläche des Tassenwärmers darf nur zum Gerät selbst gehörendes Geschirr platziert werden. Das Abstellen anderer Gegenstände ist nicht erlaubt.

Die Maschine ist nicht für den Gebrauch von Personen (einschließlich Kindern) geeignet, die über eingeschränkte körperliche, sensorische oder mentale Fähigkeiten oder über mangelnde Erfahrung oder Kenntnis verfügen, es sei denn, ihr Gebrauch der Maschine wird durch eine Person, die für deren Sicherheit verantwortlich ist, entsprechend beaufsichtigt oder angeleitet.

Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit der Maschine spielen.

Die Kaffeemaschine muss bei einer Raumtemperatur zwischen 5°C und 40°C verwendet werden.

Ein nicht befugter Eingriff an einem Maschinenteil führt zum Verfall jeglicher Garantie.



GARANTIE

15 Monate auf alle Bauteile, ausgenommen elektrische und elektronische Teile und Teile die Verschleiß unterliegen.

4. Einleitung

Dieses Produkt wurde unter Einhaltung der geforderten Auflagen für Lebensmittelgeräte nach Par. 2.1 der EU-Richtlinie 2006/42/EG hergestellt.

Die Espresso-Kaffeemaschine ist ausdrücklich für gewerbliche Zwecke bestimmt, sie wurde zur Herstellung von heißen Getränken, wie Tee, Cappuccino, Kaffee in den unterschiedlichen Zubereitungsarten langer, kurzer Kaffee, Espresso usw. geplant.

Wenn das Modell über zwei oder mehrere Einheiten verfügt, kann es gleichzeitig von zwei oder mehreren Personen benutzt werden. Dieses Merkmal gewährleistet zusammen mit der Tatsache, dass die Maschine in der Lage ist, ununterbrochen Getränke abzugeben, eine intensive Benutzung des Gerätes.

Nachfolgend finden Sie die Anweisungen für den korrekten Gebrauch der Maschine.



Der Benutzer muss eine ausreichende Einweisung erhalten, um die Maschine korrekt betätigen zu können. Wir empfehlen darüber hinaus nichts zu unternehmen, was die Funktionsweise verändern oder beeinträchtigen könnte.

WENN DAS GERÄT EINGESCHALTET IST, ENTHÄLT DER HEIZKESSEL DAMPF UND WASSER, DIE UNTER DRUCK STEHEN.



Die Installations- und Wartungsarbeiten an der Maschine dürfen nur von technisch qualifiziertem Personal ausgeführt werden.

Die Qualifizierung kann durch Teilnahme an speziellen Fortbildungskursen, die der Hersteller organisiert, erzielt werden.



Die Installations- und Wartungsarbeiten der Maschine müssen durch qualifiziertes technisches Personal erfolgen, das die nötigen Kenntnisse besitzt und mit der Maschine umzugehen weiß, besonders was Sicherheit und Hygiene betrifft.

5. HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Versorgung

Die Wasserversorgung des Gerätes muss mit Wasser erfolgen, das sich gemäß den geltenden Bestimmungen des Installationsorts für den menschlichen Gebrauch eignet. Der Eigentümer / Betreiber der Anlage muss dem Installateur bestätigen, dass das Wasser den oben genannten Anforderungen entspricht.

Zu benutzendes Material

Während der Installation der Maschine müssen die beiliegenden Komponenten und Materialien benutzt werden. Falls man andere Teile benutzen muss, hat der Installateur zu prüfen, ob diese sich zur Berührung des Wassers für den menschlichen Gebrauch eignen.

Wasseranschlüsse

Der Installateur muss die Wasseranschlüsse unter Beachtung der geltenden Hygienevorschriften und der hydraulischen Sicherheit zum Umweltschutz am Installationsort ausführen.

Installationsbericht

Nach der Installation muss die Maschine eingeschaltet und auf Nennbetriebsbedingungen gebracht und für 30 Minuten "betriebsbereit" gehalten werden.

Anschließend die Maschine ausschalten und das erste eingelaufene Wasser aus dem gesamten Wasserkreislauf vollkommen ablaufen lassen, damit eventuelle anfängliche Verschmutzungen beseitigt werden.

Danach wird die Maschine wieder gefüllt und auf Nenn-Betriebsbedingungen gebracht.

Nach Erreichen des Status "betriebsbereit" sind folgende Abgaben durchzuführen:

An jeder Kaffeegruppe eine fortlaufende Abgabe vornehmen, damit mindestens 0,5 Liter des Kaffeekreislaufs ablaufen. Sind mehrere Abgabepunkte mit dem gleichen Wärmetauscher/Kaffeewasserkessel verbunden, die genannte Menge auf die einzelnen Abgabepunkte verteilen.

Mit einer Dauerabgabe der jeweiligen Düse die gesamte Heißwassermenge aus dem Kessel ablaufen lassen. Falls mehrere Abgaben vorhanden sind, die betreffende Menge nach der Anzahl der Abgabegruppen aufteilen.

Den Dampf fortlaufend für mindestens 1 Minute pro Dampfabgabe ausströmen lassen.

Wartung und Reparatur

Nach einer Wartung und/oder Reparatur müssen die verwendeten Bauteile gewährleisten, dass die Anforderungen an Hygiene und Sicherheit, die anfangs für die Maschine vorgesehen waren, beibehalten werden. Dies ist der Fall, wenn man Original-Ersatzteile verwendet.

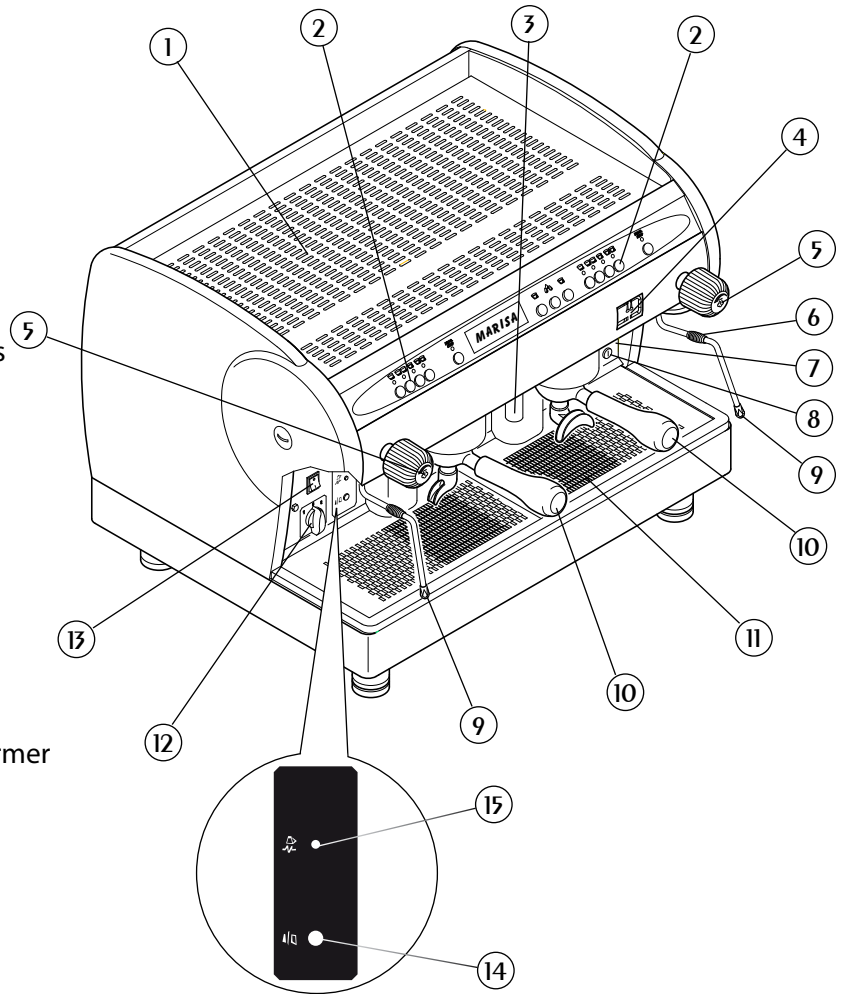
Nach einer Reparatur oder einem Austausch von Bauteilen, die mit Wasser oder Lebensmitteln in Berührung kommen, muss das Durchspülen genau wie bei der Erstinstallation durchgeführt werden.

Wassererneuerung

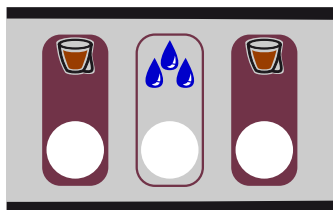
Falls eine Ausschaltung länger als 1 Woche dauert, muss das Wasser in den Wasserkreisläufen der Maschine vollständig ausgetauscht werden. Für den Ablauf werden die Abgaben, wie im Abschnitt "Installationsbericht" beschrieben, benutzt.

6. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

1. Abstellfläche Tassenwärmer
2. Bedienblende
3. Heisswasserabgabe
4. Manometer
5. Dampfdrehschalter
6. Verbrennungsschutzgummi
7. Schauglas Pegelstand des Kesselwassers
8. Programmierschlüssel
9. Dampfabgabelanze
10. Filterhalter
11. Tassenabstellgitter
12. Schalter Maschineneinschaltung
13. Schalter Tassenwärmer
14. Leuchte Maschineneinschaltung
15. Betriebsleuchte Einschaltung Tassenwärmer



7. TASTENFELDER



	1 Kaffee Espresso
	2 Kaffee Espresso
	1 Verlängerter
	2 Verlängerte
	Prog / Stop
	heisses Wasser

8. VORBEREITUNG DER MASCHINE

Die Vorbereitung der Maschine und deren Anschlussarbeiten sind von Fachpersonal vorzunehmen. Der Installateur muss genau den "Hinweisen für den Installateur" im Kap. folgen..



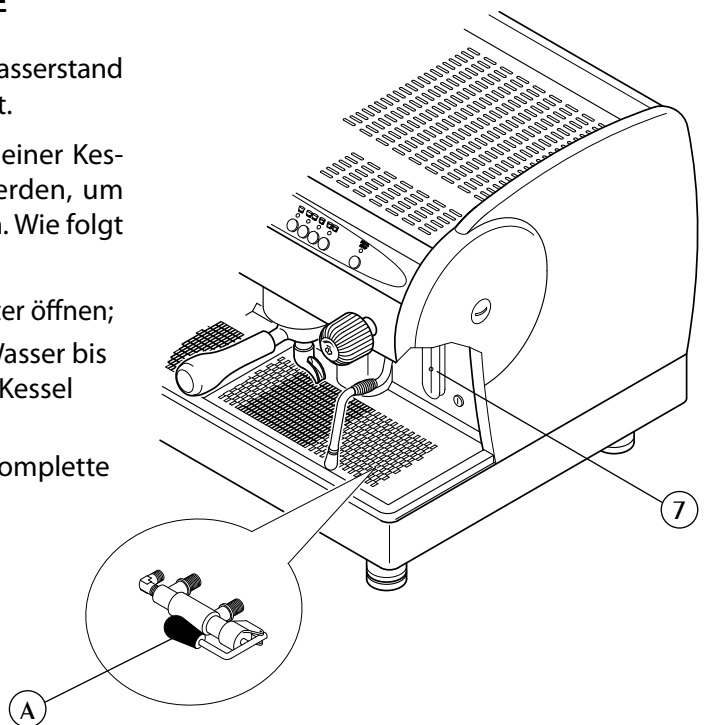
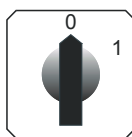
Der Einsatz der Maschine ohne Ausführung aller Installationsarbeiten durch Fachpersonal kann zu schweren Beschädigungen des Gerätes führen.

9. EINSCHALTUNG DER MASCHINE

Vor dem Einschalten der Maschine prüfen, ob der Wasserstand im Kessel über dem sichtbaren Mindestpegel (7) liegt.

Falls Wasser fehlt (vor der Installation oder nach einer Kesselwartung) muss der Kessel vorsorglich gefüllt werden, um die Überhitzung des Heizwiderstandes zu vermeiden. Wie folgt vorgehen :

- Den Wasserhahn der Wasserleitung und des Enthärter öffnen;
- Durch Betätigung der manuellen Einfüllung (A) Wasser bis zum Erreichen des höchsten Pegelstandes in den Kessel laufen lassen;
- Den Schalter in die Stellung "1" bringen und das komplette Aufheizen der Maschine abwarten.



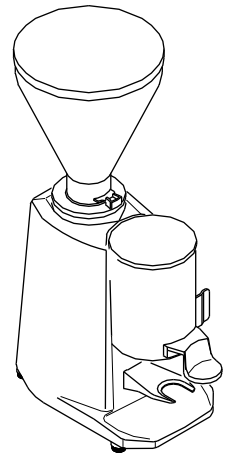
- während der Aufheizphase der Maschine (zirka 20 Minuten), lässt das Druckventil für einige Sekunden Dampf ab, bis es von selbst wieder schliesst
- vor dem Einsatz der Maschine, für einige Sekunden Leerläufe der Abgabe mit eingehängtem Filterhalter vornehmen, damit eventuell vorhandene Luft aus dem Kreislauf austreten kann und die Aufheizung der Abgabegruppen vervollständigt werden kann
- vor dem Einsatz der Maschine, einige Kaffees als Probe der Mahlung und Kontrolle des Betriebsdrucks der Maschine ausgeben
- auf die Oberfläche des Tassenwärmers sollten keine Tücher gelegt werden: dadurch wird die normale Luftzirkulation behindert

10. MAHLUNG UND DOSIERUNG DES KAFFEES

Die Mahldosierung an einer bequemen Stelle neben der Maschine unterbringen. Die Mahlung und Dosierung des Kaffees müssen unter Beachtung der Hinweise des Herstellers der Mahldosierung vorgenommen werden. Um eine gute Qualität des Espressokaffees zu erzielen, wird empfohlen:

- keinen grossen Vorrat an Kaffeebohnen anzulegen. Es ist auf jeden Fall immer das vom Hersteller angegebene Verfalldatum zu beachten;
- die Kaffeemenge, die verbraucht wird, mahlen, die im Dosierer enthaltene Menge vorbereiten und möglichst im Lauf des Tages aufbrauchen;
- keinen bereits gemahlten Kaffee kaufen, da dieser sehr schnell verraucht. Falls nötig, kleine Vakuumpackungen kaufen.

Den Filter mit einer Dosis gemahlten Kaffees (zirka 6-7 gr.) füllen und mit der Presse festdrücken; den Filterhalter an der Abgabegruppe einhängen..

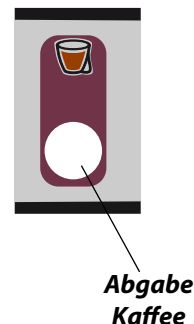


Um einen frühzeitigen Verschleiß der Dichtung zu vermeiden, den Filterrand vor dem Einhängen in die Gruppe reinigen. Den Filterhalter nicht zu stark in der Ababeeinheit einspannen.

11. KAFFEEZUBEREITUNG

11.1 AUSFÜHRUNG SMSA

- Die Tasse unter die Abgabeöffnung stellen;
- Drücken Sie nun den gewünschten Abgabeschalter: es erfolgt die Kaffeeabgabe, die in jedem beliebigem Moment über denselben Schalter, der für die gewünschte Kaffeemenge in der Tasse sorgt, blockiert werden kann.





11.2 AUSFÜHRUNG SME

EROGAZIONE CAFFE'

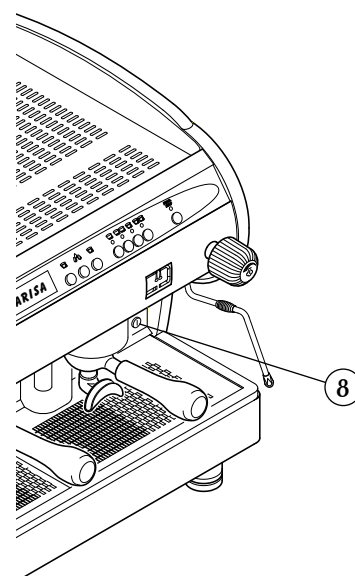
- Die Tasse unter die Abgabeöffnung stellen;
- die Taste der gewünschten Menge drücken und die Abgabe des Kaffees abwarten (Einschaltung der Led);
- zur Unterbrechung der Kaffeeabgabe erneut die Abgabetaste oder die Taste **PROG. STOP** drücken;
- bei Störungen oder Blockierung der Bedienblende, den Schalter der manuellen Abgabe benutzen.



PROGRAMMIERUNG KAFFEEMENGEN

- Den Programmierschlüssel (8) auf die Stellung **ON** drehen;
- Die Tasse unter die Abgabeöffnung stellen;
- Die Taste **PROG. STOP** für mindestens 5 Sekunden gedrückt halten alle LED-Anzeigen der Bedienblende werden eingeschaltet;
- Die zu programmierende Dosiertaste drücken (Beisp. );
- zur Bestätigung der Menge die Abgabe abwarten und erneut die Taste Menge  oder die Taste **PROG. STOP** drücken .
- Diesen Vorgang mit allen anderen Mengentasten wiederholen.
- Nach Beendigung der Programmierung die Taste **PROG. STOP** drücken bis alle Led-Anzeigen der Bedienblende ausgeschaltet sind, den Programmierschlüssel auf **OFF** stellen.

Bei den Modellen mit 2-3-4 Gruppen können gleichzeitig alle Bedienblenden allein mit der rechten Bedienblende programmiert werden. Es wird geraten, trotzdem die Programmierung der anderen Bedienblenden zu prüfen.





Die Programmierung jeder einzelnen Menge muss mit gemahlenem Kaffee durchgeführt werden und nicht mit bereits verwendetem Kaffeesatz.



12. ZUBEREITUNG HEIßER GETRÄNKE

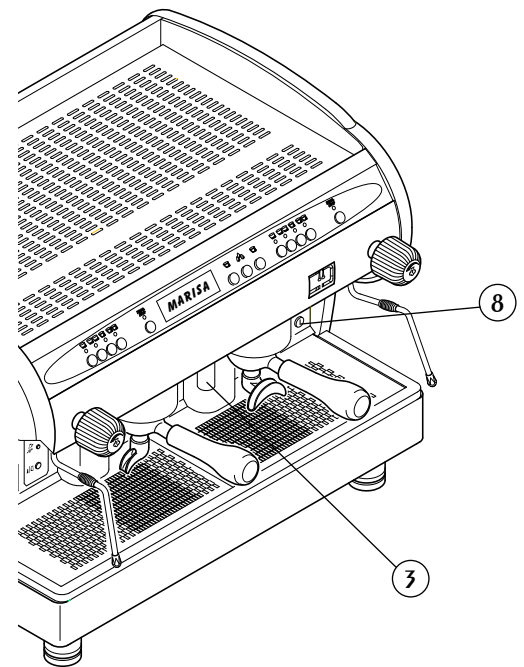
12.1 Abgabe HEISSEN WASSERS

HEISSWASSERABGABE

- die Tasse unter die Heisswasserlanze (3) stellen;
- die Heisswassertaste drücken  : die Heisswasserabgabe abwarten;
- zur vorzeitigen Unterbrechung der Abgabe erneut die Abgabeta-
ste Heisswasser  oder die Taste **PROG.
STOP** drücken.

PROGRAMMIERUNG HEISSWASSERMENGE

- Den Programmierschlüsse (8) auf **ON** stellen;
- die Tasse unter die Heisswasserlanze (3) stellen;
- die Taste **PROG.
STOP** der rechten Bedienblende bis zur Einschaltung aller Led der Mengentasten drücken;
- die Taste Heisswasserabgabe  drücken;
- nach Erreichen der gewünschten Menge zur Bestätigung erneut die Taste Heisswasserabgabe  drücken;
- nach beendeter Programmierung, den Programmierschlüssel (8) wieder in die Stellung **OFF** bringen.



Nicht die Heißwasserdüse berühren: die Berührung der Düse oder des heißen Wassers kann Verletzungen bei Personen und Tieren sowie Sachschäden hervorrufen.

12.2 Dampfabgabe

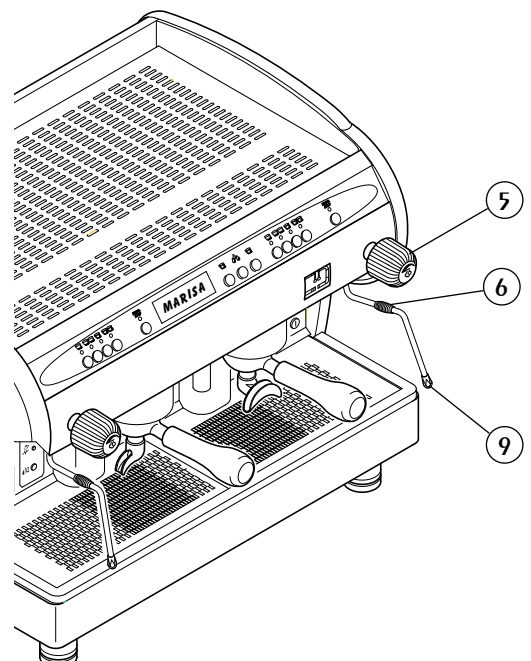
Pfür die Dampfabgabe, den Hebel des Hahns (5): gegen den Uhrzeigersinn drehen: der Dampfaustritt aus der Lanze (9) richtet sich nach der Öffnung des Hahns..



Der Benutzung der Dampfabgabe (Dampfdüse) muss immer für mindestens 2 Sekunden das Ausspülen des Kondensats vorausgehen.

Die Dampfdüse nur für die Erwärmungszeit in der Milch lassen. Nicht den Dampfahh mit in die Milch getauchter Dampfdüse und bei ausgeschalteter Maschine öffnen.

Die Dampfdüse mit dem Verbrennungsschutzgummi (6) vorsichtig bewegen: die Berührung der Düse oder des Dampfes kann Schäden an Personen, Tieren und Gegenständen verursachen.



13. AUTOSTEAMER (SONDERZUBEHÖR)

Das System Autosteamer kann durch die Dampfabgabe zu zwei verschiedenen Zwecken benutzt werden:

Latte Milk

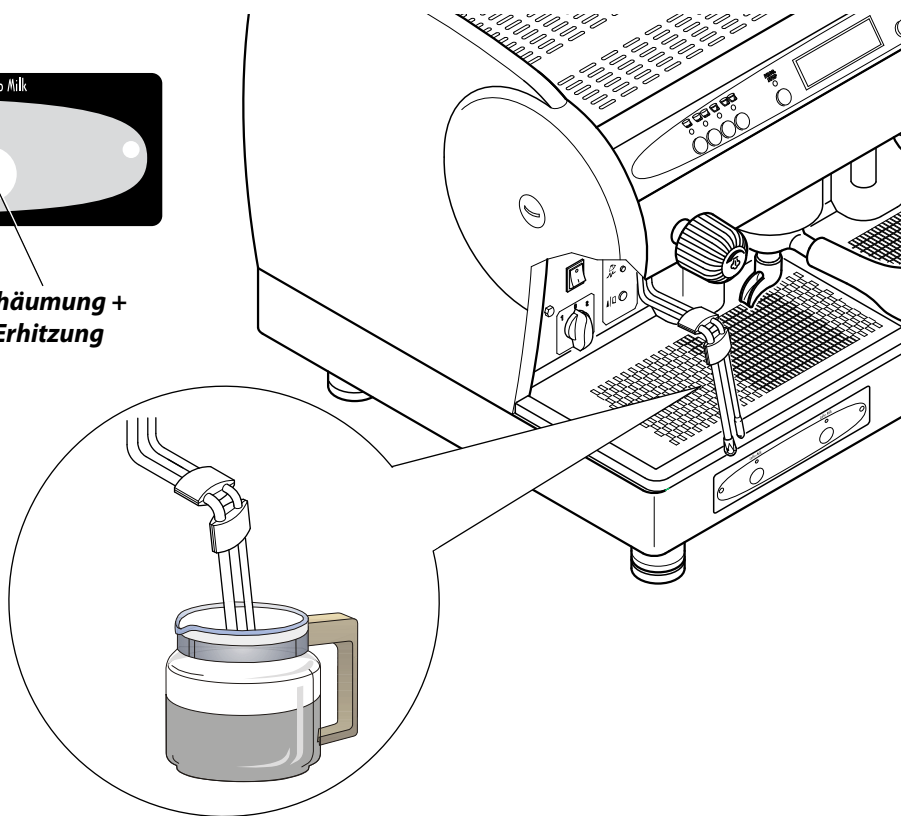
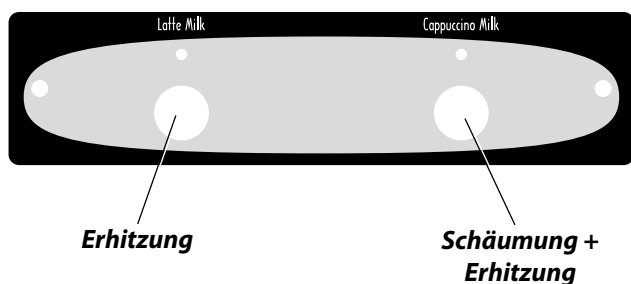
Erhitzung des Getränks auf die programmierte Temperatur

Cappuccino Milk

Schäumung + Erhitzung der Milch auf die programmierte Temperatur

Wie folgt vorgehen :

- 1) Die Enden des Autosteamers in das Getränk tauchen;
- 2) Die Taste **Latte Milk** oder **Cappuccino Milk** drücken ;
- 3) Bis zum Ende der Abgabe warten;
- 4) Um die Abgabe zu unterbrechen, erneut die Taste **Latte Milk** oder **Cappuccino Milk** drücken ;
- 5) Um die Dampfabgabe zu verlängern, die Taste **Latte Milk** oder **Cappuccino Milk** gedrückt halten .

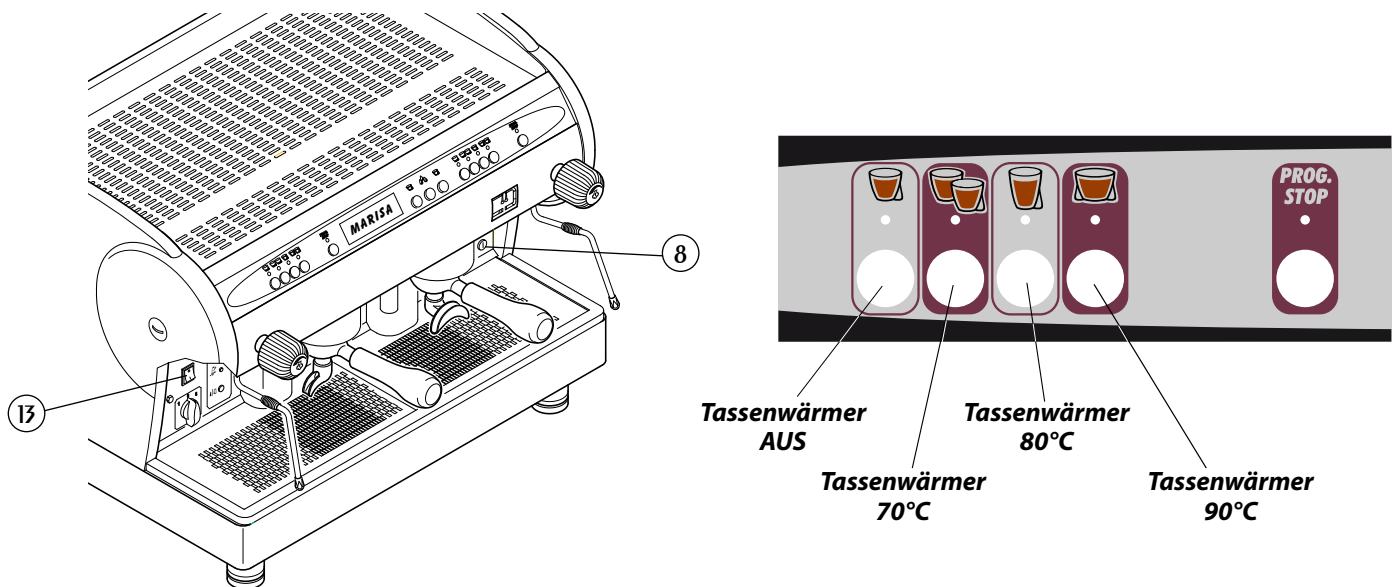


Um die Dampfrohre immer leistungsfähig zu erhalten, wird eine kurze Leerabgabe am Ende einer jeden Benutzung empfohlen. Mit einem in lauwarmes Wasser getauchten Tuch die Enden des Autosteamers regelmäßig säubern. Bei der Benutzung des Autosteamers muss wegen der hohen Temperatur des Dampfes sehr vorsichtig vorgegangen werden.

14. TASSENWÄRMER

Um den Tassenwärmer zu aktivieren, auszuschalten oder einzustellen, wie folgt vorgehen:

- den Programmierschlüssel (8) auf **OFF** stellen ;
- den Schalter des Tassenwärmers (13) auf **ON** ;
- Bei Einschaltung der Maschine die Taste **PROG. STOP** mit der rechten Bedienblende programmiert werden : gedrückt halten: die blinkende Led auf der Tastatur zeigt die aktuelle Konfiguration des Tassenwärmers, wie in der unteren Zeichnung dargestellt;
- Um die Konfiguration des Tassenwärmers zu ändern, wird die Taste **PROG. STOP** bei Einschaltung der Maschine so lange gedrückt bis die blinkende Led auf der Tastatur ein festes Licht zeigt;
- Die der gewünschten Konfiguration entsprechende Taste drücken;
- Zur Bestätigung des Vorgangs, die Taste **PROG. STOP** drücken .

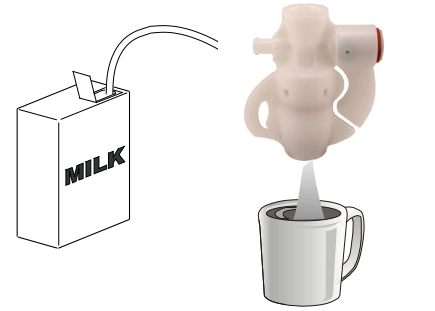


Der Tassenwärmer kann auch nur mit der Schalterstellung **OFF** ausgeschaltet werden, dieser Schalter befindet sich über dem Hauptumschalter der Maschine (13).

15. ZUBEHÖR

Cappuccinozubereiter

- Das Rohr der Milchansaugung einsetzen;
- das Kännchen unter den Auslass des Capuccinozubereiters stellen;
- den Dampfhahn gegen den Uhrzeigersinn drehen, nach Erhalt der gewünschten Menge den Dampfhahn schliessen;
- die geschäumte Milch in die Tassen mit dem Kaffee geben.



i

Für die Ausgabe heisser Milch ohne Schaum, den Flügel (1) nach oben ziehen. Für ein noch besseres Ergebnis empfiehlt es sich, die Ausgabe nicht direkt in die Tasse laufen zu lassen, sondern in ein Kännchen und anschliessend die geschäumte Milch auf den Kaffee zu geben.

Der Capuccino-Zubereiter sollte immer sauber gehalten werden, wie im Kapitel "Reinigung" beschrieben.



Schnabel für 3 Tassen

Um gleichzeitig 3 Kaffees auszugeben, den Schnabel für drei Tassen benutzen (es werden 21 gr. gemahlene Kaffees benutzt).



16. ENTHÄRTER

Im Leitungswasser sind nicht lösliche Salze enthalten, die für die Kalkbildung im Heizkessel und in anderen Teilen der Maschine verantwortlich sind. Der Enthärter ermöglicht die Beseitigung oder deutliche Reduzierung dieser Mineralsalze.

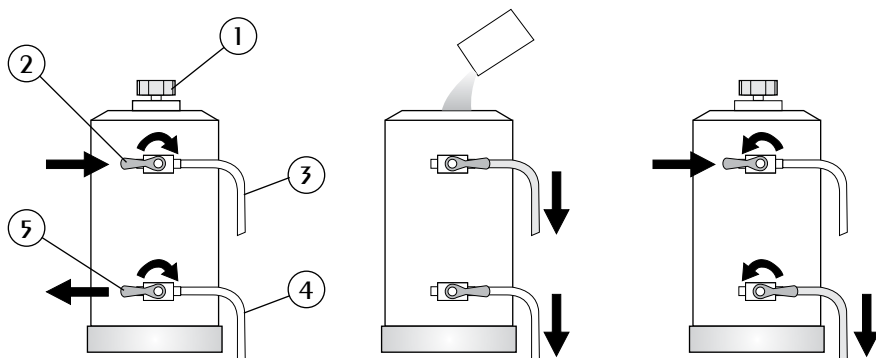
Der Harzenthärter hat die Eigenschaft, den Kalk im Wasser herauszufiltern. Dieses Granulat sättigt sich nach einiger Zeit und muß mit Hilfe von grobem Kochsalz (NaCl, Natriumchlorid) oder geeignetem Salz für Enthärter regeneriert werden. Es ist sehr wichtig den Wasserenthärter nach Ablauf der vorgesehenen Zeit zu regenerieren.

Die Regenerierung muß regelmäßig alle 15 Tage durchgeführt werden. In Gegenden mit sehr hartem Wasser muss die Regenerierung in kürzeren Zeitabständen durchgeführt werden. Dasselbe gilt, wenn große Mengen heißen Wassers zur Teezubereitung oder für Anderes notwendig sind.

Regenerierung des Enthärters.

Wie folgt vorgehen:

- die Hebel (2) und (5) von links nach rechts verschieben;
- Den Deckel durch Ausschrauben des Knaufs (1) abnehmen.
- Soviel Wasser aus dem Rohr (3) laufen lassen, wie Platz für die Salzmenge notwendig ist, die entsprechend dem Modell vorgeschrieben ist (siehe Tabelle);
- Die auf dem Deckel befindliche Dichtung von eventuellen Salz- oder Granulatresten befreien;
- den Deckel wieder auflegen und den Knauf (1) wieder sicher einschrauben und den Hebel (2) von rechts nach links stellen;
- Das Salzwasser aus dem Röhrchen (4) ausfließen lassen bis das Wasser nicht mehr salzhaltig ist (ca. 30 - 60 Minuten), das Salz ermöglicht die Freigabe der sich angesammelten Mineralsalze;
- den Hebel (5) von rechts nach links in die Anfangsposition zurückbringen.



Modell Enthärter	Menge Salz
8 Liter	1,0 kg
12 Liter	1,5 kg
16 Liter	2,0 kg



Die Kalkablagerung im Wasserkreislauf und im Kessel behindern den Wärmeaustausch und damit den einwandfreien Maschinenbetrieb. Das Vorhandensein starker Verkrustungen im Kessel kann zu langen Ausfallzeiten der Maschine führen und führt in jedem Fall zum Verfall der Garantie, denn es bedeutet, dass die Regenerierung vernachlässigt worden ist.

Um den Enthärter und folglich die Maschine einwandfrei leistungsfähig zu halten, muss in regelmäßigen Abständen, je nach Einsatz des Enthärters und der Wasserhärte, die Regenerierung durchgeführt werden.

Die hier seitlich stehende Tabelle zeigt die Mengenwerte des enthärteten Wassers, je nach Wasserhärte, in den einzelnen Messeinheiten:

- °f: Französischer Grad
- °d: Deutscher Grad = 1,8 °f
- mg CaCO₃

Für weitere Einzelheiten über die Installation, die Inbetriebnahme und Regenerierung des Enthärters wird auf die entsprechenden Anweisungen im Handbuch verwiesen.

Enthärtete Wassermenge je nach Härtegrad					
°f	30°	40°	60°	80°	salz
°d	16,5°	22°	33°	44°	
mg CaCO ₃	30	40	60	80	
8 Liter	1000 lt	900 lt	700 lt	500 lt	1,0 kg
12 Liter	1500 lt	1350 lt	1050 lt	750 lt	1,5 kg
16 Liter	2100 lt	1800 lt	1400 lt	1000 lt	2,0 kg

17. KONTROLLE UND WARTUNG

Um die einwandfreie Leistungsfähigkeit und Sicherheit der Maschine für lange Zeit zu erhalten, sind einige normale, vorsorgliche und außergewöhnliche Wartungsarbeiten notwendig. Besonders empfohlen wird wenigstens einmal pro Jahr die allgemeine Kontrolle der Maschine.

Eingriff	Wöchentlich		Monatlich
MANOMETER Den Druckwert im Kessel im Auge behalten er muss zwischen 0,8 und 1,4 Bar liegen.	X		
MANOMETER Den Wasserdruck während der Kaffeeabgabe prüfen: den auf dem Manometer angezeigten Druck kontrollieren, er muss zwischen 8 und 9 Bar liegen.			X
FILTER und FILTERHALTER Die Abnutzung der Filter und eine mögliche Kantenbeschädigung der Filter prüfen, ebenfalls ist ein eventueller Kaffeesatz in der Tasse zu kontrollieren.			X
MAHLDOSIERUNG Die gemahlene Kaffeemenge (zwischen 6 und 7 gr. pro Vorgang) und den Feinheitsgrad der Mahlung prüfen. Die Mahlmesser müssen immer sehr scharf sein, ihre Abnutzung erkennt man, wenn zuviel Pulver im Mahlgut vorhanden ist. Die flachen Mahlwerke sollten nach jeweils 400/500 kg Kaffee oder bei konischen Mahlwerken nach jeweils 800/900 kg Kaffee ausgetauscht werden.			X
ENTHÄRTER Die Kalkablagerung im Wasserkreislauf der Maschine deutet darauf hin, dass die Regenerierung vernachlässigt wurde. Bitte beachten, dass in Gegenden mit sehr hartem Wasser die Regenerierung in kürzeren Zeitabständen durchgeführt werden muss, das gleiche gilt bei einem großen Wasserverbrauch für die Zubereitung von Tee oder ähnlichem.			X



Falls die Behebung der Betriebsstörung nicht möglich sein sollte, die Maschine ausschalten und den Technischen Kundendienst anfordern. Keine Reparaturversuche unternehmen.



Das Entkrusten der Maschine muss durch spezialisierte Techniker erfolgen, da bei diesen Vorgängen keine für den Lebensmittelgebrauch schädliche Substanzen freigesetzt werden dürfen.

18. RATSCHLÄGE FÜR DIE ZUBEREITUNG EINES GUTEN KAFFEES

Für einen qualitativ guten Kaffee ist es wichtig, dass das verwendete Wasser einen Härtegrad von 4-5 °f (französische Grad) hat. Falls die Wasserhärte diese Werte übersteigt, ist ein Enthärter zu empfehlen.

Ein Enthärter sollte nicht verwendet werden, wenn die Härtegrade des Wassers unter 4 °f liegen.

Sollte der Chlorgeschmack des Wassers sehr stark sein, ist ein Spezialfilter zu installieren.

Es empfiehlt sich, keinen großen Vorrat an Kaffeebohnen zu halten und keine großen Kaffeemengen zu mahlen: Den Dosierer füllen und den Inhalt möglichst an einem Tag verbrauchen; keinen bereits gemahlene Kaffee kaufen, da dieser schnell an Geschmack verliert.

Nach einem längeren Stillstand der Maschine (2-3 Stunden) einige Leerläufe durchführen.

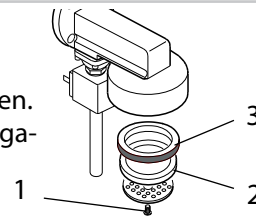
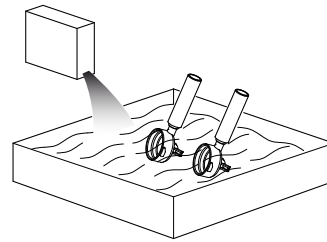
Die Reinigung und die regelmäßige Wartung konstant vornehmen.

19. REINIGUNG

Für eine perfekte Hygiene und Leistungsfähigkeit des Gerätes, sind einige einfache Reinigungsarbeiten an den Funktions- und Zubehöerteilen, sowie an den Außenwänden, notwendig. Die hier angeführten Anweisungen gelten für einen normalen Gebrauch der Kaffeemaschine. Der ständige Einsatz der Maschine erfordert auch häufigere Reinigungen.

Vor der Reinigung der Maschine muss sie ausgeschaltet und ihre Abkühlung abgewartet werden.

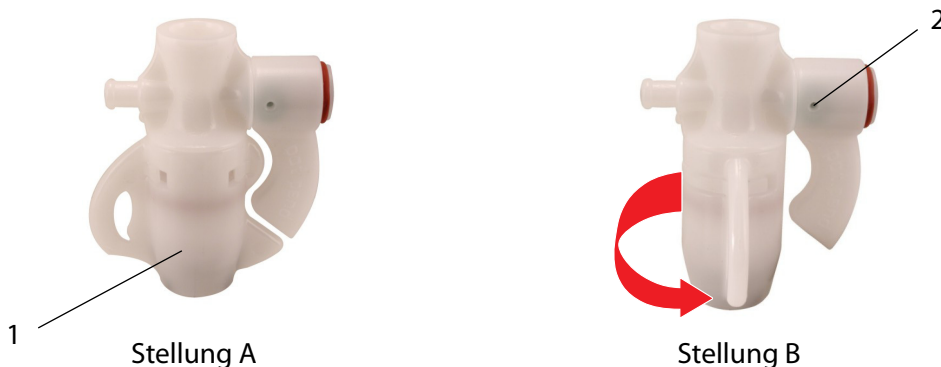
Reinigung	Täglich	Wöchent.
<p>FILTER und FILTERHALTER</p> <p>Die Filter und Filterhalter sind täglich in warmem Wasser zu reinigen.</p> <p>Ideal wäre es, sie die ganze Nacht über im warmen Wasser zu lassen, so dass sich die fetthaltigen Kaffeeablagerungen lösen können.</p> <p>Dem Wasser sollte ein geeignetes Reinigungsmittel beigegeben werden, anschließend mit Wasser nachspülen. Werden die Filterhalter nicht täglich gereinigt, verschlechtert sich die Qualität des abgegebenen Kaffees und der sachgerechte Betrieb des Filterhalters.</p> <p>Achtung: nur die Schale des Filterhalters ins Wasser legen. Den Griff nicht in das Wasser legen.</p>	X	
<p>GEHÄUSE</p> <p>Die Gehäusepaneele mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch abwischen. Die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln, die Kratzer auf der Gehäuseoberfläche verursachen könnten, vermeiden.</p>	X	
<p>DAMPFDÜSE</p> <p>Nach jeder Benutzung die Dampfdüsen mit einer kurzen Leerabgabe reinigen und mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch abwischen.</p>	X	
<p>ABGABEGRUPPE</p> <p>Die Spülung der Einheit wie nachfolgend beschrieben vornehmen:</p> <p>Die Blindfilterhalterung benutzen;</p> <p>das entsprechende Reinigungsmittel (siehe Ersatzteile) in den Blindfilter gießen und die Filterhalterung einhängen;</p> <p>eine Reihe von Ausgaben veranlassen, bis aus dem Auslauf sauberes Wasser austritt.</p> <p>Die Filterhalterung von der Gruppe abnehmen und zumindest eine Abgabe durchführen, um die Spülmittelreste zu beseitigen.</p>	X	
<p>BRAUSE und BRAUSENHALTER</p> <p>Die Brause (2) und ihre Halterung (3) in warmem Wasser abspülen. Dafür die Schraube (1) lockern und die beiden Teile von der Abgabeeinheit nehmen.</p>		X
<p>DAMPFDÜSE</p> <p>Die Enden der Dampfdüsen kontrollieren und mit einer kleinen Nadel die Austrittsöffnungen durchstechen.</p>		X
<p>MAHLDOSIERUNG</p> <p>Wöchentlich die Haube innen und außen und die Dosiervorrichtung mit einem mit warmem Wasser angefeuchteten Tuch reinigen und abtrocknen.</p>		X



Für die Reinigungsarbeiten immer vollkommen saubere und keimfreie Lappen verwenden.
 Für einen einwandfreien Betrieb und eine sachgerechte Hygiene des Automaten für warme Getränke, die Reinigungsmodi befolgen und für diesen Zweck geeignete Produkte verwenden.
 Die Maschine nicht in Wasser tauchen.
 Niemals alkalische Reiniger, Alkohol oder aggressive Substanzen verwenden.
 Das Entkrusten der Maschine muss durch spezialisierte Techniker erfolgen, die verkrusteten Bauteile so herausnehmen, dass keine Schlacken der Entkrustung in Umlauf gesetzt werden. Die benutzten Produkte/Reiniger müssen zweckentsprechend sein und dürfen das Material der Wasserkreisläufe nicht angreifen.

Cappuccino-Zubereiter

Der Cappuccino-Zubereiter sollte wie nachstehend beschrieben mit besonderer Sorgfalt gereinigt werden:
 Eine erste Spülung vornehmen, indem das Ansaugrohr in Wasser getaucht wird, und für einige Sekunden eine Ausgabe veranlassen.
 den Drehkörper (1) um 90° auf die Stellung B drehen (Schließung des Rohrs für den Milchaustritt);
 Dabei das Rohr der Milchansaugung in die Luft halten, und eine Dampfabgabe vornehmen (Leerlauf des Cappuccino-Zubereiters).
 Etwa 20 Sekunden für die Reinigung und interne Sterilisation des Cappuccino-Zubereiters abwarten.
 Den Dampf schließen und den Drehkörper in die Stellung A bringen;
 falls die Öffnung des Luftansaugers (2) verstopft ist, mit einer Nadel vorsichtig öffnen.



Um Betriebsstörungen zu vermeiden und die einwandfreie Hygiene des Systems zu garantieren, wird die Reinigung des Cappuccino-Zubereiters nach jeder Benutzung empfohlen.
 Den Cappuccino-Zubereiter nicht vom Dampfrohr abschrauben.

20. Risikoauflistung

In diesem Kapitel werden einzelne Risiken beschrieben, mit denen sich der Benutzer konfrontiert sehen könnte, wenn er sich nicht an die speziellen Sicherheitsvorschriften hält (die in der vorliegenden Bedienungsanleitung aufgeführt sind).

Das Gerät muss an ein wirkungsvolles Erdungssystem angeschlossen werden.

Ist dies nicht der Fall, kann das Gerät durch elektrische Entladungen zu einer Gefahrenquelle werden, weil eventuelle Stromverluste nicht mehr in die Erde entladen werden können.

Kein fließendes Wasser zur Reinigung verwenden.

Die direkte Verwendung von Druckwasser an der Maschine kann zu einer schweren Beschädigung der elektrischen Teile führen. Niemals einen Wasserstrahl zum Abwaschen irgendwelcher Geräteteile benutzen.

Achten Sie auf die Dampf- und Warmwasserdüsen

Die Dampf- und Warmwasserdüsen erhitzen sich beim Gebrauch und werden zu einer potentiellen Gefahr. Mit diesen Teilen vorsichtig umgehen. Den Dampf- oder Heißwasserstrahl niemals direkt auf Körperteile richten.

Eingriffe niemals an unter Spannung stehendem Gerät vornehmen.

Vor der Durchführung jeglichen Eingriffs muss das Gerät durch Betätigung des Netzhauptschalters abgeschaltet werden, noch besser den Netzanschluss abtrennen. Entfernen Sie niemals eine Außenwand, während das Gerät unter Spannung steht.

Keine Arbeiten an der Wasseranlage vornehmen, bevor diese nicht entleert worden ist.

Sämtliche Eingriffe an der Wasseranlage und dem dazugehörigen Heizkessel sind zu vermeiden, solange sich noch Wasser in der Anlage befindet bzw. die Anlage unter Druck steht. Die Anlage muss also vorher entleert werden, wobei der Hahn zur Wasserleitung zu schließen ist, und danach muss die Abgabegruppe leer betrieben werden. Die Maschine abstellen und alle Dampf- und Wasserhähne öffnen. Wenn sich der Druck auf Null befindet, ist der Heizkessel durch völliges Öffnen des Hahns, der sich im unteren Teil des Kessels befindet, vollständig zu entleeren.

Wenn die oben erwähnte Vorgangsweise nicht ausdrücklich befolgt wird, kann die Öffnung eines Teils der Wasseranlage zum plötzlichen Austritt von heißem, unter Druck stehendem Wasser führen.

Verwendung der Maschine

Diese Espressokaffeemaschine ist ein Gerät, das ausschließlich für gewerbliche Zwecke bestimmt ist. Jede andere Verwendung ist als falsch und daher als gefährlich anzusehen. Lassen Sie keinen Gebrauch des Gerätes durch Kinder oder dazu nicht fähigen Personen zu.

Die Nichtbeachtung oben genannter Vorschriften kann zu schwerwiegenden Schäden an Personen, Gegenständen oder Tieren führen.

Keine Eingriffe an der Elektronik des Gerätes vornehmen, solange es noch unter Spannung steht.

Vor jedem Eingriff die Maschine ganz abstellen und vom Stromnetz trennen.

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. 02000223 - Rev. 03 - 04/2014