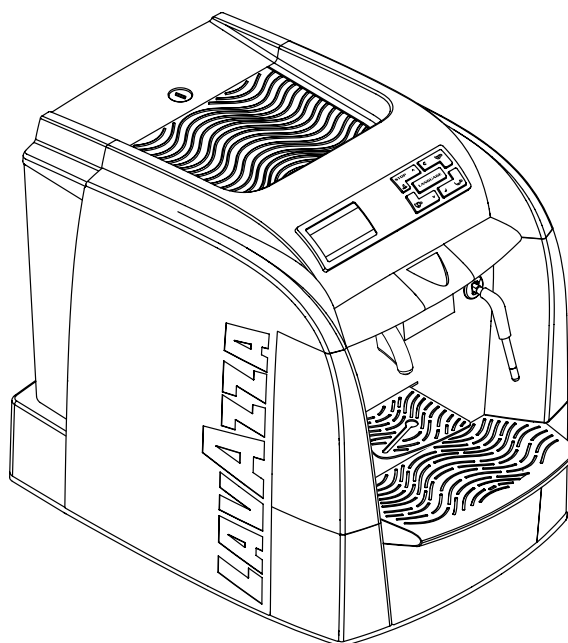




**LB2210**



**INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE**  
Read these instructions carefully before using the machine

**MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION**  
Lire attentivement ces instructions avant d'utiliser la machine.

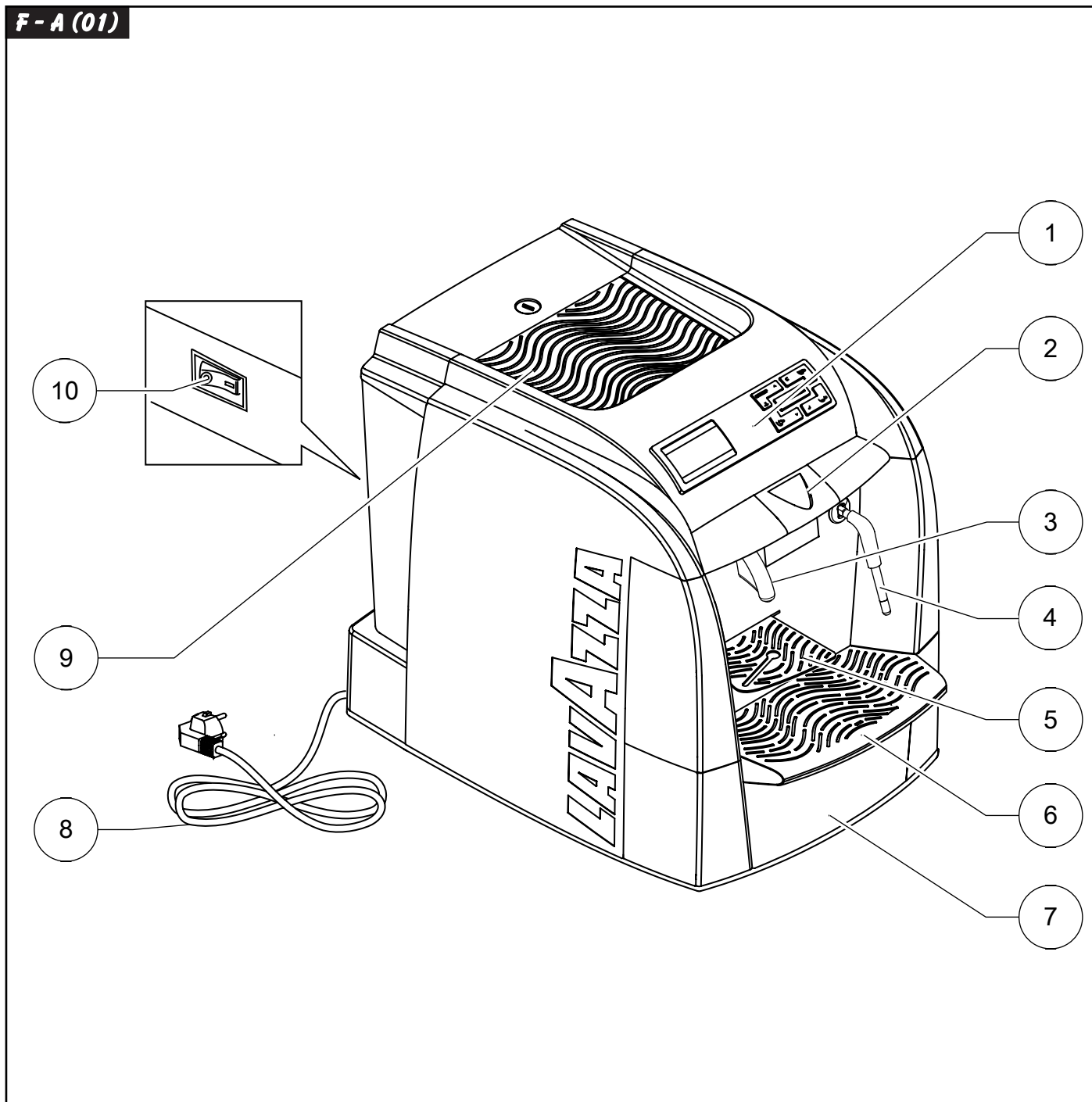
**MANUAL DE INSTALACIÓN Y DE USO**  
Leer atentamente las siguientes instrucciones de uso antes de utilizar la máquina

**COMMERCIAL USE**

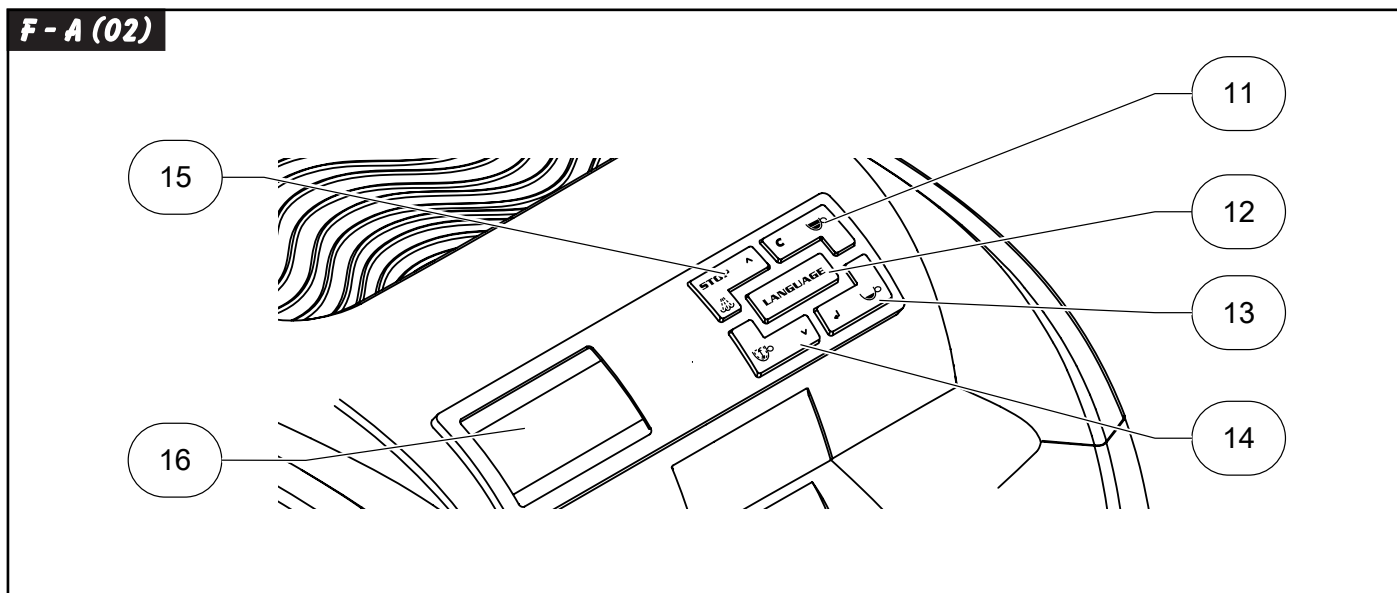
Type SUP 026R/US

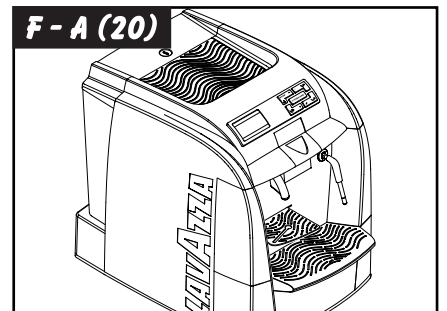
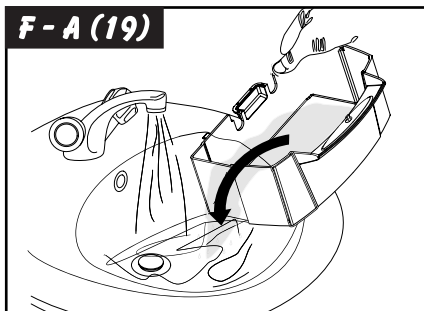
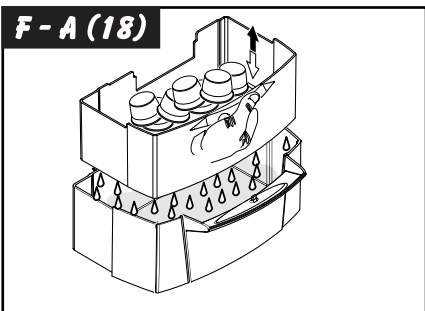
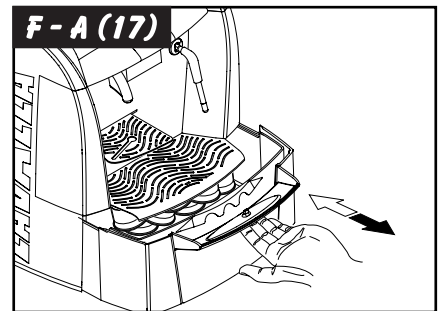
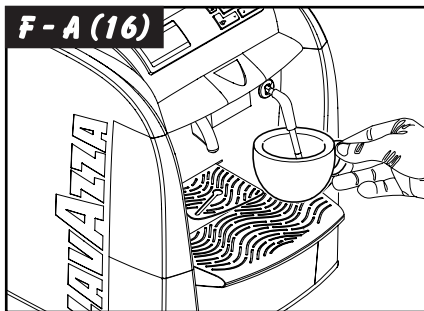
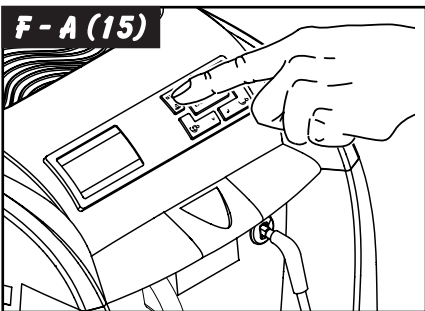
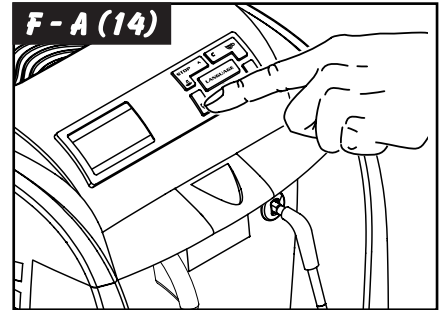
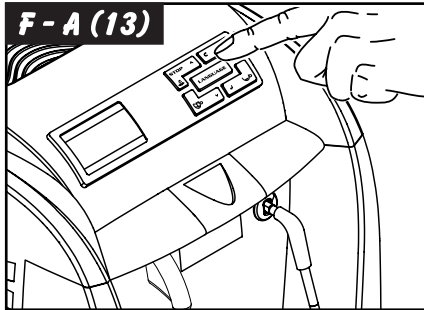
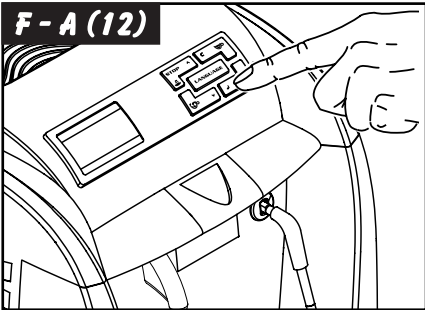
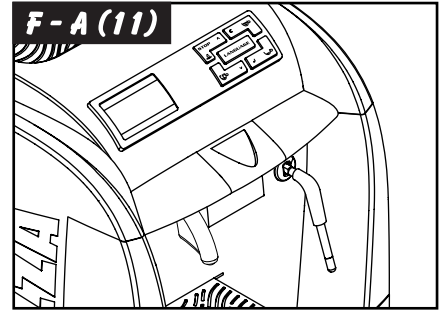
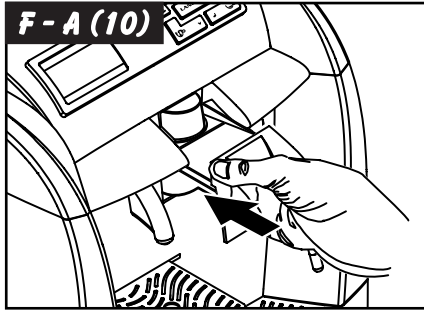
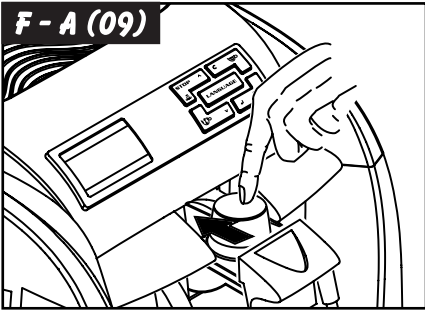
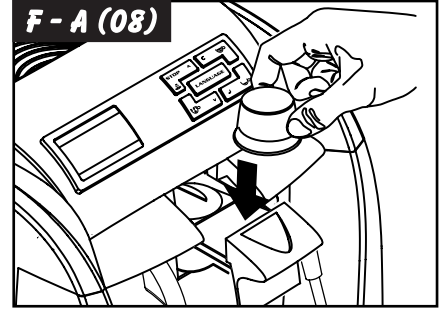
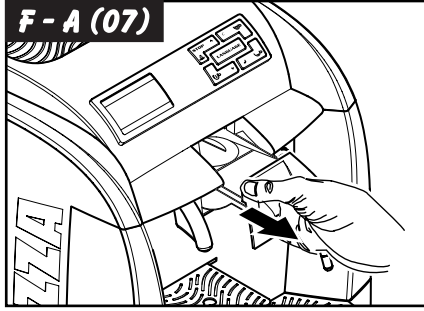
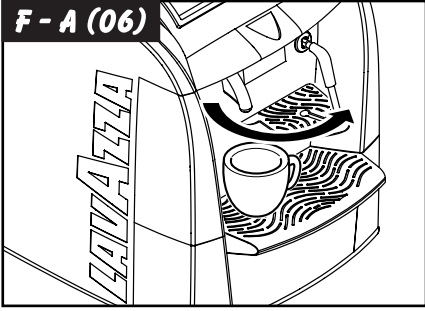
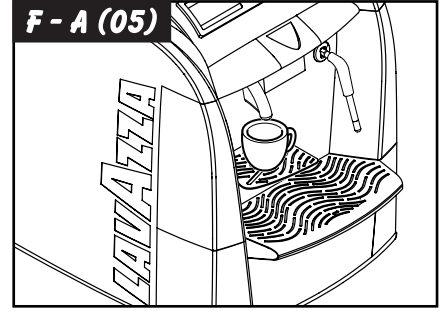
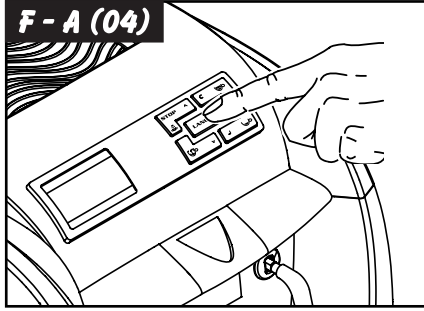
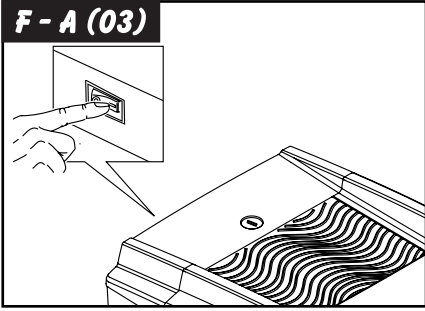


## F - A (01)



## F - A (02)





## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

- 1 Read all instructions and information in this instruction book and any other literature included in this carton referring to this product before operating or using this appliance.
- 2 Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 3 To protect against fire, electric shock and personal injury do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- 4 Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 5 Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- 6 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Return appliance to the nearest authorized service centre for examination, repair or adjustment.
- 7 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
- 8 Do not use outdoors.
- 9 Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- 10 Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 11 Always turn appliance "OFF", then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn switch to "OFF", then remove plug from wall outlet.
- 12 Use extreme caution when using hot steam.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## CAUTION

This appliance is for commercial use. Any servicing, other than cleaning and user maintenance, should be performed by an authorized service centre. Do not immerse base in water. To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the base. There are no user serviceable parts inside. Repair should be done by authorized service personnel only.

- 1 Check voltage to be sure that the voltage indicated on the nameplate agrees with your voltage.
- 2 Never use warm or hot water to fill the water tank. Use cold water only.
- 3 Keep your hands and the cord away from hot parts of the appliance during operation.
- 4 Never clean with scouring powders or hard implements. Simply use a soft cloth dampened with water.
- 5 To avoid your coffee maker scaling up, use purified or bottled water.
- 6 Risk of fire and electric shock. Replace only with manufacturer's cord set, part type SJO.

## INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD

- A A short power-supply cord is provided to reduce risks of getting tangled up or tripping over a longer cord.
- B Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C If a long extension cord is used:
  - 1 the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  - 2 if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type
  - 3 the cable does not hang from the table to avoid the risk of getting caught up in it.



<b>1</b>	<b>GENERAL INFORMATION</b> .....	<b>5</b>
1.1	<i>Intended use of the machine</i> .....	5
1.2	<i>To facilitate interpretation</i> .....	5
1.3	<i>How to use these operating instructions</i> .....	5
1.4	<i>Machine identification</i> .....	6
1.5	<i>Technical specifications</i> .....	6
1.6	<i>Residual risks</i> .....	6
<b>2</b>	<b>SAFETY RULES</b> .....	<b>6</b>
<b>3</b>	<b>KEY TO MACHINE COMPONENTS</b> .....	<b>7</b>
3.1	<i>Description of control panel</i> .....	7
<b>4</b>	<b>USING THE MACHINE</b> .....	<b>7</b>
4.1	<i>Switching on the machine</i> .....	7
4.2	<i>Selecting the display language</i> .....	7
4.3	<i>Using cups, mugs and glasses</i> .....	7
4.4	<i>Inserting pods</i> .....	7
4.5	<i>Coffee/beverage dispensing</i> .....	8
4.6	<i>“STOP” dispensing coffee/beverage</i> .....	8
4.7	<i>Emptying the dreg drawer</i> .....	8
4.8	<i>Dispensing steam</i> .....	9
4.9	<i>Using the coin mechanism (Optional)</i> .....	9
<b>5</b>	<b>CLEANING</b> .....	<b>9</b>
<b>6</b>	<b>DESCALING</b> .....	<b>9</b>
<b>7</b>	<b>MACHINE INDICATIONS AND WARNINGS</b> .....	<b>10</b>



<b>8</b>	<b>HANDLING AND STORAGE</b> .....	<b>11</b>
8.1	<i>Handling</i> .....	11
8.2	<i>Storage</i> .....	11
<b>9</b>	<b>INSTALLATION</b> .....	<b>11</b>
9.1	<i>Safety rules</i> .....	11
9.2	<i>Stop functions</i> .....	11
9.3	<i>List of accessories supplied</i> .....	11
9.4	<i>Installation-Siting</i> .....	11
9.5	<i>Disposal of packing materials</i> .....	12
9.6	<i>Electrical connection</i> .....	12
9.7	<i>Setting the water hardness</i> .....	12
9.8	<i>“Aqua Prima” Filter and filling the water tank</i> .....	12
<b>10</b>	<b>MACHINE PROGRAMMING</b> .....	<b>14</b>
10.1	<i>Programming menu</i> .....	14
10.2	<i>Service menu</i> .....	14
10.3	<i>Programming commands</i> .....	14
10.4	<i>Description of programming menu</i> .....	15
10.5	<i>Description of service menu</i> .....	15
10.6	<i>Changing a parameter</i> .....	16
10.7	<i>Exiting the program mode</i> .....	16
<b>11</b>	<b>CLEANING</b> .....	<b>16</b>
11.1	<i>Frequency of cleaning</i> .....	16
11.2	<i>Cleaning the water tank</i> .....	16
11.3	<i>Cleaning the dreg drawer</i> .....	17
11.4	<i>Cleaning the pod loading tray</i> .....	17
11.5	<i>Cleaning the steam wand</i> .....	17
11.6	<i>Descaling</i> .....	17
11.7	<i>Brew group washing</i> .....	18
<b>12</b>	<b>DISPOSAL</b> .....	<b>18</b>


## 1 GENERAL INFORMATION

### 1.1 Intended use of the machine

This machine is designed for automatic dispensing of:

- coffee and espresso brewed with LAVAZZA pods;
- hot drinks prepared using special LAVAZZA pods.
- steam for preparing hot drinks and cappuccino

This elegantly styled machine is designed for use in small offices and institutions.

 **Important. Improper use shall result in forfeiture of all warranty rights and release the Manufacturer from liability for injury or damage to persons and/or property.**

The following are to be considered improper use:

- use for other than the intended purposes and/or employing methods other than those described herein;
- any operation on the machine in contrast with the directions provided herein;
- any use after machine components have been tampered with and/or safety devices have been modified;
- use of pods other than those supplied by LAVAZZA;
- outdoor installation of the machine.

In such cases the user shall be charged for any repair work on the machine.


### 1.2 To facilitate interpretation


Different types of symbols are used herein to highlight the different hazard levels or indicate who is authorised to perform an operation.





**A warning triangle draws attention to all the instructions that are important for user safety. Please carefully abide by these instructions to avoid serious injury!**

Different symbols are used herein to indicate which operations are to be performed by each user.


**User:** a person who uses the machine to dispense beverages.  
 Users are NOT allowed to carry out operations restricted to the Service Provider or specialised Technician. Should users detect any machine malfunctioning and/or faults, they must contact the Service Provider.

**Service provider:** firm or person in charge of normal machine installation, start-up and stops, loading and internal and external cleaning.  
 On detecting a machine malfunctioning, the Service Provider must request the assistance of a maintenance technician.

**Technician:** personnel qualified to perform special maintenance and servicing on the machine.  
 The technician can carry out all the operations described in this instruction book without requiring explicit authorisation.

 **This symbol is used to highlight information that is especially important for ensuring optimal use of the machine.**

### 1.3 How to use these operating instructions

 **This instruction book is an integral part of the machine and should be read carefully.**

It contains information regarding the installation, maintenance and correct use of the machine. Always refer to this instruction book before undertaking any operation.

Keep these operating instructions in a safe place and make them available to anyone else who should use the coffee machine. If the instruction book is lost or in a deteriorated state, immediately request another copy from your service provider. For further information or an explanation of problems not completely

or sufficiently addressed in these instructions, contact the service provider.

## 1.4 Machine identification

The machine is identified by the name of the model and the serial number shown on the identification plate.

The plate includes the following information:

- Manufacturer's name
- CE marking
- machine model
- Serial no.
- year of manufacture
- several engineering specifications:
  - voltage rating (V).
  - frequency rating (Hz).
  - electrical input (W).

**i** **Note:** when submitting any type of request to the Service Provider, always make reference to this plate and indicate the specific data shown on it.

## 1.5 Technical specifications

Voltage rating	See identification plate on the bottom of the appliance
Power rating	See identification plate on the bottom of the appliance
Power supply	See identification plate on the bottom of the appliance
Casing material	Thermoplastic
Size (w x h x d)	327 x 391 x 473 (mm)
Weight	10,5 kg (approx.)
Cord length (mm)	1200
Water tank capacity	4 Litres
Dreg drawer capacity	25 pods
Pod type	Lavazza
Control panel	Front
Weighted sound pressure level A:	Lower than 70dB
Pump pressure	Max 1.5MPA (15.0 bars)
Operating conditions	Minimum temperature: above 10°C Maximum temperature: below 40°C Maximum humidity: below 95%
Safety devices	Boiler pressure safety valve Termostato di sicurezza

**Subject to engineering and manufacturing changes as warranted by technological developments.**

Machine in conformity with European Directive 89/336/EEC (Italian Legislative Decree 476 of 04/12/92) concerning electromagnetic compatibility.

## 1.6 Residual risks

The dispensing area has no guards to prevent accidental contact between hands and coffee, hot drinks or steam.

## 2 SAFETY RULES



**Never place live parts in contact with water: danger of short circuit! Hot water and steam can cause scalding!**

### Intended use

This coffee machine is designed for commercial use . Do not make any technical changes or use the machine for purposes other than those stated since this would create serious hazards! The machine may be used only by adults in full possession of their physical and mental capacities.

### Power supply

The machine must be connected to mains power supply by the Service provider, in accordance with the electrical system specifications.

### Power cord

Never use the machine if the power cord is defective. Immediately inform the service provider if the cord and/or plug show to be defective. Do not pass the cord around corners, over sharp edges or over hot objects and keep it away from oil. Do not use the power cord to carry or pull the machine. Do not pull out the plug by yanking at the power cord or touch it with wet hands. Do not let the power cord hang freely from tables or shelves.

### Protecting others

Make sure that children are not allowed to play with the machine and/or with packing materials. Never direct the jet of steam toward yourself or others. Do not touch the steam wand directly with your hands, always use the handles or knobs provided.

### Danger of burns

Avoid touching the steam wand and/or coffee/beverage brewing unit.

### Space for use and maintenance

The machine must be installed by the service provider in accordance with the safety regulations in force at the time of installation. Only the service provider is authorised to move the machine. Do not use the machine outdoors. To prevent the casing from melting or being damaged, avoid bringing open flames and/or very hot objects near the machine. Do not use in places where the temperature may drop to a level equal to and/or less than 0°C; if the machine has been exposed to such conditions notify the service provider, who will have to carry out a safety check.

### Cleaning

Before cleaning the machine, it is indispensable to put the main switch OFF (0) and remove the plug from the socket. Then wait for the machine to cool down. Never immerse the machine in water! It is strictly forbidden to attempt to access internal machine parts. Do not spray water onto the machine to clean it.

### Storing the machine

If the machine is to remain out of use for a long time, switch it off and unplug it. Store it in a dry place out of children's reach. Keep it protected from dust and dirt.

### Servicing / Maintenance

In the event of a breakdown, fault or suspected damage after a fall, immediately unplug the machine and notify the service provider or specialised technician. Never attempt to operate a faulty machine.

Only the service provider and/or a specialised technician are authorised to performing servicing and repairs.

### Fire safety

In the event of a fire, use carbon dioxide (CO<sub>2</sub>) extinguishers. Do not use water or powder extinguishers.

## 3 KEY TO MACHINE COMPONENTS (FIG.01)


- 1 Control panel
- 2 Pod loading tray
- 3 Brew unit
- 4 Steam wand
- 5 Cup rest grill (small cups)
- 6 Cup rest grill (large cups)
- 7 Used pod drawer and drip tray
- 8 Power cord
- 9 Cup warmer always on
- 10 ON/OFF switch

### 3.1 Description of control panel (Fig.02)

11 Large coffee button	When this button is pressed the machine will brew a large coffee (quantity programmed by the service provider).
12 "LANGUAGE" button	It allows the user to display messages in the desired language
13 Espresso button	When this button is pressed the machine will brew an espresso coffee (quantity programmed by the service provider).
14 Manual dispensing button	When this button is pressed the machine will dispense a quantity of product manually controlled by the user ( <b>the user must stop the machine by pressing the STOP button</b> ).
15 Button 1 - Steam	When you press this button the machine will instantly dispense steam
2 - Stop	Pressing this button will stop flow when the machine is brewing coffee/other beverages or dispensing steam
16 LCD Display	It displays the machine status and any alarms as well as guiding the user in the operation of the machine.

## 4 USING THE MACHINE

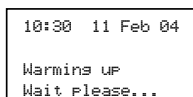
### 4.1 Switching on the machine

 **Warning! Only the service provider is authorised to make the connection to the mains power supply!**

Before switching on the machine, make sure the plug is properly inserted in the electric socket.

To switch on the machine, move the ON/OFF switch on the back to "I" (Fig.03).

The display will show:




At this time the machine is warming up.

When the machine reaches the right temperature for brewing the beverage, the display will show:




Now the machine is ready to dispense the beverage.

 **Note: if the machine is connected to a coin mechanism, in order to brew coffee or other beverages the user must first insert coins until reaching the required amount. For further explanation see section 4.9.**


### 4.2 Selecting the display language (Fig.04)

The machine has been designed to display messages in different languages.

To select the desired language, press the "LANGUAGE" button until the language you prefer appears on the display.


 **Note: the display language can be changed at any time during machine operation.**

### 4.3 Using cups, mugs and glasses

 **Warning! Do not use containers that stick out from the edge of the grills they are resting on.**

The machine is designed to correctly dispense beverages in small cups and/or larger-sized containers.


The cups and/or mugs must be correctly positioned beneath the brew unit.


 **Note: if the cups and/or mugs are not correctly positioned beneath the brew unit, the beverage may spill out of its container.**

When dispensing in small cups, use the upper grill (Fig.05).

When dispensing in larger cups, mugs and/or glasses, use the lower grill, turning the upper grill counterclockwise by hand to move it out of the way (Fig.06).

### 4.4 Inserting pods

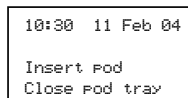
 **Warning! To prepare the desired drinks, use only LAVAZZA pods supplied directly by the service provider. Each pod is designed and made to prepare a single serving.**

 **Do not use pods other than those supplied by the service provider, coffee beans, preground and/or freeze-dried coffee.**

 **Do not reuse the same pod to prepare two or more drinks.**

To insert a pod, it is necessary to open the loading tray. To open the tray, pull it out all the way (Fig.07).

The display will show:




 **Warning! Do not attempt to force it out beyond the limit.**

Take a single pod by hand and place it on the outermost part of the slide (Fig.08).

 **Warning! The pod must be positioned as shown in the picture.**


Gently push the pod into place inside the machine (Fig.09).

 **Note: the pod must be fitted into place without using any further tools; after being inserted, the pod may no longer be extracted.**

When the pod is correctly positioned, close the tray (Fig.10).

The display will show:

```
10:30 11 Feb 04
Ready
Select Product
```

 **Warning!** If you meet with any resistance when closing the tray, check the position of the pod.

 **It is forbidden to place fingers or any object other than a Lavazza pod inside the tray.**

At this point the pod has been inserted and the user is prompted to select the desired drink.

## 4.5 Coffee/beverage dispensing

Before dispensing a coffee/beverage make sure that:

- 1 The machine is warmed up;
- 2 the pod has been correctly positioned;
- 3 a cup suitable for the selected product is placed beneath the dispensing tube.
- 4 the required amount has been inserted (machines with coin mechanism only).

### Making espresso (Fig.12)


Press the espresso button. The machine will automatically brew the coffee. On reaching the quantity programmed by the service provider, the machine will automatically stop dispensing coffee.

### Making a large coffee (Fig.13)

Press the large coffee button. The machine will automatically brew the coffee. On reaching the quantity programmed by the service provider, the machine will automatically stop dispensing coffee.

### Manual dispensing (Fig.14)


Press the manual dispensing button. The machine will automatically start dispensing the selected product; the machine must be stopped by pressing the "Stop" button.

 **Note:** if the stop button is not pressed, coffee may overflow from the cup; in any case, the machine will stop dispensing on reaching the maximum quantity programmed by the manufacturer.

The machine will carry out a prebrewing cycle.

The display will show:

```
10:30 11 Feb 04
Prebrewing
Wait Please...
```

 **Note:** the flow of coffee can be shut off at any time by pressing the "Stop" button (see section 4.6).

```
10:30 11 Feb 04
Erosating Dose
Stop to end
```

On completion of the brewing operation the display will show:


```
10:30 11 Feb 04
Done
Wait Please...
```

The machine will automatically discharge the used pod into the dreg drawer and be ready for the next brewing cycle.


## 4.6 "STOP" dispensing coffee/beverage (Fig.15)


The machine is programmed to automatically stop brewing coffee after it has dispensed the quantity programmed by the service provider for "espresso and large coffee".


To stop the flow of coffee ahead of time, press the "STOP" button (Fig.15).

 **Warning!** The flow must be manually stopped if the manual dispensing function has been selected.

## 4.7 Emptying the dreg drawer

 **Note:** the operator should perform the checking of coffee grounds. Sometimes it is not necessary to empty the dreg drawer as it is indicated in this section.

 **Note:** the dreg drawer may be emptied only when the machine is on.

 **Note:** every time the dreg drawer is removed for more than 5 seconds, the count of the capsules it contains is restarted.

**When removing the dreg drawer, always empty the used capsules into an appropriate container.**

The machine will signal when the dreg drawer has filled to capacity.


The first message warns the user that the dreg drawer must be emptied but the machine will still allow coffee to be brewed; the display will show:


```
10:30 11 Feb 04
Ready
Empty dregdrawer
```

If the drawer is not emptied of used pods, after a few brewing cycles the machine will be disabled; in this case the display will show:

```
10:30 11 Feb 04
Empty dregdrawer
```

Before coffee can be brewed again, the dreg drawer must be emptied of used pods (Fig.17 - Fig.18).


 **Note:** the dreg drawer will also contain liquid residues as a result of dripping after coffee or other beverages have been dispensed; the liquids and pods must be disposed of separately, as appropriate. (Fig.19).


 **The pod trap must be fitted back into the dreg drawer before the latter can be inserted in the machine.**

After emptying the dreg drawer, fit it back in place; the display will show:

```
10:30 11 Feb 04
Ready
Insert pod
```

The machine is now ready to make coffee.

 **Warning!** The LAVAZZA pods used with the machine are single-serving pods to be used for the preparation of one drink only. Do not use the same pod to prepare more than one drink.

 **Note:** when pulling out the dreg drawer, do not grasp the lower grill; this should remain in contact with the machine.



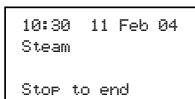
## 4.8 Dispensing steam (Fig.16)

**i** Steam can be used to froth milk for cappuccino and also to heat beverages.

**!** Danger of scalding! The steam may be preceded by brief sprays of hot water. The steam wand may reach high temperatures: avoid touching it directly with your hands.

- Before dispensing steam make sure that:
- 1 the machine has warmed up;
  - 2 the steam wand is directed over the large cup rest grill.

Press the steam button (Fig.15) for a few seconds to discharge any water left in the steam wand; shortly only steam will issue from the nozzle. The display will show:



Press the button again (Fig.15) to stop flow.

Position a cup containing the beverage under the steam nozzle (Fig.16); press the steam button (Fig.15).

**i** When preparing cappuccino, use only cold milk for best results.

Move the cup slowly up and down in a circular fashion to heat and/or froth evenly.

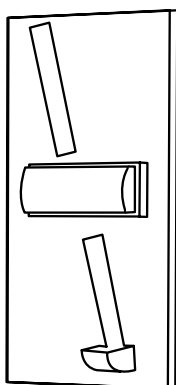
After heating/frothing for the desired amount of time, press the button (Fig. 15) to shut off steam.

After this operation, wipe the steam wand clean with a damp cloth.

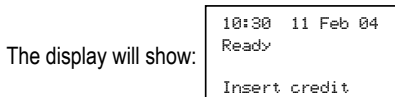
## 4.9 Using the coin mechanism (Optional)

**!** The coin mechanism is an optional component that can be installed only by a specialised technician.

If the machine is equipped with a coin mechanism, coins must be inserted in order to dispense beverages.



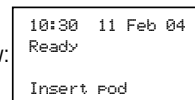
**i** Note: no coins need to be inserted in order to dispense steam.



Only after the amount shown has been inserted will the user be able to select

the desired coffee/beverage.

Afterward the display will show:



At this point the user can brew coffee or another beverage as described in section 4.4 and below.

**i** Note: the manager establishes the amount to be inserted in the coin box to brew coffee or other beverages. The amount inserted can be shown on the display only if the coin mechanism features this option and/or the manager has enabled the function.

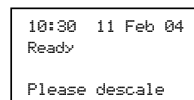
The functions of the coin mechanism are managed by the latter and do not depend on the machine's operation.

## 5 CLEANING

- Cleaning jobs may be carried out only when the machine is cold and disconnected from the power supply.
- Use a soft cloth dampened with water to clean the appliance.
- Do not immerse the machine in water nor place any of its components in a dishwasher.
- Do not use sharp objects or harsh chemical products (solvents) for cleaning.
- Never dry the machine and/or its components in a microwave or conventional oven.

## 6 DESCALING

Scale normally forms inside the appliance with use; when the machine needs descaling, the display will show:



In this case the machine can still be used normally to make coffee. Notify the service provider, who will carry out a descaling treatment.

**i** Note: only the service provider is authorised to descale the machine.

## 7 MACHINE INDICATIONS AND WARNINGS

This section describes all the messages the machine displays to the user and which actions can and/or must be performed by the user.

<b>Display</b>	<b>Meaning</b>	<b>Actions</b>
10:30 11 Feb 04 Ready Insert pod	The machine is ready to brew coffee.	You can dispense a coffee/ beverage.
10:30 11 Feb 04 Ready Insert credit	The machine is equipped with a coin mechanism.	To brew a beverage, insert the amount specified for coffee or other drinks.
10:30 11 Feb 04 Insert pod Close pod tray	The pod loading tray has been opened.	Position a LAVAZZA pod in the tray and close the tray. Close the tray empty.
10:30 11 Feb 04 Ready Select product	The tray has been closed with a LAVAZZA pod inserted.	Dispense the beverage.
10:30 11 Feb 04 Steam Stop to end	The machine is dispensing steam.	Stop flow manually by pressing the STOP button.
10:30 11 Feb 04 Erosating Dose Stop to end	The machine has started the brewing cycle.	Wait until the machine automatically stops dispensing the beverage.  Manually shut off flow by pressing the STOP button.
10:30 11 Feb 04 Done Wait please...	The machine has finished dispensing the beverage and is being set in ideal conditions for carrying out the next brewing cycle.	
10:30 11 Feb 04 Insert drawer	The dreg drawer has been removed from place.	Insert the dreg drawer.
10:30 11 Feb 04 Fill with water	The water tank is empty.	Call the service provider, who will fill the machine water tank.
10:30 11 Feb 04 Out of service xx Call service	A machine fault has occurred.	Call the service provider.
10:30 11 Feb 04 Credit Low	The machine is warning the user that the credit for dispensing product is about to run out.	Contact the service provider and purchase new pods.
10:30 11 Feb 04 No credit	The supply of pods has run out so no beverages can be dispensed.	Contact the service provider and purchase new pods.
10:30 11 Feb 04 Ready Please descale	The machine warns of the need to carry out a descaling cycle but still allows beverages to be dispensed.	Call the service provider.

<b>Display</b>	<b>Meaning</b>	<b>Actions</b>
10:30 11 Feb 04 Ready Empty dregdrawer	The machine warns of the need to empty the dreg drawer but still allows beverages to be dispensed. (If enabled)	While the machine is switched on but not working, pull out the dreg drawer and empty it of used pods.
10:30 11 Feb 04 Empty dregdrawer	The dreg drawer must be emptied. (If enabled)  It is no longer possible to dispense beverages. (If enabled)	While the machine is switched on but not working, pull out the dreg drawer and empty it of used pods.

<b>Problems</b>	<b>Causes</b>	<b>Remedies</b>
The machine does not turn on	The machine is not connected to the power supply.	Contact the Service provider.
	The ON/OFF switch has not been pressed.	Turn on the machine by pressing the ON/OFF switch.
The machine does not work	No message on the display.	Contact the Service provider.

## 8 HANDLING AND STORAGE



All the operations described in section 8 must be performed exclusively by your service provider or a specialised technician, who must organise all the operating sequences and use suitable means to ensure strict compliance with current safety regulations.

### 8.1 Handling

During transport and handling, the machine must remain in an upright position according to the indications shown on the packing container.

The machine must be lifted and positioned with care.

Do not shake it.



**Make sure that no persons are standing within range of the load during lifting and handling operations.**

In difficult conditions, additional personnel should be assigned to oversee the manoeuvres to be carried out.

### 8.2 Storage

The machine must be kept in the following storage conditions:

- minimum temperature: above 4°C.
- maximum temperature: below 40°C.
- maximum humidity: below 95%

The machine is packed in cardboard containers with expanded polystyrene.



**Warning.** Given the total weight of the packing container, it is forbidden to stack more than three machines. The machine must be stored in its original packing in a NON-humid, NON-dusty place.

## 9 INSTALLATION



All the operations described in section 9 must be performed exclusively by your service provider or a specialised technician, who must organise all the operating sequences and use suitable means to ensure strict compliance with current safety regulations.

### 9.1 Safety rules

- Carefully read the entire instruction book.
- The connection to the mains power supply must be made in accordance with the safety regulations in force in the user's country.
- The machine must be connected to a socket which is:
  - compatible with the type of plug installed on the machine;
  - suitably sized to comply with the ratings shown on the machine identification plate.
  - efficiently earthed.
- The power cord must not:
  - come into contact with any type of liquid: danger of electric shocks and/or fire;
  - be crushed and/or placed in contact with sharp surfaces;
  - be used to move the machine;
  - be used if damaged;
  - be handled with damp or wet hands;
  - be wound in a coil when the machine is being operated.
  - be tampered with.
- It is forbidden to:
  - Install the machine outdoors and other than as directed in Section 9.
  - Use the machine in proximity to inflammable and/or explosive substances.
  - Leave plastic bags, polystyrene, nails etc. within children's reach, as they are sources of potential danger.
  - Allow children to play near the machine.
  - Use spare parts not recommended by the manufacturer.
  - Make any technical changes to the machine.
  - Immerse the machine in any type of liquid.
  - Wash the machine with a spray of water.
  - Use the machine in any manner other than as directed in this instruction book.
  - Install the machine on top of other appliances.
  - Use the machine in an explosive or aggressive atmosphere or where there is a high concentration of dust or oily substances suspended in

the air;

- Use the machine where there is a potential fire hazard;
- Use the machine to dispense substances that are incompatible with the characteristics of the machine itself;
- Before cleaning the machine, make sure it is unplugged. Do not wash it with petrol and/or solvents of any kind.
- Do not place the machine near heating equipment (like stoves or radiators).
- In the event of a fire, use carbon dioxide (CO<sub>2</sub>) extinguishers. Do not use water or powder extinguishers.

### 9.2 Stop functions

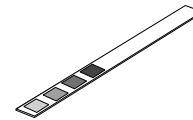
The machine is stopped using the ON/OFF switch.

### 9.3 List of accessories supplied

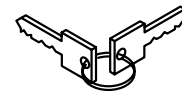
**Manual:** Instructions for operating the machine.



**Water hardness test:** quick test for determining the actual hardness of the water used to prepare beverages; this test is of fundamental importance for setting the water hardness in the machine.



**Key for accessing water tank:** it is used to prevent unauthorised personnel from accessing the water tank.



**"Aqua Prima" Filter:** for perfect coffee, water is no less essential than the right roast level. It has to be clear and fresh.



### 9.4 Installation-Siting



**It is forbidden to install the machine outdoors or in places where jets of water or steam are used.**



**The presence of magnetic fields or vicinity of electrical equipment that generates disturbance may cause the machine electronic control system to malfunction.**



**Important. As temperatures approach 0°C, the internal parts containing water are subject to freezing. Do not use the machine in such conditions.**

To ensure that the machine works properly and efficiently, the following conditions are recommended:

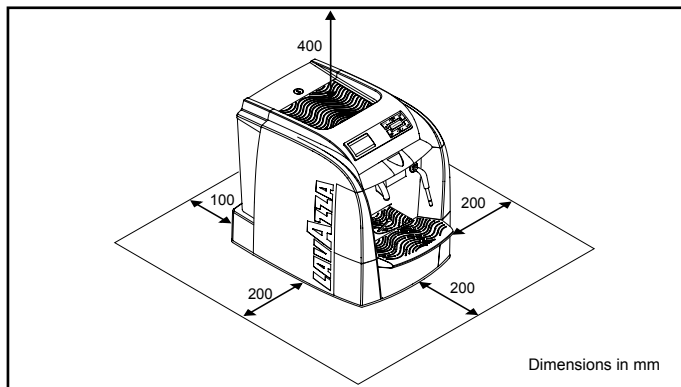
- ambient temperature: 10°C ÷ 40°C
- maximum humidity: 90%.
- the site should be duly prepared for installation of the machine;
- the machine should rest on a level, solid and firm surface; the surface the machine rests on should incline by no more than 2°;
- the machine should be installed in an adequately lit, ventilated, hygienic location and the electric socket should be within easy reach.



**Adequate clearance must be provided to allow users to freely access the machine and plug and leave the area immediately in case of need.**

The illustration shows the minimum spaces for accessing:

- the control panel on the front
- the components that may require servicing in case of machine malfunctioning.



After positioning the packing container near the installation site, proceed as follows:

- make sure that the original packing container is closed and intact and has not been tampered with during transport;
- open the packing;
- check the condition and model of the packed machine;
- check the contents of the bag of accessories enclosed with the machine (see "9.3 List of accessories supplied");
- remove the machine from its original packing container;
- free it from any remaining packing materials;
- then lift the machine and position it in the site prepared beforehand.

### 9.5. Disposal of packing materials

After the packing container has been opened, the packing materials should be segregated according to type and disposed of in accordance with the regulations in force in the user's country.

**i** We recommend keeping the packing container for future conveyance or transport.

### 9.6. Electrical connection

**!** This job may be performed only by specialised technical personnel or by the service provider.

The machine is designed to work with single-phase voltage: the voltage rating is shown on the identification plate (1.4 Machine identification).

Before plugging in the machine, make sure that the ON/OFF switch is positioned on "0".

The Service provider makes and is responsible for the electrical connection of the machine.

The machine must be connected to the power supply line via the plug installed on the power cord, bearing in mind:

- The laws and technical standards in force at the time of installation;
- The technical data shown on the plate on the side of the machine.

**!** **Warning:** The electrical socket to which the machine is connected must be situated within convenient reach of users, so that they can easily disconnect the machine from the mains power line when necessary.

**!** It is forbidden to:

- Use extension cords of any type.
- Replace the original plug.
- Use adaptors.

### 9.7 Setting the water hardness.

This function allows you to set the degree of water hardness so that the machine will signal the need for a descaling treatment at the right time.

**!** **Warning.** To make this setting, carefully read the directions provided in section 10.

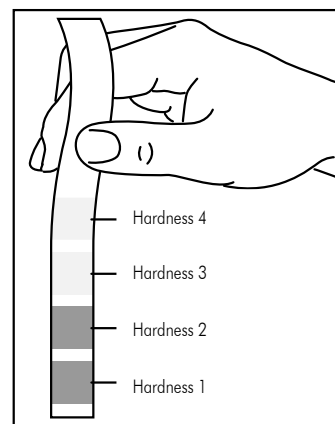
The hardness of tap water may vary depending on the region.

For this reason, the appliance can be set according to the water hardness in the place where it is to be used, expressed on a scale of 0 to 4.

**The appliance is factory set on a standard value (hardness 1).**

The setting should be adjusted according to the level of hardness of the water supply, which can be measured using the strip provided with the machine.

Briefly dip (1 second) the strip provided in water and shake it gently. After one minute the test results can be read on the strip.



- HARDNESS 4 (hard)
- HARDNESS 3 (medium)
- HARDNESS 2 (soft)
- HARDNESS 1 (very soft)
- HARDNESS 0 (descale control disabled)

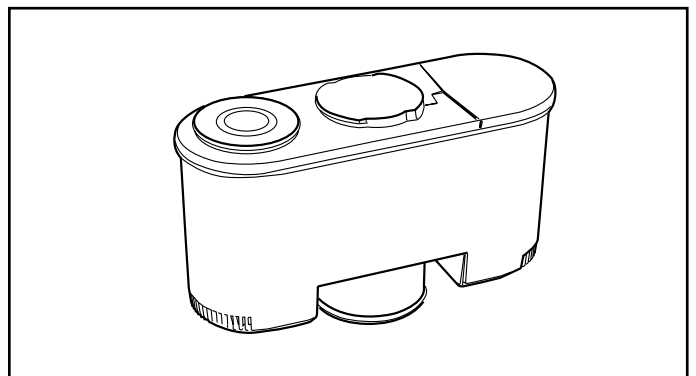
After completing the test, set the corresponding value on the machine.

**!** **WARNING:** before operating the coffee machine, you must install the Aqua Prima filter, supplied with, inside the water tank.

### 9.8 "Aqua Prima" Filter and filling the water tank

Properly check the water hardness level and install the "Aqua Prima" filter.

For perfect coffee, water is no less essential than the right roast level. It has to be clear and fresh.



Thanks to its revolutionary system, the "Aqua Prima" filter purifies tap water, eliminating all harmful substances without holding back important minerals.

**!** The “Aqua Prima” filter must be replaced when the machine signals to do so.

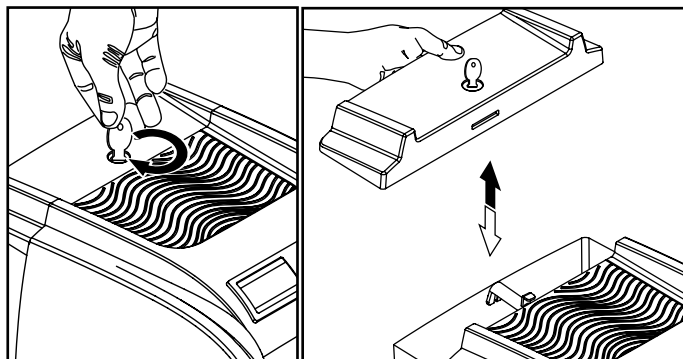
**!** Before descaling, the “Aqua Prima” filter must be removed from the water tank.

In order to ensure a correct use of the “Aqua Prima” filter, please observe the following recommendations:

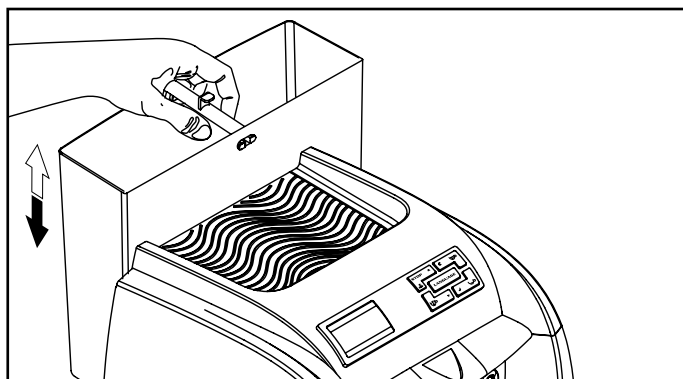
1. Store the “Aqua prima” filter in a cool place away from the sun, at a temperature between +5°C and +40°C;
2. Use in areas with temperature not higher than 60°C.
3. It is advisable to wash the “Aqua prima” filter if the machine has been inactive for 3 days or more;
4. Replace filter if the machine has been inactive for 20 days or more;
5. To preserve a filter that has already been opened, place in a plastic airtight bag and store in the refrigerator; do not store in freezer, as this will alter the properties of the filter;
6. Before using the filter, place in the water tank for 30 minutes;
7. Once removed from its package, do not store filter in the open air;
8. The filter must be replaced within 90 days after it has been removed from its package, or after it has filtered 60 litres of drinking water.

To install the “Aqua Prima” filter, proceed as follows:

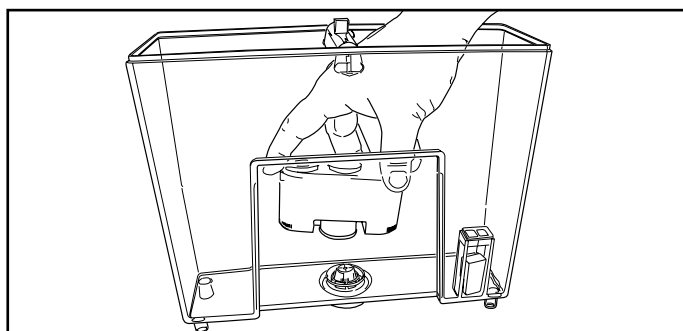
- 1 using the key supplied with the machine, open the lid of the water tank and lift it off.



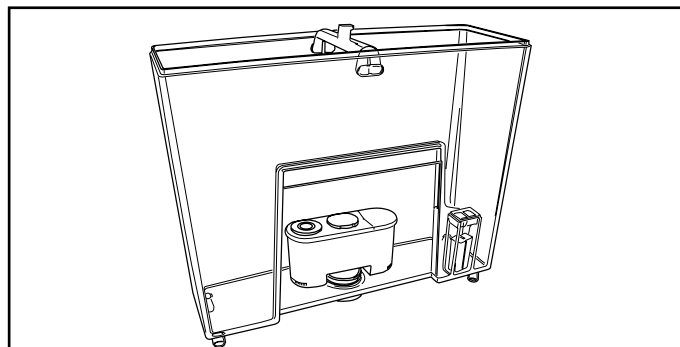
- 2 Lift out the tank using the handle provided.



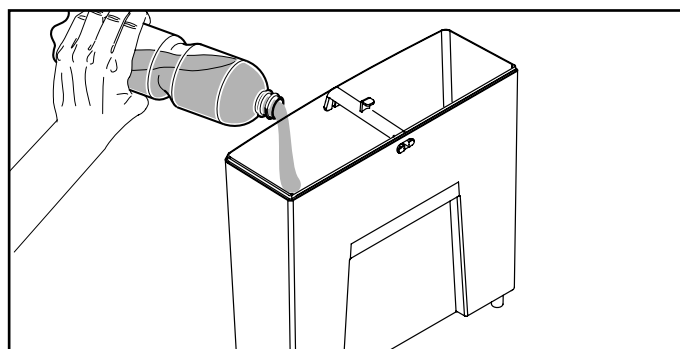
- 3 take the “Aqua Prima” filter from its package and insert it into the tank; position the reference mark so that it corresponds to the slot;



- 4 insert filter and push fully as you make light oscillating movements;



- 5 fill the water tank with fresh drinking water and correctly place the tank back in the machine.



**i** Note: before using the filter, leave it immersed in water for about 30 minutes, for its activation.

**!** Warning! The tank may be filled only with fresh drinking water. Hot or carbonated water or other liquids will damage the machine.

**!** When filling the tank, never exceed the maximum level.

After filling the water tank, set it back in place, taking care to position it correctly; in this manner the valve situated at the bottom will open and allow the machine to work properly.

Replace the lid on the water tank.

Lock the lid in place using the key provided.


- 6 go to the programming menu section 10.1 and enable the filter replacement control (2.6. Filter warning);

Go to the service menu as directed in section 10.2 and display the filter activation menu.

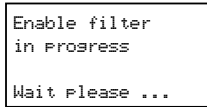
```
5.
Enable filter
```

Using the appropriate controls, select “Yes” to perform filter activation.

```
5.
Enable filter
Yes
```

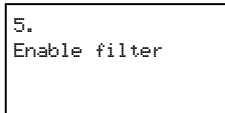
 **Note: the activation cycle cannot and must not be interrupted.**

The machine brings the brew group to the working position and dispenses water from the coffee spout. The display will show:




The machine dispenses a preset quantity of water for correct activation of the new "Aqua Prima" filter.

When the cycle is complete, the display will show:



Exit the service menu. The machine will go back into the normal operating mode.

Empty the dreg drawer of the filter rinse water.

 **Note: set machine to the water hardness value which is immediately below the measured value. If 3 squares changed in colour, then the value to be set is 2.**

Now the machine is ready to dispense drinks.

## 10 MACHINE PROGRAMMING



**All the operations described in section 10 must be performed exclusively by your service provider or a specialised technician, who must organise all the operating sequences and use suitable means to ensure strict compliance with current safety regulations.**

The specialised technician or service provider can change some machine operating parameters according to the personal needs of users.

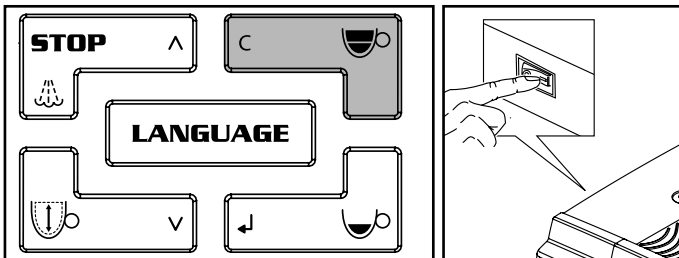
There are two menus that can be used:

- 1 Programming menu;
- 2 Service menu.

### 10.1 Programming menu

To access the programming menu, proceed as follows:

- 1 Turn off the machine by pressing the ON/OFF switch,
- 2 Press the "large coffee" button and simultaneously turn the machine back on by pressing the ON/OFF switch.



Section 10.4 lists all the functions available in this menu.



The menu must be PASSWORD protected.

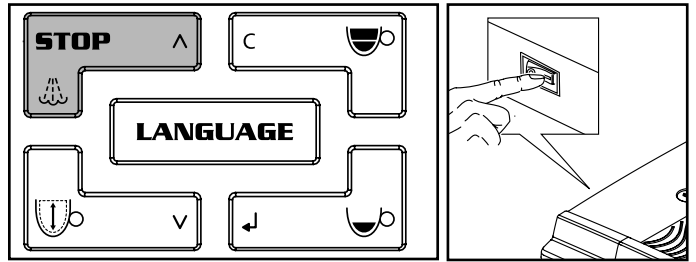


The PASSWORD must be set during the machine initialisation phase to prevent access of unauthorised personnel.

### 10.2 Service menu

To access the service menu, proceed as follows:

- 1 Turn off the machine by pressing the ON/OFF switch,
- 2 Press the "STOP" button and simultaneously turn the machine back on by pressing the ON/OFF switch.



Section 10.5 lists all the functions available in this menu.



The menu must be PASSWORD protected.



The PASSWORD must be set during the machine initialisation phase to prevent access of unauthorised personnel.

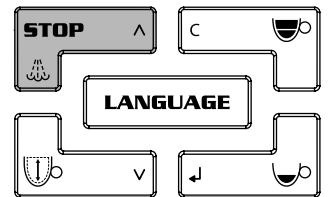
### 10.3 Programming commands

When you access the machine programming or service menu, the keys take on different functions.

#### "Page up/edit"

This key enables you to:

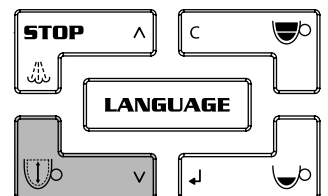
- 1 browse the pages of a menu;
- 2 change parameters once they have been made editable with the ENTER key.



#### "Page down/edit"

This key enables you to:

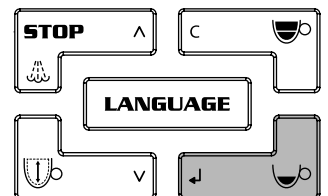
- 1 browse the pages of a menu;
- 2 change parameters once they have been made editable with the ENTER key.



#### "Select/confirm" (ENTER)

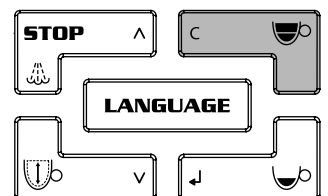
This key enables you to:

- 1 select the function displayed;
- 2 make a parameter/value editable;
- 3 confirm a parameter/value once it has been made editable.



#### "ESC"

This key can be pressed to exit without saving changes to the edited or selected parameter.



## 10.4 Description of programming menu

Menu	Notes
Password	Required only if other than 0.
1. Identification	1.1. Machine code Machine identification code.
	1.2. Model Read only.
	1.3. Version Read only.
	1.4. Asset Number Service provider identification code.
2. Setup	2.1. Temperatures 2.1.1. Std. temperature Default: 100°C Operating temperature when machine is "warmed up".
	2.2. Programme doses 2.2.1. Dose water short Default: 165 2.2.2. Dose water long Default: 275 Qty. small drink (it is a numerical parameter without any physical equivalent, e.g. cc). Qty. large drink (it is a numerical parameter without any physical equivalent e.g. cc).
	2.3. Prebrewing Default: Medium Prebrewing time.
	2.4. Ventilate Default: No Enables/disables rinse cycle when machine is switched on (this function will only be performed when the machine is cold).
	2.5. Descale 2.5.1. Water hardness Default: 1 Range: 0-4 - Water hardness setting to determine the quantity of water after which the machine will signal a descaling alarm. 0 = disables the descale control function.
	2.5.2. Descal. warning Default: Yes Enables/Disables display of descaling alarm.
	2.6. Filter warning Default: No Enables/Disables display of an alarm message indicating that the filter needs replacing.
	2.7. Credits 2.7.1. Credit control Default: No 2.7.2. Credits warning Default: No Enable/Disable the dispensing control via credit management. Enable/Disable the display of alarms "Credit low" and "No credit"
	2.8. Payment method 2.8.1. Enable system Default: No 2.8.2. Display credit Default: No Enables/Disables brewing/dispensing by means of an external coin mechanism. Enables/Disables display of the amount inserted in the coin box.
	2.9. Grounds control Default: Yes It enables/disables the machine to brew without checking the number of used pods in the dump box.
3. Save energy	3.1. Stand-by enabled Default: No Enables/disables stand-by function.
	3.2. Ritardo stand-by Default: 10 Elapsed time in minutes since last use before machine switches off when in the Stand-by time band.
	3.3. Monday 3.3.1. Switch on time Default: 08.00 3.3.2. Switch off time Default: 20.00 It enables you to program the machine ON/OFF times for Monday.
	3.4. Tuesday 3.4.1. Switch on time 3.4.2. Switch off time It enables you to program the machine ON/OFF times for Tuesday.
	3.5. Wednesday 3.5.1. Switch on time 3.5.2. Switch off time It enables you to program the machine ON/OFF times for Wednesday.
	3.6. Thursday 3.6.1. Switch on time 3.6.2. Switch off time It enables you to program the machine ON/OFF times for Thursday.
	3.7. Friday 3.7.1. Switch on time 3.7.2. Switch off time It enables you to program the machine ON/OFF times for Friday.
	3.8. Saturday 3.8.1. Switch on time 3.8.2. Switch off time It enables you to program the machine ON/OFF times for Saturday.
	3.9. Sunday 3.9.1. Switch on time 3.9.2. Switch off time It enables you to program the machine ON/OFF times for Sunday.
	4. Security
4.2. Service password Default: 0000 sets the password for accessing the service menu (4 digits)	
5. Reset to default	selecting "Yes" will restore all default settings
6. Exit	Press ENTER to quit.

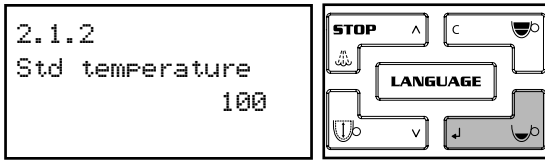
## 10.5 Description of service menu

Menu	Notes	
Password	Required only if other than 0	
1. Date & Time	1.1. Time Sets the current time	
	1.2. Date 1.2.1. Day 1.2.2. Month 1.2.3. Year 1.2.4. Day of the week	
	2.1. Total from reset 2.1.1. Total from reset Number of total products since last reset	
	2.1.2. P1 from reset Number of type 1 products (espresso) since last reset 2.1.3. P2 from reset Number of type 2 products (long coffee) since last reset 2.1.4. P3 from reset Number of type 3 products (free cycle) since last reset 2.1.5. Last Reset Read only - Date and time of last reset 2.1.6. Reset Audit Selecting "Yes" will clear all partial counters	
2. Audit	2.2. Total from init 2.2.1. Total from init Number of product totals since the beginning of the machine's life 2.2.2. P1 from init Number of type 1 products (espresso) since the beginning of the machine's life 2.2.3. P2 from init Number of type 2 products (long coffee) since the beginning of the machine's life 2.2.4. P3 from init Number of type 3 products (free cycle) since the beginning of the machine's life 2.2.5. Last init Read only - Date and time of last initialization	
	3. Brew unit wash Washing of the brew group is performed	
	4. Descale	4.1. Qty till descale Remaining quantity of water to be dispensed before having to perform next decalcification (expressed in litres). 4.2. Final descale Date and time of last descaling. 4.3. Do it now Pressing "Enter" will launch a descaling cycle.
		5. Enable filter The new filter installed in the machine undergoes a rinse cycle.
		6. Errors
	7. Credits	
8. Exit Press ENTER to quit.		

## 10.6 Changing a parameter

All editable parameters can be very easily changed.

When the page containing the value you wish to change is displayed, press "Enter".



**Warning!** When you change a machine operating parameter, you should be aware that you are changing an operating parameter set by the manufacturer for the purpose of ensuring optimal machine performance.

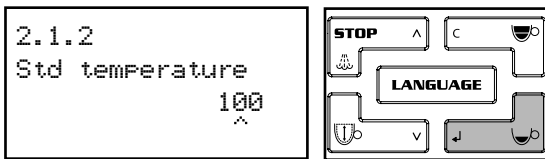
The value will become editable and the "∞" symbol will appear beneath the digit to be changed.



Press the up/down keys to change the value.

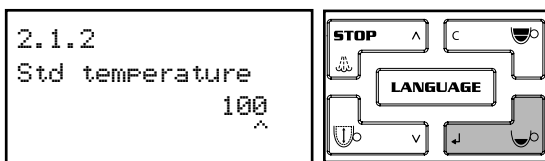
When the desired value is displayed, press "ENTER" to confirm.

The value will be memorised and the next digit will become available for editing.



When the desired value is displayed, press "ENTER".

The value will be memorised and the next digit will become available for editing.



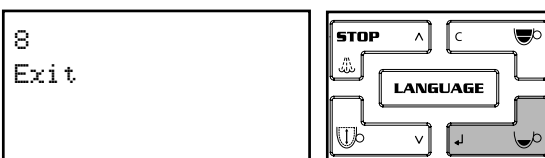
When the desired value is displayed, press "ENTER".

The "∞" symbol will disappear and the settings will take effect only when you exit the program mode.

## 10.7 Exiting the program mode

To quit the program mode, the following page must be displayed.

When the message appears on the display, press "ENTER".



**i** The number contained in the screen to exit the program mode can vary according to the selected menu.

## 11 CLEANING



All the operations described in section 11 must be performed exclusively by your service provider or a specialised technician, who must organise all the operating sequences and use suitable means to ensure strict compliance with current safety regulations.



**Warning.** Before undertaking any maintenance and/or cleaning jobs, switch off the machine, unplug it and wait for it to cool down.

To ensure that the machine delivers optimal performance and dispenses drinks of the best quality, carefully abide by the instructions contained herein.



Unless otherwise specified, non-removable components and the machine itself should be cleaned only with cold or lukewarm water using non-abrasive sponges and damp cloths (do not attempt to clean exposed electrical parts in this manner).

- Do not use any detergent or solvent which could impair the machine's form or functionality.
- Do not immerse the machine in water or other liquids: this will damage the machine.
- Do not wash any of the machine components in a dishwasher.
- Always dry machine components by hand, without placing them in a conventional or microwave oven.
- Do not spray water directly onto the machine.
- All the parts requiring cleaning are easily accessible so no tools are needed.
- Regular maintenance and cleaning will preserve the machine and keep it performing efficiently for a longer time as well as ensuring compliance with basic standards of hygiene.



**Important.** The machine should undergo maintenance at the frequencies shown in the routine maintenance table in section 11.1 of this instruction book.

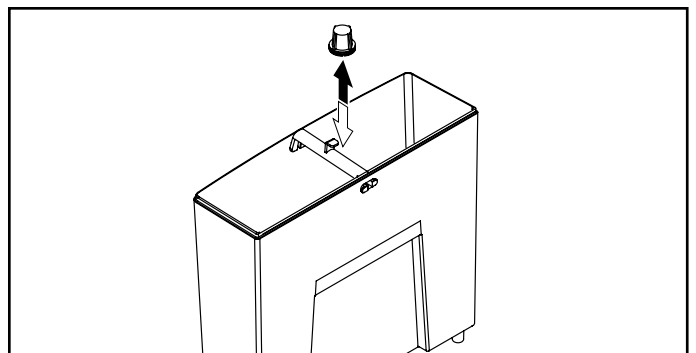
### 11.1 Frequency of cleaning

To ensure that the appliance performs efficiently, it is recommended to carry out the cleaning and maintenance operations described in the table below.

Operation to be performed	When signalled	At every refill	After 2 refill
Empty out clean the dreg drawer.	■	■	
Clean the pod loading slide.			■
Clean the water tank.		■	
Steam wand		■	

### 11.2 Cleaning the water tank

The water tank must be cleaned every time it is to be refilled.



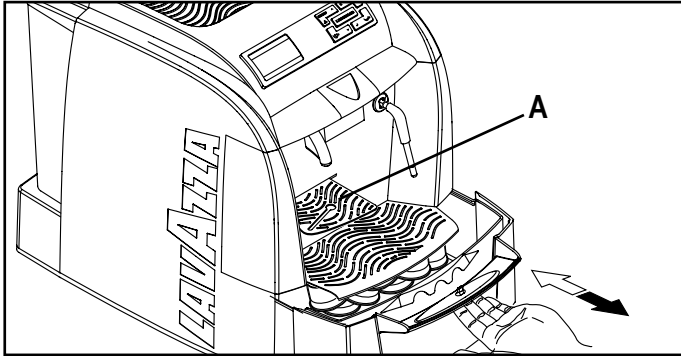


On such occasions the condition of the filter inside the tank must also be checked. The filter can be cleaned with warm water. Turn slightly to fit the filter back in place.

### 11.3 Cleaning the dreg drawer

The dreg drawer must be emptied and cleaned every time the machine indicates to do so. For directions on how to carry out this operation see section 4.7.

In addition, whenever maintenance is performed on the machine it is a good idea to remove and clean the dreg drawer accordingly.



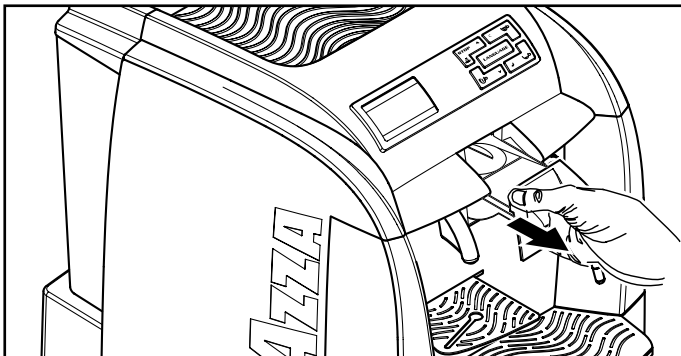
On such occasions it is also recommended to clean the grills on which the small and large cups rest.

Check that the cup rest (A) can turn freely without impediments.

### 11.4 Cleaning the pod loading tray

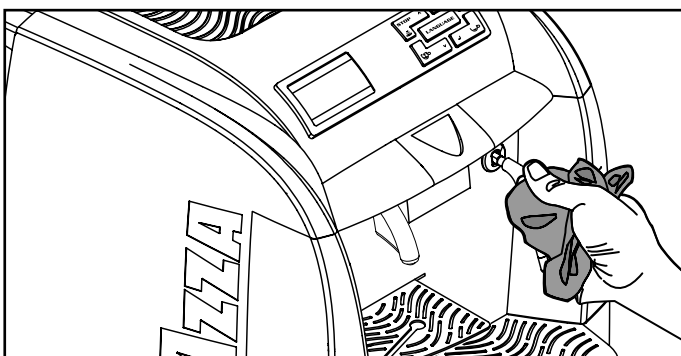
Check the condition of the pod tray and if necessary clean it using a cloth dampened with water.

**Warning.** Do not use detergents to clean the tray, as it may be difficult to remove detergent residues.



Check that the tray slides smoothly and easily

### 11.5 Cleaning the steam wand



Check the condition of the steam wand (4) and wipe it clean with a damp cloth.

### 11.6 Descaling

**Warning.** Never use vinegar, as this would cause damage to the machine!

**Before descaling, the "Aqua Prima" filter must be removed from the water tank.**

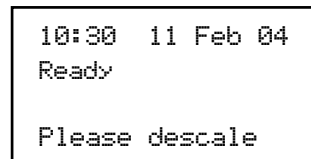
Descaling serves to remove limescale deposits from surfaces and openings in the water circuit, thereby keeping the valves, heating controls and other important elements in perfect working order.

**Important.** Given the complexity of the machine water circuit, the descaling procedure described below is not able to reach all components. In fact, components such as the brew unit and the plastic pin/valve connecting it are excluded from the cycle.

The descaling procedure must be carried out regularly, every 3 – 4 months. In areas where the water hardness is very high, we recommend more frequent descaling.

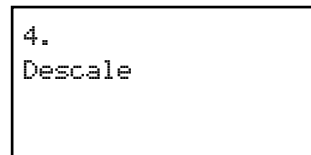
Should the user not decalcify the machine at the recommended intervals, this machine is equipped with a special counter that (if activated via the appropriate menu), according to the quantity of water dispensed, warns of the necessity to carry out this operation urgently.

In such a case the display will show this message.

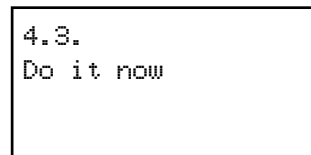


When this message appears, the machine will continue to work but should be descaled as soon as possible.

Go to the service menu as directed in section 10.2 and display the descaling menu.

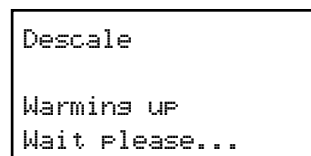


Using the appropriate commands, select "Do it now" to launch the descaling cycle.



**Note:** the descaling cycle cannot and must not be interrupted.

The machine heats the boiler to the correct temperature for carrying out the decalcification cycle properly. If the machine has just been switched on, the boiler is preheated. If the machine is hot, an automatic cooling cycle is performed, dispensing water into the drip tray.



Mix the descaling agent with water as directed on the product package.

**i** Note: it is advisable to use up to 1 litre of the prepared solution for the decalcifying process.

```
Descal
Insert descal.

Ent. to start
```

**!** Warning. Use only a non-toxic, non-harmful descaling product specific for coffee machines.

Pour the descaling solution into the tank and then place the tank in the machine.

**!** The descaling solution will be discharged into the dreg drawer/drip tray; empty the dreg drawer before starting the descaling cycle.

Press "ENTER" to start the descaling cycle. The machine will launch an automatic descaling cycle.

```
Descal
in Progress

Wait Please...
```

```
Descal
in Progress
Ventilate
Fill with water
```

When this message appears, it means that the machine has used up the descaling solution inside the water tank.

Take out the tank, wash it thoroughly and refill it with fresh drinking water. Place the tank back in the machine.

**!** Empty the descaling solution from the dreg drawer/drip tray before starting the rinse cycle.

```
Descal
in Progress
Ventilate
Ent. to start
```

Press "ENTER" to start the cycle for rinsing out the internal circuit; the machine will launch the automatic rinse cycle.

```
Descal
in Progress
Ventilate
Wait Please...
```

When this message appears, it means that the machine has completed the automatic rinse cycle.

```
Descal
executed
```

**!** Empty the rinse water from the dreg drawer/drip tray before resuming normal machine operation.

Note: the descale counters reset automatically.

Exit the service menu. The machine will go back into the normal operating mode.

## 11.7 Brew group washing

**!** The brew group can only be cleaned following the instructions in this paragraph.

This program enables the cleaning of all parts involved in coffee brewing.

Go to the service menu as described in section 10.2 of the instruction manual and display the menu for group washing.

```
3
Brew unit wash
```

Select the "Yes" option by using the appropriate controls.

```
3
Brew unit wash
Yes
^
```

Confirm the option to start the brew group washing. The display shows:

```
Brew unit wash
in Progress

Wait Please ...
```

The machine washes the brew group by dispensing water from the spout.

When washing has ended, exit the service menu.

## 12 DISPOSAL

The waste materials resulting from the dismantlement of the machine must be disposed of in such a way as to safeguard the environment and avoid polluting soil, water and air.

In all cases it will be necessary to comply with the applicable local laws.

Render the machine unusable by cutting the power supply cord.

At the end of its life take the machine to a suitable waste collection facility.

**!** Important.  
The battery on the electronic card must be removed prior to disposal of the appliance.

The batteries must be safely disposed of.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## IMPORTANT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de prendre les précautions suivantes, afin d'éviter les décharges électriques, les courts circuits et les accidents corporels.

- 1 Lire toutes les instructions et les indications données dans cette brochure, ainsi que toute autre information que contient l'emballage, avant de mettre la machine en marche.
- 2 Ne pas toucher les surfaces chaudes de la machine. Utiliser les poignées ou boutons.
- 3 Ne pas plonger le fil électrique, la prise ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide.
- 4 Faire très attention lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
- 5 Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en service et laissez-le refroidir avant de retirer les accessoires pour le nettoyage ou de les mettre en place.
- 6 Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une prise en mauvais état ou après que l'appareil ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Confiez votre appareil au service après-vente autorisé le plus proche pour examen ou réparation.
- 7 L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait poser des problèmes.
- 8 Ne pas utiliser à l'extérieur.
- 9 Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou de la surface de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
- 10 Ne pas poser sur une cuisinière ou dans un four chaud.
- 11 Mettre toujours l'appareil en position «éteint» avant de le débrancher. Mettre aussi tous les interrupteurs à «éteint» avant de le débrancher.
- 12 Faire très attention en utilisant la vapeur.

## GARDER CES ISTRUCTIONS

## PRÉCAUTIONS

La machine est réservée à un usage commercial. Tout entretien, en dehors du nettoyage et de l'entretien usuel par l'utilisateur, doit être fait par un centre de service autorisé. Ne pas plonger la base dans l'eau. Pour éviter les courts-circuits et les décharges électriques, ne pas démonter la base. Elle ne contient aucune pièce qui demande un entretien de la part de l'utilisateur. Toute réparation doit être effectuée par le personnel d'un service après-vente autorisé.

- 1 Vérifier si le voltage correspond bien aux spécifications apparaissant sur la plaque des données techniques.
- 2 Ne jamais mettre de l'eau tiède ou chaude dans le réservoir; mais toujours de l'eau froide.
- 3 Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement et en écartant le cordon électrique.
- 4 Ne jamais nettoyer avec des poudres à récurer ou des instruments durs.
- 5 Utiliser de l'eau purifiée ou en bouteille pour éviter la formation de tartre.
- 6 Risque d'incendie et de décharge électrique. Remplacer uniquement avec cordon connecteur du type SJO.

## INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ELECTRIQUE

- A** Votre appareil est muni d'un cordon électrique court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou qu'on ne s'y accroche.
- B** On peut utiliser une rallonge électrique en prenant certaines précautions.
- C** Si on utilise une rallonge, vérifier:
- 1 que sa tension est au moins égale à celle de l'appareil
  - 2 qu'elle est munie d'une prise à trois fiches, avec mise à la terre, si c'est le cas pour le cordon de l'appareil
  - 3 que le câble ne pende pas de la table afin d'éviter de trébucher.



<b>1</b>	<b>GENERALITES</b>	<b>19</b>
1.1	Usage prévu de la machine	19
1.2	Pour faciliter la lecture	19
1.3	Utiliser ces instructions pour l'utilisation	19
1.4	Plaquette signalétique de la machine	20
1.5	Caractéristiques techniques	20
1.6	Risques résiduels	20
<b>2</b>	<b>CONSIGNES DE SECURITE</b>	<b>20</b>
<b>3</b>	<b>LES COMPOSANTS DE LA MACHINE</b>	<b>21</b>
3.1	Description du panneau de commande	21
<b>4</b>	<b>UTILISATION DE LA MACHINE</b>	<b>21</b>
4.1	Mise sous tension de la machine	21
4.2	Choix de la langue	21
4.3	Tailles des tasses et des verres	21
4.4	Chargement des capsules	21
4.5	Distribution du café/boisson	22
4.6	"STOP" Distribution café/boisson	22
4.7	Vider le bac à marc	22
4.8	Distribution vapeur	23
4.9	Utilisation de la boîte à jetons (Option)	23
<b>5</b>	<b>NETTOYAGE DE LA MACHINE</b>	<b>23</b>
<b>6</b>	<b>DETARTRAGE</b>	<b>23</b>
<b>7</b>	<b>MESSAGES MACHINE</b>	<b>24</b>



<b>8</b>	<b>LEVAGE ET STOCKAGE</b>	<b>25</b>
8.1	Levage	25
8.2	Stockage	25
<b>9</b>	<b>INSTALLATION</b>	<b>25</b>
9.1	Consignes de sécurité	25
9.2	Fonctions d'arrêt	25
9.3	Liste des accessoires fournis	25
9.4	Montage	25
9.5	Mise à la décharge de l'emballage	26
9.6	Branchement électrique	26
9.7	Réglage de la dureté de l'eau	26
9.8	Filtre « Aqua Prima » - Remplir le réservoir d'eau	26
<b>10</b>	<b>PROGRAMMER LA MACHINE</b>	<b>28</b>
10.1	Menu de programmation	28
10.2	Menu de service	28
10.3	Commandes programmation	28
10.4	Schéma menu programmation	29
10.5	Schéma menu de services	29
10.6	Modifier un paramètre	30
10.7	Quitter la programmation	30
<b>11</b>	<b>NETTOYER LA MACHINE</b>	<b>30</b>
11.1	Périodicité du nettoyage	30
11.2	Nettoyer le réservoir d'eau	30
11.3	Nettoyer le bac à marc	31
11.4	Nettoyer le chargeur des capsules	31
11.5	Nettoyage du tube vapeur	31
11.6	Détartrage	31
11.7	Rinçage Groupe de distribution	32
<b>12</b>	<b>DEMOLITION DE LA MACHINE</b>	<b>32</b>

## 1 GENERALITES

### 1.1 Usage prévu de la machine

Cette machine à café permet d'obtenir la distribution automatique de :

- cafés et cafés expresso préparés avec des capsules LAVAZZA ;
- boissons chaudes en utilisant les capsules LAVAZZA.
- vapeur pour la préparation de boissons chaudes et de cappuccino.

Au design élégant, cette machine a été conçue pour être utilisée dans des bureaux et collectivités de petites dimensions.



**Important.**

Tout usage impropre de la machine entraîne immédiatement l'annulation de la garantie et relève le Constructeur de toute responsabilité en cas de dommages personnels et/ou matériels.

Par "usage impropre", on entend :

- tout usage autre que celui prévu et/ou avec des techniques différentes de celles indiquées dans ce manuel ;
- toute intervention sur la machine qui ne respecte pas les instructions reportées dans ce manuel ;
- toute utilisation après une modification des composants de la machine et/ou la suppression des dispositifs de sécurité ;
- l'emploi de capsules différentes de celles fournies par LAVAZZA ;
- l'installation en plein air de la machine.

Dans ces cas, la réparation de la machine sera à la charge de l'utilisateur.

### 1.2 Pour faciliter la lecture

Dans ce manuel, nous avons utilisé différents types de symboles, dans le but, de mettre en évidence les différents niveaux de danger ou de compétences.



Le triangle d'avertissement indique toutes les instructions importantes pour la sécurité des usagers de la machine. Respecter attentivement ces indications pour éviter le risque de blessures graves!

Dans ce manuel, nous avons utilisé également des symboles pour mettre en évidence les compétences de chaque usager.

**Usager:**



personne qui utilise la machine pour obtenir des produits.

Les opérations qui sont de la compétence du Gérant ou du Technicien lui sont interdites. S'il constate une erreur de fonctionnement et/ou une panne, il doit s'adresser exclusivement au Gérant.

**Gérant:**



entreprise ou personne chargées des opérations d'installation, mise en service et arrêt, chargement et nettoyage interne et externe de la machine.

S'il constate une erreur de fonctionnement de la machine, il doit faire appel au technicien chargé de l'entretien.

**Technicien:**



personne qualifiée chargée de l'entretien extraordinaire et l'assistance de la machine.

Le technicien peut effectuer toutes les opérations décrites dans ce manuel, sans devoir explicitement en demander l'autorisation.



Ce symbole met en évidence les informations importantes pour une meilleure utilisation de la machine.

### 1.3 Utiliser ces instructions pour l'utilisation



Ce manuel est une partie intégrante de la machine et doit être lu attentivement.

Il contient les informations relatives à l'installation, l'entretien et l'emploi de la machine. Nous vous prions de le consulter avant de commencer une opération.

Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Les joindre à la machine à café en cas de changement de propriétaire.

En cas de perte ou de détérioration, prière de s'adresser immédiatement au gérant pour en demander une copie.

Pour plus d'infos ou en cas de problèmes que ce manuel n'envisage pas ou envisage de manière insuffisante, prière de s'adresser au gérant.

## 1.4 Plaquette signalétique de la machine

La machine est identifiée par le nom du modèle et par le numéro de matricule, lisibles sur la plaquette signalétique.

Celle-ci reporte également les informations suivantes :

- nom du Constructeur
- marquage CE
- modèle machine
- modèle du distributeur
- n° de matricule
- année de fabrication
- ainsi que certaines caractéristiques techniques:
  - tension d'alimentation en énergie électrique (V)
  - fréquence du courant électrique d'alimentation (Hz)
  - puissance électrique absorbée (W)

**i** Nota bene : si vous contactez le Gérant, communiquez-lui toujours les données de la machine qui figurent sur la plaquette signalétique.

## 1.5 Caractéristiques techniques

Tension nominale	Voir la plaquette signalétique sur le fond de l'appareil
Puissance nominale	Voir la plaquette signalétique sur le fond de l'appareil
Alimentation	Voir la plaquette signalétique sur le fond de l'appareil
Matériau coque machine	Thermoplastique
Dimensions (l x h x p)	327 x 391 x 473 (mm)
Poids	10,5 kg (env.)
Longueur du câble	1,2 m
Capacité du réservoir d'eau	4 litres
Capacité du bac à marc	25 capsules
Type de capsules	Lavazza
Panneau de commande	Frontal
Niveau de pression sonore pondérée A	Inférieure à 70dB
Pression de la pompe	1,5MPa (15,0 bar)
Conditions de fonctionnement	Température mini : supérieure à 10°C Température maxi : inférieure à 40°C Humidité maxi : Inférieure à 95%
Dispositifs de sécurité	Limiteur de pression Thermostat de sécurité

Sous réserve de modifications de construction et d'exécution dues au progrès technologique.

Machine conforme à la Directive Européenne 89/336/CEE /Décret législatif 476 du 04/12/92), relative à l'élimination des perturbations radio et TV.

## 1.6 Risques résiduels

La zone de distribution ne possède pas de protections qui empêchent le contact accidentel des mains avec le café, les boissons chaudes ou la vapeur.

## 2 CONSIGNES DE SECURITE



**Ne jamais mettre des pièces sous tension au contact de l'eau : danger de court-circuit ! L'eau chaude et la vapeur peuvent provoquer des brûlures!**

### Usage prévu

Cette machine a été conçue pour un usage commercial. Toute modification technique de la machine et toute utilisation impropre sont interdites car elles comportent des risques ! Cette machine doit être utilisée uniquement par des adultes dans une condition physique et psychique normale.

### Alimentation en énergie électrique

La machine doit être branchée à la ligne d'alimentation en énergie électrique par le gérant, en fonction des caractéristiques de celle-ci.

### Câble d'alimentation

Ne jamais utiliser la machine si le cordon d'alimentation est défectueux. Signaler tout de suite au gérant si le câble et/ou la fiche sont défectueux. Ne pas faire passer le cordon d'alimentation sur des surfaces ou objets coupants ou très chauds. Le protéger contre l'huile. Ne pas transporter ou tirer la machine par le câble. Ne pas extraire la fiche en la tirant par le câble. Ne pas la toucher avec les mains ou les pieds mouillés. Eviter que le câble d'alimentation ne pende librement de tables ou étagères.

### Protection des personnes

S'assurer qu'aucun enfant n'a la possibilité de jouer avec la machine et/ou avec les composants de l'emballage. Ne pas diriger le jet de vapeur vers soi ou vers d'autres personnes. Ne pas toucher le bec vapeur directement avec les mains ; utiliser toujours les poignées ou les boutons.

### Danger de brûlures

Eviter de toucher le bec vapeur et/ou le distributeur de café/produit.

### Espace pour l'utilisation et l'entretien

L'installation de la machine doit être effectuée par le gérant conformément aux consignes de sécurité prévues pour l'installation de la machine. Le déplacement de la machine doit être effectué uniquement par le gérant. Ne pas utiliser la machine en plein air. Ne pas placer la machine à proximité d'une flamme nue et/ou d'objets incandescents : la carcasse pourrait fondre ou s'abîmer. Ne pas utiliser la machine dans un endroit qui peut atteindre une température égale ou inférieure à zéro. Si la machine a atteint ces conditions, avertir le gérant pour effectuer un contrôle de sécurité.

### Nettoyage

Avant de nettoyer la machine, il est indispensable de placer l'interrupteur général sur OFF (0). Oter la fiche de la prise de courant, Attendre un instant que la machine se refroidisse. Ne jamais immerger la machine dans de l'eau ! Il est sévèrement interdit de tenter d'intervenir à l'intérieur de la machine. Ne pas nettoyer la machine avec un jet d'eau.

### Rangement de la machine

Si la machine doit rester inutilisée pendant longtemps, la mettre hors tension et ôter la fiche de la prise. La conserver dans un lieu sec et non accessible aux enfants. La protéger contre la poussière et les saletés.

### Réparations/Entretien

En cas de pannes ou de défauts, réelles ou présumées, après une chute, débrancher immédiatement la fiche de la prise et avertir le plus rapidement possible le gérant ou un technicien spécialisé. Ne jamais mettre en service une

machine défectueuse. Seul le gérant et/ou le technicien peuvent effectuer les interventions et les réparations.

### En cas d'incendie

En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à anhydride carbonique (CO<sub>2</sub>). Ne pas utiliser d'eau, ni d'extincteurs à poudre.

## 3 LES COMPOSANTS DE LA MACHINE (FIG.01)


- 1 Panneau de commande
- 2 Chargeur de capsules
- 3 Distributeur de café/produit
- 4 Bec vapeur
- 5 Grille bac à gouttes (petites tasses)
- 6 Grille bac à gouttes (grandes tasses)
- 7 Bac à capsules usées et bac à gouttes
- 8 Cordon d'alimentation
- 9 Chauffe-tasses toujours activé
- 10 Interrupteur général

### 3.1 Description du panneau de commande (Fig.02)

11 Touche Café léger	Presser cette touche pour obtenir un café léger, à l'américaine (dose programmée par le gérant).
12 Touche "LANGUAGE"	Pour afficher les messages de l'afficheur dans la langue souhaitée.
13 Touche Café express	Presser cette touche pour obtenir un café expresso (dose programmée par le gérant).
14 Touche Distribution libre	Presser cette touche pour obtenir une quantité de produit personnalisée. <b>Pour stopper la distribution, l'utilisateur doit presser la touche STOP.</b>
15 Touche 1 - Distribution vapeur	La pression de cette touche provoque la sortie instantanée de vapeur.
2 - Arrêt Distribution	Presser cette touche pour arrêter la distribution de produit/café ou vapeur.
16 Afficheur LCD	Affiche l'état de la machine, les alarmes, les instructions destinées à l'utilisateur.

## 4 UTILISATION DE LA MACHINE

### 4.1 Mise sous tension de la machine

 **Attention ! Le raccordement à la ligne électrique doit être effectué exclusivement par le gérant !**

Avant de mettre la machine sous tension, vérifier si la fiche est correctement branchée dans la prise de courant.

Pour mettre la machine sous tension, mettre sur "I" l'interrupteur général situé sur la partie arrière de la machine (Fig.03).

L'afficheur indique :


10:30 11 Feb 04  
Chauffage  
Attendre...

Dans cette phase, la machine se réchauffe.

Quand la machine atteint sa température d'exercice, l'afficheur indique :

10:30 11 Feb 04  
Prêt à fonction  
Introd. capsule


La machine est maintenant prête à fonctionner.

 **Nota bene: si la machine est connectée à une boîte à jetons, avant de faire sortir le café/produit, on doit introduire les jetons jusqu'à rejoindre le montant demandé. Pour avoir d'autres informations, lire le paragraphe 4.9.**

### 4.2 Choix de la langue (Fig.04)

La machine a été conçue pour pouvoir visualiser les messages en plusieurs langues.

Pour choisir la langue, presser le bouton "LANGUAGE" jusqu'à ce que la langue souhaitée apparaisse sur l'afficheur.


 **Nota bene : le choix de la langue peut être effectué à n'importe quel moment du fonctionnement de la machine.**

### 4.3 Tailles des tasses et des verres

 **Attention ! Il est interdit d'utiliser des tasses et des verres qui dépassent des grilles.**

La machine a été conçue pour pouvoir distribuer correctement le produit dans des petites tasses (expresso) mais aussi dans des récipients plus grands (tasses ou verres).


Les tasses et les verres doivent être placés correctement sous le distributeur.


 **Nota bene : si les tasses ou les verres ne sont pas placés correctement sous le distributeur, le produit peut couler en dehors du récipient.**


Quand on utilise une tasse de petite taille, utiliser la grille supérieure (Fig.05).

Quand on utilise un récipient de grande taille, utiliser la grille inférieure, en tournant manuellement dans le sens contraire des aiguilles la grille inférieure (Fig.06).

### 4.4 Chargement des capsules

 **Attention ! Pour distribuer les produits souhaités, utiliser uniquement les capsules Lavazza fournies directement par le gérant. Chaque capsule a été conçue et réalisée pour une seule dose de produit.**


 **Il est interdit d'utiliser des capsules autres que celles fournies par le gérant. L'utilisation de café en grains, café moulu et/ou lyophilisé est interdite.**

 **Il est interdit d'utiliser plusieurs fois la même capsule pour la distribution de deux ou plusieurs produits.**


Pour charger la capsule, ouvrir d'abord le chargeur. Pour ouvrir le chargeur, le tirer vers soi, jusqu'en fin de course (Fig.07).

L'afficheur indique :


10:30 11 Feb 04  
Introd. capsule  
Fermer couvercle

 **Attention ! Ne pas forcer au-delà de la course établie.**

Prendre à la main une capsule et la déposer sur la partie la plus externe de la glissière (Fig.08).

 **Attention ! La capsule doit être déposée comme le montre la figure.**

Accompagner la capsule plus à l'intérieur du logement (Fig.09).

 **Nota bene : La capsule doit être placée dans le logement sans devoir recourir à aucun autre instrument ; une fois mise en place, elle ne peut plus être extraite.**

Quand la capsule est en place, fermer le chargeur (Fig.10).

L'afficheur indique :

10:30 11 Fev 04  
 Prêt  
 Choisir

**Attention !** Si vous rencontrez une certaine difficulté quand vous fermez le chargeur, vérifier la position de la capsule.

**Attention !** N'introduisez pas vos doigts à l'intérieur du chargeur ni aucun autre objet, si ce n'est une capsule Lavazza.

A ce stade, la capsule est en place : la machine demande à l'utilisateur de choisir la boisson souhaitée.

#### 4.5 Distribution du café/boisson

Avant de distribuer le café/boisson, vérifier si :

- 1 la machine est chaude ;
- 2 la capsule est bien en place ;
- 3 en dessous du bec verseur se trouve une tasse adaptée à la sélection du produit souhaité.
- 4 le montant demandé a été introduit (seulement pour la machine avec boîte à jetons).

##### Pour obtenir un café expresso (Fig.12)

Presser la touche Café expresso, la machine procède automatiquement à la distribution du café ; la distribution du café se termine automatiquement quand le niveau fixé par le gérant est atteint.

##### Pour obtenir un café léger (Fig.13)

Presser la touche Café léger, la machine procède automatiquement à la distribution du café ; la distribution du café se termine automatiquement quand le niveau fixé par le gérant est atteint.

##### Pour obtenir un produit au choix (Fig.14)

Presser la touche Distribution libre, la machine procède automatiquement à la distribution du produit ; pour stopper la distribution, presser la touche "Stop".

**i** **Nota bene :** Si vous n'interrompez pas la distribution du café, il peut déborder de la tasse. Le café arrête de couler quand il atteint la quantité maxi programmée par le constructeur.

La machine effectue la phase de pré-infusion du produit.

L'afficheur indique :

10:30 11 Fev 04  
 Préinfusion  
 Attendre...

**i** **Nota bene :** la distribution de café peut être interrompue à tout moment en pressant la touche "Stop" (Voir 4.6).

10:30 11 Fev 04  
 En fonctionnem.  
 Stop P. terminer

La distribution terminée, sur l'afficheur apparaît :

10:30 11 Fev 04  
 Distrib. terminée  
 Attendre...

La machine décharge automatiquement la capsule dans le bac à marc. Après quoi, elle est prête à un nouveau cycle de distribution.

#### 4.6 "STOP" Distribution café/boisson (Fig.15)

La machine est programmée pour terminer automatiquement la distribution de café après avoir distribué la quantité de café programmée par le gérant "Café expresso et café léger".

Pour terminer la distribution avant la fin, presser le bouton de "STOP" (Fig.15).

**Attention !** Si vous avez sélectionné une Distribution libre, c'est à vous de stopper la distribution manuellement.

#### 4.7 Vider le bac à marc

**i** **Remarque :** le gérant doit contrôler les marcs du café. Parfois il n'est pas nécessaire de vider le bac à marc comme il est expliqué dans cette section.

**i** **Remarque :** cette opération doit être effectuée avec la machine sous tension.

**i** **Remarque :** chaque fois que le bac à marc est ôté pour plus de 5 secondes, le comptage des capsules contenues à l'intérieur est remis à zéro.

Lorsque le bac à marc est ôté, vider toujours les capsules usagées dans un bac approprié.

La machine signale quand le bac à marc a atteint sa capacité maxi de capsules usées.

Le premier message avertit l'utilisateur que le bac à marc doit être vidé mais que la machine peut encore distribuer des cafés ; l'afficheur indique :

10:30 11 Fev 04  
 Prêt à fonction.  
 Vider déchets

Si le bac à marc n'a toujours pas été vidé après quelques cycles de distribution, la machine se bloque ; dans ce cas, l'afficheur indique :

10:30 11 Fev 04  
 Vider déchets

Pour pouvoir distribuer du café, il est obligatoire de vider le bac à marc des capsules usées (Fig.17 - Fig.18).

**i** **Nota bene :** le bac à marc qui contient les capsules usées est monté sur le bac à gouttes qui contient lui les résidus liquides du café et des autres boissons ; vider les bacs en séparant les déchets liquides des déchets solides (Fig.19).

**Attention !** Reposer le bac à marc dans le bac à gouttes avant de remonter ce dernier dans la machine.

Après avoir vidé les bacs, les réinstaller en machine. L'afficheur indique :

10:30 11 Fev 04  
 Prêt à fonction  
 Introd. capsule

La machine est maintenant prête à distribuer une boisson.

**Attention !** Les capsules Lavazza, utilisées pour le fonctionnement de la machine sont monodose ; elles doivent donc être utilisées pour obtenir une seule boisson. Il est interdit d'utiliser une même capsule pour obtenir plusieurs boissons.

**i** **Nota bene :** Quand vous déposez le bac à marc, ne tirez pas sur la grille inférieure ; celle-ci est solidaire de la machine.



## 4.8 Distribution vapeur (Fig. 16)

**i** La vapeur peut être utilisée pour monter du lait pour le cappuccino mais aussi pour réchauffer les boissons.

**!** Danger de brûlure! Avant la sortie de la vapeur, des jets d'eau chaude peuvent gicler du bec. Le bec vapeur peut atteindre une température élevée : éviter de le toucher directement avec les mains.

Avant de faire sortir de la vapeur, vérifier si :

- 1 la machine est chaude;
- 2 le bec vapeur est dirigé vers la grille du chauffe-tasses (grandes tasses).

Presser le bouton de la vapeur (Fig. 15) un instant pour faire sortir l'eau résiduelle du bec vapeur ; très rapidement, rien que de la vapeur sortira du bec. L'afficheur indique :

```
10:30 11 Fev 04
Vapeur
Stop P.terminer
```

Presser à nouveau la touche (Fig.15) pour arrêter la distribution.

Placer une tasse avec la boisson en dessous du bec vapeur (Fig. 16) ; presser le bouton de la vapeur (Fig. 15).

**i** Pour préparer un cappuccino, utiliser du lait froid : le résultat sera meilleur.

Tourner la tasse par des mouvements lents du bas vers le haut pour rendre uniforme le chauffage et/ou la formation de la crème

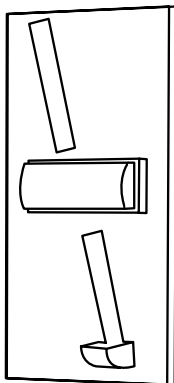
Après avoir utilisé la vapeur pendant le temps voulu, pousser la touche (Fig. 15) pour terminer la distribution.

Après cette opération, nettoyer la buse vapeur à l'aide d'un chiffon humide.

## 4.9 Utilisation de la boîte à jetons (Option)

**!** La boîte à jetons est un composant optionnel et ne peut être installée que par un technicien spécialisé.

Pour distribuer le produit, la machine équipée avec la boîte à jetons demande l'introduction de monnaie.



**i** Nota bene: la sortie de la vapeur ne demande pas l'introduction de monnaie.

L'afficheur indique:

```
10:30 11 Fev 04
Prêt à fonction
Taper crédit
```

Seulement après avoir introduit le montant demandé, la machine permet de

sélectionner le café/produit demandé.

L'afficheur indique ensuite:

```
10:30 11 Fev 04
Prêt à fonction
Introd. capsule
```

A ce point, il est possible de faire sortir le café/produit comme décrit au paragraphe 4.4 et les succèsifs.

**i** Nota bene: le montant à introduire dans la boîte pour la sortie du café/produit est déterminé par le gérant.

Le montant introduit peut être visualisé sur l'afficheur seulement si les caractéristiques de la boîte à jetons le permettent et/ou si le gérant a habilité cette fonction.

Les caractéristiques de la boîte à jetons sont indépendantes et ne dépendent pas du fonctionnement de la machine.

## 5 NETTOYAGE DE LA MACHINE

- Avant d'effectuer le nettoyage, vérifier si la machine est froide et débranchée de la ligne électrique.
- Pour le nettoyage de la machine, utiliser un chiffon doux et propre, légèrement imbibé d'eau.
- Ne pas immerger la machine dans de l'eau. Ne pas laver les composants au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou des produits chimiques agressifs (solvants) pour le nettoyage.
- Ne pas sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou un four traditionnel.

## 6 DETARTRAGE

Avec le temps, du calcaire se forme dans l'appareil. Quand la machine a besoin d'un cycle de détartrage, l'afficheur indique :

```
10:30 11 Fev 04
Prêt à fonction.
Détartrer
```

Dans ce cas, il est encore possible d'obtenir du café en utilisant normalement la machine ; avertir le gérant qui se chargera d'effectuer un cycle de détartrage.

**i** Nota bene : le détartrage doit être effectué exclusivement par le gérant.

## 7 MESSAGES MACHINE

Cette rubrique décrit tous les messages destinés à l'utilisateur accompagné d'un bref commentaire et des actions possibles et/ou obligatoires de l'utilisateur.

Display	Commentaire	Actions
10:30 11 Fev 04 Prêt à fonction  Introd. capsule	La machine est prête à fonctionner.	Utiliser la machine pour obtenir un café/produit.
10:30 11 Fev 04 Prêt à fonction  Taper crédit	La machine est pourvue de boîte à jetons.	Pour faire sortir le produit, Introduire le montant demandé pour la sortie du café/produit.
10:30 11 Fev 04  Introd. capsule Fermer couvercle	Le chargeur est ouvert.	Placer une capsule LAVAZZA dans le chargeur et le fermer. Fermer le chargeur même si sans capsule.
10:30 11 Fev 04 Prêt  Choisir	Le chargeur est fermé avec une capsule LAVAZZA.	Presser le bouton du produit souhaité.
10:30 11 Fev 04 Vapeur  Stop P.terminer	La machine fait sortir la vapeur.	Interrompre manuellement la sortie de vapeur en appuyant sur STOP.
10:30 11 Fev 04 En fonctionnem.  Stop P.terminer	La machine a commencé son cycle de distribution.	Attendre que la machine termine automatiquement le cycle.  Terminer manuellement la distribution avec la touche STOP.
10:30 11 Fev 04 Distrib.terminée  Attendre...	La machine a terminé la distribution de la boisson et se remet dans sa condition initiale.	
10:30 11 Fev 04  Ins.tir.déchets	Le bac à marc a été déposé.	Reposer le bac à marc.
10:30 11 Fev 04  Remplir d'eau	Le réservoir d'eau est vide	Faire appel au gérant qui se chargera de remplir le réservoir d'eau de la machine
10:30 11 Fev 04 Hors service xx  Appeler assist.	La machine est en panne.	Faire appel au gérant.
10:30 11 Fev 04  Crédits insuf.	La machine avertit l'utilisateur que les crédits pour les boissons sont presque terminés.	Contacter le gérant et acheter de nouvelles capsules.
10:30 11 Fev 04  Crédits finis	Les capsules sont finies. Impossible de distribuer des boissons.	Contacter le gérant et acheter de nouvelles capsules.
10:30 11 Fev 04 Prêt à fonction.  Détartrer	La machine signale qu'elle doit être soumise à un cycle de détartrage mais qu'elle peut encore distribuer des boissons.	Faire appel au gérant.

Display	Commentaire	Actions
10:30 11 Fev 04 Prêt à fonction.  Vider déchets	La machine signale que le bac à marc doit être vidé mais qu'elle peut encore distribuer des boissons. (Si validé)	La machine à l'arrêt et sous tension, extraire le bac à marc et le vider des capsules usées.
10:30 11 Fev 04  Vider déchets	Le bac à marc doit être vidé. (Si validé)  Impossible d'obtenir une boisson. (Si validé)	La machine à l'arrêt et sous tension, extraire le bac à marc et le vider des capsules usées.

Problèmes	Causes	Remèdes
La machine n'est pas sous tension	La machine n'est pas reliée à la ligne électrique	Faire appel au gérant.
	L'interrupteur principal n'est pas pressé.	Mettre la machine sous tension avec l'interrupteur principal.
La machine ne fonctionne pas.	Aucun message sur l'afficheur.	Contacter le gérant.

## 8 LEVAGE ET STOCKAGE



Toutes les opérations décrites sous cette rubrique sont de la compétence exclusive du gérant ou du technicien spécialisé qui devront organiser toutes les séquences opérationnelles et veiller à ce que les moyens utilisés soient conformes aux normes en vigueur en matière de sécurité.

### 8.1 Levage

Au cours du levage et du transport, la machine doit rester à la verticale conformément aux instructions imprimées sur l'emballage. Effectuer le levage et le positionnement avec précaution. Ne pas secouer la machine.



S'assurer que personne ne stationne dans le champ d'action des opérations de levage et transport de la charge. En cas de difficultés, faire appel à un assistant chargé de contrôler les mouvements à effectuer.

### 8.2 Stockage

Le lieu choisi pour le stockage de la machine doit répondre aux conditions ambiantes suivantes :

- température mini : supérieure à 4°C.
- température maxi : inférieure à 40°C
- humidité maxi : inférieure à 95%

La machine est emballée dans des cartons en polystyrène expansé.



Attention ! Etant donné le poids total de l'emballage, il est interdit de superposer plus de trois machines. La machine doit être stockée, dans son emballage d'origine, dans des lieux NON humides et/ou poussiéreux.

## 9 INSTALLATION



Toutes les opérations décrites sous cette rubrique sont de la compétence exclusive du gérant ou du technicien spécialisé qui devront organiser toutes les séquences opérationnelles et veiller à ce que les moyens utilisés soient conformes aux normes en vigueur en matière de sécurité.

### 9.1 Consignes de sécurité

- Lire attentivement le manuel d'instruction et dans sa totalité.
- Le branchement électrique doit être effectué conformément aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation.
- La prise pour le branchement de la machine doit être :
  - conforme au type de fiche dont la machine est équipée;
  - dimensionnée pour respecter les données de la plaquette signalétique sur le fond de l'appareil.
  - reliée à un équipement de mise à la terre.
- Le codon d'alimentation ne doit pas :
  - entrer au contact de liquides quels qu'ils soient. Danger d'électrocution et/ou d'incendie, être écrasé et/ou toucher des surfaces coupantes ;
  - être utilisé pour déplacer la machine ,
  - être utilisé s'il est abîmé ;
  - être manipulé avec des mains humides ou mouillées ;
  - être enroulé sur lui-même quand la machine est en fonction ;
  - être modifié.
- Il est interdit de :
  - Installer la machine en plein air et dans des modalités différentes de ce qui est décrit sous la rubrique 9.
  - Utiliser la machine à proximité de substances inflammables et/ou explosibles.
  - Laisser à la portée des enfants des sachets en plastique, polystyrène, clous etc. étant donné qu'ils représentent des sources de danger potentiel.
  - Laisser les enfants jouer à proximité de la machine
  - Utiliser des pièces détachées non recommandées par le constructeur.
  - Apporter des modifications techniques à la machine
  - Immerger la machine dans un liquide quel qu'il soit.
  - Laver la machine avec un jet d'eau.
  - Utiliser la machine de manière impropre.
  - Installer la machine au-dessus d'autres appareils.
  - utiliser la machine dans une atmosphère explosible, agressive ou à haute concentration de poussières ou substances huileuses en suspension dans l'air ;

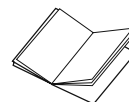
- utiliser la machine dans une atmosphère à risque d'incendie ;
- utiliser la machine pour obtenir des boissons inappropriées aux caractéristiques de celle-ci ;
- Avant de nettoyer la machine, vérifier si la fiche est branchée sur la prise de courant ; ne pas la laver avec de l'essence et/ou des solvants quelle que soit leur nature.
- Ne pas placer la machine à proximité d'installation de chauffage (poêles ou radiateurs).
- En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à anhydride carbonique (CO<sub>2</sub>). Ne pas utiliser d'eau ou d'extincteurs à poudre.

### 9.2. Fonctions d'arrêt

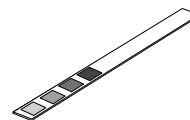
L'interrupteur général a la fonction d'arrêter la machine.

### 9.3. Liste des accessoires fournis

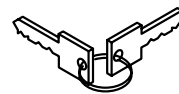
Manuel : instructions pour l'utilisation de la machine



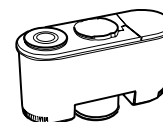
**Test de dureté de l'eau :** test rapide pour vérifier la dureté effective de l'eau utilisée pour obtenir les boissons, ce test est très important pour définir la dureté de l'eau à sélectionner sur la machine.



**Clé du réservoir d'eau :** permet d'interdire l'accès du réservoir d'eau aux personnes non autorisées.



**Filter « Aqua Prima » :** Pour obtenir un café parfait, l'eau est un élément essentiel, pas moins important que le degré de torréfaction du café. Elle doit toujours être limpide et froide.



### 9.4. Montage



Il est interdit d'installer la machine en plein air et dans des locaux où sont utilisés des jets d'eau et de vapeur.



Les champs magnétiques ou des machines électriques à proximité de la machine peuvent générer des perturbations à l'origine d'erreurs de fonctionnement de la commande électronique de la machine.



Important. A des températures avoisinant 0°C, les pièces à l'intérieur de la machine qui contiennent de l'eau risquent de geler. Ne pas utiliser la machine dans de telles conditions.

Pour un bon fonctionnement de la machine, veiller à ce que :

- la température du local soit comprise entre 10 et 40°C.
- l'humidité maximale ne dépasse pas 90%
- le local ait été préparé pour recevoir la machine ;
- la table sur laquelle machine sera installée soit mise à niveau, solide et stable ; l'inclinaison du plan chauffe-tasse ne peut dépasser 2° ;
- le local soit suffisamment éclairé, aéré, propre et la prise de courant facile d'accès.

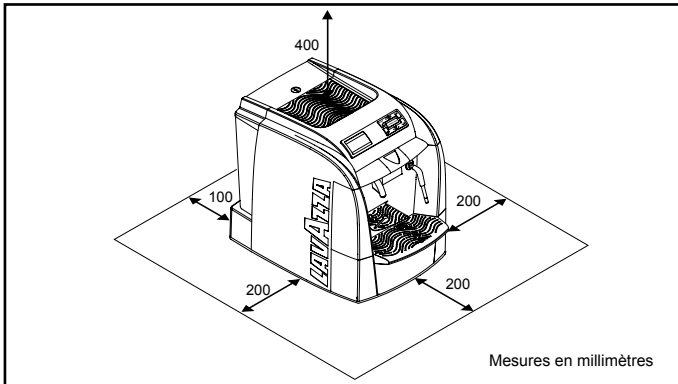


L'utilisateur doit pouvoir accéder à la machine et à la prise courant sans aucune contrainte tout comme il doit pouvoir quitter immédiatement les lieux en cas de nécessité. Il faut donc laisser tout autour de

la machine et devant la prise un espace suffisant pour pouvoir y accéder librement.

Le dessin ci-contre reporte l'espace nécessaire pour pouvoir accéder librement :

- au panneau de commande situé sur la partie frontale de la machine
- aux groupes pour une réparation de panne.



Après avoir déposé la machine emballée sur son emplacement, procéder comme suit :

- vérifier si la machine n'a pas souffert pendant le transport : l'emballage d'origine doit être fermé et en bon état ;
- ouvrir l'emballage ;
- vérifier l'état et le modèle de la machine contenu dans l'emballage ,
- contrôler le contenu du paquet accessoires, joint à la machine (voir 9.3 Liste des accessoires fournis dans le kit) ,
- sortir la machine de son emballage d'origine ;
- libérer la machine du reste de l'emballage ;
- soulever la machine et la placer sur la table prévue à cet effet.

### 9.5. Mise à la décharge de l'emballage

L'emballage ouvert, il est recommandé de diviser les matériaux utilisés pour l'emballage par catégorie et de les mettre à la décharge conformément aux normes en vigueur dans le pays de destination.



Il est recommandé de conserver l'emballage. En cas de futurs déplacements, il peut être réutilisé.

### 9.6. Branchement électrique



Cette opération ne peut être effectuée que par un technicien spécialisé ou par le gérant.

Cette machine a été conçue pour fonctionner sous une tension monophasée dont la valeur est indiquée sur sa plaquette signalétique (1.4 Plaquette signalétique de la machine).

Avant de brancher la fiche dans la prise de courant, vérifier si l'interrupteur général est sur "0".

Le branchement électrique de la machine est à la charge et sous la responsabilité du gérant.

Pour le branchement de la machine sur la ligne électrique, il faut tenir compte :

- des lois et des normes techniques en vigueur dans le pays au moment de l'installation ,
- des données reportées sur la plaquette signalétique de la machine.



Attention. la prise électrique doit se trouver dans un endroit facile d'accès pour l'utilisateur de manière à ce qu'il puisse débrancher facilement la machine en cas de nécessité.



Il est interdit :

- d'utiliser une rallonge
- de remplacer la fiche d'origine
- d'utiliser un adaptateur.

### 9.7 Réglage de la dureté de l'eau

Ce réglage permet de sélectionner la dureté de l'eau utilisée par la machine. Grâce à ce paramètre, la machine sera en mesure de signaler à un moment donné qu'un cycle de détartrage est nécessaire.



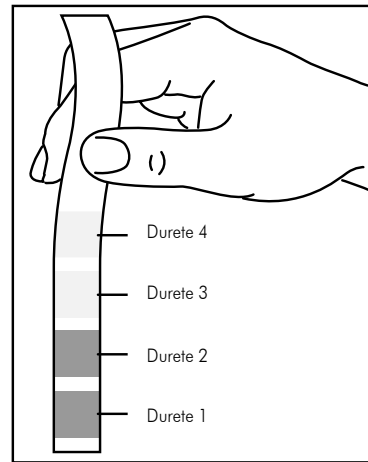
Attention. Pour effectuer ce réglage, lire attentivement la rubrique 10.

L'eau courante est plus ou moins calcaire suivant les régions. Pour cette raison, l'appareil peut être réglé suivant le degré de dureté de l'eau du lieu où il est utilisé. L'échelle va de 0 à 4.

L'appareil a déjà été programmé sur une valeur standard (dureté 1).

La dureté de l'eau dans l'appareil devrait être réglée suivant la teneur en calcaire et le degré de dureté de l'eau qui se mesure avec la languette fournie avec la machine.

Plonger la languette un instant (1 seconde) dans de l'eau et la secouer légèrement. Après une minute, le résultat du test est visible sur la languette.



- DURETE 4 (dure)
- DURETE 3 (moyenne)
- DURETE 2 (douce)
- DURETE 1 (très douce)
- DURETE 0 (contrôle détartrage inhibé)

Après avoir effectué le test, programmer la valeur correspondante sur la machine.

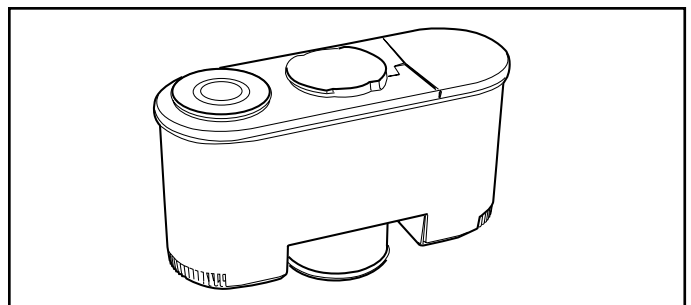


ATTENTION: Avant de la mise en marche de la machine à café, le filtre Aqua Prima, dont la machine est équipée, doit être positionné à l'intérieur du réservoir d'eau.

### 9.8 Filtre « Aqua Prima » - Remplir le réservoir d'eau

Après avoir mesuré la dureté de l'eau de façon appropriée, installer le filtre «Aqua Prima».

Pour obtenir un café parfait, l'eau est un élément essentiel, pas moins important que le degré de torréfaction du café. Elle doit toujours être limpide et froide.



Grâce à sa technique révolutionnaire, le filtre « Aqua Prima » épure l'eau du robinet en éliminant toutes les substances nuisibles sans retenir les sels minéraux importants.

**!** Le filtre « Aqua Prima » doit être remplacé lorsque la machine le signale.

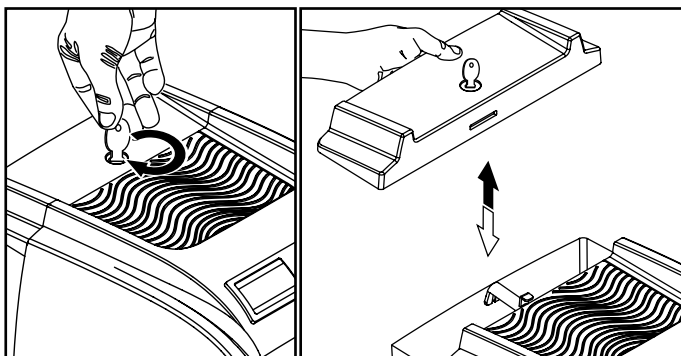
**!** Avant d'effectuer le détartrage, le filtre « Aqua Prima » doit être enlevé du réservoir d'eau.

Pour utiliser correctement le filtre « Aqua Prima » nous allons indiquer quelques avertissements dont il faut tenir compte :

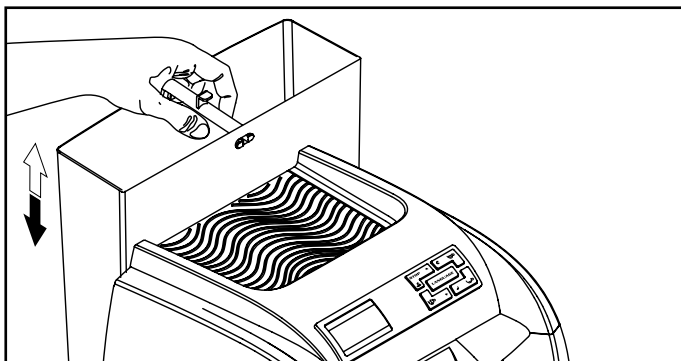
1. Conserver le filtre « Aqua prima » dans un endroit frais, à l'abri du soleil ; la température ambiante doit être comprise entre +5°C et +40°C ;
2. Utiliser le filtre dans des endroits où la température ne dépasse pas 60°C.
3. Nous conseillons de laver le filtre « Aqua prima » après 3 jours d'inactivité de la machine ;
4. Il est nécessaire de remplacer le filtre « Aqua prima » après 20 jours d'inactivité de la machine ;
5. Si on veut conserver un filtre déjà ouvert, il faut le fermer hermétiquement dans un sachet en nylon et le placer dans le réfrigérateur ; il est interdit de le conserver dans le congélateur car les propriétés du filtre pourraient s'altérer.
6. Avant d'utiliser le filtre, le plonger dans le réservoir d'eau pendant 30 minutes.
7. Ne pas conserver le filtre en plein air après l'avoir enlevé de son emballage.
8. Le filtre doit être remplacé après 90 jours de l'ouverture de l'emballage, ou après avoir traité 60 litres d'eau potable.

Pour installer correctement le filtre « Aqua Prima » procéder comme suit :

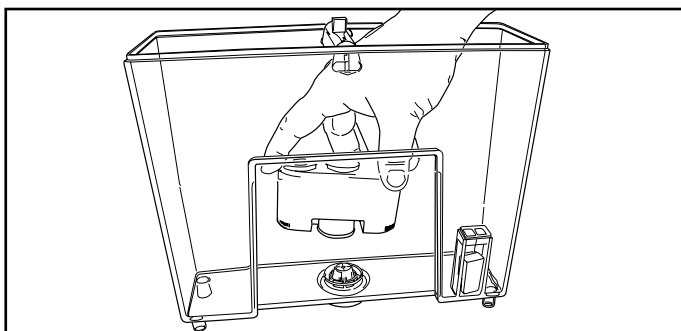
- 1 Ouvrir le couvercle du réservoir d'eau avec la clé fournie avec la machine puis le soulever.



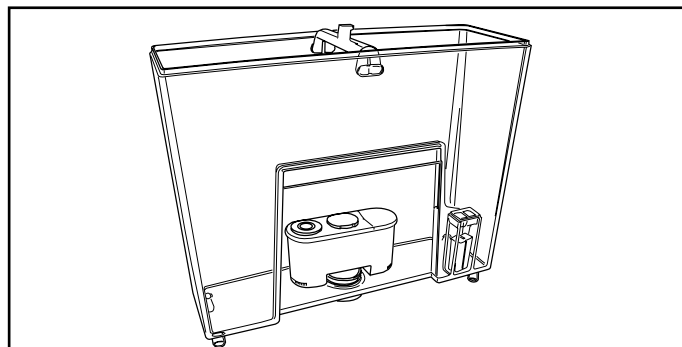
- 2 retirer le réservoir d'eau de son logement avec la poignée;



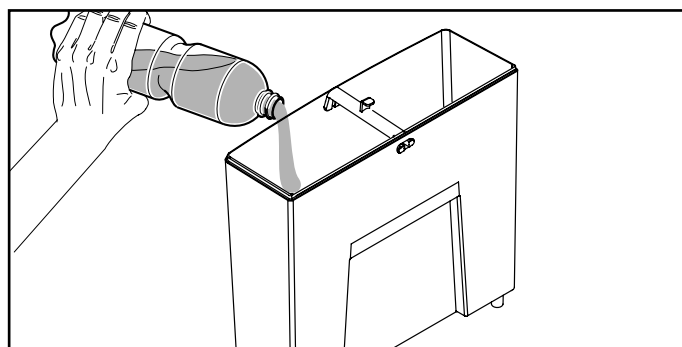
- 2 retirer le filtre « Aqua Prima » de son emballage et l'insérer dans le réservoir ; la référence doit être positionnée à la hauteur de la cannelure ;



- 4 insérer le filtre et presser jusqu'au fond en faisant de petits mouvements rotatoires ;



- 5 remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable et replacer le réservoir dans la machine de façon correcte.



**i** Remarque : plonger le filtre dans l'eau pour 30 minutes environ avant de son utilisation, afin de l'activer.

**!** Attention ! Le réservoir doit être rempli uniquement avec de l'eau froide potable. De l'eau chaude, de l'eau pétillante ou autres liquides pourraient abîmer la machine.

**!** Pendant le remplissage du réservoir, ne jamais dépasser le niveau maxi.

Après avoir rempli le réservoir d'eau, le remettre dans son logement puis contrôler si la position est correcte. Si la position est correcte, le robinet situé dans la base s'ouvre.

Reposer le couvercle sur le réservoir d'eau.

Fermer le couvercle à clé.

- 6 accéder au menu de programmation (section 10.1) et activer le contrôle pour le remplacement du filtre (2.6. Attention filtre) ;

Accéder au menu de service comme illustré à la section 10.2 et afficher le menu relatif à l'activation du filtre.

5.  
Active le filtre

À l'aide des commandes appropriées sélectionner l'article « Oui » pour effectuer l'activation du filtre.

5.  
Active le filtre  
Oui

**Remarque :** le cycle d'activation ne peut et ne doit pas être interrompu.

La machine porte le groupe de distribution sur la position de travail et commence à distribuer de l'eau depuis le distributeur de café. L'afficheur indique :

```
Active le filtre
en cours
Attendre...
```

La machine distribue une quantité d'eau préétablie pour l'activation correcte du nouveau filtre « Aqua Prima ».

Lorsque la machine a terminé, l'afficheur indique :

```
5.
Active le filtre
```

Quitter le menu de service. La machine se met en fonctionnement normal. Vider l'eau de rinçage du filtre du tiroir à marc.

**Remarque :** sélectionner sur la machine la dureté de l'eau sur une valeur immédiatement inférieure à celle mesurée ; si 3 carrés changent de couleur, sélectionner sur la machine un degré de dureté égal à 2.

A ce stade, la machine est prête à distribuer des boissons.

## 10 PROGRAMMER LA MACHINE

Toutes les opérations décrites sous cette rubrique sont de la compétence exclusive du gérant ou du technicien spécialisé qui devront organiser toutes les séquences opérationnelles et veiller à ce que les moyens utilisés soient conformes aux normes en vigueur en matière de sécurité.

Le technicien spécialisé ou le gérant peuvent modifier certains paramètres de fonctionnement de la machine en fonction des exigences personnelles de l'utilisateur.

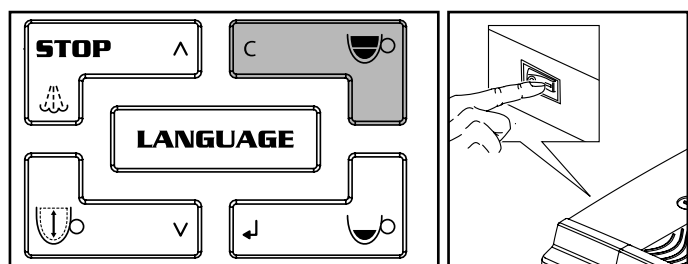
Les menus disponibles sont deux :

- 1 Menu de programmation
- 2 Menu de service

### 10.1 Menu de programmation

Pour accéder au menu de programmation, procéder comme suit :

- 1 Mettre la machine hors tension avec l'interrupteur général
- 2 Presser le bouton Café léger et simultanément mettre la machine sous tension avec l'interrupteur général.



Pour en savoir plus sur les fonctions de ce menu, voir la rubrique 10.4.

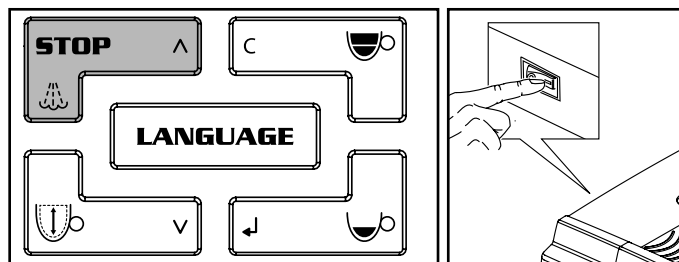
**Le menu doit être protégé par un mot de passe.**

**Le mot de passe doit être programmé au cours de la première mise en fonction de la machine de manière à empêcher l'accès aux personnes non agréées.**

### 10.2 Menu de service

Pour accéder au menu de service, procéder comme suit :

- 1 Mettre la machine hors tension avec l'interrupteur général.
- 2 Presser le bouton de STOP et simultanément mettre la machine sous tension avec l'interrupteur général.



Pour en savoir plus sur les fonctions de ce menu, voir la rubrique 10.5.

**Le menu doit être protégé par un mot de passe.**

**Le mot de passe doit être programmé au cours de la première mise en service de la machine de manière à empêcher l'accès aux personnes non autorisées.**

### 10.3 Commandes programmation

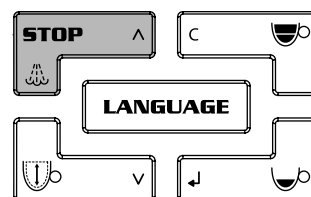
Quand on accède aux menus de programmation et de service de la machine, les touches du clavier ont une fonction différente.

**Touche**

**“page vers le haut/modifier”**

Cette touche permet de :

- 1 passer d'une page à l'autre du menu ;
- 2 modifier les paramètres rendus éditables avec la touche “sélection/valider”.

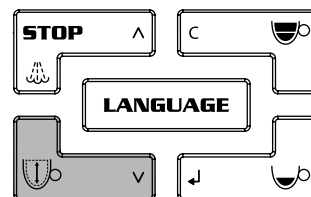


**Touche**

**“page vers le bas/modifier”**

Cette touche permet de :

- 1 passer d'une page à l'autre du menu ;
- 2 modifier les paramètres rendus éditables avec la touche “sélection/valider”.

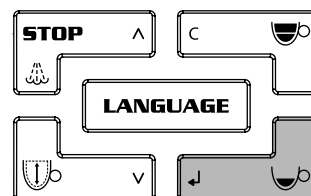


**Touche**

**“sélectionner/modifier” (ENTER)**

Cette touche permet de :

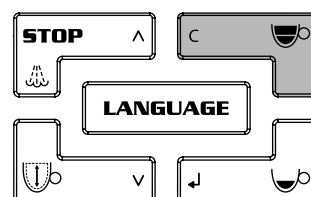
- 1 sélectionner la fonction affichée ;
- 2 rendre éditable un paramètre/valeur ;
- 3 valider le paramètre/valeur éditable .



**Touche**

**“ESC”**

Cette touche permet de quitter le programme sans modifier le paramètre édité ou sélectionné.



## 10.4 Schéma menu programmation

Menu	Notes
Mot de passe	Demandée uniquement si autre que 0.
1. Identification	1.1. Code machine Numéro signalétique de la machine.
	1.2. Modèle Lecture uniquement
	1.3. Version Lecture uniquement
	1.4. Asset Number Numéro signalétique du gérant.
2. Réglages	2.1. Températures 2.1.1. Température std Par défaut : 100°C Température d'exercice, machine "chaude".
	2.2. Programm. Doses 2.2.1. Dose café expr. Par défaut : 165 2.2.2. Dose café long Par défaut : 275 Dose boisson forte (paramètre numérique sans rapport physique ex. cc) Dose boisson légère (paramètre numérique sans rapport physique ex. cc)
	2.3. Préinfusion Par défaut. Moyenne Durée pré-infusion
	2.4. Rinçage Par défaut: No Pour activer/désactiver le rinçage à la mise sous tension (uniquement si machine froide)
	2.5 Détartrage 2.5.1 Dureté de l'eau Par défaut : 1 Echelle : 0-4 Paramétrage de la dureté de l'eau pour déterminer la période du détartrage 0 = le contrôle de détartrage est inhibé
	2.5.2 Avertiss. détartr Par défaut : OUI Pour activer/désactiver l'avertissement sur afficheur de l'alarme détartrage.
	2.6. Attention filtre Par défaut : No Pour activer/désactiver l'indication sur l'afficheur de l'alerte pour le remplacement du filtre.
	2.7. Crédits 2.7.1 Ctrl crédits Par défaut : No 2.7.2 Attention crédit Par défaut : No Pour activer/désactiver le contrôle des boissons par le biais de la gestion des crédits. Pour activer/désactiver l'affichage de l'alarme "Crédits insuffisants" et "Crédits finis"
	2.8. Syst. Paiement 2.8.1. Activ. système Par défaut : No 2.8.2. Afficher crédit Par défaut : No Pour activer/désactiver la commande des boissons par le biais d'une boîte à jetons externe. Pour activer/désactiver la visualisation du crédit introduit dans la boîte à jetons.
	2.9 Contrôle du marc Default: OUI Validation/Invalidation de la distribution sans contrôler le nombre de capsules utilisées à l'intérieur du tiroir à marc.
3 Economie énergie	3.1 Stand-by actif Par défaut : No Pour activer ou désactiver la fonction de stand-by
	3.2 Retard stand-by Par défaut : No Temps après la dernière utilisation pour mise hors tension, en stand-by
	3.3 Lundi 3.3.1 Sous tension Par défaut : 08.00 3.3.2 Hors tension Par défaut : 20.00 Permet de régler l'heure de mise sous tension et l'heure de mise hors tension de la machine le lundi.
	3.4 Mardi 3.4.1. Mise sous tension 3.4.2. Mise hors tension Permet de régler l'heure de mise sous tension et l'heure de mise hors tension de la machine le mardi.
	3.5 Mercredi 3.5.1. Mise sous tension 3.5.2. Mise hors tension Permet de régler l'heure de mise sous tension et l'heure de mise hors tension de la machine le mercredi.
	3.6 Jeudi 3.6.1. Mise sous tension 3.6.2. Mise hors tension Permet de régler l'heure de mise sous tension et l'heure de mise hors tension de la machine le jeudi.
	3.7 Vendredi 3.7.1. Mise sous tension 3.7.2. Mise hors tension Permet de régler l'heure de mise sous tension et l'heure de mise hors tension de la machine le vendredi.
	3.8 Samedi 3.8.1. Mise sous tension 3.8.2. Mise hors tension Permet de régler l'heure de mise sous tension et l'heure de mise hors tension de la machine le samedi.
	3.9 Dimanche 3.9.1. Mise sous tension 3.9.2. Mise hors tension Permet de régler l'heure de mise sous tension et l'heure de mise hors tension de la machine le dimanche.
4. Sécurité	4.1 Mot de passe Par défaut . 000000 Paramétrer le mot de passe d'accès à la programmation (6 chiffres)
	4.2 PIN entretien Par défaut . 0000 Paramétrer le mot de passe d'accès au menu de service (4 chiffres)
5. Régl. par défaut	Avec OUI, le système reprend toutes les valeurs définies par défaut.
6. Sortie	Pour quitter, presser ENTER

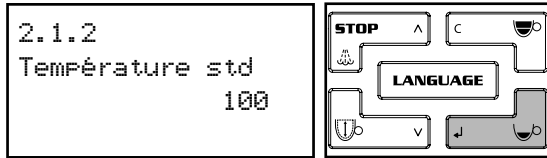
## 10.5 Schéma menu de services

Menu	Notes	
Mot de passe	Demandé uniquement si autre que 0.	
1. Horloge/Date	1.1. Horaire Pour paramétrer l'heure courante	
	1.2. Date 1.2.1. Jour 1.2.2. Mois 1.2.3. An 1.2.4. Jour semaine	
	2.1. Tot. depuis RAZ 2.1.1. Tot. depuis RAZ 2.1.2. P1 depuis RAZ 2.1.3. P2 depuis RAZ 2.1.4. P3 depuis RAZ 2.1.5. Dernière RAZ 2.1.6. RAZ liste contr.	Nombre de produits totaux depuis la dernière remise à zéro Nombre de produits type 1 (expresso) depuis la dernière remise à zéro Nombre de produits type 2 (café léger) depuis la dernière remise à zéro Nombre de produits type 3 (cycle libre) depuis la dernière remise à zéro Lecture uniquement - Date et heure dernière remise à zéro Avec « Oui », les compteurs partiels sont remis à zéro.
	2.2 Tot. depuis init 2.2.1. Tot. depuis init 2.2.2. P1 depuis init 2.2.3. P2 depuis init 2.2.4. P3 depuis init 2.2.5. Dernière init	Nombre de produits totaux depuis le début de vie de la machine. Nombre de produits type 1 (expresso) depuis le début de vie de la machine Nombre de produits type 2 (café léger) depuis le début de vie de la machine Nombre de produits type 3 (cycle libre) depuis le début de vie de la machine Lecture uniquement – Date et heure dernière initialisation
3. Rinçage groupe	On effectue le rinçage du groupe de distribution.	
4. Détartrage	4.1. Qté restante Il s'agit de la quantité d'eau servant à la préparation des boissons qui reste avant le prochain détartrage (valeur exprimée en litres).	
	4.2. Dernier détartr. Date et heure du dernier détartrage.	
	4.3. Exécuter maintien Presser Enter pour exécuter le détartrage.	
5. Active le filtre	On effectue le lavage du filtre nouveau installé dans la machine.	
6. Défauts	6.1. Journal défauts 6.1.1. Affichage des erreurs avec les flèches haut/bas. Faire défiler les dernières N erreurs : indice 0 = erreur plus ancienne. Accès uniquement s'il y a au moins une erreur.	
	6.2. RAZ Journal Avec oui, la liste des dernières erreurs est effacée.	
	6.3. RAZ défauts Avec oui, les éventuelles conditions de Hors Service sont effacées.	
7. Crédits	7.1. Ajouter crédits 0 Cette valeur indique le nombre de crédits que l'on souhaite ajouter à ceux présents en machine.	
	7.2. Annuler crédits Par défaut: No Avec "Oui", tous les crédits en machine sont annulés.	
	7.3. Niveau d'alarme 0 Cette valeur indique la quantité de crédits restants. Quand les crédits descendent en dessous de ce nombre, le message "Crédits insuffisants" apparaît. <b>Nota bene : le message n'est affiché que si cette fonction a été activée.</b>	
8. Sortie	Pour quitter, presser ENTER	

## 10.6 Modifier un paramètre

Tous les paramètres éditables peuvent être modifiés très simplement.

Quand la page qui reporte la valeur que l'on souhaite modifier est affichée, presser "Enter".



**Attention !** Quand vous modifiez un paramètre de fonctionnement de la machine, sachez que vous modifiez les paramètres de fonctionnement paramétrés par le constructeur pour un fonctionnement optimal de la machine.

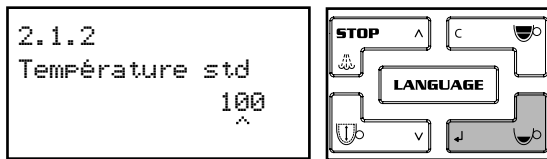
La valeur est rendue éditable et sous le chiffre à éditer apparaît le symbole "▲".



Presser les boutons pour modifier la valeur.

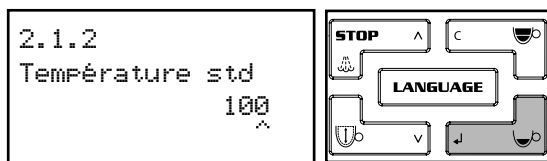
Quand la valeur souhaitée est affichée, presser "ENTER" pour la valider.

La valeur est mémorisée et le chiffre suivant est rendu éditable.



Quand la valeur souhaitée est affichée, presser le bouton.

La valeur est mémorisée et le chiffre suivant est rendu éditable.



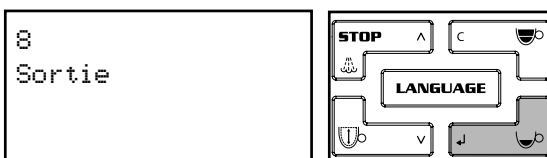
Quand la valeur souhaitée est affichée, presser le bouton.

De cette façon, le symbole "▲" disparaît et les valeurs paramétrées sont rendues actives uniquement quand on quittera la programmation.

## 10.7 Quitter la programmation

Pour quitter la programmation, on doit voir sur l'afficheur la page-écran suivante.

Quand l'écran affiche cette page-écran, presser le bouton.



**i** Le nombre affiché par la page-écran servant à quitter la programmation peut changer sur la base du menu sélectionné.

## 11 NETTOYER LA MACHINE



Toutes les opérations décrites sous cette rubrique sont de la compétence exclusive du gérant ou du technicien spécialisé qui devront organiser toutes les séquences opérationnelles et veiller à ce que les moyens utilisés soient conformes aux normes en vigueur en matière de sécurité.



**Attention.** Avant toute opération d'entretien et/ou de nettoyage, mettre la machine hors tension, la débrancher de l'alimentation électrique puis attendre qu'elle refroidisse.

Pour obtenir des boissons d'excellente qualité et un parfait fonctionnement de la machine, suivre les instructions contenues dans ce manuel.



Les composants non démontables et la machine même doivent être nettoyés uniquement avec de l'eau froide ou tiède, sauf instruction différente, avec une éponge non abrasive et un chiffon humide (cette opération ne doit pas être effectuée sur les composants électriques).

- Ne pas utiliser de détergent ou solvant qui pourrait en modifier la forme ou la fonctionnalité.
- Ne pas immerger la machine dans de l'eau ou d'autres liquides : la machine s'abîmera.
- Ne pas laver les composants de la machine dans le lave-vaisselle.
- Bien sécher à la main les composants de la machine ; ne pas les sécher dans un four traditionnel ou à micro-ondes.
- Ne pas utiliser de jets d'eau directs.
- Toutes les pièces à nettoyer sont faciles d'accès et ne requièrent pas l'utilisation d'outils.
- Un entretien et un nettoyage réguliers préservent et maintiennent la machine en bon état plus longtemps et garantissent le respect des normes hygiéniques normales.



**Important.** Effectuer les interventions d'entretien sur la machine en suivant la périodicité reportée sous la rubrique 11.1 de ce manuel, dans la table d'entretien ordinaire.

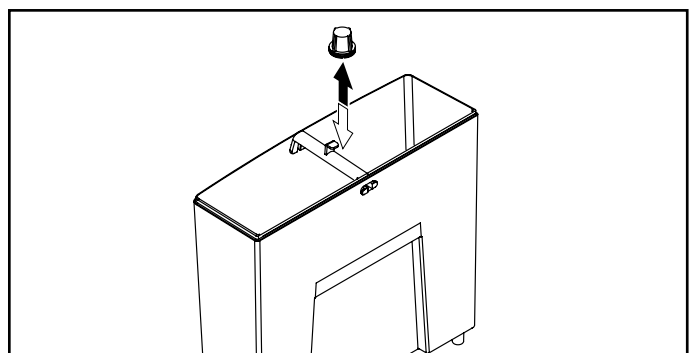
### 11.1 Périodicité du nettoyage

Pour un bon fonctionnement de l'appareil, il est recommandé d'effectuer les opérations de nettoyage et d'entretien comme l'indique la table suivante.

Opérations à effectuer	Au moment de la constatation	A chaque remplissage	Tous les deux remplissages
Vider et nettoyer le bac à marc.	■	■	
Nettoyer le chargeur des capsules.			■
Nettoyer le réservoir d'eau.		■	
Tube vapeur		■	

### 11.2 Nettoyer le réservoir d'eau

Le réservoir d'eau doit être nettoyé à chaque remplissage.



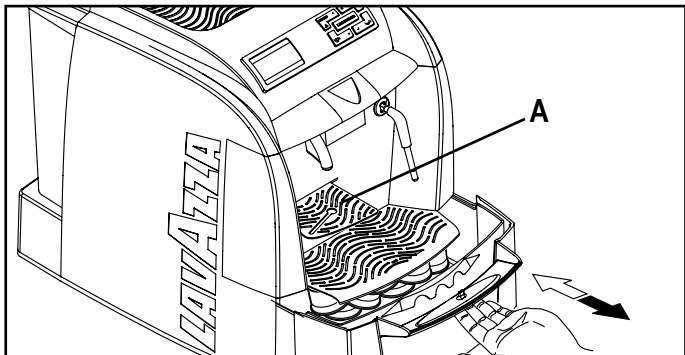


Contrôler l'état de propreté du filtre du réservoir.  
Le filtre peut être nettoyé avec de l'eau chaude.  
Pour remonter le filtre, effectuer une légère rotation.

### 11.3 Nettoyer le bac à marc

Le bac à marc doit être vidé et nettoyé chaque fois que la machine le signale.  
Pour effectuer cette opération, voir la rubrique 4.7.

Quand on effectue l'entretien de la machine, il est recommandé de déposer le bac à marc et de bien le nettoyer.



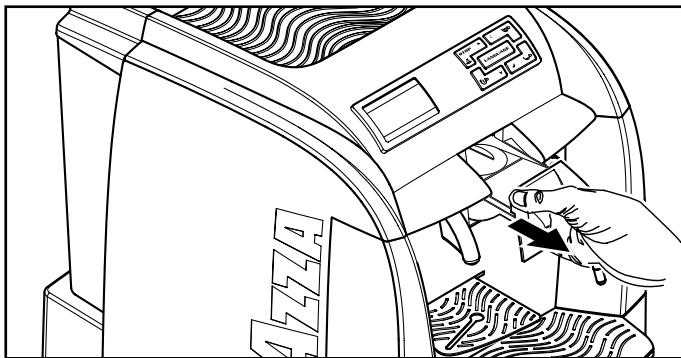
A cette occasion, il est recommandé de nettoyer les grilles d'appui des tasses, petites et grandes.

Vérifier si le support des tasses (A) peut tourner librement sans effort.

### 11.4 Nettoyer le chargeur des capsules

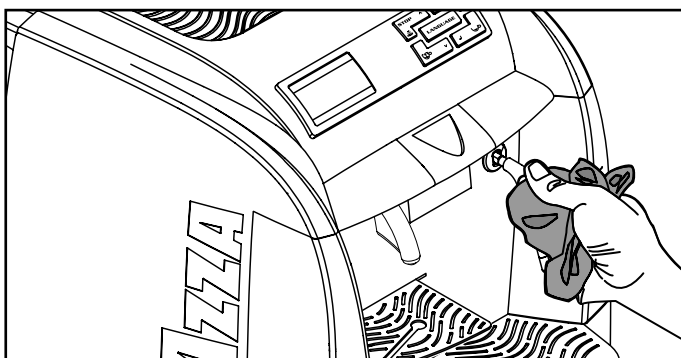
Vérifier l'état du chargeur des capsules et, le cas échéant, le nettoyer avec un chiffon imbibé d'eau.

**!** Attention. N'utilisez pas de savon pour nettoyer la porte : vous pourriez avoir des difficultés à en éliminer les résidus.



Vérifier si le chargeur s'ouvre sans effort.

### 11.5 Nettoyage du tube vapeur



Vérifier l'état du tube vapeur (4) et le nettoyer avec un chiffon humide.

### 11.6 Détartrage

**!** Attention. Il est absolument interdit d'utiliser du vinaigre : vous risquez d'abîmer la machine.

**!** Avant d'effectuer le détartrage, le filtre « Aqua Prima » doit être enlevé du réservoir d'eau.

Le détartrage sert à éliminer toutes les incrustations de calcaire des surfaces et orifices du circuit hydraulique, garantissant ainsi le parfait fonctionnement des robinets, groupe de chauffe et d'autres éléments importants.

**!** Important. Etant donné la complexité du circuit hydraulique de la machine, le cycle de détartrage décrit ici ne porte pas sur toutes les conduites. Sont exclus les composants comme le groupe distributeur et le robinet en plastique qui lui est relié.

L'opération de détartrage doit être effectuée régulièrement tous les 3-4 mois. Dans les régions où l'eau est très calcaire, nous conseillons un détartrage plus fréquent.

Pour rappeler à l'utilisateur qu'il doit effectuer le détartrage, cette machine est équipée d'un compteur prévu à cet effet. Activé, ce compteur contrôle la quantité d'eau utilisée pour les boissons et signale à l'opérateur qu'il doit effectuer le détartrage immédiatement.

Dans ce cas, l'afficheur signale le message ci-contre.

```
10:30 11 Fev 04
Prêt à fonction.

Détartrer
```

Quand ce message apparaît, la machine ne se bloque pas. Il est recommandé toutefois d'effectuer le détartrage le plus rapidement possible.

Accéder au menu de service, voir rubrique 10.2. Sélectionner le menu de détartrage.

```
4.
Détartrage
```

Sélectionner l'élément "Exécuter maintenant" pour effectuer le détartrage.

```
4.3.
Exécuter mainten
```

**!** Nota bene : le cycle de détartrage ne peut et ne doit pas être interrompu.

La machine met le chauffe-eau à la bonne température pour effectuer correctement le cycle de détartrage ; si la machine vient d'être allumée, le chauffe-eau sera préchauffé ; si la machine est chaude, elle effectue un cycle de refroidissement automatique en faisant couler de l'eau dans le bac à gouttes.

```
Détartrage

Chauffage
Attendre...
```

Diluer le produit détartrant dans de l'eau, voir les instructions sur l'emballage du produit.

**i** Note : pour le détartrage de la machine il est conseillé d'utiliser au maximum 1 litre de cette solution.

```
Détartrase
Ins.détartrant

Ent. P.démarrer
```

**!** Attention. Le produit détartrant doit être de type non toxique et/ou non nocif, indiqué pour machines à café.

Introduire la solution détartrante dans le réservoir et introduire le réservoir dans la machine.

**!** La solution détartrante arrive jusque dans le bac à marc ; vider le bac à marc avant de commencer le cycle de détartrage.

Presser la touche "ENTER" pour commencer le cycle de détartrage , la machine commence le cycle automatique de détartrage.

```
Détartrase
en cours

Attendre...
```

```
Détartrase
en cours
Rincase
Remplir d'eau
```

Quand ce message apparaît, la machine a terminé la solution détartrante à l'intérieur du réservoir d'eau.

Déposer le réservoir, bien le laver et le remplir d'eau potable froide. Replacer le réservoir sur la machine.

**!** Vider le bac à marc de la solution détartrante avant de commencer le cycle de rinçage.

```
Détartrase
en cours
Rincase
Ent. P.démarrer
```

Presser la touche "ENTER" pour commencer le cycle de rinçage des circuits internes , la machine commence le cycle automatique de rinçage.

```
Détartrase
en cours
Rincase
Attendre...
```

Quand ce message apparaît, la machine a terminé le cycle automatique de

rinçage des circuits.

```
Détartrase
Exécutée
```

**!** Vider le bac à marc de l'eau de rinçage avant de commencer le fonctionnement normal de la machine.

Nota : les compteurs pou l'exécution du détartrage se remettent à zéro automatiquement.

Quitter le menu de service. La machine se met en fonctionnement normal.

## 11.7 Rinçage Groupe de distribution

**!** Il est nécessaire de suivre les indications décrites dans cette section pour nettoyer le groupe de distribution.

Ce programme permet d'effectuer le nettoyage de toutes les parties servant à la distribution du café.

Accéder au menu de service, comme illustré à la section 10.2 du mode d'emploi, et afficher le menu relatif au rinçage du groupe.

```
3
Rincase groupe
```

Sélectionner l'option « Oui » à l'aide des commandes appropriées.

```
3
Rincase groupe
Oui
^
```

Confirmer l'option pour démarrer le rinçage du groupe de distribution. L'afficheur indique :

```
Rincase groupe
en cours

Attendre...
```

La machine rince le groupe en distribuant de l'eau depuis le bec de distribution.

Une fois le rinçage terminé, quitter le menu de service.

## 12 DEMOLITION DE LA MACHINE

La mise à la décharge des déchets produits par la démolition de la machine devra être effectuée dans le respect de l'environnement pour ne pas polluer le sol, l'eau et l'air.

Toujours respecter les normes locales en vigueur en la matière.

Mettre le distributeur hors service en coupant le cordon d'alimentation.

Livrer la machine hors d'usage à un centre de déchets approprié.

**!** Important. La batterie présente sur la carte électronique doit être déposée de l'appareil avant sa mise à la décharge. La mise à la décharge des batteries doit être effectuée dans le respect des réglementations en la matière.



## PRECAUCIONES IMPORTANTES

Durante el uso de electrodomésticos, se aconseja tomar algunas precauciones para evitar el riesgo de sacudidas eléctricas o incendios.

- 1 Leer atentamente todas las instrucciones e informaciones descritas en este manual y en cualquier otro folleto que venga dentro del embalaje antes de poner en marcha o utilizar la máquina espresso.
- 2 No tocar superficies calientes.
- 3 No sumergir el cable, los enchufes o el cuerpo de la máquina en agua o en cualquier otro líquido para evitar incendios, sacudidas eléctricas o accidentes.
- 4 Poner particular atención durante el uso de la máquina espresso en presencia de niños.
- 5 Desenchufar la máquina cuando no se esté utilizando o mientras que se está limpiando. Enfriarla antes de introducir o quitar piezas y antes de empezar a limpiarla.
- 6 No utilizar la máquina si el cable o el enchufe están dañados o en caso de averías o roturas. Haga que controlen o reparen el electrodoméstico en el centro de asistencia más cercano.
- 7 El uso de accesorios no aconsejados por el fabricante podrá causar daños a cosas y personas.
- 8 No utilizar la máquina espresso en espacios abiertos.
- 9 Evitar que el cable cuelgue de la mesa o que toque superficies calientes.
- 10 Mantener la máquina espresso lejos de fuentes de calor.
- 11 Controlar que la máquina espresso esté en posición **"Apagado"** antes de enchufarla. Para apagarla, ponerla en **"Apagado"** y, a continuación, desenchufarla.
- 12 Extremar el cuidado durante la utilización de vapor.

## CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

## ADVERTENCIA

La máquina ha sido diseñada para uso comercial.

Cualquier intervención de asistencia, excepto para las operaciones de limpieza y de mantenimiento normal, deberá ser efectuada por un centro de asistencia autorizado.

No sumergir la máquina en agua. Cualquier reparación deberá ser efectuada únicamente por el centro de asistencia autorizado.

- 1 Controlar que el voltaje indicado en la chapa corresponda con el suyo.
- 2 Nunca utilice agua tibia o caliente para rellenar el recipiente de agua. Utilice únicamente agua fría.
- 3 No toque con las manos las partes calientes de la máquina ni el cable de alimentación durante el funcionamiento.
- 4 Nunca limpie con detergentes agresivos o utensilios que rayen. Es suficiente un paño suave humedecido con agua.
- 5 Para evitar la formación de cal, se puede utilizar agua mineral natural.
- 6 Riesgo de incendio y electrocución. Sustituir sólo por cable de tipo SJO.

## INSTRUCCIONES ACERCA DEL CABLE ELÉCTRICO

- A Se suministra un cable eléctrico corto para evitar que se enrosque o que se enrede.
- B También es posible utilizar extensiones pero se aconseja utilizar con mucha atención.
- C En caso de que se utilicen una extensión, verificar.:
  - 1 Que el voltaje anotado en la extensión sea por lo menos igual al voltaje eléctrico del electrodoméstico.;
  - 2 Que esté dotado de un enchufe de tres pin con colocación a tierra (en caso de que el cable del electrodoméstico sea de este tipo);
  - 3 que el cable no cuelgue de la mesa para evitar tropezar con él.



<b>1</b>	<b>INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL</b> .....	<b>33</b>
1.1	Uso previsto de la máquina.....	33
1.2	Para facilitar la lectura.....	33
1.3	Cómo utilizar las instrucciones de uso.....	33
1.4	Identificación de la máquina.....	34
1.5	Datos técnicos.....	34
1.6	Riesgos residuales.....	34
<b>2</b>	<b>NORMAS DE SEGURIDAD</b> .....	<b>34</b>
<b>3</b>	<b>LISTA DE LOS COMPONENTES DE LA MÁQUINA</b> .....	<b>35</b>
3.1	Descripción del Panel de mandos.....	35
<b>4</b>	<b>USO DE LA MÁQUINA</b> .....	<b>35</b>
4.1	Encendido de la máquina.....	35
4.2	Selección del idioma en el monitor.....	35
4.3	Uso de las tacitas, tazas y vasos.....	35
4.4	Caricamento delle capsule.....	35
4.5	Erogación de café/producto.....	36
4.6	“STOP” Erogación café/producto.....	36
4.7	Vaciamiento cajón receptor de posos.....	36
4.8	Erogación vapor.....	37
4.9	Uso del tragafichas (Opcional).....	37
<b>5</b>	<b>LIMPIEZA DE LA MÁQUINA</b> .....	<b>37</b>
<b>6</b>	<b>DESCALCIFICACIÓN</b> .....	<b>37</b>
<b>7</b>	<b>SEÑALIZACIONES DE LA MÁQUINA</b> .....	<b>38</b>



<b>8</b>	<b>DESPLAZAMIENTO Y ALMACENAMIENTO</b> .....	<b>39</b>
8.1	Desplazamiento.....	39
8.2	Almacenamiento.....	39
<b>9</b>	<b>INSTALACIÓN</b> .....	<b>39</b>
9.1	Normas de seguridad.....	39
9.2	Funciones de parada.....	39
9.3	Lista de accesorios suministrados adjuntos.....	39
9.4	Montaje-Emplazamiento.....	39
9.5	Eliminación del embalaje.....	40
9.6	Conexión eléctrica.....	40
9.7	Regulación de la dureza del agua.....	40
9.8	Filtro “Aqua Prima” - Llenado del depósito de agua.....	40
<b>10</b>	<b>PROGRAMACIÓN DE LA MÁQUINA</b> .....	<b>42</b>
10.1	Menú de programación.....	42
10.2	Menú de servicio.....	42
10.3	Mandos de programación.....	42
10.4	Esquema del menú de programación.....	43
10.5	Esquema menú de servicio.....	43
10.6	Modificación de un parámetro.....	44
10.7	Salir de la programación.....	44
<b>11</b>	<b>LIMPIEZA DE LA MÁQUINA</b> .....	<b>44</b>
11.1	Frecuencia de limpieza.....	44
11.2	Limpieza del depósito de agua.....	44
11.3	Limpieza del cajón receptor de posos.....	45
11.4	Limpieza de la portezuela carga cápsulas.....	45
11.5	Limpieza del tubo vapor.....	45
11.6	Descalcificación.....	45
11.7	Lavado del grupo de erogación.....	46
<b>12</b>	<b>DESGUACE DE LA MÁQUINA</b> .....	<b>46</b>

## 1 INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL

### 1.1 Uso previsto de la máquina

Esta máquina de café es indicada para obtener la erogación automática de:

- café y café expreso preparados con cápsulas LAVAZZA;
- bebidas calientes utilizando las respectivas cápsulas LAVAZZA.
- Vapor para la preparación de bebidas calientes y capuchinos.

El cuerpo de la máquina, de elegante diseño, ha sido proyectado para ser utilizado en oficinas y comunidades pequeñas.



**¡Atención!**

**E**n caso de uso impropio cesa la garantía y el fabricante declina toda responsabilidad derivada del mismo por eventuales daños ocasionados a las personas y/o cosas.

Se considera uso impropio:

- cualquier uso diverso del previsto y/o utilizando técnicas diferentes de las indicadas en este manual;
- cualquier intervención en la máquina que difiera de las indicaciones reproducidas en este manual;
- cualquier uso después de haber alterado los componentes de la máquina y/o los dispositivos de seguridad de la misma;
- la utilización de cápsulas diferentes de aquellas suministradas por LAVAZZA;
- la instalación de la máquina al aire libre.

En todos los casos arriba señalados la reparación de la máquina será de cargo del usuario.

### 1.2 Para facilitar la lectura

En este manual se utilizan diferentes tipos de símbolos, a fin de destacar los diferentes niveles de peligrosidad o de competencias.



El triángulo de advertencia señala las instrucciones importantes para la seguridad de los usuarios. ¡Atenerse minuciosamente a tales indicaciones para evitar heridas graves!

En el presente manual se utilizan diferentes símbolos para destacar las competencias de cada usuario.

**Usuario:**



persona que utiliza la máquina para la erogación de los productos. El usuario NO está autorizado para efectuar las operaciones que son de competencia del Encargado de la instalación y del mantenimiento de la máquina o del Técnico.

En caso de detectarse malfuncionamientos y/o averías en la máquina, contactarse única y exclusivamente con el Encargado de la instalación y del mantenimiento de la máquina.

**Encargado de**

**la máquina:** empresa o persona encargada de las operaciones de instalación, puesta en funcionamiento, parada, carga, limpieza interna y externa de la máquina. De aquí en adelante podrá llamarse simplemente Encargado. En caso de detectarse malfuncionamientos en la máquina se deberá solicitar la intervención del técnico encargado del mantenimiento.



**Técnico:**



personal calificado para el mantenimiento extraordinario y la asistencia de la máquina. El Técnico puede efectuar todas las operaciones descritas en el presente manual sin previa autorización explícita.



Este símbolo indica las informaciones que hay que tener en mayor consideración para un mejor uso de la máquina.

### 1.3 Cómo utilizar las instrucciones de uso



El presente manual es parte integrante de la máquina y debe leerse atentamente. Contiene informaciones relativas a la instalación, al mantenimiento y al uso correcto de la máquina. Se recomienda consultar siempre el presente manual antes de efectuar cualquier operación.

Guardar las instrucciones de uso en un lugar seguro y en proximidad de la

máquina de café en caso que la misma sea utilizada por otra persona. En caso de pérdida o deterioro del manual se deberá solicitar inmediatamente una copia adicional al Encargado. Para ulterior información o en caso que se presente algún problema que haya sido ignorado o que no haya sido abordado de manera exhaustiva en el presente manual de instrucciones, se recomienda contactarse con el Encargado.

## 1.4 Identificación de la máquina

La máquina se identifica por el nombre del modelo y por el número de matrícula señalados en la respectiva placa.

En dicha placa están indicadas las especificaciones que se exponen a continuación:

- nombre del fabricante;
- marcación CE;
- Modelo máquina
- n° de matrícula;
- año de fabricación;
- las siguientes especificaciones de fabricación:
  - tensión de la energía eléctrica de alimentación (V),
  - frecuencia de la corriente eléctrica de alimentación (Hz),
  - potencia eléctrica consumida (W).

**i** **NOTA.** En caso de ser necesario contactarse con el Encargado, se deberá mencionar siempre dicha placa indicando los datos específicos de la máquina que se indican en la misma.

## 1.5 Datos técnicos

Tensión nominal	Véase placa situada debajo de la máquina
Potencia nominal	Véase placa situada debajo de la máquina
Alimentación	Véase placa situada debajo de la máquina
Material cuerpo máquina	Termoplástico
Dimensiones (l x a x p)	327 x 391 x 473 (mm)
Peso	10,5 kg (aproximadamente)
Longitud cable	1,2 m
Capacidad depósito agua	4 l
Capacidad cajón receptor de posos	25 cápsulas
Tipo cápsulas	Lavazza
Panel de mando	Frontal
Nivel de presión sonora ponderada A:	Inferior a 70 dB
Presión bomba	1,5 MPA máx. (15,0 bares)
Condiciones de funcionamiento	Temperatura mínima: superior a 10 °C Temperatura máxima: inferior a 40 °C Humedad máxima: inferior al 95%
Dispositivos de seguridad	Válvula de seguridad presión caldera Termostato de seguridad

Con reserva de variaciones de fabricación y ejecución debidas al progreso tecnológico.

Máquina conforme con lo establecido por la Directiva Europea 89/336/CEE (Decreto legislativo 476 del 04/12/92) relativa a la eliminación de interferencias radiotelevisivas.

## 1.6 Riesgos residuales

El compartimiento de erogación no tiene protecciones que impidan el contacto accidental de las manos con café, bebidas calientes o vapor.

## 2 NORMAS DE SEGURIDAD



**¡A fin de evitar cortocircuitos, no poner nunca en contacto con el agua las partes por las que pasa la corriente!**

**¡El agua caliente y el vapor pueden provocar quemaduras!**

### Uso previsto

La máquina ha sido diseñada para uso comercial. ¡Está terminantemente prohibido efectuar modificaciones técnicas en la máquina así como hacer de ella un uso indebido, precisamente por los riesgos que tales comportamientos entrañan! La máquina debe ser utilizada únicamente por personas adultas en condiciones psicofísicas no alteradas.

### Alimentación de corriente

El Encargado debe conectar la máquina a la alimentación eléctrica en función de las características de la misma.

### Cable de alimentación

No utilizar nunca la máquina si el cable de alimentación no se encuentra en buen estado. Si el cable y/o el enchufe sufre/n daños será indispensable contactarse de inmediato con el Encargado. No hacer pasar el cable de alimentación por esquinas o cantos agudos ni por encima de objetos a elevada temperatura; protegerlo respecto del aceite. No llevar ni tirar la máquina cogiéndola por el cable. No extraer el enchufe tirando el cable ni tocarlo con las manos y/o pies mojados. Evitar que el cable de alimentación caiga libremente de mesas o estanterías.

### Protección de otras personas

Mantener la máquina fuera del alcance de los niños y controlar que no tengan ninguna posibilidad de jugar con ella ni con los componentes del embalaje. No dirigir contra sí mismo ni contra otros el chorro de vapor. No tocar directamente el tubo vapor con las manos. Usar siempre las correspondientes asas o mandos.

### Peligro de quemaduras

No tocar el tubo vapor ni el erogador del café/producto.

### Espacio para el uso y el mantenimiento

La instalación de la máquina debe ser efectuada por el Encargado de conformidad con lo establecido por las normas de seguridad vigentes en el momento de su instalación.

El desplazamiento de la máquina debe ser efectuado única y exclusivamente por el Encargado. No usar la máquina en ambientes abiertos. No posicionar la máquina en proximidad de llamas abiertas ni sobre superficies demasiado calientes, a fin de evitar que el armazón se derrita o se dañe. No utilizar la máquina en ambientes que puedan alcanzar temperaturas iguales y/o inferiores a 0 °C; en caso de que la máquina haya alcanzado dichas temperaturas, contactarse con el Encargado para efectuar un control de seguridad.

### Limpieza

Antes de limpiar la máquina es indispensable disponer el interruptor general en OFF (0) y a continuación desconectar el enchufe de la toma de corriente. Además, es necesario esperar que la máquina se enfríe. ¡No sumergir nunca la máquina en el agua! Está terminantemente prohibido tratar de intervenir en el interior de la máquina. No limpiar la máquina utilizando chorros de agua.

### Para guardar la máquina

Cuando la máquina deba permanecer inutilizada durante un período de tiempo prolongado, apagarla y desconectar el enchufe de la toma de corriente. Guardarla en un lugar seco y fuera del alcance de los niños. Proteger la máquina respecto del polvo y de la suciedad.

## Reparaciones/Mantenimiento

En caso de avería, daño o sospecha de desperfecto después de una caída, desconectar inmediatamente el enchufe de la toma de corriente y contactarse de inmediato con el Encargado o el Técnico especializado.

No poner nunca en funcionamiento una máquina que presente desperfectos. Únicamente el Encargado y/o el Técnico pueden efectuar las intervenciones y reparaciones de la máquina.

### Antincendio

En caso de incendio, utilizar extintores de anhídrido carbónico (CO<sub>2</sub>). No utilizar agua ni extintores de polvo.

## 3 LISTA DE LOS COMPONENTES DE LA MÁQUINA (FIG.01)


- 1 Panel de mandos
- 2 Portezuela carga cápsula
- 3 Erogador de café/producto
- 4 Tubo vapor
- 5 Rejilla apoya-tazas (tazas pequeñas)
- 6 Rejilla apoya-tazas (tazas grandes)
- 7 Cajón recogedor de cápsulas usadas y de goteo
- 8 Cable de alimentación
- 9 Plano calentatazas siempre activado
- 10 Interruptor general

### 3.1 Descripción del Panel de mandos (Fig.02)

11 Botón Café Largo	Presionando este botón la máquina eroga un café largo (dosis programada por el Encargado)
12 Botón "LANGUAGE"	Permite visualizar los mensajes del monitor en el idioma preferido
13 Botón Café Expreso	Presionando este botón la máquina eroga un café expreso (dosis programada por el Encargado)
14 Botón Erogación Libre	Presionando este botón la máquina eroga una cantidad de producto gestionada manualmente por el usuario ( <b>presionar el botón STOP para interrumpir la erogación</b> )
15 Botón 1 - Erogación vapor	Presionando este botón la máquina proporciona vapor de modo instantáneo.
2 - Stop Erogación	Presionando este botón durante una erogación de producto/café o de vapor, ésta se interrumpe.
16 Monitor LCD	Permite visualizar el estado de la máquina, las alarmas y guía al usuario en las fases de utilización de la máquina

## 4 USO DE LA MÁQUINA

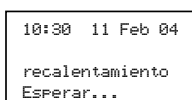
### 4.1 Encendido de la máquina

 ¡Atención! La conexión a la red eléctrica debe ser efectuada única y exclusivamente por el Encargado.

Antes de encender la máquina controlar que el enchufe esté conectado correctamente con la toma de corriente.

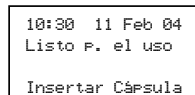
Para encender la máquina disponer en "I" el interruptor general, situado en la parte trasera de la misma (Fig.03).

En el monitor se visualiza:




En esta fase la máquina se está calentando.

Cuando la máquina ha alcanzado la temperatura adecuada para la erogación del producto, en el monitor se visualiza:




A continuación, la máquina está lista para erogar el producto.

 **Nota.** Si la máquina está conectada a un tragafichas, para obtener la erogación del café/producto deberán introducirse fichas/monedas hasta alcanzar el importe requerido. Para mayores informaciones consúltese el apartado 4.9.


### 4.2 Selección del idioma en el monitor (Fig.04)

La máquina ha sido diseñada para permitir la visualización de los mensajes en varios idiomas.

Para seleccionar el idioma deseado presionar el botón "LANGUAGE" hasta que en el monitor aparezca el idioma preferido.


 **NOTA.** La selección del idioma puede ser efectuada en cualquier momento durante el funcionamiento de la máquina.

### 4.3 Uso de las tacitas, tazas y vasos

 ¡Atención! Se prohíbe utilizar contenedores que sobresalgan de las rejillas de apoyo.

La máquina ha sido diseñada para erogar correctamente el producto en las tacitas y/o en contenedores de mayor tamaño.


Las tacitas y/o las tazas deben ser posicionadas correctamente debajo del erogador.


 **NOTA.** Si las tacitas y/o las tazas no están posicionadas correctamente debajo del erogador se puede producir una pérdida de producto de su respectivo contenedor.


Al utilizar las tacitas, usar la rejilla superior (Fig.05).

Al utilizar las tazas y/o los vasos, usar la rejilla inferior girando manualmente la rejilla superior en sentido contrario al de las manecillas del reloj (Fig.06).

### 4.4 Caricamento delle capsule

 ¡Atención! Para la erogación de los productos deseados se deben utilizar sólo las cápsulas LAVAZZA suministradas directamente por el Encargado. Cada cápsula ha sido estudiada y fabricada para erogar una porción simple de producto.

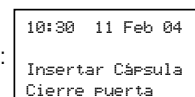
 Se prohíbe utilizar cápsulas distintas de aquéllas suministradas por el Encargado, el uso de café en granos, café molido y/o liofilizado.

 Se prohíbe utilizar la misma cápsula más de una vez para efectuar la erogación de dos o más productos.

Para insertar la cápsula es necesario abrir la portezuela de carga.


Para abrir la portezuela, tirarla hacia el exterior hasta el final de carrera (Fig.07).

En el monitor se visualiza:




 ¡Atención! No forzarla más allá de la carrera preestablecida.

Tomar manualmente una sola cápsula y apoyarla sobre la parte más externa del deslizador (Fig.08).

 ¡Atención! La cápsula debe ser apoyada de la manera indicada en la figura.

Deslizar la cápsula hacia el compartimiento interior (Fig.09).

 **NOTA.** La cápsula se debe insertar en su alojamiento sin utilizar instrumentos y, una vez insertada, no puede ser extraída.

Una vez que la cápsula esté posicionada correctamente, cerrar la portezuela (Fig.10).

En el monitor se visualiza:

```
10:30 11 Feb 04
Listo
Elejir Producto
```

**¡Atención!** Si se detecta alguna dificultad al cerrar la portezuela, controlar la correcta posición de la cápsula.

**Está prohibido introducir los dedos o cualquier otro objeto que no sea una cápsula Lavazza en el interior de la portezuela.**

A continuación, la cápsula ha sido insertada y el usuario deberá seleccionar la bebida deseada.

#### 4.5 Erogación de café/producto

Antes de erogar el café/producto controlar que:

- 1 la máquina esté caliente;
- 2 la cápsula haya sido posicionada correctamente;
- 3 debajo del tubo esté posicionada una tacita adecuada para la selección del producto deseado.
- 4 que haya sido introducido el importe requerido (sólo máquina con tragafichas).

##### Erogación de café expreso (Fig.12)

Presionar el botón Café Expreso: la máquina efectúa automáticamente la erogación de café, erogación que finaliza automáticamente al alcanzarse el nivel predispuesto por el Encargado.

##### Erogación de Café Largo (Fig.13)

Presionar el botón Café Largo: la máquina efectúa automáticamente la erogación de café; erogación que finaliza automáticamente al alcanzarse el nivel predispuesto por el Encargado.

##### Erogación libre del producto (Fig.14)

Presionar el botón Erogación Libre: la máquina efectúa automáticamente la erogación del producto; para interrumpir la erogación se debe presionar el botón "Stop".

**NOTA.** La no interrupción de la erogación de café puede producir el desborde de la taza; en todo caso, la erogación finaliza cuando se supera la cantidad máxima predispuesta por el fabricante.

La máquina activa la fase de preinfusión del producto.

En el monitor se visualiza:

```
10:30 11 Feb 04
Preinfusión
Esperar...
```

**NOTA.** En cualquier momento es posible interrumpir la erogación de café presionando el botón "Stop" (véase apart. 4.6).

```
10:30 11 Feb 04
Erosac en curso
STOP Para acabar
```

Terminada la erogación, en el monitor aparece:

```
10:30 11 Feb 04
Fin erosación
Esperar...
```

La máquina descarga automáticamente la cápsula en el cajón receptor de posos y está lista para el siguiente ciclo de erogación.

#### 4.6 "STOP" Erogación café/producto (Fig.15)

La máquina ha sido programada para finalizar automáticamente la erogación de café después de haber suministrado la cantidad de café predispuesta por el Encargado "café expreso y café largo".

Para finalizar antes la erogación de café se deberá presionar el botón "STOP" (Fig.15).

**¡Atención!** Al seleccionar la erogación libre de producto, dicha erogación deberá ser finalizada manualmente.

#### 4.7 Vaciamiento cajón receptor de posos

**NOTA:** la gestión del control de los posos del café se deja al Encargado. En algunos casos, se podría evitar el proceso de vaciado del cajón de recogida de los posos como se describe en este párrafo.

**NOTA.** Esta operación debe ser efectuada con la máquina encendida.

**NOTA:** todas las veces que se retire el cajón de receptor de posos durante más de 5 segundos, el conteo de las cápsulas que se encuentran en su interior se pone a cero.

Al retirar el cajón de receptor de posos, vaciar siempre las cápsulas usadas en un recipiente idóneo.

La máquina señala cuando el cajón receptor de posos ha alcanzado la capacidad máxima de contención de cápsulas.

La primera señalización indica al usuario que el cajón receptor de posos debe ser vaciado. La máquina aún permite la erogación de café; en el monitor se visualiza:

```
10:30 11 Feb 04
Listo P. el uso
Vaciar fondos
```

Si no se efectúa el vaciamiento de los posos, la máquina se bloquea después de haber efectuado algunos ciclos de erogación de café; en este caso, en el monitor se visualiza:

```
10:30 11 Feb 04
Vaciar fondos
```

Para erogar café se debe vaciar obligatoriamente el cajón receptor de posos con las cápsulas usadas (Fig.17 - Fig.18).

**NOTA.** En el cajón receptor de posos también hay presentes residuos líquidos de café y/o de otras bebidas debido al goteo posterior a la erogación; el vaciamiento de los líquidos y de las cápsulas debe ser efectuado por separado y de manera adecuada (Fig.19).

**¡Atención!** El cajón recogedor de cápsulas debe ser introducido en el cajón receptor de posos antes de introducir este último en la máquina.

Una vez efectuado el vaciamiento introducir el cajón receptor de posos; en el monitor se visualiza:

```
10:30 11 Feb 04
Listo P. el uso
Insertar Cápsula
```

En este caso la máquina está lista para efectuar la erogación de café.

**¡Atención!** Las cápsulas LAVAZZA utilizadas para el funcionamiento de la máquina consisten en una monodosis y deben ser utilizadas para la erogación de un solo producto. Está prohibido utilizar la misma cápsula para la erogación de más de un producto.

**NOTA.** Al extraer el cajón receptor de posos se recomienda no aferrar la rejilla inferior: ésta queda en contacto con la máquina.



## 4.8 Erogación vapor (Fig. 16)

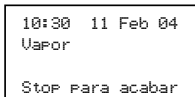
**i** El vapor puede utilizarse para batir la leche para el capuchino pero también para calentar las bebidas.

**!** ¡Peligro de sufrir quemaduras! Al comenzar la erogación pueden proyectarse pequeños chorros de agua caliente. El tubo vapor puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.

Antes de erogar vapor controlar que:

- 1 la máquina esté caliente;
- 2 el tubo vapor esté dirigido hacia la rejilla grande de apoyo tazas.

Presionar el botón de erogación vapor (Fig. 15) por algunos instantes para obtener la salida del agua residual a través del tubo vapor; en breve tiempo comenzará a salir sólo vapor. En el monitor aparece:



Presionar nuevamente el botón (Fig. 15) para interrumpir la erogación.

Colocar una taza con la bebida debajo del tubo vapor (Fig. 16); presionar el botón de erogación vapor (Fig. 15).

**i** A fin de obtener los mejores resultados, para preparar el capuchino se debe utilizar leche fría.

Rodear la taza con movimientos lentos del bajo hacia el alto para obtener un calentamiento uniforme y/o la realización de la espuma.

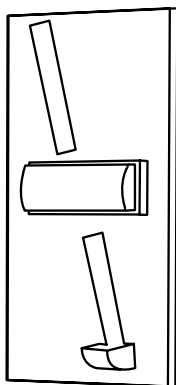
Después de haber utilizado el vapor por el tiempo querido, pulsar la tecla (Fig. 15) para acabar la preparación.

Después de esta operación, limpiar el tubo vapor con un trapo húmedo.

## 4.9 Uso del tragafichas (Opcional)

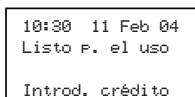
**!** El tragafichas es un componente opcional y puede ser instalado sólo por un técnico especializado.

Para erogar producto la máquina provista de tragafichas requiere la introducción de fichas/monedas.



**i** Nota: la erogación del vapor no requiere introducción de fichas/monedas.

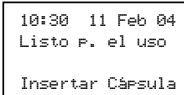
En el display aparece:



Sólo una vez que se ha introducido el importe requerido la máquina permite

seleccionar el café/producto a erogar.

A continuación en el display aparece:



A continuación será posible erogar el café/producto de la manera indicada en el apartado 4.4 y en los sucesivos.

**i** Nota. El importe que debe introducirse en el tragafichas para la erogación del café/producto es establecido por el gestor. El importe introducido puede visualizarse en el display sólo si las características del tragafichas lo permiten y/o si el gestor ha habilitado esta función.

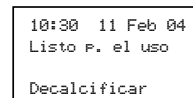
Las características del tragafichas son gestionadas por el mismo y no dependen del funcionamiento de la máquina.

## 5 LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

- La limpieza puede ser efectuada únicamente cuando la máquina está fría y desconectada de la red eléctrica.
- Limpiar la máquina utilizando un paño suave humedecido con agua.
- No sumergir la máquina en el agua ni introducir ninguna de sus partes en el lavavajillas.
- No utilizar objetos puntiagudos ni productos químicos agresivos (solventes) para efectuar la limpieza.
- No secar la máquina ni sus componentes utilizando un horno microondas ni un horno convencional.

## 6 DESCALCIFICACIÓN

La formación de calcio tiene lugar con el uso de la máquina. En caso de ser necesario efectuar un ciclo de descalcificación, en el monitor se visualiza:



En este caso aún es posible efectuar la erogación de café utilizando normalmente la máquina. Contactarse con el Encargado, el cual deberá efectuar un ciclo de descalcificación.

**i** NOTA. La descalcificación debe ser efectuada única y exclusivamente por el Encargado.

## 7 SEÑALIZACIONES DE LA MÁQUINA

En el presente capítulo se describen todos los mensajes que la máquina entrega al usuario y las acciones que éste puede y/o debe efectuar.

<i>Display</i>	<i>Significato</i>	<i>Azioni</i>
10:30 11 Feb 04 Listo P. el uso  Insertar Cápsula	La máquina está lista para erogar café.	Es posible efectuar la erogación de un café/producto
10:30 11 Feb 04 Listo P. el uso  Introd. crédito	La máquina está provista de tragafichas.	Para obtener el producto introducir el importe requerido para la erogación del café/ producto.
10:30 11 Feb 04 Insertar Cápsula Cierre Puerta	La portezuela de carga de las cápsulas ha sido abierta.	Posicionar una cápsula LAVAZZA en la portezuela y cerrarla. Cerrar la portezuela sin ninguna cápsula.
10:30 11 Feb 04 Listo  Elejir Producto	La portezuela ha sido cerrada con una cápsula LAVAZZA introducida.	Erogar el producto.
10:30 11 Feb 04 Vapor  Stop Para acabar	La máquina está erogando vapor.	Terminar manualmente la erogación presionando el botón STOP.
10:30 11 Feb 04 Erosac en curso  Stop Para acabar	La máquina ha iniciado el ciclo de erogación producto	Esperar hasta que la máquina finalice automáticamente la erogación.  Finalizar manualmente la erogación presionando la tecla STOP.
10:30 11 Feb 04 Fin erogación  Esperar...	La máquina ha finalizado la erogación del producto y retorna a las condiciones ideales para efectuar una sucesiva erogación.	
10:30 11 Feb 04 Ins. Caj. Fondos	Ha sido extraído el cajón receptor de posos de su propio compartimento.	Introducir el cajón receptor de posos.
10:30 11 Feb 04 Llenar Agua	El depósito de agua de la máquina está vacío.	Contactarse con el Encargado para que lo llene.
10:30 11 Feb 04 Fuera servicio xx Llamar asist.	Se está verificando un malfuncionamiento en la máquina.	Solicitar asistencia al Encargado.
10:30 11 Feb 04 Créditos escasos	La máquina avisa al usuario que están por agotarse los créditos para la erogación de los productos.	Contactarse con el Encargado y adquirir nuevas cápsulas para poder erogar productos.
10:30 11 Feb 04 Ningún Crédito	Se han agotado las cápsulas y las posibilidades de erogar producto.	Contactarse con el Encargado y adquirir nuevas cápsulas para poder erogar productos.
10:30 11 Feb 04 Listo P. el uso  Decalcificar	La máquina señala la necesidad de efectuar un ciclo de descalcificación y aún permite erogar productos.	Solicitar asistencia al Encargado.

<i>Display</i>	<i>Significato</i>	<i>Azioni</i>
10:30 11 Feb 04 Listo P. el uso  Vaciar fondos	La máquina señala la necesidad de vaciar el cajón receptor de posos y aún permite erogar productos. (Si habilitado)	Con la máquina parada y encendida, extraer el cajón receptor de posos con las cápsulas usadas y vaciarlo.
10:30 11 Feb 04   Vaciar fondos	El cajón receptor de posos debe ser vaciado. (Si habilitado)  Ya no es posible erogar productos. (Si habilitado)	Con la máquina parada y encendida, extraer el cajón receptor de posos con las cápsulas usadas y vaciarlo.

<i>Problemas</i>	<i>Causas</i>	<i>Remedios</i>
La máquina no se enciende	La máquina no está conectada a la red eléctrica	Contactarse con el Encargado
	No se ha presionado el interruptor principal	Encender la máquina presionando el interruptor principal
La máquina no funciona	No existe ninguna señalización en el monitor	Contactarse con el Encargado

## 8 DESPLAZAMIENTO Y ALMACENAMIENTO



Todas las operaciones descritas en el capítulo 8 deben ser efectuadas única y exclusivamente por el Encargado o el Técnico especializado, quienes deberán organizar toda la secuencia operativa y el uso de medios adecuados, a fin de operar de conformidad con lo establecido por las normas vigentes sobre seguridad.

### 8.1 Desplazamiento

Durante el desplazamiento y el transporte la máquina debe permanecer en posición vertical, respetándose las indicaciones expuestas en el embalaje. Efectuar cuidadosamente las operaciones de elevación y posicionamiento. No agitar la máquina.



Controlar que nadie permanezca en el radio de acción de las operaciones de elevación y desplazamiento de la carga y, en caso de existir dificultades, disponer la intervención de personal encargado de controlar los desplazamientos a efectuar.

### 8.2 Almacenamiento

La máquina debe ser almacenada respetando las condiciones que se indican a continuación:

- temperatura mínima: superior a 4 °C;
- temperatura máxima: inferior a 40 °C;
- humedad máxima: inferior al 95%.

El embalaje de la máquina es de cartón y poliestireno expandido.



**ATENCIÓN.** Debido al peso total del embalaje, se prohíbe sobrepasar más de tres máquinas. La máquina debe ser almacenada en su embalaje original y en ambientes SIN humedad ni polvo.

## 9 INSTALACIÓN



Todas las operaciones descritas en el capítulo 9 deben ser efectuadas única y exclusivamente por el Encargado o el Técnico especializado, quienes deberán organizar toda la secuencia operativa y el uso de medios adecuados, a fin de operar de conformidad con lo establecido por las normas vigentes sobre seguridad.

### 9.1 Normas de seguridad

- Leer atenta e íntegramente el presente manual de instrucciones.
- La conexión a la red eléctrica debe ser efectuada de conformidad con lo establecido por las normas de seguridad vigentes en el país del usuario.
- La toma a la cual se conectará la máquina debe:
  - ser adecuada para el tipo de enchufe presente en la máquina;
  - ser calculada para respetar los datos de la placa situada debajo de la máquina;
  - estar conectada a un sistema eficaz de puesta a tierra.
- El cable de alimentación no debe:
  - entrar en contacto con ningún tipo de líquido: peligro de choques eléctricos y/o incendios;
  - ser aplastado ni entrar en contacto con superficies cortantes;
  - ser utilizado para desplazar la máquina;
  - ser utilizado cuando está dañado;
  - ser manipulado con las manos húmedas o mojadas;
  - ser enrollado como madeja cuando la máquina está en funcionamiento;
  - ser alterado.
- Se prohíbe:
  - instalar la máquina en ambientes abiertos y/o aplicar modalidades diferentes de aquéllas descritas en el Cap. 9;
  - utilizar la máquina en proximidad de sustancias inflamables y/o explosivas;
  - dejar al alcance de los niños bolsas de plástico, poliestireno, clavos etc., ya que representan potenciales fuentes de peligro;
  - dejar jugar a los niños en proximidad de la máquina;
  - utilizar piezas de recambio no recomendadas por la empresa fabricante;
  - introducir modificaciones técnicas a la máquina;
  - sumergir la máquina en líquidos;
  - lavar la máquina utilizando chorros de agua;
  - dar a la máquina usos diferentes de aquéllos descritos en el manual;
  - instalar la máquina sobre otros equipos;
  - utilizar la máquina en ambientes potencialmente explosivos, agresivos, con

- alta concentración de polvo o con sustancias oleosas en suspensión;
- usar la máquina en ambientes sujetos a riesgo de incendio;
- utilizar la máquina para erogar sustancias inadecuadas en función de sus características.
- Antes de limpiar la máquina, controlar que el enchufe esté desconectado de la toma de corriente; para lavarla, no utilizar bencina ni disolventes.
- No colocar la máquina en proximidad de sistemas de calefacción (como estufas o caloríferos).
- En caso de incendio, utilizar extintores de anhídrido carbónico (CO<sub>2</sub>). No utilizar agua ni extintores de polvo.

### 9.2 Funciones de parada

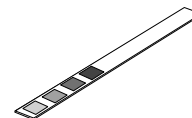
Las funciones de parada de la máquina se obtienen presionando el interruptor general.

### 9.3 Lista de accesorios suministrados adjuntos

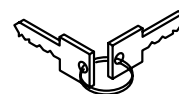
Manual: contiene las instrucciones de uso de la máquina.



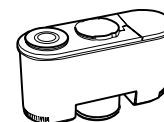
**Test de la dureza del agua:** test rápido que permite controlar la efectiva dureza del agua utilizada para erogar las bebidas; es indispensable aplicar este test antes de predisponer el valor de la dureza del agua en la máquina.



**Llave de acceso al depósito agua:** impide el acceso de personal no autorizado al depósito del agua.



**Filtro "Aqua Prima":** para la preparación de un café perfecto el agua es un elemento esencial, no menos importante que la tostación del café. Debe ser siempre límpida y fresca.



### 9.4 Montaje-Emplazamiento

**⚠ Se prohíbe instalar la máquina en ambientes abiertos o en ambientes en los cuales se utilizan chorros de agua o de vapor.**

**⚠ La presencia de campos magnéticos o la proximidad de máquinas eléctricas que ocasionen interferencias podrían provocar malfuncionamientos en el control electrónico de la máquina.**

**⚠ Importante. En caso de temperaturas cercanas a los 0 °C existe el riesgo de congelación de las partes internas que contienen agua. No utilizar la máquina en estas condiciones.**

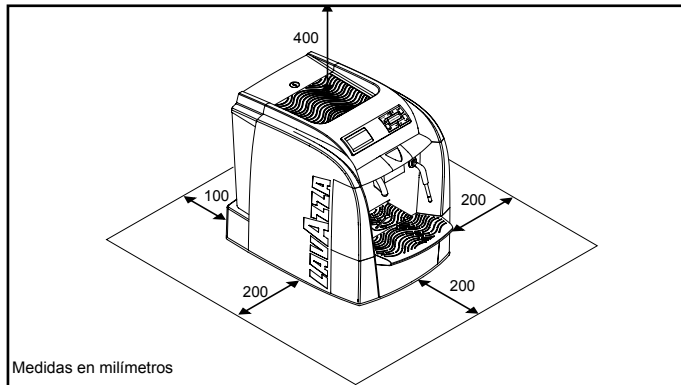
Para un uso correcto y un buen funcionamiento de la máquina se recomienda aplicar las instrucciones que se indican a continuación:

- temperatura ambiente: 10°C ÷ 40°C
- humedad máxima: 90%.
- preparar el lugar antes de instalar la máquina;
- instalar la máquina en un plano de apoyo nivelado, sólido y firme; la inclinación del plano de apoyo no debe superar los 2°;
- escoger un ambiente suficientemente iluminado, ventilado, higiénico y con una toma de corriente de fácil acceso.

**⚠ Se deben dejar libres los espacios de acceso a la máquina y al enchufe de la misma, a fin de permitir al usuario intervenir sin limitaciones y abandonar inmediatamente el área, en caso de necesidad.**

A continuación se reproducen los espacios requeridos para los accesos a:

- la botonera situada en la parte frontal;
- las partes en que se debe intervenir en caso de malfuncionamiento de la máquina.



Una vez posicionado el embalaje en proximidad del lugar de instalación aplicar las instrucciones que se indican a continuación:

- controlar que el embalaje no se haya alterado durante el transporte y verificar que esté íntegro y cerrado;
- abrir el embalaje;
- controlar el estado y el modelo de la máquina presente en el embalaje;
- controlar el contenido del sobre de accesorios suministrado junto con la máquina (véase "9.3 Lista de accesorios suministrados adjuntos");
- retirar de la máquina el embalaje original;
- retirar de la máquina el embalaje restante;
- A continuación elevar la máquina y posicionarla en el espacio destinado para este efecto.

### 9.5. Eliminación del embalaje

Una vez abierto el embalaje, se recomienda agrupar los materiales utilizados para el mismo en función del tipo y procesarlos de conformidad con lo establecido por las normas vigentes en materia en el país de destino.

**i** Alternativamente se recomienda conservar el embalaje a fin de reutilizarlo, eventualmente, para posteriores desplazamientos o transportes.

### 9.6. Conexión eléctrica

**!** Esta operación debe ser efectuada única y exclusivamente por personal técnico especializado o por el Encargado.

La máquina ha sido predispuesta para el funcionamiento con tensión monofásica, cuyo valor se indica en la placa de identificación (1.4 Identificación de la máquina).

Antes de conectar el enchufe a la toma de corriente controlar que el interruptor general esté dispuesto en "0".

Es responsabilidad del Encargado efectuar la conexión eléctrica de la máquina.

La máquina debe ser conectada a la línea eléctrica mediante el enchufe presente en el cable eléctrico, de conformidad con:

- las leyes y las normas técnicas vigentes en el lugar, en el momento de efectuar la instalación;
- los datos indicados en la placa de datos técnicos, situada en el costado de la máquina.

**!** Atención. El punto de conexión de la toma eléctrica debe estar situado en un lugar de fácil acceso para el usuario, de manera que, en caso de necesidad, éste pueda desconectar cómodamente la máquina respecto de la línea eléctrica.

**!** Se prohíbe:

- utilizar alargadores;
- sustituir el enchufe original;
- utilizar adaptadores.

### 9.7 Regulación de la dureza del agua

Esta operación permite predisponer el nivel de dureza del agua utilizada, a fin de señalar con exactitud la necesidad de efectuar el ciclo de descalcificación.

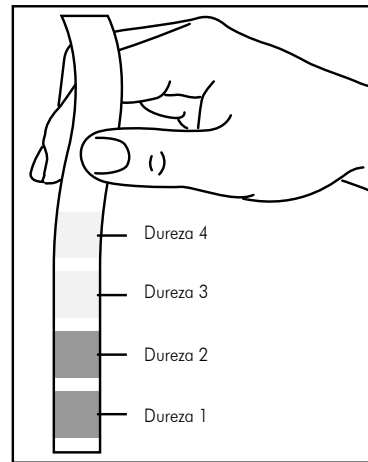
**!** ¡Atención! Para efectuar esta regulación léanse atentamente las indicaciones del Capítulo 10.

El agua corriente es más o menos calcárea según el lugar. Por este motivo la máquina puede ser regulada en función del grado de la dureza del agua de la localidad a la cual está destinada, expresado en escala de 0 a 4.

La máquina se entrega programada con un valor de dureza estándar (dureza 1).

La regulación de la dureza del agua de la máquina debe efectuarse considerando el grado de calcio y el grado de dureza del agua del lugar, que se mide con la tira suministrada adjunta.

Sumergir brevemente en el agua (un segundo) la tira suministrada adjunta y sacudirla ligeramente. Después de un minuto los resultados del test aparecen en la tira.



- DUREZA 4 (dura)
- DUREZA 3 (media)
- DUREZA 2 (dulce)
- DUREZA 1 (muy dulce)
- DUREZA 0 (control de descalcificación inhabilitado)

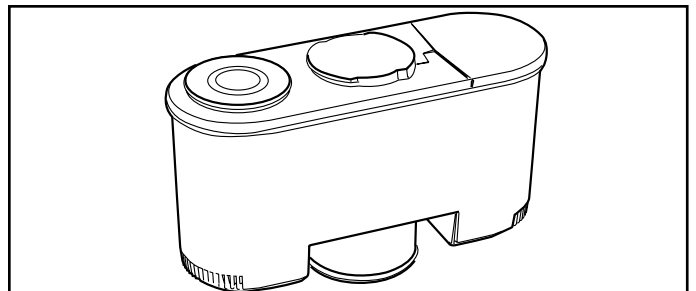
Una vez efectuado el test predisponer en la máquina el valor correspondiente.

**!** ATENCIÓN: antes de la puesta en marcha de la máquina de café, se debe instalar el filtro Aqua Prima, abastecido, al interior del tanque del agua.

### 9.8 Filtro "Aqua Prima" - Llenado del depósito de agua

Tras medir correctamente la dureza del agua, debe instalarse el filtro "Aqua Prima".

Para la preparación de un café perfecto el agua es un elemento esencial, no menos importante que la tostación del café. Debe ser siempre limpia y fresca.



Gracias a su técnica revolucionaria, el filtro "Aqua Prima" depura el agua del grifo eliminando todas las sustancias nocivas sin retener los importantes sales minerales.

**!** El filtro "Aqua Prima" debe ser sustituido cuando lo señale la máquina.

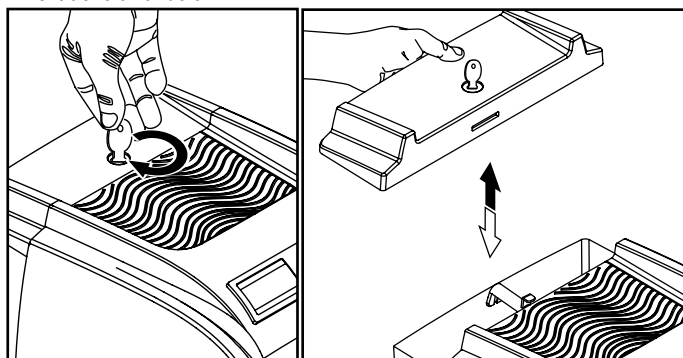
**!** Antes de realizar la descalcificación, es necesario retirar el filtro "Aqua Prima" del depósito de agua.

Para utilizar correctamente el filtro "Aqua Prima", se recomienda cumplir con las siguientes advertencias:

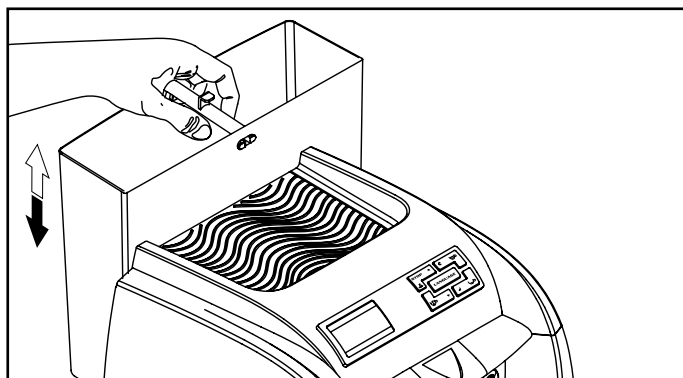
1. Conservar el filtro "Aqua prima" en un lugar fresco protegiéndolo de la luz solar; la temperatura ambiente debe ser entre +5 °C y + 40°C.
2. Usar el filtro en un ambiente cuya temperatura no supere los 60°C.
3. Lavar el filtro "Aqua prima" después de 3 días de no utilización de la máquina de café.
4. Es necesario sustituir el filtro después de 20 días de no utilización de la máquina de café.
5. En caso de que se quiera conservar un filtro ya abierto, es necesario cerrarlo herméticamente en una bolsa de nailon y guardarlo en el frigorífico; está prohibido guardarlo en el congelador ya que se alteran las propiedades del filtro.
6. Antes de usar el filtro, dejarlo sumergido en el depósito de agua durante 30 minutos.
7. Una vez sacado de su envoltorio, no conservar el filtro en un lugar abierto.
8. El filtro debe sustituirse después de 90 días de la apertura del embalaje, o bien tras haber tratado 60 litros de agua potable.

Para instalar correctamente el filtro "Aqua Prima" proceder de la siguiente manera:

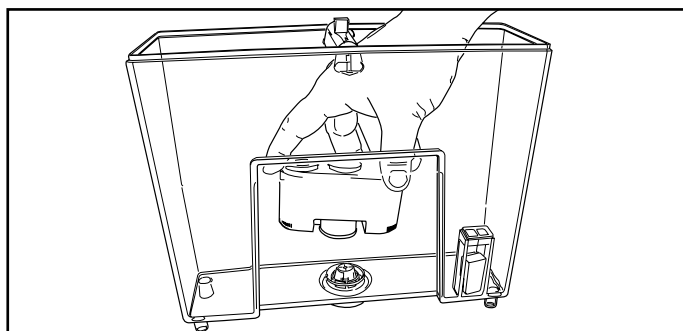
- 1 abrir la tapa del depósito del agua mediante la llave suministrada adjunta y extraerlo alzándolo.



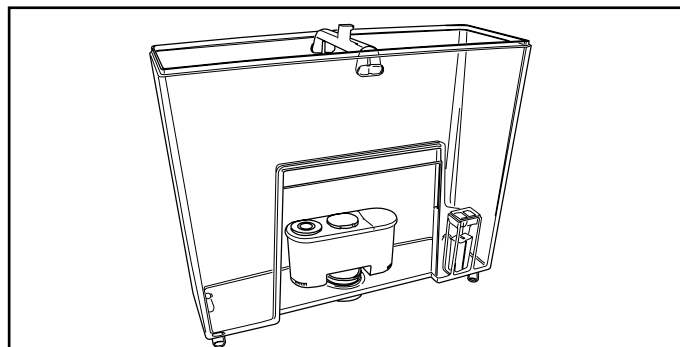
- 2 retirar el depósito de agua y vaciarlo;



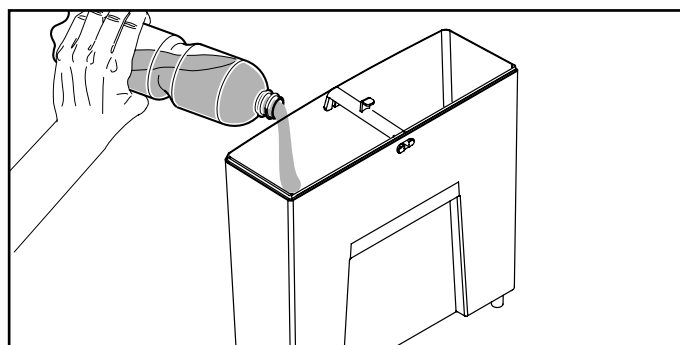
- 3 sacar el filtro "Aqua Prima" de su envoltorio e introducir el filtro en el depósito; el punto de referencia debe ser posicionado a la altura de la ranura;



- 4 introducir el filtro y presionar completamente realizando unos movimientos rotatorios;



- 5 llenar el depósito con agua potable fresca y volver a colocar correctamente el depósito en la máquina.



**i** Nota: dejar el filtro en el agua durante 30 minutos antes de utilizarlo, para su activación.

**!** ¡Atención! El depósito debe ser llenado única y exclusivamente con agua potable fresca: la máquina se daña si se utiliza agua caliente o gaseosa u otros líquidos.

**!** El llenado del depósito se debe efectuar sin superar jamás el nivel máximo indicado.

Una vez llenado el depósito del agua, ponerlo nuevamente en su compartimiento preocupándose de colocarlo correctamente. De esta manera, la válvula situada en la base se abre y permite el correcto funcionamiento de la máquina.

Poner nuevamente la tapa sobre el depósito del agua.

Cerrar la tapa utilizando la llave suministrada adjunta.

- 6 acceder al menú de programación (apartado 10.1) y activar el control para la sustitución del filtro (2.6. Aviso filtro);

Acceder al menú de servicio como se describe en el apartado 10.2 y visualizar el menú relativo a la activación del filtro.

```
5.
Activar filtro
```

A través del panel de mandos seleccionar "Si" para realizar la activación del filtro.

```
5.
Activar filtro
Si
```

**!** Nota: el ciclo de activación no puede ni debe ser interrumpido.

La máquina lleva el grupo erogador a la posición de trabajo. El grupo erogador empieza a suministrar agua. En el display aparece:

```
Activar filtro
en curso
Esperar ...
```

La máquina suministra una cantidad de agua predefinida para la correcta activación del filtro "Aqua Prima" nuevo. Cuando la máquina ha terminado, en el display aparece:

```
5.
Activar filtro
```

Salir del menú de servicio. La máquina vuelve al modo de funcionamiento normal. Vaciar el cajón de recogida de posos del agua de enjuague del filtro.

**i** Nota: ajustar el grado de dureza del agua al valor inmediatamente inferior al valor medido; si 3 cuadrados cambian de color, ajustar el grado de dureza a 2.

A continuación, la máquina está lista para erogar los productos previstos.

## 10 PROGRAMACIÓN DE LA MÁQUINA

**!** Todas las operaciones descritas en el capítulo 10 deben ser efectuadas única y exclusivamente por el Encargado o el Técnico especializado, quienes deberán organizar toda la secuencia operativa y el uso de medios adecuados, a fin de operar de conformidad con lo establecido por las normas vigentes sobre seguridad.

El Técnico especializado o el Encargado pueden modificar algunos parámetros de funcionamiento de la máquina en función de las exigencias específicas de cada usuario.

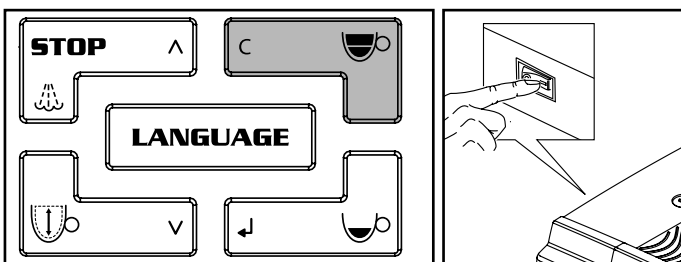
Los menús que pueden ser utilizados son:

- 1 Menú de programación;
- 2 Menú de servicio.

### 10.1 Menú de programación

Para acceder al menú de programación aplicar las siguientes instrucciones:

- 1 apagar la máquina presionando el interruptor general;
- 2 presionar el botón café largo y simultáneamente encender la máquina mediante el interruptor general.



En el apart. 10.4 se exponen todas las funciones presentes en este menú.

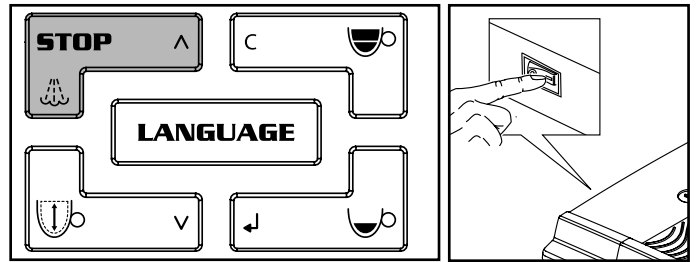
**!** El menú debe estar protegido por una PASSWORD.

**!** La PASSWORD debe ser predispuesta durante la primera puesta en funcionamiento de la máquina a fin de impedir el acceso al personal no autorizado.

### 10.2 Menú de servicio

Para acceder al menú de servicio aplicar las siguientes instrucciones:

- 1 apagar la máquina presionando el interruptor general;
- 2 presionar el botón STOP y simultáneamente encender la máquina mediante el interruptor general.



En el apart. 10.5 se exponen todas las funciones presentes en este menú.

**!** El menú deberá estar protegido mediante una PASSWORD.

**!** La PASSWORD debe ser predispuesta durante la primera puesta en funcionamiento de la máquina a fin de impedir el acceso al personal no autorizado.

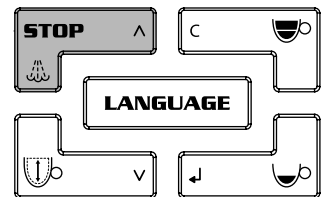
### 10.3 Mandos de programación

Al acceder a los menús de programación y de servicio de la máquina, las teclas del teclado adquieren funciones diferentes.

**Tecla "página arriba/modificar"**

Esta tecla permite:

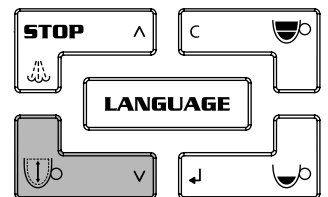
- 1 desplegar las páginas en el interior del menú;
- 2 modificar los parámetros cuando éstos se pueden editar mediante la tecla "seleccionar/confirmar".



**Tecla "página abajo/modificar"**

Esta tecla permite:

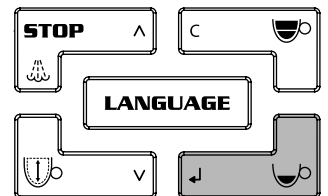
- 1 desplegar las páginas en el interior del menú;
- 2 modificar los parámetros cuando éstos se pueden editar mediante la tecla "seleccionar/confirmar".



**Tecla "seleccionar/confirmar" (ENTER)**

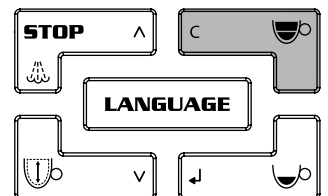
Esta tecla permite:

- 1 seleccionar la función visualizada;
- 2 editar un parámetro/valor;
- 3 confirmar el parámetro/valor cuando es posible editarlo.



**Tecla "ESC"**

Esta tecla permite salir del menú sin modificar el parámetro editado o seleccionado.



## 10.4 Esquema del menú de programación

Menú	Notas	
Password	Requerida sólo si es distinta de 0.	
1. Identificación	1.1. Código máquina Identificativo de la máquina.	
	1.2. Modelo Sólo lectura.	
	1.3. Versión Sw Sólo lectura.	
	1.4. Asset Number Identificativo del Encargado.	
2. Planteamiento	2.1. Temperaturas 2.1.1. Temperatura est. Por defecto: 100°C Temperatura de servicio con la máquina "caliente".	
	2.2. Program. dosis 2.2.1. Dosis prod. corto Por defecto: 165 2.2.2. Dosis prod. largo Por defecto: 275 Dosis producto corto (es un parámetro numérico sin correspondiente físico, por ej. cm³). Dosis producto largo (es un parámetro numérico sin correspondencia físico, por ej. cm³).	
	2.3. Preinfusión Por defecto: Media Tiempo de preinfusión.	
	2.4. Enjuague Por defecto: No Habilita/inhabilita la operación de enjuague en el momento de encender la máquina (efectuado sólo con máquina fría).	
	2.5. Descalcificación 2.5.1. Dureza agua Por defecto: 1 Range: 0-4 - Predisposición de la dureza del agua por conteo de la cantidad de agua, después del cual se debe activar la alarma de descalcificación 0 = inhabilita la función de control descalcificación. 2.5.2. Aviso decalc. Por defecto: Si Habilita/Inhabilita la indicación en el monitor de la alarma de descalcificación.	
	2.6. Aviso filtro Por defecto: No Habilita/inhabilita la indicación en display de la alarma para sustituir el filtro.	
	2.7. Créditos 2.7.1. Control créditos Por defecto: No Habilita/Inhabilita el control de las erogaciones mediante la gestión de los créditos. 2.7.2. Aviso créditos Por defecto: No Habilita/Inhabilita la visualización de la alarma "Créditos escasos" y "Ningún crédito".	
	2.8. Sistema de Pago 2.8.1. Habilitar sist. Por defecto: No 2.8.2. Visual. crédito Por defecto: No Habilita/inhabilita el control de las erogaciones utilizando un tragafichas externo. Habilita/inhabilita la visualización del crédito introducido en el tragafichas.	
	2.9. Cont los fondos Por defecto: Si Activa/Desactiva la máquina para que suministre café sin contar el número de pastillas usadas en el cajón de recogida de los posos.	
	3. Ahorro energético	3.1. Stand-by activo Por defecto: No Habilita/Inhabilita la función de stand-by.
		3.2. Retarso stand-by Por defecto: 10 Tiempo de apagado en minutos desde la última utilización en franja horaria de Stand-by.
3.3. Lunes 3.3.1. Encendido Por defecto: 08.00 3.3.2. Apagamiento Por defecto: 20.00 Permite regular la hora de encendido y la hora de apagado de la máquina en la jornada del lunes.		
3.4. Martes 3.4.1. Encendido 3.4.2. Apagamiento Permite regular la hora de encendido y la hora de apagado de la máquina en la jornada del martes.		
3.5. Miércoles 3.5.1. Encendido 3.5.2. Apagamiento Permite regular la hora de encendido y la hora de apagado de la máquina en la jornada del miércoles.		
3.6. Jueves 3.6.1. Encendido 3.6.2. Apagamiento Permite regular la hora de encendido y la hora de apagado de la máquina en la jornada del jueves.		
3.7. Viernes 3.7.1. Encendido 3.7.2. Apagamiento Permite regular la hora de encendido y la hora de apagado de la máquina en la jornada del viernes.		
3.8. Sábado 3.8.1. Encendido 3.8.2. Apagamiento Permite regular la hora de encendido y la hora de apagado de la máquina en la jornada del sábado.		
3.9. Domingo 3.9.1. Encendido 3.9.2. Apagamiento Permite regular la hora de encendido y la hora de apagado de la máquina en la jornada del domingo.		
4. Seguridad		4.1. Password Por defecto: 000000 Predispone la password de acceso a la programación (6 cifras).
	4.2. PIN Servicio Por defecto: 0000 Predispone la password de acceso al menú de servicio (4 cifras).	
5. Plant. predef.	Con "Si" Se disponen nuevamente todos los valores predefinidos.	
6. Salida	Se sale presionando ENTER.	

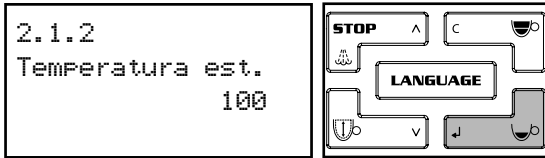
## 10.5 Esquema menú de servicio

Menu	Notas		
Password	Requerida sólo si es distinta de 0.		
1. Reloj/Fecha	1.1. Horario Se predispone la hora corriente.		
	1.2. Fecha 1.2.1. Día 1.2.2. Mes 1.2.3. Año 1.2.4. Día de la semana		
2. Estadísticas	2.1. Totales de reset 2.1.1. Totales de reset Número de productos totales desde el último reset. 2.1.2. Prod. 1 de reset Número de productos tipo 1 (expres) desde el último reset. 2.1.3. Prod. 2 de reset Número de productos tipo 2 (café largo) desde el último reset. 2.1.4. Prod. 3 de reset Número de productos tipo 3 (ciclo libre) desde el último reset. 2.1.5. Último Reset Sola lectura - Fecha y hora desde el último reset. 2.1.6. Reset estadíst. Con "Si" se ponen a cero los contadores parciales.		
	2.2. Totales de inic 2.2.1. Totales de inic Número de productos totales desde el principio de la vida de la máquina. 2.2.2. Prod. 1 de inic Número de productos tipo 1 (expres) desde el principio de la vida de la máquina. 2.2.3. Prod. 2 de inic Número de productos tipo 2 (café largo) desde el principio de vida de la máquina. 2.2.4. Prod. 3 de inic Número de productos tipo 3 (ciclo libre) desde el principio de la vida de la máquina. 2.2.5. Ultima inic. Sola lectura - Fecha y hora de la última inicialización		
	3. Lavado Grupo	Se realiza el lavado del grupo de erogación.	
	4. Descalcificación	4.1. C.dad restante Cantidad restante de agua a erogar antes de tener que efectuar la sucesiva descalcificación (valor expresado en litros). 4.2. Última descalc. Fecha y hora de la última descalcificación. 4.3. Ejecute ahora Presionando "Enter" comienza el ciclo de descalcificación.	
		5. Activar filtro	Se efectúa el lavado del filtro nuevo instalado en la máquina.
		6. Errores	6.1. Histórico errore 6.1.1. Visualización errores mediante teclas up/down Se despliegan los últimos N errores: índice 0 = error más antiguo. Se accede sólo si existe al menos un error. 6.2. Reset histórico Presionando "Si" se borra la lista de los últimos errores. 6.3. Reset errores Presionando "Si" se borran las eventuales situaciones de Fuera de Servicio no auto-reinicializantes.
	7. Créditos	7.1. Agregar créditos 0 El valor indica el número de créditos que se desea agregar a aquéllos presentes en la máquina. 7.2. Retorno a 0 créd. Por defecto: No Con "Si" se devuelven a cero todos los créditos presentes en la máquina. 7.3. Nivel Alarma 0 El valor indica la cantidad de créditos residuales por debajo del cual aparecerá el mensaje "Créditos escasos". <b>Nota. El mensaje se visualiza sólo si está habilitado.</b>	
		8. Salida	Se sale presionando ENTER.

## 10.6 Modificación de un parámetro

Todos los parámetros editables pueden ser fácilmente modificados.

Al visualizar la página que reproduce el valor que se desea modificar, presionar el botón "Enter".



**¡Atención!** Antes de modificar un parámetro de funcionamiento de la máquina hay que tener presente que se están modificando los parámetros de funcionamiento predispuestos por el fabricante a fin de obtener un funcionamiento óptimo de la máquina.

Es posible editar el valor y bajo la cifra a editare aparece el símbolo "x".



Presionar los botones para modificar el valor.

Cuando se visualiza el valor deseado, confirmarlo presionando el botón "ENTER".

El valor es almacenado y es posible editar la cifra sucesiva.



Presionar el botón al visualizar el valor deseado.

El valor es almacenado y es posible editar la cifra sucesiva.

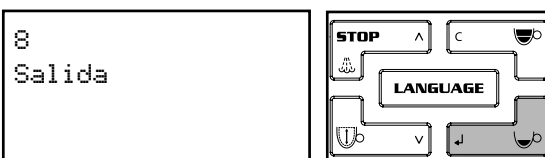


Presionar el botón al visualizar el valor deseado.

De esta manera el símbolo "x" desaparece y los valores predispuestos se activarán sólo después de haber salido de la programación.

## 10.7 Salir de la programación

Para salir de la programación se debe visualizar la siguiente pantalla. Presionar el botón al visualizar el valor deseado.



**i** El número visualizado en la pantalla para salir de la programación puede variar en función del menú seleccionado.

## 11 LIMPIEZA DE LA MÁQUINA



Todas las operaciones descritas en el capítulo 11 deben ser efectuadas única y exclusivamente por el Encargado o el Técnico especializado, quienes deberán organizar toda la secuencia operativa y el uso de medios adecuados, a fin de operar de conformidad con lo establecido por las normas vigentes sobre seguridad.

**¡Atención!** Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento y/o de limpieza apagar la máquina, desconectarla de la alimentación eléctrica y esperar hasta que se enfríe.

Para obtener la máxima calidad de las bebidas erogadas y garantizar un óptimo funcionamiento de la máquina es necesario respetar las indicaciones contenidas en este manual.

**i** Los componentes no desmontables y la máquina misma deberán limpiarse, salvo expresa indicación en contrario, sólo con agua fría o tibia, utilizando esponjas no abrasivas y paños húmedos (esta operación no debe ser efectuada en las partes eléctricas expuestas).

- No utilizar detergentes ni solventes que podrían modificar la forma o la funcionalidad de la máquina.
- No sumergir la máquina en agua ni otros líquidos porque se dañará.
- No introducir los componentes de la máquina en el lavavajillas.
- Secar siempre a mano los componentes de la máquina sin utilizar para ello hornos convencionales ni microondas.
- No limpiar la máquina utilizando chorros de agua.
- Todas las piezas que deben ser limpiadas son de fácil acceso y no se requiere uso de herramientas para alcanzarlas.
- Efectuar periódicamente las operaciones de mantenimiento y de limpieza a fin de preservar, mantener y conservar la máquina en condiciones de funcionamiento eficaz, garantizando la observancia de las normas higiénicas.

**¡Importante!** Efectuar las intervenciones de mantenimiento de la máquina respetando las indicaciones de la tabla de mantenimiento ordinario que aparece en el apartado 11.1 del presente manual.

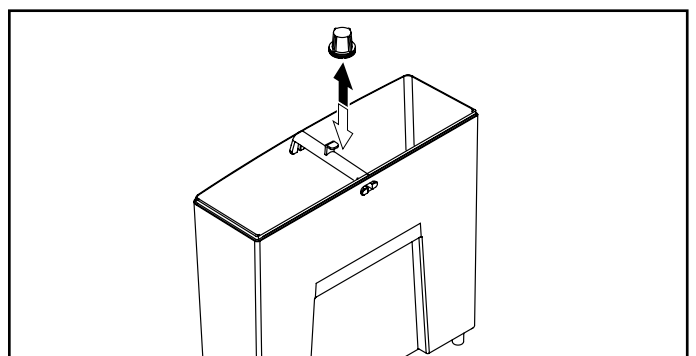
### 11.1 Frecuencia de limpieza

Para obtener una óptima eficiencia de la máquina se recomienda efectuar las operaciones de limpieza y mantenimiento, de la manera indicada en la tabla que se reproduce a continuación:

Operaciones a efectuar	Cuando se señala	Después de cada aprovisionamiento	Después de 2 aprovisionamiento
Vaciamiento y limpieza del cajón receptor de posos.	■	■	
Limpieza de la corredera carga cápsulas.			■
Limpieza del depósito de agua.		■	
Tubo vapor		■	

### 11.2 Limpieza del depósito de agua

El depósito del agua debe ser limpiado cada vez que se efectúe su llenado.





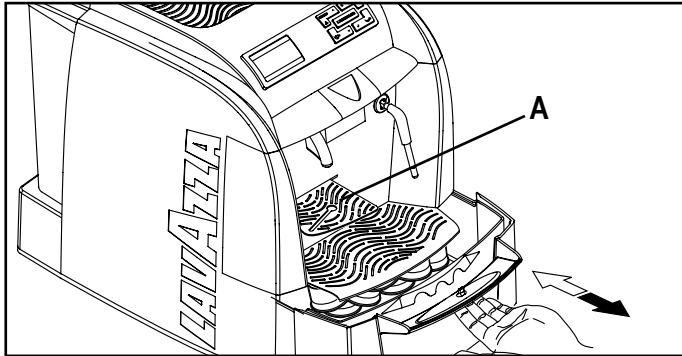
En la misma ocasión se debe controlar el estado de limpieza del filtro, introducido en el depósito mismo.

La limpieza del filtro puede ser efectuada con agua tibia. Para introducir nuevamente el filtro, efectuar una leve rotación.

### 11.3 Limpieza del cajón receptor de posos

El cajón receptor de posos debe ser vaciado y limpiado cada vez que la máquina lo señala. Para efectuar esta operación consúltese el apartado 4.7.

Al efectuar el mantenimiento de la máquina se recomienda remover y limpiar adecuadamente el cajón receptor de posos.



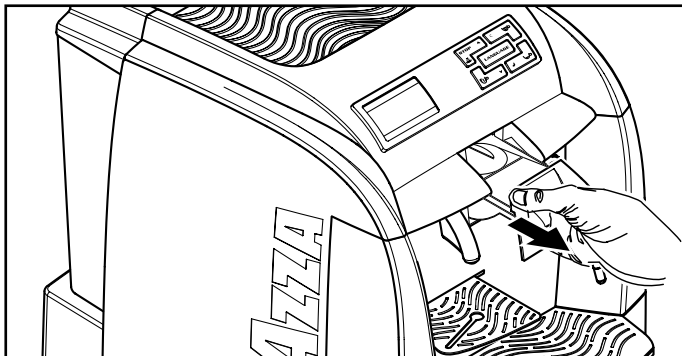
En dicha ocasión, se recomienda limpiar también las rejillas de apoyo de las tacitas y de las tazas grandes.

Controlar que el soporte de las tacitas (A) pueda girar libremente y sin problemas.

### 11.4 Limpieza de la portezuela carga cápsulas

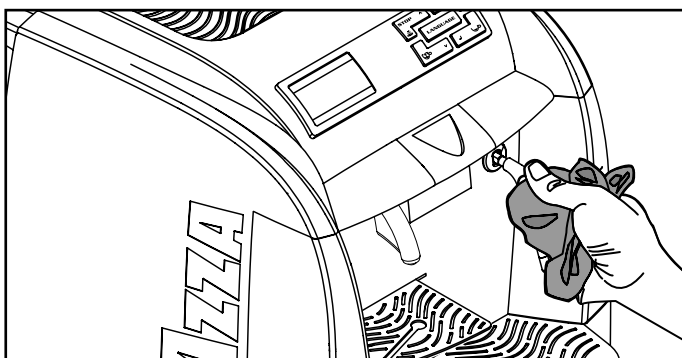
Controlar el estado de la portezuela carga cápsulas y, eventualmente, limpiarla con un paño humedecido con agua.

**¡Atención!** No utilizar detergentes para limpiar la portezuela porque podría ser muy difícil remover los residuos.



Controlar que la portezuela se deslice sin problemas.

### 11.5 Limpieza del tubo vapor



Verificar el estado del tubo vapor (4) y limpiarlo mediante un paño húmedo

### 11.6 Descalcificación

**¡Atención!** Está absolutamente prohibido usar vinagre ya que provocaría daños a la máquina.

La descalcificación sirve para eliminar todas las incrustaciones calcáreas de las superficies y de los orificios del circuito hidráulico, garantizando de esta manera el perfecto funcionamiento de las válvulas, de los mandos de calentamiento y de los demás elementos importantes.

**¡Importante!** Atendida la complejidad del circuito hidráulico de la máquina, el ciclo de descalcificación expuesto a continuación no opera respecto de todos los conductos. En efecto, están excluidos algunos componentes tales como el grupo erogador y el perno/válvula de plástico de conexión al mismo.

La operación de descalcificación debe ser efectuada regularmente cada 3 ó 4 meses. En regiones con dureza del agua muy elevada se recomienda una descalcificación más frecuente.

A fin de evitar peligrosos retardos del usuario esta máquina está equipada con un específico contador de control que comunica (si es activado mediante el respectivo menú), en función del agua empleada, la necesidad de ejecutar urgentemente la operación.

En este caso, en el monitor aparecerá el siguiente mensaje:

```
10:30 11 Feb 04
Listo p. el uso

Decalcificar
```

La máquina no se bloquea al aparecer el mensaje pero se recomienda efectuar tempestivamente la operación de descalcificación.

Acceder al menú de servicio en la forma descrita en el apartado 10.2 y visualizar el menú relativo a la descalcificación.

```
4
Decalcificación
```

Para efectuar la operación de descalcificación, mediante los respectivos mandos, seleccionar la voz "Ejecute ahora".

```
4.3.
Ejecute ahora
```

**¡NOTA.** El ciclo de descalcificación no puede ni debe ser interrumpido.

La máquina dispone la caldera a la temperatura adecuada para ejecutar correctamente el ciclo de descalcificación. Si la máquina acaba de ser encendida, se efectuará un precalentamiento de la caldera; en cambio, si la máquina está caliente, se ejecutará un ciclo automático de enfriamiento erogando agua en la cubeta receptora de gotas.

```
Decalcificación

recalentamiento
Esperar...
```

Mezclar el descalcificante con agua aplicando las instrucciones que aparecen en el envase del producto.

**i** Nota: para descalcificar la máquina se aconseja usar como máximo 1 litro de la solución preparada.

```
Decalcificación
Inser. Decalc.

Ent. Para start
```

**!** ¡Atención! El descalcificante no debe ser tóxico ni nocivo y debe ser apto para máquina de café.

Introducir la solución descalcificante en el depósito y, a continuación, introducir este último en la máquina.

**!** La solución descalcificante es erogada en el interior del cajón receptor de posos; vaciar el cajón receptor de posos antes de comenzar el ciclo de descalcificación.

Presionar la tecla "ENTER" para comenzar el ciclo de descalcificación; la máquina comienza el ciclo automático de descalcificación.

```
Decalcificación
en curso

Esperar...
```

```
Decalcificación
en curso
Enjuague
Llenar Agua
```

La aparición de este mensaje indica que se ha terminado la solución descalcificante en el interior del depósito del agua.

Retirar el depósito, lavarlo eficazmente y llenarlo con agua potable fresca. Reposicionar el depósito en la máquina.

**!** Vaciar la solución descalcificante del cajón receptor de posos antes de comenzar el ciclo de enjuague.

```
Decalcificación
en curso
Enjuague
Ent. Para start
```

Presionar la tecla "confirmar" para comenzar el ciclo de enjuague de los circuitos internos; la máquina comienza el ciclo automático de enjuague.

```
Decalcificación
en curso
Enjuague
Esperar...
```

Este mensaje aparece cuando la máquina ha finalizado el ciclo automático de

enjuague de los circuitos.

```
Decalcificación
Esseuida.
```

**!** Vaciar el agua de enjuague del cajón receptor de posos antes de reiniciar el normal funcionamiento de la máquina.

**NOTA.** Los medidores para efectuar la operación de descalcificación se reinician automáticamente.

Al salir del menú de servicio, la máquina se dispone en la modalidad de funcionamiento normal.

## 11.7 Lavado del grupo de erogación

**!** La limpieza del grupo de erogación debe realizarse tal como se describe a continuación.

Este programa permite realizar la limpieza de todas las partes relacionadas con la erogación del café.

Acceder al menú de servicio como se describe en el párrafo 10.2 y visualizar el menú relativo al lavado del filtro.

```
3
Lavado grupo
```

Usar las teclas correspondientes para seleccionar la opción "SI".

```
3
Lavado grupo          Si
                      ^
```

Confirmar la opción para activar el lavado del grupo de erogación. En el display aparece:

```
Lavado Grupo
en curso

Esperar ...
```

La máquina lava el grupo de erogación suministrando agua desde el erogador.

Una vez terminado el lavado, salir del menú de servicio.

## 12 DESGUACE DE LA MÁQUINA

La eliminación de los desechos derivados del desguace de la máquina deberá efectuarse respetando el ambiente y evitando la contaminación de suelo, agua y aire.

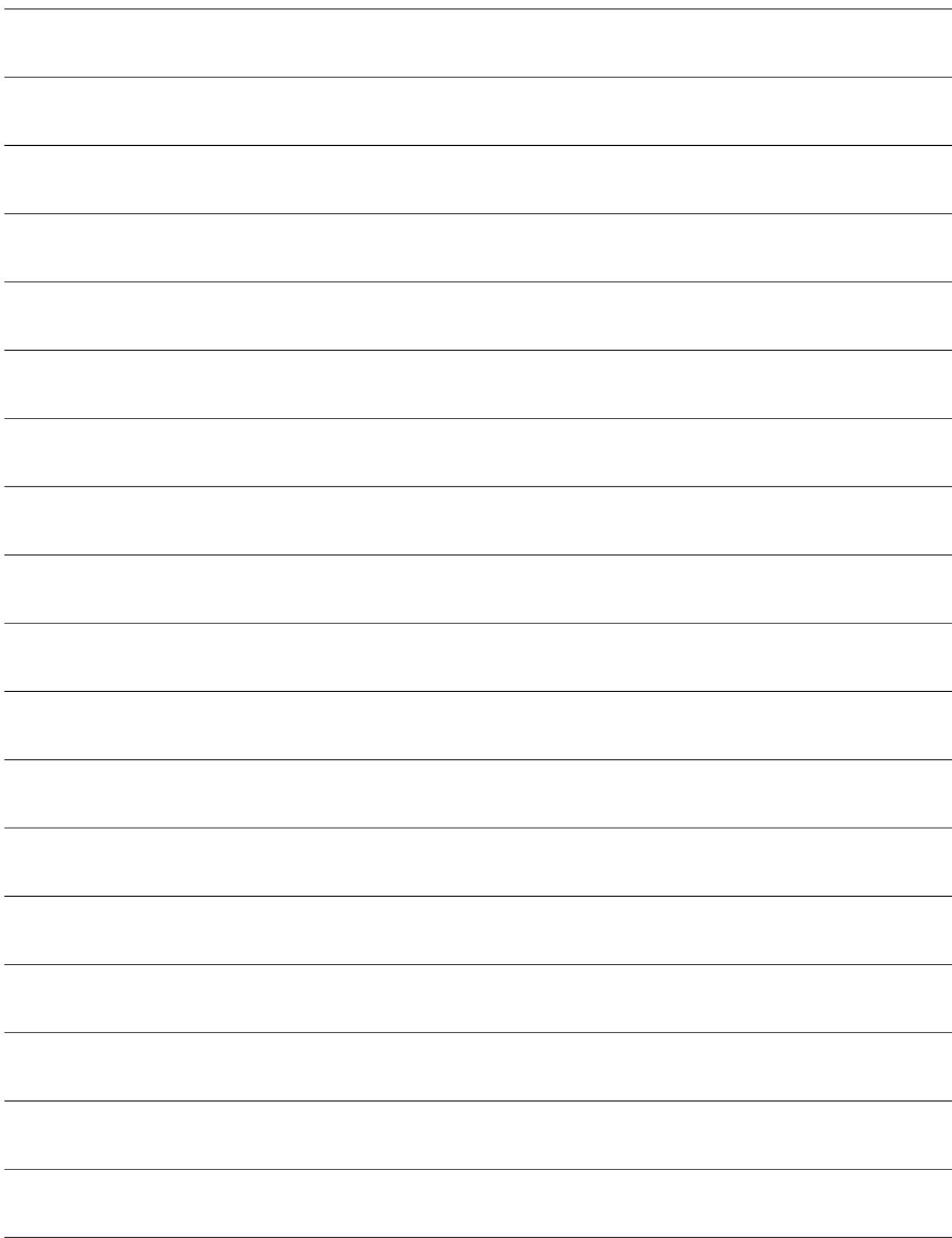
En todo caso, proceder de conformidad con lo establecido por las normas locales vigentes en esta materia.

Inutilizar la máquina cortando para ello su cable de alimentación.

Entregar la máquina inutilizada a un centro específico de recepción.

**!** ¡Importante! La batería presente en la tarjeta electrónica debe ser removida de la máquina antes de su eliminación.

Las baterías deben ser eliminadas de manera segura y no contaminante.





Cod. 1.6.589.84.17 \_ Rev.03 del 15-07-07

Type SUP 026R/US

**LAVAZZA**