

Manuale d'Uso e
Manutenzione



Use and
Maintenance Manual



ITALY CUP



Il Costruttore si riserva il diritto di modificare, senza preavviso, le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione; declina inoltre ogni responsabilità per le eventuali inesattezze imputabili ad errori di stampa e/o trascrizione contenute nella stessa. Le istruzioni, i disegni e le informazioni in genere contenute nel presente fascicolo sono di natura riservata e non possono essere riprodotte ne completamente ne parzialmente od essere comunicate a terzi senza l'autorizzazione scritta del Costruttore che ne ha la proprietà esclusiva.

The manufacturer reserves the right to modify the characteristics of the appliance shown in this manual without prior notice and declines any responsibility for eventual mistakes attributable to printing errors and/or transcription contained in this manual. The instructions, designs and general information contained herein are confidential and cannot be reproduced partially or completely or communicated to third parties without prior written authority of the manufacturer who has exclusive property rights.

INDICE

1.	AVVERTENZE GENERALI	2
2.	DESCRIZIONE GENERALE DELLA MACCHINA	5
2.1	ESTERNO MACCHINA	5
2.2	INTERNO MACCHINA	6
2.3	PANNELLO DI CONTROLLO	7
3.	ETICHETTE E TARGHETTE DI AVVERTENZA \ DATI TECNICI APPLICATE SULL'APPARECCHIO	8
3.1	DATI TECNICI	9
3.2	CLASSIFICAZIONE DELL'APPARECCHIO ED USI CONSENTITI	9
4.	RICEZIONE MATERIALE ED INSTALLAZIONE	10
4.1	CONTENUTO IMBALLO	10
4.2	DISIMBALLAGGIO DELL'APPARECCHIO	10
4.3	INSTALLAZIONE	10
5.	ISTRUZIONI PER L'USO DELLA MACCHINA	11
5.1	BREVI NOTE SUL FUNZIONAMENTO	13
5.2	PREPARAZIONE DEL CAFFÈ	14
5.2.1	Erogazione caffè corto	15
5.2.2	Erogazione caffè lungo	16
5.2.3	Erogazione caffè macchiato	17
5.2.4	Erogazione cappuccino	17
5.2.5	Erogazione mocaccino	17
5.2.6	Erogazione cioccolata	17
5.3	CASSETTO RACCOGLI CAPSULE PIENO	17
5.4	MANCANZA ACQUA	18
5.5	FUNZIONI DI SICUREZZA SPORTELLO E CASSETTO	18
6.	FUNZIONE CHIP CARD (Dove presente)	19
7.	MENU IMPOSTAZIONI	20
7.1	SCELTA LINGUA	21
7.2	IMPOSTAZIONI DOSI	22
8.	PULIZIA E MANUTENZIONE	24
8.1	PULIZIA PERIODICA	24
8.2	SANITIZZAZIONE COMPONENTI	24
8.2.1	Lavaggio mixer	25
8.2.2	Mixer	25
8.2.3	Contenitore prodotti solubili	26
8.2.4	Cassetto raccogli gocce e raccoglicapsule	27
8.2.5	Serbatoio acqua	27
8.3	PERIODI DI INATTIVITÀ DELLA MACCHINA	27
8.4	FILTRO ADDOLCITORE	28
9.	SEGNALAZIONE MACCHINA	29
10.	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	31

1. AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

Attenersi sempre e scrupolosamente alle istruzioni di utilizzo riportate su questo manuale e conservarlo per le future consultazioni.

AVVERTENZA

Prima di collegare o scollegare la macchina assicurarsi che l'interruttore sia sulla posizione "0".

Dopo aver tolto dall'imballaggio l'apparecchio, assicuratevi della sua integrità, in caso di dubbio rivolgetevi a personale qualificato.

Svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione onde evitare pericolosi surriscaldamenti.



Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

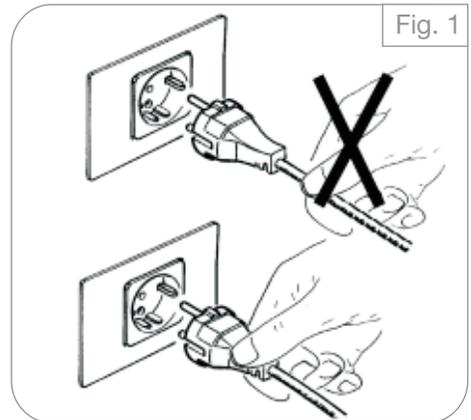


Fig. 1



Scollegare sempre l'apparecchio quando si effettua il riempimento del serbatoio con acqua o qualsiasi operazione di controllo.

L'apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza della macchina, a meno che essi non siano supervisionati o istruiti da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.



La macchina non deve essere posizionata sotto lo scolapiatti od in prossimità del lavello, al fine di evitare possibili schizzi d'acqua.

La macchina non deve essere posizionata in prossimità di forni od altre fonti di calore.

Sorvegliare sempre l'apparecchio durante il funzionamento.

Consigliamo di conservare il materiale d'imballaggio (scatola, protezioni, sacchetti, ecc..) al fine di riutilizzarlo per successivi rimessaggi o trasporti.

In caso di guasto o mal funzionamento dell'apparecchio spegnerlo, scollegarlo dalla rete, non manometterlo e non intervenire.

Per riparazioni rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di particolari di ricambio ed accessori originali. Il mancato rispetto di ciò può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

Nel caso in cui il caffè risulti troppo caldo, sbiancato o la macchina dovesse emettere sbuffi di vapore durante l'erogazione, è opportuno interrompere l'uso e rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato più vicino.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

Posizionare l'apparecchio a circa 15 cm da pareti o altre macchine in modo da favorirne l'aerazione.

Per qualsiasi comunicazione di guasti o malfunzionamenti contattare il centro di assistenza più vicino, indicare sempre il nome del modello e il numero di matricola dell'apparecchio, i dati sono riportati sull'etichetta posta sul retro della macchina.

**ATTENZIONE**

Questa macchina è costruita per erogare bevande a base di caffè, e cioccolata prestare molta attenzione a non scottarvi con bevande calde o con un uso improprio della medesima.



Quest' apparecchio deve essere destinato solo ed esclusivamente all'uso descritto in questo manuale (paragrafo "CLASSIFICAZIONE DELL'APPARECCHIO ED USI CONSENTITI"), ogni altro uso è da considerarsi improprio.

Il costruttore declina ogni responsabilità per possibili danni causati da usi errati o irragionevoli dell'apparecchio.

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa (Vedi Fig. 6 Pag. 8) corrispondano a quelli della rete di distribuzione elettrica.

Il costruttore declina ogni responsabilità dalla mancata osservanza di quanto sopra segnalato o da danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

Per la sicurezza elettrica di questo apparecchio è obbligatorio l'impianto di messa a terra, completo di interruttore differenziale.

Non toccare mai l'apparecchio con mani o piedi bagnati.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua.

I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

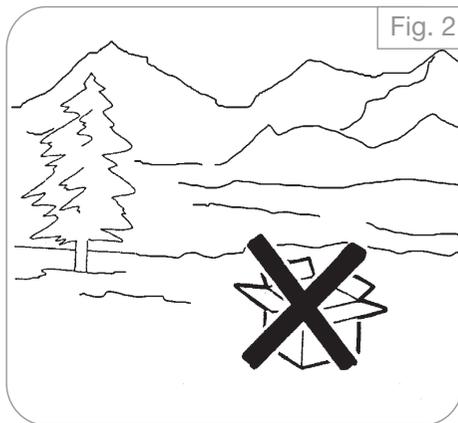
Non introdurre oggetti estranei nella porta d'introduzione capsule.



Non toccare mai le parti calde

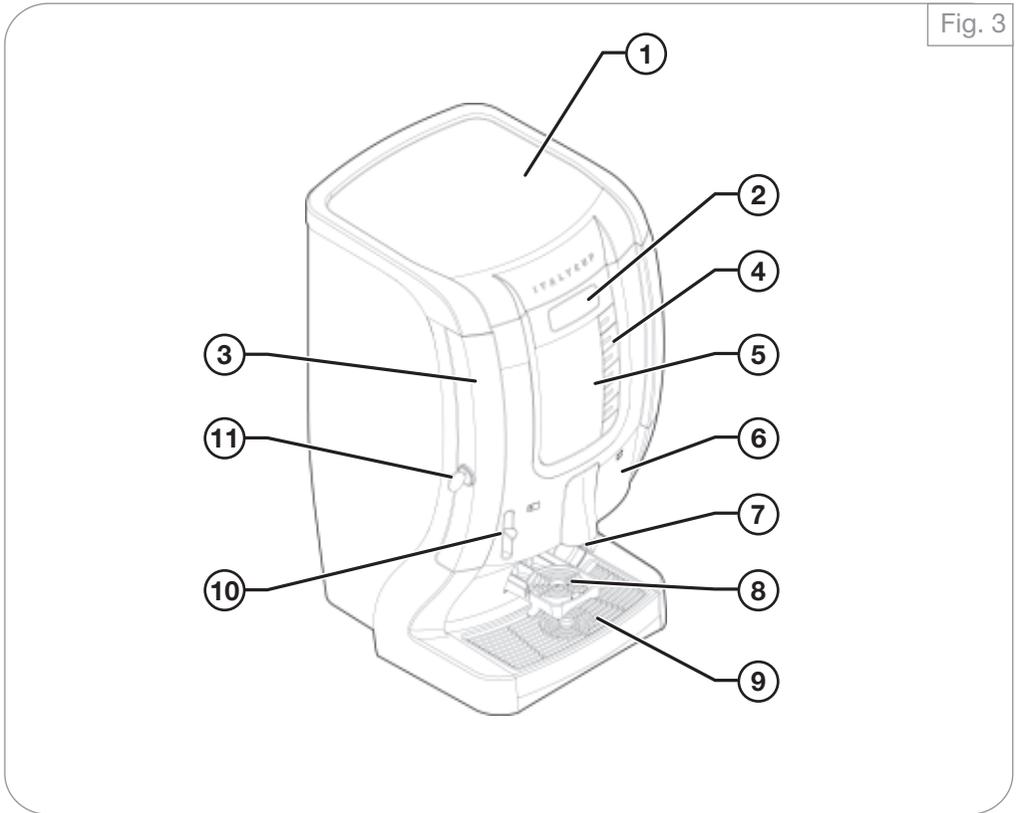
Non versarsi addosso la bevanda calda mentre si utilizza la macchina.

I particolari che compongono l'imballaggio (scatola, protezioni interne, sacchetti ecc...) non devono assolutamente essere lasciati alla portata dei bambini perché possono essere potenziali fonti di pericolo. Non disperdere i particolari dell'imballaggio nell'ambiente ma smaltirli secondo le norme vigenti.



2. DESCRIZIONE GENERALE DELLA MACCHINA

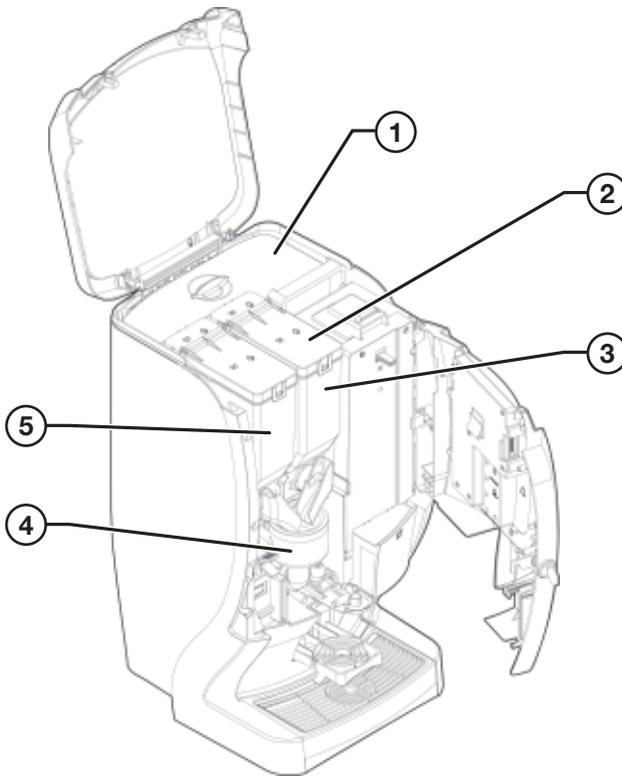
2.1 ESTERNO MACCHINA



1. Coperchio ribaltabile
2. Display
3. Portello apertura macchina
4. Tasti di selezione
5. Etichetta selezioni
6. Sportello inserimento capsule
7. Ugelli erogatori
8. Griglia poggiatezze ribaltabile
9. Griglia poggiatezze estraibile
10. Fessura inserimento «Chip card»
11. Chiave apertura portello (fornita in dotazione)

2.2 INTERNO MACCHINA

Fig. 4



1. Coperchio serbatoio acqua
2. Coperchi contenitori
3. Contenitore cioccolato solubile
4. Mixer
5. Contenitore latte solubile

2.3 PANNELLO DI CONTROLLO

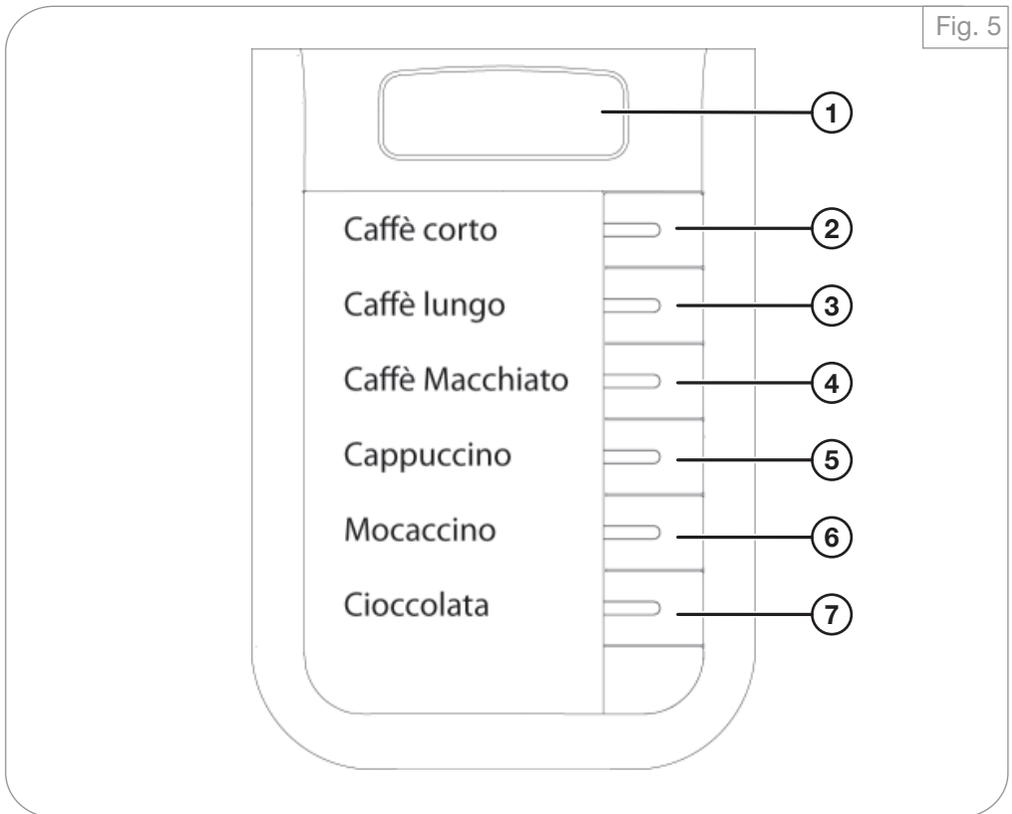


Fig. 5

1. Display
2. Pulsante selezione «caffè corto»
3. Pulsante selezione «caffè lungo»
4. Pulsante selezione «caffè macchiato»
5. Pulsante selezione «cappuccino»
6. Pulsante selezione «mocaccino»
7. Pulsante selezione «cioccolata»

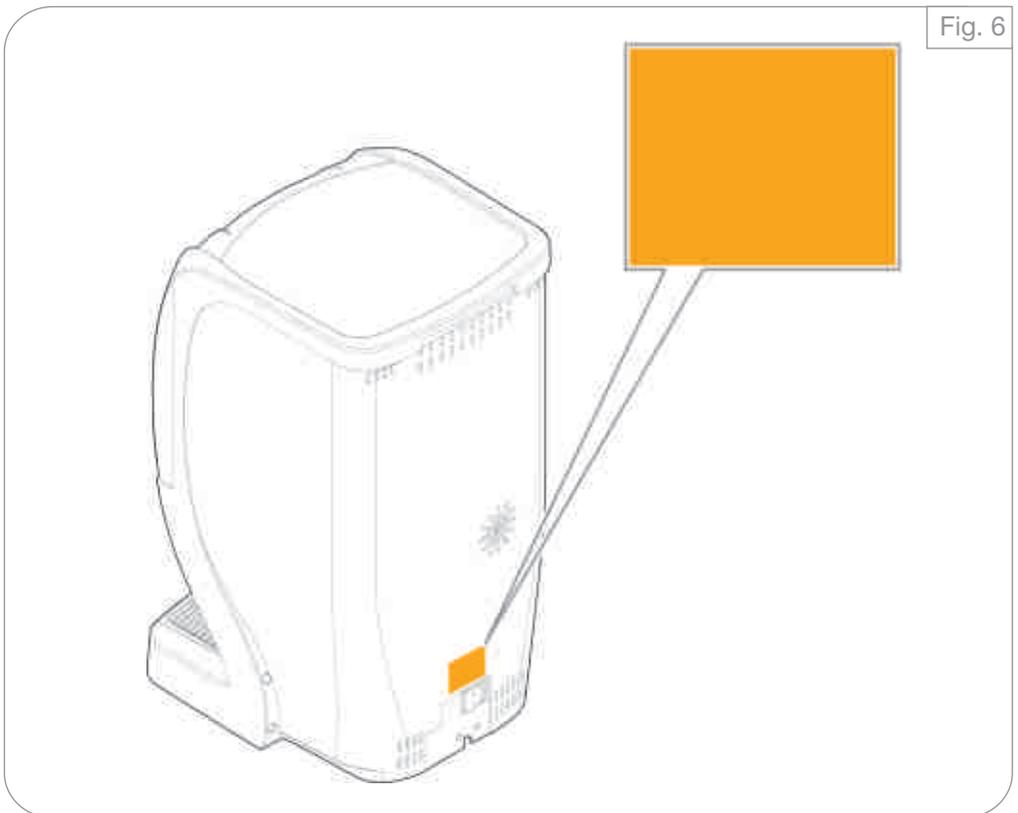
3. ETICHETTE E TARGHETTE DI AVVERTENZA \ DATI TECNICI APPLICATE SULL'APPARECCHIO

Nella figura sotto riportata sono qui rappresentate le etichette e le targhe di avvertenza \ dati tecnici poste sull'apparecchio.

AVVERTENZA

Dedicare il tempo necessario alla familiarizzazione con queste etichette.

Assicurarsi che siano tutti leggibili e, a tale scopo, pulire quelle illeggibili, utilizzando un panno morbido, acqua e sapone. Non usare solventi, benzina, ecc.



3.1 DATI TECNICI

Dati elettrici:

(vedere targa dati su retro macchina);

Capacità serbatoio:

3,6 lt.c.ca;

Peso:

13 Kg c.ca.;

Dimensioni d'ingombro (Fig. 7):

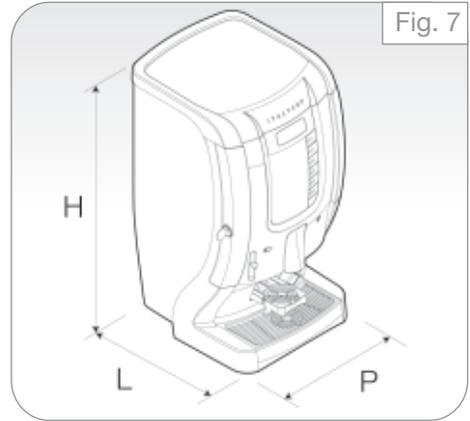
L= 340

P=290

H=530 mm.

Temperatura caffè in bicchiere:

70-85°C;



3.2 CLASSIFICAZIONE DELL'APPARECCHIO ED USI CONSENTITI

Macchina adibita all'erogazione di caffè, caffè macchiato, cappuccino, mocaccino e cioccolata.

L'utilizzo di questo elettrodomestico è previsto in ufficio ed applicazioni simili:

- area di ristoro nei negozi, uffici ed altri ambienti lavorativi,
- agriturismi,
- da clienti in hotel, motel ed altri tipi di ambienti residenziali,
- ambienti tipo bed and breakfast.

4. RICEZIONE MATERIALE ED INSTALLAZIONE

4.1 CONTENUTO IMBALLO

Alla consegna la macchina è imballata nell'apposita scatola personalizzata, il contenuto dell'imballo è:

1. macchina;
2. manuale istruzioni.

Controllare che non manchi nulla, che non vi siano danni alla macchina e all'imballo o pezzi mancanti. In caso di pezzi mancanti o danneggiati rivolgersi subito al rivenditore prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione.

4.2 DISIMBALLAGGIO DELL'APPARECCHIO

Aprire la scatola, sollevare l'apparecchio completo di protezioni, rimuoverle e posizionarlo su un piano stabile.

4.3 INSTALLAZIONE

Prima di procedere alla installazione leggere accuratamente il paragrafo "1. AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA". Posizionate la macchina su una superficie in piano, stabile, lontano da fonti di calore e correnti d'aria.

Prima di collegare l'apparecchio all'impianto elettrico, accertatevi della presenza di un interruttore differenziale e della efficienza dell'impianto di messa a terra della rete elettrica.

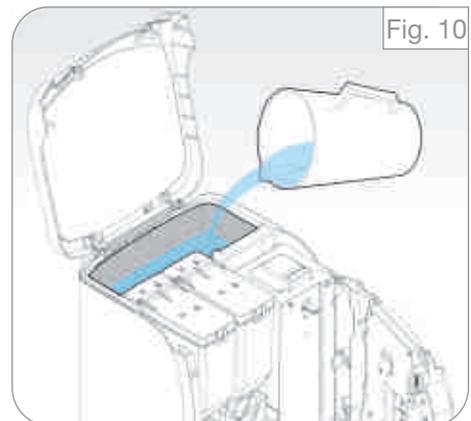
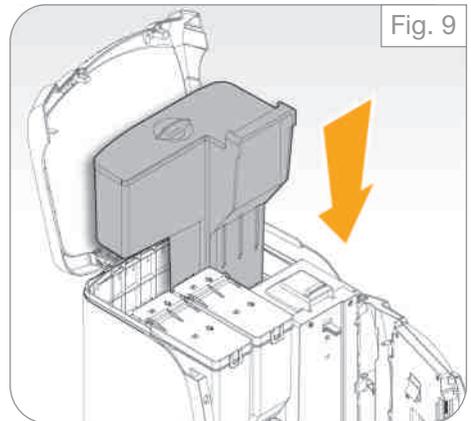
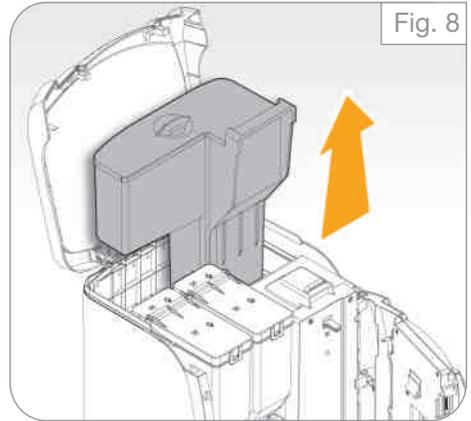
Verificare inoltre che i dati di targa sul prodotto (vedi adesivo su posteriore macchina) siano compatibili a quelli dell'impianto.

5. ISTRUZIONI PER L'USO DELLA MACCHINA

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, aprire il coperchio ribaltabile ed estrarre il serbatoio, lavare con cura e riempire con acqua fresca.

Riposizionare nella sua sede. Collegare la spina dell'apparecchio alla presa di corrente dell'impianto dotata di adeguata messa a terra.

Rimuovere il coperchio e riempire il serbatoio con acqua fresca potabile, oppure se l'acqua fosse particolarmente calcarea, utilizzare acqua minerale naturale. (Filtro addolcitore non fornito di serie).



Accendere la macchina premendo l'interruttore generale.

CARICAMENTO CIRCUITO IDRAULICO:

Alla 1° installazione eseguire almeno 3 lavaggi mixer (da attivare con la pressione simultanea del primo/secondo tasto) avendo cura di posizionare un bicchiere sulla griglia in corrispondenza dell'erogatore.

Questa operazione consente di caricare un eventuale filtro, la pompa e il circuito della caldaia; è anche consigliabile dopo un periodo di inattività dell'apparecchio.

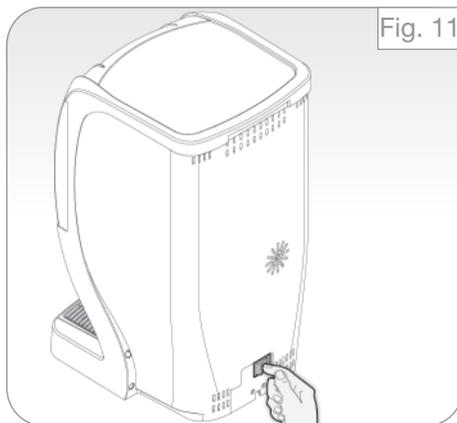
Al primo utilizzo, quando l'apparecchio rimane inutilizzato per lunghi periodi o rimane senz'acqua, è necessario, prima di fare il caffè, erogare una tazzina di acqua dall'erogatore, senza la presenza di capsula. Aprire e richiudere lo sportello d'inserimento capsule 6 (fig.3), posizionare la tazzina sulla griglia 8 (fig.3) e premere il pulsante « Caffè corto» (fig.14) . Vedere il paragrafo "PREPARAZIONE DEL CAFFÈ" del libretto istruzioni.



ATTENZIONE

Prima dell'utilizzo le capsule non devono essere danneggiate.

Le capsule deformate o rotte possono bloccarsi nell'apparecchio e danneggiarlo.



5.1 BREVI NOTE SUL FUNZIONAMENTO

Avviando la macchina tramite l'interruttore generale si accende il display e visualizza la schermata a fianco in cui viene visualizzato il nome della macchina e la revisione del firmware contenuto in esso.

Successivamente la macchina inizia la fase di riscaldamento, i pulsanti di selezione non sono illuminati ed il display visualizza la schermata a fianco.

Conclusa la fase di riscaldamento la macchina è pronta per l'erogazione, i pulsanti di selezione si illuminano tutti fissi ed il display si posiziona come a fianco.

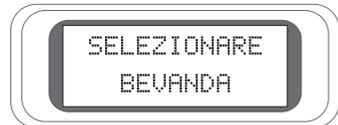
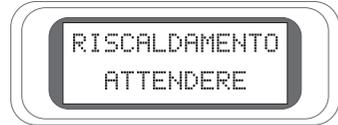


ATTENZIONE

Omettere questa operazione può causare un grave danneggiamento della macchina e l'immediato decadimento della responsabilità del costruttore sul funzionamento della medesima.

Si consiglia al primo utilizzo per il corretto riempimento del circuito idraulico di effettuare 3 - 4 erogazioni di cioccolata (pulsante 7).

Questa operazione va effettuata con il contenitore di cioccolata vuoto, posizionando sulla griglia il bicchiere in corrispondenza dell'erogatore, erogando acqua calda, fino a quando il bicchiere non risulta riempito per metà.



AVVERTENZA

Durante questa fase, potrebbe sentirsi un leggero gorgoglio proveniente dall'impianto di erogazione, dovuto alla presenza nello stesso di un mix di aria e acqua.

Pertanto durante l'erogazione è possibile che alcune gocce possano scendere al di fuori della griglia del cassetto raccogli gocce.

E' consigliabile non manipolare nella zona della griglia durante questa fase.

Per ottenere un ottimo espresso è necessario accendere la macchina 5-10 minuti prima dell'utilizzo e il ripiano scaldato Vi aiuterà a disporre di una dotazione di tazze sempre calde.

5.2 PREPARAZIONE DEL CAFFE'

NOTA

Per le erogazioni per cui è prevista una capsula, essa viene esplicitamente richiesta dalla macchina tramite il display.

Per le erogazioni per cui è previsto l'uso di soluzioni solubili sincerarsi che i contenitori interni ne presentino un certo quantitativo.

Dopo l'uso la capsula esausta non viene scaricata automaticamente ma sarà il caricamento successivo della nuova a spingere quella esausta nel cassetto fondi.

Non estrarre il cassetto raccogli gocce durante qualsiasi tipo di erogazione, in quanto qualsiasi erogazione in corso si arresterebbe.

Fig. 12



ATTENZIONE

L'apertura del portello inserimento capsula deve essere effettuata solo per il tempo utile all'introduzione della stessa nell'apposita sede.

Evitare di toccare con le mani o altri oggetti estranei le parti non interessate al caricamento e di manomettere il portacapsula o le altre parti in movimento.

AVVERTENZA

Durante qualsiasi tipo di erogazione di caffè l'apparecchio è dotato di una sicurezza che impedisce l'apertura del cassetto d'inserimento capsula, che risulterà quindi essere bloccato.



Non forzare in nessun caso l'apertura. Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso si verificano danni causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni e per l'uso improprio dell'apparecchio.

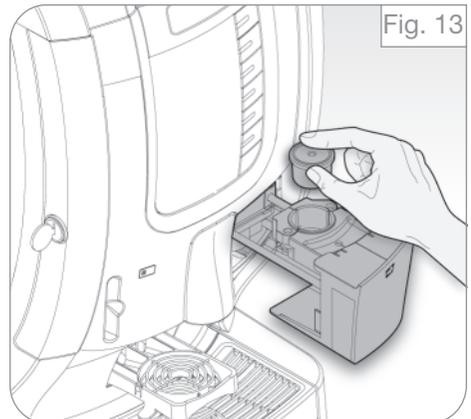
5.2.1 Erogazione caffè corto

Aprire lo sportello di inserimento capsula.

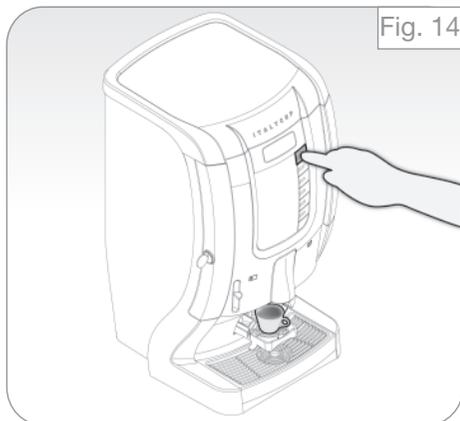
Inserire la capsula nell'apposito cassetto.

Abbassare la griglia poggiategge e posizionare la tazzina in corrispondenza dell'erogatore.

Richiudere lo sportello di inserimento capsula.



Premere il pulsante « Caffè corto».



Nel caso in cui le erogazioni di caffè siano a pagamento il display visualizza per 2 secondi il numero di erogazioni restanti.

Successivamente, durante l'erogazione, il display visualizza:

L'erogazione termina nel momento in cui viene raggiunta la dose impostata dal tecnico oppure può essere terminata premendo il tasto «Caffè corto».



5.2.2 Erogazione caffè lungo

Per questa erogazione eseguire la procedura sopra descritta premendo il pulsante «Caffè lungo».

NOTA: Questa selezione è programmata anche per consentire un'erogazione con durata a piacere che si può interrompere in qualsiasi momento (prima dell'arresto automatico previsto dopo un tempo max di 90 secondi), ripremendo il pulsante quando si è raggiunta la quantità di prodotto in tazza desiderato .

5.2.3 Erogazione caffè macchiato

Per questo tipo di erogazione seguire la procedura adottata per l'erogazione di caffè corto premendo il pulsante «Caffè macchiato».

5.2.4 Erogazione cappuccino

Per questo tipo di erogazione seguire la procedura adottata per l'erogazione di caffè corto premendo il pulsante «Cappuccino».

5.2.5 Erogazione mocaccino

Per questo tipo di erogazione seguire la procedura adottata per l'erogazione di caffè corto premendo il pulsante «Mocaccino».

5.2.6 Erogazione Cioccolata

Per questo tipo di erogazione seguire la procedura adottata per l'erogazione di caffè corto ma, in questo caso, non è necessario l'inserimento della capsula nel cassetto e premere il pulsante «Cioccolata».



AVVERTENZA

Le erogazioni di solubili non possono essere interrotte premendo il relativo tasto.

Tale funzione è disponibile solamente per l'erogazione di caffè.

5.3 CASSETTO RACCOGLI CAPSULE PIENO

La macchina è preimpostata per un conteggio capsule di circa 25 erogazioni.

Una volta raggiunto il numero massimo di capsule consentite nel cassetto la macchina non effettua erogazioni di caffè ma solo di solubile (dove non richiesta la capsula), ed il display ad ogni nuova richiesta di erogazione di bevanda con caffè, visualizza:

**NOTA**

Se il contenitore di raccolta capsule non viene svuotato per tempo, quando lo si svuoterà potranno cadere nel vano altre capsule presenti nel canale; pertanto prestare attenzione e ripulire la zona indicata.

5.4 MANCANZA ACQUA

In condizioni di mancanza acqua non è consentita nessuna erogazione e l'eventuale erogazione in corso viene portata a termine.

Questo stato viene avvertito attraverso il display.

**5.5 FUNZIONI DI SICUREZZA
SPORTELLO E CASSETTO**

Lo sportello per l'inserimento delle capsule è dotato di due sicurezze, una elettrica ed una meccanica, che impediscono il normale funzionamento della macchina quando lo sportello risulta aperto. La protezione elettrica viene effettuata attraverso un micro di controllo ed ha la funzione di far avviare l'infusione della capsula solamente a cassetto chiuso ed a capsula correttamente inserita. La sicurezza meccanica, invece, serve ad impedire l'apertura del cassetto durante l'erogazione del caffè tramite la pressione di un pistone sulla capsula.



6. FUNZIONE CHIP CARD (dove presente)

La macchina da caffè' Italy Cup ha un sistema elettronico di abilitazione all'erogazione mediante Chipcard.

Questo permette al gestore di impostare la macchina in 2 modalità di funzionamento:

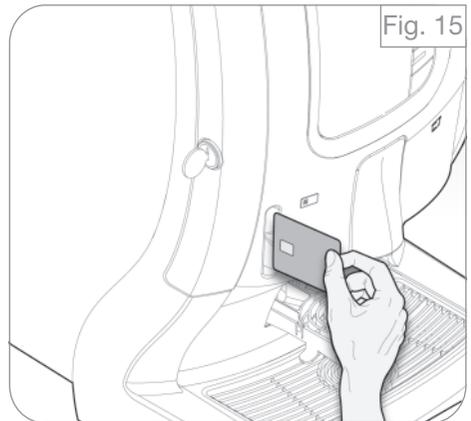
1. Erogazione con decremento dei crediti presenti nella macchina,
2. Erogazione con decremento dei crediti presenti nella Chipcard.

Nel primo caso le erogazioni sono consentite fino a quando non risultano esauriti i crediti presenti nella macchina (pre-caricati dal gestore); con la macchina in questa configurazione, non è necessario inserire alcuna Chipcard nello slot dedicato al momento di richiesta erogazione.

Ad ogni richiesta di erogazione, sul display verrà visualizzato il numero di crediti residui nella macchina e l'erogazione verrà abilitata; all'esaurimento dei crediti, i led dei pulsanti si spengono per indicare che non è consentita alcuna erogazione ed è quindi necessario rivolgersi al gestore per una ricarica.

Nel secondo caso le erogazioni sono consentite soltanto quando nello slot dedicato è presente una card con credito residuo non nullo, mentre senza card inserita i led dei pulsanti restano spenti.

La chip card deve essere inserita nella sede predisposta sul frontale lato sinistro della macchina con il lato del chip rivolto verso l'esterno della macchina, come illustrato in figura; così facendo i led dei pulsanti si accendono ad evidenziare che è possibile effettuare l'erogazione.

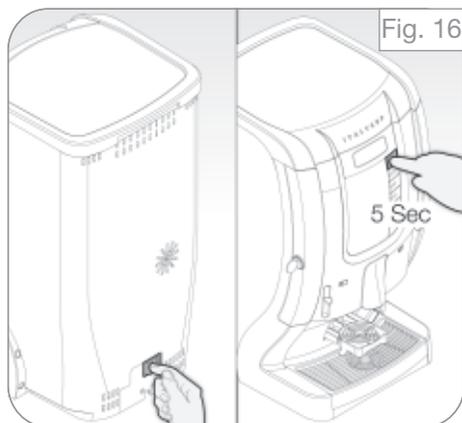


7. MENÙ IMPOSTAZIONI

Dal menù impostazioni l'operatore ha la facoltà di variare alcuni parametri di funzionamento dell'apparecchio.

Per accedervi deve essere accesa la macchina, agendo sull'interruttore principale, e mantenuto premuto il pulsante 1 (caffè corto) per almeno 5 secondi.

Una volta che l'apparecchio si è avviato sul display verrà visualizzato:



MODO DI NAVIGAZIONE NEL MENU IMPOSTAZIONI :

Tasti Scorrimento: ↑ (Caffè lungo) e ↓ (Caffè macchiato)

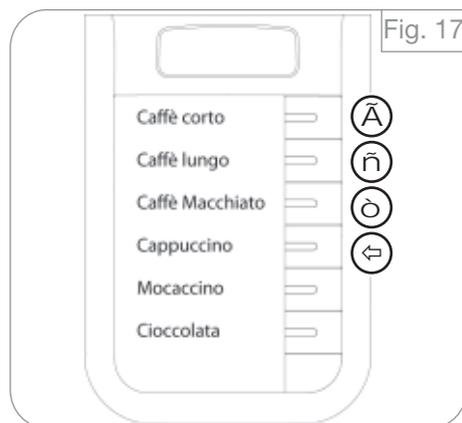
Permettono di scorrere i menù di programmazione, di variare lo stato logico di un dato (ON/OFF) o di inserire/modificare caratteri alfanumerici.

Tasto conferma: ↵ (Caffè corto)

Permette di passare da un menù ad un sotto menù oppure di confermare il dato presente sul display.

Tasto di uscita: ↶ (Cappuccino)

Permette di ritornare da un sottomenù al menù di livello superiore, oppure di non confermare il dato attivo al momento.



Premere il pulsante **3 (Caffè macchiato)** per accedervi o premere il pulsante **4 (cappuccino)** per tornare al funzionamento normale della macchina.

7.1 SCELTA LINGUA

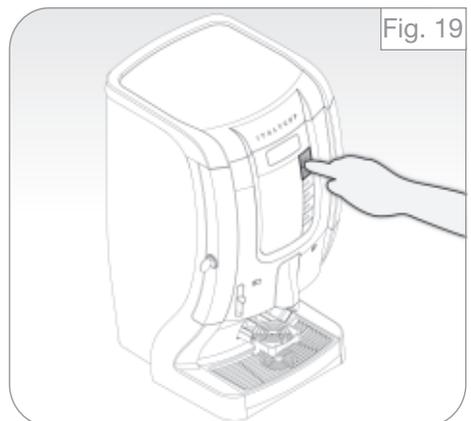
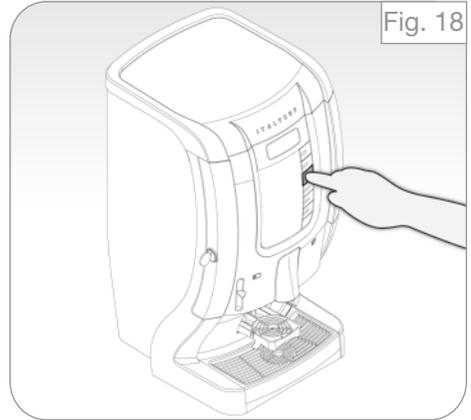
Una volta confermato l'accesso al menù impostazioni verrà visualizzato sul display.

Premere il pulsante **3 (Caffè macchiato)** per accedervi o premere il pulsante **4 (cappuccino)** per tornare al menù impostazioni.

Il display visualizza la possibilità di modificare la lingua delle visualizzazioni a display dell'apparecchio.

Agendo sui pulsanti **1 (caffè corto)** e **2 (caffè lungo)**, è possibile selezionare la lingua desiderata tra Italiano e Inglese.

Una volta scelta la lingua confermare premendo il pulsante **3 (caffè macchiato)**.



7.2 IMPOSTAZIONE DOSI

Una volta confermato l'accesso al menù impostazioni premere il pulsante 2 (caffè lungo).

Sul display verrà visualizzato:

Premere il pulsante 3 (caffè macchiato) per accedervi.

Il display visualizza la possibilità di impostare le dosi delle varie produzioni spostandosi con i pulsanti 1 (caffè corto) e 2 (caffè lungo).

Selezionata la produzione di cui impostare la dose premere il tasto 3 (caffè macchiato).

Il display visualizza la possibilità di variare l'Offset della quantità di acqua impostata agendo sui tasti 1 (caffè corto) e 2 (caffè lungo).

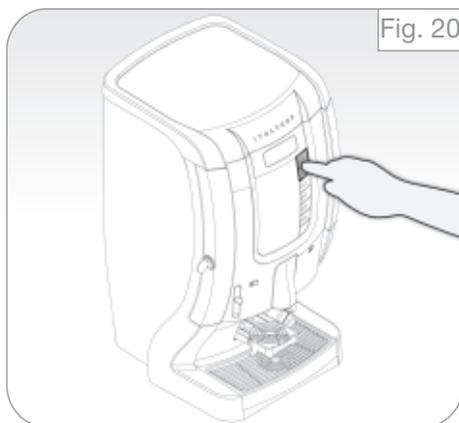


Fig. 20



Una volta impostato l'offset pompa desiderato premere il **tasto 3 (caffè macchiato)** per confermare.

A display verrà visualizzata la possibilità di variare l'offset TR1 impostato agendo sui tasti **1 (caffè corto)** e **2 (caffè lungo)**.

Una volta impostato l'offset TR1 desiderato premere il **tasto 3 (caffè macchiato)** per confermare.

A display verrà visualizzata la possibilità di variare l'offset TR2 impostato agendo sui tasti **1 (caffè corto)** e **2 (caffè lungo)**.

Una volta impostato l'offset TR1 desiderato premere il **tasto 3 (caffè macchiato)** per confermare.

Premere il **tasto 4 (Cappuccino)** per tornare alla selezione produzione.

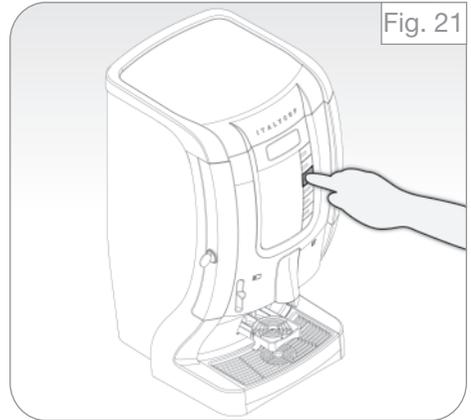


Fig. 21

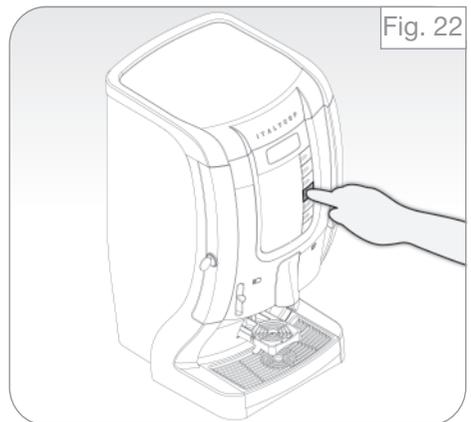


Fig. 22

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

8.1 PULIZIA PERIODICA

Con frequenza periodica, o più frequentemente in funzione dell'utilizzo dell'apparecchio e della qualità dell'acqua in entrata, è necessario pulire e disinfettare l'intero circuito alimentare procedendo come descritto qui di seguito.



ATTENZIONE

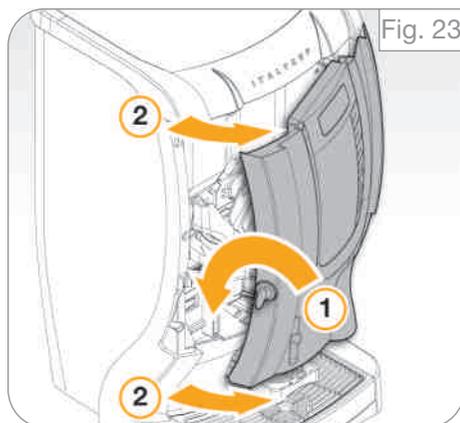
Prima di iniziare una qualsiasi operazione di pulizia togliere la spina dalla presa di corrente.

NON IMMERGERE MAI LA MACCHINA IN ACQUA!

- Pulire con un panno inumidito con acqua e asciugare con cura.
- Posizionare sempre la macchina su superfici sgrassate ed asciutte.
- E' possibile una pulizia della zona erogazione, effettuando con ciclo a vuoto di caffè, vedere paragrafo "PREPARAZIONE DEL CAFFE'".
- Lavare con acqua calda e detersivo per stoviglie tutte le parti asportate, risciacquare accuratamente e rimontare.

8.2 SANITIZZAZIONE COMPONENTI

Inserire la chiave (fornita in dotazione) nell'apposita serratura, aprire il portello di apertura macchina in modo da poter accedere ai componenti interni.



8.2.1 Lavaggio mixer

L'apparecchio è preimpostato che dopo aver effettuato 50 erogazioni di prodotto, il display visualizza la richiesta di eseguire un lavaggio mixer. L'operazione si avvia premendo i primi due tasti caffè corto 2 e lungo 3 contemporaneamente, avendo cura di posizionare sulla griglia in corrispondenza dell'erogatore un bicchiere per la raccolta dell'acqua, da svuotare in apposito contenitore.

8.2.2 Mixer

Settimanalmente, o più frequentemente, in funzione dell'utilizzo dell'apparecchio e delle qualità dell'acqua è necessario effettuare un'accurata disinfezione di tutti i componenti a contatto con gli alimenti, tubi compresi.



ATTENZIONE

Prima di iniziare una qualsiasi operazione spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente.

I componenti che devono essere smontati in tutte le loro parti e sanitizzati periodicamente sono:

- imbuto prodotto;
- cassetto deposito polveri;
- imbuto acqua;
- condotti di erogazione;
- ugelli d'erogazione;
- supporto ugelli.

Per la pulizia dei mixer operare come segue:

- ruotare verso l'alto la bocchetta di convogliamento prodotto;
- ruotare in senso antiorario la ghiera di fissaggio imbuto acqua e asportare gli imbuti delle polveri, i cassettei deposito polvere e gli imbuti acqua;

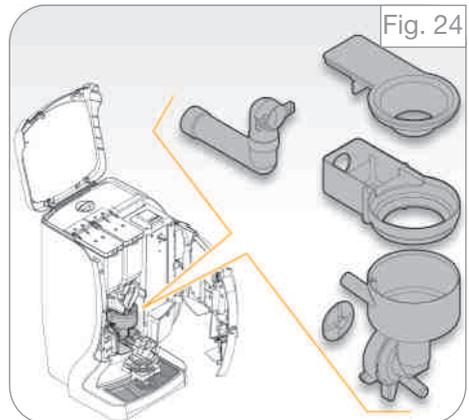


Fig. 24

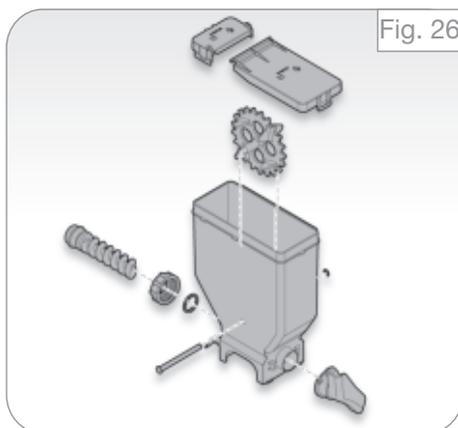
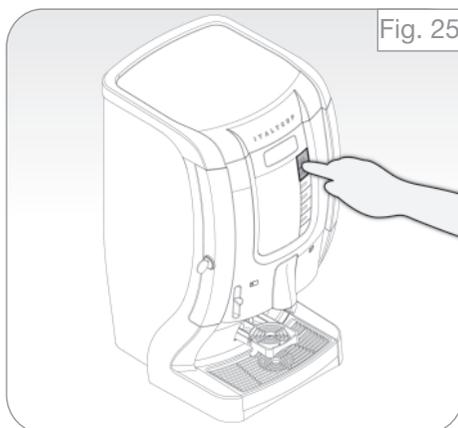
- svitare la ventola frullatore; per svitare è sufficiente tenere bloccato con un dito il disco dentato montato sull'albero del motofrullatore;
- Immergere i componenti per circa 20 minuti in un recipiente contenente la soluzione sanizzante precedentemente preparata, avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovolini e spazzole;
- risciacquare e asciugare con cura i particolari;
- rimontare la ventola frullatore;
- Riposizionare l'imbuto acqua e ruotare la ghiera di fissaggio in senso orario;
- rimontare i cassettei deposito polveri e gli imbuto polvere;
- ruotare verso il basso la bocchetta di convogliamento polveri.

! NOTA

Quando la macchina consiglia il lavaggio, premere i pulsanti caffè corto e caffè lungo per eseguire il lavaggio.

8.2.3 Contenitore prodotti solubili

- Asportare il contenitore dall'apparecchio;
- smontare le bocchette uscita prodotto e sfilare le coclee dal lato posteriore del contenitore;
- pulire tutti i particolari con una soluzione di acqua calda e prodotti sanizzati e asciugarli accuratamente.
- riposizionare i contenitori e nel caso dovesse verificarsi un impuntamento con il pignone del motodosatore, eseguire una breve rotazione del medesimo x agevolare l'operazione di reinserimento contenitore.



8.2.4 Cassetto raccogli gocce e raccogli capsule

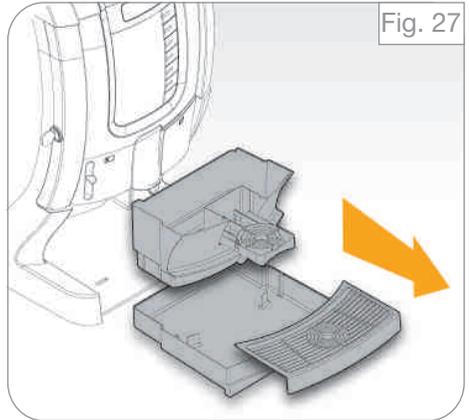
Estrarre il cassetto raccogli gocce e capsule, vuotarli e sciacquarli attentamente per rimuovere tutte le tracce di caffè.

Possono essere lavati con acqua calda e detersivo liquido per piatti o con polvere specifica per eliminare le tracce di caffè.



NOTA

I cassettetti possono essere lavati anche in lavastoviglie.



8.2.5 Serbatoio acqua

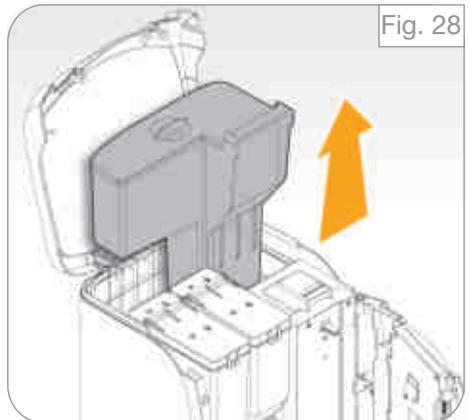
Il serbatoio deve essere pulito settimanalmente con detersivo liquido per piatti.

L'acqua nel serbatoio deve essere sostituita ogni giorno. E' preferibile utilizzare un'acqua di buona qualità con basso contenuto di minerali ma non acqua demineralizzata o distillata.



NOTA

Il serbatoio dell'acqua può essere lavato anche in lavastoviglie.



8.3 PERIODI DI INATTIVITA' DELLA MACCHINA

Dovendo lasciare l'apparecchio inutilizzato per un lungo tempo è consigliabile:

- Spegnerlo e scollegare la presa elettrica dalla rete.
- Svuotare il serbatoio acqua.

È altresì consigliabile spegnere giornalmente l'apparecchio quando non utilizzato anche ai fini del risparmio energetico; infatti la macchina alla

riaccensione riacquista rapidamente la temperatura d'esercizio ottimale.

8.4 FILTRO ADDOLCITORE

L'accessorio addolcitore sviluppato per questo apparecchio non è incluso nella confezione della macchina al momento dell'acquisto ma è possibile acquistarlo separatamente.



AVVERTENZA

È consigliabile l'utilizzo dell'addolcitore. I danni causati dal calcare sono esclusi dalla garanzia.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati dall'inosservanza delle suddette norme.



AVVERTENZA

IN CASO DI NECESSITA' E PER OPERAZIONI NON DESCRITTE IN QUESTO MANUALE RIVOLGERSI AL CENTRO DI ASSISTENZA PIU' VICINO.

Il costruttore si riserva la facoltà di apportare in qualsiasi momento modifiche tecniche od estetiche per ragioni produttive o commerciali.

9 SEGNALAZIONE MACCHINA

Le segnalazioni di errore o guasti sono visualizzate a display.

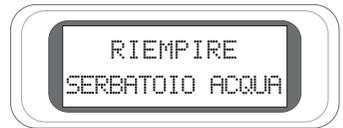
Le seguenti segnalazioni di **errore** sono descritte in base alla loro priorità di visualizzazione (dalla più alta alla più bassa).

Durante la segnalazione di errore, la resistenza della caldaia è attiva.

Riscaldamento:



Livello insufficiente in tanica acqua:



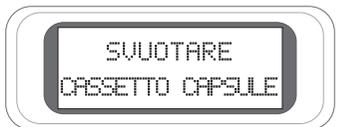
Sportello inserimento capsule aperto:



Cassetto capsule esauste è aperto:



Massimo numero di capsule nel cassetto raggiunto:



Inserimento capsula:



Le seguenti segnalazioni di **guasto** sono descritte in base alla loro priorità di visualizzazione (dalla più alta alla più bassa).

Durante la segnalazione di guasto, la macchina è bloccata e la resistenza (quando presente) è disattivata.

La macchina deve essere spenta e riaccesa.

Se il termostato non si apre entro un certo tempo (definito nel firmware, ad esempio 5 minuti):

Suona il buzzer e lampeggiano tutti i led.

Le informazioni sul display, al momento del mantenimento della pressione del tasto di erogazione, appaiono con la seguente sequenza:

Pressione del tasto:

Per il primo secondo, se richiedo il lavaggio, appare la scritta:



Per il successivo secondo (o da subito se il lavaggio non è richiesto) e se le erogazioni sono a pagamento, appare la scritta:



Dal terzo secondo in poi, o da subito a seconda della presenza o meno dei messaggi sopra, appare la scritta:



Porta frontale aperta:



10. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Cause possibili	Rimedio
La macchina non si accende.	<p>Macchina non collegata alla rete di distribuzione elettrica.</p> <p>Problema elettrico.</p>	<p>Collegare la macchina alla rete elettrica vedere paragrafo «INSTALLAZIONE», nel caso rivolgersi a centro assistenza autorizzato.</p> <p>Controllare che i dati di targa corrispondano a quelli della rete di distribuzione elettrica.</p>
Il caffè non viene erogato correttamente o solo a gocce.	Erogatore caffè ostruito.	Eseguire un ciclo di lavaggio erogatore caffè, vedere paragrafo «PULIZIA PERIODICA».
Fuoriuscita acqua dal cassetto raccogli gocce.	Livello alto di acqua nel cassetto.	Svuotare il cassetto e riprendere il normale utilizzo, vedere paragrafo «CASSETTO RACCOGLI GOCCIE E RACCOGLI CAPSULE»
Macchina bloccata (accesa ma impossibile effettuare erogazioni).	<p>Richiesta di erogazione con sportello aperto per quattro volte consecutive.</p> <p>Funzionamento non corretto del porta capsula.</p>	Spegnere e riaccendere l'apparecchio, se il problema persiste contattare il centro di assistenza più vicino.

Nella tabella sopra descritta, sono elencate le soluzioni ai problemi che potrebbero verificarsi. Nel caso di altri guasti non compresi dallo schema sopra riportato, contattate il centro di assistenza autorizzato più vicino.

La conformità CE di questo apparecchio rispetto alle direttive 2006/95/CE e 2004/108/CE è stata verificata da un istituto indipendente.

Questo prodotto è inoltre conforme alle direttive EU 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2006/42/CE, 2009/125/CE e regolamento CE n. 1935/2004.

INDEX

1.	GENERAL SAFETY	34
2.	GENERAL DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	37
2.1	EXTERIOR OF THE APPLIANCE	37
2.2	INTERIOR OF THE APPLIANCE	38
2.3	CONTROL PANEL	39
3.	WARNING LABELS AND PLATES/TECHNICAL DATA APPLIED TO THE APPLIANCE	40
3.1	TECHNICAL DATA	41
3.2	CLASSIFICATION OF THE APPLIANCE AND ALLOWED USES	41
4.	ON DELIVERY OF THE APPLIANCE AND INSTALLATION	42
4.1	PACKING CONTENTS	42
4.2	UNPACKING THE APPLIANCE	42
4.3	INSTALLATION	42
5.	INSTRUCTIONS FOR MACHINE USE	43
5.1	BRIEF NOTES ON APPLIANCE OPERATION	45
5.2	COFFEE PREPARATION	46
5.2.1	“Short coffee” dispensation	47
5.2.2	“Long coffee” dispensation	48
5.2.3	“Coffee with a dash of milk” dispensation	49
5.2.4	Cappuccino dispensation	49
5.2.5	Mocaccino dispensation	49
5.2.6	Chocolate dispensation	49
5.3	CAPSULE COLLECTION DRAWER FULL	49
5.4	NO WATER	50
5.5	DRAWER AND LID SAFETY FUNCTIONS	50
6.	CHIP CARD FUNCTION (if available)	51
7.	SETTINGS MENU	52
7.1	LANGUAGE SELECTION	53
7.2	DOSE SETTINGS	54
8.	PULIZIA E MANUTENZIONE	56
8.1	PULIZIA PERIODICA	56
8.2	SANITISATION OF THE COMPONENTS	56
8.2.1	Washing the mixer	57
8.2.2	Mixer	57
8.2.3	Soluble products container	58
8.2.4	Drip and capsule collector drawer	59
8.2.5	Water tank	59
8.3	PROLONGED MACHINE INACTIVITY	59
8.4	SOFTENER FILTER	60
9.	ALARM SIGNALS MADE BY THE APPLIANCE	61
10.	TROUBLESHOOTING	63

1. GENERAL SAFETY RULES

Strictly follow the operating instructions contained in this manual at all times and keep the manual for future reference.



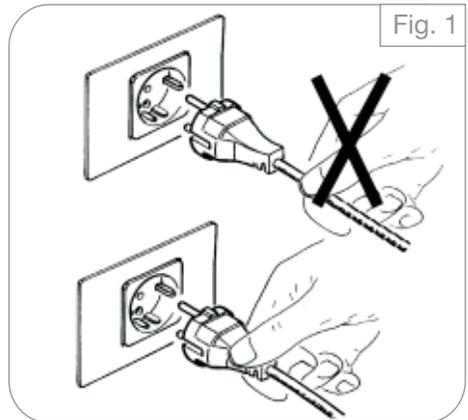
Before connecting or disconnecting the machine, make sure that the switch is at '0' position.

After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged; in case of doubt, refer to a skilled technician.

Uncoil the power supply cable completely in order to avoid dangerous overheating.



Never pull the cord to unplug the power supply cable from the mains outlet.



Always disconnect the appliance before filling the water tank or carrying out any checking operations.

The use of this appliance is not intended for people (including children) with any physical or mental disability or any sensory impairment or for people unacquainted with the appliance or unfamiliar with its use, unless they are supervised or instructed by a person responsible for their safety.



To avoid all possibility of contact with splashes, the machine must never be placed under a draining rack or close to a sink.

The machine must never be placed near to ovens or other sources of heat.

Always look after the machine while it is functioning.

It is advisable to keep the packing material (box, protection, polythene bags, etc.) to be re-utilised for further storage purposes or transportation.

In case of failure or malfunction of the appliance, turn it off, disconnect it from the mains; do not attempt any repair or operation.

Contact only an authorised Technical Assistance Centre for repairs and request the use of original spare parts and accessories only.

Failure to comply with these rules could compromise the appliance safety.

If the coffee should be too hot or whitish or the machine should emit puffs of steam while dispensing, it is best to stop using it and to contact your nearest Authorised Assistance Centre.

If the power supply cable gets damaged, the manufacturer or its technical support service, or an adequately qualified technician should replace it to prevent any risks.

Keep an approximate 15-cm distance between the appliance and any walls or machines surrounding it in order to help ventilation.

Contact the nearest authorised Technical Assistance Centre regarding faults or malfunctions of the appliance; always indicate the model name and serial number. These data are reported on the label attached to the rear of the appliance.

**ATTENTION**

This appliance has been designed and manufactured to dispense drinks based on Espresso coffee and chocolate. Be very careful to not burn yourself whilst dispensing hot drinks or by an improper use of the appliance.



This appliance must be used only and exclusively for the intended uses described in this manual ('Classification of the appliance and allowed uses' section), any other use not described herein will be considered as misuse. The manufacturer shall not be liable for any damage or injury caused by incorrect or irrational use of this appliance.

Before connecting the appliance, make sure that its rating (Refer to Fig. 6, Page 8) matches the mains rating. The manufacturer shall not be liable for any damage or injury caused by the lack of an earth connection or by failure to observe the measures above mentioned. For electrical safety reasons regarding this appliance, the mains should be earthed and provided with a residual current device.

Never touch the appliance with wet hands or feet.

Never immerse the appliance in water.

Children should be supervised in order to make sure that they do not play with the appliance.

Do not place any foreign objects in the lid where capsules are introduced.



Never touch hot parts.

Do not pour hot drinks over yourself whilst using the appliance.

Keep all packing components (box, internal protection, polythene bags, etc.) away from the reach of children since they are potentially dangerous.

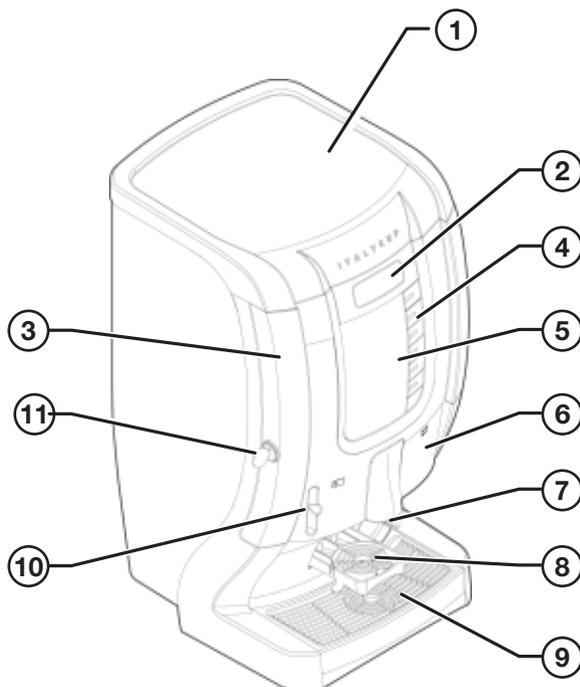
Dispose of them safely and without harming the environment, in compliance with the regulations in force.



2. GENERAL DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

2.1 EXTERIOR OF THE APPLIANCE

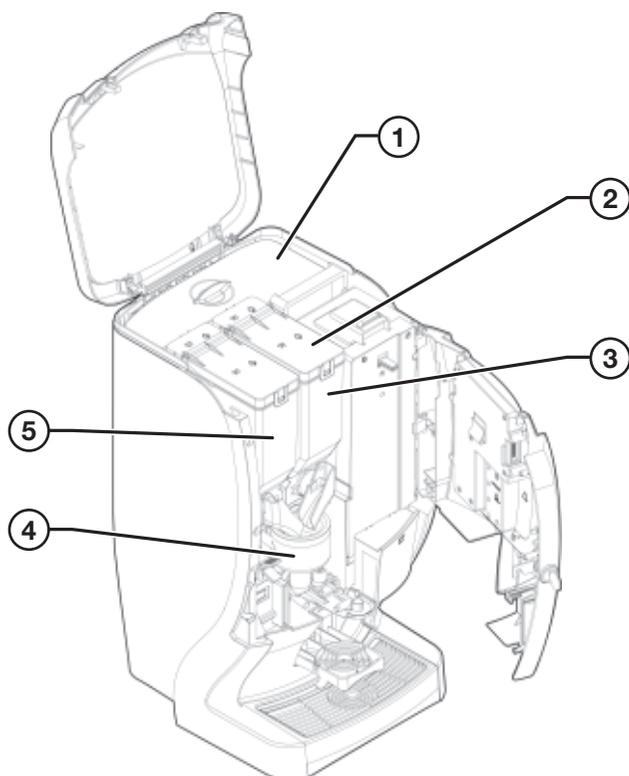
Fig. 3



1. Tip-up lid
2. Display
3. Door to enter the appliance
4. Selection keys
5. Selection label
6. Door for inserting capsules
7. Dispensing nozzles
8. Tip-up cup supporting grill
9. Removable cup supporting grill
10. Chip card slot
11. Key to open door (supplied a standard)

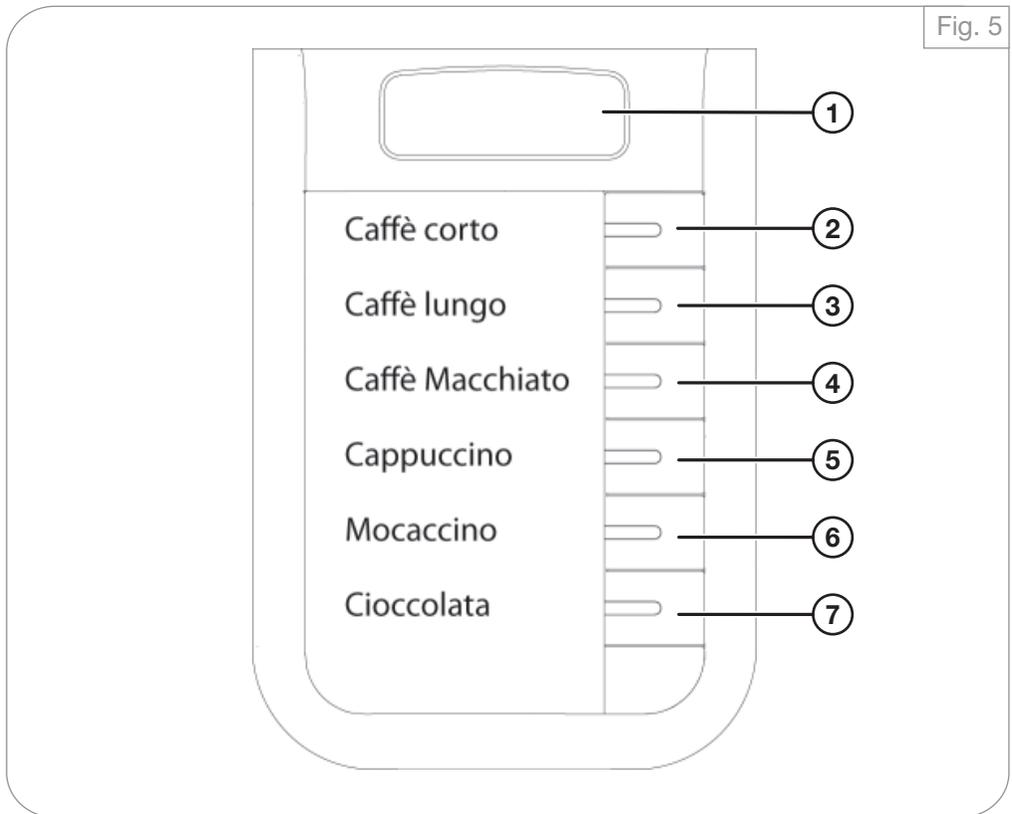
2.2 INTERIOR OF THE APPLIANCE

Fig. 4



1. Water tank cover
2. Container covers
3. Soluble chocolate container
4. Mixer
5. Soluble milk container

2.3 CONTROL PANEL



1. Display
2. "Short coffee" selection key
3. "Long coffee" selection key
4. "Coffee with a dash of milk" selection key
5. "Cappuccino" selection key
6. "Mocaccino" selection key
7. "Chocolate" selection key

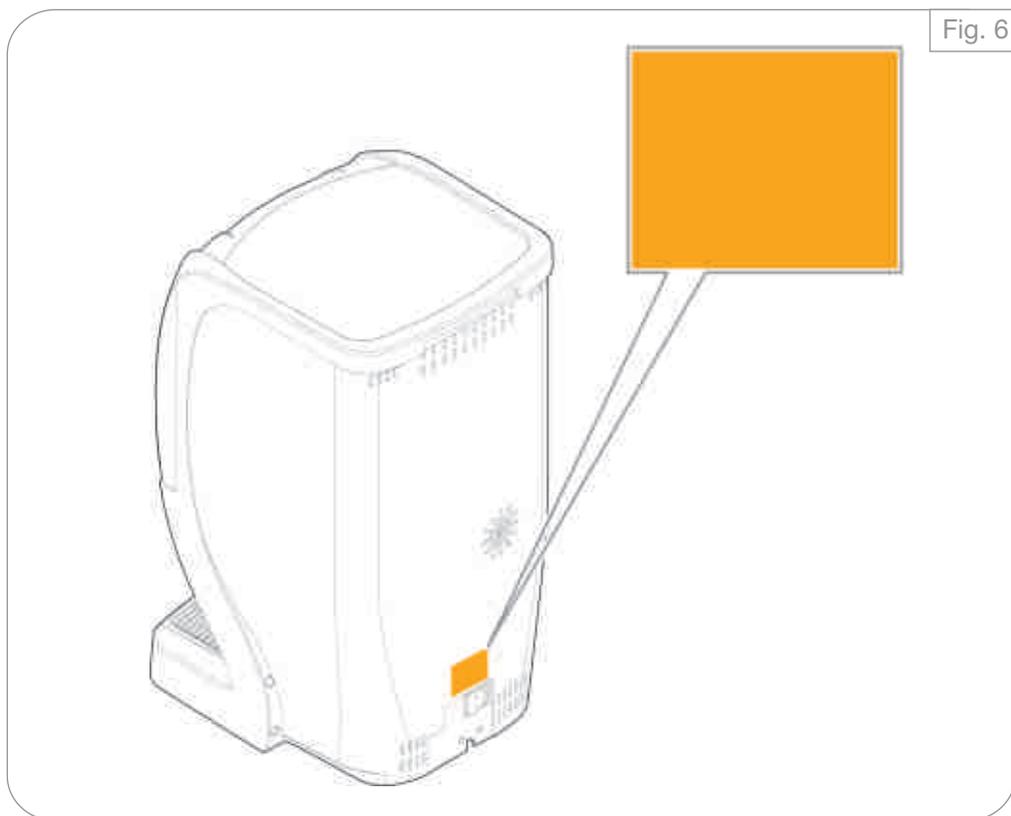
3. WARNING LABELS AND PLATES/TECHNICAL DATA APPLIED TO THE APPLIANCE

Warning/technical data labels and plates attached to the appliance are shown in the figure below.



Dedicate time to familiarise yourself with these labels.

Ensure that they are legible and keep them clean by using a soft cloth, soap and water. Do not use solvents, petrol, etc.



3.1 TECHNICAL DATA

Electrical data:

(Refer to the data plate on the rear of the appliance);

Tank capacity:

Approx. 3.6 litres

Weight:

Approx. 13 kgs.;

Overall dimensions (Fig. 7):

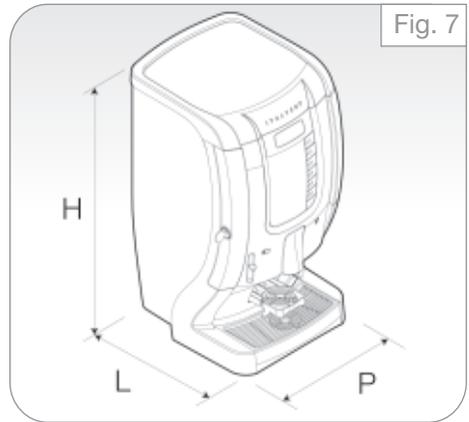
Depth = 340

Width=290

Height=530 mm.

Temperature of the coffee in the cup:

70-85°C;



3.2 CLASSIFICATION OF THE APPLIANCE AND ALLOWED USES

Appliance used for the dispensing of Espresso coffee, Espresso coffee with milk, Cappuccino, Mocaccino and chocolate.

The utilisation of this appliance is foreseen in offices and similar applications:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotel, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

4. ON DELIVERY OF THE APPLIANCE AND INSTALLATION

4.1 PACKING CONTENTS

The machine is delivered in a special customised box; the contents of the packaging are:

1. machine;
2. instruction manual.

Check that none of these three are missing, that neither the machine nor the package has been damaged and there are no missing pieces.

In case of damaged or missing pieces, contact the dealer immediately before installing.

4.2 UNPACKING THE APPLIANCE

Open the box, lift and remove the appliance complete with its protection from the box and position it on a stable surface.

4.3 INSTALLATION

Before installing the appliance, read the 'Safety general warnings' section carefully.

Place the machine on a flat, stable surface away from heat sources and air flows.

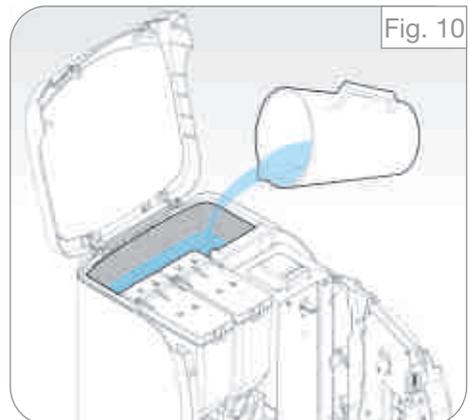
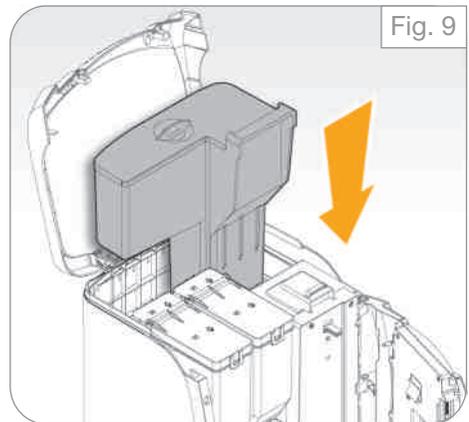
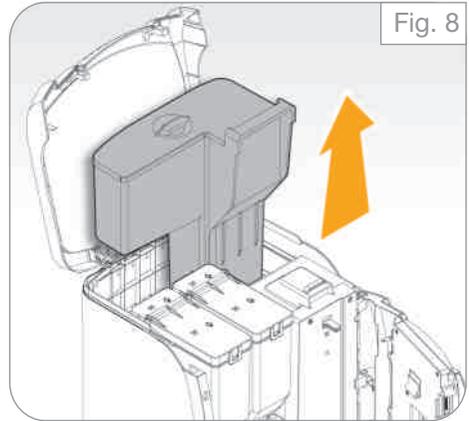
Before connecting the appliance to the electrical installation, make sure there is a differential circuit breaker and that the mains supply is efficiently earthed. Also check that the product ratings (Refer to the label on the rear of the appliance) are compatible with electrical installation.

5. INSTRUCTIONS FOR MACHINE USE

Before utilising the appliance for the first time, open the tip-up lid and remove the tank, wash it carefully and fill it with fresh water.

Reposition the tank in its housing. Connect the electrical plug of the appliance to the wall socket of an electrical installation system that has an adequate earthing system.

Remove the lid and fill the tank with fresh drinking water, or use bottled natural mineral water if the mains water is particularly hard (water softener filter not supplied as standard).



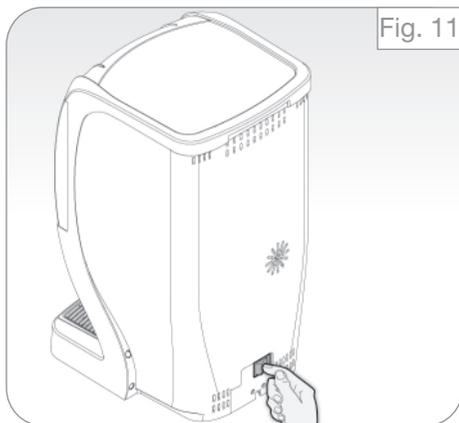
Switch on the appliance by pressing the main switch.

HYDRAULIC CIRCUIT FILLING:

When installing for the first time wash out the mixer at least three times (this operation is activated by a simultaneous pressure on the first and second key), taking care to position a glass on the cup supporting grill underneath the dispenser.

This operation permits loading an eventual filter, the pump and the boiler circuit. It is also recommended to carry out this operation after a period of inactivity of the appliance.

Using the appliance for the first time after it has not been used for a long period or remains without water, it is necessary to dispense a cup of water without the presence of the capsule before making coffee from the dispenser. Open and close the capsule insertion door 6 (Fig. 3), position the cup on the grill (Fig. 3) and press the “Short coffee” key. Refer to the “PREPARATION OF THE COFFEE” paragraph of the instruction manual.



ATTENTION

Before using the machine, capsules must not be damaged.

Deformed or broken capsules may get blocked in the appliance and damage it.

5.1 BRIEF NOTES ON APPLIANCE OPERATION

When the main switch of the appliance is switched on, the display illuminates and visualises the screen on the right in which there is the name of the appliance and the revision of the firmware contained in the appliance.

Subsequently, the appliance starts the heating phase, the selection keys are not illuminated and the display visualises the screen on the right.

When the heating phase has finished, the appliance is ready to dispense, the selection keys are all illuminated with a fixed light and the display visualises the screen on the right.

ATTENTION

Failure to follow these instructions may damage the unit and will exempt the manufacturer from any responsibility regarding the unit working conditions.

When using the appliance for the first time, it is recommended to dispense three or four quantities of chocolate to correctly fill the water circuit (key 7).

This operation is carried out with the soluble chocolate container empty, positioning a glass underneath the dispenser, dispense hot water until the glass is filled halfway with hot water.



! WARNING

During this phase, a slight gurgling might be heard coming from the dispensing system due to the presence of a mixture of air/water in the system.

Therefore, during beverage dispensing, some drops may fall outside the drip tray.

It is advisable not to place hands in the grid area at this stage.

To get a perfect espresso it is necessary to turn on the machine 5-10 minutes before using it and to warm up cups by placing them on the warming cover.

5.2 COFFEE PREPARATION

! NOTE

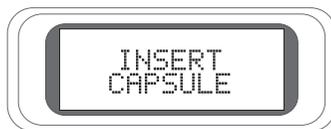
When dispensing using a capsule, the dispensation is explicitly requested by the appliance via the display.

When dispensing using soluble products, make sure that the containers inside have a sufficient quantity of soluble product.

The used capsule is not discharged automatically. Pushing in the successive capsule causes the used capsule to be pushed down into the drip and capsule collection drawer.

During any dispensing operation in progress, do not pull out the drip collection drawer because it would stop the dispensing operation.

Fig. 12



! ATTENTION

Opening the capsule insertion door must be effectuated only to insert the capsule into the seat.

Avoid touching the parts not involved in loading with your hands or any other foreign object.

Do not tamper the capsule holder or any other moving components.

! WARNING

During any type of coffee dispensing, the appliance is fitted with a safety device, which locks the drawer for capsule insertion to prevent it from being opened.



Do not force the drawer open under any circumstances.

The manufacturer shall not be liable in case of damages caused by failure to observe the above mentioned instructions and resulting from appliance misuse.

5.2.1 “Short coffee” dispensation

Open the capsule insertion door.

Insert the capsule into its appropriate seat.

Lower the cup supporting grill and position the cup underneath the dispenser.

Close the capsule insertion door..

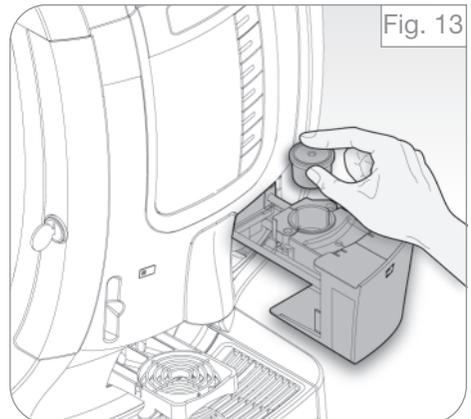
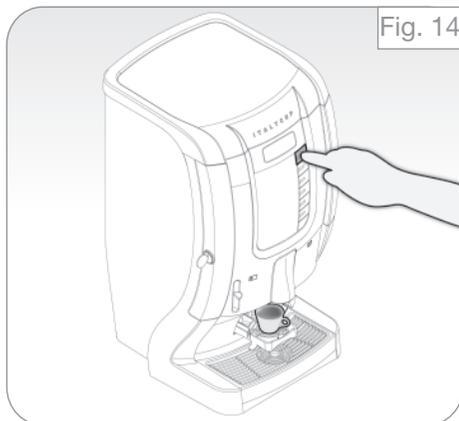


Fig. 13

Press the “short coffee” key.



If the dispensing of coffee is against payment, the display visualises the number of remaining dispensations for 2 seconds.

Subsequently, during the dispensation the display visualises:

The dispensation stops when the dose is reached that has been set by the technician or can be stopped by pressing the “Short coffee” key.



5.2.2 “Long coffee” dispensation

For this dispensation, follow the same procedure described above but pressing the “Long coffee” key.

NOTE: This selection is also programmed to permit a dispensation as long as necessary and can be interrupted at any moment (before the automatic stop foreseen after a maximum time of 90 seconds) by pressing the key again when the desired quantity of product in the cup has been reached.

5.2.3 “Coffee with a dash of milk” dispensation

For this dispensation, follow the procedure used for the “short coffee” dispensation pressing the “Coffee with a dash of milk” key.

5.2.4 Cappuccino dispensation

For this dispensation, follow the procedure used for the “short coffee” dispensation pressing the “Cappuccino” key.

5.2.5 Mocaccino dispensation

For this dispensation, follow the procedure used for the “short coffee” dispensation pressing the “Mocaccino” key.

5.2.6 Chocolate dispensation

For this dispensation, follow the procedure used for the “short coffee” dispensation but in this case it is not necessary to insert a capsule into the seat. Just press the “Chocolate” key.



WARNING

The dispensation of soluble products cannot be interrupted pressing a relative key.

This function is only available for dispensing coffee.

5.3 CAPSULE COLLECTION DRAWER FULL

The machine is pre-set for a capsule count of approximately 25 dispensing operations.

Once the maximum number of capsule permitted has been reached, the appliance does not effectuate coffee dispensations but only soluble products (where the capsule is not required) and the display at each new request for the dispensation of coffee visualises:



if the capsule collection drawer is not emptied in good time, when it is emptied, other capsules inside the channel could fall into the compartment; take care to clean out the indicated area for this reason.

5.4 NO WATER

If the water runs out, no dispensation is permitted and the dispensation in progress is brought to a halt.

This status of the appliance is advised on the display.

5.5 DRAWER AND LID SAFETY FUNCTIONS

The lid to insert capsules has two safety devices, an electrical one and a mechanical one, that do not allow machine regular operation when the lid is open.

Electrical protection takes the form of a control micro and it serves to start capsule infusion only when the drawer is closed and the capsule has been inserted correctly.

The mechanical safety serves to prevent the drawer from being opened while coffee is being dispensed, via the pressing of a piston on the capsule.



6. CHIP CARD FUNCTION (if available)

The Italy Cup Espresso coffee machine has an electronic enablement system of the dispensations utilising a Chip card.

This permits the appliance owner to set the appliance in two functioning modes:

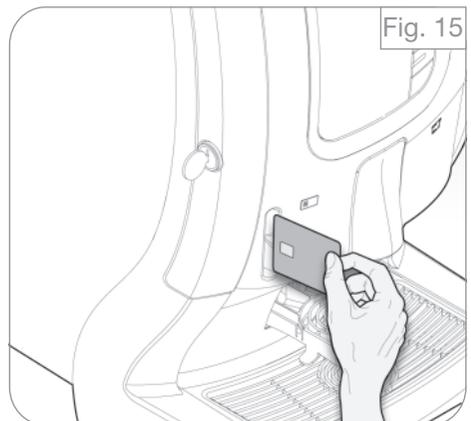
1. Dispensation by decreasing the credits in the appliance.
2. Dispensation by decreasing the credits in the Chip card.

In the first case, the dispensations are permitted until the credits in the appliance are finished (pre-loaded by the owner). With the machine in this configuration it is not necessary to insert a Chip card into the dedicated slot at the moment of dispensation.

At each request for dispensation, the number of residual credits in the appliance appears on the display and the dispensation is enabled. When the credits are finished, the LEDs of the keys switch off to indicate that no dispensation is permitted and therefore it is necessary to contact the owner for a further reload of credits.

In the second case, the dispensations are permitted only when there is a Chip card in the dedicated slot that has a residual credit, whilst without the Chip card inserted the LEDs of the keys remain switched off.

The Chip card must be inserted into the slot on the left side of the front of the appliance with the chip side of the card towards the exterior of the machine, as illustrated in the figure. The LEDs of the keys then light up to highlight that it is possible to effectuated the dispensation.

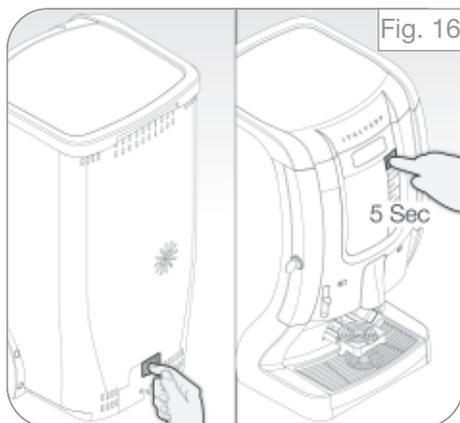


7. SETTINGS MENU

The operator can vary certain functioning parameters of the appliance via the Settings menu.

The appliance must be switched on at the main switch to gain access and the **1 (Short coffee)** key must be kept pressed for at least 5 seconds.

Once the appliance is switched on the display visualises:



NAVIGATION MODE:

Scrolling keys:

↑ (Short coffee) e ↓ (Long coffee)

Permit the programming menu to be scrolled, alter the logic status of a datum (ON/OFF) or insert/modify alphanumeric characters.

Confirmation key:

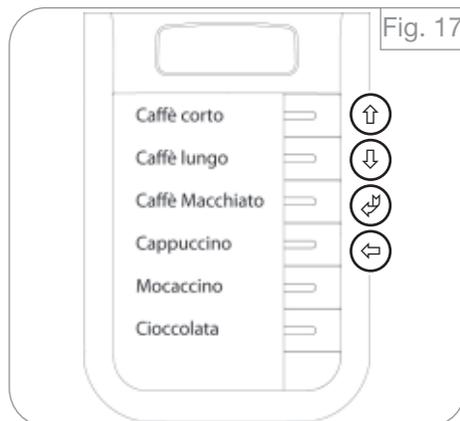
↵ (Coffee with a dash of milk)

Permits the passing from a menu to sub-menu or to confirm the datum on the display.

Exit key:

↶ (Cappuccino)

Permits returning from a sub-menu to a superior level or not confirm the datum active at that moment.



Press the **3 (Coffee with a dash of milk)** key to gain access or press the **4 (Cappuccino)** key to return to normal functioning of the appliance.

7.1 LANGUAGE SELECTION

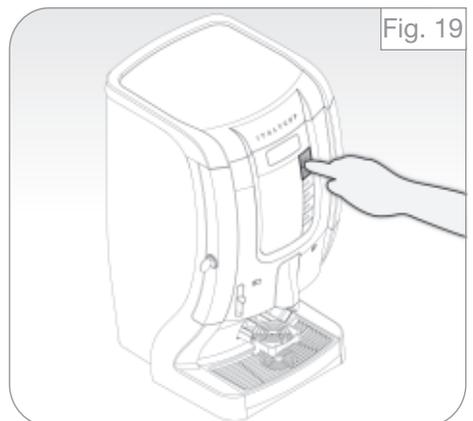
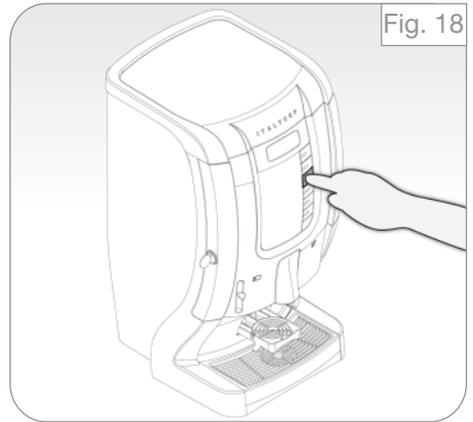
Once access to the Settings menu has been confirmed, it will be visualised on the display.

Press the **3 (Coffee with a dash of milk)** key to gain access or press the **4 (Cappuccino)** key to return to the Settings menu.

The display visualises the possibility of modifying the language of that visualised on the display of the appliance.

Using the **1 (Short coffee)** key and **2 (Long coffee)** key it is possible to select the desired language between Italian and English.

Once the language has been selected, confirm by pressing the **3 (Coffee with a dash of milk)** key.



7.2 DOSE SETTINGS

Once access to the Settings menu has been confirmed, press the **2 (Long coffee)** key.

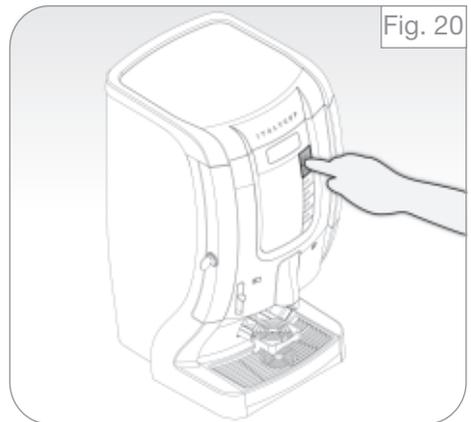
The following will appear on the display:

Press the **3 (Coffee with a dash of milk)** key to gain access.

The display visualises the possibility of setting the doses of the various productions by adjusting the settings using the **1 (Short coffee)** key and the **2 (Long coffee)** key.

Select the production that the doses have to be set by pressing the **3 (Coffee with a dash of milk)** key.

The display visualises the possibility of altering the Offset of the quantity of water set by adjusting the **1 (Short coffee)** key and the **2 (Long coffee)** key.



Once the desired offset pump has been set, press the **3 (Coffee with a dash of milk)** key to confirm.

The display visualises the possibility of altering the Offset TR1 set by adjusting the **1 (Short coffee)** key and the **2 (Long coffee)** key.

Once the desired offset TR1 has been set, press the **3 (Coffee with a dash of milk)** key to confirm.

The display visualises the possibility of altering the Offset TR2 set by adjusting the **1 (Short coffee)** key and the **2 (Long coffee)** key.

Once the desired offset TR2 has been set, press the **3 (Coffee with a dash of milk)** key to confirm.

Press the **4 (Cappuccino)** key to return to the production selection.

Fig. 21

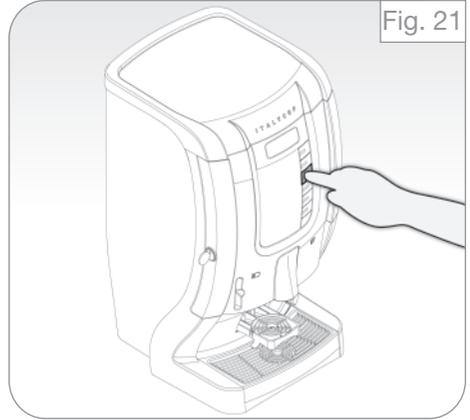
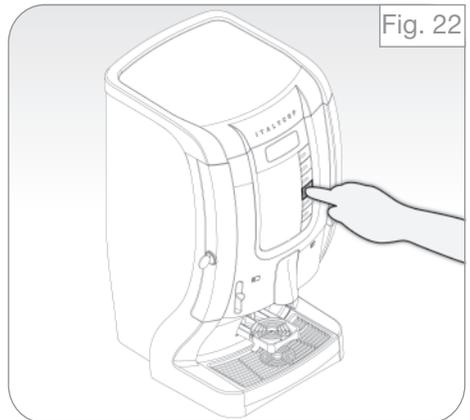


Fig. 22



8. CLEANING AND MAINTENANCE

8.1 PERIODICAL CLEANING

Depending on the how much the appliance is used and the quality of the water used, it is necessary to periodically, or more frequently, to clean and disinfect the whole alimentary circuit proceeding as follows.



ATTENTION

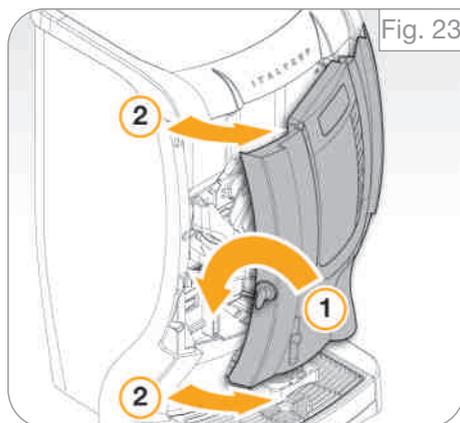
Before starting any cleaning operation, unplug the plug from the power socket.

NEVER IMMERSE THE MACHINE IN WATER.

- Clean with a cloth damped with water and dry thoroughly.
- Always place the machine on degreased and dry surfaces.
- It is possible to effectuate the cleaning of the dispensation zone by carrying out a dispensation cycle without coffee (refer to the “COFFEE PREPARATION” paragraph).
- Wash every removed part with hot water and kitchenware detergent. Dry thoroughly and refit them.

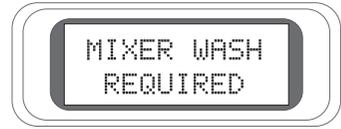
8.2 SANITISATION OF THE COMPONENTS

Insert the key (supplied a standard) into the appropriate lock, open the door to enter the appliance to gain access to the internal components.



8.2.1 Washing the mixer

The appliance has been preset to advise when 50 dispensations of product have been dispensed and the request to effectuate the washing of the mixer is shown on the display. The operation is started by simultaneously pressing the **1 (Short coffee)** key and the **2 (Long coffee)** key, taking care to position a glass underneath the dispenser on the grill to collect the water and then to empty into the appropriate container.



8.2.2 Mixer

Depending on how much the appliance is used and the quality of the water used, it is necessary to accurately disinfect every week or more frequently all the components that come into contact with foodstuffs, including the tubing.



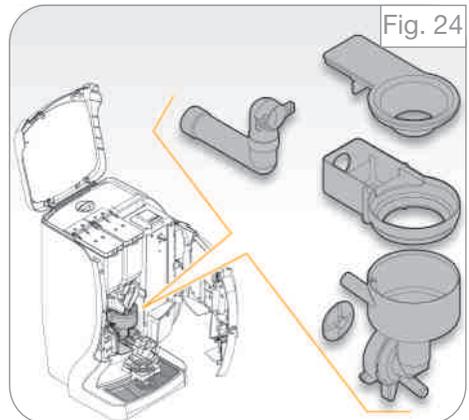
Before starting any operation, switch off the appliance and remove the plug from the wall socket.

The components that must be periodically completely disassembled and sanitised are the:

- product funnel;
- powder deposit drawer;
- water funnel;
- dispensing tubing;
- dispensing nozzles;
- nozzle support.

To clean the mixer, operate as follows:

- rotate the product conveying inlet upwards;
- unscrew the water funnel fixing ring in an anticlockwise direction and remove the powder funnels, powder deposit drawers and the water funnels;



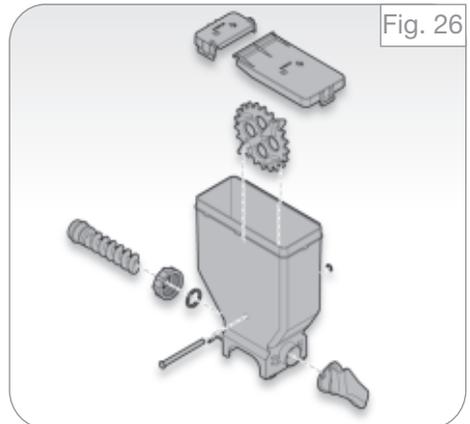
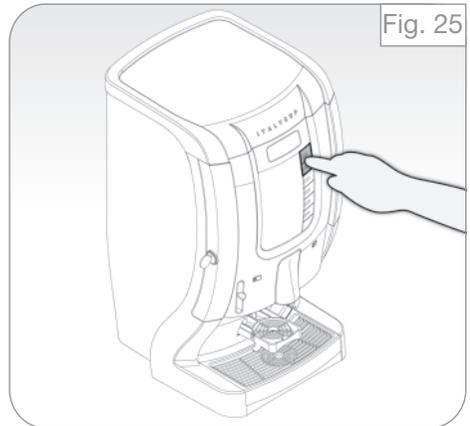
- unscrew the blender fan by holding the toothed disc mounted on the blender motor shaft with a finger;
- immerse the components for approx. 20 minutes in a container containing the previously prepared sanitising solution, taking care to mechanically remove the residues and the visible films by utilising, if necessary, pipe cleaners and brushes;
- rinse and dry the parts carefully;
- assemble the blender fan;
- reposition the water funnel and tighten the fixing ring in a clockwise direction;
- assemble the powder deposit drawer and the powder funnel;
- Rotate the product conveying inlet downwards.

NOTE

When the appliance recommends a washing, press the 1 (Short coffee) key and the 2 (Long coffee) key to carry out a washing cycle.

8.2.3 Soluble products container

- Remove the container from the appliance;
- remove the product outlets and slide out the Archimedean screws from the rear of the container;
- clean all component parts with a solution of hot water and sanitising products and dry them very carefully;
- reposition the containers and if there is difficulty with the pinion of the doser motor, rotate the motor briefly to free it to assist the reinsertion of the container.



8.2.4 Drip and capsule collector drawer

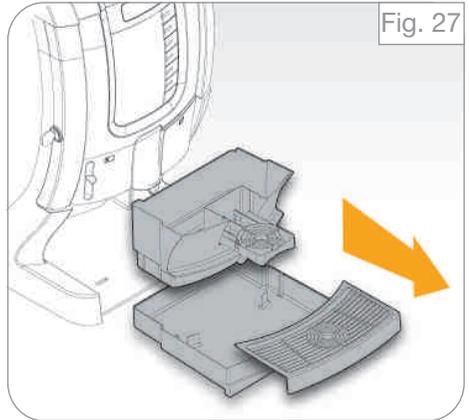
Withdraw the drip and capsule collector drawer, empty them and carefully rinse to remove all traces of coffee.

They can be washed with hot water and washing-up liquid or using specific powders to eliminate the traces of coffee.



NOTE

The drawers can be washed even in a dishwasher.



8.2.5 Water tank

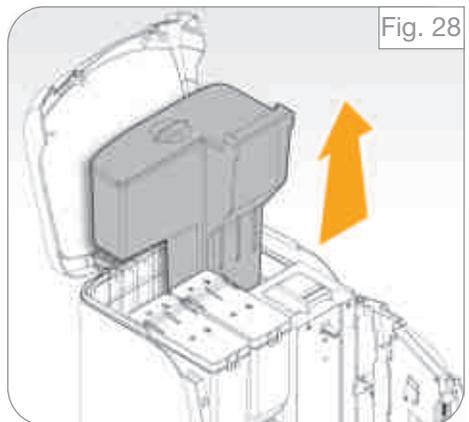
The tank must be rinsed out every week with hot water and washing-up liquid.

The water in the tank has to be replaced every day. It is advisable to use good quality water with low mineral content but not de-ionised or distilled water.



NOTE

the water tank is dishwasher safe.



8.3 PROLONGED MACHINE INACTIVITY

If the appliance has to be left unused for a long period, it is advisable:

- Switch it off and disconnect it from the electrical wall socket.
- Empty the water tank.

It is also advisable to turn off the appliance every day, when it is not used, so as to save energy. As a matter of fact, when the appliance is turned on again, it rapidly

reaches its ideal operating temperature.

8.4 SOFTENER FILTER

The softener accessory developed for this appliance is not included in the machine package at the moment of the purchase, but it can be acquired separately.



WARNING

it is advisable to use the softener. Damages caused by limestone are not covered by the warranty.

The manufacturer shall not be liable for any damage caused by failure to observe the above mentioned standards.



WARNING

IF NEEDED AND FOR OPERATIONS NOT DESCRIBED IN THIS MANUAL, CONTACT THE NEAREST TECHNICAL SERVICE.

The manufacturer reserves the right to introduce, at any time, any technical or aesthetic changes for productive or commercial reasons.

9 ALARM SIGNALS MADE BY THE APPLIANCE

Error and fault alarm signals are visualised on the display.

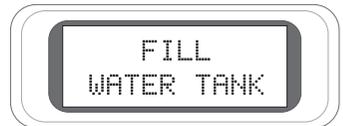
The following **error** alarm signals are described on the basis of their visualisation priority (from the highest to the lowest).

During an error alarm signal, the resistance of the boiler is active.

Heating:



Insufficient water level in the water container:



Capsule insertion door open:



Used capsule drawer is open:



Maximum number of capsules reached in the drawer:



Capsule insertion:



The following **error alarm** signals are described on the basis of their visualisation priority (from the highest to the lowest).

During the fault alarm signal, the appliance is blocked and the resistance (when present) is deactivated.

The appliance must be switched off and switched on again.

If the thermostat does not open within a certain time (defined in the firmware; e.g., 5 minutes):

The buzzer sounds and all LEDs flash.

At the moment of keeping the dispensing key pressed, the following sequence appears on the display:

When pressing the key:

If washing is requested, the following appears on the display for the first second:

The next second, or immediately if washing is not requested and if the dispensation are against payment, the following appears on the display:

From the third second onwards, or immediately depending on the presence or not of the above messages, the following appears on the display:

Front panel door open:



10. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Solution
Machine does not turn on.	<p>Machine not connected to the mains.</p> <p>Electrical problem.</p>	<p>Connect the machine to the mains; see the 'Installation' section.</p> <p>Contact an authorised service centre if required.</p> <p>Make sure that the rating values match the mains rating.</p>
Coffee is dispensed only in drops or not correctly dispensed.	Coffee dispenser blocked.	Carry out a coffee dispenser washing cycle (refer to the "PERIODICAL CLEANING" paragraph).
Water spills out the drops collection pan.	High water level in the pan.	Empty the drawer and return to normal use (refer to the "DRIP AND CAPSULE COLLECTOR DRAWER" paragraph).
Machine blocked (switched on but unable to dispense).	<p>Dispense request with open lid, for four subsequent times.</p> <p>Capsule holder incorrect functioning.</p>	Switch off and switch on the appliance. If the problem persists, contact the nearest authorised Technical Assistance Centre.

The table above lists the solutions to the problems that may occur. For other failures not included in the chart above, contact the nearest authorised service centre.

An independent Institute have verified the CE Conformity of this equipment to the Directives 2006/98/CE and 2004/108/CE.

Furthermore, this product conforms to the EU Directives EU 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2006/42/CE, 2009/125/CE and CE regulation nr. 1935/2004.

ISTRUZIONI PER IL TRATTAMENTO A FINE VITA

Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC. Il simbolo  apposto sull'apparecchiatura o sulla confezione indica che l'apparecchiatura, alla fine della propria vita utile, non deve essere trattata come un rifiuto domestico generico ma deve essere portata in uno dei centri di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche approntati dalla Pubblica Amministrazione. Oppure può essere consegnata al rivenditore al momento dell'acquisto di un'apparecchiatura nuova equivalente. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al rivenditore in cui è stato effettuato l'acquisto. Il produttore e/o l'importatore ottemperano alle proprie responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia individualmente sia partecipando a sistemi collettivi.

INSTRUCTIONS FOR END-OF-LIFE DISPOSAL TREATMENT

This product complies with EU Directive 2002/96/EC. The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

ESPRESSO ITALIA S.R.L.
Via delle Industrie, 10
23014 Andalo Valtellino (SO)

 0342.684166

 0342.696675

www.espressoitalia.it