

ROCKET[®]
ESPRESSO MILANO



DOPPIA

IT MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO

Manuale d'uso e manutenzione. Istruzioni per l'utente.
ISTRUZIONI ORIGINALI

EN ESPRESSO COFFEE MACHINE

Use and maintenance manual. Instructions for the user.

FR MACHINE A CAFÉ ESPRESSO

Manuel d'utilisation et d'entretien. Mode d'emploi.

DE ESPRESSO-KAFFEEMASCHINE

Bedienungs- und wartungsanleitung. Anweisungen für den Benutzer.

ES MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRESO

Manual de uso y mantenimiento. Instrucciones para el usuario.

PT MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO

Manual de uso e de manutenção. Instruções para o utilizador.

ITALIANO

ENGLISH

FRANÇAIS

DEUTSCH

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

IMPORTANTE: Leggere attentamente prima dell'uso. Conservare per future consultazioni

IMPORTANT: Read carefully before use. Store for future reference

IMPORTANT : Lire attentivement ce manuel avant toute utilisation de la machine
- Le conserver pour toute référence ultérieure

WICHTIG: Vor der Verwendung aufmerksam lesen. Zum späteren Nachschlagen aufbewahren

IMPORTANTE: Leer detenidamente antes del uso. Guardar para consultas futuras

IMPORTANTE: Leia com muita atenção antes de utilizar. Conserve para consultas futuras

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

Diritti sui contenuti È vietata la riproduzione integrale o parziale e la diffusione dei contenuti nel presente documento senza la preventiva autorizzazione scritta del Costruttore. Il Logo aziendale è di proprietà del Costruttore della Macchina.

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

Droits sur les contenus La reproduction intégrale ou partielle et la diffusion des contenus de ce document sont interdites sans l'autorisation écrite préalable du fabricant. Le logo de la société est la propriété du fabricant de la machine.

Rechte an den Inhalten Die Vervielfältigung, ganz oder auszugsweise, sowie die Verbreitung der Inhalte dieses Dokuments ohne die vorherige schriftliche Genehmigung des Herstellers ist untersagt. Das Unternehmenslogo ist Eigentum des Maschinenherstellers.

Derechos de contenidos Se prohíbe la reproducción total o, parcial, y la difusión de los contenidos de este documento sin previa autorización escrita del Fabricante. El Logotipo de la empresa es de propiedad del Fabricante de la Máquina.

Direitos sobre os conteúdos Proibida a reprodução integral ou parcial e a publicação dos conteúdos deste documento sem a autorização prévia por escrito do Fabricante. O Logotipo da empresa é de propriedade do Fabricante da Máquina.

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

I. PRECAUZIONI DI SICUREZZA

I.I. LIVELLO DI FORMAZIONE E INFORMAZIONE RICHIESTO ALL'UTENTE

L'Utente:

- è la persona incaricata a far funzionare la macchina e ad effettuare le ordinarie operazioni di pulizia indicate in questo manuale.
- deve essere adeguatamente formato e informato sul funzionamento e sui rischi residui presenti durante il funzionamento della macchina.
- deve essere in grado di agire in conformità alle norme che regolano i principi dell'igiene alimentare in vigore nel paese d'utilizzo della macchina stessa.

i **La manomissione non autorizzata di qualsiasi parte della macchina fa decadere la garanzia e la responsabilità del costruttore in caso di guasti della macchina e infortuni dell'utente.**

I.II. INSTALLAZIONE

Le operazioni di installazione vanno eseguite sempre ed in via esclusiva dal Tecnico ed in conformità alle norme di sicurezza e salute vigenti.

I.III. FUNZIONAMENTO

Pur essendo stati adottati sulla macchina tutti quei dispositivi antinfortunistici al fine di eliminare i possibili rischi d'uso dell'Utente, questa presenta alcuni rischi residui.

Questi rischi residui così denominati sono relativi a parti della macchina che possono rappresentare pericolo per l'Utente qualora:

- ne faccia un uso scorretto;

- commetta un errore di valutazione;
- disattivi le sicurezze installate eludendo le prescrizioni contenute nel presente Manuale.

La macchina inoltre è dotata di opportune segnalazioni poste sulle zone a rischio residuo che devono essere scrupolosamente osservate. È necessario far attenzione ai rischi residui, elencati in seguito, presenti durante il funzionamento e l'utilizzo della macchina, che non possono essere eliminati.

È vietato:

- utilizzare la macchina in condizioni psicofisiche alterate; sotto l'influenza di droghe, alcool, psicofarmaci, ecc;
- l'utilizzo della macchina in atmosfera a rischio d'incendio;
- L'utilizzo della macchina in atmosfera esplosiva, aggressiva o ad alta concentrazione di polveri o sostanze oleose in sospensione nell'aria.



PERICOLO ELETTRICO

L'uso di un'apparecchiatura elettrica deve sottostare alle norme comportamentali di sicurezza:

- non toccare l'apparecchio quando si hanno mani o piedi bagnati o umidi;
- non usare l'apparecchio a piedi nudi;
- non utilizzare prolunghe;
- non utilizzare in locali adibiti a doccia o bagno;
- non tirare il cavo d'alimentazione per scollegare l'apparecchio;
- il cavo d'alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento del cavo, spegnere la macchina e rivolgersi esclusivamente al Tecnico;
- non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...);
- non accedere all'interno della macchina;
- non effettuare versamenti di liquidi sulla macchina;



- non permettere che il cavo elettrico possa essere schiacciato e/o possa entrare in contatto con superfici taglienti;
- non permettere che l'apparecchio sia utilizzato da persone non istruite sul suo utilizzo.



PERICOLO ALTA TEMPERATURA

Alcune parti della macchina possono raggiungere alte temperature e possono provocare ustioni, per cui devono essere prese le presenti precauzioni:

- evitare il contatto con il gruppo erogazione, il riscaldatore portafiltro e le lance acqua, vapore e autosteamer;
- non dirigere il vapore, l'acqua calda o il latte in direzione delle mani o altre parti del corpo.



L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.

L'Utente ha il dovere d'informare tempestivamente il Tecnico qualora riscontrasse difetti e/o mal funzionamenti della macchina, dei sistemi di protezione antinfortunistica nonché di qualsiasi situazione di pericolo di cui venga a conoscenza.

In caso di anomalie dell'impianto gas (se presente) richiedere l'intervento del Tecnico. L'impianto gas (se presente) deve essere disattivato nei lunghi periodi di inattività della macchina (notte o chiusura del locale).

È severamente vietato apportare modifiche di qualunque genere ed entità alla macchina e alle sue funzioni, nonché al presente documento.



È compito del Tecnico informare l'Utente sulle modalità di collaudo periodico delle attrezzature in pressione e dei dispositivi di sicurezza in accordo alla normativa vigente nel paese di installazione.

Far eseguire al Tecnico la manutenzione periodica e il controllo di tutti i dispositivi di sicurezza.

I.IV. MANUTENZIONE E PULIZIA

È necessario far attenzione ai seguenti rischi residui presenti durante la manutenzione e la pulizia della macchina, che non possono essere eliminati.

È vietato lavare la macchina con benzina e/o solventi di qualsiasi natura.



PERICOLO ELETTRICO

Le operazioni di manutenzione e pulizia devono sottostare alle norme comportamentali di sicurezza:

- durante le operazioni di pulizia la macchina deve essere spenta e si deve essere sicuri che tutti i componenti siano a temperatura ambiente.
- non immergere la macchina nell'acqua;
- non effettuare versamenti di liquidi sulla macchina né utilizzare getti d'acqua per la pulizia;
- non permettere che le operazioni di manutenzione e di pulizia siano effettuate da bambini o persone non adeguatamente istruite;
- non rimuovere le protezioni e/o parti della carrozzeria;
- non accedere all'interno della macchina;
- non effettuare operazioni di manutenzione e di pulizia diverse da quanto indicato nel presente Manuale.



PERICOLO ALTA TEMPERATURA

Durante le operazioni di pulizia fare attenzione ad alcune parti della macchina che possono raggiungere alte temperature:

- evitare il contatto con il gruppo erogazione e le lance acqua e vapore;
- non dirigere mai verso le mani o le altre parti del corpo i terminali di erogazione vapore, acqua calda o latte.

I.V. CARATTERISTICHE DEL DPI

Nelle fasi di manutenzione e pulizia della macchina è necessario utilizzare i seguenti DPI:

Guanti



Per la protezione dell'utente **contro in tagli e le abrasioni** e da tutte le parti della macchina ad alta temperatura e a contatto con gli alimenti (portafiltri, filtri, ecc.).



Effettuare solo le operazioni di manutenzione e di pulizia indicate in questo manuale.

Solo un Tecnico specializzato ed autorizzato può eseguire operazioni di manutenzione e pulizia non indicate in questo documento.

Tutte le operazioni di manutenzione devono essere effettuate previo:

- distacco dell'alimentazione elettrica;
- chiusura dell'alimentazione idraulica;
- chiusura dell'impianto di alimentazione del gas;
- dopo il completo raffreddamento della macchina.

In caso di mancata risoluzione del mal funzionamento, spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico. Non tentare nessun intervento di riparazione.

Le disincrostazioni dell'apparecchiatura vanno eseguite dal Tecnico in modo che tali operazioni non comportino rilasci di materiali nocivi per l'uso alimentare.

I.VI. SITUAZIONI DI EMERGENZA

Nel caso si verifichi una situazione di emergenza, adottare le misure previste dal piano di emergenza del locale e comunque procedere immediatamente all'effettuazione delle azioni in base al tipo di problema.

INCENDIO PER CORTO CIRCUITO

In caso di incendio causato da un guasto dell'impianto elettrico **al quale è allacciata la macchina**, adottare i seguenti comportamenti:

- scollegare elettricamente la macchina tramite l'interruttore generale;
- chiamare i Vigili del fuoco;
- far allontanare le persone dal locale;
- spegnere le fiamme utilizzando un estintore a CO₂.

Sommario generale

1. INTRODUZIONE	5	9. SEGNALAZIONI DISPLAY	23
1.1 Linea guida per la lettura del Manuale	5	10. PARTI DI RICAMBIO	23
1.2 Conservazione del Manuale.....	5	11. MESSA FUORI SERVIZIO	23
1.3 Metodologia di aggiornamento del Manuale di Istruzioni.....	5	12. SMANTELLAMENTO	23
1.4 Destinatari.....	5	13. SMALTIMENTO	23
1.5 Glossario e Pittogrammi.....	6	13.1 Informazioni per lo smaltimento	23
1.6 Garanzia.....	6	13.2 Informazioni ambientali	24
2. IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA	7		
2.1 Marca e designazione del modello.....	7		
2.2 Descrizione generale.....	7		
2.3 Servizio assistenza clienti del costruttore.....	7		
2.4 Destinazione d'uso.....	8		
2.5 Illustrazione della macchina.....	9		
2.6 Pannello comandi.....	10		
2.7 Dati e marcatura	11		
3. IMMAGAZZINAMENTO	12		
4. INSTALLAZIONE	12		
5. MESSA IN SERVIZIO	12		
6. FUNZIONAMENTO	12		
6.1 Precauzioni di sicurezza	12		
6.2 Emissioni.....	12		
6.3 Accensione e spegnimento.....	12		
6.4 Predisposizione della macchina.....	13		
6.5 Erogazione del caffè	13		
6.6 Erogazione vapore	14		
6.7 Erogazione acqua calda	14		
6.8 Scaldatazze	15		
7. Programmazione	15		
7.1 Accesso al menù.....	15		
7.2 Caldaia servizi.....	15		
7.3 Caldaia caffè	15		
7.4 Preinfusione	16		
7.5 Data e ora.....	16		
7.6 Calendario.....	16		
7.7 Programmazione Lingua.....	16		
7.8 WI-FI.....	17		
7.9 Impostazioni.....	17		
7.10 Caricamento dati di default.....	17		
7.11 Consigli per ottenere un buon caffè	17		
8. MANUTENZIONE E PULIZIA	18		
8.1 Precauzioni di sicurezza	18		
8.2 Manutenzione periodica	18		
8.3 Manutenzione dopo un breve periodo di inattività della macchina	18		
8.4 Malfunzionamenti e relativi rimedi.....	18		
8.5 Operazioni di pulizia.....	21		

1. INTRODUZIONE

Leggere attentamente in ogni sua parte il presente Manuale, prima d'utilizzare l'apparecchio, al fine d'ottimizzare le prestazioni della macchina ed operare in assoluta sicurezza.

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

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



Prima d'utilizzare la macchina leggere attentamente le istruzioni contenute nella presente pubblicazione e seguirne attentamente le indicazioni riportate. Conservare il presente manuale e tutte le pubblicazioni allegare in un luogo accessibile e protetto. Questo documento presuppone che negli impianti, ove sia stata installata la macchina, vengano osservate le vigenti norme di sicurezza e igiene del lavoro.

Il Costruttore si assicura il diritto d'apportare eventuali migliorie e/o modifiche al prodotto. Si garantisce che il presente Manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento della commercializzazione della macchina.

Cogliamo l'occasione per invitare la gentile clientela a segnalare eventuali proposte di miglioramento sia del prodotto sia del Manuale.

1.1 Linea guida per la lettura del Manuale

Il Manuale è stato suddiviso in capitoli autonomi. La sequenza dei capitoli risponde alla logica temporale della vita della macchina.

Per facilitare l'immediatezza della comprensione del testo, vengono usati termini, abbreviazioni e pittogrammi.

Il Manuale è costituito da una copertina, un indice e da una serie di capitoli. Ogni capitolo ha una sua numerazione progressiva. A piè pagina è presente il numero della pagina.

Nella pagina iniziale sono riportati i dati identificativi della macchina, nella pagina finale sono riportati la data e la revisione del Manuale Istruzioni.

Abbreviazioni

Sez.	=	Sezione
Cap.	=	Capitolo
Par.	=	Paragrafo
Pag.	=	Pagina
Fig.	=	Figura
Tab.	=	Tabella

Unità di misura

Le unità di misura presenti sono quelle previste dal Sistema Internazionale (SI).

1.2 Conservazione del Manuale

Il Manuale di Istruzioni va conservato con cura e deve accompagnare la macchina in tutti gli eventuali passaggi di proprietà che la medesima potrà avere nella sua vita.

La conservazione deve essere favorita maneggiandolo con cura, con le mani pulite e non depositandolo su superfici sporche. Non debbono essere asportate, strappate o arbitrariamente modificate delle parti.

Il Manuale va archiviato in un ambiente protetto da umidità e calore e nelle prossime vicinanze della macchina a cui si riferisce.

Il Costruttore, su richiesta dell'Utente, può fornire ulteriori copie del Manuale di Istruzioni della macchina.

1.3 Metodologia di aggiornamento del Manuale di Istruzioni

Il Costruttore si riserva il diritto di modificare e apportare migliorie alla macchina senza comunicarlo e senza aggiornare il Manuale già consegnato all'Utente.



Se il Manuale dovesse diventare illeggibile o comunque di problematica consultazione, è fatto obbligo all'Utente di richiederne una nuova copia al Costruttore prima d'eseguire qualunque intervento sulla macchina.

È assolutamente proibito asportare o riscrivere parti del Manuale.

L'Utente è tenuto al corretto rispetto delle indicazioni contenute nel presente Manuale.

Per qualsiasi inconveniente che abbia a manifestarsi a seguito di un utilizzo scorretto di tali raccomandazioni, il Costruttore declina ogni responsabilità.

Questo manuale è disponibile anche sul sito web del costruttore riportato sulla copertina del manuale.

1.4 Destinatari

Il Manuale in oggetto è rivolto all'Utente.

Qualifica dei destinatari della macchina

La macchina è destinata ad un utilizzo professionale e non generalizzato, per cui il suo uso può essere affidato a figure qualificate, in particolare che:

- Abbiano compiuto la maggiore età;
- Siano fisicamente e psichicamente idonee all'utilizzo della macchina;
- Siano capaci di capire ed interpretare il Manuale d'Istruzioni e le prescrizioni di sicurezza;
- Conoscano le procedure di sicurezza e la loro attuazione;
- Possiedano la capacità d'utilizzo della macchina;
- Abbiano compreso le procedure d'utilizzo definite dal Costruttore della macchina.

1.5 Glossario e Pittogrammi

Nel presente paragrafo vengono elencati i termini non comuni o comunque con significato diverso dal comune.

Di seguito vengono spiegate le abbreviazioni utilizzate, ed il significato dei pittogrammi per indicare la qualifica operatore e lo stato della macchina, il loro impiego permette di fornire rapidamente ed in modo univoco le informazioni necessarie alla corretta utilizzazione della macchina in condizioni di sicurezza.

1.5.1 Glossario

Utente

Persona incaricata a far funzionare la macchina e ad effettuare le ordinarie operazioni di pulizia indicate in questo manuale.

Tecnico

Persona specializzata, appositamente addestrata ed abilitata ad effettuare secondo le norme vigenti le operazioni di: trasporto e movimentazione, immagazzinamento, installazione, messa in servizio, manutenzione, messa fuori servizio, smantellamento e smaltimento della macchina.

Pericolo

Una potenziale fonte di lesione o danno alla salute.

Zona pericolosa

Qualsiasi zona in prossimità di una macchina in cui la presenza di una persona costituisca un rischio per la sicurezza e la salute di detta persona.

Rischio

Combinazione della probabilità e della gravità di una lesione o di un danno per la salute che possano insorgere in una situazione pericolosa.

Riparo

Elemento della macchina utilizzato specificatamente per garantire la protezione tramite una barriera materiale.

Dispositivo di protezione individuale (DPI)

Attrezzatura indossata o tenuta dalla persona per la protezione della salute o della sicurezza.

Uso previsto

L'uso della macchina conformemente alle informazioni fornite nelle istruzioni per l'uso.

Qualifica dell'Utente

Livello minimo delle competenze che deve possedere l'operatore per svolgere l'operazione descritta.

Stato della macchina

Lo stato della macchina comprende la modalità di funzionamento e la condizione delle sicurezze presenti sulla macchina.

Rischio residuo

Rischi che permangono, malgrado siano state adottate le misure di protezione integrate nella progettazione della macchina e malgrado le protezioni e le misure di protezione complementari adottate.

Componente di sicurezza:

- Destinato ad espletare una funzione di sicurezza;
- il cui guasto e/o mal funzionamento, mette a repentaglio la sicurezza delle persone.

1.5.2 Pittogrammi

Le descrizioni precedute da queste simboli contengono informazioni/prescrizioni molto importanti, particolarmente per quanto riguarda la sicurezza. Il mancato rispetto può comportare:

- pericoli per l'incolumità di chi opera sulla macchina;
- lesioni anche gravi dell'Utente (in alcuni casi addirittura la morte);
- perdita della garanzia contrattuale;
- declinazione delle responsabilità del Costruttore.



Simbolo di PERICOLO GENERICO utilizzato in caso di pericolo di lesione grave permanente, che necessita di ricovero ospedaliero, nei casi estremi causa di morte.



Simbolo di PERICOLO ELETTRICO utilizzato in caso di pericolo di lesione grave permanente, che necessita di ricovero ospedaliero, nei casi estremi causa di morte.



Simbolo di PERICOLO ALTA TEMPERATURA utilizzato in caso di pericolo di lesione grave permanente, che necessita di ricovero ospedaliero, nei casi estremi causa di morte.



Simbolo di ATTENZIONE utilizzato in caso di pericolo di lesione non grave, ma che necessita di cura medica da parte di professionisti.



Simbolo di AVVERTENZA utilizzato in caso di pericolo di lesione non grave che può essere curata con misure di pronto soccorso o simili.



Simbolo di NOTA utilizzato per fornire importanti informazioni relative all'argomento trattato.



Simbolo di Obbligo d'utilizzo dei guanti di protezione, utilizzato in caso di pericolo di lesione grave permanente, che necessita di ricovero ospedaliero.



Simbolo di Obbligo di lettura della documentazione, utilizzato per sensibilizzare l'utente dell'importanza di tale azione per la sua sicurezza.

1.6 Garanzia

La macchina è coperta da una garanzia di 12 mesi su tutti i componenti esclusi quelli elettrici ed elettronici nonché i pezzi d'usura.

2. IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA

2.1 Marca e designazione del modello

L'identificazione della macchina e del modello sono riportati sulla TARGA DATI della macchina e nella DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE che accompagna la macchina.

2.2 Descrizione generale

La macchina oggetto del presente Manuale è costituita da componenti meccanici, elettrici ed elettronici la cui azione combinata consente di realizzare bevande a base di latte, caffè e acqua. Questo prodotto è costruito in conformità alle Direttive, ai Regolamenti e alle Norme Comunitarie indicate nella DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE che accompagna la macchina.

2.3 Servizio assistenza clienti del costruttore

ROCKET ESPRESSO MILANO

Via Curiel, 13

20060 Liscate (MI) - ITALY

service@rocket-espresso.com

Web-site: www.rocket-espresso.com

2.4 Destinazione d'uso

La macchina per caffè espresso è progettata per la preparazione professionale di bevande calde quali tè, cappuccini, caffè nelle varianti lungo, corto, espresso, ecc. L'apparecchio non è destinato ad uso domestico, ma solo ad uso professionale. La macchina può essere utilizzata in tutte le condizioni previste, contenute o descritte in questa documentazione; deve ritenersi pericolosa ogni altra condizione. La macchina deve essere installata in luoghi in cui l'accesso sia riservato a personale qualificato che abbia ricevuto un'adeguata formazione (Bar, Ristoranti, ecc.).

Utilizzi permessi

Sono tutti quelli che rispettando le caratteristiche tecniche, le operazioni e gli impieghi descritti in questa documentazione e non mettono in pericolo l'incolumità dell'Utente o possano causare danni alla macchina o all'ambiente circostante.



Tutti gli utilizzi non specificatamente indicati in questo Manuale sono vietati e devono essere espressamente autorizzati dal Costruttore.

Utilizzi previsti

La macchina è progettata esclusivamente per l'utilizzo professionale. L'uso di prodotti/materiali diversi da quelli specificati dal Costruttore, che possono creare danni alla macchina e situazioni di pericolo per l'operatore e/o le persone vicine alla Macchina, è considerato scorretto o improprio.

Controindicazioni d'uso

La macchina non deve essere utilizzata:

- per utilizzi diversi da quelli esposti nel presente paragrafo, per usi diversi o non menzionati nel presente Manuale;
- con l'impiego di materiale diverso da quello indicato nel presente Manuale;
- con dispositivi di sicurezza esclusi o non funzionanti.

Utilizzo errato della macchina

Il tipo di utilizzo e le prestazioni per cui è stata realizzata questa macchina impongono una serie di operazioni e di procedure che non possono essere cambiate se non preventivamente concordate con il Costruttore. Tutti i comportamenti permessi sono contenuti in questa documentazione, qualunque operazione non elencata e descritta in questa documentazione è da ritenersi non possibile e quindi pericolosa.

Utilizzi non previsti

Gli unici utilizzi permessi sono descritti nel Manuale, ogni altro impiego è da ritenersi non possibile e quindi pericoloso.

Sicurezze generali

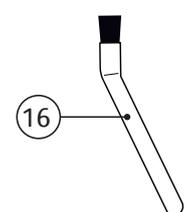
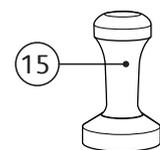
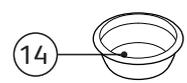
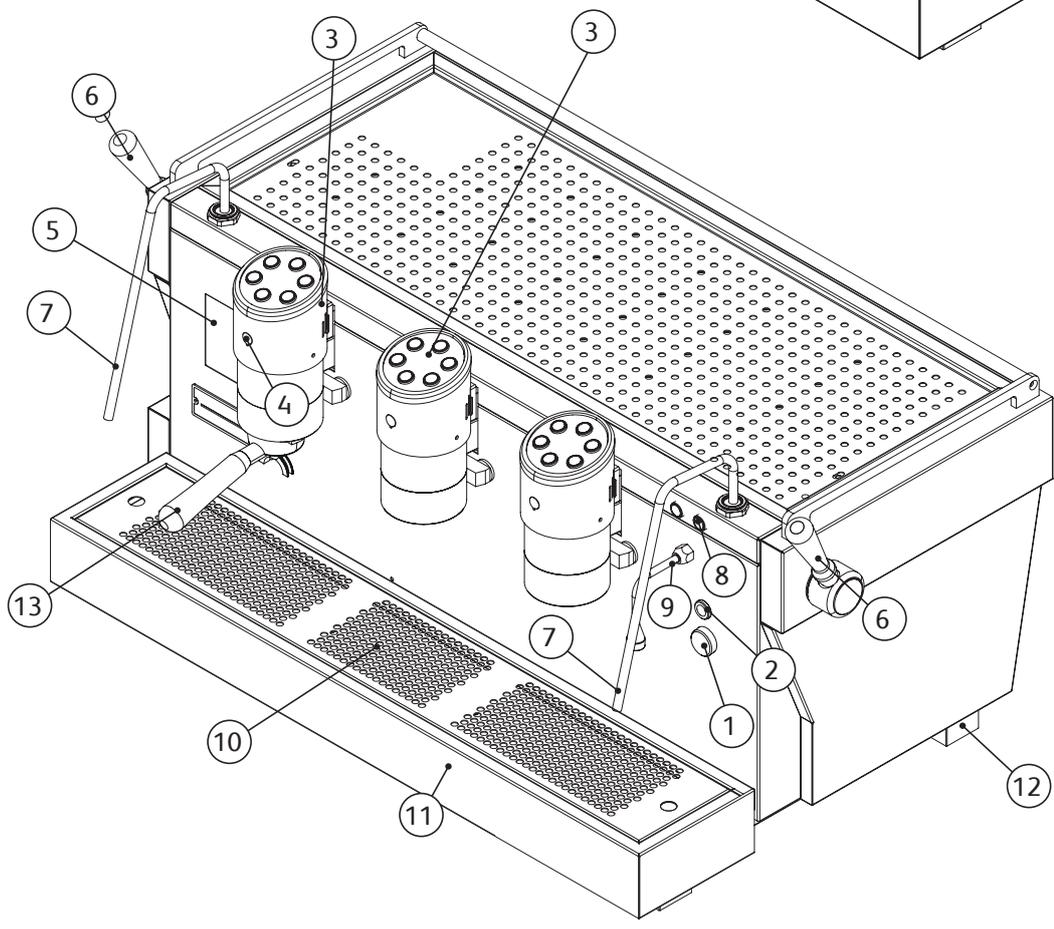
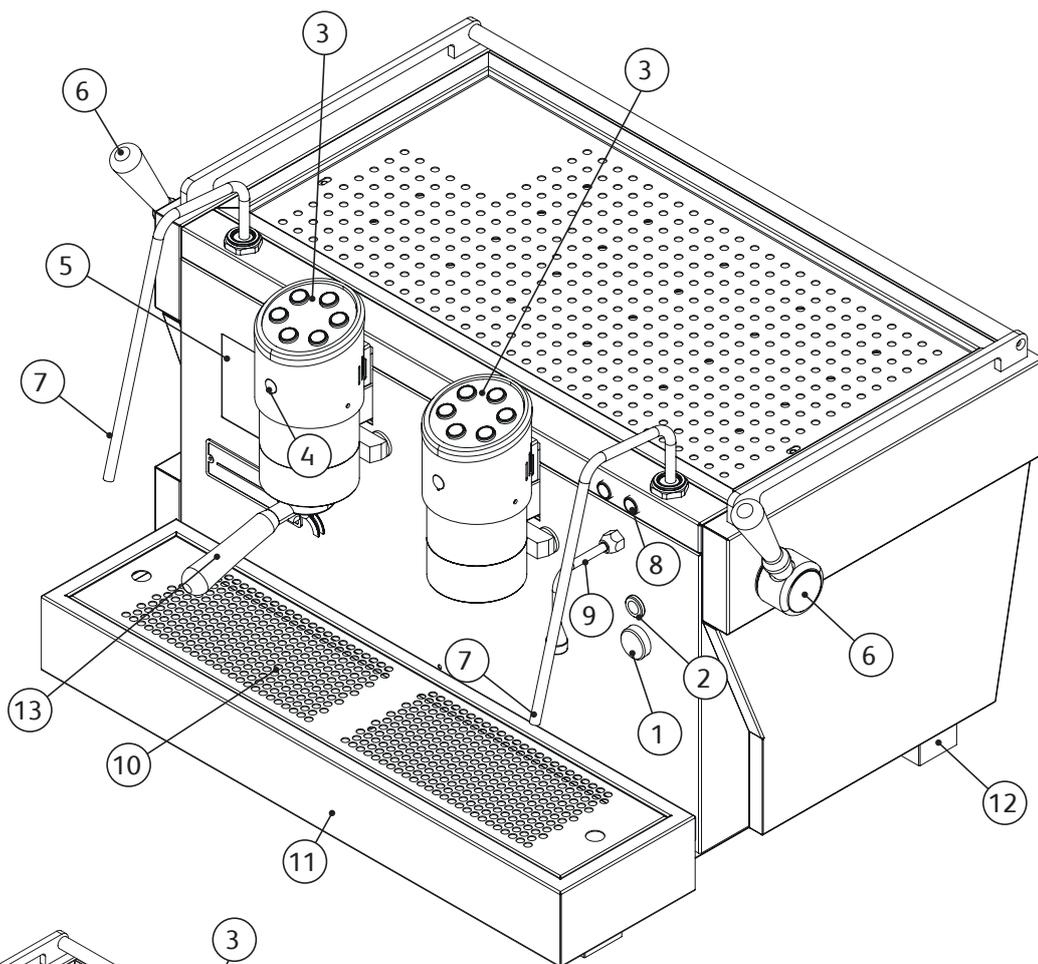
Il Tecnico deve essere a conoscenza sui rischi d'infortunio, sui dispositivi predisposti per la sicurezza e sulle regole generali in tema di antinfortunistica prevista dalle direttive comunitarie e dalla legislazione del paese dove la macchina è installata.

Il Tecnico deve essere a conoscenza del funzionamento di tutti i dispositivi della macchina. Egli deve inoltre aver letto e ben compreso integralmente il presente Manuale. Gli interventi di manutenzione devono essere effettuati dal Tecnico dopo aver predisposto opportunamente la macchina. La manomissione o la sostituzione non autorizzata di una o più parti della macchina, l'adozione di accessori che ne modificano l'uso e l'impiego di materiali diversi da quelli consigliati nel presente Manuale, possono divenire causa di rischi d'infortunio.

2.5 Illustrazione della macchina

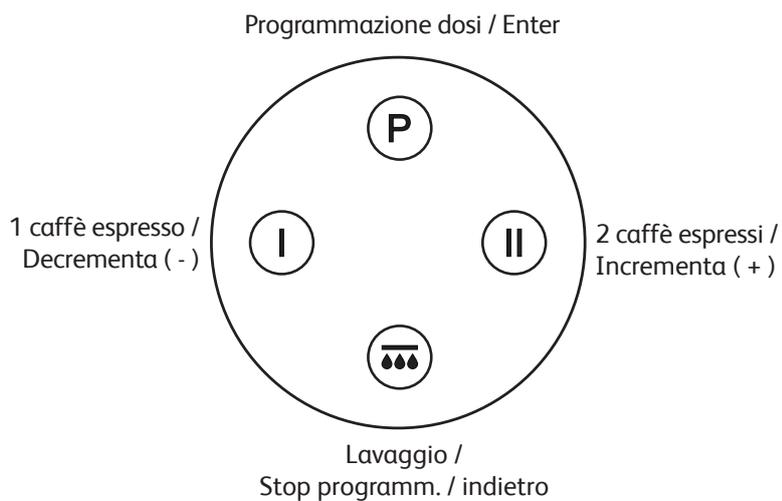
1. Manopola accensione
2. Spia accensione macchina
3. Pulsantiera a 4 o 6* tasti
4. Display gruppo erogazione
5. Display macchina
6. Manopola vapore
7. Lancia vapore
8. Pulsanti erogazione acqua
9. Lancia acqua
10. Griglia appoggiatezze
11. Bacinella raccogliacqua
12. Piedini
13. Portafiltro
14. Filtro Cieco
15. Pressino
16. Spazzolino di pulizia

(*) optional

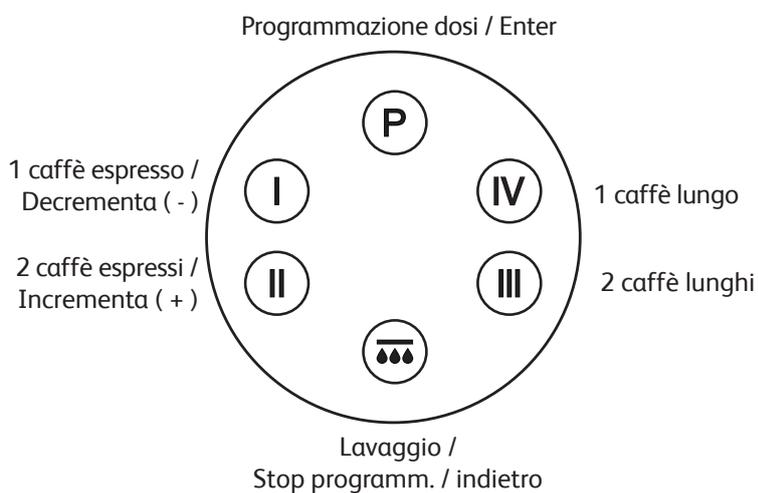


2.6 Pannello comandi

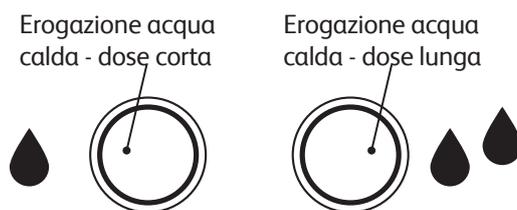
Pulsantiera 4 tasti



Pulsantiera 6 tasti (optional)

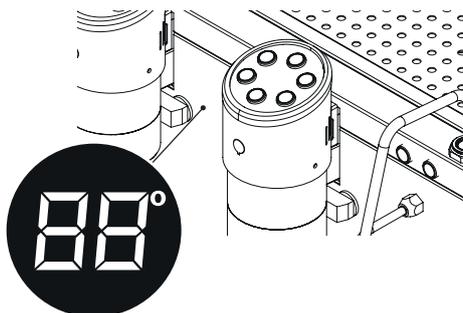


Pulsantiera acqua



Mini gruppo erogatore

Ogni gruppo dispone di un piccolo display che visualizza la temperatura caldaia.



2.7 Dati e marcatura

I dati tecnici generali delle macchine sono riportati nella seguente tabella:

	2GR	3GR
Potenza	5 kW	5,8 kW
Capacità caldaia servizi	9 l	12 l
Capacità caldaia caffè	4 l	6,3 l
Pressione caldaia servizi	MIN 0.0 bar – MAX 1.50 bar	
Temperatura caldaia caffè	MIN 80 °C – MAX 100°C	
Temperatura ambiente di lavoro	5 - 35°C 95° U.R.MAX	
Livello pressione acustica	< 70 dB	

Secondo la direttiva 2006/42/CE la macchina è contrassegnata con la sigla CE con cui il fabbricante dichiara, sotto la propria responsabilità, che la macchina è sicura per le persone e le cose.

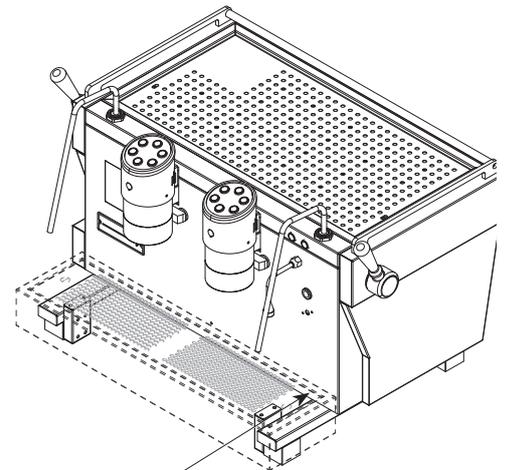
Possono essere applicate marcature alternative a seconda dei mercati di destinazione in conformità alle normative di prodotto vigenti.

La targa dati con le opportune marcature sulla quale sono riportati i dati d'identificazione e i dati tecnici specifici dell'apparecchiatura, è affissa sotto la bacinella di scarico.

Qui sotto un è riportato un esempio della targa dati.

Per eventuali comunicazione con il Costruttore, segnalare sempre i seguenti dati:

- Serial Nr. - numero matricola macchina;
- Mod. - modello della macchina



La targa dati è affissa in basso a destra, nella parte frontale della macchina, nascosta sotto la bacinella di scarico.

I dati dell'apparecchiatura sono visibili anche sull'etichetta posta sull'imballo della macchina.



È vietato rimuovere o alterare la targa dati. In caso sia deteriorata o illeggibile, rivolgersi al Costruttore.



3. IMMAGAZZINAMENTO

L'immagazzinamento della macchina è effettuato dal Costruttore o dal Tecnico.

4. INSTALLAZIONE

L'installazione della macchina deve essere eseguita esclusivamente dal Tecnico.



Nel corso dell'installazione della macchina, il Tecnico deve effettuare le operazioni di rinnovo dell'acqua contenuta nei circuiti idraulici.



La base d'appoggio della macchina deve essere perfettamente in piano, non superare i 2° d'inclinazione e senza irregolarità.



L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di protezione differenziale con intensità di corrente differenziale in conformità alle leggi e norme di sicurezza vigenti.

5. MESSA IN SERVIZIO

La messa in servizio della macchina deve essere effettuato esclusivamente dal Tecnico.

6. FUNZIONAMENTO

6.1 Precauzioni di sicurezza



Leggere attentamente le avvertenze riportate al capitolo "I. PRECAUZIONI DI SICUREZZA" a pagina 1.

6.2 Emissioni

Vibrazioni

In condizioni di impiego conformi alle indicazioni di corretto utilizzo, fornite nel presente manuale, le eventuali vibrazioni rilevate non sono tali da far insorgere situazioni pericolose.

Emissioni sonore

Il livello di rumore emesso dalla macchina è mediamente inferiore agli 70 dB; quindi non c'è l'obbligo di utilizzare dispositivi di protezione individuale per l'apparato uditivo. Qualora la macchina emetta rumori anomali è necessario avvertire il Tecnico.

Ambiente elettromagnetico

La macchina è realizzata per operare correttamente in un ambiente elettromagnetico di tipo industriale, rientrando nei limiti di Emissione ed Immunità previsti dalle Norme vigenti.

6.3 Accensione e spegnimento



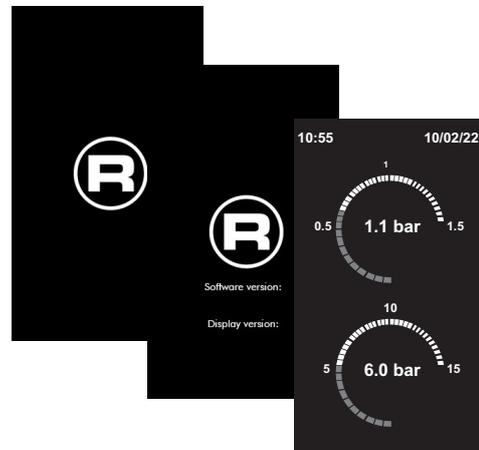
Durante la fase di riscaldamento della macchina (variabile in funzione del modello), la valvola antidepressione rilascerà vapore per alcuni secondi fino alla chiusura della valvola stessa.



Nel caso in cui la macchina rimanga inattiva per più di 1 settimana, è necessario far effettuare dal Tecnico il ricambio del 100% dell'acqua contenuta nei circuiti idraulici.

Prima d'accendere la macchina, procedere come segue:

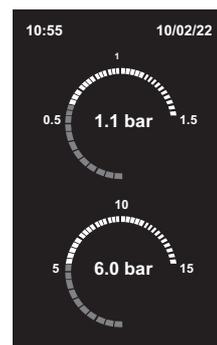
- Aprire il rubinetto acqua della rete idrica;
- accertarsi che il livello dell'acqua in caldaia sia superiore a quello minimo indicato dal livello ottico.
- Accendere la macchina ruotando la manopola accensione nella posizione "1". La spia verde si accenderà per indicare l'avvenuta accensione della macchina;
- Il display visualizza le seguenti schermate:



- Mentre i display dei singoli gruppi mostrano:



- Al termine dell'avviamento inizia la fase di regolazione termica. Quando il riscaldamento è stato completato, la macchina è pronta per l'erogazione di caffè e sui display appaiono le videate sottostanti



6.3.1 Spegnimento macchina

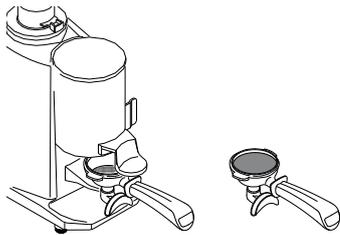
Spegnere la macchina ruotando la manopola accensione nella posizione "0". La spia verde si spegnerà per indicare l'avvenuto spegnimento della macchina;

6.4 Predisposizione della macchina

6.4.1 Macinatura e dosatura del caffè

È importante disporre di un macinadosatore accanto alla macchina, col quale macinare il caffè da utilizzare quotidianamente. La macinatura e la dosatura del caffè devono essere effettuate secondo quanto indicato dal costruttore del macinadosatore; sono inoltre da tener presenti i seguenti punti:

- Per ottenere un buon espresso si consiglia di non conservare grandi scorte di caffè in grani. Rispettare comunque la data di scadenza indicata dal produttore;
- non macinare mai grandi volumi di caffè, si consiglia di predisporre la quantità contenuta nel dosatore ed utilizzarla possibilmente in giornata;
- non acquistare caffè già macinato in quanto esso deperisce rapidamente. Se necessario acquistarlo in piccole confezioni sottovuoto.



6.5 Erogazione del caffè



Durante l'erogazione del caffè, non togliere il portafiltro dal gruppo erogatore.

Prima di procedere all'erogazione, si deve riempire il portafiltro come descritto nel paragrafo successivo.



Se lo si desidera è possibile effettuare un breve risciacquo del gruppo premendo il tasto .

6.5.1 Preparazione del portafiltro



Prima di riempire il portafiltro, assicurarsi che questo sia vuoto e che il filtro sia pulito da eventuali residui di caffè precedenti.

- Riempire il filtro con una dose di caffè macinato (circa 6-7 gr.); seguire le modalità indicate dal costruttore del macinadosatore;
- comprimere il caffè con l'apposito pressino;
- pulire il bordo del filtro dal caffè macinato prima d'agganciare il portafiltro al gruppo erogatore;

- agganciare il portafiltro al gruppo senza chiuderlo troppo, per evitare una rapida usura della guarnizione.

6.5.2 Erogazione

- Posizionare una tazza/tazzina sotto il beccuccio erogazione del gruppo;
- premere il tasto d'erogazione desiderato e attendere l'erogazione del caffè (il led del pulsante si accende).

PROGRAMMAZIONE CAFFÈ



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

La macchina è già programmata dalla fabbrica. Qualora si desideri modificare le dosi del caffè, procedere come segue:

- Programmare prima sempre la pulsantiera del gruppo principale (gruppo a sinistra guardando la macchina frontalmente). In questo modo si programmano automaticamente tutte le pulsantiere. Se è necessario, programmare successivamente le altre;
- posizionare una tazza/tazzina sotto il beccuccio erogazione del gruppo;
- premere il tasto **(P)** per almeno 5 secondi fino all'accensione di tutti i led della pulsantiera;
- premere il tasto dose che si desidera programmare, per esempio **(I)** (durante la programmazione il tasto lampeggia);
- per confermare la dose premere nuovamente il tasto **(I)**;
- se si desidera, ripetere l'operazione per gli altri tasti dose;
- la macchina esce automaticamente dalla programmazione dopo qualche secondo, attendere fino allo spegnimento del led del tasto **(P)**.



Ora tutti i gruppi sono programmati come il primo. Nel caso in cui si voglia una programmazione differente per gli altri gruppi, procedere con la programmazione per ogni singolo gruppo come appena illustrato.



Se la programmazione dose non avviene significa che è disabilitata, contattare il Tecnico.

6.6 Erogazione vapore

Per ottenere una schiumatura ottimale si consiglia di seguire queste semplici regole:

- Riscaldare solamente la quantità di latte che si intende utilizzare, una volta riscaldato, esso dovrà essere versato interamente dal bricco e non riscaldato di nuovo;
- schiumare il latte partendo da una temperatura di circa 4°C.

In ogni caso, prima di procedere all'erogazione del vapore si devono sempre seguire le precauzioni che sono riportate di seguito.



Manovrare con prudenza la lancia vapore tramite l'apposito gommino antiscottatura. Evitare di dirigere il vapore verso le mani o altre parti del corpo. Non toccare le lance vapore con le mani nude; utilizzare i DPI adeguati.



Per mantenere sempre in perfetta efficienza i terminali delle lance vapore, si consiglia di effettuare una breve erogazione a vuoto al termine di ogni utilizzo.

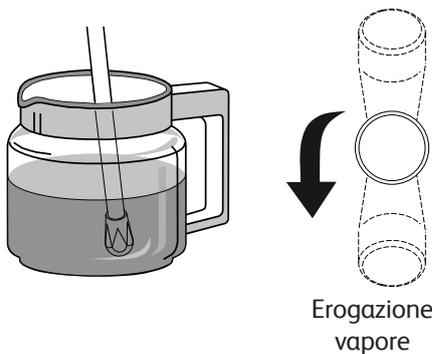


Tenere costantemente puliti i terminali mediante un panno inumidito in acqua tiepida. Lasciare immersa la lancia vapore nel latte solamente per il tempo necessario al riscaldamento.



Non aprire il rubinetto vapore con la lancia vapore immersa nel latte e macchina spenta perché quest'ultima aspirerebbe il latte all'interno delle tubazioni.

- Immergere la lancia vapore nel liquido da riscaldare;
- spostare verso il basso la leva del rubinetto per iniziare l'erogazione del vapore;



- la quantità di vapore erogato sarà proporzionale allo spostamento della leva;
- Per terminare l'erogazione riportare la leva verso l'alto.

6.7 Erogazione acqua calda



Pericolo di scottature. Evitare di dirigere l'acqua calda verso le mani o altre parti del corpo. Non toccare le lance acqua calda con le mani nude; utilizzare i DPI adeguati.

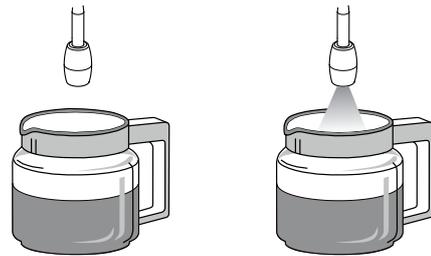
La modalità d'erogazione dell'acqua calda è differente per ogni tipologia di macchina per cui si devono seguire le istruzioni in funzione del modello che si sta utilizzando.

EROGAZIONE ACQUA CALDA

- Posizionare il bricco sotto la lancia dell'acqua calda;
- premere il pulsante acqua della dose desiderata (corta o lunga) e attendere l'erogazione di acqua calda;
- la macchina eroga una quantità di acqua calda programmata; per bloccare in anticipo l'erogazione, premere nuovamente il tasto erogazione acqua.



Premendo contemporaneamente i due pulsanti acqua si attiva l'erogazione manuale; la macchina eroga acqua fintanto che i 2 tasti rimangono premuti.



PROGRAMMAZIONE ACQUA CALDA

La macchina è già programmata dalla fabbrica. Qualora si desideri modificare le dosi dell'acqua calda, procedere come segue:

- Posizionare il bricco sotto la lancia acqua calda;
- premere il tasto **P** per almeno 5 secondi fino all'accensione di tutti i led della pulsantiera;
- premere il tasto dose che si desidera programmare, per esempio **●** **○** (durante la programmazione il tasto lampeggia);
- per confermare la dose premere nuovamente il tasto **●** **○**;
- se si desidera, ripetere l'operazione per l'altro tasto dose;
- la macchina esce automaticamente dalla programmazione dopo qualche secondo, attendere fino allo spegnimento del led del tasto **P**.



Se la programmazione dose non avviene significa che è disabilitata, contattare il Tecnico.

6.8 Scaldatazze



Per ragioni di sicurezza si consiglia di non mettere panni o altri oggetti sul piano superiore della macchina per evitare il surriscaldamento della macchina.



PERICOLO ALTA TEMPERATURA: il piano superiore della macchina può raggiungere temperature che posso provocare ustioni. Prestare molta attenzione.

La macchina non dispone di uno scaldatazze, tuttavia si possono disporre delle tazze sul piano superiore della macchina per mantenerle calde.

7. PROGRAMMAZIONE

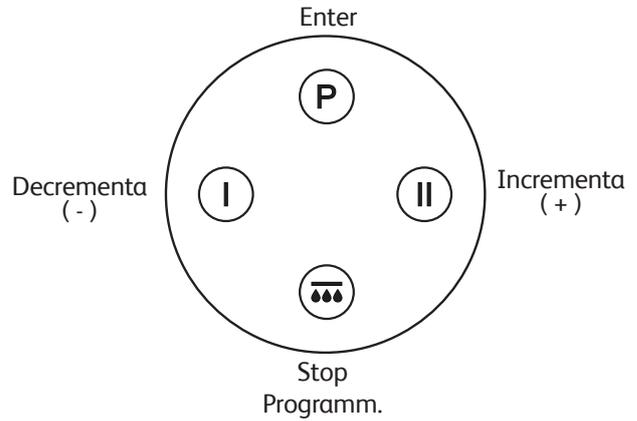
7.1 Accesso al menù

- Per accedere al menù di programmazione premere i tasti **P** e **I** del gruppo principale in rapida successione;
- nel display macchina compare il menù di programmazione;

menù 1/2	
caldaia servizi	1.20
caldaia caffè	92.0
preinfusione	1.0
data e ora	
calendario	

menù 2/2	
lingua	
impostazioni	
WI-FI	
filtro	

- per scorrere le varie aree del menù di programmazione premere il tasto **P**, il valore della voce selezionata si colora di rosso;
- per entrare in una voce del menù tenere premuto il tasto **P**;
- per passare da un parametro all'altro all'interno della stessa area, utilizzare il tasto **P**,
- per modificare il valore di ogni parametro, utilizzare i due tasti **II** incrementa e **I** decrementa;
- i nuovi valori inseriti vengono salvati in automatico;
- per tornare al menù principale premere il tasto **☰**;



i È possibile visualizzare il display da qualsiasi smartphone / tablet collegandosi alla pagina internet tramite il WI-FI, vedi par. 7.8 a pagina 31.

i Il sistema esce automaticamente dalla fase di programmazione dopo circa 20 secondi dall'ultima operazione eseguita. Per la programmazione, utilizzare sempre la pulsantiera del primo gruppo.

i Nella macchina potrebbe essere presente un menù differente. Questo è dovuto alla differente versione del software installato nella macchina; a volte può capitare che il software venga aggiornato anche in fase di manutenzione per migliorarne le prestazioni.

7.2 Caldaia servizi

Questo menù permette di programmare la pressione della caldaia per l'erogazione del vapore.

- Entrare in programmazione e scorrere il menù premendo il tasto **P** fino a evidenziare sul display:

caldaia servizi 1.20

- tenere premuto il tasto **P** per entrare nella voce;
- impostare la pressione della caldaia (valori da 0,0 a 1,5 bar) mediante i tasti **II** e **I**;
- per uscire premere il tasto **☰**, i parametri inseriti vengono salvati automaticamente.

7.3 Caldaia caffè

Questo menù permette di programmare la temperatura del gruppo erogatore caffè principale.

- Entrare in programmazione e scorrere il menù premendo il tasto **P** fino a evidenziare sul display:

caldaia caffè 92.0

- tenere premuto il tasto **(P)** per entrare nella voce caldaia caffè;
- impostare la temperatura della caldaia (valori da 80° a 100°) mediante i tasti **(II)** e **(I)**;
- per uscire premere il tasto **(☰)**, i parametri inseriti vengono salvati automaticamente.

7.4 Preinfusione

Questo menù permette di impostare nei gruppi, attraverso l'elettrovalvola, la durata della preinfusione.

- Entrare in programmazione e scorrere il menù fino a evidenziare sul display:

preinfusione 0.0

- tenere premuto il tasto **(P)** per entrare nella voce preinfusione;
- impostare i valori mediante i tasti **(II)** e **(I)**;
- per uscire premere il tasto **(☰)**, i parametri inseriti vengono salvati automaticamente.



Il tempo impostato comanda tutti i gruppi della macchina.

7.5 Data e ora

Questo menù permette di modificare l'ora, la data e il giorno della settimana:

- Entrare in programmazione e scorrere il menù fino a evidenziare sul display:

data e ora

- tenere premuto il tasto **(P)** per entrare nella voce data e ora;

Data e ora
 data: / /
 ora: :

- impostare i valori mediante i tasti **(II)** e **(I)**;
- per passare al parametro successivo premere il tasto **(P)**;

- per convalidare i parametri inseriti e passare alla programmazione successiva premere il tasto **(☰)**.

7.6 Calendario

Questo menù permette di programmare l'orario e i giorni di lavoro della macchina.

- Entrare in programmazione e scorrere il menù fino a evidenziare sul display:

calendario

- tenere premuto il tasto **(P)** per entrare nella voce calendario;
- nell'esempio qui sotto riportato la macchina è attiva dalle 8:00 alle 20:00 dal lunedì al venerdì, al di fuori di questi orari la macchina entra in stand-by;

Calendario

on: 08:00 •• off: 20:00

lunedì	on
martedì	on
mercoledì	on
giovedì	on
venerdì	on
sabato	off
domenica	off

- per modificare l'orario o i giorni lavorativi utilizzare il tasto **(P)** per spostarsi tra i vari parametri e modificarli mediante i tasti **(II)** e **(I)**;



È comunque possibile utilizzare manualmente la macchina anche nei giorni e negli orari in cui è in stand-by.

7.7 Programmazione Lingua

Questo menù permette di programmare la lingua di visualizzazione dei messaggi sul display:

- Entrare in programmazione e scorrere il menù fino a evidenziare sul display:

lingua

- selezionare la lingua desiderata tramite il tasto **(P)**;



- per convalidare i parametri inseriti e passare alla programmazione successiva premere il tasto .

7.8 WI-FI

Questo menù permette di collegarsi alla pagina internet tramite smartphone/tablet e di visualizzare e impostare i vari parametri on-line senza utilizzare la pulsantiera della macchina.

- Entrare in programmazione e scorrere il menù premendo il tasto  fino a evidenziare sul display:



- tenere premuto il tasto  per entrare nella voce WI-FI;



- se le spie delle voci "stato" e "pronto" sono accese con luce verde è possibile collegarsi tramite internet alla pagina _____ e utilizzare il nome fornito nel menù wi-fi, per accedere alla programmazione della macchina;
- se la connessione viene stabilita correttamente la spia della voce "user connected" si colora di verde, altrimenti rimane di colore rosso;
- uscire premere il tasto , i parametri inseriti vengono salvati automaticamente.



È possibile collegare un solo dispositivo alla volta.

7.9 Impostazioni



Questo menù è di competenza del Tecnico, che può accedervi tramite password.

7.10 Caricamento dati di default

Per ripristinare i valori di fabbrica procedere contattare l'assistenza Tecnica.

7.11 Consigli per ottenere un buon caffè

Effettuare quotidianamente il lavaggio dei filtri e portafiltri come indicato al par. 8.5.2 a pagina 21. La mancanza di tale pulizia comporta un decadimento della qualità del caffè erogato.

Per poter ottenere un caffè qualitativamente valido è importante che il grado di durezza dell'acqua utilizzata abbia un valore di 6-7 °f (gradi francesi). Nel caso in cui la durezza superi tali valori si consiglia di utilizzare il filtro acqua o un addolcitore. Evitare di impiegare l'addolcitore nei casi di valori di durezza dell'acqua inferiori ai 4 °f.

Nel caso in cui il sapore di cloro nell'acqua fosse particolarmente evidente, si consiglia di installare un filtro specifico. Si consiglia di non conservare grandi scorte di caffè in grani. In caso di cambio del tipo di caffè si consiglia di rivolgersi al Tecnico per la regolazione della temperatura dell'acqua e della macinatura.

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

8. MANUTENZIONE E PULIZIA

8.1 Precauzioni di sicurezza



Leggere attentamente le avvertenze riportate al capitolo "I. PRECAUZIONI DI SICUREZZA" a pagina 1.



Obbligo d'utilizzo dei guanti di protezione contro in tagli e le abrasioni e da tutte le parti della macchina ad alta temperatura e a contatto con gli alimenti (portafiltri, filtri, ecc.).

8.2 Manutenzione periodica

Oltre ad effettuare le attività di manutenzione secondo la frequenza indicata nella "Tabella Manutenzione periodica", è necessario far effettuare almeno 1 volta all'anno un controllo generale della macchina da parte di un Tecnico.



L'evidenza di problemi dei componenti evidenziati in grigio richiedono lo spegnimento della macchina e l'intervento del Tecnico.

8.3 Manutenzione dopo un breve periodo di inattività della macchina

Per "breve periodo di inattività" si intende un periodo di tempo superiore ad una settimana lavorativa.

In caso di riattivazione della macchina dopo questo periodo, è necessario far effettuare dal Tecnico il ricambio dei tutta l'acqua contenuta nei circuiti idraulici come indicato al par. "8.2 Manutenzione periodica" a pagina 18.

Inoltre è necessario effettuare tutte le operazioni previste per la manutenzione periodica vedi paragrafo precedente.



L'evidenza di problemi dei componenti evidenziati in grigio richiedono lo spegnimento della macchina e l'intervento del Tecnico.

8.4 Malfunzionamenti e relativi rimedi

Nella "Tabella Malfunzionamenti e relativi rimedi" sono presenti gli allarmi e le azioni per risolvere il problema segnalato.



I problemi evidenziati in grigio richiedono lo spegnimento della macchina e l'intervento del Tecnico.



In caso di mancata risoluzione del malfunzionamento, spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.

Tabella Manutenzione periodica

Componente	Tipo intervento	Settimanale	Mensile	Trimestrale
MANOMETRO	Tenere controllato il valore della pressione in caldaia che deve essere compresa tra 0,08 e 0,14 MPa (0,8 e 1,4 bar).	X		
MANOMETRO	Verificare la pressione dell'acqua durante l'erogazione caffè: controllare la pressione indicata dal manometro che deve essere compresa tra 0,8 - 0,9 MPa (8 e 9 bar).		X	
FILTRI e PORTAFILTRI	Verificare lo stato di usura dei filtri, controllare l'eventuale danneggiamento del bordo dei filtri e verificare la presenza di eventuali residui di fondi di caffè nella tazzina ed eventualmente sostituire filtri e/o portafiltri.		X	
MACINADOSATORE	Verificare la dose di caffè macinato (compresa tra 6 e 7 gr. per battuta) e eseguire il controllo del grado di macinatura. Le macine debbono avere i taglienti sempre ben affilati, il loro deterioramento è indicato dalla presenza di troppa polvere nel macinato. Si consiglia di richiedere l'intervento del Tecnico per far sostituire le macine piane ogni 400/500kg di caffè oppure ogni 800/900kg di caffè nel caso di macine coniche.		X	
FILTRO ACQUA ADDOLCITORE	Effettuare la sostituzione della cartuccia del filtro acqua o la rigenerazione dell'addolcitore con la frequenza indicata dal produttore.		X	
CALDAIA	Si consiglia almeno ogni 3 mesi di richiedere l'intervento del Tecnico per far effettuare il rinnovo dell'acqua in caldaia.			X

Tabella Malfunzionamenti e relativi rimedi

Problema	Causa	Azione
MANCA L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA ALLA MACCHINA	La macchina è spenta.	Accendere la macchina.
MANCA ACQUA IN CALDAIA	Il rubinetto della rete idraulica è chiuso.	Aprire il rubinetto della rete idraulica.
TROPPI ACQUA IN CALDAIA	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.
DALLE LANCE VAPORE NON ESCE VAPORE	<ul style="list-style-type: none"> Lo spruzzatore della lancia è ostruito. La macchina è spenta. 	<ul style="list-style-type: none"> Pulire lo spruzzatore della lancia vapore. Accendere la macchina.
DALLE LANCE VAPORE ESCE ACQUA O VAPORE MISTO AD ACQUA	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.
EROGAZIONE ASSENTE	<ul style="list-style-type: none"> Il rubinetto della rete idraulica è chiuso. La macinatura del caffè è troppo fine. 	<ul style="list-style-type: none"> Aprire il rubinetto della rete idraulica. Regolare la macinatura del caffè.
PERDITE DI ACQUA DALLA MACCHINA	<ul style="list-style-type: none"> La vaschetta non scarica. Il tubo di scarico è rotto o staccato o con impedimenti nel deflusso dell'acqua. 	<ul style="list-style-type: none"> Controllare lo scarico fognario. Verificare e ripristinare il collegamento del tubo di scarico alla vaschetta.
CAFFÈ TROPPO CALDO O TROPPO FREDDO	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.



Problema	Causa	Azione
EROGAZIONE DEL CAFFÈ TROPPO VELOCE	Il caffè è macinato troppo grosso.	Regolare la macinatura del caffè.
EROGAZIONE DEL CAFFÈ TROPPO LENTA	Il caffè è macinato troppo finemente.	Regolare la macinatura del caffè.
FONDI DI CAFFÈ BAGNATI	<ul style="list-style-type: none">• Gruppo erogazione sporco.• Il gruppo erogazione è troppo freddo.• Il caffè è macinato troppo fine.• Il caffè utilizzato è troppo vecchio.	<ul style="list-style-type: none">• Eseguire il lavaggio del gruppo con il filtro cieco.• Attendere il completo riscaldamento gruppo.• Regolare la macinatura del caffè.• Sostituire il caffè con quello fresco.
IL DISPLAY INDICA UNA PRESSIONE NON CONFORME	Guasto nell'impianto idraulico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.
PRESENZA DI FONDI IN TAZZINA	<ul style="list-style-type: none">• Il portafiltro è sporco.• I fori del filtro sono usurati.• La macinatura del caffè non è conforme.	<ul style="list-style-type: none">• Pulire il portafiltro.• Sostituire il filtro.• Regolare la macinatura in modo adeguato.
LA TAZZINA È SPORCATA DAGLI SCHIZZI DI CAFFÈ	<ul style="list-style-type: none">• Il caffè è macinato troppo grosso.• Il bordo del filtro è danneggiato.	<ul style="list-style-type: none">• Regolare la macinatura del caffè.• Sostituire il filtro.
I LED DI TUTTE LE PULSANTIERE LAMPEGGIANO	Dopo pochi minuti il caricamento automatico dell'acqua si blocca. <ul style="list-style-type: none">• Intervento del dispositivo Time-out.• Manca l'acqua in rete.	<ul style="list-style-type: none">• Spegnere la macchina e riaccenderla.• Aprire il rubinetto della rete idraulica.
<ul style="list-style-type: none">• L'EROGAZIONE DEL CAFFÈ NON È CONFORME• LA DOSE CAFFÈ NON VIENE RISPETTATA• IL LED DEL PULSANTE DOSE LAMPEGGIA	Il caffè è macinato troppo finemente.	Regolare la macinatura del caffè.
EROGAZIONE CAFFÈ SOLO MEDIANTE IL TASTO MANUALE	Guasto nell'impianto elettronico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.
BLOCCO DEL SISTEMA ELETTRONICO	Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico.	
LA POMPA PERDE ACQUA	Guasto della pompa.	
IL MOTORE SI FERMA BRUSCAMENTE O IL PROTETTORE TERMICO INTERVIENE PER UN SOVRACCARICO		
LA POMPA FUNZIONA AL DI SOTTO DELLA PORTATA NOMINALE		
LA POMPA È RUMOROSA		

8.5 Operazioni di pulizia

8.5.1 Istruzioni generali

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



Non utilizzare detergenti alcalini, solventi, alcol o prodotti a base di acidi aggressivi (es. fosforico, citrico, sulfamico, etc.). I prodotti/detergenti utilizzati devono essere idonei per lo scopo e tali da non intaccare i materiali dei circuiti idraulici.

Utilizzare i prodotti chimici secondo le indicazioni del produttore.

Non utilizzare detersivi abrasivi che potrebbero graffiare la superficie della carrozzeria.

Utilizzare sempre panni perfettamente puliti e igienizzati.

Per il lavaggio dei filtri, dei portafiltri e di tutti i componenti della macchina utilizzare detergenti forniti dal Costruttore o prodotti specifici per la pulizia delle macchine per caffè professionali.

Pulizia	Giornaliera	Settiman.
Carrozzeria Effettuare la pulizia dei pannelli della carrozzeria utilizzando un panno inumidito in acqua tiepida. Togliere la bacinella e lavarla con acqua calda.	X	
Filtri e Portafiltri: Effettuare il lavaggio giornalmente e settimanalmente come indicato al par. 8.5.2 a pagina 21. Giornalmente effettuare la pulizia come indicato al par. 8.5.4.	X	X
Lancia vapore: Tenere costantemente pulita la lancia mediante un panno inumidito con acqua tiepida. Settimanalmente effettuare il lavaggio come indicato al par. 8.5.5 a pagina 22.	X	X
Gruppo erogazione: Effettuare il lavaggio del gruppo erogazione seguendo le indicazioni del par. 8.5.3 Giornalmente effettuare la pulizia come indicato al par. 8.5.4. Settimanalmente effettuare la pulizia interna come indicato al par. 8.5.4 a pagina 22.	X	X
Macinadosatore e Tramoggia: Tramite un panno con acqua tiepida, effettuare la pulizia interna ed esterna della tramoggia e del dosatore. Al termine asciugare tutto accuratamente.		X

8.5.2 Pulizia filtri e portafiltri

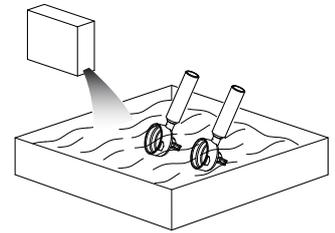


Attenzione: immergere solo la coppa del portafiltra, evitare d'immergere in acqua l'impugnatura.

Il detergente deve essere diluito in acqua fredda nelle dosi indicate sulla confezione (vedi produttore).

Quotidianamente:

- Immergere il filtro e il portafiltra nell'acqua calda tutta la notte in modo da permettere ai depositi grassi di caffè di sciogliersi;
- risciacquare il tutto con acqua fredda.



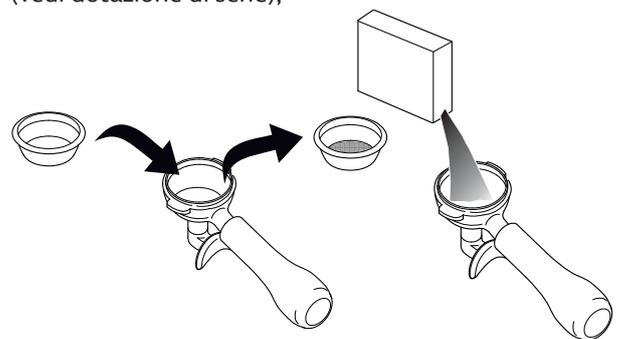
Settimanalmente:

- Con l'ausilio di un cacciavite staccare il filtro dal portafiltra;
- immergere il filtro e il portafiltra per 10 minuti in acqua calda e apposito detergente;
- risciacquare il tutto con acqua fredda.

8.5.3 Lavaggio gruppo erogazione

Quotidianamente effettuare il lavaggio dei gruppi erogazione. Prima di procedere al lavaggio, si deve predisporre il portafiltra come di seguito descritto:

- Dal portafiltra, rimuovere il filtro e collocare un filtro cieco (vedi dotazione di serie);



- Posizionare la pastiglia di detergente nel portafiltra con il filtro cieco e agganciare al gruppo erogazione.



Le operazioni di lavaggio possono essere effettuate anche contemporaneamente su più gruppi erogazione. Per uscire dalla fase di lavaggio, devono essere completati i lavaggi su tutti i gruppi.

In caso di interruzione dell'energia elettrica durante la fase di lavaggio o di risciacquo, alla nuova accensione, la macchina indicherà l'interruzione del lavaggio mediante il lampeggio del led del tasto

Sarà necessario effettuare nuovamente l'operazione per eliminare l'eventuale presenza di detergente nel gruppo.



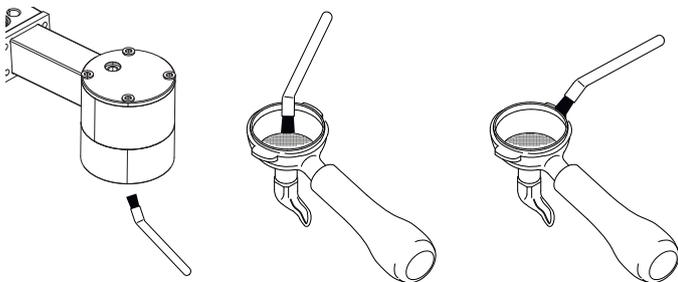
- Sulla tastiera del gruppo dove si vuole effettuare il lavaggio premere in sequenza i tasti **(P)** e ;
- si avvia il lavaggio automatico che viene indicato tramite l'icona "gocce d'acqua" sul display del gruppo interessato;
- attendere l'effettuazione completa dei 5 cicli di lavaggio automatico (durata circa 30 secondi);
- al termine del ciclo di lavaggio; togliere il portafiltro, rimuovere il filtro cieco e ricollocare il filtro caffè nel portafiltro;
- agganciare nuovamente il portafiltro al gruppo erogazione e avviare il ciclo di risciacquo premendo il tasto ;
- attendere l'effettuazione completa del risciacquo automatico (circa 30 secondi);
- il termine del ciclo di risciacquo sarà indicato dall'accensione di tutti i tasti;
- ripetere le stesse operazioni per gli altri gruppi.

8.5.4 Pulizia doccette gruppo, porta doccetta e portafiltro

Giornalmente

Effettuare la pulizia delle doccette del gruppo erogatore e del portafiltro con l'apposito spazzolino.

Pulire accuratamente l'interno dell'anello agganciato e del portafiltro; e il bordo e le alette del portafiltro, in modo da eliminare tutti gli eventuali residui di caffè accumulati.

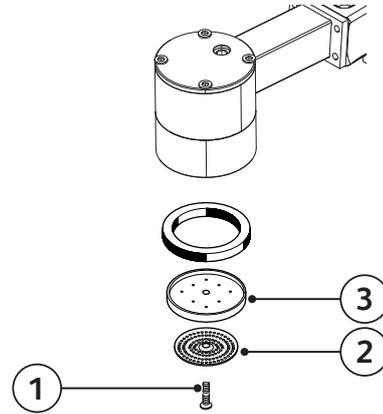


Utilizzare l'apposito spazzolino fornito in dotazione (vedi catalogo ricambi).

Settimanalmente

Effettuare la pulizia della doccetta e del porta doccetta nel seguente modo:

- Tramite un cacciavite allentare la vite (1);
- rimuovere la doccetta (2) e il porta doccetta (3);
- lavare i due componenti con acqua calda;
- ricollocare doccetta e porta doccetta nella posizione originale bloccando tutto con la vite.



8.5.5 Pulizia della lancia vapore

Settimanalmente

Effettuare la pulizia della lancia vapore nel seguente modo:

- Immergere la lancia in un bricco con acqua ed un detergente specifico secondo le istruzioni del produttore;



- riscaldare la soluzione con il vapore della lancia;
- lasciare raffreddare la lancia mantenendola immersa nella soluzione per almeno 5 minuti in modo da permettere al detergente di risalire all'interno della lancia per effetto del raffreddamento;
- ripetere l'operazione 2 o 3 volte fintanto che alle erogazioni successive non vengano scaricati residui di latte.

9. SEGNALAZIONI DISPLAY

ALLARME SONDA	Causa Anomalia del sensore di temperatura della caldaia.
	Descrizione/Azione Premendo il tasto (P) la macchina riprende a funzionare inibendo solo il gruppo guasto. Spegnere la macchina e contattare il Tecnico.
ALLARME TRASDUTTORE CALDAIA	Causa Anomalia nelle pressioni dalla macchina
	Descrizione/Azione Spegnere la macchina e contattare il Tecnico.
ALLARME TRASDUTTORE LINEA	Causa Anomalia nelle pressioni dalla macchina
	Descrizione/Azione Spegnere la macchina e contattare il Tecnico.
TIME-OUT	Causa Tempo di riempimento acqua in caldaia troppo lungo.
	Descrizione/Azione Controllare l'apertura del rubinetto della rete idraulica. Spegnere e riaccendere la macchina. Nel caso di persistenza della segnalazione dopo alcuni tentativi, spegnere la macchina e contattare il Tecnico.
ALLARME DOSATORI	Causa Guasto del controllo volumetrico elettronico.
	Descrizione/Azione Bloccare l'erogazione premendo il tasto dose. Spegnere la macchina e contattare il Tecnico.
NECESSARIA MANUTENZIONE	Causa Richiesta effettuazione manutenzione.
	Descrizione/Azione Silenziare l'allarme premendo il tasto (P) del primo gruppo. Contattare il Tecnico per effettuare la manutenzione.
ALLARME FILTRO	Causa Richiesta sostituzione del filtro acqua.
	Descrizione/Azione Silenziare l'allarme premendo il tasto (P) del primo gruppo. Effettuare la sostituzione del filtro.

10. PARTI DI RICAMBIO

La sostituzione di componenti e/o parti della macchina deve essere eseguita esclusivamente dal Tecnico.



Per nessun motivo l'Utente è autorizzato ad effettuare le operazioni di sostituzioni di componenti e/o parti della macchina.

11. MESSA FUORI SERVIZIO

È necessario mettere fuori servizio la macchina richiedendo l'intervento del Tecnico poiché bisogna scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e idraulica, e svuotare dall'acqua tutti i circuiti interni.

La rimessa in servizio della macchina dopo questo periodo può essere eseguita solo da un Tecnico.



Per nessun motivo l'Utente è autorizzato ad effettuare le operazioni di dismissione per lunghi periodi e la rimessa in servizio della macchina.

12. SMANTELLAMENTO

Lo smantellamento della macchina deve essere eseguita esclusivamente dal Tecnico.

13. SMALTIMENTO

13.1 Informazioni per lo smaltimento

Solo per l'Unione Europea e lo Spazio Economico Europeo.



Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i rifiuti domestici, ai sensi della Direttiva RAEE (2012/19/CE), della Direttiva sulle Batterie (2006/66/CE) e/o delle leggi nazionali che attuano tali Direttive.

Il prodotto deve essere conferito a punto di raccolta designato, ad esempio il rivenditore in caso di acquisto di un nuovo prodotto simile oppure un centro di raccolta autorizzato per il riciclaggio di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) nonché di batterie e accumulatori. Un trattamento improprio di questo tipo di rifiuti può avere conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute umana a causa delle sostanze potenzialmente nocive solitamente contenute in tali rifiuti.

La collaborazione per il corretto smaltimento di questo prodotto contribuirà a un utilizzo efficace delle risorse naturali ed eviterà di incorrere in sanzioni amministrative previste dalle norme vigenti. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, contattare le autorità locali, l'ente responsabile della raccolta dei rifiuti, un rivenditore autorizzato o il servizio di raccolta dei rifiuti domestici.



Per lo smaltimento della macchina fare riferimento al Tecnico e/o alla ditta venditrice.

13.2 Informazioni ambientali

All'interno della macchina è presente una batteria a bottone al litio necessaria per la memorizzazione dei dati della macchina che è collocata nella scheda elettronica.

Smaltire la batteria in conformità alle regolamentazioni vigenti nel paese.

REV.	DATA	REALIZZ.	CONTROLL.	APPROV.	PAG.	MODIFICA
00	01/2022					Prima emissione

ROCKET MILANO S.R.L.
Via Curiel, 13 - 20060 LISCATE (MI) - ITALY
Tel. +39.02 953 513 34
www.rocket-espresso.com

Cod. ----- - Rev. 00 - 01/2022