

# Uso & Manutenzione

## Vostok Leva



# Indice

<b>1. Introduzione</b>	pag.
3	
1.1 Raccomandazioni	pag. 3
1.2 Utilizzo della macchina per caffè	pag. 5
<b>2. Caratteristiche tecniche</b>	pag.
5	
<b>3. Descrizione della macchina</b>	pag.
6	
3.1 Legenda	pag.
6	
<b>4. Installazione</b>	pag.
7	
4.1 Corredo in dotazione	pag.
7	
4.2 Predisposizione rete idrica	pag. 7
4.3 Addolcitore d'acqua (opzionale)	pag. 8
4.4 Installazione impianto idraulico	pag. 8
4.5 Installazione impianto idraulico con motore-pompa (opzionale)	pag. 8
4.6 Scarico	pag. 8
4.7 Collegamento elettrico	pag. 8
<b>5. Avviamento</b>	pag. 9
5.1 Carico acqua in caldaia	pag. 9
5.2 Riscaldamento acqua in caldaia	pag.
9	
<b>6. Istruzioni per il funzionamento</b>	pag.
10	
6.1 Erogazione caffè espresso	pag. 10
6.2 Prelievo vapore	pag. 10
6.3 Prelievo acqua calda	pag. 10
6.4 Scalda tazze	pag. 10
6.5 Regolazione temperatura gruppi e caldaie	pag. 10
<b>7. Manutenzione ordinaria</b>	pag. 11
7.1 Pulizia dei gruppi d'erogazione e della coppa porta filtro	pag. 11
7.2 Pulizia di vaschetta e griglia appoggia tazzine	pag. 12
7.3 Pulizia della lancia vapore	pag. 12
<b>8. Periodi di sosta</b>	pag.
12	
<b>9. Dispositivi di sicurezza</b>	pag.
12	

9.1 Termostato di sicurezza a riarmo manuale	pag. 12
9.2 Valvola di sicurezza	pag. 12
10. Informazione agli utenti	pag. 13
11. Garanzia	pag. 13
12. Dichiarazione di conformità	pag. 14
13. Problemi e soluzioni	pag. 15

## 1. introduzione



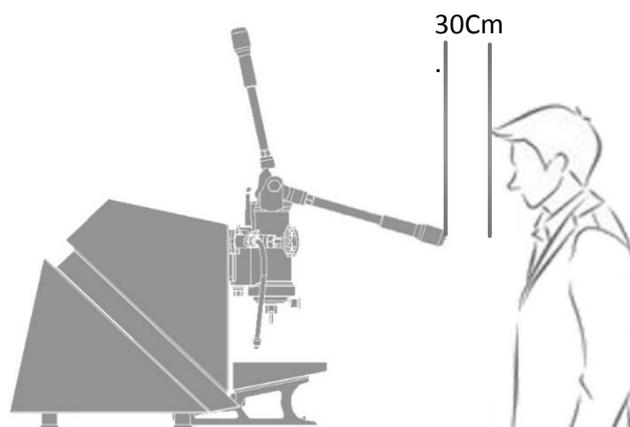
*Prima di usare la macchina leggere attentamente tutte le istruzioni riportate su questo manuale. Il presente manuale fornisce tutte le informazioni necessarie all'installazione, all'utilizzo e alla manutenzione della macchina per caffè. Questo manuale è parte integrante della macchina; occorre conservarlo unitamente all'apparecchio.*

### 1.1 Raccomandazioni



*Il raggio d'azione della leva utilizzata per l'erogazione può risultare pericolosa qualora non si rispettino le seguenti direttive:*

- 1. il porta filtro sia completamente riempita con la giusta dose di caffè.*
  - 2. Assicursi che la coppa sia correttamente agganciata al gruppo erogatore e che la macchina sia regolarmente e correttamente collegata alla rete idrica nazionale, con la valvola di intercettazione dell'acqua completamente aperta.*
- E' comunque obbligo tassativo per l'operatore della macchina a leva tenere il proprio corpo ad una distanza minima di 30 cm dal raggio di azione della leva medesima quando quest'ultima viene azionata, così come indicata in figura.*



***Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni occorsi a persone e/o a cose dovuti all'inosservanza delle raccomandazioni da parte dell'operatore.***

**Se la coppa non dovesse agganciarsi correttamente al gruppo è fatto divieto assoluto di continuare ad utilizzare la macchina, in tali condizioni è tassativo rivolgersi al centro di assistenza autorizzato più vicino o alla casa costruttrice, M & V S.r.l.**

- Non far funzionare la macchina o eseguire cicli di manutenzione prima di aver letto questo manuale.
- Questa macchina è stata progettata e costruita per provvedere all'erogazione di caffè espresso, di acqua calda (per la preparazione di bevande e infusi) e di vapore acqueo (per il riscaldamento di liquidi). Ogni uso al di fuori di quanto specificato nel presente manuale è da considerarsi improprio e pertanto non autorizzato. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni derivanti dall'uso improprio dell'apparecchio.
- L'utilizzatore deve essere una persona adulta e responsabile, il quale deve attenersi alle norme di sicurezza vigenti nel paese d'installazione oltre che alle regole dettate dal comune buon senso. Per un uso corretto e sicuro della macchina, l'operatore deve osservare le regole di prevenzione degli infortuni ed ogni altro requisito di medicina e igiene del lavoro vigenti nel paese d'utilizzo.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o la mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'utilizzo dell'apparecchio e le operazioni di manutenzione ordinaria e pulizia sono riservate al solo personale addetto, delegato dal cliente sotto la sua responsabilità.
- Non installare la macchina per caffè espresso in locali dove sia prevista la pulizia con getti d'acqua.
- Non accendere mai la macchina prima di averla connessa alla rete idrica.
- La valvola di intercettazione dell'acqua deve rimanere aperta quando la macchina è accesa. L'utente deve accertarsene.
- Riporre soltanto tazze vuote nell'apposito alloggiamento nella parte superiore della macchina.
- La macchina, quando in funzione, non deve mai essere coperta. È necessario che vi sia un adeguato ricircolo d'aria.
- È severamente vietato far funzionare la macchina con le protezioni fisse e/o mobili smontate o con i dispositivi di sicurezza esclusi; è severamente vietato rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza.
- Nessuno dei pannelli di copertura della macchina deve essere rimosso poiché all'interno delle macchine ci sono elementi in tensione (vi è il rischio di scosse elettriche).
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione ordinaria o pulizia, staccare la spina d'alimentazione elettrica dalla presa di rete, se possibile, altrimenti disinserire l'interruttore unipolare a monte della macchina.
- I dispositivi di sicurezza devono essere sempre in perfetto stato, rispettando la regolare manutenzione effettuata dal personale autorizzato ACS-M&V S.r.l.
- Le parti calde della macchina (gruppo d'erogazione, caldaia, tubazioni, ecc.) possono provocare delle ustioni dovute al contatto accidentale con la pelle è pertanto necessario utilizzare dei guanti, dei grembiuli, ecc. durante i lavori di manutenzione o riparazione.
- Per le operazioni di pulizia evitare l'utilizzo di prodotti quali alcool, benzina o solventi in genere; utilizzare acqua o solventi neutri.
- Per le operazioni di pulizia della carrozzeria è sufficiente utilizzare un panno umido o una spugna; non impiegare prodotti abrasivi che possono danneggiare gli elementi della carrozzeria. Per la pulizia dei gruppi d'erogazione del caffè, dei portafiltro, delle griglie e delle vaschette attenersi a quanto descritto nel capitolo Manutenzioni Ordinarie.
- Per una migliore qualità del prodotto è fatto obbligo all'avvio quotidiano della macchina di procedere alla sostituzione dell'acqua in caldaia ed il ricambio di quella contenuta nelle tubazioni. Nel caso in cui la macchina dovesse rimanere inattiva per diverse ore, durante l'arco

della giornata, si raccomanda, altresì, di procedere ad un ricambio dell'acqua facendola scorrere attraverso il rubinetto di prelievo acqua calda ed attraverso i gruppi d'erogazione caffè.

- Il rispetto scrupoloso delle manutenzioni ordinarie indicate nel presente manuale è necessario per lavorare in sicurezza e per mantenere l'attrezzatura efficiente.
- In caso di guasti o rottura di qualche componente della macchina per caffè espresso rivolgersi al centro di assistenza autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali ACS-M&V S.r.l.; l'utilizzo di ricambi non originali fa decadere le certificazioni di conformità e la garanzia che accompagnano la macchina.
- Ogni modifica apportata alla macchina e/o il mancato rispetto delle manutenzioni programmate sollevano il produttore da ogni responsabilità per eventuali danni derivati e fa decadere la dichiarazione di conformità e la garanzia.
- È severamente vietato eseguire interventi sulla macchina per i quali non si è autorizzati; contattare la casa costruttrice per ogni necessità di informazioni, ricambi o accessori.
- Nel caso la macchina dovesse essere spostata all'aperto o in locali dove la temperatura può scendere sotto lo 0°C, è assolutamente necessario provvedere allo svuotamento del circuito idraulico, interrompendo l'alimentazione idrica alla macchina e facendo uscire acqua dai gruppi. L'omissione di questa procedura può determinare la rottura delle caldaie, per il possibile congelamento dell'acqua in essi contenuta.
- In caso di messa in disuso e smantellamento della macchina rivolgersi al fornitore oppure alle aziende preposte che si occupano dello smaltimento dei rifiuti solidi urbani. Non disperdere nell'ambiente.
- La M & V S.r.l. si riserva di effettuare modifiche tecniche alla macchina se necessario senza preavviso.

## 1.2 Utilizzo della macchina per caffè

Temperatura ambiente: 5 ÷ 45 °C (svuotare il sistema idrico in caso di gelo)

Pressione acqua rete idrica: 80 ÷ 900 kPa (0.8 ÷ 9.0 bar)

Rumore acustico emesso dalla macchina: Il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore a 70 db(A), in normali condizioni di utilizzo della macchina.

## 2. Caratteristiche tecniche

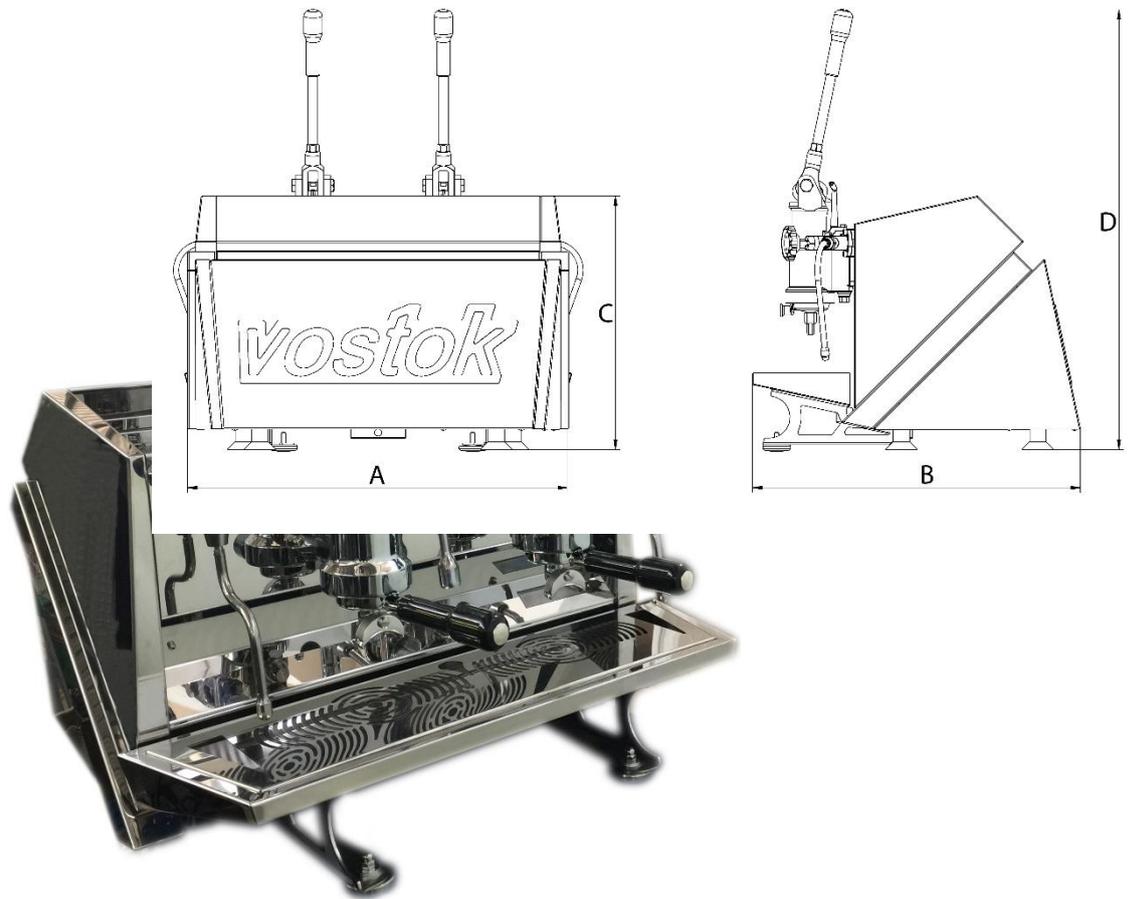
MODELLO	N° GR.	CAPACITA' CALDAIA (L)	POTENZA ASSORBITA (W)			PESO (kg)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
			RESISTENZA CALDAIA		MOTORE POMPA (optional)					
			MONOFASE	TRIFASE						
Vostok 1										
Vostok 2	2	4+7	3400	4000	115	67	698	602	470	815
Vostok 3	3	4+7	4500	4600	115	82	938	602	470	815
Vostok 4	4	4+7	6000	4800	115	107	1178	602	470	815

- Tensioni: 400V - 3N trifase; 230V – 3 trifase; 230V monofase

A richiesta:

- Impianto riscaldamento a gas.
- Scaldabagno elettrico.
- Addolcitore d'acqua (manuale o automatico).

- Pompa esterna (115W).



## 3. Descrizione della macchina

### 3.1 Legenda

1. Leva rubinetto vapore
2. Gruppo d'erogazione caffè
3. Lancia vapore
  4. Portafiltro
5. Leva rubinetto acqua calda

6. Leva rubinetto vapore
7. Lancia del rubinetto prelievo acqua calda
8. Lancia vapore
9. Display touch multifunzione

## 4. installazione



**PRESCRIZIONI TASSATIVE:** *L'azionamento della leva, utilizzata per l'erogazione del caffè, risulta estremamente pericoloso. Per evitare il rischio di arrecare danni all'operatore è assolutamente necessario, prima di azionare per qualsiasi motivo la leva, sincerarsi che:*

*il porta filtro sia completamente riempito con la giusta dose di caffè.*

*Che sia correttamente agganciato al gruppo erogatore e che la macchina sia regolarmente e correttamente collegata alla rete idrica nazionale, con la valvola di intercettazione dell'acqua completamente aperta.*

*È comunque obbligo tassativo per l'operatore della macchina a leva tenere il proprio corpo ad una distanza minima di 30 cm dal raggio di azione della leva medesima quando quest'ultima viene azionata. (Figura pag. 3).*

*Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni occorsi a persone e/o a cose dovuti ad un comportamento negligente dell'operatore, non conforme alle prescrizioni tassative riportate nel presente manuale.*

*Se il portafiltro non dovesse agganciarsi correttamente al gruppo è fatto divieto assoluto di continuare ad utilizzare la macchina, in tali condizioni è tassativo rivolgersi al centro di assistenza autorizzato più vicino o alla casa costruttrice, ACS-M&V S.r.l.*

- *L'installazione deve essere eseguita dal personale tecnico qualificato e autorizzato ACS-M&V S.r.l..*
- *La macchina per caffè, è consegnata ai clienti in un apposito imballo. L'imballo contiene: la macchina e i suoi accessori, il manuale d'uso e la dichiarazione di conformità. Dopo aver aperto l'imballo, assicurarsi dell'integrità della macchina per caffè e dei suoi componenti; in caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al costruttore.*
- *L'imballo deve essere conservato con cura, in tutte le sue parti, per futuri trasporti della macchina.*
- *La macchina deve essere posta su un piano perfettamente orizzontale e sufficientemente robusto per sostenere il peso della stessa, con uno spazio attorno sufficiente al fine di smaltire il calore prodotto durante il funzionamento.*
- *Non installare l'apparecchio in locali dove sia prevista la pulizia con getti d'acqua. Non immergere l'apparecchio in acqua per la pulizia.*
- *Per la sicurezza contro i pericoli dovuti alla corrente elettrica, la macchina deve essere posta lontano da lavelli, vasche, acquari, rubinetti, zone bagnate o con possibilità di spruzzi d'acqua.*
- *La macchina, sviluppando calore, necessita di essere collocata in un locale sufficientemente areato tale da garantire la dissipazione del calore. Mantenere la macchina lontana da fonti di calore dirette.*
- *Accertarsi che la tensione della presa d'alimentazione non sia differente da quella indicata nei dati tecnici e nella targhetta identificativa applicata alla macchina stessa. Sea tensione dovesse*

*risultare differente non collegare la macchina, ciò potrebbe essere pericoloso e potrebbe danneggiare l'apparecchio.*

## 4.1 Corredo in dotazione

A corredo della macchina per caffè espresso ci sono (all'interno dell'imballo) una serie di accessori:

- porta filtro con anello ferma filtro
- filtri per porta filtro (dosi singole e doppie)
- beccucci per coppe porta filtro (dosi singole e doppie)
- pressino per caffè in polvere
- tubo in gomma trecciato inox per collegamento idraulico (rete idrica – addolcitore)
- Spazzolino

## 4.2 Predisposizione rete idrica

### ALIMENTAZIONE

Portare ai piedi della macchina il tubo della rete di alimentazione idrica (almeno di diametro 3/8") e montare una valvola di intercettazione (preferibilmente a sfera da 3/8") che permetta una rapida manovra di apertura e chiusura. La macchina deve essere connessa all'impianto idrico con il tubo fornito in dotazione alla stessa. Non connettere la macchina con tubi già utilizzati.

### SCARICO

A piano pavimento prevedere un pozzetto ispezionabile collegato con la rete di smaltimento delle acque bianche, atto ad accogliere il tubo di scarico della macchina per gravità. Il tubo di scarico deve essere posizionato in modo che l'efflusso sia libero e senza possibilità di intasamento durante l'esercizio.

## 4.3 Addolcitore d'acqua (opzionale)



*L'addolcitore per la decalcificazione dell'acqua di rete può essere manuale o automatico, secondo le richieste del cliente.*



*Si raccomanda, prima di collegare l'addolcitore alla macchina per caffè, di provvedere al lavaggio delle resine in esso contenute operando come descritto nel manuale d'uso fornito con l'apparecchio.*

*Nota:*

*L'addolcitore d'acqua è considerato un'apparecchiatura indispensabile per garantire un buon funzionamento della macchina per caffè espresso; se il cliente non ha previsto nessun sistema di decalcificazione è opportuno provvedervi onde garantire l'efficienza, le prestazioni e la durata dei componenti della macchina per caffè espresso.*

## 4.4 Installazione impianto idraulico

- 1) Utilizzare il tubo di carico in dotazione, trecciato inox da 2000 mm, per collegare la valvola d'intercettazione della rete idrica al rubinetto di entrata acqua collocato sotto la macchina.



## 4.5 Installazione impianto idraulico con motore-pompa (opz)

- 1) Utilizzare il tubo di carico, trecciato inox da 2000 mm, per collegare il rubinetto posto sotto la macchina alla pompa.
- 2) Collegare con un tubo in gomma trecciato inox per l'aspirazione della pompa.

## 4.6 Scarico

Allacciare il tubo di scarico alla vaschetta raccogli fondi e collegarlo al pozzetto di scarico della rete di smaltimento acque bianche.



## 4.7 Collegamento elettrico

*Disposizioni per un corretto collegamento elettrico della macchina per caffè espresso:*

- *Prima di allacciare l'apparecchio alle rete elettrica, assicurarsi che i dati di targa della macchina corrispondano con quelli dell'impianto di distribuzione elettrica.*
- *L'allacciamento deve essere eseguito conformemente alle disposizioni del paese d'installazione.*
- *L'impianto elettrico predisposto dal cliente deve rispettare le norme vigenti; la presa di corrente deve essere dotata di un efficace impianto di messa a terra. ACS-M&V S.r.l. declina ogni responsabilità qualora le prescrizioni di legge non siano rispettate. Un'errata installazione può causare danni a persone o cose per le quali il costruttore non può essere considerato responsabile.*
- *Per il collegamento elettrico è necessario installare un interruttore generale unipolare a monte dell'impianto d'alimentazione elettrica, il quale deve essere dimensionato secondo le caratteristiche elettriche (potenza e tensione) riportate sulla targa dell'apparecchio. L'interruttore unipolare si deve disinserire dalla rete con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm.*
- *Nel caso si renda necessario l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe, è necessario utilizzare solamente prodotti conformi alle norme di sicurezza vigenti.*
- *Per evitare eventuali surriscaldamenti del cavo d'alimentazione si raccomanda di svolgerlo per tutta la sua lunghezza.*

## 5. Avviamento



- *L'avviamento della macchina per caffè deve essere eseguito dal personale tecnico qualificato e autorizzato ACS-M&V S.r.l.*
- *Si raccomanda al termine dell'allacciamento elettrico e del collegamento idraulico, di avviare la macchina per caffè espresso seguendo con attenzione le seguenti procedure al fine di non recare danni all'apparecchio.*

### 5.1 Carico acqua in caldaia

- 1) Accertarsi che il rubinetto di intercettazione dell'acqua sia aperto e che ci sia pressione sufficiente.
- 2) Accendere la macchina attraverso il pulsante posto sul display multifunzione. (Fig.A)
- 3) Abbassare la leva del gruppo erogazione caffè **2** e di un rubinetto vaporizzatore per permettere la fuoriuscita dell'aria in fase di riempimento acqua in caldaia.
- 4) Rialzare la leva del gruppo erogazione (facendo attenzione alla forza delle molle) una volta appurato che dal gruppo venga fuori acqua. Il carico della caldaia servizi si arresterà automaticamente una volta raggiunto il livello. Qualora il livello non dovesse essere raggiunto per

qualsiasi motivo, l'errore "AL10" verrà visualizzato sul display, controllare che il rubinetto sia aperto e che la pressione dell'acqua sia sufficiente, spegnere e riaccendere la macchina se il problema dovesse persistere contattare il servizio assistenza tecnico autorizzato.



Fig.A

## 5.2 Riscaldamento acqua in caldaia

- 1) Una volta che le caldaie saranno riempite con la giusta quantità di acqua le resistenze partiranno automaticamente.
- 2) La macchina è dotata di una valvola anti vuoto automatica quindi non è necessario aprire il rubinetto vaporizzatore 1.

## 6. istruzioni per il funzionamento



*Durante l'erogazione di caffè espresso, the o vapore, le sostanze erogate possono provocare ustioni dovute al contatto accidentale con la pelle.*

### 6.1 Erogazione caffè espresso

- 1) Togliere il porta filtro dal gruppo d'erogazione e riempirla di una dose di caffè macinato adeguata al filtro in uso. Pressare il caffè macinato utilizzando l'apposito pressino e quindi agganciare la coppa porta filtro al gruppo d'erogazione.
- 2) Posizionare una o due tazzine sotto il beccuccio di erogazione.
- 3) Abbassare la leva del gruppo erogazione e lasciarla tornare nella posizione iniziale; entro breve tempo il caffè scenderà in tazzina. Per ottenere una maggior quantità di caffè in tazzina, ripetere questa operazione.

**AVVERTENZA: seguire tassativamente le raccomandazioni 1.1 a pagina 3**

*Nota: Accertarsi che l'erogazione in tazzina sia avvenuta nella maniera desiderata; se l'erogazione non è avvenuta in maniera corretta vedere il capitolo "PROBLEMI E SOLUZIONI".*

### 6.2 Prelievo vapore

Un getto di vapore, utilizzabile per schiumare il latte o riscaldare altri liquidi, fuoriesce dalla lancia di prelievo vapore procedendo come segue: alzando o abbassando oppure spingendo la leva a destra o sinistra si ottiene il flusso massimo (la leva si blocca nella posizione massima. Per arrestare il getto di vapore bisogna riportare la leva nella sua posizione iniziale).



*Durante l'utilizzo del vaporizzatore, il contatto diretto della pelle con la lancia vapore o con il getto di vapore acqueo può provocare scottature. Impugnare la guaina antiscottature per cambiare la posizione della lancia di prelievo vapore. Non indirizzare mai il getto di vapore acqueo contro persone od oggetti non inerenti l'utilizzo descritto nel presente manuale d'uso.*

*Nota:*

Prima di utilizzare la lancia di prelievo vapore scaricare all'interno della vaschetta l'eventuale condensa che si è formata al suo interno. Dopo l'utilizzo, pulire accuratamente la lancia con un panno umido ed eventualmente scaricare nella vaschetta gli eventuali residui rimasti.

### 6.3 Prelievo acqua calda

L'acqua calda si preleva dalla apposita lancia 5 e si può utilizzare per preparare infusi, the, camomilla, per scaldare le tazzine, per allungare l'espresso e ottenere un caffè "all'americana", ecc. Utilizzare la leva di prelievo acqua calda (alzandola, abbassandola o spostandola lateralmente) per erogare acqua calda dalla lancia.

### 6.4 Scaldatazze (opzionale)

Lo scaldatazze serve per incrementare il riscaldamento del piano di appoggio tazzine. Utilizzare l'interruttore per inserire e disinserire lo scaldatazze posto sul piano.

### 6.5 Regolazione temperature gruppi e caldaie

- 1) La macchina è dotata di gruppi regolati termicamente nonché di una caldaia servizi (vapore e acqua calda) e una caldaia acqua destinata all'infusione del caffè, ognuno dei quali è possibile regolare in modo indipendente potendo così personalizzare la macchina secondo diverse esigenze.
- 2) Una volta accesa la macchina sul display verrà visualizzata la schermata come in Fig. B. Partendo da sinistra verso destra sono mostrate le temperature dei gruppi, 1,2,3 o 4 gruppi, premendo il tasto cerchiato Fig. B si accede alla seconda schermata Fig. C dove si trovano i tasti per selezionare la modalità di misurazione temperatura C°/F°, tasto accensione/spegnimento e a seconda del numero di gruppi ci sarà la regolazione della temperatura caldaia servizi nella versione 3 gruppi, nella versione 4 gruppi sarà visualizzata anche la temperatura caldaia caffè, mentre nella versione 1 e 2 gruppi tutte le temperature saranno visualizzate nella prima schermata.
- 3) Per impostare una temperatura, premere in corrispondenza del gruppo o caldaia da settare e comparirà una schermata come in Fig. D dove con -/+ modificheremo la temperatura col segno di spunta confermeremo il dato. Premendo invece sul simbolo della temperatura potremmo escludere il gruppo/caldaia.



Fig. B



Fig. C



Fig. D

## 7. Manutenzione ordinaria



*Nessun pannello o protezione fissa della carrozzeria deve essere rimossa dalla macchina per effettuare le manutenzioni ordinarie.*

*Non utilizzare detergenti aggressivi (alcohol, benzina, solventi) o materiali abrasivi per la pulizia della macchina per caffè utilizzare acqua e detergenti neutri.*

*Nota: Le operazioni di pulizia giornaliera devono essere eseguite al fine di mantenere efficiente la macchina e per garantire la sicurezza dell'utilizzatore e delle persone.*

## 7.1 Pulizia dei gruppi d'erogazione e del porta filtro

- 1) Pulire con l'apposito spazzolino la sede del gruppo dove si inserisce il porta filtro.
- 2) Inserire il porta filtro sotto il gruppo e senza agganciarla completamente erogare acqua.
- 3) Lasciare fuoriuscire l'acqua, per tracimazione, dal porta filtro (in questo modo si pulisce il gruppo d'erogazione).



- 4) L'erogazione d'acqua dal gruppo può provocare ustioni dovute al contatto accidentale con la pelle.
- 5) Arrestare l'erogazione d'acqua e bloccare la coppa nel gruppo.
- 6) Pulire il filtro e rimetterlo nella coppa. Erogare acqua per un paio di secondi per pulire il filtro, la coppa e i beccucci.
- 7) Ripetere le stesse operazioni su tutti i gruppi d'erogazione.

*Nota:*

*Per un'efficace pulizia dei gruppi d'erogazione e delle coppe possono essere usati speciali detergenti disponibili in commercio.*

## 7.2 Pulizia di vaschetta e griglia appoggia tazzine

La griglia appoggia tazzine inferiore deve essere tenuta sempre pulita; durante il normale uso della macchina è sufficiente pulirla con una spugna o un panno umido. Alla fine della giornata di lavoro bisogna pulire la vaschetta e la griglia anche nelle zone interne usando acqua calda e un detergente neutro.

## 7.3 Pulizia della lancia vapore

Pulire la lancia di prelievo vapore con una spugna o un panno umido alla fine della giornata di lavoro per togliere le tracce di latte o altro che inevitabilmente si formano durante il normale utilizzo della macchina. Aprire il rubinetto vapore, portando la lancia all'interno della vaschetta, per rimuovere gli eventuali residui accumulatisi all'interno della lancia.

# 8. Periodi di sosta

Se la macchina deve rimanere inutilizzata per un lungo periodo di tempo (chiusura settimanale, chiusura per ferie, ecc.) prendere le seguenti precauzioni:

1. Spegner la macchina scollegandola dalla rete elettrica, eventualmente staccare il cavo d'alimentazione o l'interruttore generale della rete elettrica.
2. Chiudere la valvola d'intercettazione della rete idrica.
3. Se si ritiene che la temperatura possa scendere sotto i 5 °C, svuotare completamente il sistema idraulico della macchina.
4. Lavare i componenti della macchina come descritto nel paragrafo "manutenzioni ordinarie".

## 9. Dispositivi di sicurezza

### 10.1 Termostati di sicurezza a riarmo manuale



Ogni caldaia è corredata di termostato di sicurezza ed è posto in prossimità della resistenza, entrambi sono accessibili rimuovendo il tetto poggia tazze. Le sonde di temperature sono localizzate nella parte superiore delle caldaie e su ogni gruppo all'interno della macchina, qualora non dovessero funzionare correttamente, un allarme verrà visualizzato sul icona che contraddistingue il gruppo/caldaia. Gli allarmi possono essere AL01 o AL02 a seconda se la sonda è scollegata o in corto circuito, in entrambi i casi la macchina non può essere utilizzata correttamente; è necessario l'intervento del tecnico del centro d'assistenza ACS-M&V S.r.l. il quale deve prima rimuovere la causa che ha provocato il blocco della macchina ed il riarmo eventuale del termostato di sicurezza.

### 9.2 Valvola di sicurezza

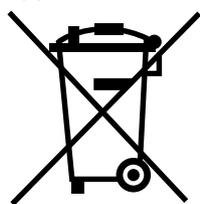
La valvola di sicurezza è montata sulla parte superiore della caldaia vapore, in corrispondenza della zona occupata dal vapore acqueo. Interviene se all'interno della caldaia si crea un aumento considerevole di pressione; essa consente il repentino abbassamento della pressione espellendo il vapore acqueo in atmosfera (interviene a 2.5 bar). Il vapore acqueo, in caso d'intervento della valvola, è trattenuto e dissipato dalla carrozzeria della macchina, in modo tale da evitare rischi per le persone esposte.



*In caso di intervento della valvola di sicurezza spegnere la macchina e contattare immediatamente il tecnico autorizzato ACS-M&V S.r.l.*

## 10. informazione agli utenti

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2011/65/UE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"



- *Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.*
- *La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.*
- *L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.*
- *Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.*

## 11. Garanzia

La garanzia decade se:

- Non si rispettano le istruzioni del presente manuale.
- Le operazioni di manutenzione programmata e riparazione sono eseguite da personale non autorizzato.
- Si utilizza l'apparecchio in modo diverso da quello previsto dal manuale d'uso.
- I componenti originali sono sostituiti con parti di diversa fabbricazione.
- La garanzia non si applica a danni provocati da incuria, uso ed installazione errati e non conformi a quanto prescritto dal presente manuale, cattivo uso, maltrattamento, fulmini e fenomeni atmosferici, sovratensioni e sovracorrenti, insufficiente o irregolare alimentazione elettrica.

## 12. Dichiarazione di conformità C€

La società  
costruttrice: **M &  
V S.r.l.**



80040 Cercola (NA) Italia – Via Learco Guerra, 9

Telefono/fax (+39) 081 5552428 – (+39) 081 0152417 – <http://www.mevsrl.net>

dichiara sotto la propria responsabilità che la macchina per caffè espresso descritta in questo manuale ed identificata dai dati di targa posti sull'apparecchio è conforme alle direttive: 2004/108/CE, 2006/95/CE, 2011/65/UE, Regolamento (CE) n° 1935/2004, Regolamento (CE) n° 1275/2008. Per la verifica della conformità a dette direttive sono state applicate le norme armonizzate: EN ISO 12100, EN 60335-1, EN 60335-2-75

## 13. Problemi e soluzioni

	Difetto	Causa	Soluzione
1.	La caldaia servizi è piena d'acqua e tracima dalla valvola di sicurezza.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La sonda di livello non legge la presenza dell'acqua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare circuito elettrico e la continuità della sonda con la scheda elettronica.</li> </ul>
2.	Interviene la valvola di sicurezza sfiatando del vapore.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guasto al sistema elettrico (la resistenza elettrica è sempre alimentata).</li> <li>Aumento della pressione in caldaia (la valvola di sicurezza interviene a 2.5 bar).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare il cablaggio elettrico che alimenta la resistenza e accertarsi che le sonde di temperatura funzionino correttamente.</li> </ul>
3.	La macchina è stata avviata correttamente, ma non scalda l'acqua in caldaia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La resistenza elettrica è guasta o non è alimentata.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare il cablaggio elettrico che alimenta la resistenza.</li> <li>Controllare se è intervenuto il termostato di sicurezza della resistenza e verificarne il corretto Funzionamento</li> <li>Controllare se i livelli in caldaia sono corretti.</li> </ul>
4.	Non esce acqua da un gruppo d'erogazione.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caffè macinato troppo fino o dose troppo elevata in relazione al filtro utilizzato</li> <li>La valvola gruppo non apre</li> <li>Circuito idraulico ostruito</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regolare la macinatura e/o la dose del caffè macinato</li> <li>Regolare l'apposito registro valvola gruppo posto sul bilanciare</li> </ul>
5.	Dal vaporizzatore esce vapore in piccole quantità o goccioline d'acqua	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guarnizione del rubinetto usurata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sostituire la guarnizione</li> </ul>
6.	Dal rubinetto di prelievo acqua fuoriescono delle goccioline	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guarnizione del rubinetto usurata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sostituire la guarnizione</li> </ul>
7.	Il porta filtro si sgancia dal gruppo d'erogazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guarnizione sotto coppa usurata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sostituire la guarnizione</li> <li>Pulire il gruppo d'erogazione e il porta filtro</li> </ul>

8.	Durante l'erogazione del caffè, parte di questo fuoriesce gocciolando dal bordo del porta filtro	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guarnizione sotto coppa usurata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sostituire la guarnizione.</li> <li>• Pulire il gruppo d'erogazione e la coppa porta filtro</li> </ul>
9.	Crema chiara (il caffè scende velocemente dal beccuccio)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Macinatura grossa</li> <li>b. Pressatura debole</li> <li>c. Dose scarsa</li> <li>d. Temperatura acqua inferiore a 90°C</li> <li>e. filtro doccia del gruppo otturato</li> <li>f. fori del filtro dilatati (coppa porta filtro)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Macinatura più fine</li> <li>b. Aumentare la pressatura</li> <li>c. Aumentare la dose</li> <li>d. Aumentare la pressione in caldaia</li> <li>e. Verificare e pulire con filtro cieco o sostituire</li> <li>f. Controllare e sostituire filtro</li> </ul>
10.	Crema scura (il caffè scende a gocce dal beccuccio)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Macinatura fine</li> <li>b. Pressatura forte</li> <li>c. Dose elevata</li> <li>d. Temperatura acqua superiore a 99°C</li> <li>e. filtro doccia del gruppo otturato</li> <li>f. fori del filtro intasati (coppa porta filtro)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Macinatura più grossa</li> <li>b. Ridurre la pressatura</li> <li>c. Diminuire la dose</li> <li>d. Diminuire la pressione in caldaia</li> <li>e. Verificare e pulire con filtro cieco o sostituire</li> <li>f. Controllare e sostituire filtro</li> </ul>
	<b>Difetto</b>	<b>Causa</b>	<b>Soluzione</b>
11.	Presenza di fondi di caffè in tazzina	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Caffè macinato troppo fine</li> <li>b. Macine del macinadosatore consumate</li> <li>c. filtro doccia del gruppo otturato</li> <li>d. fori del filtro dilatati (coppa porta filtro)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Macinatura più grossa</li> <li>b. Sostituire le macine</li> <li>c. Verificare e pulire con filtro cieco o sostituire</li> <li>d. Controllare e sostituire filtro</li> </ul>
12.	Caffè con poca crema in tazzina (esce a spruzzi dal beccuccio)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filtro doccia del gruppo otturato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare e pulire con filtro cieco o sostituire</li> </ul>
13.	La crema del caffè in tazzina ha una scarsa tenuta (scompare dopo pochi secondi)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estrazione del caffè prolungata dovuta all'otturazione del filtro</li> <li>• Estrazione del caffè troppo veloce dovuta all'otturazione del filtro doccia</li> <li>• Temperatura acqua troppo elevata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulizia o sostituzione del filtro</li> <li>• Pulizia o sostituzione del filtro doccia</li> <li>• Diminuire la temperatura in caldaia</li> </ul>
14.	Presenza di avvallamenti nei fondi del caffè (osservando all'interno della coppa porta filtro)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filtro doccia parzialmente otturato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulizia o sostituzione del filtro doccia</li> </ul>

*Nota:*

*Se non è possibile risolvere il problema nel modo descritto, oppure si è verificato qualche altro difetto, rivolgersi al centro di assistenza tecnica autorizzato ACS-M&V S.r.l.*