

CAFFÈ ASSIST®

MACCHINA SCHIUMALATTE AUTOMATICA

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

IT

AUTOMATIC MILK FROTHER

Use and maintenance manual. Instructions for the user.

EN

CE

IMPORTANTE: Leggere attentamente prima dell'uso - Conservare per future consultazioni
IMPORTANT: Read carefully before use - Store for future reference

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.

1. PRECAUZIONI DI SICUREZZA

1.1 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.

L'Utente deve essere adeguatamente formato e informato sul funzionamento e sui rischi residui presenti durante il funzionamento della macchina.

L'Utente deve essere in grado di applicare tutte le buone prassi nel rispetto dei principi dell'igiene alimentare.

1.2 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 uso scorretto o commetta un errore di valutazione o di disattivazione 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 seguenti rischi residui presenti durante il funzionamento e l'utilizzo della macchina, che non possono essere eliminati:



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 in locali adibiti a doccia o bagno;
- non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio;
- il cavo di 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 l'apparecchio sia utilizzato da o incapaci.



PERICOLO ALTA TEMPERATURA

Alcune parti della macchina possono raggiungere alte temperature:

- evitare il contatto con la lancia vapore;
- non esporre mai le mani o altre parti del corpo in direzione dei terminali di erogazione vapore.



L'apparecchio può essere utilizzato da persone (inclusi bambini di età inferiore a 8 anni) 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 di 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.

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



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



La manomissione non autorizzata di qualsiasi parte della macchina fa decadere qualunque garanzia.

1.3 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:



PERICOLO ELETTRICO

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

- non effettuare le operazioni di manutenzione con la macchina in funzione;
- non immergere la macchina nell'acqua;
- non effettuare versamenti di liquidi sulla macchina né utilizzare getti di acqua per la pulizia;
- non permettere che le operazioni di manutenzione e di pulizia siano effettuate da bambini o incapaci;
- 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 in questo 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 la lancia vapore;
- non esporre mai le mani o altre parti del corpo in direzione dei terminali di erogazione vapore.

1.4 CARATTERISTICHE DEL DPI

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



Guanti

Per la protezione di tutte le parti di macchina a contatto con gli alimenti (lancia, ecc.).



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

Tutte le operazioni di manutenzione e pulizia non indicate in questo documento devono essere effettuate solo ed esclusivamente dal Tecnico.

Tutte le operazioni di manutenzione devono essere effettuate previo distacco dell'alimentazione elettrica, chiusura dell'alimentazione idraulica e 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 fatte dal Tecnico in modo che tali operazioni non comportino rilasci di materiali nocivi per l'uso alimentare.



La manomissione non autorizzata di qualsiasi parte della macchina fa decadere qualunque garanzia.

MACCHINA SCHIUMALATTE AUTOMATICA

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

Italiano

Sommario

1. PRECAUZIONI DI SICUREZZA	3	8. MANUTENZIONE E PULIZIA	23
1.1 LIVELLO DI FORMAZIONE E INFORMAZIONE RICHIESTO ALL'UTENTE	3	8.1 Precauzioni di sicurezza.....	23
1.2 FUNZIONAMENTO	3	8.2 Manutenzione periodica	23
1.3 MANUTENZIONE E PULIZIA	6	8.3 Malfunzionamenti e relativi rimedi.....	23
1.4 CARATTERISTICHE DEL DPI.....	7	8.4 Operazioni di pulizia.....	23
2. INTRODUZIONE.....	9	9. PARTI DI RICAMBIO.....	24
2.1 Linea guida per la lettura del Manuale.....	9	10. MESSA FUORI SERVIZIO	24
2.2 Conservazione del Manuale	9	11. SMANTELLAMENTO	24
2.3 Metodologia di aggiornamento del Manuale di Istruzioni...	10	12. SMALTIMENTO.....	25
2.4 Destinatari	10	12.1 Informazioni per lo smaltimento.....	25
2.5 Glossario e Pittogrammi.....	10	12.2 Informazioni ambientali	25
2.6 Garanzia.....	10	13. GLOSSARIO.....	25
3. IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA	11	14. INDICE ALFABETICO DEGLI ARGOMENTI.....	26
3.1 Marca e designazione del modello	11		
3.2 Descrizione generale	11		
3.3 Servizio Assistenza Clienti del Costruttore	11		
3.4 Destinazione d'uso	11		
3.5 Illustrazione della macchina.....	13		
3.6 Pannello comandi	14		
3.7 Dati e marcatura.....	15		
4. IMMAGAZZINAMENTO	16		
5. INSTALLAZIONE	16		
6. MESSA IN SERVIZIO	16		
7. FUNZIONAMENTO	16		
7.1 Precauzioni di sicurezza.....	16		
7.2 Emissioni.....	16		
7.3 Accensione e spegnimento.....	17		
7.4 Recipienti da utilizzare	17		
7.5 Tipologie di latte disponibili.....	17		
7.6 Schiumatura normale	18		
7.7 Froth +	18		
7.8 Flat milk	19		
7.9 Hot shot	19		
7.10 Latte art	20		
7.11 Funzioni Menù	20		
7.12 Consigli generali.....	22		

2. INTRODUZIONE

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

La macchina 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.

Conservare con cura il presente Manuale in un luogo protetto. In caso di smarrimento del presente, può essere richiesta copia sostitutiva al Costruttore.



Prima di 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 allegate 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.

Le istruzioni, i disegni e la documentazione contenuti nel presente Manuale sono di natura tecnica riservata, di stretta proprietà del Costruttore e non possono essere riprodotti in alcun modo, né integralmente, né parzialmente.

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

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

2.1 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).

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 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.

2.2 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.

2.3 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 di eseguire qualunque intervento sulla macchina.

È assolutamente proibito asportare o riscrivere parti del Manuale. Le istruzioni, i disegni e la documentazione contenuta nel presente manuale è di natura riservata e di stretta proprietà del Costruttore e non può essere riprodotta in alcun modo, né integralmente né parzialmente, senza preventiva autorizzazione dello stesso.

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 tramite accesso riservato.

2.4 Destinatari

Il Manuale in oggetto è rivolto all'Utente ossia la persona incaricata di far funzionare la macchina e ad effettuare le ordinarie operazioni di pulizia indicate in questo manuale.

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:

- Abbiamo 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 di utilizzo della macchina;
- Abbiamo compreso le procedure di utilizzo definite dal Costruttore della macchina.

2.5 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.

2.5.1 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.



Tutte le altre voci del glossario sono riportate al Cap."13. GLOSSARIO" a pagina 25.

2.5.2 PITTOGRAMMI

PITTOGRAMMA	DESCRIZIONE
	Pericolo elettrico
	Pericolo alta temperatura
	Obbligo di utilizzo dei guanti di protezione
	Obbligo di lettura della documentazione

2.6 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.

3. IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA

3.1 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.

3.2 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.

La macchina è progettata e costruita per funzionare solo dopo essere stata correttamente collegata a una rete idraulica ed elettrica e situata in luogo riparato dagli agenti atmosferici.

3.3 Servizio Assistenza Clienti del Costruttore

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY
Tel. +39 0438 6615 - Fax +39 0438 60657
E-mail: service@astoria.com - Web-site: www.astoria.com

C.M.A. FRANCE
67 rue Marcel Dassault - 93140 BONDY - FRANCE
Tel. +33 1 48547208 - Fax +33 1 48546578
E-mail: bondy@astoria.fr - Web-site: www.astoria.com

G.E.E.C.
7912 Industrial Village Road - GREENSBORO NC 27409 - USA
Tel. 336 393 0224 - Fax 336 393 0295
E-mail: info@geec.com - Web-site: www.usa.astoria.com

3.4 Destinazione d'uso

La macchina è progettata per la preparazione professionale di bevande a base di latte.

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.).

SC MACCHINE PER CAFFÈ ESPRESSO MCE SRL
Calea Sagului, DN 59, KM 8+300 - 300516 TIMISOARA - ROMANIA
Tel. +40 256 306 492/4 - Fax +40 256 306 496
E-mail: mce@mcesa.com - Web-site: www.mcesa.com

RCW RUS LLC
Business Center PORTPLAZA
Proektiruemy proezd 4062, 6/16 - 115432 MOSCOW - RUSSIA
Tel. +7(495) 925 75 56 - E-mail: info@rcwrussia.ru

UTILIZZI PERMESSI

Sono tutti quelli che rispettando le caratteristiche tecniche, le operazioni e gli impieghi descritti in questa documentazione non mettono in pericolo l'incolumità dell'Utente e non causano 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 al par. 3.4, 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. Tutte le prassi permesse sono contenute 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

L'Utente deve essere a conoscenza sui rischi di 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 linea è installata.

L'Utente deve essere a conoscenza del funzionamento di tutti i dispositivi della macchina.

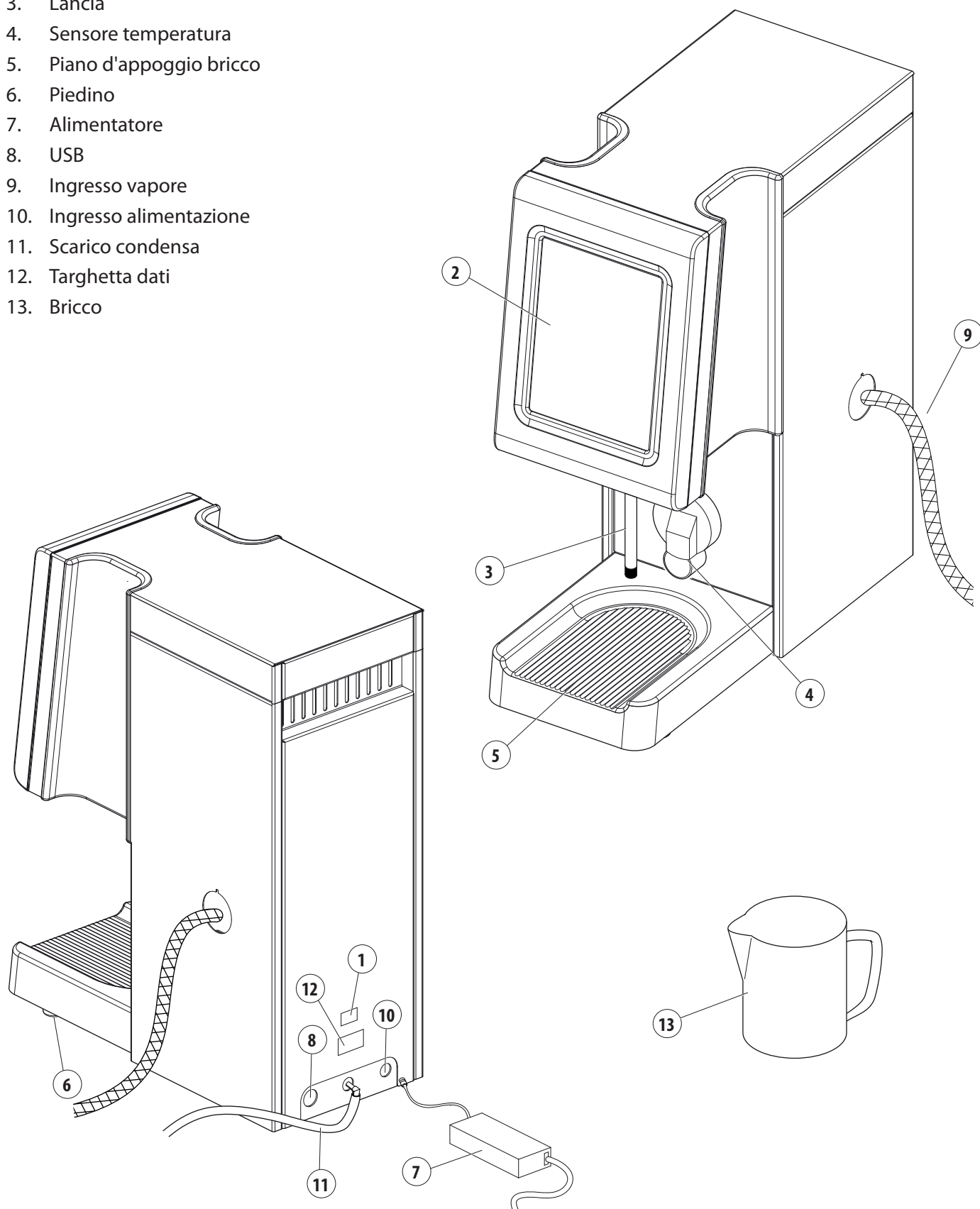
Egli deve inoltre aver letto integralmente il presente Manuale.

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 di infortunio.

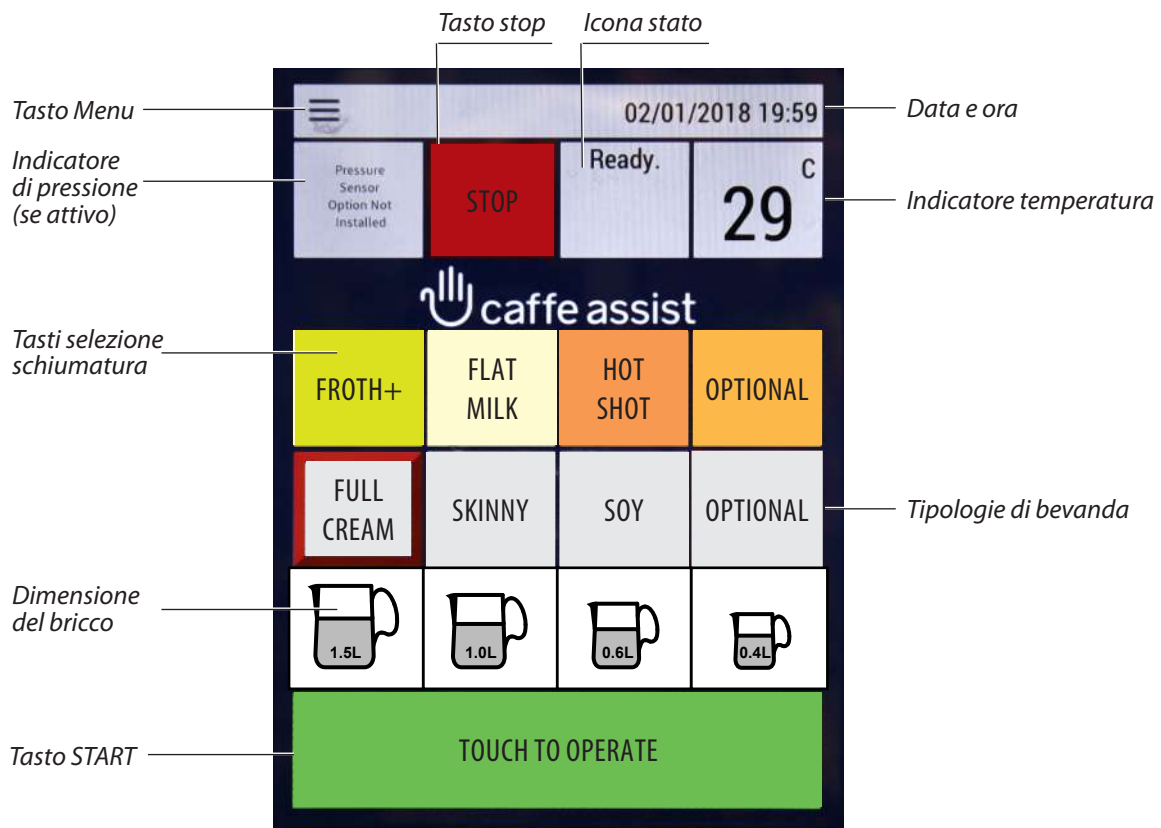
3.5 Illustrazione della macchina

1. Interruttore accensione
2. Display touch screen
3. Lancia
4. Sensore temperatura
5. Piano d'appoggio bricco
6. Piedino
7. Alimentatore
8. USB
9. Ingresso vapore
10. Ingresso alimentazione
11. Scarico condensa
12. Targhetta dati
13. Bricco

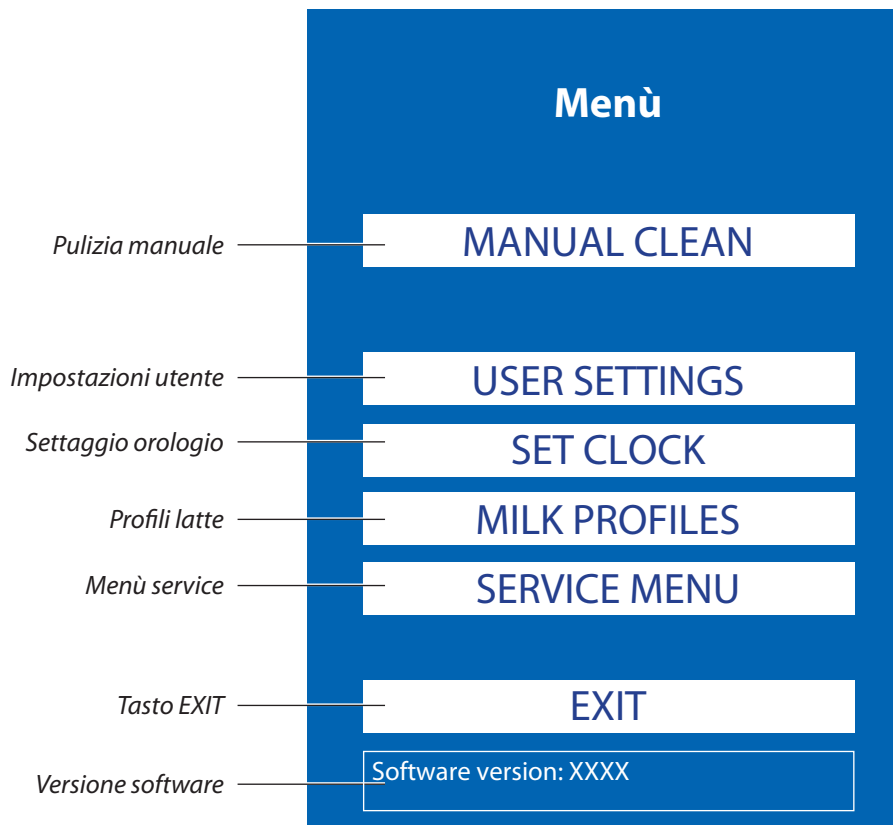


3.6 Pannello comandi

La macchina viene totalmente controllata tramite il display touch screen che si trova sul frontale. In caso di problemi, sullo stesso display vengono segnalate le anomalie della macchina:



Utilizzando il tasto MENÙ è possibile accedere alle opzioni della macchina:



3.7 Dati e marcatura

I dati tecnici generali della macchina sono riportati nella seguente tabella:

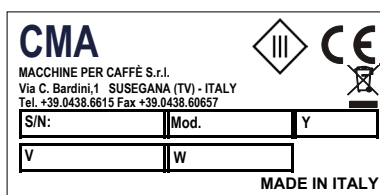
TABELLA DATI TECNICI	
Voltaggio alimentatore AC	100 - 240 V ~
Frequenza alimentatore AC	50 - 60 Hz
Voltaggio macchina DC	12 V ---
Potenza	20 W
Larghezza	180 mm
Profondità	392 mm
Altezza	482 mm
Peso netto	11 kg
Temperatura ambiente di lavoro	5 - 35°C 90% RH Max.
Livello pressione acustica	< 70 dB (A)

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 di 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.



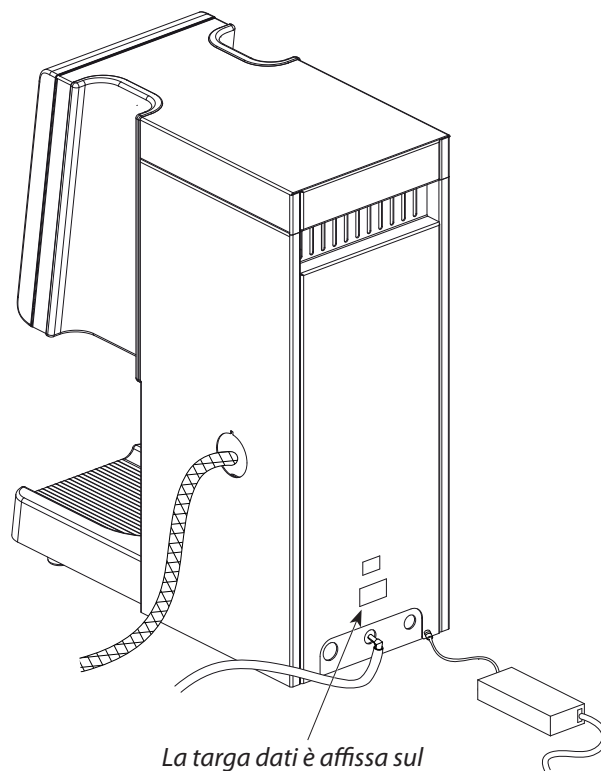
Per eventuali comunicazione con il Costruttore, segnalare sempre i seguenti dati:

- S/N - numero matricola macchina;
- Mod. - modello della macchina
- Y - data fabbricazione;

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 Tecnico o al Costruttore.



La targa dati è affissa sul pannello posteriore



L'apparecchio deve essere usato solo con il modello di alimentatore ATS065T-P120 fornito con l'apparecchio (modello valido solo per il mercato Australiano).

4. IMMAGAZZINAMENTO

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

5. INSTALLAZIONE

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

La macchina non genera autonomamente vapore quindi deve essere appositamente collegata ad un apparecchio esistente che eroghi vapore mediante il tubo in dotazione.

La macchina dispone di uno scarico condensa.



La base di appoggio della macchina deve essere perfettamente in bolla e senza irregolarità.



L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di protezione differenziale con intensità di corrente differenziale pari a 30 mA in conformità alle leggi e norme di sicurezza vigenti.

6. MESSA IN SERVIZIO

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

7. FUNZIONAMENTO

7.1 Precauzioni di sicurezza



Leggere attentamente le avvertenze riportate al capitolo "1. PRECAUZIONI DI SICUREZZA" a pagina 3.

7.2 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 ai 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 contattare il Tecnico.

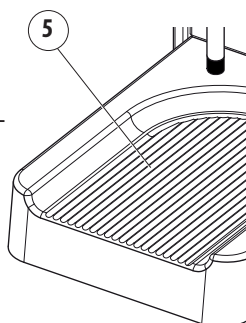
AMBIENTE ELETTROMAGNETICO

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.

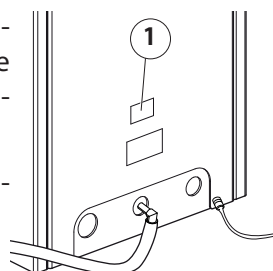
7.3 Accensione e spegnimento

7.3.1 Accensione della macchina

- Assicurarci che il piano di appoggio (5) sia libero.

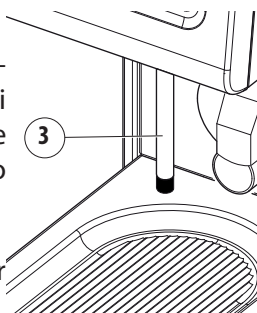


- Accendere la macchina premendo l'interruttore generale che si trova sul pannello posteriore (1).



- Attendere l'attivazione completa del display.

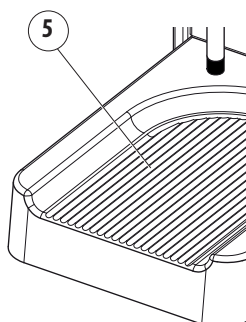
All'avvio della macchina, la lancia vapore (3) effettua un ciclo di azzeramento e successivamente rimane retratta nell'alloggiamento superiore.



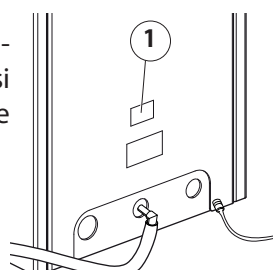
La macchina è ora pronta per all'uso.

7.3.2 Spegnimento della macchina

- Liberare il piano d'appoggio (5)



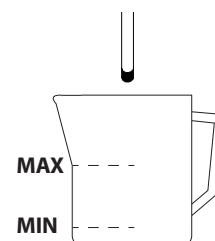
- Spegnere la macchina premendo l'interruttore generale che si trova sul pannello posteriore (1).



Quando la macchina si spegne, la lancia vapore si abbassa.

7.4 Recipienti da utilizzare

La macchina deve essere utilizzata solo ed esclusivamente con i bicchi forniti dalla casa costruttrice etichettati con il logo Caffè Assist® e con indicato il volume della capacità.



Per un corretto funzionamento della macchina, il bicchiere deve essere riempito a metà nella parte compresa dalle linee indicate sul bicchiere.



Una quantità di bevanda superiore a quanto prescritto provoca l'arresto della macchina.

7.5 Tipologie di latte disponibili

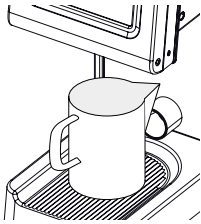
Nella home è possibile scegliere tra 4 tipologie di latte;

- Full cream - latte intero
- Skinny - latte magro
- Soy - latte di soia
- Optional - bevanda personalizzabile (richiedere al Tecnico)

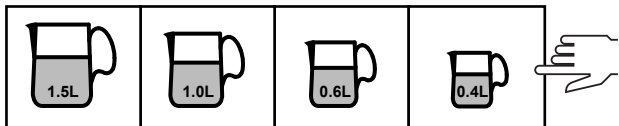


7.6 Schiumatura normale

- Posizionare il bricco con il latte sotto la lancia come in figura;



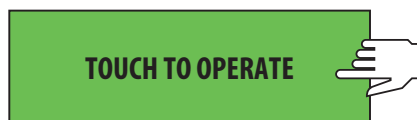
- Selezionare il bricco in uso (grande, medio, piccolo, o ridotto);



- Selezionare la tipologia di latte (full cream, skinny, soy o optional);



- Premere il tasto TOUCH TO OPERATE, la lancia vapore si abbassa e inizia la schiumatura del latte;



- Al raggiungimento della temperatura, la procedura si conclude con la risalita della lancia e con un ciclo di pulizia automatica;

- Rimuovere il bricco.



Evitare il contatto con la lancia, non esporre mani o altre parti del corpo in direzione dei terminali della lancia.



I parametri del ciclo sono impostati dal Costruttore.

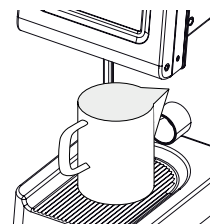


È possibile bloccare in anticipo il ciclo premendo il tasto STOP. Successivamente premere il tasto CLEAN WAND per effettuare la pulizia della lancia, oppure il tasto RESET WITHOUT CLEAN per tornare alla schermata home senza avviare la pulizia.

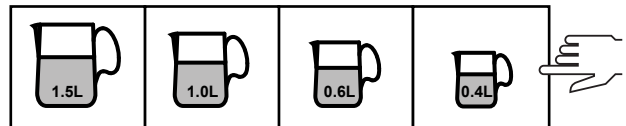
7.7 Froth +

Genera una quantità di schiuma maggiore rispetto alla schiumatura normale.

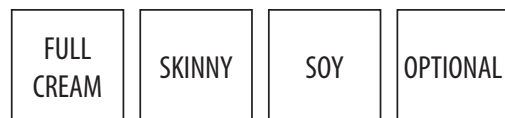
- Posizionare il bricco con il latte sotto la lancia come in figura;



- Selezionare il bricco in uso (grande, medio, piccolo, o ridotto);



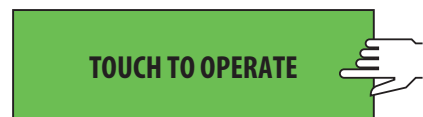
- Selezionare la tipologia di latte (full cream, skinny, soy o optional);



- Premere il tasto FROTH+ sul display;



- Premere il tasto TOUCH TO OPERATE, la lancia vapore si abbassa e inizia la schiumatura del latte;



- Al raggiungimento della temperatura, la procedura si conclude con la risalita della lancia e con un ciclo di pulizia automatica;

- Rimuovere il bricco.



Evitare il contatto con la lancia, non esporre mani o altre parti del corpo in direzione dei terminali della lancia.



I parametri del ciclo sono impostati dal Costruttore.

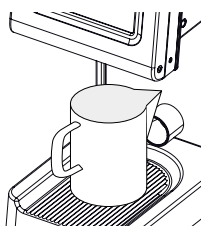


È possibile bloccare in anticipo il ciclo premendo il tasto STOP. Successivamente premere il tasto CLEAN WAND per effettuare la pulizia della lancia, oppure il tasto RESET WITHOUT CLEAN per tornare alla schermata home senza avviare la pulizia.

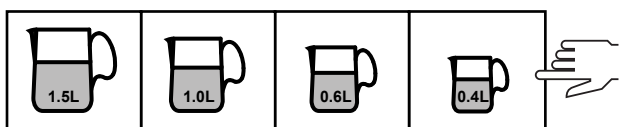
7.8 Flat milk

Genera una quantità di schiuma minore rispetto alla schiumatura normale.

- Posizionare il bricco con il latte sotto la lancia come in figura;



- Selezionare il bricco in uso (grande, medio, piccolo, o ridotto);



- Selezionare la tipologia di latte (full cream, skinny, soy o optional);

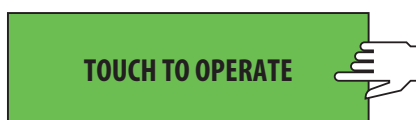


- Premere il tasto FLAT MILK sul display;



- Premere il tasto TOUCH TO OPERATE, la lancia vapore si abbassa e inizia la schiumatura del latte;

- Al raggiungimento della temperatura, la procedura



si conclude con la risalita della lancia e con un ciclo di pulizia automatica;

- Rimuovere il bricco.



Evitare il contatto con la lancia, non esporre mani o altre parti del corpo in direzione dei terminali della lancia.



I parametri del ciclo sono impostati dal Costruttore.

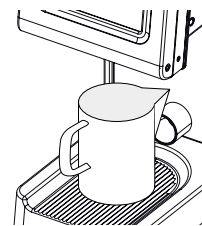


È possibile bloccare in anticipo il ciclo premendo il tasto STOP. Successivamente premere il tasto CLEAN WAND per effettuare la pulizia della lancia, oppure il tasto RESET WITHOUT CLEAN per tornare alla schermata home senza avviare la pulizia.

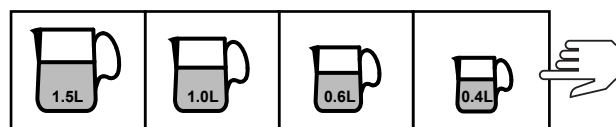
7.9 Hot shot

Genera una quantità di schiuma uguale alla schiumatura normale, ma ad alta temperatura.

- Posizionare il bricco con il latte sotto la lancia come in figura;



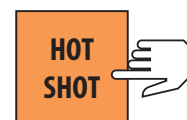
- Selezionare il bricco in uso (grande, medio, piccolo, o ridotto);



- Selezionare la tipologia di latte (full cream, skinny, soy o optional);



- Premere il tasto HOT SHOT sul display;



- Premere il tasto TOUCH TO OPERATE, la lancia vapore si abbassa e inizia la schiumatura del latte;

- Al raggiungimento della temperatura, la procedura



si conclude con la risalita della lancia e con un ciclo di pulizia automatica;

- Rimuovere il bricco.



Evitare il contatto con la lancia, non esporre mani o altre parti del corpo in direzione dei terminali della lancia.



I parametri del ciclo sono impostati dal Costruttore.

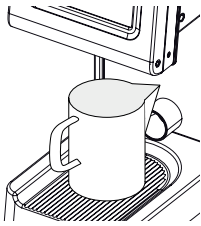


È possibile bloccare in anticipo il ciclo premendo il tasto STOP. Successivamente premere il tasto CLEAN WAND per effettuare la pulizia della lancia, oppure il tasto RESET WITHOUT CLEAN per tornare alla schermata home senza avviare la pulizia.

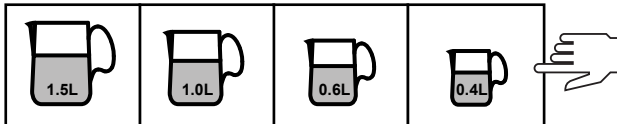
7.10 Latte art

Genera una quantità di schiuma uguale alla schiumatura normale, ma con una struttura più sottile.

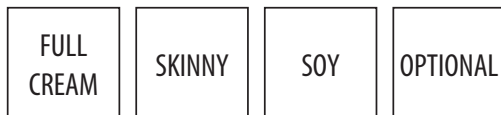
- Posizionare il bricco con il latte sotto la lancia come in figura;



- Selezionare il bricco in uso (grande, medio, piccolo, o ridotto);



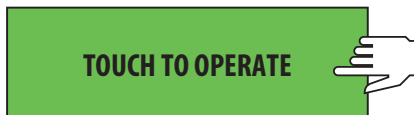
- Selezionare la tipologia di latte (full cream, skinny, soy o optional);



- Premere il tasto LATTE ART sul display;



- Premere il tasto TOUCH TO OPERATE, la lancia vapore si abbassa e inizia la schiumatura del latte;



- Al raggiungimento della temperatura, la procedura si conclude con la risalita della lancia e con un ciclo di pulizia automatica;
- Rimuovere il bricco.



Evitare il contatto con la lancia, non esporre mani o altre parti del corpo in direzione dei terminali della lancia.



I parametri del ciclo sono impostati dal Costruttore.

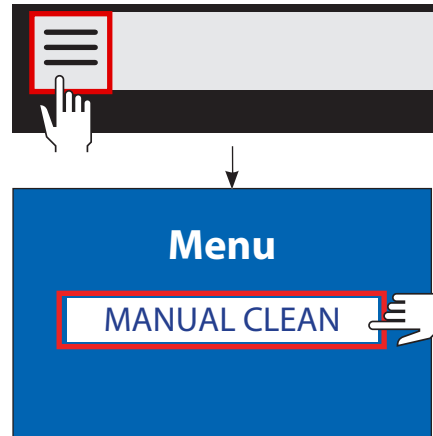


È possibile bloccare in anticipo il ciclo premendo il tasto STOP. Successivamente premere il tasto CLEAN WAND per effettuare la pulizia della lancia, oppure il tasto RESET WITHOUT CLEAN per tornare alla schermata home senza avviare la pulizia.

7.11 Funzioni Menù

7.11.1 Pulizia manuale

Vedere paragrafo "8.4 Operazioni di pulizia" a pagina 23.

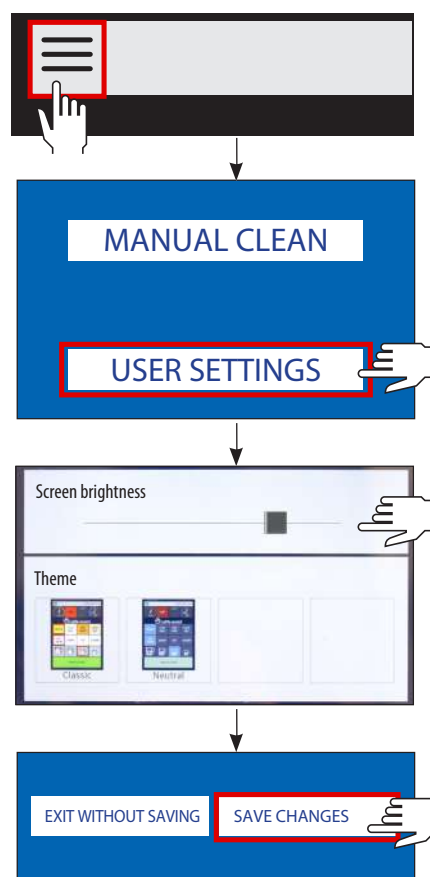


Evitare il contatto con la lancia, non esporre mani o altre parti del corpo in direzione dei terminali della lancia acqua calda.

7.11.2 Impostazioni utente

Per regolare la luminosità del pannello comandi o per cambiare tema, procedere nel seguente modo:

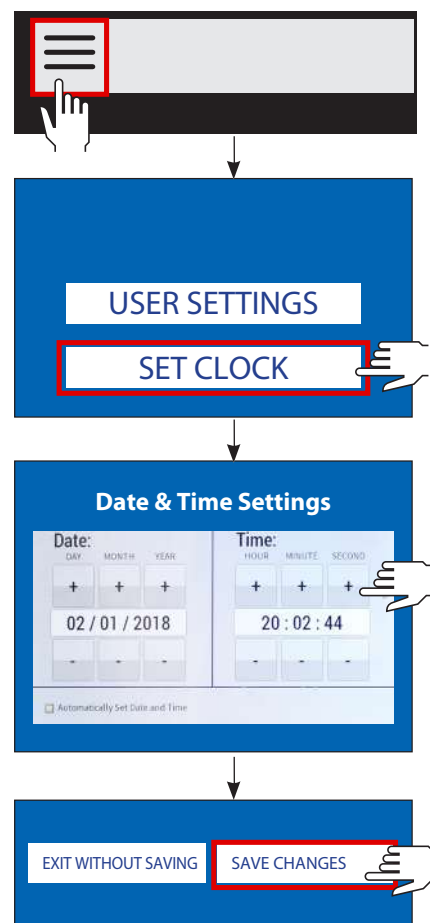
- Selezionare il tasto MENU nella schermata home;
- Premere il tasto USER SETTINGS;
- Regolare la luminosità del display tramite touch screen spostando l'indicatore verso destra (aumenta luminosità) o verso sinistra (diminuisce luminosità);
- Per cambiare tema premere l'icona del tema che si desidera impostare;
- Per confermare premere SAVE CHANGES
- Per uscire senza salvare premere EXIT WITHOUT SAVE.



7.11.3 Impostazione DATA e ORA

Per l'impostazione della data e dell'ora nella macchina, procedere nel seguente modo:

- Selezionare il tasto MENU;
- Premere il tasto SET CLOCK;
- Regolare data e ora premendo i tasti "+" e "-"
- Per confermare premere il tasto SAVE CHANGES
- Per uscire senza modificare premere EXIT WITHOUT SAVE.



7.11.4 Impostazione profili latte

L'accesso a questa funzione è possibile solo da parte del Tecnico.



7.11.5 Service menù

L'accesso a questa funzione è possibile solo da parte del Tecnico.

7.12 Consigli generali

- **Non riscaldare il latte già utilizzato.**
- Selezionare il bricco della dimensione migliore che corrisponda al numero di caffè che è necessario preparare; questo metodo permetterà di eliminare gli sprechi di latte.
- Gettare il latte già riscaldato e sciacquare il bricco dopo ogni utilizzo.
- Se si riempie un bricco contenente i resti di latte precedentemente riscaldato, in particolare se sulla superficie è rimasta una quantità significativa di schiuma, il Caffè Assist® potrebbe avere difficoltà nel determinare il livello esatto del latte nel bricco. Se non viene rilevato con precisione il corretto livello del latte all'inizio, potrebbe essere compromessa la qualità della tipologia di latte selezionato.
- **Non riempire eccessivamente il bricco.**
- Quando viene effettuata la programmazione dei profili di latte per il tuo Caffè Assist®, è importante tener presente la quantità finale di schiumatura desiderata. Come precauzione contro il riempimento eccessivo o insufficiente dei bricchi, Caffè Assist® può essere programmato con specifici limiti di riempimento superiori e inferiori. Se il livello del latte non rientra nell'intervallo specificato, il display visualizzerà au-

tomaticamente un messaggio per l'operatore di aggiungere o rimuovere il latte dal bricco per garantire i parametri di elaborazione ottimali.

- **Seguire queste linee guida per la Schiumatura del latte:**
- Generalmente, il Caffè Latte di buona qualità richiede una schiumatura medio-bassa: il 10-20% di aumento del volume totale del latte. Il latte dovrebbe avere una schiuma fine, una buona brillantezza superficiale ed essere leggermente un po' liquida. La sottile copertura della schiumatura si ottiene nel bicchiere immediatamente quando viene versato nel caffè, non dissimile dal modo in cui una schiuma si sviluppa su una birra dopo che è stata versata.
- Nel caso di Latte Art, la schiumatura dovrebbe essere ancora ridotta - non più del 5% di aumento del volume totale del latte. La schiumatura è ancora più liquida e generalmente il latte deve essere riscaldato a temperature molto più basse intorno ai 45 °C
- Per il Cappuccino generalmente la schiumatura comporta circa il 25% di aumento del volume totale del latte. La consistenza del latte e della schiuma è più densa, più cremosa e più lento da versare. Il latte Cappuccino allungato apparirà più ruvido e più rigido dopo il versamento.

8. MANUTENZIONE E PULIZIA

8.1 Precauzioni di sicurezza



Leggere attentamente le avvertenze riportate al capitolo "1. PRECAUZIONI DI SICUREZZA" a pagina 3.

8.2 Manutenzione periodica

È necessario far effettuare al Tecnico un controllo generale della macchina almeno una volta all'anno e comunque in caso di problemi come indicato al par. 8.3 a pagina 23.

8.3 Malfunzionamenti e relativi rimedi

Problema	Causa	Azione
MANCA POTENZA ALLA MACCHINA	<ul style="list-style-type: none"> La macchina è spenta. L'alimentatore della macchina è scollegato. 	<ul style="list-style-type: none"> Accendere la macchina. Collegare l'alimentatore della macchina.
DALLA LANCIA VAPORE NON ESCE VAPORE	<ul style="list-style-type: none"> Lo spruzzatore della lancia è ostruito. La macchina è spenta. Il rubinetto di alimentazione del vapore è chiuso. La macchina che genera vapore non è pronta all'uso 	<ul style="list-style-type: none"> Pulire lo spruzzatore della lancia vapore. Accendere la macchina. Aprire il rubinetto di alimentazione del vapore. Accendere la macchina e /o attendere che sia pronta all'uso
BLOCCO DEL SISTEMA ELETTRONICO	Guasto nell'impianto elettrico.	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.
EROGAZIONE ASSENTE	I tubi di alimentazione vapore sono danneggiati o scollegati	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.
PERDITA DI ACQUA DALLA MACCHINA	I tubi di alimentazione vapore sono danneggiati o scollegati	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.
LA LANCIA VAPORE NON SCENDE O NON SALE	Guasto all'impianto elettrico o al sistema di movimentazione	Spegnere la macchina e richiedere l'intervento del Tecnico.



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

8.4 Operazioni di pulizia

8.4.1 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, nei casi di impieghi continui le operazioni di pulizia devono essere effettuate con maggiore frequenza.



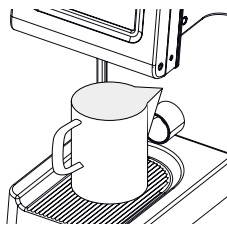
Non utilizzare detersivi alcalini, solventi, alcol o sostanze aggressive. I prodotti / detersivi utilizzati devono essere idonei per lo scopo e tali da non intaccare i materiali dei circuiti idraulici. Non utilizzare detersivi abrasivi che potrebbero graffiare la superficie della carrozzeria.

Utilizzare sempre panni perfettamente puliti e igienizzati. Per il lavaggio di tutti i componenti della macchina utilizzare detersivi forniti dal Costruttore o prodotti specifici per la pulizia delle macchine per caffè professionali.

Pulizia	Giornal.	Settim.	Mensile
Carrozzeria: Effettuare la pulizia dei pannelli della carrozzeria utilizzando un panno inumidito in acqua tiepida.		X	
Lancia vapore:			
• Risciacquo, vedere par. 8.4.2 a pagina 24	X		
• Pulizia ordinaria, vedere par. 8.4.3 a pagina 24	X		
• Pulizia straordinaria, vedere par. 8.4.4 a pagina 24			X
Sensore di temperatura: Tramite un panno inumidito, mantenere sempre pulito il sensore per evitare errori nel rilevamento della temperatura.	X		
Bricco: Lavare il bricco con acqua calda dopo ogni utilizzo	X		
Copertura alimentazione vapore: Effettuare la pulizia utilizzando un panno inumidito in acqua tiepida. Procedere delicatamente evitando di danneggiare il materiale.			X

8.4.2 Risciacquo lancia

- Posizionare il bricco con acqua pulita senza detersivi sul piano d'appoggio sotto la lancia vapore come in figura;



- Premere il tasto MENÙ a display;



- Selezionare MANUAL CLEAN



- Controllare la lancia e pulire la superficie dall'alto verso il basso con un panno morbido inumidito con acqua. Effettuare la pulizia della lancia usando movimenti verticali verso l'alto e verso il basso. Non utilizzare detersivi abrasivi o spugne abrasive in quanto potrebbero causare graffi sottili sulla superficie lucida della lancia, consentendo eventualmente al latte o ai residui di latte di aderire alla lancia.
- Lasciare la lancia in posizione abbassata e spegnere la macchina Caffè Assist® - l'interruttore di alimentazione si trova sul pannello posteriore. Questo sistema garantirà alla prima persona che utilizzerà il Caffè Assist® all'inizio del giorno successivo o del turno successivo, di essere sicura che la lancia sia stata controllata. All'inizio del turno successivo, accendi la macchina tramite l'interruttore posto sul retro del Caffè Assist® e la lancia tornerà nella posizione iniziale.



Per pulire correttamente la lancia viene generato del vapore che tenderà a sporcare il piano d'appoggio; finito il lavaggio pulire eventuali residui di sporco sul piano.



La procedura di pulizia deve essere effettuata quotidianamente e al primo avvio della macchina.

8.4.3 Pulizia ordinaria

Procedere come indicato al par. 8.4.2 a pagina 24 utilizzando detersivo specifico secondo le istruzioni del produttore.

8.4.4 Pulizia straordinaria

A macchina spenta e fredda, controllare e pulire i terminali della lancia ripristinando i fori di uscita del vapore con un piccolo ago.

9. 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 sostituzione di componenti e/o parti della macchina.

10. MESSA FUORI SERVIZIO

E' 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.

11. SMANTELLAMENTO

Lo smantellamento della macchina deve essere eseguita esclusivamente dal Tecnico.

12. SMALTIMENTO

12.1 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 al 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 dell'utente 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.

12.2 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.

13. GLOSSARIO

In questo capitolo 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.

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.

14. INDICE ALFABETICO DEGLI ARGOMENTI

A			S	
Accensione macchina	17		Smaltimento macchina	24
B			Smantellamento macchina	24
Batteria interna	25		Spegnimento della macchina	17
C			T	
CE - marchio	15		Targa dati	15
D			V	
Dati tecnici	15		Vibrazioni	16
Destinazione d'uso	11			
E				
Emissioni elettromagnetiche	16			
Emissioni sonore	16			
F				
Funzionamento macchina	16			
G				
Garanzia	10			
Glossario	25			
I				
Identificazione macchina	11			
Immagazzinamento macchina	16			
Informazioni ambientali	25			
Installazione macchina	16			
M				
Malfunzionamenti e rimedi	23			
Manutenzione e pulizia	22			
Manutenzione periodica	22			
Manutenzione programmata	23			
Messa fuori servizio macchina	24			
Messa in servizio macchina	16			
P				
Parti di ricambio	24			
Pittogrammi	10			
Precauzioni di sicurezza	3,			
Pulizia macchina	23			
Pulsantiera	14			
R				
Ricambi	24			
Rimedi	23			

1. SAFETY PRECAUTIONS

1.1 LEVEL OF TRAINING AND KNOWLEDGE REQUIRED OF THE USER

The User is the person in charge of operating the machine and carrying out the ordinary cleaning operations indicated in this manual.

The User must be adequately trained and informed about the operation and residual risks present during the operation of the machine.

Users must be able to apply all the good practices in compliance with food hygiene principles.

1.2 OPERATION

Even though the machine is provided with all the safety devices required to eliminate possible risks for the User, there are still certain residual risks.

These so-called residual risks are related to machine parts that may pose a risk to the User, if used improperly, evaluated incorrectly or deactivated incorrectly, due to the instructions contained in this Manual being circumvented.

It is essential to pay attention to the following residual risks while using the machine, since they cannot be neutralised:



ELECTRICAL HAZARD

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

- Do not touch the appliance with wet/damp hands or feet;
- Do not use the appliance barefooted;
- Do not use extension leads in rooms where there are showers or baths;
- Do not pull the power cord to disconnect the appliance;
- The appliance's power cord must not be replaced by users. If the cord is damaged, turn off the appliance and contact a Technician.
- Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.);
- Do not access the inside of the machine;
- Do not spill liquids on the machine;
- Do not allow the appliance to be used by children or incompetent people.



HIGH TEMPERATURE HAZARD

Some parts of the machine can reach high temperatures:

- Avoid contact with the steam wand;
- Do not place your hands or other body parts near the steam dispensing nozzle tips.



The appliance can be used by people (including children under 8 years old) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or those who lack the required experience or knowledge, provided they are being supervised, or have received instructions regarding how to safely operate the appliance and understand the risks involved. Children must be supervised, to make sure they do not play with the appliance.

Users must promptly inform the Technician if they notice any machine defects and/or malfunctions, as well as any dangerous situations of which they become aware.

It is strictly forbidden to make changes of any kind or extent to the machine and its functions, as well as to this document.



Make sure that a Technician periodically carries out periodic maintenance.



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

1.3 MAINTENANCE AND CLEANING

The following residual risks are present when maintaining and cleaning the machine and cannot be eliminated:



ELECTRICAL HAZARD

The maintenance and cleaning operations must comply with the safety regulations:

- Do not carry out maintenance work when the machine in operation;
- Do not immerse the machine in water;
- Do not spill liquids on the machine or use water jets when cleaning;
- Do not allow maintenance and cleaning operations to be carried out by children or incompetent people;
- Do not remove the guards and/or parts of the body;
- Do not access the inside of the machine;
- Do not perform maintenance and cleaning operations other than those described in this manual.



HIGH TEMPERATURE HAZARD

When cleaning, pay attention to the parts of the machine that can become hot:

- Avoid contact with the steam wand;
- Do not place your hands or other body parts near the steam dispensing nozzle tips.

1.4 PPE FEATURES

When maintaining and cleaning the machine, the following PPE is required:



Gloves

To protect all the machine parts that come in contact with food (wand, etc.).



Only perform the maintenance and cleaning operations indicated in this manual.

Any maintenance and cleaning operations not expressly discussed in this document must only be performed by the Manufacturer's Technicians.

All maintenance operations must be carried out when the power supply has been turned off, the water mains has been closed off, and the machine has completely cooled down.

If a malfunction cannot be resolved, turn the machine off and call out one of the Manufacturer's Technicians. Do not attempt any repairs. The appliance must be descaled by one of the Manufacturer's Technicians in order to prevent materials that are hazardous for food use from being released.



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

AUTOMATIC MILK FROTHER

Use and maintenance manual. Instructions for the user.

English

Table of contents

1. SAFETY PRECAUTIONS	29	8.4 Cleaning operations	51
1.1 LEVEL OF TRAINING AND KNOWLEDGE REQUIRED OF THE USER	29	9. SPARE PARTS	52
1.2 OPERATION	29	10. DECOMMISSIONING.....	52
1.3 MAINTENANCE AND CLEANING	32	10.1 Period of machine inactivity.....	52
1.4 PPE FEATURES	33	11. DISASSEMBLY	52
2. INTRODUCTION.....	35	12. DISPOSAL	52
2.1 Guidelines for reading the Manual	35	12.1 Disposal information.....	52
2.2 Storing the Manual	35	12.2 Environmental information.....	52
2.3 Method for updating the Instruction Manual.....	36	13. GLOSSARY	53
2.4 Recipients	36	14. ALPHABETICAL INDEX OF TOPICS	54
2.5 Glossary and Pictograms	36		
2.6 Guarantee	36		
3. MACHINE IDENTIFICATION	37		
3.1 Make and model name	37		
3.2 General description	37		
3.3 Customer service	37		
3.4 Intended use	37		
3.5 Machine diagram	39		
3.6 Control panel.....	40		
3.7 Data and CE marking.....	41		
4. STORAGE	42		
5. INSTALLATION	42		
6. COMMISSIONING	42		
7. OPERATION.....	42		
7.1 Safety precautions	42		
7.2 Emissions	42		
7.3 Turning the machine on and off	43		
7.4 Containers to use	43		
7.5 Types of milk available	43		
7.6 Normal frothing	44		
7.7 Froth +	44		
7.8 Flat milk	45		
7.9 Heating milk	45		
7.10 Latte art	46		
7.11 Menu Functions	46		
8. MAINTENANCE AND CLEANING.....	50		
8.1 Safety precautions	50		
8.2 Periodic maintenance.....	50		
8.3 Malfunctions and solutions.....	50		

2. INTRODUCTION

Please read this Manual in its entirety before using the appliance, in order to optimise machine performance and operate it safely.

The machine you have purchased has been designed and manufactured using innovative methods and technologies that ensure long-lasting quality and reliability.

This Manual is the guide that will enable you to learn about the benefits of choosing our brand. It provides information regarding how to get the best out of your appliance, how to keep it running efficiently and what you should do if any problems occur.

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



Before using the machine, carefully read and follow the instructions contained in this publication. Keep this manual and all attached publications in an accessible and secure place. This document assumes that the machine is installed in a location where the current work safety and hygiene standards are observed.

The instructions, drawings and documentation contained in this Manual are confidential, the sole property of the Manufacturer, and may not be fully or partially reproduced in any way.

The Manufacturer reserves the right to make any improvements and/or modifications to the product. We guarantee that this Manual reflects the technical state of the appliance at the time it was released to the market.

We take this opportunity to invite customers to make any proposals to improve the product or its Manual.

2.1 Guidelines for reading the Manual

This Manual is divided into separate chapters. The chapter order is linked to the temporal logic of the life of the machine.

Terms, abbreviations and pictograms are used to facilitate the immediate understanding of the text.

This Manual consists of cover, index, and a series of chapters. Each chapter is sequentially numbered. The page number is shown in the footer.

The first page displays the machine identification data and the last page displays the date and revision of the Instruction Manual.

ABBREVIATIONS

Sec.	=	Section
Chap.	=	Chapter
Para.	=	Paragraph
P.	=	Page
Fig.	=	Figure
Tab.	=	Table

UNIT OF MEASUREMENT

The units of measurement are those provided by the International System (SI).

PICTOGRAMS

Descriptions preceded by these symbols contain very important information/requirements, particularly in regards to safety. Failure to comply with these may result in:

- Danger for the safety of those working on the machine;
- Injury, including serious injury to users (in some cases, even death);
- The guarantee being rendered null and void;
- The Manufacturer waiving liability.



DANGER symbol used when there is a risk of permanent serious injury that would require hospitalisation, or in extreme cases, even cause death.



CAUTION symbol used when there is a risk of minor injury that could require medical attention.



WARNING symbol used when there is a risk of minor injury that could be treated with first aid or similar measures.



NOTE symbol used to provide important information about the topic.

2.2 Storing the Manual

The Instruction Manual must be stored in a safe place and accompany the machine in all ownership transfers.

The manual should be stored and handled carefully with clean hands and it should not be placed on dirty surfaces. Do not remove, tear or arbitrarily modify any of its parts.

The Manual must be stored in an environment protected from moisture and heat, and in close proximity to the machine.

On the user's request, the Manufacturer can provide additional copies of the Instruction Manual.

2.3 Method for updating the Instruction Manual

The Manufacturer reserves the right to modify and make improvements to the machine without communicating it and without updating the Manual already delivered to the User.



Should the Manual become illegible or otherwise hard to read, the user must request a new copy from the Manufacturer before carrying out any work on the machine.

It is absolutely forbidden to remove or rewrite parts of the Manual.

The instructions, drawings and documentation contained in this manual are confidential and the sole property of the Manufacturer. They may not be fully or partially reproduced in any way without prior authorisation.

Users are responsible for complying with the instructions contained in this Manual.

Should any incident occur as a result of these recommendations being used incorrectly, the Manufacturer declines any liability.

This manual is also available on the manufacturer's website via restricted access.

2.4 Recipients

This Manual is addressed to the User, namely, the person in charge of operating, maintaining, and cleaning the machine described in this document.

MACHINE RECIPIENT QUALIFICATIONS

The machine is intended for a professional non-generalised use, so it must be used by trained people, and in particular those who:

- Are aged 18 and over;
- Are physically and mentally capable of using the machine;
- Are able to understand and interpret the Instruction Manual and safety requirements;
- Know the safety procedures and how they are implemented;
- Are able to use the machine;
- Have understood the procedures of use as defined by the machine's Manufacturer.

2.5 Glossary and Pictograms

This paragraph lists uncommon terms or terms whose meanings are different from those most commonly used.

Abbreviations are explained below, as well as the meaning of pictograms describing the operator's qualification and the machine status; they are used to quickly and uniquely provide the information needed to correctly and safely use the machine.

2.5.1 GLOSSARY

User

The person or persons in charge of operating, maintaining and cleaning the machine described in this manual.





Technician

Specialized person, specially trained and authorized to carry out the following operations according to the regulations in force: transport and handling, storage, installation, commissioning, maintenance, decommissioning, dismantling and disposal of the machine.



All other glossary entries are listed in Chap."13. GLOSSARY" on page 49.

2.5.2 PICTOGRAMS

PICTOGRAM	DESCRIPTION
	Electrical hazard
	High temperature hazard
	The use of protective gloves is mandatory
	It is mandatory to read the documentation

2.6 Guarantee

All of the machine's components are covered by a 12-month guarantee, except for electrical and electronic components and parts prone to wear and tear.

3. MACHINE IDENTIFICATION

3.1 Make and model name

The machine and model ID information is found on the machine's NAMEPLATE and in the provided UE DECLARATION OF CONFORMITY.

3.2 General description

The machine described in this Manual consists of mechanical, electrical, and electronic components which when used together, can heat and froth milk.

This product is manufactured in compliance with the EU Directives, Regulations and Standards indicated in the UE DECLARATION OF CONFORMITY provided with the machine.

This machine has been designed and constructed to operate only after having been properly connected to a steam-producing machine and the electric mains via a power supply.

The machine must be positioned where it is sheltered from atmospheric agents.

3.3 Customer service

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY
Tel. +39 0438 6615 - Fax +39 0438 60657
E-mail: service@astoria.com - Web-site: www.astoria.com

C.M.A. FRANCE
67 rue Marcel Dassault - 93140 BONDY - FRANCE
Tel. +33 1 48547208 - Fax +33 1 48546578
E-mail: bondy@astoria.fr - Web-site: www.astoria.com

G.E.E.C.
7912 Industrial Village Road - GREENSBORO NC 27409 - USA
Tel. 336 393 0224 - Fax 336 393 0295
E-mail: info@geec.com - Web-site: www.usa.astoria.com

3.4 Intended use

The machine has been designed to professionally prepare milk-based beverages.

The appliance is not intended for domestic use, it is intended for professional purposes only.

The machine can be used under all the conditions set forth, contained or described in this document; any other conditions must be considered dangerous. The machine must be installed in a place where its access is restricted to qualified personnel only who have received suitable training (coffee shops, restaurants, etc.).

SC MACCHINE PER CAFFÈ' ESPRESSO MCE SRL
Calea Sagului, DN 59, KM 8+300 - 300516 TIMISOARA - ROMANIA
Tel. +40 256 306 492/4 - Fax +40 256 306 496
E-mail: mce@mcesa.com - Web-site: www.mcesa.com

RCW RUS LLC
Business Center PORTPLAZA
Proektiruemy proezd 4062, 6/16 - 115432 MOSCOW - RUSSIA
Tel. +7(495) 925 75 56 - E-mail: info@rcwrussia.ru

PERMITTED USES

All uses compatible with the technical features, operations and applications described in this document which do not endanger the safety of users and technicians and cause no damage to the machine or its surrounding environment.



All uses not specifically mentioned in this Manual are prohibited and must be expressly authorised by the Manufacturer.

INTENDED USES

The machine has been designed exclusively for professional use.

The use of products/materials other than those specified by the Manufacturer, which can cause damage to the machine and be dangerous for the operator and/or those in close proximity to the Machine, is considered incorrect or improper.

CONTRAINDICATIONS OF USE

The machine must not be used:

- For uses other than those listed in para. 3.4, for different uses or uses not mentioned in this Manual;
- With materials other than those listed in this Manual;
- With safety devices that have been disabled or are not working.

INCORRECT USE OF THE MACHINE

The type of application and performance that this machine has been designed for, requires a number of operations and procedures that cannot be changed, unless previously agreed

with the Manufacturer. Only operations discussed in this document are allowed; any operation not listed and described herein is to be considered improper and therefore, hazardous.

IMPROPER USE

The only permitted uses are described in the Manual; any other use is considered improper and therefore, hazardous.

GENERAL SAFETY FEATURES

The User must be aware of accident risks, safety devices and the general safety rules set forth in EU directives and by the legislation of the country where the line is installed.

The User must know how all the machine's devices work.

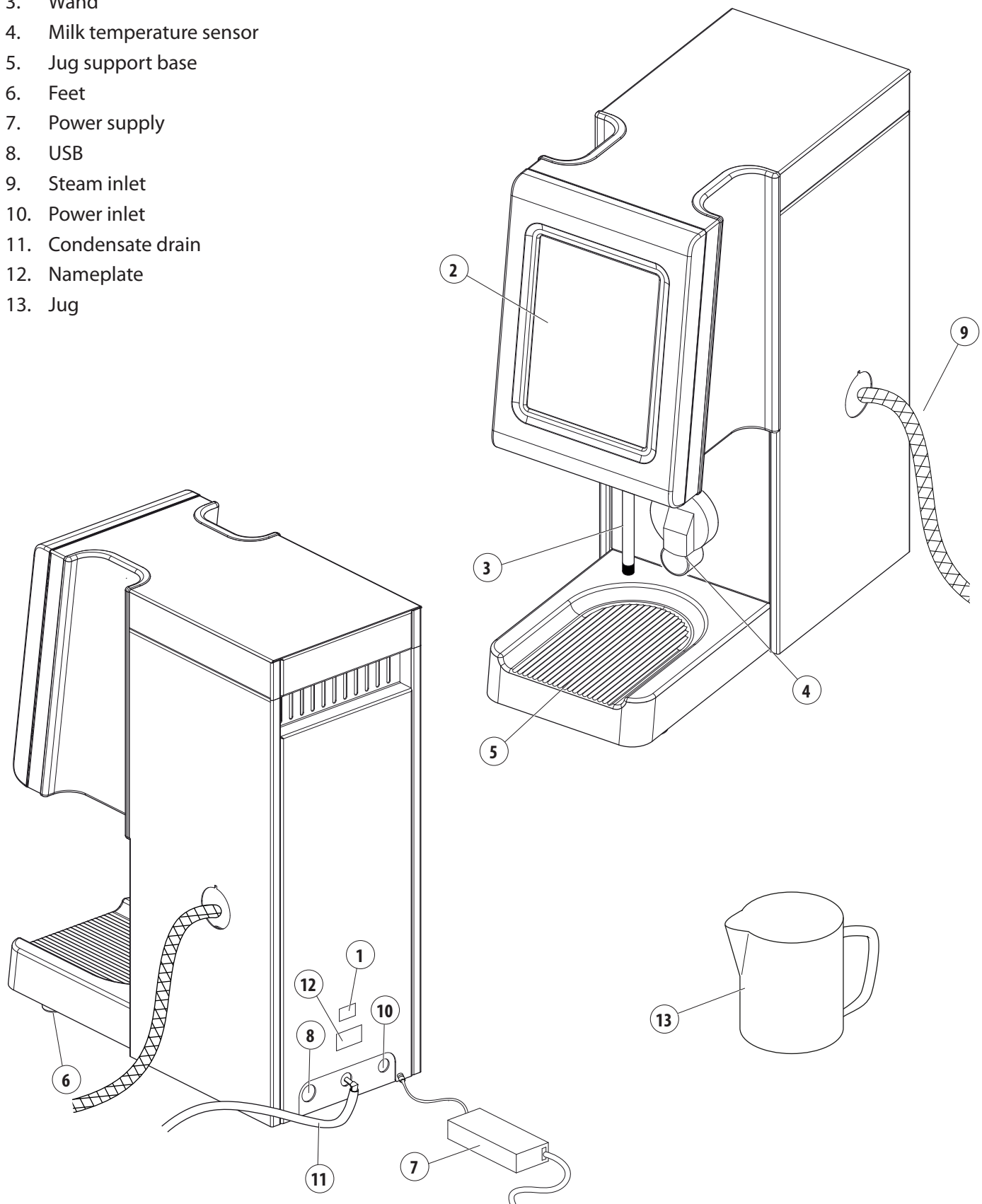
They must also have fully read this Manual.

Maintenance work must be performed by Technicians after the machine has been properly assembled.

The tampering or unauthorised replacement of one or more machine components, the use of accessories which modify its use and the use of materials other than those recommended in this Manual, can cause accidents.

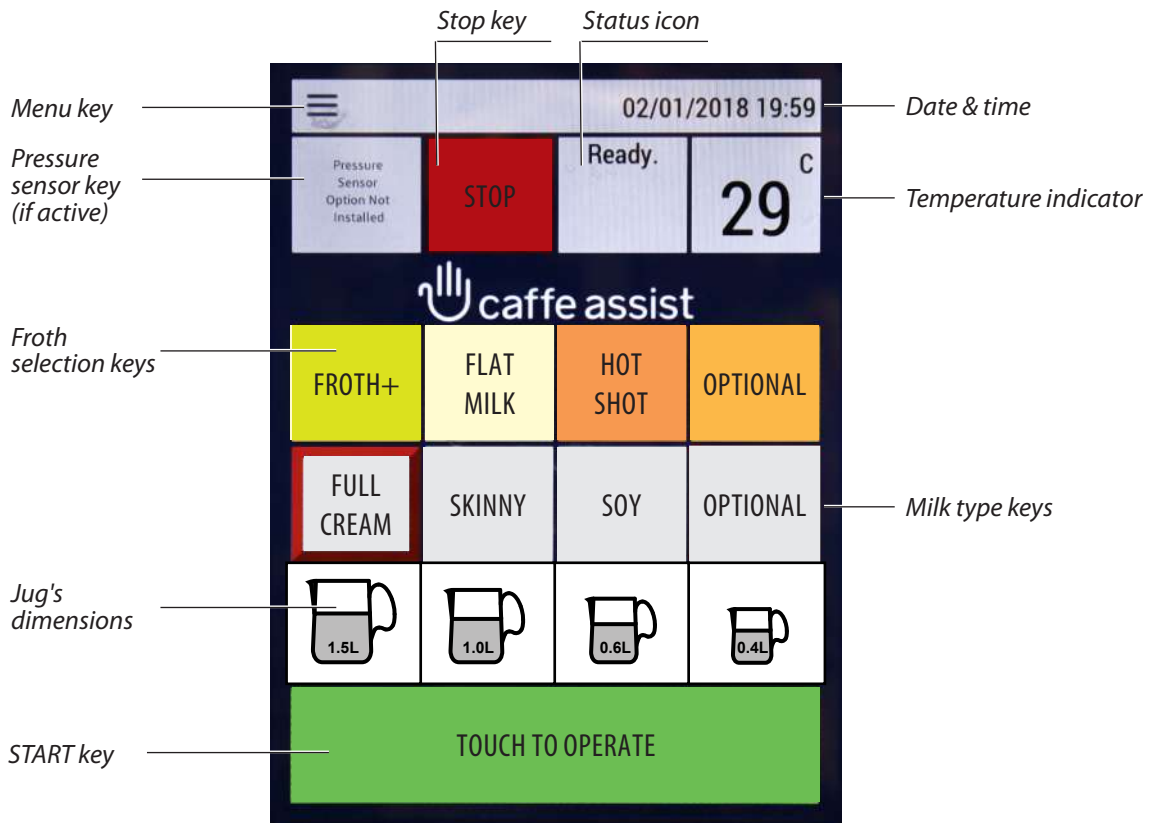
3.5 Machine diagram

- 1. ON switch
- 2. Touchscreen display
- 3. Wand
- 4. Milk temperature sensor
- 5. Jug support base
- 6. Feet
- 7. Power supply
- 8. USB
- 9. Steam inlet
- 10. Power inlet
- 11. Condensate drain
- 12. Nameplate
- 13. Jug

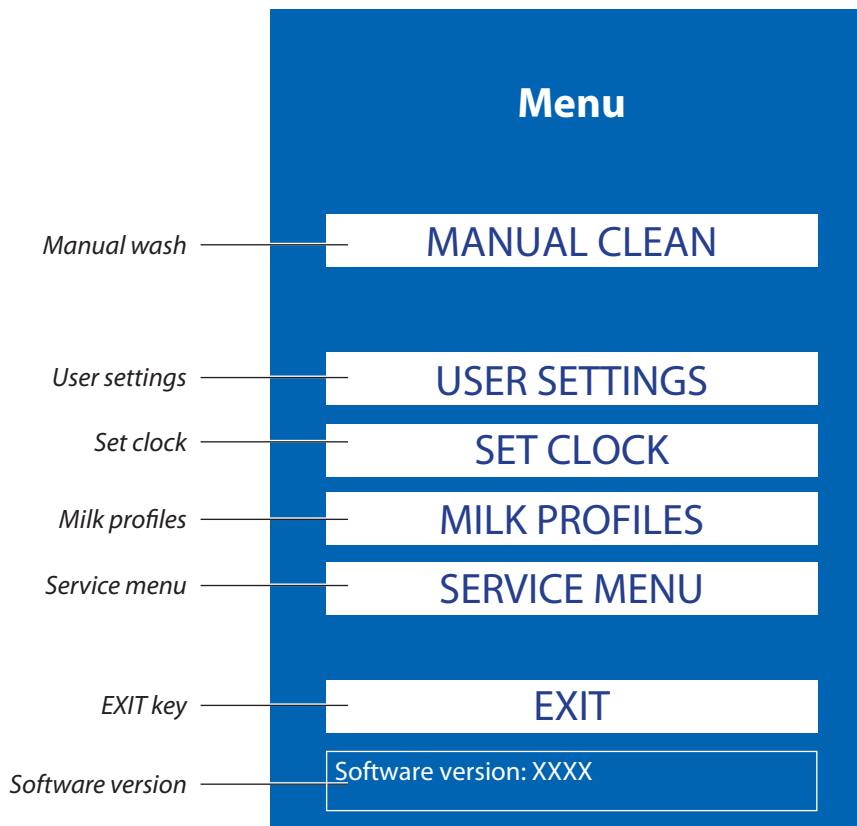


3.6 Control panel

The machine is completely controlled via the touch screen display located on the front. Any machine faults will also be signalled on the same display:



Use the MENU key to access the machine options:



3.7 Data and marking

The general technical data of the machine are shown in the following table :

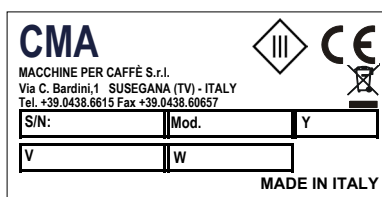
TECHNICAL DATA TABLE	
Power supply voltage AC	100 - 240 V ~
Power supply frequency AC	50 - 60 Hz
Machine voltage DC	12 V ---
Power	20 W
Width	180 mm
Depth	392 mm
Height	482 mm
Net weight	11 kg
Working environment temperature	5 - 35°C 90% RH Max.
Sound pressure level	< 70 dB (A)

According to the 2006/42 / CE directive the machine is marked with the CE symbol with which the manufacturer declares, under his own responsibility, that the machine is safe for people and things.

Alternative markings can be applied depending on the target markets in compliance with the current product regulations.

The data plate with the appropriate markings on which the identification data and specific technical data of the equipment are shown is affixed under the drain tray.

Below is an example of the data plate:



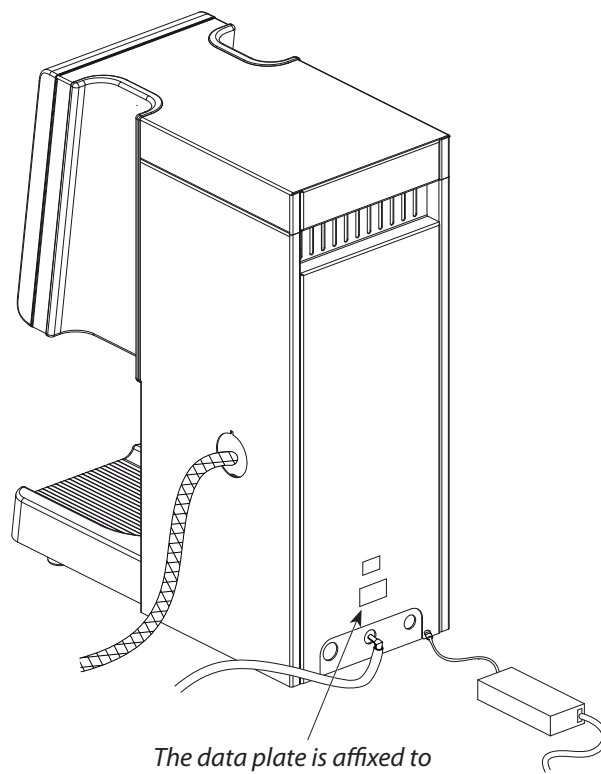
When contacting the Manufacturer, always provide the following information:

- S/N - Machine serial number;
- Mod. - Machine model;
- Y - Year of manufacture;

The appliance data can also be found on the label located on the machine's packaging.



It is forbidden to remove or alter the data plate. If it is deteriorated or illegible, contact the Technician or the Manufacturer.



The appliance is only to be used with the adapter model ATS065T-P120 provided with the appliance (PSU MODEL ONLY FOR AUSTRALIAN MARKET) .

4. STORAGE

The machine is stored by the Manufacturer or Technician.

5. INSTALLATION

The machine must only be installed by one of the Manufacturer's Technicians.

The machine does not autonomously generate steam, therefore it must be connected to a suitable existing appliance that delivers steam via the supplied tube.

The machine has a condensate drain pipe.



The machine's support base must be perfectly horizontal and have no irregularities.



The electrical system must be equipped with a differential protection device with a differential current of 30 mA in compliance with the laws and safety regulations in force.

6. COMMISSIONING

The machine must only be commissioned by one of the Manufacturer's Technicians.

7. OPERATION

7.1 Safety precautions



Carefully read the instructions provided in chapter "1. SAFETY PRECAUTIONS" on page 27.

7.2 Emissions

VIBRATIONS

Under conditions of use that comply with the instructions for correct use provided in this manual, any detected vibrations do not give rise to dangerous situations.

SOUND EMISSIONS

The noise level emitted by the machine is on average lower than 70 dB; therefore, the use of personal protective equipment to prevent hearing damage is not compulsory.

Notify the Technician if the machine emits unusual noises.

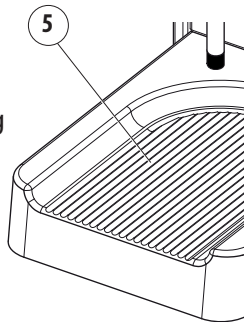
ELECTROMAGNETIC ENVIRONMENT

The machine is designed to work properly in any industrial electromagnetic environment, falling within the Emission and Immunity limits provided by current standards.

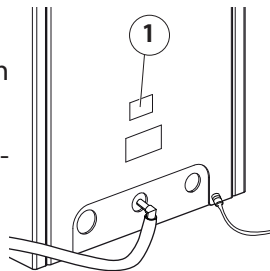
7.3 Turning the machine on and off

7.3.1 Turning the machine on

- Make sure that there is nothing on top of the support base (5).

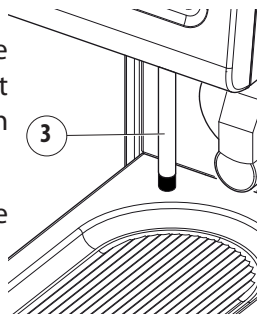


- Turn on the switch located on the rear panel (1).
- Wait for the display to fully activate.



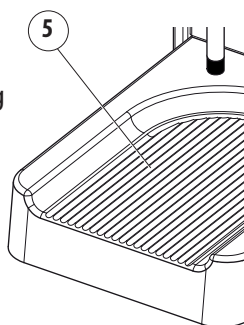
When the machine starts up, the steam wand (3) carries out a reset cycle and then remains retracted in the upper housing.

The machine is now ready to be used.

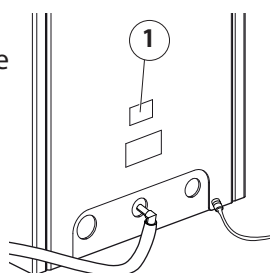


7.3.2 Turning the machine off

- Make sure that there is nothing on top of the support base (5).



- Switch the machine off via the main switch (1).



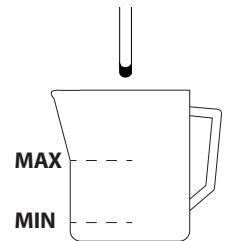
The steam wand lowers when the machine is switched off.

7.4 Containers to use

The milk frother must only be used with the jugs supplied by the manufacturer labelled with the Caffe Assist® logo and capacity volume.



For a correct functioning of the machine, the jug must be filled to the half way level as indicated by the internal full-line.

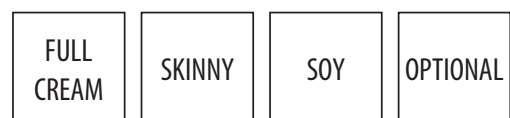


A quantity of drink higher than prescribed causes the machine to stop.

7.5 Types of milk available

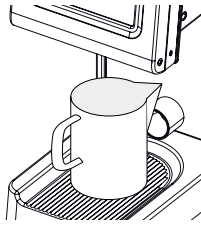
You can choose from 4 types of milk from the home screen:

- Full cream - whole milk
- Skinny - skimmed milk
- Soy - soy milk
- Optional - customizable beverage (request the intervention of a Technician)

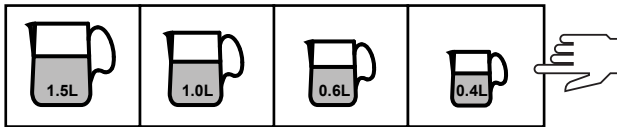


7.6 Normal frothing

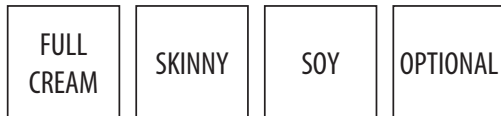
- Place the jug filled with milk under the wand as shown in the figure;



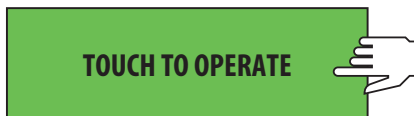
- Select the type of jug (big, medium, small or extra small);



- Select the type of milk (full cream, skinny, soy or optional);



- Press the TOUCH TO OPERATE key, the steam wand will lower and begin frothing the milk;



- When the temperature is reached, the process will end with the wand returning upwards and an automatic cleaning cycle being carried out;
- Remove the jug.



Avoid contact with the wand; do not place your hands or other body parts near the nozzle tips.



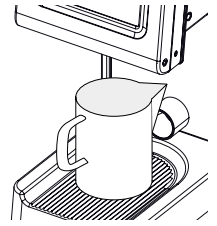
The cycle parameters are set by the Manufacturer.



The cycle can be stopped in advance by pressing the STOP key. Then press the CLEAN WAND key to clean the wand, or the RESET WITHOUT CLEAN key to return to the home screen without starting the cleaning function.

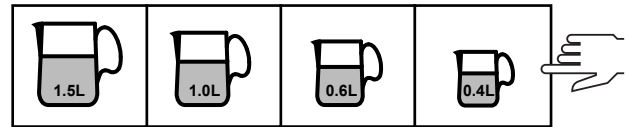
7.7 Froth +

- Generate more foam than normal foaming.



- Place the jug filled with milk under the wand as shown in the figure;

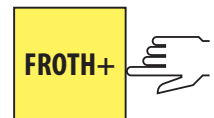
- Select the type of jug (big, medium, small or extra small);



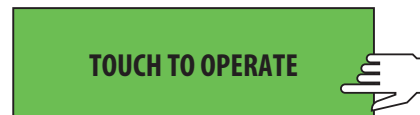
- Select the type of milk (full cream, skinny, soy or optional);



- Press the FROTH+ key on the display;



- Press the TOUCH TO OPERATE key, the steam wand will lower and begin frothing the milk;



- When the temperature is reached, the process will end with the wand returning upwards and an automatic cleaning cycle being carried out;
- Remove the jug.



Avoid contact with the wand; do not place your hands or other body parts near the nozzle tips.



The cycle parameters are set by the Manufacturer.

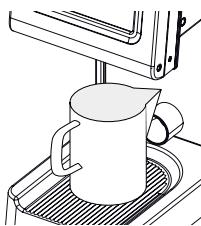


The cycle can be stopped in advance by pressing the STOP key. Then press the CLEAN WAND key to clean the wand, or the RESET WITHOUT CLEAN key to return to the home screen without starting the cleaning function.

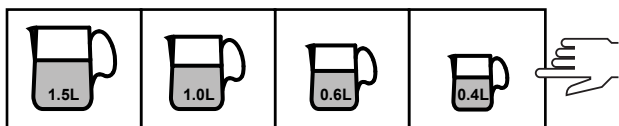
7.8 Flat milk

Generate less foam than normal foaming.

- Place the jug filled with milk under the wand as shown in the figure;



- Select the type of jug (big, medium, small or extra small);



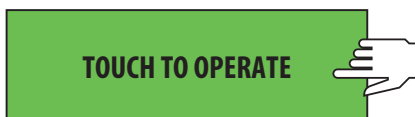
- Select the type of milk (full cream, skinny, soy or optional);



- Press the FLAT MILK key on the display;



- Press the TOUCH TO OPERATE key, the steam wand will lower and begin frothing the milk;



- When the temperature is reached, the process will end with the wand returning upwards and an automatic cleaning cycle being carried out;
- Remove the jug.



Avoid contact with the wand; do not place your hands or other body parts near the nozzle tips.



The cycle parameters are set by the Manufacturer.

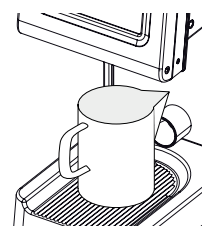


The cycle can be stopped in advance by pressing the STOP key. Then press the CLEAN WAND key to clean the wand, or the RESET WITHOUT CLEAN key to return to the home screen without starting the cleaning function.

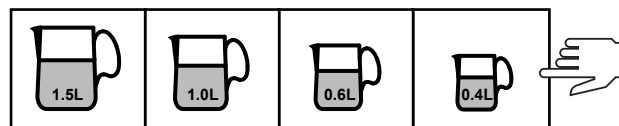
7.9 Heating milk

Generates a quantity of foam equal to normal foaming, but at high temperature.

- Place the jug filled with milk under the wand as shown in the figure;



- Select the type of jug (big, medium, small or extra small);



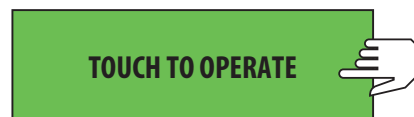
- Select the type of milk (full cream, skinny, soy or optional);



- Press the HOT SHOT key on the display;



- Press the TOUCH TO OPERATE key, the steam wand will lower and begin frothing the milk;



- When the temperature is reached, the process will end with the wand returning upwards and an automatic cleaning cycle being carried out;
- Remove the jug.



Avoid contact with the wand; do not place your hands or other body parts near the nozzle tips.



The cycle parameters are set by the Manufacturer.

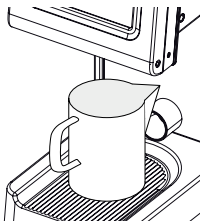


The cycle can be stopped in advance by pressing the STOP key. Then press the CLEAN WAND key to clean the wand, or the RESET WITHOUT CLEAN key to return to the home screen without starting the cleaning function.

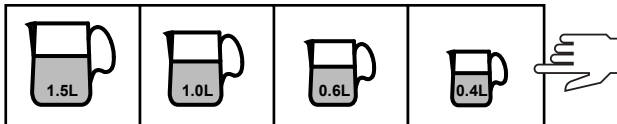
7.10 Latte art

Generate a quantity of foam equal to normal foaming, but with a thinner structure.

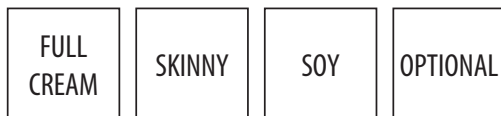
- Place the jug filled with milk under the wand as shown in the figure;



- Select the type of milk (full cream, skinny, soy or optional);



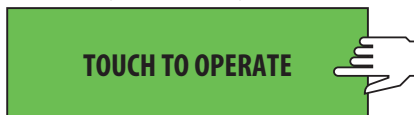
- Select the type of milk (full cream, skinny, soy or optional);



- Press the LATTE ART key on the display;



- Press the TOUCH TO OPERATE key, the steam wand will lower and begin frothing the milk;



- When the temperature is reached, the process will end with the wand returning upwards and an automatic cleaning cycle being carried out;
- Remove the jug.



Avoid contact with the wand; do not place your hands or other body parts near the nozzle tips.



The cycle parameters are set by the Manufacturer.

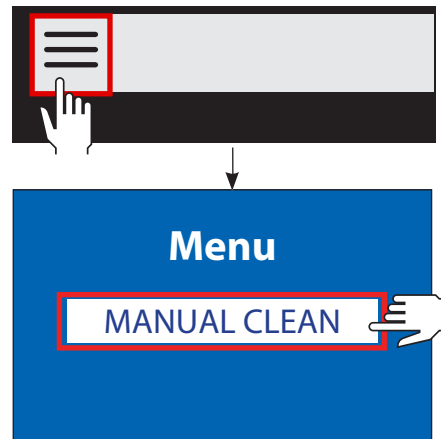


The cycle can be stopped in advance by pressing the STOP key. Then press the CLEAN WAND key to clean the wand, or the RESET WITHOUT CLEAN key to return to the home screen without starting the cleaning function.

7.11 Menu Functions

7.11.1 Manual cleaning

See paragraph "8.4 Cleaning operations" on page 47.

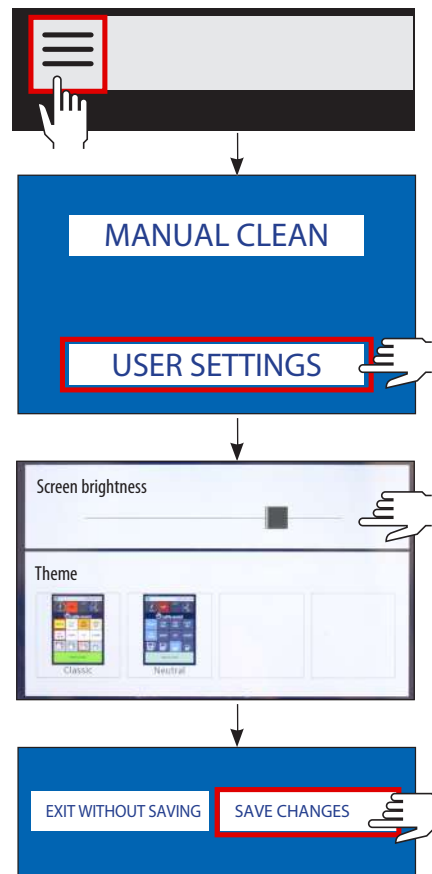


Avoid contact with the wand; do not place your hands or other body parts near the hot water nozzle tips.

7.11.2 User settings

To adjust the control panel brightness or to change theme, proceed as follows:

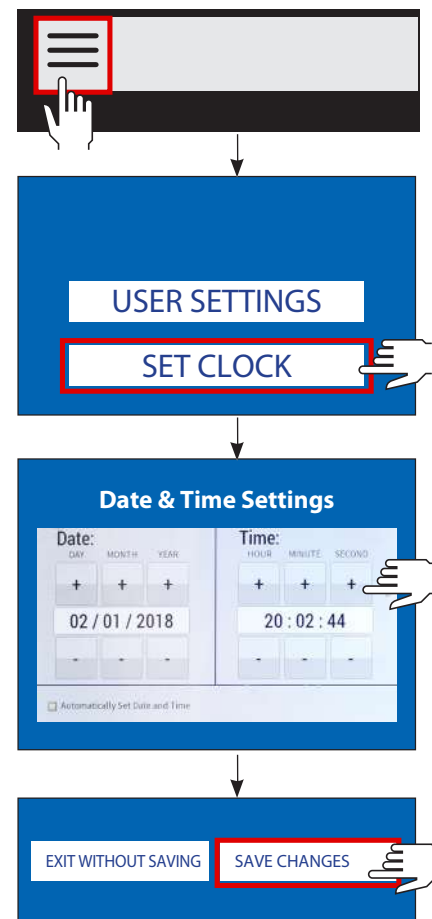
- Select the MENU key from the home screen;
- Press the USER SETTINGS key;
- Adjust the display brightness via the touchscreen by moving the indicator to the right (to increase the brightness) or to the left (to decrease the brightness);
- To change theme press the icon of the theme you want to set;
- To confirm, press SAVE CHANGES.
- To exit without saving, press EXIT WITHOUT SAVING.



7.11.3 DATE and TIME settings

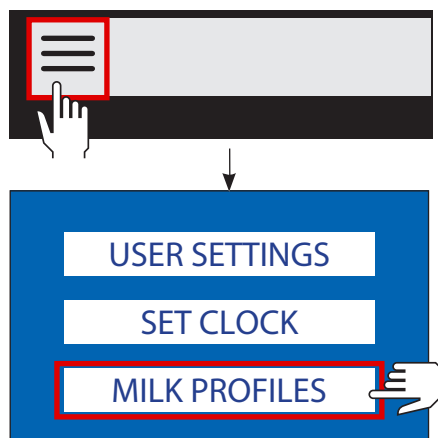
To set the date and time on the machine, proceed as follows:

- Select the MENU key;
- Press the SET CLOCK key;
- Adjust the date and time via the "+" and "-" keys;
- To confirm, press the SAVE CHANGES key.
- To exit without making any changes, press EXIT WITHOUT SAVING.



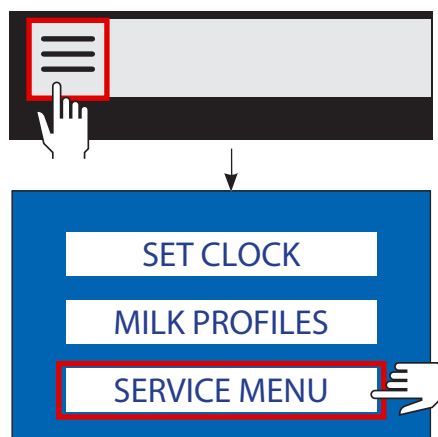
7.11.4 Milk profile settings

Only Technicians can access this function.



7.11.5 Service menu

Only Technicians can access this function.



7.12 General advice

- **Do not re-heat milk.**
 - Select the best sized jug that matches the number of coffees you have to make; this practice will help to eliminate milk wastage.
 - Throw away already heated milk and rinse the jug after every use.
 - If you just top-up a jug containing the remains of previously heated milk, particularly if there is a significant quantity of froth remaining on the milk surface, the Caffe Assist® may have difficulty in determining the exact level of the liquid milk in the jug. If the correct milk level is not accurately detected at the start, you will compromise the quality of the milk profile you have selected.
 - **Do not over-fill the jugs.**
 - When designing milk profiles for your Caffe Assist®, always bear in mind the amount of stretch you are trying to achieve. As a precaution against over or under-filling the jugs, Caffe Assist® can be programmed with specific UPPER and LOWER FILL-LIMITS. If the milk level is outside the specified range, the machine will automatically display a message for the operator to add or remove milk from the jug to ensure the optimum processing parameters.
- **To froth the milk, follow these instructions:**
 - Generally speaking, good quality Caffe Latte milk requires low-to- medium stretch - 10-20% increase the total milk volume. The milk should have a fine micro-foam, good surface gloss and be slightly more liquid in pouring. The fine micro-foam cap develops in the glass immediately it is poured into the coffee, not dissimilar to the way in which a “head” develops on a Guinness stout after it is poured
 - If you want to do Latte Art with the milk, the stretch should be even less - not more than a 5% increase in the total milk volume. Latte Art milk is even more liquid and typically steamed to much lower temperatures around 45 deg. C
 - Cappuccino milk typically is stretched to around 25% of the total milk volume. The texture of the milk and foam is more dense, creamier
 - and slower to pour. Overstretched Cappuccino milk will appear coarser and stiffer after pouring.

8. MAINTENANCE AND CLEANING

8.1 Safety precautions



Carefully read the instructions provided in chapter "1. SAFETY PRECAUTIONS" on page 27.

8.3 Malfunctions and solutions

Problem	Cause	Action
NO MACHINE POWER	<ul style="list-style-type: none"> The machine is switched off. The machine's power supply is disconnected. 	<ul style="list-style-type: none"> Turn on the machine. Connect the machine's power supply.
NO STEAM IS COMING OUT OF THE STEAM WAND	<ul style="list-style-type: none"> The nozzle sprayer is clogged. The machine is switched off. The steam supply valve is closed. The steam generating machine is not ready for use 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the steam nozzle sprayer. Turn on the machine. Open the steam supply valve. Turn on the machine and / or wait for it to be ready for use
THE ELECTRONIC SYSTEM HAS SHUTDOWN	Electric system fault.	Turn off the machine and contact the Technician.
NO BEVERAGES ARE BEING DISPENSED	The steam supply pipes are damaged or disconnected.	Turn off the machine and contact the Technician.
WATER LEAKS FROM THE MACHINE	The steam supply pipes are damaged or disconnected.	Turn off the machine and contact the Technician.
THE STEAM WAND DOES NOT RISE OR LOWER	Electric system or movement system fault.	Turn off the machine and contact the Technician.



If a problem highlighted in grey occurs, switch off the machine and contact a Technician.

8.4 Cleaning operations

8.4.1 General instructions

A few simple cleaning tasks are required to have a perfectly sanitised and efficient appliance. The instructions provided here apply when the machine is being used on a regular basis. If the machine is used constantly, cleaning should be performed more frequently.



Do not use alkaline cleaners, solvents, alcohol or aggressive substances. The products/cleaners used must be suitable for this purpose and not corrode the water circuit elements. Do not use abrasive cleaners which may scratch the body's surface.

8.2 Periodic maintenance

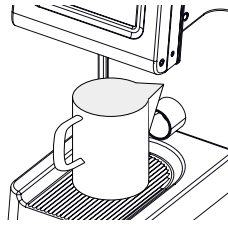
A Technician must perform an overall inspection of the machine at least once a year and whenever a problem occurs, as indicated in para. 8.3 on page 47.



Always use clean and sanitised cloths when cleaning. When washing all the machine's components, use Manufacturer-supplied cleaners or products specific for cleaning professional coffee machines.

Cleaning	Daily	Weekly	Monthly
Body: Clean the panels of the body with a cloth dampened in lukewarm water.		X	
Steam wand:			
• To rinse, see para. 8.4.2 on page 48	X		
• For routine cleaning, see para. 8.4.3 on page 48	X		
• For unscheduled cleaning, see para. 8.4.4 on page 48			X
Temperature sensor: Clean with a damp cloth; make sure to always keep the sensor clean in order to prevent temperature detection errors.	X		
Jug: Wash the jug with hot water after each use.	X		
Steam supply cover: Clean using a cloth dampened in lukewarm water. Delicately perform this cleaning operation, in order to prevent damaging the material.			X

8.4.2 Rinsing the wand

- Place the jug filled with clean water (no cleaner) on the support base, below the steam wand;



- Press the MENU key on the display; 
- Select MANUAL CLEAN; 

- Examine the wand and wipe the surface top to bottom with a SOFT, DAMP cloth which has been moistened with water. Wipe the wand using VERTICAL UP and DOWN motions. DO NOT use abrasive cleaning agents or scouring pads as these may cause fine scratches in the wand's polished surface, possibly allowing milk or milk residues to adhere to the wand.
- Leave the wand in the extended or down position and switch off the power to the Caffe Assist® - the power switch is located on the rear panel. This practice will ensure that the first person to use the Caffe Assist® at the start of the next day or next shift, can be confident that the wand has been checked. If you are that person starting the next shift, switch on the power at the back of the Caffe Assist® and the wand will return to the home or start position – you are now ready to go!



In order to properly clean the wand, steam is generated which tends to dirty the support base; when the wash cycle has finished, clean the base to remove any residue.



The cleaning procedure must be carried out on a daily basis and when the machine is switched on for the first time.

8.4.3 Routine cleaning

Proceed as indicated in para. 8.4.2 on page 48, using a specific cleaner, in accordance with the manufacturer's instructions.

8.4.4 Unscheduled cleaning

When the machine is switched off and has cooled down, check and clean the nozzle tips, by clearing the steam outlet holes with a small needle.

9. SPARE PARTS

Machine components and/or parts must only be replaced by one of the Manufacturer's Technicians.



Under no circumstances are Users authorised to replace machine components and/or parts.

10. DECOMMISSIONING

It is necessary to put the machine out of service by requesting the intervention of the Technician because it is necessary to disconnect the equipment from the electric and hydraulic mains, and to empty all the internal circuits from the water.

The machine can be restarted after this period only by a Technician.

11. DISASSEMBLY

The dismantling of the machine must be carried out exclusively by the Technician.

12. DISPOSAL

12.1 Disposal information

For the European Union and the European Economic Area only.

This symbol indicates that the product cannot be disposed of with household waste, pursuant to the WEEE Directive (2012/19/EC), the Battery Directive (2006/66/EC), and/or the national laws implementing those Directives.



The product should be handed over to a designated collection point, for example the dealer when purchasing a new product with similar features, or an authorised collection site that recycles electrical and electronic equipment waste (WEEE), as well as batteries and accumulators. Improper handling of this type of waste can have negative consequences on the environment and human health, due to the potentially hazardous substances which are usually found in this kind of waste.

Your cooperation in correctly disposing of this product will contribute to the effective use of natural resources and you will avoid incurring fines provided by law. For more information about recycling this product, contact either your local authority, the entity responsible for waste collection, an authorised dealer or your household waste disposal service.



For the disposal of the machine, refer to the Technician and / or the selling company.

12.2 Environmental information

The machine features an internal lithium button battery, which is located in the circuit board and ensures data storage.

Dispose of the battery in accordance with current national regulations.

13. GLOSSARY

This chapter lists uncommon terms or terms whose meanings are different from those most commonly used.

Abbreviations are explained below, as well as the meaning of pictograms describing the operator's qualification and the machine status; they are used to quickly and uniquely provide the information needed to correctly and safely use the machine.

Danger

A potential source of injury or damage to health.

Dangerous area

Any area in the vicinity of the machine where the presence of a person constitutes a risk to the safety and health of that person.

User

The person or persons in charge of operating, maintaining and cleaning the machine described in this manual.

Risk

Combination of the probability and severity of an injury or damage to health that can arise in a hazardous situation.

Guard

Machine component used specifically to provide protection by means of a physical barrier.

Personal protective equipment (PPE)

A device (other than guard) which reduces the risk, either alone or in conjunction with a guard.

Intended use

The use of the machine in accordance with the information provided in the instructions for use.

User qualification

Minimum level of skills an operator must have to carry out the operation described.

Machine status

The machine status includes the mode of operation and the condition of the machine's safety devices.

Residual risk

Risks that remain despite adopting the protective measures integrated into the machine's design and despite the guards and complementary protective measures that have been adopted.

Safety component:

- Required to perform a safety function;
- Whose failure and/or malfunction endangers the safety of persons.

14. ALPHABETICAL INDEX OF TOPICS

C

Cleaning the machine	47
Commissioning	40
Customer service	35

D

Decommissioning the machine	48
Disassembling the machine	48

E

Emissions	40
Environmental information	49

G

Glossary	49
Guarantee	34

I

Installation	40
Intended use	35
Internal battery	49

M

Machine disposal	48
Machine identification	35
Machine operation	40
Machine storage	40
Maintenance and cleaning	46
Make/Model of the machine	35
Malfunctions and solutions	47

P

Periodic maintenance	46
Pictograms	34
Push-button panel	38

S

Safety precautions	27
Scheduled maintenance	47
Solutions	47
Sound emissions	40
Spare parts	48










T

Technical data	39
Turning the machine off	41
Turning the machine on	41

V

Vibrations	40
------------	----

Ogni macchina è corredata dalla **Dichiarazione di Conformità UE** di cui qui sotto è riportato un esempio
 Each machine is accompanied by the **UE Declaration of Conformity** - see example below

 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE  DÉCLARATION DE CONFORMITÉ UE  EU - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG  DECLARATIE DE CONFORMITATE UE	 DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD EU  EU DECLARATION OF CONFORMITY  DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE EU	
<p>CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l. Via Condotti Bardini, 1 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY</p>		
<p>- come costruttore di MACCHINE PER CAFFÈ, dichiara che il prodotto: - como fabricante de CAFETERAS, declara que el producto: - en tant que constructeur de MACHINES A CAFE, déclare que le produit: - being the manufacturer of COFFEE MACHINES, hereby declares that the product: - erkl�rt als Hersteller von KAFFEEMASCHINEN, da� das Ger�t: - como fabricante de MÁQUINAS DE CAFÉ, declara que a máquina: - in calitate de producator de APARATE PENTRU PREPARAT CAFEA, declara ca produsul:</p>		
		
<p>Tipo - Type - Typ - Tip : Macchina schiumalatte automatica Automatic milk frother Machine � mousse automatique Automatische Milchschaummaschine Máquina automática de espuma de leche</p>		
<p>Modello - Model - Modell - Modelo :</p>		
<p>N� di serie - Matricula - N� de serie Serial No - Seriennummer N� de s�rie - Numar de fabrica :</p>		
<p>- al quale si riferisce questa dichiarazione � conforme ai requisiti previsti dalle seguenti DIRETTIVE e REGOLAMENTI e successive modifiche e integrazioni: - al que se refiere esta declaración es conforme con lo que disponen las siguientes DIRECTIVAS y REGLAMENTOS y siguientes modificaciones y correcciones: - auquel se réfère cette déclaration est conforme aux exigences essentielles de DIRECTIVES et RÈGLEMENTS et modifications et ajouts successifs: - to which this declaration refers, complies with the requirements set forth by the following DIRECTIVES and REGULATIONS and subsequent amendments: - auf welches sich diese Erklärung bezieht, gemäß den folgenden EG-Vorschriften gebaut ist VORSCHRIFTEN und REGELUNGEN sowie nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen: - referida nesta declara�o, � conforme aos requisitos previstos pelas seguintes DIRECTIVAS e REGULAMENTOS e sucessivas modifica�es e integra�es: - la care se refera aceasta declaratie, este conform cu prevederile DIRECTIVELOR si REGULAMENTULUI cu modificarile si completarile ulterioare:</p>		
<p>2006/42/CE Direttiva macchine - Directive machines - Machinery Directive Maschinenrichtlinie - Directiva sobre m�quinas - Directiva privind echipamentele tehnice</p>		
<p>2014/30/UE Direttiva compatibilit� elettromagnetica EMC - Directiva compatibilidad electromagnética EMC - Directive de compatibilit� électromagnétique EMC Electromagnetic compatibility EMC Directive - Richtlinie elektromagnetische Vertr�glichkeit EMV Directiva sobre a compatibilitade electromagnética EMC - Directiva privind compatibilitatea electromagnetica EMC</p>		
<p>2014/35/UE Direttiva bassa tensione - Directiva baja tensi�n - Directive de basse tension - Low voltage Directive Niederspannungsrichtlinie - Directiva sobre baixa tens�o - Directiva privind joasa tensiune</p>		
<p>2012/19/UE Direttiva RAEE - Directiva RAEE - Directive DEEE - WEEE Directive Directiva RAEE - Directiva DEEE (Deseurile de echipamente electrice si electronice)</p>		
<p>2011/65/UE Direttiva RoHS - Directiva RoHS - Directive RoHS - RoHS Directive RoHS-Richtlinie - Directiva RoHS - Directiva privind interzicerea substantelor periculoase (RoHS)</p>		
<p>2014/53/EU (*) Direttiva RED - Directiva RED - Directive RED - RED Directive - Directiva RED - Directiva RED (*) aplicabil � solo per i modelli con modulo radio - aplicable sólo a los modelos con módulo radio - applicable uniquement pour les modèles avec module radio - applicable only for models with radio module anwendbar nur für Modelle mit Radiomodul - aplicável apenas nos modelos com módulo de r�dio - aplicabila numai in cazul modelelor cu modul radio</p>		
<p>1935/2004/EU Regolamento sui materiali a contatto con i prodotti alimentari - Reglamentos sobre los materiales en contacto con los productos alimenticios Règlement sur les matériaux en contact avec les denr�es alimentaires - Regulation on food contact materials Regelung für Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen - Regulamento sobre materiais em contacto com os produtos alimentares Regulamentul privind materialele care intr� in contact cu produsele alimentare</p>		
<p>in conformit� alle norme - en conformidad de las normas - en conformit� avec les normes - in compliance with standards - gem�� den Vorsch - em conformidade com as normas - in conformitate cu normele: EN 60335-1:2012+A11:2014, EN 60335-2-75:2004/A12:2010, EN 55014-1(2006)+A1(2009)+A2(2011), EN 55014-2(1997)+A1(2001)+A2(2008), EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, ETSI EN 301 489-1 V1.9.2, ETSI EN 301 489-17 V2.2.1</p>		
<p>L'incarico di costituire e conservare il fascicolo tecnico � affidato alla CMA MACCHINE PER CAFF� S.r.l. in Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA La responsabilidad de elaborar y conservar el expediente técnico corresponde a la CMA MACCHINE PER CAFF� S.r.l. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA La t�che de constituer et de conserver le dossier technique est confi�e � la CMA MACCHINE PER CAFF� S.r.l. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIE The CMA MACCHINE PER CAFF� S.r.l. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY is responsible for establishing and maintaining the technical file Die Aufgabe der Einrichtung und Aufrechterhaltung des technischen Unterlagen anvertraut ist, die CMA MACCHINE PER CAFF� S.r.l. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIEN A responsabilidade de criar e guardar o fasc�culo técnico � confiada � la CMA MACCHINE PER CAFF� S.r.l. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA Sarcina constituirii si pastrarii dosarului tehnic este incredintata CMA MACCHINE PER CAFF� S.r.l. Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA</p>		
<p>La presente dichiarazione perde la sua validit� nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni - La presente declaración pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa autorización del constructor, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado en el manual de uso y en las instrucciones - La présente déclaration sera considérée comme nulle et non avenue si l'appareil est modifié sans l'autorisation du fabricant ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme � ce qui est indiqué dans le manuel d'utilisation et d'installation - This declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in a way that does not comply with indications in the users' manual and the instructions - Die vorliegende Konformitätserklärung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät ohne ausdrückliche Genehmigung des Herstellers modifiziert werden sollte oder falls es nicht gem�� den im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgef�hrten - A presente declara�o deixa de ter validade no caso em que o aparelho seja modificado sem autoriza�o do construtor ou se instalado ou utilizado de maneira não conforme ao indicado no manual de uso e nas instru�es - Aceast� declaratie �si pierde valabilitatea dac� dispozitivul este modificat f�r� autorizarea expres� a produc�torului sau dac� este instalat sau folosit in alt scop dec�t cel specificat in manualul �i in instructiunile de utilizare.</p>		
<p>Data di emissione - Fecha de emisi�n Date d'�mission - Date of Issue Ausstellungsdatum - Data de emissão Data emiterii</p>		<p>Susegana, Managing Director</p>

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.R.L.
Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY
Tel. +39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657
www.astoria.com - info@astoria.com

Cod. 02000886 - Rev. 03 - 12/2020