



## ATLANTIC ECC

Máquinas de café expresso • Espresso Coffee Machines • Espressokaffeemaschinen • Machines de café espresso



fiamma reserva o direito de mudar partes do equipamento ou conteúdos deste manual sem dar notificação direta ou prévia aos clientes. Este manual refere-se ao modelo standard do equipamento. Contacte o seu fornecedor para informações relativas ao ajustamento, manutenção e reparação não contidas neste manual.

fiamma reserves the right to change part of the appliance or contents of this manual without giving prior or direct notification to the customer. This manual refers to the standard model of the appliance. Contact your supplier for information concerning adjustment, maintenance and repairs not covered by this manual.

fiamma behält sich das Recht vor, Änderungen an dem Gerät oder am Inhalt dieser Gebrauchsanleitung vorzunehmen, ohne die Kunden vorab oder direkt zu informieren. Diese Gebrauchsanweisung bezieht sich auf das Standardmodell des Gerätes. Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Informationen über Anpassung, Wartung oder Reparatur, die nicht in dieser Anleitung enthalten sind.

Fiamma réserve le droit de modifier une partie de l'appareil ou le contenu de ce manuel sans donner notification préalable ou directement au client. Ce manuel se réfère au modèle standard de l'appareil. Contactez votre fournisseur pour plus d'informations concernant le réglage, entretien et réparations non couvertes par ce manuel.

**Edition: 08/2015, Version 1. Copyright by RST – Construtora de máquinas e acessórios, SA.**

---

**fiamma/ RST, construtora de máquinas e acessórios, SA.**

Zona Industrial de Aveiro  
Apartado 3136  
3801-101 Aveiro  
PORTUGAL

Tel: + 351 234 300 020

Fax: +351 234 300 029

E-Mail: [geral@rst.pt](mailto:geral@rst.pt)

Web: [www.fiamma.pt](http://www.fiamma.pt)

## Bem-vindo! Welcome! Bienvenue! Willkommen! Benvenuto!

Bem-vindo à fiamma! **Por favor leia cuidadosamente estas instruções de instalação e operação antes de utilizar a máquina pela primeira vez. Guarde este manual para consulta futura.**

Willkommen bei fiamma! **Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf, um jederzeit nachschlagen zu können.**

Welcome to fiamma! **Please read this installation and operating manual carefully before you use the machine for the first time. Keep this manual safe for future reference.**

Bienvenu à fiamma ! **Veillez lire attentivement ce manuel d'installation et utilisation, avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Protégez ce manuel pour référence ultérieure**

### SÍMBOLOS UTILIZADOS NESTE MANUAL - SYMBOLS USED THROUGHOUT THIS MANUAL -- VERWENDETE SYMBOLE - SYMBOLES UTILISÉS DANS CE MANUEL



**Instruções importantes para a segurança. Perigo de acidente iminente se não observadas.  
Important safety instructions. Imminent accident danger if not observed.  
Für die Sicherheit wichtiger Anweisungen. Bei Nichtbeachtung besteht Unfallgefahr.  
Instructions de sécurité importantes. Risque d'accident imminent si ne pas respectées.**



*Nota prática para o utilizador.  
Useful tip for the user.  
Nützlicher Anwenderhinweis.  
Conseils utiles pour l'utilisateur.*

## Índice

<b>PORTUGUÊS</b> .....	<b>7</b>
1. Segurança e uso apropriado.....	7
1.1. Instruções de segurança.....	7
1.2. Finalidade de uso.....	8
1.3. Requisitos ao utilizador.....	8
1.4. Reciclagem.....	8
1.5. Emissão de ruído.....	8
2. Conteúdo.....	8
3. Descrição.....	9
3.1. O teclado.....	9
3.2. Características técnicas.....	10
3.3. Ligações necessárias.....	10
4. Instalação e ajustamentos básicos.....	10
4.1. Localização de uso.....	10
4.2. Desembalar.....	10
4.3. Ligação à rede hídrica.....	10
4.4. Instalação elétrica.....	10
5. Instruções de operação.....	11
5.1. Como começar.....	11
5.2. Programação de doses (modelos CV).....	11
5.3. Preparar café expresso.....	12
5.4. Extrair água quente.....	13
5.5. Extrair Vapor.....	13
6. Limpeza.....	13
6.1. Limpeza Diária.....	14
6.2. Limpeza Semanal.....	15
7. Reparação.....	16
8. Sinais de alarme (modelos CV).....	16
8.1. TIME-OUT com a caldeira em enchimento.....	16
8.2. TIME_OUT do controlador volumétrico.....	16
<b>ENGLISH</b> .....	<b>17</b>
1. Safety and correct use.....	17
1.1. Safety instructions.....	17
1.2. Usage purpose.....	17
1.3. User requirements.....	18
1.4. Recycling.....	18
1.5. Noise emission.....	18
2. Scope of delivery.....	18

3.	Description .....	18
3.1.	The keyboard.....	19
3.2.	Technical characteristics .....	19
3.3.	Necessary connections .....	19
4.	Installation and basic adjustments .....	19
4.1.	Usage location.....	19
4.2.	Unpacking .....	20
4.3.	Installation to water .....	20
4.4.	Electrical installation.....	20
5.	Operating Instructions .....	20
5.1.	Getting Started.....	20
5.2.	Programming of portions (CV models) .....	21
5.3.	Prepare espresso coffee .....	22
5.4.	Extracting hot water .....	23
5.5.	Extracting Steam.....	23
6.	Cleaning.....	23
6.1.	Daily Cleaning.....	24
6.2.	Weekly Cleaning.....	25
7.	Repair .....	26
8.	Alerts (CV models) .....	26
8.1.	Time out during water filling.....	26
8.2.	Time out during drink production .....	26
	<b>DEUTSCH.....</b>	<b>27</b>
1.	Sicherheit und bestimmungsgemäße Verwendung.....	27
1.1.	Sicherheitsanweisungen .....	27
1.2.	Verwendungszweck.....	28
1.3.	Bedieneranforderungen.....	28
1.4.	Entsorgung .....	28
1.5.	Geräuschbildung.....	28
2.	Lieferumfang .....	28
3.	Beschreibung.....	29
3.1.	Die Tastatur.....	29
3.2.	Erforderliche Anschlüsse.....	30
4.	Aufstellung und Grundeinstellungen .....	30
4.1.	Aufstellungsort.....	30
4.2.	Auspacken.....	30
4.3.	Wasseranschluss .....	30
4.4.	Elektrische Installation.....	30
5.	Bedienungsanleitung .....	31
5.1.	Inbetriebnahme.....	31

5.2.	Programmieren der Getränketasten (CV Modelle).....	31
5.3.	Espressokaffee zubereiten.....	32
5.4.	Heisses Wasser zubereiten.....	33
5.5.	Dampf ablassen.....	33
6.	Reinigung.....	33
6.1.	Tägliche Reinigung.....	34
6.2.	Wöchentliche Reinigung.....	35
7.	Reparatur.....	36
8.	Warnhinweise (CV Modelle).....	36
8.1.	TIME-OUT während der Wasserbefüllung.....	36
8.2.	TIME-OUT während Getränkezubereitung.....	36
<b>FRANÇAIS.....</b>		<b>37</b>
1.	Sécurité et utilisation correcte.....	37
1.1.	Instructions de sécurité.....	37
1.2.	But d'utilisation.....	38
1.3.	Devoirs de l'utilisateur.....	38
1.4.	Recyclage.....	38
1.5.	Production de bruit.....	38
2.	Contenu.....	38
3.	Description.....	39
3.1.	Le clavier.....	39
3.2.	Caractéristiques techniques.....	40
3.3.	Connexions nécessaires.....	40
4.	Installation et réglages basiques.....	40
4.1.	Lieu d'utilisation.....	40
4.2.	Déballage.....	40
4.3.	Connexion au réseau d'eau.....	40
4.4.	Installation électrique.....	41
5.	Instruction de fonctionnement.....	41
5.1.	Comment commencer?.....	41
5.2.	Programmation des doses (modèles CV).....	41
5.3.	Préparer un café expresso.....	42
5.4.	Extraire de l'eau chaude.....	43
5.5.	Extraire de la vapeur.....	43
6.	Nettoyage.....	43
6.1.	Nettoyage quotidienne.....	44
6.2.	Nettoyage hebdomadaire.....	45
7.	Reparation.....	46
8.	Signaux d'alarme (modèles CV).....	46
8.1.	TIME-OUT du remplissage de la chaudière.....	46

8.2.	TIME_OUT du contrôleur volumétrique .....	46
------	---	----



## 1. Segurança e uso apropriado

### 1.1. Instruções de segurança

O equipamento fiamma é seguro de utilizar e cumpre os requisitos de segurança Europeus em vigor. Porém, o uso inapropriado pode levar a acidentes pessoais e danos materiais. Para assegurar o funcionamento correto e o uso seguro, leia este manual antes de utilizar o equipamento. Este manual contém avisos importantes sobre a instalação, segurança, utilização e cuidados a ter com o seu equipamento. Guarde este manual para futura consulta. Entregue o manual junto com o equipamento a um eventual novo proprietário da máquina.

O fabricante não pode ser responsabilizado por danos que resultem do uso inapropriado ou incorreto. Por favor note que as instruções neste manual não substituem as características técnicas gravadas na placa de características fixada diretamente na máquina.



**Leia com atenção as instruções de segurança abaixo!**



**Antes de operar a máquina, verifique-a para ver qualquer eventual dano visível pelo exterior. Nunca utilize um equipamento danificado.**



**Para evitar riscos de danos à máquina, verifique que os dados indicados na placa de características da máquina correspondem com a voltagem e frequência da fonte de eletricidade.**



**Ligue a máquina a um circuito elétrico com ligação terra. A segurança elétrica do equipamento só é garantida se esta tiver uma correta ligação terra.**



**Não conectar a máquina à fonte elétrica com tomadas múltiplas ou extensões. Estes não garantem a segurança da máquina.**



**Só pessoas devidamente qualificadas e competentes podem efetuar a instalação e reparações da máquina. O fabricante não é responsável por danos que resultem de reparações e outras intervenções efetuadas por pessoas não qualificadas.**



**A instalação e intervenções de reparação devem cumprir rigorosamente com a legislação nacional e local em vigor.**



**Limpar o equipamento regularmente. Efetuar operações periódicas de manutenção.**



**Perigo de queimaduras! Alguns componentes da máquina bem como os líquidos e vapores libertados são muito quentes.**



**NOTA: Caso a máquina seja instalada em locais suscetíveis de ocorrer temperaturas negativas (possibilidade de congelação), não desligue máquina durante períodos com temperaturas negativas.**

## 1.2. Finalidade de uso

As máquinas de café espresso permitem preparar café espresso e outras bebidas. As máquinas de café espresso destinam-se ao uso comercial. Não utilizar as máquinas no exterior. O fabricante desaconselha qualquer outro tipo de utilização, porque esta pode ser perigosa.

## 1.3. Requisitos ao utilizador

**Este equipamento poder ser utilizado por pessoas que receberam instruções prévias relativas à utilização segura do aparelho e que são capazes de entender os riscos envolvidos, incluindo crianças a partir dos 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou pessoas com falta de experiência ou conhecimento, se puderem beneficiar de vigilância ou instruções prévias relativas à utilização do aparelho. As crianças não devem brincar com o equipamento. A manutenção e limpeza não devem ser executadas por crianças sem supervisão.**

## 1.4. Reciclagem

Tratamento do material de embalagem: Antes de utilizar a máquina pela primeira vez, retirar os plásticos de proteção do aço inox. Recicle a embalagem de transporte e todos os materiais de proteção.

**⚠ Verificar a eliminação segura de todas as embalagens plásticas. Manter as embalagens plásticas fora do alcance de crianças. Perigo de sufocar!**



Dispensa do equipamento: Equipamentos elétricos e eletrónicos contêm materiais que, quando incorretamente manuseados saúde humana e para o meio ambiente. Por favor, não deposite qualquer componente do equipamento no lixo doméstico; coloque-os em centros de recolha/reciclagem ou contate o seu fornecedor para aconselhamento.

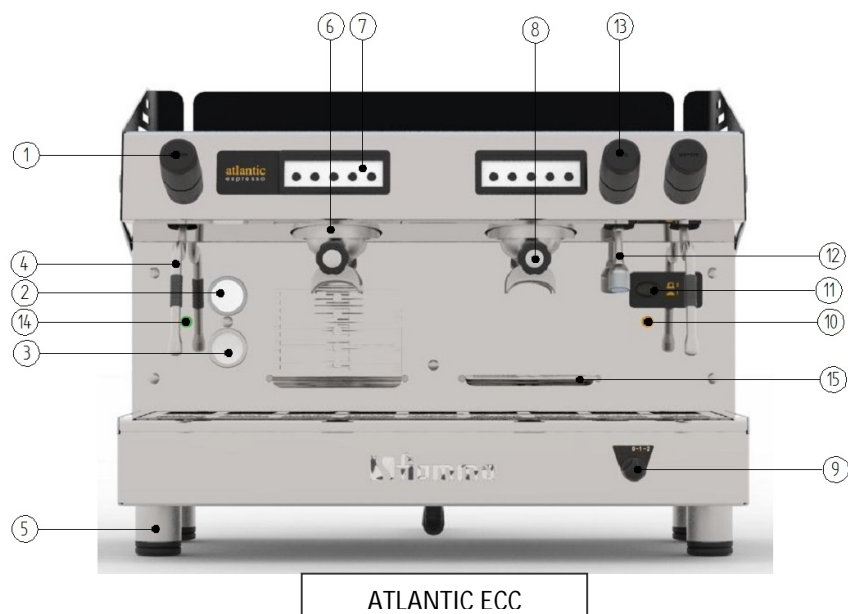
## 1.5. Emissão de ruído

Nível de pressão acústica de emissão inferior a 70 dB.

## 2. Conteúdo

ATLANTIC I ECC	ATLANTIC II ECC	ATLANTIC III ECC
1 máquina de café espresso	1 máquina de café espresso	1 máquina de café espresso
1 tubo de alimentação de água 80 cm	1 tubo de alimentação de água 80 cm	1 tubo de alimentação de água 80 cm
1 tubo de esgoto com 1 joelho	1 tubo de esgoto com 1 joelho	1 tubo de esgoto com 1 joelho
1 porta-filtros duplo	2 porta-filtros duplos	3 porta-filtros duplos
1 porta-filtro simples	1 porta-filtro simples	1 porta-filtro simples
1 filtro cego	1 filtro cego	1 filtro cego
1 escova	1 escova	1 escova
1 manual instruções	1 manual instruções	1 manual instruções

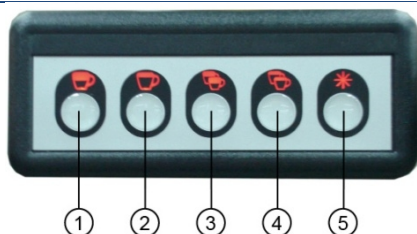
### 3. Descrição



1. Manípulo torneira de vapor;
2. Manómetro que indica a pressão da caldeira;
3. Manómetro que indica a pressão da bomba/ rede hídrica
4. Haste de vapor;
5. Pés telescópicos (ajustáveis em altura);
6. Grupo;
7. Teclado eletrônico (máquinas automáticas (modelos CV)) / Interruptores (máquinas semiautomáticas);
8. Porta-filtro;
9. Comutador geral;
10. Sinalizador da resistência da caldeira;
11. Interruptor escalda-chávenas;
12. Haste de água;
13. Manípulo torneira de água;
14. Sinalizador da bomba de água;
15. Grelha chávenas

#### 3.1. O teclado

##### MÁQUINAS AUTOMÁTICAS (MODELOS CV)



Tecla	Função
①	Café curto
②	Café cheio
③	2 Cafés curtos
④	2 Cafés cheios
⑤	Tecla contínuo/ programação

## MÁQUINAS SEMI-AUTOMÁTICAS



Os modelos de máquinas semiautomáticas dispõem de um interruptor em cima de cada grupo.

### 3.2. Características técnicas

① *As principais características técnicas (alimentação elétrica) estão gravadas na placa de característica fixada na máquina.*

### 3.3. Ligações necessárias

1 Torneira para alimentação adaptada para uma porca 3/8 (ligação do tubo de alimentação Água;  
1 Esgoto compatível com um tubo de esgoto com mínimo de 16/17 mm de diâmetro;  
1 Circuito elétrico com ligação terra com quadro elétrico de alimentação com uma proteção de 30 mA e um disjuntor com 3 mm de separação dos contactos.

## 4. Instalação e ajustamentos básicos

### 4.1. Localização de uso

- ⚠ Escolha um local seco onde a máquina não possa entrar em contacto direto com água. Nunca dirigir jatos de água ao equipamento.
  - ⚠ Coloque a máquina numa superfície estável e nivelada.
  - ⚠ Manter a máquina distante de materiais inflamáveis ou deformáveis pelo calor. Se isto não for possível, isole o espaço em volta da máquina com um material de isolamento não-inflamável e resistente ao calor.
  - ⚠ Em locais em que a temperatura possa baixar para além do ponto de congelação, deixe a máquina ligada para evitar que a água na caldeira e nas tubagens congele.
  - ⚠ Ao instalar uma máquina de café, instale um sistema de filtragem de água/ depurador de água.
- ① *Deixe espaço suficiente para um depurador de água e um moinho de café.*  
① *Para um funcionamento correto da máquina, a temperatura ambiente deve encontrar-se entre um mínimo de 15°C e um máximo de 25°C.*

### 4.2. Desembalar


Antes de utilizar a máquina pela primeira vez, remova todo o material protetor e de embalagem. Verifique a integridade da máquina. Elimine o material protetor e de embalagem de modo seguro por serem fontes potenciais de perigo. Limpe o exterior da máquina com um pano húmido.

### 4.3. Ligação à rede hídrica

- ⚠ **Caso a máquina não seja ligada à rede hídrica com pressão superior a 1 bar, aconselha-se a colocação de uma válvula anti-retorno na entrada do tubo de alimentação.**
1. Colocar a máquina numa posição estável sobre o balcão, de preferência no seu lugar definitivo. De seguida, soltar o tubo de entrada de água na máquina, que já se encontra instalado na máquina;
  2. Colocar o depurador/filtro de água num local adequado e efetuar a ligação do mesmo ao circuito hídrico.
  3. Efetuar a ligação do depurador/filtro de água à máquina, sendo esta ligação efetuada pelo tubo de entrada de água, que já se encontra instalado na máquina;
  4. Soltar o cabo setor e proceder à ligação elétrica, ligando o referido cabo à rede elétrica.

### 4.4. Instalação elétrica

- ⚠ **IMPORTANTE: A LIGAÇÃO TERRA É OBRIGATÓRIA! Ligue a máquina a um circuito elétrico com ligação terra!**
- ⚠ **Verifique que os dados indicados na placa de características da máquina correspondem com a voltagem e frequência da fonte de eletricidade.**

- ⚠ **O quadro elétrico de alimentação deve ter uma proteção de 30 mA e um disjuntor com 3 mm de separação dos contactos.**
- ⚠ **Ligue a máquina a uma instalação fixa. Nunca ligar a máquina com tomadas, fichas múltiplas ou extensões.**
- ⚠ **Siga a legislação e as normas em vigor no país e local de instalação**
- ① **No fundo da máquina existe um terminal marcado com o símbolo  que permite a ligação equipotencial entre diversos aparelhos.**

## 5. Instruções de operação

- ⚠ **Nunca operar a máquina com mãos molhadas!**
- ⚠ **Perigo de queimaduras! Os líquidos e vapores são muito quentes! Não tocar com as mãos nos grupos, nas partes metálicas dos porta-filtros e nas hastes de vapor, pois estão muito quentes!**
- ⚠ **Não aproximar a cara e as mãos na zona em cima das hastes de vapor!**

### 5.1. Como começar

1. Ligar a tubo de água à rede, ligar tubo de esgoto e por fim ligar à rede elétrica;
2. **Rodar manípulo do comutador (9) para a posição 1 para iniciar o enchimento de água.** Ao rodar o comutar para a posição 1, a bomba inicia automaticamente o enchimento da caldeira de água e o sinalizador verde acende. Quando a água atingir o nível predefinido, o sinalizador apaga-se.
3. **De seguida rodar o comutador para a posição 2 para iniciar o aquecimento da água.** Durante o aquecimento o sinalizador laranja acende. Quando a água da caldeira atingir a temperatura de trabalho, o sinalizador apaga-se automaticamente.
4. **Controlar manómetros.** Quando o sinalizador laranja apagar a pressão da caldeira deve encontra-se a +/- 1bar (+/- 0,1 MPa). A pressão da caldeira pode ser ajustada atuando sobre o pressostato da máquina.  
O manómetro de pressão da bomba deve indicar a pressão da rede, mas durante o funcionamento da bomba, o manómetro deve indicar +/- 9 bar (+/- 0,9 MPa). Esta pressão pode ser ajustada atuando sobre o parafuso de afinação existente na cabeça da bomba.
5. **Limpar as hastes de vapor antes de as utilizar,** para isso rodar o manípulo da torneira de vapor para abrir o vapor durante alguns segundos. A saída do vapor limpa e aquece a haste. Repete esta operação para cada haste de vapor.
6. **Agora a máquina está preparada para funcionar em pleno.**

### 5.2. Programação de doses (modelos CV)

- ① **As máquinas de café espresso com controlo volumétrico (modelos CV) permitem definir o volume de cada dose de café. Segue os seguintes passos para programar o volume pretendido.**
- ① **Iniciar a programação sempre no grupo do lado esquerdo.**



1. Coloque a(s) dose(s) de café no porta-filtro e acoplá-lo ao grupo.
2. Premir a tecla de programação (tecla 5) e mantê-la pressionada durante 3 segundos. O LED da tecla 5 começa a piscar. Todos os LEDS das teclas de café acendem-se fixamente. Isto indica que a máquina está no modo de programação.



3. No espaço de 5 segundos, pressione a tecla de café que pretende programar (p.ex. tecla 1). O LED da tecla a programar e o LED da tecla 5 ficam acesos. Os outros Led's desligam-se.
4. Quando a quantidade de café pretendida é alcançada, prima qualquer uma das teclas de café (teclas 1 a 4) do teclado para parar a erogação. O LED da tecla programada desliga-se. O LED da tecla 5 pisca e os LEDS das teclas não programadas ficam fixamente acesas.
5. Repetir os passos 1 a 4 para programar as outras teclas de café.

- ① Quando a máquina está no modo de programação e nenhuma tecla é pressionada dentro de 5 segundos, a máquina sai automaticamente do modo de programação e todos os LEDs acendem-se com a luz fixa (TIME-OUT de programação). Para reativar o modo de programação, prima a tecla de programação (tecla 5) e mantê-la pressionada durante 3 segundos.
- ① A programação efetuada no 1º grupo (grupo da esquerda) é sempre automaticamente transferida para os outros grupos. No entanto, isto não impede uma programação independente dos outros grupos, aplicando os passos 1 a 4 descritos acima, a cada um deles.

### 5.3. Preparar café expresso

MÁQUINAS AUTOMÁTICAS (MODELOS CV)	MÁQUINAS SEMI-AUTOMÁTICAS
<b>Preparar café expresso com dosagem automática</b>	
1. Encha um porta-filtro com a dose correta de café moído (6.5-7 g de café moído por 1 café espresso).	1. Encha um porta-filtro com a dose correta de café moído (6.5-7 g de café moído por 1 café espresso).
2. Prima o café moído uniformemente com o calcador de café para distribuir o café de forma regular no porta-filtro.	2. Prima o café moído uniformemente com o calcador de café para distribuir o café de forma regular no porta-filtro.
3. Insira o porta-filtro no encaixe do grupo da máquina e rode-o para a esquerda até fixar. O porta-filtro está corretamente colocado quando está numa posição fixa.	3. Insira o porta-filtro no encaixe do grupo da máquina e rode-o para a esquerda até fixar. O porta-filtro está corretamente colocado quando está numa posição fixa.
4. Posicione um copo de café (ou dois, conforme o porta-filtro) por baixo da saída de café do porta-filtro.	4. Posicione um copo de café (ou dois, conforme o porta-filtro) por baixo da saída de café do porta-filtro.
5. No teclado acima do grupo em operação, prima o botão com a dose de café desejada.	5. Para iniciar a produção de café, prima o interruptor
	
6. A máquina automaticamente desliga o grupo quando termina de extrair o volume de café pré-programado.	6. Para parar a produção de café, prima o interruptor
7. No caso de se pretender dose de café sem programação premir da tecla 5 (continuo), para iniciar a produção de café e voltar a premir para parar.	
	

#### ① Regulação da moagem do café:

Para preparar um bom café expresso (+/-30 ml de café), a moagem deve ter uma granulometria exata. O tipo de moagem influencia o tempo da saída do café. Assim, o tempo da saída do café é um indicador da espessura da moagem:

- Com a espessura da moagem ideal, o tempo da saída do café é entre 18-25 segundos.

- Se o tempo de saída do café for maior que 25 segundos, regule o moinho de café para obter uma moagem mais grossa.
- Se o tempo da saída do café for menor que 18 segundos, regule o moinho de café para obter uma moagem mais fina.

#### 5.4. Extrair água quente

**⚠ Perigo de queimaduras! Os líquidos são muito quentes.**

Para extrair água quente, rode o manípulo da torneira de água para a direita. Para fechar a torneira, rode o manípulo para a esquerda.

#### 5.5. Extrair Vapor

**⚠ Perigo de queimaduras! O vapor é muito quente. Não coloque a cara e as mãos em cima das hastes de vapor.**

Para extrair vapor, rode o manípulo da torneira de vapor para a direita. Para fechar a torneira rode o manípulo para a esquerda.


- ① ***A máquina tem 2 torneiras de vapor que permitem preparar e aquecer bebidas.***
- ① ***Antes e depois de cada utilização da haste de vapor, abri-la 2-3 segundos para tirar eventuais resíduos.***
- ① ***Limpe a haste com um pano húmido após cada utilização.***

### 6. Limpeza

- ⚠ Nunca utilizar jatos de água para limpar a máquina de café. Não colocar água em cima ou para dentro da máquina ou qualquer das suas componentes incorporados.**
- ⚠ Para evitar o perigo de queimaduras, deixe a máquina arrefecer antes de efetuar qualquer operação de limpeza.**
- ⚠ Em áreas sujeitas a infestações com baratas e outras pestes, dedicar especial atenção à manter a máquina e o espaço adjacente sempre bem limpos. O fabricante não se responsabiliza por danos causados por pestes.**

## 6.1. Limpeza Diária

### LIMPEZA DOS GRUPOS

MÁQUINAS AUTOMÁTICAS (MODELOS CV)	MÁQUINAS SEMI-AUTOMÁTICAS
<i>Estes modelos dispõem de um programa de autolimpeza dos grupos.</i>	
1. Coloque o filtro cego fornecido com a máquina num porta-filtro.	1. Coloque o filtro cego fornecido com a máquina num porta-filtro.
2. Insira o porta-filtro no grupo a lavar.	2. Insira o porta-filtro no grupo a lavar.
3. Prima a tecla 5 simultaneamente com a tecla 1 para iniciar a lavagem.	3. Prima o botão interruptor para ativar o grupo, deixe a funcionar durante alguns segundos (aprox./ 30 segundos).
 <p>Durante a fase de lavagem, os LEDs das duas teclas ativadas piscam.</p>	4. Prima o botão interruptor para parar o grupo.
	5. Retire o porta-filtro e respetivo filtro cego e coloque um filtro normal.
4. Quando o ciclo de lavagem terminar, os LEDs deixam de piscar. O sistema regressa automaticamente ao modo de funcionamento normal.	
5. Retire o porta-filtro e respetivo filtro cego e coloque um filtro normal.	
<p>① <b>É possível efetuar a lavagem simultânea de vários grupos.</b></p> <p>① <b>Repita a operação, até que a água do grupo sai limpa, em cada grupo.</b></p>	

### LIMPEZA DOS FILTROS E PORTA-FILTROS

Enxaguar filtros e porta-filtros em água quente, com detergente específico, para dissolver depósitos gordurosos de café.

### LIMPEZA DA MÁQUINA

**⚠ Desligue a máquina no interruptor geral e deixe-a arrefecer antes de efetuar qualquer operação de limpeza!**


Limpe com um pano ou uma esponja as guias e juntas dos porta-filtros e dos grupos.

Limpe minuciosamente as torneiras e hastes de vapor para evitar a acumulação e incrustação de resíduos.



## 6.2. Limpeza Semanal

### LIMPEZA DOS GRUPOS:

MÁQUINAS AUTOMÁTICAS (MODELOS CV)	MÁQUINAS SEMI-AUTOMÁTICAS
Estes modelos dispõem de um programa de autolimpeza dos grupos.	
1. Coloque o filtro cego fornecido com a máquina num porta-filtro.	1. Coloque o filtro cego fornecido com a máquina num porta-filtro.
2. Coloque no filtro cego uma colher de sobremesa de detergente específico para máquinas de café.	2. Coloque no filtro cego uma colher de sobremesa de detergente específico para máquinas de café.
3. Insira o porta-filtro no grupo a lavar.	3. Insira o porta-filtro no grupo a lavar.
4. Prima a tecla 5 simultaneamente com a tecla 1 para iniciar a lavagem.	4. Prima o botão interruptor para ativar o grupo, deixe a funcionar durante alguns segundos (aprox./ 30 segundos).
	5. Prima o interruptor para parar o grupo.
5. Durante a fase de lavagem, os LEDs das duas teclas ativadas piscam.	6. Retirar o porta-filtros com detergente, limpá-lo e voltar a coloca-lo no grupo
6. Quando o ciclo de lavagem termina, os LEDs deixam de piscar. O sistema regressa automaticamente ao modo de funcionamento normal.	7. Repetir esta operação de descarga até a água que sai no depósito de esgoto saia sem detergente.
7. Retirar o porta-filtros com detergente, limpá-lo e voltar a coloca-lo no grupo	8. Retire o porta-filtro e respetivo filtro cego e coloque um filtro normal.
8. Repetir esta operação de descarga até a água que sai no depósito de esgoto saia sem detergente.	
9. Retire o porta-filtro e respetivo filtro cego e coloque um filtro normal.	
<b>❗ É possível efetuar a lavagem simultânea de vários grupos.</b>	

❗ **Para tirar eventuais sabores desagradáveis após da limpeza, prepare um café normal.**

### LIMPEZA DAS GRELHAS E DOS TABULEIROS

Remover as grelhas plásticas do tabuleiro superior e limpar com um pano húmido.

Remover a grelha e o tabuleiro inferior (por baixo dos grupos). Lave o tabuleiro e as grelhas em água com um pouco de detergente específico. Não utilizar detergentes abrasivos ou solventes

### LIMPEZA DO DEPÓSITO DE RESÍDUOS

Após retirar o tabuleiro inferior, fica visível o depósito de esgoto da máquina. Limpe o depósito e o orifício de esgoto com uma escova para limpar eventuais resíduos que possam bloquear a saída do depósito.

### LIMPEZA DO CORPO DA MÁQUINA

Limpe todo o corpo da máquina com um pano húmido e um pouco de detergente específico. Não utilizar detergentes abrasivos ou solventes.

❗ **Regularmente efetuar a limpeza do depurador de água, no mínimo 2 em 2 semanas, conforme as instruções fornecidas com o depurador.**

## 7. Reparação

**⚠** Todas as operações de manutenção e reparação devem ser efetuadas por pessoal especializado e devidamente autorizado pelo fabricante.

① **Para poder aceder o interior da máquina, retire os painéis laterais, o tabuleiro inferior ou o tabuleiro superior, consoante a reparação a realizar.**

① **Utilizar unicamente peças de assistência de origem.**

Atlantic: Para retirar os painéis laterais, alivie o parafuso na parte inferior do painel. Tire o parafuso na parte superior e desencaixe as molas.

Retire o painel direito para aceder ao pressostato, ao termostato de segurança e à resistência.

Retire o painel esquerdo para aceder aos manómetros, à unidade eletrónica, ao detetor de nível, ao motor e à bomba.

O tabuleiro inferior não está fixo à estrutura da máquina. Retire o tabuleiro para aceder ao bloco, ao comutador geral e aos contadores volumétricos.

Retirar o tabuleiro superior permite acesso aos grupos, os teclados e interruptores.

Atlantic: O tabuleiro superior é fixo ao chassis por um parafuso no centro do tabuleiro. Desaperte-o para poder tirar o tabuleiro.

## 8. Sinais de alarme (modelos CV)

### 8.1. TIME-OUT com a caldeira em enchimento

Quando o detetor do nível máximo de água na caldeira não deteta água, a máquina automaticamente inicia o enchimento de água. Um contador de tempo controla a duração do enchimento. Se este demorar mais do que o tempo definido para o TIME-OUT (120 segundos), o enchimento é automaticamente interrompido. Todos os LEDs dos teclados piscam como sinal de alarme.

Para desativar este alarme, desligar a máquina e liga-la de novo.

### 8.2. TIME\_OUT do controlador volumétrico

Quando a máquina produz uma bebida com dose pré-programada (teclas 1-4), um controlador volumétrico analisa o volume de água utilizado para a produção da bebida escolhida através de impulsos eletrónicos. Se nenhum impulso é recebido durante mais do que 5 segundos consecutivos, o LED da tecla ativada começa a piscar. **Após 1 min. de ausência de impulso (TIME-OUT do controlador volumétrico) a produção da bebida é automaticamente parada.**

## 1. Safety and correct use

### 1.1. Safety instructions

fiamma equipment is safe to use and complies with the current European safety requirements. However, improper use can lead to personal injury and damage to property. In order to assure correct functioning and safe use, read this manual before you use the equipment. This manual contains important notes on the correct installation, safety, use and care. Please keep this manual safe for future reference. Pass the manual to any future owner of the machine. Make sure that its contents are passed onto the end users of the equipment.

The manufacturer cannot be held liable for damage resulting from incorrect or improper use or operation. Please note that the instructions in this manual do not replace the technical data stamped directly on the machine's data plate.



**Carefully read the following safety instructions!**



**Before setting up the machine, check it for any externally visible damage. Never use a damaged machine.**



**To avoid the risk of damage to the machine, make sure that the rating on the data plate corresponds to the voltage and frequency of the power supply.**



**Only connect the machine to an earthed mains electricity supply. The electrical safety of the machine can only be guaranteed if correctly earthed.**



**Do not connect the machine to the mains electricity supply by a multi-socket adapter or an extension lead. These do not guarantee the required safety of the machine (e.g. danger of overheating).**



**Only suitably qualified and competent persons may install and repair the machine. Installation and repair works must strictly comply with current local and national safety regulations. Repairs and other work by unqualified persons are dangerous and the manufacturer will not be held liable for any resulting damage.**



**The equipment must be regularly cleaned and maintained.**



**Danger of burning and scalding! The liquids and steam dispensed are very hot! Some of the machine's components are very hot!**



**In zones where temperature can drop below 0°C, make sure the machine is not switched off during times of negative temperatures (danger of freezing)!**

### 1.2. Usage purpose

With the espresso coffee machines you can prepare espresso coffee and other hot beverages. The steam wand releases hot steam that can be used for frothing milk, heating liquids etc. Any other usage is not supported by the manufacturer and could be dangerous. The espresso coffee machines are designed for commercial use only. Do not use the machines outdoors.

### 1.3. User requirements

This equipment can be used by persons that received instructions concerning the use of the application in a safe way and understand the hazards involved, including children from 8 years and persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance shall not be made by children without supervision.

### 1.4. Recycling

Disposal of the packaging material: Recycle the transport and protective packaging material.

**⚠️ Ensure that any plastic wrappings are disposed of safely and kept out of the reach of children. Danger of suffocation.**

Disposal of the equipment



Electric and electronic machines often contain materials which, if handled or disposed of incorrectly, are potentially hazardous to human health and the environment. Please do not dispose of any component of the equipment with household waste. Dispose of it at your local community waste collection/ recycling centre, or contact your dealer for advice.

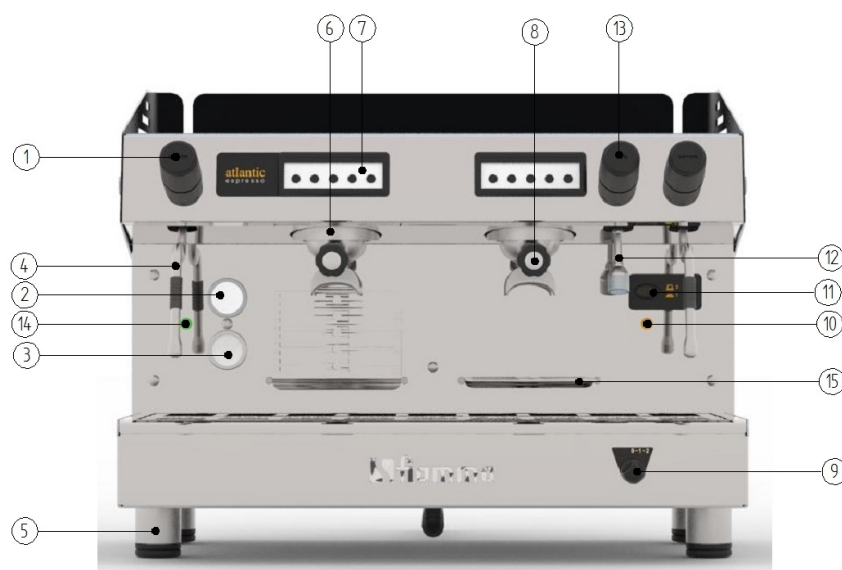
### 1.5. Noise emission

Level of acoustic noise level inferior to 70 dB.

## 2. Scope of delivery

ATLANTIC I ECC	ATLANTIC II ECC	ATLANTIC III ECC
1 espresso machine	1 espresso machine	1 espresso machine
1 water hose 80 cm	1 water hose 80 cm	1 water hose 80 cm
1 drain hose with 1 knee	1 drain hose with 1 knee	1 drain hose with 1 knee
1 double porta-filter	2 double porta-filter	3 double porta-filters
1 simple porta-filter	1 simple porta-filter	1 simple porta-filter
1 blind filter	1 blind filter	1 blind filter
1 brush	1 brush	1 brush
1 instructions manual	1 instructions manual	1 instructions manual

## 3. Description

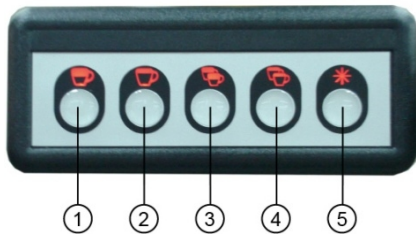


ATLANTIC ECC

1. Control knob for steam wand
2. Manometer for the boiler pressure
3. Manometer for the pump/ water net pressure
4. Steam wand
5. Telescopic foot (height-adjustable)
6. Group
7. Automatic models (CV models): Keyboard; Semi-automatic models: Switch button
8. Porta-filter
9. Main switch (Position 1: Activation of electrical system and water filling; Position 2: Activation of the heating elements)
10. Signal lamp for the activation of heating elements
11. Push Button for the heating of the cup warming space
12. Hot water tap
13. Control knob for water tap
14. Signal light water pump
15. Support tray for cups

### 3.1. The keyboard

#### AUTOMATIC MACHINES (CV MODELS)



Key	Portion/ Function
①	Espresso
②	Double espresso
③	2 espressos
④	2 double espressos
⑤	Continuous key/ programmation

#### SEMI-AUTOMATIC MACHINES



The semi-automatic models feature a switch button above each group.

### 3.2. Technical characteristics

- ① ***The main technical characteristics are fixed on the type plate on the machine.***

### 3.3. Necessary connections

- 1 Water tap with a G3/8 nut (for the water supply tube)
- 1 drain pipe with drain hose with minimum 16/17 mm diameter
- 1 earthed electric mains supply with a 30mA protection and a 20 A circuit breaker (machine with 2 groups) or 25 A (machine with 3 groups)

## 4. Installation and basic adjustments

### 4.1. Usage location

- ⚠ Choose a dry location for the coffee machine where it cannot come in direct contact with water. Do not direct water jets onto the equipment!**

- ⚠ Choose a stable and leveled surface to place the machine on.
- ⚠ Install the machine at a safe distance from inflammable or heat-sensitive materials. If this is not possible, isolate the space surrounding the machine with a non-inflammable, heat resistant isolation material.
- ⚠ In places where the temperature can drop below freezing point, leave the machine switched on in order to avoid that frozen water damages groups and pipes.
- ⚠ Install the machine with a water filter system.

① *Leave enough space next to the machine for the water purifier and a grinder*

① *The ideal ambient temperature is at least 15°C and maximum 25°C.*

## 4.2. Unpacking

Before using the machine for the first time, remove all plastic protections. Make sure the machine is complete. Dispose safely of the plastic wrapping as they are potentially dangerous. Clean the exterior of the machine with a soft humid cloth.


## 4.3. Installation to water

⚠ In case the machine is not connected to the water net with a pressure above 1 bar, we strongly recommend to use a anti-reflux valve in the water supply hose.

1. Place the machine in an even and leveled position on the counter, ideally in its final working position.
2. Place the water filter system and install it to the water supply and the machine following the manufacturer's instructions, using the water supply tube that is already connected to the machine.
3. Connect the water drain hose to the drain pipe.
4. Loosen the electric feeding cable and proceed to the electrical installation.

## 4.4. Electrical installation

- ⚠ To avoid the risk of damage to the machine, make sure that the rating on the data plate corresponds to the voltage and frequency of the power supply.
- ⚠ Only connect the machine to an earthed mains supply!
- ⚠ Make sure the mains electric supply has a 30mA protection and a circuit breaker with 3 mm space between the contacts.
- ⚠ Do not connect the machine to the mains electricity supply by a multi-socket adapter or an extension lead.
- ⚠ All installation works must strictly comply with current local and national safety regulations.

① *On the lower part of the machine there's a terminal for the equipotential connection to other equipment, marked with the symbol* 

## 5. Operating Instructions

- ⚠ Never operate the machine with wet hands!
- ⚠ Danger of burning and scalding! The liquids and steam are very hot! Do not approximate your face and hands to the zone above the steam wands.
- ⚠ Do not touch the groups, the metal parts of the porta-filter and the steam wands because they are very hot!

### 5.1. Getting Started

1. Turn the main switch (9) to position 1 in order to switch on the machine and start the water filling. The machine automatically starts to fill the boiler with water and the green signal light turns on. When the water reaches the minimal water level, the signal light switches off.
2. When the green signal lamp switches off, turn the main switch to position 2 in order to start the water heating. During the water heating an orange signal lamp lights up. When the water temperature reaches the working level, the orange signal lamp switches off.

3. **Check the manometers.**
  - a. When the orange signal lamp switches off, the boiler pressure must be at +/- 1bar (+/- 0,1 MPa). The manometer of the pump must show the system pressure,
  - b. The pump pressure must be +/- 9 bar (+/- 0,9 MPa). The pump pressure can easily be adjusted by turning the screw on the pump head.
4. Clean the steam wands before starting to work with the machine by turning the control knob of the steam wand to the right. This opens the steam wand. Let steam flow out for a few seconds. The hot steam cleans the wand. Turn the wand off. Do this on every steam wand on the machine.
5. Now you can begin to make coffee.

## 5.2. Programming of portions (CV models)


- ① **The CV models with flowmeter for volumetric control allow to program each drink.**
- ① **Always start the programming on the first (leftmost) group of the machine. The settings on the first group are automatically transferred to the other groups. However, you may program each group separately.**

1. Fill the porta-filter with the desired amount of ground coffee and put it in the group.
2. Press key 5 and keep it pressed for 3 seconds in order to enter the programming mode. The LED of key 5 starts to blink. All other LEDs on the keyboard light up (without blinking). The machine is ready to be programmed.

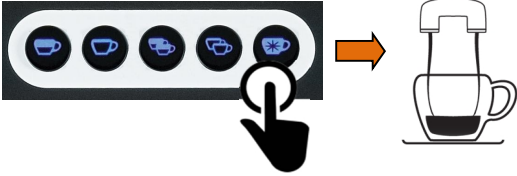
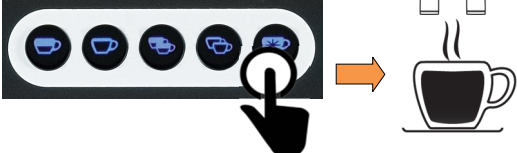


3. Within 5 seconds, press the key you want to program (for example key 1). The LED of the selected key and key 5 light up. All other LEDs on the keyboard turn off.
4. When the desired amount of coffee has been reached, press any of the drink keys (keys 1-4) on the keyboard in order to stop the production. The LED of the programmed key turns off. The LED of key 5 blinks and all other LEDs light up (without blinking).
5. Repeat steps 1-4 on all other keys you wish to program.

**5.3. Prepare espresso coffee**

AUTOMATIC MODELS (CV MODELS)	SEMI-AUTOMATIC MODELS
<b>Prepare coffee with automatic dosage</b>	
<p>1. Fill a portafilter with the correct dose of freshly ground coffee (6.5-7 g per espresso coffee).</p>	
<p>2. Press the ground coffee uniformly with an espresso tamper in order to distribute the ground coffee evenly into the porta-filter.</p>	
<p>3. Insert the portafilter into the machine's group by winding it to the left into the group's screw drive. The portafilter is correctly inserted when it locks into a fix position.</p>	
<p>4. Place the cup (or the two cups, depending on the portafilter) under the portafilter's coffee outlet.</p>	
<p>5. On the keyboard above the group in function, press the button for the desired amount of coffee. The machine starts the coffee production and espresso coffee pours into the cup.</p>	
	
<p>6. The machine automatically switches off the group when the predefined volume of coffee is reached.</p>	
<b>Prepare coffee with manual dosage</b>	
<p>1. Fill a portafilter with the correct dose of freshly ground coffee (5.5-6.5 g per espresso coffee).</p>	<p>1. Fill a portafilter with the correct dose of freshly ground coffee (5.5-6.5 g per espresso coffee).</p>
<p>2. Press the ground coffee uniformly with an espresso tamper in order to distribute the ground coffee evenly into the porta-filter.</p>	<p>2. Press the ground coffee uniformly with an espresso tamper in order to distribute the ground coffee evenly into the porta-filter.</p>
<p>3. Insert the portafilter into the machine's group by winding it to the left into the group's screw drive. The portafilter is correctly inserted when it locks into a fix position.</p>	<p>3. Insert the portafilter into the machine's group by winding it to the left into the group's screw drive. The portafilter is correctly inserted when it locks into a fix position.</p>
<p>4. Place the cup (or the two cups, depending on the portafilter) under the portafilter's coffee outlet.</p>	<p>4. Place the cup (or the two cups, depending on the portafilter) under the portafilter's coffee outlet.</p>



<p>5. In order to start the coffee production, press key 5.</p> 	<p>5. In order to start the coffee production, press the switch button above the group.</p>
<p>6. In order to stop the coffee production, press key 5.</p> 	<p>6. In order to stop the coffee production, press the switch button above the group.</p>

### ① **Regulating the fineness of grind**

In order to prepare good espresso coffee (+/-30 ml of coffee), the ground coffee has to have a certain fineness of grind. As the groundage influences the time the coffee is poured, the output time for a coffee is significant for the grind quality.

- Ideally, the outlet time is between 18-20 seconds.
- If the outlet time is longer than 20-25 seconds, adjust the coffee grinder for a thicker grind.
- If the outlet time is less than 18 seconds, adjust the coffee grinder for a thinner grind

## 5.4. Extracting hot water

**⚠ Danger of scalding and burning! The liquids dispensed are very hot.**

In order to extract hot water, turn the water control knob (12) positioned above the water tap to the right. Hot water pours out of the water tap. In order to close the water tap, turn the hot water control knob to the left.

## 5.5. Extracting Steam

**⚠ Danger of scalding and burning! The steam is very hot. Do not place your hand above the steam outlet.**

In order to extract steam, turn the steam control knob (1) positioned above the steam wand (3) to the right. Steam streams out of the wand. Turn the steam knob to the left to close the steam wand.

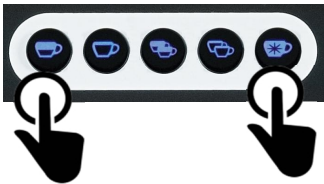
- ① **Before using the steam wand, open it for 1 or 2 seconds in order to clean off any discharges.**
- ① **Clean the steam wand with a wet cloth after each usage.**

## 6. Cleaning

- ⚠ Do not use jets of water to clean the espresso machine. Do not pour water onto the machine or onto any of its attached components.**
- ⚠ Before cleaning, let the machine cool down!**
- ⚠ In areas which may be subject to infestation by cockroaches or other vermin, pay particular attention to keeping the machine and its surroundings clean at all times. Any damage caused by cockroaches or other vermin will not be covered by the guarantee.**

## 6.1. Daily Cleaning

### CLEANING OF THE GROUPS

AUTOMATIC MODELS (ATLANTIC CV)	SEMI-AUTOMATIC MODELS
<p>These models feature an automatic cleaning program.</p>	
1. Put the blind filter supplied with the machine into a portafilter.	1. Put the blind filter supplied with the machine into a portafilter.
2. Insert the portafilter into the group that you want to clean.	2. Insert the portafilter into the group that you want to clean.
3. Simultaneously, press key 1 and 5 in order to start the cleaning.	3. Press the switch button above the group you want to clean in order to activate the group.
	4. Press the switch button above the group in order to stop the group.
4. During the cleaning, the LEDs of both keys blink.	5. Repeat this operation until the water that comes out of the group is clear and shows no signs of detergent.
5. When the cleaning is over, the LEDs stop to blink. The machine automatically returns into normal functioning mode.	6. Take out the blind filter and put a normal filter into the portafilter. Insert the portafilter into the group.
6. Take out the portafilter.	
① <b>Let the group run 2-3 times in order to rinse it.</b>	
① <b>You can run the cleaning program on several groups at the same time.</b>	

### CLEANING OF FILTERS AND PORTAFILTERS

Add some detergent for coffee machines to hot water and bathe the filters and portafilters in the water.

### CLEANING OF THE MACHINE

**⚠ Disconnect the machine from the electric mains supply before performing any kind of cleaning!**


**⚠ Let the machine cool down before performing any kind of cleaning!**

Clean the screw driver of the portafilter and the groups with a humid cloth.

Carefully clean the water taps and the steam wands in order to avoid the building up of crust.

## 6.2. Weekly Cleaning

### CLEANING OF THE GROUPS:

AUTOMATIC MODELS (ATLANTIC CV)	SEMI-AUTOMATIC MODELS
These models feature an automatic cleaning program.	
1. Put the blind filter supplied with the machine into a portafilter.	1. Put the blind filter supplied with the machine into a portafilter.
2. Add a spoonful of specific detergent for coffee machines into the portafilter.	2. Add a spoonful of specific detergent for coffee machines into the portafilter.
3. Insert the portafilter into the group that you want to clean.	3. Insert the portafilter into the group that you want to clean.
4. Simultaneously, press key 1 and 5 in order to start the cleaning.	4. Press the switch button above the group you want to clean in order to activate the group.
	5. Press the switch button above the group in order to stop the group.
	6. Repeat this operation until the water that comes out of the group is clear and shows no signs of detergent.
5. During the cleaning, the LEDs of both keys blink.	6. Repeat this operation until the water that comes out of the group is clear and shows no signs of detergent.
6. When the cleaning is over, the LEDs stop to blink. The machine automatically returns into normal functioning mode.	7. Take out the blind filter and put a normal filter into the portafilter. Insert the portafilter into the group.
7. Take out the portafilter.	8. Let the group run 2-3 times in order to rinse it.
<p>① <b>You can run the cleaning program on several groups at the same time.</b></p>	

① **In order to eliminate any unpleasant flavors after the cleaning, prepare a normal coffee.**

### CLEANING OF THE GRIDS AND TRAYS

- ⚠ **Disconnect the machine from the electric mains supply before performing any kind of cleaning!**
- ⚠ **Let the machine cool down before performing any kind of cleaning!**

Remove the plastic grids of the cup warming area and the metal grids of the tray under the groups.  
Remove the tray under the groups.  
Clean grids and tray with a humid cloth and a bit of specific detergent for coffee machines.

### CLEANING OF THE DEPOSIT TANK

After extracting the tray under the groups, you have access to the machine's deposit tank. Clean the tank and its drain with a brush. Make sure that the drain is not blocked by debris.

### CLEANING OF THE MACHINE

Clean the machine's body with a humid soft cloth. Do not use abrasive or solvent detergents.

- ① **Regularly (at least every two weeks) clean the water purifier, following the instructions supplied with it.**

## 7. Repair

**⚠ All repair works must be carried out by suitably qualified and competent persons.**

**① In order to access the machine's interior, take off the side panels, the lower tray or the upper tray, depending on what part of the machine's interior you want to reach.**

**① Only use authentic spare parts.**

Atlantic: In order to take off the side panels, loosen the screw on the side panel's lower part. Extract the screw on the upper part and take out the springs.

Take off the right side panel in order to access the pressostat, the safety thermostat and the heating element.

Take off the left side panel in order to access the manometer, the electronic unit, the water gauge, the motor and the pump.

The lower tray is not fixed to the machine's body. Take out the tray in order to access the motor block, the main switch and the volumetric counters.

Extract the upper tray in order to access the groups, keyboards and the switches.

Atlantic: The upper tray is fixed to the machine's body with a screw in the middle of the tray. Loosen the screw in order to take out the tray.

## 8. Alerts (CV models)

### 8.1. Time out during water filling

When the water level sensor in the boiler doesn't detect water, the machine automatically starts the water filling. The counter controls the duration of the water filling. If the filling takes longer than the preprogrammed time (TIME OUT), the machine automatically interrupts the filling. All LEDs on the keyboard blink as alert. In order to deactivate this alert, switch off the machine and switch it on again.

### 8.2. Time out during drink production

When the machine produces a drink with a pre-programmed portion (keys 1-4), a volumetric counter measures the water volume used for the drink production with electronic impulses. If the counter does not receive any impulse for more than 5 seconds, the LED on the key that corresponds with the selected drink starts to blink (but the production continues). If the counter still does not receive any impulse for more than 1 minute, the drink production is automatically stopped.

## 1. Sicherheit und bestimmungsgemässe Verwendung

### 1.1. Sicherheitsanweisungen

fiamma Espressomaschinen sind sichere Geräte und entsprechen den geltenden europäischen Sicherheitsanforderungen. Trotzdem können bei einer unsachgemässen Verwendung Gefahren entstehen. Für eine einwandfreie Funktion und die sachgemässe, sichere Verwendung lesen Sie daher bitte aufmerksam diese Gebrauchsanleitung. Sie enthält wichtige Hinweise zur korrekten Installation, Sicherheit, Verwendung und Pflege des Geräts. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung auf, um jederzeit nachschlagen zu können. Bei Weitergabe der Espressomaschine ist auch diese Gebrauchsanleitung mit zu geben. Stellen Sie sicher, dass auch die Endnutzer der Espressomaschine mit dem Inhalt der Gebrauchsanweisung vertraut sind.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden. Bitte beachten Sie, dass diese Gebrauchsanleitung nicht die Bestimmungen auf dem Typenschild ersetzt, das direkt auf dem Gerät angebracht ist.



**Lesen Sie die folgenden Sicherheitsanweisungen aufmerksam durch!**



**Kontrollieren Sie die Maschine auf sichtbare Schäden, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Benutzen Sie niemals ein beschädigtes Gerät!**



**Vergleichen Sie vor dem Anschliessen unbedingt die Anschlussdaten des Geräts auf dem Typenschild (Spannung und Frequenz) mit denen des Elektronetzes.**



**Schliessen Sie das Gerät nur an einen geerdeten Stromanschluss an. Die elektrische Sicherheit des Geräts kann nur bei korrekter Erdung gewährleistet werden.**



**Schliessen Sie das Gerät nicht mit einer Mehrfachsteckdose oder einem Verlängerungskabel an das Stromnetz an.**



**Installation, Reparatur und Wartungsarbeiten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Eine Fachkraft ist eine Person, die aufgrund ihrer fachlichen Ausbildung, Kenntnisse und Erfahrungen die ihr übertragenen Arbeiten verstehen, beurteilen und mögliche Gefahren erkennen kann. Installation und Wartungsarbeiten müssen unbedingt mit lokalen und nationalen Sicherheitsbestimmungen übereinstimmen. Reparatur- und Wartungsarbeiten durch unqualifizierte Personen sind gefährlich und der Hersteller haftet nicht für dabei entstandene Schäden.**



**Das Gerät muss regelmässig gereinigt und gewartet werden. Reinigungs-, Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen alle geltenden gesetzlichen Richtlinien entsprechen.**



**Gefahr von Verbrennung und Verbrühungen! Die austretenden Flüssigkeiten und Dämpfe sind sehr heiss!**



**Sinkt die Temperatur am Standort der Maschine auf bzw. unter den Gefrierpunkt (0°C), lassen Sie die Maschine immer angeschaltet, um Frostschäden zu vermeiden.**

## 1.2. Verwendungszweck

Mit der Espressomaschine können Sie espressokaffee und andere Heissgetränke zubereiten. Mit dem Dampfhahn können Sie Milch aufschäumen, Flüssigkeiten erwärmen etc. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig und können gefährlich sein. Die Espressomaschinen sind für den kommerziellen Gebrauch vorgesehen. Die Espressomaschinen sind ausschliesslich für den Gebrauch im Innenbereich vorgesehe

## 1.3. Bedieneranforderungen

**Dieses Gerät darf von Personen bedient werden, die über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet und eingewiesen wurden und die alle etwaigen Risiken des Gebrauchs verstehen. Zu diesen Personen gehören auch Kinder ab 8 Jahren und Personen mit begrenzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen mit Unerfahrenheit oder Unkenntnis, wenn sie von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt werden. Kinder dürfen die Reinigung und Wartung des Geräts nur unter Aufsicht ausführen..**

## 1.4. Entsorgung

Entsorgung des Verpackungsmaterials: Entsorgen Sie das Transport- und Schutzmaterial umweltgerecht und entsprechend den örtlichen Vorschriften.

**⚠ Stellen Sie die kindersichere Entsorgung aller Plastikhüllen und -folien sicher. Erstickungsgefahr!**

Entsorgung des Geräts: Elektrische und elektronische Geräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll. Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe elektrischer und elektronischer Alteräte.



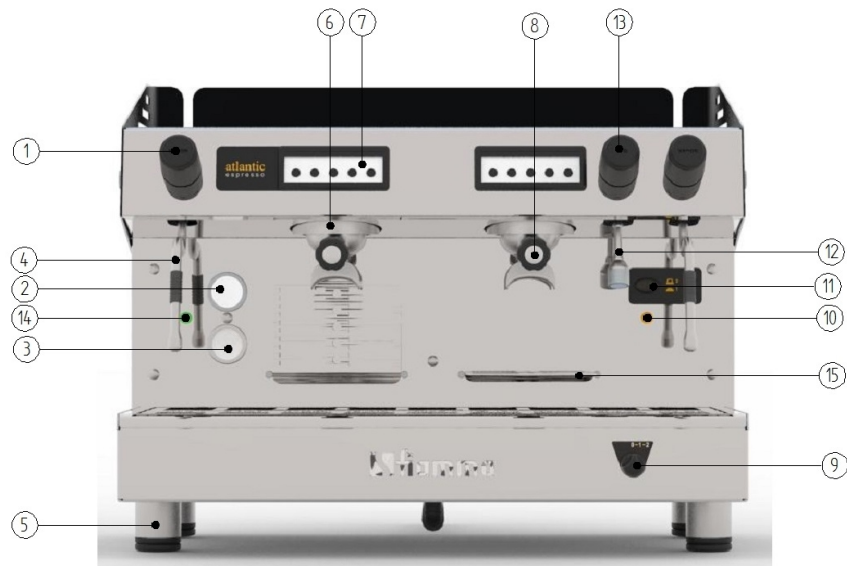
## 1.5. Geräuschbildung

Akustische Geräuschbildung unter 70 dB.

## 2. Lieferumfang

ATLANTIC I ECC	ATLANTIC II ECC	ATLANTIC III ECC
1 Espressomaschine	1 Espressomaschine	1 Espressomaschine
1 Wasserschlauch 80 cm	1 Wasserschlauch 80 cm	1 Wasserschlauch 80 cm
1 Abflussschlauch mit Knie	1 Abflussschlauch mit Knie	1 Abflussschlauch mit Knie
1 doppelter Siebträger	2 doppelter Siebträger	3 doppelte Siebträger
1 einfacher Siebträger	1 einfacher Siebträger	1 einfacher Siebträger
1 blinder Siebträger	1 blinder Siebträger	1 blinder Siebträger
1 Bürste	1 Bürste	1 Bürste
1 Bedienungsanleitung	1 Bedienungsanleitung	1 Bedienungsanleitung

### 3. Beschreibung

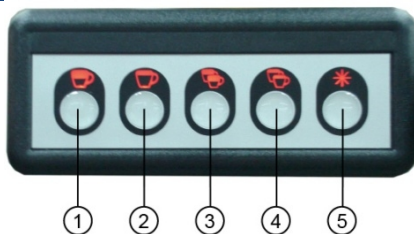


ATLANTIC ECC

1. Drehknopf für die Steuerung der Dampfdüse
2. Druckanzeige für den Kessel
3. Druckanzeige für die Pumpe/ Wassernetz
4. Dampfdüse
5. Höhenverstellbare Füße
6. Gruppe
7. Automatische Modelle: Elektronische Tastatur, halbautomatische Modelle: Manueller Schalter
8. Siebträger
9. Hauptschalter (Position 1: Anschalten der Elektronik und automatischer Beginn der Wasserbefüllung. Position 2: Beheizen)
10. Signalleuchte (Erhitzen des Wassers)
11. Druckknopf für das An- und Ausschalten der Tassenwärmerheizung
12. Heisswasserhahn
13. Drehknopf für die Steuerung des Wasserhahns
14. Signallampe für die Pumpe
15. Ausklappbarer Ständer für Tassen

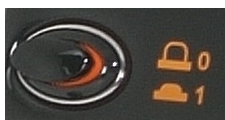
#### 3.1. Die Tastatur

##### AUTOMATISCHE MODELLE (CV MODELLE)



Taste	Portion/ Funktion
①	Epresso
②	Doppelter Epresso
③	2 Espressos
④	2 doppelte Espressos
⑤	Continuous/ Programmierung

## HALBAUTOMATISCHE MODELLE



Die halbautomatischen Modelle verfügen über Schalter, die über jeder Gruppe angebracht sind.

### 3.2. Erforderliche Anschlüsse

- 1 Wasserhahn mit G3/8 Anschluss
- 1 Zugang zu einem Abfluss mit mindestens 16/17 mm Durchmesser
- 1 geerdete Stromzufuhr mit einem 30 mA-Schutz für die Maschinen mit 1 oder 2 Gruppen und einem Unterbrecherkontakt mit 3 mm

## 4. Aufstellung und Grundeinstellungen

### 4.1. Aufstellungsort

- ⚠ **Stellen Sie die Espressomaschine an einem trockenen Ort auf, an dem sie nicht in direkten Kontakt mit Wasser kommen kann. Richten Sie niemals einen Wasserstrahl auf das Gerät!**
  - ⚠ **Stellen Sie die Espressomaschine auf eine ebene, stabile Oberfläche.**
  - ⚠ **Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder hitzeempfindlichen Materialien auf. Wenn das nicht möglich ist, isolieren Sie die Umgebung des Gerätes mit nicht brennbarem, hitzeresistentem Isoliermaterial.**
  - ⚠ **An Orten, wo die Temperatur unter den Gefrierpunkt sinken kann, lassen Sie die Espressokaffeemaschine eingeschaltet, damit keine frostbedingten Schäden an den Gruppen und Leitungen entstehen.**
- ① *Lassen Sie neben der Espressomaschine genug Platz für den Wasseraufbereiter und eine Kaffeemühle.*
- ① *Die ideale Umgebungstemperatur für die Espressomaschine ist 15-25°C*

### 4.2. Auspacken

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, kontrollieren Sie die Vollständigkeit aller zum Gerät gehörenden Teile. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien. Entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien kindersicher und umweltgerecht. Reinigen Sie die Maschine mit einem weichen, feuchten Tuch.

### 4.3. Wasseranschluss


- ⚠ **Im Fall dass die Maschine nicht an das Wassernetz mit einm Druck über 1 bar angeschlossen ist, empfehlen wir dringend, ein Anti-Rückfluss-Ventil für den Wasserschlauch zu benutzen**
1. Stellen Sie die Maschine auf eine stabile, ebene Fläche, idealerweise gleich an ihrem endgültigen Betriebsstandort. Lösen Sie den Wasserschlauch, der schon an die Maschine angeschlossen ist (ohne ihn abzuschrauben).
  2. Schliessen Sie nun das Wasserfiltersystem an. Folgen Sie dabei der Anleitung des Herstellers.
  3. Verginden Sie den Wasserschlauch, der an die Maschine angeschlossen ist, mit dem Wasserfiltersystem.

### 4.4. Elektrische Installation

- ⚠ **WICHTIG: Schliessen Sie das Gerät nur an einen geerdeten Stromanschluss an!**
- ⚠ **Um Schäden zu vermeiden, überprüfen Sie, dass die Angaben auf dem Typenschild des Geräts mit der Spannung und Frequenz des Stromnetzes übereinstimmen.**
- ⚠ **Der Stromanschluss muss über einen allpoligen Schalter mit Kontaktöffnungsweite von 3 mm und einen Fehlerstromschutz für 30 mA verfügen.**
- ⚠ **Schliessen Sie das Gerät nicht mit einer Mehrfachsteckdose oder einem Verlängerungskabel an das Stromnetz an!**



⚠ **Die Installation muss mit allen geltenden Bestimmungen und Richtlinien am Installationsort übereinstimmen.**

① **Am Unterteil der Maschine befindet sich ein Terminal für die äquipotenziale Schaltung mit anderen Geräten, das mit dem Symbol  gekennzeichnet ist.**

## 5. Bedienungsanleitung

⚠ **Bedienen Sie die Maschine niemals mit nassen Händen!**

⚠ **Gefahr von Verbrennungen und Verbrühungen! Flüssigkeiten und Dampf sind sehr heiss! Bringen Sie Gesicht und Hände nicht in den Bereich über den Dampfdüsen!**

⚠ **Nicht die Gruppen, die Metallteile des Siebträgers und die Dampfdüsen anfassen, da diese sehr heiss sind! Verbrennungsgefahr!**

### 5.1. Inbetriebnahme

1. **Drehen Sie den Hauptschalter auf Position 1**, um die Maschine anzustellen und die Wasserbefüllung zu beginnen. Die Pumpe beginnt das Befüllen und eine grüne Signallampe leuchtet auf. Wenn der Kessel befüllt ist, erlischt die Signallampe automatisch.
2. Wenn die grüne Signallampe erlischt, drehen **Sie den Hauptschalter auf Position 2**, um die Beheizung des Kessel anzustellen. Eine orange Signallampe leuchtet auf und zeigt das Beheizen an. Wenn die richtige Temperatur erreicht ist, erlischt die orange Signallampe automatisch.
3. **Überprüfen Sie die Druckanzeiger**. Wenn die orange Signallampe erloschen ist, muss der Druckanzeiger für den Kessel +/- 1bar (+/- 0,1 MPa) anzeigen. Der Druckanzeiger der Pumpe den Druck im Wassernetz. Während die Pumpe in Betrieb ist, sollte der Druckanzeiger +/- 9 bar (+/- 0,9 MPa) anzeigen. Der Druck der Pumpe kann über eine Schraube am Pumpenkopf ajustiert werden.
4. Um die **Dampfdüsen zu reinigen**, drehen Sie den Drehkopf zur Steuerung der Dampfdüse nach rechts. Damit öffnen Sie die Dampfdüse. Lassen Sie einige Sekunden lang Dampf durch die Düse laufen. Drehen Sie dann den Drehkopf nach links, um die Dampfdüse zu schliessen. Wiederholen Sie diesen Arbeitsschritt für jede Dampfdüse.
5. Nun ist die Espressokaffeemaschine betriebsbereit.

### 5.2. Programmieren der Getränketasten (CV Modelle)

① **An den automatischen CV Modellen können Sie die Portion programmieren, die beim Aktivieren einer Getränketaste zubereitet wird.**


① **Beginnen Sie die Programmierung immer an der ersten Gruppe (ganz links). Die Einstellungen der ersten Gruppe werden automatisch auf die anderen Gruppen übertragen. Die Gruppen können dennoch einzeln programmiert werden.**

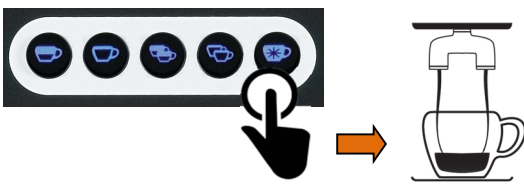
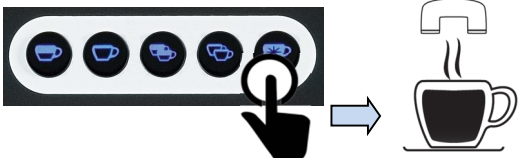
1. Füllen Sie den Siebträger mit der für die Portion gewünschten Menge gemahlene Kaffees.
2. Drücken Sie Taste 5 und halten Sie diese 3 Sekunden lang gedrückt. Das LED an Taste 5 beginnt zu blinken. Alle anderen LEDs leuchten auf (ohne zu blinken). Die Maschine ist nun im Programmiermodus.



3. Drücken Sie innerhalb von 5 Sekunden die Getränketaste, die Sie programmieren wollen. Das LED an der gewählten Taste und Taste 5 leuchten auf. Alle anderen LEDs erlöschen.
4. Wenn die gewünschte Menge Kaffee für die Portion ausgegeben wurde, drücken Sie irgendeine der Getränketasten (Tasten 1-4), um die Ausgabe zu beenden. Das LED der programmierten Taste geht aus. Die LED an Taste 5 blinkt auf und alle anderen LEDs erleuchten.
5. Wiederholen Sie die Schritte 1-4 an allen anderen Getränketasten, die Sie programmieren wollen.

### 5.3. Espresso-Kaffee zubereiten

AUTOMATISCHE MODELLE (ATLANTIC CV)	HALBAUTOMATISCHE MODELLE
<b>Espresso-Kaffee mit automatischer Portionierung zubereitung</b>	
1. Füllen Sie den Siebträger mit frisch gemahlenem Kaffee. Ideale Portion für eine Tasse Espresso: 6.5-7 g.	
2. Drücken Sie einen Espresso-Tamper gleichmässig auf den gemahlene Kaffee im Siebträger, damit der gemahlene Kaffee sich gleichmässig verteilt.	
3. Setzen Sie den Siebträger in die Gruppe der Espressomaschine ein, indem Sie ihn bis zum Anschlag nach links in das Gewinde der Gruppe eindrehen. Der Siebträger sitzt richtig, wenn er sich nicht mehr weiterdrehen lässt.	
4. Stellen Sie eine Tasse (bzw. zwei Tassen, je nach Siebträger) unter den Ausguss des Siebträgers.	
5. Drücken Sie auf dem Bedienfeld über der Gruppe die Taste mit der gewünschten Portion. Die Maschine beginnt mit der Zubereitung und Kaffee fliesst aus dem Ausguss des Siebträgers in die Tasse(n).	
	
6. Sobald die Portionszubereitung beendet ist, schaltet die Maschine die Gruppe automatisch aus.	
<b>Espresso-Kaffee mit manueller Portionierung zubereiten</b>	
1. Füllen Sie den Siebträger mit frisch gemahlenem Kaffee. Ideale Portion für eine Tasse Espresso: 6.5-7 g.	1. Füllen Sie den Siebträger mit frisch gemahlenem Kaffee. Ideale Portion für eine Tasse Espresso: : 6.5-7 g.
2. Drücken Sie einen Espresso-Tamper gleichmässig auf den gemahlene Kaffee im Siebträger, damit der gemahlene Kaffee sich gleichmässig verteilt.	2. Drücken Sie einen Espresso-Tamper gleichmässig auf den gemahlene Kaffee im Siebträger, damit der gemahlene Kaffee sich gleichmässig verteilt.
3. Setzen Sie den Siebträger in die Gruppe der Espressomaschine ein, indem Sie ihn bis zum Anschlag nach links in das Gewinde der Gruppe eindrehen. Der Siebträger sitzt richtig, wenn er sich nicht mehr weiterdrehen lässt.	3. Setzen Sie den Siebträger in die Gruppe der Espressomaschine ein, indem Sie ihn bis zum Anschlag nach links in das Gewinde der Gruppe eindrehen. Der Siebträger sitzt richtig, wenn er sich nicht mehr weiterdrehen lässt.
4. Stellen Sie eine Tasse (bzw. zwei Tassen, je nach Siebträger) unter den Ausguss des Siebträgers.	4. Stellen Sie eine Tasse (bzw. zwei Tassen, je nach Siebträger) unter den Ausguss des Siebträgers.

<p>5. Drücken Sie Taste 5 um die Kaffeeproduktion zu beginnen.</p> 	<p>5. Betätigen Sie den Schalter über der Gruppe, um die Kaffeeproduktion zu starten.</p>
<p>6. Um die Kaffeeproduktion zu beenden, drücken Sie Taste 5.</p> 	<p>7. Um die Kaffeeproduktion zu beenden, drücken Sie wieder den Schalter.</p>

① **Regulieren der Mahlfeinheit**

Um guten Espresso zuzubereiten muss der gemahlene Kaffee über eine bestimmte Mahlfeinheit verfügen. Weil die Mahlfeinheit die Zubereitungszeit des Espressos in der Gruppe beeinflusst, ist die Zubereitungszeit ein wichtiger Anzeiger für die Qualität der Mahlfeinheit.

- Bei einer idealen Mahlfeinheit dauert die Zubereitung des Espressos in der Gruppe 18-20 Sekunden.
- Ist die Zubereitungszeit länger als 20-25 Sekunden, stellen Sie Ihre Kaffeemühle auf ein grobkörnigeres Mahlergebnis ein.
- Ist die Zubereitungszeit kürzer als 18 Sekunden, stellen Sie Ihre Kaffeemühle auf ein feineres Mahlergebnis ein.

#### 5.4. Heißes Wasser zubereiten

**⚠ Gefahr von Verbrennungen und Verbrühungen! Das Wasser ist sehr heiss!**

Um heißes Wasser zuzubereiten, drehen Sie den Drehknopf über dem Wasserhahn nach rechts. Heißes Wasser fließt aus dem Wasserhahn. Zum Schließen des Wasserhahns drehen Sie den Drehknopf nach links.

#### 5.5. Dampf ablassen

**⚠ Gefahr von Verbrennungen und Verbrühungen! Hände und Gesicht nicht über die Dampfdüse halten!**

Um Dampf zuzubereiten, drehen Sie den Drehknopf für die Steuerung der Dampfdüse nach rechts. Dampf strömt aus der Düse. Drehen Sie den Drehknopf nach links, um die Dampfdüse auszuschalten.

① **Jedes Mal bevor Sie die Dampfdüsen zur Zubereitung von Getränken verwenden, öffnen Sie die Düse für 2-3 Sekunden, um sie von etwaigen Rückständen zu säubern.**

① **Säubern Sie die Dampfdüse nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch.**

## 6. Reinigung

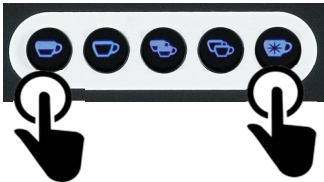
**⚠ Richten Sie keinen Wasserstrahl auf die Espressomaschine! Schütten Sie kein Wasser in das Maschineninnere oder in ein Bestandteil der Maschine.**

**⚠ Um Verbrennungsgefahr zu vermeiden, lassen Sie die Espressomaschine vor Reinigungsarbeiten immer vollständig abkühlen!**

**⚠ Achten Sie in Gegenden, in denen Kakerlaken oder anderes Ungeziefer vorkommt, besonders auf die Sauberkeit des Gerätes und seiner Umgebung. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die von Ungeziefer verursacht werden.**

## 6.1. Tägliche Reinigung

### REINIGUNG DER GRUPPEN:

AUTOMATISCHE MODELLE (ATLANTIC CV)	HALBAUTOMATISCHE MODELLE
<p><b>Die automatischen Modelle verfügen über ein automatisches Reinigungsprogramm für die Gruppen.</b></p>	
1. Setzen Sie das blinde Sieb, das mit der Maschine geliefert wurde, in einen Siebträger.	1. . Setzen Sie das blinde Sieb, das mit der Maschine geliefert wurde, in einen Siebträger.
2. Geben Sie einen Teelöffel voll (ca. 5 ml) Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen in das blinde Sieb.	2. Geben Sie einen Teelöffel voll (ca. 5 ml) Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen in das blinde Sieb.
3. Setzen Sie den Siebträger in die Gruppe ein, die Sie reinigen wollen.	3. Setzen Sie den Siebträger in die Gruppe ein, die Sie reinigen wollen.
4. Drücken Sie gleichzeitig Taste 1 und Taste 5, um den Waschvorgang zu beginnen. 	4. Drücken Sie den Schalter über der Gruppe, um die Gruppe laufen zu lassen.
5. Während des Waschvorgangs blinken die Tasten 1 und 5.	5. Drücken Sie den Schalter über der Gruppe, um die Gruppe auszuschalten.
6. Sobald der Waschvorgang beendet ist, hören die Tasten 1 und 5 auf zu blinken. Die Maschine befindet sich im normalen Betriebsmodus.	6. Wiederholen Sie diese Arbeitsschritte, bis das Wasser im blinden Sieb klar ist und keine Rückstände von Reinigungsmittel zeigt.
7. Nehmen Sie den Siebträger heraus. Nehmen Sie das blinde Sieb heraus.	7. Entnehmen Sie das blinde Sieb und setzen Sie ein normales Sieb in den Siebträger. Setzen Sie den Siebträger in die Gruppe ein
<b>① Sie können das Reinigungsprogramm an mehreren Gruppen gleichzeitig durchführen.</b>	8. Lassen Sie die Gruppe 2-4 mal laufen, um Sie auszuspülen.

### REINIGUNG DER SIEBE UND SIEBTRÄGER

Legen Sie Siebe und Siebträger in ein Becken mit Wasser und einem Teelöffel voll Reinigungsmittel, um fettthaltige Kaffeerückstände zu lösen.

### REINIGUNG DER MASCHINE


**⚠ Trennen Sie die Maschine von der Stromquelle, bevor Sie die folgenden Reinigungsarbeiten ausführen!**

Reinigen Sie mit einem feuchten weichen Tuch die Gewinde der Gruppen und die Halterung für die Siebträger.

Reinigen Sie mit besonderer Sorgfalt den Wasserhahn und die Dampfdüsen, um Ablagerungen zu vermeiden. Benutzen Sie dafür ein feuchtes weiches Tuch.

## 6.2. Wöchentliche Reinigung

### REINIGUNG DER GRUPPEN

AUTOMATISCHE MODELLE ( ATLANTIC CV)	HALBAUTOMATISCHE MODELLE
Die automatischen Modelle verfügen über ein automatisches Reinigungsprogramm für die Gruppen.	
1. Setzen Sie das blinde Sieb, das mit der Maschine geliefert wurde, in einen Siebträger.	1. Setzen Sie das blinde Sieb, das mit der Maschine geliefert wurde, in einen Siebträger.
2. Geben Sie einen Teelöffel voll (ca. 5 ml) Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen in das blinde Sieb.	2. Geben Sie einen Teelöffel voll (ca. 5 ml) Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen in das blinde Sieb.
3. Setzen Sie den Siebträger in die Gruppe ein, die Sie reinigen wollen.	3. Setzen Sie den Siebträger in die Gruppe ein, die Sie reinigen wollen.
4. Drücken Sie gleichzeitig Taste 1 und Taste 5, um den Waschvorgang zu beginnen.	4. Drücken Sie den Schalter über der Gruppe, um die Gruppe laufen zu lassen.
	5. Drücken Sie den Schalter über der Gruppe, um die Gruppe auszuschalten.
	6. Wiederholen Sie diese Arbeitsschritte, bis das Wasser im blinden Sieb klar ist und keine Rückstände von Reinigungsmittel zeigt.
5. Während des Waschvorgangs blinken die Tasten 1 und 5.	7. Entnehmen Sie das blinde Sieb und setzen Sie ein normales Sieb in den Siebträger. Setzen Sie den Siebträger in die Gruppe ein
6. Sobald der Waschvorgang beendet ist, hören die Tasten 1 und 5 auf zu blinken. Die Maschine befindet sich im normalen Betriebsmodus.	8. Lassen Sie die Gruppe 2-4 mal laufen, um Sie auszuspülen.
7. Nehmen Sie den Siebträger heraus. Nehmen Sie das blinde Sieb heraus.	
① <b>Sie können das Reinigungsprogramm an mehreren Gruppen gleichzeitig durchführen.</b>	

① **Bereiten Sie nach der Reinigung einen normalen Espresso zu, um etwaige Geschmacksveränderungen zu vermeiden.**

### REINIGUNG DER GITTER UND AUFFANGBECKEN

**⚠ Trennen Sie die Maschine von der Stromquelle, bevor Sie die folgenden Reinigungsarbeiten ausführen!**

Entnehmen Sie die Gitter, die den Boden des Tassenwärmerbereichs bedecken.  
Entnehmen Sie die Metallgitter und das Auffangbecken unter den Gruppen.  
Reinigen Sie Gitter und Auffangbecken sorgfältig und wischen Sie die Oberfläche des Tassenwärmerbereichs mit einem feuchten Tuch ab.

### REINIGUNG DES RESTEBEHÄLTERS

Wenn Gitter und Auffangbecken unter den Gruppen herausgenommen wurden, sehen Sie in der Mitte der Maschine den Restebehälter, in dem Restwasser aufgefangen wird.  
Reinigen Sie den Behälter und seinen Ausguss sorgfältig mit einer Bürste.  
Achten Sie darauf, dass etwaige Kaffeerückstände vollständig entfernt werden, damit der Ausguss nicht verstopft.

### REINIGUNG DES GEHÄUSES

Reinigen Sie das Gehäuse der Espressomaschine mit einem weichen Tuch. Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel.

① **Reinigen Sie auch den Wasseraufbereiter regelmässig (mindestens alle zwei Wochen). Folgen Sie bitte den Anleitungen des Herstellers.**

## 7. Reparatur

**⚠ Jeglich Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten ausgeführt werden!**

**① Um Zugang zum Inneren der Maschine zu erhalten, nehmen Sie die Seitenteile der Maschine, das untere und obere Gitter ab, je nach dem welche Seite der Maschine Sie erreichen möchten.**

**① Benutzen Sie ausschliesslich Originalteile.**

Um die Seitenteile abzunehmen, lockern Sie die Schrauben unten an den Seitenteilen. Entnehmen Sie die Schraube am oberen Teil und nehmen Sie die Federn heraus.

Lösen Sie die 2 Schrauben oben an den Seitenteilen und nehmen Sie die Federn heraus.

Nehmen Sie das rechte Seitenteil heraus, um den Pressostat, das Sicherheitsthermostat und die Heizelemente zu erreichen.

Nehmen Sie das linke Seitenteil heraus, um den Druckmesser, die Elektronik, den Wasserstandsmesser, den Motor und die Pumpe zu erreichen.

Das untere Gitter ist nicht fest mit der Maschine verbunden. Nehmen Sie es heraus, um den Motorblock, den Hauptschalter und die Flowmeter zu erreichen.

Das obere Gitter ist mit einer Schraube in der Mitte des Gitters mit der Maschine verbunden. Lösen Sie die Schraube, um das Gitter herauszunehmen. Über die Oberseite haben Sie Zugriff auf die Gruppen, Tastaturen und Schalter.

## 8. Warnhinweise (CV Modelle)

### 8.1. TIME-OUT während der Wasserbefüllung

Wenn die Wasserstandssonde kein Wasser im Kessel erföhlt, beginnt die Maschine automatisch mit der Wasserbefüllung. Zähler kontrollieren die Dauer der Wasserbefüllung. Wenn die Wasserbefüllung zu lange dauert (länger als die voreingestellte Zeit), wird sie automatisch unterbrochen. Alle LEDs an den Tastaturen blinken als Warnhinweis. Um diesen Alarm auszustellen, schalten Sie die Maschine aus und dann wieder an.

### 8.2. TIME-OUT während Getränkezubereitung

Wenn die Maschine ein Getränk herstellt, wird anhand von elektronischen Impulsen automatisch das ausgegebene Volumen gemessen. Wenn die Zähler länger als 5 Sekunden keinen Impuls erhalten, beginnt das LED an der aktivierten Getränketaste zu blinken (die Zubereitung dauert dabei an). Erhält der Zähler länger als 60 Sekunden keinen Impuls, wird die Getränkezubereitung automatisch gestoppt.

## 1. Sécurité et utilisation correcte

### 1.1. Instructions de sécurité

L'équipement fiamma est sûr à utiliser et répond aux exigences de sécurité européennes en force. Cependant, une utilisation inappropriée peut entraîner des blessures corporelles et dommages matériels. Afin d'assurer le bon fonctionnement et l'utilisation en sécurité, il faut lire ce manuel avant d'utiliser l'équipement. Ce manuel contient des remarques importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre équipement. Gardez ce manuel pour référence future. Vérifiez que les informations contenues dans ce manuel sont correctement transmis aux utilisateurs de cet équipement. Remettez le manuel ainsi que l'équipement à un éventuel nouveau propriétaire. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inappropriée ou incorrecte. Veuillez noter que les instructions de ce manuel ne remplacent pas les caractéristiques techniques rédigées sur la plaque de caractéristiques fixée directement à l'appareil.



**Lire attentivement les instructions de sécurité!**



**Avant d'utiliser la machine, vérifiez s'il y a des dommages visibles à l'extérieur. Ne jamais utiliser un équipement endommagé.**



**Pour éviter des risques d'endommagement de l'équipement, vérifiez si les données indiquées sur la plaque de caractéristiques de la machine correspondent à la tension et à la fréquence de l'alimentation électrique.**



**Raccordez la machine à un circuit électrique avec terre. La sécurité électrique de l'appareil est garantie seulement s'il y a une prise de terre appropriée.**



**Ne connectez pas la machine à une source d'alimentation électrique avec une prise multiple ou une rallonge. Ceux-ci ne garantissent pas la sécurité de l'équipement.**



**Seulement les personnes dûment qualifiées et compétentes doivent faire des interventions techniques et réparations sur l'appareil. Le fabricant n'est pas responsable pour des dommages résultant des réparations et d'autres interventions effectuées par des personnes non qualifiées.**



**L'installation et les réparations doivent être réalisées selon les normes de sécurité nationales et locales en force.**



**Nettoyez la machine régulièrement. Faire l'entretien technique de la machine périodiquement.**



**Risque de brûlures! Il y a des parties de la machine qui sont très chaudes. Les liquides et vapeur produits sont aussi à hautes températures.**



**NOTE: dans le cas où la machine soit installée dans les endroits où peuvent arriver des températures négatives (possibilité de congélation), ne pas débrancher la machine pendant les périodes où les températures sont négatives.**

## 1.2. But d'utilisation

Les machines à café espresso permettent de préparer du café espresso et d'autres boissons chaudes. Les machines à café espresso sont destinées à l'usage commercial. Ne pas utiliser les machines au-dehors. Le fabricant ne conseille pas d'autre utilisation de l'appareil tandis que ça peut être une source de danger.

## 1.3. Devoirs de l'utilisateur

**Cet équipement peut être utilisé par des personnes qui ont reçu des instructions préalables concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qui sont capables de comprendre les risques encourus. Y compris sont aussi des enfants avec plus de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes avec manque d'expérience et de connaissances, sauf s'ils peuvent bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Les enfants ne devraient pas jouer avec la machine. L'entretien et nettoyage ne doivent pas être faits par les enfants, sans surveillance.**

## 1.4. Recyclage

Traitement des matériaux d'emballage: avant d'utiliser l'équipement pour la première fois, retirer la protection en plastique de l'acier inoxydable. Recycler l'emballage de transport de tous les matériaux de protection.

**⚠ S'assurer de l'élimination en sécurité de tous les emballages en plastique. Garder l'emballage en plastique hors de la portée des enfants. Danger d'étouffement!**



Élimination d'équipements : les équipements électriques et électroniques contiennent des matières qui, lorsque mal gérées peuvent être nocives pour la santé humaine et l'environnement. S'il vous plaît, ne pas jeter n'importe quelle partie de l'équipement comme les déchets municipaux non triés. Mettez-le dans le recyclage / collecte des centres ou contactez votre revendeur.

## 1.5. Production de bruit

Niveau de pression sonore: production inférieure à 70 dB.

## 2. Contenu

ATLANTIC I ECC	ATLANTIC II ECC / PRESTIGE II ECC	ATLANTIC III ECC / PRESTIGE III ECC
1 machine à café espresso	1 machine à café espresso	1 machine à café espresso
1 tuyau d'alimentation d'eau 80 cm	1 tuyau d'alimentation d'eau 80 cm	1 tuyau d'alimentation d'eau 80 cm
1 tuyau d'égout avec 1 courbe	1 tuyau d'égout avec 1 courbe	1 tuyau d'égout avec 1 courbe
1 porte-filtre deux tasses	2 porte-filtre deux tasses	3 porte-filtre deux tasses
1 porte-filtre une tasse	1 porte-filtre une tasse	1 porte-filtre une tasse
1 filtre aveugle	1 filtre aveugle	1 filtre aveugle
1 brosse	1 brosse	1 brosse
1 manuel d'instructions	1 manuel d'instructions	1 manuel d'instructions



### 3. Description

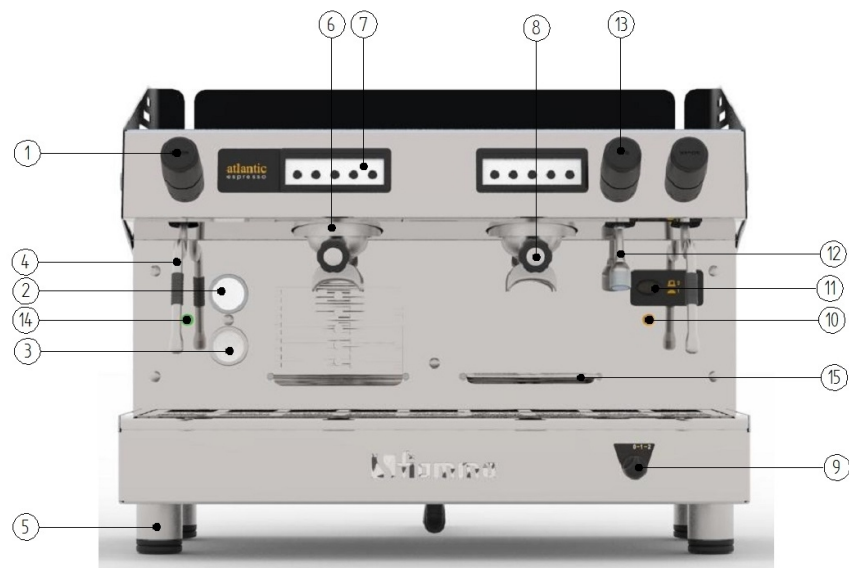
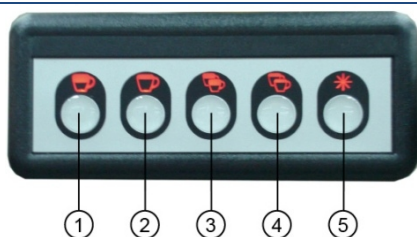


Fig. 1 – ATLANTIC ECC

1. Poignée du robinet de vapeur;
2. Manomètre qui indique la pression de la chaudière;
3. Manomètre qui indique la pression de la pompe / réseau d'eau
4. Tuyau de vapeur;
5. Pieds réglables (en hauteur);
6. Groupe;
7. Clavier électronique (machines automatiques (modèles CV)) / Interrupteurs (machines semi-automatiques);
8. Porte-filtre;
9. Interrupteur principal;
10. Voyant de la résistance de la chaudière;
11. Interrupteur chauffe-tasses;
12. Tuyau de l'eau;
13. Poignée du robinet d'eau;
14. Indicateur de la pompe d'eau;
15. Grille pour les tasses.

#### 3.1. Le clavier

##### MACHINES AUTOMATIQUES (MODELES CV)



Clé	Fonction
①	Café serré
②	Café long
③	2 Cafés serrés
④	2 Cafés longs
⑤	Clé continu / programmation

**MACHINES SEMI-AUTOMATIQUES**

Les modèles semi-automatiques ont un interrupteur au-dessus de chaque groupe.

**3.2. Caractéristiques techniques**

① *Les principales caractéristiques techniques (telles que l'alimentation électrique) sont inscrites dans la plaque de caractéristiques qui est sur la machine.*

**3.3. Connexions nécessaires**

1 Robinet du réseau d'eau préparé pour un trou 3/8 (pour connecter au tuyau d'alimentation d'eau ;  
 1 Tuyau de vidange compatible avec un tuyau de drainage avec 16/17 mm de diamètre au minimum  
 1 Circuit électrique avec terre et alimentation avec protection de 30mA et un disjoncteur avec un espace de 3 mm entre les contacts

**4. Installation et réglages basiques****4.1. Lieu d'utilisation**

- ⚠ **Choisir un endroit sec où la machine ne peut pas entrer en contact direct avec de l'eau. Ne jamais diriger des jets d'eau à l'équipement.**
- ⚠ **Placer la machine sur une surface stable et plane.**
- ⚠ **Gardez la machine loin des matériaux inflammables ou déformables par l'action de la chaleur. Si ce n'est pas possible, isoler l'espace autour de la plaque avec un matériau d'isolation ininflammable et résistant à la chaleur.**
- ⚠ **Dans les endroits où la température peut descendre au-delà du point de congélation, ne pas débrancher la machine pendant la nuit pour empêcher l'eau de geler dans la chaudière et dans les tuyaux.**
- ⚠ **Lorsque vous installez une machine à café, installez un adoucisseur / un système de filtration de l'eau.**

① *Laisser d'espace suffisante pour l'adoucisseur et pour le moulin à café.*

① *Pour le fonctionnement correcte de la machine, la température de l'environnement devra être entre 15°C et 25°C.*

**4.2. Déballage**

Avant d'utiliser la machine pour la première fois, retirer tout matériel d'emballage et de protection. Vérifier l'intégrité de l'équipement.

Disposez de tout le matériel de protection et d'emballage de la machine, en toute sécurité, tandis qu'ils sont de sources potentielles de danger.

Nettoyer l'extérieur de l'équipement avec un chiffon humide.


**4.3. Connexion au réseau d'eau**

⚠ **Si la machine n'est pas branchée à un réseau avec pression supérieur à 1bar, il est convenable d'installer un clapet anti-retour dans le tuyau d'alimentation.**

Pour faire l'installation, suivre les étapes suivantes:

1. Placer la machine de façon stable sur le comptoir, préférablement déjà à sa place définitive. Ensuite, desserrer le tuyau d'alimentation d'eau, qui est déjà assemblé à la machine;
2. Placer l'adoucisseur / système de filtration d'eau dans un endroit convenable et effectuer sa connexion au réseau d'eau.
3. Faire la connexion de l'adoucisseur / système de filtration d'eau à la machine. Cette connexion doit être faite par moyen du tuyau d'alimentation d'eau, qui est déjà assemblé à la machine;
4. Desserrer le câble d'alimentation électrique et connecter le câble au réseau électrique.

#### 4.4. Installation électrique

- ⚠ **IMPORTANT: LA CONNEXION TERRE EST OBLIGATOIRE!** Toujours connecter la machine à un circuit électrique avec terre!
  - ⚠ Vérifier si les données inscrites sur la plaque de caractéristiques de la machine correspondent à la tension et à la fréquence du réseau.
  - ⚠ Le tableau électrique doit avoir une protection de 30 mA et un disjoncteur avec 3 mm de séparation entre les contacts.
  - ⚠ Brancher la machine à une installation fixe. Ne jamais brancher la machine avec des prises de courant, prises multiples ou rallonges.
  - ⚠ Respecter les règles en vigueur dans le pays dans lequel vous vous trouvez.
- ① *Au fond de la machine il y a un terminal marqué avec le symbole  qui permet la connexion équipotentielle entre différentes machines.*

### 5. Instruction de fonctionnement

- ⚠ Ne jamais travailler avec la machine avec les mains mouillées!
- ⚠ Risque de brûlures! Les liquides et les vapeurs sont très chauds! Ne pas toucher les groupes ou les parties métalliques des porte-filtre avec les mains, car ils sont très chauds!
- ⚠ Ne pas mettre les mains ou la face par-dessus des tuyaux de vapeur!

#### 5.1. Comment commencer?

1. Connecter le tuyau d'eau au réseau, connecter le tuyau d'égout et à la fin, brancher la machine au réseau électrique;
2. **Tourner la poignée de l'interrupteur principal (9) vers la position 1 pour déclencher le remplissage d'eau.** Quand la poignée est tournée vers la position 1, la pompe démarre automatiquement pour remplir la chaudière d'eau. Le voyant vert s'allume. Lorsque l'eau atteint le niveau pré-réglé, le voyant lumineux s'éteint.
3. **Tourner la poignée de l'interrupteur vers la position 2 pour commencer l'échauffement de l'eau.** Pendant l'échauffement, le voyant orange s'allume. Quand l'eau de la chaudière atteint la température pré-réglée, le voyant lumineux s'éteint.
4. **Controler manomètres.** Quand le voyant orange s'éteint, la pression de la chaudière doit être à +/- 1bar (+/- 0,1 MPa). La pression de la chaudière doit être réglée par le pressostat de la machine.  
Le manomètre de pression de la pompe doit indiquer la pression du réseau, mais pendant le temps que la pompe travaille, le monomètre doit montrer +/- 9 bar (+/- 0,9 MPa). Cette pression peut être réglée à travers l'écrou qui est sur la tête de la pompe.
5. **Nettoyer les tuyaux de vapeur avant les utiliser.** Pour nettoyer les tuyaux de vapeur, tourner la poignée du robinet de vapeur pour ouvrir la vapeur pendant quelques seconds. La sortie de vapeur est nettoyée et le tuyau est échauffé.
6. **La machine est maintenant préparée pour commencer à travailler.**

#### 5.2. Programmation des doses (modèles CV)

- ① *Les machines à café espresso avec contrôle volumétrique (modèles CV) permettent de choisir le volume de chaque dose de café. Suivre les étapes suivantes pour programmer le volume souhaité.*
- ① *Commencer la programmation toujours par le groupe à la gauche.*

1. Mettre la(es) portion(s) de café dans le porte-filtre et placer le porte-filtre dans le groupe de la machine.
2. Pousser la clé programmation (clé 5) et la maintenir pressée pendant 3 seconds. Le LED de la clé 5 clignote. Les LED des autres clés s'allument, ce qui indique que la machine est en mode de programmation.





3. Dans les 5 seconds suivants, pousser la clé de café que vous voulez programmer (p.ex. clé 1). Le LED de la clé choisie et le LED de la clé 5 restent allumés. Les autres LEDs s'éteignent.

4. Lorsque la quantité de café souhaité est atteinte, pousser n'importe quelle clé (clés 1 à 4) du clavier pour arrêter d'extraction du café. Le LED de la clé programmée s'éteint. Le LED de la clé 5 clignote et les LEDS des clés pas programmées restent allumés.
5. Répéter tous les étapes de 1 à 4 pour programmer les autres clés de café.

- ① **Quand la machine est en mode de programmation et aucune clé est poussé dans 5 seconds, la machine sors automatiquement du mode de programmation et tous les LEDs s'allument (TIME-OUT de programmation). Pour rentrer dans le mode de programmation, pousser la clé de programmation (clé 5) et la maintenir poussée pendant 3 seconds.**
- ① **La programmation définie pour le 1er groupe (groupe à gauche) est toujours transférée automatiquement aux autres groupes. Cependant, cette procédure n'empêche pas la programmation indépendante des autres groupes. Il faut simplement suivre les étapes 1 à 4 décrites ci-dessus, sur chaque groupe.**

### 5.3. Préparer un café expresso

MACHINES AUTOMATIQUES (MODÈLES CV)	MACHINES SEMI-AUTOMATIQUES
<b>Préparer un café espresso avec dose automatique</b>	
1. Mettre la portion correcte de café moulu dans le porte-filtre (6.5-7g de café moulu pour 1 café espresso).	1. Mettre la portion correcte de café moulu dans le porte-filtre (6.5-7g de café moulu pour 1 café espresso).
2. Presser uniformément le café moulu dans le porte-filtre avec le tasseur, de façon à répartir la mouture dans le porte-filtre.	2. Presser uniformément le café moulu dans le porte-filtre avec le tasseur, de façon à répartir la mouture dans le porte-filtre.
3. Mettre le porte-filtre dans le groupe et tournez-le vers la droite jusqu'à ce qu'il bloque. Le porte-filtre est placé correctement quand il est fixe.	3. Mettre le porte-filtre dans le groupe et tournez-le vers la droite jusqu'à ce qu'il bloque. Le porte-filtre est placé correctement quand il est fixe.
4. Placer la tasse de café (ou les deux tasses, selon le porte-filtre qui est utilisé) par dessous la sortie de café du porte-filtre.	4. Placer la tasse de café (ou les deux tasses, selon le porte-filtre qui est utilisé) par dessous la sortie de café du porte-filtre.
Sur le clavier, qui est au-dessus du groupe à utiliser, pousser la clé qui correspond à la dose de café souhaitée.	5. Pour commencer d'extraction du café, pousser l'interrupteur du groupe
	
5. La machine arrête automatiquement le groupe, quand le volume de café prédéfinie est atteint.	6. Pour arrêter l'extraction du café, pousser l'interrupteur du groupe
7. Dans le cas où vous voulez faire un café sans la dose programmée, pousser la clé 5 (continu), pour commencer d'extraction et la pousser à nouveau pour arrêter d'extraction du café.	
	

- ① **Réglage de la mouture du café:**
- ① **Pour préparer un café espresso délicieux (+/-30 ml de café), la mouture doit avoir l'épaisseur exacte. Le temps d'extraction dépend directement de la mouture. Ainsi, le temps d'extraction du café est un indicateur de l'épaisseur de la mouture:**

① **Avec l'épaisseur de mouture idéale, le temps d'extraction é de 18-25 seconds.**

- Si le temps d'extraction est plus de 25 seconds, il faut régler le moulin à café pour obtenir une mouture plus grosse.
- Si le temps d'extraction est moins de 18 seconds, il faut régler le moulin à café pour obtenir une mouture plus fine.

#### 5.4. Extraire de l'eau chaude

⚠ **Risque de brûlures! Les liquides sont très chauds.**

Pour extraire de l'eau chaude, tourner la poignée du robinet de l'eau vers la droite. Pour fermer le robinet, tourner la poignée vers la gauche.

#### 5.5. Extraire de la vapeur

⚠ **Risque de brûlures! La vapeur est très chaude. Ne pas mettre la face ou les mains directement sur le tuyau de vapeur.**

Pour extraire de la vapeur, tourner la poignée du robinet de vapeur vers la droite. Pour fermer le robinet, tourner la poignée vers la gauche.

① **La machine a 2 robinets vapeur qui permettent de préparer et réchauffer des boissons.**

① **Avant et après chaque utilisation du tuyau de vapeur, ouvrir le robinet 2-3 seconds pour nettoyer des restes des boissons.**

① **Nettoyer le tuyau avec un chiffon humide après chaque utilisation.**

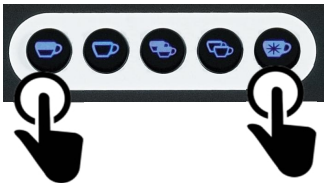
## 6. Nettoyage

⚠ **Ne jamais utiliser de jets d'eau pour nettoyer la machine. Ne pas verser de l'eau sur ou dedans la machine ou sur quelque une de ses parties composantes.**

⚠ **A fin d'éviter le risque de brûlures, laisser la machine refroidir avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage.**

## 6.1. Nettoyage quotidienne

### NETTOYAGE DES GROUPES

MACHINES AUTOMATIQUES (MODÈLES CV)	MACHINES SEMI-AUTOMATIQUES
<p>① <i>Ces modèles ont un programme d'auto-nettoyage des groupes.</i></p>	
1. Placer le filtre aveugle, fourni avec la machine, dans un porte-filtre.	1. Placer le filtre aveugle, fourni avec la machine, dans un porte-filtre.
2. Placer le porte-filtre dans le groupe à nettoyer.	2. Placer le porte-filtre dans le groupe à nettoyer
3. Pousser la clé 5 et la clé 1 en même temps pour commencer le nettoyage.	4. Pousser l'interrupteur du groupe et laisser le travailler pendant quelques secondes (aprox. 30 seconds).
 <p>Pendant le cycle de nettoyage, les LEDs des deux clés poussées clignotent.</p>	5. Pousser l'interrupteur du groupe pour l'arrêter.
	6. Retirer le porte-filtre du groupe. Retirer le filtre aveugle du porte-filtre et remettre le filtre normal.
5. Quand le cycle de nettoyage est terminé, les LEDs s'arrêtent. Le système retourne automatiquement au mode de fonctionnement normal.	
6. Retirer le porte-filtre du groupe. Retirer le filtre aveugle du porte-filtre et remettre le filtre normal.	
<p>① <i>Il est possible d'effectuer en même temps, le nettoyage de plusieurs groupes.</i></p>	
<p>① <i>Répéter l'opération jusqu'à ce que l'eau sort propre, dans chaque groupe.</i></p>	

### NETTOYAGE DES FILTRES ET DES PORTE-FILTRES

Rincer les filtres et les porte-filtres dans l'eau chaude, avec un détergeant propre, pour résoudre les déchets gras du café.

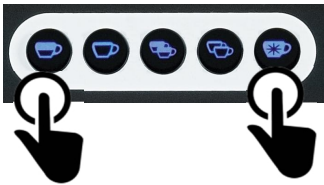
### NETTOYAGE DE LA MACHINE

**⚠ Débranchez la machine sur l'interrupteur principal et laissez la refroidir avant d'effectuer toute opération de nettoyage!**

Nettoyer avec un chiffon ou une éponge les axes et les joints des porte-filtre et des groupes. Nettoyer soigneusement les robinets et tuyaux de vapeur pour empêcher l'accumulation et l'encrassement des déchets.

## 6.2. Nettoyage hebdomadaire

### NETTOYAGE DES GROUPES:

① MACHINES AUTOMATIQUES (MODÈLES CV)	① MACHINES SEMI-AUTOMATIQUES
① <i>Ces modèles ont un programme d'auto-nettoyage des groupes.</i>	①
1. Placer le filtre aveugle, fourni avec la machine, dans un porte-filtre	1. Placer le filtre aveugle, fourni avec la machine, dans un porte-filtre.
2. Remplir le filtre aveugle avec l'équivalent à une cuillère à dessert de détergent spécifique pour machines à café.	2. Remplir le filtre aveugle avec l'équivalent à une cuillère à dessert de détergent spécifique pour machines à café.
3. Placer le porte-filtre dans le groupe à nettoyer.	3. Placer le porte-filtre dans le groupe à nettoyer.
4. Pousser la clé 5 et la clé 1 en même temps pour commencer le nettoyage.  Pendant le cycle de nettoyage, les LEDs des deux clés poussées clignotent.	5. Pousser l'interrupteur du groupe et laisser le travailler pendant quelques secondes (aprox. 30 seconds). 6. Pousser l'interrupteur du groupe pour l'arrêter.
4. Quand le cycle de nettoyage est terminé, les LEDs s'arrêtent. Le système retourne automatiquement au mode de fonctionnement normal.	7. Retirer le porte-filtre du groupe et rincer les restes de détergent. Remettre le porte-filtre dans le groupe.
5. Retirer le porte-filtre du groupe et rincer les restes de détergent. Remettre le porte-filtre dans le groupe.	8. Répéter l'opération de décharge d'eau jusqu'à ce que l'eau qui sort au réservoir à déchets soit propre.
6. Répéter l'opération de décharge d'eau jusqu'à ce que l'eau qui sort au réservoir à déchets soit propre.	9. Retirer le porte-filtre du groupe et enlever le filtre aveugle pour remettre le filtre normal.
7. Retirer le porte-filtre du groupe et enlever le filtre aveugle pour remettre le filtre normal.	①
① <i>Il est possible d'effectuer en même temps, le nettoyage de plusieurs groupes.</i>	

① *Pour éliminer des saveurs désagréables après le nettoyage, préparer une tasse de café et jetez-la.*

### NETTOYAGE DES GRILLS ET DES BACS

Enlever les grilles plastiques qui sont au bac supérieur et faire le nettoyage avec un chiffon humide. Enlever le grill, le bac et le panneau de protection qui sont par dessous des groupes. Rincer le bac, les grilles et le panneau avec de l'eau et un peu de détergeant approprié. N'utiliser pas de détergents abrasifs ou des solvants.

### NETTOYAGE DU RÉSERVOIR À DÉCHETS

Après avoir enlevé le bac et le panneau qui sont par-dessous du groupe, il est possible de voir le réservoir à déchets de la machine. Nettoyer le réservoir et le trou d'égout avec une brosse pour éliminer des résidus qui peuvent bloquer l'égout.

### NETTOYAGE LA CARROSSERIE DE LA MACHINE

Nettoyer les panneaux de la machine avec un chiffon humide avec un peu de détergent pas abrasif ou solvant.

① *Nettoyer l'adoucisseur d'eau, au moins de 2 en 2 semaines, selon les instructions fournies par le fabricant de l'adoucisseur.*

## 7. Reparation

**⚠ Toutes des opérations d'entretien ou réparation de la machine doivent être effectuées par des techniciens dûment autorisés par le fabricant.**

- ① ***Pour accéder à l'intérieur de la machine il faut enlever les panneaux latérales, le panneau inférieur ou le panneau supérieur, selon l'opération qu'il faut faire.***
- ① ***Utiliser seulement des pièces de rechange d'origine.***

Pour enlever les panneaux latérales, desserrez la vis sur le bas du panneau. Enlever la vis en haut et relâchez les ressorts.

Enlever le panneau à droite pour accéder au pressostat, au thermostat de sécurité et à la résistance. Enlever le panneau à gauche pour accéder aux manomètres, à la plaque électronique, à la sonde de niveau, au moteur et à la pompe.

Le bac/panneau inférieur n'est pas fixé à la structure de la machine. Enlever le bac pour accéder au bloc d'entrée d'eau, à l'interrupteur principal et aux compteurs volumétriques.

Enlever le bac/panneau supérieur pour accéder aux groupes, claviers et interrupteurs.

Le bac/panneau supérieur est fixé à la structure de la machine par moyen d'une vis qui est au centre du bac. Desserrez-le pour enlever le bac.

## 8. Signaux d'alarme (modèles CV)

### 8.1. TIME-OUT du remplissage de la chaudière

Quand la sonde du niveau maximum de la chaudière ne détecte pas de l'eau, la machine déclenche automatiquement le remplissage d'eau. Un compteur de temps contrôle la durée du remplissage. Si le temps de remplissage prédéfinie est dépassé (120, 180 ou 240 seconds), alors la machines est en TIME-OUT et le remplissage est automatiquement interrompu. Tous les LEDs des claviers clignotent comme signal d'alermer.

Pour désactiver cette alarme, débrancher la machine et la remettre en marche.

### 8.2. TIME\_OUT du contrôleur volumétrique

Quand la machine fait l'extraction d'une boisson avec la dose programmée (clés 1-4), un contrôleur volumétrique analyse la quantité d'eau utilisée pour la production de la boisson choisie, par moyen des impulses électroniques. Si aucun impulse est reçu pendant plus de 5 seconds, le LED de la clé activée commence à clignoter. **Après 1 min. de manque d'impulse (TIME-OUT du contrôleur volumétrique) la production de la boisson est arrêtée automatiquement.**