

fiamma

S I N C E 1 9 7 7

Manual de Instruções
Operating Manual
Bedienungsanleitung
Manuel d'Instructions
Manual de Instrucciones



M A R I N A

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

www.fiamma.pt

fiamma reserva-se o direito de alterar partes do equipamento ou dos conteúdos deste manual sem notificar direta ou previamente os 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 directe aux clients. 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.

fiamma se reserva el derecho de realizar modificaciones al equipo o al contenido de este manual sin comunicar directa o previamente a sus clientes. Este manual se refiere al modelo estándar del equipo. Consulte a su proveedor para obtener informaciones sobre el ajuste, mantenimiento y reparación no contenidas en este manual.

Edition: 2022/02, Copyright by Fiamma

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: hello@fiamma.pt
Web: www.fiamma.pt

Bem-vindo! Welcome! Willkommen! Bienvenue! Bienvenido!

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.


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.

Bienvenido a fiamma! Lea detenidamente las instrucciones de instalación y operación antes de poner en marcha el equipo. Guarde este manual para eventual 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.

Bienvenu à fiamma! Veuillez 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 - SÍMBOLOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL

 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.

 Instrucciones importantes para la seguridad. Peligro de accidente si no se respetan.

 *Nota prática para o utilizador.*

 *Useful tip for the user*

 *Nützlicher Anwenderhinweis.*

 *Conseils utiles pour l'utilisateur.*

 *Nota práctica para el usuario.*

Índice

PORTUGUÊS.....	6
1. Segurança e uso apropriado.....	6
1.1. Instruções de segurança	6
1.2. Finalidade de uso	7
1.3. Reciclagem.....	7
1.4. Emissão de ruído.....	7
2. Conteúdo.....	7
3. Descrição	8
3.1. O teclado.....	8
3.2. Características técnicas	9
3.3. Ligações necessárias.....	9
4. Instalação e ajustamentos básicos	9
4.1. Localização de uso	9
4.2. Desembalar.....	9
4.3. Ligação à rede hídrica.....	9
4.4. Instalação elétrica	10
5. Instruções de operação	10
5.1. Como começar	10
5.2. Programação de doses (modelos CV)	10
5.3. Preparar café expresso	11
5.4. Extrair água quente	12
5.5. Extrair Vapor.....	12
6. Limpeza	12
6.1. Limpeza Diária	12
6.2. Limpeza Semanal.....	13
7. Reparação.....	14
8. Sinais de alarme (modelos CV).....	14
8.1. TIME-OUT com a caldeira em enchimento	14
8.2. TIME_OUT do contador volumétrico	14
8.3. Falta de água no depósito (MODELOS DI)	14
ENGLISH.....	15
1. Safety and correct use.....	15
1.1. Safety instructions	15
1.2. Usage purpose	16
1.3. Recycling.....	16
1.4. Noise emission	16
2. Scope of Delivery.....	16
3. Description	17
3.1. The keyboard	17
3.2. Technical characteristics.....	18
3.3. Necessary connections.....	18
4. Installation and basic adjustments.....	18
4.1. Usage location	18
4.2. Unpacking.....	18
4.3. Setup of water connection.....	18
4.4. Electric installation	18
5. Operating Instructions.....	19
5.1. Getting Started	19
5.2. Programming the portion keys (CV Models).....	19
5.3. Prepare espresso coffee.....	19
5.4. Extracting hot water.....	20
5.5. Extracting Steam	20
6. Cleaning	20















6.1.	Daily Cleaning	21
6.2.	Weekly Cleaning	21
7.	Repair	22
8.	Alarms (CV models)	22
8.1.	TIME-OUT during water filling	22
8.2.	TIME-OUT during drink production	22
8.3.	No water in the water tank (DI models)	22
DEUTSCH	23
1.	Sicherheit und bestimmungsgemäße Verwendung	23
1.1.	Sicherheitsanweisungen	23
1.2.	Verwendungszweck	24
1.3.	Entsorgung.....	24
1.4.	Geräuschbildung	24
2.	Lieferumfang	24
3.	Beschreibung	25
3.1.	Technische Eigenschaften	25
3.2.	Die Tastatur	25
3.3.	Notwendige Anschlüsse	26
4.	Aufstellung und Grundeinstellungen	26
4.1.	Aufstellungsort	26
4.2.	Auspacken.....	26
4.3.	Wasseranschluss einrichten	26
4.4.	Elektrische Installation.....	26
5.	Bedienungsanleitung.....	27
5.1.	Inbetriebnahme	27
5.2.	Programmieren der Portionstasten (CV Modelle)	27
5.3.	Espressokaffee zubereiten	28
5.4.	Heisswasserausgabe.....	28
5.5.	Dampfausgabe	28
6.	Reinigung.....	29
6.1.	Tägliche Reinigung.....	29
6.2.	Wöchentliche Reinigung	30
7.	Reparatur und Wartung	31
8.	Alarmhinweise (CV Modelle).....	31
8.1.	TIME-OUT während der Wasserbefüllung	31
8.2.	TIME-OUT während der Getränkeausgabe	31
8.3.	8.3. Wassertank leer (DI Modell)	31
FRANÇAIS	32
1.	Sécurité et utilisation correcte	32
1.1.	Instructions de sécurité	32
1.2.	But d'utilisation	33
1.3.	Recyclage	33
1.4.	Production de bruit	33
2.	Contenu	33
3.	Description	34
3.1.	Le clavier	34
3.2.	Caractéristiques techniques.....	35
3.3.	Connexions nécessaires	35
4.	Installation et réglages basiques	35
4.1.	Lieu d'utilisation.....	35
4.2.	Déballage.....	35
4.3.	Connexion au réseau d'eau.....	35
4.4.	Installation électrique	36
5.	Instructions de fonctionnement.....	36
5.1.	Comment commencer?.....	36
5.2.	Programmation des portions (modèles CV)	36
5.3.	Préparer un café expresso	37

5.4.	<i>Extraire de l'eau chaude</i>	38
5.5.	<i>Extraire de la vapeur</i>	38
6.	<i>Nettoyage</i>	38
6.1.	<i>Nettoyage quotidienne</i>	38
6.2.	<i>Nettoyage hebdomadaire</i>	39
7.	<i>Reparation</i>	40
8.	<i>Signaux d'alarme (modèles CV)</i>	40
8.1.	<i>TIME-OUT du remplissage de la chaudière</i>	40
8.2.	<i>TIME_OUT du contrôleur volumétrique</i>	40
8.3.	<i>Manque d'eau dans le réservoir (MODELES DI)</i>	40
ESPAÑOL		41
1.	<i>Seguridad y uso adecuados</i>	41
1.1.	<i>Instrucciones de seguridad</i>	41
1.2.	<i>Finalidad de uso</i>	42
1.3.	<i>Reciclamiento</i>	42
1.4.	<i>Emisión de ruido</i>	42
2.	<i>Contenido</i>	42
3.	<i>Descripción</i>	43
3.1.	<i>Botonera</i>	43
3.2.	<i>Características técnicas</i>	44
3.3.	<i>Conexiones necesarias</i>	44
4.	<i>Instalación y ajustes básicos</i>	44
4.1.	<i>Emplazamiento del equipo</i>	44
4.2.	<i>Desembalaje</i>	44
4.3.	<i>Conexión hidráulica</i>	44
4.4.	<i>Instalación eléctrica</i>	45
5.	<i>Instrucciones de uso</i>	45
5.1.	<i>Como empezar</i>	45
5.2.	<i>Programación de dosis (modelos CV)</i>	45
5.3.	<i>Preparación de café</i>	46
5.4.	<i>Extraer agua caliente</i>	47
5.5.	<i>Extraer Vapor</i>	47
6.	<i>Limpieza</i>	47
6.1.	<i>Limpieza diaria</i>	47
6.2.	<i>Limpieza semanal</i>	48
7.	<i>Reparación</i>	49
8.	<i>Señales de alarma (modelos CV)</i>	49
8.1.	<i>TIME-OUT durante el llenado de la caldera</i>	49
8.2.	<i>TIME-OUT del contador volumétrico</i>	49
8.3.	<i>Falta de agua en el contenedor (MODELOS DI)</i>	49

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.**
-  **O aparelho é apenas para ser instalado em locais em que a sua utilização e manutenção é restrita a pessoal treinado.**
-  **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 seguir rigorosamente 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.**
-  **Nunca operar a máquina com mãos molhadas!**
-  **Não aproximar a cara e as mãos na zona em cima das hastes de vapor!**
-  **NOTA: Caso a máquina seja instalada em locais suscetíveis de ocorrer temperaturas negativas (possibilidade de congelação), não desligue máquina durante períodos com temperaturas negativas.**
-  **Verificar a eliminação segura de todas as embalagens plásticas. Manter as embalagens plásticas fora do alcance de crianças. Perigo de sufocar!**

⚠ O aparelho deve ser desconectado da sua fonte de alimentação durante a manutenção. A remoção da ficha tem de ser de forma a que o operador possa verificar a partir de todos os pontos aos quais ele tem acesso, que a ficha permanece removida durante a manutenção.

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.

1.2. 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. 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.



Dispensa do equipamento: Equipamentos elétricos e eletrónicos contêm materiais que, quando incorretamente manuseados são perigosos para a 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.

1.4. Emissão de ruído

Nível de pressão sonora ponderado A – 81,0 dB, incerteza 2,0 dB.

2. CONTEÚDO

MARINA / MARINA CV	MARINA CV DI
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 esgoto com 1 joelho	1 tubo de esgoto com 1 joelho
1 porta-filtros duplo	1 porta-filtros duplo
1 porta-filtro simples	1 porta-filtro simples
1 filtro cego	1 filtro cego
1 escova	1 escova
1 manual instruções	1 manual instruções
	1 tampa para o tanque de água
	1 depósito de resíduos

3. DESCRIÇÃO



Fig. 1

1. Manípulo torneira de vapor;
2. Manómetro que indica a pressão da caldeira;
3. Torneira de vapor;
4. Tabuleiro e grelha inferior;
5. Pés telescópicos (ajustáveis em altura);
6. Grupo;
7. Teclado nos modelos CV. Nos modelos semiautomático interruptor (ver fig. 2);
8. Interruptor para ativar o aquecimento da caldeira;
9. Interruptor On/Off;
10. Torneira de água;
11. Manípulo torneira de água;
12. Tabuleiro superior.

A designação da máquina de café **MARINA** é dada por uma conjugação de letras com o seguinte significado (no modelo e nas diferentes variantes): **MARINA** – nome comum no modelo e em todas as variantes; **CV** – contador volumétrico; **DI** – depósito interno; **PRO** – profissional; **NV** – nova versão.

3.1. O teclado

MÁQUINAS AUTOMÁTICAS (MODELO CV)



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

MÁQUINAS SEMI-AUTOMÁTICAS



Fig. 2

Os modelos semiautomáticos dispõem de um botão interruptor em cima de cada grupo.

3.2. Características técnicas

① *As principais características técnicas (alimentação elétrica) estão gravadas na placa de características 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 Tomada elétrica com terra;
- 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

- ① *Escolha um local seco onde a máquina não possa entrar em contacto direto com água. Nunca dirigir jatos de água ao equipamento.*
- ① *Coloque a máquina numa superfície estável e nivelada.*
- ① *Para uma correta instalação, a superfície onde a máquina irá ser instalada, terá de estar, no mínimo, a 800mm do chão.*
- ① *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.*
- ① *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.*
- ① *Deixe espaço suficiente para o purificador 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. Elimine o material protetor e de embalagem de modo seguro por serem fontes potenciais de perigo. Verifique a integridade da máquina. E limpe o exterior da máquina com um pano húmido.

4.3. Ligação à rede hídrica

① *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.


MODELOS COM DEPÓSITO INTERNO DE ÁGUA (MODELOS CV DI)

1. Para encher o depósito interno com água, retire a tampa cromada que se encontra no tabuleiro superior da máquina.

2. O nível mínimo de água do depósito é controlado por uma sonda situada no exterior do depósito. Quando durante o funcionamento a água atingir o nível mínimo, a sonda bloqueia o teclado (os LEDs do teclado começam a piscar). O teclado só voltará a funcionar quando o depósito estiver novamente cheio.
3. Na parte inferior da máquina encontra-se um depósito de esgoto para aparar águas residuais. Quando não for possível fazer uma ligação ao esgoto, utilize este depósito de esgoto.

① **No final de cada dia de trabalho, deve-se proceder à limpeza do depósito de esgoto.**

4.4. Instalação elétrica

- ① **IMPORTANTE: A LIGAÇÃO TERRA É OBRIGATÓRIA! Ligue a máquina a um circuito elétrico com ligação terra!**
- ① **Verifique que os dados indicados na placa de características da máquina correspondem com a voltagem e frequência da fonte de eletricidade.**
- ① **O quadro elétrico de alimentação deve ter uma proteção de 30 mA e um disjuntor com 3 mm. de separação dos contactos.**
- ① **Ligue a máquina a uma tomada com terra, nunca ligue a máquina a fichas múltiplas ou extensões.**
- ① **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

5.1. Como começar

1. Ligar a tubo de água à rede, ligar tubo de esgoto e por fim ligar à rede elétrica;
2. **Acione o botão ON/OFF para ativar a máquina.** Um sinalizador verde acende para indicar o enchimento da caldeira. Quando a água atinge o nível predefinido, o sinalizador apaga-se. Seguidamente, ligar o interruptor da resistência e a máquina inicia o aquecimento, quando atingir a temperatura de trabalho, o piloto laranja apaga-se.

① **Ao instalar a máquina ou após qualquer intervenção que implique esvaziar completamente a caldeira, ligar o interruptor da resistência somente após o sinalizador verde do nível de água se desligar. No uso diário pode-se ligar os dois interruptores em simultâneo visto a caldeira já conter água.**

3. **Controle o manómetro.** Quando o sinalizador laranja apagar a pressão da caldeira deve encontra-se a +/-1 bar (+/- 0,1 Mpa).
4. **Limpar a haste de vapor antes de as utilizar,** rode o manípulo da torneira vapor para a esquerda para abrir o vapor por alguns segundos. A saída do vapor limpa e aquece a haste. Repete esta operação para cada haste de vapor.
5. **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. 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 5 segundos. 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 LEDs desligam-se.

4. Quando a quantidade de café pretendida é alcançada, prima a tecla em programação para parar a erogação. O LED da tecla programada desliga-se. Os LEDs das teclas não programadas ficam fixamente acesas.

5. Repetir os passos 3 e 4 para programar as outras teclas de café.

① **Quando a máquina está no modo de programação e nenhuma tecla é pressionada durante 20 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 5 segundos**

5.3. Preparar café expresso

MÁQUINAS AUTOMÁTICAS (MODELOS CV)	MÁQUINAS SEMI-AUTOMÁTICAS
Preparar café expresso com dosagem automática	
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 espresso (+/-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.**

① **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

① **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

① **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 **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

① **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.**

① **Para evitar o perigo de queimaduras, deixe a máquina arrefecer antes de efetuar qualquer operação de limpeza.**

① **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

Ao fim do dia, antes de desligar a máquina deve efetuar a limpeza do grupo, utilizando o filtro cego que acompanha a máquina fazendo várias distribuições em cada grupo.

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

① **Desligue a máquina no interruptor geral e deixe-a arrefecer antes de efetuar qualquer operação de limpeza!**

Limpe com um pano ou uma escova 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.

Limpar o tabuleiro e grelha onde cai o café.

① **Nos modelos com depósito interno lavar diariamente o depósito de resíduos que se encontra debaixo da máquina.**

6.2. Limpeza Semanal

LIMPEZA DOS GRUPOS:

MODELO AUTOMÁTICO (Modelos CV)	MODELO SEMI-AUTOMÁTICO
<p>① <i>Estes modelos dispõem de um programa de autolimpeza dos grupos.</i></p> <p>Antes de iniciar a limpeza, desligue a máquina</p> <p>1. Coloque o filtro cego fornecido com a máquina num porta-filtro.</p> <p>2. Coloque no filtro cego uma colher de sobremesa de detergente específico para máquinas de café.</p> <p>3. Insira o porta-filtro no grupo.</p> <p>4. Com a máquina desligada, prima a tecla 3, e em simultâneo ligue a máquina no interruptor ON/OFF (9).</p>  <p>5. Os LEDs das teclas 2 e 3 piscam para indicar o início do ciclo de lavagem.</p> <p>6. Quando o ciclo de lavagem terminar, os LEDs deixam de piscar. O sistema regressa automaticamente ao modo de funcionamento normal.</p> <p>7. Extraia o filtro cego e coloque um filtro normal. Efetue algumas descargas só com água.</p>	<p>1. Coloque o filtro cego fornecido com a máquina num porta-filtro.</p> <p>2. Coloque no filtro cego uma colher de sobremesa de detergente específico para máquinas de café.</p> <p>3. Insira o porta-filtro no grupo.</p> <p>4. Prima o botão interruptor para ativar o grupo.</p> <p>5. Prima o botão interruptor para parar o grupo.</p> <p>6. Repetir esta operação de descarga até a água que sai do esgoto está sem detergente.</p> <p>7. Extraia o filtro cego e coloque um filtro normal. Efetue algumas descargas só com água.</p>

① *Não é possível interromper o ciclo de lavagem, por isso, tem de se esperar que ele termine, para voltar a poder tirar café.*

① *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 da extração do tabuleiro por baixo dos grupos, fica visível o depósito de resíduos da máquina. Limpe o depósito e o orifício de esgoto com uma escova de eventuais resíduos que possam bloquear o esgoto.

LIMPEZA DO CORPO DA MÁQUINA

Limpe o corpo da máquina com um pano húmido. Não utilizar detergentes abrasivos ou solventes.

① *Nos modelos com depósito interno lavar semanalmente o depósito de água que se encontra dentro da máquina. Para isso basta retirar tabuleiro superior.*

7. REPARAÇÃO

- ① *Todas as operações de manutenção e reparação devem ser efetuadas por pessoal especializado e devidamente autorizado pelo fabricante.*
- ① *Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído por pessoal especializado e devidamente autorizado pelo fabricante.*
- ① *Utilizar unicamente peças de assistência de origem.*
- ① *Para poder aceder o interior da máquina, retire os painéis laterais, o tabuleiro inferior ou o tabuleiro superior, consoante a reparação a realizar.*

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 ao manómetro 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. No modelo com depósito interno também fica com acesso ao depósito.

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 contador volumétrico

Quando a máquina produz uma bebida com dose pré-programada (teclas 1-4), um contador 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. A ausência de impulsos relacionados com o contador volumétrico pode ser aceite pela unidade eletrónica até um máximo de 4 minutos. Uma vez que este tempo limite expirar, é automaticamente interrompido. O LED continua a piscar até que uma nova seleção seja feita.

8.3. Falta de água no depósito (MODELOS DI)

O reservatório de água está equipado com uma sonda de nível. Sempre que o detetor do nível de água do depósito não detetar água por mais de 3 segundos consecutivos, a máquina bloqueia não permitindo realizar nenhuma operação (os LEDs começam a piscar). A máquina retoma o modo de funcionamento normal assim que o nível de água do reservatório for repostado (os LEDs apagam-se)

Se durante a produção de uma bebida, a sonda detetar baixo nível de água, a máquina acaba de tirar a bebida e somente depois é que bloqueia o teclado.

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. 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.**
- ⚠ The equipment only may be installed at locations where its utilization and maintenance is restricted to trained staff only.**
- ⚠ 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!**
- ⚠ Never operate the machine with wet hands!**
- ⚠ Do not touch the groups, the metal parts of the porta-filter and the steam wands because they are very hot!**
- ⚠ In case the machine is installed in a location where temperatures can drop below the freezing point, do not switch off the machine when temperatures are around 0°C or below.**
- ⚠ Ensure that any plastic wrappings are disposed of safely and kept out of the reach of children. Danger of suffocation.**

⚠ The equipment must be disconnected from the power supply during maintenance. The removal of the plug must be done in a way that allows the operator to verify at all times and angles that the plug is removed.

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.

1.2. Usage purpose

With the Marina espresso coffee machines you can prepare espresso coffee and other drinks. With the machine's water tap for hot water you can prepare infusions and tea. 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. This equipment is destined for commercial use only. Do not use the machines outdoors.

1.3. Recycling

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



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 center, or contact your dealer for advice.

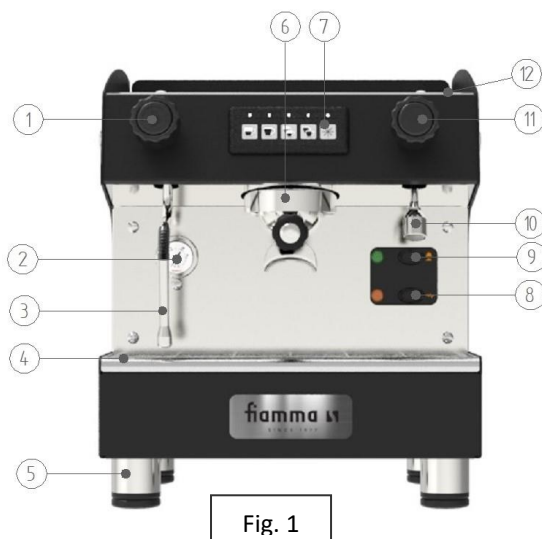
1.4. Noise emission

Weighted sound pressure level A – 81,0 dB, uncertainty 2,0 dB.

2. SCOPE OF DELIVERY

MARINA / MARINA CV	MARINA CV DI
1 espresso coffee machine	1 espresso coffee machine
1 water supply hose 80 cm	1 water supply hose 80 cm
1 drain hose with 1 knee	1 drain hose with 1 knee
1 double filterholder	1 double filterholder
1 single filterholder	1 single filterholder
1 blind filter	1 blind filter
1 brush	1 brush
1 Instructions manual	1 Instructions manual
	1 drain container
	1 lid for water entry

3. DESCRIPTION



1. Control knob for steam wand;
2. Manometer that indicates the pressure in the boiler;
3. Steam wand;
4. Lower tray and grid;
5. Height-adjustable feet;
6. Group;
7. Control panel. Automatic models (CV): Electronic keyboard. Semi-automatic models: Switch button (see fig. 2);
8. Switch button for heating;
9. Main switch ON/OFF;
10. Hot water tap;
11. Control knob for water tap (10);
12. Cup warming space;

The designation of the coffee machine MARINA is a combination of names and letters with the following meaning: MARINA - name of the model and all variants; CV – volumetric control; DI – internal tank; PRO – professional; NV – new version.

3.1. The keyboard

3.1.1. AUTOMATIC MACHINES (CV MODELS)



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

3.1.2. SEMI-AUTOMATIC MACHINES



Fig. 2

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 that is located on the front panel of the machine.*

3.3. Necessary connections

- 1 water supply tap for a 3/8 nut (for connection with water supply hose);
- 1 compatible drain with at least 16/17 mm diameter;
- 1 earthed electrical outlet;
- 1 earthed electric supply with a 30 mA protection and a disjuncture of 3 mm between the contacts.

4. INSTALLATION AND BASIC ADJUSTMENTS

4.1. Usage location

- ① *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!*
- ① *Choose a stable and levelled surface to place the machine on.*
- ① *For a correct installation, that surface the machine is placed on must have a height of at least 800 mm above the floor level.*
- ① *The machine should not be installed close to inflammable or heat-sensitive materials. If this is not possible, isolate the space surrounding the machine with a non-inflammable, heat resistant isolation material.*
- ① *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.*
- ① *Leave enough space next to the machine for the water purifier and a grinder.*
- ① *In order for a correct functioning of the machine, the ambient temperature must be between 15-25°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. Setup of water connection


- ① *In case the water supply does not have a pressure above 1 bar, use a anti-reflux valve at the entry of the water supply hose*
1. Place the machine on a stable position on the working surface, ideally in its final working position.
 2. Place the water filter system in a convenient position and connect the filter system to the water supply. Connect the machine to the filter system using the water supply hose already installed on the machine.

MARINA CV DI: MODELS WITH INTERNAL WATER TANK

1. In order to fill the water tank, take off the lid positioned on the left side of the cup warming area.
2. On the lower part of the machine there's a drain water deposit. In case the machine is installed in a location without access to a fix drain, use this deposit.

4.4. Electric installation

- ① **ONLY CONNECT THE MACHINE TO AN EARTHED ELECTRIC SUPPLY!**
- ① *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.*
- ① *Connect the machine to an earthed outlet. Never use multiple plugs or extension cables to connect the machine*

- ① **Make sure the mains electric supply has a 30mA protection and a circuit breaker with 3 mm space between the contacts.**
- ① **All installation works must strictly comply with current local and national safety regulations.**
- ① **On the inferior back part of the machine, the symbol  indicates a terminal for the equipotential connection with other equipment's.**

5. OPERATING INSTRUCTIONS

5.1. Getting Started

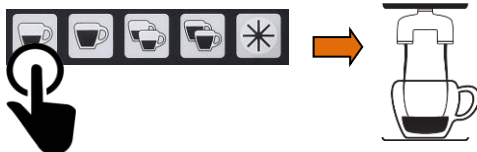

1. Press the main switch in order to turn the machine on. A green signal lamp lights up during the water filling. When the water in the boiler reaches the predefined level, the green signal lamp automatically switches off.
- ① **When installing the machine for the first time or after a complete emptying of the boiler, only switch on the heating after the green signal light has been switched off. Once the boiler has been filled with water, you may press the two switches at the same time.**
2. When the green signal lamp switches off, **switch on the heating** in order to start the heating of the boiler water. During the water heating, an orange signal lamp lights up. When the water temperature reaches the predefined level, the orange signal lamp switches off.
3. **Check the manometer.** When the orange signal lamp switches off, the boiler pressure must be at ca. +/-1 bar (+/- 0,1 Mpa). The manometer of the pump must show the system pressure.
4. Before using the steam wand, clean it letting steam flow out for a few seconds. The hot steam cleans the wand. Turn the wand off.
5. Now you can begin to make coffee.

5.2. Programming the portion keys (CV Models)

- ① **The automatic models (CV models) allow the programming of each drink portion.**
- 1. Place the desired amount of coffee in a filter holder and insert it into the group.
- 2. Press the programming key (key 5) and keep it pressed for 5 seconds. All LEDs of the keyboard light up, indicating that the keyboard can now be programmed.
- 3. Within 5 seconds, press the portion key you wish to program. The LED of the key and the LED of key 5 stay lit while all other LEDs turn off.
- 4. When the desired amount of coffee has been produced, press key 5 in order to stop the production. The LED of the activated portion key turns off. Other LEDs light up.
- 5. Repeat steps 1-4 for all other portion keys.
- ① **If no key is activated for more than 20 seconds during the programming process, TIME OUT occurs and the machine automatically exits the programming mode.**

5.3. Prepare espresso coffee

AUTOMATIC MODELS (CV Models)	SEMI-AUTOMATIC MODELS
Prepare coffee with automatic portioning	
1. Fill a filter holder with the correct dose of freshly ground coffee (6.5-7 g per espresso coffee).	1. Fill a porta filter with the correct dose of freshly ground coffee (6.5-7 g per espresso coffee).
2. Press the ground coffee uniformly with an espresso tamper in order to distribute the ground coffee evenly into the porta-filter.	2. Press the ground coffee uniformly with an espresso tamper in order to distribute the ground coffee evenly into the porta-filter.
3. Insert the porta filter into the machine's group by winding it to the right into the group's screw drive. The porta filter is correctly inserted when it locks into a fix position.	3. Insert the porta filter into the machine's group by winding it to the right into the group's screw drive. The porta filter is correctly inserted when it locks into a fix position.
4. Place the cup (or the two cups, depending on the porta filter) under the porta filter's coffee outlet.	4. Place the cup (or the two cups, depending on the porta filter) under the porta filter's coffee outlet.

<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>5. In order to start the coffee production, press the switch button above the group.</p>
<p>6. The machine automatically switches off the group when the predefined volume of coffee is reached.</p>	<p>6. In order to stop the coffee production, press the switch button above the group.</p>
<p>7. In order to start the coffee production, press key 5.</p>  <p>In order to stop the coffee production, press key 5.</p>	
<p>① Regulating the fineness of grind. In order to prepare good espresso 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.</p> <p>① Ideally, the outlet time is between 18-20 seconds.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

① **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

① **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 and after using the steam wand for frothing milk, 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

① **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.**

① **Before cleaning, let the machine cool down!**

① **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 FILTERS AND PORTA FILTERS

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

CLEANING OF THE MACHINE

① **Disconnect the machine from the electric mains supply before performing any kind of cleaning!**


① **Let the machine cool down before performing any kind of cleaning!**

Clean the screw driver of the porta filter 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 (CV Models)	SEMI-AUTOMATIC MODELS
<p>① These models feature an automatic cleaning program.</p> <p>Before starting the cleaning process, switch the machine off.</p> <p>1. Put the filter holder supplied with the machine into a porta filter.</p> <p>2. Insert the filter holder into the group that you want to clean.</p> <p>3. With the machine switched off, simultaneously press key 3 and the ON/OFF button to turn the machine on. This combination starts the cleaning process.</p>  <p>4. During the cleaning, the LEDs of both keys blink.</p> <p>5. When the cleaning is over, the LEDs stop to blink. The machine automatically returns to normal functioning mode.</p> <p>6. Take out the filter holder.</p> <p>① You can run the cleaning program on several groups at the same time.</p>	<p>1. Put the blind filter supplied with the machine into a filter holder.</p> <p>2. Insert the filter holder into the group that you want to clean.</p> <p>3. Press the switch button above the group you want to clean in order to activate the group.</p> <p>4. Press the switch button above the group in order to stop the group.</p> <p>5. Repeat this operation until the water that comes out of the group is clear and shows no signs of detergent.</p> <p>6. Take out the blind filter and put a normal filter into the filter holder. Insert the filter holder into the group.</p> <p>7. Let the group run 2-3 times in order to rinse it.</p>

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

CLEANING OF THE GRIDS AND TRAYS

Remove the plastic grids of the cup warming area and the metal grids of the tray under the groups.

Remove the tray under the group.

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

- ① ***All repair and maintenance interventions must be carried out by qualified and authorized persons.***
- ① ***If the power cable is damaged, it must be replaced only by specialized personnel and duly authorized by the manufacturer.***
- ① ***Only use original spare parts.***

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

Take off the upper tray in order to get access to the groups, the keyboards and the switches. In DI models, taking off the upper tray will also give you access to the water tank. In order to take off the upper tray, unfasten the screw in the center of the upper tray.

8. ALARMS (CV MODELS)

8.1. TIME-OUT during water filling

When the water level probe does not detect water in the boiler, the machine automatically starts the water filling. A volumetric counter controls the time of filling. If the water filling takes more time than defined (120 seconds), the water filling is automatically interrupted. All LEDs start to blink.

In order to turn off the alarm, switch off the machine and switch it on again.

8.2. TIME-OUT during drink production

A counter controls the duration of the drink production on the portion keys. If the drink production takes longer than the predefined time (more than 5 seconds), the LED of the active portion key starts to blink. If the counter does not receive any impulse up to 4 minutes, the production is interrupted. The LED continues to blink until a new selection is made.

8.3. No water in the water tank (DI models)

The water tank is equipped with water level probe. If the probe does not detect water for more than 3 seconds, the machine is automatically blocked. All LEDs start to blink. Once the water tank has been filled with water, the machine returns to the normal functioning mode and the LEDs stop to blink.

In case the probe detects a low water level during drink production, the drink production is finished and only then the LEDs start to blink.












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.

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.**
-  **Das Gerät darf nur installiert werden, wenn seine Nutzung und Wartung auf qualifiziertes Fachpersonal begrenzt.**
-  **Schliessen Sie das Gerät nur an einen geerdeten Stromanschluss an. Die elektrische Sicherheit des Geräts kann bei korrekter Erdung gewährleistet werden.**
-  **Schliessen Sie das Gerät nicht mit einer Mehrfachsteckdose oder einem Verlängerungskabel an das Stromnetz an. Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel gewährleisten nicht die nötige Sicherheit des Gerätes (und führen z.B. zu Überhitzungsgefahr).**
-  **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.**
-  **Gefahr von Verbrennung und Verbrühungen! Die austretenden Flüssigkeiten und Dämpfe sind sehr heiss! Einige Bestandteile der EspressoMaschine sind sehr heiss!**
-  **Bedienen Sie die Maschine niemals mit nassen Händen!**
-  **Nicht die Gruppen, die Metallteile des Siebträgers und die Dampfdüsen anfassen, da diese sehr heiss sind! Verbrennungsgefahr!**

- ⚠ Sinkt die Temperatur am Standort der Maschine auf bzw. unter den Gefrierpunkt (0°C), lassen Sie die Maschine immer angeschaltet, um Frostschäden zu vermeiden.
- ⚠ Stellen Sie die kindersichere Entsorgung aller Plastikhüllen und –folien sicher. Erstickungsgefahr!
- ⚠ Das Gerät muss während der Wartung von der Stromquelle getrennt werden. Stellen Sie dabei sicher, dass der Techniker zu jedem Zeitpunkt und aus jedem Blickwinkel sicherstellen kann, dass das Stromkabel nicht verbunden ist

Dieses Gerät darf von Personen bedient werden, die über den sicheren Gebrauch des Gerätes 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.

1.2. Verwendungszweck

Mit der Marina Espressomaschine können Sie Espresso kaffee zubereiten. Mit dem Heisswasserhahn (Wassertemperatur ca. 90°C) können Sie Tees zubereiten. Mit dem Dampfahh können Sie Milch aufschäumen, Flüssigkeiten erwärmen etc. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig und können gefährlich sein. Die Marina Espressomachine ist ausschliesslich für den Gebrauch im Innenbereich vorgesehen.

1.3. Entsorgung

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

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. Bitte achten Sie darauf, dass das Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

1.4. Geräuschbildung

Gewichteter Schalldruckpegel A – 81,0 dB, Unsicherheit 2,0 dB.

2. LIEFERUMFANG

MARINA / MARINA CV	MARINA CV DI
1 Espressokaffeemaschine	1 Espressokaffeemaschine
1 Wasserzulaufschlauch 80 cm	1 Wasserzulaufschlauch 80 cm
1 Wasserabflussschlauch mit 1 Knie	1 Wasserabflussschlauch mit 1 Knie
1 doppelter Siebtäger	1 doppelter Siebtäger
1 einfacher Siebträger	1 einfacher Siebträger
1 blinder Filter	1 blinder Filter
1 Bürste	1 Bürste
1 Gebrauchsanweisung	1 Gebrauchsanweisung
	1 Abwasserbehälter
	1 Deckel für die Öffnung zur Wasserbefüllung

3. BESCHREIBUNG

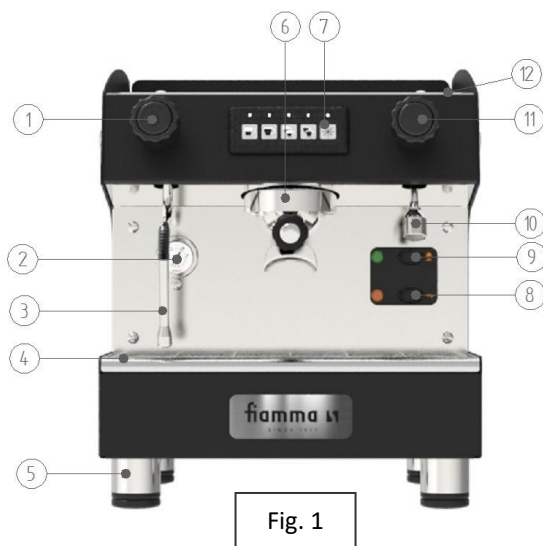


Fig. 1

1. Drehknopf für die Steuerung der Dampfdüse;
2. Druckanzeige für den Kessel;
3. Dampfdüse;
4. Gitter und untere Ablageschale;
5. Höhenverstellbare Füße;
6. Gruppe;
7. Automatische Modelle: Elektronische Tastatur, halbautomatische Modelle: Schalter (siehe fig.2);
8. Schalter für das Ein- und Ausschalten der Kesselbeheizung;
9. Hauptschalter;
10. Signalleuchte (Erhitzen des Wassers);
11. Drehknopf für die Steuerung des Wasserhahns;
12. Obere Ablageschale/ Tassenwärmebereich.

Die Bezeichnung der Maschine ist eine Kombination aus Namen und Buchstaben mit folgender Bedeutung: MARINA - Name des Modells und aller Varianten; CV - Volumenkontrolle; DI - interner Wassertank; PRO - professionell; NV - neue Version.

3.1. Technische Eigenschaften

① **Wichtige technische Angaben befinden sich auch auf dem Typenschild, das auf der Vorderseite der Espressomaschine angebracht ist.**

3.2. Die Tastatur

3.2.1. AUTOMATISCHE MODELLE (CV MODELLE)



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

3.2.2. HALBAUTOMATISCHE MODELLE



Fig. 2

Das halbautomatische Modell verfügt über einen Schalter, der oberhalb der Gruppe angebracht ist.

3.3. Notwendige Anschlüsse

- 1 Wasserzufuhr, für eine 3/8 Schraubenmutter geeignet;
- 1 Abfluss, geeignet für einen Abwasserschlauch mit einem Mindestdurchmesser von 16/17 mm;
- 1 geerdete Steckdose;
- 1 geerdeter Stromanschluss mit 30 mA Schutz und einem Unterbrecherkontakt mit 3 mm Abstand.

4. AUFSTELLUNG UND GRUNDEINSTELLUNGEN

4.1. Aufstellungsort

- ① *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!*
- ① *Stellen Sie die Espressomaschine auf eine ebene, stabile Oberfläche.*
- ① *Für eine korrekte Installation muss die Oberfläche, auf der die Maschine steht, mindestens 800 mm über dem Boden liegen.*
- ① *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.*
- ① *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 liegt zwischen 15 und 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, euchten Tuch.

4.3. Wasseranschluss einrichten


- ① *Wenn die Wasserzufuhr nicht über einen Druck von mindestens 1 bar verfügt, bauen Sie ein Anti-Rückfluss-Ventil ein*
- 1. Stellen Sie die Maschine in einer stabilen Position an ihrem Betriebsort auf
- 2. Stellen Sie die Bestandteile des Wasserfiltersystems in der Nähe der Maschine auf und verbinden Sie das Wasserfiltersystem mit der Wasserzufuhr und der Maschine

MARINA CV DI MIT INTERNEM WSSERTANK:

- 1. Nehmen Sie den Deckel der Öffnung für die Wasserzufuhr ab, die sich auf der linken Seite im Tassenwärmebereich befindet.
- 2. Unterhalb der Maschine befindet sich das Auffangbecken für Abwasser. Sollte es am Betriebsort der Maschine keine Abwasserleitung geben, nutzen Sie das Auffangbecken.

4.4. Elektrische Installation

- ① *Schliessen Sie das Gerät nur an einen geerdeten Stromanschluss an!*
- ① *Um Schäden zu vermeiden, kontrollieren Sie, dass die Angaben auf dem Typenschild des Geräts mit der Spannung und Frequenz des Stromnetzes übereinstimmen.*
- ① *Schließen Sie die Maschine an eine geerdete Steckdose an. Verwenden Sie niemals Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel, um die Maschine anzuschließen.*

- ① *Der Stromanschluss muss über einen allpoligen Schalter mit Kontaktöffnungsweite von 3 mm und einen Fehlerstromschutz für 30 mA verfügen.*
- ① *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

5.1. Inbetriebnahme

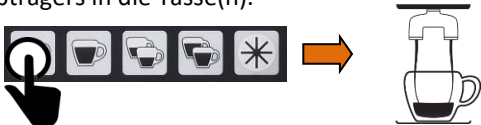
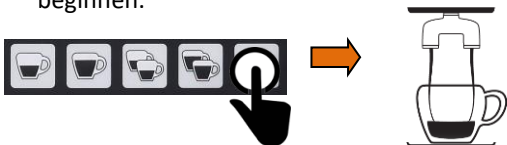
1. Betätigen Sie den Hauptschalter, um die Maschine anzuschalten. Eine grüne Signallampe leuchtet auf um anzuzeigen, dass die Wasserbefüllung läuft. Wenn der Kessel mit Wasser gefüllt ist, erlischt die grüne Signallampe.
- ① *Wenn die Maschine zum ersten Mal oder nach einer vollständigen Entleerung wieder in Betrieb genommen wird, schalten Sie erst dann die Wasserbeheizung an, wenn die grüne Signallampe erloschen ist. Erst wenn der Kessel mit Wasser befüllt ist, können Sie auch beide Schalter gleichzeitig betätigen.*

2. Wenn die grüne Signallampe erloschen ist, schalten Sie die Wasserbeheizung an, damit das Wasser im Kessel aufgeheizt wird. Während der Beheizung leuchtet eine orangefarbene Signallampe auf. Sobald die voreingestellte Wassertemperatur erreicht ist, erlischt die orangene Signallampe automatisch.
3. Überprüfen Sie den Druckmesser. Sobald die orangene Signallampe ausgegangen ist, muss der Kesseldruck bei ca. +/-1 bar (+/- 0,1 Mpa) liegen.
4. Lassen Sie Wasser durch die Gruppen und Siebträger laufen, um alle Teile mit Heisswasser zu versorgen. Lassen Sie für die Dauer einiger Sekunden lang Dampf durch die Dampfzange laufen, um das Innere der Lanze zu reinigen.
5. Nun ist die Maschine betriebsbereit.

5.2. Programmieren der Portionstasten (CV Modelle)

- ① *An den automatischen Modellen (Marina CV und Marina CV DI) lassen sich die Getränkeportionen pro Portionstaste programmieren.*
 - ① *Die Programmierung der Portionstasten erfolgt über Simulation.*
1. Füllen Sie einen Siebträger mit der gewünschten Menge Kaffees und setzen Sie ihn in die Gruppe ein. Stellen Sie einen Behälter unter den Auslauf.
 2. Drücken Sie die Programmierstaste (Taste 5 auf der Tastatur) und halten Sie die Taste für 5 Sekunden gedrückt. Alle Tasten an der Tastatur blinken auf.
 3. Drücken Sie innerhalb von 5 Sekunden die Getränketaste, die Sie programmieren wollen. Die zu programmierende Taste und die Programmierstaste (Taste 5) leuchten auf, während alle anderen Tasten erlöschen.
 4. Sobald die gewünschte Menge Wasser durch die Gruppe gelaufen ist, drücken Sie Taste 5, um die Getränkeproduktion zu beenden. Die aktivierte Portionstaste erlischt. Alle anderen Tasten leuchten. Die Programmierung ist beendet.
 5. Wiederholen Sie diese Schritte für jede der Portionstasten.
- ① *Wenn während des Programmierens für mehr als 20 Sekunden keine Taste gedrückt wird, verlässt die Maschine automatisch den Programmiermodus.*

5.3. Espresso kaffee zubereiten

AUTOMATISCHE MODELLE (Modelle CV)	HALBAUTOMATISCHES MODELL
Espressokaffee mit automatischer Portionierung zubereitung	
1. Füllen Sie den Siebträger mit frisch gemahlenem Kaffee.	1. Füllen Sie den Siebträger mit frisch gemahlenem Kaffee.
2. Drücken Sie einen Espresso-Tamper gleichmässig auf den gemahlenen Kaffee im Siebträger, damit der gemahlene Kaffee sich gleichmässig verteilt.	2. Drücken Sie einen Espresso-Tamper gleichmässig auf den gemahlenen 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.
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). 	5. Betätigen Sie den Schalter über der Gruppe, um die Kaffeeproduktion zu starten.
6. Sobald die Portionszubereitung beendet ist, schaltet die Maschine die Gruppe automatisch aus.	6. Um die Kaffeeproduktion zu beenden, drücken Sie Taste 5.
7. Drücken Sie Taste 5 um die Kaffeeproduktion zu beginnen. 	
Um die Kaffeeproduktion zu beenden, drücken Sie Taste 5.	

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.

① **Bei einer idealen Mahlfeinheit dauert die Zubereitung des Espressos in der Gruppe 20-25 Sekunden:**

- Ist die Zubereitungszeit länger als 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. Heisswasserausgabe

① **Gefahr von Verbrennungen und Verbrühungen! Das Wasser ist sehr heiss!**

Um heisses Wasser zuzubereiten, drehen Sie den Drehknopf (11) über dem Wasserhahn nach rechts. Heisses Wasser fliesst aus dem Wasserhahn. Zum Schliessen des Wasserhahns drehen Sie den Drehknopf nach links.

5.5. Dampfausgabe

① **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 *Bevor und nachdem 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

- ① *Richten Sie keinen Wasserstrahl auf die Espressomaschine! Schütten Sie kein Wasser in das Maschineninnere oder in ein Bestandteil der Maschine.*
- ① *Um Verbrennungsgefahr zu vermeiden, lassen Sie die Espressomaschine vor Reinigungsarbeiten immer vollständig abkühlen!*
- ① *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 SIEBE UND SIEBTRÄGER

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


REINIGUNG DER MASCHINE

- ① *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 (Modelle CV)	HALBAUTOMATISCHE MODELLE
<p>① Die automatischen Modelle verfügen über ein automatisches Reinigungsprogramm für die Gruppen.</p> <p>Schalten Sie die Maschine aus</p>	
1. Setzen Sie das Blindsieb, 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 Blindsieb.	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.
<p>4. Während die Maschine ausgeschaltet ist, drücken Sie gleichzeitig die Taste 3 an der Tastatur und den Hauptschalter.</p> 	4. Drücken Sie den Schalter über der Gruppe, um die Gruppe laufen zu lassen.
Während des Waschvorgangs blinken die Tasten 1 und 5.	5. Drücken Sie den Schalter über der Gruppe, um die Gruppe auszuschalten.
5. 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.
6. 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
① Sie können das Reinigungsprogramm an mehreren Gruppen gleichzeitig durchführen.	8. Lassen Sie die Gruppe 2-4 mal laufen, um Sie auszuspülen.

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

REINIGUNG DER GITTER UND AUFFANGBECKEN

① **Trennen Sie die Maschine von der Stromquelle, bevor Sie die folgenden Reinigungsarbeiten ausführen!**

Entnehmen Sie die Gitter, die den Boden des Tassenwärmerbereichs bedecken.

① **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 Restbehälter, 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, die zum Lieferumfang des Wasseraufbereiters gehören.

7. REPARATUR UND WARTUNG

- ① *Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden und mit den geltenden Bestimmungen am Installationsort übereinstimmen.*
- ① *Sollte das Stromkabel beschädigt sein, darf es nur von qualifiziertem und vom Hersteller zugelassenem Personal ausgeführt werden.*
- ① *Benutzen Sie nur Original-Ersatzteile..*

Die untere Auffangschale ist nicht am Körper der Maschine fixiert und lässt sich leicht entnehmen. Nehmen Sie das Gitter und die untere Auffangschale ab, um Zugang zum Motor, dem Hauptschalter und dem Flowmeter zu erhalten.

Schrauben Sie die obere Auffangschale ab (Schraube in der Mitte des Tassenwärmebereichs), um Zugang zur Gruppe und den Tastaturen zu erhalten. Bei dem DI-Modell erhalten Sie so auch Zugang zum Wassertank.

8. ALARMHINWEISE (CV MODELLE)

8.1. TIME-OUT während der Wasserbefüllung

Wenn der Wasserstandsmesser kein Wasser erkennt, beginnt die Maschine automatisch die Wasserbefüllung. Ein Flowmeter kontrolliert die Dauer der Befüllung. Dauert die Wasserbefüllung länger als die vorgegebene Zeit (120 Sekunden), wird die Befüllung automatisch unterbrochen. Alle LEDs der Tastatur beginnen zu blinken.

Um den Alarm auszustellen, schalten Sie die Maschine aus und dann wieder ein.

8.2. TIME-OUT während der Getränkeausgabe

Wenn eine Getränkeausgabe länger dauert als die vorgegebene Zeit, beginnt die aktivierte Taste zu blinken.

8.3. 8.3. Wassertank leer (DI Modell)

Wenn der Wasserstandsmesser für mehr als 3 Sekunden kein Wasser im Tank messen kann, wird die Maschine automatisch blockiert. Alle Tasten beginnen zu blinken. Sobald der Wassertank wieder befüllt ist, erlöschen die Tasten und die Maschine ist wieder voll funktionsfähig.

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. Remettre 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, vérifier 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, vérifier si les données indiquées sur la plaque de caractéristiques de la machine correspondant à la tension et à la fréquence de l'alimentation électrique.**
- ⚠ L'appareil ne doit être installé que dans les endroits où son utilisation et son entretien sont limités au personnel qualifié.**
- ⚠ Raccorder 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 connecter 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 des réparations sur l'appareil. Le fabricant n'est pas responsable pour des dommages résultant des réparations ou 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**
- ⚠ Nettoyer la machine régulièrement. Faire l'entretien technique de la machine périodiquement.**
- ⚠ Risque de brûlures! Il y a des parties de la machines qui sont très chaudes. Les liquides et vapeur produits sont aussi à hautes températures.**
- ⚠ Ne jamais opérer la machine avec les mains mouillées!**
- ⚠ Ne pas mettre les mains ou la face par-dessus des tuyaux de vapeur!**
- ⚠ 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.**

⚠ 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!

⚠ La machine doit être déconnectée de la prise de courant pendant l'entretien. La suppression de la prise doit être effectuée d'une manière qui permet à l'opérateur de vérifier à tout moment et sur tous les angles que la fiche est enlevée.

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.

1.2. 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 commerciale. Le fabricant ne conseille pas d'autre utilisation de l'appareil tandis que ça peut être une source de danger.

1.3. 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.



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.

1.4. Production de bruit

Niveau de pression acoustique pondéré A – 81,0 dB, incertitude 2,0 dB.

2. CONTENU

MARINA / MARINA CV	MARINA CV DI
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'égout avec 1 courbe	1 tuyau d'égout avec 1 courbe
1 porte-filtre deux tasses	1 porte-filtre deux tasses
1 porte-filtre une tasse	1 porte-filtre une tasse
1 filtre aveugle	1 filtre aveugle
1 brosse	1 brosse
1 manuel d'instructions	1 manuel d'instructions
	1 couvercle pour le réservoir d'eau
	1 réservoir d'égout

3. DESCRIPTION



Fig. 1

1. Poignée du robinet de vapeur;
2. Manomètre qui indique la pression de la chaudière;
3. Tuyau de vapeur ;
4. Tableau et grille inférieure ;
5. Pieds réglables (en hauteur);
6. Groupe ;
7. Clavier électronique (machines automatiques (modèles CV)) / Interrupteurs (machines semi-automatiques) (voir fig. 2);
8. Interrupteur pour le chauffage de la chaudière ;
9. Interrupteur principal;
10. Tuyau d'eau;
11. Poignée du robinet d'eau;
12. Chauffe tasses.

La désignation de la machine à café MARINA est composée par une combinaison de lettres et de chiffres avec le sens suivant: MARINA – nom commun à ce modèle et dans toutes les versions; **CV** – comptoir volumétrique; **DI** – réservoir interne; **PRO** – Professionnel; **NV** – nouvelle version.”

3.1. Le clavier

3.1.1. 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 Prise électrique avec terre;
- 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

- ① *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.*
- ① *Placer la machine sur une surface stable et plane.*
- ① *Pour une installation correcte, la surface sur laquelle sera installée la machine, doit être au moins 800 mm du sol.*
- ① *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.*
- ① *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.*
- 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

① *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.


MODELES AVEC RESERVOIR D'EAU A L'INTERIEUR (MODELES CV DI)

1. Pour remplir le réservoir d'eau, enlever le couvercle chromée qui est sur le tableau supérieur.

2. Le niveau minimum de l'eau dans le réservoir est contrôlé par moyen d'une sonde à l'extérieur du réservoir. Quand l'eau arrive au niveau minimum, la sonde bloque le clavier (les LEDs du clavier clignotent). Le clavier fonctionnera à nouveau seulement quand le bon niveau d'eau soit rétabli.
3. Au-dessous de la machine il y a un réservoir d'égout pour utiliser dans les situations où la connexion au réseau n'est pas possible.

① **A la fin de chaque journée de travail, il faut nettoyer le réservoir d'égout.**

4.4. Installation électrique

- ① **IMPORTANT: LA CONNEXION TERRE EST OBLIGATOIRE! Toujours connecter la machine à un circuit électrique avec terre!**
- ① **Vérifier si les données inscrites sur la plaque de caractéristiques de la machine correspondent à la tension et à la fréquence du réseau.**
- ① **Le tableau électrique doit avoir une protection de 30 mA et un disjoncteur avec 3 mm de séparation entre les contacts.**
- ① **Connecter la machine à une prise électrique avec terre et ne pas utiliser des prise multiple ou rallonge.**
- ① **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. INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

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. **Mettre la machine en marche par moyen du bouton ON/OFF.** Le voyant vert s'allume pour indiquer le remplissage de la chaudière. Quand l'eau atteigne le niveau défini, le voyant s'éteint. Ensuite, démarrer l'interrupteur de la résistance et la machine commence l'échauffement. Quand l'eau arrive à la température de travail, le voyant orange s'éteint.
- ① **Au moment de l'installation ou après toute opération qui implique vider complètement la chaudière, actionner l'interrupteur de la résistance seulement après que le voyant vert, qui indique le niveau d'eau, s'éteint. Dans l'utilisation quotidienne, que vous pouvez connecter les deux interrupteurs en même temps étant donné qu'il y a déjà de l'eau dans la chaudière.**

1. **Contrôlez le manomètre.** Quand le voyant orange s'éteint, la pression de la chaudière doit être +/-1 bar (+/- 0,1 Mpa).
2. **Nettoyer le tuyau de vapeur avant l'utiliser:** tourner la poignée du robinet vapeur vers la gauche et ouvrir la vapeur pendant quelques seconds. La sortie de vapeur nettoie et chauffe le tuyau. Répéter cette opération pour chaque tuyau.
3. **La machine est prête à travailler.**

5.2. Programmation des portions (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. 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 5 seconds. Les LEDs des autres clés s'allument, ce qui indique que la machine est en mode de programmation.

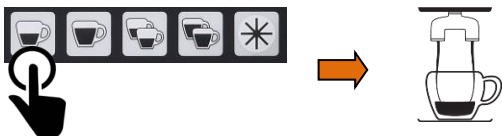



3. Dans les 5 seconds suivants, pousser la clé de café que vous voulez programmer (p.ex. clé 1). Le LED de la clé choisie et le LED de la clé 5 restent allumés. Les autres LEDs s'éteignent.
4. Lorsque la quantité de café souhaité est atteinte, pousser n'importe quelle clé (clés 1 à 4) du clavier pour arrêter d'extraction du café. Le LED de la clé programmée s'éteint. 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 poussée dans 20 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 5 seconds.**

5.3. Préparer un café espresso

MACHINES AUTOMATIQUES (MODELES CV)	MACHINES SEMI-AUTOMATIQUES
Préparer un café espresso avec dose automatique	
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.
5. Sur le clavier, qui est au-dessus du groupe à utiliser, pousser la clé qui correspond à la dose de café souhaitée. 	6. Pour commencer d'extraction du café, pousser l'interrupteur du groupe
7. La machine arrête automatiquement le groupe, quand le volume de café prédéfinie est atteint.	7. Pour arrêter l'extraction du café, pousser l'interrupteur du groupe
8. 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. 	

Réglage de la mouture du café. 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

① **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

① **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 **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

① **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.**

① **A fin d'éviter le risque de brûlures, laisser la machine refroidir avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage.**

① **Dans les zones susceptibles à des infestations avec cafards et autres nuisibles, maintenir la machine et l'espace adjacent toujours bien nettoyé. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par des nuisibles.**

6.1. Nettoyage quotidienne

NETTOYAGE DES GROUPES

A la fin de la journée, il faut nettoyer le groupe avant de débrancher la machine, en utilisant le filtre aveugle qui est fourni avec la machine. Placer le filtre aveugle dans le porte filtre. Placer le porte filtre dans le groupe et effectuer quelques décharges d'eau.

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

① **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.

Nettoyer le tableau et la grille où tombe le café.

① **Pour les modèles à réservoir interne, il faut nettoyer tous les jours le bac à résidus qui est par dessous la machines.**

6.2. Nettoyage hebdomadaire

NETTOYAGE DES GROUPES:

MACHINES AUTOMATIQUES (MODÈLES CV)	MACHINES SEMI-AUTOMATIQUES
① Ces modèles ont un programme d'auto-nettoyage des groupes.	
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. Avec la machine en état débranché, pousser la clé 3 et, en même temps, brancher la machine sur l'interrupteur ON/OFF (9).	4. Pousser l'interrupteur du groupe et laisser le travailler pendant quelques secondes
	5. Pousser l'interrupteur du groupe pour l'arrêter.
5. Les LEDs des clés 2 et 3 clignotent pour indiquer que le cycle de nettoyage a commencé.	6. Répéter l'opération de décharge d'eau jusqu'à ce que l'eau qui au bac à déchets soit propre.
6. À la fin du cycle, les clés s'arrêtent de clignoter. Le système revient automatiquement au mode de fonctionnement normal.	7. Retirer le porte-filtre du groupe et enlever le filtre aveugle pour remettre le filtre normal.
7. Retirer le filtre aveugle et remettre le filtre de café normal. Pour rincer le groupe, faire sortie quelques portions d'eau.	

① **Il n'est pas possible d'arrêter le cycle de nettoyage et il faut attendre jusqu'à la fin pour pouvoir faire, à nouveau, du café.**

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 BAC À DECHETS

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 **Pour les modèles avec réservoir interne, il faut nettoyer le réservoir au moins une fois par semaine. Pour accéder au réservoir interne, il suffit d'enlever le panneau supérieur.**

7. REPARATION

- ① **Toutes des opérations d'entretien ou réparation de la machine doivent être effectuées par des techniciens dûment autorisés par le fabricant.**
- ① **Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par du personnel spécialisé et dûment autorisé par le fabricant.**
- ① **Utiliser seulement des pièces de rechange d'origine.**
- 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.**

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

Retirer le panneau droit pour accéder au pressostat, au thermostat de sécurité et à la résistance.

Retirer le panneau gauche pour accéder au manomètre et à la pompe.

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

Enlever le panneau supérieur pour accéder au aux groupes, claviers et interrupteurs. Sur les modèles avec réservoir interne, enlever ce panneau permet aussi l'accès au réservoir.

Le panneau supérieur est fixé au châssis par une vis qui est au centre du panneau. Dévissez-le pour enlever le panneau.

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 seconds), alors la machine est en TIME-OUT et le remplissage est automatiquement interrompu. Tous les LEDs des claviers clignotent comme signal d'alarmer.

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 impulsions électroniques. Si aucune impulsion est reçue pendant plus de 5 seconds, le LED de la clé activée commence à clignoter. Si le compteur ne reçoit pas quelque impulsion pendant les 4 minutes suivantes, la production est interrompue. Le LED continue à clignoter jusqu'à ce qu'une nouvelle sélection est faite.

8.3. Manque d'eau dans le réservoir (MODELES DI)

Le réservoir d'eau est équipé d'une sonde de niveau d'eau. Si la sonde ne détecte pas l'eau pendant plus de 3 secondes, la machine est bloquée. Tous les voyants commencent à clignoter. Une fois que le réservoir soit rempli d'eau, la machine revient au mode de fonctionnement normal et les voyants l'arrêtent de clignoter.

Dans le cas où la sonde détecte un faible niveau d'eau au cours de la production d'une, la production de la boisson est terminée, et seulement après les voyants commencent à clignoter.

1. SEGURIDAD Y USO ADECUADOS

1.1. Instrucciones de seguridad

El equipo fiamma es seguro y cumple los requisitos Europeos de seguridad en vigor. Sin embargo, el uso indebido puede causar accidentes personales y daños materiales. Para garantizar el correcto funcionamiento y utilización segura, lea este manual antes de poner en marcha el equipo. Este manual contiene advertencias importantes sobre la instalación, seguridad, utilización y precauciones a tener con el equipo. Guarde este manual para posible consulta en el futuro. Hay que entregar el manual juntamente con el equipo a un eventual nuevo propietario.

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por daños causados por el uso inapropiado o incorrecto. Tenga en cuenta que las instrucciones del manual no sustituyen los datos técnicos que están grabados en la placa de características que está fijada a la máquina.

- ⚠ **Lea detenidamente las instrucciones de seguridad a continuación!**
- ⚠ **Antes de utilizar la máquina compruebe si hay daños visibles en el exterior de la máquina. No utilizar nunca un equipo dañado.**
- ⚠ **A fin de evitar daños en la máquina, compruebe que los datos indicados en la placa de características corresponde a la tensión y frecuencia de la alimentación eléctrica.**
- ⚠ **El aparato debe ser instalado en lugares en que su utilización y mantenimiento sean hechos solamente por personal calificado y experimentado.**
- ⚠ **Conecte la máquina a un circuito eléctrico de toma a tierra. La seguridad eléctrica del equipo solo se garantiza si la toma a tierra está debidamente instalada.**
- ⚠ **No conectar el equipo a la alimentación eléctrica con tomas múltiples o prolongadores. Estos no garantizan la seguridad del equipo.**
- ⚠ **Solo personal calificado y competente puede ejecutar la instalación o reparación de la máquina. El fabricante no contesta por daños causados por reparaciones u otras intervenciones ejecutadas por personal no calificado.**
- ⚠ **La instalación bien como las reparaciones deben respetar rigurosamente las leyes nacionales y locales vigentes.**
- ⚠ **Limpiar el equipo regularmente. Efectuar el mantenimiento periódico.**
- ⚠ **Peligro de quemadura! Algunos componentes del equipo así como los líquidos y vapores liberados están muy calientes.**
- ⚠ **No usar nunca la máquina con las manos mojadas!**
- ⚠ **No acercar la cara y las manos a la zona por encima de las lanzas de vapor!**
- ⚠ **NOTA: En el caso de que la máquina esté en un lugar donde puedan producirse temperaturas negativas (posibilidad de congelación), no apague la máquina durante los períodos en los que la temperatura es negativa.**
- ⚠ **Asegurar la eliminación segura de todos los envases plásticos. Mantener los niños alejados de los envases plásticos. Peligro de ahogar!**

⚠ El aparato debe desconectarse de su fuente de suministro durante la operación de mantenimiento. El operador debe poder comprobar desde todos los puntos a los cuales tiene acceso, que el enchufe está desconectado mientras se realiza el mantenimiento.

Este equipo puede ser utilizado por personas que hayan recibido formación previa sobre la utilización en seguridad del aparato y que comprendan los riesgos existentes, incluso niños mayores de 8 años y personas física, sensorial o mentalmente discapacitadas, inexpertos o sin conocimiento, en el caso de que puedan beneficiar de vigilancia o instrucciones previas sobre la utilización del aparato. No permita que niños jueguen con el equipo. Los niños no deben ejecutar actividades de mantenimiento y limpieza sin vigilancia.

1.2. Finalidad de uso

Las máquinas de café espresso le permiten preparar café espresso así como otras bebidas. Las máquinas de café espresso son destinadas al uso exclusivamente comercial. No utilice la máquina en exteriores. El fabricante desaconseja cualquier otro tipo de uso, ya que podría ser peligroso.

1.3. Reciclamiento

Tratamiento del material del embalaje: Antes de utilizar la máquina por primera vez, quitar los plásticos de protección del acero inox. Recicle el envase de transporte y todos los materiales de protección.



Eliminación del equipo: Los equipos eléctricos y electrónicos contienen materiales que, si son manejados de forma incorrecta, pueden ser peligrosos para la salud humana y para el medio ambiente. No desechar ningún de los componente del equipo en el contenedor de desechos domésticos; entréguelos en un centro de recogida selectiva / reciclaje o póngase en contacto con el fabricante para informaciones adicionales.

1.4. Emisión de ruido

Nivel de presión acústica ponderada A – 81,0 dB, incertidumbre 2,0 dB.

2. CONTENIDO

MARINA / MARINA CV	MARINA CV DI
1 máquina de café espresso	1 máquina de café espresso
1 tubo de alimentación de agua 80 cm	1 tubo de alimentación de agua 80 cm
1 tubo de desagüe con rodilla	1 tubo de desagüe con 1 rodilla
1 porta filtro doble	1 porta filtro doble
1 porta filtro simple	1 porta filtro simple
1 filtro ciego	1 filtro ciego
1 cepillo	1 cepillo
1 manual de instrucciones	1 manual instrucciones
	1 tapa cubeta de agua
	1 cubeta de residuos

3. DESCRIPCIÓN

Conozca los principales componentes y elementos operacionales de una máquina de café espresso en el dibujo abajo:



Fig. 1

1. Mando del grifo de vapor;
2. Manómetro que indica la presión de la caldera;
3. Tubo del grifo de vapor;
4. Bandeja y rejilla inferior;
5. Pies telescópicos (regulable en altura);
6. Grupo;
7. Botonera en los modelos CV / Interruptor en los modelos semiautomáticos;
8. Interruptor para activar el calentamiento de la caldera;
9. Interruptor On/Off;
10. Tubo del grifo de agua;
11. Mando del grifo de agua;
12. Bandeja superior.

El nombre de la máquina de café MARINA viene de una combinación de letras con el significado siguiente (en el modelo y en las diferentes versiones): MARINA – nombre común del modelo en todas las versiones; CV – contador volumétrico; DI – deposito interno; PRO – profesional; NV – nueva versión.

3.1. Botonera

MÁQUINAS SEMIAUTOMÁTICAS (MODELOS CV)



Botón	Función
①	Café corto
②	Café largo
③	2 cafés cortos
④	2 cafés largos
⑤	Botón de café continuo / programación

MÁQUINAS SEMIAUTOMÁTICAS



El modelo semiautomático dispone de un botón interruptor por encima del grupo.

3.2. Características técnicas

- ① *Las principales características técnicas (alimentación eléctrica) están grabadas en la placa de características de la máquina.*

3.3. Conexiones necesarias

- 1 Grifo de agua adaptado a una tuerca 3/8 (para conexión del tubo de alimentación del agua);
- 1 Cloaca compatible con un tubo de desagüe de 16/17 mm de diámetro como mínimo;
- 1 Toma a tierra;
- 1 Circuito eléctrico conectado a tierra, con cuadro eléctrico de distribución con protección de 30mA y un disyuntor con una separación mínima de 3 mm entre contactos.

4. INSTALACIÓN Y AJUSTES BÁSICOS

4.1. Emplazamiento del equipo

- ① *Elija un lugar seco donde el equipo no tenga contacto directo con el agua. No usar chorros de agua sobre la máquina.*
- ① *Poner la máquina sobre una superficie estable y nivelada.*
- ① *Para una correcta instalación, la superficie en donde se instala la máquina tendrá que distar 800mm del suelo, como mínimo.*
- ① *Mantener la máquina lejos de productos inflamables o deformables por el calor. Si no es posible, aisle el espacio alrededor de la máquina con un material aislante no inflamable y resistente al calor.*
- ① *En lugares donde la temperatura pueda descender por debajo del punto de congelación, deje la máquina encendida para impedir que el agua quede congelada en la tubería.*
- ① *Deje suficiente espacio libre alrededor de la máquina destinado a un suavizador y un molino de café.*
- ① *Para el buen funcionamiento de máquina, la temperatura ambiente debe estar comprendida entre los 15°C y los 25°C.*

4.2. Desembalaje

Antes de utilizar la máquina por primera vez, elimine todo el material de protección y de embalaje. Elimine el material de protección y embalaje de manera segura ya que son potenciales fuentes de riesgo. Compruebe la integridad de la máquina. Limpie el exterior de la máquina con un paño húmedo.

4.3. Conexión hidráulica

- ① *Si la máquina está conectada a una red hidráulica que no tiene una presión superior a 1 bar, se aconseja colocar una válvula de retención en la entrada del tubo de alimentación de agua.*
- 1. Colocar la máquina sobre una superficie plana y estable, preferiblemente en su lugar definitivo. A continuación, aflojar el tubo de entrada de agua de la máquina;
- 2. Colocar el suavizador/filtro de agua en un lugar adecuado y conectarlo al circuito hidráulico.
- 3. Conectar el suavizador/filtro de agua a la máquina mediante el tubo de entrada de agua que ya está instalado en la máquina;
- 4. Aflojar el cable eléctrico y conectarlo a la red eléctrica.


MODELOS CON CONTENEDOR INTERNO DE AGUA (MODELOS CV DI)

- 1. Para llenar el contenedor interno de agua, retirar la tapa cromada de la bandeja superior de la máquina.
- 2. Una sonda en el exterior del contenedor de agua controla el nivel mínimo de agua en el contenedor. Durante el funcionamiento, en cuanto el agua llegue al nivel mínimo, la sonda bloquea la botonera (los LEDs parpadean). La botonera solo vuelve a funcionar en cuanto el contenedor vuelva a estar lleno.

- En la parte inferior de la máquina hay una cubeta de desagüe para el agua residual. Caso no sea posible establecer una conexión a la red de aguas residuales, use la cubeta de desagüe.

① ***Al final de cada día es recomendable limpiar la cubeta de desagüe.***

4.4. Instalación eléctrica

- IMPORTANTE: LA CONEXIÓN A TIERRA ES OBLIGATORIA! Conecte la máquina a la red eléctrica con puesta a tierra!***
- Asegúrese que los datos de la placa de características corresponden a los de la red de distribución eléctrica.***
- El cuadro eléctrico de alimentación debe tener una protección de 30 mA, así como un disyuntor con 3 mm de separación entre los contactos.***
- Conecte la maquina a una toma con conexión a tierra, nunca encienda la máquina a tomas múltiples o alargadores.***
- Siga la legislación y las normas vigentes en el país y local de instalación.***
- En la parte inferior de la máquina hay un terminal para conexión equipotencial (a tierra) de otros aparatos, marcado con el símbolo .***

5. INSTRUCCIONES DE USO

5.1. Como empezar

- Conectar el tubo de agua a la red hidráulica, el tubo de desagüe y la red eléctrica;
- Accionar el botón ON/OFF para activar la máquina.** Un piloto luminoso verde se enciende indicando el llenado de la caldera. En cuanto el agua alcance el nivel predefinido, el piloto luminoso se apaga. En seguida, accionar el interruptor de la resistencia y la máquina empieza el calentamiento, en cuanto alcance la temperatura de trabajo el piloto luminoso naranja se apaga.
- El cuidado de solamente encender el interruptor de la resistencia después de apagar el piloto verde del nivel del agua, sólo es necesario en la instalación o en cualquier intervención que implique vaciar completamente la caldera. En el uso diario es posible encender los dos interruptores a la vez, ya que la caldera ya contiene agua.***
- Controlar el manómetro.** En cuanto el piloto luminoso naranja se apague, la caldera debe estar a +/-1 bar (+/- 0,1 Mpa).
- Limpiar la lanza de vapor antes de utilizarlo,** girar el mando del grifo de vapor hacia la izquierda para abrir el vapor durante algunos segundos. La salida de vapor limpia y calienta la lanza. Repetir esta operación en cada lanza de vapor.
- La máquina está lista para funcionar.**

5.2. Programación de dosis (modelos CV)

- El contador volumétrico (modelos CV) de las máquinas de café permite definir el volumen de cada dosis de café. Para programar el volumen deseado, siga los pasos siguientes.***
- Empezar siempre la programación en el grupo a la izquierda.***



- Coloque la dosis de café en el porta filtro y engánchelo en el grupo.
- Pulsar el botón de programación (tecla 5) durante 5 segundos como mínimo. Todos los LEDs de los botones de café permanecen encendidas. La máquina está en modo de programación.



- Antes de 5 segundos, pulsar la tecla de la dosis a programar (p.ej. tecla 1). El LED del botón a programar, así como el del botón 5 permanecen encendidos de forma fija. Los otros LEDs se apagan.
- En cuanto se alcance la cantidad de café deseada, pulse el botón en programación para parar la erogación. Se apaga el LED de del botón programado. Los LEDs de los botones no programados permanecen encendidos fijos.
- Repetir los pasos 3 y 4 para programar los botones restantes.
- En cuanto la máquina esté en modo de programación y no se pulse cualquier botón durante 20 segundos, la máquina sale automáticamente del modo de programación y todos los LEDs permanecen encendidos***

(TIME-OUT de programación). Para reactivar el modo de programación, pulse el botón de programación (botón 5) y manténgalo pulsado durante 5 segundos.

5.3. Preparación de café

MÁQUINAS AUTOMÁTICAS (MODELOS CV)	MÁQUINAS SEMIAUTOMÁTICAS
Preparar café espresso con dosificación automática	
1. Llenar el porta filtro con la dosis adecuada de café molido (6,5 - 7g de café por cada espresso).	1. Llenar el porta filtro con la dosis adecuada de café molido (6,5 - 7g de café por cada espresso).
2. Comprima el café molido con la prensa a fin de distribuir el café uniformemente en el porta filtro.	2. Comprima el café molido con la prensa a fin de distribuir el café uniformemente en el porta filtro.
3. Enganchar el porta filtro en el grupo erogador y girarlo a la izquierda hasta quedar fijo. Si está fijo el porta filtro está correctamente enganchedo.	3. Enganchar el porta filtro en el grupo erogador y girarlo a la izquierda hasta quedar fijo. Si está fijo el porta filtro está correctamente enganchedo.
4. Coloque una taza (o dos, dependiendo del porta filtro) por debajo de la salida de café del porta filtro.	4. Coloque una taza (o dos, dependiendo del porta filtro) por debajo de la salida de café del porta filtro.
5. En el teclado por encima del grupo, accione el botón de la dosis deseada. 	5. Pulsar la tecla para empezar a extraer café
6. Automáticamente, se apaga el grupo erogador en cuanto termina de extraer el volumen de café programado.	6. Pulsar la tecla para detener la erogación
7. En el caso de desear una dosis de café no programada, pulse el botón 5 (continuo) para iniciar la erogación hasta el nivel deseado de la taza y vuelva a pulsar para detenerla. 	

① **Regulación de la molienda del café.** Con el fin de obtener un buen espresso (+/- 30 ml de café), la molienda debe de tener la granulometría adecuada. La molienda influye en el tiempo de erogación. Por lo tanto, el tiempo de erogación es un indicador del grosor de la molienda:

① **Con el grosor ideal, el tiempo de salida del café es de 18-25 segundos:**

- Si el tiempo de erogación del café es superior a 25 segundos, hay que regular el molino de café para obtener una molienda más grossa;
- En el caso de que la erogación sea inferior a 18 segundos, hay que regular el molino de café a fin de obtener una molienda más fina.

5.4. Extraer agua caliente

① **Peligro de quemadura! Los líquidos están extremadamente calientes.**

Para extraer agua caliente, gire el mando del grifo de agua hacia la derecha. Cierre el grifo, girando el mando a la izquierda.

5.5. Extraer Vapor

① **Peligro de quemadura! El vapor está muy caliente. No colocar la cara y las manos por encima de las lanzas de vapor.**

Para extraer vapor, gire el mando del grifo de vapor a la derecha. Cierre el grifo, girando el mando a la izquierda.

① **La máquina dispone de 2 grifos de vapor destinados a la preparación y calentamiento de bebidas.**

① **Antes y después de cada utilización de la lanza de vapor, abrirla unos instantes (2-3 segundos) para descargar eventuales residuos adheridos.**

① **Limpiar la lanza con un paño húmedo después de cada utilización.**

6. LIMPIEZA

① **No utilizar nunca chorros de agua para limpiar la máquina de café. No poner agua encima, ni introducirla en la máquina o en cualquier de sus componentes internos.**

① **A fin de evitar el riesgo de quemaduras, deje enfriar la máquina antes de efectuar cualquier operación de limpieza.**

① **En lugares donde pueda haber plagas de cucarachas u otras, hay que mantener siempre bien limpios la máquina y el espacio a su alrededor. El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por daños causados por plagas.**

6.1. Limpieza diaria

LIMPIEZA DE LOS GRUPOS

Al final del día, antes de apagar la máquina se debe realizar la limpieza del grupo, utilizando el filtro ciego que viene con la máquina ejecutando varias erogaciones en cada grupo.

LIMPIEZA DE LOS GRUPOS Y PORTAFILTROS

Enjuagar los filtros y porta filtros con agua caliente y detergente adecuado, de manera que se disuelva la grasa depositada por el café.

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

① **Apagar la máquina pulsando el interruptor general y dejar enfriar antes de efectuar cualquier operación de limpieza!**

Limpiar las guías y juntas de los porta filtros con un paño o un cepillo.


Limpiar cuidadosamente los grifos y lanzas de vapor con el fin de evitar la acumulación y incrustación de residuos.

Limpiar la bandeja y la rejilla donde cae el café.

① **En los modelos con contenedor interno, lavar el depósito de residuos que está por debajo de la máquina a diario.**

6.2. Limpieza semanal

LIMPIEZA DE LOS GRUPOS:

MODELO AUTOMÁTICO (Modelos CV)	MODELO SEMIAUTOMÁTICO
① <i>Estos modelos disponen de un programa de auto limpieza de los grupos.</i>	
1. Coloque el filtro ciego suministrado con la máquina en un porta filtro.	1. Coloque el filtro ciego suministrado con la máquina en un porta filtro.
2. Colocar en el filtro ciego una cucharilla de detergente adecuado para la limpieza de máquinas de café.	2. Colocar en el filtro ciego una cucharilla de detergente adecuado para la limpieza de máquinas de café.
3. Enganchar el porta filtro en el grupo.	3. Enganchar el porta filtro en el grupo.
4. Desde el estado apagado , mantenga pulsado el botón 3, la máquina se enciende (interruptor ON/OFF (9)).	4. Pulse el botón interruptor para activar el grupo.
	5. Pulsar el botón para detener el grupo.
	6. Repetir esta operación de descarga hasta que el agua salga en la cubeta de desagüe sin detergente.
5. Comprobar si los LEDs de los botones 2 y 3 parpadean, si lo hacen indica que ha iniciado el ciclo de lavado.	
6. En cuanto termine el ciclo de lavado, los LEDs dejan de parpadear. El sistema vuelve automáticamente al modo de funcionamiento normal.	7. Extraer el filtro ciego y coloque un filtro normal. Efectue algunas descargas solamente con agua.
7. Extraer el filtro ciego y coloque un filtro normal. Efectue algunas descargas solamente con agua.	

- ① *No es posible interrumpir el ciclo de lavado, por lo tanto, hay que esperar que termine para volver a poder erogar café.*
- ① *A fin de quitar eventuales sabores desagradables, después de efectuada la limpieza, prepare un café normal.*

LIMPIEZA DE LAS REJILLAS Y BANDEJAS

Quitar las rejillas plásticas de la bandeja superior y limpiar con un paño húmedo.

Quitar la rejilla y la bandeja inferior (por debajo de los grupos). Lavar la bandeja y las rejillas con agua y detergente específico. No emplear productos abrasivos o disolventes

LIMPIEZA DE LA CUBETA DE RESIDUOS

Al quitar la bandeja por debajo de los grupos, queda visible la cubeta de residuos de la máquina. Limpiar la cubeta y el orificio de descarga con un cepillo para eliminar eventuales residuos y evitar bloqueos en el tubo de desagüe.

LIMPIEZA DEL CUERPO DE LA MÁQUINA

Limpie el cuerpo de la máquina con un paño húmedo. No emplear productos abrasivos o solventes.

- ① *En los modelos con contenedor interno de agua, lavarlo a cada semana. Para eso, hay que retirar la bandeja superior.*
- ① *Efectuar la limpieza del suavizador de agua regularmente, a cada 2 semanas como mínimo, de acuerdo con las instrucciones del proveedor.*

7. REPARACIÓN

- ① *Todas las operaciones de mantenimiento y reparación deben ser efectuadas por personal cualificado y autorizado por el fabricante.*
- ① *Si el cabo de alimentación se daña, este debe ser sustituido por personal cualificado y autorizado por el fabricante.*
- ① *Utilizar exclusivamente repuestos originales.*
- ① *Para acceder al interior de la máquina, quite los paneles laterales y la bandeja inferior o superior, según la reparación que va a efectuar.*

Para quitar los paneles laterales, afloje el tornillo que se encuentra en la parte inferior del panel. Destornillar y sacar el tornillo de la parte superior y desenganchar los muelles.

Remover el panel derecho para acceder al termostato de seguridad y a la resistencia.

Remover el panel izquierdo para acceder a los manómetros, al detector de nivel y a la bomba.

Remover la bandeja superior para acceder a los grupos erogadores, a las botoneras y a los interruptores. En el modelo con contenedor interno, también tiene acceso al contenedor.

La bandeja superior está fija a la estructura mediante un tornillo (situado en el centro de la bandeja). Destornillar y sacar la bandeja.

8. SEÑALES DE ALARMA (MODELOS CV)

8.1. TIME-OUT durante el llenado de la caldera

En cuanto la sonda de nivel máximo del agua de la caldera no detecta el agua, la máquina empieza el llenado automáticamente. Un temporizador-contador controla la duración del llenado. Si dura más de lo previsto para el TIME-OUT (60 segundos), el llenado se interrumpe automáticamente. Todos los LEDs de los teclados parpadean como señal de alarma.

Apagar la máquina y volver a encenderla para desactivar la señal de alarma.

8.2. TIME-OUT del contador volumétrico

En cuanto la máquina produce una bebida cuya dosis está pre-programada (teclas 1-4), un contador volumétrico controla el volumen de agua utilizado en la preparación de la bebida mediante impulsos electrónicos. Si el contador no recibe cualquier impulso en 5 segundos, el LED del botón que está activa parpadea. La unidad electrónica acepta la ausencia de impulsos del contador volumétrico, hasta 4 minutos. Después de este tiempo, se interrumpe automáticamente. El LED parpadea hasta que se haga una nueva selección.

8.3. Falta de agua en el contenedor (MODELOS DI)

Siempre que el detector del nivel de agua no detecte agua por más de 3 segundos, la unidad electrónica bloquea la botonera impidiendo la realización de cualquier operación (los LEDs parpadean). Caso el nivel del agua quede abajo de la sonda mientras se extrae el café, se termina la extracción y solamente después la botonera se bloquea.

La máquina queda lista después de la introducción de agua en el contenedor, donde la sonda va a detectar el agua e desbloquear la botonera. La máquina está lista para el funcionamiento normal (los LEDs dejan de parpadear).