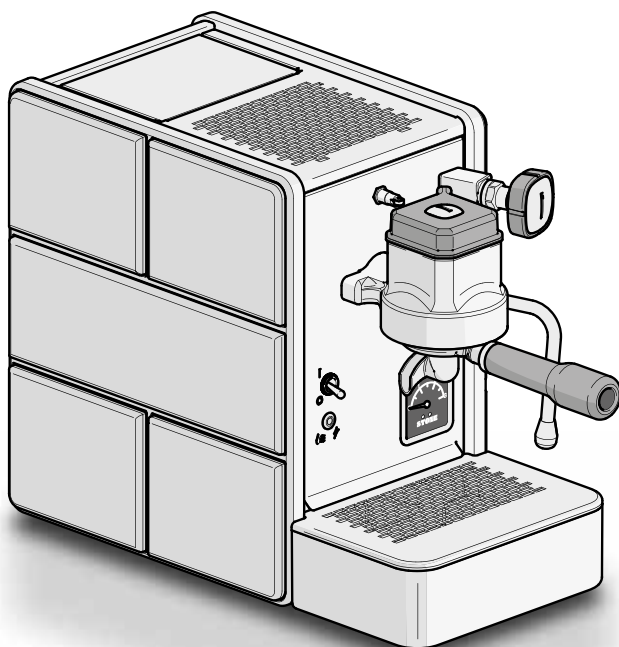


STONE



STONE

IT - MACCHINA DA CAFFÈ PER USO DOMESTICO

Manuale uso e manutenzione
Istruzioni originali

FR - MACHINE À CAFÉ À USAGE DOMESTIQUE

Manuel d'utilisation et d'entretien
Traduction des instructions originales

ES - MÁQUINA DE CAFÉ PARA USO DOMÉSTICO

Manual de uso y mantenimiento
Traducción de las instrucciones originales

EN - COFFEE MACHINE FOR DOMESTIC USE

User and maintenance manual
Translation of the original instructions

DE - KAFFEEMASCHINE FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

Bedienungs- und Wartungsanleitung
Übersetzung der Originalanleitungen

PT - MÁQUINA DE CAFÉ PARA USO DOMÉSTICO

Manual de uso e manutenção
Tradução das instruções originais

IT Congratulazioni per la scelta della macchina da caffè espresso STONE.

Si tratta di un prodotto realizzato con lo scopo di soddisfare la tua esigenza per un'ottima qualità in tazza per le bevande a base di caffè.

Leggere attentamente le istruzioni per un corretto funzionamento della macchina.

Questo manuale fornisce importanti linee guida per uso, manutenzione e un'installazione sicura.

Contiene inoltre utili consigli che consentiranno di sfruttare al meglio le potenzialità della macchina STONE.

EN Congratulations on choosing the STONE espresso coffee machine.

This product is designed to satisfy your need for exquisite quality in cups of coffee-based beverages.

Carefully read the instructions to operate the machine correctly.

This manual provides important guidelines for use, maintenance and safe installation.

It also contains useful recommendations that will allow you to maximise the potential of the STONE machine.

FR Félicitations pour avoir choisi la machine à café expresso STONE.

C'est un produit conçu dans le but de satisfaire le besoin d'une excellente qualité dans la tasse pour les boissons à base de café.

Lire attentivement les instructions pour un fonctionnement correct de la machine.

Ce manuel fournit des directives importantes pour l'utilisation, l'entretien et l'installation de la machine en toute sécurité.

Il contient également des conseils utiles qui permettront d'exploiter au mieux le potentiel de la machine STONE.

DE Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer Wahl der Espressomaschine STONE.

Es handelt sich um ein Produkt, das speziell für eine hervorragende Qualität für Kaffeegetränke in der Tasse entwickelt wurde.

Bitte lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, um einen korrekten Betrieb der Maschine zu gewährleisten.

Dieses Handbuch enthält wichtige Anleitungen zur Verwendung, Wartung und sicheren Installation.

Außerdem enthält es nützliche Tipps, die Ihnen helfen, das Beste aus Ihrer STONE-Maschine herauszuholen.

ES Enhorabuena por haber elegido la máquina de café expreso STONE.

Se trata de un producto realizado a fin de satisfacer las exigencias referentes a una taza de bebida a base de café de excelente calidad.

Lea atentamente las instrucciones para utilizar la máquina correctamente.

Este manual proporciona directrices importantes para el uso, el mantenimiento y una instalación segura.

Además, incluye consejos útiles para que aproveche al máximo el potencial de la máquina STONE.

PT Parabéns pela escolha da máquina de café expresso STONE.

É um produto feito com o objetivo de satisfazer a necessidade de excelente qualidade na chvena para as bebidas à base de café.

Leia as instruções cuidadosamente para o correto funcionamento da máquina.

Este manual fornece orientações importantes para o uso, a manutenção e a instalação segura.

Ele também contém dicas úteis que lhe permitirão aproveitar ao máximo o potencial da máquina STONE.

IT - MACCHINA DA CAFFÈ PER USO DOMESTICO	6-31
EN - COFFEE MACHINE FOR DOMESTIC USE	32-57
FR - MACHINE À CAFÉ À USAGE DOMESTIQUE	58-83
DE - KAFFEEMASCHINE FÜR DEN HAUSGEBRAUCH	84-109
ES - MÁQUINA DE CAFÉ PARA USO DOMÉSTICO	110-135
PT - MÁQUINA DE CAFÉ PARA USO DOMÉSTICO	136-161



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE - EC DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE - EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE - DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

STONE S.r.l.

Via E. Curiel 13
 20060 LISCATE (MI)
 ITALY

- come costruttore di MACCHINE PER CAFFÈ, dichiara che il prodotto:
- being the manufacturer of COFFEE MACHINES, hereby declares that the product:
- en tant que constructeur de MACHINES A CAFE, déclare que le produit:
- erklärt als Hersteller von KAFFEEMASCHINEN, daß das Gerät:
- como fabricante de CAFETERAS, declara que el producto:
- como fabricante de MÁQUINAS DE CAFÉ, declara que a máquina:

Modello - Model - Modell - Modelo: **STONE**

- al quale si riferisce questa dichiarazione è conforme ai requisiti essenziali applicabili delle seguenti DIRETTIVE e REGOLAMENTI e successive modifiche e integrazioni:
- to which this declaration refers, complies with the applicable essential requirements of the following DIRECTIVES and REGULATIONS and subsequent amendments:
- auquel se réfère cette déclaration est conforme aux exigences essentielles applicables des DIRECTIVES et RÈGLEMENTS et modifications et ajouts successifs:
- auf welches sich diese Erklärung bezieht, gemäß den folgenden EG-Vorschriften gebaut ist VORSCHRIFTEN und REGELUNGEN sowie nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen:
- al que se refiere esta declaración es conforme con los requisitos esenciales aplicables de las siguientes DIRECTIVAS y REGLAMENTOS y siguientes modificaciones y correcciones:
- referida nesta declaração, é conforme com os requisitos essenciais aplicáveis das seguintes DIRECTIVAS e REGULAMENTOS e sucessivas modificações e integrações:

- 2014/68/UE** Direttiva attrezzature a pressione (PED) con applicata l'esclusione al Capitolo 1 Article 1 Par. 2 (f) - Directive of pressure equipment (PED) with applied the exclusion to Chapter 1 Article 1 Par. 2 (f) - Directive sur les équipements sous pression (PED) avec exclusion appliquée au Chapitre 1 Article 1 Par. 2 (f) - Richtlinie über die Bereitstellung von Druckgeräten (PED) mit angewandtem Ausschluss von Kapitel 1 Artikel 1 Abs. 2 (f) - Directiva sobre equipos a presión (PED) con exclusión aplicada al Capítulo 1 Artículo 1 Par. 2 (f) - Diretiva de equipamento sob pressão (PED) com a exclusão aplicada ao Capítulo 1 Artigo 1 Par. 2 (f)
- 2014/30/UE** Direttiva compatibilità elettromagnetica EMC - Electromagnetic compatibility EMC Directive - Directive de compatibilité électromagnétique EMC Richtlinie elektromagnetische Verträglichkeit EMV - Directiva compatibilidad electromagnética EMC - Directiva sobre a compatibilidade electromagnética EMC
- 2014/35/UE** Direttiva bassa tensione - Low voltage Directive - Directive de basse tension - Niederspannungsrichtlinie - Directiva baja tensión - Directiva sobre baixa tensão
- 2012/19/UE** Direttiva RAEE - WEEE Directive - Directive DEEE - Directiva RAEE - Directiva RAEE

2011/65/UE	Direttiva RoHS - RoHS Directive -- Directive RoHS - RoHS-Richtlinie - Directiva RoHS
1935/2004/EU	Regolamento sui materiali a contatto con i prodotti alimentari - Regulation on food contact materials - Règlement sur les matériaux en contact avec les denrées alimentaires - Regelung für Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen - Reglamentos sobre los materiales en contacto con los productos alimenticios - Regulamento sobre materiais em contacto com os produtos alimentares

- in conformità alle norme	EN 55014-1: 2017-04	EN 61000-3-3 / A1: 2019-08
- in compliance with standards	EN 55014-1 / A11: 2020-03	EN 62233: 2008 / AC: 2008
- en conformité avec les normes	EN 55014-2: 2015-04	EN 60335-2-15: 2016 / A11:
- gemäß den Vorsch	EN 61000-3-2: 2014-08	2018
- en conformidad de las normas	EN 61000-3-3: 2013-08	EN 60335-1: 2012 / A2: 2019
- em conformidade com as normas		

L'incarico di costituire e conservare il fascicolo tecnico è affidato alla STONE S.r.l. in Via E. Curiel, 13 - 20060 LISCATE (MI) – ITALIA.

The STONE S.r.l., Via E. Curiel, 13 - 20060 LISCATE (MI) - ITALY is responsible for establishing and maintaining the technical file.

La tâche de constituer et de conserver le dossier technique est confiée à la STONE S.r.l. in Via E. Curiel, 13 - 20060 LISCATE (MI) - ITALIE

Die Aufgabe der Einrichtung und Aufrechterhaltung des technischen Unterlagen anvertraut ist, die STONE S.r.l. in Via E. Curiel, 13 - 20060 LISCATE (MI) - ITALIEN

La responsabilidad de elaborar y conservar el expediente técnico corresponde alla STONE S.r.l. in Via E. Curiel, 13 - 20060 LISCATE (MI) - ITALIA

A responsabilidade de criar e guardar o fascículo técnico é confiada à la STONE S.r.l. in Via E. Curiel, 13 - 20060 LISCATE (MI) - ITALIA

La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni.

This declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in a way that does not comply with indications in the users' manual and the instructions

La présente déclaration sera considérée comme nulle et non avenue si l'appareil est modifié sans l'autorisation du fabricant ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel d'utilisation et d'installation Die vorliegende Konformitäts- erklärung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät ohne ausdrückliche Genehmigung des Herstellers modifiziert werden sollte oder falls es nicht gemäß den im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten

La presente declaración pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa autorización del constructor, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado en el manual de uso y en las instrucciones

A presente declaração deixa de ter validade no caso em que o aparelho seja modificado sem autorização do construtor ou se instalado ou utilizado de maneira não conforme ao indicado no manual de uso e nas instruções

Data di emissione - Date of Issue

Date d'émission - Ausstellungsdatum

Fecha de emisión - Data de emissão

Liscate

29 - 10 - 2021



Managing Director

Dott. Federico Alessandro Gallia

SOMMARIO



1	INTRODUZIONE	8
1.1	<i>SIMBOLI E TERMINOLOGIE UTILIZZATI NEL MANUALE..</i>	<i>8</i>
1.2	<i>INFORMAZIONI GENERALI</i>	<i>9</i>
1.3	<i>ISTRUZIONI DI SICUREZZA</i>	<i>10</i>



2	DISIMBALLAGGIO	12
2.1	<i>CONTENUTO DELLA CONFEZIONE.....</i>	<i>12</i>



3	DESCRIZIONE DELLA MACCHINA.....	13
3.1	<i>USO PREVISTO</i>	<i>13</i>
3.2	<i>SPECIFICHE TECNICHE</i>	<i>14</i>
3.3	<i>COMPONENTI PRINCIPALI.....</i>	<i>14</i>
3.4	<i>ACCESSORI.....</i>	<i>15</i>
3.5	<i>DATI TECNICI.....</i>	<i>15</i>



4	INSTALLAZIONE	16
4.1	<i>RIEMPIMENTO SERBATOIO ACQUA.....</i>	<i>17</i>
4.2	<i>ALIMENTAZIONE ELETTRICA</i>	<i>17</i>



5	AVVIAMENTO	18
----------	-------------------------	-----------



6	FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA.....	19
6.1	<i>PREPARAZIONE DEL CAFFÈ.....</i>	<i>20</i>
6.2	<i>EROGAZIONE DEL VAPORE</i>	<i>21</i>



7	MANUTENZIONE	22
7.1	PULIZIA LANCIA VAPORE	22
7.2	PULIZIA TESTA DI EROGAZIONE	23
7.3	PULIZIA DEL PORTAFILTRO	24
7.4	PULIZIA DEL SERBATOIO ACQUA	25
7.5	PULIZIA DEL VASSOIO RACCOGLI GOCCE	25
7.6	DECALCIFICAZIONE	26
7.7	RICAMBIO ACQUA IN CALDAIA	26



8	ALLARMI E ANOMALIE	28
8.1	ALLARMI	28
8.2	ANOMALIE CAUSE E RIMEDI	28
8.3	INATTIVITÀ	30



9	SMALTIMENTO	31
----------	--------------------	----

1 - INTRODUZIONE



PRIMA DI ESEGUIRE QUALSIASI OPERAZIONE SULLA MACCHINA, L'UTILIZZATORE DEVE LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI CONTENUTE IN QUESTA PUBBLICAZIONE E SEGUIRLE PER TUTTI GLI INTERVENTI.

IN CASO DI DUBBIO SULLA CORRETTA INTERPRETAZIONE DELLE ISTRUZIONI, CONTATTARE IL NOSTRO SERVIZIO DI ASSISTENZA PER I NECESSARI CHIARIMENTI.

1.1 Simboli e terminologie utilizzati nel manuale



PERICOLO: questo simbolo indica informazioni o procedure che, se non eseguite con attenzione, potrebbero causare gravi lesioni personali. Potenziale fonte di lesioni o danni alla salute.



ATTENZIONE

Le indicazioni accompagnate da questo simbolo contengono informazioni, prescrizioni o procedure che, se non eseguite correttamente, possono causare danni o malfunzionamenti.



INFORMAZIONE

Le indicazioni accompagnate da questo simbolo contengono informazioni su argomenti di particolare importanza e la loro mancata osservanza può comportare l'annullamento della garanzia.



LEGGERE attentamente il manuale di istruzioni prima della messa in funzione.



ATTENZIONE: macchina collegata alla rete elettrica!



Prima di intraprendere qualsiasi azione di manutenzione, scollegare l'alimentazione elettrica.



ATTENZIONE: parti calde a contatto!



Indossare guanti protettivi.



OPERATORE: questo simbolo indica informazioni o procedure relative all'utilizzatore della macchina. Procedure di competenza della persona istruita sul funzionamento, l'uso e la manutenzione ordinaria della macchina.



TECNICO QUALIFICATO: questo simbolo indica informazioni o procedure riguardanti la manutenzione straordinaria (elettrica / meccanica) per una persona qualificata e autorizzata dal costruttore

1.2 Informazioni generali

Questo manuale è una parte essenziale del prodotto **STONE**; quindi è importante leggere attentamente le avvertenze e le precauzioni allegate prima della messa in funzione della macchina. In particolare prestare attenzione alle indicazioni di sicurezza durante l'installazione, la messa in funzione, l'uso e la pulizia. Si prega di conservare questo manuale utente in un luogo sicuro dove possa essere reso disponibile a tutti gli utilizzatori della macchina.”



La descrizione della macchina da caffè riportata di seguito è di natura generale e può quindi non comprendere tutti i dettagli sui vari componenti.

La lingua ufficiale scelta dal produttore è l'italiano.

Questo manuale riflette lo stato della macchina al momento della fornitura. **STONE** si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, tutte le modifiche che riterrà opportune alla produzione in serie e di aggiornare i relativi manuali senza obbligo di aggiornamento di precedenti pubblicazioni, nonché di informare gli utenti delle macchine precedentemente fornite.



ATTENZIONE

IL PRODUTTORE NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI CAUSATI A PERSONE O OGGETTI A CAUSA DI:

- Uso improprio della macchina.
- Utilizzo da parte di personale non idoneo (non autorizzato e / o non addestrato).
- Difetti di alimentazione.
- Mancata manutenzione dei componenti della macchina.
- Modifiche alla macchina non autorizzate dal produttore.
- Utilizzo di ricambi non originali.
- Sostituzione di componenti forniti con la macchina con altri aventi caratteristiche tecniche differenti da quelle di progetto.
- Mancato rispetto di queste istruzioni.
- Mancato rispetto delle norme di sicurezza.

TRASPORTO e MOVIMENTAZIONE



Durante la movimentazione della macchina prendere le opportune precauzioni per evitare che possa cadere, danneggiando persone, animali e cose, oltre la macchina in sé. Non eseguire questa operazione da soli. Si consiglia di movimentare l'apparecchio in due persone.

Durante la movimentazione della macchina nell'imballo, verificare di rispettare la scritta **"ALTO"** (identificata dal simbolo ) presente sull'imballo.

Non capovolgere la macchina durante la movimentazione. Maneggiare con cura.

Il costruttore non può essere considerato responsabile di danni causati da una movimentazione incauta o che non rispetti le indicazioni fornite.

1.3 Avvertenze di sicurezza



1. Non lasciare gli elementi dell'imballo (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi, cartone, ecc.) alla portata dei bambini, poiché questi elementi sono potenziali fonti di pericolo.
2. Installare la macchina su una superficie piana ed idrorepellente (laminato, acciaio, ceramica, ecc.) lontana da fonti di calore (forno, piano cottura, caminetto, ecc.) e in condizioni in cui la temperatura non possa scendere sotto i 5° C. Mantenere al caldo.
3. Non lasciare la macchina esposta ad intemperie o posizionata in ambienti umidi.
4. Non ostruire le griglie e non coprire con panni, ecc.
5. Conservare la macchina imballata in un luogo asciutto, non esposto agli agenti atmosferici e in condizioni in cui la temperatura non scenda al di sotto dei 5° C.
6. Non posizionare oggetti pesanti sulla confezione.
7. In caso di emergenza, come incendio, rumori insoliti, surriscaldamento, ecc., intervenire immediatamente, scollegando l'alimentazione elettrica.
8. L'installazione e la riparazione devono essere conformi ai codici e alle normative di sicurezza elettrica locali.
9. L'installazione della macchina **STONE** deve essere eseguita dopo aver letto e compreso la presente pubblicazione
10. Questa macchina è sicura solo quando è stata correttamente collegata a un efficiente sistema di messa a terra.
11. Verificare che i dati sulla targa dati corrispondano a quelli della rete elettrica principale a cui sarà collegata la macchina. Prima di collegare la macchina alla rete elettrica, assicurarsi che la tensione, frequenza e potenza della macchina siano rispondenti a quelli della rete elettrica locale. I dati elettrici sono indicati nella targa dati della macchina.
12. Si sconsiglia l'uso di accessori come adattatori, schede multiple o prolunghie non raccomandate dal produttore dell'apparecchio in quanto potrebbero causare lesioni.
13. Non utilizzare questa macchina se il cavo, la spina o qualsiasi altra parte presenta danni o se la macchina non funziona correttamente. Restituire la macchina al centro di assistenza autorizzato più vicino per la verifica, la riparazione o la regolazione. **ATTENZIONE:** Il cavo di alimentazione non deve essere sostituito dall'utente.
14. Questa macchina è stata progettata al solo scopo di produrre caffè ed erogazione vapore per bevande calde. Tutti gli altri usi sono inappropriati e pericolosi. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per eventuali danni causati da un uso improprio.
15. Per proteggersi da scosse elettriche quando si utilizza qualsiasi apparecchio elettrico, inclusa la macchina **STONE**:
 - a. Non immergere la macchina stessa, il cavo e le spine in acqua o altri liquidi e non lasciare che le parti interne della macchina vengano a contatto con liquidi.
 - b. Evitare che il cavo di alimentazione venga allungato o tirato.
 - c. Non utilizzare la macchina con le mani o piedi bagnati.

- d. Non consentire a bambini o persone non addestrate di utilizzare la macchina.
 - e. Non azionare la macchina a piedi nudi.
 - f. Predisporre un sezionatore automatico alla rete elettrica che alimenta la macchina.
 - g. Non rovesciare liquidi sulla parte superiore della macchina.
 - h. La macchina non deve essere esposta a elementi quali luce solare, pioggia, neve, temperature estreme ecc.
- 16.** Utilizzare sempre ricambi e accessori certificati e prodotti da **STONE**.
- 17.** Prima di eseguire qualsiasi pulizia o manutenzione, spegnere la macchina tramite l'interruttore di alimentazione della macchina e scollegare la macchina dall'alimentazione elettrica.
- 18.** Questo apparecchio è stato progettato per un utilizzo domestico.
- 19.** Se la macchina non funziona in modo corretto o smette di funzionare, spegnerla immediatamente e scollegarla dall'alimentazione elettrica. Non tentare di ripararla ma contattare un tecnico autorizzato e qualificato **STONE**. Qualsiasi riparazione deve essere eseguita dal produttore o da un rivenditore autorizzato utilizzando solo parti originali.
- 20.** Quando la macchina non viene utilizzata per lunghi periodi di tempo deve essere conservata a una temperatura superiore allo zero (0° C / 32° F). Ciò eviterà che il congelamento dell'impianto idraulico possa danneggiare le tubazioni interne e la caldaia
- 21.** La macchina deve essere utilizzata con acqua potabile. Se si utilizza acqua della rete idrica locale avente un alto contenuto di minerali, utilizzare un addolcitore d'acqua. Un accumulo di depositi minerali può limitare il flusso dell'acqua all'interno del sistema idraulico causando danni alla macchina e rischi di lesioni personali. Al contrario acque molto "pure" possono interferire con i segnali elettronici letti dalla macchina sia per le indicazioni del livello caldaia che per quelle del serbatoio. Utilizzare acqua filtrata.
- 22.** L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzione.
- 23.** Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- 24.** I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- 25.** Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
- 26.** Per garantire il corretto funzionamento ed efficienza della macchina è necessario attenersi alle indicazioni del costruttore, effettuando le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria.
- 27.** Durante il funzionamento della macchina alcune parti raggiungono temperature elevate, come i gruppi erogatori, i portafiltri e le lance vapore (indicare la foto con le figure?). Fare attenzione a non toccare o mettere le mani sotto queste parti durante il loro utilizzo, per evitare scottature o ustioni.
- 28.** Non togliere (disinserire/sganciare) mai il portafiltro durante la erogazione del caffè.



2 - DISIMBALLAGGIO

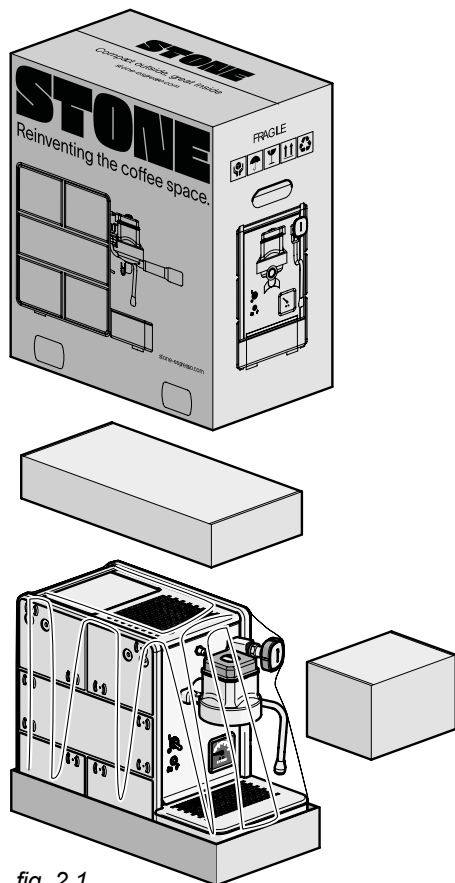


L'addetto all'installazione della macchina deve, prima di procedere, leggere queste istruzioni e, in particolare, le sezioni precedenti riguardanti le informazioni generali e le prescrizioni di sicurezza.



2.1 Contenuto della confezione

La macchina viene fornita completamente assemblata (ad eccezione degli accessori contenuti nelle apposite scatole - fig. 2.1).



fig_2.1

Il peso della macchina a vuoto è indicato direttamente sull'imballo o è visibile sulla targhetta di marcatura "CE" applicata sulla macchina.

La macchina imballata deve essere protetta in un locale riparato e privo di umidità fino a quando non viene installata in un ambiente adatto. Dopo la rimozione dell'imballo è necessario verificare che i vari componenti siano in perfette condizioni e che non vi siano tracce di manomissioni, parti danneggiate, ecc.

Sarà inoltre necessario verificare che la macchina sia completa di tutte le sue parti, degli eventuali accessori e della documentazione tecnica come da documentazione di trasporto.



ATTENZIONE! Prima di procedere con l'installazione, nel caso in cui vengano riscontrate anomalie nei controlli alla consegna, segnalare i rilievi al costruttore.



Gli elementi d'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi, cartoni, ecc...) non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenziali fonti di pericolo. Tali elementi vanno smaltiti secondo le regole locali vigenti

3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

3.1 Uso previsto

La macchina è stata progettata e realizzata per essere utilizzata per la preparazione di caffè espresso e bevande calde.

Ogni altro uso è da considerarsi non idoneo e quindi pericoloso.



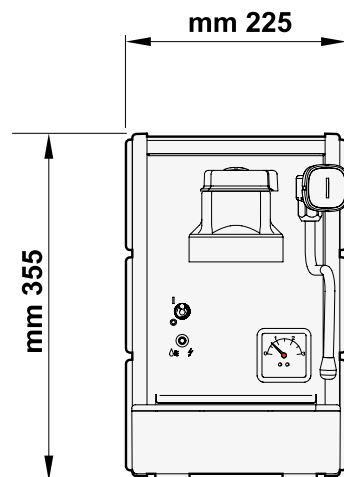
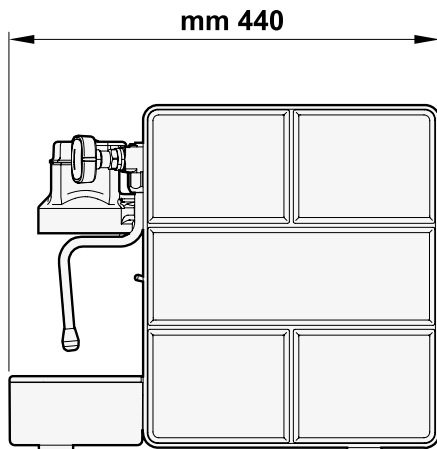
Il costruttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni causati a persone o cose a causa di un uso improprio, erroneo o irrazionale della macchina

L'operatore deve sempre seguire le indicazioni contenute in questo manuale. In caso di guasto o se la macchina non funziona correttamente, spegnerla e non tentare alcuna riparazione. Contattare il centro assistenza.

3.2 Specifiche tecniche

- **Eco mode** disponibile (vedi par. 6.3)
- **Capacità caldaia:**
1,5 litri (1000 W)
- **Voltaggio (versione A):** 220-240V - 50/60 Hz
per le versioni CE
Voltaggio (versione B): 115V - 60 Hz
per le versioni USA/CAN
- **Resistenza gruppo caffè:**
200 W
- **Serbatoio acqua removibile:**
1,2 L
- **Dimensioni e peso (fig_3.1)**
Larghezza: 225 mm
Profondità: 440 mm
Altezza: 355 mm

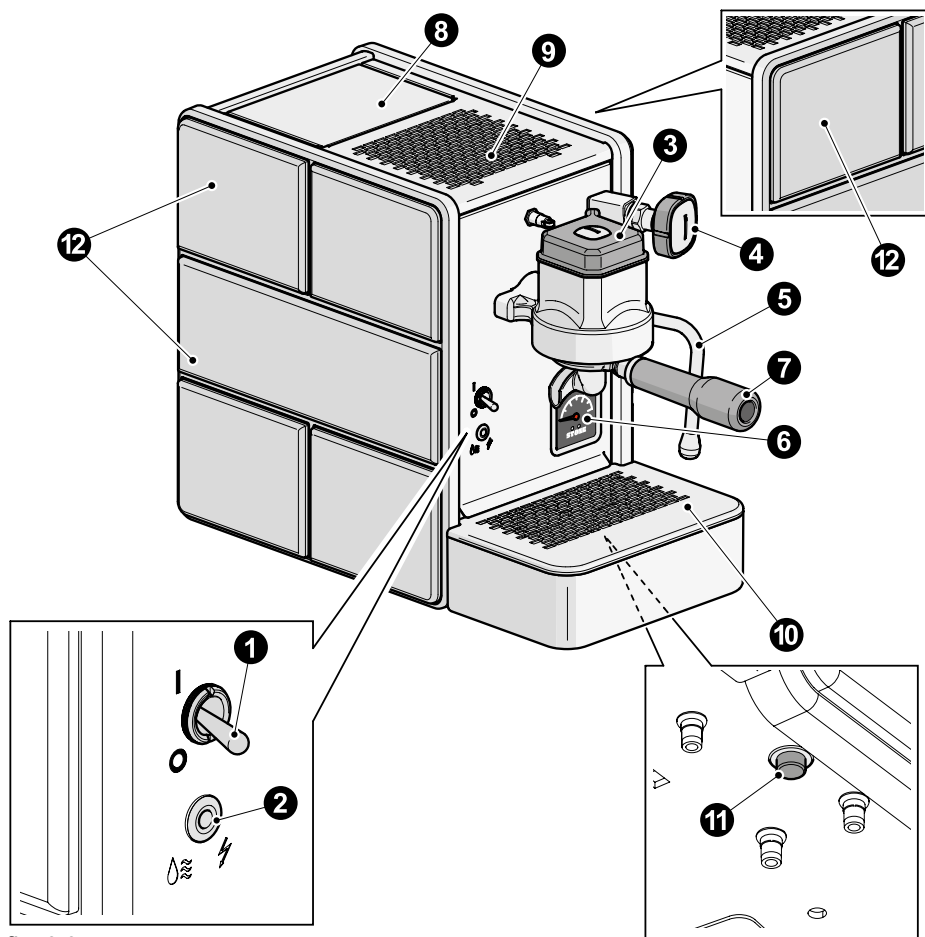
Peso: 20,5 kg
- **Pannelli** (frontale, superiore, posteriore):
Acciaio inossidabile
- **Pannelli laterali:**
Disponibili in diversi colori e materiali



fig_3.1



3.3 Componenti principali (fig._3.2)



fig_3.2

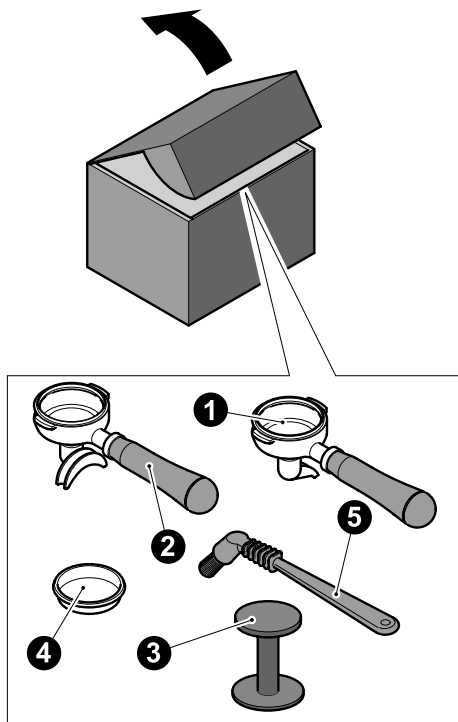
1. **ON / OFF:**
"O" = OFF
"I" = ON
2. Spie di controllo.
3. Manopola erogazione caffè
4. Manopola erogazione vapore.
5. Lancia vapore
6. Manometro.
7. Portafiltro.
8. Vano porta serbatoio acqua
9. Scaldatazze
10. Griglia poggiatazze + bacinella.
11. Pulsante Eco Mode.
12. Pannelli laterali removibili

3.4 Accessori

La macchina viene fornita completa di una ricca serie di accessori (fig. 3.3).

All'interno della prima scatola si trovano le seguenti parti ed accessori:

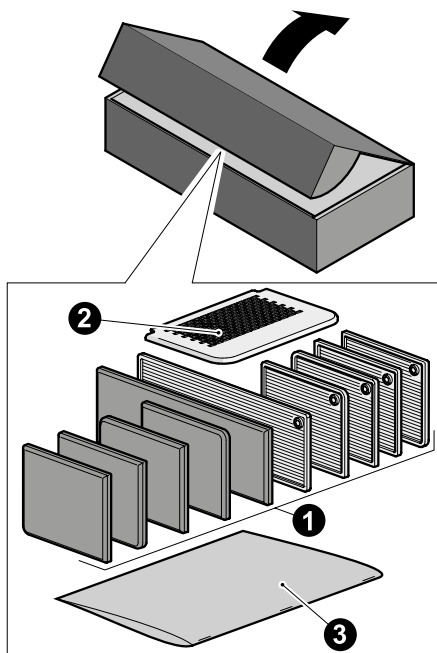
1. Portafiltro - singolo
2. Portafiltro - doppio
3. Pressino
4. Filtro cieco
5. Spazzolino di pulizia della testa di erogazione.



fig_3.3

All'interno della seconda scatola si trovano le seguenti parti ed accessori (fig. 3.4):

1. Pannelli laterali removibili
2. Griglia
3. Manuale utente.



fig_3.4

3.5 Dati tecnici

Voltaggio

- Fare riferimento alla targa dei dati tecnici sulla macchina.

Potenza

- Fare riferimento alla targa dei dati tecnici sulla macchina.

Temperatura

- La macchina non deve essere utilizzata con temperature inferiori a 5° C e superiori a 36° C.

Acqua

- La macchina deve essere azionata con acqua potabile dolce e pulita. Se la rete idrica locale ha un alto contenuto di minerali, utilizzare un addolcitore d'acqua. La durezza dell'acqua deve essere fra F° 4 - 7° (francesi) / D° 7 - 16° (tedeschi). Un accumulo di depositi minerali può limitare il flusso dell'acqua all'interno del sistema idraulico causando danni alla macchina e rischi di lesioni personali.

Capacità caldaia

- 1,5 litri

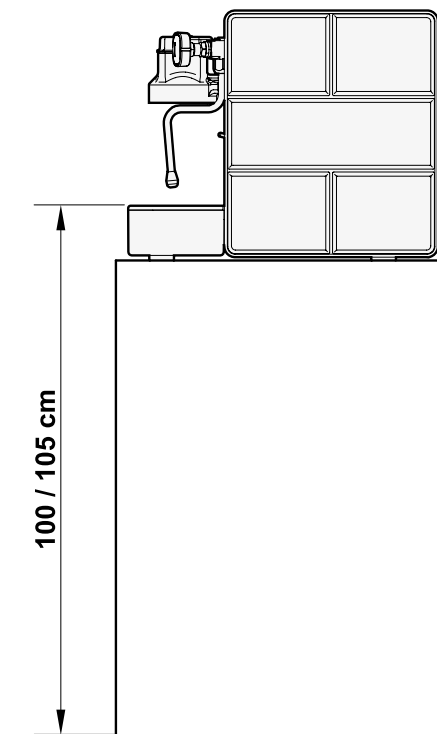


4 - INSTALLAZIONE

La macchina deve essere installata solo in luoghi in cui l'utilizzo sia agevole e di facile accesso.

Il piano di appoggio deve essere livellato, asciutto, liscio, stabile e ad un'altezza tale che la base si trovi ad almeno 100/105 cm circa da terra. (fig._4.1)

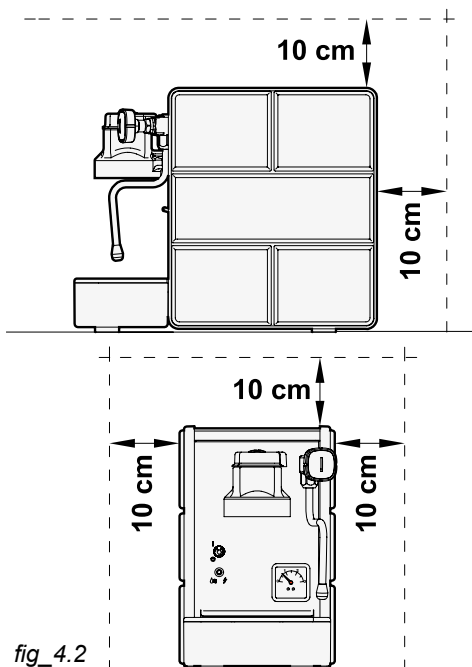
Non utilizzare né installare in prossimità di getti d'acqua.



fig_4.1

Per garantire il normale funzionamento la macchina deve essere installata in zone dove la temperatura ambiente è compresa tra + 5° C e + 36° C; e l'umidità non supera il 70%.

Assicurarsi che vi sia uno spazio aperto di almeno **10 cm** su ogni lato e dietro la macchina per consentire un'adeguata ventilazione e facilitarne l'utilizzo e lo svolgimento di eventuali operazioni di manutenzione. (fig._4.2)

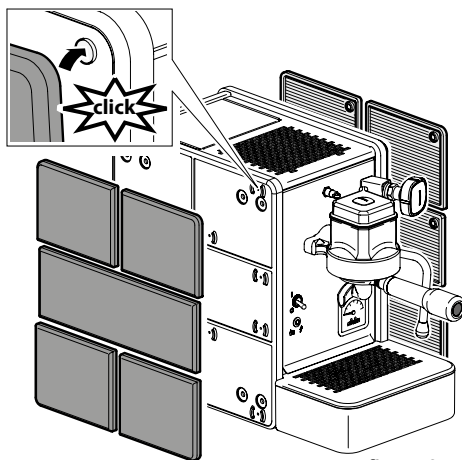


fig_4.2



Se la macchina è bagnata o molto umida, attendere che sia completamente asciutta prima di installarla o utilizzarla.

La macchina è fornita priva dei pannelli laterali removibili. Applicare i 10 pannelli magnetici (5 per lato) rispettando la disposizione mostrata in figura 4.3



fig_4.3

4.1 Riempimento serbatoio acqua



Assicurarsi di utilizzare acqua con un grado di durezza idoneo per questo tipo di macchina (vedi par. 3.5 pag. 14)

La macchina deve funzionare con acqua potabile dolce e pulita. Non tentare mai di far funzionare la macchina con acqua di durezza diversa da quella specificata al paragrafo 3.5.

Sollevare il coperchio del vano serbatoio (1 fig. 4.4) e riempire con acqua (**MAX 1,2 L**). Il produttore consiglia l'inserimento di un sacchetto addolcitore nel serbatoio acqua.

Fare attenzione a versare acqua solo nel serbatoio dell'acqua, eventualmente aiutarsi con un imbuto. (per rimuovere il serbatoio per la pulizia vedi cap. Manutenzione pag. 22). Riposizionare il coperchio del vano serbatoio acqua.

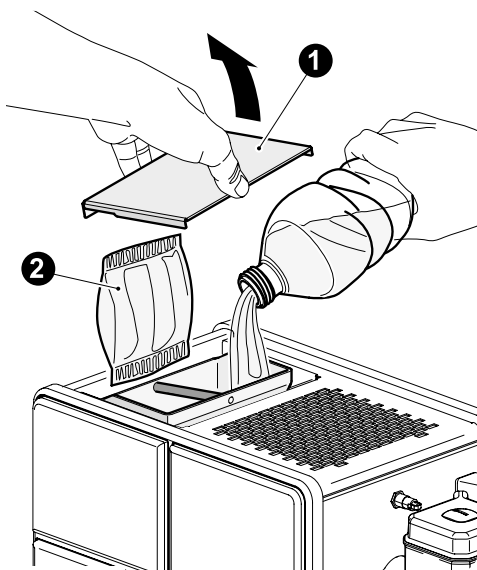


fig. 4.4



Controllare sulla confezione la validità dell'addolcitore utilizzato (quantità di litri)

4.2 Alimentazione elettrica



Prima di collegare la macchina assicurarsi che i dati della targhetta di identificazione siano conformi a quelli della rete di distribuzione elettrica locale.

L'impianto di messa a terra deve essere realizzato secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Collegare il cavo di alimentazione (fig. 4.5)

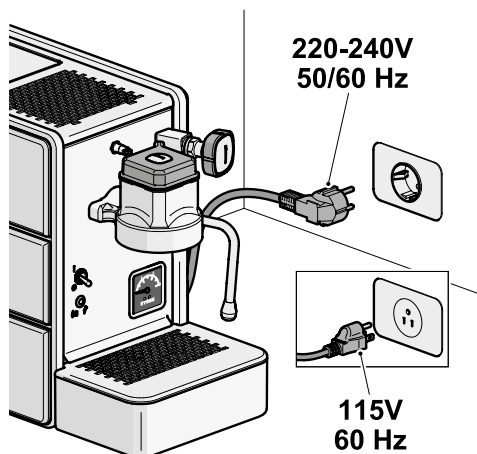


fig. 4.5



Disporre l'eventuale cavo in eccesso sul piano di lavoro, di modo che non possa essere tirato dai bambini né essere causa di inciampo

Il cavo deve essere posizionato correttamente e uscire dalla macchina al centro del lato posteriore nell'apposita scanalatura nella parte inferiore del pannello in lamiera.

ATTENZIONE:

Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o da persona con qualifica equivalente, al fine di prevenire possibili rischi.

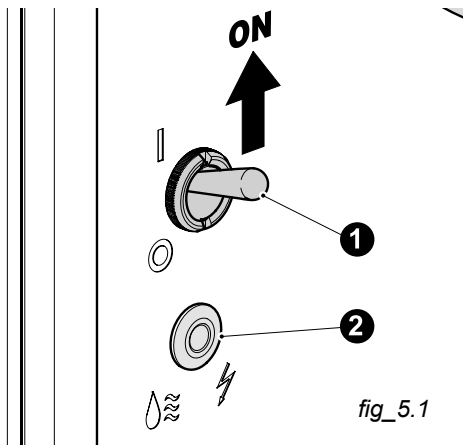


5 - AVVIAMENTO

Si presume che la macchina sia stata installata correttamente.

- Accendere l'interruttore di accensione / spegnimento (1 - fig._5.1) dalla posizione "O" alla posizione "I".

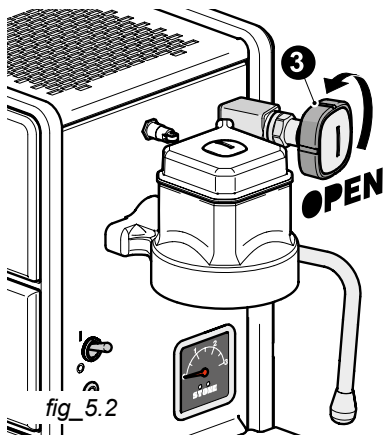
La spia (2 - fig._5.1) si accende con luce fissa bianca.



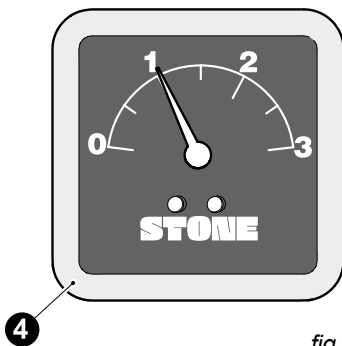
- Aprire la manopola del vapore (3 - fig._5.2) per dare inizio al riempimento dell'acqua della caldaia (si deve sentire il rumore della pompa).

Quando la caldaia è correttamente riempita d'acqua, la pompa si ferma (cessa il rumore).

- Successivamente chiudere la manopola del vapore.



Inizia il riscaldamento della caldaia. Attendere che il manometro della caldaia (4 - fig._5.3) indichi circa **1 bar**.

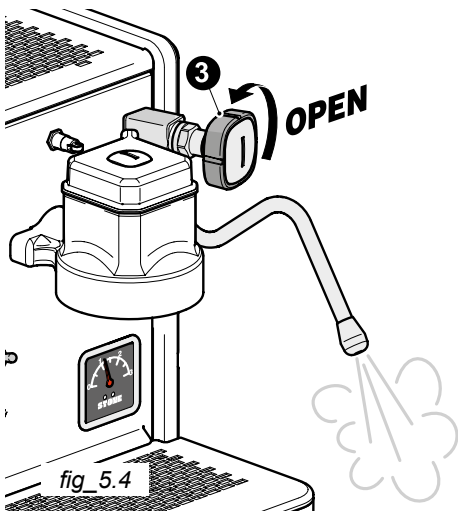


- Aprire le manopola del vapore (3 - fig._5.4) per 5 secondi per consentire la fuoriuscita di un po' di vapore..

Questa operazione è molto importante in quanto elimina un'eventuale depressione all'interno della caldaia che potrebbe provocare l'aspirazione del latte all'interno della caldaia una volta iniziata l'erogazione di vapore. Ri-chiudere la manopola del vapore.



- Attendere che il manometro della caldaia (4 - fig._5.3) raggiunga nuovamente 1 bar.



- Ruotare completamente in senso antiorario la paletta di infusione (4 - fig._5.5). Scacciare una tazza di acqua calda dalla testa del gruppo infusore (5).

Questa operazione va eseguita una sola volta al primo utilizzo.

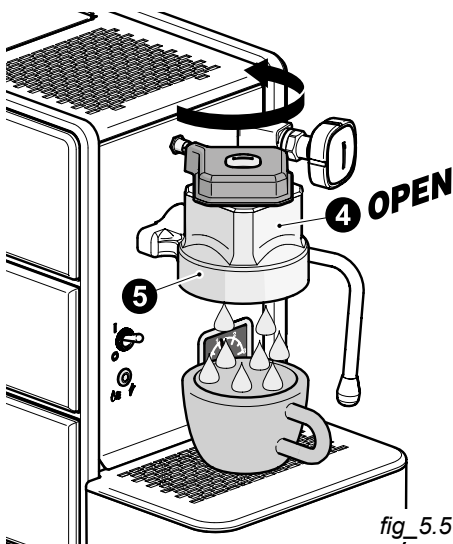


fig. 5.5

- Ruotare completamente in senso orario la paletta di infusione per arrestare il flusso dell'acqua (fig._5.6)

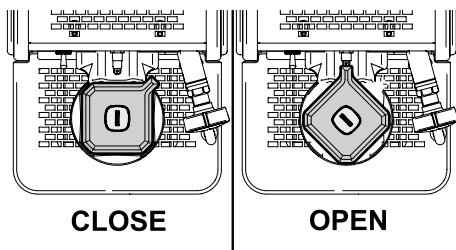


fig. 5.6

- Ora la macchina è pronta per l'uso

Lasciare un tempo di riscaldamento di 15-18 minuti in modo che la testa del gruppo sia completamente riscaldata: la qualità dell'espresso sarà molto migliore con un gruppo ed un portafiltro inseriti caldi.



6 - FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA



Assicurarsi che la macchina sia pronta per il funzionamento in piena sicurezza come descritto nei capitoli precedenti



ATTENZIONE:

Quando la macchina è pronta il gruppo portafiltro si scalda. Prestare attenzione



È consigliato fare una prima erogazione di acqua senza caffè con portafiltro nuovo o al primo utilizzo. Questa operazione è consigliata per eliminare eventuali residui di lavorazione

1. Installare il portafiltro inserendolo nella testa del gruppo e ruotare la relativa maniglia da sinistra a destra. Il portafiltro è inserito correttamente una volta che è saldamente all'interno della testa del gruppo e la maniglia si trova a 90 gradi dal fronte della macchina (fig._6.1)

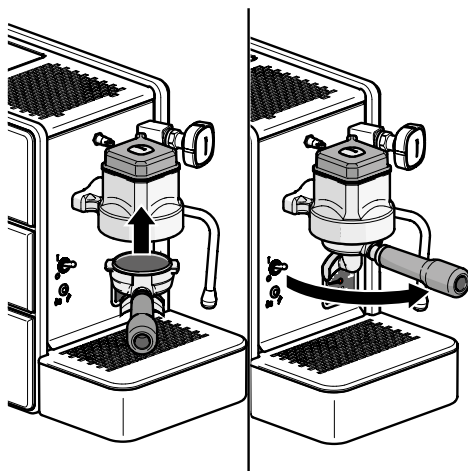
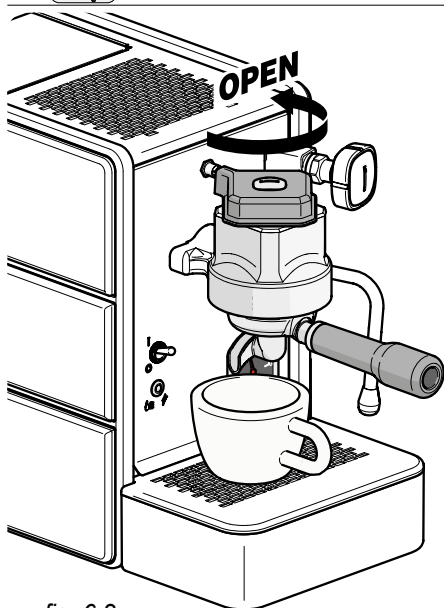


fig. 6.1

2. Ora ruotare la paletta di infusione per avviare il flusso d'acqua attraverso il portafiltro. (fig._6.2)

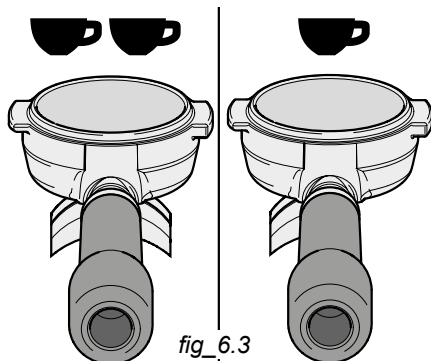


fig_6.2

3. È importante lasciare il portafiltro agganciato nella testa del gruppo quando non in uso. Il portafiltro deve rimanere caldo per un processo di infusione ottimale. Inoltre eviterà che la guarnizione all'interno della testa del gruppo si secchi prematuramente.

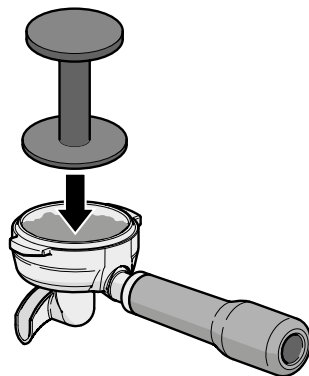
6.1 Preparazione del caffè

1. Scegliere il portafiltro per la preparazione di una o due tazzine in unica erogazione (fig. 6.3).



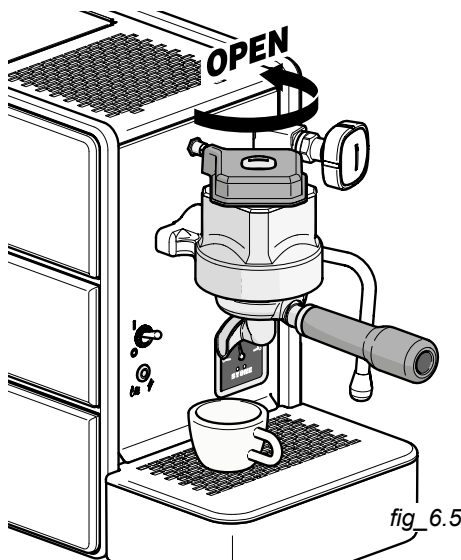
fig_6.3

2. Riempire di caffè macinato e pressare (fig. 6.4), rimuovendo eventuali i residui di caffè sul bordo del filtro



fig_6.4

2. Agganciare il portafiltro al gruppo erogatore e posizionare la(e) tazzina(e) sotto il becco di erogazione caffè.



fig_6.5

3. Avviare l'erogazione ruotando la paletta in senso antiorario. Per arrestare l'erogazione ruotare la paletta in senso orario.

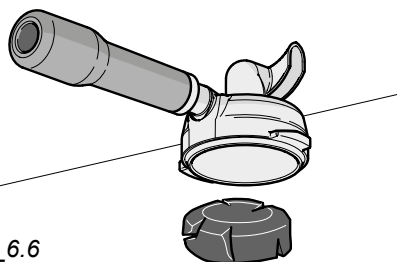
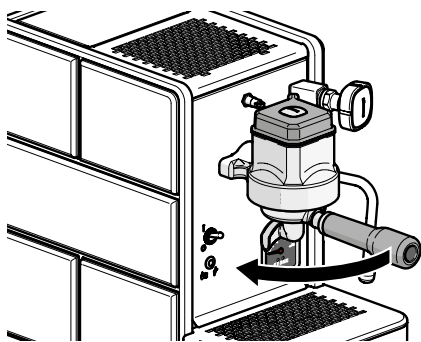


La durata massima di una erogazione è di 100 secondi. Trascorso questo tempo, l'erogazione si arresta automaticamente anche se l'utente non ha richiuso la leva.

L'erogazione è prioritaria rispetto al caricamento: se viene richiesta un'erogazione mentre la macchina sta caricando acqua, il caricamento viene temporaneamente sospeso e l'erogazione inizia regolarmente. È possibile erogare anche quando la macchina non ha ancora raggiunto il primo livello.



4. Rimuovere il portafiltro per svuotarlo e pulirlo e poi riagganciarlo (fig_6.6)

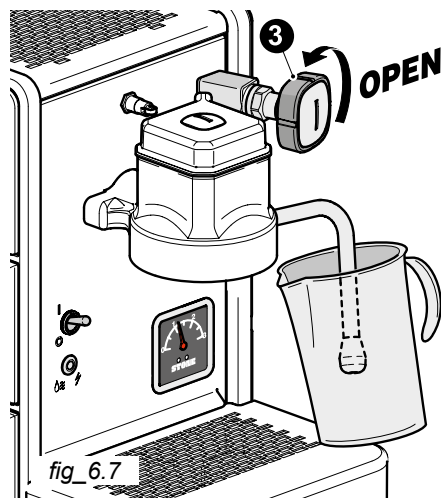


fig_6.6

6.2 Erogazione vapore

Con macchina accesa e manometro in pressione (vedi cap. 5 pag 18) è possibile erogare vapore dall'apposita lancia.

Munirsi di un bricco ed Immergere la lancia vapore nella bevanda ed aprire il rubinetto vapore (3 - fig_6.7)

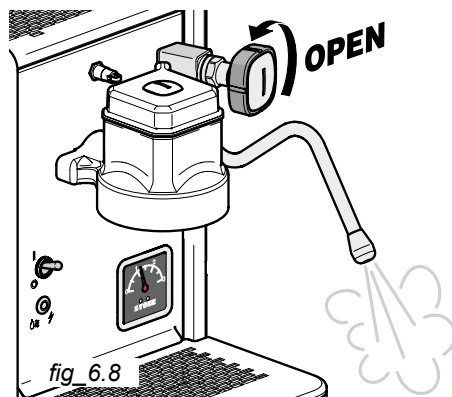


fig_6.7

Terminata l'erogazione desiderata, chiudere il rubinetto e rimuovere il bricco. Pulire la lancia con un panno umido.



Erogare vapore per qualche secondo e, successivamente, pulire nuovamente con un panno umido (fig_6.8)



fig_6.8

**ATTENZIONE:**

Il getto di vapore può provocare ustioni.



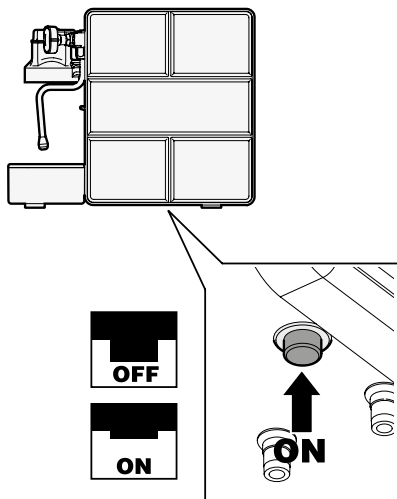
Per risultati ottimali:

conservare il latte a $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ($\leq 41^{\circ}\text{F}$)

6.3 Modo ECO

Quando il modo ECO è abilitato la macchina entra in standby dopo 60 minuti di inattività. Quando la macchina è in standby, tutti i riscaldamento sono spenti e l'erogazione non è possibile. La macchina esce dallo standby azionando il paletta di erogazione.

Per attivare la modalità **ECO-ON** premere il pulsante sotto la macchina (fig_6.9).



fig_6.9



La macchina viene fornita dalla fabbrica con la modalità ECO mode attivata.

7 - MANUTENZIONE



Le operazioni di manutenzione devono essere eseguite a macchina spenta e fredda. Devono essere effettuate alcune operazioni particolari quando la macchina è in funzione.

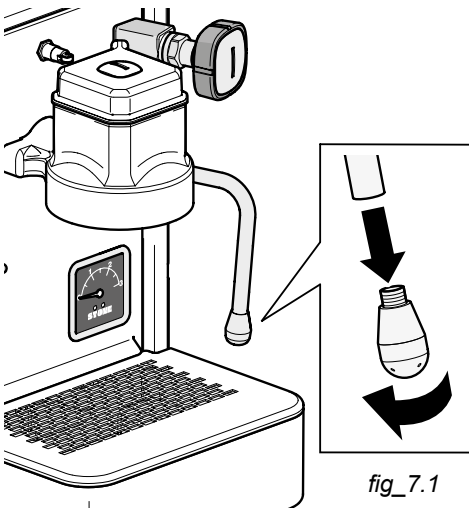


Non pulire la macchina utilizzando dispositivi metallici o abrasivi, come lana d'acciaio, spazzole metalliche, aghi, ecc. O detergenti generici (alcool, solventi, ecc.) Quando necessario, utilizzare detersivi speciali per macchine da caffè acquistabili presso centri di assistenza specializzati.

Mantenere pulita la macchina ne prolungherà la durata e produrrà bevande espresso migliori.

7.1 Pulizia lancia vapore

1. Pulire l'ugello vapore dopo ogni utilizzo strofinando con un panno umido. Azionare la lancia vapore per liberare condensa e residui di latte.
2. Se i getti di vapore si ostruiscono con il latte in polvere, svitare l'ugello e sbloccare/pulire con una graffetta (fig._7.1).

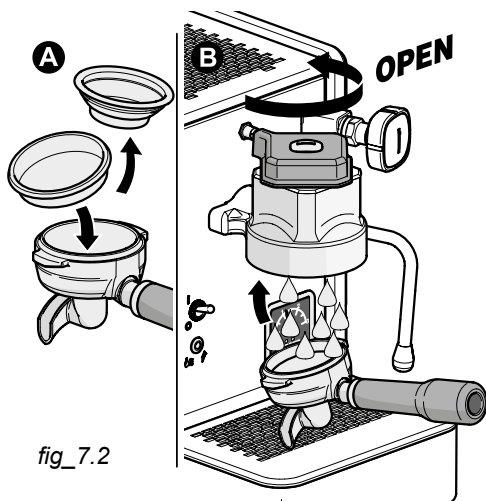


fig_7.1

7.2 Pulizia testa di erogazione

RISCIACQUO

1. Rimuovere il cestello del filtro dal portafiltro e montare il filtro cieco (**A** - fig_7.2).
2. Mentre l'acqua di infusione scorre liberamente, inserire il portafiltro nella testa del gruppo, ruotando il portafiltro avanti e indietro (**B** - fig_7.2).. Continuare a svuotare il cestello cieco dall'acqua calda finché non scorre limpida.
3. Eseguire il risciacquo della testa del gruppo ogni giorno.



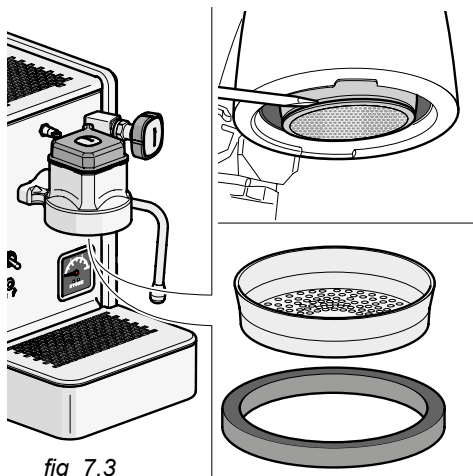
fig_7.2

GRUPPO TESTA DI EROGAZIONE

1. Ogni settimana, dopo il risciacquo, aggiungere una piccola quantità di detergente per caffè espresso nel cestello cieco. Sciogliere il detergente in acqua calda e inserire il portafiltro nella testa del gruppo. Tale detergente è disponibile presso ogni rivenditore autorizzato.
2. Accendere e spegnere tramite la paletta del gruppo per circa 10 secondi. Ripeti più volte.

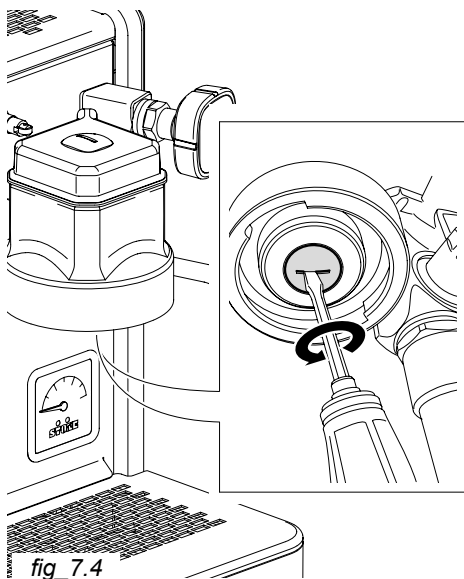
RIMOZIONE DELLA DOCCETTA, DEL DIFUSORE E DELLA GUARNIZIONE DELLA TESTA

1. Utilizzando un cacciavite a taglio di piccole dimensioni fare leva sul bordo interno della doccetta (**1**) e rimuoverla unitamente alla guarnizione (**2**) come mostrato in fig_7.3.



fig_7.3

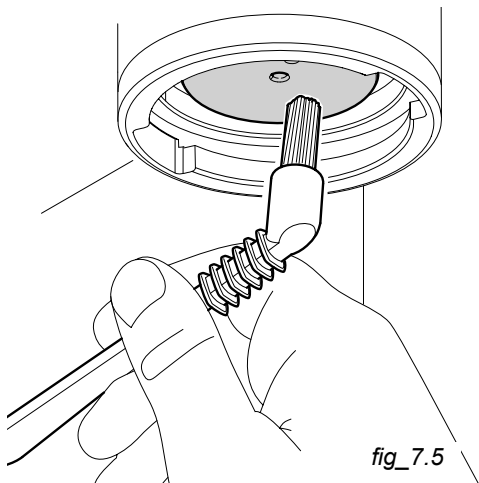
2. Con lo stesso cacciavite, svitare il diffusore (**3**) dalla testa (fig_7.4).



fig_7.4

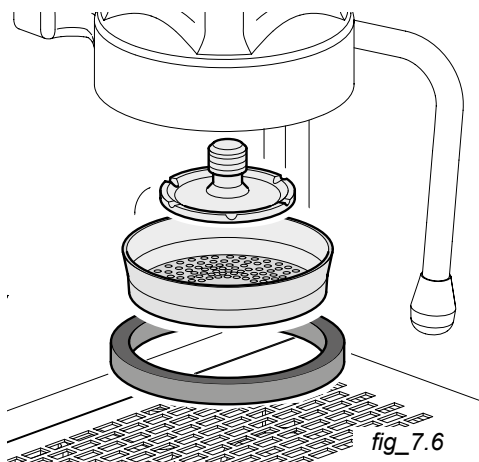


3. Strofinare l'interno della testa del gruppo con la spazzola per la pulizia in dotazione (fig_7.5).



fig_7.5

4. Utilizzando un panno umido, pulire l'area in cui il portafiltro si aggancia alla testa del gruppo.
5. Immergere le parti metalliche rimosse in una soluzione composta da 2 cucchiaini di detergente per espresso e acqua calda. Immergere per 10 minuti. Risciacquare accuratamente, pulire e restituire.
6. Riavvitare il diffusore della testa rispettando l'ordine mostrato in figura 7.6. Infine inserire ed agganciare la doccetta con relativa guarnizione



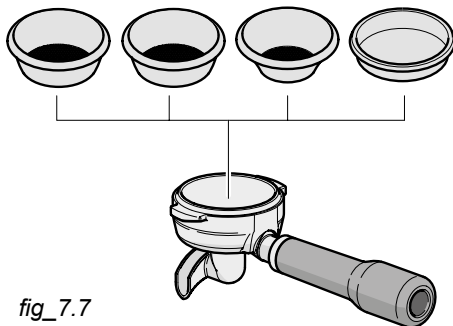
fig_7.6

Qualora gli elementi della testa dovessero risultare logori o danneggiati, provvedere alla sostituzione. Questi articoli sono materiali di consumo. Contatta il tuo rivenditore autorizzato **STONE**.

7.3 Pulizia del portafiltro

PORTAFILTRO

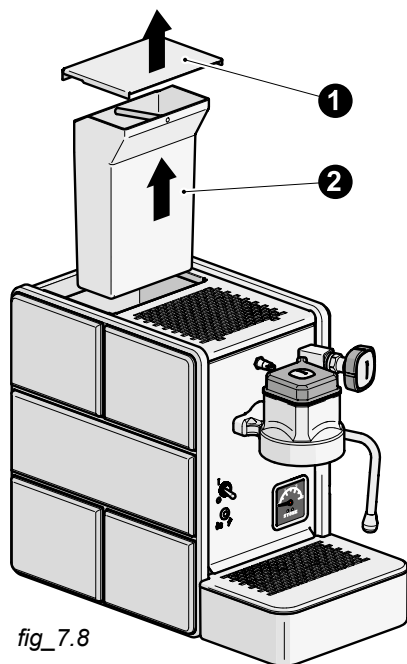
1. Rimuovere il cestello del filtro dall'impugnatura del portafiltro utilizzando un piccolo cacciavite o la parte inferiore del cestello cieco. (fig._7.7)
2. Pulisci l'interno del cestello e il portafiltro con un panno umido.
3. Se gli oli del caffè si sono accumulati, immergere l'estremità metallica del portafiltro e del cestello nella stessa soluzione detergente del filtro doccia in ottone come descritto sopra.
4. Sciacquare accuratamente, asciugare e rimontare.



fig_7.7

7.4 Pulizia del serbatoio acqua

Rimuovere e pulire periodicamente il serbatoio dell'acqua con acqua calda e sapone. Per rimuovere il serbatoio, sollevare il coperchio (1 - fig._7.8) ed estrarre il serbatoio (2) tramite la maniglia: un movimento verso l'alto.



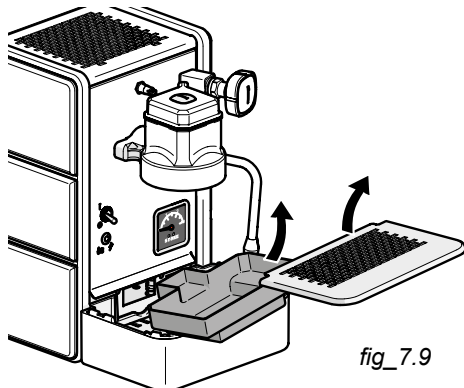
fig_7.8

Quando si reinserisce il serbatoio, assicurarsi di premere con decisione verso il basso in modo che il tappo del serbatoio sul fondo sia completamente agganciato.

Utilizzare acqua fresca e filtrata per riempire il serbatoio. Non usare acqua distillata (vedi par. 3.5 pag. 15).

7.5 Pulizia del vassoio raccogli gocce

1. Rimuovere la griglia e la bacinella e lavare con acqua calda e sapone. Risciacquare ed asciugare. (fig._7.9)

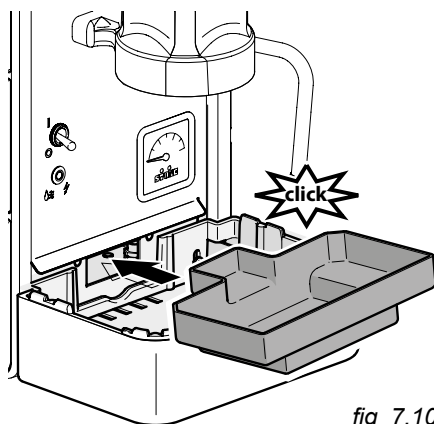


fig_7.9

2. Rimontare prima la vaschetta, assicurandosi che sia appoggiata ed inserita (con movimento orizzontale) fino ad avvenuta "battuta", ad avvenuto "aggancio" (si deve avvertire un click magnetico di fine corsa - fig._7.10)



ATTENZIONE: Se la vaschetta rimane solo appoggiata e non portata a completo inserimento l'acqua di scarico sul posteriore si riversa all'interno della macchina fino a fuoriuscire senza essere convogliata nella vaschetta di scarico.



fig_7.10

7.6 Decalcificazione



1. **STONE** sconsiglia di rimuovere il calcare dalla macchina per caffè espresso. **Rivolgersi ad un centro autorizzato STONE per la decalcificazione.**



2. Molti dei prodotti chimici utilizzati per la decalcificazione delle macchine espresso sono particolarmente aggressivi. Questi prodotti chimici possono causare la corrosione interna dei metalli duri utilizzati nella costruzione della macchina.



3. Inoltre è molto difficile rimuovere tutta la soluzione decalcificante dalla macchina una volta completata la procedura.

4. Controlla la qualità dell'acqua che usi nella macchina, utilizzando sempre acqua filtrata. L'acqua distillata può non avere la conducibilità richiesta per varie funzioni elettroniche necessarie per il funzionamento della macchina.

7.7 Ricambio acqua in caldaia.



Può rendersi necessario un ricambio dell'acqua in caldaia. **Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico specializzato o dal centro assistenza STONE**



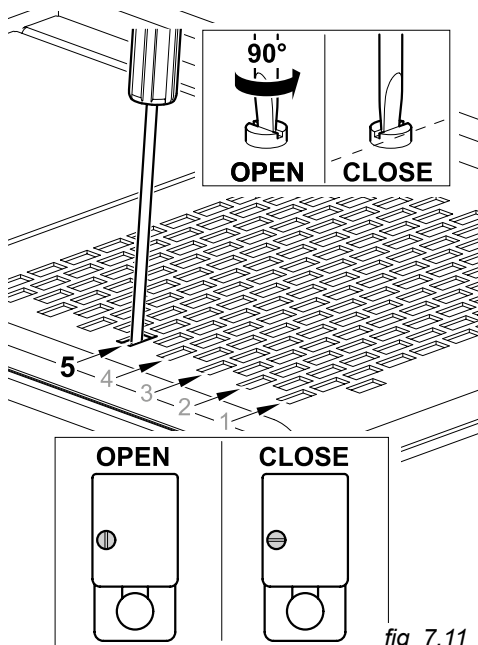
IMPORTANTE:

Questa operazione va eseguita necessariamente con macchina appena spenta con acqua calda e caldaia in pressione. (fig._5.3)



1. Infilare un cacciavite a lama di piccole dimensioni nel foro dello scaldastanze indicato in figura 7.11, fino a raggiungere un rubinetto a vite. Ruotare di 90° in senso antiorario (fig._7.11). Con questa operazione si commuta la lancia vapore in scarico

parziale di acqua contenuta nella caldaia (circa il 40/50% del contenuto)

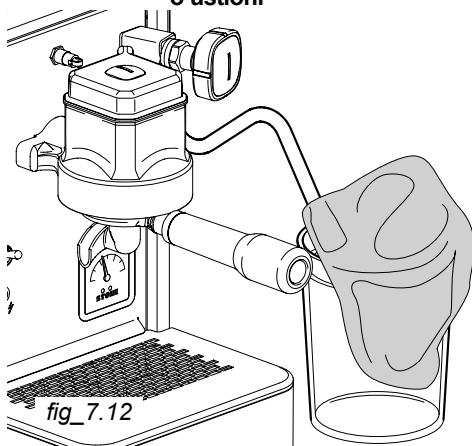


fig_7.11

2. Posizionare sotto la lancia vapore un contenitore di media dimensioni e coprire con un panno per contenere gli schizzi di acqua calda (fig._7.12).



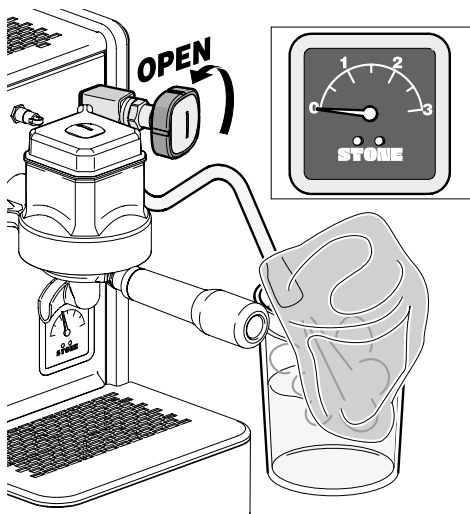
ATTENZIONE: l'acqua scaricata ha una temperatura elevata: proteggersi con guanti per evitare scottature o ustioni



fig_7.12

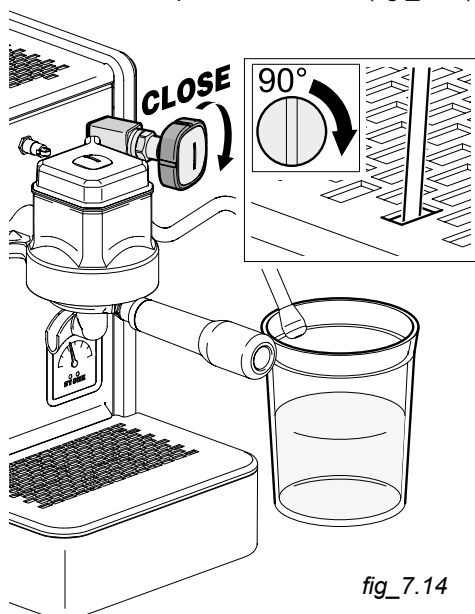


3. Aprire il rubinetto del vapore e lasciar scaricare l'acqua fino ad esaurimento. L'erogazione terminerà quando il manometro della pressione sarà a **0 bar** (fig._7.13).



fig_7.13

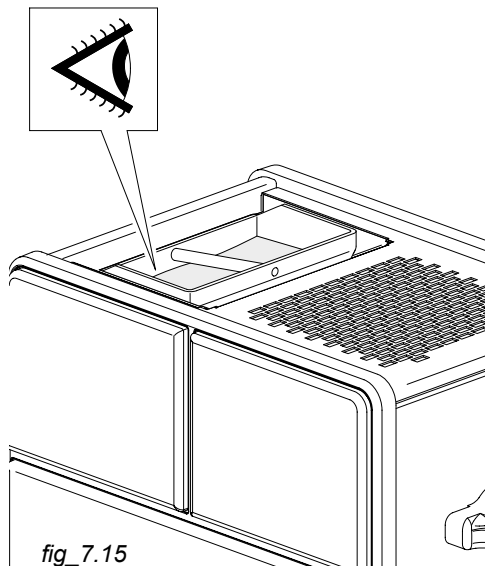
4. Chiudere il rubinetto del vapore e ruotare in senso orario di 90° il rubinetto a vite riportandolo nella posizione iniziale. (fig._7.14).



fig_7.14

5. Riaccendere la macchina .

La macchina inizierà a caricare acqua in caldaia. Assicurarsi che il serbatoio sia sufficientemente pieno (fig._7.15). Una volta in pressione si può spegnere e ripetere l'operazione oppure (avendo riportato il rubinetto in posizione "vapore" normale) si potrà tornare a riutilizzare normalmente la macchina



fig_7.15



8 - ALLARMI ED ANOMALIE

8.1 Allarmi

La macchina ha un LED indicatore a colori sul pannello frontale. Durante il funzionamento normale (erogazione e attesa) il LED è acceso fisso di colore bianco.

Altre condizioni sono segnalate da diverse combinazioni di colori e lampeggi:

Allarme	Causa	Rimedio
Luce BLU lampeggiante	Allarme tanica vuota	Riempire il serbatoio con acqua
Luce ARANCIO lampeggiante	Sonda caldaia non funzionante	Contattare assistenza STONE
Luce ROSSA lampeggiante	Caricamento interrotto perché la macchina non ha caricato acqua nei tempi prestabiliti	Attendere fine caricamento
Luce VERDE lampeggiante	Eco mode attivo	Azionare un'erogazione per riattivare la macchina Premere pulsante per disattivare (vedi par. 6.3)

8.2 Anomalie, cause e rimedi

La macchina non si avvia

- Verificare che l'interruttore generale sia in posizione **ON**.
- Verificare che la spina sia inserita.

Nessuna erogazione di caffè o vapore

- Verificare che non manchi acqua nel serbatoio.
- Verificare che i comandi caffè e vapore siano stati azionati prima dell'erogazione.

La macchina non si riscalda

- Chiamare l'assistenza tecnica

Erogazione vapore irregolare

- Verificare che i fori dello spruzzatore siano puliti

L'estrazione è troppo lenta

- Verificare che il cestello del filtro non sia troppo pieno (troppo caffè).
- Controllare che la macinatura non sia troppo fine.
- Controllare che il filtro doccia non sia ostruito: potrebbe essere necessario risciacquarlo o rimuoverlo e pulirlo
- Verificare che il beccuccio del portafiltro non sia ostruito. Se è sporco di olio di caffè rancido, deve essere immerso in una soluzione per la pulizia della testa dell'espresso.

L'acqua fuoriesce da tutto il portafiltro

- Verificare le guarnizioni della testa. Se visibilmente deteriorata, procedere alla sostituzione.



- Assicurarsi che i porta filtri siano tenuti montati sulla testa ogni volta che la macchina non è in uso, poiché ciò contribuirà a proteggere le guarnizioni.

L'espresso è troppo freddo

- Controllare che le tazze siano sufficientemente calde. È possibile riscaldare le tazze versandovi dell'acqua calda, da svuotare, prima di iniziare l'estrazione.
- Potrebbe essere stata prelevata troppa acqua dalla testa del gruppo. Lasciare riposare la macchina e limitare la quantità di acqua prelevata da essa tra le estrazioni per permettere alla macchina di rimanere in temperatura.

C'è acqua sotto la macchina

- Verificare che la bacinella di scarico sia inserita correttamente
- Verificare che la bacinella di scarico sia stata svuotata

La macchina sembra spenta ma l'interruttore è in posizione ON

- Verificare che la funzione stand-by sia attiva azionando il comando caffè.
- Spegner e riaccendere la macchina dall'interruttore principale (vedi 1 - fig. 3.1)

L'espresso ha un sapore amaro

- L'estrazione potrebbe essere troppo lenta. Controllare che la macinatura non sia troppo fine. Correggere la macinatura e renderla più grossolana.
- La macchina potrebbe essere sporca. Lavare di nuovo e pulire la testa del gruppo. Pulire i porta filtri e i cestelli del filtro.

L'espresso ha un sapore aspro

- L'estrazione potrebbe essere troppo veloce. Controllare che la macinatura non sia troppo grossa. Correggere la macinatura e renderla più fine.

L'espresso è acquoso e sottile

- L'estrazione potrebbe essere troppo veloce. Se lo è, la crema sarà chiara. Controllare che la macinatura non sia troppo grossa. Correggere la macinatura e renderla più fine.

L'espresso è frizzante

- L'acqua della macchina potrebbe essere troppo calda. Lasciare scorrere un po' d'acqua dalla testa del gruppo. Procedere con un'altra estrazione.
- Il caffè potrebbe essere troppo fresco.

Bassa pressione o assenza di pressione dalla lancia vapore

- Può essere dovuto a un uso eccessivo della testa del gruppo. Uso eccessivo della lancia vapore. Dare alla macchina il tempo di recuperare la pressione.
- La lancia vapore potrebbe essere ostruita da latte in polvere. Rimuovere l'ugello e pulirlo come indicato al punto 7.1.

Il latte è sottile e frizzante

- Assicurarsi che il latte venga allungato gradualmente. Se l'aria viene introdotta troppo rapidamente, si generano grandi bolle.
- Assicurarsi che il vapore fuoriesca con la giusta pressione e che non vi siano ugelli ostruiti.
- Può essere dovuto all'uso di latte riscaldato. Riprova con latte fresco.



Per ogni tipo di problema non specificatamente indicato in questa pagina, spegnere la macchina premendo l'interruttore generale, staccare la spina e contattare la nostra assistenza tecnica.

8.3 inattività

Per inattività prolungata della macchina è necessario effettuare alcune operazioni preventive:

- scollegare elettricamente la macchina.
- scaricare tutti i portafiltri.
- lavare tutte le parti a contatto con gli alimenti.
- pulire tutte le superfici interne ed esterne della macchina con un panno.
- proteggere l'esterno con pellicola o sacco di cellophane.
- immagazzinare in locali asciutti e riparati con temperature non inferiori a 1° C.

9 - SMALTIMENTO

Procedere allo svuotamento dei prodotti e dell'acqua come descritto nel paragrafo precedente.



Attenzione! Verificare che lo smaltimento della macchina sia eseguito nel rispetto delle norme ambientali e secondo le normative vigenti

Informazioni agli utenti

Ai sensi del Decreto Legislativo 25 settembre 2007, n. 185 e dell'art. 13, Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95 / CE, 2002/96 / CE e 2003/108 / CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche nonché nei rifiuti disposizione".

Il simbolo del contenitore dei rifiuti barrato sull'attrezzatura significa che il prodotto, alla fine della sua vita utile, deve essere smaltito separatamente dagli altri tipi di rifiuti.

L'utente deve quindi trasportare l'apparecchiatura, al termine della sua vita utile, agli appositi centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici / elettrotecnici o restituirla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.



L'appropriata raccolta differenziata e il successivo invio delle apparecchiature usate al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ecocompatibile contribuiranno ad evitare effetti negativi sull'ambiente e sulla salute insieme ad un più facile riciclaggio dei materiali che compongono l'apparecchiatura.

CONTENTS



1 INTRODUCTION	34
1.1 SYMBOLS AND TERMINOLOGY USED IN THE MANUAL	34
1.2 GENERAL INFORMATION	35
1.3 SAFETY INSTRUCTIONS	36



2 UNPACKING	38
2.1 CONTENTS OF THE PACKAGE	38



3 DESCRIPTION OF THE MACHINE	39
3.1 INTENDED USE	39
3.2 TECHNICAL SPECIFICATIONS	39
3.3 MAIN COMPONENTS	40
3.4 ACCESSORIES	41
3.5 TECHNICAL DATA	41



4 INSTALLATION	42
4.1 FILLING THE WATER TANK	43
4.2 ELECTRICAL POWER SUPPLY	43



5 START-UP	44
-------------------	----



6 MACHINE OPERATION	45
6.1 COFFEE PREPARATION	46
6.2 STEAM DISPENSING	47



7	MAINTENANCE	48
7.1	CLEANING THE STEAM WAND.....	48
7.2	CLEANING THE DISPENSING HEAD.....	49
7.3	CLEANING THE PORTAFILTER.....	50
7.4	CLEANING THE WATER TANK.....	51
7.5	CLEANING THE DRIP TRAY.....	51
7.6	DESCALING.....	52
7.7	WATERREPLACEMENT IN THE BOILER.....	52



8	ALARMS AND FAULTS	54
8.1	ALARMS.....	54
8.2	TROUBLESHOOTING.....	54
8.3	INACTIVITY.....	56



9	DISPOSAL	57
----------	-----------------------	----



1 - INTRODUCTION



BEFORE PERFORMING ANY OPERATION ON THE MACHINE, THE USER MUST CAREFULLY READ THE INSTRUCTIONS CONTAINED IN THIS PUBLICATION AND FOLLOW THEM THROUGHOUT THE INTERVENTIONS.

IF IN DOUBT ON THE CORRECT INTERPRETATION OF THE INSTRUCTIONS, CONTACT OUR ASSISTANCE SERVICE FOR THE NECESSARY CLARIFICATIONS.

1.1 Symbols and terminology used in the manual



DANGER: this symbol indicates information or procedures which, if not carefully followed, may cause serious personal injuries. Potential source of injury or harm to health.



CAUTION

The instructions accompanied by this symbol contain information, requirements or procedures, which can cause damage or malfunctions, if not carried out correctly.



INFORMATION

The guidelines indicating this symbol contain information on particularly important topics and failure to comply with them may render the warranty null and void.



CAREFULLY READ the instruction manual before commissioning.



CAUTION: machine connected to the electrical mains!



Disconnect the power supply before performing any maintenance.



CAUTION: hot contact parts!



Wear protective gloves.



OPERATOR: this symbol indicates information or procedures concerning the user of the machine. Procedures within the competence of the person in charge of machine operation, use and routine maintenance.



QUALIFIED TECHNICIAN: this symbol indicates information or procedures regarding special maintenance (electrical / mechanical) for a qualified person authorised by the manufacturer

1.2 General information

This manual is an essential part of the **STONE** product; therefore, it is crucial that you read the enclosed warnings and precautions carefully before operating the machine. In particular, pay attention to the safety instructions during installation, commissioning, use and cleaning. Please keep this user manual in a safe location where it may be available to all users of the machine.



The coffee machine description provided below is of a general nature and may, therefore, not include all details on the various components.

The official language chosen by the manufacturer is Italian.

This manual reflects the state of the machine at the time of supply. **STONE** reserves the right to make, at any time, all the changes it deems appropriate to mass production and update the related manuals without the obligation to update previous production and manuals, as well as inform users of previously supplied machines.



CAUTION

THE MANUFACTURER SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO PEOPLE OR PROPERTY DUE TO:

- Improper use of the machine.
- Use by unsuitable personnel (unauthorised and/or untrained).
- Power supply defects.
- Lack of maintenance on machine components.
- Changes to the machine not authorised by the manufacturer.
- Use of non-original spare parts.
- Replacement of components supplied with the machine with other components having different technical specifications from those in the project.
- Failure to comply with these instructions.
- Failure to comply with the safety regulations.

TRANSPORT AND HANDLING



When handling the machine, take the necessary precautions to prevent it from falling, damaging people, animals and things, as well as the machine itself. Do not carry out this operation by yourself. It is recommended to have two people handle the appliance.

When handling the machine in the packaging, be sure to follow the wording “**THIS WAY UP**” (identified by the symbol ) on the packaging.

Do not overturn the machine during handling. Handle with care.

The manufacturer cannot be held responsible for damage caused by incorrect handling or by not complying with the indications provided.

1.3 Safety warnings



1. Do not leave the packing elements (plastic bags, expanded polystyrene, nails, cardboard, etc.) within the reach of children, as these elements are potential sources of danger.
2. Install the machine on a flat, water repellent surface (laminated, steel, ceramic, etc.) away from heat sources (oven, cooking stove, fireplace, etc.) and in conditions in which the temperature cannot drop below 5°C. Keep warm.
3. Do not leave the machine exposed to environmental elements or place it in damp rooms.
4. Do not obstruct the grids and do not cover with cloths, etc.
5. Keep the packed machine in a dry place, not exposed to environmental elements and in conditions in which the temperature does not go below 5°C.
6. Do not place heavy items on the package.
7. In an emergency, such as fire, unusual noise, overheating, etc., take immediate action by disconnecting the power.
8. The installation and repair must conform to the codes and local electrical safety regulations.
9. The **STONE** machine must be installed after reading and understanding this publication
10. This machine is only safe when it has been correctly connected to an efficient earthing system.
11. Check to see that the data on the rating plate corresponds to that of the main electrical mains to which the machine will be connected. Before connecting the machine to the electrical mains, make sure that the voltage, frequency and power of the machine correspond to those of the local electrical mains. The electrical data are indicated on the machine data plate.
12. We do not recommend the use of accessories such as adaptors, multiboards or extension cords not recommended by the appliance manufacturer as they may cause injuries.
13. Do not use this machine if the cable, plug or any other part is damaged or if the machine malfunctions. Return the machine to the nearest authorised service facility for examination, repair or adjustment. CAUTION: The power cable must not be replaced by the user.
14. This machine has been designed for the sole purpose of producing coffee and dispensing steam for hot beverages. All other uses are inappropriate and dangerous. The manufacturer shall not be held responsible for any damage caused by inappropriate use.
15. To protect against electric shocks when using any electrical appliance including your STONE machine:
 - a. Do not immerse the machine itself, cable and plugs in water or other liquid and do not let the machine's internal parts get in contact with liquid.
 - b. Prevent the power cable from being stretched or pulled tight.
 - c. Do not use the machine with wet hands or feet.

- d. Do not allow children or untrained persons to use the machine.
 - e. Do not operate the machine with bare feet.
 - f. Place a circuit breaker at the electrical mains feeding the machine.
 - g. Do not tip liquids on top of the machine.
 - h. The machine should not be exposed to elements such as sunlight, rain, snow, extreme temperatures etc.
- 16.** Always use **STONE** certified and manufactured spare parts and accessories.
- 17.** Before performing any cleaning or maintenance turn the machine off by means of the machine's power switch and disconnect the machine from the electrical supply.
- 18.** This appliance is intended for domestic use.
- 19.** If the machine operates in a faulty manner or stops working, turn it off immediately and disconnect it from the electrical supply. Do not attempt to repair it but contact an authorized and qualified **STONE** technician. Any repair must be performed by the manufacturer or by an authorized dealer using only original parts.
- 20.** When the machine is not used for long periods of time it must be stored at a temperature above zero (0°C / 32°F). This will prevent the hydraulic system from freezing, which could damage the internal pipes and boiler
- 21.** The machine must be used with drinking water. Use a water softener if water from the local mains has a high mineral content. A build-up of mineral deposit may restrict the flow of water within the hydraulic systems causing damage to the machine and risking personal injuries. Conversely, highly "pure" waters may interfere with the electronic signals read by the machine for both boiler level and water tank level indications. Use filtered water.
- 22.** The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
- 23.** Keep the appliance and relevant cable out of reach of children.
- 24.** Children must not play with the appliance.
- 25.** Do not pull the power cable to disconnect the appliance from the power supply.
- 26.** To ensure correct operation and efficiency of the machine, it is required to follow the manufacturer's instructions, carrying out cleaning and routine maintenance operations.
- 27.** During machine operation some parts reach high temperatures, such as the dispensing units, the portafilters and the steam nozzles (indicate the photo with the figures?). Pay attention not to touch or put your hands under these parts when using them, to prevent scalds or burns.
- 28** Never remove (disengage/release) the portafilter while dispensing coffee.



2 - UNPACKING

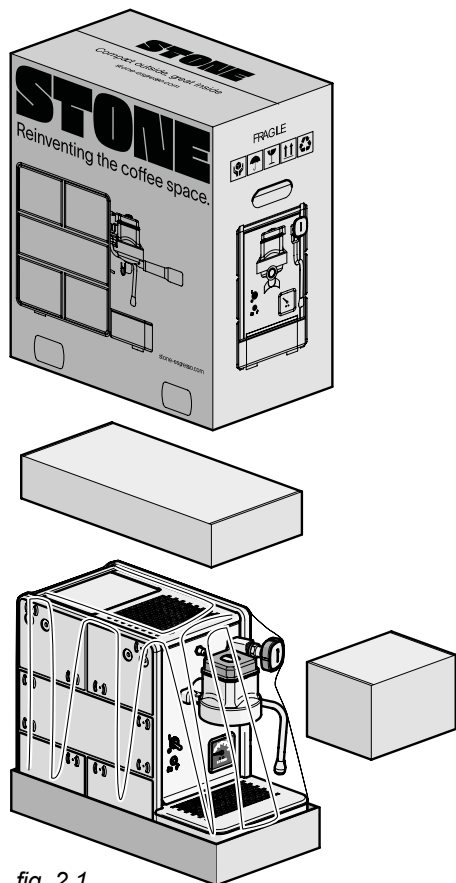


Before proceeding, the machine installation personnel must read these instructions and, in particular, the previous sections regarding general information and safety requirements.



2.1 Contents of the package

The machine is supplied fully assembled (with the exception of the accessories contained in the special boxes - fig. 2.1).



fig_2.1

The weight of the unladen machine is indicated directly on the packaging or is visible on the "CE" marking plate applied on the machine.

The packed machine must be protected in a sheltered and moisture-free premises until it is installed in a suitable environment.

After removing the packaging, it is required to verify that the various components are in perfect condition and that there are no traces of tampering, damaged parts, etc.

It will also be necessary to check that the machine is complete with all its parts, any accessories and technical documentation as per the transport documentation.



CAUTION! Before proceeding with the installation, in case anomalies are found in the checks on delivery, report the findings to the manufacturer.



The packaging elements (plastic bags, expanded polystyrene, nails, cartons, etc...) must not be left within the reach of children as they are potential sources of danger.

These elements must be disposed of in accordance with the local regulations in force

3 - DESCRIPTION OF THE MACHINE

3.1 Intended use

The machine has been designed and built to be used to prepare espresso coffee and hot drinks.

Any other use is to be considered unsuitable and therefore dangerous.

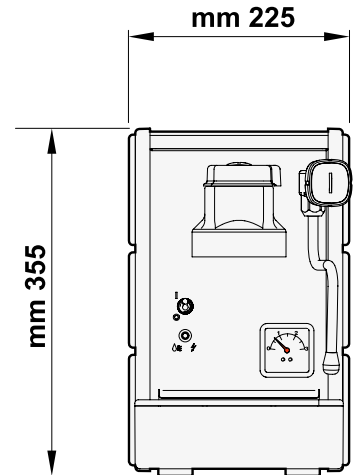
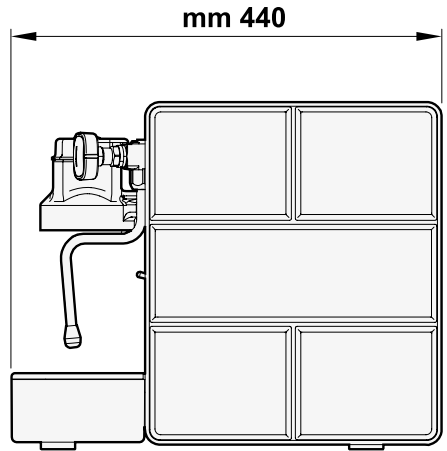


The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused to people or things due to unsuitable, erroneous or irrational use of the machine

The operator must always follow the indications contained in this manual. In the case of a failure or if the machine is not working properly, switch it off and do not attempt any direct repair. Contact the service centre.

3.2 Technical specifications

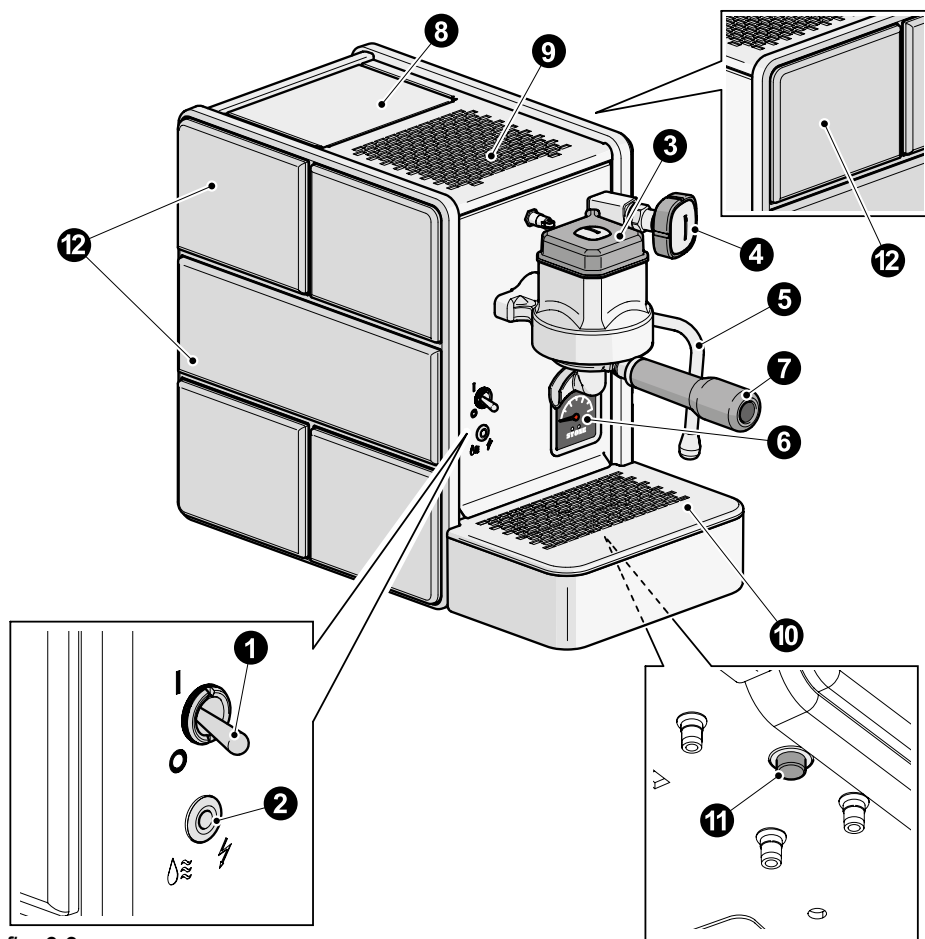
- **Eco mode** available (see par. 6.3)
- **Boiler capacity:**
1.5 litres (1000 W)
- **Voltage (version A):** 220-240V - 50/60 Hz
for EC versions
Voltage (version B): 115V - 60 Hz
for USA/CAN versions
- **Coffee unit resistance:**
200 W
- **Removable water tank:**
1.2 L
- **Dimensions and weight (fig_3.1)**
Width: 225 mm
Depth: 440 mm
Height: 355 mm
Weight: 20.5 Kg
- **Panels (front, top, rear):**
Stainless steel
- **Side panels:**
Available in different colours and materials



fig_3.1



3.3 Main components (fig._3.2)



fig_3.2

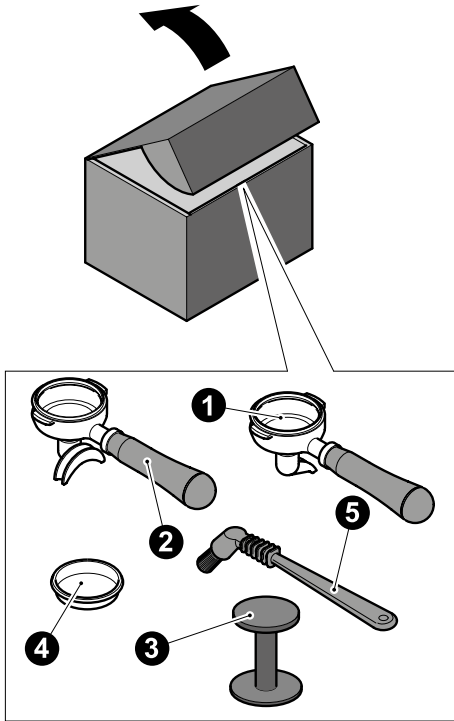
- | | |
|--|--|
| <p>1. ON / OFF:
 "O" = OFF
 "I" = ON</p> <p>2. Control indicators.</p> <p>3. Coffee dispensing knob</p> <p>4. Steam dispensing knob.</p> <p>5. Steam wand</p> <p>6. Pressure gauge.</p> | <p>7. Portafilter.</p> <p>8. Water tank holder compartment</p> <p>9. Cup warmer</p> <p>10. Cup warmer grids + tray.</p> <p>11. Eco Mode button.</p> <p>12. Removable side panels</p> |
|--|--|

3.4 Accessories

The machine is supplied complete with a wide series of accessories (fig._3.3).

The first box contains the following parts and accessories:

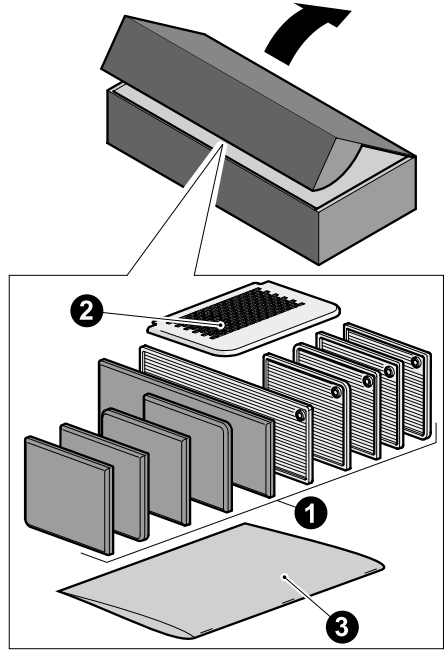
1. Portafilter - single
2. Portafilter - double
3. Tamper
4. Blind filter
5. Dispensing head cleaning brush.



fig_3.3

The second box contains the following parts and accessories (fig._3.4):

1. Removable side panels
2. Grid
3. User manual.



fig_3.4

3.5 Technical data

Volt

- Please refer to the technical data plate on the machine.

Power

- Please refer to the technical data plate on the machine.

Temperature

- The machine must not be operated with temperatures under 5°C and over 36°C.

Water

- The machine must be operated with soft, clean drinking water. If the local water mains has a high mineral content, use a water softener. The water hardness must be between F° 4 - 7° (French) / D° 7 - 16° (German). A build-up of mineral deposit may restrict the flow of water within the hydraulic systems causing damage to the machine and risking personal injuries.

Boiler capacity

- 1.5 litres

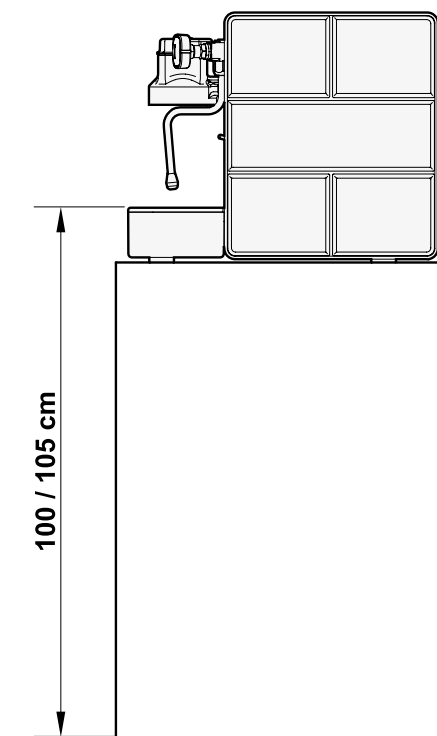


4 - INSTALLATION

The machine must only be installed in places where it is easy to use and access.

The support surface must be levelled, dry, smooth, stable and at such a height that the base is at least 100/105 cm approx. above the ground. (fig._4.1)

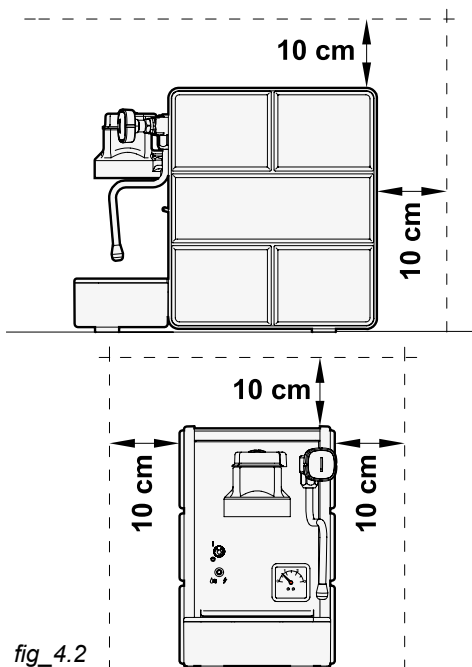
Do not use or install where water jets are used.



fig_4.1

In order to ensure normal operation, the machine must be installed in areas where the room temperature is between +5°C and +36°C and humidity does not exceed 70%.

Ensure that there is an open area of at least **10 cm** on each side and behind the machine to allow adequate ventilation and facilitate its use and the performance of any maintenance operations. (fig._4.2)

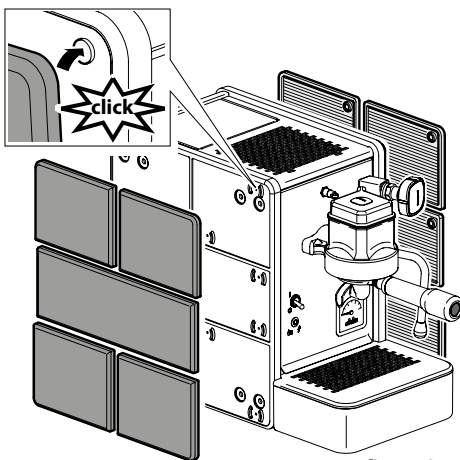


fig_4.2



If the machine is wet or very damp, wait until it is completely dry before installing or using it.

The machine is supplied without the removable side panels. Apply the 10 magnetic panels (5 per side) respecting the arrangement shown in the figure 4.3



fig_4.3

4.1 Water filling tank

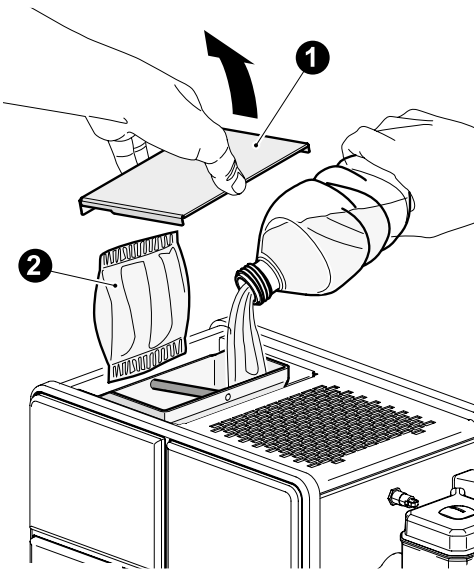


Make sure to use water with a degree of hardness suitable for this type of machine (see par. 3.5 page 41)

The machine has to operate with clean soft drinking water. Never attempt to operate the machine with water of a hardness other than that specified in paragraph 3.5.

Lift the cover of the tank compartment (1 fig. 4.4) and fill with water (**MAX 1.2 L**). The manufacturer recommends inserting a softener bag in the water tank.

Pay attention to only pour water into the water tank, use a funnel if required. (to remove the tank for cleaning see chap. Maintenance page 48). Reposition the cover of the water tank compartment.



fig_4.4



Check the package for validity of the softener used (quantity of litres)

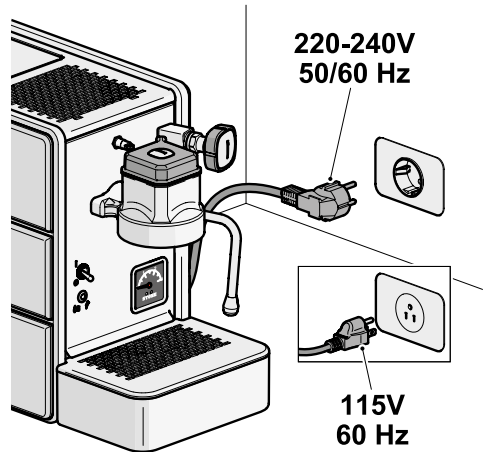
4.2 Electrical power supply



Before connecting the machine ensure that the identification label data comply with those of the local electric mains.

The earthing system must be carried out in accordance with the provisions of current legislation.

Connect the power supply cable (fig. 4.5)



fig_4.5



Arrange any excess cable on the worktop, so that it cannot be pulled by children or cause tripping

The cable must be positioned correctly and come out of the machine at the centre of the rear side in the special groove in the lower part of the sheet metal panel.



CAUTION:

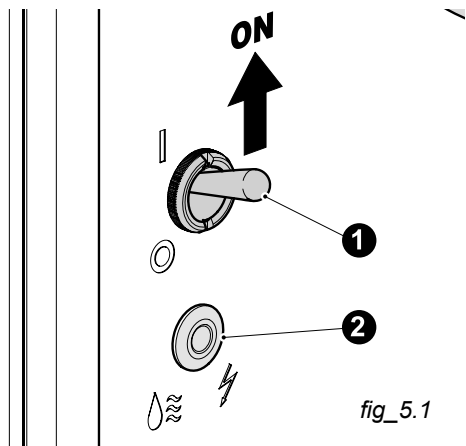
If the power supply cable is damaged it is to be replaced by the manufacturer or by their technical assistance service or by a person with equivalent qualification, in order to prevent any risks.

5 - START-UP

We assume the machine has been installed correctly.

- Turn the On/Off switch (1 - fig._5.1) from position "O" to position "I".

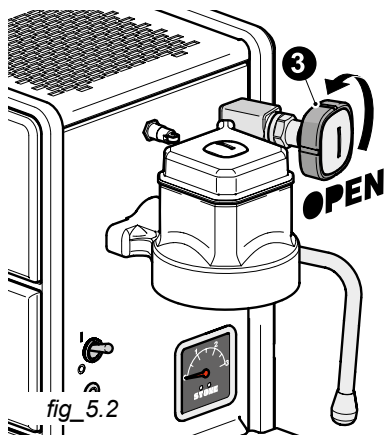
The indicator (2 - fig._5.1) lights up with a fixed white light.



- Open the steam knob (3 - fig._5.2) to start filling the boiler with water (the noise of the pump must be heard).

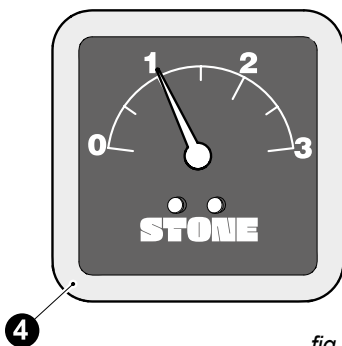
When the boiler is correctly filled with water, the pump stops (the noise stops).

- Then close the steam knob.



The boiler heating begins.

Wait for the boiler pressure gauge (4 - fig._5.3) to indicate approximately 1 bar.

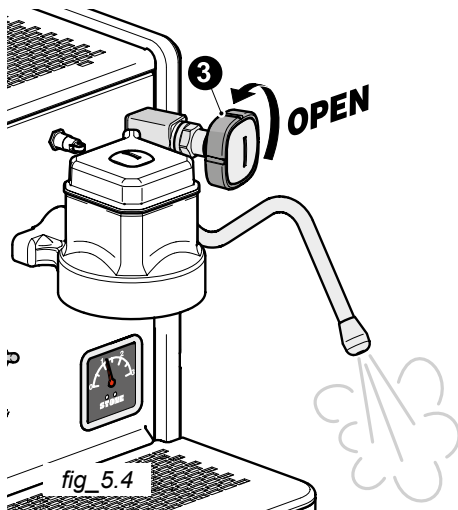


- Open the steam knobs (3 - fig._5.4) for 5 seconds to allow some steam to escape.



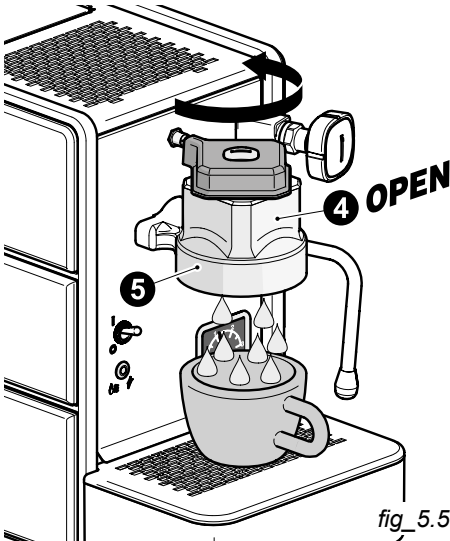
This operation is highly important as it eliminates any vacuum inside the boiler which may cause milk to be sucked into the boiler once steam dispensing has begun. Close the steam knob again.

- Wait for the boiler pressure gauge (4 - fig._5.3) to reach 1 bar again.



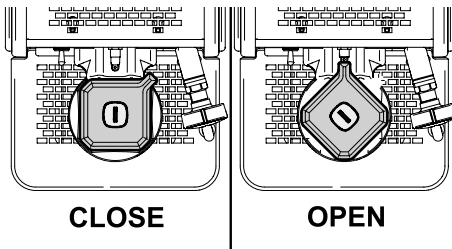
- Turn the brew paddle fully anticlockwise (4 - fig._5.5). Drain a cup of hot water from the infuser unit head (5).

This operation must only be performed once at first use.



fig_5.5

- Fully turn the brew paddle clockwise to stop the flow of water (fig._5.6)



fig_5.6

- The machine is now ready for use



Allow a heating time of 15-18 minutes so that the head of the unit is fully heated: the quality of the espresso will be greatly improved with a hot unit and portafilter inserted.

6 - MACHINE OPERATION



Make sure that the machine is ready for full safety operation as described in the previous chapters



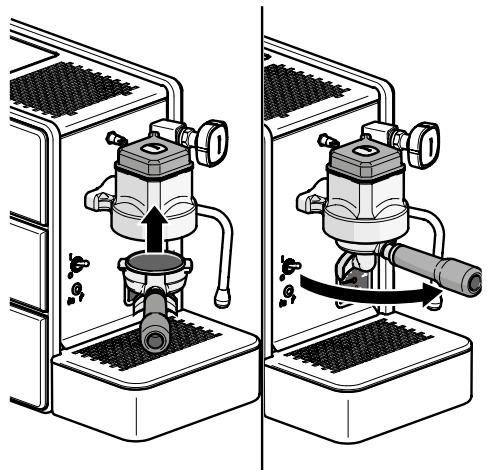
CAUTION:

The portafilter unit heats up when the machine is ready. Pay attention



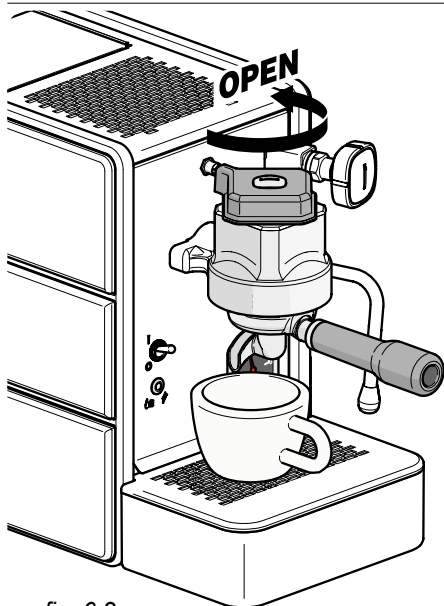
It is recommended to perform a first water dispensing without coffee with a new portafilter or on first use. This operation is recommended to eliminate any processing residues

1. Install the portafilter by inserting it into the unit head and rotate the relevant handle from left to right. The portafilter is inserted properly once it is firmly inside the unit head and the handle is sitting at 90 degrees from the front of the machine (fig._6.1)



fig_6.1

2. Now rotate the brew paddle to start the water flow through the portafilter. (fig._6.2)

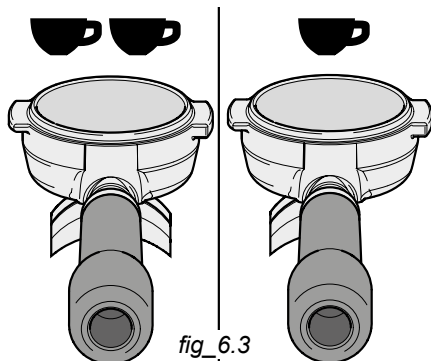


fig_6.2

3. It is important to leave the portafilter hooked in the unit head when not in use. The portafilter must remain heated for an optimal brew process. It will also prevent the seal inside the unit head from drying out prematurely.

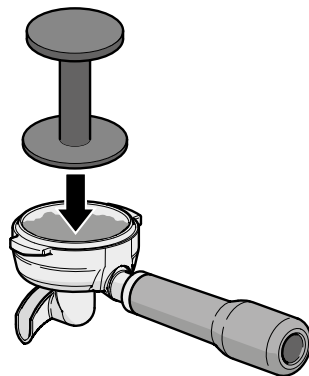
6.1 Coffee preparation

1. Choose the portafilter for the preparation of one or two cups in a single dispensing (fig_6.3).



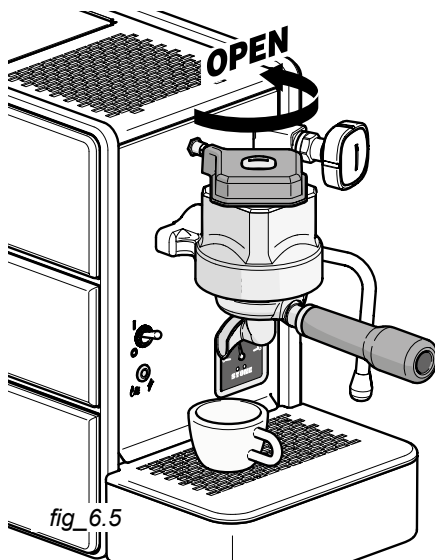
fig_6.3

2. Fill with ground coffee and press (fig_6.4), removing any coffee residues on the edge of the filter



fig_6.4

2. Hook the portafilter to the dispensing unit and place the cup(s) under the coffee dispensing spout.



fig_6.5

3. Start dispensing by turning the paddle anticlockwise. Turn the paddle clockwise to stop dispensing.

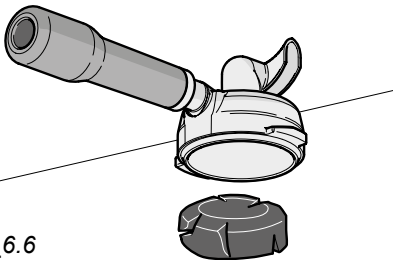
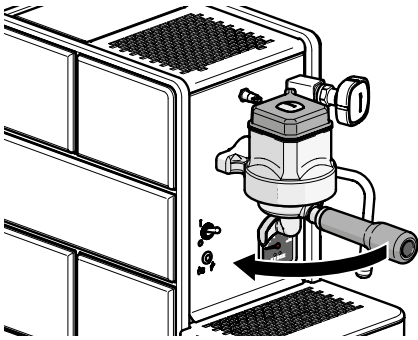


The maximum duration of a single dispensing is 100 seconds. After this time, dispensing stops automatically even if the user has not closed the lever.

Dispensing has priority over filling: if dispensing is requested while the machine is filling water, filling is temporarily suspended and dispensing begins regularly. It is possible to dispense even when the machine has not yet reached the first level.



4. Remove the portafilter to empty and clean it and then hook it up again (fig_6.6)

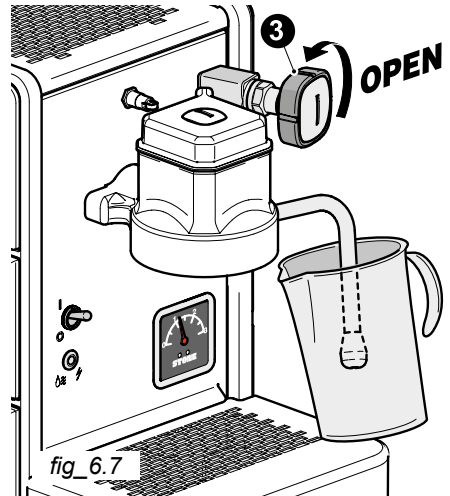


fig_6.6

6.2 Steam dispensing

With the machine turned on and pressure gauge (see chap. 5 page 44) pressurised, it is possible to dispense steam from the special nozzle.

Take a jug and place the steam wand into the drink and open the steam tap (3 - fig_6.7)

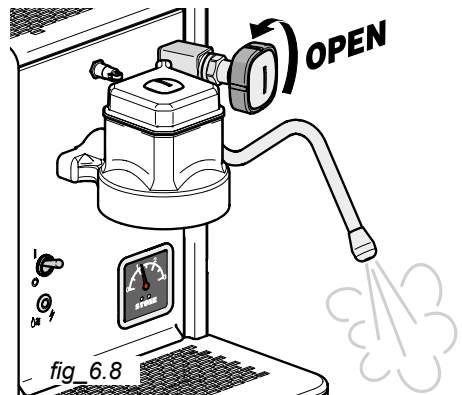


fig_6.7

Once the desired dispensing is complete, close the tap and remove the jug. Clean the nozzle with a damp cloth.



Dispense steam for a few seconds and then clean again with a damp cloth (fig_6.8)



fig_6.8



CAUTION:
The jet of steam may cause burns.

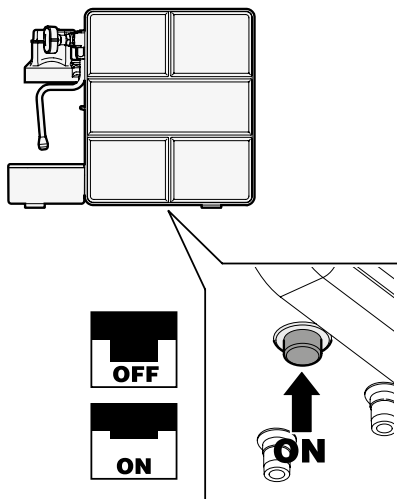


For best results:
store milk at $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ($\leq 41^{\circ}\text{F}$)

6.3 ECO mode

When ECO mode is enabled, the machine enters standby after 60 minutes of inactivity. When the machine is in standby, all heaters are off and delivery is not possible. The machine exits standby by operating the dispensing paddle.

To activate the **ECO-ON** mode press the button under the machine (fig_6.9).



fig_6.9



The machine is supplied from the factory with the ECO mode activated.

7 - MAINTENANCE



Maintenance operations must be carried out when the machine is off and cold. Some particular operations must be performed when the machine is operating.



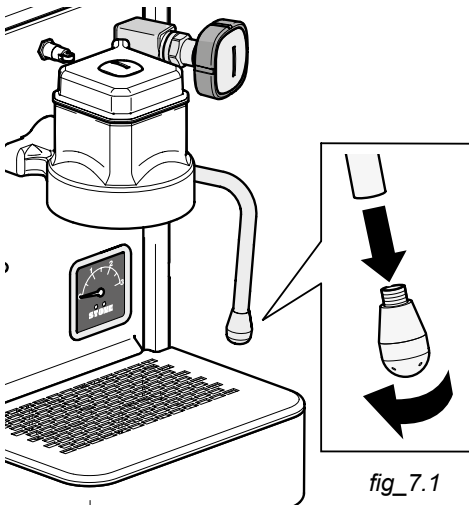
Do not clean the machine by using metal or abrasive devices, such as steel wool, metal brushes, needles, etc. or general detergents (alcohol, solvents, etc.)

When necessary, use special detergents for coffee machines that can be purchased in specialised service centres.

Keeping your machine clean will prolong its life and produce better espresso beverages.

7.1 Cleaning the steam wand

1. Clean the steam wand after every use by wiping with a damp cloth. Turn the steam wand on to release condensation and milk residue.
2. If the steam jets become clogged with the powdered milk, unscrew the nozzle and unlock/clean with a paper clip (fig_7.1).

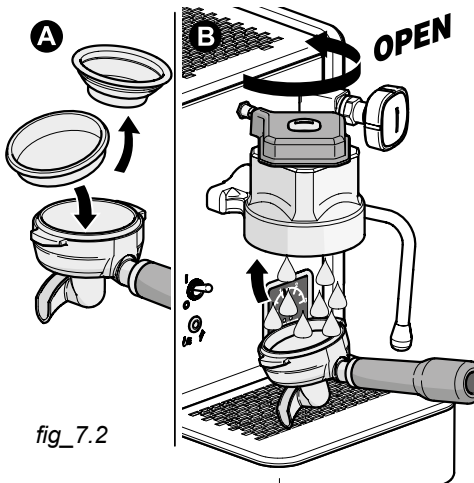


fig_7.1

7.2 Cleaning the dispensing head

BACKFLUSHING

1. Remove the filter basket from the portafilter and fit the blind filter (**A** - fig_7.2).
2. While the brew water is flowing, insert the portafilter into the unit head, rotating the portafilter back and forth (**B** - fig_7.2). Keep emptying the blind basket of hot water until the water runs clear.
3. Backflush the unit head every day.



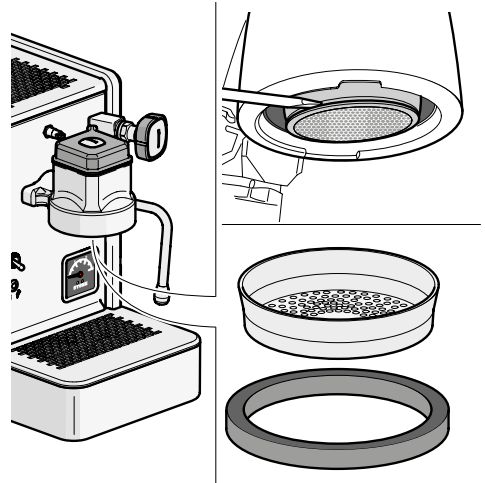
fig_7.2

DISPENSING UNIT HEAD

1. Every week, after backflushing, add a small amount of espresso cleaning detergent to the blind basket. Dissolve the detergent in hot water and insert the portafilter into the unit head. This detergent is available from every authorised dealer.
2. Turn on and off via the unit paddle for about 10 seconds. Repeat several times.

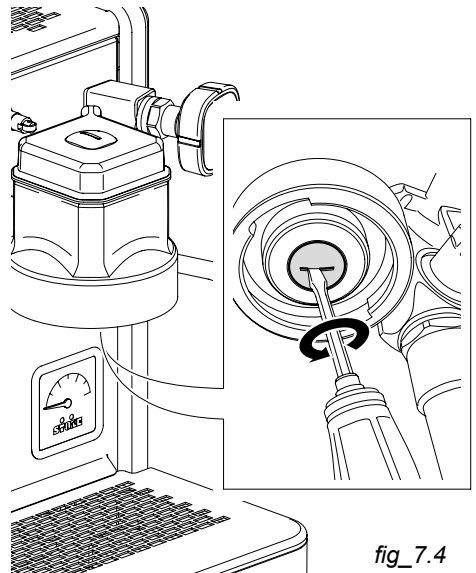
REMOVING THE SPRAYER, DIFFUSER AND HEAD GASKET

1. Using a small slotted screwdriver, pry the inner edge of the sprayer (**1**) and remove it together with the gasket (**2**) as shown in fig_7.3.



fig_7.3

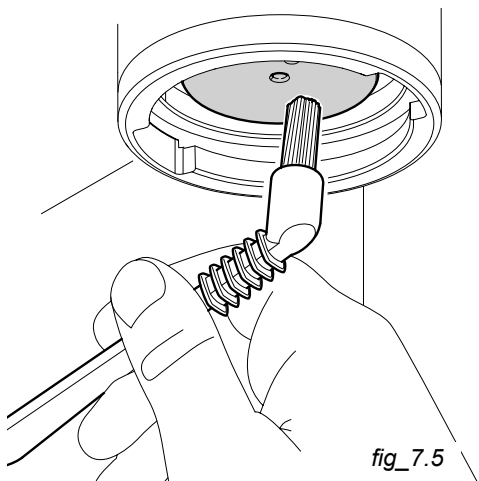
2. With the same screwdriver, unscrew the diffuser (**3**) from the head (fig_7.4).



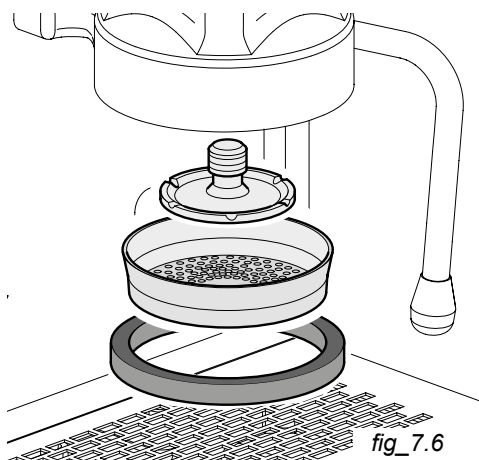
fig_7.4



3. Scrub the inside of the unit head with the unit cleaning brush supplied (fig_7.5).



4. Using a damp cloth, clean the area where the portafilter connects to the unit head.
5. Soak the metal parts that have been removed in a solution made from 2 teaspoons of espresso cleaning detergent and hot water. Soak for 10 minutes. Rinse thoroughly, clean and return.
6. Screw the head diffuser back on respecting the order shown in figure 7.6. Lastly, insert and hook the sprayer with its gasket

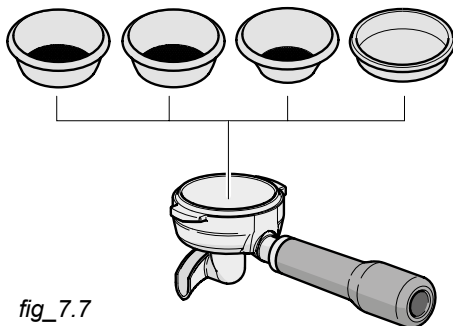


If the elements of the head are worn or damaged, replace them. These items are consumables. Contact your authorised **STONE dealer**.

7.3 Cleaning the portafilter

PORTAFILTER

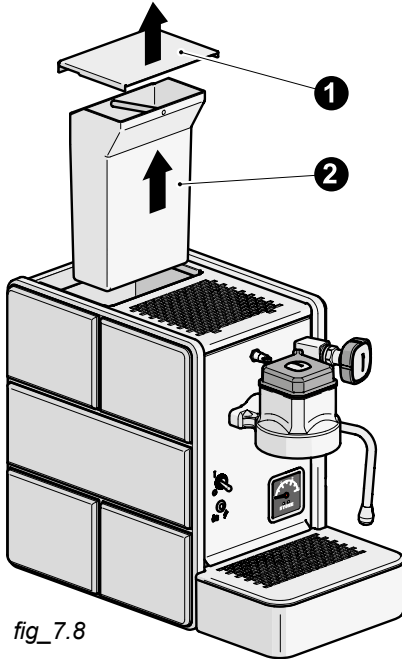
1. Remove the filter basket from the portafilter handle using a small screwdriver or the under-side of the blind basket. (Fig_7.7)
2. Wipe the inside of the basket and portafilter clean with a damp cloth.
3. If the coffee oils have built up, soak the metal end of the portafilter and basket in the same detergent solution as the brass shower foil described above.
4. Rinse thoroughly, dry and reassemble.



7.4 Cleaning the water tank

Periodically remove and clean the water tank with warm soapy water.

To remove the tank, lift the cover (1 - fig._7.8) and extract the tank (2) using the handle: perform an upward movement.



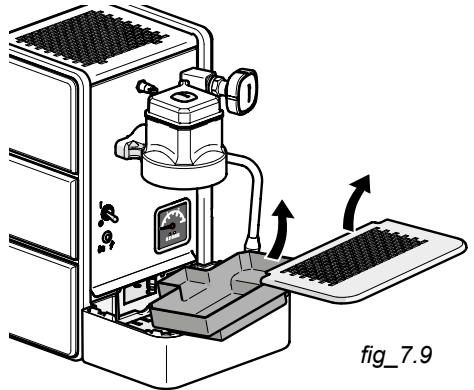
fig_7.8

When reinserting the tank, be sure to firmly press down so that the bottom tank tap is fully engaged.

Use fresh, filtered water to fill the tank. Do not use distilled water (see par. 3.5 page 41).

7.5 Cleaning the drip tray

1. Remove the grid and the tray and wash with warm soapy water. Rinse and dry. (fig._7.9)

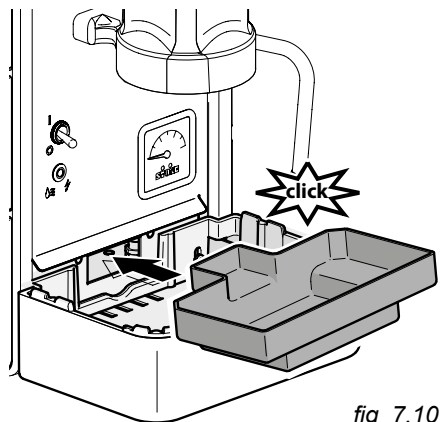


fig_7.9

2. First reassemble the tray, making sure that it is placed and inserted (with horizontal movement) until it reaches the "stop", after "hooking" has taken place (a magnetic click at the end of the stroke should be heard - fig._7.10)



CAUTION: If the tray is left resting and not fully inserted, the drain water on the rear is poured into the machine until it comes out without being conveyed into the drain tray.



fig_7.10



7.6 Descaling



1. **STONE** does not recommend removing limescale from the espresso machine. **Contact an authorised Stone centre for descaling.**



2. Many of the chemicals used to descale espresso machines are particularly aggressive. These chemicals can cause internal corrosion of hard metals used in the construction of the machine.



3. Additionally, it is very difficult to remove all the descaling solution from the machine once the procedure is completed.

4. Check the quality of the water you use in the machine, always using filtered water. Distilled water may lack the necessary conductivity required for various electronic functions needed in the operation of the machine.

7.7 Changing the water in the boiler.



It may be required to change the water in the boiler. **This operation must be carried out by a specialised technician or by the STONE service centre**



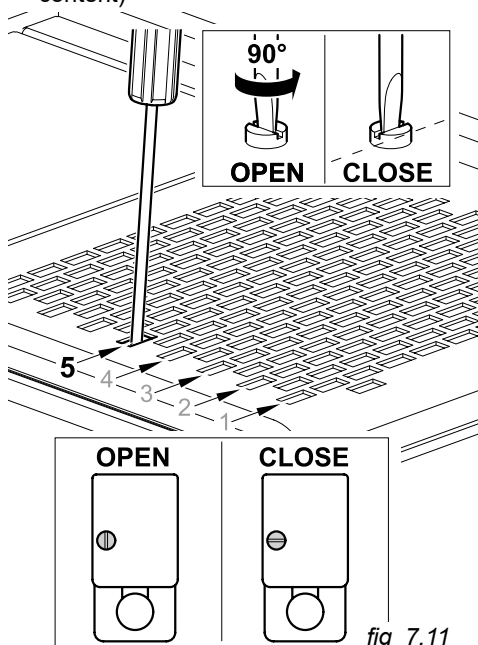
IMPORTANT:

This operation must be carried out with the machine just turned off with hot water and the boiler pressurised. (Fig._ 5.3)



1. Insert a small blade screwdriver into the hole of the cup warmer shown in the figure 7.11, until you reach a screw tap. Rotate 90° anticlockwise (Fig._ 7.11). This operation switches the steam wand into

partial discharge of the water contained in the boiler (approximately 40/50% of the content)

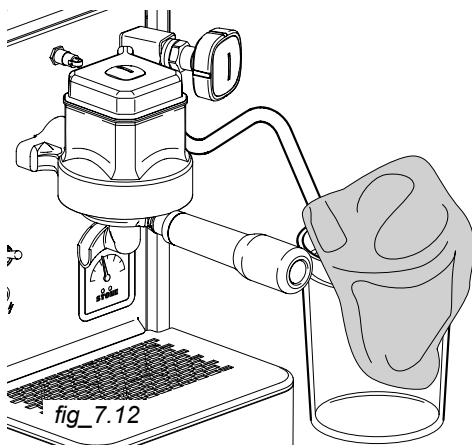


fig_ 7.11

2. Place a medium-sized container under the steam wand and cover with a cloth to contain splashes of hot water (Fig._ 7.12).

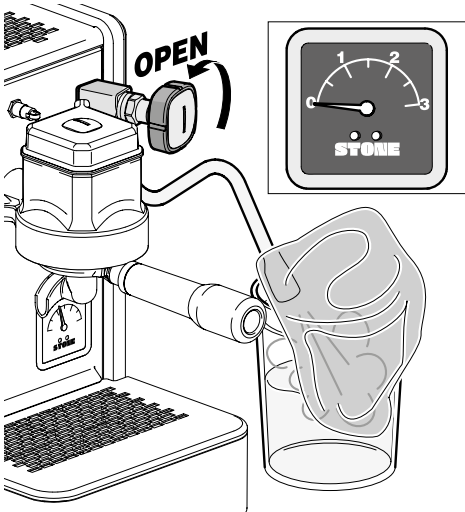


CAUTION: the drained water has a high temperature: protect yourself with gloves to prevent scalds or burns



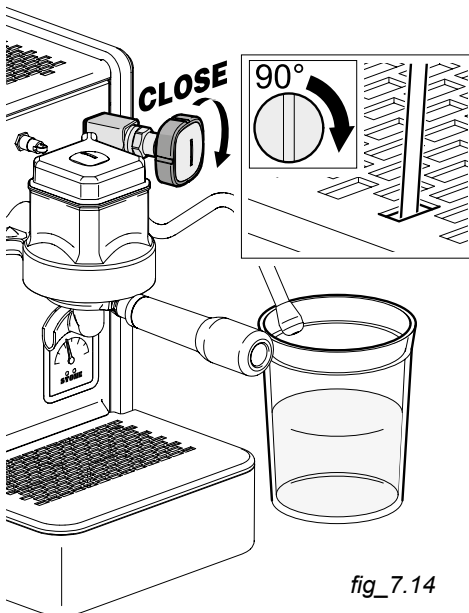
fig_ 7.12

3. Open the steam tap and let the water drain until it runs out. Dispensing will stop when the pressure gauge is at **0 bar** (Fig. 7.13).



fig_7.13

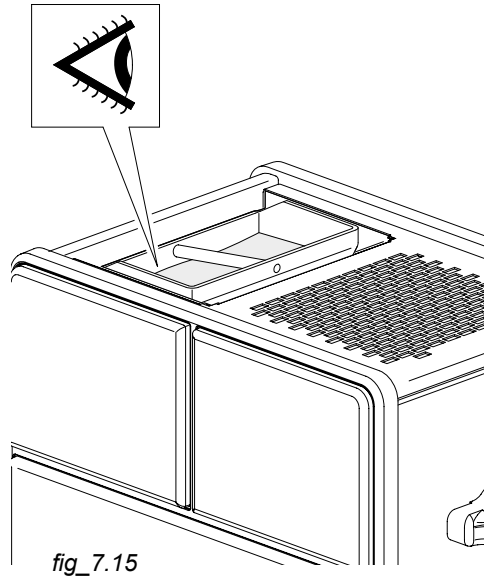
4. Close the steam tap and turn the screw tap 90° clockwise back to the initial position. (Fig. 7.14).



fig_7.14

5. Turn the machine back on.

The machine will start filling water into the boiler. Make sure the tank is sufficiently full (Fig. 7.15).. Once pressurised, you can turn off and repeat the operation or (having returned the tap to the normal "steam" position) you can go back to using the machine normally



fig_7.15



8 - ALARMS AND FAULTS

8.1 Alarms

The machine has a colour LED indicator on the front panel. During normal operation (dispensing and standby) the LED is fixed white.

Other conditions are signalled by different combinations of colours and flashes:

Alarm	Cause	Solution
BLUE flashing light	Alarm empty tank	Fill the tank with water
ORANGE flashing light	Boiler probe not working	Contact STONE assistance
RED flashing light	Loading interrupted because the machine did not load water within the pre-established times	Wait for loading end
GREEN flashing light	Eco mode active	Activate dispensing to reactivate the machine Press the button to deactivate (see par. 6.3)

8.2 Troubleshooting

The machine does not start

- Check that the main switch is in the **ON** position.
- Check that the plug is inserted.

No coffee or steam dispensing

- Check that water is present in the tank .
- Check that the coffee and steam controls have been activated before dispensing .

The machine does not heat

- Contact the technical assistance

Irregular steam dispensing

- Make sure the sprayer holes are clean

Extraction is too slow

- Check that the filter basket is not too full (too much coffee).
- Check that the grind is not too fine.
- Check that the shower foil is not blocked: it may need to be back-flushed or be removed and cleaned
- Check that the spout of the portafilter is not blocked. If it is dirty with rancid coffee oil, it will need to be soaked in an espresso head cleaning solution.

Water leaking from the portafilter

- Check the head gaskets. If visibly worn, they will need to be replaced.



- Ensure the portafilters are kept in place on the head whenever the machine is not in use, as this will help to protect the seals.

Espresso is too cold

- Check that the cups are hot enough. Cups can be heated by pouring hot water into them, and then discarding it, before starting the extraction.
- Too much water may have been drawn from the unit head. Let the machine rest and limit the amount of water drawn from it between extractions to ensure the machine remains at temperature.

Water underneath the machine

- Check that the tray is inserted correctly
- Check that the drain tray has been emptied

The machine appears to be off but the switch is in the ON position

- Check that the stand-by function is active by activating the coffee control.
- Switch the machine off and on again from the main switch (see 1 - Fig. 3.1)

Espresso tastes bitter

- Extraction may be too slow. Check that the grinding is not too fine. Correct the grinding and make it coarser.
- The machine may be dirty. Backflush again and clean the unit head. Clean the portafilters and filter baskets.

Espresso tastes sour

- Extraction may be too fast. Check that the grinding is not too coarse. Correct the grinding and make it finer.

Espresso is watery and thin

- Extraction may be too fast. If so, the cream will be pale. Check that the grinding is not too coarse. Correct the grinding and make it finer.

Espresso is bubbly

- The water in the machine may be too hot. Let some water flow from the unit head. Perform another extraction.
- The coffee may be too fresh.

Low or no pressure from the steam wand

- It may be due to excessive use of the unit head. Excessive use of the steam wand. Give the machine time to recover pressure.
- The steam wand may be clogged with dry milk. Remove the nozzle and clean it as indicated in point 7.1.

Milk is thin and bubbly

- Ensure the milk is being stretched gradually. If air is introduced too quickly, large bubbles will form.
- Make sure that the steam comes out with the right pressure and that there are no blocked nozzles.
- It may be due to using reheated milk. Try again with fresh milk.



For any type of problem not specifically indicated on this page, turn off the machine by pressing the main switch, disconnect the plug and contact our technical assistance.

8.3 inactivity

For prolonged machine inactivity, it is required to carry out certain preventive operations:

- disconnect the machine electrically.
- unload all portafilters.
- wash all the parts in contact with food-stuffs.
- clean all the internal and external surfaces of the machine with a cloth.
- protect the outside with a cellophane film or sack.
- store in dry sheltered rooms with temperatures no lower than 1°C.



9 - DISPOSAL

Proceed with emptying the products and the water as described in the previous paragraph.



Caution! Check that machine disposal is performed with respect of environmental rules and according to the regulations in force

Information to the users

Pursuant to It.Legislative Decree 25 September 2007, no. 185 and art. 13, It.Legislative Decree 25 July 2005, no. 151 "Implementation of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC, on the restriction of the use of hazardous substances in electrical and electronic equipment, and on the disposal of waste".

The barred waste bin symbol on the equipment means that the product, at the end of its service life, must be disposed of separately from the other types of waste.

The user must therefore transport the equipment, at the end of its service life, to the appropriate separate collection centres for electronic/electro-technical waste products or return it to the dealer when purchasing a new equivalent equipment.



The appropriate separate collection and the following sending of the used equipment to recycling, treatment and eco-friendly disposal will help avoid negative effects on the environment as well as on health along with an easier recycling of the materials forming the equipment.

TABLE DES MATIÈRES



1	INTRODUCTION	60
1.1	SYMBOLES ET TERMINOLOGIE UTILISÉS DANS CE MANUEL	60
1.2	INFORMATIONS GÉNÉRALES	61
1.3	INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	62



2	DÉBALLAGE	64
2.1	CONTENU DE L'EMBALLAGE.....	64



3	DESCRIPTION DE LA MACHINE.....	65
3.1	UTILISATION PRÉVUE.....	65
3.2	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	65
3.3	COMPOSANTS PRINCIPAUX.....	66
3.4	ACCESSOIRES.....	67
3.5	DONNÉES TECHNIQUES.....	67



4	INSTALLATION	68
4.1	REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU	69
4.2	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.....	69



5	DÉMARRAGE	70
----------	------------------------	-----------



6	FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE	71
6.1	PRÉPARATION DU CAFÉ.....	72
6.2	DISTRIBUTION DE LA VAPEUR	73



7	ENTRETIEN	74
7.1	NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR	74
7.2	NETTOYAGE DE LA TÊTE DE DISTRIBUTION	75
7.3	NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE	76
7.4	NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'EAU	77
7.5	NETTOYAGE DU BAC DE VIDANGE	77
7.6	DÉTARTRAGE	78
7.7	CHANGEMENT D'EAU DANS LA CHAUDIÈRE	78



8	ALARMES ET ANOMALIES	80
8.1	ALARMES	80
8.2	ANOMALIES, CAUSES ET SOLUTIONS	80
8.3	INACTIVITÉ	82



9	ÉLIMINATION	83
----------	--------------------	----

1 - INTRODUCTION



AVANT D'EFFECTUER TOUTE INTERVENTION SUR LA MACHINE, L'UTILISATEUR DOIT LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CE MANUEL ET LES SUIVRE TOUT AU LONG DES OPÉRATIONS.

EN CAS DE DOUTE SUR LA BONNE INTERPRÉTATION DES INSTRUCTIONS, CONTACTER NOTRE SERVICE D'ASSISTANCE POUR LES ÉCLAIRCISSEMENTS NÉCESSAIRES.

1.1 Symboles et terminologie utilisés dans ce manuel



DANGER : ce symbole indique des informations ou des procédures qui, si elles ne sont pas exécutées avec soin, peuvent entraîner des blessures graves. Source potentielle de blessure ou d'atteinte à la santé.



ATTENTION

Les indications accompagnées de ce symbole contiennent des informations, des prescriptions ou des procédures qui, si elles ne sont pas exécutées correctement, peuvent entraîner des dommages ou des dysfonctionnements.



INFORMATION

Les indications accompagnées de ce symbole contiennent des informations surtout sujet d'une importance particulière. Le non-respect de ces indications peut entraîner l'annulation de la garantie.



LIRE attentivement le mode d'emploi avant la mise en marche.



ATTENTION : machine sous tension !



Avant d'entreprendre toute opération d'entretien, débrancher l'alimentation électrique.



ATTENTION : parties chaudes en contact !



Porter des gants de protection.



OPÉRATEUR : ce symbole indique les informations ou les procédures relatives à l'utilisateur de la machine. Procédures relevant des compétences de la personne formée quant au fonctionnement, à l'utilisation et l'entretien ordinaire de la machine.



TECHNICIEN QUALIFIÉ : ce symbole indique des informations ou des procédures relatives à l'entretien extraordinaire (électrique/mécanique) pour une personne qualifiée et autorisée par le fabricant

1.2 informations générales

Ce manuel est une partie essentielle du produit **STONE** ; il est donc important de lire attentivement les mises en garde et les précautions ci-jointes avant la mise en fonction de la machine. En particulier les indications concernant la sécurité lors de l'installation, la mise en fonction, l'utilisation et le nettoyage. Veuillez conserver ce manuel d'utilisation dans un endroit sûr où il peut être mis à la disposition de tous les utilisateurs de la machine.



La description des machines à café ci-dessous est de nature générale et peut donc ne pas inclure tous les détails sur les divers composants.

La langue officielle choisie par le fabricant est l'italien.

Ce manuel reflète l'état de la machine au moment de la livraison. **STONE** se réserve le droit d'apporter, à tout moment, toutes les modifications qu'elle juge appropriées à la production de masse et de mettre à jour les manuels associés sans obligation de mettre à jour la production et les manuels précédents ni d'informer les utilisateurs des machines précédemment fournies



ATTENTION

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR TOUT DOMMAGE CAUSÉ À DES PERSONNES OU À DES OBJETS À LA SUITE DE :

- Mauvaise utilisation de la machine.
- Utilisation par un personnel inadapté (non autorisé et/ou non formé).
- Défauts d'alimentation.
- Manque d'entretien des composants de la machine.
- Modifications de machines non autorisées par le fabricant.
- Utilisation de pièces de rechange non originales.
- Remplacement des composants fournis avec la machine par d'autres composants ayant des caractéristiques techniques différentes des nominales.
- Non-respect de ces instructions.
- Non-respect des règles de sécurité.

TRANSPORT et MANUTENTION



Lors de la manutention de la machine, prendre les précautions nécessaires pour éviter qu'il ne tombe, en endommageant les personnes, les animaux et les choses, au-delà de la machine elle-même. Ne jamais effectuer seul cette opération. Il est conseillé que l'appareil soit manutentionné par deux personnes.

Lors de la manutention de la machine dans l'emballage, veiller à respecter l'inscription « **HAUT** » (identifiée par le symbole ) présent sur l'emballage.

Ne pas retourner la machine pendant la manutention. Manipuler avec soin.

Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une manutention imprudente ou non conforme aux instructions fournies.

1.3 Mises en garde de sécurité



1. Ne pas laisser les éléments d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, carton, etc.) à la portée des enfants, car ces éléments sont des sources potentielles de danger.
2. Installer la machine sur une surface plane et hydrofuge (stratifié, acier, céramique, etc.) à l'écart des sources de chaleur (four, cuisinière, foyer, etc.) et dans des conditions où la température ne descende pas en dessous de 5 °C. Maintenir au chaud.
3. Ne pas laisser la machine exposée à des agents environnementaux ni la placer dans des pièces humides.
4. Ne pas obstruer les grilles et ne pas couvrir avec des chiffons, etc.
5. Conserver la machine emballée dans un endroit sec, non exposé aux agents environnementaux et dans des conditions où la température ne baisse pas en dessous de 5 °C.
6. Ne pas mettre d'objets lourds sur l'emballage.
7. En cas d'urgence, comme un incendie, un bruit inhabituel, une surchauffe, etc., agir immédiatement, débrancher l'alimentation électrique.
8. L'installation et la réparation doivent être conformes aux codes et règlements locaux de sécurité électrique.
9. L'installation de la machine **STONE** doit se faire après avoir lu et compris ce manuel
10. Cette machine n'est sûre que lorsqu'elle a été correctement connectée à un système efficace de mise à la terre.
11. Vérifier que les données de la plaque signalétique correspondent à celles de l'alimentation électrique principale à laquelle la machine sera reliée. Avant de brancher la machine au réseau électrique, s'assurer que sa tension, sa fréquence et sa puissance correspondent à celles du réseau électrique local. Les données électriques sont indiquées sur la plaque signalétique de la machine.
12. Il est déconseillé d'utiliser des accessoires tels que des adaptateurs, des prises multiples ou des rallonges qui ne sont pas recommandés par le fabricant de l'appareil car ils peuvent provoquer des blessures.
13. Ne pas utiliser cette machine si son cordon, sa fiche ou toute autre pièce est endommagée ou si la machine fonctionne mal. Renvoyer la machine au centre de service agréé le plus proche pour la vérification, la réparation ou le réglage. ATTENTION : Le cordon d'alimentation ne doit pas être remplacé par l'utilisateur.
14. Cette machine a été conçue dans le seul but de produire du café et la distribution de vapeur pour les boissons chaudes. Toutes les autres utilisations sont inappropriées et dangereuses. Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages dus à une utilisation inappropriée.
15. Pour se protéger des chocs électriques lors de l'utilisation de tout appareil électrique, y compris la machine **STONE** :
 - a. Ne pas plonger la machine même, le cordon et les fiches dans l'eau ou tout autre liquide et ne pas laisser les pièces internes de la machine entrer en contact avec du liquide.

- b. Éviter que le cordon d'alimentation ne soit tiré ou étiré.
 - c. Ne pas utiliser la machine les mains ou les pieds humides.
 - d. Ne pas laisser les enfants ou les personnes non formées utiliser la machine.
 - e. Ne pas utiliser la machine pieds nus.
 - f. Installer un disjoncteur sur l'alimentation électrique de la machine.
 - g. Ne pas renverser de liquides sur le sommet de la machine.
 - h. La machine ne doit pas être exposée à des éléments tels que la lumière du soleil, la pluie, la neige, des températures extrêmes, etc.
- 16.** Toujours utiliser des pièces de rechange et des accessoires certifiés et fabriqués par **STONE**.
- 17.** Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou de maintenance, éteindre la machine au moyen de l'interrupteur d'alimentation et la débrancher de l'alimentation électrique.
- 18.** Cet appareil est destiné à un usage domestique.
- 19.** Si la machine fonctionne de manière incorrecte ou si elle cesse de fonctionner, l'éteindre immédiatement et la débrancher de l'alimentation électrique. Ne pas tenter de la réparer mais contacter un technicien d'origine.
- 20.** Lorsque la machine n'est pas utilisée pendant de longues périodes, elle doit être conservée à une température supérieure à zéro (0 °C/32 °F). Cela empêchera le système hydraulique de geler, ce qui pourrait endommager les tuyaux internes et la chaudière.
- 21.** La machine doit être utilisée avec de l'eau potable. Si l'approvisionnement local en eau a une teneur élevée en minéraux, utiliser un adoucisseur d'eau. Une accumulation de dépôt minéral peut restreindre l'écoulement de l'eau dans le système hydraulique, endommageant la machine et provoquant un risque de blessures. À l'inverse, des eaux très « pures » peuvent interférer avec les signaux électroniques lus par la machine pour les indications de niveau de la chaudière et du réservoir d'eau. Utiliser de l'eau filtrée.
- 22.** L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne reçoivent une supervision ou des instructions.
- 23.** Garder l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- 24.** Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 25.** Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil de l'alimentation.
- 26.** Pour assurer le bon fonctionnement et l'efficacité de la machine, il est nécessaire de suivre les instructions du fabricant, en effectuant les opérations de nettoyage et d'entretien ordinaire.
- 27.** Pendant le fonctionnement de la machine, certaines pièces atteignent des températures élevées, telles que les groupes de distribution, les porte-filtres et les buses vapeur (indiquer la photo avec les figures ?). Veiller à ne pas toucher ou mettre les mains sous ces pièces pendant l'utilisation, pour éviter les échaudures ou les brûlures.
- 28.** Ne jamais retirer (extraire/décrocher) le porte-filtre pendant la distribution du café.



2 - DÉBALLAGE

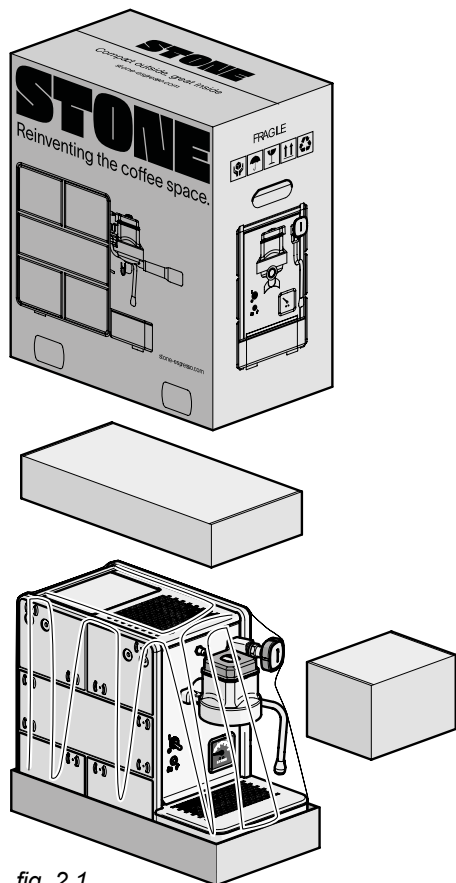


Le personnel chargé de l'installation de la machine doit, avant de procéder, lire ces instructions et, en particulier, les sections précédentes concernant les informations générales et les exigences de sécurité.



2.1 Contenu de l'emballage

La machine est livrée entièrement montée (à l'exception des accessoires contenus dans les boîtes spécifiques - fig. 2.1).



fig_2.1

Le poids de la machine à vide est indiqué directement sur l'emballage ou il est visible sur la plaque de marquage « CE » apposée sur la machine.

La machine emballée doit être protégée dans un local abrité et sec jusqu'à son installation dans un environnement approprié.

Après le retrait de l'emballage, il faut vérifier que les composants soient en parfait état et qu'il n'y ait pas de traces d'altérations, de parties endommagées, etc.

En outre il faudra vérifier que la machine ait toutes ses parties, les éventuels accessoires et la documentation technique conformément aux documents de transport.



ATTENTION ! Avant de procéder à l'installation, en cas d'anomalies constatées lors des contrôles à la livraison, rapporter les constatations au fabricant.



Les éléments d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, cartons, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont des sources potentielles de danger.

Ces éléments doivent être éliminés conformément aux règles locales en vigueur.

3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 Utilisation prévue

La machine a été conçue et réalisée pour être utilisée pour la préparation de café expresso et de boissons chaudes.

Toute autre utilisation doit être considérée comme inappropriée et donc dangereuse.

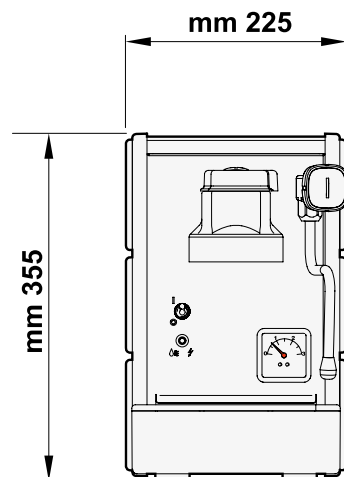
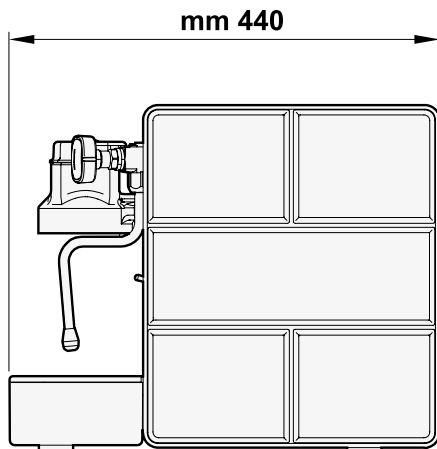


Le fabricant ne peut être tenu responsable en cas de dommages aux personnes ou aux choses en raison d'une utilisation inappropriée, erronée ou irrationnelle de la machine

L'opérateur doit toujours suivre les indications contenues dans ce manuel. En cas de panne ou si la machine ne fonctionne pas correctement, l'éteindre et ne tenter aucune réparation directe. Contacter le centre d'assistance.

3.2 Spécifications techniques

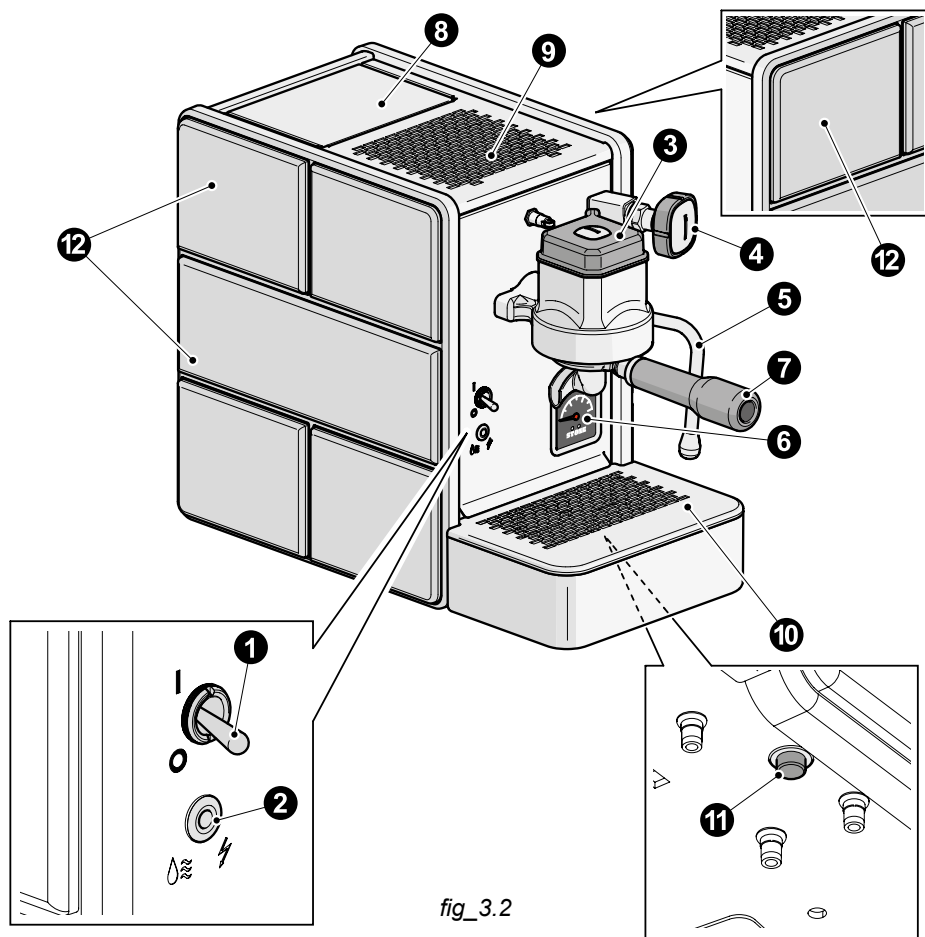
- **Eco mode** disponible (voir le par. 6.3)
- **Capacité de la chaudière :**
1,5 litre - (1000 W)
- **Tension (version A) :** 220-240V - 50/60 Hz
pour les versions CE
Tension (version B) : 115V - 60 Hz
pour les versions USA/CAN
- **Résistance du groupe café :**
200 W
- **Réservoir d'eau amovible :**
1,2 L
- **Dimensions et poids (fig_3.1)**
Largeur : 225 mm
Profondeur : 440 mm
Hauteur : 355 mm
Poids : 20,5 kg
- **Panneaux (frontal, supérieur, arrière) :**
Acier inoxydable
- **Panneaux latéraux :**
Disponible en différentes couleurs et matériaux



fig_3.1



3.3 Composants principaux (fig._3.2)



fig_3.2

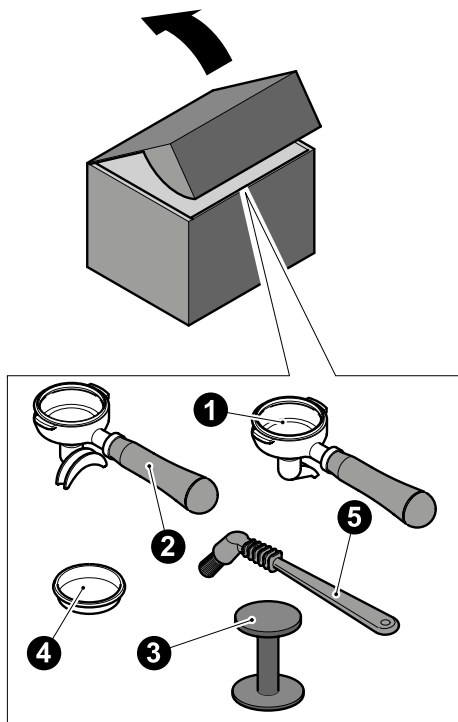
- | | |
|--|--|
| <p>1. ON / OFF :</p> <p>« O » = OFF</p> <p>« I » = ON</p> <p>2. Lampes témoins.</p> <p>3. Bouton de distribution du café</p> <p>4. Bouton de distribution de la vapeur.</p> <p>5. Buse vapeur</p> <p>6. Manomètre.</p> | <p>7. Porte-filtre.</p> <p>8. Compartiment porte-réservoir d'eau</p> <p>9. Chauffe-tasses</p> <p>10. Grilles repose-tasses + bac.</p> <p>11. Bouton Eco Mode.</p> <p>12. Panneaux latéraux amovibles</p> |
|--|--|

3.4 Accessoires

La machine est fournie avec un riche éventail d'accessoires (fig. 3.3).

À l'intérieur de la première boîte se trouvent les pièces et accessoires suivants :

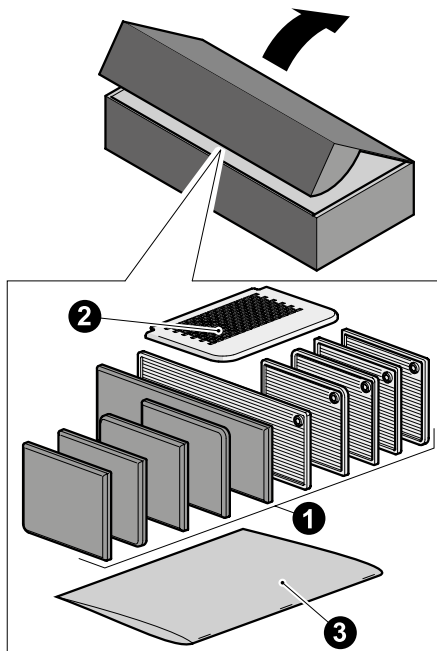
1. Porte-filtre - simple
2. Porte-filtre - double
3. Pilon
4. Filtre aveugle
5. Brosse de nettoyage de la tête de distribution.



fig_3.3

À l'intérieur de la deuxième boîte se trouvent les pièces et accessoires suivants (fig. 3.4) :

1. Panneaux latéraux amovibles
2. Grille
3. Manuel utilisateur.



fig_3.4

3.5 Données techniques

Tension

- Voir la plaque signalétique sur la machine.

Puissance

- Voir la plaque signalétique sur la machine.

Température

- La machine ne doit pas fonctionner à des températures inférieures à 5 °C et supérieures à 36 °C.

Eau

- La machine doit être utilisée avec de l'eau potable douce et propre. Si l'approvisionnement local en eau a une teneur élevée en minéraux, utiliser un adoucisseur d'eau. La dureté de l'eau doit être comprise entre F° 4 - 7° (français) / D° 7 - 16° (allemands). Une accumulation de dépôt minéral peut restreindre l'écoulement de l'eau dans le système hydraulique, endommageant la machine et provoquant un risque de blessures.

Capacité de la chaudière

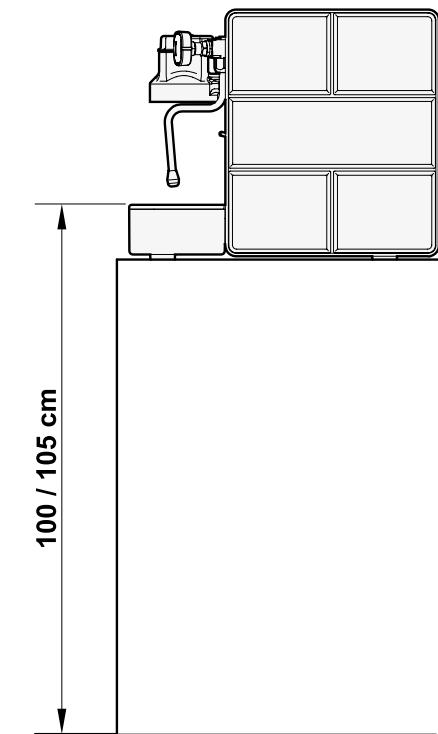
- 1,5 litres



4 - INSTALLATION

La machine ne doit être installée que dans des endroits où l'utilisation est facile et facile d'accès.

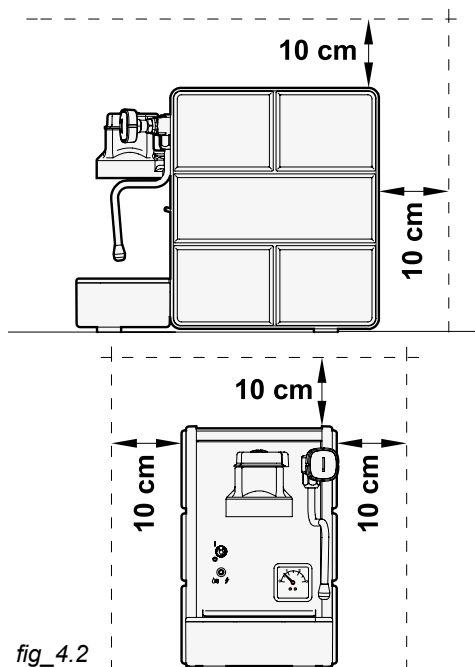
Le plan d'appui doit être plat, sec, lisse, stable et à une hauteur telle que la base se trouve à au moins 100/105 cm environ du sol. (fig._4.1)
Ne pas utiliser ni installer à proximité de jets d'eau.



fig_4.1

Afin de garantir un fonctionnement normal, la machine doit être installée dans des zones où la température ambiante est comprise entre + 5 °C et + 36 °C ; l'humidité ne doit pas dépasser 70 %.

S'assurer qu'il y ait un espace ouvert d'au moins **10 cm** de chaque côté et derrière la machine pour permettre une ventilation adéquate et faciliter l'utilisation et le déroulement de toute opération d'entretien. (fig._4.2)

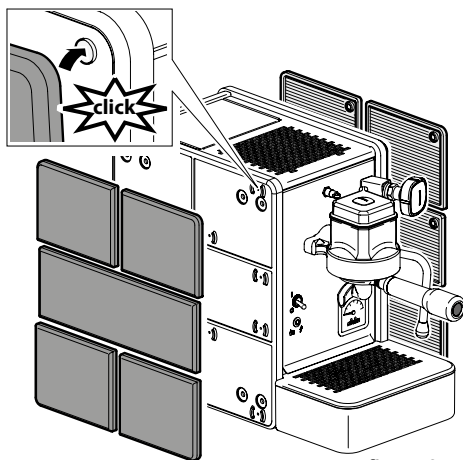


fig_4.2



Si la machine est mouillée ou très humide, attendre qu'elle soit complètement sèche avant de l'installer ou de l'utiliser.

La machine est fournie sans les panneaux latéraux amovibles. Appliquer les 10 panneaux magnétiques (5 par côté) en respectant la disposition indiquée sur la figure 4.3



fig_4.3



4.1 Remplissage du réservoir d'eau

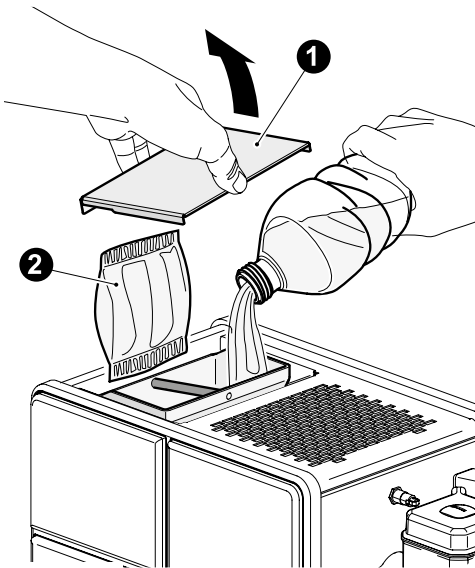


Veillez à utiliser de l'eau d'une dureté adaptée à ce type de machine (voir le par. 3.5 page 67)

La machine doit fonctionner avec de l'eau potable douce et propre. Ne jamais essayer de faire fonctionner la machine avec de l'eau d'une dureté autre que celle spécifiée au paragraphe 3.5.

Soulever le couvercle du compartiment réservoir (1 fig. 4.4) et remplir avec de l'eau (**MAX 1,2 L**). Le fabricant recommande d'insérer un sachet adoucisseur dans le réservoir d'eau.

Faire attention à ne verser de l'eau que dans le réservoir d'eau, si nécessaire s'aider d'un entonnoir (pour retirer le réservoir pour le nettoyer voir le chap. Entretien page 74). Remplacer le couvercle du compartiment du réservoir d'eau.



fig_4.4



Contrôler sur l'emballage la validité de l'adoucisseur utilisé (quantité de litres)

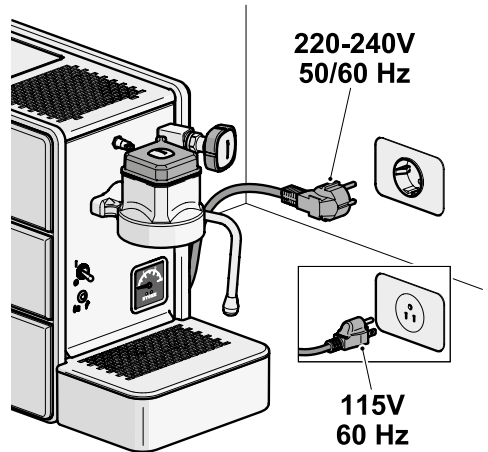
4.2 Alimentation électrique



Avant de raccorder la machine, s'assurer que les données de la plaque signalétique soient conformes à celles du réseau de distribution électrique local.

L'installation de mise à la terre doit être effectuée conformément à la réglementation en vigueur.

Raccorder le cordon d'alimentation (fig. 4.5)



fig_4.5



Disposer tout excès de câble sur le plan de travail de manière à ce qu'il ne puisse pas être tiré par des enfants ou provoquer un trébuchement.

Le câble doit être correctement positionné et sortir de la machine au centre de la face arrière dans la rainure spéciale dans la partie inférieure du panneau en tôle.



ATTENTION :

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou par une personne de qualification équivalente, afin d'éviter tout risque.

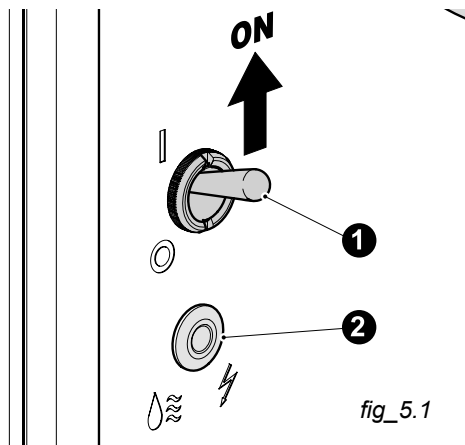


5 - MISE EN ROUTE

Nous supposons que la machine a été correctement installée.

- Allumer l'interrupteur d'allumage/arrêt (1 - fig._5.1) de la position « 0 » à la position « I ».

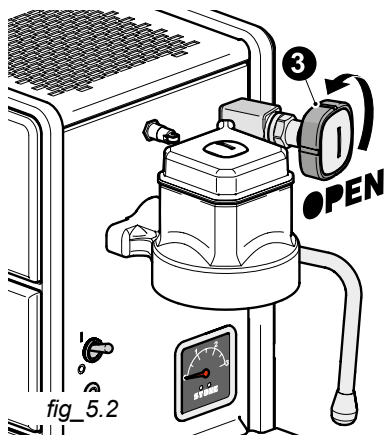
Le voyant (2 - fig._5.1) s'allume avec une lumière fixe blanche.



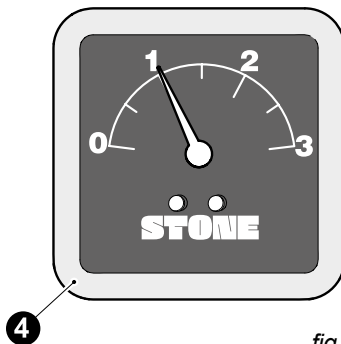
- Ouvrir le bouton de la vapeur (3 - fig._5.2) pour commencer le remplissage de l'eau de la chaudière (il faut entendre le bruit de la pompe).

Lorsque la chaudière est correctement remplie d'eau, la pompe s'arrête (le bruit s'arrête).

- Fermer ensuite le bouton de la vapeur.



Le chauffage de la chaudière commence. Attendre que le manomètre de la chaudière (4 - fig._5.3) indique environ 1 bar.



fig_5.3

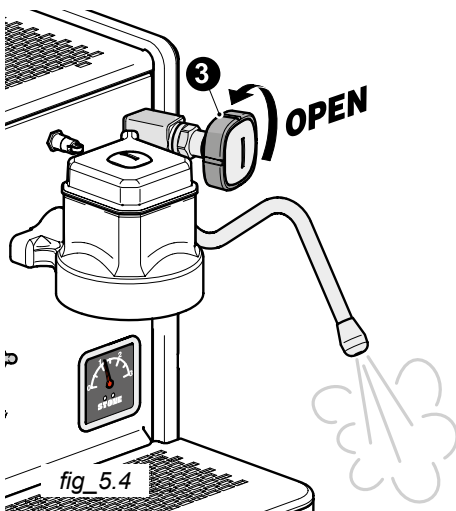
- Ouvrir le bouton de la vapeur (3 - fig._5.4) pendant 5 secondes pour faire sortir un peu de vapeur.



Cette opération est très importante car elle élimine toute dépression à l'intérieur de la chaudière qui pourrait provoquer l'aspiration du lait à l'intérieur de cette dernière une fois la distribution de vapeur démarrée.

Refermer le bouton de la vapeur.

- Attendre que le manomètre de la chaudière (4 - fig._5.3) atteigne de nouveau 1 bar.



- Lourner complètement dans le sens anti-horaire la palette d'infusion (4 - fig. 5.5). Vider une tasse d'eau chaude de la tête du groupe infuseur (5).

Cette opération ne doit être effectuée qu'une seule fois à la première utilisation.

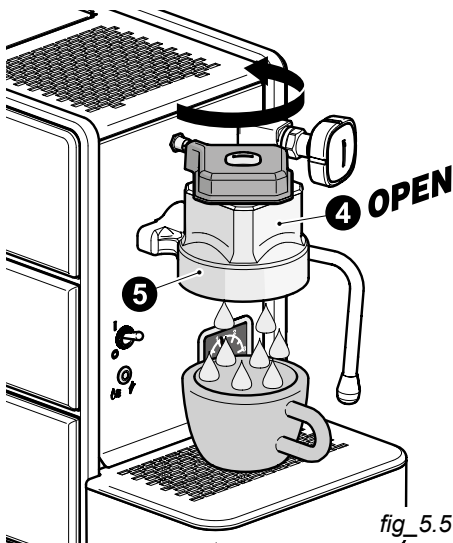


fig. 5.5

- Tourner complètement dans le sens horaire la palette d'infusion pour arrêter le flux de l'eau (fig. 5.6)

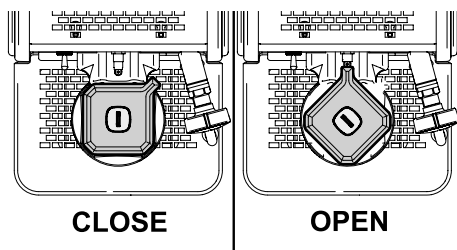


fig. 5.6

- La machine est alors prête à l'emploi

Laisser un temps de chauffage de 15 à 18 minutes pour que la tête du groupe soit complètement chauffée : la qualité de l'expresso sera bien meilleure avec un groupe et un porte-filtre insérés chauds.



6 - FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE



S'assurer que la machine est prête pour un fonctionnement sûr comme décrit dans les chapitres précédents.



ATTENTION :

Lorsque la machine est prête le groupe porte-filtre chauffe. Faire attention



Il est conseillé d'effectuer une première distribution d'eau sans café avec un porte-filtre neuf ou lors de sa première utilisation. Cette opération est recommandée pour éliminer tout résidu de traitement

1. Installer le porte-filtre en l'insérant dans la tête du groupe et tourner la poignée du porte-filtre de gauche à droite. Le porte-filtre est correctement inséré une fois qu'il est fermement à l'intérieur de la tête du groupe et que la poignée se trouve à 90 degrés de l'avant de la machine (fig. 6.1)

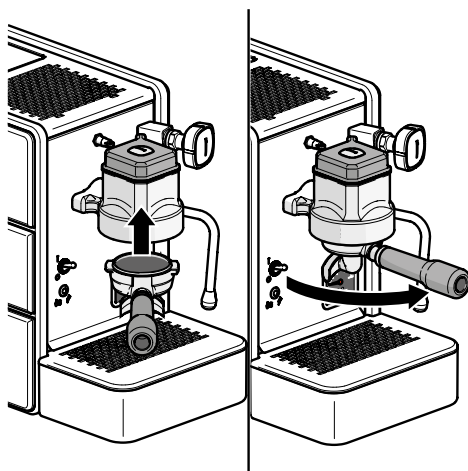
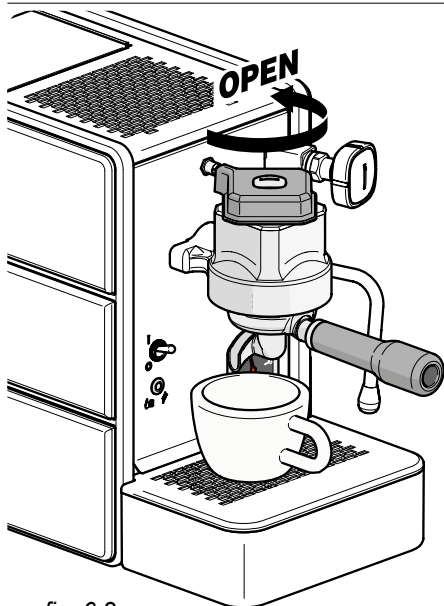


fig. 6.1

2. Tourner maintenant la palette d'infusion pour démarrer l'écoulement de l'eau à travers le porte-filtre. (fig. 6.2)

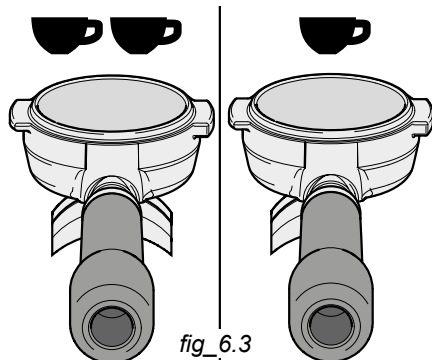


fig_6.2

- Il est important de laisser le porte-filtre accroché dans la tête du groupe lorsqu'il n'est pas utilisé. Le porte-filtre doit rester chaud pour une infusion optimale. Cela empêchera également le joint à l'intérieur de la tête du groupe de sécher prématurément.

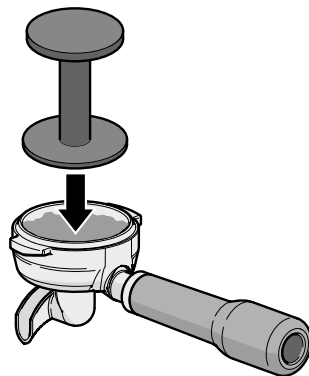
6.1 Préparation du café

- Choisir le porte-filtre pour la préparation d'une ou deux tasses en une seule distribution (fig._6.3).



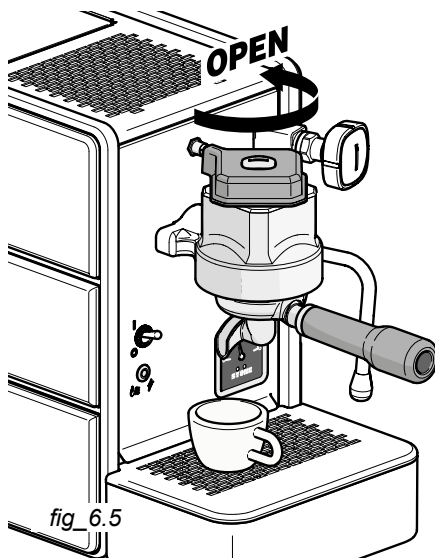
fig_6.3

- Remplir le café moulu et presser (fig._6.4) en retirant tout résidu de café sur le bord du filtre



fig_6.4

- Accrocher le porte-filtre au groupe de distribution et positionner la (les) tasse (s) sous le bec de distribution de café.



fig_6.5

- Commencer la distribution en tournant la palette dans le sens antihoraire. Pour arrêter la distribution, tourner la palette dans le sens horaire.

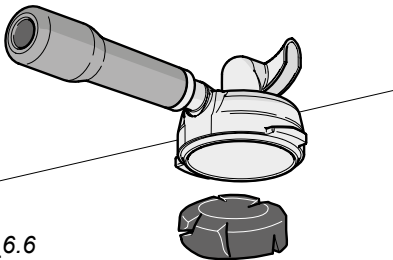
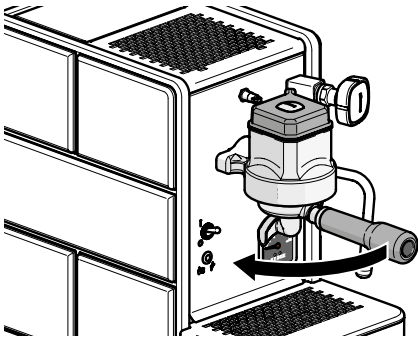


La durée maximum d'une distribution est de 100 secondes. Passé ce délai, la distribution s'arrête automatiquement même si l'utilisateur n'a pas fermé le levier.



La distribution est prioritaire sur le remplissage: si une distribution est demandée alors que la machine fait le plein d'eau, le remplissage est momentanément interrompu et la distribution démarre régulièrement. Il est possible de distribuer même lorsque la machine n'a pas encore atteint le premier niveau.

4. Enlever le porte-filtre pour le vider et le nettoyer, ensuite le raccrocher (fig_6.6)

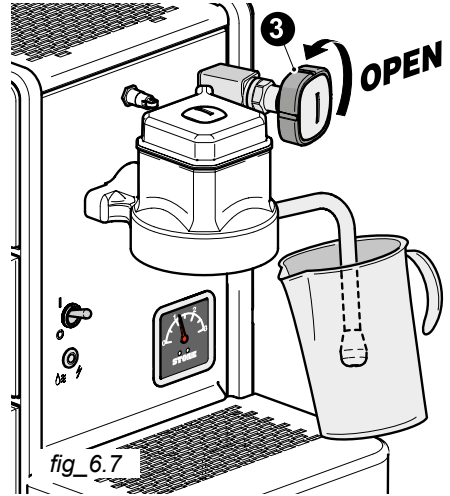


fig_6.6

6.2 Distribution de vapeur

Avec la machine allumée et le manomètre en pression (voir le chap. 5 page 70) il est possible de distribuer la vapeur avec la buse prévue à cet effet.

Prendre un pot et plonger la buse vapeur dans la boisson et ouvrir le robinet vapeur (3 - fig_6.7)

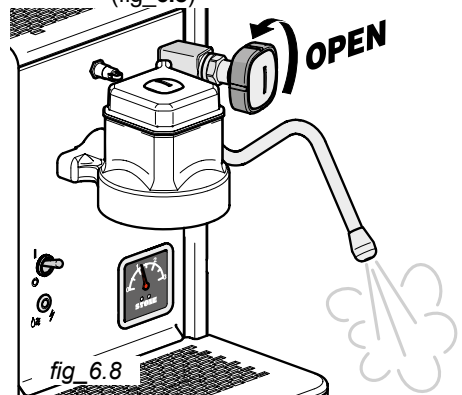


fig_6.7

Lorsque la distribution souhaitée est terminée, fermer le robinet et retirer le pot. Nettoyer la buse avec un chiffon humide.



Distribuer de la vapeur pendant quelques secondes puis nettoyer à nouveau avec un chiffon humide (fig_6.8)



fig_6.8

**ATTENTION :**

Le jet de vapeur peut provoquer des brûlures.

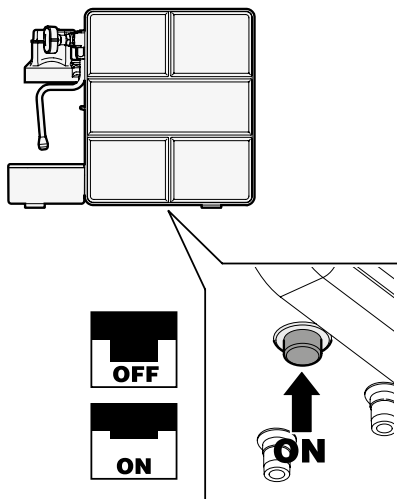


Pour des résultats optimaux :
conserver le lait à $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ($\leq 41^{\circ}\text{F}$)

6.3 Mode ECO

Lorsque le mode ECO est activé, la machine se met en veille après 60 minutes d'inactivité. Lorsque la machine est en veille, tous les éléments chauffants sont éteints et la distribution n'est pas possible. La machine sort de la veille en actionnant la palette de distribution.

Pour activer le mode **ECO-ON** appuyer sur le bouton sous la machine (fig_6.9).



fig_6.9



La machine est fournie par l'usine avec le mode ECO mode activé.

7 - ENTRETIEN



Les opérations d'entretien doivent être effectuées lorsque la machine est éteinte et froide. Certaines opérations spéciales doivent être effectuées lorsque la machine est en marche.



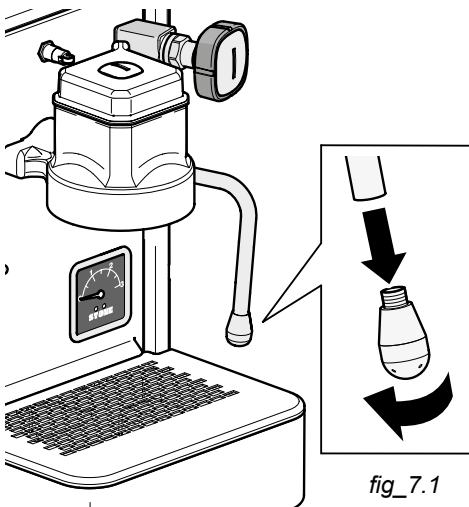
Ne pas nettoyer la machine en utilisant des instruments métalliques ou abrasifs, tels que de la laine d'acier, des brosses métalliques, des aiguilles, etc. ou des détergents génériques (alcool, solvants, etc.).

Au besoin, utiliser des détergents spéciaux pour machines à café qui peuvent être achetés dans des centres de service spécialisés.

Laisser la machine propre prolonge sa durée de vie et produit de bien meilleurs expressos.

7.1 Nettoyage de la buse vapeur

1. Nettoyer la buse vapeur après chaque utilisation en l'essuyant avec un chiffon humide. Allumer la buse vapeur pour évacuer la condensation et les résidus de lait.
2. Si les jets de vapeur sont obstrués par du lait séché, dévisser la buse et débloquer/nettoyer avec un trombone (fig. 7.1).



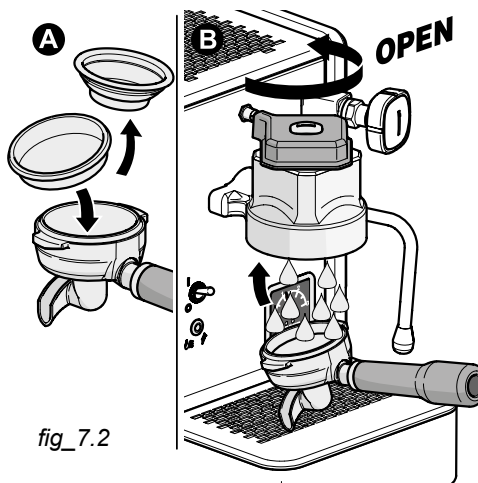
fig_7.1



7.2 Nettoyage de la tête de distribution

RINÇAGE

1. Retirer le panier du filtre du porte-filtre et monter le filtre aveugle (**A** - fig_7.2).
2. Pendant que l'eau d'infusion coule légèrement, insérer le porte-filtre dans la tête du groupe, en faisant tourner le porte-filtre d'avant en arrière (**B** - fig_7.2). Continuer à vider le panier aveugle d'eau chaude jusqu'à ce qu'elle soit claire.
3. Effectuer le rinçage de la tête du groupe tous les jours.



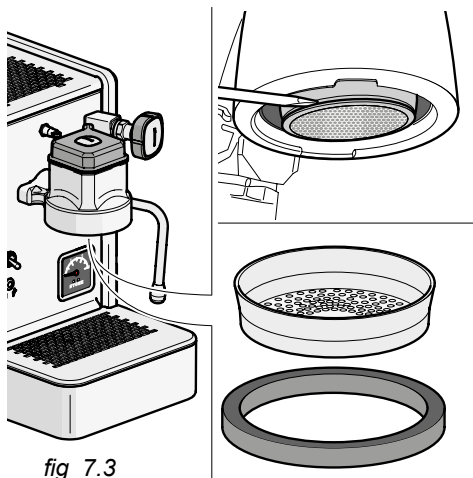
fig_7.2

GROUPE TÊTE DE DISTRIBUTION

1. Chaque semaine, après le rinçage, ajouter une petite quantité de détergent pour le café expresso dans le panier aveugle. Diluer le détergent dans l'eau chaude et insérer le porte-filtre dans la tête du groupe. Ce détergent est disponible auprès de tout revendeur agréé.
2. Activer et désactiver la palette du groupe toutes les 10 secondes environ. Le répéter plusieurs fois.

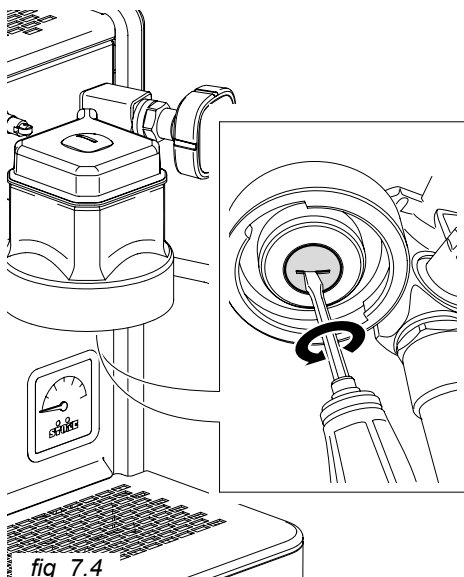
RETRAIT DE LA DOUCHETTE, DU DIFFUSEUR ET DU JOINT DE LA TÊTE

1. À l'aide d'un petit tournevis plat, soulever le bord intérieur de la douchette (**1**) et la retirer avec le joint (**2**) comme indiqué dans la fig_7.3.



fig_7.3

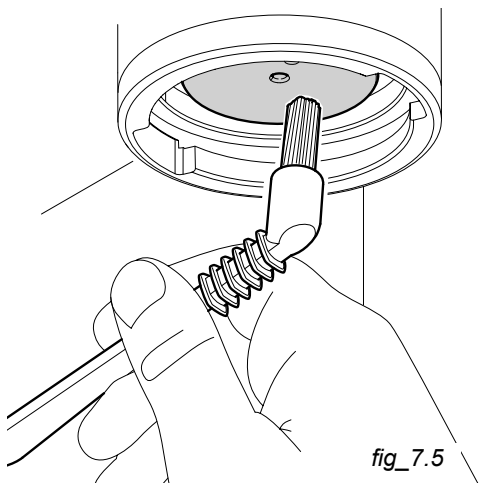
2. Avec le même tournevis, dévisser le diffuseur (**3**) de la tête (fig_7.4).



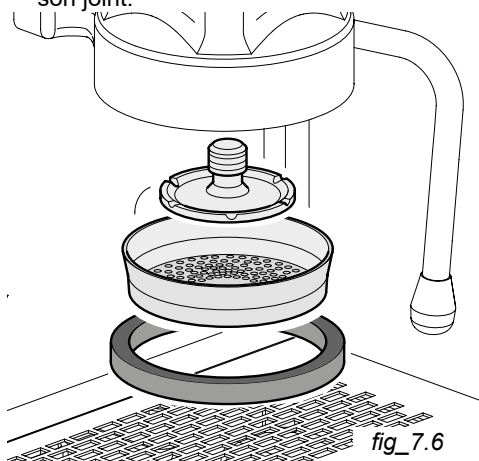
fig_7.4



3. Frotter l'intérieur de la tête du groupe avec la brosse fournie pour le nettoyage (fig_7.5).



4. À l'aide d'un chiffon humide, nettoyer la zone où le porte-filtre s'accroche à la tête du groupe.
5. Faire tremper les parties métalliques qui ont été retirées dans une solution composée de 2 cuillères à café de détergent pour expresso et de l'eau chaude. Laisser tremper 10 minutes. Rincer abondamment, nettoyer et restituer.
6. Revisser le diffuseur de la tête en respectant l'ordre illustré sur la figure 7.6. Pour finir, insérer et accrocher la douchette avec son joint.

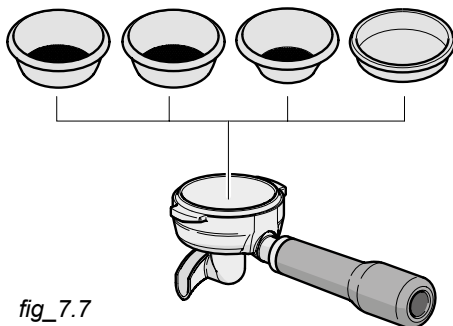


Si les éléments de la tête sont usés ou endommagés, les remplacer. Ces articles sont des consommables. Contactez votre revendeur agréé **STONE**.

7.3 Nettoyage du porte-filtre

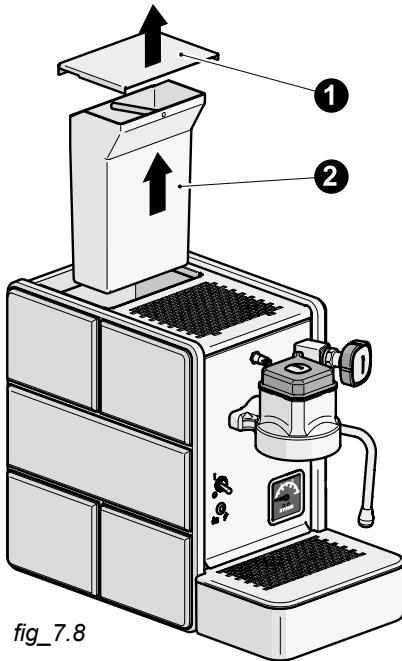
PORTE-FILTRE

1. Retirer le panier du filtre de la poignée du porte-filtre à l'aide d'un petit tournevis ou la partie inférieure du panier aveugle (fig._7.7)
2. Nettoyer l'intérieur du panier et le porte-filtre avec un chiffon humide.
3. Si des huiles de café se sont accumulées, faites tremper l'extrémité métallique du porte-filtre et du panier dans la même solution de nettoyage que le filtre de douche en laiton comme décrit ci-dessus.
4. Rincer abondamment, sécher et remonter.



7.4 Nettoyage du réservoir d'eau

Enlever et nettoyer périodiquement le réservoir d'eau avec de l'eau chaude et du savon. Pour enlever le réservoir, soulever le couvercle (1 - fig._7.8) et extraire le réservoir (2) avec la poignée : un mouvement vers le haut.



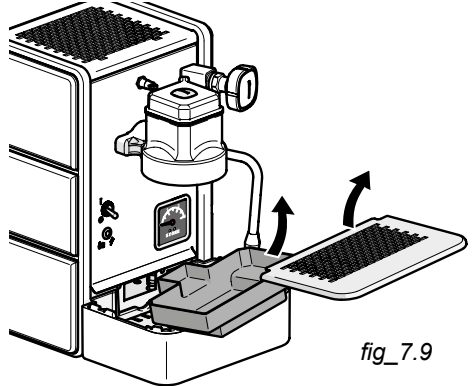
fig_7.8

Lorsque l'on réinsère le réservoir, s'assurer d'appuyer fermement pour que le bouchon inférieur du réservoir soit complètement engagé.

Utiliser de l'eau fraîche et filtrée pour remplir le réservoir. Ne pas utiliser de l'eau distillée (voir le par. 3.5 page 67).

7.5 Nettoyage du plateau bac de vidange

1. Enlever la grille et le bac et laver avec de l'eau chaude et du savon. Rincer et sécher. (fig._7.9)

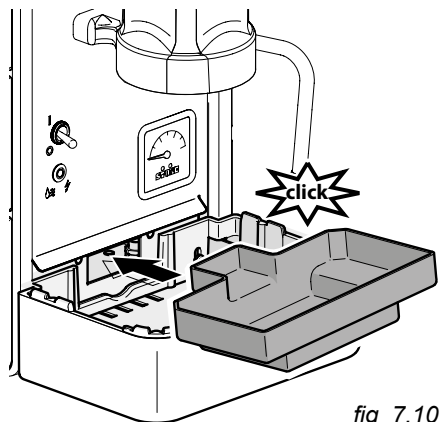


fig_7.9

2. Remonter d'abord le bac en veillant à ce qu'il soit placé et inséré (avec un mouvement horizontal) jusqu'à ce qu'il atteigne la « butée », après que l'« accrochage » ait eu lieu (on devrait entendre un clic magnétique de fin de course fig._7.10)



ATTENTION : Si le bac est laissé seul et pas complètement inséré, l'eau de vidange à l'arrière est versée dans la machine jusqu'à ce qu'elle sorte sans être acheminée dans le bac collecteur.



fig_7.10



7.6 Détartrage



1. **STONE** recommande de ne pas détartrer la machine à café expresso. **Contacter un centre Stone agréé pour le détartrage.**

2. De nombreux produits chimiques utilisés pour détartrer les machines à expresso sont particulièrement agressifs. Ces produits chimiques peuvent provoquer une corrosion interne des métaux durs utilisés dans la construction de la machine.



3. Il est également très difficile de retirer toute la solution de détartrage de la machine une fois la procédure terminée.

4. Vérifier la qualit   de l'eau que vous utilisez dans la machine, en utilisant toujours de l'eau filtrée. L'eau distillée peut manquer de la conductivité requise pour diverses fonctions électroniques nécessaires au fonctionnement de la machine.

7.7 Changement d'eau dans la chaudière.



Un changement d'eau dans la chaudière peut être nécessaire. **Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé ou par le centre de service STONE**



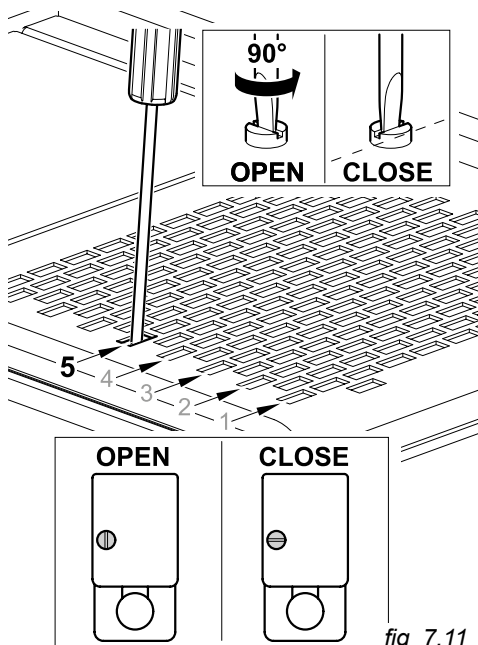
IMPORTANT :

Cette opération doit obligatoirement être effectuée avec la machine à peine éteinte avec de l'eau chaude et la chaudière sous pression. (fig. 5.3)



1. Insérer un petit tournevis à lame dans le trou du chauffe-tasses indiqué sur la figure 7.11 , jusqu'à atteindre le robinet à vis. Tourner de 90   dans le sens antihoraire (fig. 7.11). Cette opération fait basculer la buse vapeur en évacuation partielle de

l'eau contenue dans la chaudière (environ 40/50 % du contenu)

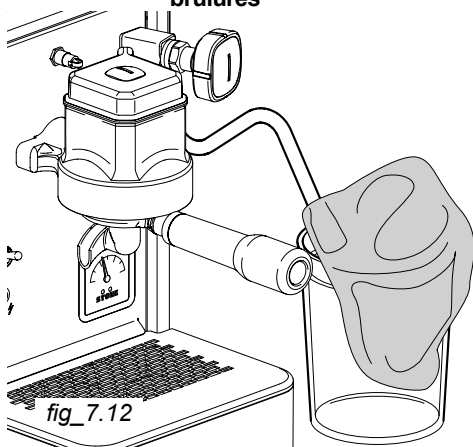


fig_7.11

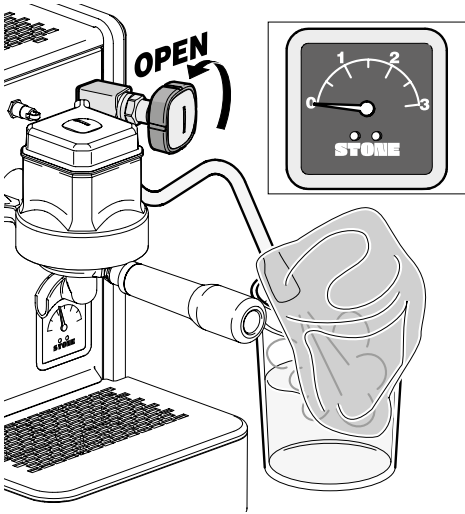
2. Placer un récipient de taille moyenne sous la buse vapeur et couvrir d'un chiffon pour contenir les éclaboussures d'eau chaude (fig. 7.12).



ATTENTION : l'eau évacuée à une température élevée: se protéger avec des gants pour éviter les   chaudures ou les brûlures

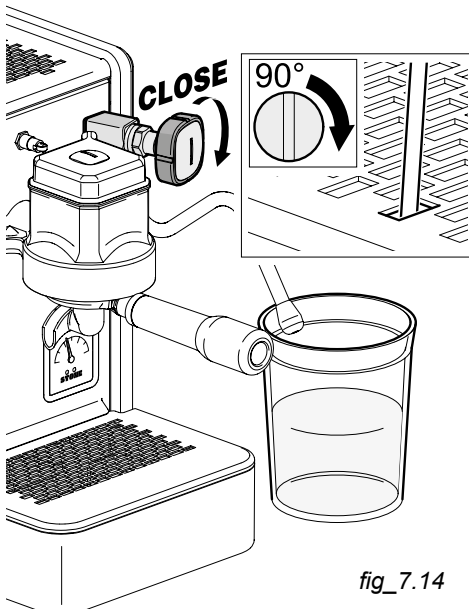


3. Ouvrir le robinet de la vapeur et laisser évacuer l'eau jusqu'à épuisement. La distribution se terminera lorsque le manomètre de la pression sera à **0 bar** (fig._7.13).



fig_7.13

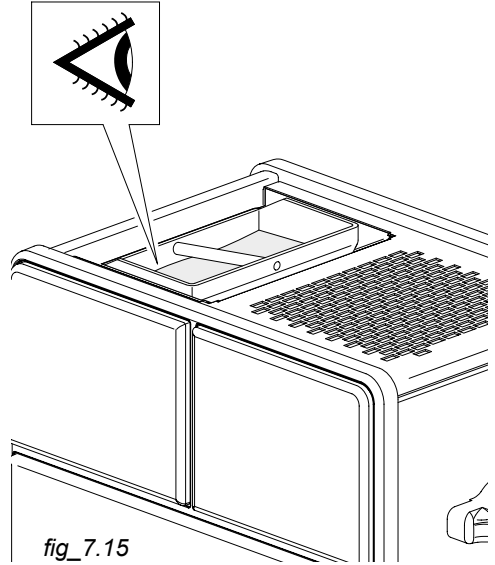
4. Fermer le robinet de vapeur et tourner le robinet à vis à 90 ° dans le sens horaire jusqu'à la position initiale. (fig._7.14).



fig_7.14

5. Rallumer la machine.

La machine commencera à charger l'eau dans la chaudière. Vérifier que le réservoir soit suffisamment plein (fig._7.15). Une fois sous pression, on peut éteindre et répéter l'opération ou (après avoir remis le robinet en position « vapeur » normale) on pourra recommencer à utiliser la machine normalement



fig_7.15



8 - ALARMES ET ANOMALIES

8.1 Alarmes

La machine a une LED en couleurs sur le panneau frontal. Pendant le fonctionnement normal (distribution et attente) la LED est allumée fixe en blanc.

D'autres conditions sont signalées par différentes combinaisons de couleurs et de clignotements :

Alarme	Cause	Solution
Lumière BLEUE clignotante	Alarme réservoir vide	Remplir le réservoir d'eau
Lumière ORANGE clignotante	La sonde de la chaudière ne fonctionne pas	Contacter l'assistance STONE
Lumière ROUGE clignotante	Chargement interrompu car la machine n'a pas chargé l'eau dans les délais préétablis	Attendre la fin du chargement
Lumière VERTE clignotante	Eco mode activé	Actionner une distribution pour réactiver la machine Appuyer sur le bouton pour désactiver (voir le par. 6.3)

8.2 Anomalies, causes et solutions

La machine ne démarre pas

- Vérifier que l'interrupteur général soit sur la position **ON**.
- Vérifier que la fiche soit insérée.

Aucune distribution de café ou de vapeur

- Vérifier qu'il ne manque pas d'eau dans le réservoir .
- Vérifier que les commandes du café et de la vapeur aient été actionnées avant la distribution .

La machine ne chauffe pas

- Appeler l'assistance technique

Distribution de vapeur irrégulière

- Vérifier que les trous du pulvérisateur soient propres

L'extraction est trop lente

- Contrôler que le panier du filtre ne soit pas trop plein (trop de café).
- Vérifier que la mouture ne soit pas trop fine.
- Contrôler que le disque douchette ne soit pas obstrué - il pourrait être nécessaire de le rincer à contre-courant ou de l'enlever pour le nettoyage.
- Contrôler que le bec du porte-filtre ne soit pas obstrué. S'il est sale de l'huile de café rance, il faudra le tremper dans une solution pour le nettoyage de la tête de l'expresso.

L'eau sort de tout le porte-filtre

- Vérifier les joints de la tête. Si visiblement détériorée, la remplacer.



- S'assurer que les porte-filtres restent montés sur la tête chaque fois que la machine n'est pas utilisée, cela contribuera à protéger les joints.

L'expresso est trop froid

- Contrôler que les tasses soient suffisamment chaudes. Il est possible de chauffer les tasses en versant de l'eau chaude à l'intérieur, à vider, avant de commencer l'extraction.
- Trop d'eau pourrait être prélevée de la tête du groupe. Laisser reposer la machine et limiter la quantité d'eau qui en est tirée entre les extractions pour s'assurer que la machine reste chaude.

Il y a de l'eau en dessous de la machine

- Vérifier que le bac de décharge soit bien inséré
- Vérifier que le bac de décharge ait été vidé

La machine semble éteinte mais l'interrupteur est en position ON

- Vérifier que la fonction veille soit activée en actionnant la commande café.
- Éteindre et rallumer la machine par l'interrupteur principal (voir 1 - fig. 3.1)

L'expresso est amer

- L'extraction pourrait être trop lente. Vérifier que la mouture ne soit pas trop fine. Corriger la mouture et la rendre plus épaisse.
- La machine pourrait être sale. Rincer à contre-courant et nettoyer la tête du groupe. Nettoyer les porte-filtres et les paniers du filtre.

L'expresso est aigre

- L'extraction pourrait être trop rapide. Vérifier que la mouture ne soit pas trop grosse. Corriger la mouture et la rendre plus fine.

L'expresso est aqueux et insipide

- L'extraction pourrait être trop rapide. Dans ce cas, la crème sera claire. Vérifier que la mouture ne soit pas trop grosse. Corriger la mouture et la rendre plus fine.

L'expresso est pétillant

- L'eau sortant de la machine pourrait être trop chaude. Laisser couler un peu d'eau de la tête du groupe. Procéder avec une autre extraction.
- Le café pourrait être trop frais.

Basse pression ou absence de pression de la buse vapeur

- Cela peut être dû à une utilisation excessive de la tête du groupe. Usage excessif de la buse de vapeur. Laisser à la machine le temps de récupérer la pression.
- La buse vapeur pourrait être obstruée de lait séché. Enlever la buse et la nettoyer comme indiqué au point 7.1.

Le lait est aqueux et fait des bulles

- S'assurer que le lait soit allongé graduellement. Si l'introduction d'air est trop rapide, de grosses bulles vont se former.
- S'assurer que la vapeur sorte avec la bonne pression et qu'il n'y ait pas de buses obstruées.
- Cela pourrait être dû à l'utilisation de lait réchauffé. Essayer à nouveau avec du lait frais.



Pour tout type de problème non spécifiquement indiqué sur cette page, éteindre la machine en appuyant sur l'interrupteur principal, débrancher la prise et contacter notre assistance technique.

8.3 Inactivité

Pour une inactivité prolongée de la machine, il est nécessaire d'effectuer quelques opérations préventives :

- débrancher la machine du réseau électrique.
- décharger tous les porte-filtres.
- laver toutes les pièces en contact avec les aliments.
- nettoyer toutes les surfaces internes et externes de la machine avec un chiffon.
- protéger l'extérieur avec un film cellophane ou un sac.
- stocker dans des pièces sèches et abritées dont la température n'est pas inférieure à 1 °C.

9 - ÉLIMINATION

Procéder au vidage des produits et de l'eau comme décrit dans le paragraphe précédent.



Attention ! Vérifier que l'élimination de la machine est effectuée dans le respect des règles environnementales et selon les réglementations en vigueur

Informations aux utilisateurs

En vertu du Décret de loi du 25 septembre 2007, n° 185 et de l'art. 13, Décret de loi du 25 juillet 2005, n° 151 « Mise en œuvre des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi que dans les déchets de disposition ».

Le symbole de la poubelle barré sur l'équipement signifie que le produit, à la fin de sa durée de vie, doit être éliminé séparément des autres types de déchets.

L'utilisateur doit donc acheminer le matériel, à la fin de sa durée de vie, vers les centres de collecte séparés appropriés des déchets électroniques/électrotechniques ou le retourner au revendeur lors de l'achat d'un nouvel équipement équivalent.



La collecte séparée appropriée et l'envoi suivant des équipements usagés au recyclage, au traitement et à l'élimination respectueuse de l'environnement permettront d'éviter les effets négatifs sur l'environnement ainsi que sur la santé en facilitant le recyclage des matériaux constituant l'équipement.

INHALT



1 EINFÜHRUNG	86
1.1 IM HANDBUCH VERWENDETE SYMBOLE UND FACHBEGRIFFE	86
1.2 ALLGEMEINE INFORMATIONEN	87
1.3 SICHERHEITSHINWEISE	88



2 AUSPACKEN	90
2.1 INHALT DER PACKUNG	90



3 BESCHREIBUNG DER MASCHINE	91
3.1 VERWENDUNGSZWECK	91
3.2 TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN	91
3.3 HAUPTBAUTEILE	92
3.4 ZUBEHÖR	93
3.5 TECHNISCHE DATEN	35



4 INSTALLATION	94
4.1 BEFÜLLUNG DES WASSERBEHÄLTERS	95
4.2 ELEKTRISCHE VERSORGUNG	95



5 INBETRIEBNAHME	96
-------------------------	----



6 BETRIEB DER MASCHINE	97
6.1 VORBEREITUNG DES KAFFEES	98
6.2 DAMPFAUSGABE	99



7 WARTUNG	100
7.1 REINIGUNG DER DAMPFDÜSE	100
7.2 REINIGUNG DES BRÜHKOPFES	101
7.3 REINIGUNG DES SIEBTRÄGERS	102
7.4 REINIGUNG DES WASSERBEHÄLTERS	103
7.5 REINIGUNG DES TROPFBLECHS	103
7.6 ENTKALKUNG	104
7.7 AUSTAUSCH DES WASSERS IM KESSEL	104



8 ALARME UND STÖRUNGEN	106
8.1 ALARME	106
8.2 STÖRUNGEN, URSACHEN UND IHRE BEHEBUNG	106
8.3 STILLSTAND	108



9 ENTSORGUNG	109
---------------------	-----

1 - EINFÜHRUNG



VOR DER DURCHFÜHRUNG JEDLICHER EINGRIFFE AN DER MASCHINE MUSS DER BENUTZER DIE ANWEISUNGEN IN DIESEM HANDBUCH SORGFÄLTIG LESEN UND SIE BEI ALLEN ARBEITEN BEFOLGEN.

WENDEN SIE SICH BEI ZWEIFELN ÜBER DIE KORREKTE AUSLEGUNG DER ANWEISUNGEN AN UNSEREN KUNDENDIENST, UM DIE NOTWENDIGEN ERKLÄRUNGEN ZU ERHALTEN.

1.1 Im Handbuch verwendete Symbole und Fachbegriffe



GEFAHR: Dieses Symbol weist auf Informationen oder Verfahren hin, die zu schweren Körperverletzungen führen können, wenn sie nicht sorgfältig ausgeführt werden. Potenzielle Quelle von Verletzungen oder Gesundheitsschäden.



ACHTUNG

Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Hinweise enthalten Informationen, Vorschriften oder Verfahren, die zu Schäden oder Betriebsstörungen führen können, wenn sie nicht richtig ausgeführt werden.



INFORMATION

Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Hinweise enthalten besonders wichtige Informationen. Ihre Nichtbeachtung kann den Verlust der Garantie nach sich ziehen.



DIE Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam lese und verstehen.



ACHTUNG: Maschine an das Stromnetz angeschlossen!



Vor der Durchführung jeglicher Wartungstätigkeiten die Stromversorgung trennen.



ACHTUNG: Heiße Oberflächen!



Schutzhandschuhe benutzen.



BEDIENPERSONAL: Dieses Symbol weist auf Informationen oder Verfahren hin, die das Bedienpersonal der Maschine betreffen. Diese Person verfügt über entsprechende Fachkenntnis und wurde bzgl. der Funktionsweise, der Bedienung und der planmäßigen Wartung entsprechend geschult und zur Durchführung dieser Aufgaben ermächtigt.



QUALIFIZIERTER TECHNIKER: Dieses Symbol weist auf Informationen oder Verfahren hin, die außerordentliche (elektrische / mechanische) Wartungsarbeiten betreffen, die von einer vom Hersteller autorisierten qualifizierten Person auszuführen sind.

1.2 Allgemeine Informationen

Dieses Handbuch ist ein wesentlicher Bestandteil des Produkts **STONE**, weshalb es vor der Inbetriebnahme der Maschine wichtig ist, die beigefügten Warnhinweise und Vorsichtsmaßnahmen sorgfältig zu lesen. Gerade bei der Installation, der Inbetriebnahme, dem Betrieb und der Reinigung ist es besonders wichtig, auf die Sicherheitshinweise zu achten. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf, wo sie allen Benutzern der Maschine zugänglich ist.



Die Beschreibung der Espressomaschine ist allgemeiner Art und kann daher nicht alle Einzelheiten zu den verschiedenen Komponenten enthalten.

Der Hersteller hat folgende Sprache als offizielle Sprache festgelegt: Italienisch.

Dieses Handbuch spiegelt den technischen Zustand der Maschine zum Zeitpunkt der Lieferung wider. **STONE** behält sich das Recht vor, jederzeit alle für sinnvoll erachteten Änderungen an der Serienproduktion vorzunehmen und die entsprechenden Handbücher zu aktualisieren, ohne dass eine Verpflichtung zur Aktualisierung früherer Veröffentlichungen und zur Information der Anwender zuvor ausgelieferter Produkte besteht.



ACHTUNG

DER HERSTELLER LEHNT JEDE HAFTUNG FÜR PERSONEN- UND SACHSCHÄDEN AB, DIE AUF FOLGENDES ZURÜCKGEFÜHRT WERDEN KÖNNEN:

- Unsachgemäße Verwendung der Maschine.
- Verwendung durch ungeeignetes Personal (ohne Befugnis bzw. nicht geschult).
- Störungen in der Stromversorgung.
- Mangelnde Wartung von Komponenten der Maschine.
- Nicht vom Hersteller genehmigte Änderungen an der Maschine.
- Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.
- Austausch von Komponenten, die mit der Maschine geliefert wurden, durch andere, die nicht fuer den Einsatz mit dieser Maschine geeignet sind.
- Nichtbeachtung dieser Anleitung.
- Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften.



TRANSPORT UND HANDHABUNG

Bei der Handhabung der Maschine sind entsprechende Vorsichtsmaßnahmen zu treffen, um zu verhindern, dass die Maschine herunterfällt und neben sich selbst Menschen, Tiere und Gegenstände beschädigt werden. Diesen Vorgang nicht alleine durchführen. Es wird empfohlen, das Gerät mit zwei Personen zu handhaben.

Bei der Handhabung der verpackten Maschine ist der Hinweis „**ALTO**“ (OBEN - gekennzeichnet durch das Symbol ) auf der Verpackung zu beachten.

Die Maschine während der Handhabung nicht auf den Kopf stellen. Vorsichtig handhaben. Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unvorsichtige oder nicht den Anweisungen entsprechende Handhabung verursacht werden.

1.3 Sicherheitshinweise



1. Keine Verpackungsmaterialien (Kunststoffbeutel, Styropor, Nägel, Pappkartons usw.) in Reichweite von Kindern lassen, da sie potentielle Gefahrenquellen darstellen.
2. Die Maschine auf einer ebenen, wasserabweisenden Oberfläche (Laminat, Stahl, Keramik usw.) aufstellen, fern von Wärmequellen (Ofen, Herd, Kamin usw.) und an einem Ort, dessen Temperatur nicht unter 5 °C sinkt. Warm halten.
3. Die Maschine keinen Witterungseinflüssen aussetzen und sie nicht in feuchten Räumen aufstellen.
4. Die Gitter nicht zustellen und nicht mit Tüchern o.ä. abdecken.
5. Die verpackte Maschine an einem trockenen Ort aufbewahren, der vor Witterungseinflüssen geschützt ist und dessen Temperatur nicht unter 5 °C sinkt.
6. Keine schweren Gegenstände auf die Verpackung stellen oder legen.
7. In Notfällen wie Brand, ungewöhnliche Geräusche, Überhitzung usw. sofort handeln, indem die Stromversorgung abgeschaltet wird.
8. Die Installation und Reparatur muss den örtlichen Sicherheitsvorschriften und -bestimmungen für Elektroinstallationen entsprechen.
9. Die Installation der Maschine STONE muss nach der Lektüre und Kenntnisnahme dieses Handbuchs durchgeführt werden.
10. Diese Maschine ist nur sicher, wenn sie ordnungsgemäß an ein effizientes Erdungssystem angeschlossen ist.
11. Die Daten auf dem Typenschild der Maschine müssen mit denen des elektrischen Anschlusses am Aufstellungsort übereinstimmen. Vor dem Anschluss der Maschine an das Stromnetz ist sicherzustellen, dass Spannung, Frequenz und Leistung der Maschine mit denen des örtlichen Stromnetzes übereinstimmen. Die elektrischen Daten sind auf dem Typenschild der Maschine angegeben.
12. Von der Verwendung von Zubehöerteilen wie Adaptern, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabeln, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, wird abgeraten, da sie zu Verletzungen führen können.
13. Diese Maschine darf nicht benutzt werden, wenn das Kabel, der Stecker oder ein anderes Teil beschädigt ist oder wenn die Maschine nicht einwandfrei funktioniert. Bitte senden Sie die Maschine zum nächstgelegenen autorisierten Kundendienstzentrum zwecks Überprüfung, Reparatur oder Instandsetzung. ACHTUNG: Das Netzkabel darf nicht vom Benutzer ausgetauscht werden.
14. Diese Maschine darf nur zur Zubereitung von Kaffee und zur Erzeugung von Dampf für heiße Getränke verwendet werden. Jede andere Verwendung ist unzulässig und gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für durch unsachgemäße Verwendung des Gerätes verursachte Schäden.
15. Wie Sie sich vor elektrischem Schlag bei der Verwendung von elektrischen Geräten, zu denen auch die Maschine STONE gehört, schützen:
 - a. Tauchen Sie die Maschine, das Kabel und die Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und achten Sie darauf, dass die inneren Teile der Maschine nicht mit Flüssigkeiten in Berührung kommen.

- b. Das Netzkabel darf nicht gedehnt oder gezogen werden.
 - c. Die Maschine nicht mit nassen Händen oder Füßen benutzen.
 - d. Die Maschine darf nicht von Kindern oder ungeschulten Personen bedient werden.
 - e. Die Maschine darf nicht barfuß bedient werden.
 - f. Einen automatischen Trennschalter an der Stromversorgung der Maschine vorsehen.
 - g. Keine Flüssigkeiten auf die Oberseite der Maschine kommen lassen.
 - h. Die Maschine darf keinem Sonnenlicht, Regen, Schnee, extremen Temperaturen usw. ausgesetzt werden.
- 16.** Ausschließlich Ersatzteile und Zubehör verwenden, die von STONE hergestellt und zertifiziert wurden.
- 17.** Bevor die Maschine gereinigt oder gewartet wird, muss sie über ihren Versorgungsschalter abgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.
- 18.** Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt.
- 19.** Falls die Maschine eine Störung aufweist oder nicht mehr funktioniert, muss sie sofort ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden. Es darf nicht versucht werden, sie selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an einen autorisierten und qualifizierten Techniker von STONE. Jede Reparatur muss vom Hersteller oder einem autorisierten Händler unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.
- 20.** Wird die Maschine längere Zeit über nicht benutzt, muss sie bei einer Temperatur über Null (0 °C / 32 °F) gelagert werden. Dadurch wird das Gefrieren von hydraulischen Teilen vermieden, was zu Beschädigungen der internen Rohre und des Kessels führen kann.
- 21.** Die Maschine muss mit Trinkwasser betrieben werden. Bei der Verwendung von lokalem Leitungswasser mit hoher Wasserhärte ist ein Wasserenthärter zu verwenden. Die Ablagerung von Mineralien im Inneren der Maschine kann den Wasserfluss im Hydrauliksystem beeinträchtigen und zu Schäden an der Maschine, aber auch zu Verletzungen von Personen führen. Bei zu weichem Wasser kann es hingegen zu Funktionsstörungen der elektrischen Signale der Füllstandskontrollen von Kessel und Wasserbehälter kommen. Gefiltertes Wasser verwenden.
- 22.** Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden überwacht oder angeleitet.
- 23.** Das Gerät und sein Kabel sind außerhalb der Reichweite von Kindern aufzubewahren.
- 24.** Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- 25.** Das Gerät nicht durch Ziehen am Netzkabel von der Stromversorgung trennen.
- 26.** Um den korrekten Betrieb und die Leistungsfähigkeit der Maschine zu gewährleisten, ist es notwendig, die Anweisungen des Herstellers zu befolgen und die Reinigung sowie die planmäßige Wartung korrekt durchzuführen.
- 27.** Während des Betriebs der Maschine erreichen einige Teile hohe Temperaturen, z. B. die Brühgruppen, die Siebträger und die Dampfdüsen (Foto mit den Abbildungen angeben?). Es ist darauf zu achten, diese Teile nicht zu berühren oder die Hände darunter zu halten, um Verbrennungen oder Verbrühungen zu vermeiden.
- 28.** Den Siebträger während der Kaffeezubereitung niemals entfernen (abnehmen/aushaken).



2 - AUSPACKEN

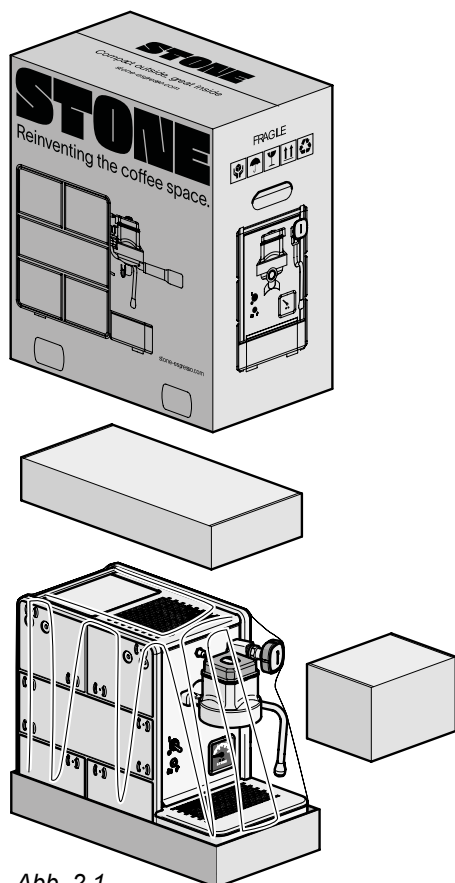


Bevor das Installationspersonal mit seiner Arbeit beginnen darf, muss es diese Anleitung und insbesondere die allgemeinen Informationen und die Sicherheitsvorschriften in den vorangehenden Kapiteln gelesen haben.



2.1 Inhalt der Packung

Die Maschine wird komplett montiert geliefert (mit Ausnahme des in den entsprechenden Kartons enthaltenen Zubehörs - Abb. 2.1).



Abb_2.1

Das Leergewicht der Maschine ist direkt auf der Verpackung angegeben oder auf dem an der Maschine angebrachten Schild mit der CE-Kennzeichnung ersichtlich.

Die verpackte Maschine muss in einem geschützten und feuchtigkeitsfreien Raum aufbewahrt werden, bis sie in einer geeigneten Umgebung installiert wird.

Nach dem Entfernen der Verpackung ist zu prüfen, ob sich die verschiedenen Komponenten in einem einwandfreien Zustand befinden und keine Manipulationen, beschädigten Teilen usw. vorhanden sind.

Außerdem ist zu prüfen, ob die Maschine vollständig ist, d. h. mit allen Teilen, eventuellem Zubehör und den technischen Unterlagen, wie in den Transportunterlagen angegeben.



ACHTUNG! Bevor mit der Montage begonnen wird, müssen Unregelmäßigkeiten, die bei der Überprüfung der Ware direkt nach der Anlieferung festgestellt wurden, dem Hersteller gemeldet werden.



Verpackungselemente (Plastiktüten, Styropor, Nägel Pappkartons usw.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da sie eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen.

Diese Elemente sind gemäß den örtlichen Vorschriften zu entsorgen.

3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

3.1 Verwendungszweck

Die Maschine ist für die Zubereitung von Espresso und Heißgetränken konzipiert und gebaut worden.

Jede andere Verwendung wird als ungeeignet angesehen und ist somit gefährlich.



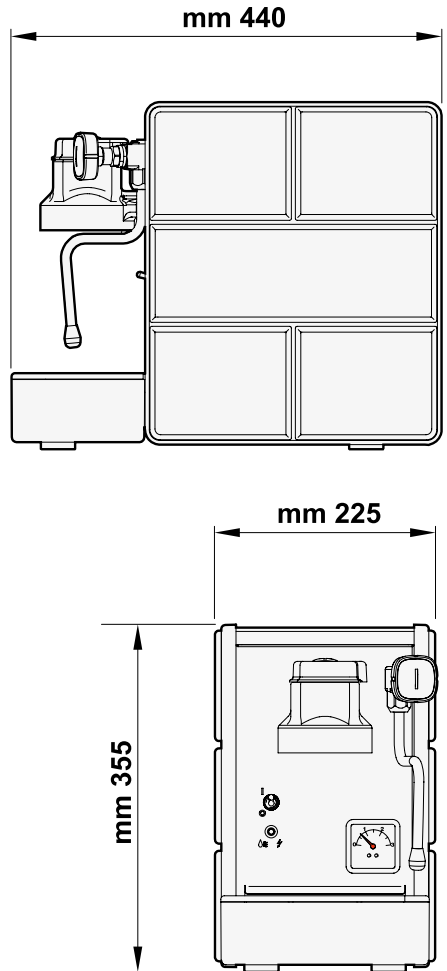
Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für Schäden, die durch ungeeigneten, falschen oder unsachgemäßen Gebrauch hervorgerufen worden sind.

Der Benutzer muss immer den Anweisungen dieser Bedienungsanleitung folgen. Bei Störungen oder wenn die Maschine nicht richtig arbeitet, die Maschine ausschalten und nicht versuchen den Schaden selbst zu beheben. Den Kundendienst kontaktieren.

3.2 Technische Spezifikationen

- **Eco Mode** erhältlich (siehe Abschn. 6.3)
- **Fassungsvermögen Kessel:**
1,5 Liter (1000 W)
- **Spannung (Version A):** 220-240V - 50/60 Hz
bei Versionen für die EU
Spannung (Version B): 115 V - 60 Hz
bei Versionen für USA/CAN
- **Heizwiderstand Brühgruppe:**
200 W
- **Abnehmbarer Wasserbehälter:**
1,2 L
- **Abmessungen und Gewicht (Abb_3.1)**
Breite: 225 mm
Tiefe: 440 mm
Höhe: 355 mm

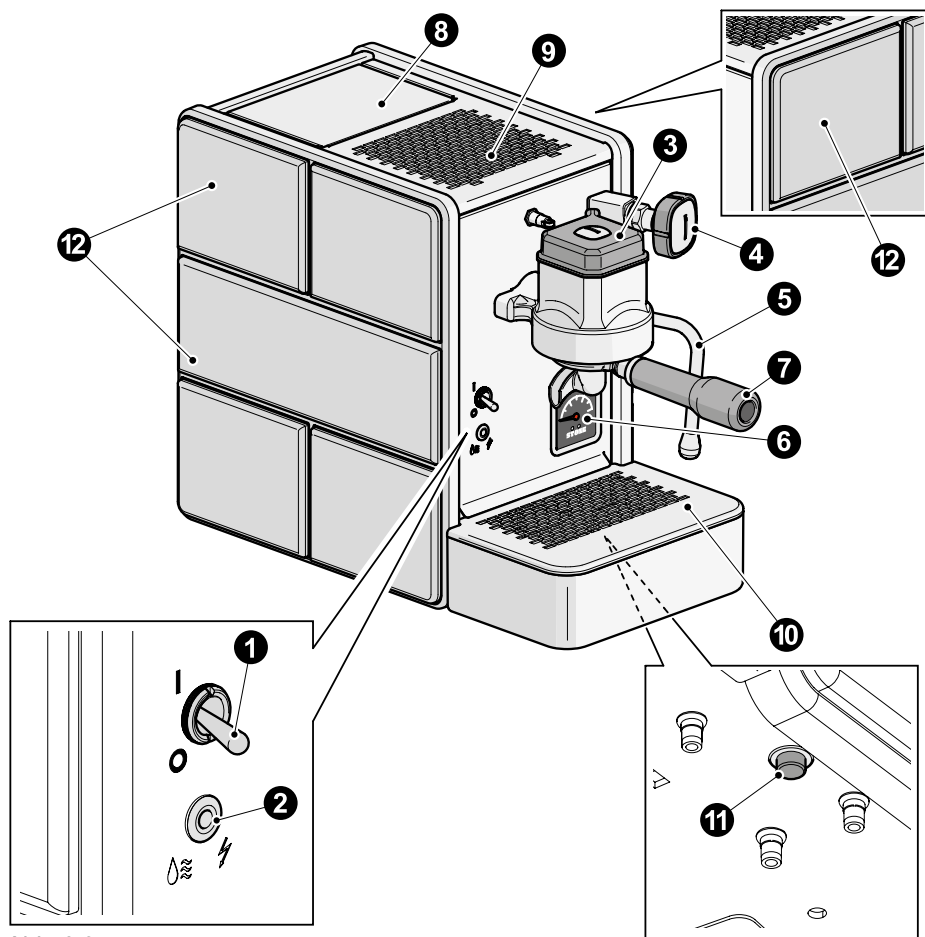
Gewicht: 20,5 kg
- **Platten (Vorderseite, oben, Rückseite):**
Rostfreier Stahl
- **Seitenplatten:**
In verschiedenen Farben und Materialien erhältlich



Abb_3.1



3.3 Hauptbauteile (Abb._3.2)



Abb_3.2

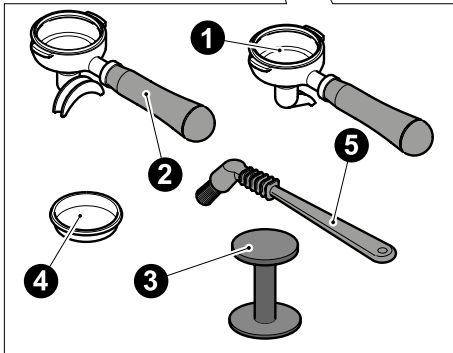
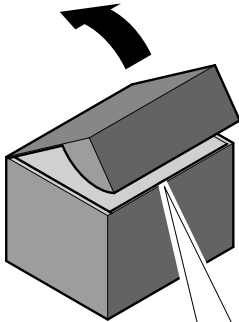
- | | |
|---|---|
| <p>1. ON / OFF:
 „O“ = OFF
 „I“ = ON</p> <p>2. Kontrollleuchten</p> <p>3. Drehknopf Espressobezug</p> <p>4. Drehknopf Dampfausgabe</p> <p>5. Dampfrohr</p> <p>6. Manometer</p> | <p>7. Siebträger</p> <p>8. Fach für den Wasserbehälter</p> <p>9. Tassenwärmer</p> <p>10. Tassenrost + Abtropfschale.</p> <p>11. Taste Eco Mode.</p> <p>12. Abnehmbare Seitenplatten</p> |
|---|---|

3.4 Zubehör

Die Maschine wird mit einer großen Reihe von Zubehör geliefert (Abb. 3.3).

In dem ersten Karton befinden sich die folgenden Teile und Zubehörteile:

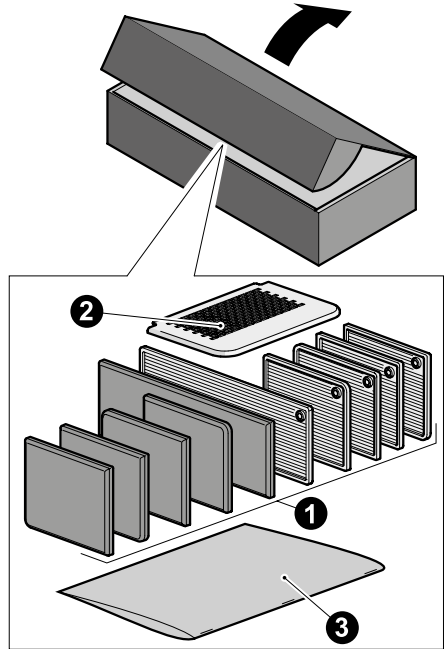
1. Siebträger - einzeln
2. Siebträger - doppelt
3. Tamper
4. Blindsieb
5. Bürste zur Reinigung des Brühgruppenkopfes.



Abb_3.3

In dem zweiten Karton befinden sich die folgenden Teile und Zubehörteile (Abb. 3.4):

1. Abnehmbare Seitenplatten
2. Gitter
3. Bedienungsanleitung.



Abb_3.4

3.5 Technische Daten

Spannung

- Bitte das Typenschild an der Maschine einsehen.

Leistung

- Bitte das Typenschild an der Maschine einsehen.

Temperatur

- Die Maschine darf nicht bei Temperaturen unter 5 °C und über 36 °C betrieben werden.

Wasser

- Die Maschine muss mit weichem, sauberem Trinkwasser betrieben werden. Falls die Wasserhärte zu hoch sein sollte, muss ein Wasserenthärter eingesetzt werden. Die Wasserhärte muss 4 - 7 °fH (französische Härtegrade) / 7 - 16 °dH (deutsche Härtegrade) betragen. Die Ablagerung von Mineralien im Inneren der Maschine kann den Wasserfluss im Hydrauliksystem beeinträchtigen und zu Schäden an der Maschine, aber auch zu Verletzungen von Personen führen.

Fassungsvermögen Kessel

- 1,5 Liter



4 - INSTALLATION

Die Maschine darf nur an Orten aufgestellt werden, an denen sie leicht zu bedienen und leicht zugänglich ist.

Die Aufstellfläche muss eben, trocken, glatt und stabil und so hoch sein, dass sich der Sockel mindestens 100/105 cm über dem Boden befindet. (Abb. 4.1)

Nicht in der Nähe von Wasserspritzern verwenden oder installieren.

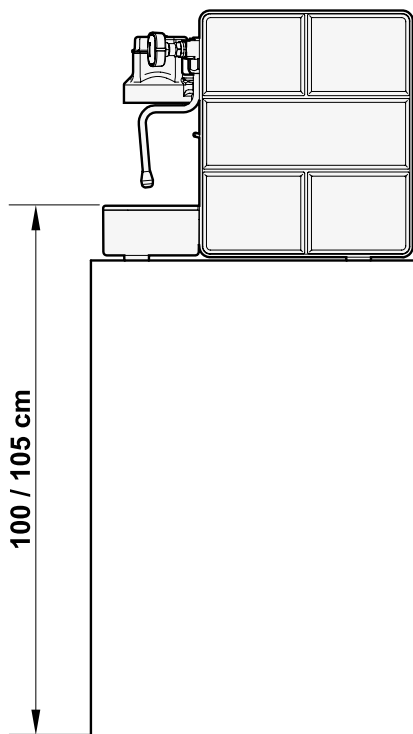


Abb. 4.1

Zur Gewährleistung eines normalen Betriebs muss die Maschine in Räumlichkeiten mit einem Temperaturbereich zwischen + 5 °C und + 36 °C und maximaler Luftfeuchtigkeit von 70 % aufgestellt werden.

Sicherstellen, dass auf jeder Seite und hinter der Maschine ein Freiraum von mindestens **10 cm** vorhanden ist, um eine ausreichende Belüftung und eine einfache Bedienung sowie etwaige Wartungsarbeiten zu ermöglichen. (Abb. 4.2)

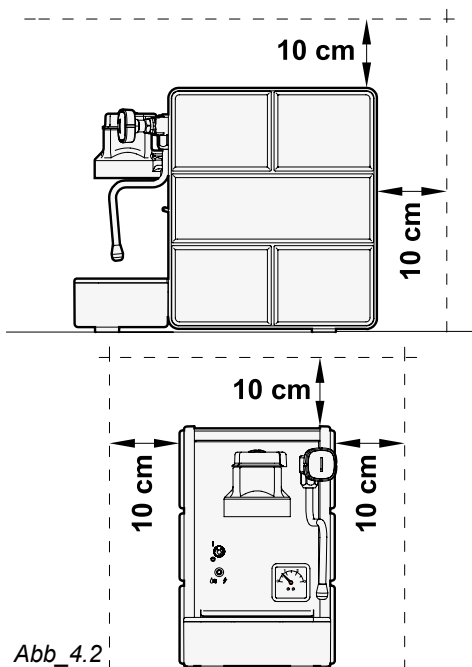


Abb. 4.2



Wenn die Maschine nass oder sehr feucht ist, muss vor ihrer Installation oder Benutzung gewartet werden, bis sie vollständig getrocknet ist.

Die Maschine wird ohne die abnehmbaren Seitenplatten geliefert. Die 10 Magnetplatten (5 pro Seite) in der in der Abbildung 4.3 gezeigten Anordnung anbringen.

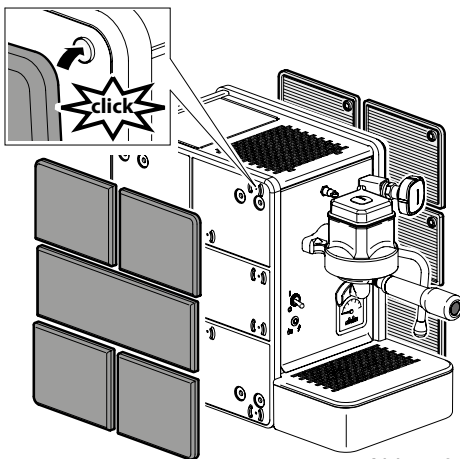


Abb. 4.3

4.1 Befüllung des Wasserbehälters

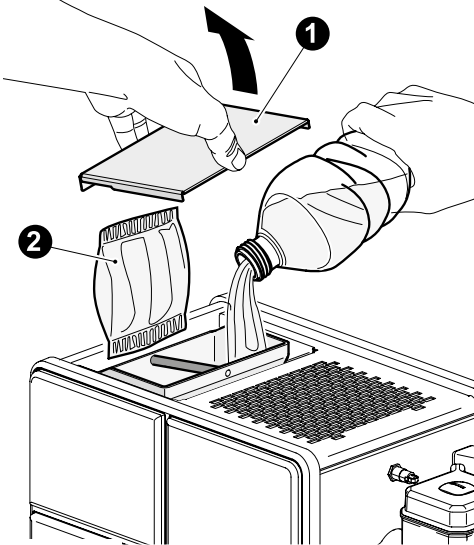


Sicherstellen, dass Wasser mit einem für diesen Maschinentyp geeigneten Härtegrad verwenden (siehe Abs. 3.5 Seite 93)

Die Maschine muss mit sauberem, weichem Trinkwasser betrieben werden. Niemals versuchen, die Maschine mit Wasser zu betreiben, dessen Härtegrad von dem in Abschnitt 3.5 angegebenen abweicht.

Den Deckel des Behälterfachs anheben (1 Abb. 4.4) und Wasser einfüllen (**MAX 1,2 L**). Der Hersteller empfiehlt, einen Beutel mit Enthärtungsmittel in den Wasserbehälter einzulegen.

Darauf achten, dass das Wasser nur in den Wasserbehälter gegossen wird; gegebenenfalls einen Trichter verwenden (für die Entfernung des Behälters zur Reinigung siehe Kap. Wartung Seite 100). Den Deckel wieder auf den Wasserbehälter setzen.



Abb_4.4



Auf der Verpackung die Gültigkeit des verwendeten Enthärtungsmittels kontrollieren (Literzahl).

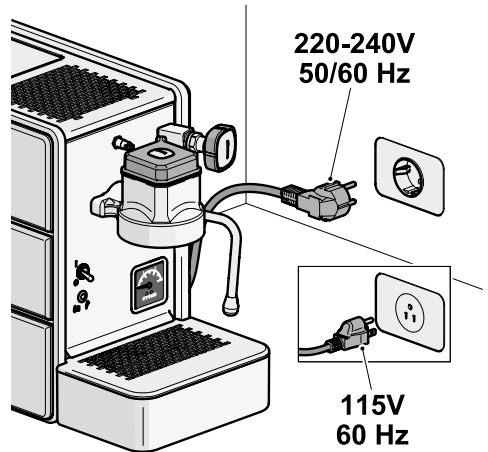
4.2 Elektrische Versorgung



Bevor die Maschine an das Stromnetz angeschlossen wird ist sicherzustellen, dass die Daten auf dem Typenschild mit denen des lokalen Netzan schluss übereinstimmen.

Die Erdungsanlage muss gemäß den geltenden Vorschriften ausgeführt sein.

Netzkabel anschließen (Abb. 4.5)



Abb_4.5



Das überschüssige Kabel auf der Arbeitsfläche ablegen, so dass Kinder nicht daran ziehen können oder es zu einer Stolperfalle wird.

Das Kabel muss richtig positioniert sein und in der Mitte der Rückseite in der Nut an der Unterseite der Blechplatte aus der Maschine austreten.



ACHTUNG:

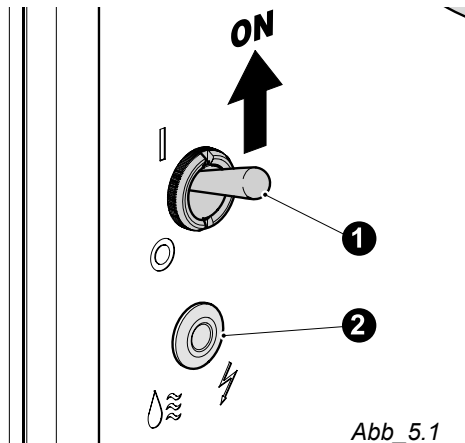
Sollte das Stromkabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller, seinem technischen Kundendienst oder einem Fachelektriker unverzüglich ausgewechselt werden, damit jedes Risiko ausgeschlossen wird.

5 - INBETRIEBNAHME

Es wird vorausgesetzt, dass die Maschine richtig installiert wurde.

- Den Schalter zum Einschalten / Ausschalten (1 - Abb._5.1) von „0“ auf „I“ stellen.

Die weiße Kontrollleuchte (2 - Abb._5.1) schaltet sich ein.

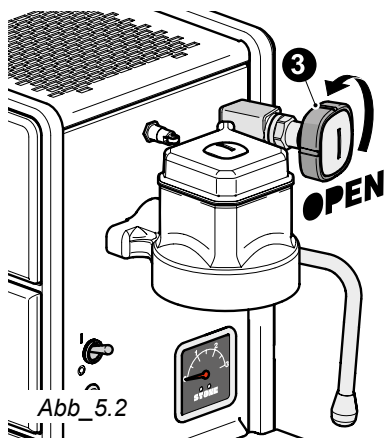


Abb_5.1

- Den Dampfknopf (3 - Abb._5.2) öffnen, um den Kessel mit Wasser zu füllen (es ist das Geräusch der Pumpe zu hören).

Sobald der Kessel korrekt mit Wasser gefüllt ist, stoppt die Pumpe (kein Geräusch mehr).

- Den Dampfknopf anschließend schließen.



Abb_5.2

Die Erhitzung des Kessels beginnt. Warten, bis das Manometer des Kessels (4 - Abb._5.3) ungefähr 1 bar anzeigt.



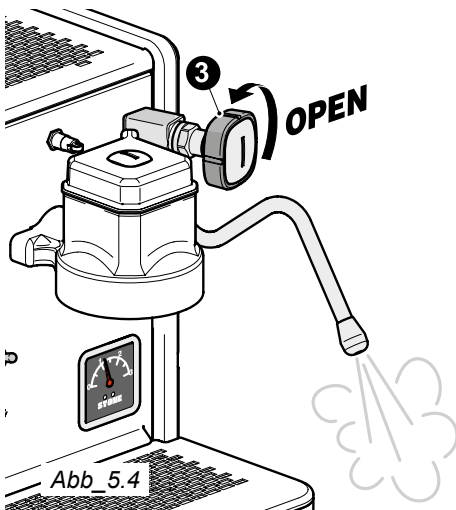
Abb_5.3

- Den Dampfknopf (3 - Abb._5.4) 5 Sekunden lang öffnen, damit etwas Dampf entweichen kann.



Dieser Vorgang ist sehr wichtig, da er einen möglichen Unterdruck im Kessel beseitigt, der dazu führen könnte, dass die Milch in den Kessel gesaugt wird, sobald die Dampfzufuhr beginnt. Den Dampfknopf wieder schließen.

- Warten, bis das Manometer des Kessels (4 - Abb._5.3) wieder 1 bar erreicht.



Abb_5.4

- Brühpaddle (4 - Abb. _5.5) ganz gegen den Uhrzeigersinn drehen. Eine Tasse heißes Wasser aus dem Kopf der Brüheinheit ablassen (5).

Dieser Vorgang ist nur einmal bei der ersten Verwendung durchzuführen.

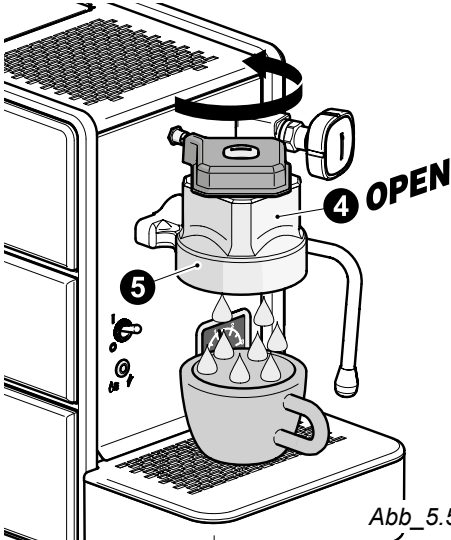


Abb. 5.5

- Brühpaddle ganz im Uhrzeigersinn drehen, um den Wasserfluss zu stoppen (Abb. _5.6)

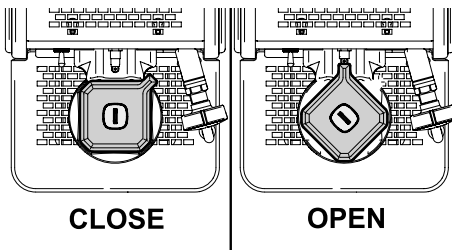


Abb. 5.6

- Jetzt ist die Maschine einsatzbereit

Für eine vollständige Erwärmung des Siebträgerkopfes sind 15-18 Minuten einzuplanen: Die Qualität des Espressos wird wesentlich besser sein, wenn Gruppe und Siebträger heiß und eingesetzt sind.



6 - FUNKTIONSWEISE DER MASCHINE



Sicherstellen, dass die Maschine für den vollkommen sicheren Betrieb bereit ist, wie in den vorherigen Kapiteln beschrieben ist



ACHTUNG:

Wenn die Maschine bereit ist, erhitzt sich der Siebträger. Vorsichtig vorgehen



Mit einem neuen Siebträger oder beim ersten Gebrauch wird zuerst ein Wasserbezug ohne Kaffee empfohlen. Dieser Vorgang wird empfohlen, um eventuelle Verarbeitungsrückstände zu entfernen.

1. Den Siebträger in den Brühgruppenkopf einsetzen und den Handgriff des Siebträgers von links nach rechts drehen. Der Siebträger ist richtig eingesetzt, wenn er fest im Brühgruppenkopf sitzt und der Handgriff im rechten Winkel zur Vorderseite der Maschine steht (Abb. _6.1)

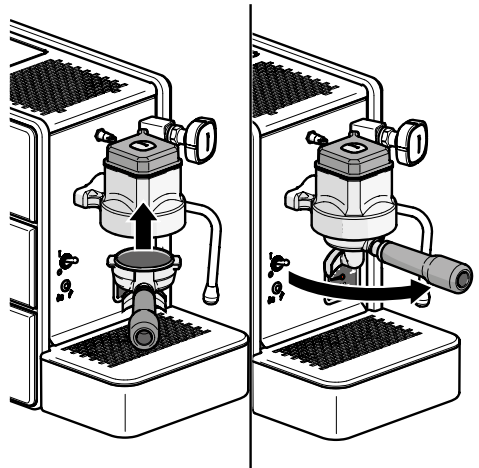
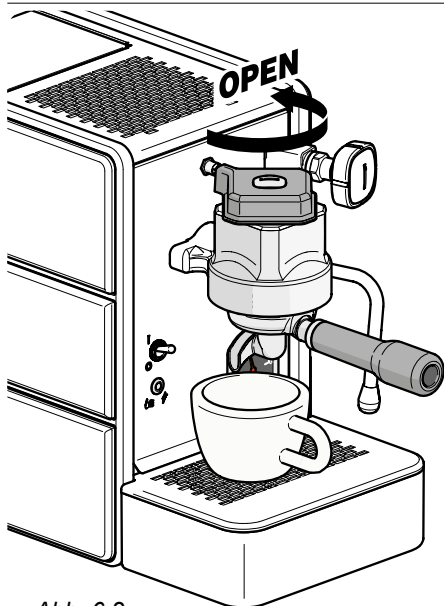


Abb. 6.1

2. Brühpaddle jetzt drehen, damit das Wasser durch den Siebträger fließt. (fig. _6.2)

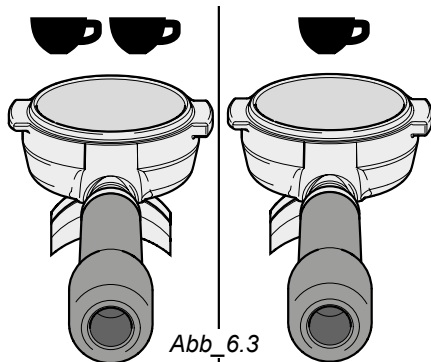


Abb_6.2

- Wir empfehlen, den Siebträger auch wenn er nicht benutzt wird in der Brühgruppe zu lassen. Hierdurch bleibt er für die nächste Kaffee-Zubereitung schon vorgewärmt. Außerdem wird dadurch ein vorzeitiges Austrocknen der Dichtung im Kopf der Brühgruppe vermieden.

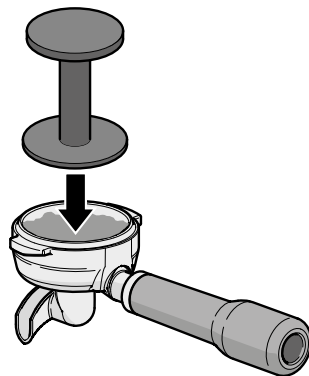
6.1 Vorbereitung des Kaffees

- Den Siebträger für die Zubereitung von einer oder zwei Tassen in einer einzigen Ausgabe auswählen (Abb_6.3).



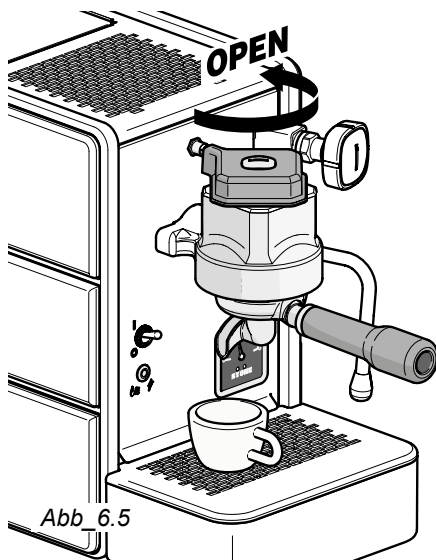
Abb_6.3

- Gemahlene Kaffee einfüllen und drücken (Abb_6.4), dabei alle Kaffeereste am Rand des Siebträgers entfernen



Abb_6.4

- Den Siebträger wieder in die Brühgruppe einsetzen und die Tasse(n) unter den Kaffeeauslauf stellen.



Abb_6.5

- Durch Drehen des Paddles gegen den Uhrzeigersinn mit der Ausgabe beginnen. Das Paddle im Uhrzeigersinn drehen, um die Ausgabe zu beenden.

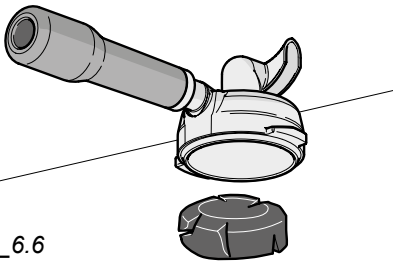
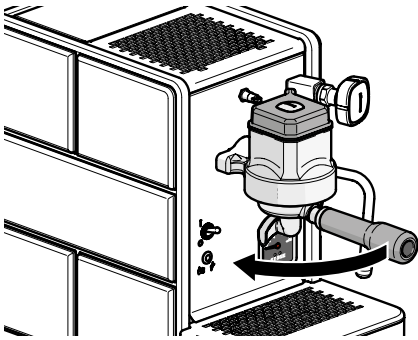


Die maximale Dauer einer Ausgabe beträgt 100 Sekunden. Nach dieser Zeit endet die Ausgabe automatisch, auch wenn der Benutzer den Hebel nicht geschlossen hat.



Die Ausgabe hat gegenüber der Auffüllung Vorrang: Wird eine Ausgabe angefordert, während die Maschine Wasser lädt, wird die Befüllung vorübergehend unterbrochen und die Ausgabe beginnt normal. Es kann auch dann ausgegeben werden, wenn die Maschine den ersten Füllstand noch nicht erreicht hat.

4. Den Siebträger herausnehmen, um ihn zu entleeren und zu reinigen, und dann wieder einsetzen (Abb_6.6)

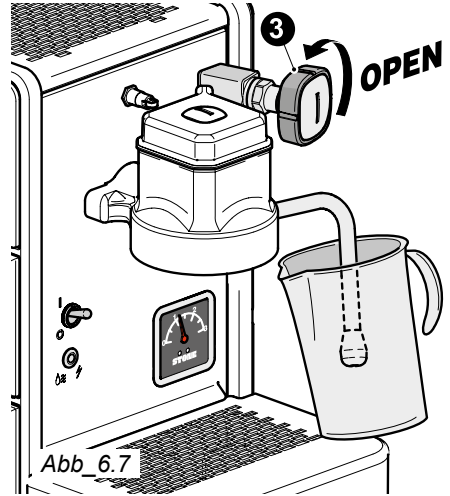


Abb_6.6

6.2 Dampfausgabe

Wenn die Maschine eingeschaltet ist und das Manometer unter Druck steht (siehe Kap. 5, Seite 96), kann über die vorgesehene Düse Dampf abgegeben werden.

Ein Kännchen zur Hand nehmen, die Dampfdüse in das Getränk tauchen und den Dampfhahn öffnen (3 - Abb_6.7)

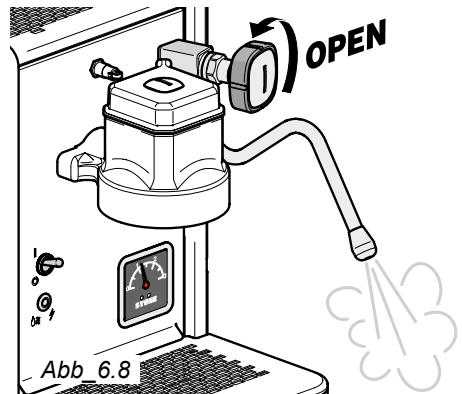


Abb_6.7

Den Hahn nach Abschluss der gewünschten Ausgabe schließen und das Kännchen entfernen. Die Düse mit einem feuchten Tuch reinigen.



Einige Sekunden lang Dampf erzeugen und dann nochmals mit einem feuchten Tuch reinigen (Abb_6.8)



Abb_6.8



ACHTUNG:
Der Dampfstrahl kann Verbrennungen verursachen.

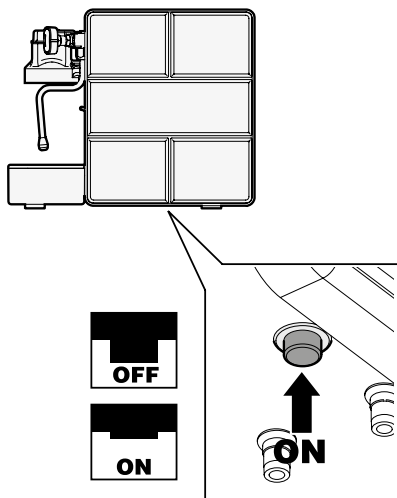


Für optimale Ergebnisse:
Die Milch bei $\leq 5\text{ °C}$ ($\leq 41\text{ °F}$) aufbewahren

6.3 ECO Modus

Wenn der ECO-Modus aktiviert ist, schaltet die Maschine nach 60 Minuten Inaktivität in den Standby-Modus. Wenn sich die Maschine im Standby-Modus befindet, sind alle Heizungen ausgeschaltet und eine Ausgabe ist nicht möglich. Die Maschine wird durch Betätigung des Ausgabepaddles aus dem Standby-Modus geholt.

Der Modus **ECO-ON** wird durch die Taste unter der Maschine aktiviert (Abb_6.9).



Abb_6.9



Die Maschine wird ab Werk mit aktiviertem ECO-Modus ausgeliefert.

7 - WARTUNG



Wartungsarbeiten dürfen nur ausgeführt werden, wenn die Maschine ausgeschaltet und kalt ist.



Bestimmte Arbeiten müssen während des Betriebs der Maschine durchgeführt werden.

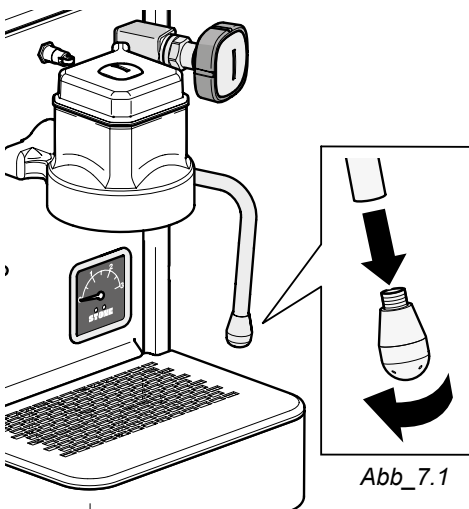
Die Maschine darf nicht mit metallenen oder scheuernden Mitteln wie Stahlwolle, Drahtbürsten, Nadeln usw. oder mit allgemeinen Reinigungsmitteln (Alkohol, Lösungsmittel usw.) gereinigt werden.

Wo benötigt, sollten spezielle Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen verwendet werden, die in Fachgeschäften erhältlich sind.

Die richtige Pflege und Instandhaltung verlängern die Lebensdauer Ihrer Maschine und führen zu besseren Espresso-Getränken.

7.1 Reinigung der Dampfdüse

1. Die Dampf-Düse nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen. Etwas Dampf über die Dampfdüse ablassen, um Kondenswasser und Milchreste zu beseitigen.
2. Falls die Düse mit eingetrockneter Milch verstopft sein sollte, die Düse abschrauben und mit einer Büroklammer reinigen (Abb_7.1).

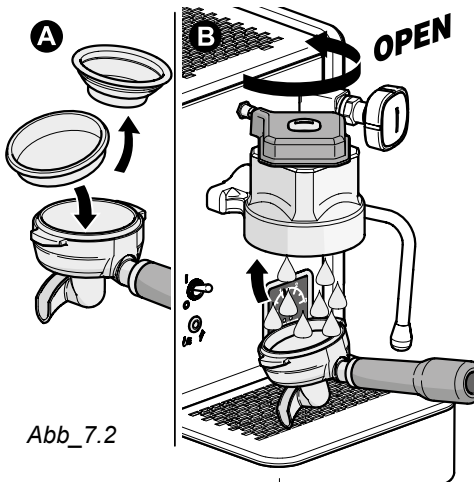


Abb_7.1

7.2 REINIGUNG des Brühkopfes

SPÜLUNG

1. Das Sieb aus dem Siebträger nehmen und das Blindsieb einsetzen (**A** - Abb_7.2).
2. Den Siebträger, während das Wasser aus der Brühgruppe läuft, in die Brühgruppe einspannen und ihn vor- und zurückbewegen (**B** - Abb_7.2).. Das heiße Wasser und die Kaffeereste weiterhin aus dem Blindsieb entleeren, bis sauberes Wasser ausläuft.
3. Die Brühgruppe sollte einmal täglich gespült werden.



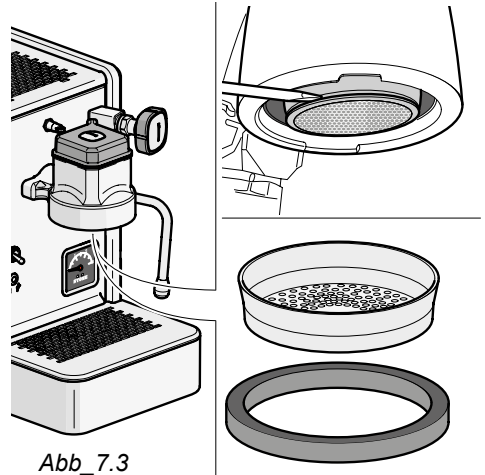
Abb_7.2

BRÜHKOPF- GRUPPE

1. Einmal in der Woche nach dem Spülen eine kleine Menge Reinigungsmittel für Espressomaschinen in das Blindsieb geben. Das Reinigungsmittel mit heißem Wasser auflösen und den Siebträger in die Brühgruppe einspannen. Dieses Reinigungsmittel ist bei jedem autorisierten Händler erhältlich.
2. Mit dem Paddle der Gruppe ein- und nach 10 Sekunden wieder ausschalten. Mehrmals wiederholen.

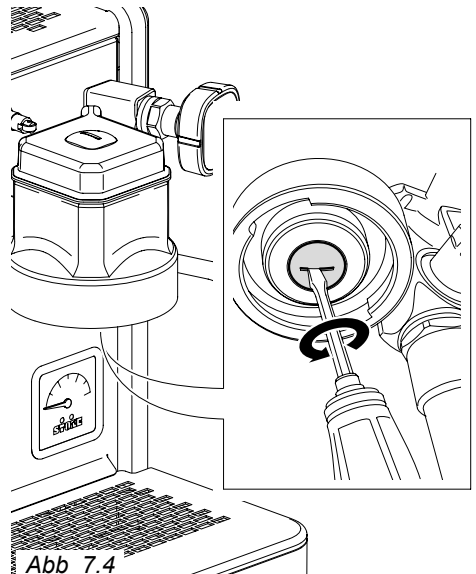
ENTFERNUNG DER DUSCHE, DER DÜSE UND DER DICHTUNG DES KOPFES

1. Die Dusche (**1**) mit einem kleinen Schlitzschraubendreher an der Innenkante aufhebeln und sie zusammen mit der Dichtung (**2**) entfernen, wie in Abb_7.3 gezeigt.



Abb_7.3

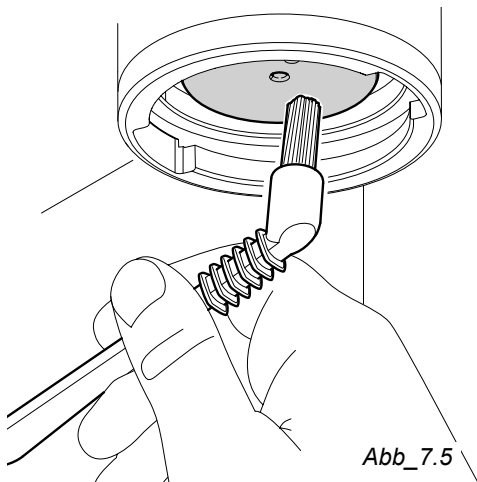
2. Die Düse (**3**) mit demselben Schraubendreher vom Kopf schrauben (Abb_7.4).



Abb_7.4

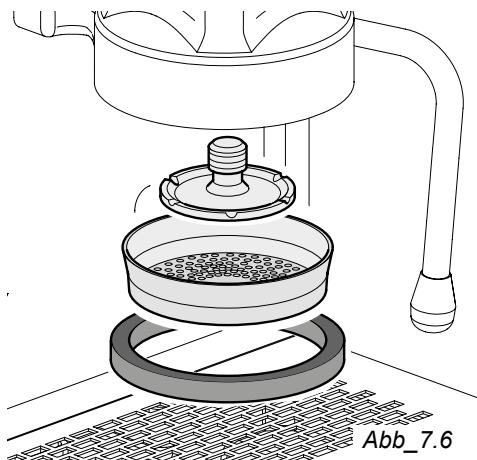


3. Die Innenseite des Brühgruppenkopfs mit der mitgelieferten Bürste bearbeiten (Abb_7.5).



Abb_7.5

4. Den Bereich, in dem der Siebträger am Brühgruppenkopf befestigt ist, mit einem feuchten Tuch reinigen.
5. Die entfernten Metallteile in eine Lösung aus 2 Teelöffeln Espressomaschinen-Reinigungsmittel und heißem Wasser legen. 10 Minuten einweichen lassen. Gründlich abspülen, reinigen und wieder einsetzen.
6. Die Düse des Brühkopfes in der in der Abbildung gezeigten Reihenfolge wieder anschrauben 7.6. Die Düsche mit ihrer Dichtung zum Schluss wieder einsetzen und befestigen.



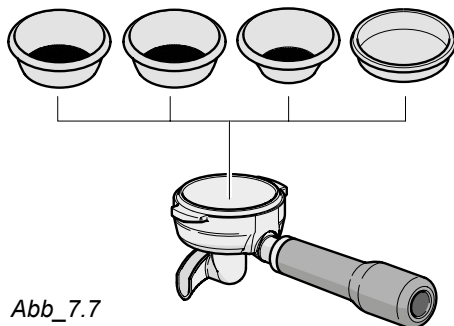
Abb_7.6

Sollten die Elemente des Brühkopfes abgenutzt oder beschädigt sein, müssen sie ersetzt werden. Diese Artikel sind Verbrauchsmaterialien. Wenden Sie sich an Ihren autorisierten Fachhändler von **STONE**.

7.3 Reinigung des Siebträgers

SIEBTRÄGER

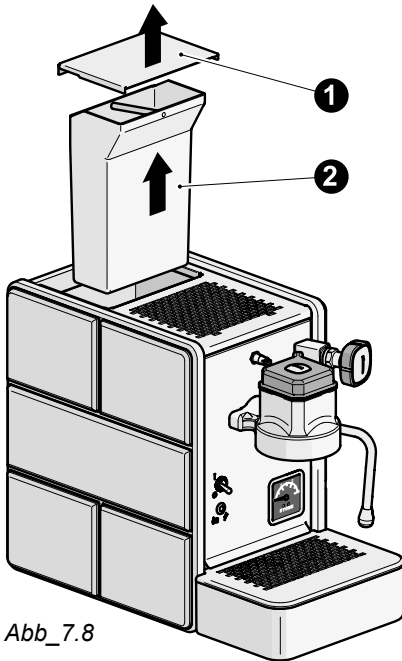
1. Hebeln Sie mit einem kleinen Flachschrubenzieher, oder dem Rand des Blindsiebs, das Sieb aus dem Siebträger. (Abb_7.7)
2. Reinigen Sie das Sieb und den Siebträger mit einem feuchten Tuch.
3. Wenn sich Kaffee-Öle aufgebaut haben sollten, geben Sie das Sieb und den Metall-Bereich des Siebträgers in eine Reinigungs-Lösung mit Espressomaschinen-Reinigungsmittel, so wie oben beschrieben
4. Gründlich abspülen, abtrocknen und wieder zusammenbauen.



Abb_7.7

7.4 Reinigung des Wasserbehälters

Den Wasserbehälter regelmäßig entfernen und mit warmem Seifenwasser reinigen. Zum Entfernen des Behälters den Deckel (1 - Abb. 7.8) anheben und den Behälter (2) am Griff nach oben herausziehen.

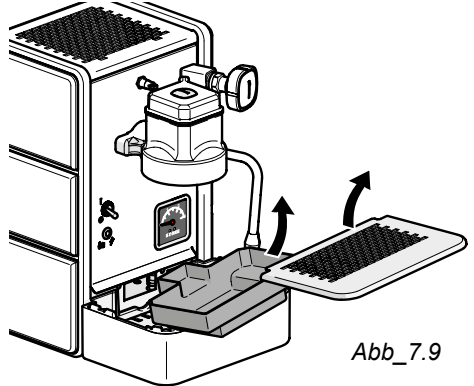


Abb_7.8

Beim Wiedereinsetzen des Behälters darauf achten, ihn fest nach unten zu drücken, so dass der Behälterdeckel vollständig einrastet. Zum Befüllen des Behälters frisches, gefiltertes Wasser verwenden. Kein destilliertes Wasser verwenden (siehe Abs. 3.5 Seite 93).

7.5 Reinigung des Tropfblechs

1. Das Gitter und die Abtropfschale entfernen und sie mit warmem Seifenwasser abwaschen. Abspülen und abtrocknen (Abb. 7.9)

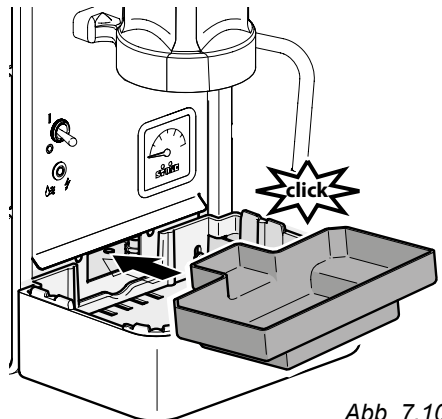


Abb_7.9

2. Zuerst die Schale wieder einsetzen und sicherstellen, dass sie eingelegt und (in einer horizontalen Bewegung) bis zum „Anschlag“ eingesetzt wird, bis sie „einrastet“ (am Anschlag muss ein magnetisches Klicken zu hören sein - Abb. 7.10)



ACHTUNG: Wird die Schale nur eingelegt, ohne einzurasten, läuft das Ablaufwasser auf der Rückseite in die Maschine hinein, bis es austritt, ohne in Schale geleitet zu werden.



Abb_7.10

7.6 Entkalkung



1. **STONE** rät davon ab, die Kalkablagerungen von der Espressomaschine zu entfernen. **Wenden Sie sich für die Entkalkung an ein autorisiertes Kundendienstzentrum von Stone.**



2. Viele Chemikalien, die für die Entkalkung von Espressomaschinen verwendet werden, sind zu aggressiv. Hierdurch kann es zu Korrosion von Metallteilen im Maschineninneren kommen.



3. Außerdem ist es sehr schwierig, die Rückstände dieser Entkalkungsmittel nach erfolgter Entkalkung wieder aus der Maschine zu bekommen.

4. Wir empfehlen dringend, die Qualität des Wassers, das Sie verwenden, zu überprüfen und unbedingt gefiltertes Wasser zu verwenden. Destilliertes Wasser darf nicht eingesetzt werden, da u.A. nicht genug Leitfähigkeit für verschiedene elektronische Funktionen der Maschine gegeben ist.

7.7 Austausch des Wassers im Kessel



Möglicherweise ist ein Wasserwechsel im Kessel erforderlich. **Dieser Vorgang muss von einem spezialisierten Techniker oder dem Kundendienstzentrum von STONE durchgeführt werden**



WICHTIG:

Dieser Vorgang muss unbedingt bei gerade ausgeschalteter Maschine und unter Druck stehendem warmem Wasser und Kessel durchgeführt werden. (Abb. 5.3)



1. Einen kleinen Schraubendreher in das in Abbildung 7.11 gezeigte Loch des Tassenwärmers einführen, bis ein Schraubhahn erreicht wird 90° gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abb. 7.11). Dieser Vorgang schaltet die Dampfdüse auf Teilladung des im

Kessel enthaltenen Wassers (ca. 40/50 % des Inhalts)

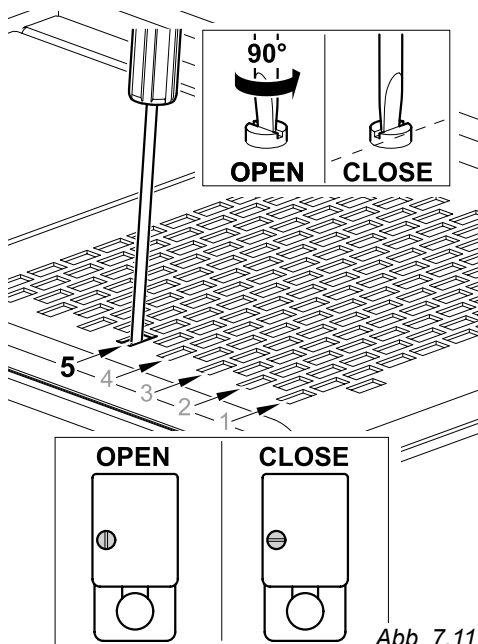
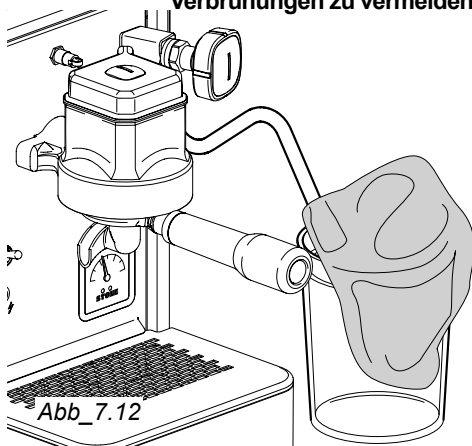


Abb. 7.11

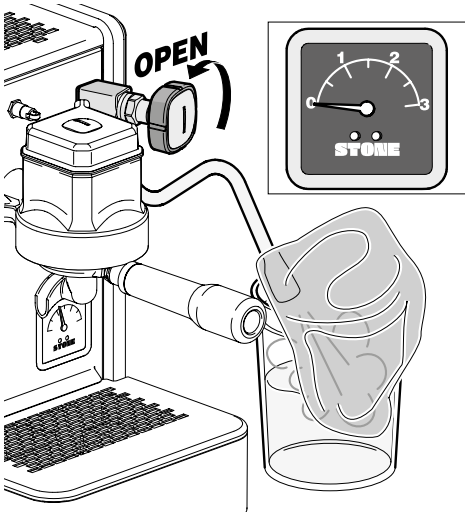
2. Einen mittelgroßen Behälter unter die Dampfdüse stellen und mit einem Tuch abdecken, um heiße Wasserspritzer aufzufangen (Abb. 7.12).



ACHTUNG: Das abfließende Wasser hat eine hohe Temperatur: Schutzhandschuhe tragen, um Verbrennungen oder Verbrühungen zu vermeiden.

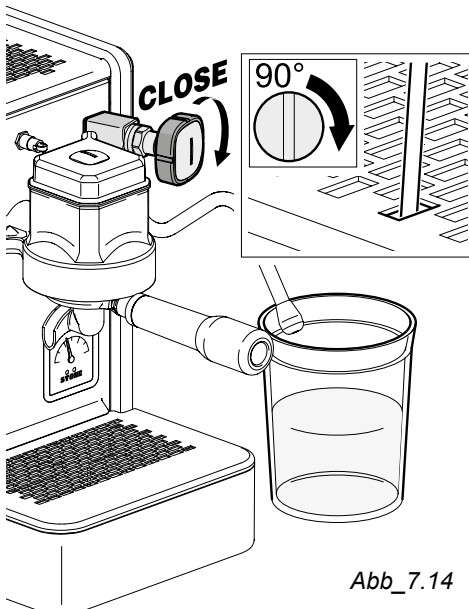


3. Den Dampfhahn öffnen und das Wasser ganz auslaufen lassen. Die Ausgabe endet, wenn das Druckmanometer auf **0 bar** (Abb._7.13) steht.



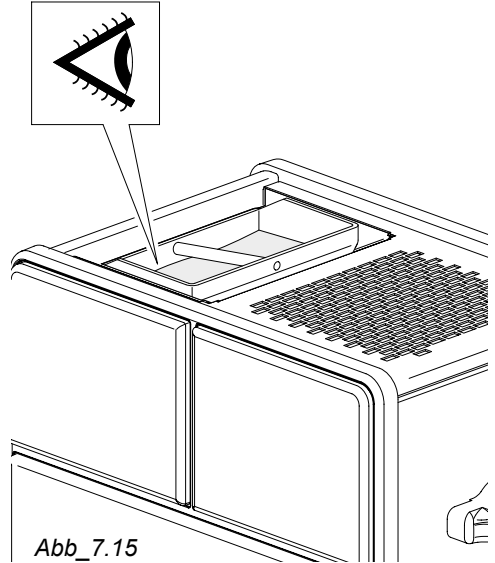
Abb_7.13

4. Den Dampfhahn schließen und den Schraubhahn um 90° im Uhrzeigersinn in seine ursprüngliche Position zurückdrehen. (Abb._7.14).



Abb_7.14

5. Die Maschine wieder einschalten. Die Maschine beginnt damit, Wasser in den Kessel zu füllen. Sicherstellen, dass der Behälter ausreichend gefüllt ist (Abb._7.15). Sobald der Druck aufgebaut ist, kann die Maschine ausgeschaltet und der Vorgang wiederholt oder (nachdem der Hahn wieder auf die normale Position „Dampf“ gestellt wurde) die Maschine normal benutzt werden



Abb_7.15

8 - ALARME UND STÖRUNGEN

8.1 Alarmer

Die Maschine verfügt über eine farbige LED-Anzeige auf der Frontplatte. Im Normalbetrieb (Abgabe und Warten) ist die LED fest mit weißem Licht eingeschaltet.

Andere Zustände werden durch unterschiedliche Farbkombinationen und Blinklicht angezeigt:

Alarm	Ursache	Abhilfe
BLAUES Blinklicht	Alarm Behälter leer	Behälter mit Wasser füllen
Licht ORANGES Blinklicht	Kesselfühler funktioniert nicht	Kundendienst von STONE kontaktieren
ROTES Blinklicht	Füllvorgang unterbrochen, weil die Maschine das Wasser nicht in der vorgesehenen Zeit eingefüllt hat	Das Ende des Füllvorgangs abwarten
GRÜNES Blinklicht	Aco Modus aktiviert	Eine Ausgabe aktivieren, um die Maschine wieder zu aktivieren Taste drücken, um zu deaktivieren (siehe Abs. 6.3)

8.2 Störungen, Ursachen und ihre Behebung

Die Maschine schaltet sich nicht ein

- Prüfen, ob der Hauptschalter auf **ON** steht.
- Prüfen, ob der Stecker eingesteckt ist.

Keine Kaffee- oder Dampfausgabe

- Prüfen, ob Wasser im Behälter ist .
- Vor der Ausgabe prüfen, ob die Steuerungen für Kaffee und Dampf betätigt wurden.

Die Maschine erhitzt sich nicht

- Technischen Kundendienst rufen

Unregelmäßige Dampfausgabe

- Prüfen, ob die Öffnungen der Sprühpistole sauber sind

Die Ausgabe ist zu langsam

- Prüfen, ob das Sieb des Siebträgers zu voll ist (zu viel Kaffee).
- Sicherstellen, dass der Mahlgrad nicht zu fein ist.
- Sicherstellen, dass das Duschsieb nicht verstopft ist: Es muss möglicherweise durchgespült oder herausgenommen und gereinigt werden.
- Der Auslauf könnte verstopft sein. Wenn er durch ranzige Kaffeeöle verstopft sein sollte, muss er in eine Reinigungslösung für Brühgruppen gelegt werden.

Wasser läuft über die Ränder des Siebträgers aus

- Die Dichtungen des Brühkopfes prüfen. Wenn diese ausgetrocknet sind, müssen sie ausgetauscht werden.

- Sicherstellen, dass die Siebträger immer montiert bleiben, wenn die Maschine nicht in Gebrauch ist, da dies zum Schutz der Dichtungen beiträgt.

Der Espresso ist zu kalt

- Kontrollieren, dass die Tassen ausreichend warm sind. Sie können gewärmt werden, indem Sie vor dem Einsatz heißes Wasser in die Tasse geben und danach ausschütten.
- Es wurde möglicherweise zu viel Wasser aus der Brühgruppe abgelassen. Die Maschine ruhen lassen und die Wassermenge einschränken, die zwischen den Ausgaben entnommen wird, damit die Maschine auf Temperatur bleibt.

Wasser unter der Maschine

- Prüfen, ob die Abtropfschale richtig eingesetzt ist
- Prüfen, ob die Abtropfschale richtig eingesetzt ist

Die Maschine scheint ausgeschaltet zu sein, aber der Schalter ist auf ON

- Prüfen, ob die Stand-by-Funktion bei der Steuerung Kaffee aktiv ist.
- Maschine mit dem Hauptschalter aus- und wieder einschalten (siehe 1 - Abb. 3.1)

Der Espresso schmeckt bitter.

- Die Ausgabe könnte zu langsam sein. Sicherstellen, dass der Mahlgrad nicht zu fein ist. Den Feinheitsgrad korrigieren und gröber stellen.
- Die Maschine könnte verschmutzt sein. Erneut reinigen und den Kopf der Brühgruppe reinigen. Siebträger und Siebe reinigen.

Der Espresso schmeckt säuerlich.

- Die Ausgabe könnte zu schnell sein. Sicherstellen, dass der Mahlgrad nicht zu grob ist. Den Feinheitsgrad korrigieren und feiner stellen.

Der Espresso ist wässrig und dünn

- Die Ausgabe könnte zu schnell sein. Ist dies der Fall, ist die Creme klar. Sicherstellen, dass der Mahlgrad nicht zu grob ist. Den Feinheitsgrad korrigieren und feiner stellen.

Der Espresso hat viele Blasen

- Das Wasser der Maschine könnte zu heiß sein. Etwas Wasser am Kopf der Brühgruppe ablaufen lassen. Mit einer weiteren Ausgabe fortfahren.
- Der Kaffee könnte zu frisch sein.

Wenig oder gar kein Druck aus der Dampfdüse

- Dies kann auf einen übermäßigen Gebrauch des Brühgruppenkopfes zurückzuführen sein. Übermäßiger Gebrauch der Dampfdüse. Maschine Zeit geben, den Druck wieder aufzubauen.
- Die Dampfdüse könnte von Milchpulver verstopft sein. Düse entfernen und wie in Punkt 7.1 angegeben reinigen.

Die Milch ist dünn und hat viele Blasen

- Sicherstellen, dass die Milch allmählich verdünnt wird. Wenn die Luft zu schnell eingegeben wird, bilden sich große Milchblasen.
- Sicherstellen, dass der Dampf mit dem richtigen Druck austritt und dass die Düsen nicht verstopft sind.
- Verwenden Sie keine wieder aufgewärmte Milch. Verwenden Sie Frischmilch.



Für Probleme, die nicht ausdrücklich auf dieser Seite erwähnt werden, ist die Maschine mit dem Hauptschalter auszuschalten, der Netzstecker zu ziehen und unser technischer Kundendienst zu rufen.

8.3 Stillstand

Bei längerem Stillstand der Maschine müssen bestimmte Vorsichtsmaßnahmen getroffen:

- Die Maschine von der Stromversorgung trennen.
- Alle Siebträger entnehmen
- Alle mit Lebensmittel in Berührung gekommenen Teile waschen.
- Alle Innen- und Außenflächen der Maschine mit einem Tuch reinigen
- Die Außenseite mit Kunststoffolie oder einem Kunststoffbeutel schützen.
- An einem trockenen, geschützten Ort mit Temperaturen von mindestens 1 °C lagern.

9 - ENTSORGUNG

Die Entleerung von Produkten und Wasser vornehmen, wie im vorigen Abschnitt beschrieben ist.



ACHTUNG! Sicherstellen, dass die Maschine unter Einhaltung der Umweltvorschriften und gemäß den geltenden Bestimmungen entsorgt wird.

Bedienerinformationen

Gemäß der italienischen Rechtsverordnung vom 25. September 2007, Nr. 185 und Art. 13 der italienischen Rechtsverordnung vom 25. Juli 2005, Nr. 151 „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Verringerung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten, sowie deren Entsorgung“.

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Gerät bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Lebenszeit gesondert von anderen Arten von Abfällen entsorgt werden muss.

Am Ende der Nutzungsdauer muss der Benutzer das Gerät daher bei den entsprechenden getrennten Sammelstellen für elektronische/elektrotechnische Abfälle abgeben oder es beim Kauf eines neuen gleichwertigen Geräts an den Händler zurückgeben.



Die angemessene getrennte Sammlung und anschließende Weiterleitung gebrauchter Geräte zum Recycling, zur Behandlung und zur umweltgerechten Entsorgung trägt dazu bei, negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden, und erleichtert das Recycling der Materialien, aus denen die Geräte bestehen.

ÍNDICE



1 INTRODUCCIÓN	112
1.1 SÍMBOLOS Y TERMINOLOGÍA UTILIZADOS EN EL MANUAL	112
1.2 INFORMACIÓN GENERAL	113
1.3 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	114



2 DESEMBALAJE	116
2.1 CONTENIDO DEL PAQUETE.....	116



3 DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA	117
3.1 USO PREVISTO	117
3.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	117
3.3 COMPONENTES PRINCIPALES.....	118
3.4 ACCESORIOS.....	119
3.5 DATOS TÉCNICOS.....	119



4 INSTALACIÓN	120
4.1 LLENADO DEL DEPÓSITO DE AGUA	121
4.2 ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.....	121



5 PUESTA EN MARCHA.....	122
--------------------------------	------------



6 FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA.....	123
6.1 PREPARACIÓN DEL CAFÉ.....	124
6.2 DISPENSACIÓN DEL VAPOR	125



7	MANTENIMIENTO	126
7.1	LIMPIEZA DE LA VARILLA DE VAPOR.....	126
7.2	LIMPIEZA DEL CABEZAL DE DISPENSACIÓN.....	127
7.3	LIMPIEZA DEL PORTAFILTRO.....	128
7.4	LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE AGUA.....	129
7.5	LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO.....	129
7.6	DESCALCIFICACIÓN.....	130
7.7	RENOVACIÓN DEL AGUA EN LA CALDERA.....	130



8	ALARMAS Y FALLOS	132
8.1	ALARMAS.....	132
8.2	FALLOS, CAUSAS Y SOLUCIONES.....	132
8.3	INACTIVIDAD.....	134



9	ELIMINACIÓN	135
----------	--------------------------	-----

1 - INTRODUCCIÓN



ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN EN LA MÁQUINA, EL USUARIO DEBE LEER ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES RECOGIDAS EN ESTA PUBLICACIÓN Y SEGUIRLAS EN TODAS LAS INTERVENCIONES.

EN CASO DE DUDAS SOBRE LA INTERPRETACIÓN CORRECTA DE LAS INSTRUCCIONES, CONTACTE CON NUESTRO SERVICIO DE ASISTENCIA PARA RECIBIR LAS ACLARACIONES NECESARIAS.

1.1 Símbolos y terminología utilizados en el manual



PELIGRO: este símbolo indica información o procedimientos que, si no se realizan con atención, podrían provocar lesiones personales graves. Fuente potencial de lesiones o daños para la salud.



ATENCIÓN

Las indicaciones acompañadas de este símbolo contienen información, disposiciones o procedimientos que, si no se realizan correctamente, pueden provocar daños o funcionamientos anómalos.



INFORMACIÓN

Las indicaciones acompañadas de este símbolo contienen información sobre temas de especial importancia y su incumplimiento puede dar lugar a la anulación de la garantía.



LEA atentamente el manual de instrucciones antes de la puesta en funcionamiento.



¡ATENCIÓN: máquina conectada a la red eléctrica!



Antes de realizar cualquier acción de mantenimiento, desconecte la alimentación eléctrica.



¡ATENCIÓN: partes calientes en contacto!



Use guantes protectores.



OPERADOR: este símbolo indica información o procedimientos relacionados con el usuario de la máquina. Procedimientos que competen a la persona instruida sobre el funcionamiento, uso y mantenimiento ordinario de la máquina.



TÉCNICO CUALIFICADO: este símbolo indica información o procedimientos relacionados con el mantenimiento extraordinario (eléctrico/mecánico) para una persona cualificada y autorizada por el fabricante.

1.2 Información general

Este manual es parte esencial del producto **STONE**; por lo tanto, es importante leer detenidamente las advertencias y las precauciones adjuntas. En particular, preste atención a las indicaciones de seguridad durante la instalación, el funcionamiento, el uso y la limpieza. Guarde este manual de usuario en un lugar seguro donde pueda estar a disposición de todos los usuarios de la máquina.



La descripción de la máquina de café indicada a continuación es de carácter general, por lo tanto, puede que no incluya todos los detalles sobre los diversos componentes. El idioma oficial elegido por el fabricante es el italiano.

Este manual refleja el estado de la máquina en el momento de la entrega. **STONE** se reserva el derecho a realizar, en cualquier momento, las modificaciones que considere oportunas a la fabricación en serie y a actualizar los manuales relativos sin obligación de actualizar las publicaciones anteriores, así como a informar a los usuarios de las máquinas suministradas previamente.



ATENCIÓN

EL FABRICANTE NO SE ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR LOS DAÑOS CAUSADOS A PERSONAS U OBJETOS, DEBIDO A:

- Uso inadecuado de la máquina.
- Uso por personal no idóneo (no autorizado y/o no capacitado).
- Defectos de alimentación.
- Falta de mantenimiento de los componentes de la máquina.
- Modificaciones de la máquina no autorizadas por el fabricante.
- Uso de repuestos no originales.
- Sustitución de componentes suministrados con la máquina por otros con características técnicas distintas a las del proyecto.
- Incumplimiento de estas instrucciones.
- Incumplimiento de las normas de seguridad.

TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN



Durante la manipulación de la máquina, tome las precauciones oportunas para evitar que se caiga y dañe a personas, animales y cosas, además de a la propia máquina. No realice esta operación usted solo. Se aconseja manipular el aparato entre dos personas.

Durante la manipulación de la máquina en el embalaje, compruebe que se respeta el mensaje «**PARTE SUPERIOR**» (identificado por el símbolo ) presente en el embalaje.

No gire la máquina durante la manipulación. Manipular con cuidado.

El fabricante declina toda responsabilidad por los daños ocasionado por una manipulación negligente o disconforme con las indicaciones facilitadas.

1.3 Advertencias de seguridad



1. No deje los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, cartón, etc.) al alcance de los niños, ya que estos elementos son posibles fuentes de peligro.
2. Instale la máquina en una superficie plana e hidrorrepelente (laminado, acero, cerámica, etc.), alejada de fuentes de calor (horno, placa de cocción, chimenea, etc.) y en condiciones en las que la temperatura no pueda ser inferior a 5 °C. Mantener caliente.
3. No deje la máquina expuesta a la intemperie o colocada en ambientes húmedos.
4. No obstruya las rejillas y no las cubra con paños, etc.
5. Almacene la máquina embalada en un lugar seco, no expuesto a agentes atmosféricos y en condiciones donde la temperatura no sea inferior a 5 °C.
6. No coloque objetos pesados sobre el paquete.
7. En caso de emergencia, como un incendio, ruidos inusuales, sobrecalentamiento, etc., intervenga inmediatamente desconectando la alimentación eléctrica.
8. La instalación y reparación deben ser conformes con los códigos y las normativas de seguridad eléctrica locales.
9. La máquina **STONE** debe instalarse después de haber leído y entendido la presente publicación.
10. Esta máquina solo es segura cuando se ha conectado correctamente a un sistema de conexión a tierra eficiente.
11. Compruebe que los datos de la placa correspondan con los de la red eléctrica principal a la que se conectará la máquina. Antes de conectar la máquina a la red eléctrica, cerciúrese de que la tensión, la frecuencia y la potencia de la máquina corresponden a las de la red eléctrica local. Los datos eléctricos se indican en la placa de datos de la máquina.
12. Se desaconseja utilizar accesorios como adaptadores, regletas de conexiones o alargadores no recomendados por el fabricante del aparato puesto que podrían provocar lesiones.
13. No utilice esta máquina si el cable, la clavija o cualquier otra pieza están dañados o si la máquina no funciona correctamente. Devuelva la máquina al centro de asistencia autorizado más cercano para su comprobación, reparación o ajuste. **ATENCIÓN:** El usuario no deberá sustituir el cable de alimentación.
14. Esta máquina ha sido diseñada con el único propósito de preparar café y dispensar vapor para bebidas calientes. Todos los demás usos son inapropiados y peligrosos. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso inadecuado.
15. Para protegerse de las descargas eléctricas cuando se utiliza cualquier aparato eléctrico, incluída la máquina **STONE**:
 - a. No sumerja la máquina, el cable y las clavijas en agua u otros líquidos y no deje que las partes internas de la máquina entren en contacto con líquidos.
 - b. Evite que el cable de alimentación se alargue o se estire.

- c. No utilice la máquina con las manos o los pies mojados.
 - d. No permita que niños o personas no capacitadas utilicen la máquina.
 - e. No accione la máquina si está descalzo.
 - f. Prepare un seccionador automático para la red eléctrica que alimenta la máquina.
 - g. No derrame líquidos sobre la parte superior de la máquina.
 - h. La máquina no debe exponerse a elementos como la luz solar, la lluvia, la nieve, temperaturas extremas, etc.
- 16.** Utilice siempre repuestos y accesorios certificados y fabricados por **STONE**.
- 17.** Antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento, apague la máquina con el interruptor de alimentación de la misma y desconéctela de la alimentación eléctrica.
- 18.** Este aparato ha sido diseñado para un uso doméstico.
- 19.** Si la máquina no funciona correctamente o deja de funcionar, apáguela inmediatamente y desconéctela de la alimentación eléctrica. No intente repararla, póngase en contacto con un técnico autorizado y cualificado de **STONE**. Todas las reparaciones deben ser realizadas por el fabricante o un distribuidor autorizado, utilizando solo piezas originales.
- 20.** Cuando la máquina no se utiliza durante largos períodos de tiempo, debe almacenarse a una temperatura superior a cero (0 °C/32 °F). Esto evitará que la congelación del sistema hidráulico dañe la tubería interna y la caldera.
- 21.** La máquina debe utilizarse con agua potable. Si se utiliza agua de la red hídrica local con un alto contenido de minerales, utilice un ablandador de agua. Una acumulación de depósitos minerales puede limitar el flujo de agua dentro del sistema hidráulico, causando daños a la máquina y riesgo de lesiones personales. Por el contrario, el agua muy «pura» puede interferir con las señales electrónicas leídas por la máquina, tanto para las indicaciones del nivel de la caldera como para las del depósito. Utilice agua filtrada.
- 22.** El aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción.
- 23.** Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- 24.** Los niños no deben jugar con el aparato.
- 25.** No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato de la alimentación.
- 26.** Para garantizar el correcto funcionamiento y la eficiencia de la máquina, es necesario seguir las indicaciones del fabricante, efectuando las operaciones de limpieza y mantenimiento ordinario.
- 27.** Durante el funcionamiento de la máquina algunas partes alcanzan temperaturas elevadas, como los dispensadores, los portafiltros y las varillas de vapor (¿indicar la foto con las figuras?). Procure no tocar ni poner las manos debajo de estas partes durante su uso, para evitar quemaduras o abrasiones.
- 28.** Nunca desmonte (extraiga/suelte) el portafiltro durante la dispensación del café.



2 - DESEMBALAJE

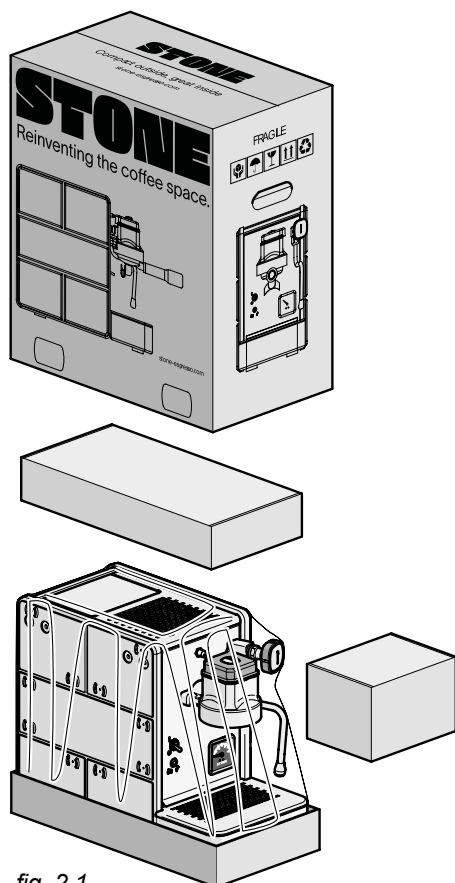


El encargado de la instalación de la máquina, antes de proceder, debe leer estas instrucciones y, en particular, los apartados anteriores sobre información general y disposiciones de seguridad.



2.1 Contenido del paquete

La máquina se entrega completamente ensamblada (a excepción de los accesorios guardados en las cajas correspondientes - fig. 2.1).



fig_2.1

El peso de la máquina en vacío se indica directamente en el embalaje o puede verse en la placa de marcado «CE» aplicada en la máquina.

La máquina embalada debe protegerse en un local resguardado y sin humedad hasta que se instale en un ambiente adecuado.

Una vez retirado el embalaje, es necesario comprobar que los distintos componentes se encuentren en perfectas condiciones y que no haya rastros de manipulaciones, partes dañadas, etc.

También será necesario comprobar que la máquina esté completa con todas sus partes, accesorios y documentación técnica, según la documentación de transporte.



¡ATENCIÓN! Antes de proceder con la instalación, en caso de que se encuentren anomalías en los controles realizados en la entrega, informe de ello al fabricante.



Los elementos de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, cartón, etc.) no deberán dejarse al alcance de los niños, ya que estos elementos son posibles fuentes de peligro.

Estos elementos deberán eliminarse de conformidad con las normas locales vigentes.

3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 Uso previsto

La máquina ha sido diseñada y fabricada para preparar café expreso y bebidas calientes. Cualquier otro uso debe considerarse no idóneo y, por tanto, peligroso.



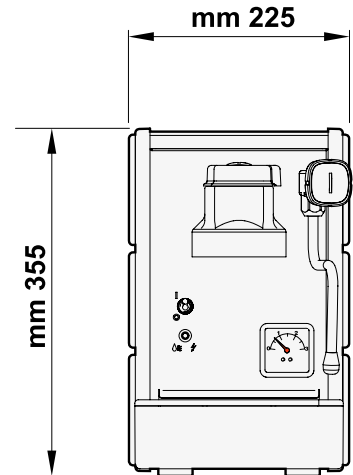
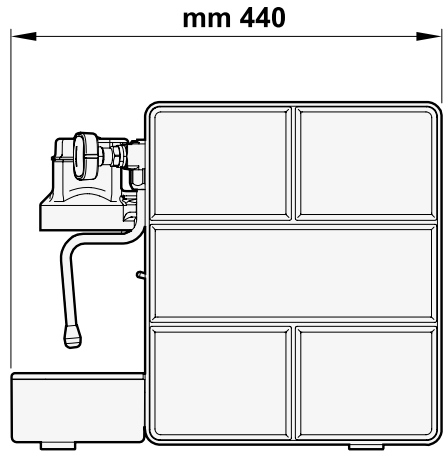
El fabricante no se hace responsable de los daños causados a personas o cosas debido a un uso inadecuado, erróneo o irracional de la máquina.

El operador debe respetar siempre las indicaciones contenidas en este manual. En caso de avería o si la máquina no funciona correctamente, apáguela y no intente realizar ninguna reparación. Contacte con el centro de asistencia.

3.2 Especificaciones técnicas

- «Eco mode» disponible (véase el apart. 6.3)
- **Capacidad de la caldera:**
1,5 litros (1000 W)
- **Voltaje (versión A):** 220-240 V - 50/60 Hz
para las versiones CE
Voltaje (versión B): 115 V - 60 Hz
para las versiones USA/CAN
- **Resistencia de grupo de café:**
200 W
- **Depósito de agua desmontable:**
1,2 L
- **Dimensiones y peso (fig_3.1)**
Anchura: 225 mm
Profundidad: 440 mm
Altura: 355 mm

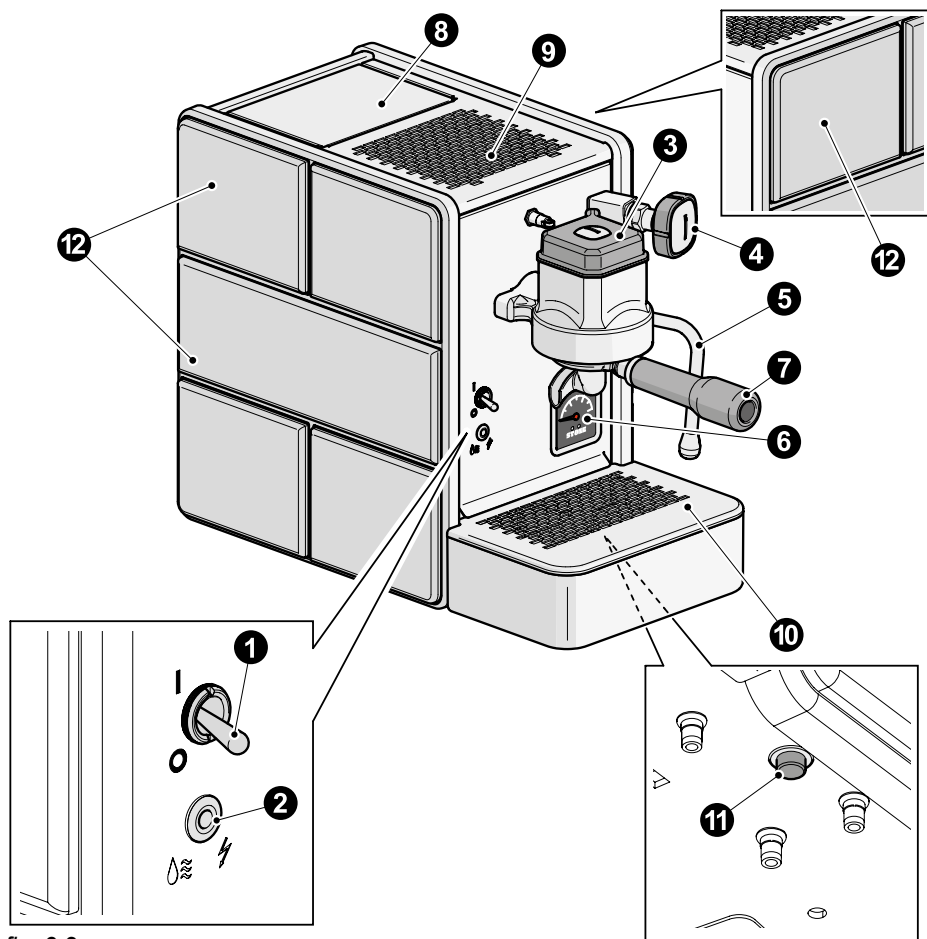
Peso: 20,5 kg
- **Paneles (frontal, superior, posterior):**
Acero inoxidable
- **Paneles laterales:**
Disponibles en diferentes colores y materiales



fig_3.1



3.3 Componentes principales (fig._3.2)



fig_3.2

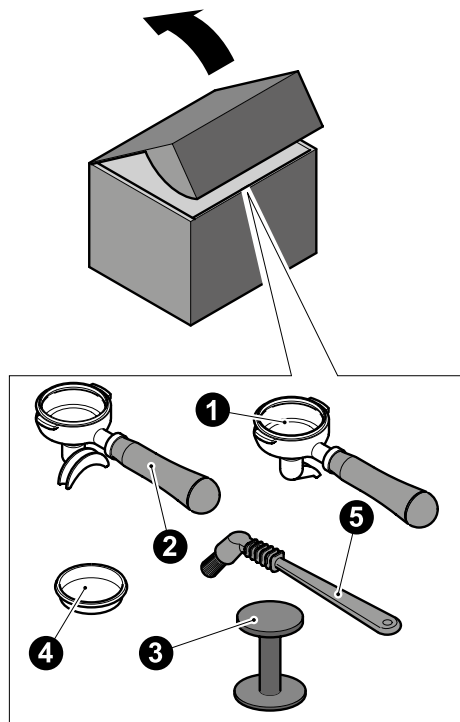
- | | |
|---|---|
| <p>1. ON / OFF:
«O» = OFF
«I» = ON</p> <p>2. Indicadores de control.</p> <p>3. Manilla de suministro de café</p> <p>4. Manilla de suministro de vapor.</p> <p>5. Varilla de vapor</p> <p>6. Manómetro.</p> | <p>7. Portafiltro.</p> <p>8. Alojamiento para el depósito de agua</p> <p>9. Calentador de tazas</p> <p>10. Rejillas de soporte de tazas + bandeja.</p> <p>11. Botón «Eco Mode».</p> <p>12. Paneles laterales desmontables</p> |
|---|---|

3.4 Accesorios

La máquina se suministra con una amplia serie de accesorios (fig. 3.3).

Dentro de la primera caja se encuentran las siguientes partes y accesorios:

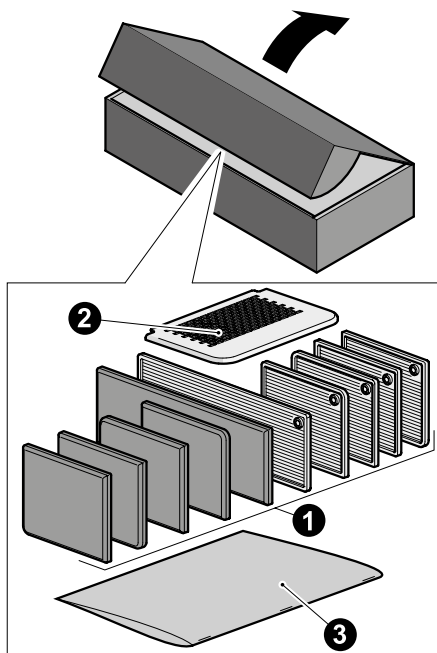
1. Portafiltro - simple
2. Portafiltro - doble
3. Prensador
4. Filtro ciego
5. Cepillo de limpieza del cabezal de dispensación.



fig_3.3

Dentro de la caja segunda caja se encuentran las siguientes partes y accesorios (fig. 3.4):

1. Paneles laterales desmontables
2. Rejilla
3. Manual de usuario.



fig_3.4

3.5 Datos técnicos

Voltaje

- Consulte la placa de los datos técnicos de la máquina.

Potencia

- Consulte la placa de los datos técnicos de la máquina.

Temperatura

- La máquina no debe utilizarse con temperaturas inferiores a 5 °C y superiores a 36 °C.

Agua

- La máquina debe utilizarse con agua potable dulce y limpia. Si la red hídrica local tiene un alto contenido de minerales, utilice un ablandador de agua. La dureza del agua debe estar entre F° 4 - 7° (franceses) / D° 7 - 16° (alemanes). Una acumulación de depósitos minerales puede limitar el flujo de agua dentro del sistema hidráulico, causando daños a la máquina y riesgo de lesiones personales.

Capacidad de la caldera

- 1,5 litros

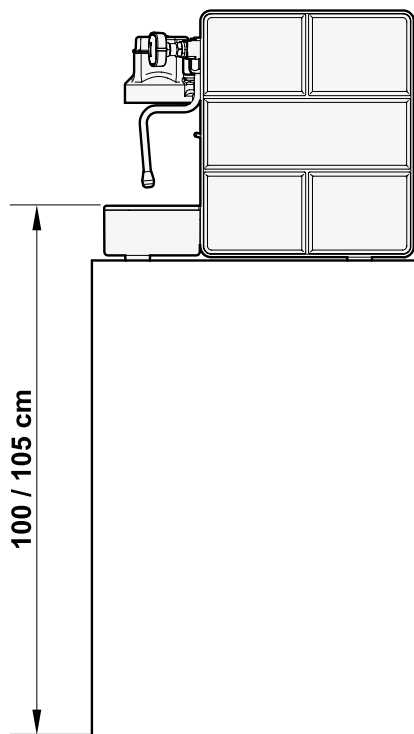


4 - INSTALACIÓN

La máquina solo deberá instalarse en lugares en los que resulte fácil de usar y el acceso sea sencillo.

La superficie de apoyo debe estar nivelada, seca, lisa, estable y a una altura tal que la base se encuentre a más de 100/105 cm aproximadamente del suelo. (fig._4.1)

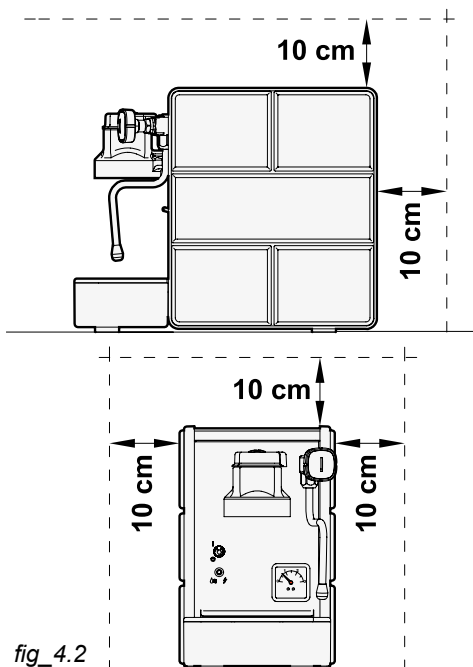
No la utilice ni instale cerca de chorros de agua.



fig_4.1

Para garantizar un funcionamiento normal, la máquina debe instalarse en zonas donde la temperatura ambiente esté entre + 5 °C y + 36 °C, y la humedad no supere el 70 %.

Asegúrese de que haya un espacio abierto de al menos **10 cm** a cada lado y detrás de la máquina, para permitir una ventilación adecuada y facilitar su uso y la realización de las operaciones de mantenimiento. (fig._4.2)

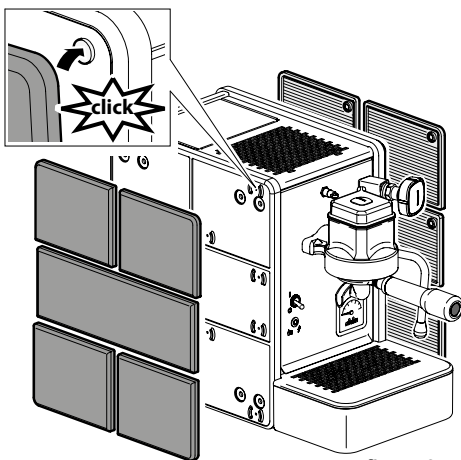


fig_4.2



Si la máquina está mojada o muy húmeda, espere a que se seque completamente antes de instalarla o utilizarla.

La máquina se entrega sin los paneles laterales desmontables. Aplique los 10 paneles magnéticos (5 por lado) respetando la disposición mostrada en la figura 4.3.



fig_4.3



4.1 Llenado depósito de agua

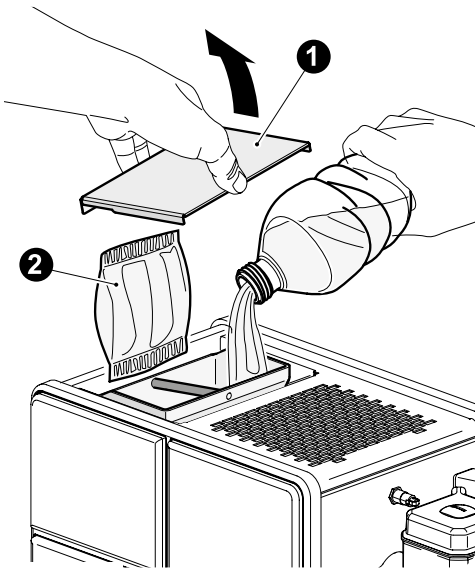


Asegúrese de utilizar agua con un grado de dureza adecuada para este tipo de máquina (véase el apart. 3.5 pág. 119)

La máquina debe funcionar con agua potable dulce y limpia. No ponga nunca la máquina en funcionamiento con agua de dureza diferente a la especificada en el apartado 3.5.

Levante la tapa del alojamiento del depósito (1 fig. 4.4) y llénelo con agua (**MÁX. 1,2 L**). El fabricante aconseja introducir una bolsita de ablandador en el depósito de agua.

Procure verter agua solo en el depósito del agua, utilice un embudo si fuese necesario (para desmontar el depósito y limpiarlo véase el cap. Mantenimiento en la pág. 126). Coloque de nuevo la tapa del alojamiento del depósito de agua.



fig_4.4



Consulte en el embalaje la validez del ablandador utilizado (cantidad de litros)

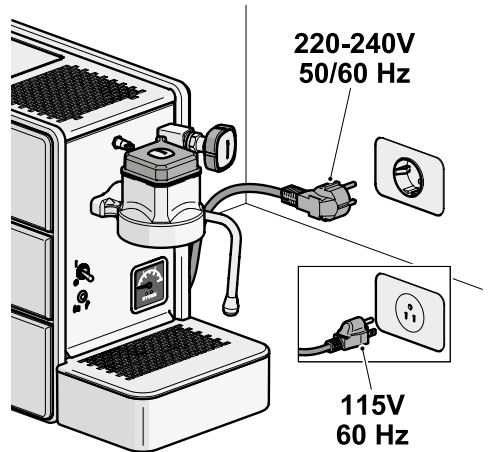
4.2 Alimentación eléctrica



Antes de conectar la máquina, asegúrese de que los datos de la placa de identificación sean conformes con los de la red de distribución eléctrica local.

La puesta a tierra deberá realizarse de conformidad con lo previsto por la normativa vigente.

Conecte el cable de alimentación (fig. 4.5)



fig_4.5



Coloque el cable sobrante, si lo hubiese, sobre la superficie de trabajo, de modo que los niños no puedan tirar de él ni pueda ser causa de tropezón.

El cable deberá posicionarse correctamente y salir de la máquina en el centro del lado posterior en el correspondiente canal en la parte inferior del panel de chapa.



ATENCIÓN:

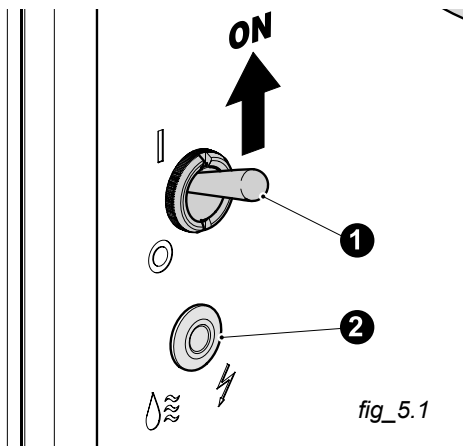
En caso de que el cable de alimentación esté dañado, debe ser sustituido por el fabricante o su servicio de asistencia técnica o por una persona con una cualificación equivalente, con el fin de prevenir posibles riesgos.

5 - PUESTA EN MARCHA

Se asume que la máquina se ha instalado correctamente.

- Gire el interruptor de encendido/apagado (1 - fig._5.1) desde la posición «0» hasta la posición «I».

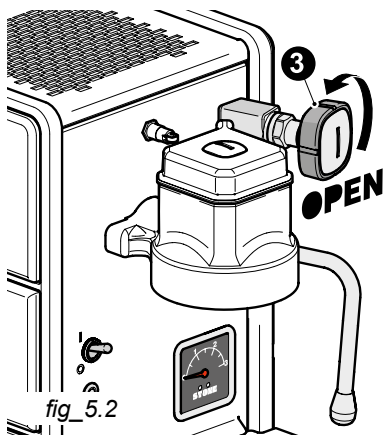
El indicador luminoso (2 - fig._5.1) se enciende con luz fija blanca.



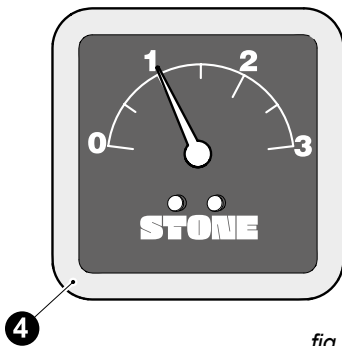
- Abra la manilla del vapor (3 - fig._5.2) para empezar a llenar el agua de la caldera (debe oírse el ruido de la bomba).

Cuando la caldera está correctamente llena de agua, la bomba se detiene (cesa el ruido).

- Después cierre la manilla del vapor.



La caldera empieza a calentarse. Espere a que el manómetro de la caldera (4 - fig._5.3) indique aproximadamente 1 bar.



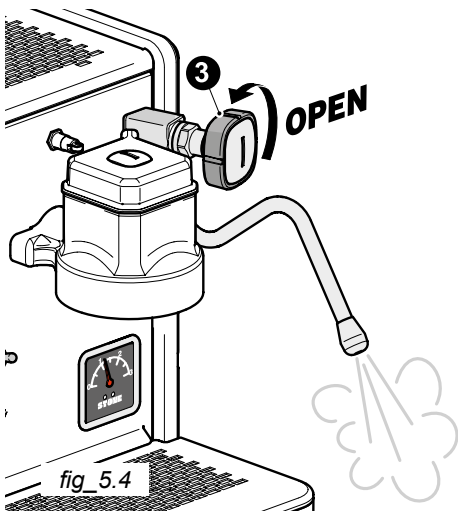
fig_5.3

- Abra la manilla del vapor (3 - fig._5.4) durante 5 segundos para que salga un poco de vapor.

Esta operación es muy importante puesto que elimina una posible depresión dentro de la caldera que podría provocar la aspiración de la leche al interior de la caldera una vez iniciada la dispensación de vapor. Cierre de nuevo la manilla del vapor.



- Espere a que el manómetro de la caldera (4 - fig._5.3) alcance de nuevo 1 bar.



- Gire completamente en sentido contrario a las agujas del reloj la paleta de infusión (4 - fig._5.5). Descargue una taza de agua caliente desde el cabezal de grupo infusor (5).

Esta operación deberá realizarse una sola vez, la primera vez que se use la máquina.

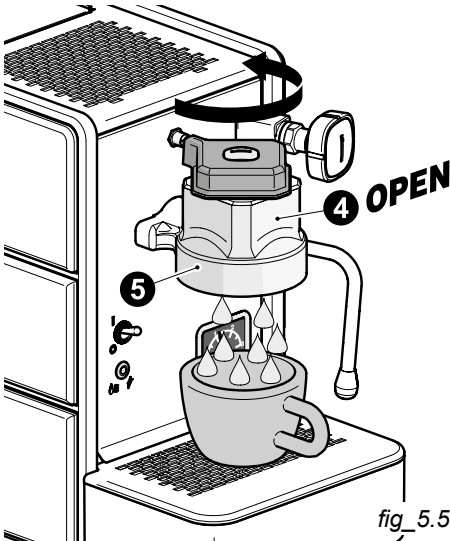
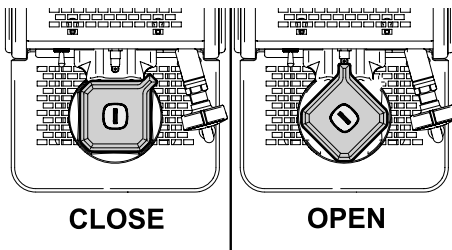


fig._5.5

- Gire completamente en el sentido de las agujas del reloj la paleta de infusión para detener el flujo de agua (fig._5.6)



fig_5.6

- Ahora la máquina está lista para el uso

Deje un tiempo de calentamiento de 15-18 minutos de modo que el cabezal del grupo se caliente completamente. La calidad del expreso será mucho mejor con un grupo y un portafiltro calientes.



6 - FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA



Asegúrese de que la máquina esté lista para un funcionamiento seguro, como se describe en los capítulos anteriores.



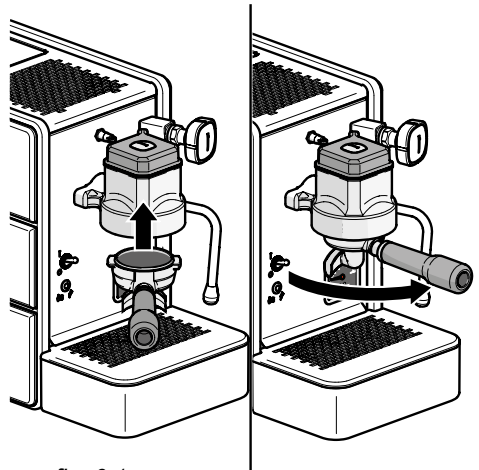
ATENCIÓN:

Cuando la máquina está lista, el grupo portafiltro se calienta. Preste atención



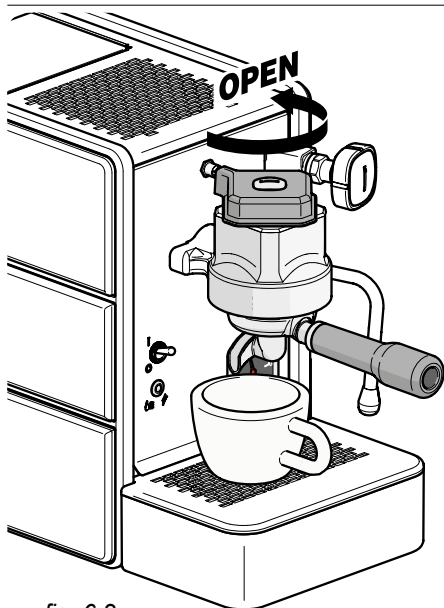
Se aconseja realizar una primera dispensación de agua sin café con un portafiltro nuevo o en el primer uso. Se aconseja realizar esta operación para eliminar posibles residuos de procesamiento.

1. Instale el portafiltro introduciéndolo en el cabezal del grupo y gire el asa correspondiente de izquierda a derecha. El portafiltro está correctamente insertado una vez que está firmemente dentro del cabezal del grupo y el asa está a 90 grados de la parte delantera de la máquina (fig._6.1)



fig_6.1

2. Ahora gire la paleta de infusión para iniciar el flujo de agua a través de portafiltro. (fig._6.2)

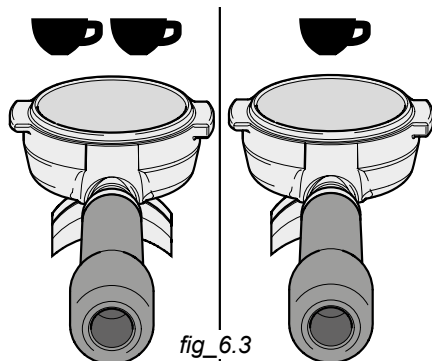


fig_6.2

3. Es importante dejar el portafiltro enganchado en el cabezal del grupo cuando no se use. El portafiltro debe permanecer caliente para un proceso de infusión óptimo. Además, se evitará que la junta en el interior del cabezal del grupo se seque prematuramente.

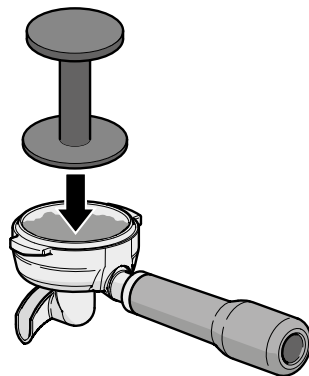
6.1 Preparación del café

1. Elija el portafiltro para preparar una o dos tazas en un único suministro (fig._6.3).



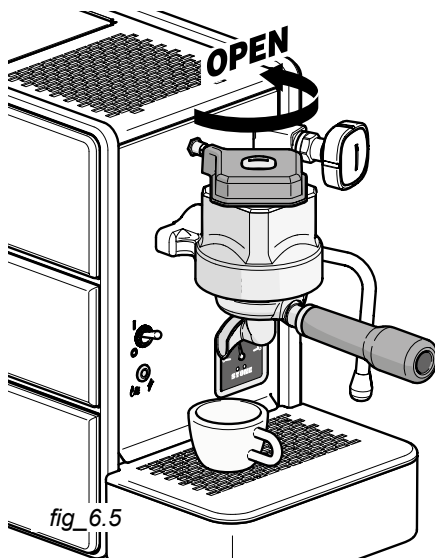
fig_6.3

2. Llene de café molido y presione (fig._6.4), retirando los posibles restos de café en el borde del filtro.



fig_6.4

2. Instale el portafiltro en el dispensador y posicione la/s taza/s bajo la boquilla de suministro de café.



fig_6.5

3. Active el suministro girando la paleta en sentido contrario a las agujas del reloj. Para detener el suministro, gire la paleta en el sentido de las agujas del reloj.

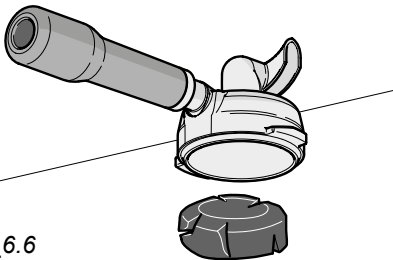
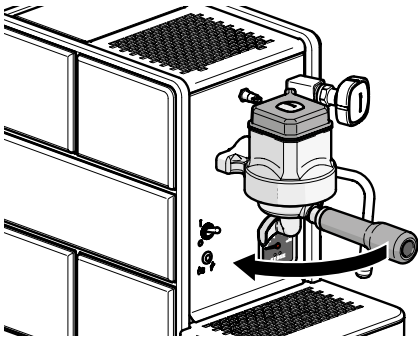


La duración máxima de una dispensación es de 100 segundos. Transcurrido este tiempo, la dispensación se detiene automáticamente aunque el usuario no haya vuelto a cerrar la palanca.

La dispensación es prioritaria respecto a la carga. Si se pide una dispensación mientras la máquina está cargando agua, la carga se suspenderá temporalmente y la dispensación comenzará con normalidad. También es posible dispensar cuando la máquina todavía no ha alcanzado el primer nivel.



4. Desmonte el portafiltro para vaciarlo y limpiarlo y después vuelva a montarlo (fig_6.6)

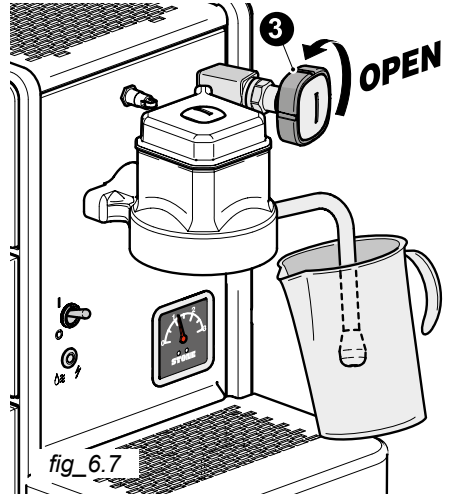


fig_6.6

6.2 Suministro de vapor

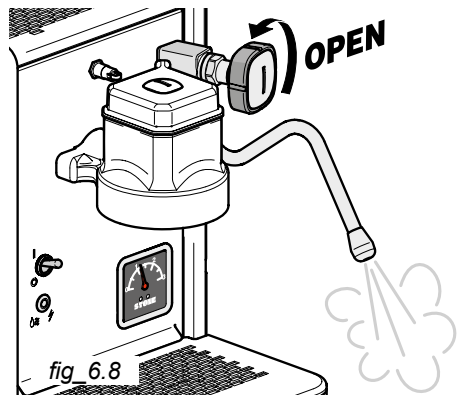
Con la máquina encendida y el manómetro con presión (véase el cap. 5 pág.122) es posible suministrar vapor a través de la varilla correspondiente.

Coja una jarra y sumerja la varilla de vapor en la bebida y abra el grifo de vapor (3 - fig_6.7)



fig_6.7

Una vez concluido el suministro deseado, cierre el grifo y retire la jarra. Limpie la varilla con un paño húmedo. Dispense vapor durante unos segundos y, después, limpie de nuevo con un paño húmedo (fig_6.8).



fig_6.8

**ATENCIÓN:**

El chorro de vapor puede provocar quemaduras.



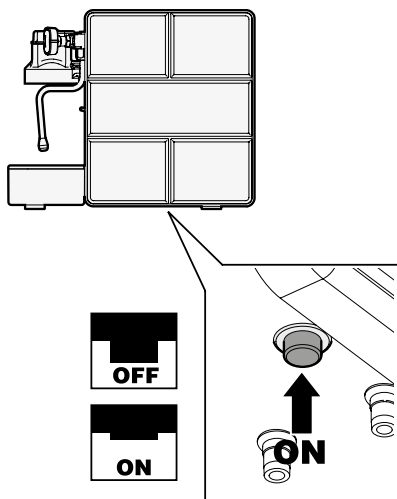
Para conseguir los mejores resultados:

conservar la leche a $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ($\leq 41^{\circ}\text{F}$)

6.3 Modo ECO

Cuando el modo ECO está activado, la máquina entra en standby tras 60 minutos de inactividad. Cuando la máquina está en standby, se apagan todos los calentamientos y no es posible la dispensación. La máquina sale del standby accionando la paleta de dispensación.

Para activar la modalidad **ECO-ON**, pulse el botón bajo la máquina (fig_6.9).



fig_6.9



La máquina sale de fábrica con la modalidad «ECO mode» activada.

7 - MANTENIMIENTO



Las operaciones de mantenimiento deben realizarse con la máquina apagada y fría. Algunas operaciones especiales deben realizarse con la máquina en funcionamiento.



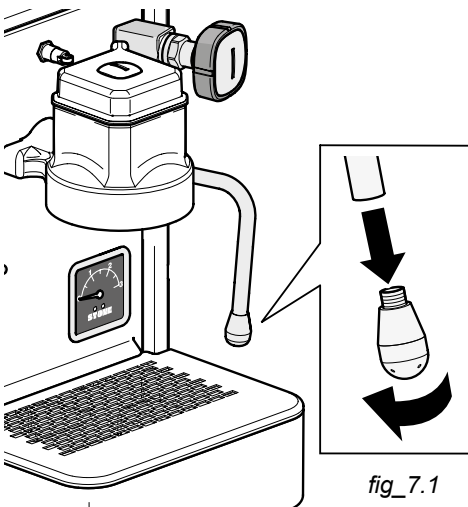
No limpie la máquina utilizando dispositivos metálicos o abrasivos, como lana de acero, cepillos metálicos, agujas, etc. o detergentes genéricos (alcohol, disolventes, etc.).

Cuando sea necesario, utilice detergentes especiales para máquinas de café, que pueden adquirirse en centros de servicio especializados.

Mantener la máquina limpia prolongará su duración y producirá mejores cafés expreso.

7.1 Limpieza de la varilla de vapor

1. Limpie la boquilla de vapor después de cada uso, frotando con un paño húmedo. Accione la varilla de vapor para liberar la condensación y los residuos de leche.
2. Si los chorros de vapor se obstruyen con leche en polvo, desenrosque la boquilla y desbloquee/limpie con un raspador (fig_7.1).



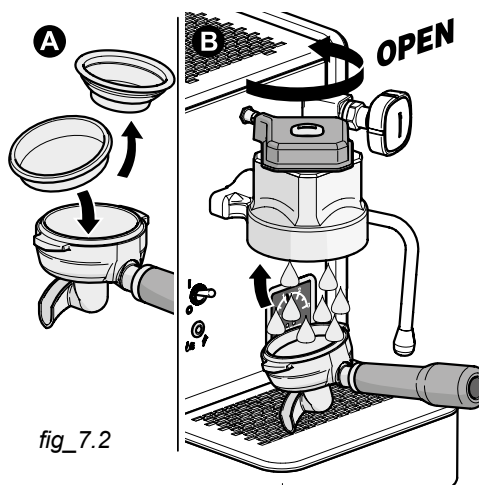
fig_7.1



7.2 Limpieza del cabezal de dispensación

ENJUAGUE

1. Retire la cesta del filtro del portafiltro y coloque el filtro ciego. (A - fig_7.2).
2. Mientras el agua de infusión fluye libremente, introduzca el portafiltro en el cabezal del grupo, girando el portafiltro hacia adelante y hacia atrás (B - fig_7.2). Siga vaciando la cesta ciega de agua caliente hasta que salga límpida.
3. Realice el enjuague del cabezal del grupo todos los días.



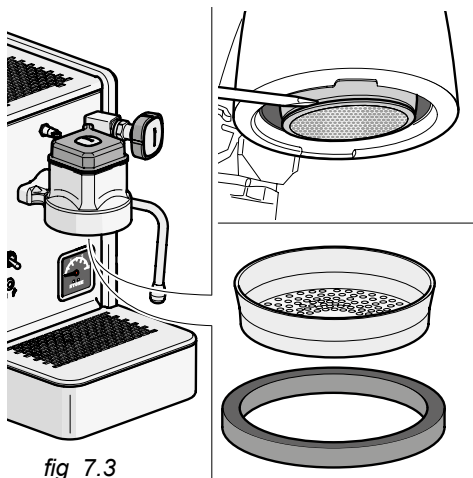
fig_7.2

GRUPO DEL CABEZAL DE DISPENSACIÓN

1. Cada semana, después del enjuague, añada una pequeña cantidad de detergente para café expreso en la cesta ciega. Disuelva el detergente en agua caliente e introduzca el portafiltro en el cabezal del grupo. Este detergente está disponible en todos los distribuidores autorizados.
2. Encienda y apague mediante la paleta del grupo durante unos 10 segundos. Repita varias veces.

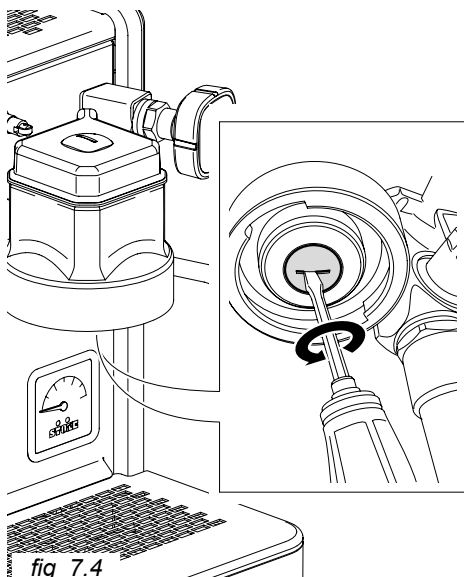
DESMONTAJE DE LA DUCHA, DEL DIFUSOR Y DE LA JUNTA DEL CABEZAL

1. Utilizando un destornillador de corte de pequeñas dimensiones, haga palanca en el borde interior de la ducha (1) y retírela junto con la junta (2) como se muestra en la fig_7.3.



fig_7.3

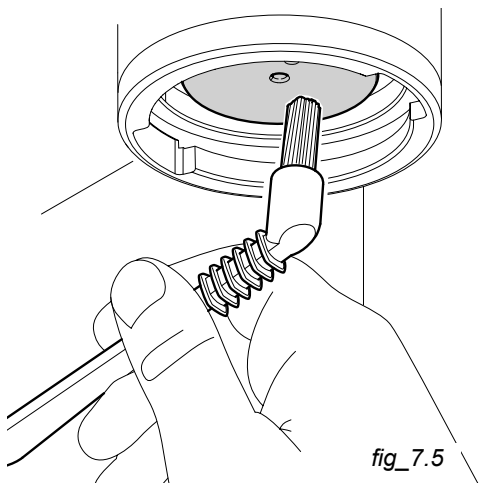
2. Con el mismo destornillador, afloje el difusor (3) del cabezal (fig_7.4).



fig_7.4

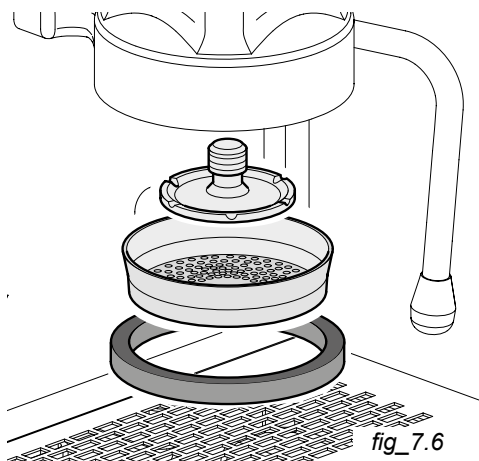


3. Limpie el interior del cabezal del grupo con el cepillo de limpieza suministrado (fig_7.5).



fig_7.5

4. Con un paño húmedo, limpie el área donde el portafiltro se engancha en el cabezal del grupo.
5. Sumerja las partes metálicas retiradas en una solución compuesta por 2 cucharaditas de detergente para café expreso y agua caliente. Deje en remojo durante 10 minutos. Enjuague bien, limpie y monte de nuevo.
6. Atornille de nuevo el difusor del cabezal respetando el orden mostrado en la figura 7.6. Por último, inserte e instale la ducha con su junta.



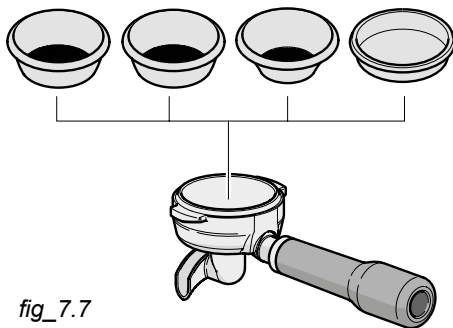
fig_7.6

Cuando los elementos del cabezal estén deteriorados o dañados, sustitúyalos. Estos artículos son materiales fungibles. Póngase en contacto con su distribuidor autorizado **STONE**.

7.3 Limpieza del portafiltro

PORTAFILTRO

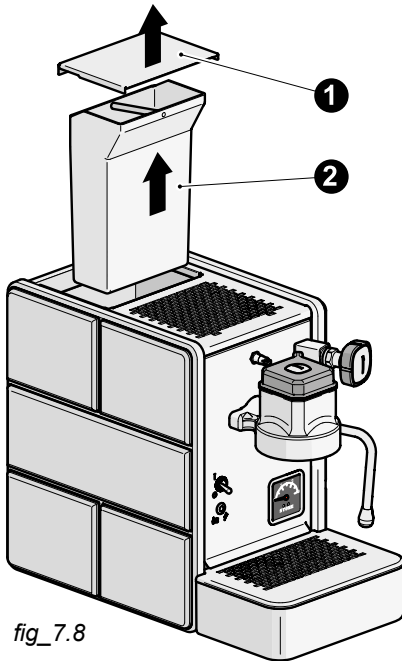
1. Retire la cesta del filtro de la empuñadura del portafiltro utilizando un destornillador pequeño o la parte inferior de la cesta ciega. (fig_7.7).
2. Limpie el interior de la cesta y el portafiltro con un paño húmedo.
3. Si los aceites del café se han acumulado, sumerja el extremo metálico del portafiltro y de la cesta en la misma solución detergente del filtro de la ducha de latón, como se describe arriba.
4. Enjuague bien, seque y vuelva a montar.



fig_7.7

7.4 Limpieza del depósito de agua

Desmonte y limpie periódicamente el depósito de agua con agua caliente y jabón. Para desmontar el depósito, levante la tapa (1 - fig._7.8) y extraígalas (2) utilizando la manilla y realizando un movimiento hacia arriba.



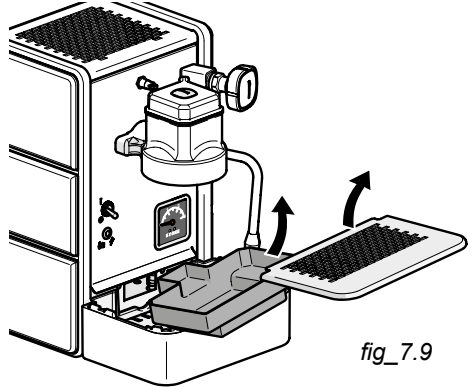
fig_7.8

Al montar de nuevo el depósito, cerciórese de presionarlo con decisión hacia abajo de modo que el tapón del depósito en el fondo esté completamente enganchado.

Utilice agua fresca y filtrada para llenar el depósito. No use agua destilada (véase el apart. 3.5 pág. 119).

7.5 Limpieza de la bandeja de goteo

1. Retire la rejilla y la bandeja y lávelas con agua caliente y jabón. Enjuáguelas y séquelas. (fig._7.9).

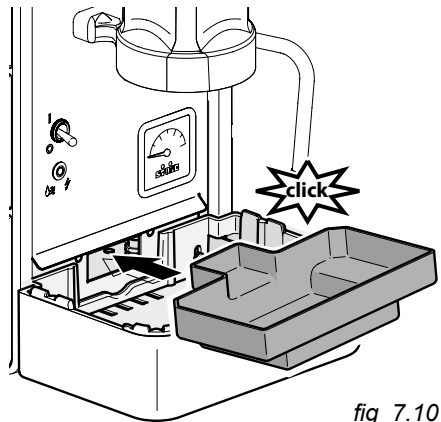


fig_7.9

2. Monte de nuevo primero la cubeta, cerciorándose de que esté apoyada e insertada (con movimiento horizontal) hasta el «tope», una vez «enganchada» (deberá oírse un clic magnético de tope - fig._7.10).



ATENCIÓN: Si la cubeta se queda simplemente apoyada y no se instala por completo, el agua de descarga en la parte posterior se derramará de nuevo en la máquina hasta salir sin circular hasta la cubeta de descarga.



fig_7.10



7.6 Descalcificación



1. **STONE** no recomienda eliminar la cal de la máquina de café expreso. **Acuda a un centro autorizado Stone para la descalcificación.**

2. Muchos de los productos químicos utilizados para la descalcificación de las máquinas de café expreso son particularmente agresivos. Estos productos químicos pueden provocar la corrosión interna de los metales duros utilizados en la fabricación de la máquina.



3. Además, es muy difícil eliminar toda la solución descalcificadora de la máquina una vez finalizado el procedimiento.

4. Controle la calidad de agua que utiliza en la máquina, utilizando siempre agua filtrada. Es posible que el agua destilada no tenga la conductividad requerida para las distintas funciones electrónicas necesarias para el funcionamiento de la máquina.

7.7 Renovación de agua en la caldera.

Podría ser necesario renovar el agua de la caldera. **Esta operación debe ser realizada por un técnico especializado o por el centro de asistencia de STONE.**



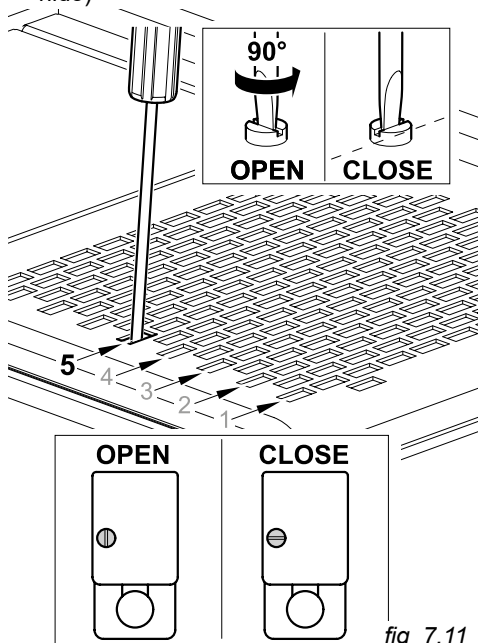
IMPORTANTE:

Esta operación deberá realizarse necesariamente con la máquina recién apagada, con agua caliente y la caldera a presión. (fig._5.3).



1. Introduzca un destornillador plano de pequeñas dimensiones en el orificio del calentador de tazas indicado en la figura 7.11, hasta alcanzar un grifo de tornillo. Gírelo 90° en sentido contrario a las agujas del reloj (fig._7.11). De esta manera se conmuta la varilla de vapor a la descarga

parcial de agua presente en la caldera (aproximadamente el 40/50 % del contenido)

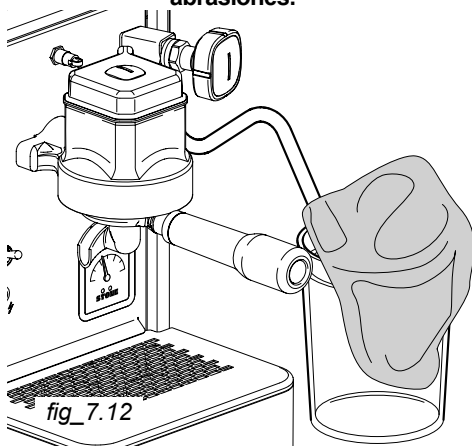


fig_7.11

2. Ponga bajo la varilla de vapor un recipiente mediano y cúbralo con un paño para contener las salpicaduras de agua caliente (fig._7.12).

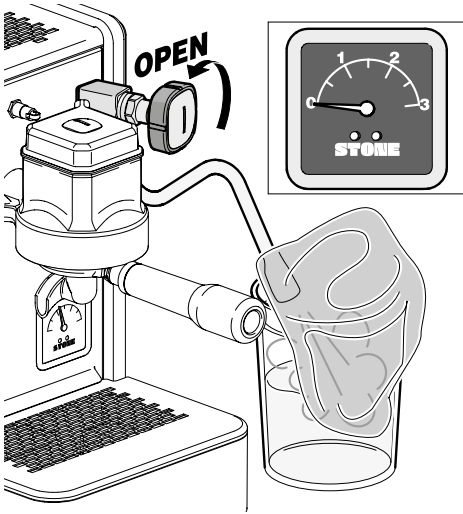


ATENCIÓN: el agua descargada tiene una temperatura elevada, protéjase con aguantas para evitar quemaduras o abrasiones.



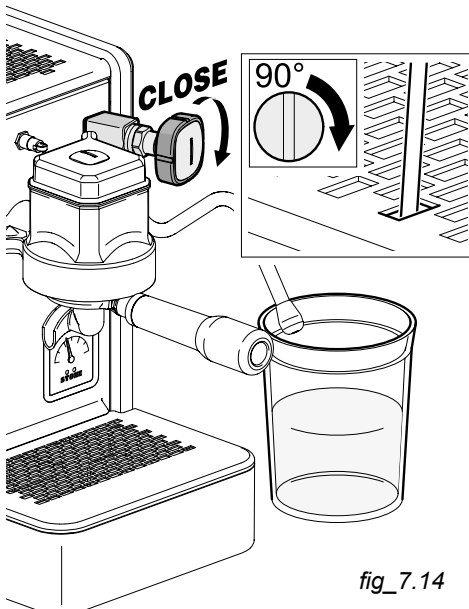
fig_7.12

3. Abra el grifo del vapor y deje fluir el agua hasta que se acabe. El suministro terminará cuando el manómetro de la presión marque **0 bares** (fig._7.13).



fig_7.13

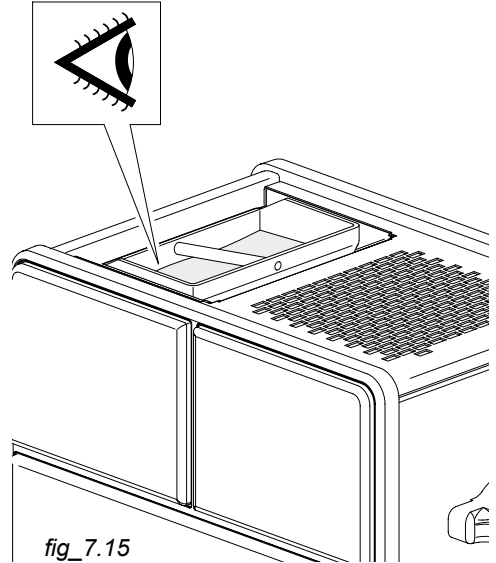
4. Cierre el grifo del vapor y gire en el sentido de las agujas del reloj **90°** el grifo de tornillo colocándolo en su posición inicial. (fig._7.14).



fig_7.14

5. Encienda la máquina de nuevo.

La máquina empezará a cargar agua en la caldera. Asegúrese de que el depósito está suficientemente lleno (fig._7.15). Una vez que esté a presión, puede apagarse y repetir la operación o bien (tras restablecer la posición «vapor» normal del grifo) podrá volver a reutilizarse la máquina con normalidad.



fig_7.15

8 - ALARMAS Y FALLOS

8.1 Alarmas

La máquina tiene un led indicador de colores en el panel frontal. Durante el funcionamiento normal (suministro y espera) el led está encendido fijo de color blanco.

Diferentes combinaciones de colores y parpadeos señalan otras condiciones:

Alarma	Causa	Solución
Luz AZUL intermitente	Alarma cubeta vacía	Llene el depósito con agua
Luz NARANJA intermitente	La sonda de la caldera no funciona	Contacte con el servicio de asistencia STONE
Luz ROJA intermitente	Carga interrumpida porque la máquina no ha cargado agua en los tiempos pre-establecidos	Espere al final de la carga
Luz VERDE intermitente	«Eco mode» activo	Accione un suministro para reactivar la máquina Presione un botón para desactivar (véase el apart. 6.3)

8.2 Fallos, causas y soluciones

La máquina no arranca

- Compruebe que el interruptor general esté en la posición **ON**.
- Compruebe que la clavija esté enchufada.

No dispensa café ni vapor.

- Compruebe que haya agua en el depósito .
- Compruebe que se hayan accionado los mandos de café y vapor antes del suministro .

La máquina no se calienta

- Llame a la asistencia técnica.

El suministro de vapor es irregular

- Compruebe que los orificios del pulverizador estén limpios.

La extracción es demasiado lenta

- Compruebe que la cesta del filtro no esté demasiado llena (demasiado café).
- Controle que la molienda no sea demasiado fina.
- Controle que el filtro de la ducha no esté obstruido: es posible que tenga que enjuagarlo o quitarlo y limpiarlo.
- Compruebe que la boquilla del portafiltro no esté obstruida. Si está sucia de aceite de café rancio, debe sumergirla en una solución de limpieza del cabezal del café expreso.

El agua sale por todo el portafiltro

- Compruebe las juntas del cabezal. Si está visiblemente deteriorada, proceda con la sustitución.



- Asegúrese de que los portafiltros se mantengan montados en el cabezal siempre que la máquina no esté en uso, ya que esto ayudará a proteger las juntas.

El café expreso está demasiado frío

- Compruebe que las tazas estén suficientemente calientes. Las tazas se pueden calentar vertiendo agua caliente en ellas, para vaciarlas antes de comenzar la extracción.
- Es posible que se haya extraído demasiada agua del cabezal del grupo. Deje reposar la máquina y limite la cantidad de agua extraída entre extracciones para permitir que la máquina se mantenga a temperatura.

Hay agua debajo de la máquina.

- Compruebe que la bandeja de descarga esté colocada correctamente.
- Compruebe que la bandeja de descarga haya sido vaciada

La máquina parece apagada, pero el interruptor está en la posición ON.

- Compruebe que la función stand-by esté activa accionando el mando de café.
- Apague y encienda de nuevo la máquina utilizando el interruptor principal (véase 1 - fig. 3.1).

El café expreso tiene un sabor amargo

- La extracción puede ser demasiado lenta. Controle que la molienda no sea demasiado fina. Corrija la molienda y hágala más gruesa.
- La máquina podría estar sucia. Lave nuevamente y limpie el cabezal del grupo. Limpie los portafiltros y las cestas del filtro.

El café expreso tiene un sabor agrio

- La extracción puede ser demasiado rápida. Controle que la molienda no sea demasiado gruesa. Corrija la molienda y hágala más fina.

El café expreso sale aguado y diluido

- La extracción puede ser demasiado rápida. Si es así, la crema será clara. Controle que la molienda no sea demasiado gruesa. Corrija la molienda y hágala más fina.

El café expreso tiene burbujas

- Es posible que el agua de la máquina esté demasiado caliente. Deje que fluya un poco de agua del cabezal del grupo. Proceda con otra extracción.
- Puede que el café esté demasiado fresco.

Presión baja o ausencia de presión en la varilla de vapor

- Puede deberse a un uso excesivo del cabezal del grupo. Uso excesivo de la varilla de vapor. Dé tiempo a la máquina para que recupere la presión.
- La varilla de vapor podría estar obstruida por leche en polvo. Retire la boquilla y límpiela, como se indica en el punto 7.1.

La leche es fina y con burbujas

- Asegúrese de que la leche se diluya gradualmente. Si el aire se introduce demasiado rápido, se generan grandes burbujas.
- Asegúrese de que el vapor salga con la presión adecuada y que no haya boquillas obstruidas.
- Puede deberse al uso de leche calentada. Vuelva a intentarlo con leche fresca.



Para cualquier problema no indicado específicamente en esta página, apague la máquina pulsando el interruptor general, desenchufe la clavija y póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

8.3 inactividad

Para la inactividad prolongada de la máquina, es necesario realizar algunas operaciones preventivas:

- Desconecte la máquina de la electricidad.
- Descargue todos los portafiltros.
- Lave todas las partes en contacto con los alimentos.
- Limpie todas las superficies internas y externas de la máquina con un paño.
- Proteja el exterior con una película o una bolsa de celofán.
- Almacene en locales secos y protegidos con temperaturas no inferiores a 1 °C.



9 - ELIMINACIÓN

Proceda con el vaciado de los productos y del agua, como se describe en el apartado anterior.



¡Atención! Compruebe que la eliminación de la máquina se lleve a cabo de acuerdo con las normas ambientales y con la normativa vigente.

Información para los usuarios

De conformidad con el Decreto Legislativo del 25 de septiembre de 2007, n.º 185 y del art. 13 del Decreto Legislativo del 25 de julio de 2005, n.º 151 «Aplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los equipos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de residuos».

El símbolo del contenedor de basura tachado en el equipo significa que el producto, al final de su vida útil, debe eliminarse por separado de los otros tipos de residuos.

Por tanto, el usuario debe transportar el equipo, al final de su vida útil, a los correspondientes centros de recogida selectiva de residuos electrónicos/electrotécnicos o devolverlo al distribuidor al adquirir un nuevo equipo equivalente.



La recogida selectiva adecuada y el envío posterior de los equipos usados para su reciclaje, tratamiento y eliminación respetuosos con el medio ambiente, ayudarán a evitar efectos negativos en el medio ambiente y la salud, junto con un reciclaje más fácil de los materiales que componen el equipo.

SUMÁRIO



1	INTRODUÇÃO	138
1.1	SÍMBOLOS E TERMINOLOGIAS UTILIZADAS NO MANUAL	138
1.2	INFORMAÇÕES GERAIS	139
1.3	INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	140



2	DESEMBALAGEM	142
2.1	CONTEÚDO DA EMBALAGEM	142



3	DESCRIÇÃO DA MÁQUINA	143
3.1	USO PREVISTO	143
3.2	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	143
3.3	COMPONENTES PRINCIPAIS	144
3.4	ACESSÓRIOS	145
3.5	DADOS TÉCNICOS	145



4	INSTALAÇÃO	146
4.1	ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA	147
4.2	ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA	147



5	INICIALIZAÇÃO	148
----------	----------------------	-----



6	FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA	149
6.1	PREPARAÇÃO DO CAFÉ	150
6.2	DISTRIBUIÇÃO DO VAPOR	151



7	MANUTENÇÃO	152
7.1	LIMPEZA DA LANÇA DE VAPOR	152
7.2	LIMPEZA DA CABEÇA DE DISTRIBUIÇÃO	153
7.3	LIMPEZA DO PORTA-FILTRO	154
7.4	LIMPEZA DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA	155
7.5	LIMPAR O TABULEIRO DE RECOLHA DE GOTAS	155
7.6	DESCALCIFICAÇÃO	156
7.7	TROCA DA ÁGUA NA CALDEIRA	156



8	ALARMES E ANOMALIAS	158
8.1	ALARMES	158
8.2	ANOMALIAS CAUSAS E SOLUÇÕES	158
8.3	INATIVIDADE	160



9	ELIMINAÇÃO	161
----------	-------------------	-----

1 - INTRODUÇÃO

ANTES DE EFETUAR QUALQUER OPERAÇÃO NA MÁQUINA, o utilizador DEVE LER CUIDADOSAMENTE AS INSTRUÇÕES CONTIDAS NESTA PUBLICAÇÃO E SEGUI-LAS PARA TODAS AS OPERAÇÕES.



SE TIVER DÚVIDAS SOBRE A INTERPRETAÇÃO CORRETA DAS INSTRUÇÕES, POR FAVOR CONTACTE O NOSSO SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA PARA OBTER OS ESCLARECIMENTOS NECESSÁRIOS.

1.1 Símbolos e terminologias utilizadas no manual



PERIGO: este símbolo indica informações ou procedimentos que, se não forem seguidos cuidadosamente, podem resultar em lesões pessoais graves. Fonte potencial de lesões ou danos à saúde.



ATENÇÃO

As indicações acompanhadas por este símbolo contêm informações, prescrições ou procedimentos que, se não realizados corretamente, podem causar danos ou mau funcionamento.



INFORMAÇÃO

As indicações acompanhadas por este símbolo contêm informações sobre assuntos de particular importância, e o não cumprimento delas pode resultar no cancelamento da garantia.



LEIA o manual de instruções atentamente antes da colocação em funcionamento.



ATENÇÃO: máquina ligada à rede elétrica!



Antes de realizar qualquer operação de manutenção, desconecte a fonte de alimentação elétrica.



ATENÇÃO: partes quentes ao contacto!



Use luvas de proteção.



OPERADOR: Este símbolo indica informações ou procedimentos relativos ao utilizador da máquina. Procedimentos de responsabilidade da pessoa instruída sobre o funcionamento, o uso e a manutenção ordinária da máquina.



TÉCNICO QUALIFICATO: este símbolo indica informações ou procedimentos relativos à manutenção extraordinária (elétrica / mecânica) para uma pessoa qualificada e autorizada pelo fabricante

1.2 Informações gerais

Este manual é uma parte essencial do produto **STONE**; por isso, é importante ler cuidadosamente as advertências e precauções anexadas antes da colocação em funcionamento da máquina. Em especial, preste atenção às indicações de segurança durante a instalação, a colocação em serviço, a utilização e a limpeza. Por favor, mantenha este manual do utilizador num local seguro onde possa ser disponibilizado a todos os utilizadores da máquina”.



A descrição da máquina de café apresentada a seguir é de natureza geral e pode, portanto, não incluir todos os detalhes sobre os vários componentes.

O idioma oficial escolhido pelo fabricante é o italiano.

Este manual reflete o estado da máquina no momento do fornecimento. **STONE** reserva-se o direito de efetuar, a qualquer momento, quaisquer alterações que considere adequadas à produção em série e atualizar os manuais relativos sem a obrigação de atualizar as publicações anteriores, bem como informar os utilizadores das máquinas fornecidas anteriormente.



ATENÇÃO

O FABRICANTE NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE PELOS DANOS CAUSADOS A PESSOAS OU OBJETOS DEVIDOS A:

- Uso indevido da máquina.
- Utilização por pessoal inadequado (não autorizado e / ou não treinado).
- Defeitos de alimentação.
- Falha na manutenção dos componentes da máquina.
- Alterações feitas na máquina não autorizadas pelo fabricante.
- Utilização de peças sobresselentes não originais.
- Substituição de componentes fornecidos com a máquina por outros que tenham características técnicas diferentes dos originais de projeto.
- Incumprimento destas instruções.
- Incumprimento dos regulamentos de segurança.

TRANSPORTE E MOVIMENTAÇÃO



Ao movimentar a máquina, tome as precauções adequadas para evitar que ele caia, danificando pessoas, animais e coisas, além da máquina em si. Não faça esta operação sozinho. É aconselhável mover o aparelho em duas pessoas.

Durante a movimentação da máquina na embalagem, procure respeitar a escrita “**ALTO**” (identificada pelo símbolo ) presente na embalagem.

Não vire a máquina durante a movimentação. Manuseie com cuidado.

O fabricante não pode ser responsabilizado pelos danos causados por movimentação descuidada ou que não cumpra as instruções fornecidas.

1.3 Advertências de segurança



1. Não deixar os elementos de embalagem (sacos de plástico, esferovite, pregos, cartão, etc.) ao alcance das crianças, uma vez que estes elementos são potenciais fontes de perigo.
2. Instalar a máquina numa superfície plana e repelente à água (laminado, aço, cerâmica, etc.) longe das fontes de calor (forno, fogão, lareira, etc.) e em condições em que a temperatura não pode descer abaixo de 5° C. Manter em local aquecido.
3. Não deixar a máquina exposta a intempéries ou colocada em ambientes húmidos.
4. Não obstruir as grelhas e não cobrir com panos, etc.
5. Conservar a máquina embalada num local seco, não exposto a agentes atmosféricos e em condições em que a temperatura não desça abaixo de 5° C.
6. Não colocar objetos pesados na embalagem.
7. Em caso de emergência, tais como incêndio, ruído incomum, sobreaquecimento, etc., intervir imediatamente desligando a alimentação elétrica.
8. A instalação e a reparação devem respeitar os códigos e regulamentos de segurança elétrica locais.
9. A instalação da máquina **STONE** deve ser realizada após a leitura e a compreensão desta publicação
10. Este aparelho só é seguro quando está devidamente ligado a um sistema de ligação à terra eficiente.
11. Verificar se os dados na placa de dados correspondem aos da rede elétrica principal à qual o produto será conectada à máquina. Antes de ligar o aparelho à máquina, certifique-se de que a tensão, a frequência e a potência da máquina correspondem às da rede elétrica local. Os dados elétricos são indicados na placa de dados da máquina.
12. É desaconselhável o uso de acessórios como adaptadores, placas múltiplas ou cabos de extensão não recomendados pelo fabricante do aparelho, pois podem causar lesões.
13. Não utilize esta máquina se o cabo, a ficha ou qualquer outra parte estiver danificada ou se a máquina não estiver a funcionar corretamente. Devolva a máquina ao centro de assistência autorizado mais próximo para verificação, reparação ou a regulação. **ATENÇÃO:** O cabo de alimentação não deve ser substituído pelo utilizador.
14. Esta máquina foi projetada com o único propósito de produzir café e distribuir vapor para bebidas quentes. Todas as outras utilizações são inapropriadas e perigosas. O fabricante não será responsabilizado por eventuais danos causados por uso indevido.
15. Para proteger-se contra choques elétricos quando utilizar qualquer aparelho elétrico, incluindo a máquina **STONE**:
 - a. Não mergulhar a máquina, o cabo e as fichas em água ou outros líquidos, e não deixar as partes internas da máquina entrarem em contacto com líquidos.
 - b. Impedir que o cabo de alimentação seja esticado ou puxado.
 - c. Não utilizar a máquina com as mãos ou pés molhados.

- d. Não permitir que crianças ou pessoas não treinadas utilizem a máquina.
 - e. Não acionar a máquina com os pés descalços.
 - f. Instalar um seccionador automático na rede elétrica que alimenta a máquina.
 - g. Não derramar líquidos na parte superior da máquina.
 - h. A máquina não deve ser exposta a elementos como luz solar, chuva, neve, temperaturas extremas, etc.
- 16.** Utilizar sempre peças sobressalentes e acessórios certificados e produzidos pela **STONE**.
- 17.** Antes de realizar qualquer limpeza ou manutenção, desligar a máquina através do interruptor de alimentação da máquina e desligar a máquina da alimentação elétrica.
- 18.** Este aparelho foi concebido para uso doméstico.
- 19.** Se a máquina não funcionar corretamente ou deixar de funcionar, desligá-la imediatamente e desconectá-la da alimentação elétrica. Não tentar repará-la; é preciso contactar um técnico autorizado e qualificado **STONE**. Qualquer reparação deve ser feita pelo fabricante ou um revendedor autorizado utilizando apenas peças originais.
- 20.** Quando a máquina não é utilizada por longos períodos de tempo deve ser armazenada a uma temperatura acima de zero (0° C / 32° F). Isto evitará que o congelamento da canalização danifique as condutas internas e a caldeira
- 21.** A máquina deve ser utilizada com água potável. Se usar água da rede de abastecimento de água local com um alto teor mineral, use um amaciador de água. Uma acumulação de depósitos minerais pode limitar o fluxo de água dentro do sistema hidráulico causando danos à máquina e o risco de lesões pessoais. Do contrário, águas muito “puras” podem interferir com os sinais eletrônicos da máquina tanto em relação às indicações do nível da caldeira quanto em relação às do reservatório. Utilize água filtrada.
- 22.** O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, a menos que tenham recebido supervisão ou instrução.
- 23.** Manter o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
- 24.** As crianças não devem brincar com o aparelho.
- 25.** Não puxar o cabo de alimentação para desligar o aparelho da fonte de alimentação.
- 26.** Para garantir o funcionamento correto e a eficiência da máquina, é necessário seguir as instruções do fabricante, realizando as operações de limpeza e manutenção ordinária.
- 27.** Durante o funcionamento da máquina algumas partes atingem altas temperaturas, como as unidades de distribuição, os porta-filtros e as lanças de vapor (indicar a foto com as figuras?). Tenha cuidado para não tocar ou colocar as mãos sob estas partes durante a sua utilização, para evitar queimaduras ou escaldões.
- 28** Nunca remover (desinsserir/desencaixar) o porta-filtro durante a distribuição do café.



2 - DESEMBALAGEM

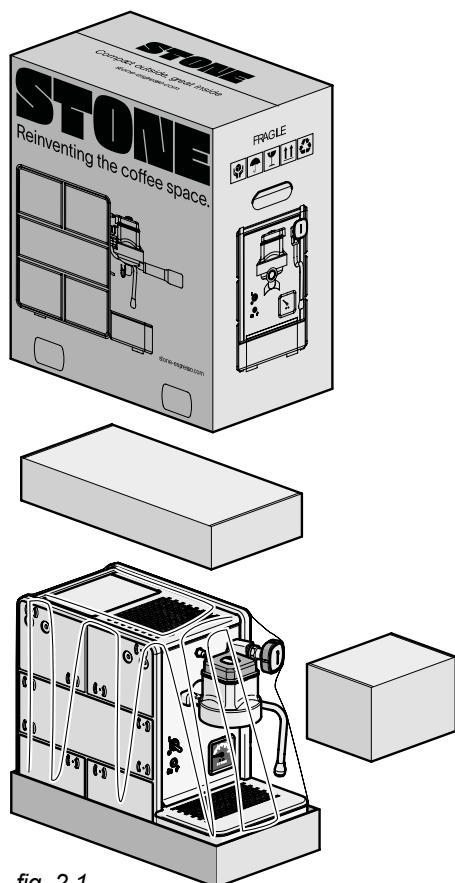


Antes de prosseguir, o operador da máquina deve ler estas instruções e, em especial, as secções anteriores relativas às informações gerais e aos requisitos de segurança.



2.1 Conteúdo da embalagem

A máquina é fornecida completamente montada (com exceção dos acessórios contidos nas respetivas caixas) - fig. 2.1).



fig_2.1

O peso da máquina sem carga é indicado diretamente na embalagem ou é visível na placa de marcação. "CE" aplicada na máquina.

A máquina embalada deve ser protegida num local abrigado e isento de humidade até ser instalada num ambiente adequado.

Depois de remover a embalagem, é necessário verificar se os vários componentes estão em perfeito estado e se não há vestígios de adulteração, peças danificadas, etc.

Será também necessário verificar se a máquina está completa com todas as suas partes, acessórios e documentação técnica conforme a documentação de transporte.



ATENÇÃO! Antes de prosseguir com a instalação, no caso de serem encontradas anomalias nos controlos de entrega, comunique as constatações ao fabricante.



Os elementos de embalagem (sacos de plástico, esferovite, pregos, caixas de cartão, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças, pois são potenciais fontes de perigo.

Estes elementos devem ser eliminados de acordo com as regras locais em vigor

3 - DESCRIÇÃO DA MÁQUINA

3.1 Uso previsto

A máquina foi projetada e construída para ser usada na preparação de café expresso e bebidas quentes.

Qualquer outra utilização é considerada inadequada e, por conseguinte, perigosa.

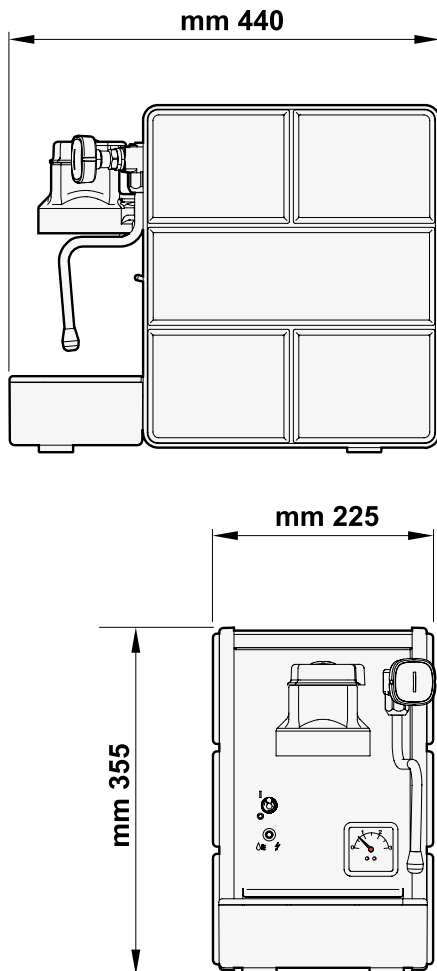


O fabricante não pode ser responsabilizado por eventuais danos causados a pessoas ou bens por causa de uso indevido, errado ou irracional da máquina

O operador deve seguir sempre as instruções deste manual. Em caso de avaria ou se a máquina não estiver a funcionar corretamente, desligue-a e não tente fazer reparações. Contacte o centro de assistência.

3.2 Especificações técnicas

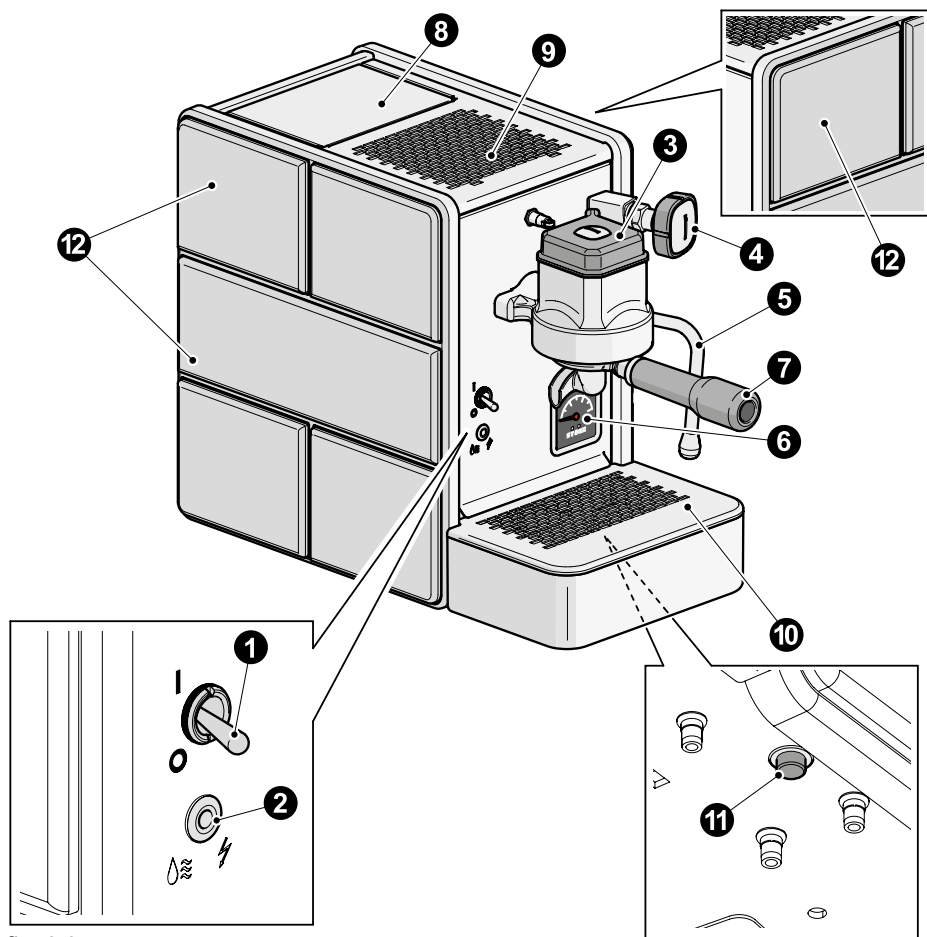
- **Eco mode** disponível (veja p par. 6.3)
- **Capacidade caldeira:**
1,5 litros (1000 W)
- **Voltagem** (versão A): 220-240V - 50/60 Hz
para as versões CE
Voltagem (versão B): 115V - 60 Hz
para as versões USA/CAN
- **Resistência grupo café:**
200 W
- **Reservatório de água amovível:**
1,2 L
- **Dimensões e peso** (fig_3.1)
Largura: 225 mm
Profundidade: 440 mm
Altura: 355 mm
Peso: 20,5 kg
- **Painéis** (frontal, superior, traseiro):
Aço inoxidável
- **Painéis laterais:**
Disponíveis em diferentes cores e materiais



fig_3.1



3.3 Componentes principais (fig._3.2)



fig_3.2

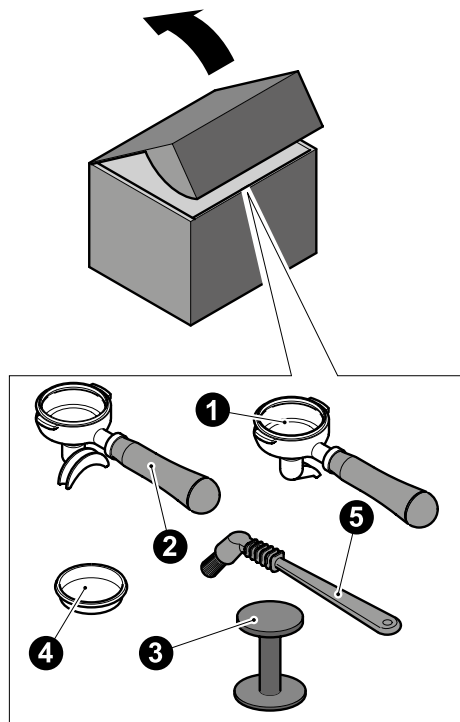
1. **ON / OFF:**
"O" = OFF
"I" = ON
2. Indicadores luminosos de controlo.
3. Manípulo de distribuição de café
4. Manípulo de distribuição de vapor.
5. Lança de vapor
6. Manómetro.
7. Porta-filtro.
8. Compartimento porta reservatório água
9. Aquecedor de chávenas
10. Grelhas porta-chávenas + recipiente.
11. Botão Eco Mode.
12. Painéis laterais amovíveis

3.4 Acessórios

A máquina é fornecida completa com uma rica série de acessórios (fig. 3.3).

Dentro da primeira caixa estão as seguintes partes e acessórios:

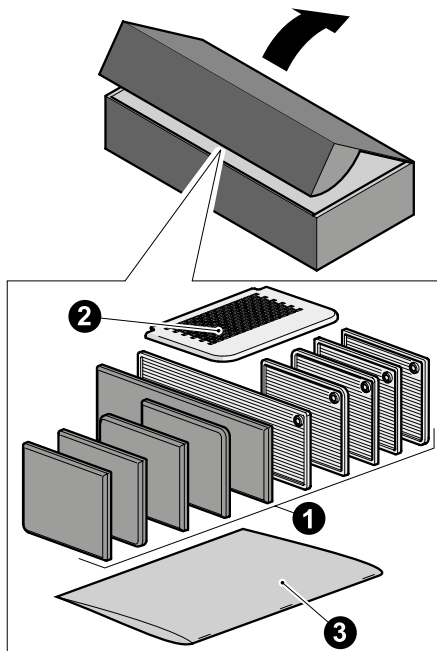
1. Porta-filtro - individual
2. Porta-filtro - duplo
3. Prensador
4. Filtro cego
5. Escova para limpar a cabeça de distribuição.



fig_3.3

Dentro da segunda caixa estão as seguintes partes e acessórios (fig. 3.4):

1. Painéis laterais amovíveis
2. Grelha
3. Manual do utilizador.



fig_3.4

3.5 Dados técnicos

Voltagem

- Consultar a placa de dados técnicos da máquina.

Potência

- Consultar a placa de dados técnicos da máquina.

Temperatura

- A máquina não deve ser utilizada a temperaturas inferiores a 5° C e superiores a 36° C.

Água

- A máquina deve ser utilizada com água potável doce e limpa. Se a rede de abastecimento de água local tiver um alto teor mineral, use um amaciador de água. A dureza da água deve estar entre F° 4 - 7° (franceses) / D° 7 - 16° (alemães). Uma acumulação de depósitos minerais pode limitar o fluxo de água dentro do sistema hidráulico causando danos à máquina e o risco de lesões pessoais.

Capacidade da caldeira

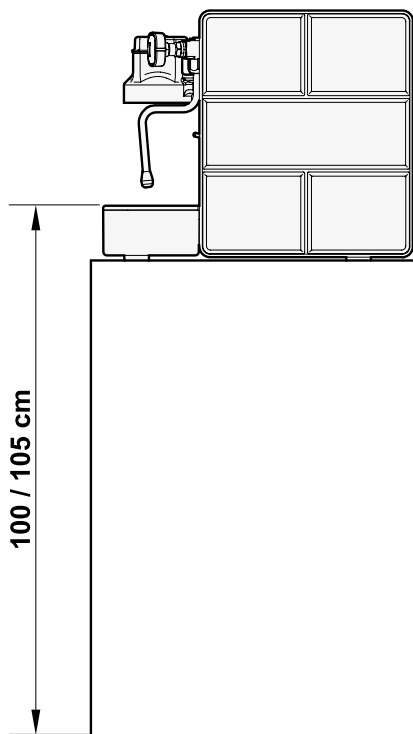
- 1,5 litros



4 - INSTALAÇÃO

A máquina só deve ser instalada em locais onde a utilização é cómoda e fácil de acessar. O plano de apoio deve ser nivelado, seco, liso, estável e a uma altura tal que a base esteja pelo menos a 100/105 cm aproximadamente do chão. (fig._4.1)

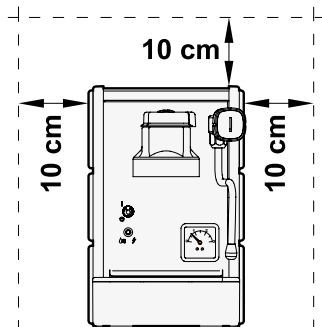
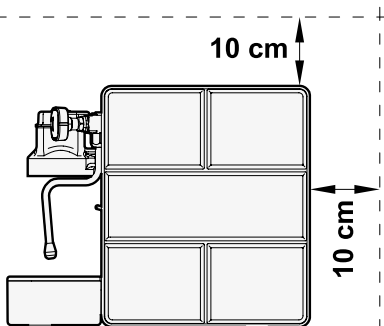
Não utilizar ou instalar perto de jatos de água. Para assegurar o funcionamento normal, a



fig_4.1

máquina deve ser instalada em zonas em que a temperatura ambiente se situe entre + 5° C e + 36° C, e a humidade não exceda 70%.

Certifique-se de que há um espaço aberto de pelo menos **10 cm** de cada lado e atrás da máquina para permitir uma ventilação adequada e um cómodo reabastecimento de café, facilitar a sua utilização e a realização de eventuais operações de manutenção. (fig._4.2)

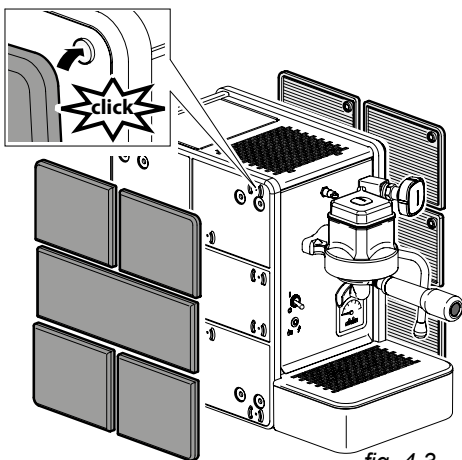


fig_4.2



Se a máquina estiver molhada ou muito húmida, espere até estar completamente seca antes de instalá-la ou utilizá-la.

A máquina é fornecida sem painéis laterais amovíveis. Aplique os 10 painéis magnéticos (5 de cada lado) respeitando a disposição mostrada na figura 4.3



fig_4.3



4.1 Enchimento reservatório de água

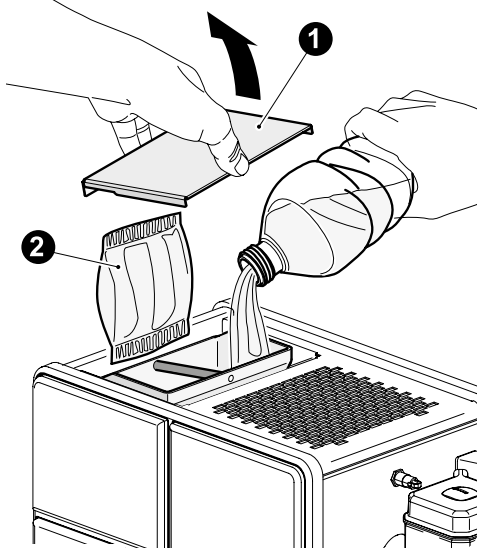


Certifique-se de usar água com um grau de dureza adequado para este tipo de máquina (ver par. 3.5 pág. 145)

A máquina deve funcionar com água potável doce e limpa. Nunca tentar fazer funcionar a máquina com água de dureza diferente da especificada no parágrafo 3.5.

Levantar a tampa do compartimento do reservatório (1 fig. 4.4) e encher com água (MÁX 1,2 L). O fabricante recomenda a inserção de um saco de amaciador no reservatório de água.

Tenha cuidado para verter água apenas no reservatório de água, eventualmente utilize um funil. (para remover o reservatório para a limpeza, veja o cap. Manutenção pág. 152). Reposicionar a tampa do reservatório de água.



fig_4.4



Verifique na embalagem a validade do amaciador utilizado (quantidade de litros)

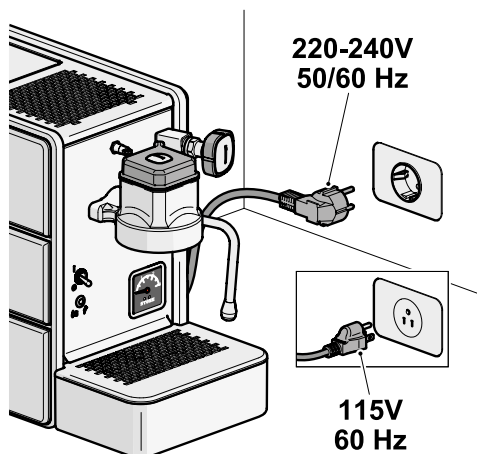
4.2 Alimentação elétrica



Antes de ligar a máquina, certifique-se de que os dados da placa de identificação estão de acordo com os da rede de distribuição elétrica local.

O sistema de ligação deve ser efetuado em conformidade com as disposições da legislação em vigor.

Conecte o cabo de alimentação (fig. 4.5)



fig_4.5



Colocar o eventual cabo em excesso sobre a superfície de trabalho, para que não possa ser puxado por crianças ou causar tropeços

O cabo deve ser posicionado corretamente e sair da máquina no centro do lado traseiro na ranhura adequada na parte inferior do painel metálico.



ATENÇÃO:

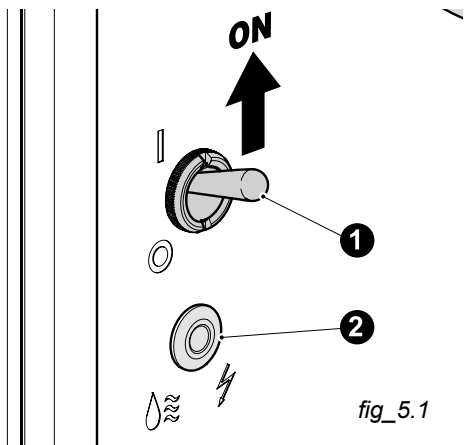
Em caso de avaria do cabo de alimentação, este deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou por uma pessoa com uma qualificação equivalente, a fim de evitar possíveis riscos.

5 - INICIALIZAÇÃO

Presume-se que a máquina tenha sido instalada corretamente.

- Ligue o interruptor para ligar / desligar (1 - fig._5.1) passando da posição "0" para a posição "I".

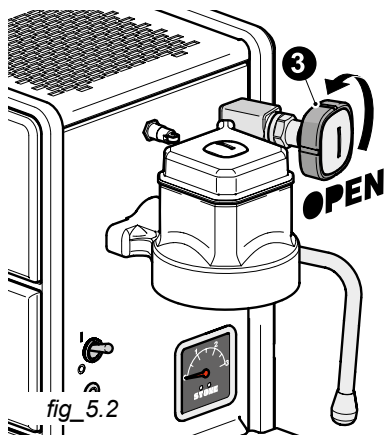
O indicador luminoso (2 - fig._5.1) acende-se com luz estável branca.



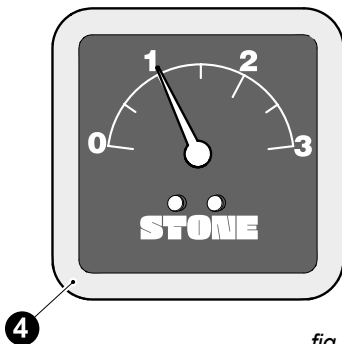
- Abra o manípulo do vapor (3 - fig._5.2). para iniciar o enchimento de água da caldeira (deve-se ouvir o ruído da bomba).

Quando a caldeira está devidamente cheia de água, a bomba para (o ruído cessa).

- Em seguida, feche o manípulo do vapor.



Inicia-se o aquecimento da caldeira. Espere até que o manómetro da caldeira (4 - fig._5.3) esteja a indicar aproximadamente 1 bar.

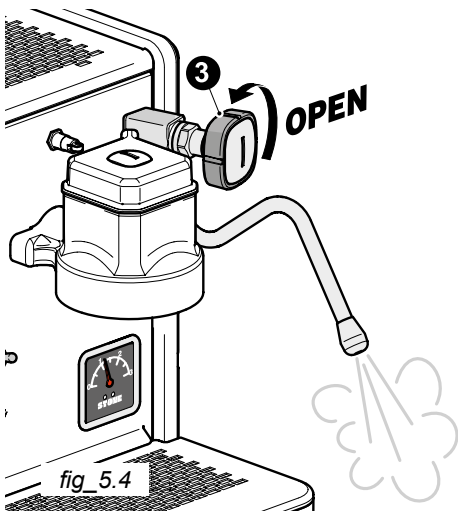


- Abrir o manípulo do vapor (3 - fig._5.4). por 5 segundos para permitir a saída de um pouco de vapor.



Esta operação é muito importante, uma vez que elimina uma possível depressão dentro da caldeira que poderia causar a aspiração de leite dentro da caldeira, uma vez iniciada a distribuição de vapor. Feche novamente o manípulo do vapor.

- Espere até que o manómetro da caldeira (4 - fig._5.3) alcance novamente 1 bar.



- Rode completamente no sentido anti-horário a palheta de infusão (4 - fig. 5.5). Descarregue uma chávina de água quente da cabeça da unidade infusora (5).

Esta operação deve ser realizada apenas uma vez na primeira utilização.

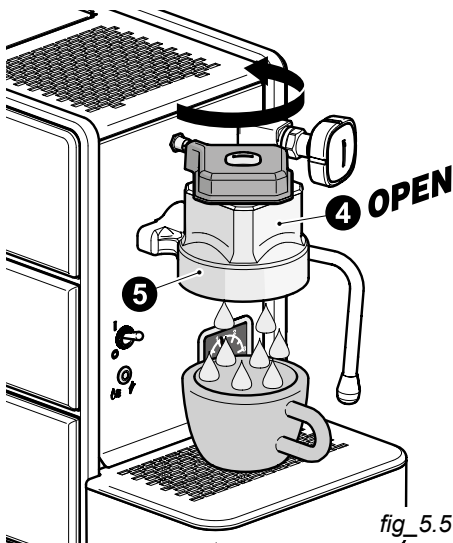


fig. 5.5

- Rode completamente no sentido horário a palheta de infusão para parar o fluxo de água (fig. 5.6)

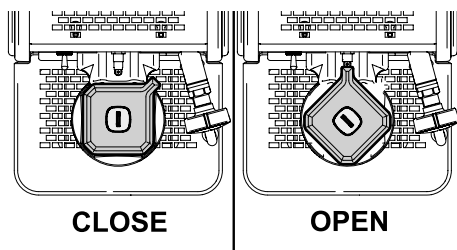


fig. 5.6

- Agora a máquina está pronta para o uso

Deixe um tempo de aquecimento de 15-18 minutos de forma que a cabeça da unidade fique completamente aquecida: a qualidade do expresso será muito melhor com uma unidade e um porta-filtro inseridos quentes.



6 - FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA



Certifique-se de que a máquina está pronta para funcionar em total segurança, como descrito nos capítulos anteriores



ATENÇÃO:

Quando a máquina está pronta, o porta-filtro esquenta. Prestar atenção



Recomenda-se fazer uma primeira distribuição de água sem café com porta-filtro novo ou durante a primeira utilização. Esta operação é recomendada para eliminar eventuais resíduos de processamento

1. Instale o porta-filtro inserindo-o na cabeça da unidade e rode o relativo manípulo da direita para a esquerda. O porta-filtro estará corretamente inserido assim que estiver situado firmemente dentro da cabeça da unidade e o manípulo estiver a 90 graus em relação à parte frontal da máquina. (fig. 6.1)

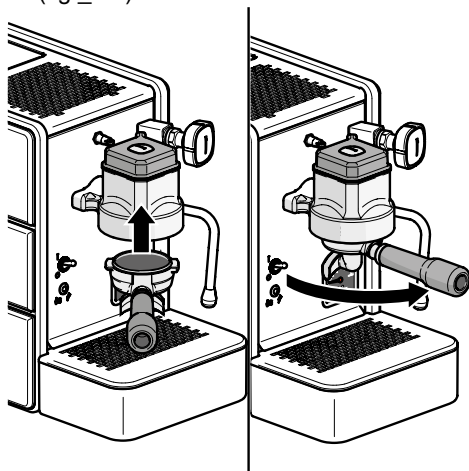
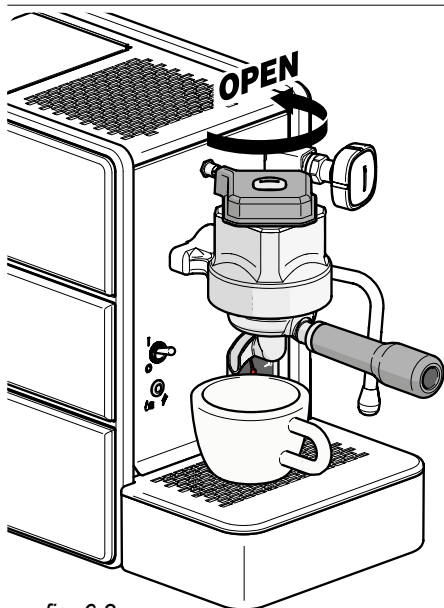


fig. 6.1

2. Agora rode a palheta de infusão para iniciar o fluxo de água através do porta-filtro. (fig. 6.2)

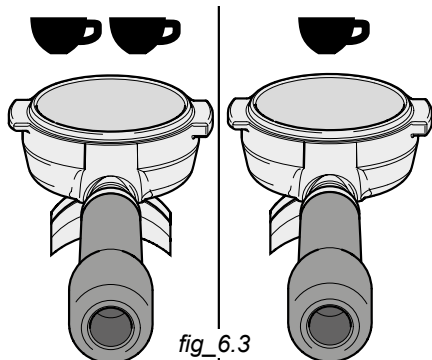


fig_6.2

3. É importante deixar o porta-filtro encaixado na cabeça da unidade quando não está a ser utilizado. O porta-filtro deve permanecer quente para um processo de infusão ideal. Além disso, irá impedir que a guarnição dentro da cabeça da unidade de resseque prematuramente.

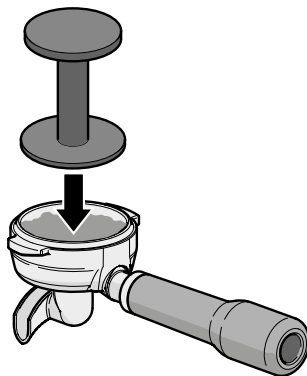
6.1 Preparação do café

1. Escolha o porta-filtro para a preparação de uma ou duas chávenas numa única distribuição (fig_6.3).



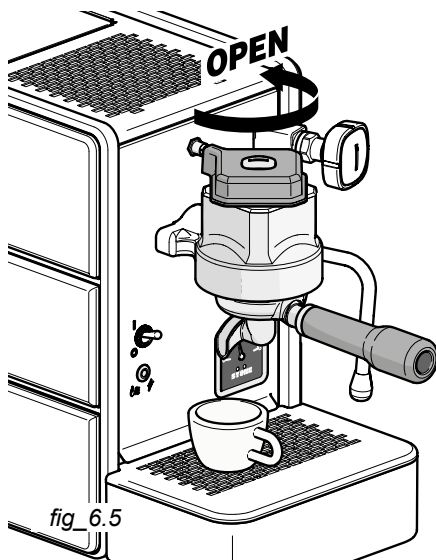
fig_6.3

2. Encha com café moído e presse (fig_6.4), removendo eventuais resíduos de café da borda do filtro



fig_6.4

2. Encaixe o porta-filtro ao grupo distribuidor e posicione a(s) chávena(s) sob o bico de distribuição do café.



fig_6.5

3. Comece a distribuir rodando a palheta no sentido anti-horário. Para parar de distribuir, rode a palheta no sentido horário.

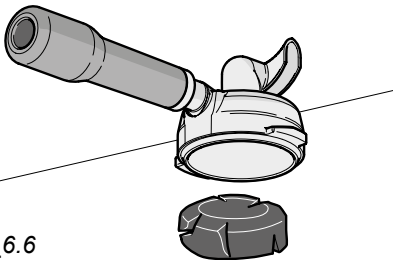
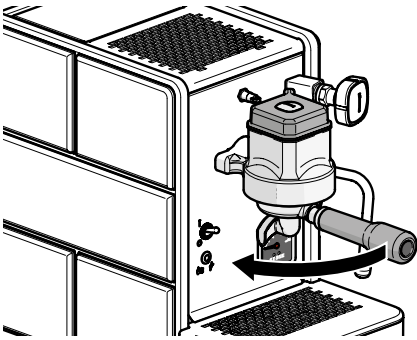


A duração máxima de uma distribuição é de 100 segundos. Após este tempo, a distribuição para automaticamente mesmo que o utilizador não tenha fechado a alavanca.



A distribuição é prioritária em relação ao carregamento: se uma distribuição é solicitada enquanto a máquina está a carregar água, o carregamento é temporariamente suspenso e a distribuição começa regularmente. É possível distribuir mesmo quando a máquina ainda não atingiu o primeiro nível.

4. Remova o porta-filtro para esvaziá-lo e limpá-lo e depois encaixe-o novamente (fig_6.6)

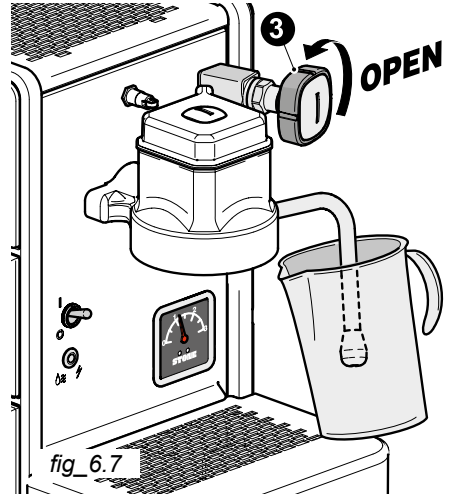


fig_6.6

6.2 Distribuição de vapor

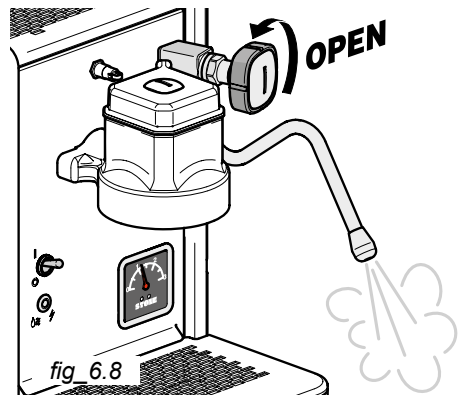
Com máquina ligada e manómetro sob pressão (veja o cap. 5 pág 148) o vapor pode ser distribuído através da lança.

Utilize um jarro e mergulhe a lança de vapor na bebida e abra a torneira de vapor (3 - fig_6.7)



fig_6.7

Após concluir a distribuição desejada, feche a torneira e remova o jarro. Limpe a lança com um pano húmido. Distribua vapor por alguns segundos e, sucessivamente, limpe outra vez com um pano húmido (fig_6.8)



fig_6.8

**ATENÇÃO:**

O jato de vapor pode provocar queimaduras.



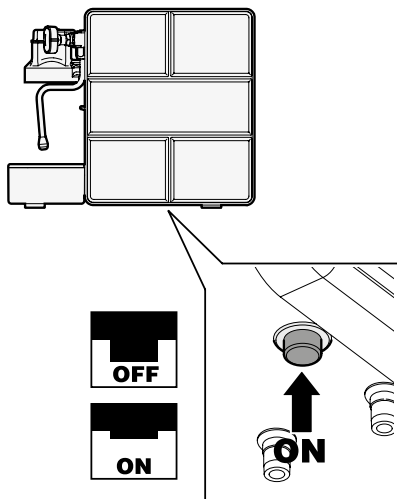
Para resultados ideais:

conserva o leite a $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ($\leq 41^{\circ}\text{F}$)

6.3 Modo ECO

Quando o modo ECO está habilitado, a máquina entra em standby após 60 minutos de inatividade. Quando a máquina está em standby, todos os aquecimentos são desligados e a distribuição não é possível. A máquina sai do standby com o acionamento da palheta de distribuição.

Para ativar a modalidade **ECO-ON**, pressione o botão situado sob a máquina (fig_6.9).



fig_6.9



A máquina é fornecida de fábrica com a modalidade ECO mode ativada.

7 - MANUTENÇÃO



As operações de manutenção devem ser efetuadas com a máquina desligada e fria. Algumas operações especiais devem ser realizadas quando a máquina está a funcionar.



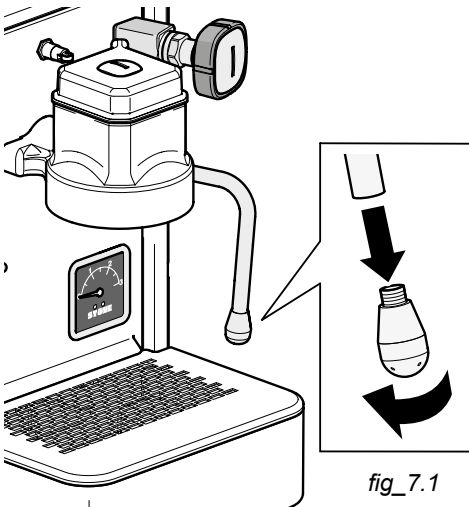
Não limpe a máquina utilizando dispositivos metálicos ou abrasivos, tais como lâ de aço, escovas de metal, agulhas, etc. ou detergentes genéricos (álcool, solventes, etc.)

Quando necessário, use detergentes especiais para máquinas de café que podem ser comprados em centros de assistência especializados.

Manter a máquina limpa irá prolongar a sua vida útil e produzir bebidas expresso melhores.

7.1 Limpeza da lança de vapor

1. Limpe o bico de vapor após cada uso esfregando com um pano húmido. Acione a lança de vapor para libertar condensação e resíduos de leite.
2. Se os jatos de vapor ficarem entupidos com leite em pó, desenrosque o bico e desbloqueie/limpe com um grampo (fig_7.1).

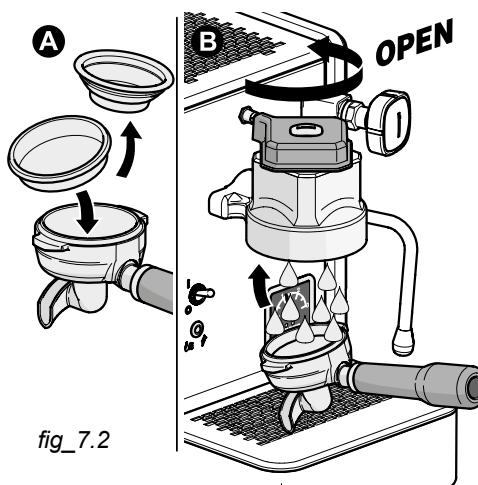


fig_7.1

7.2 Limpeza da cabeça de distribuição

ENXAGUAMENTO

1. Remova o cesto do filtro do porta-filtro e monte a filtro cego (A - fig. 7.2).
2. Enquanto a água de infusão escorre livremente, insira o porta-filtro na cabeça da unidade, rodando o porta-filtro para frente e para trás (B - fig. 7.2). Continue a eliminar do cesto cego a água quente até começar a escorrer água límpida.
3. Enxague a cabeça da unidade todos os dias.



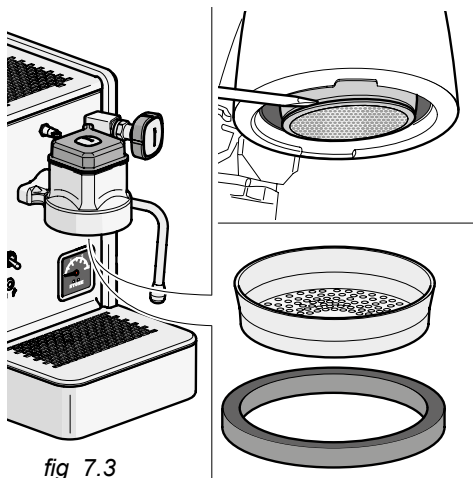
fig_7.2

UNIDADE CABEÇA DE DISTRIBUIÇÃO

1. Todas as semanas, depois de enxaguar, adicione uma pequena quantidade de detergente para café expresso no cesto cego. Dissolva o detergente em água quente e insira o porta-filtro na cabeça da unidade. Esse detergente é disponível junto aos revendedores autorizados.
2. Ligue e desligue utilizando a palheta da unidade durante cerca de 10 segundos. Repita várias vezes.

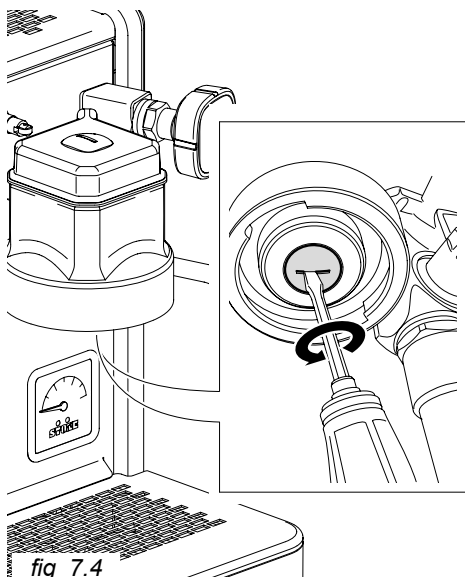
REMOÇÃO DO DUCHE, DO DIFUSOR E DA GUARNIÇÃO DA CABEÇA

1. Utilizando uma chave de parafusos pequena, faça pressão na borda interna do duche (1) e remova-o com a guarnição (2) como mostrado na fig. 7.3.



fig_7.3

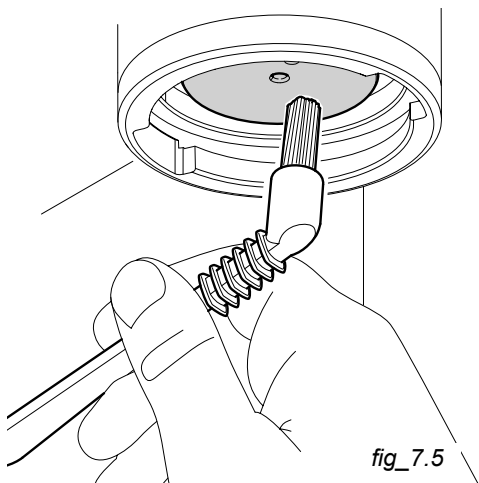
2. Com a mesma chave de parafuso, desentrosque o difusor (3) da cabeça (fig. 7.4).



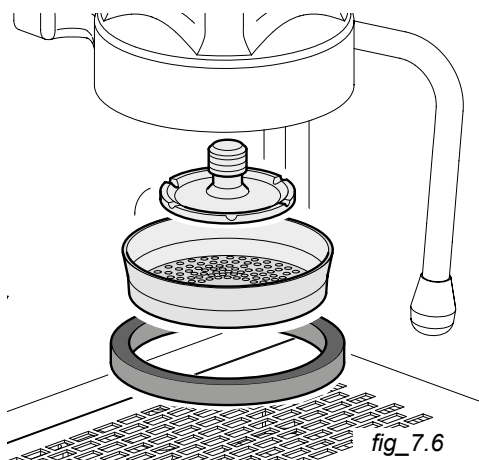
fig_7.4



3. Escove a parte interna da unidade com a escova fornecida com a máquina (fig_7.5).



4. Utilizando um pano húmido, limpe a área na qual o porta-filtro se encaixa à cabeça da unidade.
5. Mergulha as partes metálicas removidas numa solução composta por 2 colheres de detergente para expresso e água quente. Mergulhe por 10 minutos. Enxague bem, limpe e devolva ao lugar.
6. Enrosque o difusor da cabeça de acordo com a ordem indicada na figura 7.6. Finalmente insira e prenda o duche com a respetiva guarnição

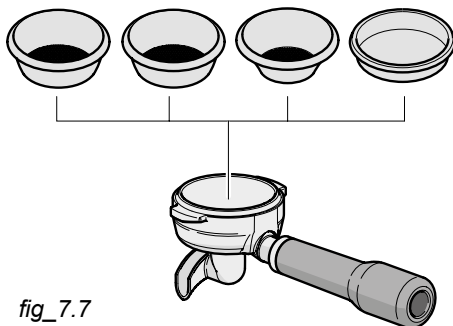


Se os elementos da cabeça estiverem gastos ou danificados, faça a substituição. Estes itens são materiais de consumo. Contacte o seu revendedor autorizado **STONE**.

7.3 Limpeza do porta-filtro

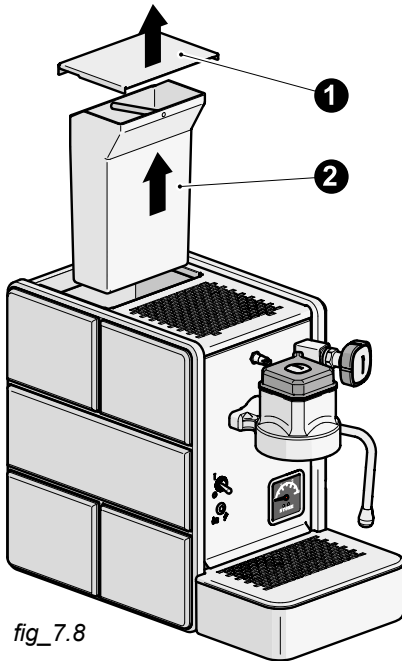
PORTA-FILTRO

1. Remova o cesto do filtro do punho do porta-filtro utilizando uma pequena chave de parafusos ou a parte inferior do cesto cego. (fig_7.7)
2. Limpe o interior do porta-filtro com um pano húmido.
3. Se os óleos do café se tiverem acumulado, mergulhe a extremidade metálica do porta-filtro e do cesto na mesma solução detergente do filtro duche de latão, tal como descrito acima.
4. Enxague bem, seque e reinstale.



7.4 Limpeza do reservatório água

Remova e limpe periodicamente o reservatório de água com água quente e sabão. Para remover o reservatório, levante a tampa (1 - fig._7.8) e extraia o reservatório (2) através do manipulador: um movimento para cima.



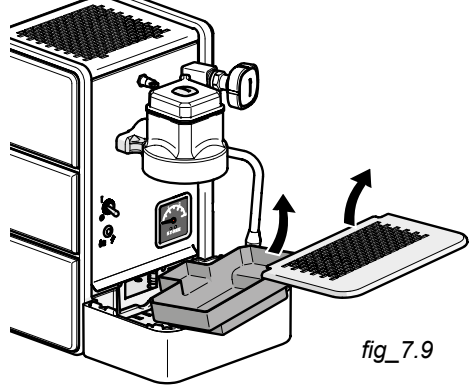
fig_7.8

Ao reinserir o reservatório, não se esqueça de pressionar firmemente para baixo de modo que o tampão do reservatório no fundo esteja totalmente encaixado.

Utilize água fresca e filtrada para encher o reservatório. Não use água destilada (veja o par. 3.5 pág. 145).

7.5 Limpeza do tabuleiro de recolha de gotas

1. Retire a grelha e o recipiente e lave com água quente e sabão. Enxague e seque. (fig._7.9)

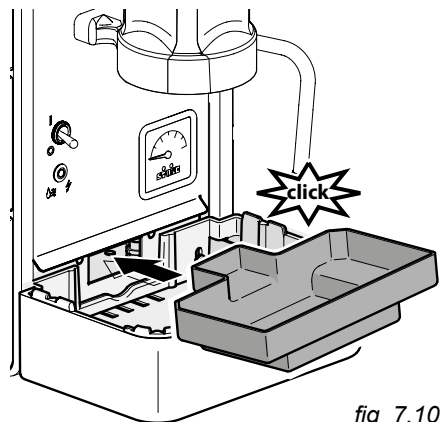


fig_7.9

2. Monte novamente começando pelo recipiente, que deve estar apoiado e inserido (com movimento horizontal) até alcançar o "limite mecânico" e "encaixar" (é preciso ouvir um clique magnético de fim de curso - fig._7.10)



ATENÇÃO: Se o reservatório só estiver apoiado e não estiver totalmente inserido na máquina, a água de descarga na parte traseira retorna para dentro da máquina e sai sem ser transportada para o reservatório de descarga.



fig_7.10



7.6 Descalcificação



1. A STONE desaconselha remover o calcário da máquina para café expresso. Procure um centro autorizado pela Stone para fazer a descalcificação.



2. Muitos dos produtos químicos usados para descalcificar máquinas expresso são particularmente agressivos. Estes produtos químicos podem causar corrosão interna dos metais duros utilizados na construção da máquina.



3. Também é muito difícil remover toda a solução de descalcificação da máquina uma vez que o procedimento estiver completo.

4. Verifique a qualidade da água utilizada na máquina, sempre utilizando água filtrada. A água destilada pode não ter a condutividade necessária para várias funções eletrônicas necessárias para o funcionamento da máquina.

7.7 Troca de água na caldeira.

Pode ser necessário trocar a água da caldeira. **Esta operação deve ser feita por um técnico especializado ou pelo centro de assistência STONE**



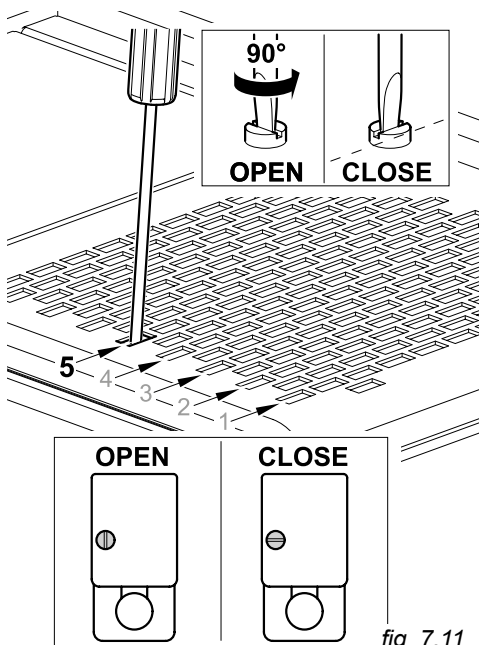
IMPORTANTE:

Esta operação deve ser feita necessariamente com a máquina recém desligada com água quente e caldeira sob pressão. (fig._5.3)



1. Introduza uma chave de parafusos com lâmina pequena no orifício do aquecedor de chávenas 7.11, até alcançar uma torneira de parafuso. Rode 90° no sentido anti-horário (fig._7.11). Com esta operação a lança de vapor é comutada para descarga

parcial da água contida na caldeira (cerca de 40/50% do conteúdo)

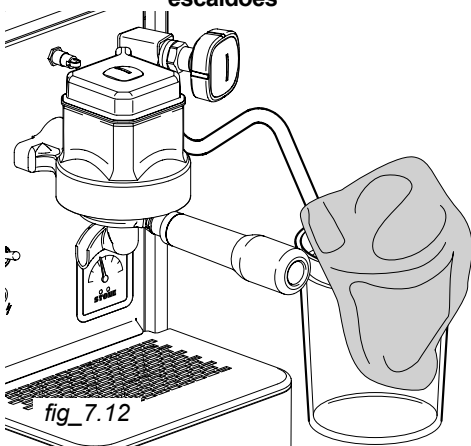


fig_7.11

2. Coloque sob a lança de vapor um recipiente de tamanho médio e cubra com um pano para conter os salpicos de água quente (fig._7.12).

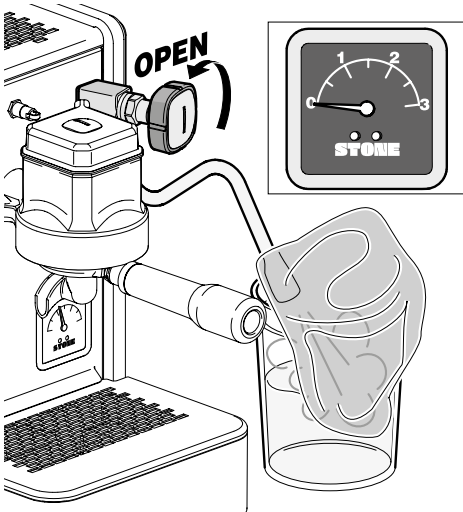


ATENÇÃO: a água descarregada tem uma temperatura elevada: proteja-se com luvas para evitar queimaduras ou escaldões



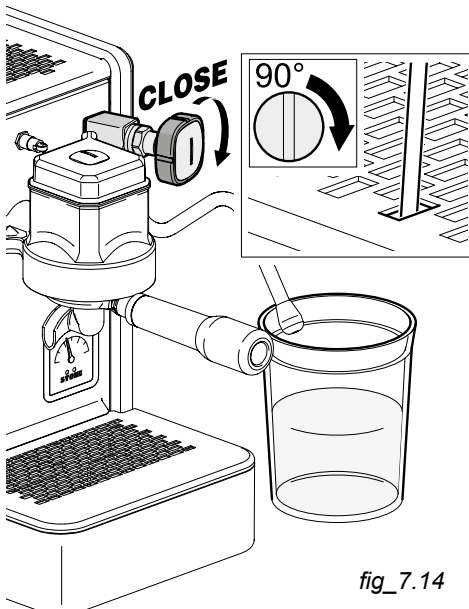
fig_7.12

3. Abra a torneira do vapor e deixa descarregar a água até terminar. A distribuição irá terminar quando o manómetro da pressão estiver com **0 bar** (fig._7.13).



fig_7.13

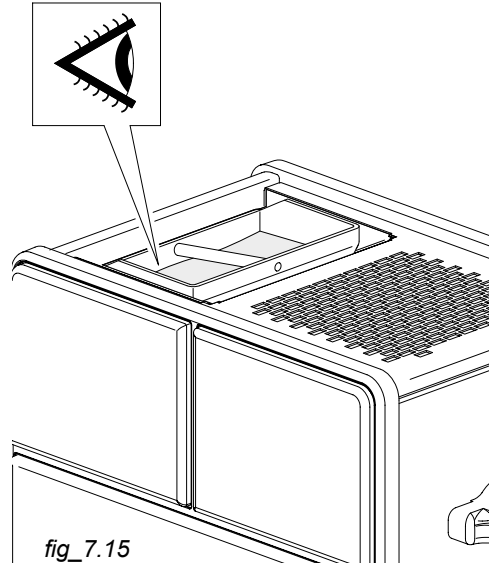
4. Feche a torneira do vapor e rode 90° no sentido horário a torneira de parafuso re-colocando-a na posição inicial. (fig._7.14).



fig_7.14

5. Ligar novamente a máquina.

A máquina irá começar a carregar água na caldeira. Verifique se o reservatório está suficientemente cheio (fig._7.15). Quando está sob pressão é possível desligar e repetir a operação ou (após colocar a torneira em posição "vapor" normal) é possível voltar a utilizar normalmente a máquina



fig_7.15



8 - ALARMES E ANOMALIAS

8.1 Alarmes

A máquina possui um LED indicador de cores no painel frontal. Durante o funcionamento normal (distribuição e espera) o LED permanece aceso de modo estável de cor branca.

Outras condições são assinaladas por diferentes combinações de cores e piscadas:

Alarme	Causa	Solução
Luz AZUL a piscar	Alarme recipiente vazio	Encha o reservatório de água
Luz ALARANJA-DA a piscar	A sonda da caldeira não funciona	Contacte a assistência STONE
Luz VERME-LHA a piscar	Carregamento interrompido porque a máquina não carregou água nos tempos preestabelecidos	Aguarde o fim do carregamento
Luz VERDE a piscar	Eco mode ativo	Acione uma distribuição para reativar a máquina Pressione o botão para desativar (veja o par. 6.3)

8.2 Anomalias causas e soluções

A máquina não inicializa

- Verifique se o interruptor geral está na posição **ON**.
- Verifique se a ficha está inserida.

Nenhuma distribuição de café ou vapor

- Verifique se não falta água no reservatório.
- Verifique se os comandos de café e vapor foram acionados antes da distribuição.

A máquina não esquenta

- Chame a assistência técnica

Distribuição de vapor irregular

- Verifique se os orifícios do pulverizador estão limpos

A extração é lenta demais

- Verifique se o cesto do filtro não está muito cheio (café demais).
- Controle se a moagem não é fina demais.
- Controle se o filtro do duche não está entupido: pode ser preciso enxaguá-lo ou removê-lo para limpá-lo
- Verifique se o bico do porta-filtro não está entupido. Se estiver sujo de óleo de café rançoso, deve ser mergulhado em uma solução de limpeza da cabeça do expresso.

A água sai de todo o porta-filtro

- Verifique as guarnições da cabeça. Se visivelmente deteriorada, faça a substituição.



- Certifique-se de que os porta-filtros permanecem montados na cabeça sempre que a máquina não estiver em uso, uma vez que isso ajudará a proteger as guarnições.

O expresso está muito frio

- Verifique se as chávenas estão suficientemente quentes. É possível aquecer as chávenas vertendo água quente nelas, que deve ser eliminada antes de iniciar a extração.
- Muita água pode ter sido retirada da cabeça da unidade. Deixe a máquina repousar e limitar a quantidade de água extraída entre as extrações para permitir que a máquina permaneça na temperatura adequada.

Há água debaixo da máquina

- Verifique se o recipiente de descarga está inserido corretamente
- Verifique se o recipiente de descarga foi esvaziado

A máquina parece desligada, mas o interruptor está na posição ON

- Verifique se a função stand-by está ativa acionando o comando café.
- Desligue e ligue a máquina utilizando o interruptor principal (veja 1 - fig. 3.1)

O expresso tem gosto amargo

- A extração pode ser lenta demais. Controle se a moagem não é fina demais. Corrija a moagem tornando-a mais grossa.
- A máquina pode estar suja. Lave novamente e limpe a cabeça da unidade. Limpe os porta-filtros e os cestos do filtro.

O expresso tem gosto azedo

- A extração pode ser rápida demais. Controle se a moagem não é grossa demais. Corrija a moagem tornando-a mais fina.

O expresso é aguado e fino

- A extração pode ser rápida demais. Se for, o creme será mais claro. Controle se a moagem não é grossa demais. Corrija a moagem tornando-a mais fina.

O expresso é frisante

- A água da máquina pode estar quente demais. Deixe escorrer um pouco de água da cabeça da unidade. Faça outra extração.
- O café pode ser fresco demais.

Baixa pressão ou ausência de pressão da lança de vapor

- Pode ser devido à utilização excessiva da cabeça da unidade. Uso excessivo da lança de vapor. Dê à máquina o tempo de recuperar a pressão.
- A lança de vapor pode estar entupida com leite em pó. Remova o bico e limpe-o conforme indicado no ponto 7.1.

O leite é fino e frisante

- Certifique-se de que o leite seja alongado gradualmente. Se o ar for introduzido muito rapidamente, geram-se grandes bolhas.
- Certifique-se que o vapor sai com a pressão certa e que não há bicos entupidos.
- Pode ser devido ao uso de leite aquecido. Tenta outra vez com leite fresco.



Para cada tipo de problema não especificamente indicado nesta página, desligue a máquina pressionando o interruptor geral, desconecte a ficha e contacte a nossa assistência técnica.

8.3 inatividade

Para a inatividade prolongada da máquina é necessário efetuar algumas operações preventivas:

- desligar eletricamente a máquina.
- descarregar todos os porta-filtros.
- lavar todas as partes que entram em contacto com os alimentos.
- limpar todas as superfícies internas e externas da máquina com um pano.
- proteger o exterior com película ou saco de celofane.
- conservar em instalações secas e abrigadas com temperaturas não inferiores a 1° C.



9 - ELIMINAÇÃO

Elimine os produtos e a água conforme descrito no parágrafo anterior.



Atenção! Verifique se a máquina é eliminada em conformidade com os padrões ambientais e de acordo com as normativas em vigor

Informações para os utilizadores

Nos termos do Decreto Legislativo de 25 de setembro de 2007, n. 185 e do art. 13, Decreto Legislativo de 25 de julho de 2005, n. 151 "Atuação das Diretivas 2002/95 / CE, 2002/96 / CE e 2003/108 / CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas nos equipamentos elétricos e eletrônicos, bem como à eliminação de resíduos".

O símbolo do caixote de lixo barrado no equipamento significa que o produto, no final da sua vida útil, deve ser eliminado separadamente dos outros tipos de resíduos.

O utilizador deve então transportar o equipamento ao final de sua vida útil a um centro de recolha seletiva de detritos eletrônicos / eletrotécnicos ou devolvê-lo ao revendedor ao adquirir um novo equipamento de tipo equivalente.



A recolha seletiva adequada e o subsequente envio de equipamento usado para reciclagem, tratamento e eliminação respeitadora do ambiente ajudarão a evitar efeitos negativos no ambiente e na saúde, juntamente com uma reciclagem mais fácil dos materiais que compõem o equipamento.

Note - Notes - Remarque - Hinweise - Notas - Nota

*Tutti i diritti riservati. Questo manuale non può essere riprodotto, in tutto o in parte, senza la preventiva autorizzazione scritta di **STONE s.r.l.***
STONE s.r.l. si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento le modifiche che riterrà necessarie.

*All rights reserved. This manual may not be reproduced, in whole or in part, without the prior written authorization of **STONE s.r.l.***
STONE s.r.l. reserves the right to make any changes it deems necessary at any time.

*Tous droits réservés. Ce manuel ne peut être reproduit, en tout ou en partie, sans l'autorisation écrite préalable de **STONE s.r.l.***
STONE s.r.l. se réserve le droit d'apporter à tout moment les modifications qu'elle considèrera nécessaires.

*Alle Rechte Vorbehalten. Dieses Handbuch darf ohne die vorherige schriftliche Genehmigung von **STONE s.r.l.** weder ganz noch auszugsweise vervielfältigt werden.*
STONE s.r.l. behält sich das Recht vor, jederzeit die für notwendig erachteten Änderungen vorzunehmen.

*Todos los derechos reservados. Este manual no puede reproducirse, total o parcialmente, sin el permiso previo por escrito de **STONE s.r.l.***
STONE s.r.l. se reserva el derecho a realizar los cambios que considere necesarios en cualquier momento.

*Todos os direitos reservados. Este manual não pode ser reproduzido, no todo ou em parte, sem autorização prévia por escrito de: **STONE s.r.l.***
A **STONE s.r.l.** reserva-se o direito de fazer a qualquer momento as alterações que considere necessárias.

The logo for Stone Espresso, featuring a thick vertical black bar to the left of the word "STONE" in a bold, black, sans-serif typeface.

STONE S.R.L.
Corso Italia, 22 - 20122 MILANO Italy
www.stone-espresso.com